



Promotions
jusqu'à
- 30 %



Foie gras entier de Canard
Réf. C308 à C310



Foie gras entier de Canard truffé
Réf. C495

Promotions de Pâques (valable jusqu'au 13 Mai 2012)

N°	Désignation	Prix 2011	% Remise	Prix
Les Foies gras en Conserve (conservation 4 ans à température ambiante)				
C308	Foie gras de Canard entier (3 parts) bocal 125 g	16,90	-15 %	14,37
C309	Foie gras de Canard entier (4-5 parts) bocal 180 g	22,70	-15 %	19,30
C310	Foie gras de Canard entier (7-8 parts) bocal 320 g	36,50	-15 %	31,03
C319	Bloc de Foie gras de Canard (1-2 parts) 65 g	6,40	-20 %	5,12
C320	Bloc de Foie gras de Canard (2 parts) 100 g	8,90	-20 %	7,12
C321	Bloc de Foie gras de Canard (3 parts) 130 g	11,60	-20 %	9,28
C322	Bloc de Foie gras de Canard (4-5 parts) 200 g	17,40	-20 %	13,92
C323	Bloc de Foie gras de Canard (10 parts) 400 g	32,50	-20 %	25,84
C325	Bloc de Foie gras de Canard truffé (3 parts) 130 g	18,80	-10 %	16,92
C326	Bloc de Foie gras de Canard truffé (4-5 parts) 200 g	27,20	-10 %	24,48
C477	Foie gras entier de Canard de Barbarie (6 parts) 190 g	29,95	-10 %	26,95
C301	Foie gras d'Oie entier (3 parts) bocal 125 g	18,70	-20 %	14,96
C302	Foie gras d'Oie entier (4-5 parts) bocal 190 g	26,60	-20 %	21,28
C303	Foie gras d'Oie entier (7-8 parts) bocal 320 g	42,50	-20 %	34,00
C311	Bloc de Foie gras d'Oie (1-2 parts) 65 g	7,10	-25 %	5,33
C312	Bloc de Foie gras d'Oie (2 parts) 100 g	10,20	-25 %	7,65
C313	Bloc de Foie gras d'Oie (3 parts) 130 g	13,20	-30 %	9,24
C314	Bloc de Foie gras d'Oie (4-5 parts) 200 g	20,30	-30 %	14,21

Les Foies gras mi-cuits (conservation 3 à 12 mois au réfrigérateur)

M514	Bloc de Foie gras d'Oie mi-cuit (4-5 parts) 200 g	21,50	-30 %	15,05
M516	Bloc de Foie gras de Canard mi-cuit (3 parts) 130 g	12,50	-20 %	9,84
M542	Bloc de Foie gras de Canard mi-cuit (4-5 parts) 200 g	16,90	-20 %	13,52
M543	Bloc de Foie gras de Canard mi-cuit (10 parts) 400 g	31,40	-20 %	25,12
M544	Bloc de Foie gras de Canard mi-cuit (20 à 25 parts) 1000 g	65,60	-20 %	52,48
M520	Foie gras de Canard entier mi-cuit (4-5 parts) bocal 180 g	22,70	-15 %	19,30
M521	Foie gras de Canard entier mi-cuit (7-8 parts) bocal 320 g	36,50	-15 %	31,03
M522	Foie gras d'Oie entier mi-cuit (4-5 parts) bocal 190 g	26,60	-20 %	21,28
M523	Foie gras d'Oie entier mi-cuit (7-8 parts) bocal 320 g	42,50	-20 %	34,00
M503	Lobe de Foie gras de Canard entier (7-8 parts) 320 g	39,90	-10 %	35,91
M504	Lobe de Foie gras de Canard au Poivre noir (7-8 parts) 320 g	39,90	-10 %	35,91
M505	Lobe de Foie gras d'Oie au Sauternes (7-8 parts) 320 g	46,40	-10 %	41,76
M507	Marbré de Foie gras de Canard (4-5 parts) 180 g	25,80	-10 %	23,22
M509	Foie gras de canard au Poivre de Sarawak (4-5 parts) 180 g	29,40	-10 %	26,46
M511	Foie gras de Canard entier au Nectar de Figues et de Coings (4-5 parts) 180 g	28,90	-10 %	26,01
M535	Millefeuille de Foie gras de Canard, Truffe 5 % (4-5 parts) 180 g	46,00	-15 %	39,10
M536	Millefeuille de Foie gras et Magret de Canard mi-cuit (4-5 parts) 180 g	27,40	-10 %	24,66



