

Catalogue

2 0 1 8

www.foie-gras-sarlat.com



Sommaire

POUR OFFRIR

COFFRETS CADEAUX	44-52
PANIER GOURMANDS	

FOIES GRAS

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

PRODUITS CRUS

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

ENTRÉES RAFFINÉES

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

PLATS DE RÉSISTANCE

CONFITS DE CANARD, D'OIE, DE POULE	18
AUTRES CONFITS (GÉSIEURS, MANCHONS, MAGRETS)	19
CASSOULETS GOURMANDS	20
PLATS CUISINÉS	21
LÉGUMES ET PÂTES ARTISANALES	22
TRUFFES ET AUTRES CHAMPIGNONS	23

ACCOMPAGNEMENTS ET CONDIMENTS

SAUCES ET CONDIMENTS	24
MOUTARDES ET MAYONNAISES	24
ÉPICES DU PÉRIGORD	24
SELS AROMATISÉS	24
HUILES ET VINAIGRES	25

FROMAGES D'ARTISANS DU PÉRIGORD DOUCEURS

FROMAGES	26
CHUTNEYS, ACCOMPAGNEMENT POUR FOIES GRAS ET FROMAGES	26
MACARONS ARTISANAUX	27
FRUITS AU SIROP RAFRAÎCHIS	27
BONBONS ET DOUCEURS RÉGIONALES	27
PRUNEAUX FOURRÉS ET CHOCOLATS	28
TABLETTES DE CHOCOLAT ARTISANALES	29
BISCUITS ARTISANAUX	29
MIELS ET CONFITURES	30
PÂTES À TARTINER	30
CACAO, JUS DE FRUITS ET PÂTISSERIE	31
CAFÉS, THÉS ET INFUSIONS	32

VINS ET ALCOOLS

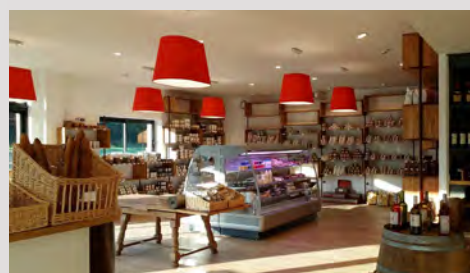
APÉRITIFS, CRÈMES ET LIQUEURS	33
FRUITS À L'ALCOOL (SUPÉRIEUR À 17°)	33
BIÈRES ARTISANALES	34-35
EAUX-DE-VIE RÉGIONALES	36
WHISKY ET ALCOOL DU MONDE	36-37
RENCONTRE DANS LE VIGNOBLE	38
CARTE DES VINS	38-43



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 2017 qui annule et remplace le précédent. Il est valable jusqu'au 15 SEPTEMBRE 2018, 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. 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 RÉGLEMENT - Le règlement s'effectue par chèque joint à la commande ou par carte bancaire. Pour les commandes internet, vous disposez d'un mode de paiement sécurisé. Nos conserves sont garanties. Toute boîte défectueuse sera échangée si retournée avant un an.

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

www.foie-gras-sarlat.com

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

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

FOIES GRAS en conserve

Réf € au 100 g Désignation Poids net Prix en €

Foies gras entiers

FOIE GRAS D'OIE ENTIER DU PÉRIGORD

C301	16, ⁶²	3 parts, bocal	130 g	21, ⁶⁰
C302	17, ¹³	4 parts, bocal	190 g	32, ⁵⁵
C303	16, ¹⁷	6/7 parts, bocal	320 g	51, ⁷⁵



FOIE GRAS DE CANARD ENTIER DU PÉRIGORD

C308	15, ⁰⁰	3 parts, bocal	130 g	19, ⁵⁰
C309	13, ⁸³	4 parts, bocal	180 g	24, ⁹⁰
C425	14, ⁴⁰	4 parts, boîte	200 g	28, ⁸⁰
C310	14, ¹⁷	6/7 parts, bocal	300 g	42, ⁵⁰



FOIE GRAS ENTIER DE CANARD DE BARBARIE

C477	16, ⁵⁵	4 parts, bocal	190 g	31, ⁴⁵
------	-------------------	----------------	-------	-------------------

Blocs de foie gras

BLOC DE FOIE GRAS D'OIE DU PÉRIGORD

C311	13, ³⁸	1 part	65 g	8, ⁷⁰
C312	12, ⁵⁵	2 parts	100 g	12, ⁵⁵
C313	12, ⁴⁶	3 parts	130 g	16, ²⁰
C314	12, ¹⁸	4 parts	200 g	24, ³⁵



BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD DU PÉRIGORD

C319	11, ³¹	1 part	65 g	7, ³⁵
C320	10, ³⁰	2 parts	100 g	10, ³⁰
C321	10, ⁷³	3 parts	130 g	13, ⁹⁵
C322	9, ⁹⁵	4 parts	200 g	19, ⁹⁰



Foies gras truffés

FOIE GRAS ENTIER DE CANARD DU PÉRIGORD TRUFFÉ 5 %

C495	31, ⁵³	4 parts, bocal	190 g	59, ⁹⁰
------	-------------------	----------------	-------	-------------------



FOIE GRAS ENTIER D'OIE DU PÉRIGORD TRUFFÉ 3 %

C306	27, ⁷⁹	4 parts, bocal	190 g	52, ⁸⁰
C307	23, ⁴⁴	6 à 7 parts, bocal	320 g	75, ⁰⁰



BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD DU PÉRIGORD TRUFFÉ 3%

C325	15, ⁷⁷	3 parts, boîte	130 g	20, ⁵⁰
C326	14, ⁹⁰	4 à 5 parts, boîte	200 g	29, ⁸⁰



BLOC DE FOIE GRAS D'OIE DU PÉRIGORD TRUFFÉ 5%

C288	29, ⁸⁰	2 parts	100 g	29, ⁸⁰
------	-------------------	---------	-------	-------------------



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.

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



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



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



FOIES GRAS
mi-cuits

Réf € au 100 g Désignation Poids net Prix en €

Foies gras mi-cuits
SOUS VIDE NATURE

(DLC de 3 à 6 mois)

LOBE DE FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT

M503 13,¹⁶ La barquette 320 g 42,¹⁰

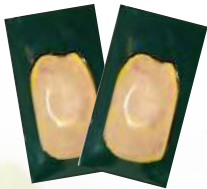
LE MARBRÉ DE FOIE GRAS DE CANARD
ENTIER MI-CUIT

M507 16,⁴⁴ La barquette 180 g 29,⁶⁰

M508 12,⁶² La barquette 420 g 53,⁰⁰

LOT DE 2 LOBES DE FOIE GRAS
DE CANARD MI-CUIT

X13050 13,¹⁵ 2 barquettes de 6/7 parts 640 g 84,²⁰



OFFERTS

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

Réf € au 100 g Désignation Poids net Prix en €

Foies gras mi-cuits
SOUS VIDE PARFUMÉS (DLC de 3 à 6 mois)

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT
AU PIMENT D'ESPELETTE

M5532 15,¹⁸ Sous-vide - 4 parts 200 g 30,³⁵

3 ROULEAUX DE FOIE GRAS ENTIER
CUITS AU SEL (piment, nature, poivre)

M5530 14,²³ Sous-vide - 4/5 parts 150 g 21,³⁵ €
-26% 15,⁸⁰

LOBE DE FOIE GRAS DE CANARD ENTIER
MI-CUIT AUX BAIES DE POIVRE NOIR CONCASSÉES

M504 13,¹⁶ La barquette de 6/7 parts 320 g 42,¹⁰

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT
AU POIVRE DE SARAWAK

M509 17,⁴⁴ La barquette de 4 parts 180 g 31,⁴⁰

M510 13,²⁹ La barquette de 8/9 parts 420 g 55,⁸⁰

MILLEFEUILLE DE FOIE GRAS DE CANARD
MI-CUIT AUX TRUFFES DU PÉRIGORD 5%

M535 28,⁵⁸ La barquette de 4 parts 180 g 51,⁴⁵



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



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



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

FOIES GRAS *mi-cuits*

Foies gras mi-cuits au torchon (DLC d'1 mois env.)

Réf	€ au 100 g	Désignation	Poids net	Prix en €
M502	17, ⁴⁹	FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT AU TORCHON Sous-vide 8/9 parts	400 g	69,⁹⁵
M537	20, ⁹²	FOIE GRAS DE CANARD DE BARBARIE ENTIER MI-CUIT AU TORCHON Sous-vide 5 parts	250 g	52,³⁰
M538	35, ⁴⁵	FOIE GRAS D'OIE ENTIER MI-CUIT AU TORCHON Sous-vide 4 parts	200 g	70,⁹⁰

Foies gras mi-cuits traditionnels (DLC + de 9 mois env.)

Réf	€ au 100 g	Désignation	Poids net	Prix en €
M516	10, ³⁵	BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD DU PÉRIGORD MI-CUIT 3 parts	130 g	13,⁴⁵
M542	9, ⁶⁵	4 parts	200 g	19,³⁰
M543	9, ³⁵	8 parts	400 g	37,⁴⁰
M544	7, ⁵⁰	20 parts	1000 g	75,⁰⁰

Réf	€ au 100 g	Désignation	Poids net	Prix en €
M520	14, ³⁹	FOIE GRAS DE CANARD ENTIER DU PÉRIGORD MI-CUIT 4 parts, bocal	180 g	25,⁹⁰
M521	14, ¹⁷	6/7 parts, bocal	300 g	42,⁵⁰

Réf	€ au 100 g	Désignation	Poids net	Prix en €
M522	16, ⁵⁵	FOIE GRAS D'OIE ENTIER DU PÉRIGORD MI-CUIT 4 parts, bocal	190 g	31,⁴⁵

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

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

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

À DÉGUSTER
avec nos foies gras

Réf. X13103

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

-20%
Les 5 pots de 50 g
6,70 €
~~8,40 €~~



6,30 €

Réf. D772

**PAIN D'ÉPICE ARTISANAL
FIGUE ET NOIX 200 G**
en accompagnement du foie gras



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

FOIES GRAS ET VIANDES CRUS

sous-vide



Réf € au 100 g Désignation Poids net Prix en €

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

Foies gras crus sous vide

U950 FOIE GRAS DE CANARD CRU EXTRA DU PÉRIGORD
8,⁴⁰ Sous vide (conservation 12 jours) 450 g +/- 50 g **37,⁸⁰**

LOT DE 2 FOIES GRAS DE CANARD CRUS EXTRA DU PÉRIGORD
8,³⁵ Sous vide (conservation 12 jours) 900 g +/- 100 g **73,³⁰** 75,⁶⁰€
-3%

U955 FOIE GRAS DE CANARD CRU EXTRA DU PÉRIGORD - DÉVEINÉ
10,²³ Sous vide (conservation 12 jours) 400 g +/- 50 g **40,⁹⁰**

U952 FOIE GRAS D'OIE CRU EXTRA DU PÉRIGORD
11,⁹⁹ Sous vide (conservation 12 jours) 780 g +/- 80 g **93,⁵⁰**

U1101 FOIE GRAS D'OIE CRU EXTRA DU PÉRIGORD - DÉVEINÉ
13,⁸³ Sous vide (conservation 12 jours) 720 g +/- 80 g **99,⁵⁵**

62,80 €
Soit 14,03€/100g

~~70,35 €~~
-10 %

X13070
KIT DE FABRICATION
TERRINE
de foie gras truffé

- 1 FOIE GRAS CRU,
- 1 TRUFFE D'ÉTÉ SURGELÉE 50G
- 2 TERRINES EN CÉRAMIQUE ENV. 500 G

Magrets d'Oie et de Canard crus SOUS-VIDE (CONGÉLATION POSSIBLE)



**U967 RÔTI DE MAGRET
AU FOIE GRAS DU PÉRIGORD**
sous-vide env. 1000g +/- 100g

39,95 €
Soit 3,99€/100g



**U1124 LOT DE 3 MAGRETS
D'OIE CRUS DU PÉRIGORD**
sous-vide env. 1050g +/- 100g

27,90 €
Soit 2,66€/100g



**U1123 LOT DE 3 MAGRETS DE
CANARD CRUS DU PÉRIGORD**
sous-vide env. 1140g +/- 100g

27,90 €
Soit 2,45€/100g



**U1110 LOT DE 6 CÔTELETTES
DE CANARD GRAS CRUES**
sous-vide (3x2) env. 1050g +/- 100g

29,95 €
Soit 2,85€/100g

VIANDES CRUES DU PERIGORD

sous-vide

Mignon de veau aux pommes
caramélisées et foie gras
Cuisson 25 min à 190°C
Réf. U1066



Côte de bœuf au foie gras
cuisson 30 min à 200°C
Réf. U1064



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

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

Veau de Dordogne

Le Mignon de Veau au Foie gras est un millefeuille composé de couches successives de viande de veau du Périgord, pommes caramélisées et foie gras de canard cru, assaisonné de sel et de poivre. Il sera par excellence, le plat de fête recherché par tous les gourmets.

MIGNONS DE VEAU AU FOIE GRAS ET POMMES CARAMELISÉES

U1066	2, ⁹⁵	Le lot de 3 mignons	600 g +/- 60 g	17, ⁷⁰
-------	------------------	---------------------	----------------	-------------------

COLIS DE VEAU FERMIER DE DORDOGNE 3 KG

U1122	2, ⁰⁰	4 escalopes (480g), 1 rôti (1000g), 6 paupiettes (480g), blanquette sans os (800g), tendrons (250g)	3000 g	59, ⁹⁹
-------	------------------	--	--------	-------------------

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

Bœuf de Dordogne

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

CÔTE DE BOEUF DE DORDOGNE AU FOIE GRAS 20%

U1064	3,99	Sous-vide - 6/7 parts	1500 g +/- 150 g	59, ⁹⁰
-------	------	-----------------------	------------------	-------------------

CÔTE DE BOEUF LIMOUSINE DE DORDOGNE

U999	3,33	Sous-vide - 6/7 parts	1500 g	49, ⁹⁰
------	------	-----------------------	--------	-------------------

COLIS DE BOEUF DE DORDOGNE RACE LIMOUSINE 3 KG

U1121	2,00	2 faux-filets (400 g), 2 steack (300 g), 1 rosbeef (1kg), Bourguignon (800 g), Gîte (500 g)	3000 g	59, ⁹⁹
-------	------	--	--------	-------------------

ESCARGOTS DE BOEUF AU BEURRE DE TRUFFE 3% ENVIRON

U1062	4,69	Sous-vide - 4/5 parts	850 g +/- 50 g	39, ⁹⁰
-------	------	-----------------------	----------------	-------------------



Escargot de bœuf au beurre truffé - Réf. U1062

POISSONS ÉLEVÉS ET PRÉPARÉS *en Périgord*



Œufs de truites du Périgord - Réf. M531

Réf € au 100 g Désignation Poids net Prix en €

Truite d'Aquitaine EN CONSERVE

C147	7, ⁴⁰	Le bocal	75 g	5, ⁵⁵	
C148	7, ⁶⁷	Le bocal	75 g	5, ⁷⁵	
C149	7, ⁴⁰	Le bocal	75 g	5, ⁵⁵	
X13135	7, ⁴²	Fumée, aneth et piment	225 g	14, ⁹⁵	
M531	12, ²⁵	Le bocal (à conserver au réfrigérateur)	80 g	9, ⁸⁰	
M5537	8, ⁰⁰	Sous-vide (à conserver au réfrigérateur)	375 g +/-25 g	30, ⁰⁰	

16,⁸⁵ €
-11%

Réf € au 100 g Désignation Poids net Prix en €

Caviar d'aquitaine

BEURRE DE CAVIAR À 33 %

U984	52, ⁵⁰	La boîte (à conserver au réfrigérateur)	50 g	26, ²⁵
------	-------------------	---	------	-------------------

CAVIAR D'AQUITAINE PERLE NOIRE

U1077	190, ⁰⁰	La boîte (à conserver au réfrigérateur)	30 g	57, ⁰⁰
-------	--------------------	---	------	-------------------

U953	190, ⁰⁰	La boîte (à conserver au réfrigérateur)	50 g	95, ⁰⁰
------	--------------------	---	------	-------------------

U1078	182, ⁰⁰	La boîte (à conserver au réfrigérateur)	100 g	182, ⁰⁰
-------	--------------------	---	-------	--------------------

CAVIAR DE NEUVIC

U1071	265, ⁰⁰	La boîte Nano (à conserver au réfrigérateur)	10 g	26, ⁵⁰
-------	--------------------	--	------	-------------------

U1092	220, ⁰⁰	La boîte Signature (à conserver au réfrigérateur)	100 g	220, ⁰⁰
-------	--------------------	---	-------	--------------------

LOT DE 6 BOÎTES DE CAVIAR DE NEUVIC NANO

X13143	260, ⁴²	Les 6 boîtes (à conserver au réfrigérateur)	6 x 10 g	150, ⁰⁰
--------	--------------------	---	----------	--------------------

156,²⁵ €
-4%



Beurre de caviar - Réf. U984

Huitres du Bassin d'Arcachon

HUÎTRES D'ARCACHON-CAP FERRET

M5520	Calibre 3	Bourriche de 4 x 12	39, ⁶⁰
-------	-----------	---------------------	-------------------

M5521	Calibre 2	Bourriche de 4 x 12	42, ⁵⁰
-------	-----------	---------------------	-------------------



ENTRÉES *raffinées*



Réf € au 100 g Désignation Poids net Prix en €

Mise en bouche

C497	6, ⁸⁸	Le bocal 1 part	40 g	2, ⁷⁵
X13225	6, ⁶²	6 bocaux de 40 g	240 g	15, ⁹⁰

CRÈME BRÛLÉE AU FOIE GRAS DE CANARD

LOT DE 6 CRÈMES BRÛLÉES AU FOIE GRAS DE CANARD

Réf € au 100 g Désignation Poids net Prix en €

Les soufflés

C400	7, ²⁹	Le bocal 1 part	85 g	6, ²⁰
C401	8, ⁵³	Le bocal 1 part	85 g	7, ²⁵

LE SOUFFLÉ AU FOIE GRAS DE CANARD

LE SOUFFLÉ AUX ÉCLATS DE TRUFFES NOIRES DU PÉRIGORD



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



Tourain blanchi, une pure spécialité
Périgordine - Réf. C181

Réf € au 100 g Désignation Poids net Prix en €

Les soupes et croûtons

Z2336	8, ³⁰	2 parts	50 cl	4, ¹⁵
C171	8, ⁵³	4 parts	85 cl	7, ²⁵
C181	0, ⁷³	4 parts	800 g	5, ⁸⁰
C427	7, ¹⁸	3 parts	72 cl	6, ¹⁰
C432	8, ⁴⁷	3 parts	72 cl	6, ¹⁰

