

Cellier
du
Périgord
Sarlat

DEPUIS 1973

+ de 150
NOUVEAUTÉS

CATALOGUE 2016

WWW.FOIE-GRAS-SARLAT.COM

Catalogue 2015 - 2016

Valable* jusqu'au 15 septembre 2016

Pour offrir

Coffrets Cadeaux,
Paniers gourmands 41-47

Foies gras

Foies gras en conserve
(Conservation 4 ans) 3

Foies gras mi-cuits au torchon
(D.L.C. courte - 2 mois) 5

Foies gras mi-cuits traditionnels
(D.L.C. + de 9 mois) 5

Foies gras mi-cuits sous vide
(D.L.C. de 3 à 6 mois) 4

Produits crus

Foies gras crus (Conservation 12 jours) 6

Viandes du Périgord 6

En début de repas

Autour de la truite 7

Caviar et esturgeon 7

Spécialités au Foie gras 8

Pâtés au Foie gras 9

Terrines et Rillettes 10

Jambonneau, jarret et Spécialités. 11

Gourmandises apéritives 18

Viandes séchées et Charcuteries 19-20

Entrées raffinées 22

Soupes fines 22

Plats de résistance

Confits de canard, d'oie, de poule. 12

Autres confits
(enchaud, gésiers...) 13

Cassoulets gourmands 14

Plats cuisinés 15

Légumes et Pâtes artisanales . . . 16

Truffes et autres Champignons . . 17

Fromages 21

Accompagnements et Condiments

Sauces 23

Moutardes 23

Huiles et Vinaigres 25-26

Chutneys, accompagnements
pour Foies gras et fromages . . . 21

Épices du Périgord et du monde . . 24

Douceurs

Confitures de l'Abbaye
d'Echourgnac 27

Macarons au miel 28

Jus et nectar de fruits 32

Bonbons et gâteaux aux noix . . . 23

Pâtes à tartiner 30

Miels artisanaux de Dordogne . . . 27

Fruits au sirop rafraîchis, desserts. 28

Pruneaux fourrés et Chocolats . . . 29

Tablettes de Chocolat artisanales . 23

Thés et infusions 31

Cafés et cacao 32

Sablés Goulibeur au beurre salé . . 30

Vins et Alcools

Bières artisanales et cidre 33

Apéritifs, Liqueurs 34

Eaux de vie régionales 35

Alcools du monde 35

Whisky 35

Fruits à l'Alcool (supérieur à 17°) . . 34

Rencontre dans le Vignoble 35

Carte des Vins 37-40



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



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



Le Cellier du Périgord
Faye Basse - 24220 Vezac

CONDITIONS D'EXPÉDITIONS ET RÈGLEMENTS

Le CELLIER DU PÉRIGORD vous présente son tarif 2015 qui annule et remplace le précédent. Il est valable jusqu'au 15 SEPTEMBRE 2016, sauf modification, entre temps, du taux de la T.V.A.

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

EXPÉDITIONS - Nous expédions les colis dès réception

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

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

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

peuvent se voir sensiblement rallongés.

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

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

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

www.foie-gras-sarlat.com

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

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

Foies gras en conserve

Foies gras Entiers EN CONSERVE



Foie gras de canard entier
Réf. C308 à C310

Réf.	€ au 100 g	Désignation	Poids net	Prix en €
Foie gras d'oie entier du Périgord				
C301	15, ³⁵	3 parts, bocal	130 g	19, ⁹⁵
C302	15, ⁵³	4 parts, bocal	190 g	29, ⁵⁰
C303	14, ⁶⁶	6/7 parts, bocal	320 g	46, ⁹⁰
Foie gras de canard entier du Périgord				
C308	13, ³¹	3 parts, bocal	130 g	17, ³⁰
C309	12, ⁷²	4 parts, bocal	180 g	22, ⁹⁰
C425	12, ⁴⁵	4 parts, boîte	200 g	24, ⁹⁰
C310	11, ⁴¹	6/7 parts, bocal	300 g	37, ⁸⁰
Foie gras entier de canard de Barbarie				
C477	15, ⁷⁶	4 parts, bocal	190 g	29, ⁹⁵



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

Blocs de Foie gras EN CONSERVE

Bloc de foie gras d'oie du Périgord				
C311	12, ¹⁵	1 part	65 g	7, ⁹⁰
C312	11, ⁵⁰	2 parts	100 g	11, ⁵⁰
C313	11, ³¹	3 parts	130 g	14, ⁷⁰
C314	11, ²⁵	4 parts	200 g	22, ⁵⁰
Bloc de foie gras de canard du Périgord				
C319	10, ⁰⁰	1 part	65 g	6, ⁵⁰
C320	8, ⁹⁵	2 parts	100 g	8, ⁹⁵
C321	9, ⁰⁸	3 parts	130 g	11, ⁸⁰
C322	8, ⁸⁰	4 parts	200 g	17, ⁶⁰
C323	8, ¹⁵	8 parts	400 g	32, ⁶⁰



Bloc de Foie gras d'oie truffé
Réf. C288



Foie gras de Canard entier truffé 5%
Réf. C495

Foies gras en conserve TRUFFÉS

Foie gras entier de canard du Périgord truffé 5%				
C495	25, ²⁶	4 parts, bocal	190 g	48, ⁰⁰
Foie gras entier d'oie du Périgord truffé 3%				
C306	23, ⁶⁸	4 parts, bocal	190 g	45, ⁰⁰
C307	21, ²⁵	6 à 7 parts, bocal	320 g	68, ⁰⁰
Bloc de foie gras de canard du Périgord truffé 3%				
C325	14, ⁴⁶	3 parts, boîte	130 g	18, ⁸⁰
C326	13, ⁶⁰	4 à 5 parts, boîte	200 g	27, ²⁰
Bloc de Foie gras d'oie du Périgord truffé 5%				
C288	16, ⁹⁰	2 parts	100 g	16, ⁹⁰

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

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

Foies gras mi-cuits sous-vide NATURES

{D.L.C. de 3 à 6 mois}

Réf.	€ au 100 g	Désignation	Poids net	Prix en €
M503	12, ⁴⁷	Lobe de foie gras de canard entier mi-cuit La barquette de 6/7 parts	320 g	39, ⁹⁰
M507	14, ⁸⁹	Le marbré de foie gras de canard entier mi-cuit La barquette de 4 parts	180 g	26, ⁸⁰
M508	11, ⁸⁶	La barquette de 8/9 parts	420 g	49, ⁸⁰
X13050	12, ⁴⁷	Lot de 2 lobes de foie gras de canard mi-cuit 2 barquettes de 6/7 parts	640 g	79, ⁸⁰

en CADEAU



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

Foies gras mi-cuits

Marbré de foie gras de canard
Réf. M507 et M508



Lobe de Foie gras de Canard
entier mi-cuit 320 g - Réf. M503

Foies gras mi-cuits sous-vide PARFUMÉS

{D.L.C. de 3 à 6 mois}

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



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



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



NOUVEAUTÉ



Foie gras de canard aux trompettes de la mort - Réf. M5501

Réf.	€ au 100 g	Désignation	Poids net	Prix en €
M5501	14, ⁴⁵	Tentation de foie gras entier mi-cuit de canard du Périgord aux trompettes de la mort La barquette de 4/5 parts	200 g	28, ⁹⁰ -10% 25, ⁹⁹
M504	12, ⁴⁷	Lobe de foie gras de canard entier mi-cuit aux baies de poivre noir concassées La barquette de 6/7 parts	320 g	39, ⁹⁰
M511	16, ³³	Nectar de foie gras de canard entier mi-cuit Figs et Coings La barquette de 4 parts	180 g	29, ⁴⁰
M509	16, ⁶¹	Foie gras de canard entier mi-cuit au poivre de Sarawak La barquette de 4 parts	180 g	29, ⁹⁰
M510	12, ⁴⁸	La barquette de 8/9 parts	420 g	52, ⁴⁰
M536	15, ⁸³	Millefeuille de foie gras de canard mi-cuit au magret de canard La barquette de 4 parts	180 g	28, ⁵⁰
M535	26, ⁰⁰	Millefeuille de foie gras de canard mi-cuit aux truffes du Périgord 5% La barquette de 4 parts	180 g	46, ⁸⁰

Foies gras mi-cuits AU TORCHON

{D.L.C. + de 2 mois env.}

La cuisson courte, au torchon, favorise la concentration des saveurs et une texture fondante. Expédition en colis 24h en sac isotherme avec bloc accumulateur de froid.

Réf.	€ au 100 g	Désignation	Poids net	Prix en €
Foie gras de canard entier mi-cuit au torchon				
M502	14, ⁴⁵	Sous-vide 10 parts	460 g	66, ⁶⁰
Foie gras de canard de Barbarie entier mi-cuit au torchon				
M537	19, ⁹²	Sous-vide 5 parts	250 g	49, ⁸⁰
Foie gras d'oie entier mi-cuit au torchon				
M538	23, ²⁸	Sous-vide 6 parts	290 g	67, ⁵⁰

Foies gras mi-cuits



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

Confits de fruits et chutneys accompagnant les foies gras en page 19

Foies gras mi-cuits TRADITIONNELS

{D.L.C. + de 9 mois}

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

Bloc de foie gras de canard du Périgord mi-cuit

M516	9, ⁰⁸	3 parts	130 g	11, ⁸⁰
M542	8, ⁸⁰	4 parts	200 g	17, ⁶⁰
M543	8, ¹⁵	8 parts	400 g	32, ⁶⁰
M544	6, ⁹⁸	20 parts	1000 g	69, ⁸⁰

Foie gras de canard du Périgord entier mi-cuit

M520	12, ⁷²	4 parts, bocal	180 g	22, ⁹⁰
M521	12, ⁶⁰	6/7 parts, bocal	300 g	37, ⁸⁰

Foie gras d'oie entier du Périgord mi-cuit

M522	15, ³²	4 parts, bocal	190 g	29, ¹⁰
------	-------------------	--------------------------	-----------------	-------------------

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



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

A déguster avec nos foies gras

Réf.X13103

LOT DE 5 CONFITS 50 G

Oignons, Figues, Cerises,
jus de truffe, poire au piment



Les 5 pots de 50 g
6,00 €
~~8,00 €~~

-25%

Foies gras & viandes crues sous-vide

Réalisez vos terrines et foies gras poêlés maison avec nos **FOIES GRAS CRUS**

Foies gras crus sous-vide

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

Réf.	€ au 100 g	Désignation	Poids net	Prix en €
		Foie gras de canard cru Extra du Périgord		
U950	7, ³¹	Sous vide (conservation 12 jours)...	450 g +/- 50g	32, ⁹⁰
		Lot de 2 foies gras de canard crus Extra		
U951	7, ⁰⁶	Sous vide (conservation 12 jours)...	900 g +/- 100g	63, ⁵⁰
		Foie gras d'oie cru Extra du Périgord		
U952	11, ⁵¹	Sous vide (conservation 12 jours)...	780 g +/- 80g	89, ⁸⁰



Magret d'oie et de canard crus sous-vide {congélation possible}

		Lot de 3 magrets de canard crus du Périgord		
X13099	2, ²⁷	Sous vide du Périgord	1140 g +/- 100g	25, ⁹⁰
		Lot de 3 magrets d'oie crus du Périgord		
X13100	2, ⁴⁷	Sous vide du Périgord	1050 g +/- 100g	25, ⁹⁰

Magret de canard cru - Réf. X13099



Magret d'oie cru - Réf. X13100



Mignon de veau aux pommes caramélisées et foie gras
Cuisson 25 min à 190°C
Réf. U1065

Viandes crues du Périgord sous-vide

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

Veau de Dordogne

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

Réf.	€ au 100 g	Désignation	Poids net	Prix en €
		Lot de 3 mignons de veau au foie gras et pommes caramélisées		
X13137	2, ⁹⁵	Sous-vide	3x200 g	19, ⁵⁰ 17, ⁷⁰
		Mignons de veau au foie gras et pommes caramélisées		
U1065	3, ²⁵	Sous-vide	200 g	6, ⁵⁰

Escargot de bœuf au beurre truffé - Réf. U1061



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



Bœuf de Dordogne

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

		Côte de bœuf de Dordogne au foie gras 20%		
U1063	3, ³³	Sous-vide - 6/7 parts	1500 g +/- 50g	49, ⁹⁰
		Escargots de bœuf au beurre de truffe 3%		
U1061	4, ³³	Sous-vide - 4/5 parts	850 g +/- 50g	36, ⁸⁰

Poissons élevés & cuisinés en Périgord



Beurre de caviar - Réf. U984



Assortiment 3 terrines - Réf. X13135

Œufs de Truite et caviar d'Aquitaine

Réf.	€ au 100 g	Désignation	Poids net	Prix en €
<i>Caviar et œufs de truite du Périgord, deux spécialités de fête pour régaler vos convives - Elevés en plein cœur du Périgord Noir</i>				
C147	6, ⁴⁰	Terrine de truite au piment d'Espelette Le bocal	75 g	4, ⁸⁰
C148	6, ⁴⁰	Rillettes de truite fumée Le bocal	75 g	4, ⁸⁰
C149	6, ⁴⁰	Terrine de truite à l'aneth Le bocal	75 g	4, ⁸⁰
X13135	6, ³⁸	Lot de 3 Rillettes et terrine de Truite 3 bocaux, fumée, aneth et piment	225 g	14, ⁹⁰ 12, ⁹⁵
U953	180, ⁰⁰	Caviar d'Aquitaine, Esturgeons du Périgord La boîte (à conserver au réfrigérateur)	50 g	90, ⁰⁰
U984	50, ⁰⁰	Beurre de caviar à 33 % La boîte (à conserver au réfrigérateur)	50 g	25, ⁰⁰
M531	9, ⁶⁷	Œufs de truite arc-en-ciel du Périgord Le bocal (à conserver au réfrigérateur)	90 g	8, ⁷⁰
M570	6, ¹³	Crèmeux de truite fumée du Périgord Le bocal (à conserver au réfrigérateur)	80 g	4, ⁹⁰

Caviar d'Aquitaine
Réf. U953



Œufs de truites du Périgord - Réf. M531



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

“ Pour les fêtes, une idée d'assiette composée ”

Truite du Périgord crue

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

Poissons fumés artisanaux

M572	5, ²⁵	Plaque de truite fumée tranchée	120 g	6 ³⁰
M571	6, ⁶⁰	Plaque d'esturgeon fumé tranché	100 g	6 ⁶⁰
M574	8, ²⁰	Dos d'esturgeon fumé	150 g	12 ³⁰
M575	6, ⁴⁰	Dos de truite fumé	150 g	9 ⁶⁰