Bloc de Foie gras de Canard mi-cuit
Réf. M542



Millefeuille de Foie gras
Réf. M536

Accompagnements pour Foie gras en page 4 (Chutney, Pain d'épice, Confit de Figues...)

Les Confits

C473	Confit de Canard de Barbarie (ferme et très goûteux).....	700 g	14,70	-10 %	13,25
C364	Confit d'Oie - 2 Cuisses.....	800 g	13,90	-10 %	12,51
C366	Confit de Canard - 1 Cuisse.....	380 g	6,30	-10 %	5,67
C367	Confit de Canard - 2 Cuisses.....	760 g	9,95	-10 %	8,96
C368	Confit de Canard - 5 Cuisses.....	1600 g	16,80	-10 %	15,12
C483	Confit de Poule - 3 Cuisses.....	800 g	10,20	-10 %	9,18
C476	Cœurs de Canard de Barbarie - 12 Cœurs (3 parts).....	390 g	6,95	-10 %	6,26
C369	Manchons de Canard confits (3 parts).....	760 g	7,20	-10 %	6,48
C370	Gésiers d'Oie confits (4 parts).....	400 g	7,50	-10 %	6,75
C371	Gésiers de Canard confits (2 parts).....	200 g	4,90	-10 %	4,41
C372	Gésiers de Canard confits (4 parts).....	400 g	8,20	-10 %	7,38
C373	Confit de Porc (Enchaud) (4 parts).....	400 g			10,80
C374	Confit de Porc (Enchaud) (6 parts).....	760 g			16,50

Confit de Canard
Réf. C366 à C368**Les Pâtés au Foie gras**

C420	Pâté de Sarlat 50 % Foie Gras de Canard entier (3/4 parts).....	130 g	8,80	-20 %	7,04
C421	Pâté de Sarlat 50 % Foie Gras de Canard entier (4/5 parts).....	200 g	13,00	-20 %	10,40
C329	Papitou (pâté 30 % foie de canard) (3 parts).....	130 g	5,75	-15 %	4,89
C330	Papitou (pâté 30 % foie de canard) (4-5 parts).....	200 g	8,20	-15 %	6,97
C331	Papitou (pâté 30 % foie de canard) (10 parts).....	400 g	14,30	-15 %	12,16
C335	La Terrine du Cellier (50 % foie d'oie) (3 parts).....	130 g	7,85	-15 %	6,67
C336	La Terrine du Cellier (50 % foie d'oie) (4-5 parts).....	200 g	11,60	-15 %	9,86
C478	Pâté Gourmand au Foie d'Oie 25 % (3 parts).....	130 g	4,90	-20 %	3,92
C479	Pâté Gourmand au Foie d'Oie 25 % (4-5 parts).....	200 g	7,40	-20 %	5,92
C332	Pâté de Foie de Canard (50 % foie de canard) (3 parts).....	130 g	7,30	-20 %	5,84
C334	Pâté de Foie de Canard truffé (3 parts).....	130 g	10,20	-10 %	9,18
C343	Le Rustignac au Foie gras de Canard entier (30%) Truffes 2% (4 parts) ..	160 g			12,95

Papitou
Pâté à 30 % de Foie de Canard
Réf. C329 à C 331**Les Spécialités au Foie gras en conserve**