SOUPE FINE DE CÈPES

VELOUTÉ D'AUTOMNE (CHÂTAIGNE, POTIRON) BIO

TOURAIN BLANCHI À L'AIL

SOUPE FINE D'ASPERGES BIO

SOUPE FINE DE CHÂTAIGNES BIO



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



GOURMANDISES

apéritives



Réf € au 100 g Désignation Poids net Prix en €

Gourmandises apéritives au canard

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

C297	3,72	Le bocal	90 g	3,35
TOASTINADE DE CANARD AU CONFIT DE FIGUES ET PAIN D'ÉPICES				
C290	3,72	Le bocal	90 g	3,35
TOASTINADE DE CANARD AUX TOMATES ET PIMENT D'ESPELETTE				
C482	3,72	Le bocal	90 g	3,35
TOASTINADE DE CANARD AUX CÈPES EN PERSILLADE				
C291	3,72	Le bocal	90 g	3,35
TOASTINADE DE CANARD AU MIEL ET FROMAGE DE CHÈVRE				
X13049	2,77	Les 4 bocaux 4 x 90g	360 g	10,00

~~13,40 €~~
-25 %



Tomatine olive apéritive - Réf. C142

Réf € au 100 g Désignation Poids net Prix en €

Gourmandises apéritives originales

C142	5,15	Le bocal	100 g	5,15
TOMATINE OLIVE APÉRITIVE MARC PEYREY				
C173	6,25	Le bocal	250 g	6,25
MARRONS GRILLÉS POUR L'APÉRITIF				
O3130	13,56	Le bocal	45 g	6,10
BEURRE ECHIRÉ AUX TRUFFES NOIRES 3%				

Gourmandises

C395	5,20	Le bocal	200g	10,40
PETITES SAUCISSES DE TOULOUSE AU PIMENT D'ESPELETTE				
C396	5,98	Le bocal	200g	11,95
PETITS BOUDINS BLANCS AU FOIE DE CANARD				
C397	6,25	Le bocal	200g	12,50
PETITES SAUCISSES DE TOULOUSE ET LEUR TRUFFE DU PÉRIGORD 2%				
C398	5,08	Le bocal	200g	10,15
PETITES SAUCISSES CONFITES AU MAGRET DE CANARD				



Beurre d'Échiré aux truffes noires - Réf. O3130

SPÉCIALITÉS locales

Jambonneau à l'ancienne

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

JAMBONNEAU À L'ANCIENNE

C299 1,79 bocal 350 g 6,25

LOT DE 2 JAMBONNEAUX À L'ANCIENNE + 1 MOUTARDE FINE ALAIN MILLAT 30 G OFFERTE

X13068 730 g 14,10 €
-12% 12,50



Jambonneau à l'ancienne
Réf. C299

Enchaud (ou anchaud), CONFIT DE PORC



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

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

C373 2,84 4 parts, bocal 400 g

11,55 €

Le pantagruélique

CANARD DE BARBARIE ENTIER FARCI



Canard de barbarie entier farci
Réf. C170

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

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

C170 2,95 Boîte de 10 parts 1600 g 47,25 €

Tête de veau ARTISANALE

C4002 2,44 Conserve 2 parts, boîte ... 250 g



6,10 €

Jarret de cochon FARCI

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

C182 1,66 Bocal 4 parts 600 g

9,95 €



Jarret de cochon farci
Réf. C182

CHARCUTERIES

Réf € au 100 g Désignation Poids net Prix en €



Réf M564
85,00 €

Réf M5535
18,90 €

Jambon noir du Périgord

QUART DE JAMBON NOIR DU PÉRIGORD SEC

M5535 2,36 Quart sous-vide 800 g 18,90

JAMBON NOIR DU PÉRIGORD SEC ENTIER ENV.5 KG

M564 1,70 Entier désossé - Sous-vide 5 kg env. 85,00



Cette recette médiévale a été revisitée avec très peu de sel : le jambon est conservé et affiné dans un mélange de poivre, d'ail et de vinaigre, qui lui donne son goût irrésistible.

Charcuteries médiévales maison Lacroix

DEMIE NOIX DE JAMBON RECETTE MÉDIÉVALE

M591 3,91 Sous vide 800 g 31,30

JAMBON MÉDIÉVAL TRANCÉ

M5536 5,90 Sous vide 100 g +/- 10 g 5,90



Réf. M5509

Porc noir de Cambes

QUART DE JAMBON DE PORC NOIR DE CAMBES

M5509 3,47 Sous vide 1000 g +/- 150 g 34,65

JAMBON DÉSOSSÉ DE PORC NOIR DE CAMBES

M5510 2,60 Sous vide 8000 g +/- 900 g 207,60

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.

Réf € au 100 g Désignation Poids net Prix en €

Nul besoin de faire l'éloge des charcuteries espagnoles : Serrano, Pata Negra, autant de noms qui donnent l'eau à la bouche à leur simple évocation. La Paleta de Serrano est déjà une merveille, c'est la patte avant du cochon, faite à la manière d'un jambon) présentée sous vide, elle se conserve aisément dans un endroit frais après ouverture. Le Jambon Pata Negra issu de Porc Ibérique est quant à lui le summum, le fin du fin. Le porc est nourri de glands les derniers mois d'engraissement, ce qui révèle pour le jambon un goût de noisette et un parfum 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.

Charcuteries espagnoles

JAMBON IBÉRIQUE DE BELLOTA

D.O GUIJUELO ET SON COFFRET DE PRÉSENTATION

M5524 5,64 8 kg 451,50

JAMBON IBÉRIQUE DE BELLOTA

D.O. GUIJUELO DÉSOSSÉ ET PARÉ

M5525 10,32 Sous vide 900 g +/- 100 g 92,90

PALETA BLANCA GRASA BODEGA 18 MOIS MINI

M5526 1,62 4,4 kg 71,40

JAMBON IBÉRIQUE DE BELLOTA

SOUS VIDE COUPÉ AU COUTEAU

M5527 15,55 Sous vide 100 g 15,55

CHORIZO EXTRA IBÉRIQUE BELLOTA

SOUS VIDE COUPÉ AU COUTEAU

M5528 5,15 Sous vide 100 g 5,15

CHORIZO CULAR EXTRA IBÉRIQUE CAMPANA BELLOTA

M5529 2,06 Sous vide 500 g 10,30



Chorizo cular extra ibérique Campana Bellota 500 g - Réf M5529



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



Bellota coupé au couteau Réf. 5527



Poleta Blanca Grassa Bodega Réf M5526

CHARCUTERIES

Demi magret au piment d'Espelette - Réf M5533

Coppa - Réf. M569

Réf € au 100 g Désignation Poids net Prix en €

Magrets de canard et d'oie séchés

MAGRET DE CANARD FUMÉ ENTIER
M528 6,⁵⁸ Sous vide 200 g **13,¹⁵**

MAGRET DE CANARD SÉCHÉ ENTIER
M529 6,²⁵ Sous vide 200 g **12,⁵⁰**

MAGRET D'OIE SÉCHÉ ENTIER DU PÉRIGORD
M576 5,⁷⁴ Sous vide 190 g **10,⁹⁰**

LOT DE 2 MAGRETS OIE SÉCHÉ ET CANARD FUMÉ
X13029 5,³² Sous vide 390 g env. **20,⁷⁵** ~~24,¹⁵ €~~ **-14 %**

MAGRET DE CANARD SÉCHÉ FOURRÉ AU FOIE GRAS
M527 7,²² Sous vide, 5 parts 250 g **18,⁰⁵**

DEMI MAGRET SÉCHÉ AU PIMENT D'ESPELETTE
M5533 6,⁰⁸ Sous vide 130 g **7,⁹⁰**

PLAQUE DE MAGRET DE CANARD FUMÉ TRANCÉ
M581 8,¹³ Sous vide 75 g **6,¹⁰**

PLAQUE DE MAGRET DE CANARD SÉCHÉ TRANCÉ
M580 8,¹³ Sous vide 75 g **6,¹⁰**

Magret fumé tranché
Réf. M581

Magret fourré au foie gras
Réf. M527

Réf € au 100 g Désignation Poids net Prix en €

Charcuteries maison Coudeyrat

SAUCISSON SEC SUPÉRIEUR MÉDAILLE D'OR CGA 2013
M567 2,⁵⁰ En filet 280 g **6,⁹⁹** ~~9,⁰⁵ €~~ **-22 %**

SAUCISSON AU FOIE GRAS 280G
M565 5,⁶³ En filet 280 g **15,⁷⁵**

COPPA
M569 4,²⁰ Sous vide 350 g +/- 50 g **10,⁵⁰**



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



Saucisson sec supérieur
Médaille d'Or CGA
Réf. M567

Charcuteries de Lacauze

SAUCISSE SÈCHE DE CANARD
M560 2,⁵⁶ La pièce 250 g env. **6,⁹⁵** ~~9,⁰⁵ €~~ **-28 %**

SAUCISSE SÈCHE AUX CÈPES
M561 2,⁵² La pièce 250 g env. **6,⁹⁵** ~~9,⁰⁵ €~~ **-23 %**



X13055 LOT DE 2 SAUCISSES SÈCHES

2,¹⁸ 2 pièces : canard et cèpes
500 g

~~18,¹⁰ €~~
-32 % soit **12,⁰⁰ €**

TERRINES

CONSERVATION À TEMPÉRATURE AMBIANTE

Pâté de canard au Monbazillac

C360 2,⁷³ 3 parts 130 g **3,⁵⁵**



Terrine rustique au jus de truffes

C348 2,⁷³ 3 parts 130 g **3,⁵⁵**



Terrine au magret fumé

C354 2,⁵⁸ 3 parts 130 g **3,³⁵**



Et aussi...

TERRINE FORESTIÈRE AUX MORILLES

C351 2,⁵⁸ 3 parts 130 g **3,³⁵**

TERRINE DE CANARD AUX FIGUES

C349 2,⁷³ 3 parts 130 g **3,⁵⁵**

TERRINE DE LIÈVRE AUX PLEUROTES

C356 2,⁵⁸ 3 parts 130 g **3,³⁵**

TERRINE DE CANARD

C352 2,⁷³ 3 parts 130 g **3,⁵⁵**

TERRINE DE CAMPAGNE

C353 2,⁵⁸ 3 parts 130 g **3,³⁵**

TERRINE DE SANGLIER À L'ARMAGNAC

C355 2,⁵⁸ 3 parts 130 g **3,³⁵**

Duo de rillettes - Réf. X13131



Rillettes
et grattons

Réf € au 100 g Désignation Poids net Prix en €

Rillettes et grattons mi-cuits

(À CONSERVER À +2°C)

X13131	1, ⁸¹	Barquette 2x4 parts	400 g	7, ²⁵	10,⁹⁵ € -33 %
M5503	2, ⁹⁵	Barquette 4 parts	200 g	5, ⁹⁰	
M5502	2, ⁹⁵	Barquette 4 parts	200 g	5, ⁹⁰	
M5511	3, ⁰⁵	Sous vide 4 parts	200 g	6, ¹⁰	



Grattons de canard
aux gesiers d'oie
Réf. M5511

Rillettes au foie gras
Réf. C448

Rillettes d'oie confites
Réf. C444 et C445



Réf € au 100 g Désignation Poids net Prix en €

Rillettes et pâtés

À BASE DE VIANDE CONFITE

(CONSERVATION À TEMPÉRATURE AMBIANTE)

RILLETES D'OIE CONFITES					
C444	2, ⁵⁸	3 parts	130 g	3, ³⁵	
C445	2, ⁵³	4 parts	200 g	5, ⁰⁵	
RILLETES DE CANARD CONFITES					
C361	2, ⁵⁸	3 parts	130 g	3, ³⁵	
C362	2, ⁵³	4 parts	200 g	5, ⁰⁵	
RILLETES DE CANARD AU FOIE GRAS DE CANARD 20 %					
C448	3, ⁶³	4 parts	190 g	6, ⁹⁰	
GRATTONS DE CANARD CONFITS					
C359	3, ²²	4 parts	180 g	5, ⁸⁰	
GRILLONS DU PÉRIGORD					
C363	3, ⁰³	4 parts	180 g	5, ⁴⁵	
C449	2, ⁶⁹	3 parts	130 g	3, ⁵⁰	
FRITONS DE CANARD CONFITS					
C418	3, ⁰⁰	4 parts	190 g	5, ⁷⁰	

Assortiments de terrines et rillettes

ASSORTIMENT DE 6
TERRINES DÉGUSTATION 65 G

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

X13039	3, ²¹	6 boîtes de 65 g	390 g
--------	------------------	------------------	-------

ASSORTIMENT DE 4
TERRINES ET RILLETTES 180 G

Rillettes de canard au foie gras, Fritons de canard,
Grattons de canard et Grillons de canard

X13226	2, ⁷⁵	4 bocaux de 180 g	720 g
--------	------------------	-------------------	-------

ASSORTIMENTS DE 4
TERRINES 130G

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

X13054	2, ⁴⁰	4 boîtes de 130 g	520 g
--------	------------------	-------------------	-------





SPÉCIALITÉS au foie gras

Cous farcis - Réf. M526 et C158

Aiguillettes sèches fourrées au foie gras - Réf. M5512

Flûteaux de jambon au foie gras Réf. C339 et X13051

Réf € au 100 g Désignation Poids net Prix en €

Spécialités au foie gras

SOUS VIDE CONSERVATION 3 SEMAINES

FIGES FOURRÉES AU FOIE GRAS

M524	10, ⁵⁰	Par 4 - Sous vide	120 g	12, ⁶⁰
M525	8, ⁶⁷	Par 8 - Sous vide	240 g	20, ⁸⁰

COU DE CANARD FARCI AU FOIE GRAS

M526	5, ⁹³	Sous vide 5 parts	280 g	16, ⁶⁰
------	------------------	-------------------	-------	-------------------

MAGRET DE CANARD SECHÉ FOURRÉ AU FOIE GRAS

M527	7, ²²	Sous vide 5 parts	250 g	18, ⁰⁵
------	------------------	-------------------	-------	-------------------

AIGUILLETES DE CANARD SECHÉES FOURRÉES AU FOIE GRAS DE CANARD

M5512	9, ⁴⁰	Sous vide 4 parts	200 g	18, ⁸⁰
-------	------------------	-------------------	-------	-------------------

CANOCHON FILET MIGNON DE PORC SÉCHÉ FOURRÉ AU FOIE GRAS

M5531	8, ⁴⁷	Sous vide 4 parts	160 g	13, ⁵⁵
-------	------------------	-------------------	-------	-------------------

Canochon - Réf. M5531

Réf € au 100 g Désignation Poids net Prix en €

Spécialités au foie gras

EN CONSERVE

LOT DE 2 FLÛTEAUX DE JAMBON AU FOIE DE CANARD

X13051	4, ⁷⁰	Lot de 2 boîtes	2X200 g	18, ⁸⁰
--------	------------------	-----------------	---------	-------------------

FLUTEAUX DE JAMBON AU FOIE DE CANARD

C339	5, ⁹⁵	4 parts	200 g	11, ⁹⁰
------	------------------	---------	-------	-------------------

BALLOTINE DE MAGRET DE CANARD

C342	5, ⁷⁵	6 parts	200 g	11, ⁵⁰
------	------------------	---------	-------	-------------------

MAGRET DE CANARD FOURRÉ AU FOIE GRAS

C159	5, ⁰²	6 parts	500 g	25, ¹⁰
------	------------------	---------	-------	-------------------

CAILLE FOURRÉE AU FOIE GRAS DE CANARD

C345	7, ²³	4 parts	200 g	14, ⁴⁵
------	------------------	---------	-------	-------------------

COU DE CANARD FARCI AU FOIE GRAS DE CANARD

C158	3, ⁶⁶	6 parts	400 g	14, ⁶⁵
------	------------------	---------	-------	-------------------

COU D'OIE FARCI AU FOIE GRAS D'OIE

C156	3, ⁷³	8 parts	560 g	20, ⁹⁰
------	------------------	---------	-------	-------------------

22,70 €
-17 %



Figues fourrées au foie gras - Réf. M524

PÂTÉS au foie gras

Réf € au 100 g Désignation Poids net Prix en €

Pâtés au foie gras de canard

PÂTÉ FAÇON GRAND MÈRE 20% FOIE DE CANARD

C498 4,³⁸ 3 parts 130 g 5,⁷⁰

PAPITOU

C329 4,⁹⁶ 3 parts 130 g 6,⁴⁵

C330 4,⁵³ 4 parts 200 g 9,⁰⁵

C331 3,⁸¹ 8 parts 400 g 15,²⁵

LOT DE 4 PÂTÉS AU FOIE GRAS

X13030 5,⁴⁵ les 4 boîtes de 130 g 520 g 23,⁹⁵

PÂTÉ DE FOIE DE CANARD 50%

C332 6,⁰⁸ 3 parts 130 g 7,⁹⁰

C333 6,³⁴ 4 parts 190 g 12,⁰⁵

PÂTÉ DE FOIE DE CANARD TRUFFÉ 3%

C334 8,³⁸ 3 parts 130 g 10,⁹⁰

RUSTIGNAC PÂTÉ AU FOIE GRAS ENTIER ET SES LAMELLES DE TRUFFE NOIRE (2%)

C343 9,²⁸ 4 parts 160 g 14,⁸⁵

PÂTÉ DE SARLAT AU FOIE GRAS ENTIER DE CANARD

C420 7,³⁹ 3 parts 130 g 9,⁶⁰

Pâtés au foie gras d'oie

TERRINE DU CELLIER 50% FOIE GRAS D'OIE

C335 6,³⁸ 3 parts 130 g 8,³⁰

PÂTÉ GOURMAND AU FOIE D'OIE 25%

C478 4,⁰⁸ 3 parts 130 g 5,³⁰

LOT DE 2 PÂTÉS DE

foie de canard 50%

X13067 4,⁸⁴ 2 bœufs 380 g

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



23,⁰⁵ €
-20%

18,⁴⁰ €



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



Pâté de Sarlat- Réf. C420



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

CUISSES *confites*

Réf € au 100 g Désignation Poids net Prix en €

Confits de canard

CONFITS DE CANARD DU SUD-OUEST

C366	1, ⁹⁷	1 cuisse	380 g	7, ⁵⁰
C367	1, ⁹⁰	2 cuisses	760 g	14, ⁴⁵
C494	1, ⁵⁸	4 cuisses	1250 g	19, ⁸⁰
C368	1, ⁴³	5 cuisses	1600g	22, ⁹⁰

CONFIT DE CANARD DE BARBARIE 2 CUISSES

C473	2, ²⁸	2 cuisses	700 g	15, ⁹⁵
------	------------------	-----------------	-------------	-------------------

LOT DE 3 CUISSES DE CANARD CONFITES MI-CUITES

M541	2, ⁵⁴	3 cuisses sous vide	600 g	15, ²⁵
------	------------------	---------------------------	-------------	-------------------

Confits d'oie

CONFIT D'OIE 2 CUISSES

C160	1, ⁶⁶	2 cuisses	960 g	15, ⁹⁰
------	------------------	-----------------	-------------	-------------------

CONFIT D'OIE DU PÉRIGORD AILE ET CUISSE

C287	1, ⁸⁰	3 parts	1050 g	18, ⁹⁵
------	------------------	---------------	--------------	-------------------

Confit de poule

CONFIT DE POULE À LA GRAISSE DE CANARD

C483	1, ⁴³	2 cuisses	800 g	11, ⁴⁵
------	------------------	-----------------	-------------	-------------------

LOT DE SPÉCIALITÉS DE CANARD CONFIT : CUISSSES, MANCHONS ET GÉSRIERS

X13157	1, ⁰⁹	8 parts	1905 g	
--------	------------------	---------------	--------	--



Cuisses de canard
sous vide - Réf M541



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





PRODUITS *confits*

Gésiers d'Oie confits
Réf. C370



Manchons de canard
confits Réf. C369

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

Gésiers

Les gésiers seront votre allié pour agrémenter vos salades de fêtes.

