Catalogue

2021-2022

www.foie-gras-sarlat.com

Foie gras d'oie entier mi-cuit du Périgord - 500g
Réf M5560

Cellier du Périgord Sarlat

SOMMAIRE

Foies Gras
4 Foies Gras En Conserve
5-6 Foies Gras Mi-Cuits
Produits Crus
7 Foies Gras Crus
7-8 Viandes Crues du Périgord
9 Poissons Préparés dans le Sud-Ouest
Entrées Raffinées
10 Mise en Bouche
10 Soufflés
10 Soupes
11 Gourmandises Apéritives
12 Spécialités Locales
13-14 Viandes Séchées et Charcuteries
15 Terrines, Rillettes et Grattons
16 Spécialités au Foie Gras
17 Pâtés au Foie Gras
Plats de Résistance
18 Confits de Canard, d'Oie et de Poule
19 Produits Confits
20 Cassoulets Gourmands
21 Plats Cuisinés
21 Légumes et Pâtes Artisanales
22 Truffes et autres Champignons
Accompagnements et Condiments
23 Sauces et Condiments
24 Huiles et Vinaigres
Fromages et Douceurs d 'Artisans du Périgord
25 Fromages
25 Accompagnements pour Foies Gras et Fromages
26 Macarons Artisanaux
26 Confiseries et Douceurs Régionales
26 Pâtisseries maison
27 Chocolats et Pruneaux Fourrés
28 Tablettes de Chocolat Artisanales
28 Biscuits Artisanaux
29 Miels et Confitures
29 Pâtes à Tartiner
30 Jus de Fruits et Boissons sans Alcool
31-32 Cafés
Vins Et Alcools
33 Apéritifs, Crèmes et Liqueurs
33 Fruits à L'alcool
34-35 Bières Artisanales et Régionales
36 Bières du Monde
37 Eaux-de-vie Régionales et Mignonnettes
38 Rhums
39 Whiskies
40-45 Carte Des Vins
Pour Offrir
47-55 Coffrets Cadeaux et Paniers Gourmands

46 Conditions Générales de Vente

Qui sommes nous ?

Le Cellier du Périgord est une épicerie fine du terroir spécialisée dans les gourmandises du Périgord. Notre société familiale fut créée en 1973 par Albert Secondat et a été gérée par déjà trois générations de notre généalogie.

Fondateur du Cellier du Périgord, **Albert Secondat**, anciennement «Marchand de Vin» chez Alexis Lichine, auteur du célèbre ouvrage de référence «L'Encyclopédie de la Vigne et du Vin», avait décidé d'appliquer à la gastronomie Périgourdine le même principe de sélection des vins, pour les proposer à une clientèle raffinée.

En effet, grâce à sa connaissance du terroir périgourdin et de la gastronomie, **Albert Secondat** a su créer des liens forts et durables avec les producteurs locaux (puisqu'ils étaient également ses clients). **Le projet était simple** : dénicher les meilleurs produits auprès des producteurs de la région qu'il connaissait et côtoyait, et les proposer sous la marque Cellier du Périgord. En sélectionnant les spécialités locales de la plus grande qualité, il a également permis aux producteurs d'ouvrir la vente de leurs foies gras, confits, magrets (...) au plus grand nombre et de bénéficier d'un canal de vente fiable et pérenne.

Le principe n'a pas changé depuis maintenant près de 50 ans :
Nous faisons fabriquer par les meilleurs producteurs de la région, l'essentiel de nos spécialités de foie gras, confits d'oie et de canard, pâtés, confiseries...

Bien sûr, nous avons étendu notre gamme à certains produits hors région et même hors frontière. Nous ne vous raconterons pas que notre jambon de Bellota ou notre vinaigre de Modena viennent du Périgord. Ils sont produits, sur le même principe, par quelques-uns des meilleurs producteurs de ces localités.

Vous pouvez retrouver tous les produits dans nos boutiques de Sarlat, Domme ou Vézac, qui vous accueillent (avec le sourire) et vous conseillent depuis... toujours.

CELLIER DU PÉRIGORD
24200 SARLAT

CELLIER DU PÉRIGORD
24250 DOMME

CELLIER DU PÉRIGORD
24220 VÉZAC

Passionnés de gastronomie et de vin, nous avons développé une activité de caviste (patrimoine génétique oblige !), pour laquelle nous cherchons, découvrons et proposons les plus beaux crus de la région. Plus de 200 références de vins du Sud-Ouest, bio, biodynamiques et conventionnels. Enfin, nous sommes fabricants de Paniers Gourmands et composons pour vous, des assortiments de spécialités pour offrir à vos amis ou simplement pour votre plaisir.

Nos Engagements

- Des ***producteurs et artisans*** sélectionnés avec soin pour leur constance et la qualité de leur travail.
- Des spécialités gastronomiques **fabriquées en France** principalement (Dordogne, Lot, Lot-et-Garonne, Gers…).
- Des **centaines de références** parmi lesquelles vous retrouverez les plus beaux crus du Sud-Ouest, des foies gras labellisés IGP Périgord, des charcuteries fines, des douceurs artisanales…

- Une large sélection de **paniers gourmands** composés de produits fins et régionaux.
- Une société engagée pour la **protection de l'environnement** :

CELLIER DU PÉRIGORD, UNE ENTREPRISE QUI PREND SOIN DE LA NATURE.

- Particules de calage BIO, biodégradables et compostables
- Des valisettes en carton fabriquées à partir de forêts gérées durablement
- Frisure 100% issue de papier recyclé
- Investissement en Palox bois afin de réduire l'utilisation de films plastiques
- Retraitement des cartons d'emballage

UNE ÉQUIPE À VOTRE ÉCOUTE DU LUNDI AU VENDREDI :

05 53 30 81 30
CONTACT@CELLIERDUPERIGORD.COM
WWW.FOIE-GRAS-SARLAT.COM

Cellier du Périgord
Place de la Liberté - Hôtel de Maleville - BP 39 - 24201 Sarlat-la-Canéda Cedex

CONDITIONS D'EXPÉDITION ET DE RÈGLEMENT

LE CELLIER DU PÉRIGORD
vous présente son tarif 2021 qui annule et remplace le précédent. Il est valable jusqu'au 15 septembre 2022, sauf modification, entre-temps, du taux de la T.V.A. Toute commande supérieure à 75€ livrable en France à une seule et même adresse, sera expédiée FRANCO DE PORT ET D'EMBALLAGE. En deçà de 75€, les frais de port applicables seront facturés 6.99€ pour un transport classique. 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, notifiez la non-conformité sur le bon de livraison avant de signer.

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

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

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

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

Foie gras d'oie entier du Périgord
Réf. C4067 à C4069

Bloc de foie gras d'oie du Périgord
Réf. C4073 à C4075

Bloc de foie gras de canard du Périgord truffé
Réf. C325 et C326

Foies Gras en Conserve

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

FOIES GRAS ENTIERS

RÉF.	€/100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX EN €
FOIE GRAS D'OIE ENTIER DU PÉRIGORD				
C4069	17,65	BOCAL 3 PARTS	130 G	22,95
C4068	19,56	BOCAL 4 PARTS	180 G	35,20
C4067	18,67	BOCAL 6/7 PARTS	300 G	56,00
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER DU PÉRIGORD				
C308	15,35	BOCAL 3 PARTS	130 G	19,95
C309	14,39	BOCAL 4 PARTS	180 G	25,90
C425	15,25	BOÎTE 4 PARTS	200 G	30,50
C310	14,65	BOCAL 6/7 PARTS	300 G	43,95

BLOCS DE FOIE GRAS

RÉF.	€/100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX EN €
BLOC DE FOIE GRAS D'OIE DU PÉRIGORD AVEC 50% MORCEAUX				
C4075	17,86	BOITE 1 PART	65 G	12,50
C4074	15,90	BOITE 2 PARTS	100 G	15,90
C4073	14,35	BOÎTE 4 PARTS	200 G	28,70
BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD DU PÉRIGORD AVEC 30% MORCEAUX				
C319	11,86	BOÎTE 1 PART	65 G	8,30
C320	11,30	BOÎTE 2 PARTS	100 G	11,30
C321	11,42	BOÎTE 3 PARTS	130 G	14,85
C322	10,48	BOÎTE 4 PARTS	200 G	20,95

FOIES GRAS TRUFFÉS

RÉF.	€/100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX EN €
FOIE GRAS D'OIE ENTIER DU PÉRIGORD TRUFFÉ 5%				
C4066	31,69	BOCAL 4 PARTS	180 G	57,05
BLOC DE FOIE GRAS D'OIE DU PÉRIGORD TRUFFÉ 5%				
C4072	21,20	BOITE 2 PARTS	100 G	21,20
BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD DU PÉRIGORD TRUFFÉ 3%				
C325	16,98	BOÎTE 3 PARTS	130 G	23,25
C326	17,88	BOÎTE 4 PARTS	200 G	33,95

Foies Gras mi-cuits

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

FOIES GRAS MI-CUITS AU TORCHON (DLC DE 1 MOIS ENV.)

RÉF.	€/100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX EN €
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT AU TORCHON				
M502	20,49	SOUS-VIDE 10 PARTS	400 G	81,95
FOIE GRAS DE CANARD DE BARBARIE ENTIER MI-CUIT AU TORCHON				
M537	22,22	SOUS-VIDE 5 PARTS	250 G	55,55
FOIE GRAS D'OIE ENTIER MI-CUIT AU TORCHON				
M538	36,95	SOUS-VIDE 6 PARTS	200 G	73,90

Foie gras d'oie entier au torchon
Réf. M538

FOIES GRAS MI-CUITS TRADITIONNELS (DLC DE 6 MOIS ENV.)

RÉF.	€/100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX EN €
BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD DU PÉRIGORD MI-CUIT AVEC 30% MORCEAUX				
M516	11,50	BOÎTE 3 PARTS	130 G	14,95
M542	10,48	BOÎTE 4 PARTS	200 G	20,95
M543	9,93	BOÎTE 8 PARTS	400 G	39,70
FOIE GRAS DE CANARD DU PÉRIGORD MI-CUIT				
M520	15,28	BOCAL 4 PARTS	180 G	27,50
M521	14,98	BOCAL 6 À 7 PARTS	300 G	44,95
FOIE GRAS D'OIE ENTIER DU PÉRIGORD MI-CUIT				
M5559	20,06	BOCAL 4 PARTS	180 G	36,10
FOIE GRAS D'OIE ENTIER DU PÉRIGORD MI-CUIT				
M5560	15,70	BARQUETTE 10 PARTS Nouveau	500 G	78,50

Foie gras d'oie entier du Périgord mi-cuit en barquette
Réf. M5560

Foie gras d'oie entier mi-cuit
Réf. M5559

3€48 LES 100 G
6€95 TTC

D772

PAIN D'EPICES ARTISANAL FIGUES ET NOIX 200G
6 À 8 PARTS

4€64 LES 100 G
8€35 TTC

X13438

LOT DE 4 CONFITS POUR FOIE GRAS SOIT 195G
Confit de figues 50g, confit d'oignons 50g, confit de cerise noire au piment d'Espelette 50g, confit de vin de bergerac au jus de truffe du Périgord 45g.
4 BOCAUX

Foies Gras mi-cuits

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

FOIES GRAS MI-CUITS NATURES SOUS-VIDE (DLC DE 3 À 6 MOIS)

RÉF.	€/100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX EN €
LOBE DE FOIE GRAS DE CANARD ENTIER				
M503	14,64	BARQUETTE 6 À 7 PARTS	320 G	46,85
FOIE GRAS DE CANARD MARBRE				
M507	18,19	BARQUETTE 4 PARTS	180 G	32,75
M508	13,27	BARQUETTE 8 À 9 PARTS	420 G	55,75

Lobe de foie gras de canard entier
Réf. M503

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

X13050

LOT DE 2 LOBES DE FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT (2X320G)
+ 1 LYRE À COUPER LE FOIE GRAS
+ 1 CONFIT D'OIGNON 50G
13,46€ LES 100G / 6 À 7 PARTS

FOIES GRAS MI-CUITS AROMATISÉS SOUS-VIDE (DLC DE 3 À 6 MOIS)

RÉF.	€/100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX EN €	REMISE	PRIX FINAL EN €
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT AU PIMENT D'ESPELETTE						
M5532	16,55	BARQUETTE OPERCULÉE SOUS-VIDE	200 G	33,10		
3 ROULEAUX DE FOIE GRAS ENTIER CUITS AU SEL (PIMENT, NATURE,POIVRE)						
M5530	11,30	SOUS-VIDE	150 G	22,95	-26%	16,95
LOBE DE FOIE GRAS ENTIER DE CANARD AU POIVRE MI-CUIT						
M504	14,64	BARQUETTE 6 À 7 PARTS	320 G	46,85		
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER AU POIVRE DE SARAWAK						
M509	19,11	BARQUETTE 4 PARTS	180 G	34,40		
M510	14,64	BARQUETTE 8 À 9 PARTS	420 G	61,50		
NECTAR DE FOIE GRAS DE CANARD FIGUES ET COING MI-CUIT						
M511	19,92	BARQUETTE 4 PARTS	180 G	35,85		
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT TRUFFÉ 10%						
M5555	39,98	BARQUETTE 4 PARTS	200 G	79,95		

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

Foies Gras et Viandes Crues

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

FOIES GRAS CRUS DE CANARD SOUS-VIDE

RÉF.	€/100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX EN €	REMISE	PRIX FINAL EN €
LOBE DE FOIE GRAS DE CANARD CRU						
U950	8,87	SOUS-VIDE (CONSERVATION 12 JOURS)	450 G +/- 50 G	39,90		
LOT DE 2 FOIES GRAS DE CANARD CRUS						
U951	9,25	SOUS-VIDE (CONSERVATION 12 JOURS)	900 G +/- 100 G	79,80	-5%	75,80
LOBE DE FOIE GRAS DE CANARD CRU DÉVEINÉ						
U955	10,48	SOUS-VIDE (CONSERVATION 12 JOURS)	400 G +/- 50 G	41,90		

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

X13348

LOT DE 1 LOBE DE FOIE GRAS DE CANARD CRU DÉVEINÉ 400G +/-50G + 1 TERRINE EN PORCELAINE

12,37€ LES 100G / LOT DE 2 PIÈCES

FOIES GRAS CRUS D'OIE SOUS-VIDE

RÉF.	€/100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX EN €
LOBE DE FOIE GRAS D'OIE CRU				
U952	11,99	SOUS-VIDE (CONSERVATION 12 JOURS)	780 G +/- 80 G	93,50
LOBE DE FOIE GRAS D'OIE CRU DÉVEINÉ				
U1178	12,41	SOUS-VIDE (CONSERVATION 12 JOURS)	780 G +/- 80 G	96,80

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

X13347

LOT 1 LOBE DE FOIE GRAS DE CANARD CRU 450G +/- 50G + 1 TERRINE EN PORCELAINE

10,19€ LES 100G / LOT DE 2 PIÈCES

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

RECETTES DISPONIBLES SUR NOTRE SITE WWW.FOIE-GRAS-SARLAT.COM

MAGRETS D'OIE ET DE CANARD CRUS SOUS-VIDE (DLC 10 JOURS, CONGÉLATION POSSIBLE)

U967

RÔTI DE MAGRET AU FOIE GRAS DU PÉRIGORD

SOUS-VIDE 1000 G, +/-100 G

3€99 LES 100 G — 41€90 TTC

U1124

LOT DE 3 MAGRETS D'OIE DU PÉRIGORD CRUS

SOUS-VIDE ~ 1050 G, +/-100 G

2€75 LES 100 G — 28€90 TTC

U1110

LOT DE 6 COTELETTES DE CANARD GRAS CRUES

SOUS-VIDE ~ 1050 G, +/-150 G

3€00 LES 100 G — 31€50 TTC

U1123

LOT DE 3 MAGRETS DE CANARD DU PÉRIGORD CRUS

SOUS-VIDE ~ 1140 G, +/-100 G

2€54 LES 100 G — 28€90 TTC

Viandes Crues du Périgord

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

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

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)

Côte de bœuf de Dordogne au foie gras
Réf. U1064

BŒUF DE DORDOGNE SERGE LACROIX

RÉF.	€/100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX EN €
CÔTE DE BŒUF DE DORDOGNE AU FOIE GRAS				
U1064	3,99	SOUS-VIDE 6 PARTS	1 500 G +/-150 G	59,90
CÔTE DE BŒUF RACE LIMOUSINE MATURATION 10 JOURS MINIMUM				
U999	3,33	SOUS-VIDE 6 PARTS	1 500 G +/-150 G	49,90
COLIS DE BŒUF DE DORDOGNE RACE LIMOUSINE				
2 faux-filets (~400 g), 2 steaks (~300 g), 1 rosbeef (~1kg), bourguignon (~800 g), gite (~500 g)				
U1121	2,00	SOUS-VIDE 15 PARTS	3 000 G +/-300 G	59,99
ESCARGOT DE BŒUF AU BEURRE DE TRUFFE 3%				
U1062	4,69	SOUS-VIDE 5 PARTS	850 G +/-85 G	39,90

Ces préparations originales sont agrémentées d'un produit typiquement périgourdin, qui vient délicatement les 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.

Millefeuille de veau à la truffe 1% Réf. U1066

VEAU DE DORDOGNE SERGE LACROIX

RÉF.	€/100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX EN €
LOT DE 3 MILLEFEUILLES DE VEAU AUX TRUFFES 1%				
U1066	3,30	SOUS-VIDE 3 PARTS	600 G +/-60 G	19,80
LOT DE 3 MILLEFEUILLES DE VEAU AUX MORILLES 1% ET ARMAGNAC				
U1068	3,30	SOUS-VIDE 3 PARTS	600 G +/-60 G	19,80
COLIS DE VEAU DE DORDOGNE				
4 escalopes (~480 G), 1 rôti (~1000 G), 6 paupiettes (~480 G), blanquette sans os (~800 G), tendrons (~250 G)				
U1122	2,00	SOUS-VIDE 15 PARTS	3 000 G +/-300 G	59,99

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

Poissons Élevés et/ou Préparés dans le Sud-Ouest

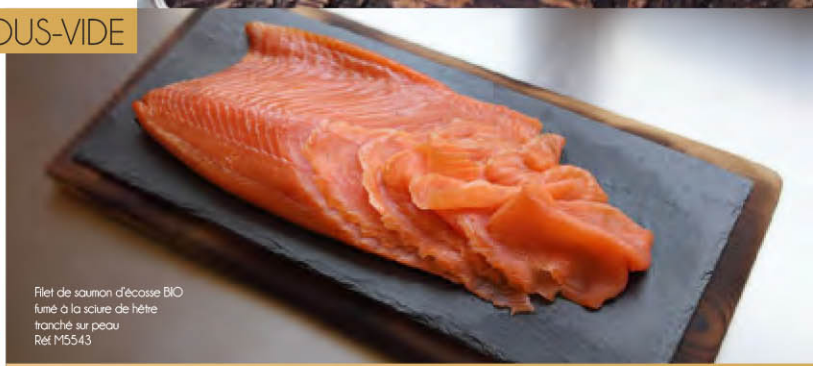
POISSONS PRÉPARÉS DANS LE SUD-OUEST EN CONSERVE

RÉF.	€/100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX EN €
RILLETTES DE SAUMON D'ÉCOSSE BIO				
C4030	7,72	BOCAL	90 G	6,95
RILLETTES DE SAUMON D'ÉCOSSE BIO AU PIMENT D'ESPELETTE				
C4031	7,72	BOCAL	90 G	6,95
RILLETTES DE TRUITE DES PYRÉNÉES BIO				
C4032	7,17	BOCAL	90 G	6,45
TRIO DE RILLETTES D'ANGRESSE BIO Saumon d'Écosse, Saumon d'Écosse au piment d'Espelette, Truite des Pyrénées				
X13352	8,48	BOCAL 4 X 90 G	240 G	20,35
ŒUFS DE TRUITE ARC EN CIEL - LA PERLE D'Ô				
M531	13,63	BOCAL	90 G	10,90

Rillettes de truite des Pyrénées Bio 90 G
Réf. C4032

POISSONS PRÉPARÉS DANS LE SUD-OUEST SOUS-VIDE

RÉF.	€/100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX EN €
FILET D'ANGUILLE SAUVAGE FUMÉE				
M5544	13,82	SOUS-VIDE	110 G	15,20
FILET DE SAUMON D'ÉCOSSE BIO FUMÉ				
M5556	9,22	SOUS-VIDE	800 G	73,75
FILET DE SAUMON D'ÉCOSSE BIO FUMÉ SCIURE DE HÊTRE TRANCHÉ SUR PEAU				
M5543	9,08	SOUS-VIDE	1 200 G	108,90
SAUMON D'ÉCOSSE BIO BIO FUMÉ SCIURE DE HÊTRE 10 TRANCHES				
M5558	9,80	SOUS-VIDE	500 G	49,00


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

CAVIARS D'AQUITAINE

RÉF.	€/100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX EN €
BEURRE DE CAVIAR DE NEUVIC A 33% 50G				
U984	55,00	BOÎTE (À CONSERVER AU RÉFRIGÉRATEUR)	50 G	27,50
CAVIAR D'ESTURGEON -L'IMPERTINENT- PÉRIGORD NOIR				
U1077	200,33	BOÎTE (À CONSERVER AU RÉFRIGÉRATEUR)	30 G	60,10
U953	195,80	BOÎTE (À CONSERVER AU RÉFRIGÉRATEUR)	50 G	97,90
U1078	187,90	BOÎTE (À CONSERVER AU RÉFRIGÉRATEUR)	100 G	187,90
CAVIAR DE NEUVIC -NANO-				
U1071	282,00	BOÎTE (À CONSERVER AU RÉFRIGÉRATEUR)	10 G	28,20
CAVIAR DE NEUVIC -SIGNATURE-				
U1092	233,50	BOÎTE (À CONSERVER AU RÉFRIGÉRATEUR)	100 G	233,50

46€600 LES 100 CL

34€50 TTC

VBCE032BNM

CHAMPAGNE BRIMONCOURT CUVÉE RÉGENCE BRUT

BOUTEILLE 75 CL

PRIX TTC 169€20

-4%

PRIX TTC REMISÉ

162€30 TTC

X13143

LOT DE 6 CAVIARS - NANO - 6 X 10G

270€49 LES 100G - 6 BOITES

NOTRE CONSEIL

Révélez les arômes subtils et beurrés d'un caviar d'Aquitaine en l'associant avec les fines bulles d'un Champagne brut.

