



Sommaire

Pour offrir

Coffrets cadeaux	45-52
Paniers gourmands	
Foies gras en conserve (conservation 4 ans)	3

Foies gras

Foies gras mi-cuits au torchon (DLC courte 1 mois environ)	5
Foies gras mi-cuits traditionnels (DLC 9 mois environ)	5
Foies gras mi-cuits sous-vide Natures et parfumés (DLC 3 à 6 mois)	4

Produits crus

Foies gras crus (DLC 12 jours)	6
Viandes crues du Périgord	6-7
Truite du Périgord	8
Huitres d'Arcachon	8

En début de repas

Autour de la truite	8
Caviar et esturgeon	8
Entrées raffinées	9
Gourmandises apéritives	10

Spécialités locales	11
Viandes séchées et charcuteries	12-13
Terrines et rillettes	14-15
Spécialités au foie gras	16
Pâtés au foie gras	17
Soupes fines	9

Plats de résistance

Confits de canard, d'oie, de poule	18
Autres confits (gésiers, manchons, magrets)	19
Cassoulets gourmands	20
Plats cuisinés	21
Légumes et pâtes artisanales	22
Truffes et autres champignons	23

Accompagnements et condiments

Sauces	24
Moutardes	24
Epices du Périgord et du monde	25
Huiles et vinaigres	26-27
Chutneys, accompagnement pour foies gras et fromages	28

Fromages d'artisans du Périgord

Douceurs

Fruits au sirop rafraichis	29
Bonbons et gâteaux aux noix	29
Macarons au miel	29
Pruneaux fourrés et chocolats	30
Tablettes de chocolat artisanales	31
Miels artisanaux de Dordogne	32
Confitures de l'Abbaye d'Echourgnac	32
Pâtes à tartiner	32
Cafés et cacao	33
Joie de la pâtisserie maison	33
Jus et nectar de fruits	33
Thés et infusions	34

Vins et alcools

Apéritifs, crèmes et liqueurs	35
Fruits à l'alcool (supérieur à 17°)	35
Bières artisanales	36-37
Eaux-de-vie régionales	38
Whisky et alcool du monde	38-39
Rencontre dans le vignoble	40
Carte des vins	41-44



Le Cellier du Périgord - Place de la Liberté
Hôtel de Maleville - 24200 Sarlat



Le Cellier du Périgord
2 place de la Halle - 24250 Domme



Le Cellier du Périgord
Faye Basse - 24220 Vezac

CONDITIONS D'EXPÉDITIONS ET RÈGLEMENTS

Le CELLIER DU PÉRIGORD vous présente son tarif 2016 qui annule et remplace le précédent. Il est valable jusqu'au 15 SEPTEMBRE 2017, sauf modification, entre temps, du taux de la TVA.

Toute commande supérieure à 149€, livrable en France à une seule et même adresse, sera expédiée **FRANCO DE PORT ET D'EMBALLAGE**. Cette somme peut vous paraître élevée, mais il est toujours possible de se grouper, avec des parents ou amis, pour atteindre le FRANCO.

EXPÉDITIONS - Nous expédions les colis dès réception

des commandes ou à la date fixée par vos soins. Nous vous prions de vérifier vos colis dès leur arrivée ; en cas de colis abîmé, notifier la non conformité sur le bon de livraison avant de signer.

SI VOUS ÊTES SOUVENT ABSENT DANS LA JOURNÉE,
PRÉVOIR UNE ADRESSE DE RÉCEPTION

Il est préférable de ne pas attendre le dernier moment pour commander. A l'approche de Noël, les transporteurs et la Poste sont surchargés, et les délais habituels d'acheminement peuvent se voir sensiblement rallongés.

MODE DE RÈGLEMENT - Le règlement s'effectue par chèque joint à la commande ou par carte bancaire. Pour les commandes internet, vous disposez d'un mode de paiement sécurisé.

Nos conserves sont garanties. Toute boîte défectueuse sera échangée si retournée avant un an.

En cas de grève du courrier, n'hésitez pas à passer vos commandes par téléphone, fax, mail, ou sur notre site, vous aurez aussi droit à un cadeau supplémentaire.

www.foie-gras-sarlat.com

Cellier du Périgord - BP 39 - Hôtel de Maleville - Place de la Liberté - 24201 Sarlat cedex - Tél. 05 53 30 81 30 - 05 53 30 81 39 - contact@cellierduperigord.com

Catalogue réservé aux particuliers. Pour les comités d'entreprises, rendez-vous sur www.panierdugourmand.com

Foies gras

EN CONSERVE

Foies gras entiers

Réf.	€ au 100 g	Désignation	Poids net	Prix en €
Foie gras d'oie entier du Périgord				
C301	15,81	3 parts, bocal	130 g	20,55
C302	16,29	4 parts, bocal	190 g	30,95
C303	15,39	6/7 parts, bocal	320 g	49,25
Foie gras de canard entier du Périgord				
C308	13,81	3 parts, bocal	130 g	17,95
C309	13,28	4 parts, bocal	180 g	23,90
C425	13,45	4 parts, boîte	200 g	26,90
C310	13,17	6/7 parts, bocal	300 g	39,50
Foie gras entier de canard de Barbarie				
C477	15,76	4 parts, bocal	190 g	29,95



Foie gras de canard entier du Périgord - Réf. C308 à C310

Blocs de foies gras

Bloc de foie gras d'oie du Périgord				
C311	12,77	1 part	65 g	8,30
C312	11,95	2 parts	100 g	11,95
C313	11,88	3 parts	130 g	15,45
C314	11,60	4 parts	200 g	23,20
Bloc de foie gras de canard du Périgord				
C319	10,62	1 part	65 g	6,90
C320	9,70	2 parts	100 g	9,70
C321	9,85	3 parts	130 g	12,80
C322	9,20	4 parts	200 g	18,40
C323	8,15	8 parts	400 g	32,60



Bloc de foie gras d'oie du Périgord - Réf. C311 à C314

Foies gras truffés

Foie gras entier de canard du Périgord truffé 5%				
C495	29,47	4 parts, bocal	190 g	56,00
Foie gras entier d'oie du Périgord truffé 3%				
C306	24,68	4 parts, bocal	190 g	46,90
C307	21,81	6 à 7 parts, bocal	320 g	69,80
Bloc de foie gras de canard du Périgord truffé 3%				
C325	14,46	3 parts, boîte	130 g	18,80
C326	13,60	4 à 5 parts, boîte	200 g	27,20
Bloc de Foie gras d'oie du Périgord truffé 5%				
C288	16,90	2 parts	100 g	16,90



Bloc de foie gras d'oie truffé - Réf. C288



Bloc de foie gras entier de canard truffé - Réf. C495

Tous les produits de cette page sont stérilisés, conservation jusqu'à 4 ans à température ambiante

Lexique : foie gras en conserve : stérilisé, cuit à 105°C en boîte métal ou en bocal.

Foies gras

MI-CUITS

Foies Gras mi-cuits

sous-vide NATURE

(DLC de 3 à 6 mois)

Réf.	€ au 100 g	Désignation	Poids net	Prix en €
M503	12,47	Lobe de foie gras de canard entier mi-cuit La barquette de 6/7 parts ...	320 g	39, ⁹⁰
M507	14,89	Le marbré de foie gras de canard entier mi-cuit La barquette de 4 parts ...	180 g	26, ⁸⁰
M508	11,86	La barquette de 8/9 parts ...	420 g	49, ⁸⁰

Lot de 2 lobes de foie gras de canard mi-cuit

X13050 12,47 2 barquettes de 6/7 parts ... 640 g 79,⁸⁰



EN CADEAU



+ 1 confit d'oignon au jus de truffe 50 g
+ 1 lyre à couper le foie gras

Foies Gras

mi-cuits

sous-vide PARFUMÉS

(DLC de 3 à 6 mois)



Nectar de Foie gras de Canard entier mi-cuit
Figue et Coing - Réf. M511



Lobe de Foie gras de Canard entier mi-cuit
Réf. M503



Millefeuille de Foie gras entier mi-cuit
de Canard truffé 5% - Réf. M535



Millefeuille de foie gras de canard et magret - Réf. M536

NOUVEAUTÉ

Foie gras mi-cuit au piment d'Espelette
Réf. M5532

Réf.	€ au 100 g	Désignation	Poids net	Prix en €
------	------------	-------------	-----------	-----------

NOUVEAUTÉ				
M5532	14,45	Foie Gras de Canard Entier mi-cuit au Piment d'Espelette Sous-vide - 4 parts ...	200 g	28, ⁹⁰
NOUVEAUTÉ				
M5530	9,87	3 rouleaux de foie gras Entier cuits au sel (piment, nature, poivre) Sous-vide - 4/5 parts ...	150 g	20, ⁰⁰ € -26 % 14, ⁸⁰

M504	12,47	Lobe de foie gras de canard entier mi-cuit aux baies de poivre noir concassées La barquette de 6/7 parts ...	320 g	39, ⁹⁰
------	-------	---	-------	-------------------

M511	16,33	Nectar de foie gras de canard entier mi-cuit Figs et Coings La barquette de 4 parts ...	180 g	29, ⁴⁰
------	-------	--	-------	-------------------

M509	16,61	Foie gras de canard entier mi-cuit au poivre de Sarawak La barquette de 4 parts ...	180 g	29, ⁹⁰
M510	12,48	La barquette de 8/9 parts ...	420 g	52, ⁴⁰

M536	15,83	Millefeuille de foie gras de canard mi-cuit au magret de canard La barquette de 4 parts ...	180 g	28, ⁵⁰
------	-------	--	-------	-------------------

M535	26,00	Millefeuille de foie gras de canard mi-cuit aux truffes du Périgord 5% La barquette de 4 parts ...	180 g	46, ⁸⁰
------	-------	---	-------	-------------------

NOUVEAUTÉ

3 rouleaux de foie gras Entier cuits du sel
Réf. M5530

Foies Gras mi-cuits au TORCHON

(DLC + de 1 mois env.)

La cuisson courte, au torchon, favorise la concentration des saveurs et une texture fondante. Expédition en sac isotherme avec bloc accumulateur de froid.

Réf.	€ au 100 g	Désignation	Poids net	Prix en €
M502	14,48	Foie gras de canard entier mi-cuit au torchon Sous-vide 10 parts.....	460 g.....	66, ⁶⁰
M537	19,92	Foie gras de canard de Barbarie entier mi-cuit au torchon Sous-vide 5 parts.....	250 g.....	49, ⁸⁰
M538	23,28	Foie gras d'oie entier mi-cuit au torchon Sous-vide 6 parts.....	290 g.....	67, ⁵⁰

Foies gras

MI-CUITS

Foie gras d'oie entier au torchon - Réf. M538

Foies Gras mi-cuits TRADITIONNELS

(DLC + de 9 mois env.)

Réf.	€ au 100 g	Désignation	Poids net	Prix en €
M516	9,85	Bloc de foie gras de canard du Périgord mi-cuit 3 parts.....	130 g.....	12, ⁸⁰
M542	9,20	4 parts.....	200 g.....	18, ⁴⁰
M543	8,48	8 parts.....	400 g.....	33, ⁹⁰
M544	6,98	20 parts.....	1000 g.....	69, ⁸⁰
M520	13,28	4 parts, bocal.....	180 g.....	23, ⁹⁰
M521	13,17	6/7 parts, bocal.....	300 g.....	39, ⁵⁰
M522	15,76	Foie gras d'oie entier du Périgord mi-cuit 4 parts, bocal.....	190 g.....	29, ⁹⁵

-20%
Les 5 pots de 50 g
6,00 €
~~8,00 €~~



A déguster
avec nos foies gras
Réf. X13103

LOT DE 5 CONFITS 50 G
Oignons, Figues, Cerises,
jus de truffe, poire au piment



6,00 €

Réf. D772
PAIN D'ÉPICE ARTISANAL
FIGUE ET NOIX 200 G



Foie gras d'oie entier mi-cuit
Réf. M522



Bloc de foie gras de canard mi-cuit
Réf. M543



Foie gras de canard entier - Le classique
Réf M520 et M521



Réalisez vos terrines et foies gras poêlés maison avec nos foies gras crus

Foies gras & viandes crues

SOUS-VIDE

Foies Gras crus sous-vide



Produits livrés en colis urgent 24 h, emballés en sac isotherme, avec bloc gel accumulateur de froid, garantissant une fraîcheur maximale. Comptez 65 g de Foie gras cru par personne pour une terrine et environ 90 g pour poêler.

Réf.	€ au 100 g	Désignation	Poids net	Prix en €
U950	7,96	Foie gras de canard cru Extra du Périgord Sous vide (conservation 12 jours)	450 g +/- 50g	35,80
U951	7,72	Lot de 2 foies gras de canard crus Extra Sous vide (conservation 12 jours)	900 g +/- 100g	69,45 -3% 71,90 €
U952	11,51	Foie gras d'oie cru Extra du Périgord Sous vide (conservation 12 jours)	780 g +/- 80g	89,80
X13070	11,51	Kit de fabrication terrine de foie gras truffé 1 foie gras cru, 1 truffe d'été surgelée 50 g et 2 terrines en céramique.	env 500 g +/- 80g	59,80



X13070 KIT DE FABRICATION Terrine de foie gras truffée

1 foie gras cru, 1 truffe d'été surgelée 50g et 2 terrines céramiques env. 500 g

59,80 €

Magrêts d'Oie et de Canard CRUS sous-vide (congélation possible)



U967 Rôti de magret au foie gras du Périgord sous-vide env. 1000g +/- 100g

37,50 €
Soit 3,75€/100g



X13100 Lot de 3 magrets d'oie crus du Périgord sous-vide env. 1050g +/- 100g

25,90 €
Soit 2,47€/100g



X13099 Lot de 3 magrets de canard crus du Périgord sous-vide env. 1140g +/- 100g

25,90 €
Soit 2,27€/100g



X13112 Lot de 6 cotelettes de canard gras crus sous-vide (3x2) env. 1050g +/- 100g

27,80 €
Soit 2,91€/100g



Viandes Crues du Périgord

SOUS-VIDE

Mignon de veau aux pommes
caramélisées et foie gras
Cuisson 25 min à 190°C
Réf. X13137

NOUVEAU

Colis de bœuf ou de veau 3 kg

Serge Lacroix est un éleveur passionné. Il maîtrise sa production de bout en bout et fait tout ce qui est nécessaire pour des viandes de la plus grande qualité. Ses spécialités, le veau et le bœuf race Limousine, élevé en plein air, nourri à l'herbe et bien sûr, au foin pour les derniers mois, ce qui donne à la viande son «persillé». Découvrez ses produits délicieux, sous vide, livrés en colis 24h, avec sacs isothermes et bloc accumulateur de froid. (Congélation possible, DLC 8 jours environ).



Veau de Dordogne

Le Mignon de Veau au Foie gras est un millefeuille de couches successives de viande de veau du Périgord, pommes caramélisées et foie gras de canard cru, assaisonné de sel et de poivre. Autant dire que c'est un plat de fête idéal.

Réf.	€ au 100 g	Désignation	Poids net	Prix en €
------	------------	-------------	-----------	-----------

**Mignons de veau au foie gras
et pommes caramélisées**

X13137	2,95	Le lot de 3	3x200 g	17, ⁷⁰
--------	------	-------------	---------	-------------------

Colis de veau fermier de Dordogne

4 escalopes (480g), 1 rôti (1000g), 6 paupiettes (480g),
blaquette sans os (800g), tendrons (250g)

U1099	2,00	Sous-vide	3000 g	59, ⁹⁹
-------	------	-----------	--------	-------------------

Côte de bœuf au foie gras
cuisson 30 min à 200°C
Réf. U1063



Boeuf de Dordogne

Ces préparations originales sont élaborées à base de Bœuf de Dordogne, agrémentées de quelques produits nobles typiques de chez nous. La côte de Bœuf au foie gras remet ce régal habituellement estival à la mode hiver. L'escargot de bœuf au beurre de truffe, magnifie les saveurs de ce champignon dans un plat très facile à préparer.