C370	2, ⁸⁴	4 parts	380 g	10,⁸⁰
	GÉSÍERS D'OIE CONFITS DU PÉRIGORD			
C371	1, ³⁷	2 parts	200 g	5,²⁰
	GÉSÍERS DE CANARD CONFITS DU PÉRIGORD			

Caille confite

**CAILLE CONFITE À LA ROYALE FARCE
AU FOIE GRAS 20%**

C298	1, ⁸³	1 part	350 g	6,⁹⁵
-------------	------------------	--------	-------	------------------------

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

Manchons, magret et saucisses

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

	CONFITS DE MANCHONS DE CANARD			
C369	2, ³⁰	5/6 manchons	765 g	8,⁷⁵
	MAGRET DE CANARD DE BARBARIE CONFIT			
C496	4, ⁰⁹	3 parts	600 g	15,⁵⁵
	SAUCISSES CONFITES À LA GRAISSE DE CANARD			
C443	2, ⁵⁸	4 parts	240 g	6,²⁰

Magret confit
de Barbarie
Réf C496

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

X13083	1, ⁴⁹	3 bocaux - 3 parts	1050 g
---------------	------------------	--------------------	--------



~~20,⁸⁵ €~~
-19 %

16,⁹⁰ €





Cassoulet Gargantuesque aux cuisses de canard - Réf. C295



Cassoulet aux manchons d'Oie confits Réf. C286



Cassoulet au magret d'oie Réf. C284

CASSOULETS Gourmands

Réf € au 100 g Désignation Poids net Prix en €

Cassoulets au canard confit

CASSOULET GASTRONOME AUX MANCHONS DE CANARD

C375	1, ⁵³	1 part	400 g	6, ¹⁰
C376	1, ²⁸	2 parts	760 g	9, ⁷⁵

CASSOULET GARGANTUESQUE AUX CUISSSES DE CANARD

C295	1, ⁴⁴	7 parts	2900 g	41, ⁷⁰
------	------------------	---------	--------	-------------------

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

Réf € au 100 g Désignation Poids net Prix en €

Cassoulets à l'oie

CASSOULET AU MAGRET D'OIE CONFIT

C284	1, ⁵⁶	2 parts	800 g	12, ⁵⁰
------	------------------	---------	-------	-------------------

CASSOULET AUX CUISSSES D'OIE CONFITES

C285	1, ⁶⁹	2 parts	840 g	14, ²⁰
------	------------------	---------	-------	-------------------

CASSOULET AUX MANCHONS D'OIE CONFITS

C286	1, ²⁰	4 parts	1350 g	16, ²⁵
------	------------------	---------	--------	-------------------

Haricots cuisinés à la graisse d'oie

HARICOTS BLANCS À LA GRAISSE D'OIE

C404	1, ⁰⁵	2 parts	400 g	4, ²⁰
C392	0, ⁷⁸	4 parts	800 g	6, ²⁵

KIT POUR CASSOULET MAISON POUR 4 PERSONNES

X13203	1840 g
comprenant :	
- Haricots blancs à la graisse d'oie	800 g
- Manchons de canard sous-vide	800 g
- Saucisses confites à la graisse de canard	240 g

18,⁸⁵ €
-4 %

17,⁹⁸ €
Soit 0,98€/100g



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

Fronton, l'accord parfait AVEC LE CASSOULET



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

CHÂTEAU LA COLOMBIÈRE COSTE ROUGE 2014

VRFN001B14	19, ⁴⁷	AOC FRONTON	75 cl	14, ⁶⁰
------------	-------------------	-------------	-------	-------------------

CHÂTEAU LA COLOMBIÈRE VINUM 2016

VRFN002B16	13, ²⁷	AOC FRONTON	75 cl	9, ⁹⁵
------------	-------------------	-------------	-------	------------------



Tripoux nouvelle recette
Réf. C386



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



Civet d'oie au vin
de Bergerac - C383

PLATS *cuisinés*

Réf € au 100 g Désignation Poids net Prix en €

Spécialités campagnardes

C389 6,⁷⁸ 2/3 parts 400 g **27,¹⁰**

COQ AU VIN DE CAHORS AUX CÈPES

C380 2,¹⁵ 2 parts 400 g **8,⁶⁰**
C381 2,⁴⁶ 3 parts 560 g **13,⁷⁵**

CHOUX FARCIS

C484 1,⁵¹ 2 parts 600 g **9,⁰⁵**

TRIPOUX CUISINÉS NOUVELLE RECETTE

C386 2,⁵¹ 4 parts 390 g **9,⁸⁰**

LOT DE 2 TRIPOUX CUISINÉS NOUVELLE RECETTE

X13158 2,²⁶ 8 parts 780 g **17,⁶⁵**

**10,⁵⁰ €
-9 %**

Réf € au 100 g Désignation Poids net Prix en €

Autour de l'oie et du canard

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

AXOA DE CANARD

C475 1,88 3 parts 560 g **10,⁵⁵**

CIVET D'OIE AU VIN DE BERGERAC

C383 2,37 3 parts 600 g **14,²⁰**

BLANQUETTE D'OIE

C423 2,37 3 parts 600 g **14,²⁰**

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



Axoa de Canard recette Basque
revisitée - Réf. C475



LÉGUMES et accompagnements

Réf € au 100 g Désignation Poids net Prix en €

Accompagnements raffinés

PÉTALES DE TOMATES CONFITES À L'HUILE D'OLIVE ET TOURNESOL MARC PEYREY				
C145	4, ⁵⁷	3/4 parts	150 g	6, ⁸⁵
HARICOTS BLANCS À LA GRAISSE D'OIE				
C392	0, ⁷⁸	3/4 parts	800 g	6, ²⁵
MARRONS PELÉS AU NATUREL				
C174	2, ²³	Bocal 2 parts	260 g	5, ⁸⁰
RATATOUILLE PROVENÇALE				
C470	0, ⁶⁹	Bocal 2 parts	600 g	4, ¹⁵
COURGETTES GRILLÉES AU BASILIC				
C480	1, ³²	Bocal 2 parts	380 g	5, ⁰⁰



Réf. C173



Réf. C145



Réf. C480

Risottos

PRÉPARATION POUR RISOTTO AUX CÈPES				
C499	1, ⁵⁵	Sachet	400 g	6, ²⁰
PRÉPARATION POUR RISOTTO AUX GIROLLES				
C150	1, ⁵⁵	Sachet	400 g	6, ²⁰
RISOTTO CRÉMEUX DE VOLAILLE AU MONBAZILLAC				
C442	2, ⁵⁸	2 parts	400 g	10, ³⁰

Préparation pour risotto
aux cèpes - C499



Réf € au 100 g Désignation Poids net Prix en €

Pâtes artisanales parfumées

RÉGIONALES

PÂTES AUX NOIX ARTISANALES				
C414	1, ⁹⁷	2 parts	150 g	2, ⁹⁵
PÂTES AUX CÈPES ARTISANALES				
C415	1, ⁹⁷	2 parts	150 g	2, ⁹⁵
PÂTES À LA CHATAIGNE ARTISANALES				
C490	1, ⁹⁷²	parts	150 g	2, ⁹⁵
PÂTES AUX BAIES ROSES ET ROMARIN ARTISANALES				
C491	2, ¹⁷	2 parts	150 g	3, ²⁵
PÂTES AU BASILIC ARTISANALES				
C493	2, ¹⁷	2 parts	150 g	3, ²⁵
LOT DE 5 PAQUETS DE PÂTES ARTISANALES (Cèpes, noix, baies roses, basilic et châtaigne)				
X13019	1, ⁸¹	5 sachets	750 g	13, ⁶⁰

15,¹⁰ €
-9 %



Réf. C415



Réf. C491



Réf. C493



Réf. C414



Réf. C490

PÂTES BIO ARTISANALES AB

C4000	1, ⁶⁴	Sachet	250 g	4, ¹⁰
PÂTES BALLERINES À L'ENCRE DE SEICHE				
C4001	1, ⁵⁷	Sachet	300 g	4, ⁷⁰





TRUFFES

et autres champignons

Réf € au 100 g Désignation Poids net Prix en €

Truffes noires du Périgord

CONSERVE

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

	TRUFFE NOIRE D'HIVER DU PÉRIGORD (TUBER MELANOSPORUM) 1 ^{ère} cuisson 12 g	
C452	218, ⁷⁵ Bocal 12 g	26, ²⁵
	TRUFFE NOIRE D'HIVER DU PÉRIGORD (TUBER MELANOSPORUM) 1 ^{ère} cuisson 20 g	
C296	204, ⁷⁵ Bocal 20 g	40, ⁹⁵
	PELURES DE TRUFFES NOIRES	
C409	175, ⁶⁰ Bocal 12,5 g	21, ⁹⁵
	PELURES DE TRUFFES NOIRES	
C410	161, ⁶⁰ Bocal 25 g	40, ⁴⁰
	JUS DE TRUFFES	
C412	31, ³⁰ Bocal 50 ml	15, ⁶⁵



Réf € au 100 g Désignation Poids net Prix en €

Champignons cuisinés

CÈPES CUISINÉS A L'HUILE

C405	5, ⁸⁵ Boîte 2 parts 230 g	13, ⁴⁵
C406	4, ⁵⁵ Boîte 4 parts 460 g	20, ⁹⁵

GIROLLES CUISINÉES À L'HUILE

	Récolte Française sélectionnée	
C488	6, ⁹² Boîte 4 parts 240 g	16, ⁶⁰

TROMPETTES EN CONSERVE

C185	3, ⁶⁹ Boîte 4 parts 160 g	5, ⁹⁰
------	--	------------------

MORILLES EN CONSERVE

C184	11, ⁶⁹ Boîte 4 parts 160 g	18, ⁷⁰
------	---	-------------------

Champignons séchés

MORILLES SÉCHÉES EXTRA

C485	71, ⁰⁰ Equiv. 200 g frais 25 g	17, ⁷⁵
------	---	-------------------

CÈPES SECS EXTRA

C486	13, ¹³ Equiv. 200 g frais 40 g	5, ²⁵
------	---	------------------

GIROLLES SÉCHÉES

C487	20, ⁶⁷ Equiv. 240 g frais 30 g	6, ²⁰
------	---	------------------

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

	50 g sous vide (tuber aestivum)	
N598	54, ⁴⁰ 50 g	27, ²⁰

TRUFFES NOIRES SURGELÉES

	25 g sous vide (tuber aestivum)	
N599	188, ⁶⁰ 25 g	47, ¹⁵



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



Cèpes secs français
Réf. C457



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

SAUCES

et condiments

Réf € au 100 g Désignation Poids net Prix en €

Sauces

SAUCE PÉRIGUEUX AUX TRUFFES NOIRES DU PÉRIGORD 1.5%

A601	4, ³⁵	1/8 boîte 100 g	4, ³⁵
A602	4, ¹³	1/4 boîte 200 g	8, ²⁵

SAUCE AUX CÈPES

A603	1, ⁸³	1/4 boîte 200 g	3, ⁶⁵
------	------------------	-----------------	------------------

SAUCE AUX MORILLES 6%

A605	3, ¹⁰	1/4 boîte 200 g	6, ²⁰
------	------------------	-----------------	------------------

MARMANDINE SAUCE TOMATE FRAÎCHE AUX TOMATES SÉCHÉES MARC PEYREY

A6000	2, ⁵⁸	Bocal 200 g	5, ¹⁵
-------	------------------	-------------	------------------



Moutardes et mayonnaise

MAYONNAISE À LA TRUFFE NOIRE 3%

A681	5, ⁷²	Le pot 180 g	10, ³⁰
------	------------------	--------------	-------------------

MOUTARDE VIOLETTE AU MOUT DE RAISIN DOMAINE DES TERRES ROUGES

A606	2, ⁶⁰	Le pot 200 g	5, ²⁰
------	------------------	--------------	------------------

MOUTARDE VIOLETTE DE BRIVE

A633	2, ³⁰	Le pot 200 g	4, ⁶⁰
------	------------------	--------------	------------------

MOUTARDE AUX NOIX DOMAINE DES TERRES ROUGES

A607	2, ⁶⁰	Le pot 200 g	5, ²⁰
------	------------------	--------------	------------------

MOUTARDE AU PIMENT DOUX DOMAINE DES TERRES ROUGES

A608	2, ⁶⁰	Le pot 200 g	5, ²⁰
------	------------------	--------------	------------------

MOUTARDE AROMATISÉE À LA TRUFFE DOMAINE DES TERRES ROUGES

A609	5, ²³	Le pot 200 g	10, ⁴⁵
------	------------------	--------------	-------------------

MOUTARDE BIO TOMATE ET BASILIC

A690	3, ⁹⁶	Le pot 130 g	5, ¹⁵
------	------------------	--------------	------------------

MOUTARDE BIO CURRY ET CURCUMA

A689	3, ⁹⁶	Le pot 130 g	5, ¹⁵
------	------------------	--------------	------------------

MOUTARDE BIO SAVEUR MANGUE ET GRAINE DE LIN

A688	3, ⁹⁶	Le pot 130 g	5, ¹⁵
------	------------------	--------------	------------------

MOUTARDE BIO SAVEUR CÈPES

A687	3, ⁹⁶	Le pot 130 g	5, ¹⁵
------	------------------	--------------	------------------



Réf. A690



Réf. A689



Réf. A688



Réf. A687



Réf € au 100 g Désignation Poids net Prix en €

Epices du Périgord

SAFRAN DU PÉRIGORD

(4 DOSES)

A663	6300, ⁰⁰	4 doses 0,2 g	12, ⁶⁰
------	---------------------	---------------	-------------------

AROMATES BIO DU PÉRIGORD ORIGAN ROMARIN SARIETTE

G12171	20, ⁷⁵	20 g	4, ¹⁵
--------	-------------------	------	------------------

AROMATES BIO DU PÉRIGORD SPÉCIAL PÂTES ET PIZZAS

G12172	20, ⁷⁵	20 g	4, ¹⁵
--------	-------------------	------	------------------

AROMATES BIO DU PÉRIGORD SPÉCIAL VIANDES ET GRILLADES

G12173	20, ⁷⁵	20 g	4, ¹⁵
--------	-------------------	------	------------------

AROMATES BIO DU PÉRIGORD SPÉCIAL POISSON

G12175	20, ⁷⁵	20 g	4, ¹⁵
--------	-------------------	------	------------------

Sels aromatisés

FLEUR DE SEL À LA TRUFFE D'ÉTÉ 6%

C300	29, ²⁰	50g	14, ⁶⁰
------	-------------------	-----	-------------------

SEL DE GUÉRANDE AU SAFRAN BIO

G12133	3, ¹⁰	100 g	3, ¹⁰
--------	------------------	-------	------------------

SEL DE GUÉRANDE AROMATISÉ SPÉCIAL POISSON BIO

G12131	3, ⁰⁵	100 g	3, ⁰⁵
--------	------------------	-------	------------------

SEL DE GUÉRANDE AROMATISÉ AU THYM BIO VIANDES ET GRILLADES

G12130	2, ⁷⁵	100 g	2, ⁷⁵
--------	------------------	-------	------------------

SEL DE GUÉRANDE À LA FRAMBOISE

C166	3, ¹⁵	200g	6, ³⁰
------	------------------	------	------------------

SEL DE GUÉRANDE AUX NOIX

C167	3, ¹⁵	200g	6, ³⁰
------	------------------	------	------------------

SEL DE GUÉRANDE À LA TRUFFE

C168	7, ²⁵	100 g	7, ²⁵
------	------------------	-------	------------------



Réf. G12130



Réf. G12131



Réf. G12132



Réf. G12133

HUILES et vinaigres

7,25 €



Réf. A671



Réf. A672

13,25 €



Réf. A623



Réf. A624



Réf.

