

SOMMAIRE

Pour offrir

44-52 COFFRETS CADEAUX ET PANIERS GOURMANDS

Foies Gras

- 3 FOIES GRAS EN CONSERVE
(CONSERVATION 4 ANS)
- 4 FOIES GRAS MI-CUITS SOUS-VIDE
NATURES ET PARFUMÉS (DLC 3 À 6 MOIS)
- 4 FOIES GRAS MI-CUITS AU TORCHON
(DLC COURTE 1 MOIS ENVIRON)
- 5 FOIES GRAS MI-CUITS TRADITIONNELS
(DLC 9 MOIS ENVIRON)

Produits crus

- 6 FOIES GRAS CRUS (DLC 12 JOURS)
- 6-7 VIANDES CRUES DU PÉRIGORD
- 8 POISSONS ÉLEVÉS ET PRÉPARÉS EN PÉRIGORD

Entrées raffinées

- 9 MISE EN BOUCHE
- 9 SOUFLÉS
- 9 SOUPES
- 10 GOURMANDISES APÉRITIVES
- 11 SPÉCIALITÉS LOCALES
- 12-13 VIANDES SÉCHÉES ET CHARCUTERIES
- 14-15 TERRINES ET RILLETES
- 16 SPÉCIALITÉS AU FOIE GRAS
- 17 PÂTÉS AU FOIE GRAS

Plats de résistance

- 18 CONFITS DE CANARD, D'OIE, DE POULE
- 19 AUTRES CONFITS (GÉSIEURS, MANCHONS, MAGRETS)
- 20 CASSOULETS GOURMANDS
- 21 PLATS CUISINÉS
- 21 LÉGUMES ET PÂTES ARTISANALES
- 22 TRUFFES ET AUTRES CHAMPIGNONS

Accompagnements et condiments

- 23 SAUCES ET CONDIMENTS
- 23 MOUTARDES ET MAYONNAISES
- 23 SELS AROMATISÉS
- 24 HUILES ET VINAIGRES

Fromages et douceurs d'artisans du Périgord

- 25 FROMAGES
- 25 ACCOMPAGNEMENTS POUR FOIES GRAS ET FROMAGES
- 26 MACARONS ARTISANAUX
- 26 FRUITS RAFRAÎCHIS AU SIROP
- 26 BONBONS ET DOUCEURS RÉGIONALES
- 27 PRUNEAUX FOURRÉS ET CHOCOLATS
- 28 TABLETTES DE CHOCOLAT ARTISANALES
- 28 BISCUITS ARTISANAUX
- 29 MIELS ET CONFITURES
- 29 PÂTES À TARTINER
- 30 JUS DE FRUITS ET BOISSONS SANS ALCOOL
- 31 CAFÉS, THÉS, INFUSIONS ET PÂTISSERIES

Vins et alcools

- 32 APÉRITIFS, CRÈMES ET LIQUEURS
- 32 FRUITS À L'ALCOOL (SUPÉRIEUR À 17°)
- 33-35 BIÈRES ARTISANALES
- 36 EAUX-DE-VIE RÉGIONALES ET RHUMS
- 37 WHISKIES
- 38-43 CARTE DES VINS



LE CELLIER DU PÉRIGORD - PLACE DE LA LIBERTÉ
HÔTEL DE MALEVILLE - 24200 SARLAT



LE CELLIER DU PÉRIGORD
2 PLACE DE LA HALLE - 24250 DOMME



LE CELLIER DU PÉRIGORD
FAYE BASSE - 55 RUE DE L'ATELIER GILBERT - 24220 VÉZAC

Conditions d'expédition et de règlement

Le CELLIER DU PÉRIGORD

vous présente son tarif 2020 qui annule et remplace le précédent. Il est valable jusqu'au 15 septembre 2021, sauf modification, entre temps, du taux de la T.V.A. Toute commande supérieure à 75€ livrable en France à une seule et même adresse, sera expédiée FRANCO DE PORT ET D'EMBALLAGE. Cette somme peut vous paraître élevée, mais il est toujours possible de se grouper, avec des parents ou amis, pour atteindre le FRANCO.

EXPÉDITIONS

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

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

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

MODE DE RÈGLEMENT

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

Nos conserves sont garanties. Toute boîte défectueuse sera échangée si retournée avant un an. En cas de grève du courrier, n'hésitez pas à passer vos commandes par téléphone, fax, mail, ou sur notre site.

www.foie-gras-sarlat.com

CELLIER DU PÉRIGORD - BP 39 - HÔTEL DE MALEVILLE - PLACE DE LA LIBERTÉ - 24201 SARLAT CEDEX - TÉL. 05 53 30 81 30 - FAX 05 53 30 81 39
contact@cellierdupérigord.com. Catalogue réservé aux particuliers. Pour les comités d'entreprises, rendez-vous sur www.panierdugourmand.com

Foie gras d'oie entier du Périgord
Réf. C301 à C303



FOIES GRAS EN CONSERVE

Tous les produits de cette page sont stérilisés (cuits à 105°C en bocal ou en boîte métal).
Conservation jusqu'à 4 ans à température ambiante.

Foies Gras entiers

RÉF.	€/100 G	CDTNMT / NBR PARTS	POIDS NET	PRIX EN €
FOIE GRAS D'OIE ENTIER DU PÉRIGORD				
C301	17,31	BOCAL 3 PARTS	130 G	22,50
C302	18,16	BOCAL 4 PARTS	190 G	34,50
C303	17,16	BOCAL 6/7 PARTS	320 G	54,90
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER DU PÉRIGORD				
C309	14,39	BOCAL 4 PARTS	180 G	25,90
C425	14,95	BOÎTE 4 PARTS	200 G	29,90
C310	14,65	BOCAL 6/7 PARTS	300 G	43,95
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER DE BARBARIE				
C477	17,34	BOCAL 4 PARTS	190 G	32,95



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

Blocs de Foie Gras

RÉF.	€/100 G	CDTNMT / NBR PARTS	POIDS NET	PRIX EN €
BLOC DE FOIE GRAS D'OIE DU PÉRIGORD AVEC 30% MORCEAUX				
C311	14,00	BOÎTE 1 PART	65 G	9,80
C312	13,30	BOÎTE 2 PARTS	100 G	13,30
C313	12,96	BOÎTE 3 PARTS	130 G	16,85
C314	12,95	BOÎTE 4 PARTS	200 G	25,90
BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD DU PÉRIGORD AVEC MORCEAUX				
C319	11,21	BOÎTE 1 PART	65 G	7,85
C320	10,95	BOÎTE 2 PARTS	100 G	10,95
C321	11,42	BOÎTE 3 PARTS	130 G	14,85
C322	10,48	BOÎTE 4 PARTS	200 G	20,95



Bloc de foie gras de canard du périgord truffé
Réf. C325

Foies Gras truffés

RÉF.	€/100 G	CDTNMT / NBR PARTS	POIDS NET	PRIX EN €
FOIE GRAS D'OIE ENTIER DU PÉRIGORD TRUFFÉ 5%				
C306	29,42	BOCAL 4 PARTS	190 G	55,90
FOIE GRAS D'OIE ENTIER DU PÉRIGORD TRUFFÉ 3%				
C307	25,91	BOCAL 6/7 PARTS	320 G	82,90
BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD DU PÉRIGORD TRUFFÉ 3%				
C325	16,85	BOÎTE 3 PARTS	130 G	21,90
C326	15,80	BOÎTE 4 PARTS	200 G	31,60
BLOC DE FOIE GRAS D'OIE DU PÉRIGORD TRUFFÉ 5%				
C288	21,20	BOÎTE 2 PARTS	100 G	21,20



Foie gras d'oie entier au torchon
Réf. M538

FOIES GRAS MI-CUITS

Produits livrés en colis urgent 24 h, emballés en sac isotherme, avec bloc gel accumulateur de froid, garantissant une fraîcheur maximale. Produits à conserver au réfrigérateur.

Foies Gras mi-cuits au torchon

(DLC DE 1 MOIS ENV.)

RÉF.	€/100 G	CDTNMT / NBR PARTS	POIDS NET	PRIX EN €
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT AU TORCHON				
M502	19,25	SOUS-VIDE 10 PARTS	400 G	77,00
FOIE GRAS DE CANARD DE BARBARIE ENTIER MI-CUIT AU TORCHON				
M537	21,78	SOUS-VIDE 5 PARTS	250 G	54,45
FOIE GRAS D'OIE ENTIER MI-CUIT AU TORCHON				
M538	36,48	SOUS-VIDE 6 PARTS	200 G	72,95



Foie gras de canard entier du Périgord mi-cuit
Réf. M520 et M521

Foies Gras mi-cuits traditionnels

(DLC DE 6 MOIS ENV.)

RÉF.	€/100 G	CDTNMT / NBR PARTS	POIDS NET	PRIX EN €
BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD DU PÉRIGORD MI-CUIT AVEC MORCEAUX				
M516	11,50	BOÎTE 3 PARTS	130 G	14,95
M542	10,48	BOÎTE 4 PARTS	200 G	20,95
M543	9,93	BOÎTE 8 PARTS	400 G	39,70
M544	7,89	BOÎTE 20 PARTS	1000 G	78,90
FOIE GRAS DE CANARD DU PÉRIGORD MI-CUIT				
M520	15,28	BOCAL 4 PARTS	180 G	27,50
M521	14,98	BOCAL 6 À 7 PARTS	300 G	44,95
FOIE GRAS D'OIE ENTIER DU PÉRIGORD MI-CUIT				
M522	18,84	BOCAL 4 PARTS	190 G	35,80



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

À déguster avec nos Foies Gras

Réf. X13404



X13404

LOT DE 4 CONFITS
POUR FOIE GRAS
SOIT 180G

CONFIT DE FIGUE 50g
CHUTNEY MANGUE CURCUMA 40g
CONFIT DE CERISE
AU POIVRE DE SECHUAN 40g
CONFIT D'OIGNON
AU JUS DE TRUFFE 50g

3,33€ LES 100G / BOCAUX

PRIX TTC

8€15

PRIX TTC REMISÉ

6€00 TTC

-26%

4

Réf. D772



D772

PAIN D'EPICES
ARTISANAL
FIGES ET NOIX
200G

3,48€ LES 100G

6 À 8 PARTS

PRIX TTC

6€95 TTC

FOIES GRAS MI-CUITS

Produits livrés en colis urgent 24 h, emballés en sac isotherme, avec bloc gel accumulateur de froid, garantissant une fraîcheur maximale. Produits à conserver au réfrigérateur.

Foies Gras mi-cuits naturels

SOUS-VIDE (DLC DE 3 À 6 MOIS)

RÉF.	€/100 G	CDTNMT / NBR PARTS	POIDS NET	PRIX EN €
LOBE DE FOIE GRAS DE CANARD ENTIER				
M503	13,98	BARQUETTE 6 À 7 PARTS	320 G	44,75
FOIE GRAS DE CANARD MARBRE				
M507	17,19	BARQUETTE 4 PARTS	180 G	30,95
M508	12,74	BARQUETTE 8 À 9 PARTS	420 G	53,50



Lobe de foie gras de canard entier
Réf. M503



PRIX TTC
~~22,50~~
16,70 TTC
-25%

3 rouleaux de foie gras
entier cuits au sel
(Piment, Nature, Poivre)
Réf. M5530

Foies Gras mi-cuits aromatisés SOUS-VIDE

(DLC DE 3 À 6 MOIS)

RÉF.	€/100 G	CDTNMT / NBR PARTS	POIDS NET	PRIX EN €
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT AU PIMENT D'ESPELETTE				
M5532	16,33	SOUS-VIDE	200 G	32,65
3 ROULEAUX DE FOIE GRAS ENTIER CUITS AU SEL (Piment, Nature, Poivre)				
M5530	17,19	SOUS-VIDE	150 G	16,70
LOBE DE FOIE GRAS ENTIER DE CANARD AU POIVRE MI-CUIT				
M504	13,98	BARQUETTE 6 À 7 PARTS	320 G	44,75
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER AU POIVRE DE SARAWAK				
M509	18,56	BARQUETTE 4 PARTS	180 G	33,40
M510	14,00	BARQUETTE 8 À 9 PARTS	420 G	58,80
NECTAR DE FOIE GRAS DE CANARD FIGUES ET COING MI-CUIT				
M511	18,67	BARQUETTE 4 PARTS	180 G	33,60
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT TRUFFÉ 10%				
M5555	39,80	BARQUETTE 4 PARTS	200 G	79,60



OFFERTS

X13050

LOT DE 2 LOBES DE FOIE GRAS
DE CANARD MI-CUIT (2X320G)

- + 1 LYRE À COUPER LE FOIE GRAS
- + 1 CONFIT D'OIGNON AU JUS DE TRUFFE 50G

12,88€ LES 100G / 6 À 8 PARTS



Foie gras de canard entier au poivre de Sarawak
Réf. M509 / M510

FOIES GRAS ET VIANDES CRUS SOUS-VIDE

Produits livrés en colis urgent 24 h, emballés en sac isotherme, avec bloc gel accumulateur de froid, garantissant une fraîcheur maximale. Comptez 50 à 65 g de foie gras cru par personne pour une terrine et environ 90 g pour poêler. Produits à conserver au réfrigérateur.

Foies Gras crus de Canard SOUS-VIDE



RÉF.	€/100 G	CDTNMT / NBR PARTS	POIDS NET	PRIX EN C
LOBE DE FOIE GRAS DE CANARD CRU			- 450 G	
U950	8,87	CONSERVATION 10 JOURS	+/- 50 G	39,90
LOT DE 2 FOIES GRAS DE CANARD CRUS			- 900 G	79,80
U951	8,42	CONSERVATION 10 JOURS	+/- 100 G	75,80 -5%
LOBE DE FOIE GRAS DE CANARD CRU DÉVEINÉ			- 400 G	
U955	10,48	CONSERVATION 10 JOURS	+/- 50 G	41,90

Foies Gras crus d'Oie SOUS-VIDE



RÉF.	€/100 G	CDTNMT / NBR PARTS	POIDS NET	PRIX EN C
LOBE DE FOIE GRAS D'OIE CRU			- 780 G	
U952	11,99	CONSERVATION 10 JOURS	+/- 80 G	93,50
LOBE DE FOIE GRAS D'OIE CRU DEVEINE			- 780 G	
U1178	12,41	CONSERVATION 10 JOURS	+/- 80 G	96,80

RÉALISEZ VOS TERRINES ET FOIES GRAS POÊLÉS MAISON AVEC NOS FOIES GRAS CRUS IGP PÉRIGORD

X13347 et X13348

X13347



LOT 1 LOBE DE FOIE GRAS DE CANARD CRU ~ 450G +/- 50G
+ 1 TERRINE EN PORCELAINE
10,19€ LES 100G / LOT DE 2 PIÈCES

PRIX TTC REMISÉ
~~49€85~~
45€85 TTC
-8%

X13348



LOT 1 LOBE DE FOIE GRAS DE CANARD CRU DEVEINE ~ 400G +/- 50G
+ 1 TERRINE EN PORCELAINE
12,37€ LES 100G / LOT DE 2 PIÈCES

PRIX TTC REMISÉ
~~53€85~~
49€50 TTC
-8%

Magrets d'Oie et de Canard crus SOUS VIDE (DLC 10 JOURS, CONGÉLATION POSSIBLE)

U967 RÔTI DE MAGRET AU FOIE GRAS DU PÉRIGORD
SOUS-VIDE - 1000 G, +/-100 G

U1124 LOT DE 3 MAGRETS D'OIE DU PÉRIGORD CRUS
SOUS-VIDE - 1050 G, +/-100 G

U1110 LOT DE 6 COTELETTES DE CANARD GRAS CRUES
SOUS-VIDE - 1050 G, +/-150 G

U1123 LOT DE 3 MAGRETS DE CANARD CRUS DU PÉRIGORD
SOUS-VIDE - 1140 G, +/-100 G



3,99€ les 100 G

41€90 TTC



2,75€ les 100 G

28€90 TTC



3€ les 100 G

31€50 TTC



x3

2,75€ les 100 G

28€90 TTC

VIANDES CRUES DU PÉRIGORD SOUS-VIDE

Éleveur passionné, **SERGE LACROIX** maîtrise sa production de bout en bout et fait le nécessaire pour vous proposer des viandes de la plus grande qualité. Ses spécialités, le veau et le boeuf de race Limousine, sont élevés en plein air, nourris à l'herbe et bien entendu, au foin pour les derniers mois, ce qui donne à la viande son authentique persillage. Découvrez ses produits travaillés de façon traditionnelle, présentés sous vide et livrés en colis 24h, avec sac isotherme et bloc accumulateur de froid. (Congélation possible, DLC 8 jours environ)

Veau de Dordogne SERGE LACROIX

Le millefeuille de veau à la truffe est composé de couches successives de viande de veau du Périgord, et sublimé par de fines tranches de truffe fraîche. Il sera par excellence, le plat de fête recherché par tous les gourmets.

RÉF.	€/100 G	CDTNMT / NBR PARTS	POIDS NET	PRIX EN €
LOT DE 3 MILLEFEUILLES DE VEAU À LA TRUFFE 1%				
U1066	3,30	SOUS-VIDE 3 PARTS	- 600 G +/- 60 G	19,80
LOT DE 3 MILLEFEUILLES DE VEAU AUX MORILLES 1% ET ARMAGNAC				
U1068	3,30	SOUS-VIDE 3 PARTS	- 600 G +/- 300 G	19,80
COLIS DE VEAU DE DORDOGNE - SERGE LACROIX				
4 escalopes (-480 G), 1 rôti (-1000 G), 6 paupiettes (-480 G), blanquette sans os (-800 G), tendrons (-250 G)				
U1122	2,00	SOUS VIDE 15 PARTS	- 3000 G +/- 300 G	59,99



Millefeuille de veau à la truffe 1% Réf. U1066



Côte de boeuf de Dordogne au foie gras
Réf. U1064

Bœuf de Dordogne SERGE LACROIX

Ces préparations originales sont élaborées à base de boeuf de Dordogne. Chacune d'elle est agrémentée d'un produit typiquement périgourdin, qui vient délicatement la sublimer. Le foie gras a été sélectionné pour apporter de l'onctuosité à cette côte de boeuf de qualité. Le beurre de truffe quant à lui, délivrera toutes les saveurs et la délicatesse de ce précieux champignon au coeur d'un morceau de viande tendre et savoureux.

