

Catalogue

2022-2023



Foie Gras de Canard Entier IGP Périgord 180g
Réf. C309

WWW.FOIE-GRAS-SARLAT.COM

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 Mignonettes
 - 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 ?

L'HISTOIRE

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.



**Albert
Secondat**
1973 à 1979



**Gérard
et Michel
Secondat**
1979 à 2008



**François
Secondat**
2008 à ce jour



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 (puisque'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, Vézac ou Montignac, qui vous accueillent (avec le sourire) et vous conseillent depuis... toujours.



CELLIER DU PÉRIGORD
24200 SARLAT



CELLIER DU PÉRIGORD
24290 MONTIGNAC



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 proches ou simplement pour votre plaisir.

Nos Engagements



SARLAT
DORDOGNE
PÉRIGORD

- 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@cellierdupérigord.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

CELLIER DU PÉRIGORD

vous présente son tarif 2022 qui annule et remplace le précédent. Il est valable jusqu'au 15 septembre 2023, sauf modification, entre-temps, du taux de la T.V.A. Toute commande supérieure à 79€ **livrable en France à une seule et même adresse, sera expédiée FRANCO DE PORT ET D'EMBALLAGE.** En deçà de 79€, les frais de port applicables seront facturés 6.95€ 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.

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

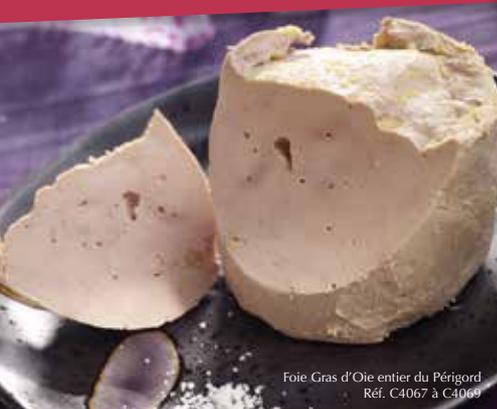
Le règlement s'effectue par chèque joint à la commande ou par carte bancaire. Pour les commandes internet, vous disposez d'un mode de paiement sécurisé.

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

En cas de grève du courrier, n'hésitez pas à passer vos commandes par téléphone, mail, ou sur notre site.

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.



Foie Gras d'Oie entier du Périgord
Réf. C4067 à C4069

FOIES GRAS ENTIERS

RÉF.	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
FOIE GRAS D'OIE ENTIER DU PÉRIGORD				
C4068	22,42€	BOCAL 4 PARTS	180 G	40,35€
C4067	21,37€	BOCAL 6/7 PARTS	300 G	64,10€
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER DU PÉRIGORD				
C308	17,65€	BOCAL 3 PARTS	130 G	22,95€
C309	16,83€	BOCAL 4 PARTS	180 G	30,30€
C425	17,28€	BOÎTE 4 PARTS	200 G	34,55€
C310	17,08€	BOCAL 6/7 PARTS	300 G	51,25€



Bloc de Foie Gras d'Oie du Périgord
Réf. C4073 à C4075

BLOCS DE FOIE GRAS

RÉF.	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
BLOC DE FOIE GRAS D'OIE DU PÉRIGORD AVEC 50% MORCEAUX				
C4075	20,86€	BOÎTE 1 PART	65 G	14,60€
C4074	18,60€	BOÎTE 2 PARTS	100 G	18,60€
C4073	16,58€	BOÎTE 4 PARTS	200 G	33,15€
BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD DU PÉRIGORD AVEC 30% MORCEAUX				
C321		BOÎTE 3 PARTS	130 G	WWW*
C322		BOÎTE 4 PARTS	200 G	WWW*
BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD DU PÉRIGORD				
C465	11,90€	BOÎTE 4 PARTS	200 G	23,80€



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

FOIES GRAS TRUFFÉS

RÉF.	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD DU PÉRIGORD TRUFFÉ 3%				
C325	20,27€	BOÎTE 3 PARTS	130 G	26,35€
C326	17,75€	BOÎTE 4 PARTS	200 G	35,50€



**LOT DE 2 FOIES GRAS
DE CANARD ENTIERS 180G**
X13486

PRIX 56,60€
PRIX REMISÉ
-29% **39,95€**
11,10€ les 100 G

**LOT DE 2 FOIES GRAS 200G
ET 2 CHUTNEYS 50G**

1 Bloc de Foie Gras d'Oie du Périgord avec
50% de morceaux 200g, 1 Bloc de Foie Gras de
canard du Périgord 200g, 1 Confit d'oignons 50g,
1 Confit de figues 50g
X13483

PRIX 61,25€
PRIX REMISÉ
-13% **53,25€**
17,75€ les 100 G



Foies Gras Mi-Cuits

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

*En raison du dernier épisode de grippe aviaire, la disponibilité et le tarif des références indiquées par un (www) sont consultables uniquement sur notre site WWW.FOIE-GRAS-SARLAT.COM
Pour plus d'informations, vous pouvez vous référer à nos CGV en page 46



Foie Gras d'Oie entier au torchon
Réf. M538

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

RÉF.	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT AU TORCHON				
M502	21,80€	SOUS-VIDE 10 PARTS	400 G	87,20€
M537		SOUS-VIDE 5 PARTS	250 G	WWW*
FOIE GRAS D'OIE ENTIER MI-CUIT AU TORCHON				
M538		SOUS-VIDE 6 PARTS	200 G	WWW*

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

RÉF.	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT				
M5562	5,07	BOÎTE 3 PARTS Nouveau	130 G	17,55€
M5563	5,38	BOÎTE 4 PARTS Nouveau	200 G	24,50€
M5564	5,10	BOÎTE 8 PARTS Nouveau	400 G	46,40€
M5565	5,03	BOÎTE 20 PARTS Nouveau	1000 G	92,20€



Foie Gras d'Oie entier du Périgord mi-cuit en barquette
Réf. M5560

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER DU PÉRIGORD MI-CUIT				
M520		BOCAL 4 PARTS	180 G	WWW*
M521		BOCAL 6 À 7 PARTS	300 G	WWW*
FOIE GRAS D'OIE ENTIER DU PÉRIGORD MI-CUIT				
M5559		BOCAL 4 PARTS	180 G	WWW*
M5560		BOCAL 4 PARTS	500 G	WWW*



**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

X13438
PRIX 9,05€
PRIX REMISÉ

-9%

8,15€

4,08€ les 100 G



Réf. D772



**PAIN D'ÉPICES ARTISANAL
FIGUES ET NOIX 200G**

6 à 8 parts
D772

PRIX

7,35€

3,68€ les 100 G



Foie Gras d'Oie entier mi-cuit
Réf. M5559

Foies Gras mi-cuits

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

*En raison du dernier épisode de grippe aviaire, la disponibilité et le tarif des références indiquées par un (www) sont consultables uniquement sur notre site WWW.FOIE-GRAS-SARLAT.COM
Pour plus d'informations, vous pouvez vous référer à nos CGV en page 46