Réf. A625

7,25 €

Vinaigres

VINAIGRE DE VIN BLANC AROMATISÉ À LA TRUFFE MOULIN DE LA GAUMERIE

A623 29,00 La bouteille 25 cl 7,25

VINAIGRE DE VIN BLANC AROMATISÉ À LA NOIX MOULIN DE LA GAUMERIE

A624 29,00 La bouteille 25 cl 7,25

VINAIGRE DE VIN ROUGE AROMATISÉ À LA FRAMBOISE MOULIN DE LA GAUMERIE

A625 29,00 La bouteille 25 cl 7,25

VINAIGRE D'HYDROMEL RUCHER DU MARANDOU

A6008 29,20 **NOUVEAUTÉ** La bouteille 50 cl 7,30

VINAIGRE BALSAMIQUE TRADITIONNEL DE MODÈNE A.O.P. 12 ANS MINIMUM

A664 522,00 La bouteille 10 cl 52,20

VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE IGP CASTAGNO

A656 20,60 La bouteille 25 cl 5,15

Vinaigrettes

VINAIGRETTE AU PIMENT D'ESPELETTE BIO

A698 27,00 La bouteille 25 cl 6,75

VINAIGRETTE SAVEUR TOMATE ET BASILIC BIO

A697 27,00 La bouteille 25 cl 6,75

VINAIGRETTE SAVEUR TRUFFES BIO

A696 27,00 La bouteille 25 cl 6,75

VINAIGRETTE SAVEUR MANGUE BAIES ROSES BIO

A695 27,00 La bouteille 25 cl 6,75

VINAIGRETTE SAVEUR FIGUE ET OIGNONS BIO

A694 27,00 La bouteille 25 cl 6,75

Graisses

GRAISSE D'OIE

C394 1,14 Le bocal 320 g 3,65

C393 0,93 La boîte 700 g 6,50

GRAISSE DE CANARD

C419 1,07 Le bocal 340 g 3,65

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

Huiles

A668 **HUILE DE NOIX TRADITION MOULIN DU VAL BOUTEILLE**
29,00 La bouteille 25 cl 7,25

A669 **HUILE DE NOIX VIERGE MOULIN DU VAL**
23,70 Le bidon 50 cl 11,85

A671 **HUILE DE NOIX VIERGE 1^{RE} PRESSION À FROID BIO MOULIN DE LA GAUMERIE**
50,00 La bouteille 25 cl 12,50

A672 **HUILE DE NOISETTE VIERGE À FROID BIO MOULIN DE LA GAUMERIE**
53,00 La bouteille 25 cl 13,25

A620 **HUILE D'OLIVE ET ARÔME TRUFFE NOIRE**
35,80 La bouteille 25 cl 8,95

A621 **HUILE D'OLIVE ET ARÔME TRUFFE NOIRE**
81,00 La bouteille 5 cl 4,05



Réf. A695



Réf. A698



Réf. A696



Réf. A697

6,75 €

FROMAGES DU PÉRIGORD

et Chutneys

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

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

Fromages d'Artisans du Périgord

O3105	2, ⁹⁶	600 g +/- 50 g	17, ⁷⁵
	TOMME DE VACHE DU PÉRIGORD AFFINÉE AU LAIT CRU		
O3121	2, ⁸³	315 g env	8, ⁹⁰
	DEMI TOMME DE VACHE AFFINÉE AU LAIT CRU FERME DE LA BRUNIE		
O3120	2, ⁹⁰	200 g	5, ⁸⁰
	MARINADE DE FROMAGE FERME DE LA BRUNIE		
O3100	2, ⁷⁵	300 g	8, ²⁵
	TRAPPE ÉCHOURNAC À LA NOIX		
O3128	2, ⁹⁵	550 g	16, ²⁵
	TOMMETTE DE BREBIS ABBAYE D'ÉCHOURNAC		

8,85€

-16%

Accompagnement Foie gras et Fromages

A657	3, ⁸⁴	Bocal	95 g	3, ⁶⁵
	SUCRÉ SALÉ D'OIGNONS FRAIS			
A658	3, ⁶⁵	Bocal	100 g	3, ⁶⁵
	CONFIT DE FIGUES			
A611	4, ⁶¹	Bocal	90 g	4, ¹⁵
	CONFIT D'OIGNONS AU MONBAZILLAC			
A612	2, ²⁰	Bocal	220 g	4, ⁸⁵
	CHUTNEY DE FIGUES			
A613	2, ²⁰	Bocal	220 g	4, ⁸⁵
	CHUTNEY DE MANGUE			
A614	2, ²⁰	Bocal	220 g	4, ⁸⁵
	CONFIT D'OIGNONS			
A660	6, ³⁰	Bocal	50 g	3, ¹⁵
	GELÉE DE CONFIT DE MONBAZILLAC AU SAFRAN DU PÉRIGORD			

X13103	2, ⁶⁸	Bocaux de 50 g	5x50 g	6, ⁷⁰
	LOT DE 5 CONFITS (POIRES PIMENT, OIGNONS, CERISES NOIRES, FIGUES, OIGNONS JUS DE TRUFFE)			

8,40€

-20%

Z2039	3, ⁴⁰	Bocal	50 g	1, ⁷⁰
	CONFIT DE FIGUES			
Z2037	3, ⁴⁰	Bocal	50 g	1, ⁷⁰
	CONFIT D'OIGNONS			
Z2262	3, ⁴⁰	Bocal	50 g	1, ⁷⁰
	CONFIT DE POIRES AU PIMENT D'ESPELETTE			
Z2045	4, ¹⁰	Bocal	50 g	2, ⁰⁵
	CONFIT D'OIGNONS AU JUS DE TRUFFE			
Z2085	3, ²⁰	Bocal	50 g	1, ⁶⁰
	CONFITURE DE CERISES NOIRES			
Z2477	6, ²⁵	Bocal	40 g	2, ⁵⁰
	CONFIT DE MONBAZILLAC AUX PAILLETES D'OR			

NOUVEAUTÉ



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



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



LES Douceurs



Macarons artisanaux

C'est dans la petite entreprise familiale de Dordogne que Lucy, jeune chef pâtissière exerce ses talents. Passionnée de cuisine, elle n'a pas repris, mais complété l'aventure de ses parents apiculteurs, en se concentrant sur la conception de pâtisseries à base de miel issu de la production familiale. Les macarons « recette Lucy » en contiennent une petite proportion, qui en plus de leur donner un goût original, leur confère des vertus de conservation inhabituelles pour des produits frais de cette qualité. A conserver au réfrigérateur DLC : 2 semaines.

	COFFRET DE 25 MACARONS ARTISANAUX LUCY BORIE			
U1069	32, ³⁸	Boîte cristal	500 g	25, ⁹⁰
	COFFRET DE 16 MACARONS ARTISANAUX LUCY BORIE			
U1070	23, ⁵⁰	Boîte cristal	330 g	18, ⁸⁰

U1069 COFFRET DE 25
MACARONS ARTISANAUX
LUCYBORIE boîte cristal 500g



25,⁹⁰ €
Soit 32,38€/100g

18,⁹⁰ €
Soit 23,50€/100g

U1070 COFFRET DE 16
MACARONS ARTISANAUX
LUCY BORIE boîte cristal 330g

Fruits au sirop rafraîchis à l'alcool (DESSERTS À ENV. 3°)

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



Réf	€ au 100 g	Désignation	Poids net	Prix en €
D738	1, ⁷⁹	MINI-ANANAS RAFFRAÎCHIS AU RHUM	290 ml	5, ²⁰
D742	1, ⁷⁹	MIRABELLES RAFFRAÎCHIES À L'EAU DE VIE DE PRUNES	290 ml	5, ²⁰

Réf	€ au 100 g	Désignation	Poids net	Prix en €
D715	1, ⁷⁹	MINI-POIRES RAFFRAÎCHIES À L' EAU DE VIE	290 ml	5, ²⁰
D716	1, ⁷⁹	MINI-POMMES RAFFRAÎCHIES AU CALVADOS	290 ml	5, ²⁰

D716 MINI POMMES
RAFFRAÎCHIES
AU CALVADOS
290 ml

5,²⁰ €
Soit 1,79€/100g

Bonbons et Douceurs régionales

	NOGAILLOUS DOMAINE DE BÉQUIGNOL			
D701	13, ⁸¹	Boîte 18 pièces	80 g	11, ⁰⁵
	ARLEQUINES DE CARLUX			
D703	3, ⁸⁸	Le sachet	250 g	9, ⁷⁰
	NOIX AU CHOCOLAT			
D708	3, ²⁵	Le sachet	200 g	6, ⁵⁰
	NOIX GRILLÉES			
D711	3, ²⁵	Le sachet	200 g	6, ⁵⁰

	GÂTEAU AUX NOIX ARTISANAL			
D700	2, ⁸⁶	Le gâteau	220 g	6, ³⁰
	NOIX DU PÉRIGORD NOIR AU CHOCOLAT BLANC			
D762	5, ¹⁷	Le paquet	120 g ml	6, ²⁰
	PAIN D'ÉPICES ARTISANAL FIGUES ET NOIX			
D772	7, ⁸⁸	6 à 8 parts	200 g	6, ³⁰
	PRUNES D'ENTE MI-CUITES MARC PEYREY			
D7007	1, ²⁵	Le sachet	500 g	6, ²⁵



6,²⁰ €
Soit 5,17€/100g

D762 NOIX DU PÉRIGORD
AU CHOCOLAT BLANC
le paquet 120g

Chocolats JOËL PATOULLARD



Installé à Privas au cœur de l'Ardèche, **Joël Patouillard** est un chocolatier de renommée internationale, grâce à son titre de Meilleur Ouvrier de France en Chocolaterie. Ses créations n'ont pas d'égal en matière de saveurs.

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

CHOCOLATS et Pruneaux d'Agen



Réf	€ au 100 g	Désignation	Poids net	Prix en €
BALLOTIN DE CHOCOLATS FINS ASSORTIS MOF J.PATOULLARD				
Z2301	9, ²³	Le ballotin	150 g	13, ⁸⁵
Z2333	9, ⁰²	Le ballotin	250 g	22, ⁵⁵

Chocolats MAISON 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 €
CAGETTE ASSORTIMENT CHOCOLAT ARTISANAUX MAISON GUINGUET				
Z2372	5, ¹⁷	La cagette	240 g	12, ⁴⁰
Z2374	4, ⁴⁴	La cagette	400 g	17, ⁷⁵
Z2376	4, ¹⁶	La cagette	720 g	29, ⁹⁵

Pruneaux d'Agen fourrés à la crème de pruneaux MAISON GUINGUET



Réf	€ au 100 g	Désignation	Poids net	Prix en €
PRUNEAUX D'AGEN FOURRÉS A LA CRÈME DE PRUNEAUX				
Z2378	3, ⁹⁸	Le ballotin	250 g	9, ⁹⁵
Z2374	4, ¹⁰	La boîte métal ronde	400 g	16, ⁴⁰



CHOCOLATS et Biscuits

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

Réf	€ au 100 g	Désignation	Poids net	Prix en €	Prix final en €
<i>Tablettes de Chocolat Bovetti</i>					
D791	4,15	100 g	TABLETTE DE CHOCOLAT BLANC SAVEUR FRAMBOISE	5,45 €	4,15 -24 %
D790	4,15	100 g	TABLETTE DE CHOCOLAT LAIT ET PÉTALES DE ROSE	5,45 €	4,15 -24 %
D789	4,15	100 g	TABLETTE DE CHOCOLAT LAIT NOISETTES	5,45 €	4,15 -24 %
D788	4,15	100 g	TABLETTE DE CHOCOLAT LAIT CARAMEL ET FLEUR DE SEL	5,45 €	4,15 -24 %
D787	3,85	100 g	TABLETTE DE CHOCOLAT NOIR PIMENT D'ESPELETTE	5,50 €	3,85 -30 %
D786	3,85	100 g	TABLETTE DE CHOCOLAT NOIR ORANGES CONFITES	5,50 €	3,85 -30 %
D785	3,45	100 g	TABLETTE DE CHOCOLAT NOIR 73%	5,15 €	3,45 -24 %
X13130	18,90	500 g	LOT DE 5 TABLETTES DE CHOCOLAT BOVETTI Noir, piment d'Espelette, blanc saveur framboise, pétales de rose et caramel	27,20 €	18,90 -33 %



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

Réf	€ au 100 g	Désignation	Poids net	Prix en €	Prix final en €
<i>Biscuits artisanaux Lou Cocal</i>					
X13145	3,43	La boîte 300 g	BOÎTE À BISCUITS 6 SABLÉS ARTISANAUX ABRICOT COQUELICOT	14,50 €	10,30 -29 %
X13147	2,09	La boîte 1500 g	BOÎTE À BISCUITS 30 SABLÉS ARTISANAUX ABRICOT COQUELICOT	57,25 €	31,40 -45 %
D772	3,15	200 g	PAIN D'ÉPICES ARTISANAL FIGES ET NOIX		6,30





MIELS et Confitures

Miels du Rucher de Mirandou



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

MIEL DE FORÊT DE DORDOGNE

NOUVEAUTÉ

D7021	2, ²⁰	Le bocal	250 g	5, ⁵⁰
D7020	1, ⁷²	Le bocal	500 g	8, ⁶⁰

MIEL DE DORDOGNE PRIMEUR D'ÉTÉ

NOUVEAUTÉ

D7022	2, ²⁰	Le bocal	250 g	5, ⁵⁰
D7023	1, ⁷²	Le bocal	500 g	8, ⁶⁰



Réf. D7020



Réf. D7023



Réf. D7025

Confitures

CONFITURE DE MELON D'ESPAGNE AU CITRON ARTISANALE

D757	1, ⁵⁸	Le bocal	325 g	5, ¹⁵
------	------------------	----------	-------	------------------

CONFITURE EXTRA AUX FRAISES ARTISANALE

D755	1, ⁵⁸	Le bocal	325 g	5, ¹⁵
------	------------------	----------	-------	------------------

CONFITURE EXTRA AUX FIGUES ARTISANALE

D754	1, ⁹¹	Le bocal	325 g	6, ²⁰
------	------------------	----------	-------	------------------

CONFITURE EXTRA ABRICOTS ARTISANALE

NOUVEAUTÉ

D7030	1, ⁵⁸	Le bocal	325 g	5, ¹⁵
-------	------------------	----------	-------	------------------

CONFITURE EXTRA ORANGES AMÈRES ARTISANALE

NOUVEAUTÉ

D7031	1, ⁵¹	Le bocal	325 g	4, ⁹⁰
-------	------------------	----------	-------	------------------

CONFITURE EXTRA RHUBARBE ARTISANALE

NOUVEAUTÉ

D7032	1, ⁵¹	Le bocal	325 g	4, ⁹⁰
-------	------------------	----------	-------	------------------

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

MIEL DE DORDOGNE D'ÉTÉ

NOUVEAUTÉ

D7024	2, ²⁰	Le bocal	250 g	5, ⁵⁰
D7025	1, ⁷²	Le bocal	500 g	8, ⁶⁰

HYDROMEL DU PÉRIGORD «LA MARANDELLE» 14%

NOUVEAUTÉ

W5049	31, ⁸⁰	Le bocal	50 cl	15, ⁹⁰
-------	-------------------	----------	-------	-------------------

Réf. D764



Réf. D763



Réf. C172



Réf. O3119



À tartiner

PÂTE À TARTINER VÉRITABLE CHOCOLAT NOIR NOISETTES

D764	2, ⁶³	Le bocal	200 g	5, ²⁵
------	------------------	----------	-------	------------------

PÂTE À TARTINER VÉRITABLE CHOCOLAT LAIT NOISETTES

D763	2, ⁶³	Le bocal	200 g	5, ²⁵
------	------------------	----------	-------	------------------

CRÈME DE MARRONS AGRICULTURE BIOLOGIQUE

C172	2, ¹⁰	Le bocal	240 g	5, ⁰⁵
------	------------------	----------	-------	------------------

CONFITURE DE LAIT FERME DE LA BRUNIE

O3119	2, ⁸³	Le bocal	200 g	5, ⁶⁵
-------	------------------	----------	-------	------------------



CACAO, JUS DE FRUITS et Pâtisseries



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

Joie de la Pâtisserie Maison

PRÉPARATION POUR GÂTEAU AUX NOIX MOULIN DU VAL

A675 2,¹⁴ Le flacon 320 g 6,⁸⁵

PRÉPARATION POUR GÂTEAU AUX NOISETTES MOULIN DU VAL

A676 2,¹⁴ Le flacon 320 g 6,⁸⁵

Réf. A 675



Réf. A676



FARINE ARTISANALE DE NOIX BIO SANS GLUTEN MOULIN DE LA GAUMERIE

A673 1,²⁴ Le paquet 500 g 6,²⁰



FARINE ARTISANALE DE NOISETTE BIO SANS GLUTEN MOULIN DE LA GAUMERIE

A674 1,⁶² Le paquet 500 g 8,¹⁰

Cacao

BOÎTE DE VÉRITABLE CACAO EN POUDRE 100% BOVETTI

D7000 3,⁶³ La boîte 200 g 7,²⁵



Nectar et Jus de Fruits Artisanaux

NECTAR D'ABRICOT DU ROUSSILLON

D7001 8,⁴⁰ La bouteille 25 cl 2,¹⁰

NECTAR DE PÊCHE JAUNE VALLÉE DU RHÔNE

D7002 8,⁴⁰ La bouteille 25 cl 2,¹⁰

NECTAR DE POIRE WILLIAMS DU LYONNAIS

D7003 10,⁶⁰ La bouteille 25 cl 2,⁶⁵

NECTAR DE FRAISE ORIGINE FRANCE

D7004 11,⁰⁰ La bouteille 25 cl 2,⁷⁵

NECTAR DE FRAMBOISE ORIGINE FRANCE

D7005 12,²⁰ La bouteille 25 cl 3,⁰⁵

NECTAR DE MYRTILLE SAUVAGE D'ARDÈCHE-LOZÈRE

D7006 14,²⁰ La bouteille 25 cl 3,⁵⁵

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

X13132 9,⁷⁰ La bouteille 150 cl 14,⁹⁰

16,²⁰ €
-8%

JUS DE POMME BIO DE DORDOGNE

D782 3,⁶⁵ La bouteille 100 cl 3,⁶⁵

JUS DE POMME FRAISE BIO DE DORDOGNE

D784 5,⁰⁷ La bouteille 75 cl 3,⁸⁰



Limonades Artisanales au pur Jus de Citron

LIMONADE ARTISANALE PUR JUS DE CITRON MAXARA

D796 6,²¹ La bouteille 33 cl 2,⁰⁵

D795 5,²⁰ La bouteille 75 cl 3,⁹⁰



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

D795

D796



CAFÉS, THÉS et Infusions

Thés Comptoir du thé français

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

Réf	€ au 100 g	Désignation	Conditionnement	Poids net	Prix en €
THÉ EN VRAC - BOÎTE EN FER					
THÉ NOIR DARJEELING FOP					
G12106	9, ⁵⁰	La boîte	100 g	9, ⁵⁰	
THÉ NOIR GRAND EARL GREY					
G12107	9, ⁵⁰	La boîte	100 g	9, ⁵⁰	
THÉ NOIR CEYLAN O.P PARFUMÉ					
G12105	9, ⁵⁰	La boîte	100 g	9, ⁵⁰	
THÉ VERT JAPAN LIME					
G12166	11, ⁸⁸	La boîte	80 g	9, ⁵⁰	
THÉ BLEU VERT OOLONG CAMEL BEURRE SALÉ					
G12164	11, ⁸⁸	La boîte	80 g	9, ⁵⁰	