RÉF.	€/100 G	CDTNMT / NBR PARTS	POIDS NET	PRIX EN €
CÔTE DE BOEUF DE DORDOGNE AU FOIE GRAS				
U1064	3,99	SOUS-VIDE 6 PARTS	- 1500 G +/- 150 G	59,90
CÔTE DE BOEUF RACE LIMOUSINE MATURATION 10 JOURS MINIMUM				
U999	4,99	SOUS-VIDE	- 1000 G +/- 100 G	49,90
COLIS DE BOEUF DE DORDOGNE RACE LIMOUSINE				
2 faux-filets (-400 g), 2 steaks (-300 g), 1 rosbeef (-1kg), bourguignon (-800 g), gîte (500 g)				
U1121	2,00	SOUS VIDE 15 PARTS	- 3000 G	59,99
ESCARGOT DE BOEUF AU BEURRE DE TRUFFE 3%				
U1062	4,69	SOUS-VIDE 5 PARTS	- 850 G +/- 85G	39,90



Escargot de boeuf
au beurre de truffe 3%
Réf. U1062

POISSONS ÉLEVÉS ET PRÉPARÉS EN PÉRIGORD



Rillettes de truite des Pyrénées Bio 90 G
 Réf. C4032

Poissons du Sud-ouest EN CONSERVE

RÉF.	€/100 G	CDTNMT / NBR PARTS	POIDS NET	PRIX EN €
C4030	7,22	BOCAL	90 G	6,65
C4031	7,22	BOCAL	90 G	6,65
C4032	6,67	BOCAL	90 G	6,25
C4033	7,67	BOCAL	90 G	6,95
X13352	8,15	BOCAUX	240 G	19,55



Filet de saumon d'Écosse Bio fumé à la sciure de hêtre tranché sur peau
 Réf. M5543



Poissons du Sud-Ouest

(À CONSERVER AU RÉFRIGÉRATEUR)

RÉF.	€/100 G	CDTNMT / NBR PARTS	POIDS NET	PRIX EN €
M5537	8,05	SOUS-VIDE	375G	29,90
M5543	8,23	SOUS-VIDE	1200 G	99,80
M5544	10,82	SOUS-VIDE	110 G	11,95

Caviar d'Aquitaine

(À CONSERVER AU RÉFRIGÉRATEUR)

RÉF.	€/100 G	CDTNMT / NBR PARTS	POIDS NET	PRIX EN €
U984	53,90	BOÎTE	50 G	26,95
U1077	196,33	BOÎTE (À CONSERVER AU RÉF.RIGÉRATEUR)	30 G	58,90
U953	193,80	BOÎTE (À CONSERVER AU RÉF.RIGÉRATEUR)	50 G	96,90
U1078	185,65	BOÎTE (À CONSERVER AU RÉF.RIGÉRATEUR)	100 G	185,65
U1092	276,00	BOÎTE (À CONSERVER AU RÉF.RIGÉRATEUR)	10 G	27,60
U1071	228,90	BOÎTE (À CONSERVER AU RÉF.RIGÉRATEUR)	100 G	228,90
X13143	276,00	BOÎTE (À CONSERVER AU RÉF.RIGÉRATEUR)	60 G	158,90

X13143

LOT DE 6 CAVIAR - NANO - 6 X 10G

276€ LES 100G

6 BOITES



X13143

VODKA BELUGA NOBLE 40° - 70 CL

75,07€ LES 100CL

6 BOITES

PRIX TTC

52€55 TTC





Crème brûlée au foie gras
 Réf. C497



Velouté d'automne Bio - Châtaigne / Potiron
 Réf. C171



Tourain blanchi à l'Ail
 Réf. C181

X13225

LOT DE 6 CRÈMES
 BRULÉES AU FOIE
 GRAS DE CANARD
 6 X 40G

7,13€ LES 100G
 6 PARTS



PRIX TTC
~~18,60€~~
17,10€ TTC
 -5%

Les soupes et croûtons

RÉF.	€/100 G	CDTNMT / NBR PARTS	POIDS NET	PRIX EN €
VELOUTÉ D'AUTOMNE BIO				
C171	9,76	BOUTEILLE 4 PARTS	85 CL	8,30
TOURAIN BLANCHI À L'AIL				
C181	0,78	BOÎTE 4 PARTS	800 G	6,20
SOUPE FINE D'ASPERGES DES LANDES BIO				
C427	10,42	BOUTEILLE 3 PARTS	72 CL	7,50
SOUPE FINE DE CHÂTAIGNES BIO				
C432	9,93	BOUTEILLE 3 PARTS	72 CL	7,15

Mise en bouche

RÉF.	€/100 G	CDTNMT / NBR PARTS	POIDS NET	PRIX EN €
CRÈMES BRULÉES AU FOIE GRAS DE CANARD				
C497	7,50	BOCAL 1 PART	40 G	3,00
X13225	7,13	6 BOCAUX 1 PART	240 G	17,10 18,60 -5%

Les soufflés

RÉF.	€/100 G	CDTNMT / NBR PARTS	POIDS NET	PRIX EN €
SOUFFLÉ AU FOIE GRAS DE CANARD				
C400	7,28	BOCAL 1 PART	85 G	6,55
SOUFFLÉ AUX ÉCLATS DE TRUFFES				
C401	8,44	BOCAL 1 PART	85 G	7,60

Soufflé au foie gras
 Réf. C400



GOURMANDISES APÉRITIVES

Gourmandises Apéritives au canard

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

RÉF.	€/100 G	CDTNMT / NBR PARTS	POIDS NET	PRIX EN €
TOASTINADE DE CANARD AU CONFIT DE FIGUES ET PAIN D'ÉPICES				
C297	4,00	BOCAL	90 G	3,60
TOASTINADE DE CANARD AUX TOMATES ET PIMENT D'ESPELETTE				
C290	4,00	BOCAL	90 G	3,60
TOASTINADE DE CANARD AUX CÈPES EN PERSILLADE				
C482	4,00	BOCAL	90 G	3,60
TOASTINADE DE CANARD AU MIEL ET FROMAGE DE CHÈVRE				
C291	4,00	BOCAL	90 G	3,60

RÉF.	€/100 G	CDTNMT / NBR PARTS	POIDS NET	PRIX EN €
CANARDISE AU PIMENT D'ESPELETTE 20% FOIE GRAS				
C4036	4,58	BOÎTE <i>Nouveauté</i>	90 G	5,95
CANARDISE AUX POIVRONS ET AUX GRAINES DE SÉSAME 20% FOIE GRAS				
C4037	4,58	BOÎTE <i>Nouveauté</i>	90 G	5,95
CANARDISE AU JUS DE TRUFFE 20% FOIE GRAS				
C4038	4,58	BOÎTE <i>Nouveauté</i>	90 G	5,95
CANARDISE AUX OLIVES ET AU PARMESAN 20% FOIE GRAS				
C4042	4,58	BOÎTE <i>Nouveauté</i>	90 G	5,95

X13049

ASSORTIMENT DE 4
TOASTINADES DE CANARD
Figues et pain d'épices
Tomates et piment d'Espelette
Cèpes en persillade
Miel et fromage de chèvre
4 X 90G SOIT 360G

3,00€ LES 100G / BOCAUX 8 PARTS



PRIX TTC REMISÉ
~~14€80~~
10€80 TTC
-25%

X13408

ASSORTIMENT DE 4
CANARDISES DE CANARD
Piment d'Espelette
Poivrons et graines de sésame
Jus de truffe
Olives et parmesan
4 X 130G SOIT 520G

4,42€ LES 100G / BOCAUX 8 PARTS



Nouveauté
PRIX TTC REMISÉ
~~23€80~~
15€90 TTC
-33%

Gourmandises Apéritives aux Légumes

Pour un apéritif frais et haut en couleurs, succombez au mariage équilibré entre des légumes de qualité et des condiments fins et savoureux.

RÉF.	€/100 G	CDTNMT / NBR PARTS	POIDS NET	PRIX EN €
TARTINADE DE RADIS NOIR AUX ÉCLATS DE NOISETTES				
C4020	4,80	BOCAL	100 G	4,80
TARTINADE DE POTIRON AU SAFRAN DU QUERCY				
C4021	6,65	BOCAL	100 G	6,65
TARTINADE DE PANAI AUX TRUFFES NOIRES DU PÉRIGORD				
C4022	6,65	BOCAL	100 G	6,65
TARTINADE DE BETTERAVE AU CUMIN NOIR ET POIVRE DE LAMPONG				
C4025	4,80	BOCAL	100 G	4,80



C4020



C4021



C4022



C4025

Petites saucisses et boudins

RÉF.	€/100 G	CDTNMT / NBR PARTS	POIDS NET	PRIX EN €
PETITES SAUCISSES DE TOULOUSE AU PIMENT D'ESPELETTE				
C395	5,55	BOCAL (20/22 SAUCISSES)	200 G	11,10
PETITS BOUDINS BLANCS AU FOIE DE CANARD				
C396	6,33	BOCAL (20/22 BOUDINS)	200 G	12,65
PETITES SAUCISSES DE TOULOUSE ET LEUR TRUFFE DU PÉRIGORD 2%				
C397	6,88	BOÎTE (16/18 SAUCISSES)	200 G	13,75
PETITES SAUCISSES CONFITES AU MAGRET DE CANARD				
C398	5,43	BOÎTE (16/18 SAUCISSES)	200 G	10,85

Gourmandises Apéritives originales

RÉF.	€/100 G	CDTNMT / NBR PARTS	POIDS NET	PRIX EN €
TOMATES SÉCHÉES AU SOLEIL				
C4013	1,70	SACHET	150 G	2,55
CAVIAR DE TOMATES SÉCHÉES				
C4015	2,10	BOCAL	200 G	4,20



SPÉCIALITÉS LOCALES

Jambonneau à l'ancienne

Vous apprécierez ce jambonneau artisanal au cours d'un repas sur le pouce. Il est également apprécié à l'apéritif, taillé en petits dés, et accompagné d'une délicate moutarde.

RÉF.	€/100 G	CDTNMT / NBR PARTS	POIDS NET	PRIX EN €
C299	1,91	BOCAL 3 PARTS	350 G	6,70

Jambonneau à l'ancienne
Réf. C299



Enchaud à la Périgourdine
Réf. C373

X13068

LOT DE 2 JAMBONNEAUX 350G

+ 1 MOUTARDE FINE
ALAIN MILLAT 30G

1,77€ LES 100G / BOCAUX 8 PARTS



PRIX TTC
13€30

PRIX TTC REMISÉ

13€30 TTC

-12%

Enchaud à la Périgourdine

CONFIT DE PORC

Il s'agit d'un met local, délicieux pour une dégustation froide, accompagné d'une salade et d'une mayonnaise maison. Les plus gourmands l'aimeront chaud, avec une sauce au vin rouge, dont nous vous livrons la recette : Émincez un oignon puis faites le revenir dans l'excédent de graisse de l'enchaud. Farinez et cuisez jusqu'à coloration, puis ajoutez 50 cl de vin rouge de Cahors avec le reste du bocal. Laissez cuire à l'étouffée jusqu'à obtention d'une sauce parfaitement liée.

RÉF.	€/100 G	CDTNMT / NBR PARTS	POIDS NET	PRIX EN €
C373	3,05	BOCAL 4 PARTS	400 G	12,20

Tête de veau artisanale

EN CONSERVE

RÉF.	€/100 G	CDTNMT / NBR PARTS	POIDS NET	PRIX EN €
C4002	2,60	BOCAL 3 PARTS	250 G	6,50

Tête de veau artisanale
Réf. C4002

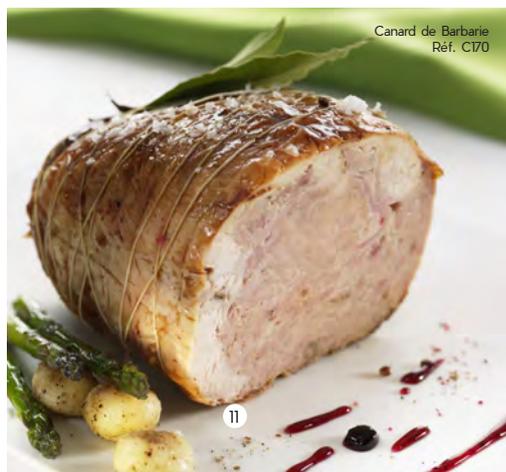


Le Pantagruélique Canard de Barbarie entier farci

Sa boîte (de 22cm de hauteur !) renferme un canard entier (sans son foie), entièrement désossé et farci. Ce plat peut se déguster, selon vos goûts, froid ou chaud, découpé en tranches d'environ 1,5cm. Agrémenté d'une salade fraîche, il deviendra le compagnon idéal de vos repas improvisés.

RÉF.	€/100 G	CDTNMT / NBR PARTS	POIDS NET	PRIX EN €
C170	3,11	BOÎTE 10 PARTS	1600 G	49,70

Canard de Barbarie
Réf. C170



Jarret de Cochon farci

Travaillé selon la recette traditionnelle de notre région, le jarret farci est le pêché mignon de tout gourmand qui cuisine le cochon. Il se déguste froid ou chaud en plat d'hiver réconfortant.

RÉF.	€/100 G	CDTNMT / NBR PARTS	POIDS NET	PRIX EN €
C182	1,78	BOCAL 5 PARTS	600 G	10,65



Jarret de Cochon farci
Réf. C182

CHARCUTERIES

Jambon noir du Périgord affiné aux Baies de Genièvre

RÉF.	€/100 G	CDTNMT / NBR PARTS	POIDS NET	PRIX EN €
QUART DE JAMBON NOIR DU PÉRIGORD SEC				
M5535	1,97	QUART SOUS-VIDE	~ 1000 G +/- 100 G	19,70
JAMBON NOIR DU PÉRIGORD SEC ENTIER DÉSOSSÉ				
M5546	1,77	SOUS-VIDE	~ 5000 G +/- 500 G	88,45



Jambon noir du Périgord affiné aux baies de genièvre
Réf. M5546

Charcuteries médiévales

MAISON LACROIX

RÉF.	€/100 G	CDTNMT / NBR PARTS	POIDS NET	PRIX EN €
DEMI-NOIX DE JAMBON RECETTE MÉDIÉVALE				
M591	3,99	SOUS-VIDE	~ 800 G +/- 10 G	31,95
JAMBON MÉDIÉVAL TRANCHÉ				
M5536	5,90	SOUS-VIDE	~ 100 G +/- 10 G	5,90



Jambon 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 persillée, goûteuse et fondante.

RÉF.	€/100 G	CDTNMT / NBR PARTS	POIDS NET	PRIX EN €
QUART DE JAMBON				
M5545	3,54	SOUS-VIDE	~ 1000 G +/- 150 G	35,35
JAMBON DÉSOSSÉ				
M5510	3,20	SOUS-VIDE	~ 6500G +/- 900 G	207,90

Charcuteries espagnoles

Nul besoin de faire l'éloge des charcuteries espagnoles : Serrano, Pata Negra, autant de noms qui donnent l'eau à la bouche à leur simple évocation.

La Paleta de Serrano est déjà une merveille, (c'est la patte avant du cochon, faite à la manière d'un jambon) présentée sous vide, elle se conserve aisément dans un endroit frais après ouverture. Le Jambon Pata Negra issu de Porc Ibérique est quant à lui le summum, le fin du fin. Le porc est nourri de glands durant 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.

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



RÉF.	€/100 G	CDTNMT / NBR PARTS	POIDS NET	PRIX EN €
JAMBON IBÉRIQUE DE BELLOTA D.O GUIJUELO ET SON COFFRET DE PRÉSENTATION				
M5524	6,88	SOUS-VIDE	~ 8000 G	522,50
JAMBON IBÉRIQUE DE BELLOTA D.O. GUIJUELO DÉSOSSÉ ET PARÉ				
M5525	13,53	SOUS-VIDE	~ 900 G +/- 100 G	115,70
PALETA BLANCA GRASA BODEGA				
M5526	1,74	SOUS-VIDE	~ 4400 G	68,85
JAMBON IBÉRIQUE DE BELLOTA COUPÉ AU COUTEAU				
M5527	19,40	SOUS-VIDE 3 PARTS	~ 100 G	19,40
CHORIZO EXTRA IBÉRIQUE BELLOTA COUPÉ AU COUTEAU				
M5528	7,15	SOUS-VIDE 3 PARTS	~ 100 G	7,15
CHORIZO CULAR EXTRA IBÉRIQUE CAMPANA BELLOTA				
M5529	2,50	SOUS-VIDE	~ 500 G	12,50



Plaque de magret de canard séché tranché
Réf. M580



Magret d'oie séché entier du Périgord
Réf. M576

CHARCUTERIES



M565



M5541



M5542

Magrets de canard et d'oie séchés

RÉF.	€/100 G	CDTNMT / NBR PARTS	POIDS NET	PRIX EN €
MAGRET DE CANARD FUMÉ ENTIER				
M528	7,48	SOUS-VIDE	350 G	14,95
MAGRET DE CANARD SÉCHÉ ENTIER				
M529	7,48	SOUS-VIDE	350 G	14,95
MAGRET D'OIE SÉCHÉ ENTIER DU PÉRIGORD				
M576	6,11	SOUS-VIDE	190 G	11,60

LOT DE 2 MAGRETS OIE SÉCHÉ ET CANARD FUMÉ ENTIER				
X13029	4,24	SOUS-VIDE	- 540 G	22,90
			+/- 40 G	

-13%

MAGRET DE CANARD SÉCHÉ FOURRÉ AU FOIE GRAS				
M527	7,98	SOUS-VIDE 5 PARTS	250 G	19,95
DEMI MAGRET SÉCHÉ AU PIMENT D'ESPELETTE				
M5533	6,12	SOUS-VIDE	130 G	7,95
PLAQUE DE MAGRET DE CANARD FUMÉ TRANCHÉ				
M581	8,13	SOUS-VIDE	75G	6,50
PLAQUE DE MAGRET DE CANARD SECHÉ TRANCHÉ				
M580	8,13	SOUS-VIDE	75G	6,50

Charcuteries maison Coudeyrat

RÉF.	€/100 G	CDTNMT / NBR PARTS	POIDS NET	PRIX EN €
SAUCISSON SEC SUPÉRIEUR LOU TEYCHOU				
M567	2,48	FILET	280 G	6,95
SAUCISSON SEC À LA TRUFFE NOIRE 1.6% ET À LA TRUFFE BRUMALE 0.4%				
M5542	5,70	FILET	280 G	15,95
SAUCISSON AU FOIE GRAS				
M565	5,70	FILET	280 G	15,95
COPPA ARTISANALE DU PÉRIGORD				
M569	3,29	SOUS-VIDE	- 350 G	11,50
			+/- 50 G	
SAUCISSE SÈCHE DE BOEUF				
M5541	2,97	SOUS-VIDE	300 G	8,90

-25%



X13055

LOT DE 2
SAUCISSES SÈCHES
canard et aux cèpes
2 X 250G SOIT 500G

2,10€ LES 100G

2 PIÈCES

PRIX TTC REMISÉ

10€50 TTC

-46%

Charcuteries de Lacaune

RÉF.	€/100 G	CDTNMT / NBR PARTS	POIDS NET	PRIX EN €
SAUCISSE SÈCHE DE CANARD				
M560	3,00	SACHET	- 250 G	7,50
SAUCISSE SÈCHE AUX CÈPES				
M561	3,00	SACHET	- 250 G	7,50

-24%

-24%



UBY SAUVIGNON BLANC PÉCHARMANT MOE GER BORDEAUX **TERRINES ET PÂTÉS** ÂTEAU PEC DIGESTIFS VIEILLE PRUNE RHUM BAS-ARMAG GERAC OENOLOGIE TARIQUET CÔTES DE GASCO ON BLAN



RÉF.	€/100 G	CDTNMT / NBR PARTS	POIDS NET	PRIX EN €
C348	2,92	BOÎTE 3 PARTS	130 G	3,80
C349	2,92	BOÎTE 3 PARTS	130 G	3,80
C351	2,77	BOÎTE 3 PARTS	130 G	3,60
C353	2,77	BOÎTE 3 PARTS	130 G	3,60
C354	2,92	BOÎTE 3 PARTS	130 G	3,80
C355	2,77	BOÎTE 3 PARTS	130 G	3,60
C356	2,77	BOÎTE 3 PARTS	130 G	3,60



X13039

ASSORTIMENT
DE 6 TERRINES
DEGUSTATION
Terrine de canard aux figues
Terrine rustique au jus de truffes
Rillettes de canard
Rillettes d'oie confites
Grillons du périgord
Terrine forestière aux morilles
6 X 65 G SOIT 390G

3,46€ LES 100G
BOÎTES 6 PARTS



PRIX TTC ~~20€23~~
13€50 TTC
-33%

X13054

ASSORTIMENT
DE 4 TERRINES
Terrine au jus de truffe
Rillettes d'oie confites
Terrine forestière aux morilles
Pâté de canard au monbazillac
4 X 130G SOIT 520G

2,56€ LES 100G
BOÎTES



PRIX TTC ~~14€25~~
13€30 TTC
-10%

Rillettes et grattons mi-cuits

Conservation à +2°C

RÉF.	€/100 G	CDTNMT / NBR PARTS	POIDS NET	PRIX EN €
TRANCHE DE TERRINE DE GRATTONS DE CANARD AUX GÉSIERS D'OIE 200 G				
M5511	3,05	SOUS-VIDE	200 G	6,10
RILLETTES FRAÎCHES DE CANARD CONFITES 300 G				
M583	2,10	BARQUETTE SOUS-VIDE	300 G	6,30



