Cellier du Périgord Sarlat

2020-2021

PANIERS GOURMANDS & CADEAUX D'AFFAIRES

OFFRE RÉSERVÉE AUX COLLECTIVITÉS, MAIRIES, COS ET CCAS



WWW.PANIERDUGOURMAND.COM

CELLIER DU PÉRIGORD - PLACE DE LA LIBERTÉ - HÔTEL MALEVILLE - BP 39 - 24201 SARLAT CEDEX
TÉL. 05 53 30 81 30 - FAX 05 53 30 81 39 - CONTACT@CELLIERDUPERIGORD.COM

Catalogue de Paniers Gourmands, Achats groupés & Cadeaux d'affaires

Offre Réservée aux Collectivités, mairies, COS et CCAS

Présentation

Depuis plus de 45 ans au service des entreprises, le Cellier du Périgord, petite maison familiale installée en plein coeur de Sarlat, vous présente son catalogue de paniers gourmands.

Nous vous y proposons toute une gamme de produits fins, artisanaux et même bio. Profitant d'une expérience qui perdure depuis trois générations, le Cellier du Périgord sera pour vous le gage de colis soignés, présentés de façon originale et livrés dans des délais scrupuleusement respectés.

N'hésitez pas à utiliser la demande de devis gratuit jointe à cette plaquette, nous sommes spécialistes du colis sur mesure. Toujours d'actualité cette année : nous quittons notre Périgord et participons à plusieurs salons spécial CE à travers la France. N'hésitez pas à nous contacter pour connaître les dates et lieux, nous serions ravis de vous rencontrer et de vous présenter en live nos coffrets !



Dépot de Vézac



Salon de Paris

Insertion Sociale

En choisissant notre société pour vos colis de fin d'année et parce que nous collaborons avec un centre d'aide par le travail, vous soutenez des personnes handicapées et les aidez à s'insérer socialement et professionnellement. 1/3 de nos paniers sont confectionnés par un ESAT.

VALISETTE CARTON

FSC

DES PRODUITS BIO

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

ET NON BIO

FRISURE ET PARTICULE DE CALAGE

Recyclable

Environnement

Tout comme vous, le Cellier du Périgord est sensible à la protection de l'environnement. C'est pourquoi notre société met plusieurs moyens en place pour une réduction de notre impact environnemental, et a adopté les mesures suivantes :
Les colis sont confectionnés dans des valisettes en carton fabriquées à partir de forêts gérées durablement, replantées autant qu'elles sont exploitées. Ces valisettes bénéficient d'ailleurs du label FSC.
Les particules de calage sont "bio" et donc biodégradables, issues d'amidon de maïs, parfaitement naturelles et que l'on peut mettre au compost, ce qui est un gros plus par rapport aux calages conventionnels dont on ne sait que faire après ouverture.
La frisure, autre particule composant votre colis, est à 100% issue de papier recyclé.



Boutique de Sarlat

TOUTES NOS CONDITIONS SUR www.panierdugourmand.com

ÉCHANTILLONS

Afin de juger de la qualité et de la présentation du colis sélectionné, vous pouvez recevoir sur simple demande, un exemplaire du coffret choisi, il vous sera gracieusement offert en cas de commande supérieure à 50 unités.

FRAIS DE PORT PANIERS GOURMANDS

Nos prix sont calculés au plus juste, départ Sarlat.
Les frais de port restent en partie dus selon le forfait suivant :

Paniers gourmands expédiés en 1 palette	48€ HT	57€60 TTC
Paniers gourmands expédiés en 2 palettes	68€ HT	81€60 TTC
Paniers gourmands expédiés en 3 palettes	96€ HT	115€20 TTC

Pour plus de palettes, nous consulter.

Pour toute commande atteignant 2 500€ TTC, les frais de port sont OFFERTS.

CONDITIONS DE VENTE ET D'EXPÉDITION

Nos prix sont valables jusqu'au 31 décembre, sauf modification, entre temps, du taux de TVA. Ils s'entendent toutes taxes comprises départ Sarlat. Toute commande est soumise à une confirmation écrite du client, accompagnée d'un acompte de 38 % du total. Nos expéditions sont assurées. En cas de perte ou d'avarie dûment constatée et mentionnée sur le bon de livraison, les colis seront aussitôt remplacés. Nous vous prions de bien vérifier les cartons à leur arrivée.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
Sous réserve d'erreurs typographiques. Photos non contractuelles - Photos : Studio 8

Colis de Noël

J4352

■ **15 Produits** - Réf. J4352 - 60 colis par palette



à partir de 10 Colis

Grignotage

■ 1 Terrine de Campagne à l'Ail des Ours - 90 g

Entrée

■ 1 Bloc de Foie Gras de Canard artisanal **IGP Sud-Ouest** - 180 g
■ 1 Chutney de Figues aux Noix du Périgord - 40 g
■ 1 Vin Blanc Moelleux Côtes de Bergerac - 75 cl
Cuvée « Vieille Cour le Comte »

Plat

■ 2 Cuisses de Canard cuites sous la graisse - 380 g
■ 1 Vin Rouge **IGP Périgord** - 75 cl
Cuvée « La Petite Gabarre »
Vin de Pays du Périgord

Dessert

AB ■ 1 Compote Pomme Vanille Cannelle - 110 g
■ 1 Biscuit Artisanal « Lunettes à la Fraise » - 80 g
■ 1 Sachet de 7 Biscuits Artisanaux Chocolat Noisette et Poire - 70 g

Douceurs

AB ■ 1 Confiture aux 2 Agrumes - 320 g
Orange douce et Orange amère
■ 1 Barre de Truffes - 34 g
■ 5 Papillotes de Chocolat
et Céréales Craquantes - 5 x 8 g
Révillon Maître Chocolatier

■ 1 Carte de Vœux
■ 1 Chèque Cadeau de 10€
à valoir sur foie-gras-sarlat.com
■ 1 Valisette Carton « Épicerie fine »
(40.5 x 31.5 x 12.5 cm)

60 colis par palette

OFFRE VALABLE
du 1er Juillet
au 31 Octobre 2020

30€00 TTC
soit 27€69 HT

PRIX PLUBLIC TTC
~~69€95~~

OFFRE VALABLE
du 1er Novembre 2020
au 31 Janvier 2021

33€70 TTC
soit 31€20 HT

Colis de Noël Individuel

J4353

■ **14 Produits** - Réf. J4353 - 120 colis par palette

Grignotage

■ 1 Terrine de Campagne à l'Ail des Ours - 90 g

Entrée

■ 1 Bloc de Foie Gras de Canard artisanal - 90 g
■ 1 Confit de Cerises Noires - 28 g
■ 1 Vin Blanc Moelleux IGP Côtes du Tarn - 37,5 cl
Cuvée « Les Ormes de Bastide »

Plat

■ 1 Cuisse de Canard cuite sous la graisse - 280 g
■ 1 Vin Rouge IGP Comté Tolosan - 37,5 cl
Cuvée « Monnaie Antique »

Dessert

AB ■ 1 Compote Pomme Vanille Cannelle - 110 g
■ 1 Biscuit Artisanal « Lunettes à la Fraise » - 80 g

Douceurs

AB ■ 1 Douceur de Fruits Exotiques
Mangues et Fruits de la Passion - 50 g
■ 1 Barre de Truffes - 34 g
■ 3 Papillotes de Chocolat et Céréales Craquantes - 3 x 8 g
Révillon Maître Chocolatier

■ 1 Carte de Vœux
■ 1 Chèque Cadeau de 10€ à valoir sur foie-gras-sarlat.com
■ 1 Valisette Carton « Épicerie fine » (39,5 x 19.5 x 12.5 cm)

120 colis par palette



PRIX PLUBLIC TTC ~~42€50~~

+ de 400 colis	de 200 à 399 colis	de 100 à 199 colis	de 35 à 99 colis	de 10 à 34 colis
23€90 TTC soit 22€09 HT	**24€90** TTC soit 23€04 HT	**25€60** TTC soit 23€71 HT	**27€50** TTC soit 25€51 HT	**29€00** TTC soit 26€93 HT

à partir de 10 Colis



Coffret Tariquet

J4354

■ **12 Produits** - Réf. J4354 - 120 colis par palette

120 colis par palette

Grignotage

- 1 Terrine de Campagne au Magret Fumé - 90 g

Autour du Foie Gras

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard (Bocal Twist Off) - 130 g
- 1 Chutney Mangue Curcuma - 40 g
- 2 Toasts de Pain d'Epices au Miel - 2 x 10g
- 1 Vin Blanc AOC Côtes de Gascogne - 75 cl
  Domaine de Tariquet « Cuvée Classic »
  Propriétaire Récoltant

Douceurs

- 1 Cookie artisanal aux Noix du Périgord et pépites de Chocolat - 50 g
- 1 Financier Artisanal au Marron Glacé - 55 g
- 2 Barres de Truffes au Chocolat et Cacao - 2 x 34 g

- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau de 10€ à valoir sur foie-gras-sarlat.com
- 1 Valisette Carton « Épicerie fine » (39.5 x 19.5 x 12.5 cm)

OFFRE VALABLE
du 1er Juillet
au 31 Octobre 2020

20€00 TTC
soit 18€40 HT

PRIX PUBLIC TTC
~~39€75~~

OFFRE VALABLE
du 1er Novembre 2020
au 31 Janvier 2021

22€70 TTC
soit 20€96 HT

Coffret Tariquet Individuel

J4355

156 colis par palette

■ **10 Produits** - Réf. J4355 - 156 colis par palette

Grignotage

- 1 Terrine de Campagne au Magret Fumé - 90 g

Autour du Foie Gras

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard - 65g
- 1 Confit de Figues - 28 g
- 1 Vin Blanc AOC Côtes de Gascogne - 37,5 cl
  Domaine de Tariquet « Cuvée Classic »
  Propriétaire Récoltant

Douceurs

- 1 Cookie artisanal aux Noix du Périgord et pépites de Chocolat - 50 g
- 1 Financier Artisanal au Marron Glacé - 55 g
- 1 Barres de Truffes au Chocolat et Cacao - 34 g

- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau de 10€
  à valoir sur foie-gras-sarlat.com
- 1 Valisette Carton « Épicerie fine »
  (33 x 18.5 x 12.5 cm)



PRIX PUBLIC TTC ~~26€75~~

+ de 400 colis	de 200 à 399 colis	de 100 à 199 colis	de 35 à 99 colis	de 10 à 34 colis
14€90 TTC soit 13€71 HT	**15€90** TTC soit 14€65 HT	**16€50** TTC soit 15€22 HT	**17€25** TTC soit 15€93 HT	**18€40** TTC soit 17€02 HT

Shopping Bag Individuel

J4358

165 colis par palette

■ **9 Produits** - Réf. J4358 - 165 colis par palette

Grignotage

- 1 Terrine de Campagne à l'Ail des Ours - 90 g

Entrée

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard - 65 g
- 1 Confit de Figues - 28 g
- 1 Vin Blanc AOC Côtes de Bergerac Moelleux - 37.5 cl
  Marquis de Chamterac
  Propriétaire Récoltant

Douceurs

- 1 Douceur de Fruits Exotiques - 50 g
  Mangues et Fruits de la Passion
- 1 Ballotin de Truffes au Chocolat et Cacao - 100 g

- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau de 10€ à valoir sur foie-gras-sarlat.com
- 1 Sac Papier Décor Doré « Joyeuses Fêtes »
  avec poignées Cordelettes (25 x 10 x 22 cm)



PRIX PUBLIC TTC 27€65

+ de 400 colis	de 200 à 399 colis	de 100 à 199 colis	de 35 à 99 colis	de 10 à 34 colis
13€20 TTC soit 11€95 HT	13€95 TTC soit 12€66 HT	14€60 TTC soit 13€28 HT	15€70 TTC soit 14€23 HT	16€75 TTC soit 15€32 HT

Shopping Bag Couple

J4359

72 colis par palette

■ **9 Produits** - Réf. J4359 - 72 colis par palette

Grignotage

- 1 Terrine de Campagne à l'Ail des Ours - 180 g

Entrée

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard (Bocal Twist Off) - 90 g
- 1 Confit de Figues - 50 g
- 1 Vin Blanc AOC Côtes de Bergerac Moelleux - 75 cl
  Marquis de Chamterac
  Propriétaire Récoltant