BOÎTE DE 20 SACHETS

THÉ NOIR CEYLAN					
G12111	22, ⁵⁰	20 sachets	40 g	9, ⁰⁰	
THÉ DARJEELING FO					
G12112	20, ⁵⁰	20 sachets	40 g	8, ²⁰	
THÉ GRAND EARL GREY					
G12114	22, ⁵⁰	20 sachets	40 g	9, ⁰⁰	
THÉ VERT ET NOIR KAMA SUTRA					
G12162	22, ⁵⁰	20 sachets	40 g	9, ⁰⁰	
THÉ OOLONG CAMEL BEURRE SALÉ					
G12163	22, ⁵⁰	20 sachets	40 g	9, ⁰⁰	



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	Conditionnement	Poids net	Prix en €
-----	------------	-------------	-----------------	-----------	-----------

Café de la Brûlerie Sarladaise

CAFÉ GRAINS PUR ARABICA MOKA ETHIOPIE					
G12103	1, ⁸⁸	Le paquet	250 g	4, ⁷⁰	
CAFÉ GRAINS PUR ARABICA MÉLANGE DE SAVEURS					
G12104	1, ⁶⁶	Le paquet	250 g	4, ¹⁵	
CAFÉ MOULU PUR ARABICA MÉLANGE DE SAVEURS					
G12100	1, ⁶⁶	Le paquet	250 g	4, ¹⁵	
CAFÉ MOULU PUR ARABICA MOKA ETHIOPIE					
G12101	1, ⁸⁸	Le paquet	250 g	4, ⁷⁰	
CAFÉ MOULU PUR ARABICA COLOMBIE					
G12102	1, ⁸⁸	Le paquet	250 g	4, ⁷⁰	
LOT DE 3 CAFÉS MOULUS 3 X 250G (COLOMBIE ETHIOPIE SAVEURS)					
X13012	1, ⁸⁸	Le lot	750 g	14, ¹⁵	

Infusions du Périgord

SACHET DE THYM CITRON BIO EN AROMATES OU TISANES					
G12129	21, ⁵⁰	Sachet de 20 g	20 g	4, ³⁰	
SACHET DE THYM BIO EN AROMATES OU TISANES					
G12128	20, ⁵⁰	Sachet de 20 g	20 g	4, ¹⁰	
TISANES THYM BIO 20 SACHETS TERRE DU CAUSSE					
G12161	22, ⁵⁰	La boîte de 20 sachets	20 g	4, ⁵⁰	
TISANES VERVEINE BIO 20 SACHETS TERRE DU CAUSSE					
G12159	22, ⁵⁰	La boîte de 20 sachets	20 g	4, ⁵⁰	



APÉRITIFS et Liqueurs

Apéritifs

F801	SARLANOIX APÉRITIF À LA NOIX 16° DISTILLERIE LAPOUGE	17, ⁸⁶	La bouteille	70 cl	12, ⁵⁰
F802	RATAFIA APÉRITIF À LA PRUNE 15° DISTILLERIE LAPOUGE	17, ⁸⁶	La bouteille	70 cl	12, ⁵⁰
F803	PINEAU DES CHARENTES (3-4ANS) 17° TANGUIDE	19, ⁵⁰	La bouteille	70 cl	13, ⁶⁵
F896	VIEUX PINEAU DES CHARENTES VIEIL OR (7ANS) 17° TANGUIDE	25, ³³	La bouteille	70 cl	17, ⁷⁵
F806	APÉRITIF À LA PÊCHE 16° DISTILLERIE LAPOUGE	19, ⁴³	La bouteille	70 cl	13, ⁶⁰
F807	APÉRITIF À LA CHATAIGNE 16° DISTILLERIE LAPOUGE	20, ⁷¹	La bouteille	70 cl	14, ⁵⁰
F808	FLOC DE GASCOGNE ROSÉ 17° FAMILLE EXPERT	19, ²¹	La bouteille	75 cl	13, ⁴⁵
F809	APÉRITIF ARTISANAL À LA TRUFFE 16°	22, ⁴³	La bouteille	70 cl	15, ⁷⁰
F852	APÉRITIF ARTISANAL À LA FIGUE 16°	19, ⁶⁰	La bouteille	75 cl	14, ⁷⁰
F813	APÉRITIF ARTISANAL GRATTE CUL 11,5°	13, ⁹³	La bouteille	75 cl	10, ⁴⁵
F815	APÉRITIF ARTISANAL SANGRIA BLANCHE 11,5°	13, ⁹³	La bouteille	75 cl	10, ⁴⁵
F818	HYPOCRAS APÉRITIF ARTISANAL MÉDIÉVAL 11,5°	13, ⁹³	La bouteille	75 cl	10, ⁴⁵
F829	PASTIS BLEU DU PÉRIGORD 45° DISTILLERIE LA SALAMANDRE	41, ⁹⁰	La bouteille	50 cl	20, ⁹⁵
F864	APÉRITIF TARIQUET IDÉE FOLLE 17°	18, ¹⁵	La bouteille	75 cl	13, ⁶⁰

Fruits à l'eau de vie de Sarlat

F890	CERNEAUX À LA LIQUEUR	53, ¹⁴	La bouteille	35 cl	18, ⁶⁰
F891	GRIOTTES KIRSH 18° DISTILLERIE LA SALAMANDRE	53, ¹⁴	La bouteille	35 cl	18, ⁶⁰
F893	MIRABELLES À LA LIQUEUR 18° DISTILLERIE LA SALAMANDRE	55, ⁴³	La bouteille	35 cl	19, ⁴⁰
F894	PRUNEUX À L'ARMAGNAC 18° DISTILLERIE LA SALAMANDRE	51, ⁸⁶	La bouteille	35 cl	18, ¹⁵

Crème et Liqueurs

F846	CRÈME DE CHATAIGNE 17° DISTILLERIE LA SALAMANDRE	22, ⁰⁰	La bouteille	50 cl	15, ⁴⁰
F847	CRÈME DE CASSIS 18° DISTILLERIE LA SALAMANDRE	22, ⁰⁰	La bouteille	50 cl	15, ⁴⁰
F848	CRÈME DE PÊCHE DE VIGNE 18° DISTILLERIE LA SALAMANDRE	22, ⁰⁰	La bouteille	50 cl	15, ⁴⁰
F861	CRÈME DE VIOLETTE 18° DISTILLERIE LA SALAMANDRE	22, ⁰⁰	La bouteille	50 cl	15, ⁴⁰
F863	CRÈME DE NOIX 20° DISTILLERIE LA SALAMANDRE	22, ⁰⁰	La bouteille	50 cl	15, ⁴⁰
F849	CRÈME DE ROSE 16° DISTILLERIE LA SALAMANDRE	22, ⁰⁰	La bouteille	50 cl	15, ⁴⁰
F830	LIQUEUR DE NOIX 20° DISTILLERIE LAPOUGE	19, ⁷⁹	La bouteille	50 cl	13, ¹⁵
F831	LIQUEUR PÉRIGOURDINE 20° DISTILLERIE LAPOUGE	20, ⁸⁶	La bouteille	50 cl	14, ⁶⁰
X13028	LOT DE 3 APÉRITIFS 37,5 CL : FIGES, NOIX ET GRATTE CUL	13, ²⁴	3 bouteilles	112,5 cl	14, ⁹⁰

19,⁰⁰ €
-20%



F801



F802



F893



F894



F829



F890



F848



F849



F861

Lot de 3 apéritifs

14,⁹⁰ €

19,⁰⁰ €
-20%



X13028 LOT DE 3 APÉRITIFS 37,5 CL
FIGES, NOIX ET GRATTE CUL
112,5 cl 14,⁹⁰

MICRO BRASSERIES

régionales

Réf	€ au litre	Désignation	Poids net	Prix en €
X13110	10, ⁰²	1/3 MÈTRE BOIS DE 6 BIÈRES ARTISANALES 6 X 33 CL	198 cl	23,30€ -15% 19, ⁸⁵

Brasserie artisanale Lapépie près de Bergerac

W5013	9, ⁷⁰	BIÈRE PALE ALE ARTISANALE DU PÉRIGORD	33 cl	3, ²⁰
W5002	9, ⁷⁰	BIÈRE BRUNE ARTISANALE DU PÉRIGORD	33 cl	3, ²⁰
W5000	9, ⁷⁰	BIÈRE BLONDE ARTISANALE DU PÉRIGORD	33 cl	3, ²⁰
W5001	9, ⁷⁰	BIÈRE AMBRÉE ARTISANALE DU PÉRIGORD	33 cl	3, ²⁰



Brasserie la Margoutie à Blis et Born en Périgord

W5012	8, ³³	BIÈRE NOIRE ARTISANALE DU PÉRIGORD	33 cl	2, ⁷⁵
W5009	8, ³³	BIÈRE BLONDE ARTISANAL DU PÉRIGORD	33 cl	2, ⁷⁵
W5010	8, ³³	BIÈRE BLANCHE ARTISANAL DU PÉRIGORD	33 cl	2, ⁷⁵
W5011	8, ³³	BIÈRE AMBRÉE ARTISANALE DU PÉRIGORD	33 cl	2, ⁷⁵

Brasserie Ratz à Cahors dans le Lot

W5008	8, ⁰³	BIÈRE PEPITA LEMON ARTISANALE DU QUERCY	33 cl	2, ⁶⁵
W5007	8, ⁰³	BIÈRE SAINT PATRICK ARTISANALE DU QUERCY	33 cl	2, ⁶⁵
W5006	8, ⁰³	BIÈRE BRUNE ARTISANALE DU QUERCY	33 cl	2, ⁶⁵
W5005	8, ⁰³	BIÈRE AMBRÉE ARTISANALE DU QUERCY	33 cl	2, ⁶⁵
W5004	8, ⁰³	BIÈRE BLANCHE ARTISANALE DU QUERCY	33 cl	2, ⁶⁵
W5003	8, ⁰³	BIÈRE BLONDE ARTISANALE DU QUERCY	33 cl	2, ⁶⁵
X13089	7, ⁹³	PACK DE 6 BIÈRES ARTISANALES DU QUERCY	198 cl	15, ⁷⁰

Brasserie la Lutine à Limeuil en Périgord

W5019	8, ⁴⁸	BIÈRE BLONDE ARTISANALE DU PÉRIGORD	33 cl	2, ⁸⁰
W5020	8, ⁴⁸	BIÈRE BLANCHE ARTISANALE DU PÉRIGORD	33 cl	2, ⁸⁰
W5021	8, ⁴⁸	BIÈRE AMBRÉE ARTISANALE DU PÉRIGORD	33 cl	2, ⁸⁰
W5042	8, ⁴⁸	BIÈRE ARTISANALE DU PÉRIGORD À LA NOIX	33 cl	2, ⁸⁰



Pack de 6 Bières artisanales du Quercy

X13089 LOT DE 6 BIÈRES ARTISANALES DU QUERCY 6X33CL SOIT 198 CL

1/3 mètre bois
de 6 Bières artisanales

19,⁸⁵ €

~~23,30€~~
-15%



X13110 1/3 MÈTRE BOIS DE 6 BIÈRES
ARTISANALES 6X33CL

198 cl

19,⁸⁵

15,⁷⁰ €



MICRO BRASSERIES

régionales

Réf € au litre Désignation Poids net Prix en €

Brasserie la Gaillarde à Gignac dans le Lot

W5016	9, ³⁹	BIÈRE TRIPLE	33 cl	3, ¹⁰
W5015	8, ⁹⁴	BIÈRE BLONDE	33 cl	2, ⁹⁵
W5017	9, ³⁹	BIÈRE BLONDE KICLAC	33 cl	3, ¹⁰
W5014	7, ⁷³	BIÈRE BLONDE KICLAC	75 cl	5, ⁸⁰

Brasserie la Chavagn' à Chavagnac en Périgord

W5031	6, ⁹³	BIÈRE AMBRÉE ARTISANALE	75 cl	5, ²⁰
W5030	8, ⁶⁴	BIÈRE AMBRÉE ARTISANALE	33 cl	2, ⁸⁵
W5029	6, ⁹³	BIÈRE BLONDE ARTISANALE	75 cl	5, ²⁰
W5028	8, ⁶⁴	BIÈRE BLONDE ARTISANALE	33 cl	2, ⁸⁵

Brasserie artisanale de Sarlat en Périgord

X13215	8, ⁵⁸	COFFRET DE 6 BIÈRES ET SON SOUS BOCK 6X33CL	NOUVEAUTÉ 198 cl	16, ⁹⁹
X13216	8, ⁹⁹	COFFRET DE 3 BIÈRES ET SON SOUS BOCK 3X33CL	NOUVEAUTÉ 99 cl	8, ⁹⁰
X13217	7, ⁹⁶	COFFRET DE 3 BIÈRES ET SON SOUS BOCK 3X75CL	NOUVEAUTÉ 225 cl	17, ⁹⁰
W5033	7, ⁸⁸	BIÈRE BLONDE ARTISANALE	33 cl	2, ⁶⁰
W5034	7, ²⁰	BIÈRE BLONDE ARTISANALE	75 cl	5, ⁴⁰
W5035	7, ⁸⁸	BIÈRE BLANCHE ARTISANALE	33 cl	2, ⁶⁰
W5036	7, ²⁰	BIÈRE BLANCHE ARTISANALE	75 cl	5, ⁴⁰
W5037	7, ⁸⁸	BIÈRE AMBREE ARTISANALE	33 cl	2, ⁶⁰
W5038	7, ²⁰	BIÈRE AMBREE ARTISANALE	75 cl	5, ⁴⁰
W5047	7, ⁸⁸	BIÈRE BLONDE L'ADORÉE	33 cl	2, ⁶⁰
W5048	7, ²⁰	BIÈRE BLONDE L'ADORÉE	75 cl	5, ⁴⁰
W5043	7, ⁸⁸	BIÈRE D'HIVER ARTISANALE	33 cl	2, ⁶⁰
W5044	7, ²⁰	BIÈRE D'HIVER ARTISANALE	75 cl	5, ⁴⁰
W5045	7, ⁸⁸	BIÈRE PALE ALE ARTISANALE	33 cl	2, ⁶⁰
W5046	7, ²⁰	BIÈRE PALE ALE ARTISANALE	75 cl	5, ⁴⁰

Brasserie Bam à Marsac sur l'Isle en Périgord

W5039	9, ³⁹	BIÈRE BLONDE TATOU	33 cl	3, ¹⁰
W5040	10, ⁶¹	BIÈRE BRUNE IGOR PERRY	33 cl	3, ⁵⁰
W5023	9, ³⁹	BIÈRE AMBRÉE HOMBRE	33 cl	3, ¹⁰

Bières par 6

X13169	7, ⁵⁵	6 BIÈRES BLONDES ARTISANALES DU PÉRIGORD BRASSERIE LA LUTINE 6X33CL	198 cl	14, ⁹⁵
X13170	8, ⁴⁶	6 BIÈRES BLONDES BRASSERIE GAILLARDE 6X33CL	198 cl	16, ⁷⁵
X13171	7, ⁸⁵	6 BIERES AMBRÉES ARTISANALES DU PÉRIGORD BRASSERIE MARGOUTIE 6X33 CL	198 cl	15, ⁵⁵

~~15,75 €~~
-5%

~~17,65 €~~
-5%

~~16,35 €~~
-5%



3,¹⁰ €

W5017 BIÈRE BLONDE
KICLAC
33 cl 3,¹⁰



16,⁹⁹ €

X13215 COFFRET DE 6 BIÈRES
ET SON SOUS BOCK 6X33CL
198 cl 16,⁹⁹



3,⁵⁰ €

W5040 BIÈRE BRUNE
IGOR PERRY
33 cl 3,⁵⁰



17,⁹⁰ €

X13217 COFFRET DE 3 BIÈRES
ET SON SOUS BOCK 3X33CL
99 cl 17,⁹⁰

EAUX DE VIE régionales

Réf	€ au litre	Désignation	Poids net	Prix en €
<i>Eaux de vie régionales</i>				
F822	55, ⁴³	VIEILLE PRUNE LOUIS ROQUE	70cl	38, ⁸⁰
F856	119, ⁸⁶	VIEILLE PRUNE RÉSERVE IMPÉRIALE LOUIS ROQUE	70cl	83, ⁹⁰
F860	56, ⁶⁷	VIEILLE PRUNE LOUIS ROQUE	150cl	85, ⁰⁰
F823	67, ⁰⁰	EAU DE VIE DE PRUNE D'ENTE DISTILLERIE LA SALAMANDRE 46°	70cl	46, ⁹⁰
F886	49, ²¹	COGNAC TANGUIDE V.S.O.P 45° (10ANS)	70cl	34, ⁴⁵
F887	115, ³⁰	COGNAC TANGUIDE X.O 45° 50CL (30ANS)	50 cl	57, ⁶⁵
F826	64, ⁴³	BAS-ARMAGNAC HORS D'ÂGE MONSIEUR EXPERT 43°	35cl	22, ⁵⁵
F827	57, ⁰⁷	BAS-ARMAGNAC HORS D'ÂGE MONSIEUR EXPERT 43°	70cl	39, ⁹⁵
F828	114, ⁰⁰	BAS-ARMAGNAC 1979 MONSIEUR EXPERT 43°	70cl	79, ⁸⁰
F869	70, ⁸⁶	ARMAGNAC 100% FOLLE BLANCHE TARIQUET 8 ANS	70cl	49, ⁶⁰