Duo de dos d'esturgeon et truite - Réf. M574 et M575



Spécialités au Foie gras

{sous-vide, conservation 3 semaines}

Spécialités au foie gras

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



Figues fourrées au foie gras - Réf. M524

Spécialités au Foie gras {conserves}

Réf.	€ au 100 g	Désignation	Poids net	Prix en €
		Flûteaux de jambon au foie de canard		
C339	4, ⁹⁰	4 parts	200 g	9, ⁸⁰
X13051	4, ²⁰	Le lot de 2 boîtes	2x200 g	19, ⁶⁰ / 16, ⁸⁰
		Ballotine de magret de canard 25 % foie gras		
C342	5, ³⁵	6 parts	200 g	10, ⁷⁰
		Magret de canard fourré au foie gras		
C159	4, ⁶⁶	6 parts	500 g	23, ³⁰
		Caille fourrée au foie gras de canard entier		
C345	6, ³⁵	4 parts	200 g	13, ¹⁰
		Cou de canard farci au foie gras 25 %		
C158	3, ⁴⁸	6 parts	400 g	13, ⁹⁰
		Cou d'oie farci au foie gras 25 %		
C156	3, ⁴⁸	8 parts	560 g	19, ⁵⁰



Flûteaux de jambon au foie gras - Réf. C339 et X13051



Cous farcis - Réf. M526 et C158



Aiguillettes séchées fourrée au foie gras
Réf. M5512



Caille fourrée au foie gras - Réf. C345

Pâtés au Foie gras de canard



Pâté façon grand-mère au foie de canard 20% - Réf. C498



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



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

Réf.	€ au 100 g	Désignation	Poids net	Prix en €
Pâté façon grand-mère au foie de canard 20 %				
C498	3,77	3 parts	130 g	4,90
Papitou pâté 30 % foie de canard				
C329	4,30	3 parts	130 g	5,85
C330	4,15	4 parts	200 g	8,30
C331	3,63	8 parts	400 g	14,50
Pâté de foie de canard (50%)				
C332	5,69	3 parts	130 g	7,40
C333	5,33	4 parts	190 g	10,50
Pâté de foie de canard (50%), truffé				
C334	7,85	3 parts	130 g	10,20
Rustignac (pâté 30% foie gras entier, truffé 2%)				
C343	8,63	4 parts	160 g	13,80
Pâté de Sarlat 50 % foie gras de canard entier				
C420	6,85	3 parts	130 g	8,90
Lot de 2 pâtés de foie de canard 50%				
X13067	4,42	4 parts	360 g	16,80

Pâté de foie gras de canard 50% Réf. C333



Pâtés au Foie gras d'oie

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

Domaine de Pajot

CUVÉE NOISETTE 2012 IGP Côtes de Gascogne

Réf.VMCG003B12



Accompagnez un Pâté au foie gras avec notre vin blanc coup de cœur : le domaine Pajot Cuvée Noisette Millésime 2012, son moelleux et son fruité irrésistible s'accrochent à merveille avec le foie gras.

VMCG003B12 Domaine de Pajot 2012. 75 cl. 6,95

X13101 Le carton de 6 bouteilles **-13%** 36,00



Terrine forestière aux morilles - Réf. C351



Terrine de canard aux figues - Réf. C349

Terrines & rillettes



Duo de rillettes - Réf. X13131



Grattons de canard aux gésiers d'oie - Réf. M5511

Terrines {conservation à température ambiante}

Réf.	€ au 100 g	Désignation	Poids net	Prix en €
		Pâté de canard au Monbazillac		
C360	2, ⁴⁶	3 parts	130 g	3, ²⁰
		Terrine forestière aux morilles		
C351	2, ⁴⁶	3 parts	130 g	3, ²⁰
		Terrine au magret fumé		
C354	2, ⁴⁶	3 parts	130 g	3, ²⁰
		Terrine rustique au jus de Truffe		
C348	2, ⁴⁶	3 parts	130 g	3, ²⁰
		Terrine de canard aux figues		
C349	2, ⁴⁶	3 parts	130 g	3, ²⁰
		Terrine de canard		
C352	2, ⁴⁶	3 parts	130 g	3, ²⁰
		Terrine de campagne		
C353	2, ⁴⁶	3 parts	130 g	3, ²⁰
		Terrine de lièvre aux pleurottes		
C356	2, ⁴⁶	3 parts	130 g	3, ²⁰
		Terrine de sanglier à l'Armagnac		
C355	2, ⁴⁶	3 parts	130 g	3, ²⁰
		Terrine de bison (élevage de Bison du Périgord)		
C357	3, ⁰⁶	4 parts	180 g	5, ⁵⁰

Rillettes et grattons MI-CUITS

Réf.	€ au 100 g	Désignation	Poids net	Prix en €
		Duo de rillettes d'oie et de canard mi-cuites Conserver à +2°C		
X13131	1, ⁷³	Barquette 2x4 parts	2x200 g	9,⁹⁰ 6, ⁹⁰ -30%
		Rillettes d'oie mi-cuites Conserver à +2°C		
M5503	2, ⁴⁸	Barquette 4 parts	200 g	4, ⁹⁵
		Rillettes de canard mi-cuites Conserver à +2°C		
M5502	2, ⁴⁸	Barquette 4 parts	200 g	4, ⁹⁵
NOUVEAU M5511	2, ⁹⁰	Tranche de terrine de grattons de canard aux gésiers d'oie Sous-vide	200 g	5, ⁸⁰

Rillettes et pâtés à base de viande confite

		Rillettes d'oie confites		
C444	2, ⁴⁶	3 parts	130 g	3, ²⁰
C445	2, ⁴⁰	4 parts	200 g	4, ⁸⁰
		Rillettes de canard confites		
C361	2, ⁴⁶	3 parts	130 g	3, ²⁰
C362	2, ⁴⁰	4 parts	200 g	4, ⁸⁰
		Rillettes de canard au foie gras de canard 20 %		
C448	3, ¹¹	4 parts	190 g	5, ⁹⁰
		Grattons de canard confits		
C359	2, ⁷²	4 parts	180 g	4, ⁹⁰
		Gourmandise de canard aux baies roses		
C461	2, ⁷²	4 parts	180 g	4, ⁹⁰
		Grillons du Périgord		
C363	2, ⁷²	Le bocal 4 parts	180 g	4, ⁹⁰
C449	2, ⁴⁶	La boîte 3 parts	130 g	3, ²⁰
		Fritons de canard confits		
C418	2, ⁵⁸	4 parts	190 g	4, ⁹⁰

Assortiments de Terrines et Rillettes

Assortiment de 6 terrines

65 g dégustation

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

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



11,⁹⁰ €

Assortiment de 4 terrines

et rillettes bocal 180 g

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

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



16,⁹⁰ €

Assortiment de 4 terrines 130 g

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

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



11,⁵⁰ €



Spécialités

Tomates séchées MARC PEYREY

Rencontré par hasard sur un salon à 500 km du Périgord, alors que nous sommes presque voisins, Marc Peyrey a pour spécialité la production de fruits et légumes semi-séchés haut de gamme. Travaillant avec des approvisionnements français et frais uniquement, c'est un travail d'orfèvre que requiert le séchage des tomates, prune d'ente... à la manière « Marco ». En plus, il cuisine ensuite ses produits séchés dans des aides culinaires d'un niveau hors du commun. Essayez les yeux fermés les Pétales de Tomates, vinaigres à la pulpe et Tomatine au Piments d'Espelette.

Réf.	€ au 100 g	Désignation	Poids net	Prix en €
A6000	2, ⁴⁵	Marmandine sauce tomate fraîche Marc Peyrey Bocal	200 g	4, ⁹⁰
A6001	27, ⁶⁰	Vinaigre a la tomate Marc Peyrey Bouteille	25 cl	6, ⁹⁰
A6002	27, ⁶⁰	Vinaigre a la prune d'Ente Marc Peyrey Bouteille	25 cl	6, ⁹⁰
C142	4, ⁹⁰	Tomatine olive apéritive Marc Peyrey Bocal	100 g	4, ⁹⁰
C143	4, ⁹⁰	Tomatine piment d'Espelette apéritive Marc Peyrey Bocal	100 g	4, ⁹⁰
C144	4, ⁹⁰	Tomatine tomate marco apéritive Marc Peyrey Bocal	100 g	4, ⁹⁰
C145	4, ³³	Pétales de tomates confites Marc Peyrey Sachet	150 g	6, ⁵⁰
C146	3, ²⁵	Pétales de tomates sechées recette Marco Marc Peyrey Sachet	200 g	6, ⁵⁰
D7007	1, ¹⁹	Prunes d'ente mi-cuites Marc Peyrey Sachet	500 g	5, ⁹⁵
D7008	2, ³⁰	Cerises mi-cuites Marc Peyrey Sachet	300 g	6, ⁹⁰
D7009	2, ⁷⁶	Figues de Solies mi-cuites Marc Peyrey Sachet	250 g	6, ⁹⁰
X13142	3, ²⁹	Lot de produits à la tomate Marco - 3 produits soit env. Assortiment	500 g	18,³⁰ 16, ⁴⁷
	-10%	Tomatine Piment 100g - Vinaigre Tomate 25cl - Pétales séchées recette Marco 200g		



Pétales de tomates séchées
Marc Peyrey - Réf. C146

Jarret de cochon farci
Réf. C182

Le PANTAGRUELIQUE Canard de Barbarie Entier FARCI



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

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

Réf.	€ au 100 g	Poids net	Prix en €
C170	2, ⁸¹	Boîte de 10 parts	1600 g 45, ⁰⁰ €

Jarret de cochon FARCI

Véritable recette traditionnelle de nos campagnes, 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.	€ au 100 g	Poids net	Prix en €
C182	1, ⁵⁸	Bocal	600 g 9, ⁵⁰ €



Jambonneau à l'ancienne
Réf. C299

Jambonneau A L'ANCIENNE

Réf.	€ au 100 g	Désignation	Poids net	Prix en €
C299	1, ⁷⁰	Jambonneau à l'ancienne bocal	350 g	5, ⁹⁵
X13068		Lot de 2 jambonneaux à l'ancienne + 1 moutarde fine Alain Millat 30 g	730 g	11, ⁰⁰

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



Cuisses confites



Confit de canard de Barbarie, le fin du fin. Ferme et goûteux.
Réf. C473



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

Confits de canard

Réf.	€ au 100 g	Désignation	Poids net	Prix en €
Confits de canard du sud-ouest				
C366	1, ⁷⁹	1 cuisse.	380 g	6, ⁸⁰
C367	1, ⁵⁴	2 cuisses	760 g	11, ⁷⁰
C494	1, ²⁷	4 cuisses	1250 g	15, ⁹⁰
C368	1, ¹²	5 cuisses	1600 g	17, ⁹⁰
Confits de canard de Barbarie				
C473	2, ¹⁷	2 cuisses	700 g	15, ²⁰

Lot de 3 cuisses de canard confites sous vide

Produit mi-cuit

M541	2, ³²	3 cuisses	600 g	13, ⁹⁰
------	------------------	---------------------	-----------------	-------------------

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



Confits d'oie

Réf.	€ au 100 g	Désignation	Poids net	Prix en €
Confits d'oie du Périgord				
C160	1, ⁵⁶	2 cuisses	960 g	14, ⁹⁵
Confits d'oie du Périgord aile et cuisse				
C287	1, ⁶⁰	3 parts	1050 g	16, ⁸⁰

Confits de poule

Confits de poule				
C483	1, ³⁶	3 cuisses	800 g	10, ⁹⁰



Confit de poule
un plat délicieux
pourtant oublié
Réf. C483

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



Produits confits

Gésiers d'Oie confits
Réf. C370



Enchaud {ou Anchaud}, Confit de porc

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

Réf.	€ au 100 g	Désignation	Poids net	Prix en €
C373	2,70	Enchaud - Confit de porc 4 parts, bocal	400 g	10,80

Gésiers

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

Réf.	€ au 100 g	Désignation	Poids net	Prix en €
Gésiers d'oie confits				
C370	2,23	4 parts	400 g	8,90
Gésiers de canard confits				
C371	2,48	2 parts	200 g	4,95
C372	2,15	4 parts	380 g	8,20
Croûtons Bio à l'ail				
C180	2,70	Le sachet	100 g	2,70



Pour des salades réussies pensez aux croûtons la Chanteracoise p.22
Réf C179 et C180

Caille confite farcie



Caille confite farce royale au foie de canard 20 % (Réf. C298)
cuisinée aux pâtes artisanales aux baies roses et romarin (Réf. C491)
vendues en page 16

C298	1,71	Caille confite farce royale au foie gras 1 part.	350 g	6,00
------	------	--	-------	------

Manchons et magret

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

Manchons de canard confits				
C369	0,99	5/6 manchons	760 g	7,50
Magret de canard de Barbarie confit				
C496	2,47	2 parts/repas, 5 parts/apéritif	600 g	14,80



Cassoulets au canard confit

Cassoulets gourmands

Réf.	€ au 100 g	Désignation	Poids net	Prix en €
		Cassoulet gastronomique aux manchons de canard		
C375	1, ³⁰	1 part	400 g	5, ²⁰
C376	1, ⁰⁴	2 parts	820 g	8, ⁵⁰
		Cassoulet aux manchons de canard et son plat en terre		
C289	1, ²²	4 parts	1500 g	18, ³⁰
		Cassoulet gargantuesque aux cuisses de canard confites		
C295	1, ²⁷	7 parts	2900 g	36, ⁷⁰

C289



Cassoulet Gargantuesque aux cuisses de canard - Réf. C295



Le classique cassoulet gastronomique aux manchons de canard - Réf. C375 et 376

Cassoulets à l'oie confite

		Cassoulet au magret d'oie confit		
C284	1, ⁴⁹	2 parts	800 g	11, ⁹⁰
		Cassoulet aux cuisses d'oie confites		
C285	1, ⁵⁴	2 parts	840 g	12, ⁹⁰
		Cassoulet aux manchons d'oie confits		
C286	1, ¹⁰	4 parts	1350 g	14, ⁸⁰

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

Haricots blancs à la graisse d'oie

C404	1, ⁰⁰	Boîte 2 parts	400 g	4, ⁰⁰
C392	0, ⁷⁴	Boîte 4 parts	800 g	5, ⁹⁵

Chapelure extra artisanale

A679	1, ⁰⁰	Sachet	300 g	3, ⁰⁰
------	------------------	------------------	-----------------	------------------

Chapelure à ajouter sur les cassoulets



Cassoulet au magret d'oie Réf. C284



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.