Tourain blanchi à l'Ail
Réf. C181

Soupe fine d'asperges des Landes BIO
Réf. C427

Crème brûlée au foie gras
Réf. C497

Entrées Raffinées

SOUPES

	RÉF.	€/100 G/CL	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX EN €
	VELOUTÉ D'AUTOMNE BIO				
AB	C171	9,29	BOUTEILLE 4 PARTS	85 CL	7,90
	TOURAIN BLANCHI À L'AIL				
	C181	0,78	BOÎTE 4 PARTS	800 G	6,20
	SOUPE FINE D'ASPERGES DES LANDES BIO				
AB	C427	10,42	BOUTEILLE 3 PARTS	72 CL	7,50
	SOUPE FINE DE CHATAIGNES BIO				
AB	C432	9,93	BOUTEILLE 3 PARTS	72 CL	7,15

MISE EN BOUCHE

RÉF.	€/100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX EN €	REMISE	PRIX FINAL EN €
CRÈME BRULÉE AU FOIE GRAS DE CANARD						
C497	8,00	BOCAL 1 PART	40 G	3,20		
LOT DE 6 CRÈMES BRULÉES AU FOIE GRAS DE CANARD						
X13225	7,48	BOCAUX	240 G	19,20	6%	17,95

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

7,48€ LES 100G

6 PARTS

LES SOUFFLÉS

RÉF.	€/100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX EN €
SOUFFLÉ AU FOIE GRAS DE CANARD				
C400	7,72	BOCAL 1 PART	85 G	6,95
SOUFFLÉ AUX ÉCLATS DE TRUFFES				
C401	9,00	BOCAL 1 PART	85 G	8,10

Soufflé au foie gras
Réf. C400

GOURMANDISES APÉRITIVES AU CANARD

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

RÉF.	€/100 G	DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX EN €
C297	4,11	TOASTINADE DE CANARD AU CONFIT DE FIGUES ET PAIN D'EPICES 90G	BOCAL	90 G	3,70
C290	4,11	TOASTINADE DE CANARD AUX TOMATES ET PIMENT D'ESPELETTE 90G	BOCAL	90 G	3,70
C482	4,11	TOASTINADE DE CANARD AUX CÈPES EN PERSILLADE 90G	BOCAL	90 G	3,70
C291	4,11	TOASTINADE DE CANARD AU MIEL ET FROMAGE DE CHEVRE 90G	BOCAL	90 G	3,70

PRIX TTC 14€80 -25%

PRIX TTC REMISÉ 11€10 TTC

X13049

ASSORTIMENT DE 4 TOASTINADES DE CANARD

Figues et pain d'épices, Tomates et piment d'Espelette, Cèpes en persillade, Miel et fromage de chèvre

4 X 90G SOIT 360G

3,08€ LES 100G / BOCAUX 8 PARTS

CRACKERS RÉSURRECTION, L'UPCYCLING* ALIMENTAIRE BIO ET BON

Nouveau

Petite révolution sur le monde de l'apéritif :
Découvrez ces nouveaux crackers BIO élaborés à partir de marc de pomme ou de malt de bière revalorisé. Délicieusement croquants, vous pourrez les déguster seuls, en tartines ou en dips !

RÉF.	€/100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX EN €
CRACKERS APÉRO CHÂTAIGNE CURCUMA ET CARVI BIO				
C4053	4,70	SACHET Nouveau	100 G	4,70
CRACKERS APÉRO FIGUES ET NOIX DU PÉRIGORD AOP BIO				
C4054	4,70	SACHET Nouveau	100 G	4,70
CRACKERS APÉRO BLÉ ANCIEN OLIVES KALAMATA ET ROMARIN DE PROVENCE BIO				
C4055	4,70	SACHET Nouveau	100 G	4,70
CRACKERS APÉRO DUO DE LIN ET PIMENT D'ESPELETTE AOP BIO				
C4056	4,70	SACHET Nouveau	100 G	4,70

GOURMANDISES APÉRITIVES AUX LÉGUMES

RÉF.	€/100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX EN €
TARTINADE DE RADIS NOIR AUX ÉCLATS DE NOISETTES				
C4020	5,35	BOCAL	100 G	5,35
TARTINADE DE POTIRON AU SAFRAN DU QUERCY				
C4021	6,80	BOCAL	100 G	6,80
TARTINADE DE PANAIS AUX TRUFFES NOIRES DU PÉRIGORD				
C4022	6,70	BOCAL	100 G	6,70
TARTINADE DE BETTERAVE AU CUMIN NOIR ET POIVRE DE LAMPONG				
C4025	4,90	BOCAL	100 G	4,90
DÉLICES LENTILLES CORAIL POIVRON ET CHORIZO				
C4057	4,90	BOCAL	100 G	4,90
TARTINADE DE POIREAUX ET PATATES DOUCES				
C4058	4,90	BOCAL	100 G	4,90
TARTINADE DE POIVRONS ET PATATES DOUCES				
C4059	4,90	BOCAL	100 G	4,90
TRIO DE TARTINADES DE LÉGUMES APÉRITIVES Radis noir aux noisettes, panais aux truffes noires du Périgord, betterave au cumin noir				
X13319	5,65	BOCAUX	300 G	16,95

*Upcycling : Recyclage alimentaire

PETITES SAUCISSES ET BOUDINS

RÉF.	€/100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX EN €
PETITES SAUCISSES DE TOULOUSE AU PIMENT D'ESPELETTE				
C395	5,83	BOCAL (20/22 SAUCISSES)	200 G	11,65
PETITS BOUDINS BLANCS AU FOIE DE CANARD				
C396	6,65	BOCAL (20/22 BOUDINS)	200 G	13,30
PETITES SAUCISSES DE TOULOUSE ET LEUR TRUFFE DU PÉRIGORD 2%				
C397	7,38	BOÎTE (16/18 SAUCISSES)	200 G	14,75
PETITES SAUCISSES CONFITES AU MAGRET DE CANARD				
C398	5,75	BOÎTE (16/18 SAUCISSES)	200 G	11,50

GOURMANDISES APÉRITIVES ORIGINALES Nouveau

RÉF.	€/100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX EN €
TARTINABLE NOIX ET AIL BIO Domaine De Vielcroze				
C4060	3,25	BOCAL Nouveau	200 G	6,50
TARTINABLE NOIX ET CÈPES BIO Domaine De Vielcroze				
C4061	3,25	BOCAL Nouveau	200 G	6,50
CRÈME DE CÈPES AUX TRUFFES TUBER AESTIVUM 5% Domaine De Vielcroze				
C4062	6,39	BOCAL Nouveau	180 G	11,50

1€91 LES 100 G
6€70 TTC

C299

JAMBONNEAU A L'ANCIENNE (DEMI EN BOCAL) 350 G

BOCAL 3 PARTS

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 moutarde fine.

3€11 LES 100 G
12€45 TTC

C373

ENCHAUD À LA PÉRIGOURDINE (CONFIT DE PORC) 400 G

BOCAL 4 PARTS

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

1€78 LES 100 G
10€65 TTC

C182

JARRET DE COCHON FARCI 600G

BOCAL 5 PARTS

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.

C170

3€22 LES 100 G
51€55 TTC

LE PANTAGRUÉLIQUE CANARD ENTIER DE BARBARIE FARCI 1600 G

BOCAL 10 PARTS

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.

PRIX TTC 15€25
-12%

PRIX TTC REMISÉ
13€35 TTC

X13068

LOT DE 2 JAMBONNEAUX 350 G + 1 MOUTARDE FINE ALAIN MILLAT 30 G

1,83€ LES 100G

BOCAUX 8 PARTS

2€60 LES 100 G
6€50 TTC

C4002

TÊTE DE VEAU ARTISANALE EN CONSERVE 350G

BOCAL 3 PARTS

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

Jambon Médiéval tranché
Réf. M5536

JAMBON NOIR DU PÉRIGORD AFFINÉ AUX BAIES DE GENIÈVRE

	RÉF.	€/100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX EN €
	JAMBON NOIR DU PÉRIGORD SEC ENTIER DÉSOSSÉ				
❄	M5546	1,77	SOUS-VIDE	5 000 G +/- 500 G	88,45
	QUART DE JAMBON NOIR DU PÉRIGORD SEC				
❄	M5535	1,97	QUART SOUS-VIDE	1 000 G +/- 100 G	19,70

CHARCUTERIE MÉDIÉVALE - MAISON LACROIX -

	RÉF.	€/100 G/	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX EN €
	DEMI-NOIX DE JAMBON RECETTE MÉDIÉVALE				
❄	M590	3,35	SOUS-VIDE	800 G +/- 80 G	26,80
	JAMBON MÉDIÉVAL TRANCHÉ				
❄	M5536	5,90	SOUS-VIDE	100 G +/- 10 G	5,90

JAMBON NOIR DE CAMBES

	RÉF.	€/100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX EN €	REMISE	PRIX FINAL EN €
	QUART DE JAMBON DE PORC NOIR DE CAMBES						
❄	M5510	3,20	SOUS-VIDE	6 500 G +/- 650 G	207,90		
	JAMBON DÉSOSSÉ DE PORC NOIR DE CAMBES						
❄	M5545	3,18	SOUS-VIDE	1 000 G +/- 100 G	35,35	9%	31,85

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

CHARCUTERIE ESPAGNOLE, L'UNE DES MEILLEURES DU MONDE

Nul besoin de faire l'éloge des charcuteries espagnoles : Cular, Pata Negra, autant de noms qui donnent l'eau à la bouche à leur simple évocation. La Paleta de Bodega 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 aux glands durant les derniers mois d'engraissement, ce qui révèle pour le jambon un goût de noisette et un parfum inégalé dans le monde, grâce aussi à un temps de maturation très poussé. Le Chorizo de Cular Ibérique, vous fera redécouvrir ce produit que vous pensiez connaître.

Jambon ibérique de Bellotta d.o. Cuijuelo 8kg
Réf. M5524

	RÉF.	€/100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX EN €
	JAMBON IBÉRIQUE DE BELLOTA D.O GUIJUELO ET SON COFFRET DE PRÉSENTATION				
❄	M5524	7,00	SOUS-VIDE	8 000 G +/- 800 G	559,90
	JAMBON IBÉRIQUE DE BELLOTA D.O. GUIJUELO DÉSOSSÉ ET PARÉ				
❄	M5525	13,81	SOUS-VIDE	900 G +/- 90 G	124,25
	PALETA BLANCA GRASA BODEGA - 18MOIS MINIMUM				
❄	M5526	1,78	SOUS-VIDE	4 400 G +/- 440 G	78,10
	JAMBON IBÉRIQUE DE BELLOTA COUPÉ AU COUTEAU				
❄	M5527	19,80	SOUS-VIDE 3 PARTS	100 G +/- 10 G	19,80
	CHORIZO EXTRA IBÉRIQUE BELLOTA COUPÉ AU COUTEAU				
❄	M5528	7,30	SOUS-VIDE 3 PARTS	100 G +/- 10 G	7,30
	CHORIZO CULAR EXTRA IBÉRIQUE CAMPANA BELLOTA				
❄	M5529	2,55	SOUS-VIDE	500 G +/- 50 G	12,75

Magret d'oie séché entier du Périgord
Réf M576

Plaque de magret de canard séché tranché
Réf M580

MAGRETS DE CANARD ET D'OIE SÉCHÉS

	RÉF.	€/100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX EN €	REMISE	PRIX FINAL EN €
MAGRET DE CANARD FUMÉ ENTIER							
❄	M528	4,31	SOUS-VIDE	350 G +/- 20 G	15,10		
MAGRET DE CANARD SÉCHÉ ENTIER							
❄	M529	4,31	SOUS-VIDE	350 G +/- 20 G	15,10		
MAGRET D'OIE SÉCHÉ ENTIER DU PÉRIGORD							
❄	M576	6,11	SOUS-VIDE	190 G	11,60		
LOT DE 2 MAGRETS OIE SÉCHÉ ET CANARD FUMÉ ENTIER							
	X13029	2,50	SOUS-VIDE	540 G +/- 50 G	26,70	13%	23,10
MAGRET DE CANARD SÉCHÉ FOURRÉ AU FOIE GRAS							
❄	M527	8,36	SOUS-VIDE 5 PARTS	250 G	20,90		
DEMI MAGRET SÉCHÉ AU PIMENT D'ESPELETTE							
❄	M5533	6,27	SOUS-VIDE	130 G	8,15		
PLAQUE DE MAGRET DE CANARD FUMÉ TRANCHÉ							
❄	M581	8,69	SOUS-VIDE	75 G	6,95		
PLAQUE DE MAGRET DE CANARD SÉCHÉ TRANCHÉ							
❄	M580	8,69	SOUS-VIDE	75 G	6,95		

M529

M5533
Demi magret séché
au piment d'Espelette

CHARCUTERIES - MAISON COUDEYRAT -

	RÉF.	€/100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX EN €	REMISE	PRIX FINAL EN €
SAUCISSON SEC SUPÉRIEUR LOU TEYCHOU							
❄	M567	2,55	FILET	540 G +/- 50 G	9,55	25%	7,15
SAUCISSON SEC À LA TRUFFE NOIRE 1.6% ET À LA TRUFFE BRUMALE 0.4%							
❄	M5542	5,88	FILET	280 G	16,45		
SAUCISSON AU FOIE GRAS							
❄	M565	5,70	FILET	280 G	15,95		
COPPA							
❄	M569	3,36	SOUS-VIDE	350 G +/- 50 G	11,75		
SAUCISSE SÈCHE DE BŒUF							
❄	M5541	3,03	SOUS-VIDE	300 G +/- 50 G	9,10		

M5541 M565 M567

PRIX TTC 19€90 -46%
PRIX TTC REMISÉ 10€70 TTC

X13055

LOT DE 2 SAUCISSES SÈCHES
canard et cèpes
2 X 250G SOIT 500G
2,14€ LES 100G
2 PIÈCES

CHARCUTERIES DE LACAUNE

	RÉF.	€/100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX EN €	REMISE	PRIX FINAL EN €
SAUCISSE SÈCHE DE CANARD							
❄	M560	3,10	SACHET	~250 G	9,95	22%	7,75
SAUCISSE SÈCHE AUX CÈPES							
❄	M561	3,10	SACHET	~250 G	9,95	22%	7,75
LOT DE 2 SAUCISSES SÈCHES (CANARD ET CÈPES)							
❄	X13055	2,14	SACHETS	~500 G	19,90	33%	13,20

Terrines, Rillettes et Grattons

PRIX TTC ~~15€25~~

PRIX TTC REMISÉ
13€70 TTC

-10%

X13054

ASSORTIMENT DE 4 TERRINES
Terrine au jus de truffe, Rillettes d'oie confites, Terrine forestière aux morilles, Pâté de canard au Monbazillac
4 X 130G SOIT 520G
2,63€ LES 100G

PRIX TTC ~~14€60~~

PRIX TTC REMISÉ
11€65 TTC

-20%

X13430

Nouveau

ASSORTIMENT DE 5 TERRINES DÉGUSTATION
Terrine forestière aux morilles, Terrine de canard au poivre vert, Terrine au confit de canard et aux noix du Périgord, Rillettes de canard, Rillettes d'oie confites
5 X 65 G SOIT 325G
2,99€ LES 100G

PRIX TTC ~~19€80~~

PRIX TTC REMISÉ
15€10 TTC

-23%

X13457

Nouveau

ASSORTIMENT DE 3 TERRINES ET RILLETTES
Rillettes de canard au foie gras 20% 190g, Fritons de canard confits 190g, Grattons de canard confits 180g
SOIT 560G
2,70€ LES 100G

TERRINES

RÉF.	€/100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX EN €
TERRINE RUSTIQUE AU JUS DE TRUFFES				
C348	3,08	BOÎTE 3 PARTS	130 G	4,00
TERRINE FORESTIÈRE AUX MORILLES				
C351	2,85	BOÎTE 3 PARTS	130 G	3,70
TERRINE DE CAMPAGNE				
C353	2,92	BOÎTE 3 PARTS	130 G	3,80
TERRINE AU MAGRET FUMÉ				
C354	2,92	BOÎTE 3 PARTS	130 G	3,80
TERRINE DE SANGLIER À L'ARMAGNAC				
C355	2,92	BOÎTE 3 PARTS	130 G	3,80
TERRINE DE LIÈVRE AUX PLEUROTES				
C356	2,77	BOÎTE 3 PARTS	130 G	3,60

RILLETTES ET PÂTÉS À BASE DE VIANDE CONFITE

RÉF.	€/100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX EN €
RILLETTES D'OIE CONFITES				
C444	2,77	BOÎTE 3 PARTS	130 G	3,60
C445	2,80	BOÎTE 4 PARTS	200 G	5,60
RILLETTES DE CANARD CONFITES				
C361	2,77	BOÎTE 3 PARTS	130 G	3,60
C362	2,80	BOÎTE 4 PARTS	200 G	5,60
RILLETTES DE CANARD AU FOIE GRAS 20%				
C448	3,89	BOÎTE 4 PARTS	190 G	7,40
GRATTONS DE CANARD CONFITS				
C359	3,47	BOÎTE 4 PARTS	180 G	6,25
FRITONS DE CANARD CONFITS				
C418	3,24	BOÎTE 4 PARTS	190 G	6,15

RILLETTES ET GRATTONS MI-CUITS

RÉF.	€/100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX EN €
TRANCHE DE TERRINE DE GRATTONS DE CANARD AUX GÉSIERS D'OIE				
M5511	3,23	SOUS-VIDE	200 G	6,45
RILLETTES FRAÎCHES DE CANARD CONFITES				
M583	2,20	SOUS-VIDE	300 G	6,60

Spécialités au Foie gras

SPÉCIALITÉS AU FOIE GRAS SOUS-VIDE

RÉF.	€/100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX EN €	REMISE	PRIX FINAL EN €
LOT DE 4 FIGUES FOURRÉES AU FOIE GRAS						
M524	11,50	SOUS-VIDE	120 G	13,80		
LOT DE 8 FIGUES FOURRÉES AU FOIE GRAS						
M525	10,38	SOUS-VIDE	240 G	27,60	9%	24,90
COU DE CANARD FARCI FOIE GRAS						
M526	7,09	SOUS-VIDE 5 PARTS	280 G	19,85		
MAGRET DE CANARD SÉCHÉ FOURRÉ AU FOIE GRAS						
M527	8,36	SOUS-VIDE 5 PARTS	250 G	20,90		
AIGUILLETTES DE CANARD SÉCHÉES FOURRÉES AU FOIE GRAS DE CANARD						
M5512	9,98	SOUS-VIDE	200 G	19,95		
CANOCHON FILET MIGNON DE PORC SECHÉ FOURRÉ AU FOIE GRAS						
M5531	9,97	SOUS-VIDE	160 G	15,95		

Canochon
Réf. M5531

Figues fourrées au foie gras
Réf. M524 et M525

Fluteaux de jambon au foie gras
Réf. C339

PRIX TTC ~~27€60~~ PRIX TTC REMISÉ 24€90 TTC -9%

M525

LOT DE 8 FIGUES FOURRÉES AU FOIE GRAS
10,38€ LES 100G
8 PIÈCES

PRIX TTC ~~26€30~~ PRIX TTC REMISÉ 20€00 TTC -24%

X13051

LOT DE 2 FLUTEAUX DE JAMBON AU FOIE GRAS
5€ LES 100G
2 BOÎTES

Caille fourrée au foie gras
Réf. C345

Cou de canard farci au foie gras de canard
Réf. M158

SPÉCIALITÉS AU FOIE GRAS EN CONSERVE

RÉF.	€/100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX EN €
FLUTEAUX DE JAMBON AU FOIE DE CANARD				
C339	6,58	BOÎTE 3 PARTS	200 G	13,15
MAGRET DE CANARD FOURRÉ AU FOIE GRAS				
C159	5,34	BOÎTE 6 PARTS	500 G	26,70
CAILLE FOURRÉE AU FOIE GRAS DE CANARD				
C345	7,70	BOÎTE 4 PARTS	200 G	15,40
COU DE CANARD FARCI AU FOIE GRAS DE CANARD				
C158	3,90	BOÎTE 6 PARTS	400 G	15,60
COU D'OIE FARCI AU FOIE GRAS D'OIE				
C156	3,92	BOÎTE 8 PARTS	560 G	21,95
BALLOTINE DE MAGRET DE CANARD				
C342	6,88	BOÎTE 4 PARTS	200 G	13,75