Douceurs

- 1 Douceur de Fruits Exotiques - 100 g
  Mangues et Fruits de la Passion
- 1 Ballotin de Truffes au Chocolat et Cacao - 200 g

- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau de 10€ à valoir sur foie-gras-sarlat.com
- 1 Sac Papier Décor Doré « Joyeuses Fêtes »
  avec poignées Cordelettes (35 x 13 x 33 cm)



PRIX PUBLIC TTC 37€40

+ de 400 colis	de 200 à 399 colis	de 100 à 199 colis	de 35 à 99 colis	de 10 à 34 colis
18€30 TTC soit 16€65 HT	19€40 TTC soit 17€70 HT	20€35 TTC soit 18€60 HT	20€95 TTC soit 19€16 HT	23€80 TTC soit 21€87 HT

Shopping Bag Dégustation Individuel

J4356

165 colis par palette

■ **7 Produits** - Réf. J4356 - 165 colis par palette

Entrée

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard - 65 g
- 1 Confit de Figues Blanches - 28 g
- 1 Vin Blanc Moelleux IGP Côtes du Tarn - 37.5 cl
  Cuvée « Les Ormes de Bastide »

Douceur

- 1 Barre de Truffes Fantaisie Nature - 34 g

- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau de 10€ à valoir sur foie-gras-sarlat.com
- 1 Sac Kraft Décor « Voyage Gourmand »
  avec Poignées Cordelettes (25 x 10 x 22 cm)



PRIX PUBLIC TTC 18€55

+ de 400 colis	de 200 à 399 colis	de 100 à 199 colis	de 35 à 99 colis	de 10 à 34 colis
10€99 TTC soit 10€09 HT	11€20 TTC soit 10€29 HT	11€60 TTC soit 10€67 HT	12€35 TTC soit 11€38 HT	13€50 TTC soit 12€47 HT

PRIX PUBLIC TTC 25€40

+ de 400 colis	de 200 à 399 colis	de 100 à 199 colis	de 35 à 99 colis	de 10 à 34 colis
13€95 TTC soit 12€69 HT	15€00 TTC soit 13€66 HT	15€95 TTC soit 14€58 HT	16€50 TTC soit 15€11 HT	17€50 TTC soit 16€05 HT

Shopping Bag Dégustation Couple

J4400

72 colis par palette

■ **8 Produits** - Réf. J4400 - 72 colis par palette

Entrée

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard - 90 g
- 1 Confit de Figues Blanches - 50 g
- 1 Vin Blanc Moelleux IGP Côtes du Tarn - 75 cl
  Cuvée « Les Ormes de Bastide »

Douceurs

- 2 Barre de Truffes Fantaisie Nature - 2 x 34 g

- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau de 10€ à valoir sur foie-gras-sarlat.com
- 1 Sac Kraft Décor « Voyage Gourmand »
  avec Poignées Cordelettes (35 x 13 x 33 cm)



J4392

165 colis par palette

Cabas Gourmand Individuel

■ **8 Produits** - Réf. J4392 - 165 colis par palette

Grignotage

- 1 Terrine Forestière aux Morilles - 65 g

Spécialité

- 1 Canardise au Piment d'Espelette 20% Foie Gras - 130 g

Douceurs

- 1 Sachet de 7 Biscuits Artisanaux Chocolat Noisette et Poire - 70 g
- 3 Papillotes de Chocolat et Céréales Craquantes - 3 x 8 g
  Révillon Maître Chocolatier
- 1 Nectar de Pêches Jaunes Vallée Du Rhône - 25 cl
  Artisan Fruitier « Patrick Font »

- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau de 10€ à valoir sur foie-gras-sarlat.com
- 1 Sac en Toile de Jute Bleu à Fenêtres (20 x 10 x 17 cm)



PRIX PUBLIC TTC 25€00

+ de 400 colis	de 200 à 399 colis	de 100 à 199 colis	de 35 à 99 colis	de 10 à 34 colis
10€80 TTC soit 10€24 HT	**11€50** TTC soit 10€90 HT	**12€10** TTC soit 11€47 HT	**13€20** TTC soit 12€51 HT	**14€95** TTC soit 14€17 HT

J4393

72 colis par palette

Cabas Gourmand Couple

■ **10 Produits** - Réf. J4393 - 72 colis par palette

Grignotage

- 1 Terrine Forestière aux Morilles - 130 g

Spécialité

- 1 Canardise au Piment d'Espelette 20% Foie Gras - 130 g

Douceurs

- 1 Sachet de 7 Biscuits Artisanaux Chocolat Noisette et Poire - 70 g
- 6 Papillotes de Chocolat et Céréales Craquantes - 6 x 8 g
  Révillon Maître Chocolatier
- 1 Confiture aux 2 Agrumes Orange douce et Orange amère - 320 g
- 1 Nectar de Pêches Jaunes Vallée Du Rhône - 25 cl
  Artisan Fruitier « Patrick Font »
- 1 Nectar de Poires Williams Du Lyonnais - 25 cl
  Artisan Fruitier « Patrick Font »

- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau de 10€ à valoir sur foie-gras-sarlat.com
- 1 Sac en Toile de Jute Bleu (35 x 18 x 27 cm)



PRIX PUBLIC TTC 31€00

+ de 400 colis	de 200 à 399 colis	de 100 à 199 colis	de 35 à 99 colis	de 10 à 34 colis
18€70 TTC soit 17€73 HT	**19€95** TTC soit 18€91 HT	**20€80** TTC soit 19€72 HT	**22€00** TTC soit 20€85 HT	**25€00** TTC soit 23€70 HT

J4384

150 colis par palette

Coffret du Terroir Individuel

■ **9 Produits** - Réf. J4384 - 150 colis par palette

Entrée

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard - 65 g
- 1 Confit de Cerises Noires - 28 g

Plat

- 1 Sublime de Canard aux Girolles - 350 g
- 1 Vin Rouge IGP Comté Tolosan - 37.5 cl
  Cuvée « Monnaie Antique »

Dessert

- 1 Douceur de Fruits Exotiques - 50 g
  Ananas et Kiwis
- 1 Nanou Artisanal
  à la Noix du Périgord AOP - 13 g

- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau de 10€
  à valoir sur foie-gras-sarlat.com
- 1 Valisette Carton Dorée « Joyeuses Fêtes »
  (33 x 18.5 x 9.5 cm)



PRIX PUBLIC TTC 28€90

+ de 400 colis	de 200 à 399 colis	de 100 à 199 colis	de 35 à 99 colis	de 10 à 34 colis
14€50 TTC soit 13€47 HT	**15€65** TTC soit 14€56 HT	**16€00** TTC soit 14€89 HT	**17€30** TTC soit 16€12 HT	**18€00** TTC soit 16€78 HT



Coffret du Terroir Couple

J4385

100 colis par palette

■ **10 Produits** - Réf. J4385 - 100 colis par palette

Entrée

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard (Bocal Twist-off) - 90 g
- 1 Confit de Cerises Noires - 50 g

Plat

- 1 Sublime de Canard aux Girolles - 600 g
- 1 Vin Rouge IGP Comté Tolosan - 75 cl
  Cuvée « Monnaie Antique »

Dessert

- 1 Douceur de Fruits Exotiques - 100 g
  Ananas et Kiwis
- 2 Nanoux Artisanaux à la Noix du Périgord AOP - 2 x 13 g

- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau de 10€ à valoir sur foie-gras-sarlat.com
- 1 Valisette Carton Dorée « Joyeuses Fêtes » (34.5 x 25.5 x 11.5 cm)

PRIX PUBLIC TTC 37€50

+ de 400 colis	de 200 à 399 colis	de 100 à 199 colis	de 35 à 99 colis	de 10 à 34 colis
19€50 TTC soit 18€06 HT	**20€90** TTC soit 19€39 HT	**21€50** TTC soit 19€96 HT	**23€50** TTC soit 21€85 HT	**25€80** TTC soit 24€03 HT



Coffret Gourmet Individuel

J4378

150 colis par palette

■ **13 Produits** - Réf. J4378 - 150 colis par palette

Grignotage

- 1 Terrine de Campagne aux Cèpes - 90 g

Entrée

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard - 65 g
- 1 Confit de Figues Blanches - 28 g
- 1 Vin Blanc AOC Côtes de Bergerac Moelleux - 37.5 cl
  Marquis de Chamterac

Plat

- 1 Volaille Sauce Magret Fumé et Patates Douces - 350 g
- 1 Vin Rouge AOC Cahors - 37.5 cl
  Domaine Lafon
  Propriétaire Récoltant

Dessert

- 1 Cookie artisanal aux Noix du Périgord et pépites de Chocolat - 50 g
- 1 Douceur de Fruits Exotiques - 50 g
  Mangues et Fruits de la Passion

Douceur

- 1 Barre de Truffes Fantaisie Nature - 34 g

- 1 Calendrier perpétuel en bois (9,2 x 4,5 x 6 cm)
- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau de 10€ à valoir sur foie-gras-sarlat.com
- 1 Valisette en Carton Bleue Décor « Village de Noël » (33 x 18.5 x 9.5 cm)

PRIX PUBLIC TTC 45€95

+ de 400 colis	de 200 à 399 colis	de 100 à 199 colis	de 35 à 99 colis	de 10 à 34 colis
23€50 TTC soit 21€44 HT	24€65 TTC soit 22€53 HT	25€90 TTC soit 23€72 HT	27€50 TTC soit 25€24 HT	29€95 TTC soit 27€56 HT

PRIX PUBLIC TTC 58€50

+ de 400 colis	de 200 à 399 colis	de 100 à 199 colis	de 35 à 99 colis	de 10 à 34 colis
29€95 TTC soit 27€42 HT	31€20 TTC soit 28€61 HT	32€50 TTC soit 29€84 HT	34€80 TTC soit 32€02 HT	37€50 TTC soit 34€58 HT

Coffret Gourmet Couple

J4379

100 colis par palette

■ **14 Produits** - Réf. J4379 - 100 colis par palette

Grignotage

- 1 Terrine de Campagne aux Cèpes - 180 g

Entrée

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard **IGP Sud-Ouest** - 100 g
- 1 Confit de Figues - 50 g
- 1 Vin Blanc AOC Côtes de Bergerac Moelleux- 37.5 cl
  Marquis de Chamterac

Plat

- 1 Volaille Sauce Magret Fumé et Patates Douces - 600 g
- 1 Vin Rouge AOC Cahors - 75 cl
  Domaine Lafon
  Propriétaire Récoltant

Dessert

- 1 Cookie artisanal aux Noix du Périgord et pépites de Chocolat - 50 g
- 1 Douceur de Fruits Exotiques - 100 g
  Mangues et Fruits de la Passion

Douceur

- 2 Barres de Truffes Fantaisie Nature - 2 x 34 g

- 1 Calendrier perpétuel en bois (9,2 x 4,5 x 6 cm)
- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau de 10€
  à valoir sur foie-gras-sarlat.com
- 1 Valisette en Carton Bleue Décor « Village de Noël »
  (34,5 x 25.5 x 11.5 cm)



J4380

150 colis par palette

Coffret Délice Individuel

■ **13 Produits** - Réf. J4380 - 150 colis par palette

Grignotage

- Terrine Vigneronne aux Vendanges Tardives - 90 g

Entrée

- 1 Bloc de Foie gras de Canard (Bocal Twist Off) - 90 g
- 1 Confit de Poires au Piment d'Espelette - 50 g
- 1 Vin Blanc Moelleux IGP Côtes du Tarn - 37.5 cl
  Cuvée « Les Ormes de Bastide »

Plat

- 1 Cuisse de Canard cuite sous la graisse - 280 g
- 1 Ecrasée de Pommes de Terre Huile d'Olive et Fleur de Sel - 90 g
- 1 Vin Rouge AOC Cahors - 37.5 cl
  Domaine Lafon
  Propriétaire Récoltant