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

RÉF.	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
LOBE DE FOIE GRAS DE CANARD ENTIER				
M503	16,80€	BARQUETTE 6 À 7 PARTS	320 G	53,75€
FOIE GRAS DE CANARD MARBRÉ				
M507	20,42€	BARQUETTE 4 PARTS	180 G	36,75€
M508	15,08€	BARQUETTE 8 À 9 PARTS	420 G	63,35€

Lobe de Foie Gras de canard entier
Réf. M503



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

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

+ 1 Lyre à couper le Foie Gras
+ 1 Confit d'oignon 50g

X13050

PRIX ~~111,95€~~

PRIX REMISÉ

106,35€

15,41€ les 100 G



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

RÉF.	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT AU PIMENT D'ESPELETTE				
M5532		BARQUETTE OPERCULÉE SOUS-VIDE	200 G	WWW*
3 ROULEAUX DE FOIE GRAS ENTIER CUITS AU SEL (PIMENT, NATURE, POIVRE)				
M5530		SOUS-VIDE	150 G	WWW*
LOBE DE FOIE GRAS ENTIER DE CANARD AU POIVRE MI-CUIT				
M504	16,80€	BARQUETTE 6 À 7 PARTS	320 G	53,75€
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER AU POIVRE DE SARAWAK				
M509	21,44€	BARQUETTE 4 PARTS	180 G	38,60€
M510	15,51€	BARQUETTE 8 À 9 PARTS	420 G	65,15€
NECTAR DE FOIE GRAS DE CANARD FIGUES ET COING MI-CUIT				
M511	20,78€	BARQUETTE 4 PARTS	180 G	37,40€
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT TRUFFÉ 10%				
M5555		BARQUETTE 4 PARTS	200 G	WWW*



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

Foies Gras et Viandes Crues

Produits livrés en colis urgent 24h, 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.	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
U950	SOUS-VIDE (CONSERVATION 12 JOURS)	450 G +/- 50 G	WWW*
U951	SOUS-VIDE (CONSERVATION 12 JOURS)	900 G +/- 100 G	WWW*
U955	SOUS-VIDE (CONSERVATION 12 JOURS)	400 G +/- 50 G	WWW*

**LOT 1 LOBE DE FOIE GRAS DE CANARD CRU DEVEINÉ 460G +/- 50G
+ 1 TERRINE EN PORCELAINE
X13348**

WWW*

FOIES GRAS CRUS D'OIE SOUS-VIDE

RÉF.	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
U952	SOUS-VIDE (CONSERVATION 12 JOURS)	780 G +/- 80 G	WWW*
U1178	SOUS-VIDE (CONSERVATION 12 JOURS)	700 G +/- 50 G	WWW*



**LOT 1 LOBE DE FOIE GRAS DE CANARD CRU 400G +/- 50G
+ 1 TERRINE EN PORCELAINE
X13347**

WWW*



Réf. X13347
et X13348

**RÉALISEZ VOS TERRINES
ET FOIES GRAS POÊLÉS MAISON
AVEC NOS FOIES GRAS CRUS**

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

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

En raison du dernier épisode de grippe aviaire, la disponibilité et le tarif des références indiquées par un (www) sont consultables uniquement sur notre site www.foie-gras-sarlat.com. Pour plus d'informations, vous pouvez vous référer à nos CGV en page 46.

**RÔTI DE MAGRET
AU FOIE GRAS DU PÉRIGORD**
sous-vide 1000 G, +/-100 G
U967

WWW*

**LOT DE 3 MAGRETS
D'OIE DU PÉRIGORD CRUS**
sous-vide ~ 1050 G, +/-100 G
U1123

WWW*

**LOT DE 6 CÔTELETTES
DE CANARD GRAS CRUES**
sous-vide ~ 1050 G, +/-100 G
U1110

WWW*

**LOT DE 3 MAGRETS DE
CANARD DU PÉRIGORD CRUS**
sous-vide ~ 1140 G, +/-100 G
U1110

WWW*



Viandes Crues du Périgord

SOUS-VIDE

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

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)

BŒUF DE DORDOGNE SERGE LACROIX

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

Côte de bœuf de Dordogne au Foie Gras
Réf. U1064



RÉF. PRIX AU 100 G CONDITIONNEMENT POIDS NET PRIX

CÔTE DE BŒUF DE DORDOGNE AU FOIE GRAS

❄️ **U1064** 3,99€ SOUS-VIDE 6 PARTS 1,5 KG +/-150 G **59,90€**

CÔTE DE BŒUF RACE LIMOUSINE MATURATION 10 JOURS MINIMUM

❄️ **U999** 3,33€ SOUS-VIDE 6 PARTS 1,5 KG +/-150 G **49,90€**

COLIS DE BŒUF DE DORDOGNE RACE LIMOUSINE

2 faux-filets (~400 G), 2 steaks (~300 G), 1 rosbief (~1kg), bourguignon (~800 G), Gîte (~500 G)

❄️ **U1121** 2,00€ SOUS-VIDE 15 PARTS 3 KG +/-300 G **59,99€**

ESCAGOT DE BŒUF AU BEURRE DE TRUFFE 3%

❄️ **U1062** 4,69€ SOUS-VIDE 5 PARTS 850 G +/-85 G **39,90€**

POUR SUBLIMER VOS VIANDES,
PENSEZ À LES ACCOMPAGNER
DE NOS SAUCES ET CONDIMENTS
PAGE 23

6 Paupillettes de veau
Inclus dans le colis de
Veau de Dordogne
Réf. U1122



VEAU DE DORDOGNE SERGE LACROIX

RÉF. PRIX AU 100 G CONDITIONNEMENT POIDS NET PRIX

COLIS DE VEAU DE DORDOGNE

4 escalopes (~480 G), 1 rôti (~1000 G), 6 paupillettes (~480 G), blanquette sans os (~800 G), tendrons (~250 G)