Rillettes fraîches de canard confites
Réf. M583



Grattons de canard aux gésiers d'oie
Réf. M5511



Fritons de canard confits
Réf. C418

Rillettes et pâtés à base de viande confite

Conservation à température ambiante

RÉF.	€/100 G	CDTNMT / NBR PARTS	POIDS NET	PRIX EN €
RILLETTES D'OIE CONFITES				
C444	2,77	BOÎTE 3 PARTS	130 G	3,60
C445	2,73	BOÎTE 4 PARTS	200 G	5,45
RILLETTES DE CANARD CONFITES				
C361	2,77	BOÎTE 3 PARTS	130 G	3,60
C362	2,73	BOÎTE 4 PARTS	200 G	5,45
RILLETTES DE CANARD AU FŒIE GRAS 20%				
C448	3,87	BOÎTE 4 PARTS	190 G	7,35
GRATTONS DE CANARD CONFITS				
C359	3,39	BOCAL 4 PARTS	180 G	6,10
GRILLONS DU PÉRIGORD				
C363	3,25	BOCAL 4 PARTS	180 G	5,85
FRITONS DE CANARD CONFITS				
C418	3,21	BOCAL 4 PARTS	190 G	6,10



Rillettes au foie gras
Réf. C448



Rillettes d'oie confites
Réf. C444 et C445

X13226

ASSORTIMENT DE TERRINES ET RILLETTES

Rillettes de canard au foie gras 20% 190g
 Fritons de canard confits 190g
 Grattons de canard confits 180g
 Grillons du Périgord 180g
SOIT 740G

2,87€ LES 100G

BOCAUX



PRIX TTC
~~25€40~~
PRIX TTC REMISÉ
21€25 TTC
-16%

SPÉCIALITÉS AU FOIE GRAS

Spécialités au foie gras

sous vide conservation 3 semaines

RÉF.	€/100 G	CDTNMT / NBR PARTS	POIDS NET	PRIX EN €
LOT DE 4 FIGES FOURRÉES AU FOIE GRAS				
M524	11,46	SOUS-VIDE	120 G	13,75
LOT DE 8 FIGES FOURRÉES AU FOIE GRAS				
M525	10,31	SOUS-VIDE	240 G	24,75 -10%
COU DE CANARD FARCI AU FOIE GRAS				
M526	6,30	SOUS-VIDE 5 PARTS	280 G	17,65
MAGRET DE CANARD SÉCHÉ FOURRÉ AU FOIE GRAS				
M527	7,98	SOUS-VIDE 5 PARTS	250 G	19,95
AIGUILLETES DE CANARD SÉCHÉES FOURRÉES AU FOIE GRAS DE CANARD				
M5512	9,98	SOUS-VIDE	200 G	19,95
CANOCHON FILET MIGNON DE PORC SÉCHÉ FOURRÉ AU FOIE GRAS				
M5531	8,91	SOUS-VIDE	160 G	14,25



Figes fourrées au foie gras
Réf. M524 et M525



Canochon
Réf. M5531

X13051

LOT DE 2
FLUTEAUX
DE JAMBON
AU FOIE GRAS
2 X 200G SOIT 500G

4,88€ LES 100G

BOÎTES 6 PARTS



PRIX TTC
~~25€50~~

PRIX TTC REMISÉ

19€50 TTC

-23%



Flûteaux de jambon au foie gras
Réf. C339 et X13051

Spécialités au foie gras en conserve

RÉF.	€/100 G	CDTNMT / NBR PARTS	POIDS NET	PRIX EN €
FLUTEAUX DE JAMBON AU FOIE DE CANARD				
C339	6,38	BOÎTE 3 PARTS	200 G	12,75
MAGRET DE CANARD FOURRÉ AU FOIE GRAS				
C159	5,34	BOÎTE 6 PARTS	500 G	26,70
CAILLE FOURRÉE AU FOIE GRAS DE CANARD				
C345	7,70	BOÎTE 4 PARTS	200 G	15,40
COU DE CANARD FARCI AU FOIE GRAS DE CANARD				
C158	3,90	BOÎTE 6 PARTS	400 G	15,60
COU D'OIE FARCI AU FOIE GRAS D'OIE				
C156	3,92	BOÎTE 8 PARTS	560 G	21,95
BALLOTINE DE MAGRET DE CANARD				
C342	6,73	BOÎTE 4 PARTS	200 G	13,45



PRIX TTC

15€40 TTC

C345

CAILLE FOURRÉE
AU FOIE GRAS
DE CANARD
200G

7,70€ LES 100G

BOÎTES 4 PARTS

PÂTÉS AU FOIE GRAS

Pâtés au foie gras de Canard et d'Oie

RÉF.	€/100 G	CDTNMT / NBR PARTS	POIDS NET	PRIX EN €
PÂTÉ FAÇON GRAND MÈRE 20% FOIE DE CANARD				
C498	4,58	BOÎTE 3 PARTS	130 G	5,95
PAPITOU 30% DE FOIE DE CANARD				
C329	5,19	BOÎTE 3 PARTS	130 G	6,75
C330	4,83	BOÎTE 4 PARTS	200 G	9,65
PÂTÉ DE FOIE DE CANARD 50%				
C332	6,50	BOÎTE 3 PARTS	130 G	8,45
C333	6,82	BOÎTE 4 PARTS	190 G	12,95
LE RUSTIGNAC ET SES LAMELLES DE TRUFFE NOIRE 2%				
C343	9,78	BOÎTE 4 PARTS	160 G	15,65
PÂTÉ DE SARLAT AU FOIE GRAS ENTIER DE CANARD				
C420	7,65	BOÎTE 3 PARTS	130 G	9,95
TERRINE DU CELLIER 50% FOIE GRAS D'OIE				
C335	6,81	BOÎTE 3 PARTS	130 G	8,85



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



Pâté de Sarlat
Réf. C420



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

Lot de 2 pâtés de foie de canard 50%

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

PRIX TTC
25€99

PRIX TTC REMISÉ

17€30 TTC

-33%

X13067

LOT DE 2 PÂTÉS
DE FOIE DE CANARD 50%
2 X 190G SOIT 380G

4,55€ LES 100G

BOCAUX





Confit de canard
 Réf. C366 à C368

Confits de canard

RÉF.	€/100 G	CDTNMT / NBR PARTS	POIDS NET	PRIX EN €
CONFIT DE CANARD DU SUD-OUEST				
C366	2,04	BOÎTE 1 CUISSE	380 G	7,75
C367	1,95	BOÎTE 2 CUISSES	760 G	14,85
C494	1,63	BOÎTE 4 CUISSES	1250 G	20,35
C368	1,48	BOÎTE 5 CUISSES	1600 G	23,70
CONFIT DE CANARD DE BARBARIE 2 CUISSES				
C473	2,42	BOÎTE 2 CUISSES	700 G	16,95
LOT DE 3 CUISSES DE CANARD CONFITES MI-CUITES				
M541	2,70	3 CUISSES SOUS-VIDE	600 G	16,20

Confits d'oie

RÉF.	€/100 G	CDTNMT / NBR PARTS	POIDS NET	PRIX EN €
CONFIT D'OIE DU PÉRIGORD				
C4006	1,73	BOÎTE 2 CUISSES	960 G	16,60
CONFIT D'OIE DU PÉRIGORD AILE ET CUISSE				
C287	2,87	BOÎTE 3 PARTS	750 G	21,50

Confit de poule

RÉF.	€/100 G	CDTNMT / NBR PARTS	POIDS NET	PRIX EN €
CONFIT DE POULE À LA GRAISSE DE CANARD				
C483	1,61	BOÎTE 2 CUISSES	760 G	12,20



Confits de poule à la graisse de canard
 Réf. C483



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

Pour accompagner vos confits

RÉF.	€/100 G	CDTNMT / NBR PARTS	POIDS NET	PRIX EN €
HARICOTS BLANCS À LA GRAISSE D'OIE				
C404	1,13	BOÎTE 2 PARTS	400 G	4,50
HARICOTS BLANCS À LA GRAISSE D'OIE				
C392	0,84	BOÎTE 4 PARTS	800 G	6,70



Gésiers d'oie du Périgord
Réf. C4007

Gésiers confits

Grâce à une cuisson dans la graisse, les gésiers restent fondants et moelleux. Vous pourrez les cuisiner en salade avec des croûtons et des noix du Périgord.

RÉF.	€/100 G	CDTNMT / NBR PARTS	POIDS NET	PRIX EN €
GÉSIERES D'OIE DU PÉRIGORD CONFITS				
C4007	2,88	BOCAL	380 G	10,95
GÉSIERES DE CANARD CONFITS DU PÉRIGORD				
C371	2,80	BOÎTE 2 PARTS	200 G	5,60
C372	2,51	BOÎTE 4 PARTS	380 G	9,55

Manchons, magrets et saucisses

Idéal pour vos préparations à base de confit, le manchon sera du meilleur effet au coeur d'un Parmentier de canard du Périgord. Saucisses et magrets confits vous permettront d'élaborer les meilleurs cassoulets maison.

RÉF.	€/100 G	CDTNMT / NBR PARTS	POIDS NET	PRIX EN €
CONFITS DE MANCHONS DE CANARD				
C369	1,19	BOÎTE 5 À 6 MANCHONS	765 G	9,15
MAGRET DE CANARD DE BARBARIE CONFIT				
C496	2,76	BOÎTE 2 À 5 PARTS (REPAS OU APÉRITIF)	600 G	16,55
SAUCISSES CONFITES À LA GRAISSE DE CANARD				
C443	2,75	BOCAL 4 PARTS	240 G	6,60

Magret de canard de Barbarie confit
Réf. C496



Caille confite

RÉF.	€/100 G	CDTNMT / NBR PARTS	POIDS NET	PRIX EN €
CAILLE CONFITE À LA ROYALE FARCIE AU FOIE GRAS 20%				
C298	2,11	BOCAL 1 PART	350 G	7,40

X13083

LOT DE 3 BOCAUX
DE CAILLE CONFITE
À LA ROYALE
FARCE AU
FOIE GRAS 20%
350G

1,72€ LES 100G
BOCAUX



PRIX TTC
~~22,90~~
18,02 TTC
-18%

Caille confite à la Royale, farcie au foie gras 20%
Réf. C298





Cassoulet Gargantuesque
aux cuisses de canard
Réf. C295



Cassoulet aux manchons d'oie confits
Réf. C4027



Cassoulet au magret d'oie
Réf. C284

Cassoulets au canard confit

RÉF.	€/100 G	CDTNMT / NBR PARTS	POIDS NET	PRIX EN €
CASSOULET GASTRONOME AUX MANCHONS DE CANARD				
C375	1,63	BOÎTE 1 PART	400 G	6,50
C376	1,37	BOÎTE 2 PARTS	840 G	10,40
CASSOULET GARGANTUESQUE AUX CUISSSES DE CANARD				
C295	1,51	BOCAL 7 PARTS	2900 G	43,90

Cassoulets à l'oie

RÉF.	€/100 G	CDTNMT / NBR PARTS	POIDS NET	PRIX EN €
CASSOULET AU MAGRET D'OIE CONFIT				
C284	1,74	BOÎTE 2 PARTS	760 G	13,25
CASSOULET AUX CUISSSES D'OIE CONFITES DU PÉRIGORD				
C4026	1,90	BOÎTE 2 PARTS	780 G	14,80
CASSOULET AUX MANCHONS D'OIE CONFITS DU PÉRIGORD				
C4027	1,29	BOÎTE 4 PARTS	1450 G	18,75



PRIX TTC REMISÉ

19€90 TTC

-8%

X13203

KIT POUR
CASSOULET MAISON
POUR 4 PERSONNES

comprenant:

- Haricots blanc à la graisse d'oie 800 G
- Manchons de canard sous-vide 800 G
- Saucisses confites à la graisse de canard 240 G
- Chapelure extra artisanales 300 G

1840G

0,93€ LES 100G

BOÎTES 4 PARTS

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



Fronton,
l'accord parfait
avec le cassoulet

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

RÉF.	€/100 G	CDTNMT / NBR PARTS	POIDS NET	PRIX EN €
CHÂTEAU LA COLOMBIÈRE COSTE ROUGE 2015 - AOC FRONTON BIO				
VRFN001B15	20,80	BOUTEILLE	75 CL	15,60
CHÂTEAU LA COLOMBIÈRE VINUM 2018 - AOC FRONTON BIO				
VRFN002B18	14,53	BOUTEILLE	75 CL	10,90

PLATS CUISINÉS

Spécialités campagnardes

RÉF.	€/100 G	CDTNMT / NBR PARTS	POIDS NET	PRIX EN €
RIS DE VEAU AUX MORILLES ET JUS DE TRUFFE				
C4035	7,43	BOÎTE 3 PARTS	380 G	28,25
COQ AU VIN DE BERGERAC MIJOTÉ AUX CÈPES				
C4034	2,41	BOCAL 3 PARTS	600 G	14,45
CHOUX FARCIS				
C484	1,61	BOÎTE 2 PARTS	600 G	9,65
TRIPOUX CUISINÉS NOUVELLE RECETTE				
C386	2,79	BOCAL 4 PARTS	390 G	10,90



X13158

LOT DE 2 TRIPOUX CUISINÉS
NOUVELLE RECETTE
2 X 390G SOIT 780G

2,51 € LES 100G

BOCAUX 8 PARTS



Ris de veau au jus de truffes et aux morilles
Réf. C4035



Axa de canard
Réf. C475

Autour de l'oie et du canard

Puissant et goûteux, le canard confit possède ce fondant que l'on recherche dans un axoa mijoté, spécialité basque revisitée. L'oie, délicate viande à la chair ferme et au goût atypique sera sublimée au cœur d'un civet ou d'une blanquette.

RÉF.	€/100 G	CDTNMT / NBR PARTS	POIDS NET	PRIX EN €
AXOA DE CANARD				
C4008	1,87	BOCAL 3 PARTS	600 G	11,20
CIVET D'OIE AU VIN DE BERGERAC				
C383	2,49	BOCAL 3 PARTS	600 G	14,95
BLANQUETTE D'OIE				
C423	2,49	BOCAL 3 PARTS	600 G	14,95

CONNAISS LÉGUMES & ACCOMPAGNEMENTS

Spécial Risotta

RÉF.	€/100 G	CDTNMT / NBR PARTS	POIDS NET	PRIX EN €
PRÉPARATION POUR RISOTTO AUX CÈPES				
C499	1,65	SACHET	400 G	6,60
PRÉPARATION POUR RISOTTO AUX GIROLLES				
C150	1,65	SACHET	400 G	6,60



Tomates séchées au soleil
Réf. C4015



Préparation pour risotto aux cèpes
Réf. C499

Légumes (en conserve)

RÉF.	€/100 G	CDTNMT / NBR PARTS	POIDS NET	PRIX EN €
HARICOTS BLANCS À LA GRAISSE D'OIE				
C404	1,13	BOÎTE 2 PARTS	400 G	4,50
HARICOTS BLANCS À LA GRAISSE D'OIE				
C392	0,84	BOÎTE 4 PARTS	800 G	6,70
MARRONS PELÉS AU NATUREL				
C174	2,65	BOCAL	260 G	6,90
TOMATES SÉCHÉES AU SOLEIL				
C4013	1,70	SACHET	150 G	2,55

Pâtes artisanales et régionales

RÉF.	€/100 G	CDTNMT / NBR PARTS	POIDS NET	PRIX EN €
PÂTES AUX NOIX				
C414	2,23		150 G	3,35
PÂTES AUX CÈPES				
C415	2,23		150 G	3,35
PÂTES À LA CHÂTAIGNE				
C490	2,23		150 G	3,35



TRUFFES



Cèpes secs extra
Réf. C486



Girolles
cuisinées à l'huile
Réf. C488

Truffes noires du Périgord

EN CONSERVE

Truffes d'hiver brossées 1er choix (Tuber Mélanosporum)
origine Périgord certifiée, poids net après cuisson.

RÉF.	€/100 G	CDTNMT / NBR PARTS	POIDS NET	PRIX EN €
TRUFFE NOIRE D'HIVER DU PÉRIGORD 1^{ÈRE} CUISSON (TUBER MÉLANOSPORUM)				
C452	232,08	BOCAL	12 G	27,85
C296	217,50	BOCAL	20 G	43,50
PELURES DE TRUFFE NOIRE				
C409	186,80	BOCAL	12,5 G	23,35
C410	171,40	BOCAL	25 G	42,85
JUS DE TRUFFE				
C412	33,90	BOCAL	50 ML	16,95

Truffes noires du Périgord

SURGELÉES

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

RÉF.	€/100 G	CDTNMT / NBR PARTS	POIDS NET	PRIX EN €
TRUFFE D'ÉTÉ DU PÉRIGORD (TUBER AESTIVUM)				
N598	57,90	SOUS-VIDE	50 G	28,95
TRUFFE NOIRE (TUBER MELANOSPORUM)				
N599	199,83	SOUS-VIDE	25 G	59,95

& AUTRES CHAMPIGNONS

Champignons cuisinés

RÉF.	€/100 G	CDTNMT / NBR PARTS	POIDS NET	PRIX EN €
CÈPES CUISINÉS À L'HUILE				
C405	6,07	BOÎTE 2 PARTS	230 G	13,95
C406	5,25	BOÎTE 4 PARTS	460 G	24,15
GIROLLES CUISINÉES À L'HUILE - RÉCOLTE FRANÇAISE SÉLECTIONNÉE -				
C488	7,06	BOCAL 4 PARTS	240 G	16,95

Champignons séchés

RÉF.	€/100 G	CDTNMT / NBR PARTS	POIDS NET	PRIX EN €
MORILLES SÉCHÉES EXTRA				
C485	59,83	BOCAL ÉQUIVALENT 200 G FRAIS	30 G	17,95
CÈPES SECS EXTRA				
C486	16,13	BOCAL ÉQUIVALENT 240 G FRAIS	40 G	6,45
GIROLLES SÉCHÉES				
C487	22,00	BOCAL ÉQUIVALENT 240 G FRAIS	30 G	6,60



Morilles séchées extra
Réf. C485

SAUCES & CONDIMENTS

PRIX TTC

19€95 TTC

Nouveauté

A6009

COFFRET CONDIMENT
4 PRODUITS
AUTOUR DE LA TRUFFE



PRIX TTC

17€95 TTC

Nouveauté

A6011

COFFRET CONDIMENT
4 PRODUITS
AUTOUR DU CÈPE



PRIX TTC

23€45 TTC

Nouveauté

A6012

BOUTEILLE GIGOGNE
3 PRODUITS - TRUFFE



Sauces

RÉF.	€/100 G	CDTNMT / NBR PARTS	POIDS NET	PRIX EN €
SAUCE PÉRIGUEUX AUX TRUFFES NOIRES DU PÉRIGORD 1.5%				
A601	4,75	BOÎTE	100 G	4,75
A602	4,43	BOÎTE	200 G	8,85
SAUCE AUX CÈPES				
A603	1,95	BOÎTE	200 G	3,90
SAUCE AUX MORILLES 6%				
A605	3,30	BOÎTE	200 G	6,60

Moutardes Aromatisées, Mayonnaise et Ketchup

RÉF.	€/100 G	CDTNMT / NBR PARTS	POIDS NET	PRIX EN €
MOUTARDE VIOLETTE DE BRIVE				
A633	2,45	BOCAL	200 G	4,90
MOUTARDE AU PIMENT DU PÉRIGORD				
A6026	2,95	BOCAL <i>Nouveauté</i>	200 G	5,90
MOUTARDE FINE AUX NOIX				
A6027	2,95	BOCAL <i>Nouveauté</i>	200 G	5,90
MOUTARDE FINE SAVEUR TRUFFE				
A6028	3,95	BOCAL <i>Nouveauté</i>	200 G	7,90
MOUTARDE SAVEUR ROQUEFORT				
A6029	2,95	BOCAL <i>Nouveauté</i>	200 G	5,90
MAYONNAISE A LA TRUFFE NOIRE 3%				
A681	6,64	BOCAL	180 G	11,95
TABASCO LASCO				
A6033	59,50	BOCAL <i>Nouveauté</i>	10 CL	5,95
KETCHUP AU PIMENT DU PÉRIGORD				
A6034	13,38	BOCAL <i>Nouveauté</i>	37 CL	4,95