Pâté de Sarlat
Réf. C420

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

Pâtés au Foie gras

PÂTÉS AU FOIE GRAS DE CANARD ET D'OIE

RÉF.	€/100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX EN €	REMISE	PRIX FINAL
PÂTÉ FAÇON GRAND MÈRE 20% FOIE DE CANARD						
C498	4,85	BOÎTE 3 PARTS	130 G	6,30		
PAPITOU 30% DE FOIE DE CANARD						
C329	5,35	BOÎTE 3 PARTS	130 G	6,95		
C330	4,83	BOÎTE 4 PARTS	200 G	9,65		
PÂTÉ 50% DE FOIE DE CANARD						
C332	6,85	BOÎTE 3 PARTS	130 G	8,90		
C333	7,03	BOÎTE 4 PARTS	190 G	13,35		
RUSTIGNAC PÂTÉ AU FOIE GRAS ENTIER ET SES LAMELLES DE TRUFFE NOIRE (2%)						
C343	10,19	BOÎTE 4 PARTS	160 G	16,30		
PÂTÉ DE SARLAT AU FOIE GRAS ENTIER DE CANARD						
C420	8,04	BOÎTE 3 PARTS	130 G	10,45		
TERRINE DU CELLIER 50% FOIE GRAS D'OIE						
C4063	6,96	BOÎTE 3 PARTS	130 G	9,05	19%	7,30

X13408

ASSORTIMENT DE 4 CANARDISES DE CANARD

Canardise au piment d'Espelette 20% foie gras, Canardise aux poivrons et aux graines de sésame 20% foie gras, Canardise au jus de truffe 20% foie gras, Canardise aux olives et au parmesan 20% foie gras

4 X 130 G SOIT 520 G

4,53€ LES 100G

BOITES 8 PARTS

X13067

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

4,70€ LES 100G

BOCAUX 8 PARTS

Canardise au jus de truffe 20% foie gras
Réf. C4038

CANARDISES AU FOIE GRAS DE CANARD 20%
PÂTÉS ONCTUEUX AROMATISÉS

RÉF.	€/100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX EN €	
CANARDISE AU PIMENT D'ESPELETTE 20% FOIE GRAS					
C4036	4,69	BOÎTE	130 G	6,10	Nouveau
CANARDISE AUX POIVRONS ET AUX GRAINES DE SÉSAME 20% FOIE GRAS					
C4037	4,69	BOÎTE	130 G	6,10	Nouveau
CANARDISE AU JUS DE TRUFFE 20% FOIE GRAS					
C4038	4,69	BOÎTE	130 G	6,10	Nouveau
CANARDISE AUX OLIVES ET AU PARMESAN 20% FOIE GRAS					
C4042	4,69	BOÎTE	130 G	6,10	Nouveau

Cuisses confites

CONFITS DE CANARD

RÉF.	€/100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX EN €
CONFIT DE CANARD 1 CUISSE				
C366	2,14	BOÎTE	380 G	8,15
CONFIT DE CANARD DU SUD OUEST 2 CUISSES				
C367	2,09	BOÎTE	760 G	15,90
CONFIT DE CANARD 4 CUISSES				
C494	1,75	BOÎTE	1 250 G	21,90
CONFIT DE CANARD DU SUD OUEST 5 CUISSES				
C368	1,62	BOÎTE	1 600 G	25,90
CONFIT DE CANARD DE BARBARIE 2 CUISSES				
C473	2,47	BOÎTE	700 G	17,30
LOT DE 3 CUISSES DE CANARD CONFITES				
M541	2,78	SOUS-VIDE	600 G	16,65

Confit de canard
Réf C366 à C368

1€78 LES 100 G

17€05 TTC

C4006

CONFIT D'OIE DU PÉRIGORD
2 CUISSES - 960G
BOÎTE

Confit d'Oie du Périgord
Réf C4006

1€61 LES 100 G

12€20 TTC

C483

CONFIT DE POULE À LA GRAISSE DE CANARD
2 CUISSES - 760G
BOÎTE

Confit de poule
à la graisse de canard
Réf C483

POUR ACCOMPAGNER VOS CONFITS

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

C392

C404

GÉSIERS CONFITS

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

RÉF.	€/100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX EN €
GÉSIERS D'OIE DU PÉRIGORD CONFITS				
C4007	3,03	BOCAL	380 G	11,50
GÉSIERS DE CANARD DU PÉRIGORD CONFITS				
C371	2,88	BOÎTE 2 PARTS	200 G	5,75
C372	2,51	BOÎTE 4 PARTS	380 G	9,55

Gésiers d'oie du Périgord
Réf. C4007

MANCHONS, MAGRETS 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.

RÉF.	€/100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX EN €
CONFITS DE MANCHONS DE CANARD				
C369	1,29	BOÎTE 5 À 6 MANCHONS	765 G	9,90
MAGRET DE CANARD DE BARBARIE CONFIT				
C496	2,82	BOÎTE 2 À 5 PARTS (REPAS OU APÉRITIF)	600 G	16,90
SAUCISSES CONFITES À LA GRAISSE DE CANARD				
C443	2,75	BOCAL 4 PARTS	240 G	6,60

Magret de canard de Barbarie confit
Réf. C496

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

CAILLE CONFITE

2€11 LES 100 G

7€40 TTC

C298

CAILLE CONFITE
À LA ROYALE FARCE
AU FOIE GRAS 20%
350G

BOÎTE

PRIX TTC 22€20

-18%

PRIX TTC REMISÉ

18€10 TTC

X13083

LOT DE 3 BOCAUX DE CAILLE CONFITE
À LA ROYALE FARCE AU FOIE GRAS 20%
3 X 350 G SOIT 1050 G

1,72€ LES 100G

BOCAUX

Cassoulets gourmands

CASSOULETS AU CANARD CONFIT

RÉF.	€/100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX EN €
CASSOULET GASTRONOME AUX MANCHONS DE CANARD				
C375	1,66	BOÎTE 1 PART	400 G	6,65
C376	1,37	BOÎTE 2 PARTS	760 G	10,40
CASSOULET GARGANTUESQUE AUX CUISSES DE CANARD				
C295	1,51	BOCAL 7 PARTS	2 900 G	43,90

CASSOULETS À L'OIE

RÉF.	€/100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX EN €	REMISE	PRIX FINAL EN €
CASSOULET AU MAGRET D'OIE CONFIT						
C284	1,74	BOÎTE 2 PARTS	760 G	13,25		
CASSOULET AUX CUISSES D'OIE CONFITES DU PÉRIGORD						
C4071	1,80	BOÎTE 2 PARTS	760 G	15,10	9%	13,65
C4070	1,23	BOÎTE 4 PARTS	1 450 G	20,30	11%	17,90

Cassoulet Gargantuesque aux cuisses de canard Réf C295

Cassoulet au magret d'oie Réf C284

PRIX TTC 22€30 -8%

PRIX TTC REMISÉ 20€30 TTC

X13203

KIT POUR CASSOULET MAISON POUR 4 PERSONNES

comprenant:
- Haricots blancs à la graisse d'oie 800 G
- Manchons de canard sous-vide 550 G
- Saucisses confites à la graisse de canard 240 G
- Chapelure extra artisanale 250 G

1840G
1,10€ LES 100G
BOÎTES 4 PARTS

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

Languedoc, l'accord Parfait avec le Cassoulet

Nouveau

21€20 LES 100 CL

15€90 TTC

VRVO007B16 AB

DOMAINE COSTES CIRGUES BOIS DU ROI AOC LANGUEDOC 2016 BIO SANS SULFITE 75CL

BOUTEILLE

10€47 LES 100 CL

7€85 TTC

VRVO004B18

CHÂTEAU PUECH HAUT CUVÉE DES COMPLICES AOP LANGUEDOC ROUGE 2018 75CL

BOUTEILLE

Plats cuisinés et accompagnements

SPÉCIALITÉS CAMPAGNARDES

RÉF.	€/100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX EN €
RIS DE VEAU AUX MORILLES ET JUS DE TRUFFE				
C4035	7,88	BOÎTE 3 PARTS	380 G	29,95
COQ AU VIN DE BERGERAC MIJOTÉ AUX CÈPES				
C4034	2,41	BOCAL 3 PARTS	600 G	14,45
CHOUX FARCIS				
C484	1,61	BOÎTE 2 PARTS	600 G	9,65
TRIPOUX CUISINÉS				
C386	2,86	BOCAL 4 PARTS	390 G	11,15

PRIX TTC 22€30 -10%

PRIX TTC REMISÉ
20€00 TTC

X13158

LOT DE 2 TRIPOUX CUISINÉS
2 X 390 G SOIT 780 G
2,56€ LES 100G
BOCAUX 8 PARTS

AUTOUR DE L'OIE ET DU CANARD

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

SPÉCIAL RISOTTO

RÉF.	€/100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX EN €
PRÉPARATION POUR RISOTTO AUX CÈPES				
C499	1,69	SACHET	400 G	6,75
PRÉPARATION POUR RISOTTO AUX GIROLLES				
C150	1,69	SACHET	400 G	6,75

LÉGUMES

RÉF.	€/100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX EN €
MARRONS PELÉS AU NATUREL				
C174	2,40	BOCAL	260 G	6,25
HARICOTS BLANCS À LA GRAISSE D'OIE				
C392	0,84	BOÎTE 4 PARTS	800 G	6,70
C404	1,13	BOÎTE 2 PARTS	400 G	4,50

PÂTES ARTISANALES ET RÉGIONALES

RÉF.	€/100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX EN €
PÂTES AUX NOIX				
C414	2,40	SACHET	150 G	3,60
PÂTES AUX CÈPES				
C415	2,40	SACHET	150 G	3,60
PÂTES À LA CHÂTAIGNE				
C490	2,40	SACHET	150 G	3,60

PRIX TTC 10€80 -11%

PRIX TTC REMISÉ
9€55 TTC

X13410

LOT DE 3 PAQUETS DE PÂTES ARTISANALES
3 X 150 G SOIT 450G
2,12€ LES 100G
LOT DE 3 SACHETS

PLATS TRADITIONNELS MIJOTÉS

RÉF.	€/100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX EN €
SAUTÉ DE BŒUF DE L'AUBRAC				
C4045	2,58	BOCAL 2 PARTS	520 G	13,40
C4046	2,12	BOCAL 4 PARTS	950 G	20,10
RAGOUT D'AGNEAU				
C4047	3,06	BOCAL 2 PARTS	520 G	15,90
C4048	2,78	BOCAL 4 PARTS	950 G	26,40
BLANQUETTE DE VEAU DE L'AVEYRON				
C4049	2,58	BOCAL 2 PARTS	520 G	13,40
C4050	2,12	BOCAL 4 PARTS	950 G	20,10
SAUTÉ DE PORC DE L'AVEYRON LOU TEYCHOU				
C4051	2,58	BOCAL 2 PARTS	520 G	13,40
C4052	2,12	BOCAL 4 PARTS	950 G	20,10

Cuisinés et mijotés de façon traditionnelle, ces plats authentiques vous révèlent les saveurs d'ingrédients sélectionnés minutieusement. Sans ajout de colorants ou de conservateurs, nos producteurs mettent à l'honneur la cuisine française et familiale.

PLATS TRADITIONNELS MIJOTÉS

Blanquette de veau de l'Aveyron
Réf. C4049

TRUFFES NOIRES DU PÉRIGORD EN CONSERVE

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

RÉF.	€/100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX EN €
TRUFFE NOIRE D'HIVER DU PÉRIGORD (TUBER MELANOSPORUM) 1ÈRE CUISSON				
C452	284,50	BOCAL	12 G	28,45
C296	222,00	BOCAL	20 G	44,40
PELURES DE TRUFFES NOIRES				
C409	186,80	BOCAL	12,5 G	23,35
C410	171,40	BOCAL	25 G	42,85
JUS DE TRUFFES				
C412	33,90	BOCAL	50 ML	16,95

Truffe noire d'hiver du Périgord (tuber melanosporum) 1ère cuisson
Réf C452 et C296

TRUFFES DU PÉRIGORD SURGELÉES

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

RÉF.	€/100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX EN €
TRUFFE D'ÉTÉ DU PÉRIGORD SURGELÉE (TUBER AESTIVUM)				
❄ N598	59,10	SOUS-VIDE	50 G	29,55
TRUFFE NOIRE SURGELÉE (TUBER MELANOSPORUM)				
❄ N599	244,60	SOUS-VIDE	25 G	61,15

Truffe d'été du Périgord surgelée (tuber aestivum)
Réf N598

CÈPES CUISINÉS

RÉF.	€/100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX EN €
CÈPES CUISINÉS À L'HUILE				
C406	5,36	BOÎTE 4 PARTS	460 G	24,65
CÈPES 1ER CHOIX CUISINÉS À L'HUILE				
C416	5,35	BOÎTE 5 PARTS	560 G	29,95

Cèpes cuisinés à l'huileRéf C406

CHAMPIGNONS SÉCHÉS

RÉF.	€/100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX EN €
MORILLES SÉCHÉES EXTRA				
C485	71,80	BOCAL ÉQUIVALENT 200G FRAIS	25 G	17,95
CÈPES SECS EXTRA				
C486	16,13	BOCAL ÉQUIVALENT 240G FRAIS	40 G	6,45
GIROLLES SÉCHÉES				
C487	22,00	BOCAL ÉQUIVALENT 240G FRAIS	30 G	6,60

Morilles séchées extra
Réf C485

Girolles cuisinées à l'huile
Réf C488

Sauces & condiments

SAUCES

RÉF.	€/100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX EN €
SAUCE PÉRIGUEUX AUX TRUFFES NOIRES DU PÉRIGORD 1.5%				
A601	4,75	BOÎTE	100 G	4,75
A602	4,48	BOÎTE	200 G	8,95
SAUCE AUX CÈPES				
A603	2,05	BOÎTE	200 G	4,10
SAUCE AUX MORILLES 6%				
A605	3,43	BOÎTE	200 G	6,85

MOUTARDES AROMATISÉES, MAYONNAISE ET KETCHUP

RÉF.	€/100 G / CL	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX EN €
MOUTARDE VIOLETTE DE BRIVE				
A633	2,48	BOCAL	200 G	4,95
MOUTARDE AU PIMENT DU PÉRIGORD				
A6026	2,98	BOCAL	200 G	5,95
MOUTARDE FINE AUX NOIX				
A6027	2,98	BOCAL	200 G	5,95
MOUTARDE FINE SAVEUR TRUFFE				
A6028	4,05	BOCAL	200 G	8,10
MOUTARDE SAVEUR ROQUEFORT				
A6029	2,98	BOCAL	200 G	5,95
MAYONNAISE À LA TRUFFE NOIRE 3%				
A681	6,78	BOCAL	180 G	12,20
KETCHUP AU PIMENT DU PÉRIGORD				
A6034	13,78	BOCAL	37 CL	5,10
MOUTARDE BIO CURRY ET CURCUMA				
A689	4,27	BOCAL	130 G	5,55
MOUTARDE BIO SAVEUR CÈPES				
A687	4,27	BOCAL	130 G	5,55

CONDIMENTS

RÉF.	€/100 G / CL	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX EN €
CORNICHONS AIGRES DOUX				
C4016	0,96	BOCAL	450 G	4,30
CORNICHONS AU VINAIGRE DE VIN				
C4017	2,29	BOCAL	190 G	4,35
POUDRE DE PIMENT DU PÉRIGORD				
A6030	17,38	BOCAL	40 G	6,95
PURÉE DE PIMENT DU PÉRIGORD				
A6031	3,55	BOCAL	200 G	7,10
GELÉE DE PIMENT DU PÉRIGORD				
A6032	51,00	BOCAL	10 CL	5,10
TABASCO LASCO AU PIMENT DU PÉRIGORD				
A6033	61,00	BOCAL	10 CL	6,10

PRIX
19€95 TTC

A6009

COFFRET CONDIMENTS
4 PRODUITS
AUTOUR DE LA TRUFFE

PRIX
17€95 TTC

A6011

COFFRET CONDIMENTS
4 PRODUITS
AUTOUR DU CÈPE

Mayonnaise à la truffe noire 3%
Réf. A681

PRIX
23€45 TTC

BOUTEILLE GIGOGNE
3 PRODUITS - TRUFFE
Sel, vinaigre balasamique, huile d'Olive

A6012

Huiles et Vinaigres

VINAIGRES

RÉF.	€/100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX EN €
VINAIGRE AROMATISÉ À LA NOIX DU PÉRIGORD				
A6035	27,00	BOCAL	25 CL	6,75
VINAIGRE AROMATISÉ AU PIMENT DU PÉRIGORD				
A6036	27,00	BOCAL	25 CL	6,75
VINAIGRE AROMATISÉ À LA TRUFFE				
A6037	27,00	BOCAL	25 CL	6,75
VINAIGRE BALSAMIQUE TRADITIONNEL DE MODENE A.O.P. 12 ANS MIN.				
A664	559,00	BOUTEILLE	10 CL	55,90
VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODENE IGP CASTAGNO				
A656	22,60	BOUTEILLE	25 CL	5,65

NOUVELLES HUILES D'OLIVES FRANÇAISE ET BIO

VINAIGRETTES BIO

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

RÉF. A695

RÉF. A696

RÉF. A697

RÉF. A698

HUILES

RÉF.	€/100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX EN €
HUILE D'OLIVE FRANÇAISE EXTRA VIERGE DOMAINE COSTES CIRGUES BIO				
A6045	37,60	BOUTEILLE	25 CL	9,40
A6046	31,20	BOUTEILLE	75 CL	23,40
A6047	29,20	BIDON	300 CL	87,60
L'ARBEQUINE HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA BIO				
A6043	38,80	BOUTEILLE	25 CL	9,70
A6044	33,40	BOUTEILLE	50 CL	16,70
HUILE DE NOIX VIERGE HUILERIE D'AIGUEVIVE BIO				
A634	53,00	BOUTEILLE	25 CL	13,25
A6022	40,20	BOUTEILLE	50 CL	20,10
HUILE DE NOIX TRADITION MOULIN DU VAL				
A668	31,80	BOUTEILLE	25 CL	7,95
HUILE DE NOIX VIERGE MOULIN DU VAL				
A669	25,80	BIDON	50 CL	12,90
HUILE D'OLIVE ET ARÔME TRUFFE NOIRE TRUFAROME				
A620	39,00	BOUTEILLE	25 CL	9,75
A621	89,00	BOUTEILLE	5 CL	4,45

GRAISSES

RÉF.	€/100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX EN €
GRAISSE DE CANARD				
C419	1,26	BOCAL	340 G	4,30
GRAISSE D'OIE				
C4065	1,23	BOCAL	340 G	4,20
C4064	1,18	BOÎTE	600 G	7,10

Fromages du Périgord et Chutneys

Le Périgord réserve encore bien des découvertes. Nous vous proposons ici, la dégustation de quelques joyaux confidentiels, fabriqués çà et là par des artisans locaux passionnés. La Trappe d'Echourgnac est fabriquée par les Moniales de l'Abbaye d'Echourgnac en Périgord. Femmes de patience, les Trappistes prennent le temps d'affiner leur fromage délicatement pour lui donner la force du vin 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.

FROMAGES D'ARTISANS DU PÉRIGORD UNE PLUS GRANDE SÉLÉCTION DE FROMAGES SUR WWW.FOIE-GRAS-SARLAT.COM

RÉF.	€/100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX EN €
TOMME DE VACHE DU PÉRIGORD AFFINÉE AU LAIT CRU FERME DE LA BRUNIE				
O3105	2,76	PIÈCE DE 9 PARTS	600 G +/- 50 G	16,55
DEMI TOMME DE VACHE AFFINÉE AU LAIT CRU FERME DE LA BRUNIE				
O3121	2,80	PIÈCE DE 6 PARTS	315 G	8,95
TOMMETTE DE BREBIS ABBAYE D'ECHOURGNAC				
O3128	3,09	PIÈCE DE 9 PARTS	550 G +/- 25 G	17,00
DEMI TOMMETTE DE BREBIS ABBAYE D'ECHOURGNAC				
O3227	3,06	PIÈCE DE 4 PARTS	315 G	9,80

PRIX TTC 11€15

PRIX TTC REMISÉ 9€50 TTC

-14%

O3100

TRAPPE D'ÉCHOURGNAC À LA NOIX 300G
3,17€ LES 100G
PIÈCES 6 PARTS

RÉF. O3128

RÉF. O3105

Confit de figues
Réf. A612

ACCOMPAGNEMENTS FOIE GRAS ET FROMAGES

Confit d'oignons
Réf. A614

RÉF.	€/100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX EN €
CHUTNEY DE FIGUES				
A612	2,39	BOCAL	220 G	5,25
CHUTNEY DE MANGUE				
A613	2,39	BOCAL	220 G	5,25
CONFIT D'OIGNONS				
A614	2,39	BOCAL	220 G	5,25
CONFIT D'OIGNONS				
Z2653	3,90	BOCAL	50 G	1,95
CONFIT DE FIGUES				
Z2654	3,90	BOCAL	50 G	1,95
CONFIT DE CERISE NOIRE AU PIMENT D'ESPELETTE				
Z2655	3,90	BOCAL	50 G	1,95
CONFIT DE VIN DE BERGERAC AU JUS DE TRUFFE DU PÉRIGORD				
Z2656	5,00	BOCAL	50 G	2,50
LOT DE 4 CONFITS POUR FOIE GRAS				
X13438	4,64	BOCAUX	180 G	8,35

RÉF. Z2653

RÉF. Z2654

RÉF. Z2655

RÉF. Z2656

Douceurs

C'est dans la petite entreprise familiale de Dordogne que Lucy, jeune cheffe pâtissière exerce ses talents. Passionnée de cuisine, elle n'a pas repris, mais complété l'aventure des 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 une saveur originale, leur confère des vertus de conservation inhabituelles pour des produits de cette qualité.