U1122 2,00€ SOUS-VIDE 15 PARTS 3 KG +/-300 G **59,99€**



Poissons Préparés dans le Sud-Ouest



CAVIARS D'AQUITAINE

RÉF. PRIX AU 100 G CONDITIONNEMENT POIDS NET PRIX

BEURRE DE CAVIAR DE NEUVIC À 33%

❄️ **U984** 61,11€ BOÎTE 45 G **27,50€**

CAVIAR D'ESTURGEON -L'IMPERTINENT- PÉRIGORD NOIR

❄️ **U1077** 202,50€ BOÎTE 30 G **60,75€**

❄️ **U953** 197,80€ BOÎTE 50 G **98,90€**

❄️ **U1078** 189,80€ BOÎTE 100 G **189,80€**

CAVIAR D'AQUITAINE -PERLITA- DE L'ESTURGEONNIÈRE

❄️ **U1088** 241,50€ BOÎTE 20 G **48,30€**

❄️ **U1089** 236,00€ BOÎTE 30 G **70,80€**

❄️ **U1091** 214,50€ BOÎTE 50 G **107,25€**

CAVIAR DE NEUVIC -NANO-

❄️ **U1071** 285,00€ BOÎTE 10 G **28,50€**

CAVIAR DE NEUVIC -SIGNATURE-

❄️ **U1092** 235,85€ BOÎTE 100 G **235,85€**



**CHAMPAGNE BILLECART
SALMON RÉSERVE BRUT
AVEC ÉTUÏ 75CL
VBCE033BNM**

PRIX 45,80€
PRIX REMISÉ
-10% **41,20€**
54,94€ les 100 G

NOTRE CONSEIL
Révélez les arômes subtils et beurrés d'un caviar d'Aquitaine en associant aux fines bulles d'un Champagne brut.



**LOT DE 6 CAVIARS -NANO-
6X10G SOIT 60G
X13143**

PRIX 174€
PRIX REMISÉ
-4% **163,95€**
273,26€ les 100 G

POISSONS PRÉPARÉS DANS LE SUD-OUEST EN CONSERVE

RÉF. PRIX AU 100 G CONDITIONNEMENT POIDS NET PRIX REMISE PRIX FINAL

4B RILLETES DE SAUMON D'ÉCOSSE BIO

C4030 8,00€ BOCAL 90 G **7,20€**

4B RILLETES DE SAUMON D'ÉCOSSE BIO AU PIMENT D'ESPELETTE

C4031 8,00€ BOCAL 90 G **7,20€**

4B RILLETES DE TRUITE DES PYRÉNÉES BIO

C4032 7,61€ BOCAL 90 G **6,85€**

FOIE DE LOTTE

C4033 8,50€ BOCAL 90 G **7,65€**

4B TRIO DE RILLETES D'ANGRESSE BIO

Saumon d'Écosse, Saumon d'Écosse au piment d'Espelette, Truite des Pyrénées

X13352 7,02€ BOCAL 4 X 90 G 270 G **21,25€** -10% **18,95€**

CEUFS DE TRUITE ARC EN CIEL - LA PERLE D'Ô

❄️ **M531** 13,81€ BOCAL 90 G **11,05€**



Rillettes de truite des Pyrénées BIO
Réf. C4032

POISSONS PRÉPARÉS DANS LE SUD-OUEST SOUS-VIDE

RÉF. PRIX AU 100 G CONDITIONNEMENT POIDS NET PRIX

FILET D'ANGUILLE SAUVAGE FUMÉE

❄️ **M5544** 14,82€ SOUS-VIDE 110 G **16,30€**

4B FILET DE SAUMON D'ÉCOSSE BIO FUMÉ SCIURE DE HÊTRE TRANCHÉ SUR PEAU

❄️ **M5543** 9,10€ SOUS-VIDE 1 200 G **109,25€**

4B SAUMON D'ÉCOSSE BIO FUMÉ SCIURE DE HÊTRE 10 TRANCHES

❄️ **M5558** 11,03€ SOUS-VIDE 500 G **55,15€**



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

Entrées Raffinées



Tourain blanchi à l'Ail
Réf. C181

SOUPES

RÉF.	PRIX AU 100 G / CL	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
VELOUTÉ D'AUTOMNE BIO				
C171	10,00€	BOUTEILLE 4 PARTS	85 CL	8,50€
TOURAIN BLANCHI À L'AIL				
C181	0,91€	BOÎTE 4 PARTS	800 G	7,30€
SOUPE FINE D'ASPERGES DES LANDES BIO				
C427	9,93€	BOUTEILLE 3 PARTS	72 CL	7,15€
SOUPE FINE DE CHÂTAIGNES BIO				
C432	9,93€	BOUTEILLE 3 PARTS	72 CL	7,15€



Soupe fine d'asperges des Landes
BIO
Réf. C427

MISE EN BOUCHE

RÉF.	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX	REMISE	PRIX FINAL
CRÈME BRÛLÉE AU FOIE GRAS DE CANARD						
C497	8,63€	BOCAL 1 PART	40 G	3,45		
LOT DE 6 CRÈMES BRÛLÉES AU FOIE GRAS DE CANARD						
X13225	8,06€	BOCAUX	240 G	20,70	6%	19,35€

LOT DE 6 CRÈMES BRÛLÉES AU FOIE GRAS DE CANARD X13225

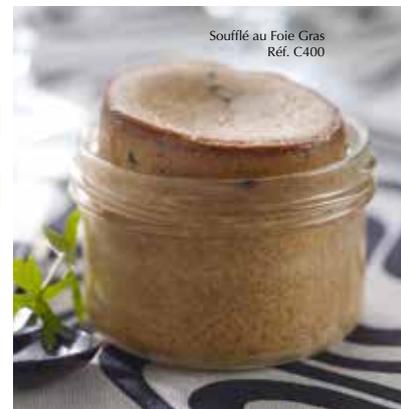
PRIX 20,70€
PRIX REMISÉ
-6% **19,35€**
8,06€ les 100 G



Crème brûlée au Foie Gras
Réf. C497

SOUFFLÉS

RÉF.	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
SOUFFLÉ AU FOIE GRAS DE CANARD				
C400	8,35€	BOCAL 1 PART	85 G	7,10€
SOUFFLÉ AUX ÉCLATS DE TRUFFES				
C401	9,65€	BOCAL 1 PART	85 G	8,20€



Soufflé au Foie Gras
Réf. C400

Gourmandises Apéritives

GOURMANDISES APÉRITIVES À LA VIANDE DE PORC CONFITE **Nouveau**

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

RÉF.	PRIX AU 100 G	DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX	REMISE	PRIX FINAL
C4080	4,40€	TARTINADE AUX TOMATES ET PIMENT DU PÉRIGORD	BOCAL	100 G	4,40€	Nouveau	
C4081	4,40€	TARTINADE AUX FIGUES ET PAIN D'ÉPICES	BOCAL	100 G	4,40€	Nouveau	
C4082	4,40€	TARTINADE AUX CÈPES EN PERSILLADE	BOCAL	100 G	4,40€	Nouveau	
C4083	4,40€	TARTINADE AU MIEL ET FROMAGE DE CHÈVRE	BOCAL	100 G	4,40€	Nouveau	
X13474	3,86€	LOT DE 4 TARTINADES DE PORC Figues et pain d'épices, Tomates et piment du Périgord, Cèpes en persillade, Miel et fromage de chèvre	BOCAUX 8 PARTS	400 G	17,60€	-21%	13,90€