Dessert

- 1 Compote de Pomme et Citron Meringué - 110 g

Douceur

- 1 Sachet de Truffes au Chocolat et Cacao - 50 g

- 1 Lyre à Couper le Foie Gras
- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau de 10€ à valoir sur foie-gras-sarlat.com
- 1 Valisette Kraft « Voyage Gourmand » (33 x 18.5 x 9.5 cm)



PRIX PUBLIC TTC 46€55

+ de 400 colis	de 200 à 399 colis	de 100 à 199 colis	de 35 à 99 colis	de 10 à 34 colis
24€90 TTC soit 22€91 HT	26€00 TTC soit 23€95 HT	26€80 TTC soit 24€71 HT	28€75 TTC soit 26€58 HT	30€50 TTC soit 28€24 HT

PRIX PUBLIC TTC 62€50

+ de 400 colis	de 200 à 399 colis	de 100 à 199 colis	de 35 à 99 colis	de 10 à 34 colis
30€95 TTC soit 28€50 HT	31€95 TTC soit 29€45 HT	32€95 TTC soit 30€40 HT	35€60 TTC soit 32€91 HT	38€50 TTC soit 35€66 HT



J4381

100 colis par palette

Coffret Délice Couple

■ **14 Produits** - Réf. J4381 - 100 colis par palette

Grignotage

- Terrine Vigneronne aux Vendanges Tardives - 180 g

Entrée

- 1 Bloc de Foie gras de Canard (Bocal Twist Off) - 130 g
- 1 Confit de Poires au Piment d'Espelette - 50 g
- 1 Vin Blanc Moelleux IGP Côtes du Tarn - 37.5 cl
  Cuvée « Les Ormes de Bastide »

Plat

- 2 Cuisses de Canard cuites sous la graisse - 380 g
- 1 Ecrasée de Pommes de Terre Huile d'Olive et Fleur de Sel - 180 g
- 1 Vin Rouge AOC Cahors - 75 cl
  Domaine Lafon - Propriétaire Récoltant

Dessert

- 1 Compote de Pomme et Citron Meringué - 110 g
- 1 Compote Pomme Vanille Cannelle - 110 g

Douceur

- 1 Sachet de Truffes au Chocolat et Cacao - 100 g

- 1 Lyre à Couper le Foie Gras
- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau de 10€ à valoir sur foie-gras-sarlat.com
- 1 Valisette Kraft « Voyage Gourmand » (34.2 x 25 x 11.5 cm)

Toutes nos spécialités gastronomiques sont fabriquées en France exclusivement.

J4382

Coffret Elégance Individuel

■ **14 Produits** - Réf. J4382 - 100 colis par palette

Grignotages

- 1 Apéritif Artisanal à la Noix - 25 cl
- 1 Caviar d'Aubergines - 100 g

Entrée

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard **IGP Sud-Ouest** - 100 g
- 1 Confit d'Oignons - 50 g
- 1 Vin Blanc Moelleux IGP Côtes de Gascogne - 37.5 cl
  Cuvée « Trésor d'Automne »

Plat

- 1 Cassoulet aux Manchons de Canard Confits - 400 g

Dessert

- 1 Cookie artisanal aux Noix du Périgord et pépites de Chocolat - 50 g
- 1 Douceur de Fruits Exotiques - 50 g
  Mangues et Fruits de la Passion

Douceurs

- 1 Sachet de Noix au Chocolat de Rocamadour - 100 g
- 1 Sachet de Pâtes de Fruits Naturelles - 100 g
  Sans Colorant, ni Conservateur

- 1 Bouchée Apéritive en Porcelaine Blanche
- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau de 10€ à valoir sur foie-gras-sarlat.com
- 1 Valisette en Carton Décor Noir et Nœud Doré (34.5 x 25.5 x 11.5 cm)

100 colis par palette



PRIX PUBLIC TTC 51€15

+ de 400 colis	de 200 à 399 colis	de 100 à 199 colis	de 35 à 99 colis	de 10 à 34 colis
29€35 TTC soit 27€12 HT	**30**€70 TTC soit 28€40 HT	**31**€90 TTC soit 29€54 HT	**33**€70 TTC soit 31€25 HT	**37**€00 TTC soit 34€37 HT

J4383

Coffret Elégance Couple

■ **15 Produits** - Réf. J4383 - 60 colis par palette



Grignotages

- 1 Apéritif Artisanal à la Noix - 37.5 cl
- 1 Caviar d'Aubergines - 200 g

Entrée

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard **IGP Sud-Ouest** - 200 g
- 1 Confit d'Oignons - 50 g
- 1 Vin Blanc Moelleux IGP Côtes de Gascogne - 75 cl
  Cuvée « Trésor d'Automne »

Plat

- 1 Cassoulet aux Manchons de Canard Confits - 760 g

Dessert

- 2 Cookies artisanaux aux Noix du Périgord
  et pépites de Chocolat - 2 x 50 g
- 1 Douceur de Fruits Exotiques - 100 g
  Mangues et Fruits de la Passion

Douceurs

- 1 Sachet de Noix au Chocolat de Rocamadour - 100 g
- 1 Sachet de Pâtes de Fruits Naturelles - 100 g
  Sans Colorant, ni Conservateur

- 2 Bouchées Apéritives en Porcelaine Blanche
- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau de 10€ à valoir sur foie-gras-sarlat.com
- 1 Valisette en Carton Décor Noir et Nœud Doré
  (40 x 32.5 x 12 cm)

60 colis par palette

PRIX PUBLIC TTC 72€70

+ de 400 colis	de 200 à 399 colis	de 100 à 199 colis	de 35 à 99 colis	de 10 à 34 colis
38€95 TTC soit 36€08 HT	**40**€60 TTC soit 37€65 HT	**42**€30 TTC soit 39€26 HT	**43**€95 TTC soit 40€82 HT	**48**€90 TTC soit 45€52 HT

J4399

400 colis par palette

Coffret Panneau de Ville

■ **7 Produits** - Réf. J43599 - 400 colis par palette

Grignotage

■ 1 Rillettes d'Oie confites Confites - 65 g

Entrée

■ 1 Bloc de Foie Gras de Canard - 65 g
■ 1 Confit de Figues aux Noix du Périgord - 40 g

Douceur

■ 1 Nanou Artisanal à la Noix du Périgord AOP - 13 g

■ 1 Sticker Personnalisé au Nom du CSE ou de l'Entreprise
■ 1 Chèque Cadeau de 10€ à valoir sur foie-gras-sarlat.com
■ 1 Boite Métal Décor « Panneau de Ville » (19 x 9 x 6 cm)

À personnaliser avec le nom de votre commune.



PRIX PUBLIC TTC 29€95

+ de 400 colis	de 200 à 399 colis	de 100 à 199 colis	de 35 à 99 colis	de 10 à 34 colis
11€65 TTC soit 10€62 HT	12€80 TTC soit 11€71 HT	13€50 TTC soit 12€37 HT	14€15 TTC soit 12€99 HT	15€95 TTC soit 14€69 HT

Parceque nous sommes aussi des parents...
Nous avons pensé à vos enfants !



PRIX PUBLIC TTC 18€95

+ de 400 colis	de 200 à 399 colis	de 100 à 199 colis	de 35 à 99 colis	de 10 à 34 colis
9€50 TTC soit 9€01 HT	10€20 TTC soit 9€67 HT	10€60 TTC soit 10€05 HT	11€00 TTC soit 10€43 HT	13€50 TTC soit 12€80 HT

Coffret Enfants

■ **7 Produits** - Réf. J4395 - 165 colis par palette

Douceurs

■ 1 Sachet de 7 Biscuits Chocolat Noisette et Poire - 70 g
■ 1 Sachet Cône Noël Doré - 50 g
Noël en Chocolat Noir et Lait
■ 1 Sachet de Pâtes de Fruits Naturelles - 100 g
Sans Colorant, ni Conservateur
■ 1 Cookie artisanal aux Noix du Périgord
et pépites de Chocolat - 50 g
■ 5 Papillotes de Chocolat et Céréales Craquantes - 5 x 8 g
Révillon Maître Chocolatier

■ 1 Carte de Vœux
■ 1 Sac Papier Décor « Village de Noël »
(25 x 10 x 22 cm)

J4395

165 colis par palette

J4397

150 colis par palette

Calendrier de l'Avent du Cellier

25 Produits - Réf. J4397 - 150 colis par palette

- 1 Rillettes d'Oie confites - 65 g
- 1 Rillettes Canard Confites - 65 g
- 1 Terrine Canard au Poivre Vert - 65 g
- 1 Terrine Forestière aux Morilles - 65 g
- 1 Terrine Confit et Noix - 65 g
- 1 Grillons du Périgord - 65 g
- 1 Bloc de Foie Gras de Canard artisanal **IGP Sud-Ouest** - 100 g
- 1 Bloc de Foie Gras de Canard - 65 g
- 1 Confit Figues - 50 g
- 1 Confit Oignons - 50 g
- 1 Confit Oignons au Jus de Truffes - 50 g
- 1 Confit Poire Piment Espelette - 50 g
- 1 Chutney Mangue Curcuma - 40 g
- 1 Moutarde Fine de Dijon Alain Milliat - 30 g
- 1 Sel au Safran du Périgord - 30 g
- 1 Mélange d'Aromates BIO du Périgord - 5 g
  Origan, Romarin et Sarriette
- 1 Compote Pomme Vanille Cannelle - 110 g
- 1 Compote de Pommes et Citron Meringué - 110 g
- 1 Douceurs de Fruits Exotiques - 50 g
  Mangues et Fruits de la Passion
- 1 Douceurs de Fruits Exotiques - 50 g
  Ananas et Kiwis
- 1 Miel d'Acacia - 47 g
- 3 Papillotes de Chocolat et Céréales Craquantes - 3 x 8 g
  Révillon Maître Chocolatier
- 1 Sachet d'Amandes Enrobées de Chocolat - 90 g
- 1 Assortiment de 5 Tisanes artisanales - 5 x 20 g

- 1 Calendrier de l'Avent (36 x 36 x 5.7 cm)



PRIX PLUBLIC TTC ~~79€90~~

à partir de 10 unités

40€00 TTC soit 37€92 HT

PRIX PLUBLIC TTC ~~82€90~~

à partir de 10 unités

69€75 TTC soit - 15%



Calendrier de l'Avent 24 Bières Artisanales et Régionales

X13379

50 colis par palette

25 Produits - Réf. X13379 - 50 colis par palette

- 1 Bière Brassée 24 Brasserie Artisanale de Sarlat **à la liqueur de noix** - 33cl
- 1 Bière Brassée 24 Brasserie Artisanale de Sarlat **Ambrée** - 33cl
- 1 Bière Brassée 24 Brasserie Artisanale de Sarlat **Blanche** - 33cl
- 1 Bière Brassée 24 Brasserie Artisanale de Sarlat **Blonde**- 33cl
- 1 Bière Brassée 24 Brasserie Artisanale de Sarlat **Bière d'hiver**- 33cl
- 1 Bière Artisanale Chavagn' **Ambrée** - 33cl
- 1 Bière Artisanale Chavagn' **Blonde** - 33cl
- 1 Bière Brasserie Gaillarde **Blonde Kliclac** - 33cl
- 1 Bière Brasserie Gaillarde **Blonde** - 33cl
- 1 Bière Artisanale du Périgord Brasserie Lapepie **Ambrée** - 33cl
- 1 Bière Artisanale du Périgord Brasserie Lapepie **Pale Ale** - 33cl
- 1 Bière Artisanale du Périgord Brasserie La Lutine **à la noix** - 33cl
- 1 Bière Artisanale du Périgord Brasserie La Lutine **Blonde** - 33cl
- 1 Bière Artisanale du Périgord Brasserie Margoutie **Blonde** - 33cl
- 1 Bière Artisanale du Périgord Brasserie Margoutie **Ambrée** - 33cl
- 1 Bière Brasserie Michard **Ambrée** Abbaye St Martial double fermentation - 33cl
- 1 Bière Brasserie Michard **Ambrée** - 33cl
- 1 Bière Brasserie Michard **Blanche** - 33cl
- 1 Bière Artisanale du Quercy Brasserie Ratz **Blanche** - 33cl
- 1 Bière Artisanale du Quercy Brasserie Ratz **Blonde** - 33cl
- 1 Bière Artisanale du Quercy Brasserie Ratz **Pepita Lemon** - 33cl
- 1 Bière Artisanale du Périgord Brasserie Roc Mol **Amber Ale** - 33cl
- 1 Bière Artisanale du Périgord Brasserie Roc Mol **American Pale Ale** - 33cl
- 1 Bière Artisanale du Périgord Brasserie Roc Mol **American Wheat beer** - 33cl