Alcools du monde

F8005	56, ⁷²	RHUM DON PAPA PHILIPPINES 40°	70cl	39, ⁷⁰	48,-20€ -17%
F8089	57, ⁰⁰	RHUM DIPLOMATICO 40° RÉSERVE EXCLUSIVE VENEZUELA	70cl	39, ⁹⁰	48,-20€ -17%
F8004	97, ⁵⁰	RHUM DICTADOR 20 ANS 40°	70cl	68, ²⁵	
F8022	56, ⁷¹	RHUM BARBANCOURT 4 ANS 3 ÉTOILES 43°	70cl	39, ⁷⁰	
F8021	65, ²¹	RHUM BALLY VIEUX 3 ANS 45° + COFFRET	70cl	45, ⁶⁵	Coffret
X13197	56, ⁸⁶	LOT DE 2 RHUMS DON PAPA & DIPLOMATICO	140cl	79, ⁶⁰	96,-20€ -17%
F8006	51, ⁷⁹	VODKA ABNORMAL 40°	70cl	36, ²⁵	
F8087	66, ⁰⁰	GIN MOMBASA CLUB 41.5°	70 cl	46, ²⁰	



F8004



F8021



F8100

F8005 RHUM DON PAPA
PHILIPPINES 40°
70cl 39,⁷⁰

~~48,-20€~~
-17%
39,⁷⁰ €



WHISKY

Réf € au litre Désignation Poids net Prix en €

Ecosse

F8024	38, ²¹	WHISKY ROBERT BURNS BLENDED 40° + COFFRET	70cl	26, ⁷⁵
F8014	82, ²¹	WHISKY GLENFARCLAS 12 ANS 43°	70cl	57, ⁵⁵
F8011	82, ³⁶	WHISKY JURA 12 ANS ELIXIR 46°	70cl	57, ⁶⁵
F8015	89, ⁸⁶	WHISKY DALMORE 12 ANS 40°	70cl	62, ⁹⁰
F8083	80, ⁸⁶	WHISKY ARRAN 10ANS 46° COFFRET + 2 VERRES	70cl	56, ⁶⁰
F8086	96, ⁰⁰	WHISKY KILCHOMAN MACHIR BAY COFFRET 2 VERRES	70 cl	67, ²⁰

Usa

F8000	71, ³⁶	WHISKY US KNOB CREEK 50° PATIENTLY AGED BOURBON WHISKEY	70 cl	49, ⁹⁵
F8001	78, ⁹³	WHISKY US JACK DANIEL'S 45° SINGLE BARREL BOURBON WHISKEY	70cl	55, ²⁵
F8081	70, ³⁶	WHISKY US BLANTON S ORIGINAL 46° BOURBON WHISKEY	70 cl	49, ²⁵
F8023	63, ⁷⁹	WHISKY US ELIJAH CRAIG 12 ANS 47° BOURBON WHISKEY	70cl	44, ⁶⁵

Japon

F8091	71, ⁵⁷	WHISKY JAPONAIS TOGOUCHI KIWAMI 40°	70cl	50, ¹⁰
F8092	85, ⁹⁰	WHISKY JAPONAIS TOKINOKA 40° WHITE OAK	50 cl	42, ⁹⁵
F8093	72, ⁵⁰	WHISKY JAPONAIS AKASHI MEISEI 40° WHITE OAK	50cl	36, ²⁵

Breton

F8082	57, ⁷¹	WHISKY BRETON ARMORIK CLASSIC 46° SINGLE MALT	70cl	40, ⁴⁰
-------	-------------------	--	------	-------------------



F8011



F8086



F8000



F8001



F8081



F8093



F8092

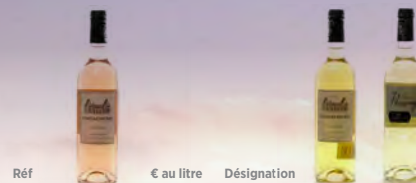


F8082



RENCONTRE dans le vignoble

Ingénieur-œnologue de formation, Benoît Beigner représente la 6^e génération d'une lignée de viticulteurs passionnés. Situé à Pomport le domaine borde un château du 18^e siècle, et ses vins sont reconnus comme faisant partie des meilleurs de la région, notamment grâce à un terroir d'exception. De par ses expériences variées, Benoît Beigner souhaite restructurer ce domaine : depuis 2012 les vignes sont désormais converties à l'agriculture biologique, et la biodiversité est mise à l'honneur, en mêlant viticulture et apiculture biologiques. Découvrez sans attendre les différentes cuvées du Château Pécany, dont certaines ont déjà été médaillées.



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

Réf	€ au litre	Désignation	Poids net	Prix en €
CHÂTEAU PECANY CÔTES DE BERGERAC				
● VMCB009BNM	8, ⁰⁰	AOC Bergerac moelleux	75 cl	6, ⁰⁰
CHÂTEAU PECANY TRADITION BERGERAC 2012				
● VRBC030B12	8, ⁴⁰	AOC Bergerac rouge	75 cl	6, ³⁰
CHÂTEAU PECANY TRADITION MONBAZILLAC 2012				
● VMCM017B12	16, ⁸⁰	AOC Monbazillac BIO	75 cl	12, ⁶⁰
CHÂTEAU PECANY BERGERAC ROSÉ TRADITION				
● VSBC018BNM	8, ⁴⁰	AOC Bergerac rosé BIO	75 cl	6, ³⁰

Promotions de vins par 6 bouteilles

Réf	€ au litre	Désignation	Poids net	Prix en €	Réf	€ au litre	Désignation	Poids net	Prix en €
AOC BERGERAC ET BORDEAUX					AOC CAHORS				
● PROMOTION DE 6 BOUTEILLES DOMAINE AUROUX					● PROMOTION DE 6 BOUTEILLES DOMAINE LAFON				
AOC Bergerac moelleux 2016 6x75cl					AOC CAHORS 2014 6x75cl				
X13202	6, ⁵¹	AOC Côtes de Bergerac moelleux	450 cl	29, ³⁰	X13092	5, ⁸³	AOC Cahors 2014	450 cl	26, ²⁵
● 3 bouteilles de Bergerac rouge, ● 1 bouteille de blanc sec, ● 1 bouteille de rosé, ● 1 bouteille de moelleux					● PROMOTION DE 6 BOUTEILLES CHÂTEAU LA COUSTARELLE				
PROMOTION DE 6 BOUTEILLES DOMAINE JULIEN AUROUX					AOC CAHORS 2014 6x75cl				
X13136	10, ⁵⁰	AOC Bergerac	450 cl	47, ²⁵	X13021	8, ¹⁷	AOC Cahors 2014	450 cl	36, ⁷⁵
● 3 bouteilles de Bergerac rouge, ● 1 bouteille de blanc sec, ● 1 bouteille de rosé, ● 1 bouteille de moelleux					LOT DE 6 VINS REPAS DE FÊTE				
● PROMOTION DE 6 BOUTEILLES DE CHÂTEAU MIAUDOUX					X13144	13, ⁴⁰		450 cl	60, ³⁰
AOC BERGERAC ROUGE 2016 6x75cl					● 1 Champagne Plinguier Potel Brut 75cl				
X13018	6, ⁹³	AOC Côtes de Bergerac rouge	450 cl	31, ²⁰	● 1 Château Cluzeau «La Tourelle de Cluzeau» AOC Monbazillac 2016				
● PROMOTION DE 6 BOUTEILLES CHÂTEAU LES VIEILLES PIERRES					● 1 Chablis «Pas si Petit» AOC Petit Chablis 2015				
X13037	12, ⁴⁷	AOC Lussac St Émilien 2012	450 cl	56, ⁴⁵	● 2 Château «Les Vieilles Pierres» AOC Lussac St Émilien 2012				
● PROMOTION DE 6 BOUTEILLES CHÂTEAU BOUTEILLEY					● 1 Château «Les Miaudoux» AOC Bergerac rosé BIO 2016				
X086		AOC Côtes de Bordeaux 2016	450 cl	39, ¹⁵					

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

CARTE des vins

Réf	€ au litre	Désignation	Poids net	Prix en €	Réf	€ au litre	Désignation	Poids net	Prix en €
<i>Cahors rouges</i>					<i>Bergerac rouges</i>				
CHÂTEAU PINERAIE CUVÉE DES DAMES 2014					CHÂTEAU BAROUILLET BIO 2015				
● VRCS009B14	7, ⁰⁰	AOC Cahors	75 cl	5, ²⁵	● VRPT002B15	12, ⁰⁰	AOC Pécharmant BIO	75 cl	9, ⁰⁰
DOMAINE LAFON 2014					CHÂTEAU LA RENAUDIE 2013				
● VRCS038B14	7, ⁷³	AOC Cahors	75 cl	5, ⁸⁰	● VRPT006B13	14, ²⁷	AOC Pécharmant	75 cl	10, ⁷⁰
DOMAINE LAFON 2015					DOMAINE DES COSTES TRADITION BIO 2014				
● VRCS038M15	8, ³³	Magnum AOC Cahors 150 cl		12, ⁵⁰	● VRPT007B14	15, ³³	AOC Pécharmant BIO	75 cl	11, ⁵⁰
CLOS LA COUTALE 2014					CHÂTEAU DE BEAUPORTAIL 2014				
● VRCS013B14	9, ⁶⁷	AOC Cahors	75 cl	7, ²⁵	● VRPT004B14	14, ⁷³	AOC Pécharmant	75 cl	11, ⁰⁵
CHÂTEAU LA COUSTARELLE 2014					CHÂTEAU DE TIREGAND 2015				
● VRCS001B14	9, ³³	AOC Cahors	75 cl	7, ⁰⁰	● VRPT001B15	16, ⁶⁷	AOC Pécharmant	75 cl	12, ⁵⁰
CHÂTEAU CROZE DE PYS TRADITION 2012					CHÂTEAU CHAMPAREL 2011				
● VRCS012B12	10, ⁵³	AOC Cahors	75 cl	7, ⁹⁰	● VRPT005B11	16, ⁷³	AOC Pécharmant	75 cl	12, ⁵⁵
CHÂTEAU LAMARTINE 2013					CHÂTEAU LA JAUBERTIE MIRABELLE ROUGE 2013				
● VRCS005B13	11, ⁸⁷	AOC Cahors	75 cl	8, ⁹⁰	● VRBC008B13	21, ⁶⁷	AOC Bergerac BIO	75 cl	16, ²⁵
CHÂTEAU PINERAIE 2014					CHÂTEAU MIAUDOUX ROUGE 2016				
● VRCS011B14	12, ⁴⁷	AOC Cahors	75 cl	9, ³⁵	● VRBC005B16	7, ⁹³	AOC Bergerac BIO	75 cl	5, ⁹⁵
PRIEURÉ DE CÉNAC 2013					CHÂTEAU JONC BLANC LES SENS DU FRUIT ROUGE 2015				
● VRCS014B13	13, ⁷³	AOC Cahors	75 cl	10, ³⁰	● VRBC022B15	3, ²⁰	Vin de France BIO	75 cl	9, ⁹⁰
DOMAINE COSSE MAISONNEUVE CARMENET 2011					CHÂTEAU CLUZEAU ROUGE 2015				
● VRCS043B11	32, ⁶⁰	VDT Cahors rouge	75 cl	24, ⁴⁵	● VRBC004B15	12, ⁴⁷	AOC Bergerac BIO	75 cl	9, ³⁵
CHÂTEAU LAMARTINE CUVÉE PARTICULIÈRE 2013					CHÂTEAU COURT LES MÛTS ROUGE 2014				
● VRCS003B13	16, ⁷³	AOC Cahors	75 cl	12, ⁵⁵	● VRBC001B14	13, ⁷³	AOC Côtes de Bergerac	75 cl	10, ³⁰
CHÂTEAU PINERAIE L'AUTHENTIQUE 2010					DOMAINE COQUELICOT LILAS DE COQUELICOT 2012				
● VRCS015B10	28, ⁰⁰	AOC Cahors	75 cl	21, ⁰⁰	● VRBC011B12	17, ⁶⁰	AOC Bergerac BIO	75 cl	13, ²⁰
CHÂTEAU LAMARTINE EXPRESSION 2012					CHÂTEAU CLUZEAU L'EMPYRÉE ROUGE 2014				
● VRCS002B12	33, ³³	AOC Cahors	75 cl	25, ⁰⁰	● VRBC002B14	20, ³³	AOC Bergerac BIO	75 cl	15, ²⁵
CHÂTEAU LA COUSTARELLE L'ÉCLAT 2011					DOMAINE JULIEN AUROUX ROUGE 2015				
● VRCS018B11	35, ⁶⁷	AOC Cahors	75 cl	26, ⁷⁵	● VRBC029B15	13, ²⁷	AOC Bergerac	75 cl	9, ⁹⁵
<i>Vin de Domme</i>									
VIN DE DOMME CUVÉE MONCALOU 2016									
● VRVD002B16	8, ⁵³	IGP Périgord	75 cl	6, ⁴⁰					
VIN DE DOMME LO DOMA 2015									
● VRVD003B15	14, ⁸⁰	IGP Périgord	75 cl	11, ¹⁰					
VIN DE DOMME PÉRIGORD NOIR IGP 2014									
● VRVD001B14	11, ⁰⁷	IGP Périgord	75 cl	8, ³⁰					
VIN DE DOMME ROSÉ 2016									
● VSVD001B16	7, ⁴⁷	IGP Périgord	75 cl	5, ⁶⁰					



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

CARTE des vins

Réf € au litre Désignation Poids net Prix en €

Vins blancs secs de Bergerac

CHÂTEAU COURT LES MÛTS SEC 2016

● VBBC006B16 9,⁸⁷ AOC Bergerac 75 cl **7,⁴⁰**

CHÂTEAU DE LA JAUBERTIE SEC 2016

● VBBC007B16 10,³³ AOC Bergerac **BIO** 75 cl **7,⁷⁵**

CHÂTEAU CLUZEAU SEC 2015

● VBBC002B15 12,⁴⁷ AOC Bergerac 75 cl **9,³⁵**

DOMAINE JULIEN AUROUX

SANS BOIS SANS LOI BLANC SEC 2016

● VBBC029B16 10,⁸⁰ AOC Bergerac **BIO** 75 cl **8,¹⁰**

CHÂTEAU CLUZEAU L'ENVOI SEC 2014

● VBBC001B14 20,³³ AOC Bergerac **BIO** 75 cl **15,²⁵**

CHÂTEAU LA JAUBERTIE MIRABELLE SEC 2016

● VBBC005B16 21,⁶⁷ AOC Bergerac **BIO** 75 cl **16,²⁵**

PROMOTION DE 6 BOUTEILLES

CHÂTEAU LA JAUBERTIE MIRABELLE SEC 2016

● X13041 20,³³ AOC Bergerac **BIO** 450 cl **92,⁴⁰**



PROMOTION DE 6 BOUTEILLES CHÂTEAU LA JAUBERTIE MIRABELLE SEC 2016

● X13041 450 cl **92,⁴⁰ €**

92,⁴⁰ €



VBBC006B16



VBBC007B16



VBBC002B15

Réf € au litre Désignation Poids net Prix en €

Vins du domaine Uby

PROMOTION DE 6 BOUTEILLES DE DOMAINE UBY COLOMBARD-UGNI BLANC N°3 2016

● X13221 7,47 IGP Côtes de Gascogne 450 cl **33,⁶⁰**

PROMOTION DE 6 BOUTEILLES DE DOMAINE UBY GROS ET PETIT MANSENG N°4 2016

● X13222 9,33 IGP Côtes de Gascogne 450 cl **42,⁰⁰**

DOMAINE UBY COLLECTION UNIQUE SEC 2016

● VBCG012B16 6,93 IGP Côtes de Gascogne 75 cl **5,²⁰**

DOMAINE UBY COLOMBARD-UGNI BLANC N°3 2016

● VBCG008B16 7,47 IGP Côtes de Gascogne 75cl IGP **5,⁶⁰**

DOMAINE UBY GROS ET PETIT MANSENG N°4 2016

● VMC0004B16 9,33 IGP Côtes de Gascogne 75cl **7,⁰⁰**



VBCG012B16

5,²⁰ €



VMCG004B16

5,⁶⁰ €



VBCG008B16

7,⁰⁰ €

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

CARTE des vins

Réf € au litre Désignation Poids net Prix en €

Vins blancs moelleux et liquoreux

CHÂTEAU MIAUDOUX MOELLEUX 2016
● VMCB002B16 7,⁷³ AOC Côtes de Bergerac **BIO** 75 cl 5,⁸⁰

CHÂTEAU COURT LES MUTS MOELLEUX 2016
● VMCB005B16 11,³³ AOC Côtes de Bergerac 75 cl 8,⁵⁰

DOMAINE L'ANCIENNE CURE MOELLEUX 2016
● VMCB006B16 10,⁵³ AOC Côtes de Bergerac **BIO** 75 cl 7,⁹⁰

DOMAINE UBY GROS ET PETIT MANSING N°4 IGP 2016
● VMCG004B16 9,³³ IGP Côtes de Gascogne 75 cl 7,⁰⁰

DOMAINE DE COUTANCIE 2016
● VMRE001B16 12,⁴⁷ AOC Rosette 75 cl 9,³⁵

DOMAINE JULIEN AUROUX BLANC MOELLEUX 2016
● VMBC001B16 8,²⁷ AOC Côtes de Bergerac 75 cl 6,²⁰