Lot de 4 tartinades de porc
Réf. X13474

GOURMANDISES APÉRITIVES AUX LÉGUMES

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

RÉF.	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
TARTINADE DE RADIS NOIR AUX ÉCLATS DE NOISETTES				
C4020	5,45€	BOCAL	100 G	5,45€
TARTINADE DE POTIRON AU SAFRAN DU QUERCY				
C4021	6,90€	BOCAL	100 G	6,90€
TARTINADE DE PANAIS AUX TRUFFES NOIRES DU PÉRIGORD				
C4022	6,80€	BOCAL	100 G	6,80€
TARTINADE DE BETTERAVE AU CUMIN NOIR ET POIVRE DE LAMPONG				
C4025	4,95€	BOCAL	100 G	4,95€
DÉLICE DE LENTILLES CORAIL POIVRON ET CHORIZO				
C4057	4,95€	BOCAL	100 G	4,95€
TARTINADE DE POIREAUX ET PATATES DOUCES				
C4058	4,95€	BOCAL	100 G	4,95€
TARTINADE DE POIVRONS ET PATATES DOUCES				
C4059	4,95€	BOCAL	100 G	4,95€



TRIO DE TARTINADES DE LÉGUMES APÉRITIVES
Radis noir aux noisettes, panais aux truffes noires du Périgord, betterave au cumin noir
X13319

-12%
PRIX ~~17,20€~~
PRIX REMISÉ 15,10€
5,03€ les 100 G



Tartinade aux tomates et piment du Périgord
Réf. C4080



Petites saucisses de toulouse et leur truffe du Périgord 2%
Réf. C397

PETITES SAUCISSES ET BOUDINS

RÉF.	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
PETITES SAUCISSES DE TOULOUSE AU PIMENT D'ESPELETTE				
C395	5,88€	BOCAL (20/22 SAUCISSES)	200 G	11,75€
PETITS BOUDINS BLANCS AU FOIE DE CANARD				
C396	7,15€	BOCAL (20/22 BOUDINS)	200 G	14,30€
PETITES SAUCISSES DE TOULOUSE ET LEUR TRUFFE DU PÉRIGORD 2%				
C397	7,23€	BOÎTE (16/18 SAUCISSES)	200 G	14,45€
PETITES SAUCISSES CONFITES AU MAGRET DE CANARD				
C398	6,43€	BOÎTE (16/18 SAUCISSES)	200 G	12,85€

GOURMANDISES APÉRITIVES ORIGINALES

RÉF.	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
TARTINABLE NOIX ET AIL BIO Domaine De Vielcroze				
C4060	3,30€	BOCAL	200 G	6,60€
TARTINABLE NOIX ET CÈPES BIO Domaine De Vielcroze				
C4061	3,30€	BOCAL	200 G	6,60€
CRÈME DE CÈPES AUX TRUFFES TUBER AESTIVUM 5% Domaine De Vielcroze				
C4062	6,47€	BOCAL Nouveau	180 G	11,65€



Spécialités Locales



Le Pantagruélique
Canard entier de Barbarie farci
Réf. C170

LE PANTAGRUÉLIQUE CANARD ENTIER DE BARBARIE FARCI

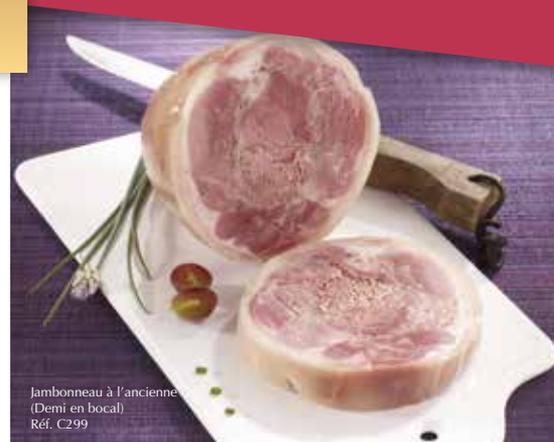
1600 G - BOÎTE 10 PARTS

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.

C170
PRIX

52,10€

3,26€ les 100 G



Jambonneau à l'ancienne
(Demi en bocal)
Réf. C299

JAMBONNEAU À L'ANCIENNE

(DEMI EN BOCAL)

350 G - BOÎTE 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.

C299
PRIX

7,85€

2,24€ les 100 G



Enchaud
à la Périgourdine
Réf. C373

ENCHAUD À LA PÉRIGOURDINE

(CONFIT DE PORC)

400 G - BOÎTE 4 PARTS

Il s'agit d'un mets 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.

C373

PRIX

14,30€

3,58€ les 100 G



LOT DE 2 JAMBONNEAUX + 1 MOUTARDE FINE DE DIJON

2 X 350 G + 25 G - BOÎTES 6 PARTS

X13068

PRIX ~~+7,20€~~
PRIX REMISÉ

-12%

15,10€

2,07€ les 100 G



Jarret de cochon farci
Réf. C182

JARRET DE COCHON FARCI

600 G - BOÎTE 5 PARTS

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

C182

PRIX

12,45€

2,08€ les 100 G

TÊTE DE VEAU ARTISANALE

EN CONSERVE

350 G - BOÎTE 3 PARTS

C4002

PRIX

7,65€

3,06€ les 100 G



Tête de veau Artisanale
Réf. C4002

Charcuteries



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.	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
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	2,19€	QUART SOUS-VIDE	900 G +/- 100 G	19,70€
JAMBON NOIR DU PÉRIGORD SEC 10 TRANCHES				
❄️ M5561	3,22€	SOUS-VIDE	250 G +/- 30 G	8,05€ <i>Nouveau</i>



Réf. M5535

CHARCUTERIE MÉDIÉVALE - MAISON LACROIX -

RÉF.	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
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.	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX	REMISE	PRIX FINAL
QUART DE JAMBON DE PORC NOIR DE CAMBES						
❄️ M5510	3,20€	SOUS-VIDE	6 500 G +/- 900 G	207,90€		
JAMBON DÉSOSSÉ DE PORC NOIR DE CAMBES						
❄️ M5545	3,39€	SOUS-VIDE	1 000 G +/- 150 G	37,70€	9%	33,95€