Réf.	€ au 100 g	Désignation	Poids net	Prix en €
------	------------	-------------	-----------	-----------

Côte de bœuf de Dordogne au foie gras 20%

U1063	3,99	Sous-vide - 6/7 parts	1500 g env.	59, ⁹⁰
-------	------	-----------------------	-------------	-------------------

Côte de bœuf limousine de Dordogne

U999	3,32	Sous-vide - 6/7 parts	1500 g env.	49, ⁹⁰
------	------	-----------------------	-------------	-------------------

Colis de bœuf de Dordogne race limousine

2 faux-filet (400g), 2 steack (300g), 1 rosbeef (1kg),
Bourguignon (800g), Gîte (500g)

U1098	3,32	Sous-vide - 6/7 parts	3000 g env.	59, ⁹⁹
-------	------	-----------------------	-------------	-------------------

Escargots de bœuf au beurre de truffe 3%

U1061	4,33	Sous-vide - 4/5 parts	850 g ^{1/2} 50g	36, ⁸⁰
-------	------	-----------------------	--------------------------	-------------------



Escargot de bœuf au beurre truffé - Réf. U1061

Poissons élevés & cuisinés EN PÉRIGORD



Beurre de caviar - Réf. U984



Entrée festive, caviar, œufs de truite, crêmeux de truite et truite marinée
réf. U953 - M531 - M570 - X13102

*Pour les fêtes,
une idée
d'assiette composée*

Truite et Caviar d'Aquitaine

Caviar et œufs de truite du Périgord, deux spécialités de fête pour régaler vos convives - Elevés en plein cœur du Périgord Noir

Réf.	€ au 100 g	Désignation	Poids net	Prix en €
C147	7,07	Terrine de truite au piment d'Espelette Le bocal	75 g	5,30
C148	7,07	Rillettes de truite fumée Le bocal	75 g	5,30
C149	7,07	Terrine de truite à l'aneth Le bocal	75 g	5,30
X13135	5,76	Lot de 3 Rillettes et terrine de Truite 3 bocaux, fumée, aneth et piment	225 g	13,75
U984	50,00	Beurre de caviar à 33 % La boîte (à conserver au réfrigérateur) ..	50 g	25,00
M531	12,00	Œufs de truite arc-en-ciel du Périgord Le bocal (à conserver au réfrigérateur) ..	80 g	9,60
M570	7,25	Crêmeux de truite fumée du Périgord Le bocal (à conserver au réfrigérateur) ..	80 g	5,80
U1092	180,00	Caviar de Neuvic signature La boîte (à conserver au réfrigérateur) ..	100 g	210,00
U953	180,00	Caviar d'Aquitaine, Perle Noire La boîte (à conserver au réfrigérateur) ..	50 g	90,00

Caviar d'Aquitaine
Réf. U953

Œufs de truites du Périgord - Réf. M531



Truite du Périgord FRAÎCHE

Réf.	€ au 100 g	Désignation	Poids net	Prix en €
X13102	2,96	Lot de 6 pavés de truite fraîche 3 sacs sous vide de 2 pavés - 3x280 g +/- 50 g	840 g	24,90

Poissons fumés artisanaux

M572	5,67	Plaque de truite fumée tranchée	120 g	6,80
M571	7,10	Plaque d'esturgeon fumé tranché	100 g	7,10
M574	11,20	Dos d'esturgeon fumé	150 g	16,80
M575	8,20	Dos de truite fumée	150 g	12,30



Les Huîtres

M5520		Bourriche de 4 douzaines d'Huîtres Arcachon-Cap Ferret Calibre 3 parts		35,60
M5521		Bourriche de 4 douzaines d'Huîtres Arcachon-Cap Ferret Calibre 2 parts		39,60



Crème brûlée au foie gras
Réf. C497

Entrées raffinées

Tourain blanchi, une pure spécialité Périgordine - Réf. C181

Soupe fine d'asperges
Un régal pour les soirées d'hiver
Réf. C427

Mise en bouche

2,60 €

Réf.	€ au 100 g	Désignation	Poids net
C497	6,50	Le bocal 1 part	40 g

Les Soufflés

Réf.	€ au 100 g	Désignation	Poids net	Prix en €
C400	6,94	Le soufflé au foie gras de canard Le bocal 1 part	85 g	5,90
C401	8,12	Le soufflé aux éclats de truffes noires du Périgord Le bocal 1 part	85 g	6,90
C402	5,41	Le soufflé au cabécou (Fromage de Chèvre régional) Le bocal 1 part	85 g	4,60

Croûtons la Chanteracoise

Dernière biscotterie artisanale de France

Réf.	€ au 100 g	Désignation	Poids net	Prix en €
C180	2,70	Croûtons bio à l'ail La Chanteracoise Le sachet	100 g	2,70
C179	2,70	Croûtons bio nature La Chanteracoise Le sachet	100 g	2,70

Les Soupes

Z2336	7,90	Soupe fine de cèpes 2 parts - Bouteille	50 cl	3,95
C171	8,12	Velouté d'automne (châtaigne, potiron) Bio 4 parts	85 cl	6,90
C181	0,69	Tourain blanchi à l'ail 4 parts	760 g	5,50
C183	6,80	Soupe de carcasse de canard 5 parts	100 cl	6,80
C427	8,06	Soupe fine d'asperges Bio 3 parts	72 cl	5,80
C432	8,06	Soupe fine de châtaignes Bio 3 parts	72 cl	5,80
C433	6,67	Soupe fine de lentilles au thym Bio 3 parts	72 cl	4,80

Soufflé au Cabécou - Réf. C402

Velouté d'Automne BIO,
tout simplement - Réf. C171

Gourmandises apéritives



Assortiments de toastinades apéritives
aux goûts originaux - Réf. X13049

Gourmandises apéritives au canard parfumé

Les toastinades sont des préparations pour l'apéritif, à base de viande de canard confite, finement hachée et parfumée de saveurs originales.

Réf.	€ au 100 g	Désignation	Poids net	Prix en €
C297	3,56	Le bocal Toastinade de canard au confit de figues et pain d'épices	90 g	3,20
C290	3,56	Le bocal Toastinade de canard aux tomates et piment d'Espelette	90 g	3,20
C482	3,56	Le bocal Toastinade de canard aux cèpes en persillade	90 g	3,20
C291	3,56	Le bocal Toastinade de canard au miel et fromage de chèvre	90 g	3,20
X13049	2,49	Assortiment de 4 toastinades de canard Les 4 bocaux	360 g	12,80 € 8,95

Rouleaux de Foie Gras entier cuits au sel

(Piment, Nature, Poivre)

M5530 9,87 Sous vide 150 g **14,80 €**



-26 %
~~20,00 €~~

NOUVEAUTÉ



Petites saucisses truffées 2% - Réf. C397

Gourmandises

Réf.	€ au 100 g	Désignation	Poids net	Prix en €
C395	4,95	Le bocal (16/18 saucisses) Petites saucisses de Toulouse au coulis de tomate et au piment doux d'Espelette	200 g	9,90
C396	5,60	Le bocal (16/18 boudins) Petits boudins au foie de canard sauce royale au Foie gras	200 g	11,20
C397	5,75	La boîte (16/18 saucisses) Petites saucisses de Toulouse truffées 2 %	200 g	11,50
C398	4,70	La boîte (16/18 saucisses) Petites saucisses au magret de canard	200 g	9,40

Gourmandises apéritives de légumes et fruits

C142	4,90	Le bocal Tomatine olive apéritive Marc Peyrey	100 g	4,90
C143	4,90	Le bocal Tomatine Piment d'Espelette apéritive Marc Peyrey	100 g	4,90
C144	4,90	Le bocal Tomatine tomate Marco apéritive Marc Peyrey	100 g	4,90
C434	2,72	Le bocal Amuse bouche courgette curry	110 g	3,00
C435	2,72	Le bocal Amuse bouche tomates et basilic	110 g	3,00
C173	2,38	Le bocal Marrons grillés pour l'apéritif Bio	250 g	5,95
D767	3,92	Sous vide Cerneaux de noix grillés salés Bio	125 g	4,90
O3130	12,89	Le bocal Beurre d'échiré aux truffes noires 3%	45 g	5,80



Spécialités locales

Jambonneau À L'ANCIENNE

Idéal sur le pouce pour un bon repas rapide, le jambonneau est aussi très apprécié coupé en dés à l'apéritif et accompagné d'une bonne moutarde.

Jambonneau à l'ancienne

C299 170 bocal 350 g 5,95

Lot de 2 jambonneaux à l'ancienne
+ 1 moutarde fine Alain Millat 30 g

X13068 730 g -18%
13,40 € 10,99



Jambonneau à l'ancienne
Réf. C299

Enchaud (ou anchaud), CONFIT DE PORC



Enchaud,
Confit de
longe
de porc
piqué à l'ail
Réf. C373

Délicieux froid, accompagné d'une salade et d'une mayonnaise maison, c'est aussi un régal cuisiné selon la recette d'un de nos bons amis, en sauce au vin rouge. Emincez un oignon, faites le revenir dans l'excédent de graisse de l'enchaud, farinez et cuisez jusqu'à coloration, puis ajoutez 50 cl de vin rouge de Cahors avec le reste du bocal. Laissez cuire à l'étouffée jusqu'à la liaison de la sauce

C373 270 4 parts, bocal 400 g

10,80 €

Le pantagruelique CANARD DE BARBARIE ENTIER FARCI



Canard de barbarie
entier farci - Réf C170

Enorme boîte (ø10 cm par 22 cm de haut) d'un canard entier (sans foie) désossé et farci. Le Pantagruelique se déguste froid ou chaud coupé en tranches de 1,5 cm d'épaisseur agrémenté d'une salade verte. C'est le compagnon idéal des repas improvisés.

Ingédients : paletot de canard désossé, viande de canard confite, pain, lait, œuf, sel, poivre.

C170 281 Boîte de 10 parts 1600 g 45,00 €

Tête de veau ARTISANALE

C4002 232 Conserve 2 parts, bocal 250 g

5,80 €



NOUVEAUTÉ

Jarret de cochon FARCI

Véritable recette traditionnelle de nos campagnes, le Jarret farci est le péché mignon de tout gourmand qui cuisine le cochon. Il se déguste froid ou chaud en plat d'hiver réconfortant.

C182 158 Bocal 600 g 9,50 €



Jarret de cochon farci
Réf. C182

Charcuteries

Jambon Noir DU PÉRIGORD



Quart de jambon noir aux baies de genièvre

M566 2.25 Quart sous-vide env. 800 g +/-150g 18,00

Jambon noir du Périgord aux baies de genièvre

M564 156 Entier désossé - Sous-vide 5 kg +/-500g 78,00

Charcuteries Médiévales

« MAISON LACROIX »



Recette médiévale réinventée avec très peu de sel (car il était cher à l'époque), le jambon médiéval est conservé par un mélange de poivre, d'ail et de vinaigre, qui lui donne un goût irrésistible.

Noix de jambon médiéval tranché

M598 4.90 Sous vide env 100 g +/- 10g 4,90

Demi noix de jambon recette médiévale

M591 3.73 Sous vide env. 800 g +/-80g 29,80

Porcs Noirs DE CAMBES



Le Porc noir de Cambes est un cochon de race rustique comme les amateurs en recherche tant. Il est élevé dans la plus pure tradition, avec plus de 60% de céréales et produit une viande goûteuse et moelleuse. Son jambon est particulièrement délicieux.

Quart de jambon de porc noir de Cambes

M5509 3.30 Sous vide env 1000 g +/-150g 33,00

Jambon désossé de porc noir de Cambes

M5510 2.48 Sous vide env. 8000 g +/-900g 198,00



Charcuteries ESPAGNOLES

Nul besoin de faire l'éloge des charcuteries Espagnoles; Serrano, Pata Negra, autant de noms qui donnent l'eau à la bouche à leur simple évocation. La Paleta de Serrano est déjà une merveille, (c'est la patte avant du cochon, faite à la manière d'un jambon) présentée sous vide, elle se conserve aisément dans un endroit frais après ouverture. Le Jambon Pata Negra issu de Porc Ibérique est quant à lui le summum, le fin du fin. Le porc est nourri de glands les derniers mois d'engraissement, ce qui révèle pour le jambon un goût de noisette et un parfum inégal dans le monde, grâce aussi à un temps de maturation très poussé. Le Chorizo de Cular Ibérique, vous fera redécouvrir ce produit que vous pensiez connaître.

Jambon ibérique de Bellota d.o Guijuelo 8 kg et son coffret de presentation

M5524 5.38 8000 g 430,00

Jambon ibérique de Bellota d.o. Guijuelo désossé et paré 1kg

M5525 8.85 1000 g 88,50

Paleta Blanca Grasa Bodega en coffret 4kg

M5526 1.70 4000 g 68,00

Jambon ibérique de Bellota sous vide coupé au couteau 100g

M5527 14.80 100 g 14,80

Chorizo extra ibérique bellota sous vide coupé au couteau 100g

M5528 4.90 100 g 4,90

Chorizo Cular extra ibérique Campana Bellota 500g

M5529 1.96 500 g 9,80



Chorizo cular extra ibérique Campana Bellota 500 g
Réf M5529

Jambon Ibérique de Bellota d.o. Guijuelo 8 kg
Réf M5524



Bellota coupé au couteau - Réf. 5527

Paleta Blanca Grasa Bodega
Réf M5526



Charcuteries

NOUVEAUTÉ

Demi magret au piment
d'Espelette - Réf M5533

Magret de Canard et d'Oie séchés

Réf.	€ au 100 g	Désignation	Poids net	Prix en €
M528	6,25	Magret de canard fumé entier Sous vide	env. 200 g	12,50
M529	5,95	Magret de canard séché entier Sous vide	env. 200 g	11,90
M576	5,53	Magret d'oie séché entier du Périgord Sous vide	env. 190 g	10,50
X13029	5,07	LOT DE 2 MAGRETS ENTIERS : oie séchée et canard fumé	env. 390 g	19,78 -14% 23,90 €
M527	6,88	Magret de canard séché fourré au foie gras de canard 20 % Sous-vide 5 parts	50 g	17,20
M5533	5,77	Demi magret séché au piment d'Espelette Sous-vide	130 g ±15 g	5,50
M581	7,25	Plaque de magret de canard fumé tranché Sous-vide	80 g ±10%	5,80
M580	7,25	Plaque de magret de canard séché tranché Sous-vide	80 g ±10%	5,80

Magret fumé tranché
Réf. M581

Magret fourré au foie gras
Réf. M527

Coppa - Réf. M569

Charcuteries « Maison Coudeyrat »

Réf.	€ au 100 g	Désignation	Poids net	Prix en €
M567	2,50	Saucisson sec supérieur Médaille d'Or CGA Sous-vide	280 g	6,99 -18% 8,50 €
M565	5,36	Saucisson au foie gras Médaille d'Or Saucieréor Sous-vide	280 g	15,00
M569	2,86	Coppa Maison Coudeyrat Sous-vide	350 g +/-50 g	10,00



Saucisson sec au foie gras
Médaille d'Or Saucieréor
Réf. M565

Saucisson sec
supérieur
Médaille d'Or CGA
Réf. M567



Charcuteries de Lacaune

Réf.	€ au 100 g	Désignation	Poids net	Prix en €
M560	2,40	Saucisse sèche de canard La pièce	env. 250 g	6,00 -29% 8,50 €
M561	2,40	Saucisse sèche aux cèpes La pièce	env. 250 g	6,00 -29% 8,50 €
X13055	1,96	Lot de 2 saucisses sèches canard et cèpes	env. 500 g	9,80 -42% 17,00 €



Terrines

Terrine forestière AUX MORILLES



3,20 €

Terrine forestière aux morilles

C351 2,46 3 parts 130 g 3,20

Terrine de lièvre AUX PLEUROTTES



3,20 €

Terrine de lièvre aux pleurottes

C356 2,46 3 parts 130 g 3,20

Terrine de canard AUX FIGES



3,30 €

Terrine de canard aux figes

C349 2,54 3 parts 130 g 3,30

Et aussi...

Réf.	€ au 100 g	Désignation	Poids net	Prix en €
		Pâté de canard au Monbazillac		
C360	2,54	3 parts	130 g	3,30
		Terrine au magret fumé		
C354	2,46	3 parts	130 g	3,20
		Terrine rustique au jus de Truffe		
C348	2,54	3 parts	130 g	3,30
		Terrine de canard		
C352	2,54	3 parts	130 g	3,30
		Terrine de campagne		
C353	2,46	3 parts	130 g	3,20
		Terrine de sanglier à l'Armagnac		
C355	2,46	3 parts	130 g	3,20
		Terrine de bison (élevage de Bison du Périgord)		
C357	3,06	4 parts	180 g	5,50

Duo de rillettes - Réf. X13131

Rillettes et grattons

Rillettes d'oie confites
Réf. C444 et C445

Rillettes et Grattons mi-cuits (à conserver à +2°C)

Réf.	€ au 100 g	Désignation	Poids net	Prix en €
Duo de rillettes d'oie et de canard mi-cuites				
X13131	173	Barquette 2x4 parts	2x200 g	6,90 -33% 10,40 €
Rillettes d'oie mi-cuites				
M5503	2,60	Barquette 4 parts	200 g	5,20
Rillettes de canard mi-cuites				
M5502	2,60	Barquette 4 parts	200 g	5,20
Tranche de terrine de grattons de canard aux gésiers d'oie				
M5511	2,90	Sous-vide - 4 parts	200 g	5,80

Rillettes et pâtés à base de viande confite (Conservation à température ambiante)

Réf.	€ au 100 g	Désignation	Poids net	Prix en €
Rillettes d'oie confites				
C444	2,46	3 parts	130 g	3,20
C445	2,40	4 parts	200 g	4,80
Rillettes de canard confites				
C361	2,46	3 parts	130 g	3,20
C362	2,40	4 parts	200 g	4,80
Rillettes de canard au foie gras de canard 20 %				
C448	3,39	4 parts	190 g	6,45
Grattons de canard confits				
C359	2,94	4 parts	180 g	5,30
Gourmandise de canard aux baies roses				
C461	2,72	4 parts	180 g	4,90
Grillons du Périgord				
C363	2,72	Le bocal 4 parts	180 g	4,90
C449	2,46	La boîte 3 parts	130 g	3,20
Fritons de canard confits				
C418	2,79	4 parts	190 g	5,30

Grattons de canard
aux gésiers d'oie
Réf. M5511

Rillettes au foie gras
Réf. C448

Assortiments de Terrines et Rillettes

Assortiment de 6 terrines 65 g dégustation

Canard aux figues, grillons, Jus de truffe, canard, Rillettes d'oie et Rillettes de canard.

X13039 6 boîtes de 65 g soit 390g. ~~13,20 €~~ ... 11,90 €



Assortiment de 4 terrines et rillettes bocal 180 g

Rillettes de canard au foie gras, Grattons de canard, Fritons de canard et Gourmandise aux baies roses.

X13052 4 bocaux de 180 g soit 720g. ~~20,50 €~~ ... 16,90 €



Assortiment de 4 terrines 130 g

Terrine forestière aux morilles, Jus de truffe, Rillettes d'oie et Pâté de canard au Monbazillac.