5€50 LES 100 G

27€50 TTC

U1069

COFFRET
DE 25 MACARONS
ARTISANAUX
LUCY BORIE - 500G

BOÎTE CRISTAL

6€05 LES 100 G

19€95 TTC

U1070

COFFRET
DE 16 MACARONS
ARTISANAUX
LUCY BORIE - 500G

BOÎTE CRISTAL

CONFISERIES ET DOUCEURS RÉGIONALES

RÉF.	€/100 CL	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX EN €
ARLEQUINES DE CARLUX				
D703	4,12	SACHET	250 G	10,30
NOIX AU CHOCOLAT				
D708	3,48	SACHET	200 G	6,95
NOIX GRILLÉES				
D711	3,50	SACHET	200 G	7,00
PAIN D'ÉPICES ARTISANAL FIGUES ET NOIX				
D772	3,48	6 À 8 PARTS	200 G	6,95

RÉF. D711

RÉF. D708

RÉF. D772

PÂTISSERIE MAISON

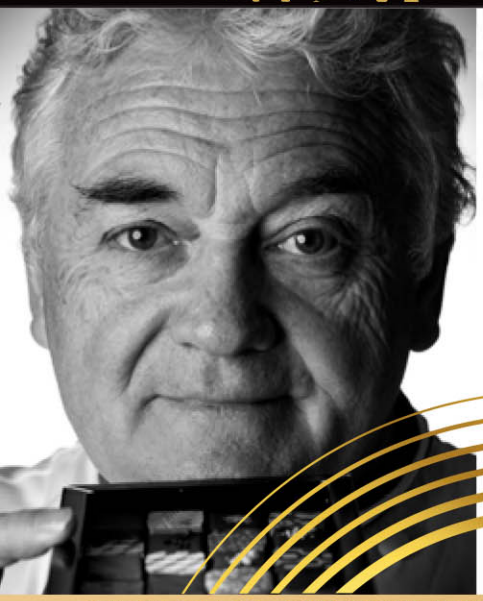
RÉF.	€/100 CL	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX EN €
PRÉPARATION POUR GÂTEAU AUX NOIX MOULIN DU VAL				
A675	2,31	FLACON	320 G	7,40
PRÉPARATION POUR GÂTEAU AUX NOISETTES MOULIN DU VAL				
A676	2,33	FLACON	320 G	7,45
FARINE DE BLÉ BIO T65 LES MEULES DU MOULIN DE L'ÉVÊQUE				
AB A6023	0,60	SACHET	1 000 G	5,95
FARINE DE BLÉ BIO T80 LES MEULES DU MOULIN DE L'ÉVÊQUE				
AB A6024	0,56	SACHET	1 000 G	5,55
FARINE DE BLÉ BIO T110 LES MEULES DU MOULIN DE L'ÉVÊQUE				
AB A6025	0,55	SACHET	1 000 G	5,45
SON DE BLÉ LES MEULES DU MOULIN DE L'ÉVÊQUE				
A6048	0,44	SACHET	250 G	1,10

RÉF. A675

RÉF. A676

RÉF. A6023

RÉF. A6048



JOËL PATOUILLARD

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

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

10€67 LES 100 G

16€00 TTC

Z2301

BALLOTIN DE CHOCOLATS FINS ASSORTIS MOF J.PATOUILLARD 150G

BALLOTIN

10€28 LES 100 G

25€70 TTC

Z2333

BALLOTIN DE CHOCOLATS FINS ASSORTIS MOF J.PATOUILLARD 250G

BALLOTIN

CAGETTE DE CHOCOLATS ARTISANAUX

Chocolaterie artisanale 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...

4€99 LES 100 G

19€95 TTC

Z2374

CAGETTE ASSORTIMENT CHOCOLAT ARTISANAUX MAISON GUINGUET 400G - CAGETTE BOIS

5€75 LES 100 G

13€80 TTC

Z2372

CAGETTE ASSORTIMENT CHOCOLAT ARTISANAUX MAISON GUINGUET 240G - CAGETTE BOIS

4€85 LES 100 G

34€90 TTC

Z2376

CAGETTE ASSORTIMENT CHOCOLAT ARTISANAUX MAISON GUINGUET 720G - CAGETTE BOIS

PRUNEAUX D'AGEN FOURRÉS À LA CRÈME DE PRUNEAUX

4€33 LES 100 G

17€30 TTC

Z2373

PRUNEAUX D'AGEN FOURRÉS À LA CRÈME DE PRUNEAUX 400G - BOITE FER

4€48 LES 100 G

11€20 TTC

Z2378

PRUNEAUX D'AGEN FOURRÉS À LA CRÈME DE PRUNEAUX 250G - BALLOTIN

TABLETTES DE CHOCOLAT

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 Équateur, au Ghana et en Papouasie jusqu'à la fabrication de ses chocolats d'exception, il livre dans ses tablettes à fenêtre (dont il est d'ailleurs l'inventeur) une variété de parfums originaux et savoureux.

RÉF.	€/100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX EN €	REMISE	PRIX FINAL EN €
TABLETTE DE CHOCOLAT NOIR ORIGINE GHANA 73% BOVETTI						
D785	5,80	TABLETTE	100 G	5,80	25%	4,35
TABLETTE DE CHOCOLAT NOIR ORANGES CONFITES BOVETTI						
D786	5,80	TABLETTE	100 G	5,80	25%	4,35
TABLETTE DE CHOCOLAT NOIR PIMENT D'ESPELETTE BOVETTI						
D787	5,80	TABLETTE	100 G	5,80	25%	4,35
TABLETTE DE CHOCOLAT LAIT CARAMEL ET FLEUR DE SEL BOVETTI						
D788	5,80	TABLETTE	100 G	5,80	25%	4,35
TABLETTE DE CHOCOLAT LAIT NOISETTES BOVETTI						
D789	5,80	TABLETTE	100 G	5,80	25%	4,35

PRIX TTC ~~29€00~~ -30% PRIX TTC REMISÉ 20€20 TTC

X13130

LOT DE 5 TABLETTES DE CHOCOLAT BOVETTI
Noir origine Ghana 73%, noir oranges confites, noir piment d'Espelette, lait caramel et fleur de sel, lait noisettes
4,04 € LES 100G
5 TABLETTES

BISCUITS ARTISANAUX

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

RÉF.	€/100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX EN €	
GRATTE CUL ARTISANAL DE LA CANÉDA					
D7051	3,50	SACHET	120 G	4,20	
MINI BISCOTTES BRIOCHÉES À LA FIGUE					
D7093	2,50	SACHET	100 G	2,50	Nouveau
SABLÉS BIO FARINE D'ÉPEAUTRE NOIX DU PÉRIGORD ET CANNELLE					
D7094	2,48	SACHET	200 G	4,95	Nouveau
COOKIES BIO FARINE D'ÉPEAUTRE CHOCOLAT ET NOIX DU PÉRIGORD					
D7095	2,48	SACHET	200 G	4,95	Nouveau
PAIN D'ÉPICES ARTISANAL FIGUES ET NOIX					
D772	3,48	6 À 8 PARTS	200 G	6,95	

RÉF. D7094

RÉF. D7095

RÉF. D7051

PRIX TTC ~~12€90~~ -23% PRIX TTC REMISÉ 9€90 TTC

D7099

PANETTONE ARTISANAL AUX FRUITS CONFITS ET NOISETTES - 500G
6,45 € LES 100G

MIELS DU RUCHER DU MARANDOU

RÉF.	€/100 G / CL	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX EN €
MIEL DE DORDOGNE D'ÉTÉ RUCHER DU MARANDOU				
D7024	2,70	BOCAL	250 G	6,75
D7025	1,99	BOCAL	500 G	9,95
MIEL DE FÔRET DE DORDOGNE RUCHER DU MARANDOU				
D7021	2,70	BOCAL	250 G	6,75
D7020	1,99	BOCAL	500 G	9,95
MIEL DE PRINTEMPS DU RUCHER RUCHER DU MARANDOU				
D7028	2,70	BOCAL	250 G	6,75
D7029	1,99	BOCAL	500 G	9,95
MIEL D'ACACIA RUCHER DU MARANDOU				
D7045	2,58	BOCAL	500 G	12,90

RÉF. W5049

LE RUCHER DU Marandou

RÉF. D7024

RÉF. D7021

RÉF. D7028

RÉF.	€/100 G / CL	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX EN €
MIELONOIX DU PÉRIGORD RUCHER DU MARANDOU				
D7100	2,07	BOCAL	500 G	10,35
HYDROMEL DU PÉRIGORD 'LA MARANDELLE' 13%				
W5049	33,80	BOUTEILLE	50 CL	16,90

CONFITURES ARTISANALES CUITES AU CHAUDRON

RÉF.	€/100 G / CL	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX EN €
GELÉE ARTISANALE DE COINGS				
D7080	1,58	BOCAL	325 G	5,20
GELÉE ARTISANALE DE GROSEILLES				
D7081	1,42	BOCAL	325 G	4,70
GELÉE ARTISANALE DE MYRTILLES				
D7082	1,95	BOCAL	325 G	6,45

RÉF.	€/100 G / CL	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX EN €
CONFITURE ARTISANALE AUX ABRICOTS DE PROVENCE				
D7075	1,62	BOCAL	325 G	5,35
CONFITURE ARTISANALE AUX FRAMBOISES				
D7076	1,59	BOCAL	325 G	5,25
CONFITURE ARTISANALE AUX FIGUES ET AUX NOIX				
D7077	1,68	BOCAL	325 G	5,55
CONFITURE ARTISANALE AUX FRAISES MARA DES BOIS				
D7078	1,89	BOCAL	325 G	6,25
CONFITURE ARTISANALE AUX PÊCHES DE VIGNE				
D7079	1,74	BOCAL	325 G	5,75

À TARTINER

RÉF.	€/100 G / CL	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX EN €
PÂTE À TARTINER VÉRITABLE CHOCOLAT NOIR NOISETTES				
D764	2,88	BOCAL	200 G	5,75
PÂTE À TARTINER VÉRITABLE CHOCOLAT LAIT NOISETTES				
D763	2,88	BOCAL	200 G	5,75
CRÈME DE MARRONS BIO				
C172	2,43	BOCAL	230 G	5,60
Nouveauté CRÈME DE NOIX DOMAINE DE VIELCROZE BIO				
D7085	3,10	BOCAL	210 G	6,50
Nouveauté CRÈME DE NOIX ET CHOCOLAT DOMAINE DE VIELCROZE BIO				
D7086	3,25	BOCAL	200 G	6,50
Nouveauté COMPOTE DE POMMES AUX NOIX DOMAINE DE VIELCROZE BIO				
D7087	3,25	BOCAL	200 G	6,50
Nouveauté LOT DE 3 TARTINABLES SUCRÉS À LA NOIX DOMAINE DE VIELCROZE BIO				
X13436	3,20	BOCAUX	610 G	19,50

RÉF. X13436
LOT DE 3 TARTINABLES SUCRÉS À LA NOIX DOMAINE DE VIELCROZE BIO
Crème de noix, crème de noix et chocolat, compote de pommes aux noix.

NECTARS ET JUS DE FRUITS ARTISANAUX

RÉF.	€/100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX EN €
NECTAR D'ABRICOT DU ROUSSILLON				
D7001	9,40	BOUTEILLE	25 CL	2,35
NECTAR DE PÊCHE JAUNE VALLÉE DU RHÔNE				
D7002	9,80	BOUTEILLE	25 CL	2,45
NECTAR DE POIRE WILLIAMS DU LYONNAIS				
D7003	11,80	BOUTEILLE	25 CL	2,95
NECTAR DE FRAISE ORIGINE FRANCE				
D7004	12,40	BOUTEILLE	25 CL	3,10
NECTAR DE FRAMBOISE ORIGINE FRANCE				
D7005	13,40	BOUTEILLE	25 CL	3,35
NECTAR DE MYRTILLE SAUVAGE D'ARDÉCHE-LOZÈRE				
D7006	15,20	BOUTEILLE	25 CL	3,80

PRIX TTC ~~18€00~~

PRIX TTC REMISÉ

15€85 TTC

-11%

X13132

LOT DE 6 NECTARS DE FRUITS ARTISANAUX 6 X 25 CL SOIT 150CL

10,57€ LES 100 CL BOUTEILLES

BOISSONS SANS ALCOOL BIO

0% ALCOOL SULFITE CONSERVATEUR FERMENTATION

RÉF.	€/100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX EN €
PROFIL CHARDONNAY SANS ALCOOL LE PETIT BÉRET BIO				
VBSL001BNM	18.56	BOUTEILLE	70 CL	12.99
PROFIL MUSCAT DOUX SANS ALCOOL LE PETIT BÉRET BIO				
VMSL001BNM	18.56	BOUTEILLE	70 CL	12.99
PROFIL EFFERVESCENT BLANC DE BLANC SANS ALCOOL LE PETIT BÉRET BIO				
VPSL001BNM	17.32	BOUTEILLE	75 CL	12.99
PROFIL PINOT NOIR SANS ALCOOL LE PETIT BÉRET BIO				
VRSL001BNM	18.56	BOUTEILLE	70 CL	12.99
PROFIL VIRGIN ROSÉ SANS ALCOOL LE PETIT BÉRET BIO				
VSSL002BNM	17.56	BOUTEILLE	74 CL	12.99
BIÈRE BLONDE SANS ALCOOL LE PETIT BÉRET BIO				
W5100	12.09	BOUTEILLE	33 CL	3,99
BIÈRE IPA SANS ALCOOL LE PETIT BÉRET BIO				
W5101	12.09	BOUTEILLE	33 CL	3,99
BIÈRE TEQUILA SANS ALCOOL LE PETIT BÉRET BIO				
W5102	12.09	BOUTEILLE	33 CL	3,99

RÉF. VBSL001BNM

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

RÉF. VMSL001BNM

RÉF. W5100

RÉF. W5101

RÉF. W5102

LIMONADES ARTISANALES ET THÉS GLACÉS BIO

RÉF.	€/100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX EN €
LIMONADE D'ANTAN RECETTE TRADITIONNELLE BIO				
D7101	6,67	BOUTEILLE	33 CL	2,20
D7102	6,13	BOUTEILLE	75 CL	4,60
THÉ NOIR GINGEMBRE ET CITRON VERT BIO				
D7096	10,20	BOUTEILLE	25 CL	2,55
THÉ VERT PASSION MENTHE BIO				
D7097	10,20	BOUTEILLE	25 CL	2,55
THÉ BLANC HIBISCUS LITCHI BIO				
D7098	10,20	BOUTEILLE	25 CL	2,55

Nouveau

PRIX TTC ~~13€20~~

PRIX TTC REMISÉ

8€90 TTC

-32%

X13455

LIMONADE D'ANTAN BIO RECETTE TRADITIONNELLE 6 X 33 CL SOIT 198 CL

4,49 € LES 100 CL BOUTEILLES

BRÛLERIE ARTISANALE SARLADAISE

RÉF.	€/100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX EN €	REMISE	PRIX FINAL EN €
LOT DE 3 CAFÉS MOULUS (COLOMBIE / ÉTHIOPIE / SAVEURS)						
X13012	2,09	LOT DE 3 PAQUETS	750 G	15,70		
CAFÉ MOULU PUR ARABICA MÉLANGE DE SAVEURS						
G12100	1,88	PAQUET	250 G	5,10	7%	4,70
CAFÉ MOULU PUR ARABICA MOKA ÉTHIOPIE						
G12101	2,12	PAQUET	250 G	5,30		
CAFÉ MOULU PUR ARABICA COLOMBIE						
G12102	2,12	PAQUET	250 G	5,30		
CAFÉ GRAINS PUR ARABICA MOKA ÉTHIOPIE						
G12103	2,12	PAQUET	250 G	5,30		
CAFÉ GRAINS PUR ARABICA MÉLANGE DE SAVEURS						
G12104	1,88	PAQUET	250 G	5,10	7%	4,70

Torréfacteur depuis près de 30 ans, 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.

1€88 LES 100 G

15€70 TTC

X13012

LOT DE 3
CAFÉ MOULUS
1,88 € LES 100G
3 PAQUETS

CAFÉS TERRAMOKA

TERRAMOKA® CAFE BIO D'EXCELLENCE — 100% VEGETALE — Nouveau

TERRAMOKA vous propose toute sa gamme de cafés Grand Cru cultivés par les producteurs du monde entier… Comment ne pas succomber : Bio, éthique, capsules écologiques et compostables… **TERRAMOKA** a su trouver l'alliance parfaite entre les saveurs riches de ces cafés de qualité et la préservation de l'environnement et de l'homme.

CAFÉ EN GRAIN

RÉF.	€/100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX EN €	REMISE	PRIX FINAL EN €
CAFÉ ADÈLE 100% ARABICA GRAND CRU BRÉSIL MEXIQUE BIO						
G12205	2,30	CAFÉ GRAIN	200 G	4,60		
G12209	2,19	CAFÉ GRAIN	1 000 G	23,00	4%	21,90
CAFÉ ALBERT ARABICA GRAND CRU PÉROU BIO						
G12200	2,30	CAFÉ GRAIN	200 G	4,60		
G12210	2,19	CAFÉ GRAIN	1 000 G	23,00	4%	21,90
CAFÉ ARTHUR GRAND CRU BRÉSIL MEXIQUE TANZANIE BIO						
G12195	2,30	CAFÉ GRAIN	200 G	4,60		
G12211	2,19	CAFÉ GRAIN	1 000 G	23,00	4%	21,90
CAFÉ NELSON DECAFÉINÉ 100% ARABICA PÉROU BIO						
G12190	2,30	CAFÉ GRAIN	200 G	4,60		
CAFÉ OSCAR RISTRETTO ARABICA GRAND CRU ÉTHIOPIE BIO						
G12185	2,30	CAFÉ GRAIN	200 G	4,60		
CAFÉ INES ARABICA GRAND CRU PAPOUASIE BIO						
G12180	2,50	CAFÉ GRAIN	200 G	5,00		

CAFÉ MOULU

RÉF.	€/100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX EN €
CAFÉ ADÈLE 100% ARABICA GRAND CRU BRÉSIL MEXIQUE BIO				
G12206	1,96	CAFÉ MOULU	250 G	4,90
CAFE ALBERT ARABICA GRAND CRU PÉROU BIO				
G12201	1,96	CAFÉ MOULU	250 G	4,90
CAFÉ ARTHUR GRAND CRU BRÉSIL MEXIQUE TANZANIE BIO				
G12196	1,96	CAFÉ MOULU	250	4,90
CAFÉ NELSON DECAFEINE 100% ARABICA PÉROU BIO				
G12191	1,96	CAFÉ MOULU	250 G	4,90
CAFÉ OSCAR RISTRETTO ARABICA GRAND CRU ÉTHIOPIE BIO				
G12186	1,96	CAFÉ MOULU	250 G	4,90
CAFÉ INES ARABICA GRAND CRU PAPOUASIE BIO				
G12181	2,08	CAFÉ MOULU	250 G	5,20

la suite

CAFÉS TERRAMOKA

1ÈRE CAPSULE ÉCOLOGIQUE

100% VÉGÉTALE
100% DÉGRADABLE
100% COMPOSTABLE
0% ALUMINIUM
0% PLASTIQUE

CAPSULES TYPE NESPRESSO

Nouveau

RÉF.	€/100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX EN €	REMISE	PRIX FINAL EN €
CAFÉ ADÈLE 100% ARABICA GRAND CRU BRÉSIL MEXIQUE BIO						
G12204	7,38	15 CAPSULES	80 G	5,90		
G12207	5,31	60 CAPSULES	420 G	23,60	5%	22,30
CAFÉ ALBERT ARABICA GRAND CRU PÉROU BIO						
G12199	7,38	15 CAPSULES	80 G	5,90		
G12202	5,31	60 CAPSULES	420 G	23,60	5%	22,30
CAFÉ ARTHUR GRAND CRU BRÉSIL MEXIQUE TANZANIE BIO						
G12194	7,38	15 CAPSULES	80 G	5,90		
G12197	5,31	60 CAPSULES	420 G	23,60	5%	22,30
CAFÉ INES ARABICA GRAND CRU PAPOUASIE BIO						
G12179	7,50	15 CAPSULES	80 G	6,00		
G12182	5,45	60 CAPSULES	420 G	24,00	4%	22,90
CAFÉ NELSON DECAFÉINÉ 100% ARABICA PÉROU BIO						
G12189	7,38	15 CAPSULES	80 G	5,90		
G12192	5,31	60 CAPSULES	420 G	23,60	5%	22,30
CAFÉ OSCAR RISTRETTO ARABICA GRAND CRU ÉTHIOPIE BIO						
G12184	7,38	15 CAPSULES	80 G	5,90		
G12187	5,31	60 CAPSULES	420 G	23,60	5%	22,30

DOSETTES TYPE SENSEO

Nouveau

RÉF.	€/100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX EN €
CAFÉ ADÈLE 100% ARABICA GRAND CRU BRÉSIL MEXIQUE BIO				
G12208	3,18	16 CAPSULES	110 G	3,50
CAFÉ ALBERT ARABICA GRAND CRU PÉROU BIO				
G12203	3,18	16 CAPSULES	110 G	3,50
CAFÉ ARTHUR GRAND CRU BRÉSIL MEXIQUE TANZANIE BIO				
G12198	3,18	16 CAPSULES	110 G	3,50
CAFÉ NELSON DECAFÉINÉ 100% ARABICA PÉROU BIO				
G12193	3,18	16 CAPSULES	110 G	3,50
CAFÉ OSCAR RISTRETTO ARABICA GRAND CRU ÉTHIOPIE BIO				
G12188	3,18	16 CAPSULES	110 G	3,50
CAFÉ INES ARABICA GRAND CRU PAPOUASIE BIO				
G12183	3,27	16 CAPSULES	110 G	3,60