Condiments

RÉF.	€/100 G	CDTNMT / NBR PARTS	POIDS NET	PRIX EN €
CORNICHONS AIGRES DOUX				
C4016	0,93	BOCAL	450 G	4,20
CORNICHONS AU VINAIGRE DE VIN				
C4017	2,00	BOCAL	190 G	3,80
POUDRE DE PIMENT DU PÉRIGORD				
A6030	17,25	BOCAL <i>Nouveauté</i>	40 G	6,90
PUREE DE PIMENT DU PÉRIGORD				
A6031	3,48	BOCAL <i>Nouveauté</i>	200 G	6,95
GELÉE DE PIMENT DU PÉRIGORD				
A6032	49,50	BOCAL <i>Nouveauté</i>	10 CL	4,95

Sels aromatisés

RÉF.	€/100 G	CDTNMT / NBR PARTS	POIDS NET	PRIX EN €
SEL DE GUÉRANDE AUX NOIX DU PÉRIGORD				
C167	3,38	BOUTEILLE	200 G	6,75
SEL DE GUÉRANDE À LA TRUFFE D'ÉTÉ 3%				
C168	7,75	BOUTEILLE	100 G	7,75
FLEUR DE SEL À LA TRUFFE D'ÉTÉ 6% MÉRIGOT				
C300	31,10	BOCAL	50 G	15,55

Moutardes ISSUES DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

RÉF.	€/100 G	CDTNMT / NBR PARTS	POIDS NET	PRIX EN €
MOUTARDE BIO CURRY ET CURCUMA				
A689	4,27	BOCAL	130 G	5,55
MOUTARDE BIO SAVEUR MANGUE ET GRAINE DE LIN				
A688	4,27	BOCAL	130 G	5,55
MOUTARDE BIO SAVEUR CÈPES				
A687	4,27	BOCAL	130 G	5,55

HUILES & VINAIGRES

Vinaigres

RÉF.	€/100CL	CDTNMT / NBR PARTS	VOLUME	PRIX EN €
VINAIGRE AROMATISÉ À LA NOIX				
A6035	26,40	BOCAL <i>Nouveauté</i>	25 CL	6,60
VINAIGRE AROMATISÉ AU PIMENT DU PÉRIGORD				
A6036	26,40	BOCAL <i>Nouveauté</i>	25 CL	6,60
VINAIGRE AROMATISÉ À LA TRUFFE				
A6037	26,40	BOCAL <i>Nouveauté</i>	25 CL	6,60
VINAIGRE BALSAMIQUE TRADITIONNEL DE MODÈNE AOP. 12 ANS MINIMUM				
A664	54,50	BOUTEILLE	10 CL	5,45
VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE IGP CASTAGNO				
A656	22,00	BOUTEILLE	25 CL	5,50



RÉF. A6022



RÉF. A656



RÉF. A664



Vinaigrettes BIO

RÉF.	€/100CL	CDTNMT / NBR PARTS	VOLUME	PRIX EN €
VINAIGRETTE AU PIMENT D'ESPELETTE BIO				
A698	28,60	BOUTEILLE	25 CL	7,15
VINAIGRETTE SAVEUR TOMATE ET BASILIC BIO				
A697	28,60	BOUTEILLE	25 CL	7,15
VINAIGRETTE SAVEUR TRUFFES BIO				
A696	32,80	BOUTEILLE	25 CL	8,20
VINAIGRETTE SAVEUR MANGUE BAIES ROSES BIO				
A695	28,60	BOUTEILLE	25 CL	7,15
VINAIGRETTE SAVEUR FIGUE ET OIGNON BIO				
A694	28,60	BOUTEILLE	25 CL	7,15

Huiles

RÉF.	€/100CL	CDTNMT / NBR PARTS	VOLUME	PRIX EN €
HUILE DE NOIX VIERGE BIO HUILERIE D'AIGUEVIVE				
A634	51,80	BOUTEILLE	25 CL	12,95
A6022	39,60	BOUTEILLE	50 CL	19,80
HUILE DE NOIX TRADITION MOULIN DU VAL				
A668	31,00	BOUTEILLE	25 CL	7,75
HUILE DE NOIX VIERGE MOULIN DU VAL				
A669	25,20	BIDON	50 CL	12,60
HUILE D'OLIVE ET ARÔME TRUFFE NOIRE				
A620	38,20	BOUTEILLE	25 CL	9,55
A621	87,00	BOUTEILLE	5 CL	4,35



RÉF. A695



RÉF. A696



RÉF. A697



RÉF. A698

Graisses

RÉF.	€/100 G	CDTNMT / NBR PARTS	POIDS NET	PRIX EN €
GRAISSE D'OIE				
C394	1,31	BOCAL	320 G	4,20
C393	1,01	BOÎTE	700 G	7,10
GRAISSE DE CANARD				
C419	1,21	BOCAL	340 G	4,10

FROMAGES DU PÉRIGORD & CHUTNEYS

Le Périgord réserve encore bien des découvertes. Nous vous proposons ici, la dégustation de quelques joyaux confidentiels, fabriqués çà et là par des artisans locaux passionnés. La Trappe d'Echourgnac est fabriquée par les Moniales de l'Abbaye d'Echourgnac en Périgord. Femmes de patience, les Trappistes prennent le temps d'affiner leur fromage délicatement pour lui donner la force de la liqueur de noix de la Distillerie du Périgord à Sarlat. Surprenantes, les Moniales innovent et créent une tomme de brebis délicieuse à la couleur ivoire qui en dit long sur la qualité de ce fromage.

PRIX TTC
~~10,95~~

PRIX TTC REMISÉ

9€30 TTC

-15%

O3100

TRAPPE D'ÉCHOURNAC
À LA NOIX 300G

3,10€ LES 100G

PIÈCES 6 PARTS



Confit d'oignons
Réf. A614



Confit de figues
Réf. A658

Fromages d'Artisans du Périgord

RÉF.	€/100 G	CDTNMT / NBR PARTS	POIDS NET	PRIX EN €
TOMME DE VACHE DU PÉRIGORD AFFINÉE AU LAIT CRU				
O3105	2,66	PIÈCE DE 9 PARTS	600 G	15,95
DEMI TOMME DE VACHE AFFINÉE AU LAIT CRU FERME DE LA BRUNIE				
O3121	2,73	PIÈCE DE 6 PARTS	320 G	8,75
MARINADE DE FROMAGE FERME DE LA BRUNIE				
O3120	3,23	BOCAL	200 G	6,45
TRAPPE D'ÉCHOURNAC À LA NOIX				
O3100	3,10	PIÈCE DE 6 PARTS	300 G	9,30
TOMMETTE DE BREBIS ABBAYE D'ÉCHOURNAC				
O3128	3,49	PIÈCE DE 9 PARTS	550 G	19,20
DEMI TOMMETTE DE BREBIS ABBAYE D'ÉCHOURNAC				
O3227	3,11	PIÈCE DE 4 PARTS	315 G	9,80

-15%

Nouveauté



RÉF. O3105



RÉF. O3120



RÉF. O3128

Accompagnements Foie Gras et Fromages

RÉF.	€/100 G	CDTNMT / NBR PARTS	POIDS NET	PRIX EN €
SUCRÉ SALÉ D'OIGNONS FRAIS				
A657	3,85	BOCAL	95 G	3,85
CONFIT DE FIGES				
A658	3,50	BOCAL	110 G	3,85
CONFIT D'OIGNONS AU MONBAZILLAC				
A611	4,94	BOCAL	90 G	4,45
CHUTNEY DE FIGES				
A612	2,32	BOCAL	220 G	5,10
CHUTNEY DE MANGUE				
A613	2,32	BOCAL	220 G	5,10
CONFIT D'OIGNONS				
A614	2,32	BOCAL	220 G	5,10
GELÉE DE PIMENT DU PÉRIGORD				
A6032	49,50	BOCAL	10 CL	4,95

Nouveauté



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.

A conserver au Réfrigérateur
 DLC : 2 semaines.



PRIX TTC
27€50 TTC

U1069

COFFRET DE
 25 MACARONS
 ARTISANAUX
 LUCY BORIE
 500G

5,50 € LES 100G
 BOÎTE CRISTAL

PRIX TTC
19€95 TTC



U1070

COFFRET DE
 16 MACARONS
 ARTISANAUX
 LUCY BORIE
 330 G

6,05 € LES 100G
 BOÎTE CRISTAL

Fruits au sirop rafraîchis à l'alcool

RÉF.	€/100 G	CDTNMT	VOLUME	PRIX EN €
MINI POIRES RAFRAÎCHIES EAU DE VIE				
D715	21,55	BOCAL	29 CL	6,25
MINI-POMMES RAFRAÎCHIES CALVADOS				
D716	21,55	BOCAL	29 CL	6,25
CLÉMENTINES RAFRAÎCHIES VODKA				
D718	22,07	BOCAL	29 CL	6,40

Confiseries et douceurs régionales

RÉF.	€/100 G	CDTNMT / NBR PARTS	POIDS NET	PRIX EN €
ARLEQUINES DE CARLUX				
D703	4,02	SACHET	250 G	10,05
NOIX AU CHOCOLAT				
D708	3,48	SACHET	200 G	6,95
NOIX GRILLÉES				
D711	3,48	SACHET	200 G	6,95
PAIN D'ÉPICES ARTISANAL FIGES ET NOIX				
D772	3,48	6 À 8 PARTS	200 G	6,95



RÉF. D718



RÉF. D716



JOËL PATOULLARD
 MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE



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

Ballotin de chocolats fins assortis

RÉF.	€/100 G	CDTNMT / NBR PARTS	POIDS NET	PRIX EN €
Z2301	10,53	BALLOTIN	150 G	15,80
Z2333	10,28	BALLOTIN	250 G	25,70



RÉF. Z2301



RÉF. Z2333

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

Cagette assortiment de chocolats artisanaux

RÉF.	€/100 G	CDTNMT / NBR PARTS	POIDS NET	PRIX EN €
Z2372	5,75	CAGETTE BOIS	240 G	13,80
Z2374	4,99	CAGETTE BOIS	400 G	19,95
Z2376	4,85	CAGETTE BOIS	720 G	34,90



RÉF. Z2372



RÉF. Z2374



RÉF. Z2376



PRIX TTC
16€95 TTC

Z2373

PRUNEAUX D'AGEN
 FOURRÉS
 A LA CRÈME
 DE PRUNEAUX
 400 G

4,24 € LES 100G
 BOÎTE EN FER

Pruneaux d'Agen fourrés à la crème de pruneaux



PRIX TTC
11€20 TTC

Z2378

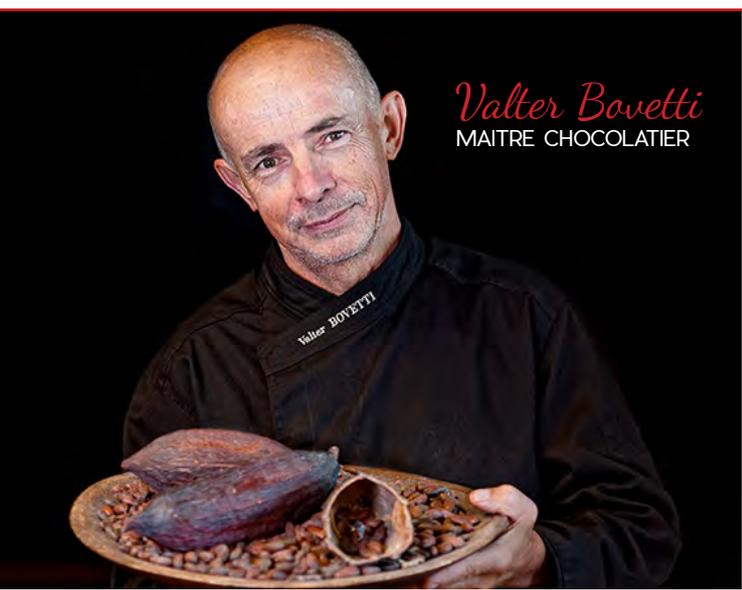
PRUNEAUX D'AGEN
 FOURRÉS
 A LA CRÈME
 DE PRUNEAUX
 250 G

4,48 € LES 100G
 BALLOTIN





Olivier Charpenet
 BISCUITERIE LOU COCAL



Valter Bovetti
 MAITRE CHOCOLATIER

Tablettes de chocolat

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

RÉF.	€/100 G	CDTNMT / NBR PARTS	POIDS NET	PRIX EN €	
TABLETTE DE CHOCOLAT NOIR 73%					
D785	3,75	TABLETTE	100 G	5,55	-32%
TABLETTE DE CHOCOLAT NOIR ORANGES CONFITES					
D786	4,15	TABLETTE	100 G	5,90	-29%
TABLETTE DE CHOCOLAT NOIR PIMENT D'ESPELETTE					
D787	4,15	TABLETTE	100 G	5,90	-29%
TABLETTE DE CHOCOLAT LAIT CARAMEL ET FLEUR DE SEL					
D788	4,45	TABLETTE	100 G	5,90	-23%
TABLETTE DE CHOCOLAT LAIT NOISETTES					
D789	4,45	TABLETTE	100 G	5,90	-23%

Biscuits artisanaux

LOU COCAL
 Succombez aux gourmandises de Lou Cocal : située en plein cœur de Sarlat, cette biscuiterie artisanale dirigée par Olivier Charpenet, produit de délicieuses spécialités sucrées avec des ingrédients de qualité, typiques de notre région. Traditionnelle et innovante.

RÉF.	€/100 G	CDTNMT / NBR PARTS	POIDS NET	PRIX EN €
TARTE AUX NOIX DU PÉRIGORD AOP ARTISANAL				
D7010	2,37	UNITÉ	300 G	7,10
BOÎTE DUO DE SABLÉS ARTISANAUX				
NOIX DU PÉRIGORD AOP ET FRUITS ROUGES				
D7054	4,98	BOÎTE	200 G	9,95
PAIN D'ÉPICES ARTISANAL FIGUES ET NOIX				
D772	3,48	6 À 8 PARTS	200 G	6,95
GÂTEAU AUX NOIX BIO DU PÉRIGORD AOP ARTISANAL				
AB D7052	2,70	UNITÉ	300 G	8,10



RÉF. D7010 RÉF. D7054 AB RÉF. D7052 RÉF. D772



X13130
 LOT DE 5
 TABLETTES
 DE CHOCOLAT
 BOVETTI
 5,79 € LES 100G
 5 TABLETTES



RÉF. D7024



RÉF. D7021



RÉF. D7028



RÉF. W5049

Miels du Rucher du Marandou

RÉF.	€/100 G/CL	CDTNMT / NBR PARTS	POIDS NET	PRIX EN €
MIEL DE DORDOGNE D'ÉTÉ				
D7024	2,58	BOCAL	250 G	6,45
D7025	1,98	BOCAL	500 G	9,90
MIEL DE FORÊT DE DORDOGNE				
D7021	2,58	BOCAL	250 G	6,45
D7020	1,95	BOCAL	500 G	9,75
MIEL DE PRINTEMPS DU RUCHER DU MARANDOU				
D7028	2,58	BOCAL	250 G	6,45
D7029	1,95	BOCAL	500 G	9,75
MIEL D'ACACIA				
D7046	3,14	BOCAL	250 G	7,85
D7045	2,52	BOCAL	500 G	12,60
HYDROMEL DU PÉRIGORD «LA MARANDELLE» 14%				
W5049	33,80	BOUTEILLE	50 CL	16,90



Confitures Artisanales cuites au Chaudron

RÉF.	€/100 G/CL	CDTNMT / NBR PARTS	POIDS NET	PRIX EN €
CONFITURE ARTISANALE AUX ABRICOTS DE PROVENCE				
D7075	1,58	BOCAL	325 G	5,20
CONFITURE ARTISANALE AUX FRAMBOISES				
D7076	1,48	BOCAL	325 G	4,90
CONFITURE ARTISANALE AUX FIGUES ET AUX NOIX				
D7077	1,64	BOCAL	325 G	5,40
CONFITURE ARTISANALE AUX FRAISES MARA DES BOIS				
D7078	1,85	BOCAL	325 G	6,10
CONFITURE ARTISANALE AUX PÊCHES DE VIGNE				
D7079	1,70	BOCAL	325 G	5,60
GELÉE ARTISANALE DE COINGS				
D7080	1,55	BOCAL	325 G	5,10
GELÉE ARTISANALE DE GROSEILLES				
D7081	1,39	BOCAL	325 G	4,60
GELÉE ARTISANALE DE MYRTILLES				
D7082	1,91	BOCAL	325 G	6,30

À Tartiner

RÉF.	€/100 G	CDTNMT / NBR PARTS	POIDS NET	PRIX EN €
PÂTE À TARTINER VÉRITABLE CHOCOLAT NOIR NOISETTES				
D764	2,80	BOCAL	200 G	5,60
PÂTE À TARTINER VÉRITABLE CHOCOLAT LAIT NOISETTES				
D763	2,80	BOCAL	200 G	5,60
CRÈME DE MARRONS BIO				
AB C172	2,54	BOCAL	230 G	5,85



RÉF. D763



RÉF. D764



RÉF. C172

JUS DE FRUITS & BOISSONS SANS ALCOOL



PRIX TTC
17€80

PRIX TTC REMISÉ
15€65 TTC

-12%

X13132

LOT DE 6 NECTARS
DE FRUITS ARTISANAUX
6X25CL SOIT 150CL

10,43€ LES 100 CL
6 BOUTEILLES

Nectars et jus de fruits artisanaux

RÉF.	€/100CL	CDTNMT / NBR PARTS	POIDS NET	PRIX EN €
NECTAR D'ABRICOT DU ROUSSILLON				
D7001	9,20	BOUTEILLE	25 CL	2,30
NECTAR DE PÊCHE JAUNE VALLÉE DU RHÔNE				
D7002	9,40	BOUTEILLE	25 CL	2,35
NECTAR DE POIRE WILLIAMS DU LYONNAIS				
D7003	11,80	BOUTEILLE	25 CL	2,95
NECTAR DE FRAISE ORIGINE FRANCE				
D7004	11,80	BOUTEILLE	25 CL	2,95
NECTAR DE FRAMBOISE ORIGINE FRANCE				
D7005	14,00	BOUTEILLE	25 CL	3,50
NECTAR DE MYRTILLE SAUVAGE D'ARDÈCHE-LOZÈRE				
D7006	15,00	BOUTEILLE	25 CL	3,75
JUS DE POMME DE DORDOGNE				
D782	3,95	BOUTEILLE	100 CL	3,95
JUS DE POMME FRAISE DE DORDOGNE				
D7036	4,90	BOUTEILLE	100 CL	4,90

0% ALCOOL
SULFITE
CONSERVATEUR
FERMENTATION

Bissons sans alcool Le Petit Bérét

Maison fondée par DOMINIQUE LAPORTE, Meilleur Sommelier de France, Le Petit Bérét vous propose des boissons garanties 100% sans alcool élaborées à partir des cépages tels que le Sauvignon, le Pinot Noir, le Muscat... De son expertise en œnologie, naissent des boissons fines, produites en France et issues de l'Agriculture Biologique. Ces boissons vous offrent le meilleur du fruit et de la nature, elles mettent en valeur les cépages de nos régions et pourront être dégustées par petits et grands, sans modération !