X13054 4 boîtes de 130 g soit 520 g. ~~12,80 €~~ ... 11,50 €





Cous farcis - Réf. M526 et C158



Aiguillettes séchées fourrées au foie gras - Réf. M5512



Flûteaux de jambon au foie gras
Réf. C339 et X13051

Spécialités au foie gras

Sous vide conservation 3 semaines

Réf.	€ au 100 g	Désignation	Poids net	Prix en €
Figues fourrées au foie gras de canard entier				
M524	10,00	Par 4 - Sous vide.....	120 g env	12,00
M525	8,25	Par 8 - Sous vide.....	240 g env	19,80
Cou de canard farci au foie gras de canard 20 %				
M526	5,64	Sous vide 5 parts.....	280 g	15,80
Magret de canard séché fourré au foie gras de canard 20 %				
M527	6,88	Sous vide 5 parts	250 g	17,20
Aiguillettes de canard séchées fourrées au foie gras de canard				
M5512	8,95	Sous vide	200 g	17,90

Spécialités au foie gras

Conserves

Réf.	€ au 100 g	Désignation	Poids net	Prix en €
Flûteaux de jambon au foie de canard				
X13051	3,74	Le lot de 2 boîtes.....	2x200 g	17,90 -17% 21,68 € Z1
Flûteaux de jambon au foie de canard				
C339	5,40	4 parts.....	200 g	10,80
Ballotine de magret de canard 25 % foie gras				
C342	5,35	6 parts.....	200 g	10,70
Magret de canard fourré au foie gras				
C159	4,78	6 parts.....	500 g	23,90
Caille fourrée au foie gras de canard entier				
C345	6,75	4 parts.....	200 g	13,50
Cou de canard farci au foie gras 25 %				
C158	3,49	6 parts	400 g	13,95
Cou d'oie farci au foie gras 25 %				
C156	3,55	8 parts.....	560 g	19,90

Canochon filet mignon de porc séché FOURRÉ AU FOIE GRAS



12,90 €

NOUVEAUTÉ

Canochon filet mignon de porc séché fourré au foie gras

M5531 8,06 4 parts.....160 g..... 12,90



Figues fourrées au foie gras - Réf. M524

Pâtés au foie gras

Pâtés au foie gras de canard

Réf.	€ au 100 g	Désignation	Poids net	Prix en €
		Pâté façon grand-mère au foie de canard 20 %		
C498	4,00	3 parts.....	130 g	5,20
		Papitou pâté 30 % foie de canard		
C329	4,58	3 parts.....	130 g	5,95
C330	4,30	4 parts.....	200 g	8,60
C331	3,63	8 parts.....	400 g	14,50
		Paté de foie de canard (50 %)		
C332	5,69	3 parts.....	130 g	7,40
C333	5,76	4 parts.....	190 g	10,95
		Paté de foie de canard (50%), truffé		
C334	7,85	3 parts.....	130 g	10,20
		Rustignac (pâté 30% foie gras entier, truffé 2%)		
C343	8,63	4 parts.....	160 g	13,80
		Pâté de Sarlat 50 % foie gras de canard entier		
C420	6,85	3 parts.....	130 g	8,90

Pâté de foie de canard 50% DE FOIE GRAS

A l'apéritif ou en entrée, le pâté au foie de canard 50% est un régal toujours apprécié. Profitez de cette offre pour le découvrir ou le faire découvrir.



Lot de 2 bocaux de pâté de foie de canard 190 g

X13067 460 2 bocaux 2x190 g ^{-20%} 17,50

Pâtés au foie gras d'oie

Réf.	€ au 100 g	Désignation	Poids net	Prix en €
		La Terrine du Cellier (pâté 50 % foie d'oie)		
C335	6,08	3 parts.....	130 g	7,90
C336	5,90	4 parts.....	200 g	11,80
		Pâté Gourmand au foie d'oie 25 %		
C478	3,77	3 parts.....	130 g	4,90



Papitou, pâté à 30% de foie gras de canard - Réf. C330



Pâté de Sarlat
au foie gras
entier 50 %
Réf. C420



Terrine du Cellier, pâté à 50%
de foie d'oie - Réf. C335 et C336

Cuisses confites

Confit de canard
Un régal, tout simplement
Réf. C366 à 368



Cuisses de canard
sous vide - Réf M541

Confit d'oie du Périgord
Aile et Cuisse - Réf. C287

Confits de Canard

Réf.	€ au 100 g	Désignation	Poids net	Prix en €
Confits de canard du sud-ouest				
C366	179	1 cuisse	380 g	6, ⁸⁰
C367	170	2 cuisses	760 g	12, ⁹⁰
C494	140	4 cuisses	1250 g	17, ⁵⁰
C368	122	5 cuisses	1600 g	19, ⁵⁰
Confits de canard de Barbarie				
C473	2,17	2 cuisses	700 g	15, ²⁰
Lot de 3 cuisses de canard confites mi-cuites				
M541	2,42	3 cuisses - Sous vide	600 g	14, ⁵⁰

Confits d'Oie

Confits d'oie du Périgord				
C160	156	2 cuisses	960 g	14, ⁹⁵
Confits d'oie du Périgord aile et cuisse				
C287	169	3 parts	1050 g	17, ⁷⁰
Lot de spécialités de canard confit (Cuisses, Manchons et Gésiers)				
X13157	1,04	8 parts	1905 g	19, ⁷³

Confits de Poule ORIGINALS ET ÉCONOMIQUES



10,⁹⁰ €

Confits de poule

C483	136	3 cuisses	800 g	10, ⁹⁰
------	-----	-----------------	-------------	-------------------



Produits confits



Gésiers

Gésiers d'Oie confits
Réf. C370

Pour vos salades de fêtes... ou pour accompagner de simples pâtes pour les enfants !

Réf.	€ au 100 g	Désignation	Poids net	Prix en €
C370	2,46	Gésiers d'oie confits 4 parts	380 g	9, ³⁵
C371	2,48	Gésiers de canard confits 2 parts	200 g	4, ⁹⁵
C372	2,26	Gésiers de canard confits 4 parts	380 g	8, ⁶⁰
C180	2,70	Croûtons Bio à l'ail	100 g	2, ⁷⁰



La dernière biscuiterie artisanale de France
Pour des salades réussies pensez aux croûtons
la Chanteracoise p.9 Réf C179 et C180



Caille confite Farcie

Caille confite farcée royale au foie de canard 20 % (Réf. C298)
cuisinée aux pâtes artisanales aux baies roses et romarin (Réf. C491)
vendues en paire 22



6,⁰⁰ €

Caille confite farcée royale au foie gras

C298	171	1 part	350 g	6, ⁰⁰
------	-----	--------	-------	------------------



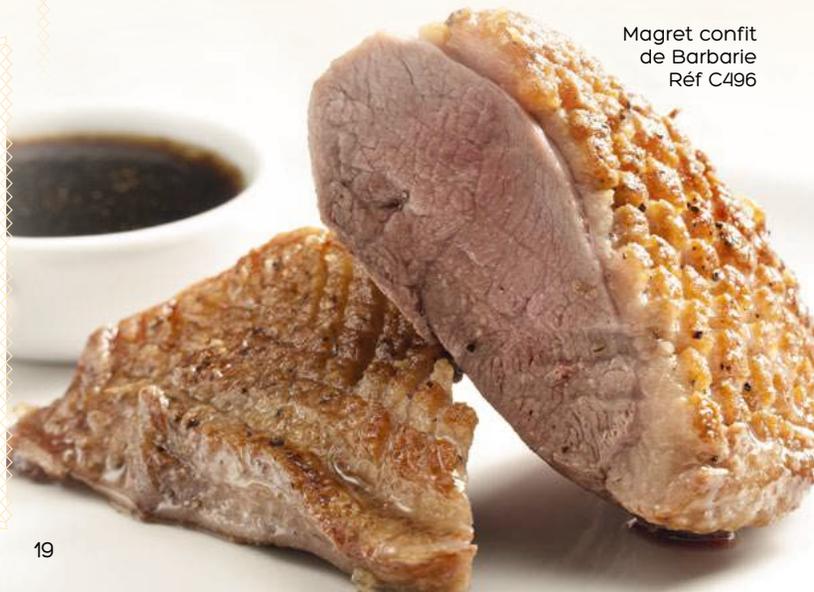
Manchons de
canard confits
Réf. C369

Manchons, magret et saucisses

Les manchons, pratiques, économiques sont savoureux. Essayez aussi pour vos préparations à base de confit, comme un Parmentier de canard à la Périgourdine.

Réf.	€ au 100 g	Désignation	Poids net	Prix en €
C369	104	Manchons de canard confits 5/6 manchons	765 g	7, ⁹⁵
C496	2,45	Magret de canard de Barbarie confit 2 parts/repas, 5 parts/apéritif	600 g	14, ⁸⁰
C443	2,46	Saucisses Confites à la Graisse de Canard	240 g	5, ⁹⁰

NOUVEAUTE



Magret confit
de Barbarie
Réf C496



Cassoulet Gargantuesque aux cuisses de canard - Réf. C295

Cassoulet aux manchons d'Oie confits Réf. C286



Cassoulets gourmands



Cassoulet au magret d'oie Réf. C284

Cassoulets au canard confit

Réf.	€ au 100 g	Désignation	Poids net	Prix en €
		Cassoulet gastronome aux manchons de canard		
C375	140	1 part	400 g	5,60
C376	107	2 parts	840 g	8,95
		Cassoulet aux manchons de canard et son plat en terre		
C289	129	4 parts	1500 g	19,30
		Cassoulet gargantuesque aux cuisses de canard confites		
C295	137	7 parts	2900 g	39,70



3,00 €



Chapelure extra artisanale à ajouter sur les cassoulets

C3679 100 Sachet 300 g 3,00

Cassoulets à l'oie confite

Réf.	€ au 100 g	Désignation	Poids net	Prix en €
		Cassoulet au magret d'oie confit		
C284	149	2 parts	800 g	11,90
		Cassoulet aux cuisses d'oie confites		
C285	161	2 parts	840 g	13,50
		Cassoulet aux manchons d'oie confits		
C286	115	4 parts	1350 g	15,50
		Haricots blancs à la graisse d'oie		
C404	100	Boîte 2 parts	400 g	4,00
C392	074	Boîte 4 parts	800 g	5,95

Nos haricots cuisinés à la graisse d'oie accompagneront avec générosité vos autres viandes.

Fronton, l'accord parfait avec le cassoulet

Kit pour cassoulet maison pour 4 pers

X13203 2100 g **-5% 19,70**
comprenant :

- Haricots blancs à la graisse d'oie 800 g
- Manchons de canard sous-vide 800 g
- Saucisses confites à la graisse de canard. 240 g
- Chapelure extra artisanale La Chanteracoise 300 g



Diane et Philippe Cauvin ont repris le domaine familial «Château la Colombière». Ils tirent la quintessence de leur vignoble, avec la plus grande typicité possible. C'est donc vers la Negrette, cépage ancestral en ces terres, qu'ils fondent leurs espoirs, et décident, pour en faire remarquer toutes les subtilités, de le vinifier sans bois. Pureté du fruit, tension et fraîcheur sont donc au rendez-vous pour la cuvée Coste rouge, cultivée en biodynamie. Essayez aussi la délicieuse cuvée Vinum, moins puissante et tannique, à boire sur la jeunesse, un pur jus de fruit.

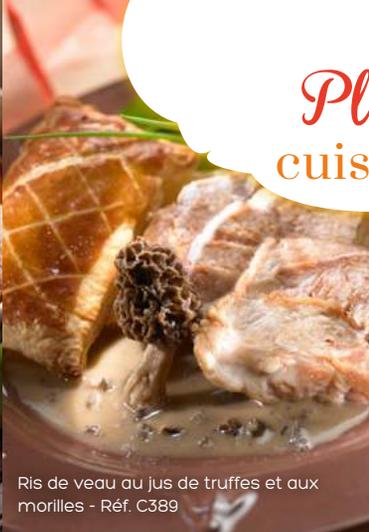
Château La Colombière Vinum			
VRFN002B15	12,67	75 cl	2015... 9,50
Château La Colombière Coste rouge			
VRFN001B12	18,53	75 cl	2012... 13,90

Ce kit vous permet de concocter un délicieux cassoulet maison en moins de 25 minutes. Faites revenir 5 minutes ensemble saucisses et manchons dans une poêle avec une gousse d'ail émincée. Disposez la viande dans un plat en terre et recouvrez avec les haricots, saupoudrez de chapelure et passez au four à 200 °C pendant 20 minutes.

Plats cuisinés



Tripoux nouvelle recette
Réf. C386



Ris de veau au jus de truffes et aux
morilles - Réf. C389



Civet d'oie au vin
de Bergerac - C383

Spécialités campagnardes

Réf.	€ au 100 g	Désignation	Poids net	Prix en €
		Les ris de veau braisés aux morilles et au jus de truffes		
C389	6,45	2/3 parts	400 g	25, ⁸⁰
		Coq au vin de Cahors mijoté aux cèpes		
C380	198	2 parts	400 g	7, ⁹⁰
C381	2,30	Bocal 3 parts	560 g	12, ⁹⁰
		Choux farcis 2 pièces recette ancestrale		
C484	143	2 parts	600 g	8, ⁶⁰
		Tripoux cuisinés « nouvelle recette »		
C386	2,40	4 parts	390 g	9, ³⁵
		Lot de 2 Tripoux cuisinés « Nouvelle Recette »		
X13158	2,15	8 parts	780 g	16, ⁸³

-10%
16,⁷⁰ €

Autour de l'Oie et du Canard

Puissant et goûteux, le canard confit possède ce fondant que l'on recherche dans un Axoa mijoté, spécialité basque revisitée. L'oie, délicate viande à la chair ferme et au goût atypique.

Réf.	€ au 100 g	Désignation	Poids net	Prix en €
		L'Axoa de canard au piment d'Espelette		
C475	171	Bocal 3 parts	560 g	9, ⁶⁰
		Civet d'oie au vin de Bergerac		
C383	2,25	Bocal 3 parts	600 g	13, ⁵⁰
		Blanquette d'oie		
C423	2,25	Bocal 3 parts	600 g	13, ⁵⁰

Coq au Vin de Cahors
mijoté longuement aux Cèpes
Réf. C380 et C381



Axoa de Canard recette Basque
revisitée - Réf. C475



Légumes & féculents



Marrons pelés Réf. C173
 Petits pois Réf. C472
 Haricots verts Réf. C476
 Purée fine petits pois et asperges - Réf. C437

Nouveauté



C4000	156	Pâtes artisanales Bio aux œufs (sachet)	250 g	3,90
C4001	150	Pâtes ballerine artisanales à l'encre de seiche (sachet)	300 g	4,50

Légumes et Purées

Réf.	€ au 100 g	Désignation	Poids net	Prix en €
C145	433	Pétales de tomates confites Marc Peyrey	150 g	6,50
C146	3,25	Pétales de tomates séchées recette Marco 3/4 parts	200 g	6,50
C392	0,74	Haricots blancs cuisinés à la graisse d'oie 3/4 parts	800 g	5,95
C426	0,70	Lentilles à la graisse d'oie	660 g	4,80
C436	2,05	Purée fine de navet au miel Bio	220 g	4,50
C437	2,05	Purée fine de petits pois aux asperges Bio	220 g	4,50
C439	2,05	Purée fine de carottes au cumin Bio	220 g	4,50
C440	163	Purée fine en duo brocoli et chou-Fleur Bio	220 g	3,60 €
C173	2,38	Marrons du Périgord pelés au naturel Bio	250 g	5,95
C470	0,66	Ratatouille provençale	600 g	3,95
C472	0,83	Petits pois et jeunes carottes	420 g	3,50
C476	0,83	Haricots verts très fins	420 g	3,50
C479	1,39	Asperges grosses	540 g	7,50
C480	1,25	Courgettes grillées au basilic	380 g	4,75
C481	1,25	Aubergines grillées au Paprika	380 g	4,75

Pâtes artisanales parfumées AUX ŒUFS FRAIS

150 g de pâtes équivalent à 2 parts



C414	187	Pâtes aux noix	150 g	2,80
C415	187	Pâtes aux cèpes	150 g	2,80
C489	5,73	Pâtes aux truffes	150 g	8,60
C490	187	Pâtes à la châtaigne	150 g	2,80
C491	2,07	Pâtes baies roses romarin	150 g	3,10
C492	2,07	Pâtes au cacao (Idéal sauces au vin)	150 g	3,10
C493	2,07	Pâtes au basilic	150 g	3,10
X13019	173	Lot de 5 paquets de pâtes 150 g (Cèpes, Noix, Baies Roses au Romarin, Basilic, Cacao)	750 g	12,95 €

Risottos

C499	148	Préparation pour Risotto aux cèpes séchés	400 g	5,90
C150	148	Préparation pour Risotto aux girolles séchées	400 g	5,90
C442	2,45	Risotto crémeux de volaille au Monbazillac	400 g	9,80

Préparation pour risotto aux cèpes - C499



Truffes & autres

CHAMPIGNONS



Truffes noires du Périgord (conserves)

Truffes d'hiver brossées 1^{er} choix (Tuber Mélanosporum pour les puristes) origine Périgord certifiée, poids net après cuisson.

Réf.	€ au 100 g	Désignation	Poids net	Prix en €
Truffes brossées 1^{er} choix				
C452	208,33	Bocal	12 g	25,00
C296	195,00	Bocal	20 g	39,00
Pelure de truffes				
C409	167,20	Boîte	12,5 g	20,90
C410	154,00	Boîte	25 g	38,50
Jus de truffes				
C412	-	Boîte	50 ml	14,90

Truffes noires du Périgord (surgelées)

Ce procédé est, sans conteste, le meilleur moyen de conserver la Truffe et de préserver tous ses arômes. Les plus grands chefs l'utilisent sous cette forme, afin de disposer toute l'année du DIAMANT du Périgord. Elle devient très facile à utiliser par simple décongélation telle une Truffe fraîche. Expédiée sous vide en colis urgent en sac isotherme avec bloc accumulateur de froid.

