

# PANIER GOURMANDS & CADEAUX D'AFFAIRES

OFFRE RÉSERVÉE AUX COLLECTIVITÉS, MAIRIES, COS ET CCAS  
2021-2022



CELLIER DU PÉRIGORD

Place de la Liberté - Hôtel de Maleville - BP39 - 24201 Sarlat Cedex  
Tél. 05 53 30 81 30 - pros@cellierduperigord.com

www.PANIERDUGOURMAND.com

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

OFFRE RÉSERVÉE AUX COLLECTIVITÉS, MAIRES, COS ET CCAS



Boutique de Sarlat



Salon de Paris



Dépot de Vézac

## Présentation

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

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

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

## Insertion Sociale

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

## Environnement

Tout comme vous, le Cellier du Périgord est sensible à la protection de l'environnement. C'est pourquoi notre société met plusieurs moyens en place pour une réduction de notre impact environnemental, et a adopté les mesures suivantes :

Les colis sont confectionnés dans des valisettes en carton fabriquées à partir de forêts gérées durablement, replantées autant qu'elles sont exploitées. Ces valisettes bénéficient d'ailleurs du label FSC.

Les particules de calage sont "bio" et donc biodégradables, issues d'amidon de maïs, parfaitement naturelles et que l'on peut mettre au compost, ce qui est un gros plus par rapport aux calages conventionnels dont on ne sait que faire après ouverture.

La frisure, autre particule composant votre colis, est à 100% issue de papier recyclé.

VALISETTE CARTON



DES PRODUITS BIO



ET NON BIO

FRISURE ET PARTICULE DE CALAGE



Recyclable

## FRAIS DE PORT PANIERS GOURMANDS

Nos prix sont calculés au plus juste, départ Sarlat.

Les frais de port restent en partie dus selon le forfait suivant :

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

Pour plus de palettes, nous consulter.

**Pour toute commande atteignant 990€<sup>00</sup> HT les frais de port sont OFFERTS.**

TOUTES NOS CONDITIONS SUR [WWW.PANIERDUGOURMAND.COM](http://WWW.PANIERDUGOURMAND.COM)

## ÉCHANTILLONS

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

## CONDITIONS DE VENTE ET D'EXPÉDITION

Nos prix sont valables jusqu'au 31 décembre, sauf modification, entre temps, du taux de TVA. Ils s'entendent toutes taxes comprises départ Sarlat. Toute commande est soumise à une confirmation écrite du client, accompagnée d'un acompte de 30 % du total. Nos expéditions sont assurées. En cas de perte ou d'avarie dûment constatée et mentionnée sur le bon de livraison, les colis seront aussitôt remplacés. Nous vous prions de bien vérifier les cartons à leur arrivée.

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

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

# Colis de Noël

• 13 Produits - Réf. J4401 - 60 colis par palette  
Grignotage

- 1 Terrine Vigneronne au Pessac Léognan - 90 g

## Entrée

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard artisanal IGP Sud-Ouest - 180 g
- 1 Confit d'Oignons - 40 g
- 1 Vin Blanc Moelleux AOP Côtes de Bergerac - 75 cl  
Cuvée « La Réserve des Millaudes »

## Plat

- 1 Canard à l'Orange - 380 g
- 1 Vin Rouge AOP Côtes de Bergerac - 75 cl  
Cuvée « La Réserve des Millaudes »  
**Médaille d'or Gilbert et Gaillard 2021**

## Dessert

- 1 Compote Pomme Caramel BIO - 120 g
- 1 Financier Artisanal Amandes Pommes Tatin - 55 g
- 1 Sachet de 10 Fondants Artisanaux Citron et Thé - 50 g

## Douceurs

- 1 Bocal de Fruits au Sirop - 200 ml  
Pruneaux et Caramel
- 1 Sachet de Truffes - 100 g
- 5 Papillotes - 5 x 8 g  
de Chocolat et Céréales Craquantes
- 1 Carte de Voeux
- 1 Chèque Cadeau de 10€  
à valoir sur foie-gras-sarlat.com
- 1 Valisette Carton Décor Festif (40,5 x 31,5 x 12,5 cm)



OFFRE VALABLE

du 1er Juin  
au 31 Octobre 2021

PRIX PUBLIC  
TTC

~~75€80~~

**30€00 TTC**  
soit 27€64 HT

OFFRE VALABLE

du 1er Novembre 2021  
au 31 Janvier 2022

**33€95 TTC**  
soit 31€39 HT

# Colis de Noël Individuel

• 14 Produits - Réf. J4402 - 120 colis par palette  
Grignotage

- 1 Terrine Vigneronne au Pessac Léognan - 90 g

## Entrée

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard artisanal - 90 g
- 1 Confit de Cerises Noires - 28 g
- 1 Vin Blanc Moelleux AOP Côtes de Bergerac - 37,5 cl  
Cuvée « La Réserve des Millaudes »

## Plat

- 1 Canard à l'Orange - 280 g
- 1 Vin Rouge AOP Côtes de Bergerac - 37,5 cl  
Cuvée « La Réserve des Millaudes »  
**Médaille d'or Gilbert et Gaillard 2021**

## Dessert

- 1 Compote Pomme Caramel BIO - 45 g
- 1 Financier Artisanal Amandes Pommes Tatin - 55 g

## Douceurs

- 1 Miel de fleurs - 28 g
- 1 Bocal de Fruits au Sirop - 200 ml  
Pruneaux et Caramel
- 3 Papillotes de Chocolat et Céréales Craquantes - 3 x 8 g
- 1 Carte de Voeux
- 1 Chèque Cadeau de 10€ à valoir sur foie-gras-sarlat.com
- 1 Valisette Carton au Décor Festif (39,5 x 19,5 x 12,5 cm)



• de 400 colis

de 200 à 399 colis

de 100 à 199 colis

de 35 à 99 colis

de 10 à 34 colis

**23€95 TTC**  
soit 22€9 HT

**24€75 TTC**  
soit 22€99 HT

**25€60 TTC**  
soit 23€99 HT

**27€50 TTC**  
soit 25€9 HT

**29€00 TTC**  
soit 27€99 HT

À PARTIR DE 10 COLIS

# Coffret Tariquet

• 12 Produits - Réf. J4403 - 120 colis par palette

## Grignotages

- 1 Terrine de Campagne à l'ail des Ours - 90 g
- 1 Sachet de Crackers « Apéro » BIO et écoresponsable - 35 g Figs et Noix du Périgord AOP

## Autour du Foie Gras

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard (Bocal Twist Off) - 120 g
- 1 Confit de Figs - 28 g
- 1 Vin Blanc AOC Côtes de Gascogne - 75 cl Domaine de Tariquet « Cuvée Classic » Propriétaire Récoltant

## Dessert

- 1 Panettone Artisanal aux Fruits Confités et Noisettes - 100 g
- 1 Bocal de Fruits au Sirop « Duo Fruités » - 106 ml Abricots et Pruneaux

## Douceurs

- 1 Barres de Truffes au Chocolat et Cacao - 34 g
- 3 Papillotes de Chocolat et Céréales Craquantes - 3 x 8 g

- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau de 10€ à valoir sur foie-gras-sarlant.com
- 1 Valisette Carton au Décor Festif (39.5 x 19.5 x 12.5 cm)

### OFFRE VALABLE

du 1er Juin  
au 31 Octobre 2021

20€00 TTC  
soit 18€46 HT

PRIX PUBLIC TTC  
44€20

### OFFRE VALABLE

du 1er Novembre 2021  
au 31 Janvier 2022

22€95 TTC  
soit 21€25 HT

# Coffret Tariquet Individuel

• 10 Produits - Réf. J4404 - 156 colis par palette

## Grignotages

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

## Autour du Foie Gras

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

## Dessert

- 1 Financier Artisanal Amandes Pommes Tatin - 55 g
- 1 Bocal de Fruits au Sirop « Duo Fruités » - 106 ml Abricots et Pruneaux