CHÂTEAU CLUZEAU LA TOURELLE DE CLUZEAU 2016
● VMMC001B16 11,⁷⁵ AOC Monbazillac **BIO** 5 cl 10,^{55€} -16% 8,⁸¹

CHÂTEAU VARI BIO 2013
● VMMC015B13 17,²⁰ AOC Monbazillac **BIO** 75 cl 12,⁹⁰

CHÂTEAU BAROUILLET 2015
● VMCC004B15 12,⁰⁰ AOC Monbazillac 75 cl 9,⁰⁰

CHÂTEAU CLUZEAU BOIS BLANC 2014
● VMCC006B14 25,⁹³ AOC Monbazillac **BIO** 75 cl 19,⁴⁵

CHÂTEAU LA ROBERTIE 2015
● VMCC008B15 18,²⁰ AOC Monbazillac **BIO** 75 cl 13,⁶⁵

CHÂTEAU DE MONBAZILLAC 2010
● VMCC009B10 23,⁶⁷ AOC Monbazillac 75 cl 17,⁷⁵

CHÂTEAU COURT LES MÛTS VENDANGES TARDIVES 2009
● VMSC001B09 23,⁰⁷ AOC Saussignac 75 cl 17,³⁰

DOMAINE JULIEN AUROUX BLANC MOELLEUX 2016
● VMBC001B16 8,²⁷ AOC Côtes de Bergerac 75 cl 6,²⁰

Réf € au litre Désignation Poids net Prix en €

Tariquet

DOMAINE DU TARIQUET LE CLASSIC 2016
● VBCG004B16 6,⁰⁰ IGP Côtes de Gascogne 75 cl 5,^{00€} -23% 4,⁵⁰

DOMAINE DU TARIQUET PREMIERES GRIVES 2016
● VMCG001B16 9,⁷³ IGP Côtes de Gascogne 75 cl 7,³⁰

DOMAINE DU TARIQUET DERNIÈRES GRIVES LIQOREUX 2015
● VMCG002B15 21,⁶⁰ IGP Côtes de Gascogne 75 cl 16,²⁰

DOMAINE DU TARIQUET CÔTÉ TARIQUET SEC 2016
● VBCG001B16 9,⁶⁰ IGP Côtes de Gascogne 75 cl 7,²⁰ -7,75%

DOMAINE DU TARIQUET CHARDONNAY SEC 2016
● VBCG002B16 8,²⁷ IGP Côtes de Gascogne 75 cl 6,²⁰

DOMAINE DU TARIQUET SAUVIGNON SEC 2016
● VBCG003B16 8,²⁷ IGP Côtes de Gascogne 75 cl 6,²⁰

DOMAINE DU TARIQUET CHARDONNAY TÊTE DE CUVÉE
● VBCG005B14 18,⁰⁰ IGP Côtes de Gascogne sec 75 cl 14,^{50€} -8% 13,⁵⁰

TARIQUET RÉSERVE 2015
● VBCG006B15 9,⁸⁷ IGP Côtes de Gascogne 75 cl 7,^{00€} -7% 7,⁴⁰

DOMAINE TARIQUET CLASSIC 2014
● VBCG004M14 6,⁴⁰ **MAGNUM** IGP Côtes de Gascogne 150 cl 9,⁶⁰

DOMAINE TARIQUET PREMIÈRES GRIVES 2016
● VMCG001M16 10,⁶⁰ **MAGNUM** IGP Côtes de Gascogne 150 cl 15,⁹⁰



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

CARTE des vins

Vin rosés du Sud-Ouest

Réf	€ au litre	Désignation	Poids net	Prix en €
CLOS DES VERDOTS ROSÉ 2016				
● VSBC004B16	11, ⁴⁷	AOC Bergerac	75 cl	8, ⁶⁰
CHATEAU LA JAUBERTIE MIRABELLE ROSÉ 2016				
● VSBC005B16	14, ³³	AOC Bergerac	75 cl	10, ⁷⁵
CHÂTEAU COURT LES MÛTS ROSÉ 2016				
● VSBC007B16	10, ⁰⁰	AOC Bergerac	75 cl	7, ⁵⁰
CHÂTEAU DE LA JAUBERTIE ROSÉ 2016				
● VSBC008B16	10, ³³	AOC Bergerac	75 cl	7, ⁷⁵
DOMAINE L'ANCIENNE CURE ROSÉ 2016				
● VSBC010B16	10, ⁵³	AOC Bergerac	75 cl	7, ⁹⁰
DOMAINE JULIEN AUROUX ROSÉ 2016				
● VSBC016B16	8, ²⁷	AOC Bergerac	75 cl	6, ²⁰



Vin rosés du Sud-Est

Réf	€ au litre	Désignation	Poids net	Prix en €
CHÂTEAU GRAND BOISE SAINTE VICTOIRE BIO ROSÉ 2016				
● VSPE001B16	14, ⁵³	AOC Côtes de Provence BIO	75 cl	10, ⁹⁰
CHÂTEAU GRAND BOISE STE VICTOIRE BIO ROSÉ 2016				
● VSPE001M16	15, ⁹³	AOC Côtes de Provence BIO	150 cl	23, ⁹⁰
LA BARGEMONE CUVÉE MARINA ROSÉ 2016				
● VSAP002B16	17, ²⁰	AOC Côteaux d'Aix en Provence	75 cl	12, ⁹⁰
BARGEMONE CUVÉE MARINA ROSÉ 2016				
● VSAP002M16	16, ⁷³	AOC Côteaux d'Aix en Provence	150 cl	25, ¹⁰
LA BARGEMONE ROSÉ 2016				
● VSAP001B16	10, ³³	AOC Côteaux d'Aix en Provence	75 cl	7, ⁷⁵



Les bibs

BERGERAC

BIB CHÂTEAU LA RENAUDIE				
● VRPT006QNM	6, ²⁶	AOC Pécharmant	BIB 500 cl	31, ³⁰
BIB DOMAINE DE L'ANCIENNE CURE ROUGE				
● VRBC015QNM	4, ³⁸	AOC Bergerac BIO	BIB 500 cl	21, ⁹⁰
BIB DOMAINE L'ANCIENNE CURE ROSÉ				
● VSBC010QNM	4, ³⁸	AOC Bergerac BIO	BIB 500 cl	21, ⁹⁰
BIB DOMAINE L'ANCIENNE CURE SEC				
● VBBC008QNM	4, ³⁸	AOC Bergerac BIO	BIB 500 cl	21, ⁹⁰

CAHORS

BIB DOMAINE RESSEGUIER LA CADOURQUE				
● VRCS045QNM	2, ⁸⁰	AOC Cahors	BIB 500 cl	13, ⁹⁹
BIB CHÂTEAU CARRIGOU LE CRESTE				
● VRCS007QNM	3, ³⁹	AOC Cahors	BIB 500 cl	16, ⁹⁵

CÔTES DE GASCogne

BIB DOMAINE UBY BLANC SEC UBYCUB NOUVEAUTÉ				
● VBCG009QNM	4, ⁵⁰	IGP Côtes de Gascogne	BIB 500 cl	22, ⁵⁰
BIB DOMAINE UBY ROSÉ UBYCUB NOUVEAUTÉ				
● VSCG005QNM	4, ⁵⁰	IGP Côtes de Gascogne	BIB 500 cl	22, ⁵⁰



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

CARTE

des champagnes et vins de prestige

Grands vins de Bordeaux blancs

BLANCS SECS

CLOS FLORIDÈNE BLANC 2014

● VBGS001B14 27,⁸⁷ AOC Graves 75 cl **20,⁹⁰**

CHÂTEAU MALARTIC LAGRAVIÈRE BLANC 2014

● VBPL001B14 81,³³ AOC Pessac Léognan 75 cl **61,⁰⁰**

BLANCS LIQUEUX

CHÂTEAU GUIRAUD 2012

● VMSS003B12 75,⁰⁷ AOC Sauternes 75 cl **56,³⁰**

CHÂTEAU DOISY DAENE BARSAC 2012

● VMSS004B12 64,⁸⁰ AOC Sauternes 75 cl **48,⁶⁰**

CHÂTEAU DUDON CUVÉE GALLIEN 2015

● VMSS006B15 21,²⁰ **NOUVEAUTÉ** AOC Sauternes **BIO** 75cl **15,⁹⁰** 

Grands vins de Bordeaux rouges

CHÂTEAU BOUTEILLEY 2015

● VRIB001B15 9,⁶⁷ AOC 1^{ères} Côtes de Bordeaux 75 cl **7,²⁵**

CHÂTEAU DE SEGUIN 2014

● VRBS001B14 11,⁷³ AOC Bordeaux supérieur 75 cl **8,⁸⁰**

CHÂTEAU TIRE PÉ DIEM 2014


● VRBX001B14 9,⁶⁷ AOC Bordeaux 75 cl **7,²⁵**

CHÂTEAU LES VIEILLES PIERRES 2012

● VRLE001B12 13,⁹³ AOC Lussac St Émilion 75 cl **10,⁴⁵**

PROMOTION DE 6 BOUTEILLES

CHÂTEAU LES VIEILLES PIERRES 2012

● X13037 12,⁴⁷ AOC Lussac St Émilion 450 cl **56,⁴⁵** 

CLOS FLORIDÈNE ROUGE 2012

● VRGS001B12 24,⁰⁷ AOC Graves 75 cl **18,⁰⁵**


CHÂTEAU PONTET CANET ROUGE 2012

● VRPC001B12 155,¹³ AOC Pauillac 75 cl **116,³⁵**

CHÂTEAU ROUGET ROUGE 2014

● VRPO001B14 56,⁶⁷ AOC Pomerol 75 cl **42,⁵⁰**

CHÂTEAU FONROQUE ROUGE 2014

● VRSE002B14 35,²⁰ AOC St Émilion Grand Cru **BIO** 75 cl **26,⁴⁰** 

CHÂTEAU GRAND CORBIN D'ESPAGNE 2014

● VRSE003B14 37,²⁰ AOC St Émilion Grand Cru 75 cl **27,⁹⁰**

CHÂTEAU TALBOT ROUGE 2012

● VRSJ001B12 65,⁴⁰ AOC St Julien 75 cl **49,⁰⁵**



Champagnes

Réf € au litre Désignation Poids net Prix en €

CHAMPAGNE PLINGUIER POTEL BRUT

● VBCE001BNM 26,⁴⁷ AOC Champagne 75 cl **19,⁸⁵**

CHAMPAGNE BOLLINGER SPECIAL CUVÉE BRUT

● VBCE002BNM 61,³³ AOC Champagne 75 cl **46,⁰⁰**

CHAMPAGNE TAITTINGER BRUT

● VBCE003BNM 44,⁶⁷ AOC Champagne 75 cl **33,⁵⁰**

CHAMPAGNE FRANCOISE BEDEL CUVÉE ORIGINELLE BRUT

● VBCE015BNM 41,⁶⁰ AOC Champagne **BIO** 75 cl **31,²⁰** 

CHAMPAGNE CHARLES HEIDSIECK RÉSERVE BRUT

● VBCE017BNM 44,⁹³ AOC Champagne 75 cl **33,⁷⁰**



Crémants

CHÂTEAU CLUZEAU L'ÉTINCELLE PÉTILLANT BERGERAC SEC

● VPVM001BNM 16,⁵³ Pétillant sec 75 cl **12,⁴⁰**

CHÂTEAU SEGUIN PERLE DE SEGUIN AOC CRÉMANT DE BORDEAUX 2013

● VPCX001B13 16,⁵³ Crémant 75 cl **12,⁴⁰**

LES coffrets

Réf. J4202

Coffret Tariquet GRIGNOTAGES

- 1 Terrine Vigneronne aux Vendanges Tardives 100 g
- 1 Terrine Fine à l'Armagnac 100 g

AUTOUR DU FOIE GRAS

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard 130 g
- 1 Confit d'Oignons 50 g
- 2 Tranches de Pain d'Epices au Miel 2 x 20 g
- 1 Vin Blanc AOC Côtes de Gascogne 75 cl

Domaine de Tariquet « Cuvée Classic » 2016 - Propriétaire Récoltant

DOUCEURS

- 1 Gâteau Artisanal aux Noix du Périgord et Chocolat 80 g
- 1 Ballotin de Truffes au Chocolat et Cacao 100 g
- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau d'une Valeur de 10 €
à valoir sur foie-gras-sarlat.com
- 1 Valisette Carton « Échappée Gourmande »
(39.5 x 19.5 x 12.5 cm)



Réf. J4223

Panier Mon P'tit Marché

GRIGNOTAGES

- 1 Terrine à la Vieille Prune 100 g
- 1 Terrine Vigneronne aux Vendanges Tardives 100 g
- 1 Vin Rouge AOC Cahors 37.5 cl

Domaine Lafon 2014 Propriétaire Récoltant

ENTRÉE

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard IGP Périgord 65 g
- 1 Confit de Figues 50 g
- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau d'une Valeur de 10 €
à valoir sur foie-gras-sarlat.com
- 1 Panier en Métal et tissu Coloris Gris
avec Anses (30 x 20 x 12 cm)



LES coffrets

Réf. J4204

Shopping Bag Dégustation

ENTRÉE

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard 65 g
- 1 Confit de Figues Blanches 28 g
- 1 Vin Blanc Moelleux AOC Côtes de Gascogne 37.5 cl Cuvée « Griffe d'Or »

DOUCEUR

- 1 Ballotin de Truffes au Chocolat et Cacao 55 g
- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau d'une Valeur de 10 € à valoir sur foie-gras-sarlat.com
- 1 Sac papier avec Poignées Cordelettes (25 x 10 x 22 cm)



19,80 €

Réf. J4225 Corbeille Apéritive

APÉRITIF

- 1 Apéritif Artisanal à la Noix 37.5 cl

GRIGNOTAGES

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

ENTRÉE

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard 65 g
- 1 Confit de Figues (accompagnement du Foie Gras) 50 g
- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau d'une Valeur de 10 € à valoir sur foie-gras-sarlat.com
- 1 Corbeille Carton décor Long Courrier (33 x 20 x 7 cm)



29,20 €

Réf. J4227 Corbeille Epicerie Fine

GRIGNOTAGES

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

ENTRÉE

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard (Bocal Twist Off) 90 g
- 1 Confit de Figues Blanches (accompagnement du Foie Gras) 28 g
- 1 Pain d'Epices Artisanal aux Figues et Noix 80 g
- 1 Vin Blanc AOC Côtes de Bergerac Moelleux 37.5 cl Château Court-les-Mûts 2015 - Propriétaire Récoltant
- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau d'une Valeur de 10 € à valoir sur foie-gras-sarlat.com
- 1 Corbeille en Bois Instant Magique (28 x 18 x 11 cm)



31,10 €

LES coffrets

Réf. J4226 *Coffret Haute Gastronomie*

GRIGNOTAGES

- 1 Terrine à la Vieille Prune 100 g
- 1 Toastinade de Canard au Confit de Figues et Pain d'Epices 90 g

ENTRÉE

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard 130 g
- 1 Confit de Poires au Piment d'Espelette 50 g
- 1 Vin Blanc AOC Côtes de Bergerac Moelleux 75 cl
Domaine Julien Auroux

DESSERT

- 1 Sablé Artisanal aux Myrtilles 50 g
- 1 Douceur de Fruits Poires Spéculoos 120 g

DOUCEUR

- 1 Ballotin de Truffes au Chocolat et Cacao 100 g
- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau d'une Valeur de 10 €
à valoir sur foie-gras-sarlat.com
- 1 Coffret rectangle Savoureux Rouge et Noir
(33 x 21 x 12 cm)



~~42,35 €~~
-6 %

soit
39,80 €

Réf. J4213

Voyage des Saveurs

ENTRÉE

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard 90 g
- 2 Toasts de Pain d'Epices au Miel 2 x 10 g
- 1 Sel au Safran du Périgord 30 g
Agriculture biologique



SPECIALITÉS

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

DOUCEUR

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

BOISSONS

- 1 Nectar de Fraises origine France 25 cl
Artisan Fruitiier « Patrick Font »
- 1 Bière Blonde « Brassée 24 » 33 cl
Brasserie Artisanale de Sarlat
- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau d'une Valeur de 10 €
à valoir sur foie-gras-sarlat.com
- 1 Valisette Rouge et Grise (33 x 21 x 11 cm)



43,75 €

Réf. J4214 *Boîte du Gourmet*

ENTRÉE

- 1 Foie Gras de Canard Entier Artisanal 120 g
- 1 Confit de Figues (accomp. Foie gras) 50 g
- 2 Tranches de Pain d'Epices au Miel 2 x 20 g
- 1 Sel au Safran du Périgord 30 g
Issu de l'Agriculture biologique



SPECIALITÉS

- 1 Caille Confitée à « la Royale »
Farce au Foie Gras 20% 350 g
- 1 Vin Rouge IGP Côtes de Gascogne 75 cl
Domaine du Mage « Merlot-Syrah »

DESSERT

- 1 Cake Artisanal Thé et Miel du Périgord 80 g
- 1 Mirabelles Rafraîchies
à l'Eau de Vie de Prunes 29 cl

DOUCEUR

- 1 Ballotin de Truffes
au Chocolat et Cacao 100 g
- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau d'une Valeur de 10 €
à valoir sur foie-gras-sarlat.com
- 1 Coffret Carré Décor Oie coloris Orange
et Kraft (32,5 x 32,5 x 11 cm)



63,90 €

LES coffrets

Réf. J4224 *Panier Mon Gros Marché*

GRIGNOTAGE

- 1 Cochonnaille en Persillade 100 g

ENTRÉE

PLAT

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard IGP du Sud-Ouest 100 g
- 1 Cassoulet aux Manchons de Canard Confits 760 g
- 1 Vin Rouge AOC Cahors 75 cl Domaine Lafon 2014 Propriétaire Récoltant

DESSERT

- 1 Gâteau Artisanal aux Noix du Périgord et Chocolat 80 g
- 1 Douceur Ananas, Pommes et Fruits de la Passion 120 g
 - 1 Confiture de Figs 100 g