Truffes d'été du Périgord surgelées tuber aestivum				
N598	5180	Sachet sous-vide	50 g	25,90
Truffes noires d'hiver du Périgord surgelées tuber melanosporum (disponible mi-novembre)				
N599	179,60	Sachet sous-vide	25 g	44,90



Girolles 1^{er} choix, cuisinées à l'huile
Réf. C488

Champignons cuisinés

Réf.	€ au 100 g	Désignation	Poids net	Prix en €
Cèpes à l'huile				
C405	5,57	2 parts	230 g	12,90
C406	4,34	4 parts	460 g	19,95
Girolles 1^{er} choix cuisinées à l'huile				
C488	6,58	4 parts	240 g	15,90
Trompettes en conserve				
C185	3,50	4 parts	160 g	5,90
Morilles en conserve				
C184	11,13	4 parts	160 g	17,90

Champignons séchés

Morilles séchées extra				
C485	67,60	Equiv. 200 g frais	25 g	16,90
Cèpes secs extra				
C486	12,50	Equiv. 240 g frais	40 g	5,00
Girolles séchées extra				
C487	19,66	Equiv. 240 g frais	30 g	5,90
Cèpes secs français sélection drastique				
C457	26,33	Equiv. 240 g frais	30 g	7,90
Girolles séchées françaises sélection drastique				
C458	26,33	Equiv. 240 g frais	30 g	7,90
Lot de cèpes secs et girolles séchées français 2x30g sélection drastique				
X13159	2167	Equiv. 480 g frais	60 g	13,00 €

Morilles séchées
pour réussir vos sauces
à la crème
Réf. C485



Cèpes secs français
Réf. C457

Sauces & condiments

Mayonnaise à la truffe
Réf. A601 et A602



Sauces

Sauces Périgéoux aux truffes
Réf. A601 et A602

Réf.	€ au 100 g	Désignation	Poids net	Prix en €
A601	3,95	La Sauce Périgéoux aux truffes	100 g	3,95
A602	3,65	1/4 boîte	200 g	7,30
A603	1,75	La Sauce aux cèpes	200 g	3,50
A605	2,95	La Sauce aux morilles 6 %	200 g	5,90
A6000	2,45	Marmandine sauce - Tomates Marc Peyrey Pétales de tomates séchées et confites en coulis de tomates fraîches aux aromates	200 g	4,90



Moutardes et Mayonnaises

Réf.	€ au 100 g	Désignation	Poids net	Prix en €
A681	5,44	Mayonnaise à la truffe noire 3%	180 g	9,80
A680	3,11	Mayonnaise à la truffe d'été 3%	180 g	5,60
A606	2,48	Moutarde violette au moût de raisin (en grains)	200 g	4,95
A633	2,15	Moutarde violette de Brive Denoix (sans grain)	200 g	4,30
A607	2,48	Moutarde aux noix	200 g	4,95
A608	2,48	Moutarde au piment doux	200 g	4,95
A609	4,98	Moutarde aromatisée à la truffe	200 g	9,95
A690	3,77	Moutarde tomate basilic Bio	130 g	4,90
A689	3,77	Moutarde curry et curcuma Bio	130 g	4,90
A688	3,77	Moutarde saveur mangue et graines de lin Bio	130 g	4,90
A687	3,77	Moutarde saveur cèpes Bio	130 g	4,90



Marmandine - Réf. A6000



Réf. A606 Réf. A607 Réf. A608 Réf. A609 Réf. A633



Réf. A690 Réf. A689 Réf. A688 Réf. A687

Epices

Réf. C300



Réf. A663



Epices du Périgord

Réf.	€ au 100 g	Désignation	Poids net	Prix en €
A663	60,00/ g	Safran Artisanal du Périgord (4 doses)	0,2 g	12,00
G12171	19,75	Aromates Bio du Périgord origan romarin sarlette	20g	3,95
G12172	19,75	Aromates Bio du Périgord spécial pâtes et pizzas	20g	3,95
G12173	19,75	Aromates Bio du Périgord spécial poulet roti et pommes de terre	20g	3,95
G12174	19,75	Aromates Bio du Périgord spécial veau et porc	20g	3,95
G12175	19,75	Aromates Bio du Périgord spécial poisson	20g	3,95

Sels aromatisés



Réf. G12130



Réf. G12131



Réf. G12132



Réf. G12133

C300	27,80	Fleur de sel à la truffe d'été 6 % Bocal	50 g	13,90
G12133	2,95	Sel de Guérande au safran Bio Bocal	100 g	2,95
G12131	2,90	Sel de Guérande aromatisé spécial poisson Bio Bocal	100 g	2,90
G12130	2,60	Sel de Guérande aromatisé au thym Bio Bocal	100 g	2,60
X13173	2,33	Lot de 3 sels de guerande bio 3x100g thym, poisson, safran soit	300g	6,99
C166	3,00	Sel à la framboise du Périgord	200 g	6,00
C167	3,00	Sel à la noix du Périgord	200 g	6,00
C168	6,90	Sel à la truffe	100 g	6,90



Réf. C168



Réf. C166



Réf. C167

Poivres

Réf.	€ au 100 g	Désignation	Poids net	Prix en €
G12135	9,47	Citrus pepper mélange poivre et huile essentielle de citron	75 g	7,10
G12148	9,13	Poivre de Penja blanc gros grains	80 g	7,30
G12147	27,86	Poivre Szetchuan	28 g	7,80
G12146	12,00	Poivre Cubebe à queue	55 g	6,60

Epices

G12145	10,00	Tandoori Benghigi coriandre fenugrec : cannelle , cumin, gingembre girofle	70 g	7,00
G12144	9,03	Paprika de Hongrie	72 g	6,50
G12143	11,08	Mélange pain d'épices anis vert et étoilé cannelle cardamome girofle muscade	65 g	7,20
G12142	9,57	Mélange Chermoula à base de cumin, piment, paprika	70 g	6,70
G12141	9,57	Mélange Cajun de poivre paprika cumin moutarde piment et herbes aromatiques	70 g	6,70
G12140	10,92	Massala kafe mélange cannelle, poivre, réglisse, vanille	65 g	7,10
G12139	9,86	Jamaican jerk mélange cannelle gingembre piment ail sucre	70 g	6,90
G12138	10,00	Curry madras mélange d'épices	67 g	6,70
G12137	8,86	Curcuma	70 g	6,20
G12136	9,86	Colombo mélange anis cannelle coriandre cumin curcuma	70 g	6,90
G12149	11,27	Cumin	55 g	6,20
G12134	11,23	Cinq épices chinois anis étoilé, cannelle, girofle, fenouil, poivre szetchuan	65 g	7,30



G12134



G12135



G12138



G12139



G12144



G12148

Epices du Monde

Huiles, graisses & vinaigrettes Bio

Vinaigrettes BIO parfumées

Réf. A671



Réf. A672

Huiles pures

Réf.	€ au 100 cl	Désignation	Poids net	Prix en €
A668	27,60	Huile de noix tradition Moulin de Val La bouteille 25 cl	25 cl	6,90
A669	22,60	Huile de noix vierge Moulin de Val Le bidon 50 cl	50 cl	11,30
A671	47,60	Huile de noix vierge 1 ^{ère} pression à froid, Bio Moulin de La Gaumerie La bouteille 25 cl	25 cl	11,90
A672	50,40	Huile de noisette vierge 1 ^{ère} pression à froid, Bio Moulin de La Gaumerie La bouteille 25 cl	25 cl	12,60

Huiles à la truffe

A620	34,00	Huile d'olive et arôme truffe noire Trufarome La bouteille 25 cl	25 cl	8,50
A621	77,00	Huile d'olive et arôme truffe noire Trufarome La bouteille 5 cl	5 cl	3,85



Réf. A695



Réf. A698



Réf. A696



Réf. A697

Réf.	€ au 100 cl	Désignation	Poids net	Prix en €
A698	25,80	Vinaigrette au piment d'Espelette Bio La bouteille 25 cl	25 cl	6,45
A697	25,80	Vinaigrette saveur tomate et basilic Bio La bouteille 25 cl	25 cl	6,45
A696	25,80	Vinaigrette saveur truffe Bio La bouteille 25 cl	25 cl	6,45
A695	25,80	Vinaigrette saveur mangue baies roses Bio La bouteille 25 cl	25 cl	6,45
A694	25,80	Vinaigrette saveur figues et oignons Bio La bouteille 25 cl	25 cl	6,45

Graisses

Réf.	€ au 100 g	Désignation	Poids net	Prix en €
C394	1,09	Graisse d'olive Le bocal 320 g	320 g	3,50
C393	0,83	Graisse d'olive La boîte 700 g	700 g	5,80
C419	0,94	Graisse de canard Le bocal 350 g	350 g	3,30



Vinaigres aromatisés & BALSAMIQUES

Vinaigres aromatisés

Réf.	€ au 100 cl	Désignation	Poids net	Prix en €
A623	27,60	Vinaigre au jus de truffes La bouteille 25 cl.....	25 cl	6,90
A624	27,60	Vinaigre de noix La bouteille 25 cl.....	25 cl	6,90
A625	27,60	Vinaigre à la framboise La bouteille 25 cl.....	25 cl	6,90
A678	7,80	Vinaigre de cidre de la Dordogne La bouteille 50 cl.....	50 cl	2,73
A692	27,60	Vinaigre de cidre pulpe de mangue Bio La bouteille 25 cl.....	25 cl	6,90
A6002	27,60	Vinaigre à la prune d'Ente Marc Peyrey La bouteille 25 cl.....	25 cl	6,90
A6001	27,60	Vinaigre à la tomate Marc Peyrey La bouteille 25 cl.....	25 cl	6,90



Vinaigres balsamiques

Réf.	€ au 100 cl	Désignation	Poids net	Prix en €
A618	31,60	Vinaigre balsamique à la truffe La bouteille 25 cl.....	25 cl	7,90
A691	27,60	Vinaigre balsamique Bio La bouteille 25 cl.....	25 cl	4,99
A664	497,00	Vinaigre balsamique traditionnel de Modène AOP 12 ans minimum La bouteille 10 cl.....	10 cl	49,70
A656	19,20	Vinaigre balsamique de Modène IGP Castagno La bouteille 25 cl.....	25 cl	4,90

Vinaigre balsamique de Modène Goccia Nera

A662 39,20 La bouteille 25 cl



Le Périgord cache encore bien des découvertes. Nous espérons ici vous proposer d'en déguster quelques bijoux confidentiels, fabriqués çà et là par des artisans locaux passionnés.

La Trappe d'Echourgnac est fabriquée par les Moniales de l'Abbaye d'Echourgnac en Périgord. Femmes de patience, les Trappistes prennent le temps d'affiner leur fromage

délicatement pour lui donner la force de la liqueur de noix de la Distillerie du Périgord à Sarlat. Surprenantes, les Moniales innovent et créent une tomme de brebis délicieuse à la croûte fleurie et à la couleur ivoire qui en dit long sur la qualité de ce fromage.

Fromages d'Artisans

DU PÉRIGORD

Trappe d'Echourgnac
à la liqueur de noix
Produit trappiste Authentique
Réf. 03100

Tomme au lait cru
de vache
Ferme de la Brunie
Réf. 03105

Vieille tomme
de chèvre
affinée 12 mois
Réf. 03103

Fromages d'Artisan du Périgord

Réf.	€ au 100 g	Désignation	Poids net	Prix en €
O3104	2,58	Tommette de chèvre fermière au lait cru jeune	380 g +/- 50 g	9,80
O3103	3,16	Tomme de chèvre fermière au lait cru affinée 12 mois	380 g +/- 50 g	12,00
O3105	2,82	Tomme de vache du Périgord au lait cru	600 g +/- 50 g	16,90
O3121	2,83	Demi tomme de vache affinée au lait cru ferme de la Brunie	315 g +/- 50 g	8,90

Découvrez aussi leurs confitures artisanales en page 32.

Réf.	€ au 100 g	Désignation	Poids net	Prix en €
O3120	2,75	Marinade de fromage ferme de la Brunie façon féta	200 g	5,50
O3100	2,65	Trappe d'Echourgnac affinée à la liqueur de noix	300 g	7,95 9,30 € -16%
O3128	2,82	Tommette de brebis abbaye d'Echourgnac	550 g	15,50
X13168	2,38	Tommette de brebis abbaye d'Echourgnac et sa Confiture de Cerises Noires	550 g + 100 g	15,50 19,40 € -19%

Accompagnements Foie gras et Fromages

A657	3,68	Sucré-salé d'oignons frais	95 g	3,50
A658	3,18	Confit de figues	110 g	3,50
A611	4,39	Confit d'oignons au monbazillac	90 g	3,95
A612	2,09	Chutney de figues	220 g	4,60
A613	2,09	Chutney de mangues	220 g	4,60
A614	2,09	Confit d'oignons	220 g	4,60
A660	6,00	Gelée de confit de Monbazillac au safran	50 g	3,00
Z2039	3,00	Confit de figues	50 g	1,50
Z2037	3,00	Confit d'oignons	50 g	1,50
Z2262	3,20	Confit de poires au piment d'Espelette	50 g	1,60
Z2045	3,50	Confit d'oignons au jus de truffes	50 g	1,90
Z2085	3,00	Confiture de cerises noires	50 g	1,50



Assortiment de 5 condiments
Figs, oignons, cerises, poires et jus de truffes

X13103 2,40 Les 5 bocaux 250 g 6,00 ~~7,40 €~~ -20%

Notre coup de ♥ Fruits mi-cuits Marc Peyrey

D7007	1,19	Prunes d'ente mi-cuites Marc Peyrey	500 g	5,95
D7008	2,30	Cerises mi-cuites Marc Peyrey	300 g	6,90
D7009	2,76	Figues de Solies mi-cuites Marc Peyrey	250 g	6,90
X13175	152	Assortiment Fruits mi-cuits	1050 g	15,99 19,75 € -19%

Prunes d'Ente 500g - Cerises 300g - Figues 250g



Douceurs

Fruits au sirop

rafraîchis à l'alcool (desserts à env. 3°)

Ces gourmandises sont des desserts de fruits cuisinés au sirop rafraîchis à l'alcool. "Rafraîchir" un fruit est une pratique culinaire consistant à agrémenter une préparation d'une rasade d'alcool pour lui donner du "peps", à utiliser aussi en cuisine dans des plats salés, tel un carré de porc aux mini-pommes.



Réf.	€ au 100 g	Désignation	Poids net	Prix en €
D738	17,07	Mini ananas rafraîchis au rhum	29 cl	4,95
D742	17,07	Mirabelles à l'eau de vie de prune	29 cl	4,95
D715	17,07	Mini poires à l'eau de vie de poire	29 cl	4,95
D716	17,07	Mini pommes rafraîchies au Calvados	29 cl	4,95
D717	17,07	Pruneaux au vin d'Orange	29 cl	4,95
D718	17,07	Clémentines rafraîchies à la Vodka	29 cl	4,95
D719	17,07	Cerises noires au vin de Gascogne	29 cl	4,95

Bonbons et Douceurs régionales

Réf.	€ au 100 g	Désignation	Poids net	Prix en €
D701	13,13	Les Nogaillous (cerneaux de noix au chocolat noir) La boîte (18 pièces).....	80 g	10,50
D703	3,64	Les Arlequines de Carlux (cerneaux de noix au cacao) Le sachet de.....	250 g	9,10
D708	3,10	Noix au chocolat de Rocamadour (cerneaux au cacao) Le sachet.....	200 g	6,20
D711	3,10	Noix grillées caramélisées Le sachet.....	200 g	6,20
D700	2,73	Gâteau artisanal aux noix Le gâteau.....	220 g	6,00
D762	4,92	Noix du Périgord Noir au chocolat blanc Le paquet de.....	120 g	5,90
D772	3,00	Pain d'épices artisanal figues et noix 6 à 8 parts.....	200 g	6,00

Macarons artisanaux

C'est dans la petite entreprise familiale de Dordogne que Lucy, jeune chef pâtissière exerce ses talents. Passionnée de cuisine, elle n'a pas repris, mais complété l'aventure de ses parents apiculteurs, en se concentrant sur la conception de pâtisseries à base de miel issu de la production familiale. *Les macarons « recette Lucy »* en contiennent une petite proportion, qui en plus de leur donner un goût original, leur confère des vertus de conservation inhabituelles pour des produits frais de cette qualité.

A BASE DE MIEL ISSU DE LA PRODUCTION FAMILIALE

A conserver au réfrigérateur - DLC : 2 semaines

Réf.	€ au 100 g	Désignation	Poids net	Prix en €
U1069	5,18	Coffrets de 25 macarons artisanaux Lucy Borie Boîte cristal.....	500 g	25,90
U1070	5,70	Coffrets de 16 macarons artisanaux Lucy Borie Boîte cristal.....	330 g	18,90

Pruneaux d'Agen & Chocolats

Pruneaux d'Agen fourrés à la crème de pruneaux

GUINGUET

Réf.	€ au 100 g	Désignation	Poids net	Prix en €
Z2373	3,90	Pruneaux d'Agen fourrés à la crème de pruneaux La boîte fer ronde	400 g	15 ^{,60}
Z2378	3,80	Pruneaux d'Agen fourrés à la crème de pruneaux Ballotin	250 g	9 ^{,50}



Chocolats Meilleur Ouvrier de France

JOËL PATOUILARD
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

Z2301	8,80	Ballotin de chocolats fins assortis MOF J. Patouillard Ballotin	150 g	13 ^{,20}
Z2333	8,60	Ballotin de chocolats fins assortis MOF J. Patouillard Ballotin	250 g	21 ^{,50}



Joël Patouillard,

installé à Privas au cœur de l'Ardèche, est un chocolatier de renommée internationale, grâce à son titre de Meilleur Ouvrier de France en Chocolaterie.

Ses créations n'ont pas d'égal en matière de saveurs.

Originalité et goût sont ses maîtres-mots, et ces ballotins vous permettront de goûter aux créations d'un des plus talentueux Maître Chocolatier de France.

Chocolats

GUINGUET
ARTISAN CHOCOLATIER

Z2375	6,40	Assortiment enfants de chocolats Guinguet La boîte fer enfants	200 g	12 ^{,80}
Z2376	3,96	Cagette assortiment de chocolats artisanaux Guinguet La cagette	720 g	28 ^{,50}
Z2374	4,23	Cagette assortiment de chocolats artisanaux Guinguet La cagette	400 g	16 ^{,90}
Z2372	4,92	Cagette assortiment de chocolats artisanaux Guinguet La cagette	240 g	11 ^{,80}



Chocolatier artisanal de qualité, reconnue pour ses produits originaux et toujours excellents, la *maison Guinguet* était productrice de pruneaux à ses débuts. De fil en aiguille, producteur de pruneaux au chocolat puis chocolatier, c'est maintenant une référence incontournable du Sud-Ouest dans ces deux activités étroitement liées.

Laissez-vous séduire par une de leurs spécialités...



Chocolat & Biscuits

ARTISAN EN PÉRIGORD



Valter Bovetti, fils de restaurateur Italien, s'installe en France et rêve de fonder sa chocolaterie. Il y parvient en 1994 où une grande aventure commence. Présent de la sélection de la matière première en Equateur, au Ghana et en Papouasie jusqu'à la fabrication de ses chocolats d'exception, il livre dans ses tablettes à fenêtre (dont il est d'ailleurs l'inventeur) une variété de parfums originaux et savoureux.