APÉRITIFS

RÉF.	€/100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX EN €
SARLANOIX APÉRITIF À LA NOIX DISTILLERIE LAPOUGE 16°				
F801	19,00	BOUTEILLE	70 CL	13,30
RATAFIA APÉRITIF À LA PRUNE DISTILLERIE LAPOUGE 15°				
F802	19,00	BOUTEILLE	70 CL	13,30
APÉRITIF FÉNÉLON 17°				
F8020	22,14	BOUTEILLE	70 CL	15,50
APÉRITIF À LA PÊCHE DISTILLERIE LAPOUGE 16°				
F806	20,36	BOUTEILLE	70 CL	14,25
APÉRITIF À LA CHÂTAIGNE DISTILLERIE LAPOUGE 16°				
F807	21,43	BOUTEILLE	70 CL	15,00
ABSINTHE DISTILLERIE DU PÉRIGORD 65°				
F8153	57,00	BOUTEILLE	35 CL	19,95
PASTIS BLEU DU PÉRIGORD DISTILLERIE SALAMANDRE 45°				
F829	44,50	BOUTEILLE	50 CL	22,25
FLOC DE GASCOGNE ROSÉ FAMILLE EXPERT 17°				
F808	19,47	BOUTEILLE	75 CL	14,60
APÉRITIF ARTISANAL À LA TRUFFE 16°				
F809	27,07	BOUTEILLE	75 CL	20,30
APÉRITIF ARTISANAL GRATTE CUL 11,5°				
F813	16,33	BOUTEILLE	75 CL	12,25
APÉRITIF ARTISANAL À LA NOIX 11,5°				
F817	16,00	BOUTEILLE	75 CL	12,00
HYPOCRAS APÉRITIF ARTISANAL MÉDIÉVAL 11,5°				
F818	16,00	BOUTEILLE	75 CL	12,00
APÉRITIF ARTISANAL À LA FIGUE 17°				
F852	21,13	BOUTEILLE	75 CL	15,85

RÉF. F801

RÉF. F802

RÉF. F829

RÉF. F808

RÉF. F818

PRIX TTC ~~22€35~~ PRIX TTC REMISÉ 17€90 TTC -19%

X13028

LOT DE 3 APÉRITIFS FIGUES, NOIX ET GRATTE CUL 3 X 37.5 CL

23,87 € LES 100 CL

3 BOUTEILLES

CRÈMES ET LIQUEURS

RÉF.	€/100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX EN €
CRÈME DE CHÂTAIGNE DISTILLERIE SALAMANDRE 18°				
F846	34,30	BOUTEILLE	50 CL	17,15
CRÈME DE CASSIS DISTILLERIE LA SALAMANDRE 18°				
F847	33,60	BOUTEILLE	50 CL	16,80
CRÈME DE NOIX DISTILLERIE LA SALAMANDRE 20°				
F863	33,70	BOUTEILLE	50 CL	16,85
LIQUEUR DE NOIX DISTILLERIE LAPOUGE 20°				
F830	27,60	BOUTEILLE	50 CL	13,80
LIQUEUR PÉRIGOURDINE DISTILLERIE LAPOUGE 20°				
F831	30,80	BOUTEILLE	50 CL	15,40

RÉF. F846 — RÉF. F847 — RÉF. F831 — RÉF. F830

FRUITS À L'EAU-DE-VIE DE SARLAT

RÉF.	€/100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX EN €
GRIOTTES KIRSH DISTILLERIE SALAMANDRE 18°				
F891	58,29	BOUTEILLE	35 CL	20,40
MIRABELLE À LA LIQUEUR DISTILLERIE SALAMANDRE 18°				
F893	59,86	BOUTEILLE	35 CL	20,95
PRUNEAUX ARMAGNAC DISTILLERIE SALAMANDRE 18°				
F894	56,71	BOUTEILLE	35 CL	19,85

RÉF. F894 — RÉF. F891 — RÉF. F893

BRASSERIE ARTISANALE DE SARLAT - PÉRIGORD

RÉF.	DÉSIGNATION	€/100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX EN €	REMISE	PRIX FINAL EN €
X13198	PACK DE 6 BIÈRES BRASSÉE 24 BLONDES 33CL	8,33	BOUTEILLE(S)	198 CL	17,40	5%	16,50
X13248	PACK DE 6 BIÈRES BRASSÉE 24 BLANCHES 33CL	8,33	BOUTEILLE(S)	198 CL	17,40	5%	16,50
X13249	PACK DE 6 BIÈRES BRASSÉE 24 AMBRÉES 33CL	8,33	BOUTEILLE(S)	198 CL	17,40	5%	16,50
X13250	PACK DE 6 BIÈRES BRASSÉE 24 INDIAN PALE ALE 33CL	8,64	BOUTEILLE(S)	198 CL	18,00	5%	17,10
X13251	PACK DE 6 BIÈRES BRASSÉE 24 L'ADORÉE 33CL	8,64	BOUTEILLE(S)	198 CL	18,00	5%	17,10
X13377	PACK DE 6 BIÈRES BRASSÉE 24 LIQUEUR DE NOIX 33CL	8,76	BOUTEILLE(S)	198 CL	18,30	5%	17,35
X13417	PACK DE 6 BIÈRES BRASSÉE 24 STOUT 33CL	8,76	BOUTEILLE(S)	198 CL	18,30	5%	17,35
X13432	PACK DE 6 BIÈRES BRASSÉE 24 BLONDES BIO 33CL	9,04	BOUTEILLE(S)	198 CL	18,90	5%	17,90
X13434	PACK DE 6 BIÈRES BRASSÉE 24 TRIPLE 33CL	8,64	BOUTEILLE(S)	198 CL	18,00	5%	17,10
X13439	1/3 MÈTRE BOIS DE 6 BIÈRES BRASSÉE 6 X 33CL	10,73	BOUTEILLE(S)	198 CL	24,70	13%	21,25

Nouveau

RÉF. X13432

Nouveau

Nouveau

RÉF. X13434

BRASSERIE ARTISANALE DE SARLAT

PRIX TTC 24€70

PRIX TTC REMISÉ 21€25 TTC

-13%

X13439

1/3 MÈTRE BOIS DE 6 BIÈRES
BRASSERIE DE SARLAT - 6 X 33 CL

1 Brassée 24 Blonde - 1 Brassée 24 Blanche - 1 Brassée 24 Ambrée - 1 Brassée 24 Triple - 1 Brassée 24 Stout - 1 Brassée 24 l'Adorée

10,73 € LES 100 CL

BRASSERIE LA GAILLARDE À GIGNAC - LOT

LA BRASSERIE GAILLARDE

RÉF.	DÉSIGNATION	€/100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX EN €
X13257	PACK DE 6 BIÈRES TRIPLE 33CL	10,00	BOUTEILLE(S)	198 CL	19,80
X13258	PACK DE 6 BIÈRES BLONDES KICLAC 33CL	10,45	BOUTEILLE(S)	198 CL	20,70

BRASSERIE ROC MOL À SARLAT - PÉRIGORD

RÉF.	DÉSIGNATION	€/100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX EN €
X13310	PACK DE 6 BIÈRES AMERICAN PALE ALE 33CL	10,00	BOUTEILLE(S)	198 CL	19,80
X13311	PACK DE 6 BIÈRES AMBER ALE 33CL	10,00	BOUTEILLE(S)	198 CL	19,80
X13312	PACK DE 6 BIÈRES AMERICAN WHEAT BEER 33CL	10,00	BOUTEILLE(S)	198 CL	19,80
X13425	PACK DE 6 BIÈRES TRIPLE 1830 33CL	11,36	BOUTEILLE(S)	198 CL	22,50

Nouveau

ROC MOL SARLAT

RÉF. X13257

RÉF. X13258

RÉF. X13279

RÉF. X13312

RÉF. X13425

BRASSERIE LAPÉPIE À PLAISANCE - PÉRIGORD

RÉF.	DÉSIGNATION	€/100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX EN €
X13259	PACK DE 6 BIÈRES BLONDES ARTISANALES DU PÉRIGORD 33CL	10,45	BOUTEILLE(S)	198 CL	20,70
X13260	PACK DE 6 BIÈRES AMBRÉES ARTISANALES DU PÉRIGORD 33CL	10,45	BOUTEILLE(S)	198 CL	20,70
X13262	PACK DE 6 BIÈRES PALE ALE ARTISANALES DU PÉRIGORD 33CL	10,45	BOUTEILLE(S)	198 CL	20,70

RÉF. X13262

RÉF. X13259

RÉF. X13260

X13169

PACK DE 6 BIÈRES BLONDES ARTISANALES DU PÉRIGORD
BRASSERIE LA LUTINE
6 X 33CL SOIT 198 CL
9,44 € LES 100 CL
6 BOUTEILLES

PRIX TTC 19€80
-5%
PRIX TTC REMISÉ 18€70 TTC

BRASSERIE LA LUTINE À LIMEUIL - PÉRIGORD

RÉF.	DÉSIGNATION	€/100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX EN €	REMISE	PRIX FINAL EN €
X13169	PACK DE 6 BIÈRES BLONDES ARTISANALES DU PÉRIGORD 33CL	9,44	BOUTEILLE(S)	198 CL	19,80	5%	18,70
X13263	PACK DE 6 BIÈRES BLANCHES ARTISANALES DU PÉRIGORD 33CL	10,00	BOUTEILLE(S)	198 CL	19,80		
X13264	PACK DE 6 BIÈRES AMBRÉES ARTISANALES DU PÉRIGORD 33CL	10,00	BOUTEILLE(S)	198 CL	19,80		
X13265	PACK DE 6 BIÈRES ARTISANALES DU PÉRIGORD À LA NOIX 33CL	9,70	BOUTEILLE(S)	198 CL	19,20		

BRASSERIE RATZ À CAHORS - LOT

RÉF.	DÉSIGNATION	€/100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX EN €	REMISE	PRIX FINAL EN €
X13089	PACK DE 6 BIÈRES ARTISANALES DU QUERCY33CL	8,06	BOUTEILLE(S)	198 CL	16,70	4%	15,95
X13211	PACK DE 6 BIÈRES SAINT PATRICK ARTISANALE DU QUERCY 33CL	8,48	BOUTEILLE(S)	198 CL	16,80		
X13269	PACK DE 6 BIÈRES BLONDES ARTISANALES DU QUERCY 33CL	8,48	BOUTEILLE(S)	198 CL	16,80		
X13270	PACK DE 6 BIÈRES BLANCHES ARTISANALES DU QUERCY 33CL	8,48	BOUTEILLE(S)	198 CL	16,80		
X13271	PACK DE 6 BIÈRES AMBRÉES ARTISANALES DU QUERCY 33CL	8,48	BOUTEILLE(S)	198 CL	16,80		
X13272	PACK DE 6 BIÈRES BRUNES ARTISANALES DU QUERCY 33CL	8,48	BOUTEILLE(S)	198 CL	16,80		
X13273	PACK DE 6 BIÈRES PEPITA LEMON ARTISANALES DU QUERCY 33CL	8,48	BOUTEILLE(S)	198 CL	16,80		

RÉF. X13211

RÉF. X13269

RÉF. X13270

RÉF. X13273

X13089

PACK DE 6 BIÈRES ARTISANALES DU QUERCY
BRASSERIE RATZ
6 X 33CL SOIT 198 CL
8,06 € LES 100 CL
6 BOUTEILLES

PRIX TTC 16€70
-4%
PRIX TTC REMISÉ 15€95 TTC

BIÈRES ALLEMANDES

RÉF.	€/100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX EN €
PACK DE 6 BIÈRES ALLEMAGNE KROMBACHEN PILS BLONDES 33CL				
X13353	4,70	BOUTEILLE(S)	198 CL	9,30
PACK DE 6 BIÈRES ALLEMAGNE ERDINGER WEISSBIER 50CL				
X13412	5,40	BOUTEILLE(S)	300 CL	16,20
PACK DE 6 BIÈRES ALLEMAGNE LOWENBRAU 50CL				
X13413	5,20	BOUTEILLE(S)	300 CL	15,60

BIÈRES BELGES

RÉF.	€/100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX EN €
PACK DE 6 BIÈRES BELGIQUE BRUSSELS BEER PROJECT BABYLONE AMBRÉES 33CL				
X13362	11,21	BOUTEILLE(S)	198 CL	22,20
PACK DE 6 BIÈRES BELGIQUE CORSENDONK ROUSSES 33CL				
X13363	7,27	BOUTEILLE(S)	198 CL	14,40
PACK DE 6 BIÈRES BELGIQUE DELIRIUM TREMENS BLONDES 33CL				
X13364	8,18	BOUTEILLE(S)	198 CL	16,20
PACK DE 6 BIÈRES BELGIQUE TRIPLE KARMELIET BLONDES 33CL				
X13365	9,09	BOUTEILLE(S)	198 CL	18,00
PACK DE 6 BIÈRES BELGIQUE CUVÉE DES TROLLS BLONDES 25CL				
X13368	5,91	BOUTEILLE(S)	150 CL	11,70
PACK DE 6 BIÈRES BELGIQUE BLANCHE DE CHARLEROI BLONDES 33CL				
X13369	6,52	BOUTEILLE(S)	198 CL	12,90
PACK DE 6 BIÈRES BELGIQUE LUPULUS HOPERA BLONDES 33CL				
X13370	8,64	BOUTEILLE(S)	198 CL	17,10
PACK DE 6 BIÈRES BELGIQUE SMASH BLONDES 6X33CL				
X13371	9,55	BOUTEILLE(S)	198 CL	18,90
PACK DE 6 BIÈRES BELGIQUE GRISETTE BIO ET SANS GLUTEN BLONDES 25CL				
X13372	6,60	BOUTEILLE(S)	150 CL	9,90
PACK DE 6 BIÈRES BELGIQUE AVERBODE BLONDES 33CL				
X13375	9,70	BOUTEILLE(S)	198 CL	19,20
PACK DE 6 BIÈRES BELGIQUE BLANCHE DE NAMUR BLANCHES 25CL				
X13376	7,00	BOUTEILLE(S)	150 CL	10,50

MÈTRE DE BIÈRES DU MONDE 16 X 33CL				
X13351	10,58	BOUTEILLE(S)	512 CL	54,15

Bière Belge Westmalle double 33cl, bière Belge grisette blonde bio et sans gluten 25cl, bière Belge cuvée des trolls blonde 25cl, bière Belge triple Karmeliet blonde 33cl, bière Belge Delirium tremens blonde 33cl, bière Espagnole Guineu ipa amarillo 33cl, bière Belge Smash blonde 33cl, bière Belge Queue de charrue triple 33cl, bière Belge Lupulus hopera blonde 33cl, bière Belge Brussel beer project babylone ambree 33cl, bière Belge blanche de Charleroi 33cl, bière Allemande Krombacher pils blonde 33cl, bière Reunionnaise dodo bourbon 33cl, bière Belge blanche de Namur blanche 25cl, bière Belge averbode blonde 33cl, bière Belge jambe de bois blonde 33cl, support mètre de bières en bois.

Bière Ecosse innis & gunn gunpowder IPA 33cl - Bière Belgique corsendonk rousse 33cl - Bière ile de la Reunion dodo bourbon 33cl - Bière Allemagne krombacher pils blonde 33cl - Bière Espagne guineu IPA amarillo 33cl - Bière Belge smash blonde 33cl

PRIX TTC 24€80 -12%

PRIX TTC REMISÉ
21€65 TTC

X13350

1/3 MÈTRE DE BIÈRES DU MONDE
6 X 33 CL SOIT 198 CL
10,93 € LES 100 CL
6 BOUTEILLES

Bière Espagnole

11€97 LES 100 CL
23€70 TTC

X13354

PACK DE 6 BIÈRES ESPAGNE
GUINEU IPA AMARILLO
6 X 33 CL SOIT 198 CL
6 BOUTEILLES

10€00 LES 100 CL
19€80 TTC

X13358

PACK DE 6 BIÈRES ÎLE DE LA RÉUNION
DODO BOURBON
6 X 33 CL SOIT 198 CL
6 BOUTEILLES

Bière Réunionnaise

Bière Ecossaise

10€61 LES 100 CL
21€00 TTC

X13360

PACK DE 6 BIÈRES ÉCOSSE
INNIS & GUNN GUNPOWDER IPA
6 X 33 CL SOIT 198 CL
6 BOUTEILLES

7€12 LES 100 CL
14€10 TTC

X13359

PACK DE 6 BIÈRES RÉPUBLIQUE TCHÈQUE
BUDWEISER BUDVAR BLONDES
6 X 33 CL SOIT 198 CL
6 BOUTEILLES

Bière Tchéque

EAUX-DE-VIE RÉGIONALES

RÉF.	€/100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX EN €
VIEILLE PRUNE LOUIS ROQUE				
F822	57,00	BOUTEILLE	70 CL	39,90
F860	58,40	BOUTEILLE MAGNUM	150 CL	87,60
VIEILLE PRUNE RÉSERVE IMPÉRIALE LOUIS ROQUE				
F856	124,79	BOUTEILLE	70 CL	87,35
EAU DE VIE DE PRUNE D'ENTE DISTILLERIE LA SALAMANDRE 46°				
F823	71,93	BOUTEILLE	70 CL	50,35
COGNAC TANGUIDE VSOP 40° (10ANS)				
F886	53,43	BOUTEILLE	70 CL	37,40
COGNAC TANGUIDE XO 40° (30ANS)				
F887	124,90	BOUTEILLE	50 CL	62,45
COGNAC DE CHARVILLE FRÈRES VS 40°				
F8197	52,00	BOUTEILLE	70 CL	36,40
COGNAC DE CHARVILLE FRÈRES VSOP 40°				
F8198	75,29	BOUTEILLE	70 CL	52,70
COGNAC DE CHARVILLE FRÈRES XO 40°				
F8199	139,14	BOUTEILLE	70 CL	97,40
COGNAC DE CHARVILLE FRÈRES HORS D'AGE XXO 45°				
F8200	428,43	BOUTEILLE	70 CL	299,90
BAS-ARMAGNAC HORS D'ÂGE MONSIEUR EXPERT 43°				
F826	69,86	BOUTEILLE	35 CL	24,45
F827	63,21	BOUTEILLE	70 CL	44,25
BAS-ARMAGNAC 1979 MONSIEUR EXPERT 43°				
F828	122,29	BOUTEILLE	70 CL	85,60
BAS-ARMAGNAC PREMIER ÂGE DOMAINE DE PAJOT 44° BIO				
F8195	75,80	BOUTEILLE	5 CL	37,90
BAS-ARMAGNAC MILLÉSIMÉ 1992 DOMAINE DE PAJOT 43°				
F8196	88,43	BOUTEILLE	70 CL	61,90

RÉF. F8197

LES MIGNONNETTES Nouveau

RÉF.	€/100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX EN €
VIEILLE PRUNE LOUIS ROQUE 42°				
F8190	84,00	BOUTEILLE	5 CL	4,20
EAU DE VIE DE MIRABELLE LOUIS ROQUE 42°				
F8191	94,00	BOUTEILLE	5 CL	4,70
CALVADOS LOUIS ROQUE 42°				
F8192	113,00	BOUTEILLE	5 CL	5,65
COGNAC XO LOUIS ROQUE 42°				
F8193	113,00	BOUTEILLE	5 CL	5,65
APÉRITIF ARTISANAL À LA FIGUE 12°				
F8186	95,00	BOUTEILLE	4 CL	3,80
APÉRITIF ARTISANAL GRATTE CUL 12°				
F8187	95,00	BOUTEILLE	4 CL	3,80
APÉRITIF ARTISANAL CASS'NOIX 12°				
F8188	95,00	BOUTEILLE	4 CL	3,80

RÉF. F8195

428€43 LES 100 CL

299€90 TTC

F8200

COGNAC DE CHARVILLE FRÈRES HORS D'ÂGE XXO 70 CL - 45°

BOUTEILLE

RÉF. F8199

RÉF. F822

RÉF. F8190

RÉF. F8191

RÉF. F8192

RÉF. F8193

RÉF. F8186

RÉF. F8187

RÉF. F8188

RHUMS ARRANGÉS FRANÇAIS

RÉF.	€/100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX EN €	
RHUM ARRANGÉ FRANÇAIS ORANGE CAFÉ AUTO DISTILLÉ 34.8%					
F8180	77,40	BOUTEILLE	50 CL	38,70	Nouveau
RHUM ARRANGÉ FRANÇAIS PÊCHE DE VIGNE VANILLE 33.9%					
F8181	77,40	BOUTEILLE	50 CL	38,70	Nouveau
RHUM ARRANGÉ FRANÇAIS POMME ET CANNELLE DE CEYLAN 33.7%					
F8182	73,30	BOUTEILLE	50 CL	36,65	Nouveau
RHUM ARRANGÉ FRANÇAIS POIRE ET FÈVE DE CACAO 34.1%					
F8183	73,30	BOUTEILLE	50 CL	36,65	Nouveau
RHUM ARRANGÉ FRANÇAIS FRAISE CERISE POIVRE DE TIMMUT 33.3%					
F8184	73,30	BOUTEILLE	50 CL	36,65	Nouveau
RHUM ARRANGÉ FRANÇAIS ABRICOT DU ROUSSILLON ET THYM SAUVAGE 33.6%					
F8185	73,30	BOUTEILLE	50 CL	36,65	Nouveau