- 1 Coffret carton avec emplacements numérotés (30 x 25 x 45,5 cm)

X13380

50 colis par palette

Calendrier de l'Avent 24 Bières du Monde

25 Produits - Réf. X13380 - 50 colis par palette

- 1 Bière France Brassée 24 Brasserie artisanale de Sarlat **Blanche**- 33cl
- 1 Bière France Artisanale Chavagn' **Blonde** - 33cl
- 1 Bière France Artisanale du Quercy Brasserie Ratz **Ambrée** - 33cl
- 1 Bière France Artisanale du Périgord Brasserie les 2 ours **Blonde**- 33cl
- 1 Bière Réunion Dodo Bourbon **Blonde** - 33cl
- 1 Bière Espagne Guineu **IPA** Amarillo - 33cl
- 1 Bière Belgique **Blanche** de Charleroi - 33cl
- 1 Bière Belgique **Blanche** de Namur - 25cl
- 1 Bière Belgique Smash **Blonde** - 33cl
- 1 Bière Belgique cuvée des trolls **Blonde** - 25cl
- 1 Bière Belgique Grisette **Blonde** bio et sans gluten - 25cl
- 1 Bière Belgique Lupulus Hopera **Blonde** - 33cl
- 1 Bière Belgique Jambe de bois **Blonde** - 33cl
- 1 Bière Belgique Delirium Tremens **Blonde** - 33cl
- 1 Bière Belgique triple Karmeliet **Blonde** - 33cl
- 1 Bière Belgique Averbode **Blonde** - 33cl
- 1 Bière Belgique Corsendonk **Rousse** - 33cl
- 1 Bière Belgique Brussel Beer Project Babylone **Ambrée** - 33cl
- 1 Bière Belgique Black C **Noire** - 33cl
- 1 Bière Irlande O Haras **Double IPA** - 33cl
- 1 Bière Bière Innis & Gunn Gunpowder **IPA** - 33cl
- 1 Bière Pays-Bas 't IJ **IPA** - 33cl
- 1 Bière République Tcheque Budweiser Budvar **Blonde** - 33cl
- 1 Bière Allemagne Krombachen pils **Blonde** - 33cl

- 1 Coffret carton avec emplacements numérotés (30 x 25 x 45,5 cm)

PRIX PLUBLIC TTC ~~76€75~~

à partir de 10 unités

64€32 TTC soit - 15%







D7061

Calendrier de l'avent
CHOCOLATERIE BOVETTI

■ **25 Produits** - Réf. D7061 - 150 colis par palette

PRIX PLUBLIC TTC ~~12€90~~

à partir de **4** produits	à partir de **20** produits
10€95 TTC -16%	**9**€95 TTC -23%



PRIX PLUBLIC TTC ~~39€95~~

à partir de **4** produits	à partir de **20** produits
35€95 TTC -10%	**33**€80 TTC -16%

D7073

Calendrier de l'Avent
Lucy Borie
Invitation au Délice

Calendrier à monter soi-même

24 Cubes de 35x35mm
Truffes, Nougats, Pâtes de Fruits, Guimauves, Caramels, Meringues

■ **25 Produits** - Réf. D7073 - 100 colis par palette

Offres Achats Groupés et Cadeaux d'Affaires

Offre Réservée aux Collectivités, mairies, COS et CCAS



Vous êtes **UNE ENTREPRISE**
et vous souhaitez remercier vos clients ou récompenser vos salariés.

Vous êtes **RESPONSABLE DU CSE**
et vous voulez offrir des mets de qualité au personnel.

Vous êtes **REPRÉSENTANT DU PERSONNEL**
et vous souhaitez proposer aux salariés de profiter d'offres avantageuses.

Alors n'hésitez pas à consulter le catalogue
Achats Groupés et Cadeaux d'Affaires
et demandez votre devis gratuitement
ou commandez directement :

PAR VOIE POSTALE à l'aide du
BON DE COMMANDE

PAR INTERNET
www.panierdugourmand.com

PAR TÉLÉPHONE
05 53 30 81 30
Nos équipes vous répondent
du Lundi au Vendredi
de 7h30 à 12h00 et de 13h30 à 18h00

TOUTES NOS CONDITIONS SUR **www.panierdugourmand.com**

Frais de port
Offres Achats Groupés et Cadeaux d'Affaires
19€80 TTC

CONDITIONS DE VENTE ET D'EXPÉDITION

Nos prix sont valables jusqu'au 31 décembre, sauf modification, entre temps, du taux de TVA. Ils s'entendent toutes taxes comprises départ Sarlat. Toute commande est soumise à une confirmation écrite du client, accompagnée d'un acompte de 38 % du total. Nos expéditions sont assurées. En cas de perte ou d'avarie dûment constatée et mentionnée sur le bon de livraison, les colis seront aussitôt remplacés. Nous vous prions de bien vérifier les cartons à leur arrivée.

Sous réserve d'erreurs typographiques. Photos non contractuelles - Photos : Studio 8



Foies Gras Frais

Oie ou canard, entier ou bloc, cru ou mi-cuit, pas facile de s'y retrouver avec toutes ces dénominations !

Les amateurs éclairés choisiront **le foie gras d'Oie** pour son authenticité et la subtilité gustative de ce produit «noble», mère de cette fameuse trouvaille égyptienne. En revanche et de manière générale, **le Canard** est plus goûteux selon l'idée populaire. Notez que le foie gras d'Oie est moins gras que le Canard et se prêtera mieux aux préparations chaudes. Le haut de gamme réside dans **le foie gras entier** qui est composé exclusivement d'un seul foie et d'un assaisonnement, les puristes apprécieront. Quant au bloc, il s'agit d'une préparation composée de foies reconstitués à partir d'une émulsion de foie gras et d'eau, assaisonnés et moulés.

Le Foie Gras se cuit de multiples façons.

La façon la plus courante est celle en conserve, stérilisé autour des 110°C et présenté en boîte métallique ou en bocal, il peut se garder jusqu'à 4 années. Le Foie Gras Mi-Cuit présente la particularité d'être stérilisé à basse température (autour de 85°C), il se garde jusqu'à 6 mois au frais (entre 2 et 5°C). Enfin, les foies gras crus vous permettront de le cuisiner en terrine ou de le poêler au dernier moment pour agrémenter un tournedos ou un magret par exemple.

Les Crus

U950
LOBE DE FOIE GRAS DE CANARD CRU
450 g +/-50 g

PRIX PLUBLIC TTC ~~39€90~~
à partir de **4** produits : **33€95** TTC -15%
à partir de **20** produits : **27€95** TTC -30%

U952
LOBE DE FOIE GRAS D'OIE CRU
780 g +/- 80 g

PRIX PLUBLIC TTC ~~97€90~~
à partir de **4** produits : **82€95** TTC -11%
à partir de **20** produits : **74€80** TTC -20%

X13347
LOT TERRINE EN PORCELAINE ET LOBE DE FOIE GRAS DE CANARD CRU
450 g +/- 50 g

PRIX PLUBLIC TTC ~~49€95~~
à partir de **4** produits : **34€90** TTC -30%







Les Crus déveinés

U955
LOBE DE FOIE GRAS DE CANARD CRU DÉVEINÉ 450 g +/-50 g

PRIX PLUBLIC TTC ~~41€90~~
à partir de **4** produits : **35€65** TTC -15%
à partir de **20** produits : **29€95** TTC -29%

U1178
LOBE DE FOIE GRAS D'OIE CRU DÉVEINÉ
780 g +/- 80 g

PRIX PLUBLIC TTC ~~96€80~~
à partir de **4** produits : **86€20** TTC -11%
à partir de **20** produits : **78€90** TTC -19%

X13348
LOT TERRINE EN PORCELAINE ET LOBE DE FOIE GRAS DE CANARD CRU DÉVEINÉ
400 g +/-50 g

PRIX PLUBLIC TTC ~~53€95~~
à partir de **4** produits : **36€90** TTC -32%

FOIES GRAS EN CONSERVE



Foie Gras d'Oie



C301
FOIE GRAS D'OIE ENTIER
DU PÉRIGORD 130 g

Prix public TTC 22€50

à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
18€90 TTC -16%	15€30 TTC -32%



C302
FOIE GRAS D'OIE ENTIER
DU PÉRIGORD 190 g

Prix public TTC 34€50

à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
27€95 TTC -19%	21€75 TTC -37%



C314
BLOC DE FOIE GRAS D'OIE
ORIGINE PÉRIGORD 200 g

Prix public TTC 25€90

à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
20€75 TTC -20%	15€55 TTC -40%

Foie Gras de Canard



C308
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER
DU PÉRIGORD 130 g

Prix public TTC 19€95

à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
16€50 TTC -17%	12€95 TTC -35%



C309
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER
DU PÉRIGORD 180 g

Prix public TTC 25€90

à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
21€80 TTC -16%	17€95 TTC -31%



C466
BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD
IGP PÉRIGORD 130 g

Prix public TTC 17€25

à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
12€95 TTC -25%	8€65 TTC -50%

Toutes nos spécialités gastronomiques sont fabriquées en France exclusivement.

FOIES GRAS MI-CUITS

Foie Gras de Canard



M520 FOIE GRAS DE CANARD ENTIER DU PÉRIGORD MI-CUIT 180 g

PRIX PUBLIC TTC 27€30

à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
22€90 TTC -17%	17€95 TTC -35%



M5515 FOIE GRAS DE CANARD ENTIER DU PÉRIGORD MI-CUIT AU TORCHON 500 g

PRIX PUBLIC TTC 77€30

à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
62€80 TTC -19%	47€90 TTC -38%



M542 BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD DU PÉRIGORD MI-CUIT 30% MORCEAUX 200 g

PRIX PUBLIC TTC 20€95

à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
17€85 TTC -15%	14€95 TTC -29%



M543 BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD DU PÉRIGORD MI-CUIT 30% MORCEAUX 400 g

PRIX PUBLIC TTC 39€70

à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
33€75 TTC -15%	28€95 TTC -27%





M542, M543 et M544



Foie Gras d'Oie

M522 FOIE GRAS D'OIE ENTIER MI-CUIT 190 g

PRIX PUBLIC TTC 35€60

à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
28€65 TTC -20%	21€95 TTC -39%





M538 FOIE GRAS D'OIE ENTIER MI-CUIT AU TORCHON 200 g

PRIX PUBLIC TTC 72€95

à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
51€80 TTC -29%	29€95 TTC -59%





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 produits une variété de parfums originaux et savoureux.