## Douceur

- 3 Papillotes de Chocolat et Céréales Craquantes - 3 x 8 g

- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau de 10€ à valoir sur foie-gras-sarlant.com
- 1 Valisette Carton au Décor Festif (33 x 18,5 x 9,5 cm)

de 400 colis	de 200 à 399 colis	de 100 à 199 colis	de 35 à 99 colis	de 10 à 34 colis
14€95 TTC soit 13€82 HT	15€95 TTC soit 14€77 HT	16€95 TTC soit 15€82 HT	17€30 TTC soit 16€25 HT	18€65 TTC soit 17€43 HT

# Shopping Bag Individuel

• 9 Produits - Réf. J4407 - 165 colis par palette



+ de 400 colis	de 200 à 399 colis	de 100 à 199 colis	de 35 à 99 colis	de 10 à 34 colis
13€30 TTC soit 12€59 HT	14€00 TTC soit 12€75 HT	15€45 TTC soit 14€42 HT	15€90 TTC soit 14€55 HT	16€80 TTC soit 15€44 HT

## Grignotage

- 1 Terrine Vigneronne au Pessac Léognan - 90 g

## Entrée

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

## Douceurs

- 1 Compote Pomme Caramel BIO - 45 g
- 1 Ballotin de Truffes au Chocolat et Cacao - 100 g

- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau de 10€ à valoir sur foie-gras-sarlat.com
- 1 Sac Kraft avec Dorures (25 x 10 x 22 cm)



# Shopping Bag Couple

• 9 Produits - Réf. J4408 - 72 colis par palette



+ de 400 colis	de 200 à 399 colis	de 100 à 199 colis	de 35 à 99 colis	de 10 à 34 colis
18€50 TTC soit 16€85 HT	19€20 TTC soit 17€51 HT	21€15 TTC soit 19€34 HT	21€80 TTC soit 19€67 HT	24€00 TTC soit 22€54 HT

## Grignotage

- 1 Terrine Vigneronne au Pessac Léognan - 180 g

## Entrée

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

## Douceurs

- 1 Compote Pomme Caramel BIO - 120 g
- 1 Ballotin de Truffes au Chocolat et Cacao - 200 g

- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau de 10€ à valoir sur foie-gras-sarlat.com
- 1 Sac Kraft avec Dorures (35 x 13 x 33 cm)



# Shopping Bag Dégustation Individuel

\* 7 Produits - Ref. J4405 - 165 colis par palette



+ de 400 colis	de 200 à 399 colis	de 100 à 199 colis	de 35 à 99 colis	de 10 à 34 colis
10€95 TTC soit 10€44 HT	11€60 TTC soit 10€64 HT	12€45 TTC soit 11€44 HT	12€95 TTC soit 11€44 HT	13€95 TTC soit 12€44 HT

## Entrée

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard - 65 g
- 1 Confit Extra de Cerises Noires - 28 g
- 1 Vin Blanc Moelleux AOP Côtes de Bergerac - 37.5 cl  
Cuvée « La Réserve des Millaudes »

## Douceur

- 1 Barre de Truffles Fantaisie Nature - 34 g
- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau de 10€ à valoir sur foie-gras-sarlat.com
- 1 Sac Kraft Décor « Voyage Gourmand »  
avec Poignées Cordelettes (25 x 10 x 22 cm)



# Shopping Bag Dégustation Couple

\* 8 Produits - Ref. J4448 - 72 colis par palette

## Entrée

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard - 90 g
- 1 Confit de Cerises Noires au Piment d'Espelette - 50 g
- 1 Vin Blanc Moelleux AOP Côtes de Bergerac - 75 cl  
Cuvée « La Réserve des Millaudes »

## Douceur

- 2 Barre de Truffles Fantaisie Nature - 2 x 34 g
- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau de 10€ à valoir sur foie-gras-sarlat.com
- 1 Sac Kraft Décor « Voyage Gourmand »  
avec Poignées Cordelettes (35 x 13 x 33 cm)



+ de 400 colis	de 200 à 399 colis	de 100 à 199 colis	de 35 à 99 colis	de 10 à 34 colis
14€35 TTC soit 13€47 HT	15€15 TTC soit 13€44 HT	16€95 TTC soit 15€44 HT	17€30 TTC soit 15€44 HT	18€20 TTC soit 16€72 HT

# Cabas Gourmand Individuel

• 8 Produits - Réf. J4441- 165 colis par palette



+ de 400 colis	de 200 à 399 colis	de 100 à 199 colis	de 35 à 99 colis	de 10 à 34 colis
10€85 TTC soit 9€14 HT	11€85 TTC soit 10€68 HT	13€00 TTC soit 11€69 HT	13€30 TTC soit 12€68 HT	14€90 TTC soit 13€69 HT

## Grignotage

- 1 Terrine Vigneronne au Pessac Léognan - 90 g

## Spécialité

- 1 Canardise au Jus de Truffe 20% Foie Gras - 130 g

## Douceurs

- 1 Cookie artisanal aux Noix du Périgord et pépites de Chocolat - 50 g
- 3 Papillotes de Chocolat et Céréales Craquantes - 3 x 8 g

**Révilion Maître Chocolatier**

## Vin

- 1 Vin Rouge IGP Comté Tolosan - 37,5 cl  
Cuvée « Monnaie Antique »

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

# Cabas Gourmand Couple

• 9 Produits - Réf. J4442 - 72 colis par palette



+ de 400 colis	de 200 à 399 colis	de 100 à 199 colis	de 35 à 99 colis	de 10 à 34 colis
17€50 TTC soit 16€63 HT	18€95 TTC soit 17€40 HT	20€40 TTC soit 18€08 HT	20€90 TTC soit 19€65 HT	23€90 TTC soit 22€69 HT

## Grignotage

- 1 Terrine Vigneronne au Pessac Léognan - 180 g

## Spécialité

- 1 Canardise au Jus de Truffe 20% Foie Gras - 130 g

## Douceurs

- 1 Sachet de 10 Fondants Artisanaux Citron et Thé - 50 g
- 6 Papillotes de Chocolat et Céréales Craquantes - 6 x 8 g

**Révilion Maître Chocolatier**

- 1 Confiture Extra aux 4 Fruits Rouges - 120 g

## Vin

- 1 Vin Rouge IGP Comté Tolosan - 75 cl  
Cuvée « Monnaie Antique »

- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau de 10€ à valoir sur foie-gras-sarlat.com
- 1 Sac en Toile de Jute Naturel (36 x 19 x 27 cm)



# Coffret du Terroir Individuel

• 9 Produits - Réf. J4433 - 150 colis par palette



+ de 400 colis	de 200 à 399 colis	de 100 à 199 colis	de 35 à 99 colis	de 10 à 34 colis
14€95 TTC soit 13€66 HT	16€15 TTC soit 14€09 HT	17€30 TTC soit 16€09 HT	17€80 TTC soit 16€58 HT	18€60 TTC soit 17€38 HT

## Entrée

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

## Plat

- 1 Volaille Crémée Pommes de terre Lit d'Endives et Magret Fumé - 350 g
- 1 Vin Rouge AOP Côtes de Bergerac - 37.5 cl  
Cuvée « La Réserve des Millaudes »

## Dessert

- 1 Miel de Fleurs - 28 g
- 1 Nanou Artisanal à la Noix du Périgord AOP - 13 g

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



# Coffret du Terroir Couple

• 10 Produits - Réf. J4434 - 100 colis par palette



+ de 400 colis	de 200 à 399 colis	de 100 à 199 colis	de 35 à 99 colis	de 10 à 34 colis
20€95 TTC soit 19€44 HT	22€00 TTC soit 20€44 HT	23€30 TTC soit 21€84 HT	24€35 TTC soit 22€66 HT	27€40 TTC soit 25€58 HT

## Entrée

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard (Bocal Twist-off) - 90 g
- 1 Confit de Cerises Noires au Piment d'Espelette - 50 g