RHUMS DU MONDE

RÉF.	€/100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX EN €	REMISE	PRIX FINAL EN €
RHUM BOTRAN RÉSERVA SOLERA 15 GUATEMALA RON 40°						
F8141	53,93	BOUTEILLE	70 CL	42,55	11%	37,75
RHUM DICTADOR 20 ANS 40° COLOMBIE RUM						
F8004	88,43	BOUTEILLE	70 CL	71,35	13%	61,90
RHUM DIPLOMATICO DISTILLERY COLLECTION N°3 POT STILL VÉNÉZUELA RON 47°						
F8164	84,21	BOUTEILLE	70 CL	66,40	11%	58,95
RHUM DIPLOMATICO MANTUANO VÉNÉZUELA RON 40°						
F8163	41,36	BOUTEILLE	70 CL	28,95		
RHUM DIPLOMATICO RÉSERVE EXCLUSIVE VÉNÉZUELA RON 40°						
F8089	55,43	BOUTEILLE	70 CL	53,90	28%	38,80
RHUM DON PAPA 10 ANS PHILIPPINES RUM 40°						
F8137	99,92	BOUTEILLE	70 CL	80,50	13%	69,95
RHUM DON PAPA 7 ANS PHILIPPINES RUM 40°						
F8005	65,64	BOUTEILLE	70 CL	56,95	19%	45,95
RHUM DON PAPA BAROKO PHILIPPINES 40°						
F8165	57,00	BOUTEILLE	70 CL	53,05	24%	39,90
RHUM EMPEROR ROYAL SPICED ÎLE MAURICE RUM 40°						
F8167	46,93	BOUTEILLE	70 CL	40,45	18%	32,85
RHUM MATUGGA GOLD AFRIQUE DE L'EST RUM 42°						
F8171	62,29	BOUTEILLE	70 CL	47,95	9%	43,60

RÉF.	€/100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX EN €	REMISE	PRIX FINAL EN €
RHUM MILLONARIO SOLERA 15 RON PÉROU 40°						
F8170	65,57	BOUTEILLE	70 CL	51,10	10%	45,90
RHUM PORTO RICO BLACK MAGIC 40°						
F8160	45,64	BOUTEILLE	70 CL	31,95		
RHUM RÉPUBLIQUE DOMINICAINE PRÉSIDENTE MARTI SOLERA 15 40°						
F8156	71,14	BOUTEILLE	70 CL	49,80		
RHUM WHISPER 8 ANS LA BARBADE RUM 40°						
F8168	55,28	BOUTEILLE	70 CL	40,80	5%	38,70

RÉF. F8141 RÉF. F8089 RÉF. F8165 RÉF. F8170

WHISKIES FRANÇAIS

RÉF.	€/100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX EN €
WHISKY ÉVADE SINGLE MALT 40°				
F8155	69,93	BOUTEILLE	70 CL	48,95
WHISKY BRENNE FRENCH SINGLE MALT BIO SINGLE MALT WHISKY 40°				
F8174	79,00	BOUTEILLE	70 CL	55,30
WHISKY LIMOGES J. MICHARD SINGLE MALT 43°				
F8150	100,36	BOUTEILLE	70 CL	70,25
WHISKY BRETON ARMORIK CLASSIC SINGLE MALT 46°				
F8082	62,57	BOUTEILLE	70 CL	43,80
WHISKY LASCAW 5 ANS DISTILLERIE DU PÉRIGORD BLENDED MALT SCOTCH 40°				
F8151	43,93	BOUTEILLE	70 CL	30,75
WHISKY LASCAW 15 ANS DISTILLERIE DU PÉRIGORD BLENDED MALT SCOTCH 40°				
F8152	85,64	BOUTEILLE	70 CL	59,95

79€00 LES 100 CL
55€30 TTC

F8174

WHISKY BRENNE
FRENCH SINGLE MALT BIO
SINGLE MALT WHISKY 40°
BOUTEILLE

RÉF. F8158

WHISKIES IRLANDAIS

RÉF.	€/100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX EN €
WHISKY THE POGUES SINGLE MALT (ROUGE) 40°				
F8158	69,93	BOUTEILLE	70 CL	48,95
WHISKY THE POGUES (NOIRE) 40°				
F8161	64,43	BOUTEILLE	70 CL	45,10
WHISKY THE IRISHMAN 17 ANS SINGLE MALT 56°				
F8162	160,14	BOUTEILLE	70 CL	112,10
WHISKY REDBREAST 12 ANS SINGLE POT STILL WHISKEY 40°				
F8139	82,71	BOUTEILLE	70 CL	57,90

RÉF. F8158

PRIX TTC 71€35
-18%
PRIX TTC REMISÉ
49€95 TTC

F8146

WHISKY
LOCH LOMOND 12 ANS
SINGLE MALT SCOTCH 46°
BOUTEILLE

WHISKIES JAPONAIS

RÉF.	€/100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX EN €	REMISE	PRIX FINAL EN €
WHISKY TOKINOKA WHITE OAK 40° BLEND						
F8092	69,80	BOUTEILLE	50 CL	39,90	12%	34,90
WHISKY TOGOUCHI KIWAMI 40° BLEND						
F8091	71,36	BOUTEILLE	70 CL	55,90	10%	49,95
WHISKY NIKKA FROM THE BARREL PUR MALT DOUBLE MATURED BLENDED 51.4°						
F8147	83,20	BOUTEILLE	50 CL	41,60		
WHISKY NIKKA COFFEY GRAIN SINGLE GRAIN WHISKY 45°						
F8173	71,21	BOUTEILLE	70 CL	49,85		
WHISKY AKASHI SINGLE MALT 46°						
F8157	122,90	BOUTEILLE	50 CL	61,45		
WHISKY AKASHI MEISEI WHITE OAK BLENDED 40°						
F8093	78,60	BOUTEILLE	50 CL	39,30		

WHISKIES ÉCOSSAIS

RÉF.	€/100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX EN €	REMISE	PRIX FINAL EN €
WHISKY TOMATIN 12 ANS SINGLE MALT 43°						
F8172	64,14	BOUTEILLE	70 CL	50,85	11%	44,90
WHISKY ROCK ISLAND BLENDED SCOTCH 46.8°						
F8140	81,29	BOUTEILLE	70 CL	56,90		
WHISKY MACNAMARA UNCHILFILTERED RUM CASK FINISH BLENDED SCOTCH 40°						
F8144	42,71	BOUTEILLE	70 CL	33,05	9%	29,90
WHISKY LOCH LOMOND SIGNATURE ET SON ÉTUI BLEND SCOTCH 40°						
F8145	39,71	BOUTEILLE	70 CL	27,80		
WHISKY LOCH LOMOND 12 ANS ET SON ÉTUI SINGLE MALT SCOTCH 46°						
F8146	71,36	BOUTEILLE	70 CL	61,05	18%	49,95
WHISKY GORDON GRAHAM'S BLACK BOTTLE BLENDED SCOTCH 40°						
F8143	39,93	BOUTEILLE	70 CL	30,55	8%	27,95
WHISKY GLEN SCOTIA 15 ANS SINGLE MALT 46°						
F8154	102,50	BOUTEILLE	70 CL	71,75		
WHISKY DALMORE 12 ANS SINGLE MALT SCOTCH 40°						
F8015	101,29	BOUTEILLE	70 CL	78,05	9%	70,90

Carte des Vins

- Vin rouge charpenté
- Vin rouge fruité
- Vin rosé
- Vin blanc sec
- Vin blanc moelleux
- Vin blanc liquoreux
- Vin pétillant

VINS DU MONDE

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

RÉF.	DÉSIGNATION	€/100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX EN €
VBAS001B18	SARONSBERG EARTH IN MOTION AFRIQUE DU SUD TULBAGH BLANC 2018	19,00	BOUTEILLE	75 CL	14,25
VBHE001B19	DERESZLA TOKAJI SEC HONGRIE TOKAJI BLANC SEC 2019	13,53	BOUTEILLE	75 CL	11,15
VBNZ001B18	VINULTRA POUNAMU SAUVIGNON NOUVELLE ZELANDE MARLBOROUGH BLANC 2018	23,27	BOUTEILLE	75 CL	17,45
VMHE001F16	DERESZLA TOKAJI ASZU HONGRIE TOKAJI BLANC LIQUOREUX 2016	63,30	BOUTEILLE	50 CL	31,65
VRAR001B19	ALTA VISTA MALBEC CLASSIC VIVE ARGENTINE MENDOZA ROUGE 2019	18,67	BOUTEILLE	75 CL	14,00
VRAS001B17	BABYLON'S PEACK PINOTAGE AFRIQUE DU SUD SWARTLAND ROUGE 2017	20,60	BOUTEILLE	75 CL	15,45
VRCI001B19	CASAS PATRONALES CARMENERE RESERVA CHILI MAULE VALLEE ROUGE 2019	15,80	BOUTEILLE	75 CL	11,85
VRCI001M15	CASAS PATRONALES CARMENERE RESERVA CHILI MAULE VALLEE 2015 ¤ MAGNUM ¤	18,57	BOUTEILLE	150 CL	27,85
VRES002B18	ADUNA- ADUNA JOVEN ESPAGNE RIOJA ROUGE 2018	13,60	BOUTEILLE	75 CL	10,20
VREU001B18	BACKHOUSE ZINFANDEL ETATS UNIS CALIFORNIE ROUGE 2018	21,80	BOUTEILLE	75 CL	16,35
VRLN001B16	IXSIR ALTITUDES LIBAN ROUGE 2016	29,53	BOUTEILLE	75 CL	22,15
VRPG001B19	LAGOALVA CASTELAO Y TOURIGA PORTUGAL RIBATEJO ROUGE 2019	14,33	BOUTEILLE	75 CL	10,75

RÉF. VRES002B18

RÉF. VMHE001F16

RÉF. VBHE001B19

PROMOTIONS DE VINS PAR 6 BOUTEILLES

AOC Bergerac et Bordeaux

RÉF.	DÉSIGNATION	€/100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX EN €	REMISE	PRIX FINAL EN €
X13297	6 BOUTEILLES SENS DESSUS DESSOUS IGP PÉRIGORD MOELLEUX 75CL	13,73	BOUTEILLE(S)	225	41,70	25%	30,90
X13018	6 BOUTEILLES DE CHÂTEAU MIAUDOUX BERGERAC ROUGE BIO 2019	8,16	BOUTEILLE(S)	450	40,80	10%	36,70
X13037	6 BOUTEILLES CHÂTEAU LES VIEILLES PIERRES 2014 75CL	13,49	BOUTEILLE(S)	450	67,20	9%	60,70
X086	6 BOUTEILLES CHÂTEAU BOUTEILLEY AOC 1ÈR CÔTES DE BORDEAUX 2018 75CL	10,08	BOUTEILLE(S)	450	50,40	10%	45,35
X13161	6 BOUTEILLES CHÂTEAU COURT LES MUTS AOC BERGERAC SEC 2019 6X75CL	8,77	BOUTEILLE(S)	450	46,50	15%	39,45

AOC Cahors

RÉF.	DÉSIGNATION	€/100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX EN €	REMISE	PRIX FINAL EN €
X13092	PROMOTION DE 6 BOUTEILLES DOMAINE LAFON AOC CAHORS 2018 75CL	6,42	BOUTEILLE(S)	450	35,70	19%	28,90
X13021	PROMOTION DE 6 BOUTEILLES CHÂTEAU LA COUSTARELLE AOC CAHORS 2018 75CL	8,73	BOUTEILLE(S)	450	47,10	16%	39,30
X13322	PROMOTION DE 6 BOUTEILLES DE CLOS TRIGUEDINA AOC CAHORS 2016 75CL	19,44	BOUTEILLE(S)	450	99,90	12%	87,47

RÉF. X13297

RÉF. X13018

RÉF. X13037

RÉF. X13092

RÉF. X13322

CAHORS ROUGE

RÉF.	DÉSIGNATION	€/100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX EN €
VRCS039B19	CHÂTEAU COMBEL LA SERRE PUR FRUIT DU CAUSSE CAHORS 2019	12,93	BOUTEILLE	75 CL	9,70
VRCS012B19	CHÂTEAU CROZE DE PYS TRADITION AOC CAHORS 2019	13,07	BOUTEILLE	75 CL	9,80
VRCS001B18	CHÂTEAU LA COUSTARELLE AOC CAHORS 2018	10,47	BOUTEILLE	75 CL	7,85
VRCS005B16	CHÂTEAU LAMARTINE AOC CAHORS 2016	14,00	BOUTEILLE	75 CL	10,50
VRCS005M15	CHÂTEAU LAMARTINE AOC CAHORS 2015 ¤ MAGNUM ¤	13,30	BOUTEILLE	150 CL	19,95
VRCS011B19	CHÂTEAU PINERAIE AOC CAHORS 2019	13,00	BOUTEILLE	75 CL	9,75
VRCS031B18	CLOS DE GAMOT AOC CAHORS 2018	17,93	BOUTEILLE	75 CL	13,45
VRCS013B19	CLOS LA COUTALE AOC CAHORS 2019	9,67	BOUTEILLE	75 CL	7,25
VRCS038B18	DOMAINE LAFON AOC CAHORS 2018	7,93	BOUTEILLE	75 CL	5,95
VRCS038M18	DOMAINE LAFON AOC CAHORS 2018 ¤ MAGNUM ¤	8,90	BOUTEILLE	150 CL	13,35
VRCS006B19	DOMAINE MAS DEL PERIE LA ROQUE AOC CAHORS BIO 2019	21,67	BOUTEILLE	75 CL	16,25
VRCS014B17	PRIEURÉ DE CÉNAC AOC CAHORS 2017 75CL	15,53	BOUTEILLE	75 CL	11,65
VRCS036B18	CHÂTEAU CROZE DE PYS PRESTIGE AOC CAHORS 2018	16,60	BOUTEILLE	75 CL	12,45
VRCS003B16	CHÂTEAU LAMARTINE CUVÉE PARTICULIERE AOC CAHORS 2016	19,07	BOUTEILLE	75 CL	14,30
VRCS015B14	CHÂTEAU PINERAIE L'AUTHENTIQUE AOC CAHORS 2014	27,13	BOUTEILLE	75 CL	20,35

RÉF. VRCS001B18

RÉF. VRCS036B18

RÉF. VRBC008B16

RÉF. VRCS038B18

BERGERAC ROUGE

RÉF.	DÉSIGNATION	€/100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX EN €
VRBC005B19	CHÂTEAU MIAUDOUX AOC BERGERAC BIO 2019	9,07	BOUTEILLE	75 CL	6,80
VRBC027B18	CHÂTEAU JONC BLANC RACINE AOC BERGERAC BIO 2018	18,93	BOUTEILLE	75 CL	14,20
VRBC030B18	CHÂTEAU PÉCANY TRADITION BERGERAC 2018	9,20	BOUTEILLE	75 CL	6,90
VRCB012B18	CHÂTEAU PÉCANY GRANDE CUVÉE BLACK CÔTES DE BERGERAC BIO 2018	17,60	BOUTEILLE	75 CL	13,20
VRBC025B16	CHÂTEAU VARI AOC BERGERAC 2016	14,53	BOUTEILLE	75 CL	10,90
VRBC015B19	DOMAINE L'ANCIENNE CURE AOC BERGERAC BIO 2019	11,73	BOUTEILLE	75 CL	8,80
VRBC008B16	CHÂTEAU DE LA JAUBERTIE MIRABELLE AOC BERGERAC BIO 2016	23,00	BOUTEILLE	75 CL	17,25
VRBC004B15	CHÂTEAU CLUZEAU AOC BERGERAC 2015	14,33	BOUTEILLE	75 CL	10,75
VRCB001B16	CHÂTEAU COURT LES MUTS AOC CÔTES DE BERGERAC 2016	14,87	BOUTEILLE	150 CL	11,15

RÉF. VRPT007B16

RÉF. VSVD001B20

PÉCHARMANT ROUGE

RÉF.	DÉSIGNATION	€/100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX EN €
VRPT005B16	CHÂTEAU CHAMPAREL AOC PÉCHARMANT 2016 BIO	18,40	BOUTEILLE	75 CL	13,80
VRPT004B18	CHÂTEAU DE BEAUPORTAIL AOC PÉCHARMANT 2018	17,00	BOUTEILLE	75 CL	12,75
VRPT001B18	CHÂTEAU DE TIREGAND AOC PÉCHARMANT 2018	17,27	BOUTEILLE	75 CL	12,95
VRPT006B17	CHÂTEAU LA RENAUDIE AOC PÉCHARMANT 2017	16,00	BOUTEILLE	75 CL	12,00
VRPT007B16	DOMAINE DES COSTES TRADITION AOC PÉCHARMANT BIO 2016	17,27	BOUTEILLE	75 CL	12,95

VIN DE DOMME

RÉF.	DÉSIGNATION	€/100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX EN €
VRVD002B18	VIN DE DOMME CUVÉE MONCALOU VIN DU PÉRIGORD 2018	8,73	BOUTEILLE	75 CL	6,55
VRVD003B18	VIN DE DOMME LO DOMA VIN DU PÉRIGORD 2018	15,87	BOUTEILLE	75 CL	11,90
VRVD001B18	VIN DE DOMME PÉRIGORD NOIR IGP VDP DU PÉRIGORD 2018	12,00	BOUTEILLE	75 CL	9,00
VSVD001B20	VIN DE DOMME ROSÉ VIN DU PÉRIGORD 2020	7,87	BOUTEILLE	75 CL	5,90

Carte des Vins

- Vin rouge charpenté
- Vin rouge fruité
- Vin rosé
- Vin blanc sec
- Vin blanc moelleux
- Vin blanc liquoreux
- Vin pétillant

PRIX TTC 112€50

PRIX TTC REMISÉ

100€95 TTC

-10%

X13041

PROMOTION DE 6 CHÂTEAU LA JAUBERTIE MIRABELLE
AOC BERGERAC SEC 2017
6 X 75 CL
SOIT 450 CL
22,43 € LES 100 CL
6 BOUTEILLES

BERGERAC BLANCS SECS

RÉF.	DÉSIGNATION	€/100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX EN €	
VBBC002B17	CHÂTEAU CLUZEAU AOC BERGERAC SEC 2017 BIO	13,27	BOUTEILLE	75 CL	9,95	AB
VBBC001B15	CHÂTEAU CLUZEAU L'ENVOL AOC BERGERAC SEC 2015 BIO	23,00	BOUTEILLE	75 CL	17,25	AB
VBBC006B20	CHÂTEAU COURT LES MUTS AOC BERGERAC SEC 2020	10,07	BOUTEILLE	75 CL	7,55	
VBBC007B20	CHÂTEAU DE LA JAUBERTIE AOC BERGERAC SEC 2020 BIO	10,60	BOUTEILLE	75 CL	7,95	AB
VBBC005B18	CHÂTEAU DE LA JAUBERTIE MIRABELLE AOC BERGERAC SEC 2018 BIO	25,07	BOUTEILLE	75 CL	18,80	AB
VBBC030B20	CHÂTEAU LAULERIE AOC BERGERAC SEC 2020	9,20	BOUTEILLE	75 CL	6,90	
VBBC031B19	CHÂTEAU VARI AOC BERGERAC SEC 2019 BIO	9,47	BOUTEILLE	75 CL	7,10	AB
VBBC008B20	DOMAINE L'ANCIENNE CURE AOC BERGERAC SEC JOUR DE FRUIT 2020 BIO	10,93	BOUTEILLE	75 CL	8,20	AB

RÉF. VBBC001B15

RÉF. VBBC006B20

RÉF. VBBC007B20

RÉF. VBBC030B20

RÉF. VBBC031B19

RÉF. VBBC008B20

VINS BLANCS MOELLEUX

RÉF.	DÉSIGNATION	€/100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX EN €	
VMCB002B20	CHÂTEAU MIAUDOUX AOC CÔTES DE BERGERAC MOELLEUX 2020 BIO	10,07	BOUTEILLE	75 CL	7,55	AB
VMCB005B19	CHÂTEAU COURT LES MUTS AOC CÔTES DE BERGERAC MOELLEUX 2019	12,20	BOUTEILLE	75 CL	9,15	
VMCB006B19	DOMAINE L'ANCIENNE CURE AOC CÔTES DE BERGERAC MOELLEUX 2019 BIO	11,60	BOUTEILLE	75 CL	8,70	AB
VMCB009BNM	CHÂTEAU PECANY CÔTES DE BERGERAC MOELLEUX	10,00	BOUTEILLE	75 CL	7,50	
VMRE001B19	DOMAINE DE COUTANCIE AOC ROSETTE 2019	14,00	BOUTEILLE	75 CL	10,50	
VMCG003B20	DOMAINE DE PAJOT LE NOISETTE IGP CÔTES DE GASCOGNE 2020 BIO	11,07	BOUTEILLE Nouveau	75 CL	8,30	AB

RÉF. VMCB002B20

RÉF. VMCG003B20

VINS BLANCS LIQUOREUX

RÉF.	DÉSIGNATION	€/100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX EN €	
VMMC001B20	CHÂTEAU CLUZEAU LA TOURELLE DE CLUZEAU AOC MONBAZILLAC 2020 BIO	16,53	BOUTEILLE	75 CL	12,40	AB
VMMC006B15	CHÂTEAU CLUZEAU BOIS BLANC AOC MONBAZILLAC 2015 BIO	30,47	BOUTEILLE	75 CL	22,85	AB
VMMC009B13	CHÂTEAU DE MONBAZILLAC AOC MONBAZILLAC 2013	26,53	BOUTEILLE	75 CL	19,90	
VMMC017B15	CHÂTEAU PECANY TRADITION MONBAZILLAC 2015 BIO	18,33	BOUTEILLE	75 CL	13,75	AB
VMSC001B07	CHÂTEAU COURT LES MUTS VENDANGES TARDIVES AOC SAUSSIGNAC 2007	25,40	BOUTEILLE	75 CL	19,05	
VMSC003F16	CHÂTEAU DES EYSSARDS CUVÉE FLAVIE AOC SAUSSIGNAC 2016	31,10	BOUTEILLE	50 CL	15,55	
VMSC004F11	CHÂTEAU MIAUDOUX AOC SAUSSIGNAC 2011	27,50	BOUTEILLE	50 CL	13,75	