La biscuiterie Lou Cocal, située en plein cœur de Sarlat, cette biscuiterie artisanale dirigée par Olivier Charpenet, produit de délicieuses spécialités sucrées avec des ingrédients typiques de notre région. Traditionnelle et innovante.

Tablettes de Chocolat Bovetti

Réf.	€ au 100 g	Désignation	Poids net	Prix en €
D791	3,95	Tablette de chocolat blanc saveur framboise 100 g.....	5,20	3,95
D790	3,95	Tablette de chocolat lait et pétales de rose 100 g.....	5,20	3,95
D789	3,95	Tablette de chocolat lait, noisette 100 g.....	5,20	3,95
D788	3,95	Tablette de chocolat lait, caramel et fleur de sel 100 g.....	5,20	3,95

Réf.	€ au 100 g	Désignation	Poids net	Prix en €
D787	3,65	Tablette de chocolat noir, piment d'Espelette 100 g.....	5,20	3,65
D786	3,65	Tablette de chocolat noir, orange confites 100 g.....	5,20	3,65
D785	3,50	Tablette de chocolat noir 100 g.....	4,90	3,50 -13%
X13130	3,65	Lot de 5 tablettes de chocolat noir, piment blanc, pétales de roses et caramel Le lot 5x100 g.....	25,00	17,86 -30%



X13145



X13146

Biscuits artisanaux Lou Cocal

X13145	3,26	Boîte à biscuits 6 sablés artisanaux abricot coquelicot 6x50g soit 300g la boîte	13,60	9,80
--------	------	--	------------------	------

X13146	2,00	Boîte à biscuits 20 sablés artisanaux abricot coquelicot 20x50g soit 1000g la boîte	35,00	19,99
--------	------	---	------------------	-------

Miels, Confitures COMPOTES

Miels

Réf.	€ au 100 g	Désignation	Poids net	Prix en €
D725	152	Miel toutes fleurs de Dordogne.....	500 g.....	7,60
D770	152	Miel noir de forêt de Dordogne.....	500 g.....	7,60
D750	152	Miel à tartiner.....	500 g.....	7,60
D751	3,04	Frambois' miel.....	250 g.....	4,94
D752	2,12	Tartinoix miel et brisure noix à tartiner.....	500 g.....	10,60



Réf. D725



Réf. D770



Réf. D751

Confitures

Réf.	€ au 100 g	Désignation	Poids net	Prix en €
D757	151	Confiture artisanale de melons d'Espagne au citron Le bocal.....	325 g.....	4,90
D755	151	Confiture artisanale extra aux fraises Le bocal.....	325 g.....	4,90
D754	182	Confiture artisanale extra aux figues Le bocal.....	325 g.....	5,90
D779	182	Gelée artisanale de mûre Le bocal.....	325 g.....	5,90
D759	182	Gelée artisanale de framboises et groseilles Le bocal.....	325 g.....	5,90
D758	182	Gelée artisanale de cassis et groseilles Le bocal.....	325 g.....	5,90



Réf. D752



Réf. D750



À tartiner

Réf.	€ au 100 g	Désignation	Poids net	Prix en €
D764	2,50	Pâte à tartiner véritable chocolat noir noisette Bocal.....	200 g.....	5,00
D763	2,50	Pâte à tartiner véritable chocolat lait noisette Bocal.....	200 g.....	5,00
C172	2,00	Crème de marrons Bio (peu sucrée) Bocal.....	240 g.....	4,80
O3119	2,70	Confiture de lait ferme de la Brunie Bocal.....	200 g.....	5,40

Réf. D764



Réf. D763



Réf. C172



Réf. O3119

Compotes

X13149	1,11	Lot de 6 Compotes de pomme et caramel au beurre sale 120g Le lot.....	720 g.....	7,99
X13206	1,11	Lot de 6 Compotes poire, spéculoos 120g Le lot.....	720 g.....	7,99

Lot de 6 Compotes cerise pomme kirsch

X13151 1,39 Le lot..... 720 g..... 9,99

Torréfacteur depuis près de 30 ans,
l'équipe de la Brûlerie Sarladaise inonde
les rues de ses senteurs exquises.
Une matière première rigoureusement sélectionnée,
leur permet de vous proposer des cafés de
la plus grande qualité choisis
parmi les meilleurs crus du monde.

Café, Cacao, Jus de fruits

PÂTISSERIE

Café de la Brûlerie Sarladaise

Réf.	€ au 100 g	Désignation	Poids net	Prix en €
G12103	180	Café en grains pur arabica moka Ethiopie		
		Le paquet 250 g.....		4,50
G12104	158	Café en grains pur arabica mélange de saveurs		
		Le paquet 250 g.....		3,95 ^{-12%} 4,50 €
G12100	158	Café moulu pur arabica mélange de saveurs		
		Le paquet 250 g.....		3,95 ^{-12%} 4,50 €
G12101	180	Café moulu pur arabica moka Ethiopie		
		Le paquet 250 g.....		4,50
G12102	180	Café moulu pur arabica Colombie		
		Le paquet 250 g.....		4,50
X13012	153	Lot de 3 cafés moulus pur arabica Colombie, Ethiopie et mélange de saveurs		
		Le lot 3x250 g.....		11,50 ^{-11%} 12,50 €

Soies de la pâtisserie maison

A675	2,03	Préparation pour gâteau aux noix Moulin du Val		
		Le flacon 320 g.....		6,50
A676	2,03	Préparation pour gâteau aux noisettes Moulin du Val		
		Le flacon 320 g.....		6,50
A673	1,18	Farine artisanale de noix bio sans gluten Moulin de la Gaumerie Bio		
		Le paquet 500 g.....		5,90
A674	1,54	Farine artisanale de noisette bio sans gluten Moulin de la Gaumerie Bio		
		Le paquet 500 g.....		7,70
D756	3,84	Cerneaux de noix Bio Moulin de la Gaumerie		
		Le paquet 125 g.....		4,80



Réf. D7001 - 7002 - 7003 - 7004 - 7005 - 7006 D795 D796

Jus de fruits et limonades artisanaux

Nectars de fruits artisanaux

D7001	8,00	Nectar d'abricot du Roussillon		
		La bouteille 25 cl.....		2,00
D7002	8,00	Nectar de pêche jaune vallée du Rhône		
		La bouteille 25 cl.....		2,00
D7003	10,00	Nectar de poire williams du Lyonnais		
		La bouteille 25 cl.....		2,50
D7004	10,40	Nectar de fraise origine France		
		La bouteille 25 cl.....		2,60
D7005	11,60	Nectar de framboise origine France		
		La bouteille 25 cl.....		2,90
D7006	13,60	Nectar de myrtille sauvage d'Ardèche-Lozère		
		La bouteille 25 cl.....		3,40
X13132	9,23	Lot de 6 nectars assortis Patrick Font Abricot, pêche, poire, fraise, framboise et myrtille		
		Pack 6x25 cl.....		13,85 ^{-10%} 15,40 €

Jus de fruits Régionaux

D782	3,50	Jus de pomme Bio de Dordogne		
		La bouteille 100 cl.....		3,50
D783	4,80	Jus pomme poire Bio de Dordogne		
		La bouteille 75 cl.....		3,60
D784	4,80	Jus pomme fraise Bio de Dordogne		
		La bouteille 75 cl.....		3,60

Limonades artisanales pur jus de citron

D796	5,91	Limonade artisanale pur jus de citron Maxara		
		La bouteille 33 cl.....		1,95
D795	4,93	Limonade artisanale pur jus de citron Maxara		
		La bouteille 75 cl.....		3,70

Cacao véritable



D7000	3,45	Boîte de Véritable cacao en poudre 100 % BOVETTI		
		La boîte fer 200 g.....		6,90

Thés & Infusions

Saravane, Parfumeur d'esprit, un descriptif plus qu'approprié pour sa créatrice, experte dans les épices et thés du monde. Après un passage réussi dans le monde de l'import-export d'épices et thés, Florence Dubus s'est lancé pour écrire sa propre aventure. Forte de son expérience et de son goût certain pour sélectionner les meilleurs produits où qu'il soit sur la planète, vous découvrirez ses sélections et préparations avec un intérêt sans cesse renouveler car chacun des thés et épices ont une âme particulière. Suivez la «Saravane» des délices.



Thés «Saravane»

Réf.	€ au 100 g	Désignation	Poids net	Prix en €
G12158	10,15	Thé bleu vert Oolong de Chine	130 g	13,20
G12156	11,00	Thé vert fleuri Sencha Ariake du Japon	120 g	13,20
G12157	10,40	Thé vert parfumé au jasmin	100 g	10,40
G12155	10,90	Thé noir chai massala indien parfumé	100 g	10,90
G12151	12,50	Thé noir Darjeeling d'Inde	100 g	12,50
G12150	10,90	Thé noir d'Assam	100 g	10,90
G12154	9,78	Thé noir Earl Grey parfumé	90 g	8,80
G12152	13,33	Thé noir fumé Lapsang Souchong de Chine	90 g	12,00
G12153	8,80	Thé noir slave goût Russe	100 g	8,80

Thés «Comptoir du Thé Français»

Boîte Fer - Vrac

G12106	9,50	Thé noir Darjeeling Fop	100 g	9,50
G12107	7,40	Thé noir Grand Earl Grey	100 g	7,40
G12105	6,90	Thé noir Ceylan parfumé	100 g	6,90
G12110	8,20	Thé vert et noir Kama Sutra	100 g	8,20
G12166	10,25	Thé vert Japan Lime	80 g	8,20
G12164	10,25	Thé bleu vert Oolong caramel beurre salé	80 g	8,20
G12169	8,20	Infusion mate et the vert zen detox	100 g	8,20
G12168	10,25	Rooibos African Sweety fraise	80 g	8,20



Boîte 20 Sachets

G12117	19,50	Thé Japan Lime	40 g	7,80
G12111	17,25	Thé Ceylan orange Pekoe	40 g	6,90
G12112	19,50	Thé Darjeeling	40 g	7,80
G12114	17,88	Thé Grand Earl Grey	40 g	7,15
G12162	19,50	Thé vert et noir Kama Sutra	40 g	7,80
G12163	19,50	Thé Oolong caramel beurre salé	40 g	7,80
G12170	19,75	Infusion Mate thé vert zen detox	40 g	7,90
G12167	17,88	Rooibos African Sweety	40 g	7,15

Infusions du Périgord

		Sachet de thym citron Bio du Périgord	
G12129	20,50	Le sachet	20 g 4,10
		Sachet de thym Bio du Périgord	
G12128	19,50	Le sachet	20 g 3,90
		Boîte de tisanes thym Bio	
G12161	21,50	20 sachets	20 g 4,30
		Boîte de tisanes menthe Bio	
G12160	21,50	20 sachets	20 g 4,30
		Boîte de tisanes verveine citron Bio	
G12159	21,50	20 sachets	20 g 4,30

Théières fonte émaillée

		Théière fonte émaillée orange avec filtre inox	
E10292	- 50 cl		27,50
		Théière fonte émaillée noire l'indispensable avec filtre inox	
E10330	- 110 cl		47,90
		Théière fonte émaillée creme avec filtre inox	
E10331	- 80 cl		41,60
		Pack Théière violette et sachet de thym BIO 20g	
X13155	-	40 cl + 20 g	29,99



E10292



X13155

Apéritifs

Apéritifs & Liqueurs

Réf.	Désignation	Contenance	Prix en €
F801	Sarlanoix (L'apéritif du Périgord) - 16°	70 cl	11,90
F802	Ratafia (Apéritif à la Prune) - 15°	70 cl	11,90
F803	Pineau blanc Tanguidé - 17°	75 cl	13,00
F896	Vieux pineau Vieil Or Tanguidé - 17°	75 cl	16,90
F806	Apéritif à la pêche de vigne - 15°	70 cl	12,95
F807	Apéritif à la châtaigne - 16°	70 cl	13,80
F808	Floc de Gascogne - 17° rosé	75 cl	12,80
F809	Apéritif à la truffe - 16°	70 cl	14,95
F852	Apéritif à la figue - 16°	75 cl	14,50
F8098	Absinthe Jean Boyer - 50° NOUVEAUTÉ	70 cl	13,99
F8097	Pastis les Restanques Jean Boyer - 45° NOUVEAUTÉ	70 cl	28,80

Fruits à l'eau de vie de Sarlat

F890	Noix à la liqueur la Salamandre - 20°	35 cl	17,30
F891	Griottes au kirsch La Salamandre - 18°	35 cl	17,30
F892	Mélange de fruits La Salamandre - 18°	35 cl	17,30
F893	Mirabelles à la liqueur La Salamandre - 18°	35 cl	17,30
F894	Pruneaux à l'armagnac La Salamandre - 18°	35 cl	17,30
F895	Reine Claude La Salamandre - 18°	35 cl	17,30



F812	Apéritif artisanal à l'armagnac - 17°	70 cl	14,00
F813	Apéritif artisanal Gratte-cul - 11,5°	70 cl	9,95
F815	Sangria blanche - 11,5°	70 cl	9,95
F818	Hypoceras apéritif médiéval - 11,5°	75 cl	9,95
F829	Pastis Bleu du Périgord - 45°	50 cl	19,80
F864	Apéritif Tariquet - 17° l'idée folle	75 cl	12,95
F8104	Pommeau de Normandie - Château du Breuil NOUVEAUTÉ	75 cl	10,90



F829

Réf.X13028
**LOT DE 3 APÉRITIFS
 ARTISANAUX DE FRUITS**
 Figues, Noix
 et Gratte-cul

Les 3 bouteilles
 de 37,5 cl
13,90 €
~~17,70 €~~

Crèmes et liqueurs

F846	Crème de châtaigne La Salamandre - 17°	50 cl	14,50
F847	Crème de cassis La Salamandre - 16°	50 cl	14,50
F848	Crème de pêche de vigne La Salamandre - 18°	50 cl	14,50
F861	Crème de violette La Salamandre - 18°	50 cl	14,50
F863	Crème de noix La Salamandre - 20°	50 cl	14,50
F849	Crème de rose La Salamandre - 16°	50 cl	14,50
F850	Crème de mûre La Salamandre - 16°	50 cl	14,50
F830	Liquideur de noix Lapouge - 20°	50 cl	12,50
F831	La Périgourdine Lapouge - 20° (Liquideur de noix à l'eau de vie de prune)	50 cl	13,90
F832	Liquideur de châtaigne Lapouge - 20°	50 cl	15,00
F881	Liquideur de Noisette Lapouge - 20°	50 cl	12,90

-11%
 15,00 €

Micro Brasseries

RÉGIONALES

Réf.	€ au 100 cl	Désignation	Poids net	Prix en €
X13110	9,55	1/3 mètre de bières artisanales.	198 cl	18, ⁹⁰

BRASSERIE ARTISANALE LAPEPIE PRÈS DE BERGERAC

W5013	8,94	Bière Pale Ale Lapepie	33 cl	2, ⁹⁵
W5002	8,94	Bière Brune Lapepie	33 cl	2, ⁹⁵
W5000	8,94	Bière Blonde Lapepie	33 cl	2, ⁹⁵
W5001	8,94	Bière Ambrée Lapepie	33 cl	2, ⁹⁵

BRASSERIE LA MARGOUTIE À BLIS ET BORN EN PÉRIGORD

W5012	7,88	Bière Noire de La Margoutie	33 cl	2, ⁶⁰
W5009	7,88	Bière Blonde de La Margoutie	33 cl	2, ⁶⁰
W5010	7,88	Bière Blanche de v Margoutie.	33 cl	2, ⁶⁰
W5011	7,88	Bière Ambrée de la Margoutie	33 cl	2, ⁶⁰
		Bière Brune artisanale du Périgord		
W5032	7,88	Brasserie Margoutie	33 cl	2, ⁶⁰

BRASSERIE RATZ À CAHORS DANS LE LOT (46)

W5008	7,58	Bière Pepita Lemon Brasserie Ratz	33 cl	2, ⁵⁰
W5007	7,58	Bière Saint Patrick Brasserie Ratz	33 cl	2, ⁵⁰
W5006	7,58	Bière Brune Brasserie Ratz	33 cl	2, ⁵⁰
W5005	7,58	Bière Ambrée Brasserie Ratz	33 cl	2, ⁵⁰
W5004	7,58	Bière Blanche Brasserie Ratz	33 cl	2, ⁵⁰
W5003	7,58	Bière Blonde Brasserie Ratz	33 cl	2, ⁵⁰

Pack de 6 Bières Brasserie Ratz

X13089	7,55	Assortiment des 6 Bières	6 x 33 cl	14, ⁹⁵
--------	------	--------------------------	-----------	-------------------

BRASSERIE LA LUTINE À LIMEUIL EN PÉRIGORD

W5019	7,58	Bière Blonde Brasserie La Lutine	33 cl	2, ⁵⁰
W5020	7,58	Bière Blanche Brasserie La Lutine	33 cl	2, ⁵⁰
W5021	7,58	Bière Ambrée Brasserie La Lutine	33 cl	2, ⁵⁰
W5042	7,58	Bière artisanale du Périgord à la noix	33 cl	2, ⁵⁰
		Brasserie La Lutine	33 cl	2, ⁵⁰



X13110 1/3 mètre
de bières artisanale
Lapépie Pale Ale, Ratz brune,
Gaillard triple, Chavagn' ambrée,
Lutine blonde, Margoutie Blanche



X13089 Pack de 6 bières
artisanales du Quercy
brasserie Ratz 6 x 33 cl



W5042 Bière artisanale
du Périgord à la noix 33 cl

Micro Brasseries

RÉGIONALES

BRASSERIE LA GAILLARDE À GIGNAC DANS LE LOT (46)

W5016	8,94	Bière Triple Brasserie Gaillarde.....	33 cl.....	2,95
W5015	8,48	Bière Blonde Brasserie Gaillarde.....	33 cl.....	2,80
W5017	8,94	Bière Blonde Kiclac Brasserie Gaillarde.....	33 cl.....	2,95
W5014	7,33	Bière Blonde Kiclac Brasserie Gaillarde.....	75 cl.....	5,50