## Plat

- 1 Volaille Crémée Pommes de terre Lit d'Endives et Magret Fumé - 600 g
- 1 Vin Rouge AOP Côtes de Bergerac - 75 cl  
Cuvée « La Réserve des Millaudes »

## Dessert

- 1 Confiture Extra aux 4 Fruits Rouges - 120 g
- 2 Nanou Artisanal à la Noix du Périgord AOP - 2 x 13 g

- 1 Carte de Voeux
- 1 Chèque Cadeau de 10€ à valoir sur foie-gras-sarlat.com
- 1 Valisette en Carton Bleu « Joyeuses Fêtes » (34,5 x 25.5 x 11.5 cm)



# Coffret Gourmet Individuel

• 13 Produits - Réf. J4427 - 150 colis par palette

## Grignotage

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

## Entrée

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard - 65 g
- 1 Confit de Figues - 28 g
- 1 Vin Blanc AOC Côtes de Bergerac Moelleux - 37,5 cl  
Marquis de Chamterac

## Plat

- 1 Mijoté de Canard aux Cèpes - 350 g
- 1 Vin Rouge AOC Cahors - 37,5 cl  
Domaine Lafon  
Propriétaire Récoltant

## Dessert

- 1 Cookie artisanal aux Noix du Périgord et pépites de Chocolat - 50 g
- 1 Compote Pomme Caramel BIO - 45 g

## Douceur

- 1 Barre de Truffles Fantaisie Nature - 34 g
- 1 Calendrier perpétuel en bois (9,2 x 4,5 x 6 cm)
- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau de 10€ à valoir sur foie-gras-sarl.com
- 1 Valisette en Carton Beige Décor « Joyeuses Fêtes » (33 x 18,5 x 9,5 cm)



+ de 400 colis	de 200 à 399 colis	de 100 à 199 colis	de 35 à 99 colis	de 10 à 34 colis
<b>23€75 TTC</b> soit 21€44 HT	<b>24€85 TTC</b> soit 22€72 HT	<b>26€10 TTC</b> soit 23€01 HT	<b>27€90 TTC</b> soit 25€44 HT	<b>30€30 TTC</b> soit 27€89 HT

# Coffret Gourmet Couple

• 14 Produits - Réf. J4428 - 100 colis par palette

## Grignotage

- 1 Terrine de Campagne à l'Ail des Ours - 160 g

## Entrée

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard IGP Sud-Ouest - 100 g
- 1 Confit de Figues - 50 g
- 1 Vin Blanc AOC Côtes de Bergerac Moelleux - 37,5 cl  
Marquis de Chamterac

## Plat

- 1 Mijoté de Canard aux Cèpes - 600 g
- 1 Vin Rouge AOC Cahors - 75 cl  
Domaine Lafon  
Propriétaire Récoltant

## Dessert

- 1 Cookie artisanal aux Noix du Périgord et pépites de Chocolat - 50 g
- 1 Compote Pomme Caramel BIO - 120 g

## Douceur

- 2 Barres de Truffles Fantaisie Nature - 2 x 34 g
- 1 Calendrier perpétuel en bois (9,2 x 4,5 x 6 cm)
- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau de 10€ à valoir sur foie-gras-sarl.com
- 1 Valisette en Carton Beige Décor « Joyeuses Fêtes » (34,5 x 25,5 x 11,5 cm)



+ de 400 colis	de 200 à 399 colis	de 100 à 199 colis	de 35 à 99 colis	de 10 à 34 colis
<b>29€95 TTC</b> soit 27€42 HT	<b>31€10 TTC</b> soit 28€59 HT	<b>32€50 TTC</b> soit 29€64 HT	<b>36€75 TTC</b> soit 33€67 HT	<b>37€50 TTC</b> soit 34€58 HT



# Coffret Délice Individuel

• 13 Produits - Réf. J4429 - 150 colis par palette

## Grignotage

- Terrine Vigneronne au Pessac Léognan - 90 g

## Entrée

- 1 Bloc de Foie gras de Canard (Bocal Twist Off) - 90 g
- 1 Confit d'Oignons - 50 g
- 1 Vin Blanc Moelleux AOP Côtes de Bergerac - 37.5 cl

## Plat

- 1 Canard à l'Orange - 280 g
- 1 Ecrasée de Pommes de Terre au Butternut et aux Cèpes - 90 g
- 1 Vin Rouge AOC Cahors - 37.5 cl

## Dessert

- 1 Douceur Fruitée Pomme Kiwi Clémentine - 120 g

## Douceur

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

- 1 Lyre à Couper le Foie Gras

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



+ de 400 colis	de 200 à 399 colis	de 100 à 199 colis	de 35 à 99 colis	de 10 à 34 colis
25€15 TTC soit 23€8 HT	26€30 TTC soit 24€24 HT	27€00 TTC soit 24€00 HT	28€90 TTC soit 26€63 HT	30€90 TTC soit 28€68 HT

# Coffret Délice Couple

• 14 Produits - Réf. J4430 - 100 colis par palette



+ de 400 colis	de 200 à 399 colis	de 100 à 199 colis	de 35 à 99 colis	de 10 à 34 colis
30€95 TTC soit 28€4 HT	31€90 TTC soit 29€38 HT	32€90 TTC soit 30€33 HT	36€80 TTC soit 34€68 HT	38€95 TTC soit 36€67 HT

## Grignotage

- Terrine Vigneronne au Pessac Léognan - 180 g

## Entrée

- 1 Bloc de Foie gras de Canard (Bocal Twist Off) - 120 g
- 1 Confit d'Oignons - 50 g
- 1 Vin Blanc Moelleux AOP Côtes de Bergerac - 37.5 cl

Cuvée « La Réserve des Millaudes »

## Plat

- 1 Canard à l'Orange - 380 g
- 1 Ecrasée de Pommes de Terre au Butternut et aux Cèpes - 180 g
- 1 Vin Rouge AOC Cahors - 75 cl

Domaine Lafon  
Propriétaire Récoltant

## Dessert

- 1 Compote de Pomme Caramel BIO - 120 g
- 1 Douceur Fruitée Pomme Kiwi Clémentine - 120 g

## Douceur

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

- 1 Lyre à Couper le Foie Gras

- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau de 10€ à valoir sur foie-gras-sarlat.com
- 1 Valisette Kraft « Voyage Gourmand » (34,5 x 25,5 x 11,5 cm)



# Coffret Élegance Individuel

• 14 Produits - Réf. J4431 - 100 colis par palette



+ de 400 colis	de 200 à 399 colis	de 100 à 199 colis	de 35 à 99 colis	de 10 à 34 colis
<b>29€35 TTC</b> soit 27€ <sup>HT</sup>	<b>30€70 TTC</b> soit 28€ <sup>HT</sup>	<b>31€90 TTC</b> soit 29€ <sup>HT</sup>	<b>36€40 TTC</b> soit 33€ <sup>HT</sup>	<b>37€00 TTC</b> soit 34€ <sup>HT</sup>

## Grignotages

- 1 Apéritif Artisanal à la Noix - 25 cl
- 1 Délice d'Aubergines et Olives noires - 90 g

## Entrée

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard IGP Sud-Ouest - 100 g
- 1 Confit d'Oignons - 50 g
- 1 Vin Blanc AOP Côtes de Bergerac Moelleux - 37,5 cl  
« La Réserve des Millaudes »

## Plat

- 1 Cassoulet aux Manchons de Canard Confits - 400 g

## Dessert

- 1 Compote Pomme Caramel BIO - 45 g
- 1 Financier Artisanal Amandes Pommes Tatin - 50 g

## Douceurs

- 1 Sachet de Noix au Chocolat de Rocamadour - 100 g
- 1 Bocal de Fruits au Sirop « Duo Fruités » - 106 ml  
Abricots et Pruneaux
- 1 Bouchée Apéritive en Porcelaine Blanche
- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau de 10€ à valoir sur foie-gras-sarlat.com
- 1 Valisette en Carton Décor Kraft et Sapin (34,5 x 25,5 x 11,5 cm)