RÉF. VMMC001B20

RÉF. VMMC017B15

DOMAINE UBY

VOLUMES LIMITÉS

RÉF.	DÉSIGNATION	€/100 CL	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX EN €	
VBCG008B20	COLOMBARD-SAUVIGNON BLANC N°3 IGP CÔTES DE GASCOGNE 2020	8,47	BOUTEILLE	75 CL	6,35	
VBCG016B19	BYO COLOMBARD UGNI SAUVIGNON N°21 IGP CÔTES DE GASCOGNE SEC 2019	9,93	BOUTEILLE	75 CL	7,45	
VMCG004B20	GROS ET PETIT MANSENG N°4 IGP CÔTES DE GASCOGNE 2020	11,13	BOUTEILLE	75 CL	8,35	
VMCG009B20	BYO GROS MANSENG N° 24 IGP CÔTES DE GASCOGNE MOELLEUX 2020	12,33	BOUTEILLE	75 CL	9,25	
VPVF001BNM	BULLES FRAÎCHES 002 PETILLANT VIN DE FRANCE	9,27	BOUTEILLE	75 CL	6,95	
VRCG003B20	MERLOT TANNAT N°7 IGP CÔTES DE GASCOGNE ROUGE 2020	7,07	BOUTEILLE	75 CL	5,30	
VRCG004B19	BYO CABERNET FRANC N°27 IGP CÔTES DE GASCOGNE ROUGE 2019	10,00	BOUTEILLE	75 CL	7,50	AB
VSCG004B20	BYO CABERNET FRANC MERLOT N°26 IGP CÔTES DE GASCOGNE ROSÉ 2020	7,87	BOUTEILLE	75 CL	5,90	AB
VSCG005B20	ROSÉ N°6 IGP CÔTES DE GASCOGNE 2020	7,60	BOUTEILLE	75 CL	5,70	
VSCG006B20	COLLECTION UNIQUE ROSÉ IGP CÔTES DE GASCOGNE 2020	8,13	BOUTEILLE	75 CL	6,10	

RÉF. VSCG004B20

RÉF. VBCG008B20

DOMAINE TARIQUET

RÉF.	DÉSIGNATION	€/100 CL	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX EN €	REMISE	PRIX FINAL EN €
VBCG001B20	CÔTÉ TARIQUET IGP DES CÔTES DE GASCOGNE SEC 2020	10,27	BOUTEILLE	75 CL	8,50	9%	7,70
VBCG002B19	CHARDONNAY IGP DES CÔTES DE GASCOGNE SEC 2019	8,67	BOUTEILLE	75 CL	6,50		
VBCG003B19	SAUVIGNON IGP DES CÔTES DE GASCOGNE SEC 2019	8,67	BOUTEILLE	75 CL	6,50		
VBCG004B20	LE CLASSIC IGP CÔTES DE GASCOGNE 2020	6,27	BOUTEILLE	75 CL	5,95	21%	4,70
VBCG005B18	CHARDONNAY TÊTE DE CUVÉE IGP CÔTES DE GASCOGNE 2018	15,33	BOUTEILLE	75 CL	11,50		
VBCG006B19	RÉSERVE IGP CÔTES DE GASCOGNE 2019	10,93	BOUTEILLE	75 CL	8,20		
VBCG013B20	AMPLITUDE IGP CÔTES DE GASCOGNE SEC 2020	11,93	BOUTEILLE	75 CL	9,30	3%	8,95
VBVF003B20	L'IMPRÉVU VIN DE FRANCE SEC 2020	10,27	BOUTEILLE Nouveau	75 CL	7,70		
VMCG001B20	PREMIÈRES GRIVES IGP CÔTES DE GASCOGNE 2020	10,27	BOUTEILLE	75 CL	7,70		
VMCG008B20	PREMIÈRES GRIVES CAPSULE À VIS IGP CÔTES DE GASCOGNE 2020	10,27	BOUTEILLE	75 CL	7,70		
VMCG002B18	DERNIÈRES GRIVES IGP DES CÔTES DE GASCOGNE LIQUOREUX 2018	22,00	BOUTEILLE	75 CL	16,50		
VPCG002B19	ENTRACTE EFFERVESCENT BRUT IGP CÔTES DE GASCOGNE 2019	15,33	BOUTEILLE	75 CL	11,50		
VSCG001B20	LE MARSELAN IGP CÔTES DE GASCOGNE ROSÉ 2020	8,67	BOUTEILLE	75 CL	6,50		
VSCG002B20	ROSÉ IGP DES CÔTES DE GASCOGNE ROSÉ 2020	7,00	BOUTEILLE	75 CL	5,25		

RÉF. VPCG002B19

RÉF. VMCG001B20

AU MEILLEUR PRIX DE FRANCE

VINS ROSÉS DU SUD-OUEST

RÉF.	DÉSIGNATION	€/100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX EN €
VSBC007B20	CHÂTEAU COURT LES MUTS AOC BERGERAC ROSÉ 2020	10,73	BOUTEILLE	75 CL	8,05
VSBC008B20	CHÂTEAU DE LA JAUBERTIE AOC BERGERAC ROSÉ 2020 BIO	10,87	BOUTEILLE	75 CL	8,15
VSBC005B20	CHÂTEAU DE LA JAUBERTIE MIRABELLE AOC BERGERAC ROSÉ 2020 BIO	14,93	BOUTEILLE	75 CL	11,20
VSBC009B20	CHÂTEAU MIAUDOUX AOC BERGERAC ROSÉ 2020 BIO	9,27	BOUTEILLE	75 CL	6,95
VSBC015B20	CHÂTEAU VARI AOC BERGERAC ROSÉ 2020 BIO	11,33	BOUTEILLE	75 CL	8,50
VSBC018BNM	CHRISLY PAYTUS AOC BERGERAC ROSÉ BIO	11,33	BOUTEILLE	75 CL	8,50
VSBC004B20	CLOS DES VERDOTS AOC BERGERAC ROSÉ 2020	12,20	BOUTEILLE	75 CL	9,15
VSBC010B20	DOMAINE L'ANCIENNE CURE AOC BERGERAC ROSÉ 2020 BIO	10,93	BOUTEILLE	75 CL	8,20

RÉF. VSBC008B20

RÉF. VSBC018BNM

VINS ROSÉS DU SUD-EST

RÉF.	DÉSIGNATION	€/100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX EN €
VSPE001B20	CHÂTEAU GRAND BOISE SAINTE VICTOIRE AOP CÔTE DE PROVENCE ROSÉ 2020 BIO	18,40	BOUTEILLE	75 CL	13,80
VSPE003B20	DOMAINE SAINT ANDRIEU AOP CÔTES DE PROVENCE ROSÉ 2020	15,87	BOUTEILLE Nouveau	75 CL	11,90
VSAP001B20	LA BARGEMONE AOP COTEAUX D'AIX EN PROVENCE ROSÉ 2020	12,27	BOUTEILLE	75 CL	9,20
VSAP002B20	LA BARGEMONE CUVÉE COLLECTION AOP COTEAUX AIX EN PROVENCE ROSÉ 2020	21,27	BOUTEILLE	50 CL	15,95
VSOC001B20	CHÂTEAU PUECH HAUT CUVÉE PRESTIGE ARGALI IGP D'OC ROSÉ 2020	16,60	BOUTEILLE	75 CL	12,45
VSOC002B20	DOMAINE DE MEDEILHAN TEMPS DES MERISES ROSÉ IGP PAYS D'OC ROSÉ 2020	8,67	BOUTEILLE Nouveau	75 CL	6,50
VSOC003B20	DOMAINE GÉRARD BERTRAND 6ÈME SENS IGP PAYS D'OC CAPSULE A VIS ROSÉ 2020	8,13	BOUTEILLE Nouveau	75 CL	6,10
VSOC005B20	DOMAINE GÉRARD BERTRAND GRIS BLANC IGP PAYS D'OC ROSÉ 2020	11,20	BOUTEILLE Nouveau	75 CL	8,40

RÉF. VSOC001B20

RÉF. VSVO001B20

LES BIBS «BAG IN BOX»

RÉF.	DÉSIGNATION	€/100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX EN €	REMISE	PRIX FINAL EN €
BERGERAC							
VBBC008QNM	DOMAINE DE L'ANCIENNE CURE AOC BERGERAC SEC BIB BIO 5L	5,20	BAG IN BOX	500 CL	26,00		
VRBC015QNM	DOMAINE DE L'ANCIENNE CURE AOC BERGERAC ROUGE BIB BIO 5L	5,20	BAG IN BOX	500 CL	26,00		
VSBC010QNM	DOMAINE DE L'ANCIENNE CURE AOC BERGERAC ROSÉ BIB BIO 5L	5,20	BAG IN BOX	500 CL	26,00		
VRPT006QNM	CHÂTEAU LA RENAUDIE AOC PÉCHARMANT BIB 5L	6,72	BAG IN BOX	500 CL	33,60		
CAHORS							
VRCS007QNM	LE CRESTE AOC CAHORS BIB 5 L	3,61	BOUTEILLE	500 CL	18,05		
VRCS045QNM	DOMAINE RESSEGUIER LA CADOURQUE VIN AOP CAHORS BIB 5L	3,46	BAG IN BOX	500 CL	17,30		
CÔTES DE GASCOGNE							
VBCG009QNM	DOMAINE UBY BLANC SEC IGP CÔTES DE GASCOGNE UBYCUB BIB 5L	5,47	BAG IN BOX	500 CL	27,35		
VBCG017QNM	DOMAINE UBY BYO BLANC SEC IGP CÔTES DE GASCOGNE UBYCUB BIB 3L	7,97	BAG IN BOX	300 CL	23,90		
VMCG007QNM	DOMAINE UBY BLANC DOUX IGP CÔTES DE GASCOGNE UBYCUB BIB 3L	6,63	BAG IN BOX	300 CL	19,90		
VRCG004QNM	DOMAINE UBY ROUGE IGP CÔTES DE GASCOGNE UBYCUB BIB 5L	4,56	BAG IN BOX	500 CL	22,80		
VSCG005QNM	DOMAINE UBY ROSÉ IGP CÔTES DE GASCOGNE UBYCUB BIB 5L	4,56	BAG IN BOX	500 CL	22,80		
VBCG002QNM	DOMAINE TARIQUET CHARDONNAY IGP CÔTES DE GASCOGNE BIB 3L	7,97	BAG IN BOX	300 CL	23,90		
VBCG004QNM	DOMAINE TARIQUET CLASSIC IGP CÔTES DE GASCOGNE BIB 3L	5,67	BAG IN BOX	300 CL	17,90	5%	17,00
VSCG002QNM	DOMAINE TARIQUET ROSÉ DE PRESSÉE IGP CÔTES DE GASCOGNE BIB 3L	6,63	BAG IN BOX	300 CL	19,90		
PAYS D'OC							
VROC001QNM	CHÂTEAU PUECH HAUT COLLECTION BIB ARTS 'LE BENJAMIN' IGP PAYS D'OC ROUGE 3L	7,93	BAG IN BOX	300 CL	23,80		

RÉF. VBCC017QNM

RÉF. VBCC004QNM

- Vin rouge charpenté
- Vin rouge fruité
- Vin rosé
- Vin blanc sec
- Vin blanc moelleux
- Vin blanc liquoreux
- Vin pétillant

Carte des Vins

GRANDS VINS DE BORDEAUX BLANCS

REF. VBCS001B18

REF VMSS004B12

RÉF.	DÉSIGNATION	€/100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX EN €
VBGS001B18	CLOS FLORIDÈNE AOC GRAVES BLANC 2018 75CL	27,87	BOUTEILLE	75 CL	20,90
VBPL001B14	CHÂTEAU MALARTIC LAGRAVIÈRE AOC PESSAC LÉOGNAN BLANC 2014 75CL	81,47	BOUTEILLE	75 CL	61,10
VMSS003B14	CHÂTEAU GUIRAUD AOC SAUTERNES 2014 75CL	80,20	BOUTEILLE	75 CL	60,15
VMSS004B12	CHÂTEAU DOISY DAËNE AOC SAUTERNES BARSAC 2012 75CL	68,80	BOUTEILLE	75 CL	51,60

GRANDS VINS DE BORDEAUX ROUGES

RÉF. VR1B001B18

RÉF. VRSE002B18

RÉF.	DÉSIGNATION	€/100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX EN €
VR1B001B18	CHÂTEAU BOUTEILLEY AOC 1ER CÔTES DE BORDEAUX 2018	11,20	BOUTEILLE	75 CL	8,40
VRBS001B19	CHÂTEAU DE SEGUIN AOC BORDEAUX SUPÉRIEUR 2019	12,80	BOUTEILLE	75 CL	9,60
VRBX001B20	CHÂTEAU TIRE PÉ DIEM AOC BORDEAUX 2020	10,47	BOUTEILLE	75 CL	7,85
VRLE001B15	CHÂTEAU LES VIEILLES PIERRES AOC LUSSAC SAINT ÉMILION 2015	16,07	BOUTEILLE	75 CL	12,05
VRGS001B17	CLOS FLORIDÈNE AOC GRAVES ROUGE 2017	24,47	BOUTEILLE	75 CL	18,35
VRPC001B14	CHÂTEAU PONTET CANET AOC PAUILLAC ROUGE 5ÈME GRAND CRU CLASSÉ 2014	163,07	BOUTEILLE	75 CL	122,30
VRSE002B18	CHÂTEAU FONROQUE AOC SAINT EMILION GRAND CRU ROUGE 2018 BIO	55,47	BOUTEILLE	75 CL	41,60
VRPC002B17	CHÂTEAU HAUT BAGES LIBERAL AOC PAUILLAC 5ÈME GRAND CRU CLASSÉ 2017	73,47	BOUTEILLE	75 CL	55,10
VRPO001B18	CHÂTEAU ROUGET AOC POMEROL ROUGE 2018	83,13	BOUTEILLE	75 CL	62,35
VRSJ001B16	CHÂTEAU TALBOT AOC SAINT JULIEN ROUGE 4ÈME GRAND CRU CLASSÉ 2016	97,20	BOUTEILLE	75 CL	72,90

CHAMPAGNE

RÉF. VBCE017BNM1

CHARLES HEIDSIECK

RÉF. VBCE002BNM1

BOLLINGER

RÉF. VBCE014BNM1

PHILIPPE FONTAINE

RÉF. VBCE004BNM1

XAVIER LORIOT

RÉF.	DÉSIGNATION	€/100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX EN €	REMISE	PRIX FINAL EN €
VBCE033BNM	BILLECART SALMON RÉSERVE BRUT	50,53	BOUTEILLE Nouveau	75 CL	42,20	10%	37,90
VBCE002BNM	BOLLINGER SPECIAL CUVÉE AOC CHAMPAGNE BRUT	55,87	BOUTEILLE	75 CL	46,90	10%	41,90
VBCE007B12	BOLLINGER GRANDE ANNÉE 2012 AOC CHAMPAGNE BRUT	159,87	BOUTEILLE	75 CL	119,90		
VBCE016BNM	BRICE BRUT AOC CHAMPAGNE BRUT	34,60	BOUTEILLE	75 CL	25,95		
VBCE032MNM	BRIMONCOURT CUVÉE RÉGENCE BRUT	49,27	BOUTEILLE Nouveau	150 CL	73,90		
VBCE017BNM	CHARLES HEIDSIECK RÉSERVE AOC CHAMPAGNE BRUT	53,73	BOUTEILLE	75 CL	40,30		
VBCE014BNM	PHILIPPE FONTAINE AOC CHAMPAGNE BRUT	27,27	BOUTEILLE	75 CL	21,80	6%	20,45
VBCE001BNM	PLINGUIER POTEL AOC CHAMPAGNE BRUT	29,73	BOUTEILLE	75 CL	22,30		
VBCE030BNM	RUINART CUVÉE R AOC CHAMPAGNE BRUT	59,87	BOUTEILLE	75 CL	44,90		
VBCE004BNM	XAVIER LORIOT COLLISION AOC CHAMPAGNE BRUT	31,73	BOUTEILLE	75 CL	23,80		
VSCE005BNM	BILLECART SALMON RÉSERVE BRUT ROSÉ	82,13	BOUTEILLE Nouveau	75 CL	66,40	7%	61,60
VSCE004BNM	CHARLES HEIDSIECK RÉSERVE AOC CHAMPAGNE ROSÉ	73,93	BOUTEILLE	75 CL	55,45		

Conditions Générales de Vente

Préambule

Le catalogue des produits à destination des particuliers a été mis en place par la société SAS Cellier du Périgord. Toute prise de commande au titre d'un produit figurant au sein de ce dernier suppose la consultation préalable des présentes conditions générales. En conséquence, le consommateur reconnaît être parfaitement informé du fait que son accord concernant le contenu des présentes conditions générales ne nécessite pas la signature manuscrite de ce document, dans la mesure où le client souhaite commander les produits présentés dans la liste ci-dessus. Le consommateur dispose de la faculté de sauvegarder ou d'éditer les présentes conditions générales, étant précisé que tant la sauvegarde que l'édition de ce document relèvent de sa seule responsabilité. La société SARL Cellier du Périgord mentionne les informations suivantes : SAS Cellier du Périgord au capital de 39000 € - Place de la Liberté - BP 39 – Hôtel de Maleville - 24201 SARLAT CEDEX - Tél : 05 53 30 81 30 - Fax : 05 53 30 81 39 - E-mail : contact@cellierduperigord.com - Site web : www.foie-gras-sarlat.com - RCS Sarlat 309286821 - Code NAF 4729Z - TVA Intracommunautaire : FR88 309 286 821

1 - Objet

Les présentes conditions générales de vente régissent les relations contractuelles entre la Sarl Cellier du Périgord et le client, les deux parties les acceptant sans réserve. Ces conditions générales de vente prévaudront sur toutes autres conditions figurant dans tout autre document, sauf dérogation préalable, expresse et écrite.

2 - Disponibilité des produits

Les offres visibles sur ce catalogue sont valables jusqu'à épuisement du stock, pour tout achat effectué en France métropolitaine, Corse et Europe sauf mention contraire. Les millésimes des vins sont susceptibles de changement en cas de stock épuisé. Les commandes passées sont valables exclusivement pour une livraison en France métropolitaine, Corse et une sélection de pays d'Europe.

3 - Prix

Les prix indiqués pour chacun des produits commercialisés sont présentés en Euros. Nos prix sont établis selon le tarif en cours le jour de la livraison ou de l'expédition, ils sont susceptibles de modifications, sans préavis, en fonction d'impératifs économiques, législatifs, de modifications imposées par nos fournisseurs ou encore par erreur d'impression. Ils s'entendent Toutes Taxes Comprises (TTC). Franco de port : Un franco de port est appliqué pour toute commande supérieure à 75€ TTC (hors frais de port) à destination de la France continentale. En deçà, les frais de port sont calculés en fonction de la commande (distance, poids, volume) et sont consultables sur notre site www.foie-gras-sarlat.com. Ces derniers sont facturés de la façon suivante :

- À partir de 6.99€ pour un envoi classique avec le transporteur GLS
- À partir de 12.99€ pour un envoi express (24h) avec le transporteur Chronopost
- À partir de 16.99€ pour un envoi frigorifique express (24h) avec le transporteur ChronopostFresh

4 - Paiement

Le prix des produits est payable comptant le jour de la commande effective. Le paiement peut être réalisé en ligne au moyen d'un système de paiement par carte bancaire portant l'un des sigles CB, VISA, Mastercard, par virement bancaire, ou par chèque envoyé à notre adresse, et encaissé avant expédition des produits. La commande validée par le client ne sera considérée effective par Le Cellier du Périgord que lorsque les centres de paiement bancaire concernés auront donné leur accord. En cas de refus desdits centres, la commande sera automatiquement annulée et le client prévenu par mail ou par courrier. Par ailleurs, Le Cellier du Périgord se réserve le droit de refuser toute commande d'un client avec lequel existerait un litige. Suite à la recrudescence de fraudes, notre banque peut être amenée à nous demander quelques garanties sur les commandes dépassant un certain montant. C'est pourquoi, dans ce cas, vous recevrez une demande de notre part vous demandant de nous communiquer une simple copie recto/verso de votre carte d'identité ainsi que la date d'expiration et la banque émettrice de celle-ci, à nous faire parvenir par e-mail à l'adresse contact@cellierduperigord.com. Ceci ne sera demandé que pour la première commande bien sûr, ce document sera classé dans votre fiche client pour ne pas avoir à vous déranger par la suite. Nous vous prions d'avance de nous excuser pour le désagrément éventuel lié à cette demande exceptionnelle.