RÉF.	€/100 CL	CDTNMT / NBR PARTS	VOLUME	PRIX EN €
PROFIL CHARDONNAY SANS ALCOOL BIO				
AB VBSL001BNM	8,67	BOUTEILLE	70 CL	6,50
PROFIL MUSCAT DOUX SANS ALCOOL BIO				
AB VMSL001BNM	9,29	BOUTEILLE	70 CL	6,50
PROFIL EFFERVESCENT BLANC DE BLANC SANS ALCOOL BIO				
AB VPSL001BNM	10,67	BOUTEILLE	75 CL	8,00
PROFIL MUSCAT DOUX SANS ALCOOL BIO				
AB VMSL001BNM	9,29	BOUTEILLE	70 CL	6,50
PROFIL PINOT NOIR SANS ALCOOL BIO				
AB VRSL001BNM	9,29	BOUTEILLE	70 CL	6,50
PROFIL VIRGIN ROSÉ SANS ALCOOL BIO				
AB VSSL002BNM	10,67	BOUTEILLE	74 CL	8,00
BIÈRE BLONDE SANS ALCOOL BIO				
AB W5100	9,09	BOUTEILLE	33 CL	3,00
BIÈRE IPA SANS ALCOOL BIO				
AB W5101	9,09	BOUTEILLE	33 CL	3,00
BIÈRE SAVEUR TEQUILA SANS ALCOOL BIO				
AB W5102	9,09	BOUTEILLE	33 CL	3,00



Limonades artisanales au pur jus de citron Maxara

RÉF.	€/100CL	CDTNMT / NBR PARTS	POIDS NET	PRIX EN €
D796	6,52	BOUTEILLE	33 CL	2,15
D795	5,33	BOUTEILLE	75 CL	4,00

CAFÉS, THÉS & PATISSERIES MAISON

Cafés la Brûlerie Sarladaise

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

RÉF.	€/100 G	CDTNMT / NBR PARTS	POIDS NET	PRIX EN €
LOT DE 3 CAFÉS MOULUS (colombie éthiopie saveurs)				
X13012	2,04	LOT DE 3 PAQUETS	750 G	15,30
CAFÉ MOULU PUR ARABICA MÉLANGE DE SAVEURS				5,00
G12100	2,00	PAQUET	250 G	4,60 -8%
CAFÉ MOULU PUR ARABICA MOKA ÉTHIOPIE				
G12101	2,06	PAQUET	250 G	5,15
CAFÉ MOULU PUR ARABICA COLOMBIE				
G12102	2,06	PAQUET	250 G	5,15
CAFÉ GRAINS PUR ARABICA MOKA ÉTHIOPIE				
G12103	2,06	PAQUET	250 G	5,15
CAFÉ GRAINS PUR ARABICA MÉLANGE DE SAVEURS				5,00
G12104	2,00	PAQUET	250 G	4,60 -8%



PRIX TTC
15€30 TTC

X13012

LOT DE 3
CAFÉ MOULUS

2,04 € LES 100G

3 PAQUETS



RÉF. A676



RÉF. A675



RÉF. A6023



RÉF. A6014

Thé Comptoir du Thé Français

Revisiter vos tasses de thé en voyages gustatifs, telle est la philosophie du Comptoir Français du Thé depuis déjà 30 ans. La passion du thé les pousse aux 4 coins du monde pour vous proposer le mariage harmonieux entre le thé, les fruits, les épices et les fleurs. Laissez-vous séduire par des senteurs d'ailleurs...

RÉF.	€/100 G	CDTNMT / NBR PARTS	POIDS NET	PRIX EN €
THÉ EN VRAC - BOÎTE EN FER				
THÉ BLEU VERT OOLONG Caramel BEURRE SALÉ				
G12164	12,50	BOÎTE FER	80 G	10,00
THÉ EN BOÎTE DE 20 SACHETS				
THÉ DES OASIS À LA MENTHE				
G12116	23,50	20 SACHETS	40 G	9,40
THÉ VERT ET NOIR KAMA SUTRA				
G12162	25,88	20 SACHETS	40 G	10,35



RÉF. G12116



RÉF. G12162



RÉF. G12164

Joie de la pâtisserie maison

RÉF.	€/100 G	CDTNMT / NBR PARTS	POIDS NET	PRIX EN €
PRÉPARATION POUR GÂTEAU AUX NOIX MOULIN DU VAL				
A675	2,27	FLACON	320 G	7,25
PRÉPARATION POUR GÂTEAU AUX NOISETTES MOULIN DU VAL				
A676	2,28	FLACON	320 G	7,30
FARINE DE BLÉ BIO T65 LES MEULES DU MOULIN DE L'ÉVEQUE				
A6023	0,58	SACHET	1000 G	5,80
FARINE DE BLÉ BIO T80 LES MEULES DU MOULIN DE L'ÉVEQUE				
A6024	0,54	SACHET	1000 G	5,40
FARINE DE BLÉ BIO T110 LES MEULES DU MOULIN DE L'ÉVEQUE				
A6025	0,53	SACHET	1000 G	5,30
SON DE BLÉ LES MEULES DU MOULIN DE L'ÉVEQUE				
A6014	0,39	SACHET	500 G	1,95

APÉRITIFS & LIQUEURS

Apéritifs

RÉF.	€/100CL	CDTNMT / NBR PARTS	VOLUME	PRIX EN €
SARLANOIX APÉRITIF À LA NOIX 16° DISTILLERIE LAPOUGE				
F801	19,00	BOUTEILLE	70 CL	13,30
RATAFIA APÉRITIF À LA PRUNE 15° DISTILLERIE LAPOUGE				
F802	19,00	BOUTEILLE	70 CL	13,30
APÉRITIF FENELON 17° DISTILLERIE LAPOUGE				
F8020	22,14	BOUTEILLE	70 CL	15,50
APÉRITIF À LA PÊCHE 16° DISTILLERIE LAPOUGE				
F806	19,93	BOUTEILLE	70 CL	13,95
APÉRITIF À LA CHÂTAIGNE 16° DISTILLERIE LAPOUGE				
F807	21,43	BOUTEILLE	70 CL	15,00
ABSINTHE 65° DISTILLERIE DU PÉRIGORD				
F8153	57,00	BOUTEILLE	35 CL	19,95
PASTIS BLEU DU PÉRIGORD 45° DISTILLERIE LA SALAMANDRE				
F829	43,70	BOUTEILLE	50 CL	21,85
FLOC DE GASCOGNE ROSÉ FAMILLE EXPERT 17°				
F808	19,07	BOUTEILLE	75 CL	14,30
APÉRITIF TARIQUET IDÉE FOLLE 17°				
F864	18,47	BOUTEILLE	75 CL	13,85
APÉRITIF ARTISANAL À LA TRUFFE 16°				
F809	26,53	BOUTEILLE	75 CL	19,90
APÉRITIF ARTISANAL GRATTE CUL 11,5°				
F813	16,00	BOUTEILLE	75 CL	12,00
APÉRITIF ARTISANAL SANGRIA BLANCHE 11,5°				
F815	16,00	BOUTEILLE	75 CL	12,00
APÉRITIF ARTISANAL À LA NOIX 11,5°				
F817	15,27	BOUTEILLE	75 CL	11,45
HYPOCRAS APERITIF ARTISANAL MÉDIÉVAL 11,5°				
F818	16,00	BOUTEILLE	75 CL	12,00
APÉRITIF ARTISANAL À LA FIGUE 17°				
F852	21,13	BOUTEILLE	75 CL	15,85



RÉF. F801



RÉF. F802



RÉF. F829



RÉF. F8153



RÉF. F818

Crème et liqueurs

RÉF.	€/100CL	CDTNMT / NBR PARTS	VOLUME	PRIX EN €
CRÈME DE CHÂTAIGNE DISTILLERIE SALAMANDRE				
F846	33,60	BOUTEILLE	50 CL	16,80
CRÈME DE CASSIS 18° DISTILLERIE SALAMANDRE				
F847	32,90	BOUTEILLE	50 CL	16,45
CRÈME DE NOIX 20° DISTILLERIE SALAMANDRE				
F863	32,70	BOUTEILLE	50 CL	16,35
LIQUEUR DE NOIX DISTILLERIE LAPOUGE				
F830	27,60	BOUTEILLE	50 CL	13,80
LIQUEUR PÉRIGOURDINE DISTILLERIE LAPOUGE				
F831	30,80	BOUTEILLE	50 CL	15,40



RÉF. F846



RÉF. F847



RÉF. F831



RÉF. F830



RÉF. F890



RÉF. F891



RÉF. F893



PRIX TTC
~~21€99~~

PRIX TTC REMISE
17€50 TTC
-20%

X13028

LOT DE 3 APÉRITIFS
 FIGUES, NOIX
 ET GRATTE CUL
 3 X 37,5 CL

23,33 € LES 100 CL

3 BOUTEILLES

Fruits à l'eau de vie de Sarlat Distillerie de la Salamandre

RÉF.	€/100CL	CDTNMT / NBR PARTS	VOLUME	PRIX EN €
CERNEAUX LIQUEUR				
F890	56,43	BOCAL	35 CL	19,75
GRIOTTES KIRSH 18°				
F891	56,57	BOCAL	35 CL	19,80
MIRABELLE À LA LIQUEUR 18°				
F893	57,00	BOCAL	35 CL	19,95
PRUNEAUX À L'ARMAGNAC 18°				
F894	54,14	BOCAL	35 CL	18,95
REINE CLAUDE 18°				
F895	54,14	BOCAL	35 CL	18,95

BIÈRES DE MICRO BRASSERIES RÉGIONALES

Brasserie artisanale de Sarlat - Périgord -

	RÉF.	€/100CL	CDTNMT / NBR PARTS	VOLUME	PRIX EN €	PRIX REMISÉ EN €	
PACK DE 6 BIÈRES BRASSÉE 24 BLONDES	X13198	8,33	6 BOUTEILLES	198 CL	17,40	16,50	-5%
PACK DE 6 BIÈRES BRASSÉE 24 AMBRÉES	X13249	8,33	6 BOUTEILLES	198 CL	17,40	16,50	-5%
PACK DE 6 BIÈRES BRASSÉE 24 BLANCHES	X13248	8,33	6 BOUTEILLES	198 CL	17,40	16,50	-5%
PACK DE 6 BIÈRES BRASSÉE 24 L'ADORÉE	X13251	8,49	6 BOUTEILLES	198 CL	17,70	16,80	-5%
PACK DE 6 BIÈRES BRASSÉE 24 INDIAN PALE ALE	X13250	8,49	6 BOUTEILLES	198 CL	17,70	16,80	-5%
PACK DE 6 BIÈRES BRASSÉE 24 STOUT	X13417	8,49	6 BOUTEILLES	198 CL	17,70	16,80	-5%
PACK DE 6 BIÈRES BRASSÉE 24 À LA LIQUEUR DE NOIX	X13377	8,49	6 BOUTEILLES	198 CL	17,70	16,80	-5%
COFFRET DE 2 BIÈRES + 1 VERRE (1 Blonde 33 cl, 1 Ambrée 33 cl)	W5055	13,94	2 BOUTEILLES	66 CL	9,60	9,20	-6%
COFFRET DE 4 BIÈRES + 2 VERRES (1 Blonde 33 cl, 1 Ambrée 33 cl, 1 Blanche, 1 à la liqueur de noix)	W5056	13,45	4 BOUTEILLES	132 CL	19,00	17,75	-6%
COFFRET DE 3 BIÈRES + SOUS BOCK (1 Blonde 75 cl, 1 Ambrée 75 cl, 1 Blanche 75 cl)	W5057	8,44	3 BOUTEILLES	225 CL	19,95	19,00	-4%

Brasserie Gaillarde à Gignac - Lot -

	RÉF.	€/100CL	CDTNMT / NBR PARTS	VOLUME	PRIX EN €	PRIX REMISÉ EN €	
PACK DE 6 BIÈRES BLONDES KICLAC	X13258	10,45	6 BOUTEILLES	198 CL	20,70		
PACK DE 6 BIÈRES BLONDES	X13170	9,22	6 BOUTEILLES	198 CL	19,20	18,26	-4%
PACK DE 6 BIÈRES TRIPLE	X13257	10,00	6 BOUTEILLES	198 CL	19,80		

Brasserie La Chavagn' à Chavagnac - Périgord -

	RÉF.	€/100CL	CDTNMT / NBR PARTS	VOLUME	PRIX EN €	PRIX REMISÉ EN €	
PACK DE 6 BIÈRES BLONDES ARTISANALES	X13172	8,33	6 BOUTEILLES	198 CL	18,60	16,50	-11%
PACK DE 6 BIÈRES AMBRÉES ARTISANALES	X13254	8,94	6 BOUTEILLES	198 CL	18,60		

Brasserie du Roc Mol à Sarlat - Périgord -

	RÉF.	€/100CL	CDTNMT / NBR PARTS	VOLUME	PRIX EN €	
PACK DE 6 BIÈRES AMERICAN PALE ALE	X13310	9,70	6 BOUTEILLES	198 CL	19,20	
PACK DE 6 BIÈRES AMBER ALE	X13311	9,70	6 BOUTEILLES	198 CL	19,20	
PACK DE 6 BIÈRES AMERICAN WHEAT BEER	X13312	9,70	6 BOUTEILLES	198 CL	19,20	
PACK DE 6 BIÈRES TRIPLE 1830 <i>Nouveauté</i>	X13425	11,06	6 BOUTEILLES	198 CL	21,90	



RÉF. X13311

Brasserie Michard à Limoges - Corrèze -

	RÉF.	€/100CL	CDTNMT / NBR PARTS	VOLUME	PRIX EN €	
PACK DE 6 BIÈRES BLONDES	X13314	9,70	6 BOUTEILLES	198 CL	19,20	
PACK DE 6 BIÈRES AMBRÉES	X13315	9,70	6 BOUTEILLES	198 CL	19,20	
PACK DE 6 BIÈRES BLANCHES	X13316	9,70	6 BOUTEILLES	198 CL	19,20	
PACK DE 6 BIÈRES BRUNES	X13317	9,70	6 BOUTEILLES	198 CL	19,20	
PACK DE 6 BIÈRES AMBRÉES DOUBLE FERMENTATION	X13318	10,30	6 BOUTEILLES	198 CL	20,40	



RÉF. X13314

Brasserie Lapépie à Plaisance - Périgord -

PACK DE 6 BIÈRES BLONDES ARTISANALES DU PÉRIGORD
 PACK DE 6 BIÈRES AMBRÉES ARTISANALES DU PÉRIGORD
 PACK DE 6 BIÈRES PALE ALE ARTISANALES DU PÉRIGORD

RÉF.	€/100CL	CDTNMT / NBR PARTS	VOLUME	PRIX EN €
X13259	10,45	6 BOUTEILLES	198 CL	20,70
X13260	10,45	6 BOUTEILLES	198 CL	20,70
X13262	10,45	6 BOUTEILLES	198 CL	20,70



RÉF. X13262

Brasserie La Lutine à Limeuil - Périgord -

PACK DE 6 BIÈRES BLONDES ARTISANALES DU PÉRIGORD
 PACK DE 6 BIÈRES AMBRÉES ARTISANALES DU PÉRIGORD
 PACK DE 6 BIÈRES BLANCHES ARTISANALES DU PÉRIGORD
 PACK DE 6 BIÈRES ARTISANALES DU PÉRIGORD À LA NOIX

RÉF.	€/100CL	CDTNMT / NBR PARTS	VOLUME	PRIX EN €	PRIX REMISÉ EN €
X13169	8,59	6 BOUTEILLES	198 CL	18,00	17,00
X13264	9,09	6 BOUTEILLES	198 CL	18,00	
X13263	9,09	6 BOUTEILLES	198 CL	18,00	
X13265	8,94	6 BOUTEILLES	198 CL	17,70	

-5%

PRIX TTC
~~18€00~~
 PRIX TTC REMISÉ
17€00 TTC
-5%



X13169

PACK DE
 6 BIÈRES BLONDES
 ARTISANALES
 DU PÉRIGORD
 BRASSERIE LA LUTINE
 6 X 33 CL
 8,59€ LES 100 CL
 6 BOUTEILLES

PRIX TTC
~~16€70~~
 PRIX TTC REMISÉ
15€90 TTC
-4%



X13089

ASSORTIMENT DE
 6 BIÈRES DU QUERCY
 BRASSERIE RATZ
 6 X 33 CL
 8,03€ LES 100 CL
 6 BOUTEILLES

Brasserie Ratz Cahors - Lot -

PACK DE 6 BIÈRES BLONDES ARTISANALES DU QUERCY
 PACK DE 6 BIÈRES BLANCHES ARTISANALES DU QUERCY
 PACK DE 6 BIÈRES AMBRÉES ARTISANALES DU QUERCY
 PACK DE 6 BIÈRES BRUNES ARTISANALES DU QUERCY
 PACK DE 6 BIÈRES SAINT PATRICK ARTISANALE DU QUERCY
 PACK DE 6 BIÈRES PEPITA LEMON ARTISANALES DU QUERCY
 PACK DE 6 BIÈRES ARTISANALES DU QUERCY

RÉF.	€/100CL	CDTNMT / NBR PARTS	VOLUME	PRIX EN €	PRIX REMISÉ EN €
X13269	8,48	6 BOUTEILLES	198 CL	16,80	
X13270	8,64	6 BOUTEILLES	198 CL	17,10	
X13271	8,64	6 BOUTEILLES	198 CL	17,10	
X13272	8,48	6 BOUTEILLES	198 CL	16,80	
X13211	8,48	6 BOUTEILLES	198 CL	16,80	
X13273	8,48	6 BOUTEILLES	198 CL	16,80	
X13089	8,03	6 BOUTEILLES	198 CL	16,70	15,90

-4%

Bières Allemandes

PACK DE 6 BIÈRES KROMBACHER PILS BLONDES

RÉF. X13353 C/100CL 4,24 CDTNMT / NBR PARTS 6 BOUTEILLES VOLUME 198 CL PRIX EN € 8,40

PACK DE 6 BIÈRES ERDINGER WEISSBIER

X13412 5,20 6 BOUTEILLES 300 CL 15,60

PACK DE 6 BIÈRES LOWENBRAU

X13413 5,20 6 BOUTEILLES 300 CL 15,60



RÉF. X13354

Bière Espagnole

PACK DE 6 BIÈRES GUINEU IPA AMARILLO

X13354 11,82 6 BOUTEILLES 198 CL 23,40

Bière Réunionnaise

PACK DE 6 BIÈRES DODO BOURBON

X13358 9,70 6 BOUTEILLES 198 CL 19,20

Bière Tchèque

PACK DE 6 BIÈRES BUDWEISER BLONDES

X13359 6,67 6 BOUTEILLES 198 CL 13,20



RÉF. X13358

Bière Écossaise

PACK DE 6 BIÈRES INNIS & GUNN GUNPOWDER IPA

X13360 10,00 6 BOUTEILLES 198 CL 19,80

Bières Belges

PACK DE 6 BIÈRES BRUSSELS BEER PROJECT BABYLONE AMBRÉES

X13362 10,30 6 BOUTEILLES 198 CL 20,40

PACK DE 6 BIÈRES CORSENDONK ROUSSES

X13363 7,12 6 BOUTEILLES 198 CL 14,10

PACK DE 6 BIÈRES DELIRIUM TREMENS BLONDES

X13364 8,18 6 BOUTEILLES 198 CL 16,20

PACK DE 6 BIÈRES TRIPLE KARMELIET BLONDES

X13365 9,09 6 BOUTEILLES 198 CL 18,00

PACK DE 6 BIÈRES CUVÉE DES TROLLS BLONDES

X13368 5,76 6 BOUTEILLES 198 CL 11,40

PACK DE 6 BIÈRES BLANCHE DE CHARLEROI BLONDES

X13369 6,06 6 BOUTEILLES 198 CL 12,00

PACK DE 6 BIÈRES LUPULUS HOPERA BLONDES

X13370 8,33 6 BOUTEILLES 198 CL 16,50

PACK DE 6 BIÈRES SMASH BLONDES

X13371 8,94 6 BOUTEILLES 198 CL 17,70

PACK DE 6 BIÈRES GRISETTE BIO ET SANS GLUTEN BLONDES

X13372 6,40 6 BOUTEILLES 150 CL 9,60

PACK DE 6 BIÈRES AVERBODE BLONDES

X13375 9,70 6 BOUTEILLES 198 CL 19,20

PACK DE 6 BIÈRES BLANCHE DE NAMUR BLANCHES

X13376 6,80 6 BOUTEILLES 150 CL 10,20



RÉF. X13360



RÉF. X13363



X13351
 MÈTRE DE
 BIÈRES DU MONDE
 16 X 33 CL
 11,41 € LES 100 CL
 16 BOUTEILLES



PRIX TTC
51€85 TTC

Bière Belgique Westmalle Double 33 cl - Bière Belgique Grisettes Blonde Bio et sans gluten 25 cl - Bière Belgique Cuvée des Trolls Blonde 25 cl - Bière Belgique Triple Kameliet Blonde 33 cl - Bière Belgique Delirium Tremens Blonde 33 cl - Bière Espagne Guineu Ipa Amarillo 33 cl - Bière Belgique Smash Blonde 33cl - Bière Belgique Queue de charrue Triple 33 cl - Bière Belgique Lupulus Hopera Blonde 33 cl - Bière Belgique Brussels Beer Project Babylon Ambrée 33 cl - Bière Belgique Blanche De Charleroi 33 cl - Bière Allemagne Krombacher Pils Blonde 33 cl - Bière Ile de la Reunion Dodo Bourbon 33 cl - Bière Belgique Blanche de Namur 25 cl - Bière Belgique Averbode Blonde 33 cl - Bière Belgique Jambe de Bois Blonde 33 cl - Support Mètre de Bières en bois.