VRFN002B13	11, ⁸⁷	Château La Colombière Vinum	75 cl	2013	8, ⁹⁰
VRFN001B12	18, ⁵³	Château La Colombière Coste rouge	75 cl	2012	13, ⁹⁰



Cassoulet aux manchons d'Oie confits Réf. C286

NOUVELLE RECETTE



Plats cuisinés



Tripoux nouvelle recette
Réf. C386



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



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

Spécialités campagnardes

Réf.	€ au 100 g	Désignation	Poids net	Prix en €
C389	6,78	Les ris de veau braisés aux morilles et au jus de truffes 2/3 parts	380 g	25,90
C380	1,98	Coq au vin de Cahors mijoté aux cèpes 2 parts	400 g	7,90
C381	2,30	Bocal 3 parts	560 g	12,90
C386	2,28	Tripoux cuisinés « nouvelle recette » 4 parts	390 g	8,90
C484	1,43	Choux farcis 2 pièces recette ancestrale 2 parts	600 g	8,60

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, est ici repensée dans deux recettes ancestrales.

Réf.	€ au 100 g	Désignation	Poids net	Prix en €
C475	1,71	L'Axoa de canard au piment d'Espelette Bocal 3 parts	560 g	9,60
C383	2,25	Civet d'oie au vin de Bergerac Bocal 3 parts	600 g	13,50
C423	2,25	Blanquette d'oie Bocal 3 parts	600 g	13,50



Blanquette d'oie à la mode de
Sarlat - Réf. C423



Axoa de Canard recette Basque
revisitée - Réf. C475

Légumes et purées

Légumes et féculents

Réf.	€ au 100 g	Désignation	Poids net	Prix en €
C392	0,74	Haricots blancs cuisinés à la graisse d'oie 3/4 parts	800 g	5,95
C426	0,70	Lentilles à la graisse d'oie Le bocal 4 parts	660 g	4,60
C436	2,05	Purée fine de navet au miel Bio Le bocal 2 parts	220 g	4,50
C437	2,05	Purée fine de petits pois aux asperges Bio Le bocal 2 parts	220 g	4,50
C439	2,05	Purée fine de carottes au cumin Bio Le bocal 2 parts	220 g	4,50
C440	2,05	Purée fine en duo Brocoli et chou-Fleur Bio Le bocal 2 parts	220 g	4,50
C173	1,98	Marrons du Périgord pelés au naturel Bio Le bocal	300 g	5,95
C470	0,66	Ratatouille provençale Le bocal 4 parts	600 g	3,95
C472	0,83	Petits pois et jeunes carottes Le bocal 4 parts	420 g	3,50
C476	0,83	Haricots verts très fins Le bocal 4 parts	420 g	3,50
C479	1,39	Asperges grosses Le bocal 4 parts	540 g	7,50
C480	1,25	Courgettes grillées au basilic Le bocal 2 parts	380 g	4,75
C481	1,25	Aubergines grillées au Paprika Le bocal 2 parts	380 g	4,75



Marrons pelés
Réf. C173

Petits pois
Réf. C472

Purée fine petits pois
et asperges - Réf. C437

Haricots verts
Réf. C476

Risotto
Réf. C499

Risottos

Réf.	€ au 100 g	Désignation	Poids net	Prix en €
C499	1,48	Préparation pour Risotto aux cèpes séchés du Périgord Le sachet	400 g	5,90
C150	1,48	Préparation pour Risotto aux girolles séchées du Périgord Le sachet	400 g	5,90
C442	2,45	Risotto crémeux de volaille au monbazillac Boîte 2 parts	400 g	9,80
C441	2,75	Risotto crémeux de volaille au monbazillac Boîte 1 part	200 g	5,50

Pâtes artisanales PARFUMÉES, aux œufs frais

150 g de pâtes équivalent à 2 parts



C414	1,87	Pâtes aux noix	150 g	2,80
C415	1,87	Pâtes aux cèpes	150 g	2,80
C489	5,47	Pâtes aux truffes	150 g	8,20
C490	1,87	Pâtes à la châtaigne	150 g	2,80
C491	2,00	Pâtes baies roses romarin	150 g	3,00
C492	2,07	Pâtes au cacao (Idéal sauces au vin)	150 g	3,10
C493	2,07	Pâtes au basilic	150 g	3,10
X13019	1,73	Lot de 5 paquets de pâtes 150 g	750 g	14,40

12,95 €

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

Truffes noires DU PÉRIGORD {conserves}

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

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

Truffes noires DU PÉRIGORD {surgelées}

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

Truffes d'été du Périgord surgelées tuber aestivum				
N598	51, ⁸⁰	Sachet sous-vide	50 g	25, ⁹⁰
Truffes noires d'hiver du Périgord surgelées tuber melanosporum (disponible mi-novembre)				
N599	179, ⁶⁰	Sachet sous-vide	25 g	44, ⁹⁰



Truffes et autres champignons

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



Champignons cuisinés

Réf.	€ au 100 g	Désignation	Poids net	Prix en €
Cèpes à l'huile				
C405	5, ⁵⁷	2 parts	230 g	12, ⁸⁰
C406	4, ³⁴	4 parts	460 g	19, ⁹⁵
Cèpes à l'huile 1^{er} choix (sélection drastique)				
C416	4, ⁴⁶	5 parts	560 g	25, ⁰⁰
Girolles 1^{er} choix cuisinées à l'huile				
C488	6, ⁵⁸	4 parts	240 g	15, ⁸⁰
Trompettes en conserve				
C185	3, ⁵⁰	4 parts	160 g	5, ⁶⁰
Morilles en conserve				
C184	11, ¹³	4 parts	160 g	17, ⁸⁰

Champignons séchés

Réf.	€ au 100 g	Désignation	Poids net	Prix en €
Morilles séchées extra				
C485	67, ⁶⁰	Equiv. 200 g frais	25 g	16, ⁹⁰
Cèpes secs extra				
C486	16, ⁶⁶	Equiv. 240 g frais	30 g	5, ⁰⁰
Girolles séchées extra				
C487	19, ⁶⁶	Equiv. 240 g frais	30 g	5, ⁹⁰
Cèpes secs français sélection drastique				
C457	23, ⁷⁰	Equiv. 240 g frais	30 g	7, ⁹⁰ NOUVEAU
Girolles séchées françaises sélection drastique				
C458	28, ³³	Equiv. 240 g frais	30 g	8, ⁵⁰ NOUVEAU

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



Gourmandises Apéritives



Assortiments de toastinades apéritives
aux goûts originaux - Réf. X13049

-25%

Toastinades APÉRITIVES

Au canard parfumé

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

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

Toastinade de canard au confit de figues et pain d'épices

C297 3,28 Le bocal 90 g 2,95

Toastinade de canard aux tomates et piment d'Espelette

C290 3,28 Le bocal 90 g 2,95

Toastinade de canard aux cèpes en persillade

C482 3,28 Le bocal 90 g 2,95

Toastinade de canard au miel et fromage de chèvre

C291 3,28 Le bocal 90 g 2,95

Assortiment de 4 toastinades de canard

X13049 2,49 Les 4 bocaux **-25%** 360 g . 11,80 8,95

A la tomate séchée

Tomatine olive apéritive Marc Peyrey

C142 4,90 Le bocal 100 g 4,90

Tomatine Piment d'Espelette apéritive Marc Peyrey

C143 4,90 Le bocal 100 g 4,90

Tomatine tomate Marco apéritive Marc Peyrey

C144 4,90 Le bocal 100 g 4,90



Duo de boudins blancs au foie gras
et saucisses truffées - Réf. C396 et C397

Gourmandises APÉRITIVES

Réf.	€ au 100 g	Désignation	Poids net	Prix en €
C395	4,13	Petites saucisses de Toulouse au coulis de tomate et au piment doux d'Espelette Le bocal (16/18 saucisses)	200 g	9,90
C396	4,67	Petits boudins au foie de canard sauce royale au Foie gras Le bocal (16/18 boudins)	200 g	11,20
C397	5,75	Petites saucisses de Toulouse truffées 2 % La boîte (16/18 saucisses)	200 g	11,50
C398	4,70	Petites saucisses au magret de canard La boîte (16/18 saucisses)	200 g	9,40
C434	2,73	Amuse bouche courgette curry Le bocal	110 g	3,00
C435	2,73	Amuse bouche tomates et basilic Le bocal	110 g	3,00
C173	2,38	Marrons grillés pour l'apéritif Bio Le bocal	250 g	5,95
D767	3,92	Cerneaux de noix grillés salés Bio Sous vide	125 g	4,90
O3130	12,89	Beurre d'Échiré aux truffes noires 3% Le bocal	45 g	5,80
Z2379	4,50	Croc salé tomate biscuits artisanaux apéro Sachet	60 g	2,70



Beurre d'Échiré aux
truffes noires
Réf. O3130

Courgette curry à toaster
Réf. C434

Charcuteries



Réf. M564



Réf. M566

Jambon noir

Réf.	€ au 100 g	Désignation	Poids net	Prix en €
M566	2, ²⁵	Quart de jambon noir aux baies de genièvre Quart sous-vide	env. 800 g +/-150g	18,⁰⁰
M564	1, ⁵⁶	Jambon noir du Périgord aux baies de genièvre Entier désossé - Sous-vide.	5 kg +/-500 g	78,⁰⁰

Charcuteries MÉDIÉVALES Maison Lacroix



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

M598	4, ⁹⁰	Noix de jambon médiéval tranché Sous vide	env 100 g +/-10g	4,⁹⁰
M591	3, ⁷³	Demi noix de jambon recette médiévale Sous vide	env. 800 g +/-80g	29,⁸⁰

Porcs noirs de Cambes

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

M5509	3, ³⁰	Quart de jambon de porc noir de Cambes Sous vide	env 1000 g +/- 150g	33,⁰⁰
M5510	2, ⁴⁸	Jambon désossé de porc noir de Cambes Sous vide	env. 8000 g +/-900g	198,⁰⁰



Réf. M5509



Jambon Pata Negra III Bellotas Réf. M5507



Réf. M5504

Pata negra CE

Il n'est pas besoin de faire l'éloge des charcuteries Espagnoles; Serrano, Pata Negra, autant de noms qui donnent l'eau à la bouche à leur simple évocation. La Paleta de Serrano est déjà une merveille, (c'est la patte avant du cochon, faite à la manière d'un jambon) présentée sous vide, elle se conserve aisément dans un endroit frais après ouverture.

Le Jambon Pata Negra issu de Porc Ibérique est quant à lui le summum, le fin du fin. Le porc est nourri de glands les derniers mois d'engraissement, ce qui révèle pour le jambon un goût de noisette et un parfum inégalé dans le monde, grâce aussi à un temps de maturation très poussé. Le Chorizo de Cular Ibérique, vous fera redécouvrir ce produit que vous pensiez connaître.

Réf.	€ au 100 g	Désignation	Poids net	Prix en €
M5505	2, ¹⁸	Chorizo cular ibérique Sous vide	450 g	9,⁸⁰
M5504	14, ¹⁷	Jambon ibérique Pata Negra de Jabugo 30 mois d'affinage	60 g	8,⁵⁰
M5508	6, ³⁷	Quart de jambon Pata Negra III Bellotas 24 mois d'affinage	env 1350 g +/-150g	88,⁷⁰
M5506	2, ¹³	Coffret palette Serrano 10 mois + sac présentoir et couteau 4000 g		85,⁰⁰
M5507	3, ⁸⁵	Coffret jambon Pata Negra III Bellotas + sac et présentoir 24 mois d'affinage	6500 g	250,⁰⁰
X13138	3, ⁹³	Lot de charcuteries espagnoles jambon Pata Negra 30 mois Chorizo Cular ibérique 24 mois d'affinage	510 g	18,³⁰ 15,⁵⁰



Palette Serrano 10 mois Réf. M5506

Charcuteries



Magret canard fumé - Réf. 528

Magrets de canard et d'oie séchés

Réf.	€ au 100 g	Désignation	Poids nets	Prix en €
M528	6, ²⁵	Magret de canard fumé entier Sous vide	env. 200 g	12, ⁵⁰
M529	5, ⁹⁵	Magret de canard séché entier Sous vide	env. 200 g	11, ⁹⁰
X13029	5, ⁰⁷	Lot de 2 magrets : oie séchée et canard fumé Sous vide	env. 390 g	-14% 19, ⁷⁸
M576	5, ²⁵	Magret d'oie séché entier du Périgord Sous vide	env. 190 g	10, ⁵⁰
M527	6, ⁸⁸	Magret de canard séché fourré au foie gras de canard 20 % Sous-vide 5 parts	250 g	17, ²⁰
M5512	8, ⁹⁵	Aiguillettes de canard séchés fourrées au foie gras de canard Sous-vide	200 g	17, ⁹⁰
M581	7, ²⁵	Plaque de magret de canard fumé tranché Sous-vide	80 g ±10%	5, ⁸⁰
M580	7, ²⁵	Plaque de magret de canard séché tranché Sous-vide	80 g ±10%	5, ⁸⁰



Magret fumé tranché - Réf. M581



Coppa - Réf. M569

Charcuteries Maison Coudeyrat



Saucisson sec supérieur
Médaille d'Or CGA
Réf. M567

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

Réf.	€ au 100 g	Désignation	Poids net	Prix en €
M567	2, ⁴⁶	Saucisson sec supérieur Médaille d'Or CGA Sous-vide	280 g	8,⁹⁰ 6, ⁹⁰
M565	5, ³⁶	Saucisson au foie gras Médaille d'Or Saucicréor 2013 Sous-vide	280 g	15, ⁰⁰
M569	2, ⁸⁶	Coppa Maison Coudeyrat Sous-vide	350 g +/- 50 g	10, ⁰⁰

Charcuteries de Lacaune

M560	2, ⁴⁰	Saucisse sèche de canard La pièce	env. 250 g	8,⁹⁰ 6, ⁰⁰
M561	2, ⁴⁰	Saucisse sèche aux cèpes La pièce	env. 250 g	8,⁹⁰ 6, ⁰⁰
X13055	1, ⁹⁶	Lot de 2 saucisses sèches canard et cèpes Les 2 pièces	env. 500 g	12,⁰⁰ 9, ⁸⁰

Fromages d'Artisans DU PÉRIGORD

Fromages et accompagnements

Le Périgord cache encore bien des découvertes. Nous espérons ici vous proposer d'en déguster 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 croûte fleurie et à la couleur ivoire qui en dit long sur la qualité de ce fromage.

Découvrez aussi leurs confitures artisanales en page 27.