C339	Flûteaux de Jambon au Foie gras de Canard.....	200 g	9,80	-15 %	8,30
X339	Le lot de 2 Boîtes de Flûteaux.....	400 g	19,60	-23 %	15,00
C342	Ballotine de Magret de Canard 25 % Foie gras.....	200 g	10,20	-12 %	8,98
C344	Magret de Canard farci au Foie gras.....	390 g			23,00
C346	Cou de Canard farci au Foie gras de Canard 20 %.....	300 g			13,20
C347	Cou d'Oie farci au Foie gras d'Oie 30 % truffé à 1%.....	390 g			19,30

Les Spécialités au Foie gras, sous vide

(conservation 3 semaines au réfrigérateur, produit expédié emballé en sac isotherme)

M524	Figues fourrées au Foie gras, (lot de 4).....	120 g Env.	12,00	-20 %	9,60
M525	Figues fourrées au Foie gras, (lot de 8).....	240 g Env.	19,80	-15 %	16,80
M526	Cou de Canard farci, sous vide.....	250 g Env.			15,80
M527	Magret de Canard séché, farci au Foie gras.....	250 g Env.			15,80

Flûteaux de Jambon
au Foie de Canard Réf. C339

Les Terrines et Rillettes

C348	Terrine rustique au Jus de Truffe (3-4 parts)	130 g	3,20	-15 %	2,72
C349	Terrine de Canard aux Figues (3-4 parts)	130 g	3,20	-15 %	2,72
C351	Terrine forestière aux Morilles (3-4 parts)	130 g	3,20	-15 %	2,72
C352	Terrine de Canard (3-4 parts)	130 g	3,20	-15 %	2,72
C353	Terrine de Campagne (3-4 parts)	130 g	3,20	-15 %	2,72
C354	Terrine au Magret fumé (3-4 parts)	130 g	3,20	-15 %	2,72
C355	Terrine de Sanglier à l'Armagnac (3-4 parts)	130 g	3,20	-15 %	2,72
C356	Terrine de Lièvre aux Pleurottes (3-4 parts)	130 g	3,20	-15 %	2,72
C357	Terrine de Bison du Périgord (4-5 parts)	180 g	5,40	-10 %	4,86
C444	Rillettes d'Oie confites (3-4 parts)	130 g	3,20	-20 %	2,56
C445	Rillettes d'Oie confites (4-6 parts)	200 g	4,80	-20 %	3,84
C361	Rillettes de Canard confites (3-4 parts)	130 g	3,20	-15 %	2,72
C362	Rillettes de Canard confites (4-6 parts)	200 g	4,50	-15 %	3,83
C363	Grillons du Périgord (4-5 parts)	180 g	4,90	-20 %	3,92
C447	Terrine de Caille au Muscat (3-4 parts)	130 g	3,20	-15 %	2,72
C418	Fritons de Canard confits (4/5parts)	190 g	4,80	-20 %	3,84

Les Assortiments de Terrines et Rillettes

X13039	Assortiment de 6 Terrines 65 g dégustation <i>Terrine de Canard aux Figues, Caille au Muscat, Jus de Truffe, Campagne, Grillons du Périgord, Rillettes de canard</i>	390 g	12,00	-10 %	10,80
X13040	Assortiment de 4 Terrines 130 g dégustation <i>Terrine de Sanglier, Rillettes d'Oie, Grillons du Périgord, Terrine de Canard</i>	520 g	12,80	-10 %	11,50

Les Accompagnements pour Foie gras

A657	Sucré-Salé d'Oignons frais	95 g	3,20	-10 %	2,88
A658	Confit de Figues	110 g	3,20	-10 %	2,88
A611	Confit d'Oignons au Monbazillac	90 g			3,95
A612	Chutney de Figues	220 g	4,50	-15 %	3,82
A613	Chutney de Mangues	220 g	4,50	-15 %	3,82
A614	Confit d'Oignons	220 g	4,50	-15 %	3,82
A660	Gelée de Confit de Monbazillac au Safran du Périgord	Le bocal 50 g			3,00
D772	Pain d'épices artisanal Figues et Noix (6-8 parts)	200 g			6,00