# Coffret Élegance Couple

• 16 Produits - Réf. J4432 - 60 colis par palette



+ de 400 colis	de 200 à 399 colis	de 100 à 199 colis	de 35 à 99 colis	de 10 à 34 colis
<b>38€95 TTC</b> soit 36€ <sup>HT</sup>	<b>40€70 TTC</b> soit 37€ <sup>HT</sup>	<b>42€30 TTC</b> soit 39€ <sup>HT</sup>	<b>45€95 TTC</b> soit 42€ <sup>HT</sup>	<b>48€00 TTC</b> soit 44€ <sup>HT</sup>

## Grignotages

- 1 Apéritif Artisanal à la Noix - 37,5 cl
- 1 Délice d'Aubergines et Olives noires - 90 g

## Entrée

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard IGP Sud-Ouest - 200 g
- 1 Confit d'Oignons - 50 g
- 1 Vin Blanc AOP Côtes de Bergerac Moelleux - 75 cl  
« La Réserve des Millaudes »

## Plat

- 1 Cassoulet aux Manchons de Canard Confits - 760 g

## Dessert

- 1 Compote Pomme Caramel BIO - 120 g
- 1 Cookie artisanal aux Noix du Périgord et pépites de Chocolat - 50 g

## Douceurs

- 1 Sachet de Noix au Chocolat de Rocamadour - 100 g
- 1 Financier Artisanal Amandes Pommes Tatin - 55 g
- 1 Bocal de Fruits au Sirop « Duo Fruités » - 200 ml  
Abricots et Pruneaux
- 2 Bouchées Apéritives en Porcelaine Blanche
- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau de 10€ à valoir sur foie-gras-sarlat.com
- 1 Valisette en Carton Décor Kraft et Sapin  
(40 x 32,5 x 12 cm)



# Panier Mon Petit Marché

• 8 Produits - Réf. J4421 - 150 colis par palette

## Grignotages

- 1 Terrine de Campagne à l'Ail des Ours - 90 g
- 1 Terrine Vigneronne au Pessac Léognan - 90 g
- 1 Vin Rouge AOC Cahors - 37.5 cl  
Domaine Lafon  
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 de 10€  
à valoir sur foie-gras-sarlat.com
- 1 Panier Ovale en Métal et Toile de Jute avec Anses (28 x 20 x 10 cm)



+ de 400 colis	de 200 à 399 colis	de 100 à 199 colis	de 35 à 99 colis	de 10 à 34 colis
16€50 TTC soit 15€8 HT	17€45 TTC soit 16€8 HT	18€85 TTC soit 17€8 HT	19€45 TTC soit 17€8 HT	21€30 TTC soit 19€8 HT



# Panier Mon Gros Marché

• 11 Produits - Réf. J4422 - 66 colis par palette

## Grignotage

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

## Entrée

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard IGP Sud-Ouest - 100 g
- 1 Confit d'Oignons - 50 g

## Plat

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

## Dessert

- 1 Gâteau Artisanal aux Noix du Périgord et Chocolat - 80 g
- 1 Douceur Fruitée Pomme Kiwi Clémentine - 120 g

## Douceur

- 1 Sachet de Noix du Périgord au Chocolat de Rocamadour - 100 g

- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau de 10€  
à valoir sur foie-gras-sarlat.com
- 1 Panier Ovale en Métal et Toile de Jute  
avec Anses (36 x 26 x 13 cm)



+ de 400 colis	de 200 à 399 colis	de 100 à 199 colis	de 35 à 99 colis	de 10 à 34 colis
29€90 TTC soit 27€8 HT	31€95 TTC soit 29€8 HT	33€80 TTC soit 31€8 HT	36€75 TTC soit 34€8 HT	37€60 TTC soit 34€8 HT

# Coffret Panneau de Ville

• 7 Produits - Réf. J4447 - 400 colis par palette



+ de 400 colis	de 200 à 399 colis	de 100 à 199 colis	de 35 à 99 colis	de 10 à 34 colis
11€65 TTC soit 10€42 HT	12€50 TTC soit 11€42 HT	13€85 TTC soit 12€94 HT	14€20 TTC soit 13€04 HT	16€00 TTC soit 14€84 HT

## Grignotage

- 1 Rillettes d'Oie confites Confités - 65 g

## Entrée

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard - 65 g
- 1 Confit de Figues - 28 g

## Douceur

- 1 Nanou Artisanal à la Noix du Périgord AOP - 13 g
- 1 Sticker Personnalisé au Nom de la Commune, du CSE ou de l'Entreprise
- 1 Chèque Cadeau de 10 € à valoir sur foie-gras-sarlats.com
- 1 Boîte Métal Décor « Panneau de Ville » (19 x 9 x 6 cm)

À personnaliser avec le logo de votre entreprise ou de votre CSE



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

# Coffret Enfants

• 8 Produits - Réf. J4444 - 165 colis par palette

## Douceurs

- 1 Sachet d'Abricots Séchés Extra Moelleux **BIO** - 70 g
- 1 Sachet Cône Noël Doré - 50 g
- Noël en Chocolat Noir et Lait
- 2 Nanoux artisanaux à la Noix du Périgord AOP - 2 x 13 g
- 1 Cookie artisanal aux Noix du Périgord et pépites de Chocolat - 50 g
- 5 Papillotes de Chocolat et Céréales Craquantes - 5 x 8 g

- Révillon Maître Chocolatier
- 1 Carte de Voeux
- 1 Boîte aux Lettres Type « US » Décor Noël (25 x 10 x 22 cm)



+ de 400 colis	de 200 à 399 colis	de 100 à 199 colis	de 35 à 99 colis	de 10 à 34 colis
11€45 TTC soit 10€95 HT	12€75 TTC soit 12€04 HT	13€10 TTC soit 12€44 HT	13€80 TTC soit 13€04 HT	15€95 TTC soit 15€42 HT

# Calendrier de l'Avent du Cellier

• 25 Produits - Réf. J4445 - 150 colis par palette

- 1 Rillettes d'Oie confites - 65 g
- 1 Rillettes Canard Confites - 65 g
- 1 Terrine Canard au Poivre Vert - 65 g
- 1 Terrine Forestière aux Morilles - 65 g
- 1 Terrine Confit et Noix - 65 g
- 1 Terrine de Campagne à l'Ail des Ours - 90 g
- 1 Terrine Vigneronne au Pessac Léognan - 90 g
- 1 Bloc de Foie Gras de Canard artisanal IGP Sud-Ouest - 100 g
- 1 Bloc de Foie Gras de Canard - 65 g
- 1 Confit Figues - 50 g
- 1 Confit Oignons - 50 g
- 1 Confit Cerises Piment Espelette - 50 g
- 1 Confit d'Oignons - 40 g
- 1 Confit Extra de Cerises Noires - 28 g
- 1 Moutarde Fine de Dijon Alain Millat - 30 g
- 1 Compote Pomme Caramel BIO - 45 g
- 1 Compote Pomme Caramel BIO - 120 g
- 1 Douceurs de Fruits Pomme Kiwi Clémentine- 120 g
- 1 Miel de Fleurs - 28 g
- 1 Gâteau Artisanal aux Noix du Périgord et Chocolat - 80 g
- 3 Papillotes de Chocolat et Céréales Craquantes - 3 x 8 g