BRASSERIE LA CHAVAGN' À CHAVAGNAC EN PÉRIGORD

W5031	6,60	Bière Ambrée artisanale Chavagn'.....	75 cl.....	4,95
W5030	8,18	Bière Ambrée artisanale Chavagn'.....	33 cl.....	2,70
W5029	6,60	Bière Blonde artisanale Chavagn'.....	75 cl.....	4,95
W5028	8,18	Bière Blonde artisanale Chavagn'.....	33 cl.....	2,70
W5041	8,18	Bière Brune artisanale Chavagn'.....	33 cl.....	2,70

BRASSERIE ARTISANALE DE SARLAT EN PÉRIGORD

Bière brassée 24 blonde				
W5033	7,58	Brasserie artisanale de Sarlat.....	33cl.....	2,50
Bière brassée 24 blonde				
W5034	6,93	Brasserie artisanale de Sarlat.....	75cl.....	5,20
Bière brassée 24 blanche				
W5035	7,58	Brasserie artisanale de Sarlat.....	33cl.....	2,50
Bière brassée 24 blanche				
W5036	6,93	Brasserie artisanale de Sarlat.....	75cl.....	5,20
Bière brassée 24 ambrée				
W5037	7,58	Brasserie artisanale de Sarlat.....	33cl.....	2,50
Bière brassée 24 ambrée				
W5038	6,93	Brasserie artisanale de Sarlat.....	75cl.....	5,20

BRASSERIE BAM À MARSAC SUR L'ISLE EN DORDOGNE

W5039	8,94	Bière blonde Tatou Brasserie Bam.....	33cl.....	2,95
W5040	10,00	Bière brune Igor Perry Brasserie Bam.....	33cl.....	3,30
W5023	8,94	Bière ambrée Brasserie Bam.....	33cl.....	2,95



2,95 €

W5039 Bière blonde
TATOU brasserie BAM
Brassée en Dordogne 33 cl



4,95 €

W5029 Bière artisanale
LA CHAVAGN'
Brassée en Périgord 75 cl



2,80 €

W5015 Bière blonde
LA GAILLARDE'
Brassée dans le lot 33 cl



19,50 €

X13196 1/3 mètre bois
de 6 bières Brassée
de Sarlat 6 x 33 cl



-7%

13,99 €
~~15,00 c~~

X13198 Lot de 6 bières
Brassée 24 blondes
artisanale de Sarlat 33 cl

BIÈRES PAR 6

Bières blondes artisanales du Périgord				
X13169	7,26	Brasserie La Lutine.....	6x33cl / 198 cl	14,25
X13170	8,06	6 Bières blondes Brasserie Gaillarde.....	6x33cl / 198 cl	15,95
6 Bières ambrées artisanales du Périgord				
X13171	7,48	Brasserie Margoutie.....	6x33 cl / 198 cl	14,82
1/3 mètre bois de 6 Bières brassée de Sarlat 6 x 33 cl				
X13196	9,85		198 cl	19,50
Lot de 6 Bières brassées 24 blondes				
X13198	7,07	Brasserie artisanale de Sarlat.....	33 cl / 198 cl	13,99

Eaux de Vie régionales

8 ALCOOLS

Eaux de vie régionales

Réf.	Désignation	Contenance	Prix en €
F822	Vieille Prune de Souillac Louis Roque - 42°	70 cl.	37,70
F856	Réserve Impériale	70 cl.	79,90
F860	Vieille Prune de Souillac Magnum - 42°	150 cl.	79,90
F823	Vieille Eau de Vie de Prune d'Ente - 46°	70 cl.	39,95
F886	Cognac Tanguide vsop (10 ans) - 45°	70 cl.	32,80
F887	Cognac Tanguide xo (30 ans) - 45°	50 cl.	54,90
F826	Armagnac hors d'âge - 43° (Famille Expert)	35 cl.	21,50
F827	Armagnac hors d'âge - 43° (Famille Expert)	70 cl.	37,50
F828	Armagnac millésimé 1979 (Famille Expert)	70 cl.	69,95
F869	Armagnac Tariquet (8 ans) (100% Folle Blanche)	70 cl.	43,65



F822



F860



F856



F827



F887



F869



F823

Alcools du monde

F8005	Rhum Don Papa Philippines 40°	70 cl.	37,79
F8100	Rhum Trinidad Zaya 12 ans 40°	70 cl.	59,00
F8089	Rhum Diplomatico Réserve exclusive Vénézuéla 40°	70 cl.	38,00
F8004	Rhum Dictador 20 ans 40°	70 cl.	65,00
F8022	Rhum Barbancourt 4 ans 3 étoiles 43°	70 cl.	37,80
F8021	Rhum Bally vieux 3 ans + coffret 45°	70 cl.	43,50
X13197	Lot de 2 Rhums Don Papa & Diplomatico	140 cl.	75,79
F8007	Vodka Beluga 40°	70 cl.	48,10
F8006	Vodka Abnormal 40°	70 cl.	34,50
F8087	Gin Monbasa Club 41.5°	70 cl.	44,00



F8004



F8089



F8021



F8007



F8007



F8100



Réf. F8005

**RHUM DON PAPA
Philippines 40°**

-17%

37,79 €

~~45,00 €~~

Whisky



ECOSSE

F8024	Whisky Robert Burns 40°	70 cl	25,50
F8009	Whisky Glen Scotia 10 ans 46°	70 cl	49,95
F8094	Whisky Glenfarclas 10 ans 43°	70 cl	48,50
F8014	Whisky Glenfarclas 12 ans 43°	70 cl	54,80
F8011	Whisky Isles of Jura 12 ans "Elixir" 46°	70 cl	54,90
F8012	Whisky Ardbeg 10 ans 46° coffret+verre	70 cl	59,80
F8015	Whisky Dalmore 12 ans 40°	70 cl	59,90
F8018	Whisky Inchmurrin 15 ans 46°	70 cl	69,80
F8083	Whisky Arran 10 ans Coffret + 2 verres 46°	70 cl	53,90
F8096	Whisky Arran 10 ans et son étui 46°	70 cl	46,50
F8086	Whisky Kilchoman Machir Bay Coffret + 2 verres 46°	70 cl	64,00
F8095	Whisky Kilchoman Machir Bay 46°	70 cl	57,40

SUEDE

F8085	Whisky Suédois Mackmyra Bruks Single Malt 41°	70 cl	48,90
-------	---	-------	-------



F8014



F8008



F8010



F8082



F8081



F8000



F8001

U.S.A.

F8000	Bourbon US Knob Creek Patiently aged 50° Whiskey	70 cl	47,40
F8001	Jack Daniel's single barrel 45° Whiskey	70 cl	52,60
F8090	Jack Daniel's Gentleman Jack 40° Whiskey	70 cl	41,80
F8081	US Blanton's Original 46° Whiskey	70 cl	46,90
F8088	US Maker's Mark bourbon 45°	70 cl	39,90
F8023	US Elijah Craig 12 ans 47°	70 cl	42,50

IRLANDE

F8008	Coffret Jameson trilogie 40° Irish	60 cl	54,00
-------	------------------------------------	-------	-------

PAYS DE GALLES

F8084	Whisky Penderyn Madeira Coffret + 2 verres 46°	35 cl	47,00
-------	--	-------	-------

JAPON

F8010	Whisky Japonais Nikka pure malt white 43°	50 cl	54,70
F8030	Whisky Japonais Nikka Pure Malt Black 43°	50 cl	53,00
F8091	Whisky Japonais Togouchi Kiwami 40°	70 cl	47,70
F8092	Whisky Japonais Tokinoka White OAK 40°	50 cl	40,90
F8093	Whisky Japonais Akashi Meisei White OAK 40°	50 cl	34,50

BRETON

F8082	Whisky Breton Armorik Classic Single Malt 46°	70 cl	38,50
-------	---	-------	-------

Domaine Belmont

Histoire et particularités :

C'est dans le village de Goujounac, sur les causses calcaires aux versants favorables à la culture de la vigne, que le Domaine BELMONT est implanté depuis 1993. Christian Belmont a très vite fait le choix de la culture biologique. Là où le marchand d'engrais local se frottait déjà les mains en préconisant chimie et défonçage au bulldozer, «les Bourguignons» qui vinrent sur ces terres lui donnèrent une analyse quelque peu différente «Cela fait du bien de voir un sol vivant et bien équilibré, avec les surfaces internes des argiles qu'il contient, ce sol devrait produire un vin de qualité».

Rencontre dans le vignoble

Le choix des cépages fut décidé, Cabernet franc et Syrah pour les rouges, certaines parcelles (que certains nommeraient Climat) sont faites pour le blanc, le choix du Chardonnay s'imposa donc. Vous pourrez donc découvrir ces merveilleuses cuvées à travers la cuvée «Montaigne» (Chardonnay) et les cuvées «Petite Syrah» et la grande cuvée BELMONT (Cabernet Franc / Syrah) symbole du Domaine.

Domaine Belmont Montaigne IGP Côtes du Lot Blanc

VBLT001B14 38,40 75cl 2014 28,⁸⁰

Domaine Belmont Montaigne IGP Côtes du Lot rouge

VRLT001B10 29,07 75cl 2010 21,⁸⁰

Domaine Belmont Petite Syrah IGP Côtes du Lot rouge

VRLT002B14 15,60 75cl 2014 11,⁷⁰

Domaine Belmont Petite Syrah IGP Côtes du Lot rouge

VRLT002B15 15,60 75cl 2015 11,⁷⁰

- Vins rosés, ● Vins rouges fruités ● Vins rouges charpentés,
- Vins blancs secs, ● Vins blancs moelleux, ● Vins blancs liquoreux

PROMOTIONS de vins par 6 bouteilles

A.O.C. Bergerac et Bordeaux

Réf.	€ au 100 cl	Désignation	Millésime	Prix en €
X13202	6,20	● Domaine Julien Auroux <i>A.O.C. côtes Bergerac moelleux</i> Carton de 6 bouteilles 75cl	2015	27, ⁹⁰
X13064	16,66	● Château Les Tours des Verdots <i>A.O.C. Bergerac rouge</i> Carton de 6 bouteilles 75cl	2013	75, ⁰⁰
X13018	6,60	● Château Miaudoux <i>A.O.C. côtes Bergerac Rouge</i> Carton de 6 bouteilles 75cl	2015	29, ⁷⁰
X13037	10,98	● Château les Vieilles Pierres <i>A.O.C. Lussac St Émilion</i> Carton de 6 bouteilles 75cl	2010	49, ⁴⁰
X13130	10,00	● Carton de 6 bouteilles de vin Domaine Julien Auroux ● 3 bouteilles de Bergerac rouge, ● 1 bouteille de blanc sec ● 1 bouteille de rosé, ● 1 bouteille de moelleux A.O.C. Bergerac 450 cl	2014	45, ⁰⁰

A.O.C. Cahors

Réf.	€ au 100 cl	Désignation	Millésime	Prix en €
X13092	5,56	● Domaine Lafon A.O.C. Cahors Carton de 6 bouteilles 75cl	2014	25, ⁰⁰
X13021	7,78	● Château la Coustarelle A.O.C. Cahors Carton de 6 bouteilles 75cl	2012	35, ⁰⁰

Réf.	€ au 100 cl	Désignation	Millésime	Prix en €
X13144	13,31	● Lot de 6 vins « Repas de Noël » Carton de 6 bouteilles 75 cl		59, ⁹⁰
		● 1 Champagne Besserat de Bellefon « Cuvée des Moines » AOC Champagne Brut		
		● 1 Château Cluzeau « La Tourelle du Cluzeau » AOC Monbazillac 2013		
		● 1 Chablis « Pas si Petit » AOC Petit Chablis 2014		
		● 2 Château « Les Vieilles Pierres » AOC Lussac St-Emilion 2010		
		● 1 Château « Miaudoux » AOC Bergerac Rosé 2015 BIO		

Cahors rouges

Carte des vins

Bergerac rouges

Réf.	Désignation	Millésime	Prix en €
	● Cuvée des Dames (Ancien Pierre Sèche, du Château Pinaera)		
VRCS009B12	A.O.C. Cahors 75 cl	2012.....	4,90
	● Domaine Lafon		
VRCS038B14	A.O.C. Cahors 75 cl	2014.....	5,50
VRCS038M12	Magnum l50 cl	2012	11,90
	● Clos la Coutale		
VRCS013B14	A.O.C. Cahors 75 cl	2014.....	6,90
	● Château la Coustarelle		
VRCS001B12	A.O.C. Cahors 75 cl	2012	7,00
	● Château Croze de Pys		
VRCS012B11	A.O.C. Cahors 75 cl	2011.....	7,50
	● Château Lamartine		
VRCS005B13	A.O.C. Cahors 75 cl	2013.....	8,30
	● Château Pinaera		
VRCS011B13	A.O.C. Cahors 75 cl	2013.....	8,90
	● Prieuré de Cénac		
VRCS014B12	A.O.C. Cahors 75 cl	2012	9,90
	● Domaine Cosse Maisonneuve Carmenet		
VRCS043B11	V.D.T. Cahors rouge 75 cl	2011.....	23,30
	● Château Lamartine Cuvée Particulière		
VRCS003B12	A.O.C. Cahors 75 cl	2012.....	11,95
	● L'Authentique de La Pinaera		
VRCS015B10	A.O.C. Cahors 75 cl	2010.....	20,00
	● Château Lamartine Expression		
VRCS002B12	A.O.C. Cahors 75 cl	2012.....	23,90
	● Château la Coustarelle L'éclat		
VRCS018B08	A.O.C. Cahors 75 cl	2008.....	25,50

Vins de Domme

VRVD002B15	● Vin de Domme rouge Cuvée Tradition IGP Périgord A.O.C. Vin de Domme 75 cl	2015.....	6,40
	● Vin de Domme rouge Cuvée Lo Doma		
VRVD003B14	IGP Périgord A.O.C. Vin de Domme 75 cl	2014.....	10,90

Réf.	Désignation	Millésime	Prix en €
	● Château Barouillet		
VRPT002B14	A.O.C. Pécharmant rouge 75 cl	2014	9,00
	● Château la Renaudie		
VRPT006B11	A.O.C. Pécharmant 75 cl	2011.....	10,00
	● Domaine des Costes		
VRPT007B11	A.O.C. Pécharmant rouge 75 cl	2011.....	10,95
	● Château Beauportail		
VRPT004B14	A.O.C. Pécharmant 75 cl	2014	10,50
	● Château de Tiregard		
VRPT001B14	A.O.C. Pécharmant 75 cl	2014.....	11,00
	● Château Champarel		
VRPT005B11	A.O.C. Pécharmant 75 cl	2011.....	11,95
	● Mirabelle du Château la Jaubertie		
VRBC008B12	A.O.C. Bergerac 75 cl	2012	15,50
	● Château Miaudoux		
VRBC005B15	A.O.C. Bergerac rouge 75 cl	2015	5,50
	● Château Jonc Blanc les sens du fruit		
VRBC022B14	A.O.C. Bergerac rouge 75 cl	2014	8,00
	● Chant de Coquelicot		
VRBC010B15	A.O.C. Bergerac rouge 75 cl	2015	7,50
	● Château Cluzeau		
VRBC004B12	A.O.C. Bergerac rouge 75 cl	2012	8,90
	● Château Court les Mûts		
VRBC001B13	A.O.C. Côtes de Bergerac rouge 75 cl	2013	9,60
	● Domaine Coquelicot, Lilas de Coquelicot		
VRBC011B12	A.O.C. Bergerac rouge 75 cl	2012	10,90
	● Château Cluzeau l'Empyrée		
VRBC002B12	A.O.C. Bergerac rouge 75 cl	2012	14,50
	● Domaine Julien Auroux		
VRBC029B14	A.O.C. Bergerac rouge 75 cl	2014	9,50

VRVD001B14	● Vin de Domme rouge Cuvée Périgord Noir IGP Périgord A.O.C. Vin de Domme 75 cl	2014.....	8,20
	● Vin de Domme rosé Vin du Périgord		
VSVD001B15	IGP Périgord A.O.C. Vin de Domme 75 cl	2015.....	5,60

Carte des vins

- Vins rosés, ● Vins rouges fruités
- Vins rouges charpentés,
- Vins blancs secs,
- Vins blancs moelleux,
- Vins blancs liquoreux

Grands Vins de Bordeaux blancs

Réf.	Désignation	Millésime	Prix en €
Blancs secs			
	● Clos Floridène		
VBGS001B12	A.O.C Graves blanc 75 cl	2012	21,20
	● Château Malartic Lagraviere		
VBPL001B12	A.O.C. Pessac Leognan blanc 75 cl	2012	62,40
Blancs liquoreux			
	● Château du Coy		
VMSS002B13	A.O.C Sauternes 75 cl	2013	16,00
	● Château Guiraud		
VMSS003B12	A.O.C. Sauternes 75 cl	2012	53,60
	● Château Doisy Daëne		
VMSS004B12	A.O.C. Sauternes Barsac 75 cl	2012	46,30

Vins blancs secs

Réf.	Désignation	Millésime	Prix en €
	● Château Court les Mûts		
VBBC006B15	A.O.C. Bergerac sec 75 cl	2015	6,90
	● Château la Jaubertie		
VBBC007B15	A.O.C. Bergerac sec 75 cl	2015	7,40
	● Domaine Julien Auroux		
VBBC028B15	A.O.C. Bergerac sec 75 cl	2015	7,70
	● Château Cluzeau Sec		
VBBC002B14	A.O.C. Bergerac sec 75 cl	2014	8,90
	● Château Cluzeau l'Envol Sec élevé en fûts		
VBBC001B14	A.O.C. Bergerac sec 75 cl	2014	14,50
	● Mirabelle du Château La Jaubertie		
VBBC005B14	A.O.C. Bergerac sec 75 cl	2014	15,50
X13041	La Caisse de 6 Bouteilles 450 cl	2014	88,00