Réf.	€ au 100 g	Désignation	Poids net	Prix en €
Tommette de chèvre fermière au lait cru jeune				
O3104	2,58		380 g +/- 50 g	9,80

Tomme de chèvre fermière au lait cru affinée 12 mois				
O3103	3,16		380 g +/- 50 g	12,00

Tomme de vache du Périgord au lait cru				
O3105	2,82		600 g +/- 50 g	16,90

Demi tomme de vache affinée au lait cru ferme de la Brunie				
O3121	2,83		315 g +/- 50 g	8,90

Marinade de fromage ferme de la Brunie façon fête				
O3120	2,45		200 g	4,90

Trappe d'Echourgnac affinée à la liqueur de noix				
O3100	2,65		300 g	9,50 7,95

Tommette de brebis abbaye d'Echourgnac				
O3128	2,82		550 g	15,50



Vieille tomme de chèvre
affinée 12 mois
Réf. 03103



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



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



Confit de poire au
piment d'Espelette
Réf. Z2262



Confit d'oignons - Réf. A614

Accompagnements pour Foie gras et fromages

Réf.	€ au 100 g	Désignation	Poids net	Prix en €
Sucré-salé d'oignons frais				
A657	3,68	Le bocal de.....	95 g.....	3,50
Confit de figues				
A658	3,18	Le bocal de.....	110 g.....	3,50
Confit d'oignons au monbazillac				
A611	4,39	Le bocal de.....	90 g.....	3,95
Chutney de figues				
A612	2,09	Le bocal de.....	220 g.....	4,60
Chutney de mangues				
A613	2,09	Le bocal de.....	220 g.....	4,60
Confit d'oignons				
A614	2,09	Le bocal de.....	220 g.....	4,60
Pain d'épices artisanal figues et noix				
D772	3,00	6 à 8 parts.....	200 g.....	6,00
Gelée de confit de Monbazillac au safran				
A660	6,00	Le bocal.....	50 g.....	3,00
Confit de figues				
Z2039	3,00	Le bocal.....	50 g.....	1,50
Confit d'oignons				
Z2037	3,00	Le bocal.....	50 g.....	1,50
Confit de cerise noire				
Z2085	3,00	Le bocal.....	50 g.....	1,50
Confit de poires au piment d'Espelette				
Z2262	3,20	Le bocal.....	50 g.....	1,60
Confit d'oignons au jus de truffes				
Z2045	3,80	Le bocal.....	50 g.....	1,90
Lot assortiment 5 confits et chutney				
<i>Figues, oignons, cerises, poires et jus de truffes</i>				
X13103	2,40	Les 5 bocaux.....	250 g.....	8,00 6,00



Réf. Z2262

Réf. Z2045

Réf. Z2039

Réf. Z2037

Réf. Z2085

Entrées raffinées



Soufflé au Cabécou - Réf. C402



Crème brûlée au foie gras de canard Réf. C497

Les Soufflés

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

Mise en bouche

Réf.	€ au 100 g	Désignation	Poids net	Prix en €
C497	6, ⁵⁰	Crème brûlée au foie gras de canard Le bocal 1 part	40 g	2, ⁶⁰

Croûtons la Chanteracoise

C180	2, ⁷⁰	Croûtons bio à l'ail La Chanteracoise Le sachet	100 g	2, ⁷⁰
C179	2, ⁷⁰	Croûtons bio nature La Chanteracoise Le sachet	100 g	2, ⁷⁰



La Chanteracoise est la dernière biscotterie artisanale de France



Les Soupes



Réf.	€ au 100 g/ml	Désignation	Poids net	Prix en €
Z2336	7, ⁹⁰	Soupe fine de cèpes 2 parts - Bouteille	50 cl	NOUVEAU 3, ⁹⁵
C171	8, ¹²	Velouté d'automne (châtaigne, potiron) Bio 4 parts	85 cl	6, ⁹⁰
C181	7, ²³	Tourin blanchi à l'ail 4 parts	760 g	5, ⁵⁰
C183	6, ⁸⁰	Soupe de carcasse de canard 5 parts	100 cl	6, ⁸⁰
C427	8, ⁰⁶	Soupe fine d'asperges Bio 3 parts	72 cl	5, ⁸⁰
C432	8, ⁰⁶	Soupe fine de châtaignes Bio 3 parts	72 cl	5, ⁸⁰
C433	6, ⁶⁷	Soupe fine de lentilles au thym Bio 3 parts	72 cl	4, ⁸⁰

Tourain blanchi, une pure spécialité Périgordine - Réf. C181



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



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



Sauces & condiments

Mayonnaise à la truffe
Réf A601 et A602

Moutardes et mayonnaises

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

Sauces

Sauces Périgéoux aux truffes
Réf. A601 et A602

Réf.	€ au 100 g	Désignation	Poids net	Prix en €
A601	3, ⁹⁵	La Sauce Périgéoux aux truffes 1/8 boîte	100 g.....	3, ⁹⁵
A602	3, ⁶⁵	La Sauce Périgéoux aux truffes 1/4 boîte	200 g.....	7, ³⁰
A603	1, ⁷⁵	La Sauce aux cèpes 1/4 boîte	200 g.....	3, ⁵⁰
A605	2, ⁹⁵	La Sauce aux morilles 6 % 1/4 boîte	200 g.....	5, ⁹⁰
A6000	2, ⁴⁵	Marmandine sauce - Tomates Marc Peyrey Pétales de tomates séchées et confites en coulis de tomates fraîches aux aromates	200 g.....	4, ⁹⁰

Marmandine - Réf. A6000



Réf. A606 Réf. A607 Réf. A608 Réf. A609 Réf. A633
Réf. A690 Réf. A689 Réf. A688 Réf. A687

Épices

NOUVEAU

Épices DU MONDE

Épices DU PÉRIGORD

Réf.	€ au 100 g	Désignation	Poids net	Prix en €
Safran Artisanal du Périgord				
A663	60,00/g	(4 doses)	0,2 g	12,00
C300	27,80	Fleur de sel à la truffe d'été 6 %	50 g	13,90
SELS DE GUÉRANDE AROMATISÉS				
Sel de Guérande au safran Bio				
G12133	2,95		100 g	2,95
Sel de Guérande aromatisé au thym et citron Bio				
G12132	2,60		100 g	2,60
Sel de Guérande aromatisé spécial poisson Bio				
G12131	2,60		100 g	2,60
Sel de Guérande aromatisé au thym Bio				
G12130	2,60		100 g	2,60



Réf. G12130



Réf. G12133



Réf. G12132

C166	3,00	à la framboise du Périgord	200 g	6,00
C167	3,00	à la noix du Périgord	200 g	6,00
C168	6,90	à la truffe	100 g	6,90
C169	3,00	à la châtaigne du Périgord	200 g	6,00



Réf. C300



Réf. C168



Réf. C166



Réf. A663



Réf. C167



Réf. C169

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

Réf.	€ au 100 g	Désignation	Poids net	Prix en €
POIVRES				
CITRUS PEPPER mélange poivre et huile essentielle de citron				
G12135	10,14	Boîte fer	75 g	7,10
POIVRE DE PENJA blanc gros grains				
G12148	9,13	Boîte fer	80 g	7,30
POIVRE SZETCHUAN				
G12147	27,86	Boîte fer	28 g	7,80
POIVRE CUBEBE À QUEUE				
G12146	12,00	Boîte fer	50 g	6,60
ÉPICES				
TANDOORI Benghigi coriandre fenugrec cannelle cumin gingembre girofle				
G12145	10,00	Boîte fer	70 g	7,00
PAPRIKA DE HONGRIE				
G12144	9,03	Boîte fer	72 g	6,50
MÉLANGE PAIN D'ÉPICES anis vert et étoilé cannelle cardamome girofle muscade				
G12143	11,08	Boîte fer	65 g	7,20
MÉLANGE CHERMOULA à base de cumin, piment, paprika				
G12142	9,57	Boîte fer	70 g	6,70
MÉLANGE CAJUN de poivre paprika cumin moutarde piment et herbes aromatiques				
G12141	10,70	Boîte fer	65 g	6,70
MASSALA KAFE mélange cannelle, poivre, réglisse, vanille				
G12140	10,92	Boîte fer	65 g	7,10
JAMAICAN JERK mélange cannelle gingembre piment ail sucre				
G12139	10,30	Boîte fer	65 g	6,90
CURRY MADRAS mélange d'épices				
G12138	10,00	Boîte fer	67 g	6,70
CURCUMA				
G12137	8,86	Boîte fer	70 g	6,20
COLOMBO mélange anis cannelle coriandre cumin curcuma				
G12136	9,86	Boîte fer	70 g	6,90
CUMIN				
G12149	11,27	Boîte fer	65 g	6,20
CINQ ÉPICES CHINOIS anis étoilé cannelle girofle fenouil poivre szetchuan				
G12134	11,23	Boîte fer	65 g	7,30



Huiles & vinaigrettes

Huiles à la truffe

Huiles PURES

Réf.	€ au 100 cl	Désignation	Contenance	Prix en €
A668	27, ⁶⁰	Huile de noix tradition Moulin de Val La bouteille	25 cl	6, ⁹⁰
A669	22, ⁶⁰	Huile de noix vierge Moulin de Val Le bidon	50 cl	11, ³⁰
A671	47, ⁶⁰	Huile de noix vierge 1 ^{ère} pression à froid, Bio Moulin de La Gaumerie	25 cl	11, ⁹⁰
A672	47, ⁶⁰	Huile de noisette vierge 1 ^{ère} pression à froid, Bio Moulin de La Gaumerie	25 cl	11, ⁹⁰
A630	25, ⁶⁰	Huile d'olive vierge extra 1 ^{ère} pression du château de Borde Rouge La bouteille	50 cl	12, ⁸⁰

Huiles aux huiles essentielles

A686	59, ⁰⁰	Huile de tournesol et huile essentielle de cardamome La bouteille	10 cl	5, ⁹⁰
A685	59, ⁰⁰	Huile de tournesol et huile essentielle de cumin La bouteille	10 cl	5, ⁹⁰
A684	59, ⁰⁰	Huile d'olive et huile essentielle de romarin La bouteille	10 cl	5, ⁹⁰
A683	59, ⁰⁰	Huile d'olive et huile essentielle de basilic La bouteille	10 cl	5, ⁹⁰
A682	59, ⁰⁰	Huile d'olive et huile essentielle de thym La bouteille	10 cl	5, ⁹⁰



Réf.	€ au 100 g	Désignation	Poids net	Prix en €
A616	33, ²⁰	Huile de tournesol et arôme truffe noire Trufarome La bouteille	25 cl	8, ³⁰
A610	75, ⁰⁰	Huile de tournesol et arôme truffe noire Trufarome La bouteille	5 cl	3, ⁷⁵
A620	34, ⁰⁰	Huile d'olive et arôme truffe noire Trufarome La bouteille	25 cl	8, ⁵⁰
A621	77, ⁰⁰	Huile d'olive et arôme truffe noire Trufarome La bouteille	5 cl	3, ⁸⁵

Vinaigrettes parfumées



NOUVEAU

A698	25, ⁸⁰	Vinaigrette au piment d'Espelette Bio La bouteille	25 cl	6, ⁴⁵
A697	25, ⁸⁰	Vinaigrette saveur tomate et basilic Bio La bouteille	25 cl	6, ⁴⁵
A696	25, ⁸⁰	Vinaigrette saveur truffe Bio La bouteille	25 cl	6, ⁴⁵
A695	25, ⁸⁰	Vinaigrette saveur mangue baies roses Bio La bouteille	25 cl	6, ⁴⁵
A695	25, ⁸⁰	Vinaigrette saveur figes et oignons Bio La bouteille	25 cl	6, ⁴⁵

Graisses

C394	1, ⁰³	Graisse d'oie Le bocal	320 g	3, ³⁰
C393	0, ⁷⁹	Graisse d'oie La boîte	700 g	5, ⁵⁰
C419	0, ⁸⁹	Graisse de canard Le bocal	350 g	3, ¹⁰

Vinaigres aromatisés & balsamiques



Réf. A692



Réf. A619



Réf. A623



Réf. A624



Réf. A625



Réf. A626



Réf. A6001



Réf. A678



Réf. A693



Réf. A670



Réf. A656



Réf. A664



Réf. A691




Réf. A659



Réf. A662

Vinaigres aromatisés

Réf.	€ au 100 cl	Désignation	Contenance	Prix en €
A623	22, ⁸⁰	Vinaigre au jus de truffes  La bouteille	25 cl.....	5, ⁷⁰
A624	22, ⁸⁰	Vinaigre de noix La bouteille	25 cl.....	5, ⁷⁰
A625	22, ⁸⁰	Vinaigre à la framboise La bouteille	25 cl.....	5, ⁷⁰
A626	22, ⁸⁰	Vinaigre à la figue La bouteille	25 cl.....	5, ⁷⁰
A678	7, ⁸⁰	Vinaigre de cidre de la Dordogne La bouteille	50 cl	3, ⁹⁰
A619	11, ⁸⁰	Vinaigre de malt de bière artisanal La bouteille	50 cl	5, ⁹⁰
A693	31, ⁶⁰	Vinaigre de cidre pulpe de framboise Bio La bouteille	25 cl	7, ⁹⁰
A692	27, ⁶⁰	Vinaigre de cidre pulpe de mangue Bio La bouteille	25 cl	6, ⁹⁰
A6002	27, ⁶⁰	Vinaigre à la prune d'Ente La bouteille	25 cl	6, ⁹⁰
A6001	27, ⁶⁰	Vinaigre à la tomate La bouteille	25 cl	6, ⁹⁰

Vinaigres balsamiques

Réf.	€ au 100 cl	Désignation	Contenance	Prix en €
A670	31, ⁶⁰	Vinaigre balsamique à la truffe La bouteille	25 cl	7, ⁹⁰
A691	27, ⁶⁰	Vinaigre balsamique Bio La bouteille	25 cl	6, ⁹⁰ 
A664	497, ⁰⁰	Vinaigre balsamique traditionnel de Modène AOP 12 ans minimum La bouteille	10 cl	49, ⁷⁰
A659	67, ²⁰	Vinaigre balsamique de Modène IGP Goccia Oro La bouteille	25 cl	16, ⁸⁰
A662	39, ²⁰	Vinaigre balsamique de Modène IGP Goccia Nera La bouteille	25 cl	9, ⁸⁰
A656	19, ²⁰	Vinaigre balsamique de Modène IGP Castagno La bouteille	25 cl	4, ⁹⁰

Coin petit-déjeuner & goûter

Miels



Réf.	€ au 100 g	Désignation	Poids net	Prix en €
D725	1,52	Miel toutes fleurs de Dordogne	500 g	7,60
D770	1,52	Miel noir de forêt de Dordogne	500 g	7,60
D750	1,52	Miel à tartiner	500 g	7,60
D751	3,04	Frambois' miel	250 g	7,60
D752	2,12	Tartinoix miel et brisure noix à tartiner	500 g	10,60

A tartiner

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

Pâtes à tartiner garanties sans huile de palme.