D7061

Calendrier de l'avent

CHOCOLATERIE BOVETTI

PRIX PLUBLIC TTC 12€90

à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
10€95 TTC -16%	9€95 TTC -23%





PRIX PLUBLIC TTC 13€20

à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
11€90 TTC -10%	10€85 TTC -18%

D7056

Ballotin de Mendiants

AU CHOCOLAT NOIR 200 g

D7057

Ballotin de Mendiants

AU CHOCOLAT AU LAIT 200 g

D7060

Chocolat noir aux fruits secs à casser

AVEC MAILLET ET BOÎTE EN BOIS 350 g

PRIX PLUBLIC TTC 24€90

à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
21€95 TTC -12%	18€95 TTC -24%





D7058

PRIX PLUBLIC TTC 18€70

à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
16€45 TTC -13%	13€80 TTC -27%

Boîte de Rochers

AUX ÉCLATS DE NOISETTE FOURRÉS CHOCOLAT AU LAIT ET AMANDES 150 g



D7072

Mini Coffret Noël

BOITE BLEUE EN FER 800 g

- 1 Tablette Noel 100 g
- 1 Tablette 25 g
- 1 Cuillère chocolat Chaud 35 g
- 1 Pâte à Tartiner 200 g
- 1 Boite Fer

PRIX PLUBLIC TTC 19€70

à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
16€95 TTC -15%	15€65 TTC -21%

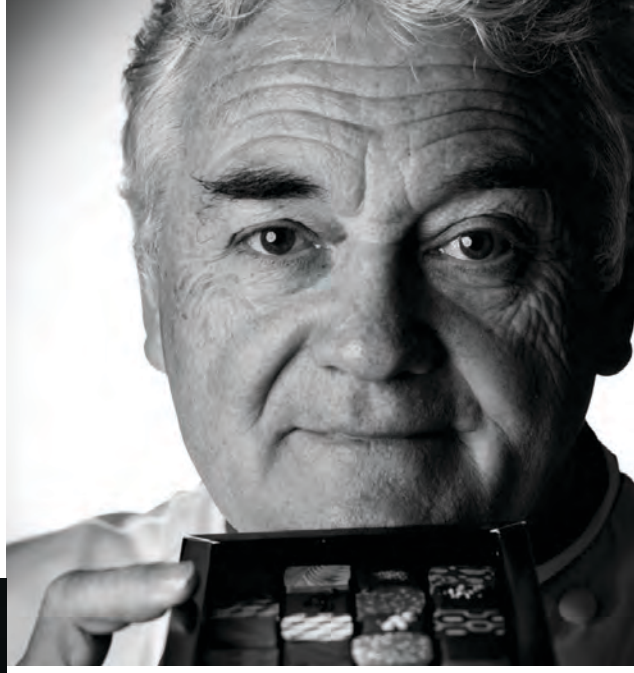
Toutes nos spécialités gastronomiques sont fabriquées en France exclusivement.

JOËL PATOUILLARD

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

PRIVAS - ARDÈCHE

Installé à Privas au cœur de l'Ardèche, Joël Patouillard 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 saveur. Originalité et goût sont ses maîtres-mots, et ses ballotins vous permettront de goûter aux créations d'un des plus talentueux Maîtres Chocolatiers de France.





Ballotins de chocolats fins assortis

MOF J.PATOUILLARD

Z2072 La boîte de **100 g**

PRIX PLUBLIC TTC ~~11€95~~

à partir de **4** produits	à partir de **20** produits
8€50 TTC **-29%**	**5**€40 TTC **-55%**

Z2301 La boîte de **150 g**

PRIX PLUBLIC TTC ~~15€80~~

à partir de **4** produits	à partir de **20** produits
11€50 TTC **-27%**	**6**€95 TTC **-56%**

Z2284 La boîte de **200 g**

PRIX PLUBLIC TTC ~~20€90~~

à partir de **4** produits	à partir de **20** produits
15€70 TTC **-25%**	**9**€95 TTC **-52%**

Z2333 La boîte de **250 g**

PRIX PLUBLIC TTC ~~25€70~~

à partir de **4** produits	à partir de **20** produits
18€90 TTC **-27%**	**12**€60 TTC **-51%**

Z2316 La boîte de **375 g**

PRIX PLUBLIC TTC ~~39€95~~

à partir de **4** produits	à partir de **20** produits
28€80 TTC **-28%**	**18**€80 TTC **-53%**



Toutes nos spécialités gastronomiques sont réalisées en France exclusivement.

MAISON GUINGUET
CHOCOLATERIE ARTISANALE



Chocolatier artisanal de qualité, reconnu 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 2 activités étroitement liées.

Laissez-vous séduire par une de leurs spécialités !



Z2318 et Z2606

Ballotin de Chocolats assortis

MAISON GUINGUET ARTISAN CHOCOLATIER

		Prix public TTC	à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
Z2318	100 g	7€30	5€50 TTC -25%	3€90 TTC -47%
Z2606	200 g	12€20	8€95 TTC -26%	6€50 TTC -46%

Cagette de Chocolat assortis

MAISON GUINGUET ARTISAN CHOCOLATIER

		Prix public TTC	à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
Z2372	La cagette de 240 g	13€30	11€60 TTC -16%	9€40 TTC -32%
Z2374	La cagette de 400 g	19€95	16€90 TTC -15%	14€60 TTC -27%
Z2376	La cagette de 720 g	34€90	29€95 TTC -14%	25€85 TTC -26%



Z2376



Z2374



Z2372



Z2378

Pruneaux d'Agen

FOURRÉS À LA CRÈME DE PRUNEAUX
BALLOTIN 250 g

Prix public TTC	à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
11€20	9€65 TTC -14%	7€95 TTC -29%

Toutes nos spécialités gastronomiques sont fabriquées en France exclusivement.

LE DOMAINE DE BÉQUIGNOL

est une entreprise artisanale créée par Claude GINEBRE en 1972 à Carlux, petit village du Périgord Noir.
Fier de son terroir, Claude Ginèbre, a démarré une activité de fabrication de fruits à la liqueur et de spiritueux à base de noix, un des emblèmes du Périgord. Il a ainsi développé son savoir-faire en matière de préparation et de stabilisation des fruits. En 1980, il s'est lancé dans la fabrication de chocolats en transposant ses techniques de préparation des fruits à la confiserie.
Bien entendu, les «premiers-nés» de la gamme ont été des noix au chocolat noir, le Nogaillou et l'Arlequines. Depuis lors, il s'attache à préparer des produits qui soient Bons, Originaux, et de Qualité. La gamme de bonbons de chocolats n'a cessé de s'étoffer au fil des années. Les noisettes et les amandes sont logiquement venues compléter la série «fruits à coque», puis des pâtes travaillées à partir de fruits séchés comme le pruneau, la mangue ou récemment le kiwi, l'orange, ou la poire sont venues agrandir la famille.

FABRIQUÉ EN PÉRIGORD



D7064

Boîte Marron

ROCHERS NOISETTE 1 kg

PRIX PLUBLIC TTC 38€80

à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
33€95 TTC -12%	30€90 TTC -20%



D7062

Boîte Noire

GRAIN DE NOIX
(NOIX, CARAMEL, CHOCOLAT ET SARRASIN) 125 g

PRIX PLUBLIC TTC 7€95

à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
6€95 TTC -13%	5€95 TTC -25%



D7065

Boîte Blanche

CARRÉS SARRASIN
20 CHOCOLATS 100 g

PRIX PLUBLIC TTC 6€90

à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
5€95 TTC -14%	5€35 TTC -23%



D7066

Ballotin

CARRÉS FRUITÉS ASSORTIS
12 CHOCOLATS 80 g



PRIX PLUBLIC TTC 9€40

à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
7€90 TTC -16%	6€90 TTC -27%

D7063

Boîte Noire

ASSORTIMENT D'ARLEQUINES
CAFÉ CŒUR TENDRE 140 g

PRIX PLUBLIC TTC 10€90

à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
9€85 TTC -10%	8€95 TTC -18%



D7063

Toutes nos spécialités gastronomiques sont fabriquées en France exclusivement.



LUCY BORIE

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.

Coffret de Macarons Artisanaux



U1069 U1070

U1069 25 macarons 500 g

PRIX PLUBLIC TTC ~~27€50~~

à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
24€75 TTC -10%	23€50 TTC -15%

U1070 16 macarons 330 g

PRIX PLUBLIC TTC ~~19€95~~

à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
17€90 TTC -10%	16€90 TTC -15%


U1179

U1179 8 macarons Bi-colores

PRIX PLUBLIC TTC ~~13€50~~

à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
11€95 TTC -11%	11€50 TTC -15%

D7069

Réglette de 6 Guimauves

AVEC NOEUD SATIN BLEU 40 g

PRIX PLUBLIC TTC ~~5€95~~

à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
4€80 TTC -20%	3€25 TTC -46%


D7069

D7068

Coffret de 18 Pâtes de fruit

AVEC NOEUD SATIN PRUNE

PRIX PLUBLIC TTC ~~11€50~~

à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
10€50 TTC -9%	9€80 TTC -15%


D7068

D7067

Ballotin de Truffes Artisanales

AU CHOCOLAT NOIR AVEC NOEUD SATIN OR 250 g

PRIX PLUBLIC TTC ~~13€90~~

à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
12€40 TTC -11%	11€40 TTC -18%


D7067

D7070

Barre de Nougat Tendre

AUX AMANDES 150 g

PRIX PLUBLIC TTC ~~8€35~~

à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
7€90 TTC -11%	6€95 TTC -22%


D7070

Toutes nos spécialités gastronomiques sont fabriquées en France exclusivement.



LE CAVIAR D'AQUITAINE,

produit gastronomique de luxe par excellence, fut longtemps considéré comme l'apanage des nobles à travers le monde et notamment en Russie. Depuis de nombreuses années maintenant, de véritables passionnés de ce mets vous proposent des œufs d'esturgeon élevés et travaillés de façon artisanale et locale. Nous mettons à disposition différentes variétés et sélections à travers nos différents producteurs reconnus.

Faites l'expérience du caviar.

CAVIAR DE NEUVIC FRANCE

Située aux **Eyzies de Tayac dans le Périgord noir**, la ferme aquacole élève des esturgeons depuis des années pour produire un «or noir» de qualité.
De couleur gris-cendre aux reflets brillants, puissant en bouche, ce à la forte «personnalité» et gouleyant et «marin» (saveur iodée).
Les classiques boîtes d'affinage de caviar russe, Malossol, ont été utilisées pour affiner les oeufs entre 3 et 12 mois. Cet «élevage» par osmose (échange des saveurs) entre le sel et les oeufs augmente la richesse aromatique des grains ainsi que leur volume en bouche. A servir sur lit de glace 5 minutes après ouverture pour préserver sa fraîcheur tout au long de la dégustation.



Prix public TTC ~~228,90~~ — à partir de 4 produits **184,85 €** TTC **-19%** — U1092 **Signature** 100 g

Prix public TTC ~~535,50~~ — à partir de 4 produits **444,50 €** TTC **-17%** — U1072 **Signature** 250 g

Prix public TTC ~~1071,90~~ — à partir de 4 produits **888,95 €** TTC **-17%** — U1073 **Signature** 500 g

Prix public TTC ~~699,95~~ — à partir de 4 produits **510,90 €** TTC **-27%** — U1074 **Sélection Oscietre** 250 g

Prix public TTC ~~1397,90~~ — à partir de 4 produits **1015,95 €** TTC **-27%** — U1075 **Sélection Oscietre** 500 g

Prix public TTC ~~875,70~~ — à partir de 4 produits **669,95 €** TTC **-23%** — U1076 **Sélection Beluga** 100 g

Prix public TTC ~~25,95~~ — à partir de 4 produits **22,95 €** TTC **-15%** — U984 **Beurre de Caviar 33%** 50 g



CAVIAR PERLE NOIRE

Prix public TTC ~~214,20~~ — à partir de 4 produits **192,80 €** TTC **-10%** — U1084 **Le Classique Mature** 100 g

Prix public TTC ~~398,95~~ — à partir de 4 produits **379,45 €** TTC **-5%** — U1085 **Le Classique Mature** 200 g

Prix public TTC ~~969,00~~ — à partir de 4 produits **920,55 €** TTC **-5%** — U1086 **Le Classique Mature** 500 g

Prix public TTC ~~1898,85~~ — à partir de 4 produits **1822,85 €** TTC **-4%** — U1087 **Le Classique Mature** 1000 g

L'esturgeon sibérien, Acipenser baeri, utilisé dans l'élevage aquacole de Neuvic, en Dordogne, donne naissance à de jolis grains brillants aux teintes allant de l'argenté au cuivré. La bouche est délicate et sensuelle, iodée et charnue. A servir sur lit de glace 5 minutes après ouverture pour préserver sa fraîcheur tout au long de la dégustation.