### Reveillon Maître Chocolatier

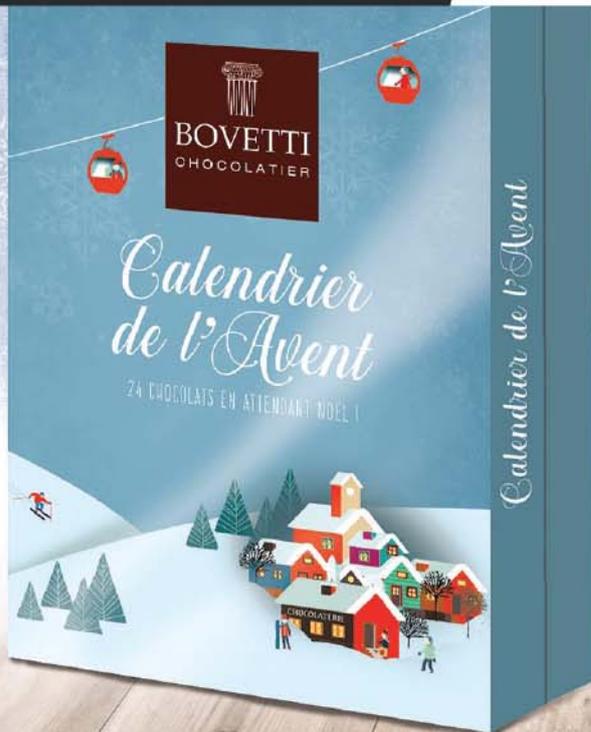
- 1 Confiture Extra aux 4 Fruits Rouges - 120 g
- 3 Nanoux artisanaux à la Noix du Périgord AOP - 3 x 13 g
- 1 Bocal de Fruits au Sirop « Duo Fruités » - 106ml  
Abricots et Pruneaux

• 1 Calendrier de l'Avent Refermable (35 x 26 x 10 cm)



à partir de 10 unités

**40€00 TTC**  
soit 37€26 HT



# Calendrier de l'Avent

## CHOCOLATERIE BOVETTI

• 25 Produits - Réf. D7061 - 150 colis par palette



à partir de 4 unités

**9€95 TTC**  
soit 9€43 HT

# Calendrier de l'Avent Spécial Bières

## 24 Bières Artisanales et Régionales



• 25 Produits - Réf. X13379 - 50 colis par palette

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

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

PRIX PUBLIC  
TTC  
~~83€40~~

à partir de 10 unités

**69€90 TTC**  
soit 58€25 HT

-16%

## 24 Bières du Monde

• 25 Produits - Réf. X13380 - 50 colis par palette

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

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

PRIX PUBLIC  
TTC  
~~71€60~~

à partir de 10 unités

**59€90 TTC**  
soit 49€92 HT

-16%

# OFFRES ACHATS GROUPÉS & CADEAUX D'AFFAIRES

OFFRE RÉSERVÉE AUX COLLECTIVITÉS, MAIRIES, COS ET CCAS  
2021-2022



## CELLIER DU PÉRIGORD

Place de la Liberté - Hôtel de Maleville - BP39 - 24201 Sarlat Cedex  
Tél. 05 53 30 81 30 - pros@cellierdupericord.com

[WWW.PANIERDUGOURMAND.COM](http://WWW.PANIERDUGOURMAND.COM)

# Offres Achats Groupés et Cadeaux d'Affaires

Offre Réservée aux Collectivités, Mairies, COS et CCAS



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

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

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

Alors n'hésitez pas à consulter le catalogue

*Achats Groupés et Cadeaux d'Affaires*

et demandez votre devis gratuitement

ou commandez directement :

PAR VOIE POSTALE à l'aide  
du  
**BON DE COMMANDE**

PAR INTERNET  
[www.panierdugourmand.com](http://www.panierdugourmand.com)

PAR TÉLÉPHONE  
**05 53 30 81 30**

Nos équipes vous répondent  
du Lundi au Vendredi  
de 7h30 à 12h00 et de 13h30 à 18h00

TOUTES NOS CONDITIONS SUR  
[www.panierdugourmand.com](http://www.panierdugourmand.com)

Frais de port **19€80 TTC**

## CONDITIONS DE VENTE ET D'EXPÉDITION

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

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

# Locavore

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

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



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

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



## *L'homme est au cœur de notre réussite.*

Nous collaborons étroitement depuis de nombreuses années avec **des producteurs et fournisseurs exigeants** professionnellement. Ils sont tous impliqués dans notre démarche «qualité».

Leur investissement, leur autonomie et leurs compétences s'inscrivent en étroite adéquation avec notre équipe, ce qui permet une réaction de tous les instants et un respect des délais les plus prompts. La qualification, la proximité et la disponibilité de toutes ces personnes seront pour vous les plus sûrs garants d'un service approprié.

Enfin, le respect de l'environnement et de sa faune est un sujet qui préoccupe et qui nous rassemble.

Tous les opérateurs engagés dans le mode de production et de transformation biologique respectent

un **cahier des charges rigoureux** qui privilégie les procédés non polluants, et nous permettent de vous proposer des produits d'excellente qualité.



**Chocolatier artisanal** de qualité, reconnu pour ses produits originaux et toujours excellents, la maison Ginguet était productrice de pruneaux à ses débuts. De fil en aiguille, producteur de pruneaux au chocolat puis chocolatier, c'est maintenant une référence incontournable du Sud-Ouest dans ces 2 activités étroitement liées.

Laissez-vous séduire par une de leurs spécialités !

*Ballotins de Chocolats assortis*

MAISON GINGUET ARTISAN CHOCOLATIER



Z2318 et Z2606

PRIX PUBLIC TTC ~~7€30~~  
-34%  
à partir de 4 unités  
**4€85 TTC**  
soit 4€00 HT  
Z2318  
**100 g**

PRIX PUBLIC TTC ~~12€00~~  
-34%  
à partir de 4 unités  
**7€95 TTC**  
soit 7€54 HT  
Z2606  
**200 g**

*Cagettes de Chocolat assortis*  
MAISON GINGUET ARTISAN CHOCOLATIER



PRIX PUBLIC TTC ~~19€95~~  
-26%  
à partir de 4 unités  
**14€80 TTC**  
soit 14€03 HT  
Z2374  
La cagette de  
**400 g**



PRIX PUBLIC TTC ~~13€80~~  
-32%  
à partir de 4 unités  
**9€40 TTC**  
soit 8€91 HT  
Z2372  
La cagette de  
**240 g**



PRIX PUBLIC TTC ~~34€90~~  
-27%  
à partir de 4 unités  
**25€50 TTC**  
soit 24€17 HT  
Z2376  
La cagette de  
**720 g**



*Ballotins de Pruneaux d'Agen*  
FOURRÉS À LA CRÈME DE PRUNEAUX

PRIX PUBLIC TTC ~~11€20~~  
-29%  
à partir de 4 unités  
**8€00 TTC**  
soit 6€67 HT  
Z2378  
**250 g**



# Valter Bovetti.

fil de restaurateur italien, s'installe en France et rêve de fonder sa chocolaterie. Il y parvient en 1994 où une grande aventure commence. Présent de la sélection de la matière première en Equateur, au Ghana et en Papouasie jusqu'à la fabrication de ses chocolats d'exception, il livre dans ses produits une variété de parfums originaux et savoureux.