EAU DE VIE RÉGIONALES & ALCOOLS DU MONDE

Rhums

RÉF.	€/100CL	CDTNMT / NBR PARTS	VOLUME	PRIX EN €	PRIX REMISÉ EN €	
RHUM BALLY VIEUX 3 ANS + COFFRET MARTINIQUE 45°						
F8021	97,07	BOUTEILLE	70 CL	67,95		
RHUM BARBANCOURT 5 ETOILES GUYANE FRANCAISE RUM 43°						
F8169	42,79	BOUTEILLE	70 CL	34,00	29,95	-11% Nouveauté
RHUM BOTRAN RESERVA 15 ANS GUATEMALA RON 40°						
F8141	49,29	BOUTEILLE	70 CL	38,50	34,50	-11%
RHUM DICTADOR 20 ANS 40° COLOMBIE RUM						
F8004	99,93	BOUTEILLE	70 CL	69,95		
RHUM DIPLOMATICO DISTILLERY COLLECTION N°3 POT STILL VENEZUELA RON 47°						
F8164	82,57	BOUTEILLE	70 CL	65,00	57,80	-11% Nouveauté
RHUM DIPLOMATICO MANTUANO VENEZUELA RON 40°						
F8163	41,00	BOUTEILLE	70 CL	33,00	28,70	-13% Nouveauté
RHUM DIPLOMATICO RESERVE EXCLUSIVE VENEZUELA RON 40°						
F8089	54,93	BOUTEILLE	70 CL	40,95	38,45	-23%
RHUM DON PAPA 10 ANS PHILIPPINES RUM 40°						
F8137	99,93	BOUTEILLE	70 CL	78,90	69,95	-11%
RHUM DON PAPA BAROKO PHILIPPINES RUM 40°						
F8165	56,71	BOUTEILLE	70 CL	45,00	39,70	-11% Nouveauté
RHUM DON PAPA PHILIPPINES RUM 40°						
F8005	56,79	BOUTEILLE	70 CL	40,90	39,75	-20%
RHUM EMPEROR ROYAL SPICED ILE MAURICE RUM 40°						
F8167	42,78	BOUTEILLE	70 CL	36,00	29,95	-16% Nouveauté
RHUM MATUGGA GOLD AFRIQUE DE L EST RUM 42°						
F8171	61,36	BOUTEILLE	70 CL	47,00	42,95	-8% Nouveauté
RHUM MILLONARIO SOLERA 15 RON PEROU 40°						
F8170	65,57	BOUTEILLE	70 CL	49,00	45,90	-6% Nouveauté
RHUM NATION 5 ANS SHERRY FINISH OLOROSO TRINIDAD RUM 40°						
F8138	75,64	BOUTEILLE	70 CL	52,95		
RHUM PORTO RICO BLACK MAGIC 40° 70CL						
F8160	39,93	BOUTEILLE	70 CL	27,95		Nouveauté
RHUM REPUBLIQUE DOMINICAINE PRESIDENTE MARTI 15 ANS 40°						
F8156	62,71	BOUTEILLE	70 CL	43,90		Nouveauté
RHUM WHISPER 8 ANS LA BARBADE RUM 40°						
F8168	54,14	BOUTEILLE	70 CL	40,00	37,90	-5% Nouveauté

Eaux de vie régionales

RÉF.	€/100CL	CDTNMT / NBR PARTS	VOLUME	PRIX EN €
VIEILLE PRUNE LOUIS ROQUE				
F822	56,71	BOUTEILLE	70 CL	39,70
VIEILLE PRUNE LOUIS ROQUE				
F860	57,23	MAGNUM	150 CL	85,85
VIEILLE PRUNE RÉSERVE IMPÉRIALE LOUIS ROQUE				
F856	122,29	BOUTEILLE	70 CL	85,60
EAU DE VIE DE PRUNE D'ENTE DISTILLERIE LA SALAMANDRE 46°				
F823	70,00	BOUTEILLE	70 CL	49,00
COGNAC TANGUIDE V.S.O.P 40° (10ANS)				
F886	52,36	BOUTEILLE	70 CL	36,65
COGNAC TANGUIDE X.O 40° (30ANS)				
F887	122,40	BOUTEILLE	50 CL	61,20
BAS-ARMAGNAC HORS D'ÂGE MONSIEUR EXPERT 43°				
F826	68,43	BOUTEILLE	35 CL	23,95
BAS-ARMAGNAC HORS D'ÂGE MONSIEUR EXPERT 43°				
F827	62,57	BOUTEILLE	70 CL	43,80
BAS-ARMAGNAC 1979 MONSIEUR EXPERT 43°				
F828	119,86	BOUTEILLE	70 CL	83,90



RÉF. F822



RÉF. F823



RÉF. F886



RÉF. F826



RÉF. F8169

Nouveauté



RÉF. F8163

Nouveauté



RÉF. F8168

Nouveauté

Whiskies Français

RÉF.	€/100CL	CDTNMT / NBR PARTS	VOLUME	PRIX EN €
J. MICHARD SINGLE MALT 46° LIMOGES				
F8150	98,36	BOUTEILLE	70 CL	68,85
ARMORIK CLASSIC SINGLE MALT 46° BRETON				
F8082	61,29	BOUTEILLE	70 CL	42,90
LASCAW 5 ANS BLENDED MALT SCOTCH 40° DISTILLERIE DU PÉRIGORD				
F8151	43,93	BOUTEILLE	70 CL	30,75
LASCAW 15 ANS BLENDED MALT SCOTCH 40° DISTILLERIE DU PÉRIGORD				
F8152	85,64	BOUTEILLE	70 CL	59,95
ÉVADÉ SINGLE MALT 40° 70CL <i>Nouveauté</i>				
F8155	61,29	BOUTEILLE	70 CL	42,90

Whiskies Irlandais

RÉF.	€/100CL	CDTNMT / NBR PARTS	VOLUME	PRIX EN €
REDBREAST 12 ANS SINGLE POT STILL WHISKEY 40°				
F8139	81,29	BOUTEILLE <i>Nouveauté</i>	70 CL	56,90
THE IRISHMAN 17 ANS SINGLE MALT 56°				
F8162	157,00	BOUTEILLE <i>Nouveauté</i>	70 CL	109,90
THE POGUES (NOIRE) 40°				
F8161	62,71	BOUTEILLE <i>Nouveauté</i>	70 CL	43,90
THE POGUES SINGLE MALT (ROUGE) 40°				
F8158	69,93	BOUTEILLE <i>Nouveauté</i>	70 CL	48,95

Whiskies Japonais

RÉF.	€/100CL	CDTNMT / NBR PARTS	VOLUME	PRIX EN €
AKASHI MEISEI WHITE OAK BLENDED 40° 50CL				
F8093	67,60	BOUTEILLE	50 CL	33,80
AKASHI SINGLE MALT 46° 50CL				
F8157	119,90	BOUTEILLE <i>Nouveauté</i>	50 CL	59,95
NIKKA FROM THE BARREL PUR MALT DOUBLE MATURED BLENDED 51.4° 50CL				
F8147	81,50	BOUTEILLE	50 CL	40,75
TOGOUCHI KIWAMI 40° BLEND 70CL				
F8091	71,36	BOUTEILLE	70 CL	55,70
TOKINOKA WHITE OAK 40° BLEND 50CL				
F8092	89,40	BOUTEILLE	50 CL	44,70

Whiskies Écossais

RÉF.	€/100CL	CDTNMT / NBR PARTS	VOLUME	PRIX EN €
DALMORE 12 ANS SINGLE MALT SCOTCH 40°				
F8015	109,29	BOUTEILLE	70 CL	76,50
GLEN SCOTIA 15 ANS SINGLE MALT 46°				
F8154	89,93	BOUTEILLE <i>Nouveauté</i>	70 CL	62,95
GLENALLACHIE 12 ANS SINGLE MALT 46°				
F8159	77,07	BOUTEILLE <i>Nouveauté</i>	70 CL	53,95
GORDON GRAHAM'S BLACK BOTTLE BLENDED SCOTCH 40°				
F8143	39,93	BOUTEILLE	70 CL	27,95
HIGHLAND PARK 12 ANS SINGLE MALT SCOTCH 40°				
F8017	78,79	BOUTEILLE	70 CL	55,15
JURA 12 ANS SINGLE MALT SCOTCH 46°				
F8148	71,36	BOUTEILLE	70 CL	49,95
LOCH LOMOND 12 ANS ET SON ETUI SINGLE MALT SCOTCH 46°				
F8146	87,00	BOUTEILLE	70 CL	60,90
LOCH LOMOND SIGNATURE ET SON ETUI BLEND SCOTCH 40°				
F8145	35,43	BOUTEILLE	70 CL	24,80
MACNAMARA UNCHILFILTERED RUM CASK FINISH BLENDED SCOTCH 40°				
F8144	30,17	BOUTEILLE	70 CL	29,90
ROBERT BURNS + COFFRET BLENDED SCOTCH 40°				
F8024	40,36	BOUTEILLE	70 CL	28,25
ROCK ISLAND BLENDED SCOTCH 46.8°				
F8140	80,00	BOUTEILLE	70 CL	56,00
TOMATIN 12 ANS SINGLE MALT 43°				
F8172	46,07	BOUTEILLE <i>Nouveauté</i>	70 CL	44,90



RÉF. F8144



RÉF. F8143



RÉF. F8158

Whisky Américain - Bourbon

RÉF.	€/100CL	CDTNMT / NBR PARTS	VOLUME	PRIX EN €
KNOB CREEK PATIENTLY AGED BOURBON 50°				
F8000	74,29	BOUTEILLE	70 CL	52,00

CARTE DES VINS

Vins du Monde

Le Cellier du Périgord ouvre ses frontières... Embarquez pour une escapade au cœur des vignobles du monde entier et découvrez le travail de vignerons passionnés. Laissez-vous emporter par un Chianti toscan, un Zinfandel californien ou encore un Tokaji Hongrois. Vous trouverez dans notre sélection, le nectar qui saura faire voyager votre nez et vos papilles.

RÉF.	€/100CL	CDTNMT	VOLUME	PRIX EN €
SARONSBERG EARTH IN MOTION AFRIQUE DU SUD TULBAGH 2018				
● VBAS001B18	18,60	BOUTEILLE	75 CL	13,95
VINULTRA POUNAMU SAUVIGNON NOUVELLE ZELANDE MARLBOROUGH 2017				
● VBNZ001B17	22,53	BOUTEILLE	75 CL	17,10
DERESZLA TOKAJI SEC HONGRIE TOKAJI 2018				
● VBHE001B18	14,53	BOUTEILLE	75 CL	10,90
DERESZLA TOKAJI ASZU HONGRIE TOKAJI 2013				
● VMHE001F13	62,00	BOUTEILLE	50 CL	31,00
CASAS PATRONALES CARMENERE RESERVA CHILI MAULE VALLEE 2018				
● VRCI001B18	15,47	BOUTEILLE	75 CL	11,60
CASAS PATRONALES CARMENERE RESERVA CHILI MAULE VALLEE 2015				
● VRCI001M15	18,20	BOUTEILLE	150 CL	27,30
ADUNA- ADUNA JOVEN ESPAGNE RIOJA 2018				
● VRES002B18	13,33	BOUTEILLE	75 CL	10,00
VILLA CAMPA ROBLE ESPAGNE RIBERA DEL DUERO 2016				
● VRES003B16	23,13	BOUTEILLE	75 CL	17,35
EGO MARIONETTE ESPAGNE JUMILLA 2018				
● VRES004B18	16,07	BOUTEILLE	75 CL	12,05
TORTORA VINOS SYRAH ESPAGNE BIO 2017				
● VRES001B17	10,40	BOUTEILLE	75 CL	7,80
CERESA - CERESA PRIMITIVO ITALIE POUILLES 2019				
● VRIT001B19	12,00	BOUTEILLE	75 CL	9,00
NICCHIAIA CHIANTI FILETTO ITALIE TOSCANE 2018				
● VRIT002B18	18,53	BOUTEILLE	75 CL	13,90
ALTA VISTA MALBEC CLASSIC RESERVA ARGENTINE MENDOZA 2018				
● VRAR001B18	18,27	BOUTEILLE	75 CL	13,70
BABYLON'S PEACK PINOTAGE AFRIQUE DU SUD SWARTLAND 2017				
● VRAS001B17	20,13	BOUTEILLE	75 CL	15,10
PAXTON THE GUESSER AUSTRALIE MC LAREN VALE 2017				
● VRAU001B17	27,20	BOUTEILLE	75 CL	20,40
BACKHOUSE ZINFANDEL états-unis CALIFORNIE 2015				
● VREU001B15	21,80	BOUTEILLE	75 CL	16,35
IXSIR ALTITUDES LIBAN 2014				
● VRLN001B14	28,93	BOUTEILLE	75 CL	21,70
LAGOALVA CASTELAO Y TOURIGA PORTUGAL RIBATEJO 2018				
● VRPG001B18	14,00	BOUTEILLE	75 CL	10,50
MAS CODINA CAVA BRUT NATURE ESPAGNE PENEDES 2014				
● VPES001B14	18,80	BOUTEILLE	75 CL	14,10
LA JARA PROSECCO SPAGO FRIZZANTE ITALIE VENETIE BLANC PÉTILLANT				
● VPIT001BNM	16,00	BOUTEILLE	75 CL	12,00

X13342
CAISSE BOIS
ASSORTIMENT
VINS DU MONDE
450CL

23,40 € LES 100 CL

6 BOUTEILLES



PRIX TTC

105€30 TTC

- ESPAGNE EGO MARIONETTE JUMILLA ROUGE
- NOUVELLE ZELANDE VINULTRA POUNAMU SAUVIGNON MARLBOROUGH
- ARGENTINE ALTA VISTA MALBEC CLASSIC RESERVA MENDOZA
- LIBAN IXSIR ALTITUDES
- AFRIQUE DU SUD SARONSBERG EARTH IN MOTION TULBAGH
- CALIFORNIE BACKHOUSE ZINFANDEL

PROMOTIONS DE VINS

PAR 6 BOUTEILLES

AOC Bergerac et Bordeaux

RÉF.	€/100CL	CDTNMT	VOLUME	PRIX EN €	PRIX REMISÉ EN €	
SENS DESSUS DESSOUS IGP PÉRIGORD						
● X13297	13,73	6 BOUTEILLES	450 CL	41,70	30,90	-25%
CHÂTEAU MIAUDOUX 2019 AOC CÔTES DE BERGERAC						
● X13018	7,98	6 BOUTEILLES	450 CL	39,90	35,90	-10%
CHÂTEAU LES VIEILLES PIERRES 2014 AOC LUSSAC ST EMILION						
● X13037	13,15	6 BOUTEILLES	450 CL	65,70	59,17	-9%
CHÂTEAU BOUTEILLEY 2017 AOC CÔTES DE BORDEAUX						
● X086	9,84	6 BOUTEILLES	450 CL	49,20	44,28	-10%

AOC Cahors

RÉF.	€/100CL	CDTNMT	VOLUME	PRIX EN €	PRIX REMISÉ EN €	
DOMAINE LAFON 2018						
● X13092	6,42	6 BOUTEILLES	450 CL	35,70	28,90	-19%
CHÂTEAU LA COUSTARELLE 2016						
● X13021	8,33	6 BOUTEILLES	450 CL	45,00	37,50	-16%

- Vins rouge charpenté
- Vins rouge fruités
- Vins rosé
- Vins blancs sec
- Vins blanc moelleux
- Vins blancs liquoreux
- Vins pétillants



CARTE DES VINS

Bergerac Rouges AOC BERGERAC

RÉF.	€/100CL	CDTNMT	VOLUME	PRIX EN €
CHÂTEAU MIAUDOUX BIO 2019 AB ● VRBC005B19	8,87	BOUTEILLE	75 CL	6,65
CHÂTEAU JONC BLANC RACINE 2017 ● VRBC027B17	18,53	BOUTEILLE	75 CL	13,90
CHÂTEAU PECANY TRADITION 2017 ● VRBC030B17	9,00	BOUTEILLE	75 CL	6,75
CHÂTEAU PECANY GRANDE CUVÉE BLACK BIO 2018 AB ● VRBC012B18	17,20	BOUTEILLE	75 CL	12,90
CHÂTEAU VARI AOC 2016 ● VRBC025B16	12,87	BOUTEILLE	75 CL	9,65
DOMAINE L'ANCIENNE CURE BIO 2018 AB ● VRBC015B18	11,47	BOUTEILLE	75 CL	8,60
CHÂTEAU LA JAUBERTIE MIRABELLE BIO 2015 AB ● VRBC008B15	22,53	BOUTEILLE	75 CL	16,90
CHÂTEAU CLUZEAU 2015 ● VRBC004B15	14,33	BOUTEILLE	75 CL	10,75
CHÂTEAU COURT LES MUTS 2016 ● VRBC001B16	14,53	BOUTEILLE	75 CL	10,90

Cahors rouges AOC CAHORS

RÉF.	€/100CL	CDTNMT	VOLUME	PRIX EN €
CHÂTEAU COMBEL LA SERRE PUR FRUIT DU CAUSSE 2018 ● VRCS039B18	12,67	BOUTEILLE	75 CL	9,50
CHÂTEAU CROZE DE PYS TRADITION 2018 ● VRCS012B18	13,07	BOUTEILLE	75 CL	9,80
CHÂTEAU LA COUSTARELLE 2016 ● VRCS001B16	10,00	BOUTEILLE	75 CL	7,50
CHÂTEAU LAMARTINE 2015 ● VRCS005B15	12,67	BOUTEILLE	75 CL	9,50
CHÂTEAU LAMARTINE 2015 ● VRCS005M15	13,30	MAGNUM	150 CL	19,95
CHÂTEAU PINERAIE 2017 ● VRCS011B17	13,00	BOUTEILLE	75 CL	9,75
CLOS DE GAMOT 2017 ● VRCS031B17	17,53	BOUTEILLE	75 CL	13,15
CLOS LA COUTALE 2018 ● VRCS013B18	9,67	BOUTEILLE	75 CL	7,25
DOMAINE LAFON 2018 ● VRCS038B18	7,93	BOUTEILLE	75 CL	5,95
DOMAINE LAFON 2018 ● VRCS038M18	8,70	MAGNUM	150 CL	13,05
DOMAINE MAS DEL PERIE LA ROQUE 2019 ● VRCS006B19	21,20	BOUTEILLE	75 CL	15,90
PRIEURE DE CENAC 2015 ● VRCS014B15	15,20	BOUTEILLE	75 CL	11,40
CHÂTEAU CROZE DE PYS PRESTIGE 2018 ● VRCS036B18	16,27	BOUTEILLE	75 CL	12,20
CHÂTEAU LA COUSTARELLE L'ÉCLAT 2015 ● VRCS018B15	38,20	BOUTEILLE	75 CL	28,65
CHÂTEAU LAMARTINE CUVÉE PARTICULIÈRE 2016 ● VRCS003B16	17,07	BOUTEILLE	75 CL	12,80
CHÂTEAU PINERAIE L'AUTHENTIQUE 2012 ● VRCS015B12	26,60	BOUTEILLE	75 CL	19,95

Pécharmant Rouges AOC PÉCHARMANT

RÉF.	€/100CL	CDTNMT	VOLUME	PRIX EN €
CHÂTEAU CHAMPAREL 2014 ● VRPT005B14	18,20	BOUTEILLE	75 CL	13,65
CHÂTEAU DE BEAUPORTAIL 2016 ● VRPT004B16	16,67	BOUTEILLE	75 CL	12,50
CHÂTEAU DE TIREGAND 2018 ● VRPT001B18	17,20	BOUTEILLE	75 CL	12,90
CHÂTEAU LA RENAUDIE 2017 ● VRPT006B17	16,00	BOUTEILLE	75 CL	12,00
DOMAINE DES COSTES TRADITION BIO 2016 AB ● VRPT007B16	15,93	BOUTEILLE	75 CL	11,95