Prix public TTC ~~96,90~~ — à partir de 4 produits **85,80 €** TTC **-11%** — U953 **L'impertinent** 50 g

Prix public TTC ~~185,55~~ — à partir de 4 produits **168,95 €** TTC **-9%** — U1078 **L'impertinent** 100 g

Prix public TTC ~~357,90~~ — à partir de 4 produits **328,45 €** TTC **-8%** — U1079 **L'impertinent** 200 g

Prix public TTC ~~846,40~~ — à partir de 4 produits **778,90 €** TTC **-8%** — U1080 **L'impertinent** 500 g

Prix public TTC ~~1599,55~~ — à partir de 4 produits **1535,60 €** TTC **-4%** — U1081 **L'impertinent** 1000 g

l'Esturgeonnière

CAVIAR D'AQUITAINE

Prix public TTC ~~46,85~~ — à partir de 4 produits **38,90 €** TTC **-17%** — U1088 **Perlita** 20 g

Prix public TTC ~~68,55~~ — à partir de 4 produits **52,90 €** TTC **-23%** — U1089 **Perlita** 30 g



A «Le Teich» en Aquitaine se trouve une ferme aquacole située sur une source géothermale. **Ce «terroir» d'exception permet d'élever des esturgeons dans des conditions hors du commun**. De couleurs nuancées, allant de l'argenté au brun, ce caviar, consommé frais, présente des notes de fruits à coque tels que la noisette. Il gagne en puissance aromatique après une maturation de quelques mois. La finale est longue et intense, inoubliable. A servir sur lit de glace 5 minutes après ouverture pour préserver sa fraîcheur tout au long de la dégustation.

POISSONS DE FÊTES FUMAGE ARTISANAL D'ANGRESSE

Laurent Sezat, ancien Chef de Cuisine et Restaurateur, après avoir travaillé dans différents restaurants et régions de France et des Antilles, Laurent Sezat s'est reconverti dans la fabrication de poissons fumés de grande qualité depuis 1999, en créant le fumage d'Angresse, petite entreprise spécialisée dans le fumage de poissons frais située dans le Sud-Ouest (40) Landes. Le poisson est extrêmement frais, salé et tranché à la main, afin de conserver ses saveurs originelles. Laurent Sezat ne fume que les meilleurs poissons, le saumon frais d'ÉCOSSE biologique et le saumon frais Label Rouge provenant d'élevages d'ÉCOSSE, le saumon sauvage d'Alaska ainsi que des poissons sauvages comme l'anguille, le thon, l'espadon, le lieu de mer, le maquereau... Afin de vous garantir la meilleure qualité qui soit, Laurent Sezat soumet ses produits à des analyses par un laboratoire indépendant et certifié par Ecocert sas f32600 pour le biologique.



C4030 **Rillettes de Saumon**
D'ÉCOSSE BIO 90 g

Prix public TTC 6€95

à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
5€95 TTC -11%	4€95 TTC -26%



X13352 **Trio de Rillettes**
D'ANGRESSE 3 X 90 g

Prix public TTC 19€35

à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
16€85 TTC -14%	14€90 TTC -24%



C4031 **Rillettes de Saumon**
D'ÉCOSSE BIO 90 g
au piment d'Espelette

Prix public TTC 6€95

à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
5€95 TTC -11%	4€95 TTC -26%



M5543 **Filet de Saumon**
D'ÉCOSSE BIO 1200 g
Fumé à la sciure d'hêtre tranché sur peau

Prix public TTC 99€85

à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
94€85 TTC -5%	89€85 TTC -10%



C4032 **Rillettes de Truite**
DES PYRÉNÉES BIO 90 g

Prix public TTC 6€25

à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
5€65 TTC -10%	4€95 TTC -21%

M5544 **Filet d'Anguille Sauvage Fumée**
110 g

Prix public TTC 11€95

à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
10€80 TTC -10%	9€45 TTC -21%



C4033 **Foie de Lotte**
90 g

Prix public TTC 6€95

à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
6€30 TTC -10%	5€60 TTC -20%



M5556 **Filet de Saumon Fumé**
D'ÉCOSSE BIO 800 g

Prix public TTC 66€00

à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
59€40 TTC -10%	54€80 TTC -17%

CABANE OSTRÉICOLE N°41
La 12Zen

BOURRICHE DE 4 DOUZAINES D'HUÎTRES
ARCACHON - CAP FERRET

Ostréiculteurs sur le Port de La Teste de Buch, Thomas & Pauline Castaing valorisent leur production et la vente de leurs huîtres Arcachon-Cap Ferret , d'octobre à mars sur les marchés dans le Lot et de juin à septembre dans leur cabane «La 12Zen», située 41 avenue des Pêcheurs, à La Teste de Buch. Ils vous proposent des huîtres fines, nées et élevées dans le Bassin d'Arcachon sur leur parc du «Grand Banc» ainsi que des huîtres spéciales (charnues) nées dans le Bassin d'Arcachon et engraissées sur les côtes de Galice (Espagne) où les eaux riches de la Ria de Arousa, viennent parfaire leur dernier cycle d'élevage.

M5550 **Calibre 5**

Prix public TTC 28€67

à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
26€80 TTC -7%	25€65 TTC -11%

M5548 **Calibre 4**

Prix public TTC 31€17

à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
28€95 TTC -7%	27€50 TTC -12%

M5554 **Spéciales Charnues Calibre 3**

Prix public TTC 54€74

à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
50€95 TTC -7%	46€95 TTC -14%













M5520 **Calibre 3**

Prix public TTC 39€40

à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
36€50 TTC -5%	34€60 TTC -10%

M5521 **Calibre 2**

Prix public TTC 45€00

à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
42€45 TTC -7%	39€70 TTC -13%

M5552 **Spéciales Charnues Calibre 2**

Prix public TTC 60€97

à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
56€75 TTC -7%	52€95 TTC -13%

REVISAN

CHARCUTERIES ESPAGNOLES

Il n'est pas 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 inégalé 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.



M5524 **Jambon Ibérique de Bellota D.O Guijuelo** 8 kg
ET SON COFFRET DE PRÉSENTATION

PRIX PLUBLIC TTC 550€50

à partir de **4** produits	à partir de **20** produits
522€50 TTC -5%	493€90 TTC -10%

De qualité Bellota, ce jambon de porc 75% ibérique et 25% duroc nourri aux glands, affiche un temps de séchage de 36 mois. Ce croisement apporte une qualité exceptionnelle à ce jambon. L'appellation bellota signifie que le cochon à mangé des glands au minimum les quatre derniers mois pour 90% de son alimentation.
Reconnaissable à son sabot noir et ses fines veines de graisse infiltrée entre les tissus, son affinage sur les terres de Guijuelo lui confère son goût et son fondant inimitables. Présenté dans un linge en coton noir et dans un coffret, il fera un superbe cadeau et/ou une occasion de rassembler tous les amateurs.



M5525 **Jambon Ibérique de Bellota D.O Guijuelo**
900 g +/- 100 g
DÉSOSSÉ ET PARÉ

PRIX PLUBLIC TTC 121€80

à partir de **4** produits	à partir de **20** produits
99€90 TTC -18%	82€85 TTC -32%

Désossé et paré, succombez au fondant d'un des meilleurs jambons ibériques. Issu de l'élevage de porcs nourris aux glands dans la province de Guijuelo, ce jambon a bénéficié d'un séchage de plus de 36 mois sous le climat propice de la région de Salamanque. De qualité Bellota et d'Identification Label Rouge, il s'agit là d'un jambon dont vous ne pourrez plus vous passer...



M5529 **Chorizo Cular Extra Ibérique**
500 g
CAMPANA BELLOTA

PRIX PLUBLIC TTC 12€50

à partir de **4** produits	à partir de **20** produits
10€50 TTC -16%	8€50 TTC -32%

Venu directement de chez nos voisins espagnols, retrouvez la saveur d'une charcuterie ibérique finement épicée. Séché sur les terres de Guijelo, il a bénéficié de son climat privilégié pour une charcuterie unique.



M5526 **Paleta Blanca Grasa Bodega**
4,4 kg
18 MOIS MINI.

PRIX PLUBLIC TTC 76€30

à partir de **4** produits	à partir de **20** produits
59€90 TTC -22%	45€90 TTC -40%

Présenté dans son coffret, profitez d'un jambon ibérique de qualité, issus de l'élevage de porcs blancs espagnols. Jambon à découper pour vos entrées ou apéritifs, il est très savoureux et mettra une touche ibérique sur vos tables.



M5524



M5525





CHARCUTERIES DU SUD-OUEST

Jambon de Porc Noir de Cambes

Le Porc noir de Cambes est un cochon de race rustique comme les amateurs en recherchent 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.



M5510

Jambon de Porc Noir de Cambes
DÉSOSSÉ 7 kg +/- 900 g

PRIX PLUBLIC TTC ~~207€90~~

à partir de **4** produits	à partir de **20** produits
193€80 TTC -7%	176€75 TTC -15%



M5545

Quart de Jambon de Porc Noir de Cambes
1 kg +/- 150 g

PRIX PLUBLIC TTC ~~35€55~~

à partir de **4** produits	à partir de **20** produits
32€90 TTC -7%	29€90 TTC -15%

M5535

Quart de Jambon Noir du Périgord sec
ENV. 800 g

PRIX PLUBLIC TTC ~~19€78~~

à partir de **4** produits	à partir de **20** produits
18€50 TTC -6%	16€95 TTC -14%





Jambon noir du Périgord

Frotté aux baies de Genièvre concassées, le jambon noir acquiert lors de son affinage, une saveur fruitée originale. Issu à 100% de Porc du Périgord, le jambon noir est un vrai produit de terroir garanti.

M5546

Jambon Noir du Périgord sec entier
ENV. 5 Kg

PRIX PLUBLIC TTC ~~88€45~~

à partir de **4** produits	à partir de **20** produits
82€90 TTC -6%	77€95 TTC -12%

Toutes nos spécialités gastronomiques sont fabriquées en France exclusivement.

VOLAILLES FERMIÈRES

Artisan Volailler depuis 1951, **«les Volailles Dumas»** est une entreprise familiale située à Aubas, petit village au cœur du Périgord Noir et à deux pas de la célèbre Grotte de Lascaux. Elle vous propose une équipe de 40 personnes formées et impliquées dans leur démarche qualité et 1200 m2 de locaux récents, conformes aux dernières normes sanitaires. De plus, elle s'engage à fournir des volailles bien élevées : sélection des éleveurs du terroir, longue durée d'élevage et alimentation 100% végétale, bien préparées : travail traditionnel, finition de la plumaison et éviscération à la main, préparées à l'ancienne avec la tête, le foie et le gésier...



U1180
Petit Chapon Fermier
180 JOURS 3,75 kg +/- 250 g

PRIX PLUBLIC TTC	à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
~~73€90~~	65€80 TTC -11%	57€95 TTC -22%

U1181
Gros Chapon Fermier
180 JOURS 4,25 kg +/- 250 g

PRIX PLUBLIC TTC	à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
~~83€90~~	74€80 TTC -11%	66€75 TTC -20%



U1182
Petit Chapon de Pintade Fermier
160 JOURS 2,15 kg +/- 150 g

PRIX PLUBLIC TTC	à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
~~52€90~~	46€90 TTC -11%	40€95 TTC -23%

U1183
Gros Chapon de Pintade Fermier
160 JOURS 2,45 kg +/- 150 g

PRIX PLUBLIC TTC	à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
~~59€90~~	52€90 TTC -12%	45€95 TTC -23%



U1184
Petite Poularde Fermière
120 JOURS 2,45 kg +/- 150 g

PRIX PLUBLIC TTC	à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
~~45€90~~	39€95 TTC -12%	34€95 TTC -23%

U1185
Grosse Poularde Fermière
120 JOURS 2,8 kg +/- 200 g

PRIX PLUBLIC TTC	à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
~~51€90~~	44€95 TTC -13%	38€90 TTC -24%



U1186
Petite Dinde Fermière
180 JOURS 3,45 kg +/- 250 g

PRIX PLUBLIC TTC	à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
~~69€90~~	60€90 TTC -13%	53€85 TTC -23%

U1187
Grosse Dinde Fermière
180 JOURS 3,95 kg +/- 250 g

PRIX PLUBLIC TTC	à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
~~79€90~~	69€90 TTC -12%	60€85 TTC -23%

NOTRE CAVE



Nous avons sélectionné spécialement pour vous des vins
qui accompagneront à coup sûr les différents mets choisis pour vos repas de fêtes...

Du vin blanc en passant par le vin rouge jusqu'au Champagne,
ces délicieux breuvages égaieront vos papilles et s'harmoniseront à merveille
avec une Volaille, du Saumon ou encore un Foie Gras mi-cuit...