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



Réf. M5510

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

RÉF.	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
JAMBON IBÉRIQUE DE BELLOTA D.O GUIJUELO ET SON COFFRET DE PRÉSENTATION				
❄️ M5524	7,07€	SOUS-VIDE	8 000 G +/- 800 G	565,50€
JAMBON IBÉRIQUE DE BELLOTA D.O. GUIJUELO DÉSOSSÉ ET PARÉ				
❄️ M5525	13,94€	SOUS-VIDE	900 G +/- 100 G	125,50€
PALETA BLANCA GRASA BODEGA - 18 MOIS MINIMUM				
❄️ M5526	1,82€	SOUS-VIDE	4 400 G +/- 440 G	79,95€
JAMBON IBÉRIQUE DE BELLOTA COUPÉ AU COUTEAU				
❄️ M5527	20,50€	SOUS-VIDE 3 PARTS	100 G +/- 10 G	20,50€
CHORIZO EXTRA IBÉRIQUE BELLOTA COUPÉ AU COUTEAU				
❄️ M5528	9,25€	SOUS-VIDE 3 PARTS	100 G +/- 10 G	9,25€
CHORIZO CULAR EXTRA IBÉRIQUE CAMPANA BELLOTA				
❄️ M5529	3,27€	SOUS-VIDE	500 G +/- 50 G	16,35€



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

MAGRETS DE CANARD ET D'OIE SÉCHÉS

RÉF.	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
MAGRET DE CANARD FUMÉ ENTIER			
M528	SOUS-VIDE	350 G +/- 20 G	WWW*
MAGRET DE CANARD SÉCHÉ ENTIER			
M529	SOUS-VIDE	350 G +/- 20 G	WWW*
MAGRET D'OIE SÉCHÉ ENTIER DU PÉRIGORD			
M576	SOUS-VIDE	190 G	WWW*
LOT DE 2 MAGRETS OIE SÉCHÉ ET CANARD FUMÉ ENTIER			
X13029	SOUS-VIDE	540 G +/- 50 G	WWW*
MAGRET DE CANARD SÉCHÉ FOURRÉ AU FOIE GRAS			
M527	SOUS-VIDE 5 PARTS	250 G	WWW*
DEMI MAGRET SÉCHÉ AU PIMENT D'ESPELETTE			
M5533	SOUS-VIDE	130 G	WWW*
PLAQUE DE MAGRET DE CANARD FUMÉ TRANCHÉ			
M581	SOUS-VIDE	75 G	WWW*
PLAQUE DE MAGRET DE CANARD SÉCHÉ TRANCHÉ			
M580	SOUS-VIDE	75 G	WWW*

M529



X13029



M5533



CHARCUTERIES - MAISON COUDEYRAT -

RÉF.	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX	REMISE	PRIX FINAL
SAUCISSON SEC SUPÉRIEUR LOU TEYCHOU						
M567	3,18€	FILET	540 G +/- 50 G	10,70€	25%	7,95€
SAUCISSON SEC À LA TRUFFE NOIRE 1.6% ET À LA TRUFFE BRUMALE 0.4%						
M5542	6,78€	FILET	250 G	16,95€		
SAUCISSON AU FOIE GRAS						
M565	6,46€	FILET	250 G	16,15€		
COPPA						
M569	3,97€	SOUS-VIDE	350 G +/- 50 G	11,90€		
SAUCISSE SÈCHE DE BŒUF						
M5541	3,15€	SOUS-VIDE	300 G +/- 50 G	9,45€		



LOT DE 2 SAUCISSES SÈCHES

Saucisse sèche de canard env.250g
Saucisse sèche aux cèpes env.250g
X13055

PRIX 23,80€
PRIX REMISÉ
-32% 15,95€
3,19€ les 100 G



CHARCUTERIES DE LACAUNE

RÉF.	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX	REMISE	PRIX FINAL
SAUCISSE SÈCHE DE CANARD						
M560	3,96€	SACHET	~250 G	12,70€	22%	9,90€
SAUCISSE SÈCHE AUX CÈPES						
M561	3,46€	SACHET	~250 G	11,10€	22%	8,65€
LOT DE 2 SAUCISSES SÈCHES (CANARD ET CÈPES)						
X13055	3,19€	SACHETS	~500 G	23,80€	32%	15,95€

Terrines et Rillettes



Terrine de campagne
au Pécharmant
Réf. C4077



Terrine au magret fumé
Réf. C354

TERRINES

RÉF.	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
C348	3,23€	BOÎTE 3 PARTS	130 G	4,20€
C351	3,23€	BOÎTE 3 PARTS	130 G	4,20€
C354	3,42€	BOÎTE 3 PARTS	130 G	4,45€
C355	3,27€	BOÎTE 3 PARTS	130 G	4,25€
C4077	2,92€	BOÎTE 3 PARTS	130 G	3,80€

**TERRINE DE CAMPAGNE
AU PÉCHARMANT 130 G**
C4077
PRIX

3,80€

2,92€ les 100 G



Nouveau

ASSORTIMENT DE 6 TERRINES DÉGUSTATION

Terrine forestière aux morilles 65g, Terrine de canard au poivre vert 65g, Terrine au confit de canard et aux noix du Périgord 65g, Terrine à l'armagnac 65g, Terrine aux cépes 65g, Terrine de campagne 65g.

6 X 65 G SOIT 390 G
X13484

-23%

PRIX 20,25€
PRIX REMISÉ

15,55€

3,99€ les 100 G

RILLETES ET PÂTÉS À BASE DE VIANDE CONFITE

RÉF.	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
C445	3,20€	BOÎTE 4 PARTS	200 G	6,40€
C362	3,18€	BOÎTE 4 PARTS	200 G	6,35€
C4084	4,81€	BOCAL	80 G	3,85€
C4085	3,12€	BOÎTE	130 G	4,05€
C4086	3,03€	BOÎTE	190 G	5,75€
C418	3,79€	BOÎTE 4 PARTS	190 G	7,20€



ASSORTIMENT DE 4 TERRINES

130G SOIT 520G - BOÎTES
Terrine de campagne au Pécharmant 130g,
Terrine forestière aux morilles 130g, Pâté de
canard au Monbazillac 130g, Terrine rustique
au jus de truffes 130g

X13054

-10%

PRIX 16,85€
PRIX REMISÉ

15,10€

2,90€ les 100 G



ASSORTIMENT DE 3 TERRINES ET RILLETES

560 G - BOCAUX
Rillettes de canard au Foie Gras 20% 190g, Fritons de
canard confits 190g, Rillettes de porc confites sous la
graisse de canard 190g

X13457

-20%

PRIX 21,90€
PRIX REMISÉ

17,50€

3,13€ les 100 G

Spécialités au Foie Gras

SPÉCIALITÉS AU FOIE GRAS SOUS-VIDE

RÉF.	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX	REMISE	PRIX FINAL
LOT DE 4 FIGES FOURRÉES AU FOIE GRAS						
 M524	11,63€	SOUS-VIDE	120 G	13,95€		
LOT DE 8 FIGES FOURRÉES AU FOIE GRAS						
 M525	10,09€	SOUS-VIDE	240 G	27,90€	12%	24,50€
COU DE CANARD FARCI AU FOIE GRAS						
 M526	7,13€	SOUS-VIDE 5 PARTS	280 G	19,95€		