Les Entrées raffinées

C427	Soupe fine d'Asperges, Agriculture Biologique (3 parts)	72 cl	4,90	-10 %	4,41
C433	Soupe fine de Lentilles au Thym, Agriculture Biologique (3 parts)	72 cl	4,55	-10 %	4,10
C497	Crème brûlée au Foie gras (1 part)	40 g			2,60
M531	Ceufs de Truite (Arc en ciel) élevée en Périgord (4 parts)	90 g	7,20	-10 %	6,48
U953	Caviar d'Esturgeon du Périgord (Acipenser Baeri) (5 parts dégustation)	50 g			85,00
C400	Soufflé au Foie gras (1 part)	85 g	6,20	-20 %	4,96
C401	Soufflé aux Éclats de Truffes noires du Périgord (1 part)	85 g			7,30
C402	Soufflé au Cabécou (Fromage de Chèvre)	85 g	4,40	-10 %	3,96



Rillettes d'Oie
Réf. C444 et C445



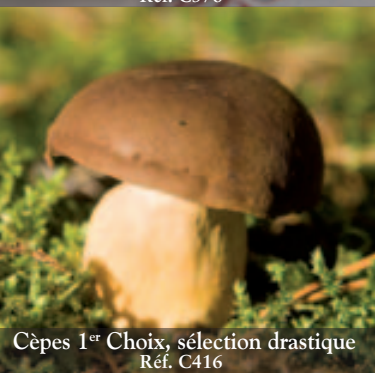
Crème brûlée au Foie gras
Réf. C497



Tripoux - Réf. C386



Cassoulet au Confit de Canard
Réf. C376



Cèpes 1^{er} Choix, sélection drastique
Réf. C416

N°	Désignation	Prix 2011	% Remise	Prix
Les Plats cuisinés				
C376	Cassoulet gastronome aux Manchons de Canard (2 parts) 840 g	8,20	-10 %	7,38
C378	Cassoulet au Confit d'Oie (2 parts) 840 g	9,80	-10 %	8,82
C380	Coq au Vin de Cahors mijoté aux Cèpes (2 parts) 400 g			7,20
C381	Coq au Vin de Cahors mijoté aux Cèpes (4 parts) 560 g			11,30
C386	Tripoux du Rouergue (4 pièces) 410 g			6,95
C481	Tripes cuisinées à l'Eau de Vie de Prune (3 parts) 400 g	7,50	-10 %	6,57
C382	Civet d'Oie au Vin de Cahors (2 parts) 400 g			8,80
C383	Civet d'Oie au Vin de Cahors (4 parts) 560 g			13,40
C389	Ris de Veau aux Morilles et Jus de Truffes (2/3 parts) 400 g			25,50
C474	Axoa de Canard (2 parts) 300 g	5,90	-10 %	5,31
C475	Axoa de Canard (4 parts) 560 g	9,30	-10 %	8,37
C484	Choux farcis (2 parts) 600 g			8,60

N°	Désignation	Prix au 100 g	Prix Net
Safranère du Périgord			
A663	Safran du Périgord (4 doses) 0,2 g	7500	15,00
A664	Safran du Périgord (10 doses) 0,5 g	5800	29,00



Les Champignons				
C407	Truffes brossées 1 ^{er} Choix 12,5 g	25,00	-10 %	22,50
C409	Pelures de Truffes noires 12,5 g	15,50	-15 %	13,17
C405	Cèpes à l'Huile (2 parts) 230 g			12,50
C406	Cèpes à l'Huile (4 parts) 460 g			19,95
C416	Cèpes 1 ^{er} Choix cuisinés à l'Huile (5 parts) 560 g	25,00	-9 %	22,75
C485	Morilles séchées extra 25 g	13,70	-10 %	12,33
C486	Cèpes secs extra 25 g			4,60
C487	Girolles séchées extra 25 g			4,60
C488	Girolles 1 ^{er} Choix cuisinées à l'Huile (sélection drastique) 240 g	15,80	-10 %	14,22