Grands Vins de Bordeaux rouges

	● Château Bouteilley		
VR1B001B15	A.O.C Ires Côtes de Bordeaux 75 cl	2015	6,90
	● Château de Seguin		
VRBS001B13	A.O.C Bordeaux supérieur 75 cl	2013	8,40
	● Château Tire Pé Diem		
VRBX001B14	A.O.C Bordeaux 75 cl	2014	6,90
	● Château les Vieilles Pierres		
VRLE001B10	A.O.C Lussac-St Émilion 75 cl	2010	9,20
	● Château les Vieilles Pierres Carton de 6 bouteilles		
X13037	A.O.C Lussac-St Émilion 450 cl	2010	49,40
	● Château Tire Pé		
VRBX002B13	A.O.C Bordeaux 75 cl	2013	9,50
	● Château Tire Pé les Malbecs		
VRBX003B12	A.O.C Bordeaux 75 cl	2012	15,50
	● Clos Floridène		
VRGS001B12	A.O.C. Graves rouge 75 cl	2012	17,20
	● Château Ferrière		
VRMX001B12	A.O.C. Margaux 75cl	2012	31,60
	● Château Pontet Canet		
VRPC001B12	A.O.C. Pauillac rouge 75 cl	2012	110,80
	● Château Malartic Lagravière		
VRPL001B12	A.O.C. Pessac Leognan rouge 75 cl	2012	38,00
	● Château Rouget		
VRPO001B12	A.O.C. Pomerol rouge 75 cl	2012	42,00
	● Château Fonroque		
VRSE002B12	A.O.C. Saint Emilion grand cru rouge 75 cl	2012	26,90
	● Château Grand Corbin d'Espagne		
VRSE003B12	A.O.C. Saint Emilion grand cru rouge 75 cl	2012	27,40
	● Château Talbot		
VRSJ001B12	A.O.C. Saint Julien Rouge 75 cl	2012	46,70

Carte des vins

Tariquet

Vins blancs moelleux et liquoreux

Réf.	Désignation	Millésime	Prix en €
VMCB002B15	● Château Miaudoux A.O.C. Côtes de Bergerac blanc moelleux 75 cl 2015  5,50	2015	5,50
VMCB005B15	● Château Court les Mûts A.O.C. Côtes de Bergerac blanc moelleux 75 cl 2015 7,90	2015	7,90
VMCB006B15	● Domaine de l'Ancienne Cure A.O.C. Côtes de Bergerac blanc moelleux 75 cl 2015  7,50	2015	7,50
VMCG004B15	● Domaine Uby N°4 IGP Côtes de Gascogne 75 cl 2015 7,00	2015	7,00
VMRE001B15	● Domaine de Coutancie A.O.C. Rosette 75 cl 2015 8,90	2015	8,90
VMMC001B13	● Château Cluzeau «Les Tourelles»  A.O.C. Monbazillac 75 cl 2013 7,95	2013	7,95
VMMC015B12	● Château Vari  A.O.C. Monbazillac 75 cl 2012 12,90	2012	12,90
VMMC004B14	● Château Barouillet A.O.C. Monbazillac 75 cl 2014 9,25	2014	9,25
VMMC006B14	● Château Cluzeau Bois Blanc  A.O.C. Monbazillac 75 cl 2014 16,50	2014	16,50
VMMC008B14	● Château la Robertie  A.O.C. Monbazillac 75 cl 2014 11,80	2014	11,80
VMMC009B10	● Château de Monbazillac A.O.C. Monbazillac 75 cl 2010 16,90	2010	16,90
VMSC001B09	● Château Court les Mûts (Vendanges tardives) A.O.C. Saussignac 75 cl 2009 16,50	2009	16,50
VMBC001B15	● Domaine Julien Auroux A.O.C. Côtes de Bergerac blanc moelleux 75 cl 2015 5,90	2015	5,90
VMCB008B15	● Château Pécany Bergerac  A.O.C. Bergerac Moelleux BIO 75 cl 2015 6,00	2015	6,00
VMMC016B12	● Château Pécany «Grains Nobles»  A.O.C. Monbazillac BIO 75 cl 2012 16,00	2012	16,00
VMMC017B12	● Château Pécany «Tradition»  A.O.C. Monbazillac BIO 75 cl 2012 12,00	2012	12,00

Réf.	Désignation	Millésime	Prix en €
VBCG004B15	● Domaine du Tariquet le Classic IGP Côtes de Gascogne sec 75 cl 2015 5,90 4,50	2015	4,50
VMCG001B15	● Domaine du Tariquet «Premières Grives» IGP Côtes de Gascogne moelleux 75 cl 2015 7,25	2015	7,25
VMCG002B09	● Domaine du Tariquet «Dernières Grives» IGP Côtes de Gascogne liquoreux 75 cl 2009 18,90	2009	18,90
VBCG001B15	● Domaine du Tariquet «Côté Tariquet» IGP Côtes de Gascogne sec 75 cl 2015 7,20	2015	7,20
VBCG002B15	● Domaine du Tariquet «Chardonnay» IGP Côtes de Gascogne sec 75 cl 2015 6,10	2015	6,10
VBCG003B15	● Domaine du Tariquet «Sauvignon» IGP Côtes de Gascogne sec 75 cl 2015 6,10	2015	6,10
VBCG005B13	● Domaine du Tariquet Chardonnay tête de cuvée IGP Côtes de Gascogne sec 75 cl 2013 13,50	2013	13,50
VBCG006B14	● Domaine du Tariquet Réserve IGP Côtes de Gascogne sec 75 cl 2014 7,40	2014	7,40
VBCG004M15	● Domaine Tariquet Classic IGP Côtes de Gascogne Magnum 150 cl 2015 9,60	2015	9,60
VMCG001M15	● Domaine Tariquet Premières Grives IGP Côtes de Gascogne Magnum 150 cl 2015 15,90	2015	15,90



du Sud-Ouest

Réf.	Désignation	Millésime	Prix en €
VSBC003B15	● Château Barouillet A.O.C. Bergerac rosé 75 cl	2015	6,90
VSBC004B15	● Clos des Verdots A.O.C. Bergerac rosé 75 cl	2015	8,20
VSBC005B15	● Château Jaubertie « Mirabelle » A.O.C. Bergerac rosé 75 cl	2015	9,95
VSBC007B15	● Château Court les Mûts A.O.C. Bergerac rosé 75 cl	2015	6,90
VSBC008B15	● Château de la Jaubertie A.O.C. Bergerac rosé 75 cl	2015	7,40
VSBC010B15	● Domaine de l'Ancienne Cure A.O.C. Bergerac rosé 75 cl	2015	7,50
VSVD001B15	● Vin de Domme rosé vin du Périgord A.O.C. vin de Domme 75 cl	2015	5,60
VSBC016B15	● Domaine Julien Auroux A.O.C. Bergerac Rosé 75 cl	2015	5,90
VSBC018B15	● Château Pécany A.O.C. Bergerac Rosé BIO 75 cl	2015	6,00

Les bibis

Réf.	Désignation	Millésime	Prix en €
Bergerac			
VRPT006QNM	● Château la Renaudie A.O.C. Pécharmant	5L	29,80
VRBC015Q15	● Domaine de l'Ancienne Cure Rouge A.O.C. Bergerac rouge 2015	5L	21,00
VSBC010Q15	● Domaine l'Ancienne Cure Rosé A.O.C. Bergerac rosé 2015	5L	21,00
VBBC008Q15	● Domaine l'Ancienne Cure Blanc sec A.O.C. Bergerac sec 2015	5L	21,00
Cahors			
VRCS045Q15	● Domaine la Cadourque A.O.P. Cahors 2015	5L	13,90
VRCS007Q14	● Le Creste A.O.C. Cahors 2014	5L	16,30

du Sud-Est

Réf.	Désignation	Millésime	Prix en €
VSPE001M15	● Château grand Bois Sainte Victoire A.O.P. Côtes de Provence rosé Magnum 150 cl	2015	22,40
VSPE001B15	● Château grand Bois Sainte Victoire A.O.P. Côtes de Provence rosé 75 cl	2015	10,90
VSAP002M15	● La Bargemone cuvée Marina A.O.P. Coteaux d'Aix en Provence rosé Magnum 150 cl	2015	23,90
VSAP002B15	A.O.P. Coteaux d'Aix en Provence rosé 75 cl	2015	11,90
VSAP001B15	● La Bargemone A.O.P. Coteaux d'Aix en Provence rosé 75 cl	2015	7,40

Champagnes et vins pétillants

Champagnes

VBCE005DNM	● Champagne Plinguier Potel 1/2 bouteille A.O.C. Champagne brut	375 cl	11,70
VSCH001BNM	Champagne Plinguier Potel rosé A.O.C. Champagne brut	75 cl	21,90
VBCE001BNM	● Champagne Plinguier Potel brut A.O.C. Champagne brut	75 cl	18,90
VBCE002BNM	● Champagne Bollinger «spécial Cuvée» A.O.C. Champagne brut	75 cl	43,80
VBCE003BNM	● Champagne Taittinger «brut Réserve» A.O.C. Champagne brut	75 cl	33,90
VBCE015BNM	● Champagne Françoise Bedel Cuvée originelle, Champagne brut	70 cl	29,70
VBCE018B95	● Champagne Charles Heidsieck blanc des Millénaires 1995 A.O.C. Champagne brut	75 cl	125,00
VSCE004BNM	● Champagne Charles Heidsieck réserve rosé A.O.C. Champagne brut rosé	75 cl	43,80
VBCE017MNM	● Champagne Charles Heidsieck A.O.C. Champagne brut - Magnum	150 cl	59,90
VBCE017BNM	● Champagne Charles Heidsieck A.O.C. Champagne brut	75 cl	31,90
Crémants			
VPVM001BNM	● Château Cluzeau "L'Étincelle" Pétillant Bergerac sec	75 cl	11,80
VPCX001B13	● Château Seguin Perle de Seguin A.O.C. Crémant de Bordeaux	75 cl	11,80

Les Coffrets

Réf. J4147

Coffret Tariquet

Autour de l'Apéritif

- 1 Terrine Vigneronne aux Vendanges Tardives 100 g
- 1 Tapenade d'Olives 90 g
- 1 Mélange Apéro de Noix grillées et raisins secs 50 g

Autour du Foie Gras

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard (Bocal Twist Off) 180 g
- 1 Confit de Poires au Piment d'Espelette 50 g
- 1 Pain d'Épices au Poivre de Sichuan « spécial Foie Gras » 80 g
- 1 Vin Blanc AOC Côtes de Gascogne 75 cl
Domaine de Tariquet « Cuvée Classic » 2015 Propriétaire Récoltant
- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau d'une Valeur de 5 € à valoir sur
www.foie-gras-sarlat.com
- 1 Valisette Carton « Odysée Gourmande »
(39.5 x 19.5 x 12.5 cm)



33,00 €

-17%
39,85 €

Réf. J4188

Cube à Foie Gras Craquant

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard du Périgord 130 g
- 1 Coffret Cube Haute Gastronomie
coloris Blanc et Taupe (12,5 x 11 x 10,5 cm)



16,90 €

-10%
18,80 €

Ref. J4168

Panier Mon P'tit Marché

Grignotages

- 1 Terrine de Campagne aux Pruneaux et à la Vieille Prune 100 g
- 1 Terrine Vigneronne aux Vendanges Tardives 100 g
- 1 Vin Rouge AOC Cahors 37.5 cl
Domaine Lafon 2014 - Propriétaire Récoltant

Entrée

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard IGP Périgord 65 g
- 1 Confit de Figues 50 g
- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau d'une Valeur de 5 € à valoir sur
www.foie-gras-sarlat.com
- 1 Panier en Métal ovale Coloris Rouge « Mon P'tit Marché »
avec Anses (29 x 18 x 9 cm)

24,25 €



Les Coffrets

Réf. J4191

Cube à Foie Gras Luxe

- 1 Verrine de Foie Gras d'Oie entier du Périgord 130 g
- 1 Coffret Cube Savoureux (12,5 x 11 x 10,5 cm)

25,45 €



Réf. J4170

Corbeille Apéritive

Apéritif

- 1 Apéritif Artisanal à la Noix 37,5 cl

Grignotages

- 1 Cochonnaille en Persillade 100 g
- 1 Terrine de Campagne aux Pruneaux et à la Vieille Prune 100 g
- 1 Grattons de Canard Confits 90 g

Entrée

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard 65 g
- 1 Confit de Figues (accompagnement du Foie Gras) 50 g

- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau d'une Valeur de 5 € à valoir sur www.foie-gras-sarl.com
- 1 Corbeille Carton décor Long Courrier (33 x 20 x 7 cm)

25,90 €



Réf. J4172

Corbeille Epicerie Fine

Grignotages

- 1 Terrine de Campagne aux Pruneaux et à la Vieille Prune 100 g
- 1 Grattons de Canard Confits 90 g

Entrée

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard (Bocal Twist Off) 90 g
- 1 Confit de Figues (accompagnement du Foie Gras) 28 g
- 1 Pain d'Epices au Poivre de Sichuan « spécial Foie Gras » 80 g
- 1 Vin Blanc AOC Côtes de Bergerac Moelleux 37,5 cl
- Château Court-les-Mûts - Propriétaire Récoltant

- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau d'une Valeur de 5 € à valoir sur www.foie-gras-sarl.com
- 1 Corbeille en Bois Epicerie Fine (42 x 36 x 11 cm)

25,00 €

-13%
28,95 €



Réf. J4157

Sac Plaisirs Isotherme

Grignotages

- 1 Grattons de Canard confits 90 g
- 1 Terrine de Campagne aux Cèpes 100 g

Entrée

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard IGP Sud-Ouest 100 g
- 2 Tranches de Pain d'Epices au Miel 2 x 20 g
- 1 Confit de Cerises Noires (accomp. Foie gras) 28 g
- 1 Vin Rouge AOC Cahors 37,5 cl
- Domaine Lafon 2014 Propriétaire Récoltant

Douceurs

- 1 Spéculoos Artisanal aux Noix du Périgord 50 g
- 1 Douceur Ananas, Pommes et Fruits de la Passion 120 g

Boisson

- 1 Jus de Pomme Poire Fermier Issu de l'Agriculture Biologique.  75 cl

- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau d'une Valeur de 5 € à valoir sur foie-gras-sarl.com
- 1 Sac Isotherme coloris Blanc (36 x 20 x 20 cm)

36,45 €



Les Coffrets

Réf. J4164

Autour du Champignon

Autour de la truffe

- 1 Terrine Rustique au Jus de Truffes 130 g
- 1 Vinaigre de Vin Blanc aromatisé à la Truffe 25 cl
- 1 Moutarde à la Truffe 100 g
- 1 Confit d'Oignons au Jus de Truffes 50 g

Autour du Cèpe

- 1 Toastinade de Canard aux Cèpes en Persillade 90 g
- 1 Terrine de Campagne aux Cèpes 100 g

- 1 Bocal de Cèpes Secs extra 40 g
- 1 Sachet de Pâtes aux Cèpes 150 g
- Production Artisanale et Régionale
- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau d'une Valeur de 5 € à valoir sur www.foie-gras-sarl.com
- 1 Coffret Luxe avec Poignées Simili Cuir coloris Rouge (33 x 21 x 11 cm)

-6%
~~41,30 €~~

38,80 €



Réf. J4171

Coffret Haute Gastronomie

Grignotages

- 1 Terrine Fine à l'Armagnac 100 g
- 1 Caviar d'Aubergines 100 g

Entrée

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard (Bocal Twist Off) 130 g
- 1 Confit d'Oignons au Jus de Truffes 50 g
- 1 Vin Blanc AOC Côtes de Bergerac Moelleux 75 cl
- Domaine Julien Aurox 2015

Dessert

- 1 Sablé Artisanal Pruneaux et Chocolat Blanc 120 g
- 1 Douceur de Fruits Poires Spéculoos 120 g

Douceur

- 1 Ballotin de Truffes au Chocolat et Cacao 100 g

- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau d'une Valeur de 5 € à valoir sur www.foie-gras-sarl.com
- 1 Coffret rectangle Haute Gastronomie coloris Blanc et Taupe (33 x 21 x 12 cm)

39,90 €

-9%
~~46,20 €~~



Réf. J4158

Voyage des Saveurs

Entrée

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard 90 g (Bocal Twist Off)
- 2 Toasts de Pain d'Épices au Miel 2 x 10 g
- 1 Sel au Safran du Périgord 30 g
- Issu de l'Agriculture biologique

Spécialités

- 1 Pâté façon Grand-mère au Foie Gras 20% 130 g
- 1 Gésiers de Canard Confits 380 g

Douceur

- 1 Sachet de Pâtes de Fruits Naturelles 100 g
- Sans Colorant, ni Conservateur

Boissons

- 1 Nectar de Fraises origine France 25 cl
- Artisan Fruitiier « Patrick Font »
- 1 Bière Blonde « Brassée 24 » 33 cl
- Brasserie Artisanale de Sarlat

- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau d'une Valeur de 5 € à valoir sur www.foie-gras-sarl.com
- 1 Valisette décor Long Courrier (33 x 21 x 11 cm)



41,95 €

Réf. J4154

Tout Sucré Exquis

Autour du Chocolat

- 1 Sachet d'Amandes Enrobées de Chocolat 90 g
- 1 Pâte à Tartiner Véritable au Chocolat Noir et Nisettes 200 g
- Sans Huile de Palme, sans Gluten
- Bovetti Artisan Chocolatier en Périgord
- 1 Sachet de Truffes au Chocolat et Cacao 100 g

Douceurs

- 1 Financier Artisanal à la Crème Brûlée 80 g
- 1 Douceur de Fruits Poires Spéculoos 120 g
- 1 Spéculoos Artisanal aux Noix du Périgord 50 g

- 1 Confiture de Figues 100 g
- 1 Bonbonnière de Guimauves Artisanales à la Framboise Maison Taillefer 75 g

Boisson

- 1 Limonade Artisanale Pur Jus de Citron 33 cl
- Limonaderie « Maxara »

- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau d'une Valeur de 5 € à valoir sur www.foie-gras-sarl.com
- 1 Coffret carré 100% Bonheur Coloris Rouge (25 x 25 x 10 cm)

43,35 €



Les Coffrets

Réf. J4169

Panier Mon Gros Marché

Grignotage

- 1 Cochonnaille en Persillade 100 g

Entrée

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard IGP du Sud-Ouest 100 g

Plat

- 1 Cassoulet aux Manchons de Canard Confits 760 g
- 1 Vin Rouge AOC Cahors 75 cl
Domaine Lafon 2014 Propriétaire Récoltant