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

LES CÔTES DE GASCOGNE



X13186

Domaine Tariquet
« Classic 2019 »
CARTON DE 6 BOUTEILLES DE 75 CL

PRIX PUBLIC TTC 35€70

Par 20 cartons	Par 50 cartons	Par 100 cartons
27€13 TTC -24%	26€06 TTC -27%	24€63 TTC -31%



X13191

Domaine Tariquet
« Premières Grives » 2019
CARTON DE 6 BOUTEILLES DE 75 CL

PRIX PUBLIC TTC 46€20

Par 20 cartons	Par 50 cartons	Par 100 cartons
45€28 TTC -2%	43€43 TTC -6%	41€58 TTC -10%

Situé en Gascogne dans le Sud-Ouest de la France, le Domaine Tariquet est une propriété familiale appartenant à la famille Grassa depuis 1912. La philosophie de la famille Grassa est de préserver, au cours de la vinification, la fraîcheur et le potentiel aromatique des raisins récoltés sur les vignes de la propriété. Soucieux de la protection de l'environnement, le domaine Tariquet est certifié ISO 14001 et HVE (Haute Valeur Environnementale). Depuis plus de vingt ans, la famille Grassa assure une conduite du vignoble en culture raisonnée.

DOMAINE TARIQUET



X13335

Domaine Tariquet
« Entracte »
IGP CÔTES DE GASCOGNE
CARTON DE 6 BOUTEILLES DE 75 CL

PRIX PUBLIC TTC 69€00

Par 20 cartons	Par 50 cartons	Par 100 cartons
66€55 TTC -5%	65€55 TTC -9%	60€03 TTC -13%

BORDEAUX



X13221

Domaine Uby
« Colombard Sauvignon Blanc N°3 » 2019
CARTON DE 6 BOUTEILLES DE 75 CL

PRIX PUBLIC TTC 31€20

Par 20 cartons	Par 50 cartons	Par 100 cartons
29€26 TTC -8%	27€98 TTC -12%	26€08 TTC -18%

UBY

Issu d'une famille de viticulteurs, François Morel met son savoir-faire et sa passion en bouteille ! Laissez-vous séduire par des vins de Gascogne (IGP) élaborés avec du raisin récolté de nuit et certifiés depuis déjà 10 ans Viticulture Raisonnée Contrôlée. Son engagement pour l'environnement a poussé le Domaine à aménager son étang pour la protection et la reproduction des dernières tortues Cistude d'Europe, présentes sur toutes les bouteilles...



X13336

Domaine Uby
« Bulles Fraîches » Pétillant Vin de France
CARTON DE 6 BOUTEILLES DE 75 CL

PRIX PUBLIC TTC 41€70

Par 20 cartons	Par 50 cartons	Par 100 cartons
38€36 TTC -8%	36€70 TTC -12%	34€19 TTC -18%



X13222

Domaine Uby
« Gros et Petit Manseng N°4 » 2019
CARTON DE 6 BOUTEILLES DE 75 CL

PRIX PUBLIC TTC 41€70

Par 20 cartons	Par 50 cartons	Par 100 cartons
38€36 TTC -8%	36€70 TTC -12%	35€45 TTC -15%

MONT-DE

LES MOELLEUX & LIQUOREUX



X13297

« Sens Dessus Dessous »

IGP PÉRIGORD MOELLEUX
CARTON DE 6 BOUTEILLES DE 75 CL

PRIX PUBLIC TTC ~~41€70~~

à partir de 4 cartons	à partir de 20 cartons
34€95 TTC -16%	28€90 TTC -31%

Le vignoble est situé dans le Périgord Pourpre à savoir près de Bergerac. Ce domaine a son appellation IGP Périgord depuis maintenant plus de 20 ans et vous offre des vins très agréables en bouche. Vous pourrez l'apprécier avec un foie gras, un fromage de type Roquefort ou tout simplement bien frais à l'apéritif.



X13339

« Le Cerf Noir »

IGP PÉRIGORD MOELLEUX
CARTON DE 6 BOUTEILLES DE 75 CL

PRIX PUBLIC TTC ~~41€70~~

à partir de 4 cartons	à partir de 20 cartons
34€95 TTC -16%	28€90 TTC -31%



X13337

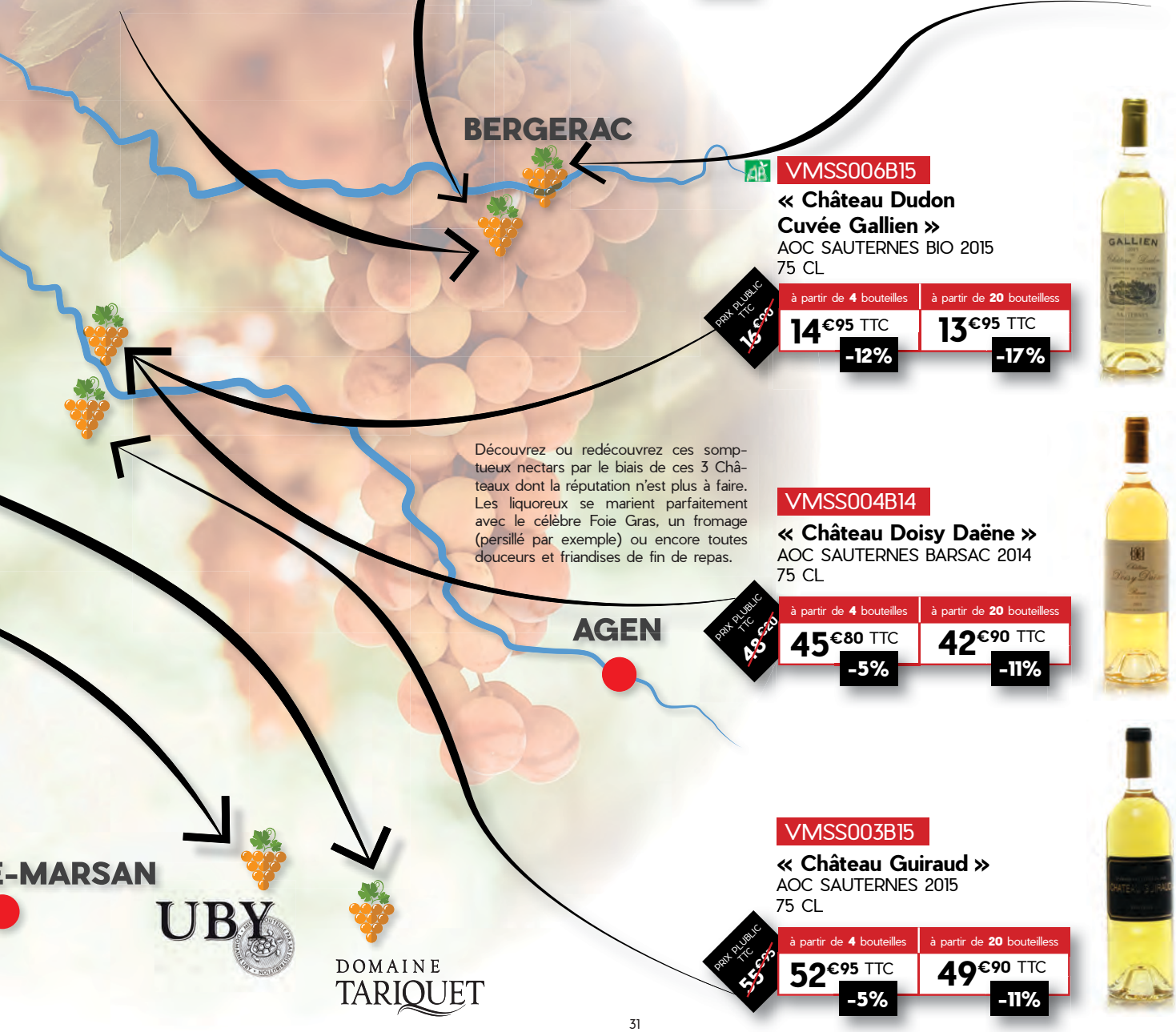
« Tourelle de Cluzeau »

AOC MONBAZILLAC BIO
CARTON DE 6 BOUTEILLES DE 75 CL

PRIX PUBLIC TTC ~~72€90~~

à partir de 4 cartons	à partir de 20 cartons
61€90 TTC -15%	49€90 TTC -32%

Niché au milieu d'un cadre exceptionnel près de Bergerac, le château Cluzeau vous propose de découvrir ce Monbazillac BIO. Vous allez apprécier sa robe profonde et vous pourrez savourer cet assemblage parfaitement équilibré entre le fruit et le sucre. A déguster frais à l'apéritif, en accompagnement d'un foie gras ou juste pour vous faire plaisir.



Découvrez ou redécouvrez ces somptueux nectars par le biais de ces 3 Châteaux dont la réputation n'est plus à faire. Les liquoreux se marient parfaitement avec le célèbre Foie Gras, un fromage (persillé par exemple) ou encore toutes douceurs et friandises de fin de repas.

VMSS006B15

« Château Dudon Cuvée Gallien »

AOC SAUTERNES BIO 2015
75 CL

PRIX PUBLIC TTC ~~16€90~~

à partir de 4 bouteilles	à partir de 20 bouteilless
14€95 TTC -12%	13€95 TTC -17%

VMSS004B14

« Château Doisy Daëne »

AOC SAUTERNES BARSAC 2014
75 CL

PRIX PUBLIC TTC ~~48€20~~

à partir de 4 bouteilles	à partir de 20 bouteilless
45€80 TTC -5%	42€90 TTC -11%

VMSS003B15

« Château Guiraud »

AOC SAUTERNES 2015
75 CL

PRIX PUBLIC TTC ~~55€95~~

à partir de 4 bouteilles	à partir de 20 bouteilless
52€95 TTC -5%	49€90 TTC -11%

Toutes nos spécialités gastronomiques sont fabriquées en France exclusivement.



LES VINS ROUGES

X086

Château « Bouteilley »
AOC 1er Côtes de Bordeaux 2017

CARTON DE 6 BOUTEILLES DE 75 CL



PRIX PUBLIC TTC 49€20

à partir de 4 cartons	à partir de 20 cartons
44€80 TTC -9%	41€85 TTC -15%



X13340

Château Pécany
« Tradition » Bergerac Rouge 201

CARTON DE 6 BOUTEILLES DE 75 CL

PRIX PUBLIC TTC 49€50

à partir de 4 cartons	à partir de 20 cartons
36€90 TTC -9%	33€50 TTC -17%

X13037

Château « Les Vielles Pierres »
AOC Lussac St Émilion 2014

CARTON DE 6 BOUTEILLES DE 75 CL



PRIX PUBLIC TTC 65€70

à partir de 4 cartons	à partir de 20 cartons
53€90 TTC -18%	42€75 TTC -35%



X13092

Domaine « Lafon »
AOC Cahors 2018

CARTON DE 6 BOUTEILLES DE 75 CL

PRIX PUBLIC TTC 35€70

à partir de 4 cartons	à partir de 20 cartons
29€85 TTC -16%	24€95 TTC -30%

LES VINS DU MONDE



X13342

Caisse Bois Assortiment
Vins du Monde 450 CL

EGO MARIONETTE ESPAGNE JUMILLA ROUGE 2017 75cl - VINULTRA POUNAMU SAUVIGNON NOUVELLE ZELANDE MARLBOROUGH BLANC 2017 75cl - ALTA VISTA MALBEC CLASSIC RESERVA ARGENTINE MENDOZA ROUGE 2017 75cl - IXSIR ALTITUDES LIBAN ROUGE 2013 75cl - SARONSBERG EARTH IN MOTION AFRIQUE DU SUD TULBAGH BLANC 2018 75cl - BACKHOUSE ZINFANDEL ETATS UNIS CALIFORNIE ROUGE 2015 75cl



PRIX PUBLIC TTC 105€30

à partir de 4 produitss	à partir de 20 produits
97€95 TTC -7%	89€95 TTC -15%



X13343

La Jara Prosecco
Spago Frizzantie 6 X 75 CL

ITALIE VENETIE BLANC

PRIX PUBLIC TTC 72€50

à partir de 4 cartons	à partir de 20 cartons
65€95 TTC -9%	59€80 TTC -17%



X13411

Mas Codina Cava
Brut Nature 6 X 75 CL

ESPAGNE PENEDES PETILLANT 2014

PRIX PUBLIC TTC 84€80

à partir de 4 cartons	à partir de 20 cartons
77€85 TTC -8%	71€95 TTC -15%

Toutes nos spécialités gastronomiques sont fabriquées en France exclusivement.