D764	2,50	Pâte à tartiner véritable chocolat noir noisette	200 g	5,00
D763	2,50	Pâte à tartiner véritable chocolat lait noisette	200 g	5,00
C172	2,00	Crème de marrons Bio (peu sucrée)	240 g	4,80
O3119	2,30	Confiture de lait ferme de la Brunie	200 g	4,60
D752	2,12	Tartinoix miel et brisure noix à tartiner	500 g	10,60



Confitures de l'Abbaye d'Echournac

Réf.	€ au 100 g	Désignation	Poids net	Prix en €
D757	1,44	Confiture artisanale de melons d'Espagne au citron	340 g	4,90
D755	1,44	Confiture artisanale extra aux fraises	340 g	4,90
D754	1,74	Confiture artisanale extra aux figes	340 g	5,90

Réf.	€ au 100 g	Désignation	Poids net	Prix en €
D779	1,74	Gelée artisanale de mûre	340 g	5,90
D759	1,74	Gelée artisanale de framboises et groseilles	340 g	5,90
D758	1,74	Gelée artisanale de cassis et groseilles	340 g	5,90





Bonbons & douceurs

Fruits au Sirop rafraîchis à l'Alcool {desserts à env. 3°}

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

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



Noix du Périgord au chocolat blanc
Réf. D762

Macarons Artisansaux



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 : 3 semaines

Réf.	€ au 100 cl	Désignation	Poids net	Prix en €
Z2359	5, ⁹⁴	Coffrets de 25 macarons artisansaux Lucy Borie Boîte cristal	500 g	29, ⁷⁰
Z2358	6, ⁰³	Coffrets de 16 macarons artisansaux Lucy Borie Boîte cristal	330 g	20,⁸⁰ 19, ⁹⁰

A BASE DE MIEL ISSU DE LA PRODUCTION FAMILIALE



Bonbons et douceurs régionales

Réf.	€ au 100 g	Désignation	Poids net	Prix en €
D701	12, ⁸⁸	Les Nogaillous (élu meilleur bonbon de France) (cerneaux de noix au chocolat noir) La boîte (18 pièces)	80 g	10, ³⁰
D703	3, ⁵⁸	Les Arlequines de Carlux (cerneaux de noix au cacao) Le sachet de	250 g	8, ⁹⁵
D708	3, ⁰⁰	Noix au chocolat Le sachet	200 g	6, ⁰⁰
D711	3, ⁰⁰	Noix grillées caramélisées Le sachet	200 g	6, ⁰⁰
D700	2, ⁷³	Gâteau artisanal aux noix Le gâteau	220 g	6, ⁰⁰
D762	4, ⁹²	Noix du Périgord Noir au chocolat blanc Le paquet de	120 g	5, ⁹⁰
D710	8, ⁵⁹	Chocolat à la vieille prune de Souillac Le sachet	220 g	18, ⁹⁰

Chocolats & pruneaux fourrés

Pruneaux d'Agen Guinguet

fourrés à la crème de pruneaux

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



Chocolats Meilleur ouvrier de France JOËL PATOUILARD



Joël Patouillard, installé à Privas au cœur de l'Ardèche, est un chocolatier de renommée internationale, grâce à son titre de Meilleur Ouvrier de France en Chocolaterie. Ses créations n'ont pas d'égal en matière de saveurs. Originalité et goût sont ses maîtres-mots, et ces ballotins vous permettront de goûter aux créations d'un des plus talentueux Maîtres Chocolatier de France.

Réf.	€ au 100 g	Désignation	Poids net	Prix en €
Z3333	8, ⁶⁰	Ballotin de chocolats fins assortis - MOF J. Patouillard Ballotin.....	250 g.....	21, ⁵⁰
Z2378	8, ⁸⁰	Ballotin de chocolats fins assortis - MOF J. Patouillard Ballotin.....	150 g.....	13, ²⁰



Chocolats Guinguet

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...

Réf.	€ au 100 g	Désignation	Poids net	Prix en €
Assortiment enfants de chocolats Guinguet				
Z2375	6, ⁴⁰	La boîte fer enfants	200 g.....	12, ⁸⁰
Cagette assortiment de chocolats artisanaux Guinguet				
Z2376	3, ⁹⁶	La cagette.....	720 g.....	28, ⁵⁰
Cagette assortiment de chocolats artisanaux Guinguet				
Z2374	4, ²³	La cagette.....	400 g.....	16, ⁹⁰
Cagette assortiment de chocolats artisanaux Guinguet				
Z2372	4, ⁹²	La cagette.....	240 g.....	11, ⁸⁰



Chocolats & sablés

Tablettes de Chocolats BOVETTI

Artisan en Périgord



Réf.	€ au 100 g	Désignation	Poids net	Prix en €	Réf.	€ au 100 g	Désignation	Poids net	Prix en €
D791	3,95	Tablette de chocolat blanc saveur framboise	100 g	3,95	D787	3,65	Tablette de chocolat noir, piment d'Espelette	100 g	3,65
D790	3,95	Tablette de chocolat lait et pétales de rose	100 g	3,95	D786	3,65	Tablette de chocolat noir, orange confites	100 g	3,65
D789	3,95	Tablette de chocolat lait, noisette	100 g	3,95	D785	3,50	Tablette de chocolat noir, Ghana, Equateur, Papouasie	100 g	3,50
D788	3,95	Tablette de chocolat lait, caramel et fleur de sel	100 g	3,95	X13130	3,65	Lot de 5 tablettes de chocolat Ghana, piment, blanc, pétales de roses et caramel	5x100 g	19,95 17,95 -5%



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.



Biscuiterie GOULIBEUR

Réf.	€ au 100 g	Désignation	Poids net	Prix en €
Z2381	3,60	Croc sucre tradition La sachet	125 g	4,50
D798	2,35	Broye du Poitou La Boîte	200 g	4,70
D797	3,31	Boîte collection sablés artisansaux Goulibeur Boîte fer histoire	360 g	11,90



Réf. Z2381



Réf. D798



Réf. Z2381

Thés "Saravane"

Saravane, Parfumeur d'esprit, un descriptif plus qu'approprié pour sa créatrice, experte dans les épices et thés du monde.

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



Infusions du Périgord

Réf.	€ au 100 g	Désignation	Poids net	Prix en €
G12129	19, ⁵⁰	Sachet de thym citron Bio du Périgord Le sachet.....	20 g.....	3, ⁹⁰
G12128	19, ⁵⁰	Sachet de thym Bio du Périgord Le sachet.....	20 g.....	3, ⁹⁰
G12161	21, ⁵⁰	Boîte de tisanes thym Bio 20 sachets.....	20 g.....	4, ³⁰
G12160	21, ⁵⁰	Boîte de tisanes menthe Bio 20 sachets.....	20 g.....	4, ³⁰
G12159	21, ⁵⁰	Boîte de tisanes verveine citron Bio 20 sachets.....	20 g.....	4, ³⁰

Théières fonte émaillée

E10292	-	Théière fonte émaillée orange avec filtre inox 50 cl.....		27, ⁵⁰
E10330	-	Théière fonte émaillée noire l'indispensable avec filtre inox 72 cl.....		42, ⁹⁰
E10331	-	Théière fonte émaillée la belle bleue avec filtre inox 100 cl.....		46, ⁷⁰



Thés & infusions



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

Thés "Comptoir du Thé français"

Boîte Fer - Vrac

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



Boîte 20 Sachets

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



Coin petit-déjeuner & goûter

Jus de fruits et limonades ARTISANAUX

NOUVEAU

Café de 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.	€ au 100 g	Désignation	Poids net	Prix en €
G12103	1,80	Café en grains pur arabica moka Ethiopie Le paquet	250 g	4,50
G12104	1,58	Café en grains pur arabica mélange de saveurs Le paquet	250 g	3,95
G12100	1,58	Café moulu pur arabica mélange de saveurs Le paquet	250 g	3,95
G12101	1,80	Café moulu pur arabica moka Ethiopie Le paquet	250 g	4,50
G12102	1,80	Café moulu pur arabica Colombie Le paquet	250 g	4,50
X13012	1,53	Lot de 3 cafés moulus pur arabica Colombie, Ethiopie et mélange de saveurs Le paquet	3x250 g	12,95 11,50

-11%

Cacao Véritable®

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

Les joies de la pâtisserie maison

Réf.	€ au 100 g	Désignation	Poids net	Prix en €
A675	2,03	Préparation pour gâteau aux noix Moulin du Val Le flacon	320 g	6,50
A676	2,03	Préparation pour gâteau aux noisettes Moulin du Val Le flacon	320 g	6,50
A673	0,78	Farine artisanale de noix bio sans gluten Moulin de la Gaumerie Bio	500 g	3,90
A674	1,15	Farine artisanale de noisette bio sans gluten Moulin de la Gaumerie Bio	500 g	5,75
D756	3,84	Cerneaux de noix nature Bio Moulin de la Gaumerie Le paquet	125 g	4,80

Réf.	€ au 100 cl	Désignation	Contenance	Prix en €
NECTARS DE FRUITS ARTISANAUX				
D7001	8,00	Nectar d'abricot du Roussillon La bouteille	25 cl	2,00
D7002	8,00	Nectar de pêche jaune vallée du Rhône La bouteille	25 cl	2,00
D7003	10,00	Nectar de poire williams du Lyonnais La bouteille	25 cl	2,50
D7004	10,40	Nectar de fraise origine France La bouteille	25 cl	2,60
D7005	11,60	Nectar de framboise origine France La bouteille	25 cl	2,90
D7006	13,60	Nectar de myrtille sauvage d'Ardèche-Lozère La bouteille	25 cl	3,40
X13132	9,23	Lot de 6 nectars assortis Patrick Font Abricot, pêche, poire, fraise, framboise et myrtille Pack	6x25 cl	13,85

Réf.	€ au 100 cl	Désignation	Contenance	Prix en €
JUS DE FRUITS RÉGIONAUX				
D781	5,20	Jus de raisins de Cahors château Eugénie La bouteille	75 cl	3,90
X13087	3,98	Lot de 6 jus de raisins Château Eugénie Les 6 bouteilles	450 cl	17,90
D782	3,50	Jus de pomme Bio de Dordogne	100 cl	3,50
D783	4,80	Jus pomme poire Bio de Dordogne	75 cl	3,60
D784	4,80	Jus pomme fraise Bio de Dordogne	75 cl	3,60
LIMONADES ARTISANALES PUR JUS DE CITRON				
D796	5,91	Limonaie artisanale pur jus de citron Maxara La bouteille	33 cl	1,95
D795	4,93	Limonaie artisanale pur jus de citron Maxara La bouteille	75 cl	3,70



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



Limonaies artisanales
pur jus de citron et vraie vanille

Bières & cidres artisanaux



Micro-brasseries

RÉGIONALES



1/3 mètre de bières artisanales



Réf. € au 100 cl Désignation Contenance Prix en €

1/3 mètre de bières artisanales

X13110	9, ⁵⁵	Lapépie Pale Ale, Ratz St Patrick, Gaillarde triple, Chavagn' Blonde, Lutine Ambrée, Margoutie Blanche	198 cl	18, ⁹⁰
--------	------------------	--	--------	-------------------

BRASSERIE ARTISANALE LAPEPIE PRÈS DE BERGERAC

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

BRASSERIE LA MARGOUTIE À BLIS ET BORN EN PÉRIGORD

W5012	7, ⁸⁸	Bière Noire de La Margoutie	33 cl	2, ⁶⁰
W5009	7, ⁸⁸	Bière Blonde de La Margoutie	33 cl	2, ⁶⁰
W5010	7, ⁸⁸	Bière Blanche de la Margoutie	33 cl	2, ⁶⁰
W5011	7, ⁸⁸	Bière Ambrée de la Margoutie	33 cl	2, ⁶⁰

BRASSERIE RATZ À CAHORS DANS LE LOT (46)

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

Pack de 6 Bières Brasserie Ratz

X13089	7, ⁵³	Assortiment des six bières	6 x 33 cl	14, ⁹⁰
--------	------------------	----------------------------	-----------	-------------------

BRASSERIE LA LUTINE À LIMEUIL EN PÉRIGORD

W5019	7, ⁵⁸	Bière Blonde Brasserie La Lutine	33 cl	2, ⁵⁰
W5020	7, ⁵⁸	Bière Blanche Brasserie La Lutine	33 cl	2, ⁵⁰
W5021	7, ⁵⁸	Bière Ambrée Brasserie La Lutine	33 cl	2, ⁵⁰

BRASSERIE LA GAILLARDE À GIGNAC DANS LE LOT (46)

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

BRASSERIE LA CHAVAGN' À CHAVAGNAC EN PÉRIGORD

W5031	6, ⁶⁰	Bière ambrée artisanale Chavagn'	75 cl	4, ⁹⁵
W5030	8, ¹⁸	Bière ambrée artisanale Chavagn'	33 cl	2, ⁷⁰
W5029	6, ⁶⁰	Bière blonde artisanale Chavagn'	75 cl	4, ⁹⁵
W5028	8, ¹⁸	Bière blonde artisanale Chavagn'	33 cl	2, ⁷⁰

CIDRE ARTISANAL

W5018	6, ³³	Cidre brut de Dordogne	75 cl	4, ⁶⁰
X13140	5, ⁵⁵	Lot de 6 cidres brut de Dordogne	6x75 cl	25, ⁰⁰

Apéritifs & digestifs

Apéritifs

Réf.	Désignation	Contenance	Prix en €
X13028	Lot de 3 apéritifs artisanaux de fruits <i>Figues, noix et gratte-cul</i> 3 x 37,5 cl. 17,90 13,90		
F801	Sarlandoix (L'apéritif du Périgord) - 16° 70 cl. 11,90		
F802	Ratafia (Apéritif à la Prune) - 15° 70 cl. 11,90		
F803	Pineau blanc Tanguidé- 17° 75 cl. 13,00		
F896	Vieux pineau Vieil Or Tanguidé - 17° 75 cl. 16,90		
F806	Apéritif à la pêche de vigne - 15° 70 cl. 12,95		
F807	Apéritif à la châtaigne - 16° 70 cl. 13,80		
F808	Floc de Gascogne - 17° rosé 75 cl. 12,80		
F809	Apéritif à la truffe - 16° 70 cl. 14,95		
F810	Apéritif à la figue Terres Rouges - 16° 70 cl. 14,50 Apéritif Fénelon Terres Rouges		
F811	(Vin Rouge, Noix, Cassis) - 16° 70 cl. 14,50		
F812	Apéritif artisanal à l'armagnac Terres Rouges - 17° 70 cl. 14,00		
F813	Apéritif artisanal Gratte-cul - 11,5° 70 cl. 9,95		
F815	Sangria blanche - 11,5° 70 cl. 9,95		
F818	Hypocras apéritif médiéval - 11,5° 75 cl. 9,95		
F829	Pastis Bleu du Périgord - 45° 50 cl. 19,80		
F864	Apéritif Tariquet - 17° l'idée folle 75 cl. 12,95		