DOUCEUR

- 1 Sachet de Noix du Périgord au Chocolat de Rocamadour 100 g
- 1 Chèque Cadeau d'une Valeur de 10 € à valoir sur foie-gras-sarlat.com
- 1 Carte de Vœux
- 1 Panier en Métal et Tissu Coloris Gris avec Anses (35 x 25 x 13 cm)



Réf. J4239

Plumier Moelleux

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard 180 g
- 1 Vin Blanc AOC Côtes de Bergerac Moelleux 75 cl Domaine Julien Auroux 2015 Propriétaire Récoltant
 - 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau d'une Valeur de 10 € à valoir sur foie-gras-sarlat.com
- 1 Plumier Décor Oie Coloris Kraft et Orange (41 x 12,1 x 11,7 cm)

27 €



51,90 €

Réf. J4242

Plumier Champagne

- 1 Verrine de Foie Gras de Canard Entier Artisanal 180 g
- 1 Vin Blanc AOC Champagne 75 cl Domaine Plinguier Potel Propriétaire Récoltant-Manipulant sur 4,5 ha
 - 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau d'une Valeur de 10 € à valoir sur foie-gras-sarlat.com
- 1 Plumier Décor Oie Coloris Kraft et Orange (41 x 12,1 x 11,7 cm)

Réf. J4208 *Tout Sucré Bonheur*

DOUCEURS

- 1 Miel de Fleurs Sauvages 250 g
- 1 Gâteau Artisanal aux Noix du Périgord et Chocolat 80 g
 - 1 Confiture de Noël 320 g
- 1 Douceur Ananas, Pommes et Fruits de la Passion 120 g
- 1 Cornet de Chocolats au Lait et Spéculoos 75 g Maison Taillefer
 - 1 Galette Artisanale Pur Beurre 25 g Maison artisanale Goulibeur
- 1 Sachet de Pâtes de Fruits Naturelles 100 g Sans Colorant, ni Conservateur
- 1 Ballotin d'Assortiment de Chocolats 100 g Artisan Chocolatier Guinguet

BOISSONS

- 1 Jus de Pomme Fermier 100 cl Issu de l'Agriculture Biologique
- 1 Limonade Artisanale Pur Jus de Citron 33 cl Limonaderie « Maxara »
- 1 Nectar d'Abricot du Roussillon 25 cl Artisan Fruitier « Patrick Font »
 - 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau d'une Valeur de 10 € à valoir sur foie-gras-sarlat.com
- 1 Coffret carré 100% Bonheur Coloris Rouge (34 x 34 x 12 cm)



50,80 €
-5 %

soit
48,25 €

LES coffrets

56,70 €



Réf. J4211 *Sac Pique-Nique Isotherme*

GRIGNOTAGES

- 1 Terrine de Campagne aux Cèpes 100 g
- 1 Rillettes de Canard Confités 130 g
- 1 Saucisse Sèche artisanale de Canard 250 g

ENTRÉE

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard (Bocal Twist Off) 180 g
- 1 Confit d'Oignons 50 g
- 1 Vin Blanc IGP Côtes de Gascogne 75 cl
Domaine UBY « Colombard-Ugni Blanc » 2016

DOUCEURS

- 1 Cake Artisanal Thé et Miel du Périgord 80 g
- 1 Douceurs de Fruits Poires Spéculoos 120 g

BOISSONS

- 1 Bière Ambrée Artisanale du Quercy 33 cl
Brasserie « Ratz »
- 1 Bière Blonde Brassée « 24 » 33 cl
Brasserie Artisanale de Sarlat
- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau d'une Valeur de 10 €
à valoir sur foie-gras-sarlat.com
- 1 Sac Isotherme en tissu chiné Gris et Vert Anis
(36 x 20 x 20 cm)

Réf. J4228 *Plaisirs Gourmands*

GRIGNOTAGE

- 1 Caviar d'Aubergines 100 g

ENTRÉE

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard
artisanal origine France 180 g
- 1 Confit de Figues 50 g

PLAT

- 1 Sublime de Volaille aux Girolles 350 g
- 1 Préparation pour Risotto aux Cèpes 160 g

DESSERT

- 1 Compote de Pommes au Caramel
et Beurre salé 120 g
- 1 Sachet de 6 Mini-Financiers Artisanaux
Orange et Caramel 6 x 15 g

DOUCEURS

- 1 Cornet de Chocolats au Lait et Spéculoos 75 g
Maison Taillefer
- 5 Papillotes de Chocolat et Pâtes de Fruits 5 x 11,5 g
Révillon Maître Chocolatier
- 1 Sachet de 5 Tisanes artisanales 5 x 20 g
Issues de l'Agriculture Biologique



BOISSONS

- 1 Jus de Pomme Fermier 100 cl
Issu de l'Agriculture Biologique
- 1 Limonade Artisanale Pur Jus de Citron 75 cl
Limonaderie « Maxara »
- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau d'une Valeur de 10 € à valoir sur
foie-gras-sarlat.com
- 1 Valisette Carton au Décor Festif
(40,5 x 31,5 x 12,5 cm)



60,35 €
-5 %

soit
57,30 €

67,10 €



Réf. J4221 *Panier Gourmand Tradition*

GRIGNOTAGES

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

ENTRÉE

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



PLAT

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

DOUCEUR

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

LES coffrets

Réf. J4215 *Boîte du Gastronomes*

APÉRITIF

- 1 Apéritif Artisanal à la Noix 37.5 cl

GRIGNOTAGES

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

ENTRÉE

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



SPECIALITÉS

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

DESSERT

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

DOUCEURS

- 1 Sachet d'Amandes Enrobées de Chocolat 90 g
- 1 Sachet de Pâtes de Fruits Naturelles 100 g - Sans Colorant, ni Conservateur
- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau d'une Valeur de 10 € à valoir sur foie-gras-sarlat.com
- 1 Coffret Carré Décor Oie coloris Orange et Kraft (32.5 x 32.5 x 11 cm)



Réf. J4210 *Panier Gourmand Isotherme*

APÉRITIF

- 1 Apéritif Artisanal à la Noix 37.5 cl

GRIGNOTAGES

- 1 Terrine à la Vieille Prune 100 g
- 1 Caviar d'Aubergines 100 g
- 1 Grattons de Canard Confités 90 g
- 1 Vin Rosé AOC Côtes de Bergerac 75 cl
- Château Court Les Mûts 2016

ENTRÉE

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

PLAT

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

DOUCEUR

- 1 Sablé Artisanal aux Myrtilles 50 g
- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau d'une Valeur de 10 € à valoir sur foie-gras-sarlat.com
- 1 Panier Isotherme avec Anses coloris Vert Anis et Gris (43 x 28 x 22 cm)

79,85 €



Réf. J4248

Coffret Luxe

GRIGNOTAGES

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

AUTOUR DU FOIE GRAS

- 1 Verrine de Foie Gras de Canard entier Artisanal 180 g
- 1 Confit de Monbazillac aux Paillettes d'Or 40 g
- 1 Sel au Safran du Périgord 30 g - Agriculture Biologique
- 1 Pâté de Foie de Canard 50% Foie gras 190 g



DOUCEUR

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

VINS

- 1 Vin Blanc AOC Champagne Brut Propriétaire Récoltant 75 cl
- Champagne Philippe Fontaine
- 1 Vin Rouge AOC Bordeaux 75 cl - Château Tire Pé Diem 2014 Propriétaire Récoltant
- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau d'une Valeur de 10 € à valoir sur foie-gras-sarlat.com
- 1 Coffret Bois Lanières Simili Cuir Rouge (40 x 25 x 16 cm)

116,20 €



LES coffrets

Réf. J4216 *Colis Gourmand*

GRIGNOTAGES

- 1 Terrine de Campagne aux Cèpes 100 g
- 1 Cochonaille en Persillade 100 g
- 1 Fritons de Canard Confits 190 g

ENTRÉE

- 1 Foie Gras de Canard Entier Artisanal (Bocal Twist-off) 180 g
- 1 Confit de Poires au Piment d'Espelette 50 g
- 1 Vin Blanc AOC Côtes de Bergerac Moelleux 75 cl

PLAT

- 1 Manchons de Canard Confits 765 g
- 1 Écrasé de Panais à l'Huile de Noisette 200 g

- 1 Vin Rouge IGP Comté Tolosan 75 cl
- Famille Grassa « Cuvée Saubagnère »

DESSERT

- 1 Compote de Pommes au Caramel et Beurre salé 120 g
- 1 Gâteau Artisanal aux Noix du Périgord et Chocolat 80 g

DOUCEUR

- 1 Ballotin de Truffes au Chocolat et Cacao 200 g
- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau d'une Valeur de 10 € à valoir sur foie-gras-sarlat.com
- 1 Valisette Carton Décor festif (40.5 x 31.5 x 12.5 cm)

~~85,65 €~~
-5 %

79,45 €



Réf. J4217 *Colis Grand Gourmand*

GRIGNOTAGES

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

ENTRÉE

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

Domaine de Tariquet « Chardonnay » 2016
Propriétaire Récoltant

PLAT

- 1 Cassoulet aux Manchons de Canard Confits 760 g
- 1 Gésiers de Canard Confits 380 g
- 1 Sauce Périgieux aux Truffles Noires du Périgord 1% 200 g
- 1 Vin Rouge AOC Cahors 75 cl

Domaine Lafon 2014 - Propriétaire Récoltant

DOUCEUR

- 1 Ballotin de Truffes au Chocolat et Cacao 100 g
- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau d'une Valeur de 10 € à valoir sur foie-gras-sarlat.com
- 1 Valisette Carton (40.5 x 31.5 x 12.5 cm)

~~119,70 €~~
-16 %

soit
99,95 €



Réf. J4218 *Gueuleton du Cellier*

APÉRITIF

- 1 Apéritif Artisanal à la Noix 25 cl

GRIGNOTAGES

- 1 Cochonaille en Persillade 100 g
- 1 Caviar d'Aubergines 100 g
- 1 Terrine à la Vieille Prune 180 g
- 1 Terrine Fine à l'Armagnac 180 g

SPÉCIALITÉS

- 1 Risotto Crémeux de Volaille au Monbazillac 400 g
- 1 Magret de Canard Fourré au Foie Gras (20%) 380 g
- 1 Grattons de Canard Confits 180 g

AUTOUR DU FOIE GRAS

- 1 Foie Gras de Canard Entier Artisanal 300 g
- 1 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 Cocotte de Volaille crémée aux Mousserons 600 g
- 1 Enchaud à la Périgourdine (Confit de Porc) 400 g
- 1 Vin Rouge AOC Lussac St Emilion 75 cl

Château Les Vieilles Pierres - Propriétaire Récoltant

DOUCEURS

- 1 Douceur de Fruits Poires Spéculoos 120 g
- 1 Ballotin de Truffes au Chocolat et Cacao 200 g
- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau d'une Valeur de 10 € à valoir sur foie-gras-sarlat.com
- 1 Valisette Carton Décor Festif (54 x 36 x 12.5 cm)

~~201,90 €~~
-11 %

soit
179,70 €



LES coffrets

Réf. J4209

Tout Sucré Exquis

AUTOUR DU CHOCOLAT

- 1 Sachet de Noix du Périgord au Chocolat de Rocamadour 100 g
- 1 Pâte à Tartiner Véritable au Chocolat Noir et Noisettes 200 g
- Sans Huile de Palme, sans Gluten - Bovetti - Artisan Chocolatier en Périgord
- 1 Sachet de Truffes au Chocolat et Cacao 100 g

DOUCEURS

- 1 Cake Artisanal Thé et Miel du Périgord 80 g
- 1 Douceur de Fruits Poires Spéculoos 120 g
 - 1 Sablé Artisanal aux Myrtilles 50 g
 - 1 Confiture de Figues 100 g
- 1 Bonbonnière de Guimauves Artisanales à la Framboise et Vanille 75 g Maison Taillefer

BOISSONS

- 1 Limonade Artisanale Pur Jus de Citron 33 cl Limonaderie « Maxara »
 - 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau d'une Valeur de 10 € à valoir sur foie-gras-sarlat.com
- 1 Coffret carré 100% Bonheur Coloris Rouge (25 x 25 x 10 cm)



Réf. J4220

Boîte à Chapeau Savoureuse

GRIGNOTAGES

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

AUTOUR DU FOIE GRAS

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard 180 g
 - 1 Confit de Figues Blanches (accompagnement du Foie Gras) 28 g
 - 1 Pâté façon Grand-mère au Foie Gras 20% 130 g
- 1 Boîte de 2 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 Mélange de Noix grillées et Raisins secs 50 g

VIN

- 1 Vin Blanc AOC Côtes de Gascogne 75 cl
Domaine de Tariquet « Chardonnay » Propriétaire Récoltant
- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau d'une Valeur de 10 € à valoir sur foie-gras-sarlat.com
- 1 Boîte à Chapeau (13 x ø34 cm)



Réf. J4203 Coffret Tariquet individuel

GRIGNOTAGES

- 1 Terrine Fine à l'Armagnac 100 g
- 1 Terrine Vigneronne aux Vendanges Tardives 100 g

AUTOUR DU FOIE GRAS

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard 65 g
 - 1 Confit de Figues 28 g
- 2 Toasts de Pain d'Epices au Miel 2 x 10 g
- 1 Vin Blanc AOC Côtes de Gascogne 37,5 cl
Domaine de Tariquet « Cuvée Classic » 2016
Propriétaire Récoltant

DOUCEURS

- 1 Sablé Artisanal aux Myrtilles 50 g
- 1 Ballotin de Truffes au Chocolat et Cacao 55 g
 - 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau d'une Valeur de 10 € à valoir sur foie-gras-sarlat.com
- 1 Valisette en Carton « Échappée Gourmande » (34,5 x 19 x 10 cm)





Lot de 2 Flûteaux de jambon au foie gras de canard

Découvrez un foie gras délicat et onctueux, lové au cœur de fines tranches de jambon. A déguster en apéritif ou en entrée, il fera le succès de vos tables de fêtes

Réf € au 100 g Désignation Poids net Prix en €

LOT DE 2 FLÛTEAUX DE JAMBON AU FOIE DE CANARD

X13051 4,⁷⁰ 2x200 g

400 g

18,⁸⁰

~~22,⁷⁰ €~~
-17 %

RÉF. J4200 Colis de Noël

GRIGNOTAGES

- 1 Terrine à la Vieille Prune 100 g

ENTRÉE

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard Artisanal origine France 180 g
- 1 Confit de Monbazillac aux Paillettes d'Or 40 g
- 1 Vin Blanc Moelleux AOC Côtes de Gascogne 75 cl Cuvée « Griffes d'Or »

PLAT

- 1 Blanquette d'Oie artisanale 400 g
- 1 Préparation pour Risotto aux Cèpes 160 g
- 1 Vin Rouge IGP Comté Tolosan 75 cl Famille Grassa (du Château Tariquet) - Cuvée Saubagnère

DESSERT

- 1 Compote de Pommes au Caramel et Beurre salé 120 g
- 1 Sachet de 6 Mini-Financiers Artisanaux Orange et Caramel 6 x 15 g

DOUCEURS

- 1 Cornet de Chocolats au Lait et Spéculoos 75 g Maison Taillefer
- 1 Assortiment de 5 Tisanes artisanales 5 x 20 g
- 5 Papillotes de Chocolat et Pâtes de Fruits 5 x 11.5 g - Révillon Maître Chocolatier
- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau d'une Valeur de 10 € à valoir sur foie-gras-sarlat.com
- 1 Valisette Carton Décor festif « Echappée Gourmande » (40.5 x 31.5 x 12.5 cm)



**ET TOUJOURS DES FRAIS DE PORT TRÈS COMPÉTITIFS
(À PARTIR DE ~~9,⁸⁰ €~~ 5,⁹⁹ € * AVEC SUIVI COLIS)**

12,⁰⁵ € SI TRANSPORT URGENT POUR PRODUITS FRAIS (RÉFÉRENCES OU LOTS AVEC PRODUITS U OU N)

OFFERTS À PARTIR DE 149 € D'ACHAT

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

WWW.FOIE-GRAS-SARLAT.COM

CADEAU DE RAPIDITÉ

Commandez de suite ou avant le 28 novembre 2017 et recevez en cadeau ce panier gourmand composé d'un bloc de foie gras de canard 50 g, d'un confit de Monbazillac aux paillettes d'or 40 g et d'un panier Éléance en tissu.



POUR TOUTE COMMANDE SUPÉRIEURE À 49,90 €
REÇUE AVANT LE 28 NOVEMBRE

+ du Foie gras
...en cadeau*



* En fonction de vos achats



Vos cadeaux

- Pour 49,90 € vous recevrez un panier gourmand contenant 50 g de Bloc de Foie gras + 1 confit de Monbazillac aux paillettes d'or
- Pour 119 € vous recevrez en plus 65 g de Bloc de Foie gras

FRANCO
de port
à 149 €

- Pour 149 € vous recevrez 100 g de Bloc de Foie gras
PLUS VOS FRAIS DE PORT OFFERTS
("Franco de Port" et d'emballage livraison France métropolitaine)

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



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

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

Frais de port de 12,05 € pour produits crus (références commençant par U ou N)

PORT OFFERT POUR UN MONTANT SUPÉRIEUR À 149 €.

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

QUELQUES nouveautés...



Colis de Noël- Réf. J4200



NOUVELLE RECETTE
PLUS GOÛTEUSE

Cassoulets gourmands - Réf. C375 et C376



LOT de 3
à cuire au four

Mignon de veau, pomme
et foie gras Réf. U1066

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

www.foie-gras-sarlat.com

par courrier : **Le Cèllier du Périgord - BP 39 - 24201 Sarlat cedex**
 par téléphone : **05 53 30 81 30** - par fax : **05 53 30 81 39**
 Par e-mail : **contact@cellierduperigord.com**
 ou sur notre site internet : **www.foie-gras-sarlat.com**

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 !

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 <input type="checkbox"/> dès réception ou <input type="checkbox"/> après le :

N'oubliez pas vos cadeaux

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

Panier gourmand, bloc de foie gras
et confit de Monbazillac
aux paillettes d'or

DE DÉLICIEUX
BLOCS DE FOIE GRAS
DE CANARD

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