Dessert

- 1 Gâteau Artisanal aux Noix du Périgord et Chocolat 80 g

- 1 Confiture de Cerises Noires Cuite au Chaudron 100 g
- 1 Douceur de Fruits Exotiques 100 g
- Mangues et Fruits de la Passion

Douceur

- 1 Sachet de Noix du Périgord au Chocolat de Rocamadour 100 g
- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau d'une Valeur de 5 € à valoir sur www.foie-gras-sariat.com
- 1 Panier en Métal coloris Rouge « Mon P'tit Marché » (34 x 23 x 13 cm)



~~50,35 €~~
49,50 €

Réf. J4187

Plumier Champagne

- 1 Verrine de Foie Gras de Canard Entier Artisanal 180 g
- 1 Vin Blanc AOC Champagne 75 cl
Domaine Pinguier Potel Propriétaire Récoltant Manipulateur sur 45Ha
- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau d'une Valeur de 5 € à valoir sur www.foie-gras-sariat.com
- 1 Plumier Décor Oie Coloris Kraft et Orange (41 x 12,1 x 11,7 cm)



~~50,40 €~~
49,50 €

Réf. J4153

Tout Sucré Bonheur

Douceurs

- 1 Miel de Fleurs Sauvages 250 g
- 1 Gâteau Artisanal aux Noix du Périgord et Chocolat 80 g
- 1 Confiture de Noël 320 g
- 1 Sachet de Minis Ptis Beurre au Chocolat Artisan Chocolatier Guinguet 100 g
- 2 Babas au Rhum 80 g
- 1 Galette Artisanale Pur Beurre Maison artisanale Goulbeur 25 g
- 1 Sachet de Pâtes de Fruits Naturelles Sans Colorant, ni Conservateur 100 g
- 1 Ballotin d'Assortiment de Chocolats Artisan Chocolatier Guinguet 100 g

Boissons

- 1 Jus de Pomme Fermier Issu de l'Agriculture Biologique 100 cl
- 1 Limonade Artisanale Pur Jus de Citron Limonaderie « Maxara » 33 cl
- 1 Nectar d'Abricot du Roussillon Artisan Fruitier « Patrick Font » 25 cl

- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau d'une Valeur de 5 € à valoir sur www.foie-gras-sariat.com
- 1 Coffret carré 100% Bonheur Coloris Rouge (34 x 34 x 12 cm)



~~53,40 €~~

Les Coffrets

Réf. J4173 Plaisirs Gourmands (sans alcool)

Grignotage

- 1 Caviar d'Aubergines 100 g

Mise en Bouche

- 1 Soupe Fine aux Cèpes 50 cl

Entrée

- 1 Verrine de Foie Gras de Canard Entier Artisanal 120 g
- 1 Confit de Figues 28 g

Plat

- 1 Canard Confit et son Ecrasée de Pommes de Terre aux Cèpes 300 g

Dessert

- 1 Compote de Cerise et Pomme arôme Kirsch ... 120 g
- 1 Douceur Ananas, Pommes et Fruits de la Passion ... 120 g

Douceurs

- 1 Sachet de Truffes au Chocolat et Cacao 100 g
- 5 Papillotes de Chocolat et Pâtes de Fruits... 5 x 115 g Révillon Maître Chocolatier

Boissons

- 1 Jus de Pomme Fermier  100 cl Issu de l'Agriculture Biologique
- 1 Limonade Artisanale Pur Jus de Citron 75 cl Limonaderie « Maxara »

- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau d'une Valeur de 5 € à valoir sur www.foie-gras-sariat.com
- 1 Vallsette Carton au Décor Festif (40,5 x 31,5 x 12,5 cm)



56,25 €

Réf. J4156 Sac Pique-Nique Isotherme

Grignotages

- 1 Terrine de Campagne aux Cèpes 180 g
- 1 Rillettes de Canard Confités 130 g
- 1 Saucisse Sèche artisanale de Canard 250 g

Entrée

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard (Bocal Twist Off) 180 g
- 1 Confit d'Oignons 50 g
- 1 Vin Blanc IGP Côtes de Gascogne 75 cl Domaine UBY « Colombard-Ugni Blanc » 2015

Douceurs

- 1 Financier Artisanal à la Crème Brûlée ... 80 g
- 1 Douceur de Fruits Poires Spéculoos ... 120 g

Boissons

- 1 Bière Ambrée Artisanale du Quercy ... 33 cl Brasserie « Ratz »
- 1 Bière Blonde Brassée 24 33 cl Brasserie Artisanale de Sariat

- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau d'une Valeur de 5 € à valoir sur foie-gras-sariat.com
- 1 Sac Isotherme en tissu chiné Gris et Vert Anis (36 x 20 x 20 cm)



61,60 €

Réf. J4166 Panier Gourmand Tradition

Grignotages

- 1 Terrine Vigneronne aux Vendanges Tardives 100 g
- 1 Caviar d'Aubergines 100 g

Entrée

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard IGP Sud-Ouest 200 g
- 1 Confit d'Oignons 50 g
- 1 Vin Blanc AOC Monbazillac  75 cl Château Cluzeau « La Tourelle de Cluzeau » 2013 - Propriétaire Récoltant en Agriculture Biologique

Plat

- 1 Jambonneau à l'Ancienne 350 g
- 1 Moutarde Violette de Brive 200 g

Douceur

- 1 Sachet de Truffes au Chocolat et Cacao 100 g
- 1 Planche Apéritif en Bois
- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau d'une Valeur de 5 € à valoir sur foie-gras-sariat.com
- 1 Panier Rectangle Osier/Bois Coloris Gris avec Anses Rabattables (35 x 27 x 13 cm)

62,35 €



Les Coffrets

Réf. J4165 Boîte à Chapeau Savoureuse

Grignotages

- 1 Grattons de Canard Confits 90 g
- 1 Rillettes d'Oie Confités 65 g

Autour du Foie Gras

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard (Bocal Twist Off) 180 g
- 1 Confit de Figues Blanches (accompagnement du Foie Gras) 28 g
- 1 Pâté façon Grand-mère au Foie Gras 20% 130 g
- 1 Boîte de 2 Fluteaux de Jambon au Foie Gras de Canard 200 g

Assortiment pour Salade Sarladaise

- 1 Gésiers de Canard Confits 380 g
- 1 Huile de Noix Tradition 4 cl

- 1 Sachet de Croûtons Artisanaux 100 g
La Chanteracoise, dernière Biscotterie artisanale de France
- 1 Vin Blanc AOC Côtes de Gascogne 75 cl
Domaine de Tariquet Chardonnay 2015 Propriétaire Récoltant
- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau d'une Valeur de 5 € à valoir sur foie-gras-sarlat.com
- 1 Boîte à Chapeau Décor Savoureux coloris Noir et Rouge (15 x ø34 cm)

70,65 €



Réf. J4160 Boîte du Gastronomes

Apéritif

- 1 Apéritif Artisanal à la Noix 375 cl

Grignotages

- 1 Terrine de Campagne aux Pruneaux et à la Vieille Prune 100 g
- 1 Rillettes d'Oie Confités 130 g

Entrée

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard (Bocal Twist-off) 180 g
- 1 Confit de Cerises Noires (accomp. Foie gras) 50 g
- 1 Mélange d'Aromates BIO du Périgord Origan, Romarin et Sarriette. **AB** 5 g

Spécialités

- 1 Gésiers de Canard Confits 380 g
- 1 Vin Rouge AOC Cahors 75 cl
Domaine Lafon 2014 Propriétaire Récoltant

Dessert

- 1 Gâteau Artisanal aux Noix du Périgord et Chocolat 80 g
- 1 Douceur de Fruits 100 g
Fraises et Kiwis
- 1 Confiture de Figues 100 g

Douceurs

- 1 Sachet d'Amandes Enrobées de Chocolat 90 g
- 1 Sachet de Pâtes de Fruits Naturelles Sans Colorant, ni Conservateur 100 g

- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau d'une Valeur de 5 € à valoir sur www.foie-gras-sarlat.com
- 1 Coffret Carré Décor Ole coloris Orange et Kraft (32,5 x 32,5 x 11 cm)



72,85 €

Réf. J4155 Panier Gourmand Isotherme

Apéritif

- 1 Apéritif Artisanal à la Noix 375 cl

Grignotages

- 1 Terrine de Campagne aux Pruneaux et à la Vieille Prune 100 g
- 1 Tapenade d'Olives 90 g
- 1 Grattons de Canard Confits 90 g
- 1 Vin Rosé AOC Côtes de Bergerac 75 cl
Château Court Les Mûts 2015

Entrée

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard IGP Sud-Ouest 200 g
- 1 Confit d'Oignons (accomp. Foie gras) 50 g

Plat

- 1 Jambonneau à l'Ancienne 350 g
- 1 Moutarde fine de Dijon 30 g
- 1 Vin Rouge AOC Cahors 75 cl
Domaine Lafon 2014 Propriétaire Récoltant

Douceur

- 1 Sablé Artisanal Abricot et Coquelicot 50 g
- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau d'une Valeur de 5 € à valoir sur www.foie-gras-sarlat.com
- 1 Panier Isotherme avec Anses coloris Vert Anis et Gris (43 x 28 x 22 cm)



75,00 €

Réf. J4161

Colis Gourmand

Les Coffrets

Grignotages

- 1 Terrine de Campagne aux Cèpes 100 g
- 1 Rillettes de Canard confites 130 g
- 1 Fritons de Canard Confits 190 g

Entrée

- 1 Verrine de Foie Gras de Canard Entier Artisanal 180 g
- 1 Confit de Poires au Piment d'Espelette 50 g
- 1 Vin Blanc AOC Côtes de Bergerac Moelleux 75 cl
Domaine Julien Auroux 2015 Propriétaire Récoltant

Plat

- 1 Manchons de Canard Confits 760 g
- 1 Ecrasée de Panais à l'Huile de Noisette 200 g
- 1 Vin Rouge IGP Côtes de Gascogne 75 cl
Domaine du Mage 2014 Propriétaire Récoltant

Dessert

- 1 Gâteau Artisanal aux Noix du Périgord et chocolat 80 g
- 1 Compote aux 3 Fruits Rouges du Sud-Ouest 100 g

Douceur

- 1 Ballotin de Truffes au Chocolat et Cacao 200 g
- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau d'une Valeur de 5 € à valoir sur www.foie-gras-sarlart.com
- 1 Valisette Carton Décor festif « Odysée Gourmande » (405 x 315 x 125 cm)



77,95 €

Réf. J4162

Colis Grand Gourmand

Grignotages

- 1 Pâté de Foie de Canard 50 % Foie Gras 190 g
- 1 Terrine Fine à l'Armagnac 100 g
- 1 Terrine de Campagne aux Pruneaux et à la Vieille Prune 100 g
- 1 Terrine Vigneronne aux Vendanges Tardives 100 g
- 1 Rillettes d'Oie Confites 65 g
- 1 Grattons de Canard Confits 90 g

Mise en Bouche

- 1 Soupe Fine aux Cèpes 50 cl

Entrée

- 1 Foie Gras de Canard entier Artisanal (Bocal Twist-off) 180 g
- 1 Bloc de Foie Gras de Canard IGP Sud-Ouest 200 g
- 1 Confit d'Oignons au Jus de Truffes 50 g
- 1 Vin Blanc AOC Côtes de Gascogne « Domaine de Tariquet « Chardonnay » 2014 Propriétaire Récoltant 75 cl

Plat

- 1 Bocal de Cassoulet aux Manchons de Canard Confits 760 g
- 1 Gésiers de Canard Confits 380 g
- 1 Sauce Périgieuse aux Truffes Noires du Périgord 1% 200 g
- 1 Vin Rouge AOC Cahors « Domaine Lafon 2014 Propriétaire Récoltant 75 cl

Douceur

- 1 Confiture de Figues 100 g

- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau d'une Valeur de 5 € à valoir sur www.foie-gras-sarlart.com
- 1 Valisette Carton « Odysée Gourmande » (405 x 315 x 125 cm)



118,00 €

Réf. J4163

Gueuleton du Cellier

Apéritif

- 1 Apéritif Artisanal à la Noix 25 cl

Grignotages

- 1 Cochonnaille en Persillade 100 g
- 1 Caviar d'Aubergines 100 g
- 1 Grattons de Canard confits 180 g
- 1 Terrine Fine à l'Armagnac 180 g

Spécialités

- 1 Boîte de 2 Flûteaux de Jambon au Foie Gras de Canard 200 g
- 1 Magret de Canard Fourré au Foie Gras (20%) 380 g
- 1 Rillettes de Canard au Foie Gras (20%) 190 g

Autour du Foie Gras

- 1 Verrine de Foie Gras de Canard Entier Artisanal 300 g
- 1 Verrine de Foie Gras de Canard Entier Artisanal 180 g

- 1 Bloc de Foie Gras d'Oie 100 g
- 1 Bloc de Foie Gras de Canard 65 g
- 1 Confit de Poires au Piment d'Espelette 50 g

Plat

- 1 Canard de Fêtes au confit d'Oignons 600 g
- 1 Enchaud à la Périgourdine (Confit de Porc) 400 g
- 1 Vin Rouge AOC Lussac St Emilion « Château Les Vieilles Pierres 2011 - Propriétaire Récoltant 75 cl

Douceurs

- 1 Douceur de Fruits Poires Spéculoos 120 g
- 1 Ballotin de Truffes au Chocolat et Cacao 200 g

- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau d'une Valeur de 5 € à valoir sur www.foie-gras-sarlart.com
- 1 Valisette Carton « Décor Festif » (54 x 36 x 125 cm)



194,00 €



-20%
17,50 €
~~21,90 €~~

Pâté de foie de Canard 50% de foie gras

A l'apéritif ou en entrée, le pâté au foie de canard 50% est un régal toujours apprécié. Profitez de cette offre pour le découvrir ou le faire découvrir.



Réf. € au 100 g Désignation Poids net Prix en €

Lot de 2 bocaux
de pâté de foie de canard 190 g

X13067 460 2 bocaux 2x190 g 17,50

Réf. J4145 Colis de Noël

Grignotages

- 1 Terrine de Campagne aux Cèpes 100 g
- 1 MuscTinguette (Apéritif artisanal au Muscat) 10 cl

Entrée

- 1 Verrine de Foie Gras de Canard Entier Artisanal 120 g
- 1 Confit de Cerises Noires (accomp. Foie gras) 50 g
- 1 Vin Blanc Moelleux IGP Côtes du Tarn Cuvée « L'Oracle » 37,5 cl

Plat

- 1 Coq au Vin de Bergerac mijoté aux Cèpes 400 g
- 1 Sachet de Pâtes artisanales aux Cèpes 150 g
- 1 Vin Rouge IGP Comté Tolosan 75 cl
Famille Grassa Cuvée « Saubagnère » 2014

Dessert

- 1 Spéculoos Artisanal aux Noix du Périgord 50 g
- 1 Douceur de Fruits Paires Spéculoos 120 g
- 1 Compote aux 3 Fruits Rouges du Sud-Ouest 100 g

Douceurs

- 5 Papillotes de Chocolat et Pâtes de Fruits 5 x 115 g
Révillon Maître Chocolatier
- 1 Délice de Chocolats Soufflés 60 g
Issus de l'Agriculture biologique et du Commerce Equitable **AB**
- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau d'une Valeur de 5 € à valoir sur www.foie-gras-sarlat.com
- 1 Vallisette Carton Décor festif « Odysée Gourmande » (40,5 x 31,5 x 12,5 cm)



66,93 €

Et toujours des frais de port très **COMPÉTITIFS**
(à partir de ~~9,80 €~~ 5,99 €* avec suivi colis)

11,90€ si transport urgent pour produits frais (références ou lots avec produits U ou N)

OFFERTS à partir de 149 € d'achat

Cellier du Périgord - BP 39 - Hôtel de Maleville - Place de la Liberté - 24201 Sarlat cedex
Tél. 05 53 30 81 30 - Fax : 05 53 30 81 39 - contact@cellierduperigord.com

www.foie-gras-sarlat.com

Bon de commande

2016-17

Cadeau de rapidité

Commandez de suite ou avant le 28 novembre et recevez en cadeau ce coffret foie gras composé d'un foie gras 65 g, d'un confit de framboise 32 g, d'un pain d'épices 20 g. et d'un coffret en bois.



Pour toute commande supérieure à 49 € reçue avant le 28 novembre

ou encore des Foies gras en cadeau*



* En fonction de vos achats



FRANCO de port à 149 €

Vos cadeaux

- Pour 49 € vous recevrez un coffret bois contenant foie gras + confit de framboise + pain d'épices
- Pour 119 € vous recevrez en plus 65 g de Bloc de Foie gras

- Pour 149 € vous recevrez 100 g de Bloc de Foie gras

Plus vos frais de port offerts ("Franco de Port" et d'emballage livraison France métropolitaine)

- Pour 199 € vous recevrez 130 g de Bloc de Foie gras
- Pour 249 € vous recevrez 200 g de Bloc de Foie gras
- Pour 299 € vous recevrez 300 g de Bloc de Foie gras
- Pour 399 € vous recevrez 400 g de Bloc de Foie gras



Les cadeaux sont réservés à la vente par correspondance. Ils ne sont pas cumulables (sauf le coffret foie gras)

FRAIS DE PORT EXCEPTIONNELS DE 5,99 € pour produits classiques.

Frais de port de 11,90 € pour produits crus (références commençant par U ou N)

Port offert pour un montant supérieur à 149 €.

Frais de port Europe à partir de 18,80 € (Pays frontaliers France, nous consulter) - Pas d'expédition de produits frais hors France

Quelques nouveautés...



Tête de veau artisanale en conserve
Réf. C4002



Le canochon - Filet mignon de porc fourré au foie gras
Réf. M5531



Pastis artisanal des Restanques
Jean Boyer Réf. F8097

Cellier du Périgord - Hôtel de Maleville - Place de la Liberté - BP 39 - 24201 Sarlat cedex
contact@cellierdupérigord.com - Tél. 05 53 30 81 30 - Fax : 05 53 30 81 39

www.foie-gras-sarlat.com