Les Légumes et Accompagnements

C391	Risotto crémeux au Foie gras et Cèpes (2 parts) 300 g	8,90	-10 %	8,01
C392	Haricots blancs cuisinés à la Graisse d'Oie (5 parts) 800 g			5,50
C426	Lentilles cuisinées à la Graisse d'Oie (4 parts) 72 cl			3,90
C489	Pâtes aux Truffes (2 parts) 150 g			8,00
C437	Purée fine de Petits Pois et Asperges Bio (2 parts) 220 g	3,70	-10 %	3,33
C438	Purée fine de Champignons au Céleri Bio (2 parts) 220 g	4,80	-20 %	3,84
X13019	Lot de 5 Paquets de Pâtes artisanales 150 g 750 g	14,40	-10 %	12,95

(Parfumées Cèpes, Noix, Baies Roses Romarin, Basilic, Cacao)





Gâteau aux Noix - Réf. D700

N°	Désignation	Prix Net
Chocolats et Douceurs		
D766	Guimauves artisanales du Périgord Verveine, Fraise, Abricot 210 g	5,70
D701	Les Nogaillous (Cerneaux de Noix grillés Chocolat noir) 80 g	9,30
D703	Les Arlequines de Carlux (Noix enrobées de Cacao)..... 250 g	8,00
D708	Le Sachet de Noix au Chocolat..... 200 g	6,00
D700	Gâteau aux Noix artisanal 220 g	6,00
D711	Sachet de Noix grillées et caramélisées 200 g	6,00
D762	Noix du Périgord Noir au Chocolat blanc (Bovetti Chocolatier) 120 g	5,90
D763	Pâte à tartiner véritable au Chocolat au Lait et aux Noisettes (Bovetti) 200 g	4,85



Noix au Chocolat blanc Réf. D762

N°	Désignation	Prix 2011	% Remise	Prix
Fruits au Sirop rafraîchis à l'Alcool (4,5°max)				
D715	Mini Poires rafraîchies à l'Eau de Vie de Poire 290 ml	4,95	-20 %	3,96
D718	Clémentines rafraîchies à la Vodka 290 ml	4,95	-20 %	3,96
D716	Mini Pommes rafraîchies au Calvados..... 290 ml	4,95	-20 %	3,96
D719	Cerises au Vin de Gascogne..... 290 ml	4,95	-20 %	3,96
D717	Pruneaux au Vin d'Orange..... 290 ml	4,95	-20 %	3,96
D720	Abricots rafraîchis à la Folle Blanche..... 290 ml	4,95	-20 %	3,96
D742	Mirabelles rafraîchies à l'Eau de Vie de Prune..... 290 ml	4,95	-20 %	3,96
D738	Mini Ananas rafraîchis au Rhum..... 290 ml	4,95	-20 %	3,96

Miels du Périgord
Jean-Marc Naillon



D725	Miel toutes Fleurs de Sarlat 500 g.....	7,30
D726	Miel d'Acacia de Sarlat 500 g.....	8,20
D770	Miel noir de Forêt de Sarlat 500 g.....	8,20

Les Huiles et Graisses		
A620	Huile de Noix Vierge Moulin de la Tour 50 cl	10,90
A634	Huile de Noix Bio d'Aiguevive (à froid) 25 cl	15,50
A639	Huile d'Olive Arôme Truffe 25 cl	10,70 -10 % 9,27
A622	Huile de Noisette Vierge Moulin de la Tour..... 25 cl	9,20
C393	Graisse d'Oie, boîte 4/4..... 700 g	5,50
C419	Graisse de Canard, bocal..... 350 g	3,10 -15 % 2,64

Les Sauces		
A601	Sauce Périgueux aux Truffes 100 g	3,95 -15 % 3,36
A602	Sauce Périgueux aux Truffes 200 g	7,70 -15 % 6,21
A603	Sauce aux Cèpes 200 g	3,50
A605	Sauce aux Morilles 200 g	5,90