Les fruits à l'eau de vie de Sarlat

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

Liqueurs REGIONALES

F830	Liqueur de noix Lapouge - 20° 50 cl. 12,50
F831	La Périgourdine Lapouge - 20° <i>(Liqueur de noix à l'eau de vie de prune)</i> 50 cl. 13,90
F832	Liqueur de châtaigne Lapouge - 20° 50 cl. 15,00
F846	Crème de châtaigne La Salamandre - 17° 50 cl. 14,50
F847	Crème de cassis La Salamandre - 16° 50 cl. 14,50
F848	Crème de pêche de vigne La Salamandre - 18° 50 cl. 14,50
F861	Crème de violette La Salamandre - 18° 50 cl. 14,50
F863	Crème de noix La Salamandre - 20° 50 cl. 14,50
F849	Crème de rose La Salamandre - 16° 50 cl. 14,50
F850	Crème de mûre La Salamandre - 16° 50 cl. 14,50
F897	Suprême de noix liqueur Denoix - 30° 35 cl. 19,50
F835	Pousse rapière <i>Liqueur Orange Armagnac - 24°</i> 70 cl. 27,80



Eaux de Vie REGIONALES

Eaux de vie, alcools & whisky

Whisky

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



Alcools DU MONDE

Sake Hayashi Honten "Black Samurai"

F8019	Eiichi Yamahai Junmai	72 cl	39, ²⁰
F8007	Vodka Beluga 40°	70 cl	48, ¹⁰
F8006	Vodka Abnormal 40°	70 cl	34, ⁵⁰
Rhum Barcelo Imperial			
F8003	République Dominicaine 38°	70 cl	39, ⁷⁰
F8005	Rhum Don Papa Philippines 40°	70 cl	45, ⁹⁰
F8004	Rhum Dictator 20 ans coffret + 2 verres 40°	70 cl	69, ⁰⁰
F8002	Coffret Gin Mombasa Club 41,5° + verre	70 cl	46, ⁷⁰



Réf. Désignation Contenance Prix en €

ECOSSE

F8017	Whisky Highland Park 12 ans single 40°	70 cl	48, ⁹⁰
F8009	Whisky Glen Scotia 10 ans 46°	70 cl	49, ⁹⁵
F8014	Whisky Glenfarclas 12 ans 43°	70 cl	54, ⁸⁰
F8011	Whisky Isles of Jura 12 ans "Elixir" 46°	70 cl	58, ²⁰
F8012	Whisky Ardbeg 10 ans 46° coffret+verre	70 cl	59, ⁸⁰
F8015	Whisky Dalmore 12 ans 40°	70 cl	63, ⁴⁰
F8013	Whisky Auchentoshan Three Wood 43°	70 cl	65, ⁵⁰
F8018	Whisky Inchmurrin 15 ans 46°	70 cl	69, ⁸⁰



U.S.A.

F8000	Bourbon US Knob Creek 9 ans 50° Whiskey	70 cl	47, ⁴⁰
F8001	Jack Daniel's single barrel 45° Whiskey	70 cl	52, ⁶⁰

IRISH

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



JAPON

F8010	Whisky Japonais Nikkita pure malt white 43°	50 cl	51, ⁰⁰
F8016	Whisky Japonais Hakushu distiller's reserve 43°	70 cl	68, ⁶⁰

Rencontre dans le vignoble



Domaine Julien Auroux

HISTOIRE ET PARTICULARITÉS :

Situé sur la commune de Boisse au sud de la Dordogne et en Périgord pourpre, le Domaine Julien Auroux est une propriété familiale transmise depuis six générations.

C'est un site remarquable où le terroir exceptionnel côtoie un panorama qui figure parmi les plus étendus de la région.

Après dix années d'expérience au service de la qualité dans différents Domaines et Châteaux, Julien Auroux reprend à son tour le domaine familial en 2013. Animé par la passion, l'objectif est de produire des vins toujours plus qualitatifs en résonance avec le terroir et ceci, à travers l'adhésion à l'agriculture biologique, dans le respect de l'environnement, du producteur et du consommateur.



Réf.	Désignation	Millésime	Prix en €
● VBBC028B14	Domaine Julien Auroux Bergerac blanc sec A.O.C. Bergerac 75 cl	2014	7,70
● VMBC001B14	Domaine Julien Auroux Côtes de Bergerac blanc moelleux A.O.C. Bergerac 75 cl	2014	5,90
● VSBC016B14	Domaine Julien Auroux Bergerac rosé doux A.O.C. Bergerac 75 cl	2014	5,90
● VRBC029B14	Domaine Julien Auroux Bergerac rouge A.O.C. Bergerac 75 cl	2014	9,50
Carton de 6 bouteilles de vin Domaine Julien Auroux 3 bouteilles de Bergerac rouge, 1 bouteille de sec 1 bouteille de rosé doux, 1 bouteille de moelleux			
X13136	A.O.C. Bergerac 450 cl	2014	45,00

PROMOTIONS de vins par 6 bouteilles

A.O.C. Bergerac et Bordeaux

● X13047	Château Miaudoux A.O.C. côtes Bergerac moelleux 6,64 Carton de 6 bouteilles 75cl 2014	-10%	33,00	29,70
● X13141	Alpha de Joncal A.O.C. Bergerac sec 19,93 Carton de 6 bouteilles 75cl 2009	-5%	94,50	89,70
● X13018	Château Miaudoux A.O.C. côtes Bergerac Rouge 6,64 Carton de 6 bouteilles 75cl 2014	-10%	33,00	29,70
● X13037	Château les Vieilles Pierres A.O.C. Lussac St Émilion 11,00 Carton de 6 bouteilles 75cl 2011	-7%	53,40	49,50

A.O.C. Cahors

● X13092	Domaine Lafon A.O.C. Cahors 5,22 Carton de 6 bouteilles 75cl 2014	-20%	33,00	24,75
● X13021	Château la Coustarelle A.O.C. Cahors 7,78 Carton de 6 bouteilles 75cl 2011	-16%	42,00	35,00
● X13139	Château Barouillet A.O.C. Monbazillac 10,00 Carton de 6 bouteilles 75cl 2013	-15%	54,00	45,00

Carte des vins

- Vins rosés, ● Vins rouges fruités ● Vins rouges structurés,
- Vins blancs secs, ● Vins blancs moelleux peu sucrés,
- Vins blancs liquoreux concentrés,
- 🌿 Domaine en agriculture bio en 2015

Cahors rouge

●VRCS009B11	Cuvée des Dames (Ancien Pierre Sèche, du Château Pinaie)	A.O.C. Cahors	75 cl	2011	4,90
●VRCS038B14	Domaine Lafon	A.O.C. Cahors	75 cl	2014	5,50
VRCS038M10		Magnum	150 cl	2010	11,90
●VRCS013B13	Clos la Coutale	A.O.C. Cahors	75 cl	2013	6,90
●VRCS001B11	Château la Coustarelle	A.O.C. Cahors	75 cl	2011	7,00
●VRCS012B11	Château Croze de Pys	A.O.C. Cahors	75 cl	2011	7,50
●VRCS005B12	Château Lamartine	A.O.C. Cahors	75 cl	2012	8,30
●VRCS011B11	Château Pinaie	A.O.C. Cahors	75 cl	2011	8,80
●VRCS014B12	Prieuré de Cénac 🌿	A.O.C. Cahors	75 cl	2012	9,80
●VRCS017B09	Château Vent d'Autan 🌿	A.O.C. Cahors rouge	75 cl	2009	12,50
●VRCS003B11	Château Lamartine Cuvée Particulière	A.O.C. Cahors	75 cl	2011	11,90
●VRCS015B09	L'Authentique de La Pinaie	A.O.C. Cahors	75 cl	2009	20,00
●VRCS002B11	Château Lamartine Expression	A.O.C. Cahors	75 cl	2011	23,60
●VRCS018B08	Château la Coustarelle L'éclat	A.O.C. Cahors	75 cl	2008	25,50

Bergerac rouge

●VRPT002B13	Château Barouillet 🌿	A.O.C. Pécharmant rouge	75 cl	2013	9,00
●VRPT006B10	Château la Renaudie	A.O.C. Pécharmant	75 cl	2010	9,60
●VRPT007B10	Domaine des Costes 🌿	A.O.C. Pécharmant rouge	75 cl	2010	10,50
●VRPT004B13	Château Beauportail	A.O.C. Pécharmant	75 cl	2013	10,50
●VRPT001B11	Château de Tiregand	A.O.C. Pécharmant	75 cl	2011	11,00
●VRPT005B08	Château Champarel	A.O.C. Pécharmant	75 cl	2008	11,50
●VRBC008B11	Mirabelle du Château la Jaubertie 🌿	A.O.C. Bergerac	75 cl	2011	15,50
●VRBC005B14	Château Miaudoux 🌿	A.O.C. Bergerac rouge	75 cl	2014	5,50
●VRBC022B13	Château Jonc Blanc les sens du fruit 🌿	A.O.C. Bergerac rouge	75 cl	2013	8,00
●VRBC010B12	Chant de Coquelicot 🌿	A.O.C. Bergerac rouge	75 cl	2012	7,50
●VRBC004B12	Château Cluzeau rouge 🌿	A.O.C. Bergerac	75 cl	2012	8,90
●VRBC001B13	Château Court les Mûts	A.O.C. Côtes de Bergerac rouge	75 cl	2013	9,60
●VRBC011B10	Domaine Coquelicot, Lilas de Coquelicot 🌿	A.O.C. Bergerac rouge	75 cl	2010	10,90
●VRBC002B12	Château Cluzeau l'Empyrée 🌿	A.O.C. Bergerac rouge	75 cl	2012	14,50

LES BIBS

BERGERAC

●VRPT006QNM	5,40	Château la Renaudie A.O.C. Pécharmant	5 L	27,00
●VRBC015Q14	3,90	Domaine de l'Ancienne Cure Rouge 🌿	A.O.C. Bergerac rouge 2014	5 L 19,50
●VSBC010Q14	3,90	Domaine l'Ancienne Cure Rosé 🌿	A.O.C. Bergerac rosé 2014	5 L 19,50

●VBBC008Q14	3,90	Domaine l'Ancienne Cure Blanc sec 🌿	A.O.C. Bergerac sec 2014	5 L 19,50
-------------	------	--	--------------------------	-----------

CAHORS

●VRCS045Q14	2,78	Domaine la Cardourque vin AOP Cahors 2014	5 L	13,90
●VRCS007Q13	3,18	Le Creste A.O.C. Cahors 2013	5 L	15,90

Carte des vins



Vins de Domme du Périgord

●VRVD002B13	IGP Périgord A.O.C. vin de Domme	75 cl	2013	6,40
Vin de Domme rouge Cuvée Tradition				
●VRVD001B12	IGP Périgord A.O.C. vin de Domme	75 cl	2012	8,20
Vin de Domme rouge Cuvée Périgord Noir				
●VSVD001B14	IGP Périgord A.O.C. vin de Domme	75 cl	2014	5,60
Vin de Domme rosé vin du Périgord				

Grands Vins de Bordeaux blancs

BLANCS SECS

●VBGS001B12	A.O.C Graves blanc	75 cl	2012	21,20
Clos Floridène				
●VBPL001B12	A.O.C. Pessac Leognan blanc	75 cl	2012	62,40
Château Malartic Lagravère				

BLANCS LIQUREUX


●VMSS002B13	A.O.C Sauternes	75 cl	2013	16,00
Château du Coy				
●VMSS003B12	AOC Sauternes	75 cl	2012	53,60
Château Guiraud				
●VMSS004B12	A.O.C. Sauternes Barsac	75 cl	2012	46,30
Château Doisy Daëne				

GRANDS VINS DE BORDEAUX ROUGES

Château Bouteilley				
●VR1B001B12	A.O.C 1 ^{eres} Côtes de Bordeaux	75 cl	2012	6,90
Château de Seguin				
●VRBS001B12	A.O.C Bordeaux supérieur	75 cl	2012	8,40
Château Tire Pé Diem				
●VRBX001B14	A.O.C Bordeaux	75 cl	2014	6,90
Château Tire Pé				
●VRBX002B12	A.O.C Bordeaux	75 cl	2012	9,50
Château Tire Pé les Malbecs				
●VRBX003B12	A.O.C Bordeaux	75 cl	2012	15,50
Château Petit Bocq				
●VREE001B12	A.O.C. SaintEstèphe	75cl	2012	18,90
Clos Floridène				
●VRGS001B12	A.O.C. Graves rouge	75 cl	2012	17,20
Château les Vieilles Pierres				
●VRLE001B11	A.O.C Lussac-St Émilion	75 cl	2011	8,90
Château les Vieilles Pierres				
●X13037	Carton de 6 bouteilles A.O.C Lussac-St Émilion	450 cl	2011	49,50
Château Ferrière				
●VRMX001B12	A.O.C. Margaux	75cl	2012	31,60
Château Mille Roses				
●VRMX003B12	A.O.C. Margaux	75 cl	2012	20,50
Château Pontet Canet				
●VRPC001B12	A.O.C. Pauillac rouge	75 cl	2012	110,80
Château Malartic Lagravère				
●VRPL001B12	A.O.C. Pessac Leognan rouge	75 cl	2012	38,00
Château Rouget				
●VRPO001B12	A.O.C. Pomerol rouge	75 cl	2012	42,00
Château Fonroque				
●VRSE002B12	A.O.C. Saint Emilion grand cru rouge	75 cl	2012	26,90
Château Grand Corbin d'Espagne				
●VRSE003B12	A.O.C. Saint Emilion grand cru rouge	75 cl	2012	27,40
Chateau Talbot				
●VRSJ001B12	A.O.C. Saint Julien Rouge	75 cl	2012	46,70