LES CHAMPAGNES



X13349

Champagne « Philippe Fontaine »
AOC CHAMPAGNE BRUT
CARTON DE 6 BOUTEILLES DE 75 CL

PRIX PUBLIC TTC ~~128€10~~

à partir de 4 cartons	à partir de 20 cartons
121€70 TTC -5%	113€95 TTC -11%



X13344

Champagne « Xavier Loriot »
AOC CHAMPAGNE BRUT
CARTON DE 6 BOUTEILLES DE 75 CL

PRIX PUBLIC TTC ~~136€30~~

à partir de 4 cartons	à partir de 20 cartons
129€85 TTC -5%	122€85 TTC -10%



X13345

Champagne « Xavier Loriot »
AOC CHAMPAGNE ROSÉ
CARTON DE 6 BOUTEILLES DE 75 CL

PRIX PUBLIC TTC ~~147€00~~

à partir de 4 cartons	à partir de 20 cartons
139€65 TTC -5%	133€80 TTC -9%



VBCE016BNM

Champagne « Brice » Brut
AOC CHAMPAGNE BRUT 75 CL

PRIX PUBLIC TTC ~~25€95~~

à partir de 4 bouteilles	à partir de 20 bouteilles
24€70 TTC -5%	23€65 TTC -9%

BRICE Champagne



VBCE027BNM

Champagne « Brice » Brut Cuvée Bio
AOC CHAMPAGNE EXTRA BRUT 75 CL

PRIX PUBLIC TTC ~~33€95~~

à partir de 4 bouteilles	à partir de 20 bouteilles
31€95 TTC -6%	30€60 TTC -10%

CHAMPAGNE
BOLLINGER



VBCE002BNM

Champagne « Bollinger » Spécial Cuvée
AOC CHAMPAGNE BRUT 75 CL

46€90 TTC



VBCE006B02

Champagne « Bollinger » R.D. 2002
AOC CHAMPAGNE BRUT 75 CL

246€60 TTC



VBCE007B12

Champagne « Bollinger » Grande Année 2012
AOC CHAMPAGNE BRUT 75 CL

PRIX PUBLIC TTC ~~137€30~~

à partir de 4 bouteilles	à partir de 20 bouteilles
129€95 TTC -6%	123€75 TTC -10%



VBCE017MNM

Champagne « Charles Heidsieck » Réserve Magnum
AOC CHAMPAGNE BRUT 150 CL

PRIX PUBLIC TTC ~~87€15~~

à partir de 4 bouteilles	à partir de 20 bouteilles
78€95 TTC -5%	75€70 TTC -9%



VBCE018B04

Champagne « Charles Heidsieck » Blanc des Millénaires
AOC CHAMPAGNE BRUT 2004 75 CL

PRIX PUBLIC TTC ~~158€00~~

à partir de 4 bouteilles	à partir de 20 bouteilles
149€95 TTC -5%	143€80 TTC -9%



VBCE017BNM

Champagne « Charles Heidsieck » Réserve
AOC CHAMPAGNE BRUT 75 CL

PRIX PUBLIC TTC ~~35€95~~

à partir de 4 bouteilles	à partir de 20 bouteilles
33€95 TTC -6%	32€95 TTC -8%



VSCE004BNM

Champagne « Charles Heidsieck » Réserve
AOC CHAMPAGNE ROSÉ 75 CL

PRIX PUBLIC TTC ~~49€90~~

à partir de 4 bouteilles	à partir de 20 bouteilles
46€50 TTC -5%	43€95 TTC -10%

CHAMPAGNE
CHARLES HEIDSIECK

Toutes nos spécialités gastronomiques sont fabriquées en France exclusivement.

BIÈRES DU MONDE

X13350

1/3 Mètre Bois de 6 Bières du Monde



BIÈRE BIÈRE INNIS & GUNN GUN-POWDER IPA 33CL- BIÈRE SUEDE MOTORHEAD BASTARDS BLONDE 33CL - BIÈRE BELGIQUE CORSEN-DONK ROUSSE 33CL - BIÈRE IR-LANDE O HARAS DOUBLE IPA 33CL - BIÈRE PAYS BAS 'T IJ IPA 33CL - BIÈRE ILE DE LA REUNION DODO BOURBON 33CL - SUPPORT 1/3 METRE DE BIÈRES EN BOIS

PRIX PLUBLIC TTC ~~27€20~~

à partir de **4** produits	à partir de **20** produits
24€50 TTC	21€80 TTC
-10%	-20%



X13351

1 Mètre Bois de 16 Bières du Monde

PRIX PLUBLIC TTC ~~59€50~~

à partir de **4** produits	à partir de **20** produits
56€90 TTC	53€50 TTC
-6%	-12%

BIÈRE BELGIQUE BLACK [C] NOIRE 33CL - BIÈRE BELGIQUE GRISETTE BLONDE BIO ET SANS GLUTEN 25CL - BIÈRE BELGIQUE CUVEE DES TROLLS BLONDE 25CL - BIÈRE BELGIQUE TRIPLE KAMELIET BLONDE 33CL - BIÈRE BELGIQUE DELIRIUM TREMENS BLONDE 33CL - BIÈRE ESPAGNE GUINEU IPA AMARILLO 33CL - BIÈRE BELGIQUE SMASH BLONDE 33CL - BIÈRE US SPENCER TRAPPIST ALE 33CL - BIÈRE BELGIQUE LUPULUS HOPERA BLONDE 33CL - BIÈRE BELGIQUE BRUSSEL BEER PROJECT BABYLONE AMBREE 33CL - BIÈRE BELGIQUE BLANCHE DE CHARLEROI 33CL - BIÈRE BELGIQUE HOUPPE BLONDE 33CL - BIÈRE AUTRICHE SAMICHLAUS AMBREE 33CL - BIÈRE BELGIQUE BLANCHE DE NAMUR BLANCHE 25CL - BIÈRE BELGIQUE AVERBODE BLONDE 33CL - IÈRE BELGIQUE JAMBE DE BOIS BLONDE 33CL - SUPPORT METRE DE BIÈRES EN BOIS

DIGESTIFS ET SPIRITUEUX



F8005

Rhum Don Papa Philippines Rum 40° 70cl

PRIX PLUBLIC TTC ~~46€90~~

à partir de **4** bouteilles	à partir de **20** bouteilles
40€95 TTC	38€95 TTC
-13%	-17%



F8089

Rhum Diplomatico Réserve Exclusive Venezuela Ron 40° 70cl

PRIX PLUBLIC TTC ~~49€95~~

à partir de **4** bouteilles	à partir de **20** bouteilles
44€95 TTC	42€50 TTC
-10%	-15%



F8150

Whisky Limoges J. Michard Single Malt 43° 70cl

PRIX PLUBLIC TTC ~~68€85~~

à partir de **4** bouteilles	à partir de **20** bouteilles
64€75 TTC	61€50 TTC
-6%	-11%



F8151

Whisky Lascaw 5 ans Distillerie du Périgord Blended Malt Scotch 40° 70cl

PRIX PLUBLIC TTC ~~30€75~~

à partir de **4** bouteilles	à partir de **20** bouteilles
29€40 TTC	27€95 TTC
-5%	-9%



F822

Vielle Prune Louis Roque 70cl

PRIX PLUBLIC TTC ~~39€70~~

à partir de **4** bouteilles	à partir de **20** bouteilles
36€95 TTC	35€75 TTC
-7%	-10%



F856

Vielle Prune Réserve Impérial Louis Roque 70cl

PRIX PLUBLIC TTC ~~85€40~~

à partir de **4** bouteilles	à partir de **20** bouteilles
82€95 TTC	79€90 TTC
-3%	-7%



F860

Vielle Prune Magnum Louis Roque 150cl

PRIX PLUBLIC TTC ~~85€85~~

à partir de **4** bouteilles	à partir de **20** bouteilles
82€95 TTC	80€70 TTC
-3%	-6%



F827

Bas-Armagnac Hors d'Age Monsieur Expert 43° 70cl

PRIX PLUBLIC TTC ~~43€80~~

à partir de **4** bouteilles	à partir de **20** bouteilles
39€90 TTC	36€80 TTC
-9%	-16%



F828

Bas-Armagnac 1979 Monsieur Expert 43° 70cl

PRIX PLUBLIC TTC ~~83€90~~

à partir de **4** bouteilles	à partir de **20** bouteilles
78€95 TTC	76€80 TTC
-6%	-8%

Toutes nos spécialités gastronomiques sont fabriquées en France exclusivement.

LOCAVORE

Notre petite entreprise est un acteur majeur du **commerce Locavore en Périgord** mais pas que...

Nous proposons des produits à **99.8% d'origine française (les 0.2% représentants la célèbre charcuterie Espagnole, certains Alcools et autres Vinaigres de Modène) et 93.5% du Sud-Ouest.** Véritable ambassadeur du terroir et de la gastronomie en générale, nous n'avons de cesse de dénicher les meilleurs produits de nos régions pour porter haut le flambeau de la gastronomie française.

Depuis plusieurs années, Le **Cellier du Périgord** est sensible à son environnement et au respect de son écosystème : c'est la raison pour laquelle nous proposons toute une gamme de produits issus de l'**Agriculture Biologique**.

Gestion durable de l'agriculture, respect des équilibres naturels et de la biodiversité, sont les thèmes que nous développons avec nos différents partenaires. Nous avons choisi de travailler avec des producteurs locaux afin de favoriser les **circuits courts**.

L'homme est au cœur de notre réussite.

Nous collaborons étroitement depuis de nombreuses années avec **des producteurs et fournisseurs exigeants** professionnellement. Ils sont tous impliqués dans notre démarche «qualité».
Leur investissement, leur autonomie et leurs compétences s'inscrivent en étroite adéquation avec notre équipe, ce qui permet une réaction de tous les instants et un respect des délais les plus prompts. La qualification, la proximité et la disponibilité de toutes ces personnes seront pour vous les plus sûrs garants d'un service approprié.

Enfin, le respect de l'environnement et de sa faune est un sujet qui préoccupe et qui nous rassemble. Tous les opérateurs engagés dans le mode de production et de transformation biologique respectent un **cahier des charges rigoureux** qui privilégie les procédés non polluants, et nous permettent de vous proposer des produits d'excellente qualité.

COLIS DE NOËL

■ **15 Produits** - Réf. J4352
60 colis par palette

PRIX PLUBLIC TTC
~~69€95~~

OFFRE VALABLE
du 1er Juillet
au 31 Octobre 2020
30€00 TTC
soit 27€69 HT

OFFRE VALABLE
du 1er Novembre 2020
au 31 Janvier 2021
33€70 TTC
soit 31€20 HT

à partir de 10 Colis



Grignotage

- 1 Terrine de Campagne à l'Ail des Ours - 90 g

Entrée

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard artisanal **IGP Sud-Ouest** - 180 g
- 1 Chutney de Figues aux Noix du Périgord - 40 g
- 1 Vin Blanc Moelleux Côtes de Bergerac - 75 cl
  Cuvée « Vieille Cour le Comte »

Plat

- 2 Cuisses de Canard cuites sous la graisse - 380 g
- 1 Vin Rouge **IGP Périgord** - 75 cl
  Cuvée « La Petite Gabarre »
  Vin de Pays du Périgord

Dessert

- 1 Compote Pomme Vanille Cannelle - 110 g
- 1 Biscuit Artisanal « Lunettes à la Fraise » - 80 g
- 1 Sachet de 7 Biscuits Artisanaux Chocolat Noisette et Poire - 70 g

Douceurs

- 1 Confiture aux 2 Agrumes - 320 g
  Orange douce et Orange amère
- 1 Barre de Truffes - 34 g
- 5 Papillotes de Chocolat et Céréales Craquantes - 5 x 8 g
  Révillon Maître Chocolatier
- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau de 10€ à valoir sur foie-gras-sarlat.com
- 1 Valisette Carton « Épicerie fine » (40.5 x 31.5 x 12.5 cm)

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