Les Moutardes		
A606	Moutarde violette (en grains) 200 g	4,80 -10 % 4,32
A633	Moutarde violette de Brive (lisse) 200 g	4,00
A607	Moutarde aux Noix 200 g	4,80
A608	Moutarde au Piment doux 200 g	4,80
A609	Moutarde à la Truffe 200 g	9,85 -9 % 8,96



Les Gourmandises apéritives

C395	4, ¹³	Petites Saucisses de Toulouse au Coulis de Tomate et au Piment doux d'Espelette Le bocal (20/22 saucisses)...	240 g	9,90	9,90
C396	4, ⁶⁷	Petits Boudins au Foie de Canard Sauce royale au Foie gras Le bocal (20/22 boudins)...	240 g	11,20	11,20
C397	5, ⁶⁰	Petites Saucisses de Toulouse truffées 2 % La boîte (16/18 saucisses)...	200 g	11,20	11,20
C398	3, ⁹⁷	Petites Saucisses au Magret de Canard La boîte (16/18 saucisses)...	200 g	9,60	7,95
C399	19, ²⁵	Apéri Truffe (Caviar de Truffes à toaster) Le bocal.....	40 g	8,50	7,70
D773	3, ⁰⁴	Biscuits salés artisanaux Tomates Oignons Le sachet.....	125 g	3,80	3,80
D776	3, ⁰⁴	Biscuits salés artisanaux Tapenade Basilic Le sachet.....	125 g	3,80	3,80

Duo de Boudins blancs au Foie gras et Saucisses truffées

Réf. C396 et C397

Apéritruffe à toaster 78% de Truffes

Réf. C399

Jambon noir et Magrets

C152	1, ⁸⁰	Quart de Jambon noir du Périgord au Genièvre Quart sous-vide	850 g +/-200g	18,00	15,00
C151	1, ⁴¹	Jambon Noir du Périgord aux Baies de Genièvre Entier désossé - Sous-vide. 5 kg +/- 0,5 kg		78,00	69,90
M528	6, ²⁵	Magret de Canard fumé entier Sous vide	200 g	12,50	12,50
M529	5, ⁹⁵	Magret de Canard séché entier Sous vide	200 g	11,90	11,90
X13029	5, ⁴⁵	Lot de Magrets séché et fumé Sous vide	2x200 g	23,80	21,80



Les Apéritifs

F801	Sarlanoix - 16°.....	70 cl		11,00
F802	Ratafia (apéritif à la prune) - 15°.....	70 cl		11,00
F806	Apéritif à la Pêche de Vigne - 15°.....	70 cl		12,95
F807	Apéritif à la Châtaigne - 16°.....	70 cl		13,80
F810	Apéritif à la Figue - 16°.....	70 cl		13,90
F813	Apéritif Artisanal Gratte-Cul 11,5°	75 cl	9,95 -10%	8,96
F839	Quinquinoix 17° (Apéritif aux Noix)	75 cl		13,50
F809	Apéritif artisanal à la Truffe - 16°.....	75 cl		13,90
F815	Apéritif Sangria blanche 11,5°.....	75 cl		9,95
F818	Hypocras Apéritif médiéval 11,5°.....	75 cl		9,95
F835	Pousse Rapière Liqueur Orange Armagnac 24°.....	75 cl	22,00 -10%	19,80

Les Eaux de Vie de Prune

F822	Vieille Prune Louis Roque - 42°	70 cl		35,00
F823	Vieille Eau de Vie de Prune d'Ente - 42°	70 cl		35,70

Les Galets et Saucisson

Galet nature - Porc fermier séché sous la Cendre				
C153	3, ⁸⁷	La pièce.....	200 g	8,50 7,75
Galet aux Noix - Porc fermier séché sous la Cendre				
C154	3, ⁸⁷	La pièce.....	200 g	8,50 7,75
Saucisson artisanal de Canard à Foie gras				
C155	3, ¹⁰	La pièce sous vide.....	env. 250g	8,50 7,75