Carte des vins

Vins blancs moelleux et liquoreux du Sud-Ouest

Château Miaudoux 			
VMCB002B14	A.O.C. Côtes de Bergerac blanc moelleux	75 cl	2014 . . . 5, ⁵⁰
Château Court les Mûts			
VMCB005B14	A.O.C. Côtes de Bergerac moelleux	75 cl	2014 . . . 7, ⁹⁰
Domaine de l'Ancienne Cure 			
VMCB006B14	A.O.C. Côtes de Bergerac moelleux	75 cl	2014 . . . 6, ⁸⁰
Domaine Uby N°4 			
VRCG004B14	IGP Côtes de Gascogne	75 cl	2014 . . . 6, ⁹⁰
Domaine de Coutancie 			
VMRE001B14	A.O.C. Rosette	75 cl	2014 . . . 8, ⁹⁰
Château Cluzeau «Les Tourelles» 			
VMMC001B13	A.O.C. Monbazillac	75 cl	2013 . . . 7, ⁹⁵
Monbazillac Domaine de Chantalouette			
VMMC003B09	A.O.C. Monbazillac, sélection de grains nobles	75 cl	2009 . . . 10, ⁵⁰
Château Barouillet liquoreux 			
VMMC004B13	A.O.C. Monbazillac	75 cl	2013 . . . 9, ⁰⁰
Château Cluzeau Bois Blanc 			
VMMC006B12	A.O.C. Monbazillac	75 cl	2012 . . . 16, ⁵⁰
Château la Robertie 			
VMMC008B12	A.O.C. Monbazillac	75 cl	2012 . . . 11, ⁸⁰
Château de Monbazillac			
VMMC009B10	A.O.C. Monbazillac	75 cl	2010 . . . 16, ⁹⁰
Château Court les Mûts (Vendanges tardives)			
VMSC001B09	A.O.C. Saussignac	75 cl	2009 . . . 16, ⁵⁰

Vins rosés

DU SUD-OUEST

Château Barouillet 			
VSBC003B14	A.O.C. Bergerac rosé	75 cl	2014 . . . 6, ⁰⁰
Clos des Verdots			
VSBC004B14	A.O.C. Bergerac rosé	75 cl	2014 . . . 7, ⁸⁰
Château Jaubertie « Mirabelle » 			
VSBC005B14	A.O.C. Bergerac rosé	75 cl	2014 . . . 9, ⁹⁵
Château Court les Mûts			
VSBC007B14	A.O.C. Bergerac rosé	75 cl	2014 . . . 6, ⁹⁰
Château de la Jaubertie 			
VSBC008B14	A.O.C. Bergerac rosé	75 cl	2014 . . . 7, ⁴⁰
Domaine de l'Ancienne Cure 			
VSBC010B14	A.O.C. Bergerac rosé	75 cl	2014 . . . 6, ⁸⁰
Vin de Domme rosé vin du Périgord			
VSVD001B14	A.O.C. vin de Domme	75 cl	2014 . . . 5, ⁶⁰
Domaine Uby Byo Cabernet Franc Merlot IGP 			
VSCG004B14	Côtes de Gascogne rosé	75 cl	2014 . . . 5, ⁹⁵

DU SUD-EST

Château Borde rouge cuvée rubellis 			
VSCO001B13	A.O.P. Corbières rosé bio	75 cl	2013 . . . 9, ⁵⁰
Château grand Boise Sainte Victoire			
VSPE001M14	A.O.P. Côtes de Provence rosé - Magnum	150 cl	2014 . . . 22, ⁴⁰
Château grand Boise Sainte Victoire			
VSPE001B14	A.O.P. Côtes de Provence rosé	75 cl	2014 . . . 10, ⁹⁰
La Bargemone cuvée Marina			
VSAP002M14	A.O.P. Coteaux d'Aix en Provence rosé - Magnum	150 cl	2014 . . . 23, ⁹⁰
La Bargemone cuvée Marina			
VSAP002B14	A.O.P. Coteaux d'Aix en Provence rosé	75 cl	2014 . . . 11, ⁹⁰
La Bargemone			
VSAP001B14	A.O.P. Coteaux d'Aix en Provence rosé	75 cl	2014 . . . 7, ⁴⁰



Carte des vins

Vins blancs secs


	Château Cluzeau l'Envol Sec élevé en fûts 	
●VBBC001B13	A.O.C. Bergerac sec 75 cl 2013	14,50
	Château Cluzeau Sec 	
●VBBC002B12	A.O.C. Bergerac sec 75 cl 2012	8,90
	Mirabelle du Château La Jaubertie 	
●VBBC005B14	A.O.C. Bergerac sec 75 cl 2014	15,50
●X13041	La Caisse de 6 Bouteilles 450 cl 2014	88,00
	Château Court les Mûts	
●VBBC006B14	A.O.C. Bergerac sec 75 cl 2014	6,90
	Château la Jaubertie 	
●VBBC007B14	A.O.C. Bergerac sec 75 cl 2014	7,40

Tariquet

	Domaine du Tariquet «Premières Grives»	
●VMCG001B14	Vin de Pays des Côtes de Gascogne moelleux 75 cl 2014	7,20
	Domaine du Tariquet «Dernières Grives»	
●VMCG002B09	Vin de Pays des Côtes de Gascogne liquoreux 75 cl 2009	18,90
	Domaine du Tariquet «Côté Tariquet»	
●VBCCG001B14	Vin de Pays des Côtes de Gascogne sec 75 cl 2014	7,20
	Domaine du Tariquet «Chardonnay»	
●VBCCG002B14	Vin de Pays des Côtes de Gascogne sec 75 cl 2014	6,10
	Domaine du Tariquet «Sauvignon»	
●VBCCG003B14	Vin de Pays des Côtes de Gascogne sec 75 cl 2014	6,10
	Domaine du Tariquet le Classic	
●VBCCG004B14	Vin de Pays des Côtes de Gascogne sec 75 cl 2014	4,50
	Domaine du Tariquet Chardonnay tête de cuvée	
●VBCCG005B12	Vin de Pays des Côtes de Gascogne sec 75 cl 2012	14,80
	Domaine du Tariquet Réserve	
●VBCCG006B13	Vin de Pays des Côtes de Gascogne sec 75 cl 2013	7,40

Champagnes et vins pétillants

CHAMPAGNES

	Champagne Pinguier Potel 1/2 bouteille	
●VBCE005DNM	A.O.C. Champagne brut 37,5 cl	11,70
	Champagne Pinguier Potel rosé	
●VSCH001BNM	A.O.C. Champagne brut 75 cl	21,90
	Champagne Pinguier Potel brut	
●VBCE001BNM	A.O.C. Champagne brut 75 cl	18,90
	Champagne Bollinger «spécial Cuvée»	
●VBCE002BNM	A.O.C. Champagne brut 75 cl	43,80
	Champagne Taittinger «brut Réserve»	
●VBCE003BNM	A.O.C. Champagne brut 75 cl	33,50
	Champagne Françoise Bedel 	
●VBCE015BNM	Cuvée originelle, Champagne brut 70 cl	29,70
	Champagne Charles Heidsieck blanc des Millénaires 1995	
●VBCE018B95	A.O.C. Champagne brut 75 cl	124,95
	Champagne Charles Heidsieck réserve rosé	
●VSCCE004BNM	A.O.C. Champagne brut rosé 75 cl	42,00
	Champagne Charles Heidsieck	
●VBCE017MNM	A.O.C. Champagne brut - Magnum 150 cl	55,90
	Champagne Charles Heidsieck	
●VBCE017BNM	A.O.C. Champagne brut 75 cl	31,00

CRÉMANTS

	Château Cluzeau l'Étincelle	
●VPVM001BNM	Pétillant Bergerac sec 75 cl	11,80
	Château Seguin Perle de Seguin	
●VPCX001B13	A.O.C. Crémant de Bordeaux 75 cl	11,80



Les coffrets

J4108

Le coffret Tariquet

Grignotages

- 1 Terrine de Campagne aux Cèpes 100 g
- 1 Caviar d'Aubergines 100 g

Entrée

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard 150 g
- 1 Confit de Figues (accompagnement du Foie gras) 32 g
- 1 Vin Blanc AOC Côtes de Gascogne Domaine de Tariquet
« Cuvée Classic » Propriétaire Récoltant 2014 75 cl

Douceurs

- 1 Cake Artisanal de Noël aux Agrumes et Chocolat Noir 80 g
- 1 Sachet d'Amandes enrobées de Chocolat 90 g
- 1 Valisette Carton « L'exception culinaire » (39.5 x 19.5 x 12.5 cm)



J4120

Le cube à Foie Gras Craquant

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard du Périgord 130 g
- 1 Coffret Cube Savoureux (12.5 x 11 x 10.5 cm)



J4135

Panier Mon P'tit Marché

Grignotages

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

Entrée

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard 65 g
- 1 Confit de Figues 50 g

- 1 Panier en Métal ovale Coloris Rouge
« Mon P'tit Marché » avec Anses (29 x 18 x 9 cm)



J4042

La corbeille Sarlat

Grignotages

- 1 Grattons de Canard confits 90 g
- 1 Terrine Vigneronne aux Vendanges Tardives 100 g

Entrée

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard IGP du Sud-Ouest 100 g
- 1 Confit d'Oignons au Jus de Truffes 50 g
- 1 Vin Blanc AOC Côtes de Bergerac Moelleux
Château Court-les-Mûts 2014 Propriétaire - Récoltant 37.5 cl
- 1 Corbeille Rectangle en Osier et Tissu Coloris Gris (33 x 23 x 9 cm)



25,00 €

~~27,25 €~~

-8%

J4133

Cube à Foie Gras luxe

- 1 Foie Gras d'Oie Entier du Périgord 130 g
- 1 Cube Bois et Simili Cuir Rouge (11.2 x 11.2 x 11.6 cm)

25,45 €



J4124

Corbeille apéritive

Apéritif

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard 65 g
- 1 Confit de Poires au Piment d'Espelette 50 g
- 1 Apéritif Artisanal à la Noix 37.5 cl

Grignotages

- 1 Grattons de Canard Confits 90 g
- 1 Cochonnaille en Persillade 100 g
- 1 Terrine Vigneronne aux Vendanges Tardives 100 g
- 1 Corbeille en Carton Coloris Rouge « Noeud Noir » (33 x 20 x 7 cm)

25,55 €



J4098

Sac Champêtre

Entrée

- 1 Terrine de Campagne aux Cèpes 180 g
- 1 Fritons de Canard Confits 190 g
- 1 Terrine Fine à l'Armagnac 180 g
- 1 Vin Rouge AOC Côtes de Bergerac Château Miaudoux 2014
Propriétaire Récoltant en Agriculture Biologique 75 cl

Douceur

- 1 Ballotin de Truffes au Chocolat et Cacao 100 g
- 1 Sac en Toile de Jute Rouge et Crème (35 x 18 x 27 cm)

28,90 €



J4129

Le sac Pique-Nique isotherme

Grignotages

- 1 Grattons de Canard confits 180 g
- 1 Sachet de Mini-Toasts Artisanaux aux Figues,
La Chanteracoise dernière Biscotterie artisanale de France 140 g

Entrée

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard IGP Sud-Ouest 100 g
- 1 Vin Rouge AOC Côtes de Bergerac Château Miaudoux 2014
Propriétaire Récoltant en Agriculture Biologique 37.5 cl

Douceurs

- 1 Sachet de Fondants aux Fruits Rouges et au Chocolat blanc 100 g
- 1 Compote de Cerise et Pomme au Kirsch 120 g

Boisson

- 1 Limonade Artisanale Pur Jus de Citron « Maxara » 33 cl
- 1 Sac Isotherme Coloris Noir avec Anses (25 x 13 x 15 cm)



36,05€

J4126

Malette aux Condiments

Assaisonnement

- 1 Vinaigre Balsamique de Modène IGP Castagno 25 cl
- 1 Huile de Noix Tradition 25 cl
- 1 Moutarde Tomate et Basilic BIO 130 g
- 1 Sel de Guérande Aromatisé au Thym BIO 100 g
- 1 Craisse d'Oie 320 g

Sucré Salé

- 1 Confit de Poires au Piment d'Espelette 50 g
- 1 Confit de Figues 50 g
- 1 Confit d'Oignons 50 g
- 1 Confit d'Oignons au Jus de Truffes 50 g
- 1 Malette en Osier et Tissu Coloris Gris (33 x 21 x 12 cm)



38,60€

J4127

Le Coffret tout Sucré

Tout chocolat

- 1 Sachet de Noix au Chocolat artisanales de Rocamadour 100 g
- 1 Pâte à Tartiner Véritable au Chocolat Noir et Noisettes
Bovetti Artisan Chocolatier en Périgord 200 g
- 1 Cake de Noël aux Agrumes et Chocolat Noir 80 g
- 1 Ballotin de Truffes au Chocolat et Cacao 100 g

Douceurs

- 1 Sablé Artisanal Pomme Caramel 50 g
- 1 Douceur Ananas, Pommes et Fruits de la Passion 120 g
- 1 Confiture de Cerises Noires Cuite au Chaudron 100 g
- 1 Bonbonnière de Guimauves Artisanales à la Framboise Maison Taillefer 75 g

Boisson

- 1 Limonade Artisanale Pur Jus de Citron « Maxara » Limonaderie « La Barthézie » 33 cl
- 1 Coffret Rectangle décor Carreaux Rouge et Gris (35 x 23 x 11 cm)



39,80€

J4123

Coffret autour du champignon

Autour de la Truffe

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

Autour du Cèpe

- 1 Toastinade de Canard aux Cèpes en Persillade 90 g
- 1 Terrine de Campagne aux Cèpes 100 g
- 1 Bocal de Cèpes Secs extra 40 g
- 1 Sachet de Pâtes aux Cèpes Production Artisanale et Régionale 150 g

- 1 Coffret luxe avec poignée Simili Cuir coloris Rouge (33 x 21 x 11 cm)



40,95€

J4118

Le coffret savoureux

Grignotages

- 1 Caviar d'Aubergines 100 g
- 1 Terrine Gourmande à la Fine Champagne 100 g
- 1 Terrine de Campagne aux Pruneaux et à la Vieille Prune 100 g

Entrée

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard 150 g
- 1 Confit d'Oignons au Jus de Truffles 50 g
- 1 Vin Blanc AOC Côtes de Bergerac Moelleux Château Miaudoux 2014 Propriétaire Récoltant en Agriculture Biologique 75 cl

Douceurs

- 1 Ballotin de Truffles au Chocolat et Cacao 100 g
- 1 Confiture de Cerises Noires cuite au Chaudron 100 g
- 1 Coffret rectangle Savoureux coloris Rouge et Noir (33 x 21 x 12 cm)



J4134

Coffret Cadeau Découverte

Grignotage

- 1 Toastinade de Canard aux Tomates et Piment d'Espelette 90 g

Condiment

- 1 Ketchup de Luxe « Saveur Truffe » 280 g
- 1 Huile de Tournesol et Arôme Truffe Noire 25 cl