Cou de canard farci au Foie Gras
Réf. M526



Flûteaux de jambon au Foie Gras
Réf. C339



LOT DE 2 FLÛTEAUX DE JAMBON AU FOIE GRAS
2 X 200 G - BOÎTES 6 PARTS
X13051

PRIX 27,90€
PRIX REMISÉ
-23% **21,30€**
5,32€ les 100 G



Figues fourrées au Foie Gras
Réf. M524 et M525



Caille fourrée au Foie Gras
Réf. C345



Cou de canard farci au Foie Gras de canard
Réf. C158

SPÉCIALITÉS AU FOIE GRAS EN CONSERVE

RÉF.	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
FLÛTEAUX DE JAMBON AU FOIE DE CANARD				
C339	6,98€	BOÎTE 3 PARTS	200 G	13,95€
MAGRET DE CANARD FOURRÉ AU FOIE GRAS				
C159	6,17€	BOÎTE 6 PARTS	500 G	30,85€
CAILLE FOURRÉE AU FOIE GRAS DE CANARD				
C345	9,00€	BOÎTE 4 PARTS	200 G	18,00€
COU DE CANARD FARCI AU FOIE GRAS DE CANARD				
C158	4,56€	BOÎTE 6 PARTS	400 G	18,25€
BALLOTINE DE MAGRET DE CANARD				
C342	8,08€	BOÎTE 4 PARTS	200 G	16,15€

Pâtés au Foie Gras



Pâté de Sarlat
Réf. C420



Terrine du Cellier,
pâté à 50% de Foie d'Oie
Réf. C4063

PÂTÉS AU FOIE GRAS DE CANARD ET D'OIE

RÉF.	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX	REMISE	PRIX FINAL
PÂTE FAÇON GRAND MÈRE 20% FOIE DE CANARD						
C498	5,77€	BOÎTE 3 PARTS	130 G	7,50€		
PAPITOU DE FOIE DE CANARD 30%						
C329	6,27€	BOÎTE 3 PARTS	130 G	8,15€		
C330	5,68€	BOÎTE 4 PARTS	200 G	11,35€		
PÂTE DE FOIE DE CANARD 50%						
C332	7,77€	BOÎTE 3 PARTS	130 G	10,10€		
C333	7,87€	BOÎTE 4 PARTS	190 G	14,95€		
RUSTIGNAC PÂTE AU FOIE GRAS ENTIER ET SES LAMELLES DE TRUFFE NOIRE (2%)						
C343	10,97€	BOÎTE 4 PARTS	160 G	17,55€		
PÂTE DE SARLAT AU FOIE GRAS ENTIER DE CANARD						
C420	8,31€	BOÎTE 3 PARTS	130 G	10,80€		
TERRINE DU CELLIER 50% FOIE GRAS D'OIE						
C4063	6,85€	BOÎTE 3 PARTS	130 G	10,40€	14%	8,90€



Pâté 50%
de foie de canard
Réf. C333 et C332



**LOT DE 2 PÂTÉS
DE FOIE DE CANARD 50%**
2 X 190G SOIT 380G - BOCAUX
X13067

-33%
PRIX 29,90€
PRIX REMISÉ
19,95€
5,25€ les 100 G



-33%
PRIX 28,00€
PRIX REMISÉ
18,75€
3,61€ les 100 G

**ASSORTIMENT DE
4 CANARDISES DE CANARD**
4 X 130G SOIT 520G
BOÎTES 8 PARTS

Canardise au piment d'Espelette 20% Foie Gras 130g, Canardise aux poivrons et aux graines de sésame 20% Foie Gras 130g, Canardise au jus de truffe 20% Foie Gras 130g, Canardise aux olives et au parmesan 20% Foie Gras 130g

X13408



-32%
PRIX 53,25€
PRIX REMISÉ
36,20€
7,10€ les 100 G

**LOT DE 3 SPECIALITÉS
AU FOIE GRAS DE CANARD**
410G - BOCAUX

Pâté de Foie de canard 50% 190g, Foie Gras de canard entier 120g, Flûteaux de jambon au Foie de canard 200g
X13393

CANARDISES AU FOIE GRAS DE CANARD 20%

RÉF.	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
CANARDISE AU PIMENT D'ESPELETTE 20% FOIE GRAS				
C4036	5,38€	BOÎTE	130 G	7,00€
CANARDISE AUX POIVRONS ET AUX GRAINES DE SÉSAME 20% FOIE GRAS				
C4037	5,38€	BOÎTE	130 G	7,00€
CANARDISE AU JUS DE TRUFFE 20% FOIE GRAS				
C4038	5,38€	BOÎTE	130 G	7,00€
CANARDISE AUX OLIVES ET AU PARMESAN 20% FOIE GRAS				
C4042	5,38€	BOÎTE	130 G	7,00€



Canardise au jus de truffe
20% Foie Gras
Réf. C4038

Cuisses Confites

Confit de canard
Réf. C366 à C368

CONFITS DE CANARD

RÉF.	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
C366	2,76€	BOÎTE	380 G	10,50€
C367	2,62€	BOÎTE	760 G	19,90€
C494	2,39€	BOÎTE	1 250 G	29,90€
C368	2,18€	BOÎTE	1 600 G	34,80€
C473	2,88€	BOÎTE	700 G	22,50€
M541	4,45€	SOUS-VIDE	600 G	26,70€



CONFIT DE POULE À LA GRAISSE DE CANARD 2 CUISES 760G - BOÎTE C483

PRIX

17,00€

2,24€ les 100 G



Confit de poule
à la graisse de canard
Réf. C483



Confit de canard de Barbarie
Réf. C473



LOT DE 3 MOUTARDES FINES AROMATISÉES (NOIX, TRUFFE ET PIMENT) 600G - BOCAUX X13460

-19%

PRIX 19,80€

PRIX REMISÉ

15,95€

2,66€ les 100 G



Haricots blancs à la graisse d'oie
Réf. C404 et C392



C404

POUR ACCOMPAGNER VOS CONFITS

RÉF.	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
C404	1,31€	BOÎTE 2 PARTS	400 G	5,25€
C392	0,93€	BOÎTE 4 PARTS	800 G	7,45€

HARICOTS BLANCS À LA GRAISSE D'OIE

GÉSIIERS CONFITS

Grâce à une cuisson dans la graisse, les gésiers restent fondants et moelleux.
Idée cuisine : en salade avec des croûtons et des noix du Périgord.