## Calendrier de l'aveut

CHOCOLATERIE BOVETTI

**D7061**

**PRIX PUBLIC TTC**  
~~12€00~~

à partir de 4 unités  
**9€95 TTC**  
soit 9€43 HT

**-23%**

## Chocolat noir aux fruits secs à casser

AVEC MALLET ET BOÎTE EN BOIS 350 g

**D7060**

**PRIX PUBLIC TTC**  
~~24€90~~

à partir de 4 unités  
**18€95 TTC**  
soit 17€96 HT

**-24%**

**D7056 et D7057**

**PRIX PUBLIC TTC**  
~~13€20~~

à partir de 4 unités  
**10€85 TTC**  
soit 10€26 HT

**-18%**

## D7072 Mini Coffret Noël

- BOITE BLEUE EN FER 800 g
- 1 Tablette Noël 100 g
  - 1 Tablette 25 g
  - 1 Cuillère chocolat Chaud 35 g
  - 1 Pâte à Tartiner 200 g
  - 1 Boite Fer

**PRIX PUBLIC TTC**  
~~10€00~~

à partir de 4 unités  
**15€75 TTC**  
soit 14€93 HT

**-21%**



**D7056**

### Ballotin de Mendiants

AU CHOCOLAT NOIR 200 g

**D7057**

### Ballotin de Mendiants

AU CHOCOLAT AU LAIT 200 g

## D7058 Boîte de Rochers

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

**PRIX PUBLIC TTC**  
~~18€00~~

à partir de 4 unités  
**13€80 TTC**  
soit 13€06 HT

**-27%**



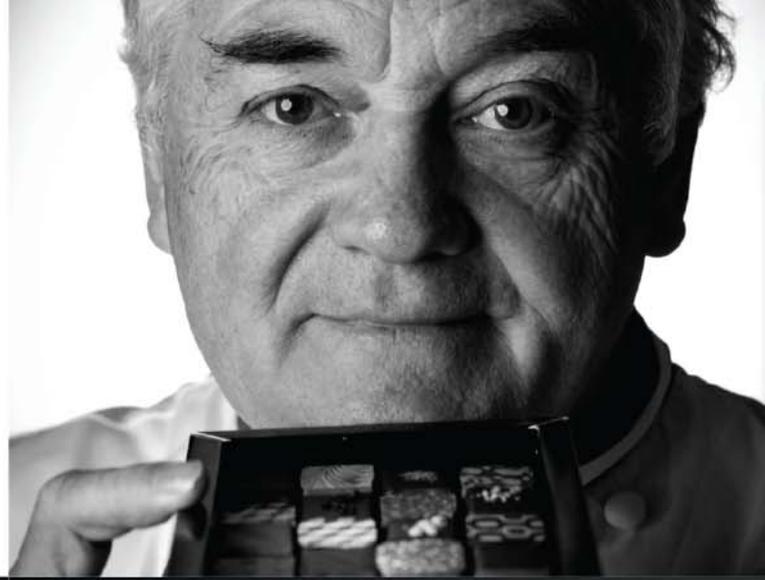
# JOËL PATOULLARD

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE



PRIVAS - ARDÈCHE

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



Offre  
Achats  
Groupés  
PAR  
4 UNITÉS



## Ballotins de chocolats fins assortis

MOF J.PATOULLARD

<p>PRIX PUBLIC TTC <del>11€95</del></p> <p>-34%</p>	<p>à partir de 4 unités</p> <p><b>7€90 TTC</b> soit 7€49 HT</p>	<p>Z2072</p> <p>La boîte de <b>100 g</b></p>
<p>PRIX PUBLIC TTC <del>15€80</del></p> <p>-34%</p>	<p>à partir de 4 unités</p> <p><b>10€45 TTC</b> soit 9€91 HT</p>	<p>Z2301</p> <p>La boîte de <b>150 g</b></p>
<p>PRIX PUBLIC TTC <del>20€90</del></p> <p>-34%</p>	<p>à partir de 4 unités</p> <p><b>13€80 TTC</b> soit 13€08 HT</p>	<p>Z2284</p> <p>La boîte de <b>200 g</b></p>
<p>PRIX PUBLIC TTC <del>25€70</del></p> <p>-34%</p>	<p>à partir de 4 unités</p> <p><b>17€00 TTC</b> soit 16€11 HT</p>	<p>Z2333</p> <p>La boîte de <b>250 g</b></p>
<p>PRIX PUBLIC TTC <del>39€95</del></p> <p>-34%</p>	<p>à partir de 4 unités</p> <p><b>26€40 TTC</b> soit 25€06 HT</p>	<p>Z2316</p> <p>La boîte de <b>375 g</b></p>



# Le Domaine de Béquignol



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

FABRIQUÉ EN PÉRIGORD



**D7064**  
**Boîte Marron**  
ROCHERS NOISETTE 1 kg

PRIX PUBLIC TTC  
~~38€60~~  
à partir de 4 unités  
**33€60 TTC**  
soit 31€85 HT  
-13%



**D7062**  
**Boîte Noire**  
GRAIN DE NOIX  
(NOIX, CARAMEL,  
CHOCOLAT ET SARRASIN)  
125 g

PRIX PUBLIC TTC  
~~7€95~~  
à partir de 4 unités  
**6€15 TTC**  
soit 5€85 HT  
-23%



**D7065**  
**Boîte Blanche**  
CARRÉS SARRASIN  
20 CHOCOLATS 100 g

PRIX PUBLIC TTC  
~~6€90~~  
à partir de 4 unités  
**5€40 TTC**  
soit 5€12 HT  
-22%



**D7063**  
**Boîte Noire**  
ASSORTIMENT D'ARLEQUINES  
CAFÉ CŒUR TENDRE 140 g

PRIX PUBLIC TTC  
~~10€90~~  
à partir de 4 unités  
**9€20 TTC**  
soit 8€72 HT  
-16%



**D7066**  
**Ballotin**  
CARRÉS FRUITÉS ASSORTIS  
12 CHOCOLATS 80 g

PRIX PUBLIC TTC  
~~9€40~~  
à partir de 4 unités  
**6€50 TTC**  
soit 6€16 HT  
-31%

D7063





# Lucy Borie

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



## Coffret de Macarons Artisanaux



PRIX PUBLIC TTC ~~27€50~~  
 à partir de 4 unités  
**23€50 TTC**  
 soit 22€<sup>HT</sup>  
 -14%  
 U1069  
**25 macarons**  
**500 g**

U1070  
**16 macarons**  
**330 g**  
 PRIX PUBLIC TTC ~~19€95~~  
 à partir de 4 unités  
**16€90 TTC**  
 soit 16€<sup>HT</sup>  
 -15%



U1179  
**8 macarons**  
**Bi-couleurs**  
 PRIX PUBLIC TTC ~~13€50~~  
 à partir de 4 unités  
**11€50 TTC**  
 soit 10€<sup>HT</sup>  
 -15%

## Coffret de 18 Pâtes de fruit AVEC NOEUD SATIN PRUNE



D7068  
 PRIX PUBLIC TTC ~~11€50~~  
 à partir de 4 unités  
**9€80 TTC**  
 soit 9€<sup>HT</sup>  
 -15%



D7069  
**Réglette de 6 Guimauves**  
**AVEC NOEUD SATIN BLEU 40 g**



D7067  
**Ballotin de Truffes Artisanales**  
**AU CHOCOLAT NOIR AVEC NOEUD SATIN OR 250 g**



D7070  
**Barre de Nougat Tendre**  
**AUX AMANDES 150 g**

PRIX PUBLIC TTC ~~5€95~~  
 à partir de 4 unités  
**3€95 TTC**  
 soit 3€<sup>HT</sup>  
 -34%

PRIX PUBLIC TTC ~~13€90~~  
 à partir de 4 unités  
**11€40 TTC**  
 soit 10€<sup>HT</sup>  
 -18%

PRIX PUBLIC TTC ~~8€85~~  
 à partir de 4 unités  
**6€85 TTC**  
 soit 6€<sup>HT</sup>  
 -23%



# Le Caviar d'Aquitaine.

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

**N**  
CAVIAR  
DE NEUVIC  
FRANCE

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



**U1092**  
à partir de 4 unités  
PRIX PUBLIC TTC 228€90  
-19%  
**185€45 TTC**  
soit 154€94 HT  
**Signature**  
100 g

**U1072**  
à partir de 4 unités  
PRIX PUBLIC TTC 535€50  
-17%  
**444€50 TTC**  
soit 370€44 HT  
**Signature**  
250 g

**U1073**  
à partir de 4 unités  
PRIX PUBLIC TTC 1071€00  
-17%  
**888€95 TTC**  
soit 740€79 HT  
**Signature**  
500 g

**U1074**  
à partir de 4 unités  
PRIX PUBLIC TTC 666€85  
-27%  
**510€90 TTC**  
soit 425€73 HT  
**Sélection Oscietre**  
250 g

**U1075**  
à partir de 4 unités  
PRIX PUBLIC TTC 1397€40  
-27%  
**1020€15 TTC**  
soit 850€43 HT  
**Sélection Oscietre**  
500 g