Entrée

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard 150 g
- 1 Confit d'Oignons au Jus de Truffles 50 g

Douceur

- 1 Sablé Artisanal Abricot Coquelicot 50 g

- 1 Coffret Bois et Simili Cuir rouge (27 x 15 x 9.5 cm)

42,55 €



J4073

Panier mon gros Marché

Grignotage

- 1 Cochonnaille en Persillade 100 g

Entrée

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

Plat

- 1 Bocal de Cassoulet aux Manchons de Canard Confits 780 g
- 1 Vin Rouge AOC Cahors Domaine Lafon 2014 Propriétaire Récoltant 75 cl

Dessert

- 1 Gâteau Artisanal aux Noix du Périgord et Chocolat 80 g
- 1 Confiture de Cerises Noires Cuite au Chaudron 100 g
- 1 Douceur de Fruits Exotiques Mangues et Fruits de la Passion 100 g

Douceur

- 1 Sachet de Noix du Périgord au Chocolat de Rocamadour 100 g
- 1 Panier en Métal Coloris Rouge « Mon P'tit Marché » (34 x 24 x 13 cm)

48,65 €



J4128

La caisse à Outils Douceurs

Douceurs

- 1 Miel Artisanal Fleurs Sauvages 375 g
- 1 Pain d'Épices Artisanal aux Figues et Noix 80 g
- 1 Confiture Extra aux Fraises Production artisanale Abbaye d'Echourgnac 340 g
- 1 Sachet de Truffes au Chocolat et Cacao 100 g
- 1 Sachet de Pralines Roses 100 g
- 1 Sachet de Pâtes de Fruits Naturelles Sans Colorant, ni Conservateur 100 g
- 1 Ballotin d'Assortiment de Chocolats
Patouillard Chocolatier Meilleur Ouvrier de France (MOF) 100 g

Boissons

- 1 Jus de Pomme Poire Fermier Issu de l'Agriculture Biologique 75 cl
- 2 Limonades Artisanales Pur Jus de Citron « Maxara » 2 x 33 cl
- 1 Caisse Rectangle « Douceurs » Coloris Marron Rose (26.5 x 21 x 15 cm)

49,50 €



J4115

Le Coffret Plaisirs Gourmands (sans alcool)

Grignotage

- 1 Caviar d'Aubergines 100 g

Mise en Bouche

- 1 Soupe Fine aux Cèpes 50 cl

Entrée

- 1 Verrine de Foie gras de Canard Entier Artisanal 120 g
- 1 Confit de Figues 32 g

Plat

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

Dessert

- 1 Compote de Cerise et Pomme au Kirsch Favols 120 g
- 1 Douceur Ananas, Pomme et Fruit de la Passion Folines 120 g

Douceurs

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

Boissons

- 1 Jus de Pomme Fermier
Issu de l'Agriculture Biologique 100 cl
- 1 Limonade Artisanale Pur Jus de Citron « Maxara » 75 cl
- 1 Valisette Carton au Décor Festif (40.5 x 31.5 x 12.5 cm)

54,95 €



J4130

Le sac Qualité Terroir

Grignotages

- 1 Toastinade de Canard aux Cèpes en Persillade 90 g
- 1 Pâté de Canard au Monbazillac 130 g
- 1 Saucisse Sèche de Canard 250 g

Entrée

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard 150 g
- 1 Confit de Figues 50 g
- 1 Vin Blanc IGP Côtes de Gascogne Domaine LUBY
« Colombard-Ugni Blanc » 2014 75 cl

Douceurs

- 1 Gâteau Artisanal aux Noix du Périgord et Chocolat 80 g
- 1 Douceur Ananas, Pommes et Fruits de la Passion 120 g

Boissons

- 1 Bière Blonde Artisanale du Quercy Brasserie « Ratz » 33 cl
- 1 Bière Blonde de Garde Brasserie « Gaillarde » 33 cl
- 1 Sac Isotherme Coloris Rouge et Noir « Qualité Terroir »
(36 x 16 x 30 cm)

49,95 €
~~59,20 €~~

-15%



J4119

Boîte à Chapeau Savoureuse

Grignotages

- 1 Toastinade de Canard au Confit de Figs et Pain d'Epices 90 g
- 1 Rillettes d'Oies Confitées 65 g

Autour du Foie gras

- 1 Verrine de Foie Gras de Canard Entier Artisanal 100 g
- 1 Confit d'Oignons 50 g
- 1 Pâté façon Grand-mère au Foie Gras 20% 130 g
- 1 Boîte de 2 Flûteaux de Jambon au Foie Gras de Canard 200 g

Assortiment pour salade Sarladaise

- 1 Gésiers de Canard Confits . . . 380 g
- 1 Huile de Noix Tradition 4 cl
- 1 Sachet de Croûtons Artisanaux La Chanteracoise, dernière Biscotterie artisanale de France 100 g
- 1 Vin Blanc AOC Côtes de Gascogne Domaine de Grassa Tariquet Chardonnay 2014 Propriétaire Récoltant . 75 cl
- 1 Boîte à Chapeau Décor Savoureux coloris noir et rouge (13 x ø34 cm)



-10%

58,50 €
~~65,10 €~~

J4125

Panier Gourmand Tradition

Grignotages

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

Entrée

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

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 Panier Rectangle Osier/Bois Coloris Gris avec Anses Rabattables (35 x 27 x 13 cm)



61,65 €

J4099

Le panier Gourmand Isotherme

Grignotages

- 1 Pâté Façon Grand-Mère au Foie Gras 20% . . . 130 g
- 1 Terrine Gourmande à la Fine Champagne . . . 100 g
- 1 Tapenade d'Olives Noires concassées 100 g
- 1 Vin Rosé AOC Côtes de Bergerac Château Court Les Mûts 2014 75 cl

Entrée

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard IGP du Sud-Ouest 200 g
- 1 Confit de Poires au Piment d'Espelette . . . 50 g
- 1 Apéritif Artisanal à la Figue 37.5 cl

Plat

- 1 Jambonneau à l'Ancienne 190 g
- 1 Vin Rouge IGP Côtes de Gascogne Domaine du Mage Propriétaire Récoltant . . . 75 cl

Dessert

- 1 Pain d'Epices Artisanal aux Figs et Noix . . . 80 g
- 1 Panier Isotherme Coloris Rouge Deux Anses (43 x 28 x 22 cm)



72,80 €

J4080

Le colis Gourmand

Grignotages

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

Entrée

- 1 Verrine de Foie Gras de Canard Entier Artisanal . . . 180 g
- 1 Confit de Poires au Piment d'Espelette 50 g
- 1 Vin Blanc AOC Monbazillac
Château Cluzeau « La Tourelle du Cluzeau »
Propriétaire Récoltant en Agriculture Biologique . . .75 cl

Plat

- 1 Manchons de Canard Confits 800 g
- 1 Ecrasé de Patates Douces aux Marrons de Noël . . . 200 g
- 1 Vin Rouge AOC Côtes de Bergerac Château Miaudoux 2014
Propriétaire Récoltant en Agriculture Biologique . . .75 cl

Dessert

- 1 Gâteau Artisanal aux Noix du Périgord 120 g

Douceur

- 1 Ballotin de Truffes au Chocolat et Cacao 200 g
- 1 Valisette Carton au Décor Festif (40.5 x 31.5 x 12.5 cm)



76,80 €

J4116

Le colis Grand Gourmand

Grignotages

- 1 Pâté de Foie de Canard 50 % Foie Gras 190 g
- 1 Terrine Gourmande à la Fine Champagne 180 g
- 1 Terrine de Campagnes aux Cèpes 100 g
- 1 Terrine Vigneronne aux Vendanges Tardives . . . 100 g
- 1 Rillettes d'Oie Confites 65 g
- 1 Grattons de Canard Confits 90 g

Entrée

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

Plat

- 1 Bocal de Cassoulet aux Manchons
de Canard Confits 840 g
- 1 Gésiers de Canard Confits 380 g
- 1 Sauce Périgéoux aux Truffes Noires du Périgord 1% 200 g
- 1 Vin Rouge AOC Cahors Domaine Lafon 2014
Propriétaire Récoltant 75 cl

Douceurs

- 1 Pain d'Epices Artisanal aux Figues et Noix 80 g
- 1 Confiture de Cerises Noires cuite au Caudron . . . 100 g
- 1 Valisette Carton « L'exception culinaire » (40.5 x 31.5 x 12.5 cm)



-15%

99,50 €
~~117,15 €~~

J4117

Le Gueuleton du Cellier

Apéritif

- 1 Apéritif Artisanal de Noël 25 cl

Grignotages

- 1 Cochonnaille en Persillade 100 g
- 1 Caviar d'Aubergines 100 g
- 1 Grattons de Canard confits 180 g
- 1 Pâté de Canard au Monbazillac 130 g

Spécialités

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

Autour du Foie Gras

- 1 Verrine de Foie Gras de Canard Entier Artisanal . . . 320 g
- 1 Verrine de Foie Gras de Canard Entier Artisanal . . . 180 g

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

Plat

- 1 Mitonnade de Canard aux Epices de Noël 600 g
- 1 Enchaud à la Périgourdine (Confit de Porc) 400 g
- 1 Vin Rouge AOC Lussac St Emilion Château Les Vieilles
Pierres 2011 Propriétaire Récoltant 75 cl

Douceurs

- 1 Douceur Ananas, Pommes et Fruits de la passion 120 g
- 1 Ballotin de Truffes au Chocolat et Cacao 200 g

- 1 Valisette Carton « L'exception culinaire »
(54 x 36 x 12.5 cm)



-11%

169,27 €
~~190,19 €~~



16,80 €
~~21,00 €~~

Pâté de foie de Canard 50% de foie gras **-20%**

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



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

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

X13067 4,⁴² 2 bocaux 2x190 g **16,⁸⁰**

Commandez les *Tariquet* à **PRIX DIRECT PROPRIÉTÉ**

Du nouveau
chez **TARIQUET**
MAGNUM
et demi bouteilles



Réf Désignation Contenance Prix €

VBCG004M14 **Domaine Tariquet**
Classic IGP Côtes de Gascogne 2014 Magnum 150 cl **9,⁶⁰**

VBCG004D14 **Domaine Tariquet**
Classic IGP Côtes de Gascogne 2014 demi 37,5 cl **2,⁹⁵**

VMCG001M14 **Domaine Tariquet**
Premières grives IGP Côtes de Gascogne 2014
Magnum 150 cl **15,⁹⁰**

OFFRE MAGNUMS par 6

X13128 **Lot de 6 magnums de Tariquet**
Premières grives 2014 150 cl soit 900 cl **89,⁹⁰**

X13129 **Lot de 6 magnums de Tariquet**
Classic 2014 150 cl soit 900 cl **53,⁴⁹**

Et toujours des **frais de port** très **COMPÉTITIFS**
(à partir de ~~9,⁸⁰~~ **5,⁹⁹** € avec suivi colis)
OFFERTS à partir de 149 € d'achat

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

www.foie-gras-sarlat.com

Bon de
commande
2015-16

CADEAU de RAPIDITÉ

Commandez de suite ou avant le 28 novembre et recevez en cadeau ce coffret de 3 confitures Alain Milliat 30 g, figues violettes, orange blonde et griotte.



Pour toute
commande
supérieure à 48 €
reçue avant le 28 novembre

...ou encore des Foies gras...



Vos cadeaux

FRANCO
de port
à 149 €

• Pour 119 € vous recevrez en plus 65 g de Bloc de Foie gras

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

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

• Pour 199 € vous recevrez 130 g de Bloc de Foie gras

• Pour 249 € vous recevrez 200 g de Bloc de Foie gras

• Pour 299 € vous recevrez 300 g de Bloc de Foie gras

• Pour 399 € vous recevrez 400 g de Bloc de Foie gras

Les cadeaux sont réservés à la vente par correspondance. Ils ne sont pas cumulables (sauf cadeau de rapidité)

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

Frais de port de 12,90 € pour produits crus (références commençant par U ou N)

Port offert pour un montant supérieur à 149 €.

Frais de port Europe à partir de 14,95 € (Pays frontaliers France, nous consulter) - Pas d'expédition de produits frais hors France

Quelques NOUVEAUTÉS...



Aiguillettes séchées fourées au foie gras
Réf. M5512



Duo de rillettes oie et canard mi-cuites
Réf. X13131



Lot de 6 nectars artisanaux
Réf. X13132

Cellier du Périgord - Hôtel de Maleville - Place de la Liberté - BP 39 - 24201 Sarlat cedex
cellierduperigord@gmail.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 : cellierduperigord@gmail.com
 ou sur notre site internet : www.foie-gras-sarlat.com

Bon de commande 2015-16

Commandez sur INTERNET

et gagnez un cadeau supplémentaire*

1 Rillettes d'oie confite 65 g

* minimum d'achat de 48,00 €



Adresse de livraison (Si elle est différente)

Nom :
 Prénom :
 Société :
 Adresse :
 Etage : Porte : Code :
 Code Postal : Ville :
 Tél. (OBLIGATOIRE pour la livraison du colis)

Adresse e-mail :

A expédier dès réception ou après le :

Adresse de facturation

Nom :
 Prénom :
 Société :
 Adresse :
 Etage : Porte : Code :
 Code Postal : Ville :
 Tél. (OBLIGATOIRE pour la livraison du colis)

Adresse e-mail :

Je souhaite recevoir les réductions par e-mail (maxi. 2 par mois)
 Je ne souhaite pas, tant pis pour les promos !

Réf.	Désignation	Prix unitaire	Qté	TOTAL
CAD108	Coffret de 3 Confitures 30g Alain Milliat offert pour toute commande passée avant le 28 novembre	OFFERT	1	
Frais de port offerts à partir de 149 € d'achats				

SOUS TOTAL

Frais de port classiques

~~9,80 €~~ OU { 5,99 €
12,90 €

Si la référence des produits commandés commence par U ou N >> Si transport urgent produits frais

TOTAL (1)

Envoi de cadeau

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 : Code Postal : Ville :
 Prénom : Tél.
 Adresse : Adresse e-mail :
Ne sera pas utilisée à des fins commerciales
 Etage : Porte : Code :
 A expédier dès réception ou après le :

Réf.	Désignation	Prix unitaire	Qté	TOTAL

SOUS TOTAL

Frais de port classiques

OU { 5,99 €
12,90 €

Si transport urgent produits frais*

TOTAL (2)

Cadre réservé à nos services	Reçu le	Acompte	N° de commande

N'oubliez pas vos CADEAUX

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



De délicieux BLOCS DE FOIE GRAS DE CANARD

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

MONTANT DE LA COMMANDE

**TOTAL (1)+ (2)
NET À PAYER**

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