RÉF.	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
C4007	3,54€	BOCAL	380 G	13,45€



RÉF.	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
C371	3,30€	BOÎTE 2 PARTS	200 G	6,60€
C372	2,95€	BOÎTE 4 PARTS	380 G	11,20€



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.	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
CONFITS DE MANCHONS DE CANARD				
C369	1,68€	BOÎTE 5 À 6 MANCHONS	765 G	12,95€
MAGRET DE CANARD DE BARBARIE CONFIT				
C496	2,85€	BOÎTE 2 À 5 PARTS (REPAS OU APÉRITIF)	600 G	17,10€
SAUCISSES CONFITES À LA GRAISSE DE CANARD				
C443	3,23€	BOCAL 4 PARTS	240 G	7,75€

Magret de canard de Barbarie confit
Réf. C496



Caille confite à la Royale, farcie au Foie Gras 20%
Réf. C298



CAILLES CONFITES



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

350G - BOCAL

C298

PRIX

8,65€

2,47€ les 100 G



**LOT DE 3 BOCAUX DE CAILLE
CONFITE À LA ROYALE
FARCE AU FOIE GRAS 20%**
3 X 350G SOIT 1050G - BOCAUX
X13083



PRIX 25,95€
PRIX REMISÉ

21,25€

2,02€ les 100 G

Cassoulets Gourmands

CASSOULETS AU CANARD CONFIT

RÉF.	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
CASSOULET GASTRONOME AUX MANCHONS DE CANARD				
C375	1,91€	BOÎTE 1 PART	400 G	7,65€
C376	1,61€	BOÎTE 2 PARTS	760 G	12,20€
CASSOULET GARGANTUESQUE AUX CUISSES DE CANARD				
C295	2,32€	BOCAL 7 PARTS	2 900 G	67,25€



Cassoulet Gargantuesque
aux cuisses de canard
Réf. C295

CASSOULETS À L'OIE

CASSOULET AUX CUISSES D'OIE CONFITES DU PÉRIGORD



760G - BOÎTE 2 PARTS
C4071

-9%

PRIX ~~17,35€~~
PRIX REMISÉ 15,70€
2,07€ les 100 G



CASSOULET AUX CUISSES D'OIE CONFITES DU PÉRIGORD

1450G - BOÎTE 4 PARTS
C4070

-11%

PRIX ~~23,25€~~
PRIX REMISÉ 20,55€
1,42€ les 100 G

RÉF.	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX	REMISE	PRIX FINAL
CASSOULET AU MAGRET D'OIE CONFIT						
C284	2,03€	BOÎTE 2 PARTS	760 G	15,45€		
CASSOULET AUX CUISSES D'OIE CONFITES DU PÉRIGORD						
C4071	2,07€	BOÎTE 2 PARTS	760 G	17,35€	9%	15,70€
C4070	1,42€	BOÎTE 4 PARTS	1 450 G	23,25€	11%	20,55€



Cassoulet au magret d'Oie
Réf. C284



*Languedoc, l'accord parfait
avec le Cassoulet*

CHÂTEAU DE VILLEMAJOU
GRAND VIN
AOP CORBIÈRES BOUTENAC
ROUGE 2017
75CL - BOUTEILLE
VRCO002B17

PRIX
25,25€
33,67€ les 100 cl



DOMAINE COSTES CIRGUES
LE CHÂTEAU
AOP LANGUEDOC
ROUGE 2015
BIO SANS SULFITE
75CL - BOUTEILLE
VRVO008B15

AB

PRIX
26,20€
34,93€ les 100 cl

Cassoulet aux cuisses d'Oie confites du Périgord
Réf. C4071 et C4070



Plats Cuisinés et Accompagnements



**LOT DE 2 TRIPOUX CUISINÉS
NOUVELLE RECETTE**
2 X 390G SOIT 780G - BOCAUX 2X4 PARTS
X13158

PRIX 24,70€
PRIX REMISÉ
-10% **22,15€**
2,84€ les 100 G



Plats Traditionnels
Mijotés
Réf. C4045 à C4052



Blanquette de veau
de l'Aveyron
Réf. C4049

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.

SPÉCIALITÉS CAMPAGNARDES

RÉF.	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
RIS DE VEAU AUX MORILLES ET JUS DE TRUFFE				
C4035	7,89€	BOÎTE 3 PARTS	380 G	30,00€
COQ AU VIN DE BERGERAC MIJOTÉ AUX CÈPES				
C4034	2,82€	BOCAL 3 PARTS	600 G	16,90€
CHOUX FARCIS				
C484	1,89€	BOÎTE 2 PARTS	600 G	11,35€
TRIPOUX CUISINÉS				
C386	3,17€	BOCAL 4 PARTS	390 G	12,35€

AUTOUR DE L'OIE ET DU CANARD

RÉF.	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
AXOA DE CANARD				
C4008	2,18€	BOÎTE	600 G	13,10€
CIVET D'OIE AU VIN DE BERGERAC				
C383	2,92€	BOCAL 3 PARTS	600 G	17,50€
BLANQUETTE D'OIE				
C423	2,92€	BOCAL 3 PARTS	600 G	17,50€

SPÉCIAL RISOTTO

RÉF.	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
PRÉPARATION POUR RISOTTO AUX CÈPES				
C499	1,71€	SACHET	400 G	6,85€
PRÉPARATION POUR RISOTTO AUX GIROLLES				
C150	1,71€	SACHET	400 G	6,85€

LÉGUMES

RÉF.	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
MARRONS PELÉS AU NATUREL				
C174	2,73€	BOCAL	260 G	7,10€
HARICOTS BLANCS À LA GRAISSE D'OIE				
C392	0,93€	BOÎTE 4 PARTS	800 G	7,45€
C404	1,31€	BOÎTE 2 PARTS	400 G	5,25€

PLATS TRADITIONNELS MIJOTÉS

RÉF.	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
SAUTÉ DE BŒUF DE L'AUBRAC				
C4045	2,81€	BOCAL 2 PARTS	520 G	14,60€
C4046	2,25€	BOCAL 4 PARTS	950 G	21,40€
RAGOUT D'AGNEAU				
C4047	3,59€	BOCAL 2 PARTS	520 G	18,65€
C4048	3,04€	BOCAL 4 PARTS	950 G	28,90€
BLANQUETTE DE VEAU DE L'AVEYRON				
C4049	2,94€	BOCAL 2 PARTS	520 G	15,30€
C4050	2,50€	BOCAL 4 PARTS	950 G	23,75€
SAUTÉ DE PORC DE L'AVEYRON LOU TEYCHOU				
C4051	2,61€	BOCAL 2 PARTS	520 G	13,55€
C4052	2,14€	BOCAL 4 PARTS	950 G	20,35€



**LOT DE 3 PAQUETS
DE PÂTES ARTISANALES**
3 X 150G SOIT 450G - SACHETS
X13410

PRIX 11€
PRIX REMISÉ
-11% **9,75€**
2,17€ les 100 G

PÂTES ARTISANALES ET RÉGIONALES

RÉF.	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
PÂTES AUX NOIX				
C414	2,37€	SACHET	150 G	3,55€
PÂTES AUX CÈPES				
C415	2,47€	SACHET	150 G	3,70€
PÂTES À LA CHÂTAIGNE				
C490	2,50€	SACHET	150 G	3,75€

Truffes et Autres Champignons



Truffe noire du Périgord
(tuber melanosporum)
Réf. C4094 et C4095

TRUFFES NOIRES DU PÉRIGORD EN CONSERVE

Nouveau

Truffes d'hiver brossées 1er choix (**TUBER MÉLANOSPORUM**) origine Périgord certifiée, poids net après cuisson. Également appelée Diamant Noir, la Truffe Noire du Périgord est riche en saveurs et dégage un parfum exceptionnel.