Galet cendré - Réf. C154



Saucisson de Canard à Foie gras - Réf. C155

Réf. Désignation Millésime Prix en €

Cahors rouge

VRCS009B08	Cuvée des Dames (Ancien Pierre Sèche, du Château Pinairie) AOC Cahors, 75cl	2008	4, ⁹⁰
VRCS012B06	Château Croze de Pys AOC Cahors, 75cl	2006	6, ⁹⁵
VRCS013B09	Clos la Coutale AOC Cahors, 75cl	2009	6, ⁶⁰
VRCS014B07	Prieuré de Cénac AOC Cahors, 75cl	2007	7, ⁹⁵
VRCS005B08	Château Lamartine AOC Cahors, 75cl	2008	7, ⁸⁰
VRCS011B07	Château Pinairie AOC Cahors, 75cl	2007	7, ⁹⁵
VRCS010B07	Château Les Rigalets «Prestige» AOC Cahors, 75cl	2007	9, ⁸⁰
X13038	La Caisse de 6 Bouteilles	2007	54, ⁰⁰
VRCS035B08	Château de Haute Serre AOC Cahors, 75cl	2008	16, ²⁰
VRCS034B07	Château de Chambert AOC Cahors, 75cl	2007	11, ⁰⁰
VRCS015B05	L'Authentique de La Pinairie AOC Cahors, 75cl	2005	20, ⁰⁰
VRCS002B08	Château Lamartine «Expression» AOC Cahors, 75cl	2008	23, ³⁰
VRCS003B08	Château Lamartine «Cuvée Particulière» AOC Cahors, 75cl	2008	10, ⁶⁰

Bergerac rouge

VRBC001B07	Château Court les Mûts AOC Côtes de Bergerac, 75cl	2007	9, ³⁰
VRBC004B08	Château Cluzeau AOC Bergerac, 75cl	2008	8, ³⁰
VRBC002B07	L'Empyrée de Cluzeau AOC Bergerac, 75cl	2007	14, ⁰⁰
VRBC008B06	Mirabelle du Château La Jaubertie AOC Bergerac, 75cl	2006	15, ⁵⁰
VRBC012B10	Château Barouillet AOC Bergerac, 75cl	2010	5, ⁹⁰
VRBC011B08	Lilas de Coquelicot AOC Bergerac, 75cl	2008	10, ⁵⁰
VRBC010B09	Chant de Coquelicot AOC Bergerac, 75cl	2009	6, ⁹⁰
VRBC004B08	Château Tour des Gendres «La Gloire de mon Père» AOC Bergerac, 75cl	2008	10, ⁵⁰
VRBC015B08	Domaine de l'Ancienne Cure AOC Bergerac, 75cl	2008	6, ⁵⁰
VRBC019B08	Château La Jaubertie AOC Bergerac, 75cl	2008	7, ²⁰
VRPT004B09	Château Beauportail AOC Pécharmant, 75cl	2009	9, ³⁰
VRPT006B06	Château la Renaudie AOC Pécharmant, 75cl	2006	8, ⁰⁰
VRPT001B08	Château de Tiregand AOC Pécharmant, 75cl	2008	9, ⁹⁰
VRPT005B06	Château Champarel AOC Pécharmant, 75cl	2006	10, ⁸⁰

Vins rosés

VSBC009B10	Château Miaudoux AOC Bergerac rosé, 75cl	2010	5, ⁵⁰
VSBC007B10	Château Court les Mûts AOC Bergerac rosé, 75cl	2010	6, ⁹⁰
VSBC010B10	Domaine de l'Ancienne Cure AOC Bergerac rosé, 75cl	2010	6, ⁵⁰
VSBC008B10	Château de la Jaubertie AOC Bergerac rosé, 75cl	2010	7, ²⁰
VSBC006B10	Château de Panisseau AOC Bergerac rosé, 75cl	2010	5, ⁸⁰
VSBC004B10	Clos des Verdots AOC Bergerac rosé, 75cl	2010	7, ⁸⁰
VSBC005BNM	Mirabelle de la Jaubertie AOC Bergerac rosé, 75cl	2010	9, ⁸⁰
VSBC003B10	Château Barouillet AOC Bergerac rosé, 75cl	2010	5, ⁵⁰