**U1076**  
à partir de 4 unités  
PRIX PUBLIC TTC 875€70  
-24%  
**665€55 TTC**  
soit 554€48 HT  
**Sélection Beluga**  
100 g



**U984**  
à partir de 4 unités  
PRIX PUBLIC TTC 26€95  
-14%  
**23€20 TTC**  
soit 19€83 HT  
**Beurre de Caviar 33%**  
50 g

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



## Le Classique Mature



**U1084**  
à partir de 4 unités  
PRIX PUBLIC TTC 214€20  
-10%  
**192€80 TTC**  
soit 160€09 HT  
**Le Mature**  
100 g

**U1085**  
à partir de 4 unités  
PRIX PUBLIC TTC 398€95  
-4%  
**383€00 TTC**  
soit 319€47 HT  
**Le Mature**  
200 g

**U1086**  
à partir de 4 unités  
PRIX PUBLIC TTC 969€00  
-5%  
**920€55 TTC**  
soit 767€43 HT  
**Le Mature**  
500 g

**U1087**  
à partir de 4 unités  
PRIX PUBLIC TTC 1898€80  
-4%  
**1822€85 TTC**  
soit 1519€24 HT  
**Le Mature**  
1 Kg

**U953**  
à partir de 4 unités  
PRIX PUBLIC TTC 95€90  
-11%  
**86€25 TTC**  
soit 71€88 HT  
**L'impertinent**  
50 g

**U1078**  
à partir de 4 unités  
PRIX PUBLIC TTC 185€05  
-9%  
**168€95 TTC**  
soit 140€97 HT  
**L'impertinent**  
100 g

**U1079**  
à partir de 4 unités  
PRIX PUBLIC TTC 357€00  
-8%  
**328€45 TTC**  
soit 273€71 HT  
**L'impertinent**  
200 g

**U1080**  
à partir de 4 unités  
PRIX PUBLIC TTC 845€00  
-8%  
**778€90 TTC**  
soit 649€88 HT  
**L'impertinent**  
500 g

**U1081**  
à partir de 4 unités  
PRIX PUBLIC TTC 1599€35  
-4%  
**1535€60 TTC**  
soit 1279€09 HT  
**L'impertinent**  
1 Kg

**L'Esturgeonnaire**

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



**U1088**  
à partir de 4 unités  
PRIX PUBLIC TTC 46€35  
-17%  
**38€90 TTC**  
soit 32€44 HT  
**Perlita**  
20 g

**U1089**  
à partir de 4 unités  
PRIX PUBLIC TTC 68€65  
-23%  
**52€90 TTC**  
soit 44€08 HT  
**Perlita**  
30 g





# Foies Gras mi-cuits

## Foie Gras de Canard

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

PRIX PUBLIC TTC ~~27€50~~  
-34%  
à partir de 4 unités  
**18€15 TTC**  
soit 17€00 HT



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

PRIX PUBLIC TTC ~~77€50~~  
-34%  
à partir de 4 unités  
**51€15 TTC**  
soit 48€00 HT



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

PRIX PUBLIC TTC ~~20€95~~  
-27%  
à partir de 4 unités  
**15€30 TTC**  
soit 14€50 HT



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

PRIX PUBLIC TTC ~~30€70~~  
-27%  
à partir de 4 unités  
**29€00 TTC**  
soit 27€40 HT



Le Foie Gras se cuit de multiples façons.

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



M542, M543 et M544

M5559



## Foie Gras d'Oie



**M5559** FOIE GRAS D'OIE ENTIER MI-CUIT 180 g

PRIX PUBLIC TTC ~~35€00~~  
-34%  
à partir de 4 unités  
**23€65 TTC**  
soit 22€00 HT



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



PRIX PUBLIC TTC ~~72€95~~  
-34%  
à partir de 4 unités  
**48€15 TTC**  
soit 45€00 HT

# Foies Gras en Conserve



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

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

## Foie Gras d'Oie



C4069

FOIE GRAS D'OIE ENTIER DU PÉRIGORD 130 g

PRIX PUBLIC TTC ~~22€50~~  
à partir de 4 unités  
**15€30 TTC**  
soit 14€<sup>90</sup> HT  
-32%



C4068

FOIE GRAS D'OIE ENTIER DU PÉRIGORD 180 g

PRIX PUBLIC TTC ~~34€50~~  
à partir de 4 unités  
**22€80 TTC**  
soit 21€<sup>4</sup> HT  
-34%



C4073

BLOC DE FOIE GRAS D'OIE ORIGINE PÉRIGORD 200 g

PRIX PUBLIC TTC ~~28€70~~  
à partir de 4 unités  
**18€95 TTC**  
soit 17€<sup>65</sup> HT  
-34%

## Foie Gras de Canard



C308

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER DU PÉRIGORD 130 g

PRIX PUBLIC TTC ~~19€95~~  
à partir de 4 unités  
**13€20 TTC**  
soit 12€<sup>51</sup> HT  
-34%



C466

BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD IGP PÉRIGORD 130 g

PRIX PUBLIC TTC ~~17€25~~  
à partir de 4 unités  
**11€40 TTC**  
soit 10€<sup>81</sup> HT  
-34%



C309

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER DU PÉRIGORD 180 g

PRIX PUBLIC TTC ~~25€90~~  
à partir de 4 unités  
**18€15 TTC**  
soit 17€<sup>20</sup> HT  
-30%



C4028

BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD IGP SUD-OUEST 180 g

PRIX PUBLIC TTC ~~19€98~~  
à partir de 4 unités  
**13€15 TTC**  
soit 12€<sup>46</sup> HT  
-34%



# Charcuterie du Sud-Ouest



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

## Jambon de Porc Noir de Cambes



M5510

Jambon de Porc Noir de Cambes  
DÉOSSÉ 6500 g +/- 900 g

PRIX PUBLIC TTC ~~207€90~~  
à partir de 4 unités  
**187€15 TTC**  
soit 177€99 HT  
-10%



PRIX PUBLIC TTC ~~35€25~~  
à partir de 4 unités  
**31€85 TTC**  
soit 30€47 HT  
-10%

M5545

Quart de Jambon de Porc Noir de Cambes  
1000 g +/- 150 g



## Jambon Noir du Périgord

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



PRIX PUBLIC TTC ~~88€45~~  
à partir de 4 unités  
**81€40 TTC**  
soit 77€16 HT  
-8%

M5546

Jambon Noir du Périgord sec entier  
env. 5 Kg

PRIX PUBLIC TTC ~~19€70~~  
à partir de 4 unités  
**17€35 TTC**  
soit 16€46 HT  
-12%

M5535

Quart de Jambon Noir du Périgord sec  
ENV. 800 g



PORC NOIR DE CAMBES



# Charcuteries Espagnoles

Il n'est pas besoin de faire l'éloge des Charcuteries Espagnoles. Serrano, Pata Negra, autant de noms qui donnent l'eau à la bouche à leur simple évocation. La Paleta de Serrano est déjà une merveille, c'est la patte avant du cochon, faite à la manière d'un jambon) présentée sous vide, elle se conserve aisément dans un endroit frais après ouverture. Le Jambon Pata Negra issu de Porc Ibérique est quant à lui le summum, le fin du fin. Le porc est nourri de glands les derniers mois d'engraissement, ce qui révèle pour le jambon un goût de noisette et un parfum inégalé dans le monde, grâce aussi à un temps de maturation très poussé. Le Chorizo de Cular Ibérique, vous fera redécouvrir ce produit que vous pensiez connaître.