5 - Livraison

Le traitement et la préparation des commandes ne commencent qu'après réception des autorisations des centres de paiement carte bancaire et après encaissement effectif des chèques. Les délais de livraison des transporteurs, tels que détaillés à l'adresse: https://www.foie-gras-sarlat.com/content/18-livraisons, ne commencent à courir qu'à compter de la date d'expédition de notre entrepôt. Ces délais s'entendent en jours ouvrés (hors week-ends et jours fériés). Le Cellier du Périgord s'engage à livrer les produits commandés par le client dans un délai d'une semaine en France métropolitaine et Corse, sauf en cas de force majeure (grèves, incendies, inondations, épidémies, et d'une façon générale tous facteurs extérieurs au Le Cellier du Périgord). Les retards éventuels ne donnent pas la faculté au client de réclamer des dommages et intérêts. Le destinataire se doit de contrôler l'état des colis en présence du livreur, de constater et former ses remarques précises sur le bon de transport avant de le parapher et confirmer ses réserves par lettre recommandée dans un délai de 48 heures auprès du transporteur avec une copie au Cellier du Périgord – BP 39 – 24201 SARLAT CEDEX. L'absence de réserves éteint toute réclamation.Si un produit venait à manquer, Le Cellier du Périgord l'échangerait par un produit similaire ou de valeur supérieure afin de ne pas retarder la livraison (sauf indication contraire du client). Si le client souhaite bénéficier de deux lieux de livraison, il doit passer deux commandes avec les frais de transport liés.Si tout ou partie des adresses de livraison s'avèrent incorrectes les coûts de transports en vigueur nécessitant une réexpédition par Le Cellier du Périgord sont à la charge exclusive du client.

6 - Garanties

Tous les produits du Cellier du Périgord ont été contrôlés et sélectionnés pour leur qualité. La préservation des qualités intrinsèques de nos produits par nature altérables est subordonnée au strict respect des conditions de conservation et de stockage mentionnées sur les étiquettes. Les foies gras mi-cuits ont une durée de conservation de 2 à 18 mois et doivent être stockés, dès réception par le client ou destinataire au réfrigérateur entre +2° et +4° C. Les dates de consommation indiquées doivent être respectées par le client ou destinataire. Dans tous les cas, Le Cellier du Périgord ne pourra être tenu pour responsable pour non-respect des dispositions réglementaires et législatives en vigueur dans le pays de réception, la responsabilité de Le Cellier du Périgord est d'une manière systématique limitée à la valeur du produit mis en cause, valeur à sa date de vente et ce sans possibilité de recours envers la marque ou la société productrice du produit. En toute hypothèse, le client bénéficie de la garantie légale d'éviction et des vices cachés (Art 1625 et suivants du Code Civil) à la condition que le client en établisse la preuve auprès du Cellier du Périgord (Art 1641 et suivants du Code Civil) ou dans un « bref délai » près des Tribunaux (Art 1648 du Code Civil).

7 - Preuve de la transaction

Les registres informatisés, conservés dans les systèmes informatiques de la société Cellier du Périgord dans des conditions raisonnables de sécurité, seront considérés comme les preuves des communications, des commandes et des paiements intervenus entre les parties. L'archivage des bons de commande et des factures est effectué sur un support fiable et durable pouvant être produit à titre de preuve.

8 - Protection des mineurs

Conformément à l'article L 3342-1 du Code de la Santé Publique qui stipule que la vente d'alcool à des mineurs de moins de dix-huit (18) ans est interdite, l'acheteur s'engage, en remplissant le bon de commande, à avoir dix-huit (18) ans révolus à la date de la commande tout en sachant que l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

9 - Utilisation des informations nominatives

Conformément à la loi « Informatique et Libertés », le traitement des informations nominatives relatives aux utilisateurs a fait l'objet d'une déclaration auprès de la Commission Nationale de l'Informatique et Libertés (CNIL). L'utilisateur dispose (article 34 de la loi 78-17 du 6 janvier 1978) d'un droit d'accès, de modification, de rectification et de suppression des données qui le concernent, qu'il peut exercer par écrit auprès de Cellier du Périgord ou par mail contact@cellierduperigord.com. Le Cellier du Périgord s'engage à ne pas divulguer les coordonnées de ses clients à un tiers.

10 - Juridiction compétente

Les présentes conditions générales de vente sont soumises à l'application du droit français. Les informations contractuelles et les produits proposés à la vente sont conformes à la législation française. La responsabilité du Cellier du Périgord ne saurait être engagée en cas de non-respect de la réglementation d'un pays étranger où le produit est livré. A défaut d'accord amiable, vous pouvez saisir le tribunal pour tout litige relatif à l'existence, l'interprétation, la conclusion, l'exécution ou la rupture du contrat ainsi que tous les documents connexes à ce contrat.

11 - Médiation

En cas de litige, vous devez vous adresser en priorité au service clients de l'entreprise par e-mail : contact@cellierduperigord.com, par téléphone au 05 53 30 81 30 ou par courrier. En cas d'échec de la réclamation auprès du service client ou en l'absence de réponse de ce service dans un délai de deux mois, le consommateur peut soumettre le différend relatif à la commande ou aux présentes conditions générales de vente l'opposant à la société Cellier du Périgord à un médiateur. Les parties au contrat restent libres d'accepter ou de refuser le recours à la médiation ainsi que, en cas de recours à la médiation, d'accepter ou de refuser la solution proposée par le médiateur.

Coffret Tariquet

• 12 PRODUITS - RÉF. J4403

GRIGNOTAGES

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

AUTOUR DU FOIE GRAS

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

DESSERT

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

DOUCEURS

- 1 Barre 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-sarlat.com
- 1 Valisette Carton « épicerie fine » (39.5 x 19.5 x 12.5 cm)

Corbeille Apéritive

PRIX TTC 31€55
PRIX TTC REMISÉ
28€90 TTC
-8%

• 9 PRODUITS - RÉF. J4423

APÉRITIF

- 1 Apéritif Artisanal à la Noix - 37.5 cl

GRIGNOTAGES

- 1 Terrine de Campagne aux Cèpes - 90 g
- 1 Terrine Fine à l'Armagnac - 90 g
- 1 Grattons de Canard Confits - 90 g

ENTRÉE

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard - 65 g
- 1 Confit de Cerises Noires au Piment d'Espelette - 50 g

- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau de 10€ à valoir sur foie-gras-sarlat.com
- 1 Corbeille Carton Noir et Or Décor « Savoureux » (27 x 20 x 5 cm)

Panier Mon P'tit Marché

• 8 PRODUITS - RÉF. J4421

PRIX TTC ~~32€05~~

PRIX TTC REMISÉ
29€30 TTC
-8%

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)

PRIX TTC ~~18€80~~

PRIX TTC REMISÉ
16€50 TTC
-12%

Shopping Bag Dégustation

• 7 PRODUITS - RÉF. J4405

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 Truffes Fantaisie Nature - 34 g

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

Coffret Enfants

• 8 PRODUITS - RÉF. J4444

PRIX TTC
17€70 TTC

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 Vœux
- 1 Boite aux Lettres Type « US » Décor Noël (25 x 10 x 22 cm)

Coffret Haute Gastronomie

• 11 PRODUITS - RÉF. J4424

PRIX TTC ~~51€25~~

PRIX TTC REMISÉ

39€95 TTC

-22%

GRIGNOTAGES

- 1 Terrine Vigneronne au Pessac Léognan - 90 g
- 1 Toastinade de Canard au Confit de Figues et Pain d'Epices - 90 g

ENTRÉE

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard - 120 g
- 1 Confit de Cerises Noires au Piment d'Espelette - 50 g
- 1 Vin Blanc Moelleux AOP Côtes de Bergerac - 75 cl / Cuvée « La Réserves des Millaudes »

DESSERT

- 1 Cookie artisanal aux Noix du Périgord et pépites de Chocolat - 50 g
- 1 Douceur Fruitée Pomme Kiwi Clémentine - 120 g

DOUCEUR

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

- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau de 10€ à valoir sur foie-gras-sarlat.com
- 1 Coffret Noir et Or Décor « Savoureux » (33 x 21 x 12 cm)

Mon Beau Panier Bio

• 12 PRODUITS - RÉF. J4443

SPÉCIALITÉS

- 1 Sel au Safran du Périgord - 30 g
- 1 Mélange d'Aromates BIO du Périgord - 5 g / Origan, Romarin et Sarriette
- 1 Thé Vert BIO - 25 cl / Passion Menthe
- 1 Sachet d'Abricots Séchés Extra Moelleux BIO - 70 g
- 1 Assortiment de 5 Tisanes artisanales - 5 x 20 g
- 1 Sachet de Crackers Apéro BIO - 100 g
- 1 Compote Pomme Caramel BIO - 120 g
- 1 Terrine de Foie de Porc au Piment d'Espelette BIO - 130 g

VIN

- 1 Vin Rosé AOC Côtes de Gascogne - 75 cl
  Domaine UBY / Propriétaire Récoltant en Agriculture Biologique

- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau de 10€ à valoir sur foie-gras-sarlat.com
- 1 Panier Rectangle en Métal et Toile de Jute avec Anses (38 x 28 x 16 cm)

PRIX TTC

47€25 TTC

Corbeille Epicerie Fine

• 9 PRODUITS - RÉF. J4425

GRIGNOTAGES

- 1 Terrine Vigneronne au Pessac Léognan - 90 g
- 1 Grattons de Canard Confits - 90 g

ENTRÉE

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard (Bocal Twist Off) - 90 g
- 1 Confit de Figues - 28 g
- 1 Vin Blanc AOC Côtes de Bergerac Moelleux - 37.5 cl
  Château Court-les-Mûts
  Propriétaire Récoltant

DESSERT

- Gâteau Artisanal aux Noix du Périgord et Chocolat - 80 g

- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau de 10€ à valoir sur foie-gras-sarlat.com
- 1 Corbeille Bois Style « Origami » (28 x 19 x 6.5 cm)

PRIX TTC

34€25 TTC

PRIX TTC
56€30 TTC

Panier Mon Gros Marché

• 11 PRODUITS - RÉF. J4422

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)

Coffret Tout Sucré « Exquis »

• 12 PRODUITS - RÉF. J4410

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

DOUCEURS
- 1 étui Abricots Gourmands Séchés Moelleux - 100 g
- 1 Compote de Pomme Caramel BIO - 120 g
- 1 Douceur Fruitée Pomme Kiwi Clémentine - 120 g
- 1 Assortiment de 5 Tisanes artisanales BIO - 5 x 20 g
- 1 Sachet de 10 Fondants Artisanaux Citron et Thé - 50 g

BOISSON
- 1 Limonade Artisanale Pur Jus de Citron BIO - 33 cl

- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau de 10€ à valoir sur foie-gras-sarlat.com
- 1 Coffret Cadeau avec Ruban Doré et Poignées Cordelettes (27 x 27 x 20 cm)

PRIX TTC
42€90 TTC

Plumier Champagne

• 5 PRODUITS - RÉF. J4437

- 1 Verrine de Foie Gras de Canard Entier Artisanal - 180 g
- 1 Vin Blanc AOC Champagne - 75 cl
  Domaine Philippe Fontaine / Propriétaire Récoltant
- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau de 10€ à valoir sur foie-gras-sarlat.com
- 1 Caisse en Bois (43.8 x 11.5 x 10 cm)

PRIX TTC
56€20 TTC

Sac Pique-nique Isotherme

PRIX TTC
65€55 TTC

• 13 PRODUITS - RÉF. J4412

GRIGNOTAGES
- 1 Terrine de Campagne au Magret Fumé - 90 g
- 1 Rillettes de Canard Confites - 130 g
- 1 Saucisse Sèche artisanale de Canard - 250 g

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

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

BOISSONS
- 1 Bière Ambrée Brassée 24 - 33 cl / Brasserie Artisanale de Sarlat
- 1 Bière Blonde Brassée 24 - 33 cl / Brasserie Artisanale de Sarlat

- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau de 10€ à valoir sur foie-gras-sarlat.com
- 1 Sac Isotherme en tissu chiné Gris (36 x 20 x 20 cm)

Coffret Plaisirs Gourmands

PRIX TTC
70€50 TTC

• 15 PRODUITS - RÉF. J4426

GRIGNOTAGE
- 1 Délice d'Aubergines et Olives noires - 100 g

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

PLAT
- 1 Canard à l'orange - 380 g

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 Barre de Truffes - 34 g
- 5 Papillotes de Chocolat et Céréales Craquantes - 5 x 8 g
  Révillon Maître Chocolatier

BOISSONS
- 1 Jus de Pomme Fermier - 100 cl
- 1 Limonade Artisanale Pur Jus de Citron BIO - 75 cl

- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau de 10€ à valoir sur foie-gras-sarlat.com
- 1 Valisette Carton « Voyage Gourmand » (38.5 x 32.5 x 11.5 cm)

Coffret Tout Chocolat

• 12 PRODUITS - RÉF. J4409

PRIX TTC
73€85 TTC

AUTOUR DU CHOCOLAT

- 1 Sachet de Truffes au Chocolat et Cacao - 100 g
- 1 Sachet de Pruneaux enrobés de Chocolat noir - 100 g
- 1 Gâteau Artisanal aux Noix du Périgord et Chocolat - 80 g
- 1 Sachet de Chocolats Gourmands - 100 g
  Carrés de Chocolat Noir et Lait fourrés Praliné Noisette, Biscuit et Noisette
- 1 Sachet d'Amandes Enrobées de Chocolat - 90 g
- 1 Tablette de Chocolat Noir et Piment d'Espelette - 100 g
  Bovetti Artisan Chocolatier en Périgord
- 1 Trio de cerneaux de Noix - 20g
  Enrobé de chocolat noir et cacao en poudre
- 1 Ballotin d'Assortiment de Chocolats - 100 g
  Chocolatier Patouillard
  Meilleur Ouvrier de France (MOF)

BOISSON

- 1 Nectar d'Abricot du Roussillon - 25 cl
  Artisan Fruitier « Patrick Font »

- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau de 10€
  à valoir sur foie-gras-sarlat.com
- 1 Coffret Cadeau avec ruban Noir
  et poignées cordelettes
  (27 x 27 x 20 cm)

PRIX TTC
60€50 TTC

Boite Colis du Périgord

• 12 PRODUITS - RÉF. J4415

APÉRITIF

- 1 Apéritif Artisanal à la Noix - 25 cl

GRIGNOTAGE

- 1 Rillettes d'Oie confites Confites - 65 g

ENTRÉE

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard artisanal IGP Sud-Ouest - 200 g
- 1 Confit de Vin de Bergerac au Jus de Truffes du Périgord - 45 g
- 1 Sel au Safran du Périgord - 30 g

SPÉCIALITÉS

- 1 Jambonneau à l'Ancienne - 350 g
- 1 Vin Rouge AOP Côtes de Bergerac - 75 cl
  Cuvée « La Réserve des Millaudes »

DOUCEURS

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

- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau de 10€ à valoir sur foie-gras-sarlat.com
- 1 Coffret Carton Décor « Courrier d'Antan » (34 x 34 x 12 cm)

Panier Gourmand Tradition

• 13 PRODUITS - RÉF. J4420

PRIX TTC
~~76€50~~
-5%
PRIX TTC REMISÉ
72€30 TTC

GRIGNOTAGES

- 1 Terrine Vigneronne au Pessac Léognan - 90 g
- 1 Délice d'Aubergines et Olives noires - 90 g

ENTRÉE

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

PLAT

- 1 Jambonneau à l'Ancienne - 350 g
- 1 Moutarde Fine de Dijon - 30 g

DOUCEURS

- 1 Sachet de Truffes au Chocolat et Cacao - 100 g
- 1 Bocal de Fruits au Sirop « Duo Fruités » - 106 ml / Abricots et Pruneaux

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

Panier Gourmand Isotherme

• 14 PRODUITS - RÉF. J4411

PRIX TTC
81€50 TTC

GRIGNOTAGES
- 1 Terrine de Campagne à l'Ail des Ours - 90 g
- 1 Délice d'Aubergines et Olives noires - 90 g
- 1 Grattons de Canard Confits - 90 g
- 1 Vin Rosé IGP Pays d'Oc - 75 cl
  Domaine de Medeilhan « Temps des Merises »

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

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

DOUCEURS
- 1 Financier Artisanal Amandes Pommes Tatin - 55 g
- 1 Douceur Fruitée Pomme Kiwi Clémentine - 120 g

- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau de 10€ à valoir sur foie-gras-sarlat.com
- 1 Panier Isotherme avec Anses coloris Rouge et Gris / (43 x 28 x 22 cm)

Colis Gourmand

• 15 PRODUITS - RÉF. J4416

GRIGNOTAGES
- 1 Terrine de Campagne au Pessac Léognan - 90 g
- 1 Terrine de Campagne aux Cèpes - 90 g
- 1 Grattons de Canard Confits - 180 g

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

PLAT
- 1 Manchons de Canard Confits - 765 g
- 1 Ecrasée de Pommes de Terre au Butternut et aux Cèpes - 180 g
- 1 Vin Rouge AOP Côtes de Bergerac - 75 cl
  Cuvée « La Réserve des Millaudes »

DESSERT
- 1 Sachet de 10 Fondants Artisanaux Citron et Thé - 50 g
- 1 Douceur Fruitée Pomme Kiwi Clémentine - 120 g

DOUCEUR
- 1 Ballotin de Truffes au Chocolat et Cacao - 200 g

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

Colis Grand Gourmand

PRIX TTC 127€10

PRIX TTC REMISÉ
99€90 TTC

-21%

• 18 PRODUITS - RÉF. J4417

GRIGNOTAGES

- 1 Pâté façon Grand-mère au Foie Gras 20% - 130 g
- 1 Terrine Fine à l'Armagnac - 90 g
- 1 Terrine de Campagne aux Cèpes - 90 g
- 1 Canardise au Jus de Truffe 20% Foie Gras - 130 g
- 1 Grattons de Canard Confits - 90 g
- 1 Terrine Vigneronne au Pessac Léognan - 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 - 50 g
- 1 Vin Blanc AOC Côtes de Gascogne - 75 cl
  Domaine de Tariquet « Sauvignon »
  Propriétaire Récoltant

PLAT

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

DOUCEUR

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

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

Boite à Chapeau Savoureuse

PRIX TTC
79€10 TTC

• 13 PRODUITS - RÉF. J4419

GRIGNOTAGES

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

AUTOUR DU FOIE GRAS

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

ASSORTIMENT POUR SALADE SARLADAISE

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

VIN

- 1 Vin Blanc AOC Côtes de Gascogne - 75 cl
  Domaine de Tariquet « Sauvignon »
  Propriétaire Récoltant

- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau de 10€ à valoir sur foie-gras-sarlat.com
- 1 Boite à Chapeau Décor « Savoureux » (H.13 x Diam. 34 cm)

Coffret Prestige

PRIX TTC
115€70 TTC

• 12 PRODUITS - RÉF. J4440

GRIGNOTAGES

- 1 Rillettes d'Oie confites Confites - 200 g
- 1 Délice de Lentilles Corail Poivron et Chorizo - 100 g

AUTOUR DU FOIE GRAS

- 1 Verrine de Foie Gras de Canard entier Artisanal - 180 g
- 1 Confit de Vin de Bergerac - 45 g au Jus de Truffes du Périgord
- 1 Canardise au Jus de Truffe 20% Foie Gras - 130 g
- 1 Sel au Safran du Périgord - 30 g

DOUCEUR

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

VINS

- 1 Vin Blanc AOC Champagne - 75 cl / Domaine Philippe Fontaine
  Propriétaire Récoltant
- 1 Vin Rouge AOC Bordeaux - 75 cl / Château Tire Pé Diem
  Propriétaire Récoltant

- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau de 10€ à valoir sur foie-gras-sarlat.com
- 1 Coffret en Osier et Tissu vert (36 x 26 x 15 cm)

Gueuleton du Cellier

PRIX TTC
~~201€05~~

-10%

PRIX TTC REMISÉ
179€90 TTC

• 20 PRODUITS - RÉF. J4418

APÉRITIF

- 1 Apéritif Artisanal à la Noix - 25 cl

GRIGNOTAGES

- 1 Terrine de Campagne au Magret Fumé - 90 g
- 1 Délice d'Aubergines et Olives noires - 90 g
- 1 Terrine Fine à l'Armagnac - 90 g

SPÉCIALITÉS

- 1 Jambonneau à l'Ancienne - 350 g
- 1 Magret de Canard Fourré au Foie Gras (20%) - 380 g
- 1 Pâté de Foie de Canard 50 % Foie Gras - 190 g
- 1 Canardise aux Poivrons et Graines de Sésame 20% Foie Gras - 130 g
- 1 Canardise aux Olives et Parmesan 20% Foie Gras - 130 g

AUTOUR DU FOIE GRAS

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

PLAT

- 1 Volaille Crémée Pommes de terre Lit d'Endives et Magret Fumé - 600 g
- 1 Enchaud à la Périgourdine (Confit de Porc) - 400 g
- 1 Vin Rouge AOC Lussac St Emilion - 75 cl
  Château Les Vieilles Pierres
  Propriétaire Récoltant

DOUCEURS

- 1 Compote Pomme 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 Valisette Carton au Décor Festif (54 x 36 x 12.5 cm)

Colis de Noël

• 15 PRODUITS - RÉF. J4401

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 de Chocolat et Céréales Craquantes - 5 x 8 g

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

PRIX TTC ~~75€80~~

-8%

PRIX TTC REMISÉ

69€75 TTC

SAINT ÉMILION
CLOS DES MENUTS

OU

BAS-ARMAGNAC
GOUDOULIN ?

OFFREZ LUI LE MILLÉSIME DE SON ANNÉE DE NAISSANCE !

BAS-ARMAGNAC
Veuve Goudoulin
MAISON FONDÉE EN 1935

RETROUVEZ
TOUS LES MILLÉSIMES
DISPONIBLES À PARTIR DE 1959

SUR NOTRE SITE WWW.FOIE-GRAS-SARLAT.COM

FRAIS DE PORT

FRANCO
À PARTIR DE 75€

(À PARTIR DE 6,99€ AVEC SUIVI COLIS)

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

OFFERTS À PARTIR DE 75 € D'ACHAT

Les Conditions Générales de Vente sont disponibles sur www.foie-gras-sarlat.com
Sarl Le Cellier du Périgord - Place de la Liberté - Hôtel de Maleville - 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