Réf. Désignation Millésime Prix en €

Vins Blancs moelleux et liquoreux

VMCB002B10	Château Miaudoux, AOC Côte de Bergerac blanc moelleux, 75cl	2010	5, ⁵⁰
VMRE001B10	Domaine de Coutancie AOC Rosette, 75cl	2010	7, ²⁰
VMCB005B10	Château Court les Mûts AOC Côtes de Bergerac moelleux, 75cl	2010	7, ⁹⁰
VMCM001B09	Château Cluzeau «Les Tourelles» AOC Monbazillac, 75cl	2009	7, ⁸⁵
VMCM003B09	Monbazillac Domaine de Chantalouette AOC Monbazillac, sélection de grains nobles 75cl	2009	10, ⁰⁰
X13042	La Caisse de 6 Bouteilles	2009	54, ⁰⁰
VMCM008B10	Château la Robertie AOC Monbazillac, 75cl	2010	11, ⁰⁰
VMCM009B03	Château de Monbazillac AOC Monbazillac, 75cl	2003	16, ⁵⁰
VMSC001B01	Château Court les Mûts (Vendanges Tardives) AOC Saussignac, 75cl	2001	16, ⁰⁰
VMCB006B10	Domaine de l'Ancienne Cure AOC Côtes de Bergerac moelleux, 75cl	2010	6, ⁵⁰
VMSS002B09	Château du Coy AOC Sauternes, 75cl	2009	15, ⁷⁰
VMCM004B09	Château Barouillet AOC Monbazillac, 75cl	2009	7, ⁶⁰
VMCM006B07	Château Cluzeau Bois Blanc AOC Monbazillac, 75cl	2007	14, ⁰⁰

Vins blancs secs

VBBC006B10	Château Court les Mûts AOC Bergerac sec, 75cl	2010	6, ⁹⁰
VBBC007B10	Château la Jaubertie AOC Bergerac sec, 75cl	2010	7, ²⁰
VBBC005B09	Mirabelle du Château La Jaubertie AOC Bergerac sec, 75cl	2009	15, ⁵⁰
VBBC003B10	Château Barouillet AOC Bergerac sec, 75cl	2010	4, ⁹⁰
VBBC002B09	Château Cluzeau AOC Bergerac sec, 75cl	2009	8, ³⁰

Tarquet

VMCG003B09	Domaine du Tarquet les 4 Réserves Vin de Pays des Côtes de Gascogne, moelleux, 75cl	2009	7, ⁶⁰ 6, ⁵⁰
VMCG001B10	Domaine du Tarquet «Premières Grives» Vin de Pays des Côtes de Gascogne moelleux, 75cl	2010	6, ⁹⁰
VMCG002B09	Domaine du Tarquet «Dernières Grives» Vin de Pays des Côtes de Gascogne liquoreux, 75cl	2009	16, ²⁰
VBCG001B10	Domaine du Tarquet «Côté Tarquet» Vin de Pays des Côtes de Gascogne sec, 75cl	2010	7, ⁵⁰
VBCG002B10	Domaine du Tarquet «Chardonnay» Vin de Pays des Côtes de Gascogne sec, 75cl	2010	5, ⁵⁰
VBCG003B10	Domaine du Tarquet «Sauvignon» Vin de Pays des Côtes de Gascogne sec, 75cl	2010	5, ⁵⁰
VBCG004B10	Domaine du Tarquet «Ugni-Blanc/Colombard» le Classic Vin de Pays des Côtes de Gascogne sec, 75cl	2010	4, ⁴⁰
VBCG005B09	Domaine du Tarquet Chardonnay tête de cuvée Vin de Pays des Côtes de Gascogne, sec 75cl	2009	14, ⁸⁰

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération

En cas de rupture d'un millésime, nous livrons le suivant