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

PRIX PUBLIC TTC à partir de 4 unités  
~~550€00~~  
**495€00 TTC** soit 469<sup>00</sup> HT  
 -10%

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



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

PRIX PUBLIC TTC à partir de 4 unités  
~~121€80~~  
**82€85 TTC** soit 78<sup>85</sup> HT  
 -32%

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

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

PRIX PUBLIC TTC à partir de 4 unités  
~~12€50~~  
**8€50 TTC** soit 8<sup>04</sup> HT  
 -32%

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



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

PRIX PUBLIC TTC à partir de 4 unités  
~~76€50~~  
**50€50 TTC** soit 47<sup>60</sup> HT  
 -34%

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



M5524



M5525



# DOMAINE TARIQUET



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



**X13186**  
**Domaine Tariquet**  
**« Classic 2020 »**  
CARTON DE 6 BOUTELLES DE 75 CL

PRIX PUBLIC TTC ~~37€50~~  
à partir de 1 carton  
**27€15 TTC**  
soit 22€ HT  
-24%



**X13191**  
**Domaine Tariquet**  
**« Premières Grives » 2020**  
CARTON DE 6 BOUTELLES DE 75 CL

PRIX PUBLIC TTC ~~46€20~~  
à partir de 1 carton  
**41€60 TTC**  
soit 34€ HT  
-10%



**X13187**  
**Domaine Tariquet**  
**« Reserve » 2019**  
CARTON DE 6 BOUTELLES DE 75 CL

PRIX PUBLIC TTC ~~49€20~~  
à partir de 1 carton  
**43€30 TTC**  
soit 36€ HT  
-12%



**X13189**  
**Domaine Tariquet**  
**« Chardonnay » 2019**  
IGP CÔTES DE GASCOGNE  
CARTON DE 6 BOUTELLES DE 75 CL

PRIX PUBLIC TTC ~~39€00~~  
à partir de 1 carton  
**35€10 TTC**  
soit 29€ HT  
-10%



**X13188**  
**Domaine Tariquet**  
**« Sauvignon » 2019**  
IGP CÔTES DE GASCOGNE  
CARTON DE 6 BOUTELLES DE 75 CL

PRIX PUBLIC TTC ~~39€00~~  
à partir de 1 carton  
**35€10 TTC**  
soit 29€ HT  
-10%



**X13451**  
**Domaine Tariquet**  
**« Entracte » 2019**  
**Effervescent Brut**  
IGP CÔTES DE GASCOGNE  
CARTON DE 6 BOUTELLES DE 75 CL

PRIX PUBLIC TTC ~~69€00~~  
à partir de 1 carton  
**62€10 TTC**  
soit 51€ HT  
-10%

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

	<p>à partir de 1 carton</p> <p>PRIX PUBLIC TTC <del>31€80</del> <b>26€40 TTC</b> soit 22€ HT</p> <p>-17%</p> <p><b>X13221</b></p> <p><b>Domaine Uby</b> <b>« UBY N°3 » 2020</b> <b>Colombard Sauvignon Blanc</b> IGP CÔTES DE GASCOGNE CARTON DE 6 BOUTELLES DE 75 CL</p>		<p>à partir de 1 carton</p> <p>PRIX PUBLIC TTC <del>41€70</del> <b>37€15 TTC</b> soit 30€ HT</p> <p>-11%</p> <p><b>X13336</b></p> <p><b>Domaine Uby</b> <b>« UBY 002 »</b> <b>Bulles Fraîches</b> PÉTILLANT VIN DE FRANCE CARTON DE 6 BOUTELLES DE 75 CL</p>
	<p>à partir de 1 carton</p> <p>PRIX PUBLIC TTC <del>41€40</del> <b>33€95 TTC</b> soit 28€ HT</p> <p>-18%</p> <p><b>X13441</b></p> <p><b>Domaine Uby</b> <b>« UBY N°2 » 2020</b> <b>Chenin Chardonnay</b> IGP CÔTES DE GASCOGNE CARTON DE 6 BOUTELLES DE 75 CL</p>		<p>à partir de 1 carton</p> <p>PRIX PUBLIC TTC <del>31€80</del> <b>26€75 TTC</b> soit 22€ HT</p> <p>-16%</p> <p><b>X13444</b></p> <p><b>Domaine Uby</b> <b>« UBY N°7 » 2020</b> <b>Merlot Tannat</b> IGP CÔTES DE GASCOGNE CARTON DE 6 BOUTELLES DE 75 CL</p>
	<p>à partir de 1 carton</p> <p>PRIX PUBLIC TTC <del>37€20</del> <b>32€40 TTC</b> soit 27€ HT</p> <p>-13%</p> <p><b>X13442</b> </p> <p><b>Domaine Uby</b> <b>« UBY Byo N°21 » 2020</b> <b>Colombard Ugni Sauvignon</b> IGP CÔTES DE GASCOGNE CARTON DE 6 BOUTELLES DE 75 CL</p>		<p>à partir de 1 carton</p> <p>PRIX PUBLIC TTC <del>41€70</del> <b>37€55 TTC</b> soit 31€ HT</p> <p>-10%</p> <p><b>X13222</b></p> <p><b>Domaine Uby</b> <b>« UBY N°4 » 2020</b> <b>Gros et Petit Manseng</b> IGP CÔTES DE GASCOGNE CARTON DE 6 BOUTELLES DE 75 CL</p>

# Les Moelleux et Liqueureux



**X13339**  
**Le Cerf Noir**  
 IGP PÉRIGORD MOELLEUX  
 CARTON DE 6 BOUTEILLES DE 75 CL

PRIX PUBLIC TTC ~~41€70~~  
 à partir de 1 carton  
**27€55 TTC**  
 soit 22€ HT  
 -34%

## BERGERAC



**X13337** AB  
**Tourelle de Cluzeau**  
 AOC MONBAZILLAC BIO  
 CARTON DE 6 BOUTEILLES DE 75 CL

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

PRIX PUBLIC TTC ~~72€90~~  
 à partir de 1 carton  
**48€15 TTC**  
 soit 40€ HT  
 -34%



**X13297**  
**Sens Dessus Dessous**  
 IGP PÉRIGORD MOELLEUX  
 CARTON DE 6 BOUTEILLES DE 75 CL

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

PRIX PUBLIC TTC ~~41€70~~  
 à partir de 1 carton  
**27€55 TTC**  
 soit 22€ HT  
 -34%



**VMCB005B19**  
**Château Court Les Muts** »  
 AOC CÔTES DE BERGERAC  
 MOELLEUX  
 2019 75CL

PRIX PUBLIC TTC ~~8€95~~  
 à partir de 6 bouteilles  
**7€10 TTC**  
 soit 5€ HT  
 -21%



**VMCB006B19** AB  
**Domaine L'ancienne Cure**  
 AOC CÔTES DE BERGERAC  
 MOELLEUX BIO  
 2019 75CL

PRIX PUBLIC TTC ~~8€50~~  
 à partir de 6 bouteilles  
**7€65 TTC**  
 soit 6€ HT  
 -10%



**VMCB009BNM**  
**Château Pecany**  
 AOC CÔTES DE BERGERAC  
 MOELLEUX  
 75CL

PRIX PUBLIC TTC ~~6€25~~  
 à partir de 6 bouteilles  
**4€65 TTC**  
 soit 3€ HT  
 -26%

## BORDEAUX

**Les Sauternes**

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

**Offre Achats Groupés À PARTIR DE 6 BOUTEILLES**



**VMSS003B15**  
**Château Guiraud**  
 AOC SAUTERNES  
 2015 75CL

PRIX PUBLIC TTC ~~55€95~~  
 à partir de 6 bouteilles  
**49€25 TTC**  
 soit 41€ HT  
 -12%



**VMSS004B14**  
**Château Doisy Daene**  
 AOC SAUTERNES BARSAC  
 2014 75CL

PRIX PUBLIC TTC ~~48€20~~  
 à partir de 6 bouteilles  
**43€40 TTC**  
 soit 36€ HT  
 -10%



**VMSS006B15** AB  
**Château Dudon**  
**Cuvée Gallien**  
 AOC SAUTERNES BIO  
 2015 75CL

PRIX PUBLIC TTC ~~16€90~~  
 à partir de 6 bouteilles  
**12€70 TTC**  
 soit 10€ HT  
 -25%