Vins de Domme IGP PÉRIGORD

RÉF.	€/100CL	CDTNMT	VOLUME	PRIX EN €
CUVÉE MONCALOU VIN DU PÉRIGORD 2018 ● VRVD002B18	8,73	BOUTEILLE	75 CL	6,55
LO DOMA VIN DU PÉRIGORD 2018 CUVÉE HAUT DE GAMME SANS BOIS ● VRVD003B18	15,33	BOUTEILLE	75 CL	11,50
PÉRIGORD NOIR VIN DU PÉRIGORD 2016 VIEILLI EN FÛT ● VRVD001B16	11,73	BOUTEILLE	75 CL	8,80
FLORMONT ROSÉ VIN DU PÉRIGORD 2019 ● VSVD001B19	7,87	BOUTEILLE	75 CL	5,90

- Vins rouge charpenté
- Vins rouge fruités
- Vins rosé

- Vins blancs sec
- Vins blanc moelleux
- Vins blancs liquoreux
- Vins pétillants

CARTE DES VINS

PRIX TTC
110€40

PRIX TTC REMISÉ
98€80 TTC

-10%

CERTIFIÉ
AB
AGRICULTURE
BIOLOGIQUE

XI3041

PROMOTION DE 6
CHÂTEAU
LA JAUBERTIE
MIRABELLE
AOC BERGERAC SEC 2017
6 X 75 CL
SOIT 450 CL
21,95 € LES 100 CL
6 BOUTEILLES



Bergerac blanc sec AOC BERGERAC

RÉF.	€/100CL	CDTNMT	VOLUME	PRIX EN €
● CHÂTEAU CLUZEAU 2016 VBBC002B16	12,73	BOUTEILLE	75 CL	9,75
● CHÂTEAU CLUZEAU L'ENVOI 2015 AB VBBC001B15	22,07	BOUTEILLE	75 CL	16,90
● CHÂTEAU COURT LES MUTS 2019 AB VBBC006B19	10,07	BOUTEILLE	75 CL	7,55
● CHÂTEAU DE LA JAUBERTIE 2019 AB VBBC007B19	10,60	BOUTEILLE	75 CL	7,95
● CHÂTEAU LA JAUBERTIE MIRABELLE BIO 2017 AB VBBC005B17	24,53	BOUTEILLE	75 CL	18,40
● CHÂTEAU LAULERIE 2019 VBBC030B19	9,00	BOUTEILLE	75 CL	6,75
● CHÂTEAU VARI BIO 2018 AB VBBC031B18	9,27	6 BOUTEILLES	450 CL	6,95
● DOMAINE L'ANCIENNE CURE BIO JOUR DE FRUIT 2019 AB VBBC008B19	10,93		75 CL	8,20

UBY



RÉF. VBCG008B19



RÉF. VMCG004B19



RÉF. VPVF001BNM



RÉF. VSCG004B19

Domaine Uby IGP CÔTES DE GASCOGNE

RÉF.	€/100CL	CDTNMT	VOLUME	PRIX EN €
● COLOMBARD-SAUVIGNON BLANC N°3 2019 VBCG008B19	7,07	BOUTEILLE	75 CL	5,30
● CHENIN CHARDONNAY N°2 2019 VBCG014B19	9,20	BOUTEILLE	75 CL	6,90
● BYO GROS MANSENG N° 24 2019 AB VMCG009B19	10,27	BOUTEILLE	75 CL	7,70
● GROS ET PETIT MANSENG N°4 2019 VMCG004B19	9,27	BOUTEILLE	75 CL	6,95
● BULLES FRAICHES 002 VPVF001BNM	9,27	BOUTEILLE	75 CL	6,95
● MERLOT TANNAT N°7 2019 VRCG003B19	7,07	BOUTEILLE	75 CL	5,30
● BYO CABERNET FRANC MERLOT N°26 2019 AB VSCG004B19	7,87	BOUTEILLE	75 CL	5,90

CARTE DES VINS

Vins blancs moelleux AOC CÔTES DE BERGERAC

RÉF.	€/100CL	CDTNMT	VOLUME	PRIX EN €
CHÂTEAU MIAUDOUX 2018 BIO ● VMCB002B18	9,87	BOUTEILLE	75 CL	7,40
CHÂTEAU COURT LES MUTS 2018 ● VMCB005B18	11,93	BOUTEILLE	75 CL	8,95
DOMAINE L'ANCIENNE CURE 2018 BIO ● VMCB006B18	11,33	BOUTEILLE	75 CL	8,50
CHÂTEAU PECANY ● VMCB009BNM	8,33	BOUTEILLE	75 CL	6,25
DOMAINE DE COUTANCIE 2019 AOC ROSETTE ● VMRE001B19	13,67	BOUTEILLE	75 CL	10,25



RÉF. VMCB002B18



RÉF. VMCG001B19



RÉF. VPCG002B19

Vins blancs liquoreux

RÉF.	€/100CL	CDTNMT	VOLUME	PRIX EN €
CHÂTEAU CLUZEAU LA TOURELLE DE CLUZEAU BIO 2019 AOC MONBAZILLAC ● VMCM001B19	16,20	BOUTEILLE	75 CL	12,15
CHÂTEAU CLUZEAU BOIS BLANC 2015 AOC MONBAZILLAC ● VMCM006B15	26,60	BOUTEILLE	75 CL	19,95
CHÂTEAU DE MONBAZILLAC 2013 AOC MONBAZILLAC ● VMCM009B13	26,00	BOUTEILLE	75 CL	19,50
CHÂTEAU PECANY TRADITION BIO 2015 MONBAZILLAC ● VMCM017B15	17,93	BOUTEILLE	75 CL	13,45
CHÂTEAU COURT LES MUTS VENDANGES TARDIVES 2007 AOC SAUSSIGNAC ● VMSC001B07	24,87	BOUTEILLE	75 CL	18,65
CHÂTEAU DES EYSSARDS CUVÉE FLAVIE 2015 AOC SAUSSIGNAC ● VMSC003F15	31,10	BOUTEILLE	50 CL	15,55
CHÂTEAU MIAUDOUX 2011 AOC SAUSSIGNAC ● VMSC004F11	27,20	BOUTEILLE	50 CL	13,60

Domaine Tariquet IGP CÔTES DE GASCOGNE

RÉF.	€/100CL	CDTNMT	VOLUME	PRIX EN €
PREMIÈRES GRIVES 2019 ● VMCG001B19	10,27	BOUTEILLE	75 CL	7,70
PREMIÈRES GRIVES 2019 ● VMCG001M19	9,97	MAGNUM	150 CL	14,95 -5%
LE CLASSIC 2019 ● VBCG004B19	6,27	BOUTEILLE	75 CL	4,70 -21%
LE CLASSIC 2019 ● VBCG004M19	5,97	MAGNUM	150 CL	8,95 -25%
CÔTE TARIQUET 2019 ● VBCG001B19	10,27	BOUTEILLE	75 CL	7,70 -9%
CHARDONNAY 2019 ● VBCG002B19	8,67	BOUTEILLE	75 CL	6,50
CHARDONNAY TÊTE DE CUVÉE 2017 ● VBCG005B17	10,40	BOUTEILLE	75 CL	7,80 -32%
SAUVIGNON 2019 ● VBCG003B19	8,67	BOUTEILLE	75 CL	6,50
AMPLITUDE 2019 ● VBCG013B18	12,93	BOUTEILLE	75 CL	9,70
DERNIÈRES GRIVES 2017 ● VMCG002B17	22,00	BOUTEILLE	75 CL	16,50
ROSÉ 2019 ● VSCG002B19	7,00	BOUTEILLE	75 CL	5,25
ENTRACTE EFFERVESCENT BRUT 2019 ● VPCG002B19	15,33	BOUTEILLE	75 CL	11,50

Au meilleur prix de France!

Premières Grives

AU MEILLEUR PRIX DE FRANCE



DOMAINE
TARIQUET

CARTE DES VINS

Vins rosés du Sud-Ouest AOC BERGERAC

RÉF.	€/100CL	CDTNMT	VOLUME	PRIX EN €
● VSBC004B19	11,93	BOUTEILLE	75 CL	8,95
● 4B VSBC008B19	10,60	BOUTEILLE	75 CL	7,95
● 4B VSBC005B19	14,60	BOUTEILLE	75 CL	10,95
● VSBC007B19	10,47	BOUTEILLE	75 CL	7,85
● 4B VSBC009B19	9,07	BOUTEILLE	75 CL	6,80
● 4B VSBC010B19	10,93	BOUTEILLE	75 CL	8,20
● 4B VSBC015B19	11,07	BOUTEILLE	75 CL	8,30



RÉF. VSOC001B19



RÉF. VSVO001B19

Vins rosés du Sud-Est

RÉF.	€/100CL	CDTNMT	VOLUME	PRIX EN €
● 4B VSPE001B19	18,00	BOUTEILLE	75 CL	13,50
● 4B VSPE001M19	19,27	MAGNUM	150 CL	28,90
● VSAP001B19	12,13	BOUTEILLE	75 CL	9,10
● VSAP002B19	20,93	BOUTEILLE	75 CL	15,70
● VSAP002M19	18,30	MAGNUM	150 CL	27,45
● VSOC001B19	16,27	BOUTEILLE	75 CL	12,20
● VSOC001M18	19,00	MAGNUM	150 CL	28,50
● VSVO001B19	23,87	BOUTEILLE	75 CL	17,90



RÉF. VMCG007QNM



RÉF. VRCG004QNM



RÉF. VSCG005QNM



RÉF. VBGC017QNM

Bergerac BAG IN BOX

RÉF.	€/100CL	CDTNMT	VOLUME	PRIX EN €
● 4B VBBC008QNM	5,19	BAG IN BOX	500 CL	25,95
● 4B VRBC015QNM	5,19	BAG IN BOX	500 CL	25,95
● 4B VSBC010QNM	5,19	BAG IN BOX	500 CL	25,95
● VRPT006QNM	6,58	BAG IN BOX	500 CL	32,90

Cahors BAG IN BOX

RÉF.	€/100CL	CDTNMT	VOLUME	PRIX EN €
● VRCS045Q18	3,39	BAG IN BOX	500 CL	16,95
● VRCS007QNM	3,53	BAG IN BOX	500 CL	17,65



RÉF. VBGC004QNM



RÉF. VROC001QNM

LES BIBS BAG IN BOX

Côtes de Gascogne BAG IN BOX

RÉF.	€/100CL	CDTNMT	VOLUME	PRIX EN €
● VBGC009QNM	4,50	BAG IN BOX	500 CL	22,50
● VMCG007QNM	6,63	BAG IN BOX	300 CL	19,90
● VRCG004QNM	4,50	BAG IN BOX	500 CL	22,50
● VSCG005QNM	4,50	BAG IN BOX	500 CL	22,50
● 4B VBGC017QNM	6,63	Nouveauté BAG IN BOX	300 CL	19,90
● VBGC004QNM	5,97	Nouveauté BAG IN BOX	300 CL	17,00

Pays d'Oc BAG IN BOX

RÉF.	€/100CL	CDTNMT	VOLUME	PRIX EN €
● VROC001QNM	7,85	BAG IN BOX	300 CL	23,55

CARTE DES CHAMPAGNES & VINS DE PRESTIGE

Grands vins de Bordeaux blancs

RÉF.	€/100CL	CDTNMT	VOLUME	PRIX EN €
CLOS FLORIDÈNE 2015 AOC GRAVES BLANC				
● VBGS001B16	28,40	BOUTEILLE	75 CL	21,30
CHÂTEAU MALARTIC LAGRAVIÈRE 2014 AOC PESSAC LEOGNAN BLANC				
● VBPL001B14	79,87	BOUTEILLE	75 CL	59,90
CHÂTEAU GUIRAUD 2012 AOC SAUTERNES				
● VMSS004B12	78,60	BOUTEILLE	75 CL	58,95
CHÂTEAU DOISY DAENE 2012 AOC SAUTERNES BARSAC				
● VMSS003B12	67,40	BOUTEILLE	75 CL	50,55

PRIX TTC
~~65€70~~
59€17 TTC
-10%



X13037
6 BOUTEILLES
CHATEAU LES
VIEILLES PIERRES
2014 - 75CL
13,15 € LES 100 CL
6 BOUTEILLES

Grands vins de Bordeaux rouges

RÉF.	€/100CL	CDTNMT	VOLUME	PRIX EN €
CHÂTEAU BOUTEILLEY 2018 AOC 1 ^{ER} COTES DE BORDEAUX				
● VR1B001B18	10,93	BOUTEILLE	75 CL	8,20
CHÂTEAU DE SEGUIN 2016 AOC BORDEAUX SUPERIEUR				
● VRBS001B16	12,53	BOUTEILLE	75 CL	9,40
CHÂTEAU TIRE PE DIEM 2019 AOC BORDEAUX				
● VRBX001B19	10,20	BOUTEILLE	75 CL	7,65
CHÂTEAU LES VIEILLES PIERRES 2014 AOC LUSSAC SAINT EMILION				
● VRLE001B14	14,53	BOUTEILLE	75 CL	10,95
CLOS FLORIDENE 2015 AOC GRAVES ROUGE				
● VRGS001B15	26,33	BOUTEILLE	75 CL	19,75
CHÂTEAU PONTET CANET 2012 AOC PAULLAC ROUGE				
● VRPC001B12	171,73	BOUTEILLE	75 CL	128,80
CHÂTEAU ROUGET 2016 AOC POMEROL ROUGE				
● VRPO001B16	86,40	BOUTEILLE	75 CL	64,80
CHÂTEAU FONROQUE 2016 AOC SAINT EMILION GRAND CRU				
● VRSE002B16	53,07	BOUTEILLE	75 CL	39,80
CHÂTEAU TALBOT 2016 AOC SAINT JULIEN				
● VRSJ001B16	93,27	BOUTEILLE	75 CL	69,95

Champagne AOC CHAMPAGNE BRUT

RÉF.	€/100CL	CDTNMT	VOLUME	PRIX EN €
CHAMPAGNE BOLLINGER SPÉCIAL CUVÉE				
● VBCE002BNM	55,87	BOUTEILLE	75 CL	41,90
CHAMPAGNE CHARLES HEIDSIECK RÉSERVE				
● VBCE017BNM	50,00	BOUTEILLE	75 CL	37,50
CHAMPAGNE CHARLES HEIDSIECK RÉSERVE				
● VBCE017BNM	50,00	BOUTEILLE	75 CL	37,50
CHAMPAGNE BRICE BRUT				
● VBCE016BNM	34,60	BOUTEILLE	75 CL	25,95
CHAMPAGNE XAVIER LORiot COLLISION				
● VBCE004BNM	30,40	BOUTEILLE	75 CL	22,80
CHAMPAGNE PHILIPPE FONTAINE				
● VBCE014BNM	28,47	BOUTEILLE	75 CL	21,35



Pétillant sec

RÉF.	€/100CL	CDTNMT	VOLUME	PRIX EN €
CHÂTEAU CLUZEAU L'ÉTINCELLE				
● VPVM001BNM	18,60	BOUTEILLE	75 CL	13,95
DOMAINE TARIQUET ENTRACTE EFFERVESCENT BRUT 2019				
IGP COTES DE GASCOGNE				
● VPCG002B19	15,33	BOUTEILLE	75 CL	11,50
DOMAINE UBY BULLES FRAÎCHES 002 VIN DE FRANCE				
● VPFV001BNM	9,27	BOUTEILLE	75 CL	6,95

COFFRETS

J4354

COFFRET TARIQUET

■ 12 PRODUITS - RÉF. J4354

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'Épices 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)

PRIX TTC
30€95

PRIX TTC REMISÉ

33€95 TTC

-15%



PRIX TTC

30€65 TTC



CORBEILLE APÉRITIVE

■ 9 PRODUITS - RÉF. J4374

Apéritif

- 1 Apéritif Artisanal à la Noix - 37,5 cl

Grignotages

- 1 Terrine de Campagne au Magret Fumé - 90 g
- 1 Terrine de Campagne à l'Ail des Ours - 90 g
- 1 Grattons de Canard Confits - 90 g

Entrée

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard - 65 g
- 1 Confit d'Oignons au Jus de Truffes - 50 g
- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau de 10€ à valoir sur foie-gras-sarlat.com
- 1 Corbeille Carton Noir et Or
Décor « Savoureux » (33 x 20 x 7 cm)

J4374

J4375

COFFRET HAUTE GASTRONOMIE

■ 11 PRODUITS - RÉF. J4375

Grignotages

- 1 Terrine de Campagne à l'Ail des Ours - 90 g
- 1 Toastinade de Canard au Confit de Figues et Pain d'Épices - 90 g

Entrée

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard - 130 g
- 1 Chutney Mangue Curcuma - 40 g
- 1 Vin Blanc Moelleux Côtes de Bergerac - 75 cl
Cuvée « Vieille Cour le Comte »

Dessert

- 1 Cookie artisanal aux Noix du Périgord et pépites de Chocolat - 50 g
- 1 Compote de Pommes et Citron Meringué - 110 g

Douceur

- 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 Coffret Noir et Or Décor « Savoureux » (33 x 21 x 12 cm)



J4376

CORBEILLE ÉPICERIE FINE

■ 9 PRODUITS - RÉF. J4376

Grignotages

- 1 Terrine Vigneronne aux Vendanges Tardives - 90 g
- 1 Grattons de Canard Confits - 90 g

Entrée

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard (Bocal Twist Off) - 90 g
- 1 Confit de Figues Blanches - 28 g
- 1 Pain d'Épices Artisanal aux Figues et Noix - 80 g
- 1 Vin Blanc AOC Côtes de Bergerac Moelleux - 37.5 cl
Château Court-les-Mûts
Propriétaire Récoltant

- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau de 10€ à valoir sur foie-gras-sarlat.com
- 1 Corbeille en Bois « épicerie fine » (29 x 19 x 10 cm)

MON BEAU PANIER BIO

■ 12 PRODUITS - RÉF. J4394

Spécialités

- 1 Sel au Safran du Périgord - 30 g
- 1 Mélange d'Aromates BIO du Périgord - 5 g (Origan, Romarin et Sarriette)
- 1 Confiture aux 2 Agrumes - 320 g (Orange douce et Orange amère)
- 1 Tapenade d'Olives Noires - 100 g
- 2 Assortiments de 5 Tisanes artisanales - 2 x 5 x 20 g
- 1 Tartinade de Carottes au Cumin - 100 g
- 1 Compote Pomme Vanille Cannelle - 110 g

Vin

- 1 Vin Rosé AOC Côtes de Bergerac - 75 cl
Château Pécany
Propriétaire Récoltant
- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau de 10€ à valoir sur foie-gras-sarlat.com
- 1 Panier Rectangle en Métal et Toile de Jute avec Anses (35 x 25 x 13 cm)

J4394

PANIER MON GROS MARCHÉ

J4373



■ 11 PRODUITS - RÉF. J4373

Grignotage

- 1 Terrine de Campagne au Magret Fumé - 90 G

Entrée

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard IGP Sud-Ouest - 100 G

Plat

- 1 Cassoulet aux Manchons de Canard Confits - 760 G
- 1 Vin Rouge AOC Cahors - 75 Cl
Domaine Lafon
Propriétaire Récoltant

Dessert

- 1 Gâteau Artisanal aux Noix du Périgord et Chocolat - 80 G
- 1 Compote de Pomme et Citron Meringué - 110 G
- 1 Douceur de Fruits Exotiques - 100 G (Mangues et Fruits de la Passion)

Douceur

- 1 Sachet de Noix du Périgord au Chocolat de Rocamadour - 100 G
- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau De 10€ à valoir sur foie-gras-sarlant.com
- 1 Panier rectangle en Métal et liseré cordelettes avec Anse (33 X 24 X 13 Cm)



PRIX TTC
54€00 TTC

PLUMIER CHAMPAGNE

J4388

■ 5 PRODUITS - RÉF. J4388

- 1 Verrine de Foie Gras de Canard Entier Artisanal - 180 g
- 1 Vin Blanc AOC Champagne - 75 cl
Domaine Philippe Fontaine / Propriétaire Récoltant

- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau de 10€ à valoir sur foie-gras-sarlant.com
- 1 Corbeille en Osier et Tissu Beige (44 x 14 x 10 cm)

J4361

COFFRET TOUT SUCRÉ « EXQUIS »

■ 12 PRODUITS - RÉF. J4361

Autour du Chocolat

- 1 Sachet de Noix du Périgord au Chocolat de Rocamadour - 100 g
- 1 Cookie artisanal aux Noix du Périgord et pépites de Chocolat - 50 g
- 1 Ballotin de Truffes au Chocolat et Cacao - 100 g

Douceurs

- 48 ■ 1 Confiture aux 2 Agrumes - 320 g (Orange douce et Orange amère)
- 1 Compote de Pommes et Citron Meringué - 110 g
- 1 Sachet de 7 Biscuits Artisanaux Chocolat Noisette et Poire - 70 g
- 1 Douceur de Fruits Exotiques - 100 g (Mangues et Fruits de la Passion)
- 48 ■ 1 Assortiment de 5 Tisanes artisanales - 5 x 20 g

Baïsson

- 1 Limonade Artisanale Pur Jus de Citron - 33 cl
Limonaderie « Maxara »
- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau de 10€ à valoir sur foie-gras-sarlant.com
- 1 Coffret Cadeau avec Ruban Blanc et Poignées Cordelettes (27 x 27 x 20 cm)



PRIX TTC
41€65
38€15 TTC
-8%

SAC PIQUE-NIQUE ISOTHERME

■ 13 PRODUITS - RÉF. J4363

Grignotages

- 1 Terrine de Campagne aux Cèpes - 90 g
- 1 Rillettes de Canard Confites - 130 g
- 1 Saucisse Sèche artisanale de Canard - 250 g

Entrée

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

Douceurs

- 1 Cookie Artisanal aux Noix du Périgord et pépites de Chocolat - 50 g
- 1 Compote de Pommes et Citron Meringué - 110 g

Boisson

- 1 Bière Ambrée Brassée 24 - 33 cl
Brasserie Artisanale de Sarlat
- 1 Bière Blonde Brassée 24 - 33 cl
Brasserie Artisanale de Sarlat
- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau de 10€ à valoir sur foie-gras-sarlat.com
- 1 Sac Isotherme en tissu chiné Gris (36 x 20 x 20 cm)

PRIX TTC

63€95 TTC



COFFRET PLAISIRS GOURMANDS

■ 15 PRODUITS - RÉF. J4377

Grignotage

- 1 Caviar d'Aubergines - 100 g

Entrée

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard artisanal - 180 g IGP Sud-Ouest
- 1 Confit de Figues aux noix du Périgord - 40 g

Plat

- 2 Cuisses de Canard cuites sous la graisse - 380 g

Dessert

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

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

Boissons

- 1 Jus de Pomme Fermier - 100 cl
- 1 Limonade Artisanale Pur Jus de Citron - 75 cl
Limonaderie « Maxara »
- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau de 10€ à valoir sur foie-gras-sarlat.com
- 1 Valisette Carton « Voyage Gourmand » (38,5 x 32,5 x 11,5 cm)



PRIX TTC
65€95

PRIX TTC REMISÉ

58€60 TTC

-10%

COFFRET TOUT CHOCOLAT

■ 12 PRODUITS - RÉF. J4360

Autour du Chocolat

- 1 Sachet de Truffes au Chocolat et Cacao - 100 g
- 1 Sachet de Pruneaux enrobés de Chocolat noir - 100 g
- 1 Gâteau Artisanal aux Noix du Périgord et Chocolat - 80 g
- 1 Sachet de Chocolats Gourmands - 100 g
- Carrés de Chocolat Noir et Lait fourrés Praliné Noisette, Biscuit et Caramel
- 1 Sachet d'Amandes Enrobées de Chocolat - 90 g
- 1 Tablette de Chocolat Noir et Piment d'Espelette - 100 g
- Bovetti Artisan Chocolatier en Périgord
- 1 Cornet Mini P'tits Beurre, mini-Tablettes Chocolat Noir - 100 g
- 1 Ballotin d'Assortiment de Chocolats - 100 g
- Chocolatier Patouillard - Meilleur Ouvrier de France (MOF)

Baïsson

- 1 Nectar d'Abricot du Roussillon - 25 cl
- Artisan Fruiter « Patrick Font »
- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau de 10€ à valoir sur foie-gras-sarlat.com
- 1 Coffret Cadeau avec ruban Noir et poignées cordelettes (27 x 27 x 20 cm)

PRIX TTC

61€50 TTC



PRIX TTC
74€35

PRIX TTC REMISÉ

65€25 TTC

-12%

PANIER GOURMAND TRADITION

■ 12 PRODUITS - RÉF. J4371

Grignotages

- 1 Terrine Vigneronne aux Vendanges Tardives - 90 g
- 1 Caviar d'Aubergines - 100 g

Entrée

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

Plat

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

Douceur

- 1 Sachet de Truffes au Chocolat et Cacao - 100 g
- 1 planche Apéritif en bois
- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau de 10€ à valoir sur foie-gras-sarlat.com
- 1 Panier Rectangle Osier/Bois avec Anses Rabattables (35 x 27 x 13 cm)

Toutes nos spécialités gastronomiques sont fabriquées en France exclusivement.

BOÎTE DU PÉRIGORD

■ 12 PRODUITS - RÉF. J4366

Apéritif

- 1 Apéritif Artisanal à la Noix - 25 cl

Grignotage

- 1 Rillettes d'Oie confites Confites - 65 g

Entrée

- 1 Verrine de Foie Gras de Canard entier Artisanal - 120 g
- 1 Confit de Figs aux noix du Périgord - 40 g
- 1 Sel au Safran du Périgord - 30 g

Spécialités

- 1 Jambonneau à l'Ancienne - 350 g
- 1 Vin Rouge - 75 cl
- Cuvée « La Petite Gabarre »
- Vin de Pays du Périgord

Douceurs

- 1 Sachet de Noix du Périgord au Chocolat de Rocamadour - 100 g
- 1 Gâteau Artisanal aux Noix du Périgord et Chocolat - 80 g

- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau de 10€ à valoir sur foie-gras-sarlat.com
- 1 Coffret « Livre » aux Couleurs du Périgord (36 x 26,5 x 13 cm)

PRIX TTC
71€35

PRIX TTC REMISÉ

65€60 TTC

-8%



PANIER GOURMAND ISOTHERME

■ 14 PRODUITS - RÉF. J4362

Grignotages

- 1 Terrine de Campagne au Magret Fumé - 90 g
- 1 Caviar d'Aubergines - 100 g
- 1 Grattons de Canard Confits - 90 g
- 1 Vin Rosé IGP Côtes de Bergerac - 75 cl
Château Pécany « Tradition »

Entrée

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard IGP Sud-Ouest - 200 g
- 1 Confit d'Oignons - 50 g

Plat

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

Douceurs

- 1 Cookie artisanal aux Noix du Périgord et pépites de Chocolat - 50 g
- 1 Compote Pomme Vanille Cannelle - 110 g
- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau de 10€ à valoir sur foie-gras-sarlat.com
- 1 Panier Isotherme avec Anses coloris Rouge et Gris (43 x 28 x 22 cm)

PRIX TTC

79€25 TTC



PRIX TTC
88€75

PRIX TTC REMISÉ

83€30 TTC

-5%



Toutes nos spécialités gastronomiques sont fabriquées en France exclusivement. 49

COLIS GOURMAND

■ 15 PRODUITS - RÉF. J4367

Grignotages

- 1 Terrine de Campagne à l'Ail des Ours - 90 g
- 1 Terrine de Campagne au Magret Fumé - 90 g
- 1 Fritons de Canard Confits - 190 g

Entrée

- 1 Foie Gras de Canard Entier Artisanal (Bocal Twist-off) - 180 g
- 1 Confit de Figues - 50 g
- 1 Vin Blanc AOC Côtes de Bergerac Doux - 75 cl
Château Pécany
Propriétaire Récoltant

Plat

- 1 Manchons de Canard Confits - 765 g
- 1 Ecrasée de Pommes de Terre Huile d'Olive et Fleur de Sel - 180 g
- 1 Vin Rouge IGP Périgord - 75 cl
Cuvée « La Petite Gabarre »
Vin de Pays du Périgord

Dessert

- 1 Gâteau Artisanal aux Noix du Périgord et Chocolat - 80 g
- 1 Compote Pomme Vanille Cannelle - 110 g

Douceur

- 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 Valisette Carton « épicerie fine » (40,5 x 31,5 x 12,5 cm)

COLIS GRAND GOURMAND

■ 18 PRODUITS - RÉF. J4368

Grignotages

- 1 Pâté façon Grand-mère au Foie Gras 20% - 130 g
- 1 Terrine Fine à l'Armagnac - 90 g
- 1 Terrine de Campagne à l'Ail des Ours - 90 g
- 1 Terrine De Campagne au Magret Fumé - 90 g
- 1 Canardise au Piment d'Espelette 20% Foie Gras - 130 g
- 1 Grattons de Canard Confits - 90 g

Entrée

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

Plat

- 1 Cassoulet aux Manchons de Canard Confits - 760 g
- 1 Jambonneau à l'Ancienne - 350 g
- 1 Sauce Périgieux aux Truffles Noires du Périgord 1% - 200 g
- 1 Vin Rouge AOC Cahors - 75 cl
Domaine Lafon
Propriétaire Récoltant

Douceur

- 1 Ballotin de Truffles au Chocolat et Cacao - 100 g
- 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)



PRIMA TTC
~~126€500~~
PRIX TTC REMISÉ
99€50 TTC
-21%

BOÎTE À CHAPEAU SAVOUREUSE

■ 13 PRODUITS - RÉF. J4370

Grignotages

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

Autour du Foie Gras

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard artisanal IGP Sud-Ouest - 180 g
- 1 Confit de Figues Blanches - 28 g
- 1 Pâté façon Grand-mère au Foie Gras 20% - 130 g
- 1 BOÎTE de 2 Fluteaux de Jambon au Foie Gras de Canard - 200 g

Assortiment pour Salade Sarladaise

- 1 Gésiers de Canard Confits - 380 g
- 1 Huile de Noix Tradition - 4 cl
- 1 Sel au Safran du Périgord - 30 g

Vin

- 1 Vin Blanc AOC Côtes de Gascogne - 75 cl
Domaine de Tariquet « Sauvignon »
Propriétaire Récoltant
- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau de 10€ à valoir sur foie-gras-sarlat.com
- 1 Boîte à Chapeau Décor « Savoureux » (H.13 x Diam. 34 cm)

Toutes nos spécialités gastronomiques sont fabriquées en France exclusivement.



PRIX TTC
77€95 TTC

COFFRET LUXE

■ 12 PRODUITS - RÉF. J4391

Grignotages

- 1 Rillettes d'Oie confites - 200 g
- 1 Caviar d'Aubergines - 200 g

Autour du Foie Gras

- 1 Verrine de Foie Gras de Canard entier Artisanal - 180 g
- 1 Chutney Mangue Curcuma - 40 g
- 1 Sel au Safran du Périgord - 30 g
- 1 Pâte de Foie de Canard 50 % Foie Gras - 190 g

Douceur

- 1 Ballotin d'Assortiment de Chocolats - 150 g
Chocolatier Patouillard
Meilleur Ouvrier de France (MOF)

Vins

- 1 Vin Blanc AOC Champagne - 75 cl
Domaine Philippe Fontaine
Propriétaire Récoltant
- 1 Vin Rouge AOC Bordeaux - 75 cl
Château Tire Pé Diem
Propriétaire Récoltant
- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau de 10€ à valoir sur foie-gras-sarlat.com
- 1 Coffret en Osier et Tissu Beige (44 x 32 x 20 cm)

GUEULETON DU CELLIER

■ 20 PRODUITS - RÉF. J4369

Apéritif

- 1 Apéritif Artisanal à la Noix - 25 cl

Grignotages

- 1 Terrine de Campagne au Magret Fumé - 90 g
- 1 Caviar d'Aubergines - 100 g
- 1 Terrine Fine à l'Armagnac - 90 g

Spécialités

- 1 Jambonneau à l'Ancienne - 350 g
- 1 Magret de Canard Fourré au Foie Gras (20%) - 380 g
- 1 Pâte de Foie de Canard 50 % Foie Gras - 190 g
- 1 Canardise au Piment d'Espelette 20% Foie Gras - 130 g

Autour du Foie Gras

- 1 Foie Gras de Canard Entier Artisanal - 300 g
- 1 Bloc de Foie Gras de Canard artisanal IGP Sud-Ouest - 180 g
- 1 Bloc de Foie Gras de Canard - 65 g
- 1 Confit de Figues - 50 g

Plat

- 1 Sublime de Canard aux Girolles - 600 g
- 1 Enchaud à la Périgourdine (Confit de Porc) - 400 g
- 1 Vin Rouge AOC Lussac St Emilion - 75 cl
Château Les Vieilles Pierres
Propriétaire Récoltant

Douceurs

- 1 Compote Pomme Vanille Cannelle - 110 g
- 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 Valisette Carton Décor festif (54 x 36 x 12,5 cm)

Toutes nos spécialités gastronomiques sont fabriquées



PRIX TTC
120€65 TTC



COLIS DE NOËL

■ 15 PRODUITS - RÉF. J4352

PRIX TTC

69€95 TTC



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 Gabarrie »
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)

LA BOX FROMAGE ABONNEMENT DU CELLIER



POUR TOUT ABONNEMENT DE 12 MOIS



UN PLATEAU DE FROMAGE
OFFERT

CHAQUE MOIS RECEVEZ UNE BOX DE **4 FROMAGES**
DU TERROIR À DÉCOUVRIR (min. 600g au total)

	RÉF.	PRIX EN €
BOX TERROIR FROMAGER 3 MOIS	ABOFRO3	86,97
BOX TERROIR FROMAGER 6 MOIS	ABOFRO6	167,94
BOX TERROIR FROMAGER 12 MOIS	ABOFRO12	323,88

FRAIS DE PORT INCLUS

NOUVEAU
FRANCO
À PARTIR DE 75€

FRAIS DE PORT

(À PARTIR DE 6,99€ AVEC SUIVI COLIS)

12,99€ SI TRANSPORT URGENT POUR PRODUITS FRAIS (RÉFÉRENCES OU LOTS AVEC PRODUITS U OU N)

OFFERTS À PARTIR DE 75 € D'ACHAT

Les Conditions Générales de Vente sont disponibles sur www.foie-gras-sarlat.com
Sarlat Le Cellier du Périgord - Place de la Liberté - Hôtel de Maleville - BP 39 - 24201 Sarlat Cedex
contact@cellierdupericord.com - Tél. : 05 53 30 81 30 - Fax : 05 53 30 81 39

www.foie-gras-sarlat.com

COMMANDER *C'est facile*

Par courrier : **Le Cellier du Périgord - BP 39 - 24201 Sarlat cedex**

Par téléphone : **05 53 30 81 30** - Par fax : **05 53 30 81 39**

Par e-mail : **contact@cellierduprigord.com**

Sur notre site internet : **www.foie-gras-sarlat.com**

COMMANDEZ SUR INTERNET

et GAGNEZ 24 HEURES

sur les délais de traitement de votre commande



ADRESSE DE FACTURATION

Nom:

Prénom:

Adresse:

Étage: Porte:

Code:

Code Postal: Ville:

Tél.: (OBLIGATOIRE pour la livraison du colis)

E-mail :@.....

(adresse e-mail OBLIGATOIRE pour la livraison du colis)

ADRESSE DE LIVRAISON (SI ELLE EST DIFFÉRENTE)

Nom:

Prénom:

Adresse:

Étage: Porte:

Code:

Code Postal: Ville:

Tél.: (OBLIGATOIRE pour la livraison du colis)

E-mail :@.....

(adresse e-mail OBLIGATOIRE pour la livraison du colis)

Je souhaite recevoir les réductions par e-mail (maxi. 2 par mois)

Je ne souhaite pas, tant pis pour les promos !

A expédier: dès réception après le :

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX UNITAIRE	QUANTITÉ	TOTAL
CAD155	CADEAUX DE RAPIDITÉ offert pour tout achat supérieur à 49,90€ 1 Mug au décor de fêtes et sa cuillère «Coeur de chocolat» Chocolat Bovetti	CADEAU	1	

FRAIS DE PORT OFFERTS À PARTIR DE 75€ D'ACHATS

Envoi de Cadeau à un proche?

C'EST POSSIBLE

En plus de votre commande personnelle, vous souhaitez expédier des produits ou un de nos paniers gourmands à un proche? Remplissez le cadre ci-dessous (vous pouvez joindre une carte). **Je fais un cadeau à :**

Nom: Prénom:

Adresse:

Étage: Porte: Code:

Code Postal: Ville:

Tél.: E-mail :

(OBLIGATOIRE pour la livraison du colis)

(OBLIGATOIRE pour la livraison du colis)

SOUS TOTAL

Frais de port classiques ~~9,80~~ **6,99**

transport urgent produits frais** **OU 12,99**
si la référence des produits commandés commence par **U ou **N**

TOTAL (1)

=

A expédier: dès réception après le :

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX UNITAIRE	QUANTITÉ	TOTAL

SOUS TOTAL

Frais de port classiques ~~9,80~~ **6,99 €**

Transport urgent produits frais** **OU 12,99**

TOTAL (2)

=

MONTANT DE LA COMMANDE TOTAL (1)+(2)

=

N'oubliez pas Vos cadeaux

en fonction de votre montant de commande (voir au dos)



1 MUG AU DÉCOR DE FÊTES
ET SA CUIILLÈRE
«COEUR DE CHOCOLAT»
CHOCOLAT BOVETTI

DE DÉLICIEUX
BLOCS DE FOIE GRAS
DE CANARD

Mode de règlement : Chèque bancaire joint à la commande

Carte bancaire - expire à fin : /

N° de carte : | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Notez les 3 numéros inscrits au dos de votre carte bancaire :

| | |

Signature :

BON DE COMMANDE 2020/2021

COMMANDEZ SANS ATTENDRE

ET RECEVEZ
UN 1^{ER} CADEAU
POUR VOTRE RAPIDITÉ

COMMANDEZ
AVANT LE 31
OCTOBRE 2020
& RECEVEZ
EN CADEAU:

1 Mug au décor de fêtes
et sa cuillère «Coeur de chocolat»
Chocolat Bovetti



POUR TOUTE COMMANDE SUPÉRIEURE À 49€⁰⁰
AVANT LE 31 OCTOBRE 2020 et sur www.foie-gras-sarlat.com
AVEC LE CODE: **RAPIDO15**

RECEVEZ AUSSI *des Foies Gras*
EN CADEAU



Votre 2^{ème} cadeau

POUR
119€
recevez en +
65G DE
BLOC DE
FOIS GRAS

POUR
149€
recevez en +
100G DE
BLOC DE
FOIS GRAS

POUR
199€
recevez en +
130G DE
BLOC DE
FOIS GRAS

POUR
249€
recevez en +
200G DE
BLOC DE
FOIS GRAS

POUR
299€
recevez en +
300G DE
BLOC DE
FOIS GRAS

POUR
399€
recevez en +
400G DE
BLOC DE
FOIS GRAS

Les cadeaux ne sont pas cumulables (sauf cadeau de rapidité)

FRAIS DE PORT EXCEPTIONNELS DE 6,99 € POUR PRODUITS CLASSIQUES.

Frais de port de 12,99 € pour produits crus (références commençant par U ou N)

Port offert pour un montant supérieur à 75 €.

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

FRANCO
de port à
75 €

UN BEAU
CADEAU
À OFFRIR



COLIS DE NOËL
RÉF. J4352

LES TENDANCES *du moment...*



LOT DE 2 JAMBONNEAUX À L'ANCIENNE 300G
ET 1 MOUTARDE FINE ALAIN MILLIAT 30G
RÉF. X13068



CÔTE DE BOEUF DE DORDOGNE AU FOIE GRAS 20%
ENV. 1500G / RÉF. U1064