RÉF.	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
TRUFFE NOIRE DU PÉRIGORD 1^{ER} CHOIX (TUBER MELANOSPORUM)				
C4094	174,58€	BOCAL	12 G	20,95€
C4095	163,80€	BOCAL	25 G	40,95€
TRUFFE NOIRE DU PÉRIGORD EN MORCEAUX (TUBER MELANOSPORUM)				
C4096	141,25€	BOCAL	12 G	16,95€
C4097	135,80€	BOCAL	25 G	33,95€
BRISURES DE TRUFFE NOIRE DU PÉRIGORD (TUBER MELANOSPORUM)				
C4098	70,83€	BOCAL	12 G	8,50€
C4099	67,80€	BOCAL	25 G	16,95€
BEURRE ÉCHIRÉ AUX TRUFFES NOIRES DU PÉRIGORD 3%				
O3130	15,00€	BOCAL	45 G	6,75€



Cèpes cuisinés
à l'huile
Réf. C406



Morilles séchées extra
Réf. C485



Girolles séchées
Réf. C487

CÈPES CUISINÉS

RÉF.	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
CÈPES CUISINÉS À L'HUILE				
C406	5,41€	BOÎTE 4 PARTS	460 G	24,90€
CÈPES 1^{ER} CHOIX CUISINÉS À L'HUILE				
C416	5,35€	BOÎTE 5 PARTS	560 G	29,95€

TRUFFES BLANCHES D'ÉTÉ EN CONSERVE

Nouveau

Consommée généralement crue ou râpée, la truffe d'été, ou truffe de la Saint-Jean saura réhausser vos plats de son parfum délicat.

RÉF.	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
TRUFFE D'ÉTÉ 1^{ER} CHOIX (TUBER AESTIVUM)				
C4091	35,00€	BOCAL	25 G	8,75
C4092	31,20€	BOCAL	50 G	15,60
BRISURES DE TRUFFE D'ÉTÉ (TUBER AESTIVUM)				
C4093	23,80€	BOCAL	25 G	5,95



Truffe d'été du Périgord
(Tuber aestivum)
Réf. 4091 et C4092

CHAMPIGNONS SÉCHÉS ET PRÉPARATIONS CULINAIRES

RÉF.	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
MORILLES SÉCHÉES EXTRA				
C485	77,80€	BOCAL ÉQUIVALENT 200G FRAIS	25 G	19,45€
CÈPES SECS EXTRA				
C486	16,75€	BOCAL ÉQUIVALENT 240G FRAIS	40 G	6,70€
GIROLLES SÉCHÉES				
C487	22,33€	BOCAL ÉQUIVALENT 240G FRAIS	30 G	6,70€
PRÉPARATION POUR RISOTTO AUX GIROLLES				
C150	1,71€	SACHET	400 G	6,85€
PRÉPARATION POUR RISOTTO AUX CÈPES				
C499	1,71€	SACHET	400 G	6,85€
PRÉPARATION POUR PÂTES AUX CÈPES				
C4078	1,50€	SACHET	300 G	4,50€
PRÉPARATION POUR OMELETTE AUX CÈPES				
C4079	3,80€	TUBE EN VERRE	100 G	3,80€

Sauces et Condiments

SAUCES

RÉF.	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
SAUCE PÉRIGUEUX TRUFFÉE 1.5%				
A6059	8,95€	BOÎTE	100 G	8,95€
SAUCE AUX CÈPES				
A603	2,08€	BOÎTE	200 G	4,15€
SAUCE AUX MORILLES 6%				
A605	3,48€	BOÎTE	200 G	6,95€

Sauce aux morilles 6%
Réf. A605

MOUTARDES AROMATISÉES ET MAYONNAISE

RÉF.	PRIX AU 100 G / CL	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
MOUTARDE VIOLETTE DE BRIVE				
A633	2,48€	BOCAL	200 G	4,95€
MOUTARDE AU PIMENT DU PÉRIGORD				
A6026	3,00€	BOCAL	200 G	6,00€
MOUTARDE FINE AUX NOIX				
A6027	3,00€	BOCAL	200 G	6,00€
MOUTARDE FINE SAVEUR TRUFFE				
A6028	3,95€	BOCAL	200 G	7,90€
MOUTARDE SAVEUR ROQUEFORT				
A6029	3,00€	BOCAL	200 G	6,00€
MOUTARDE BIO CURRY ET CURCUMA				
A689	5,12€	BOCAL	130 G	6,65€
MOUTARDE BIO SAVEUR CÈPES				
A687	5,12€	BOCAL	130 G	6,65€
MAYONNAISE À LA TRUFFE NOIRE 3%				
A681	7,03€	BOCAL	180 G	12,65€

CONDIMENTS

RÉF.	PRIX AU 100 G / CL	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
CORNICHONS AIGRES-DOUX				
C4016	1,11€	BOCAL	450 G	5,00€
CORNICHONS AU VINAIGRE DE VIN				
C4017	2,63€	BOCAL	190 G	5,00€
POUDRE DE PIMENT DU PÉRIGORD				
A6030	18,50€	BOCAL	40 G	7,40€
PURÉE DE PIMENT DU PÉRIGORD				
A6031	3,48€	BOCAL	200 G	6,95€
TABASCO LASCO AU PIMENT DU PÉRIGORD				
A6033	64,50€	BOCAL	10 CL	6,45€

SELS AROMATISÉS

RÉF.	PRIX AU 100 G / CL	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
SEL DE GUÉRANDE AUX NOIX DU PÉRIGORD				
C167	3,50€	BOUTEILLE	200 G	7,00€
SEL DE GUÉRANDE À LA TRUFFE D'ÉTÉ				
C168	8,05€	BOUTEILLE	100 G	8,05€
DUO SEL AUX BRISURES DE TRUFFE D'ÉTÉ POIVRE NOIR ET BLANC				
A6058	5,85€	MOULIN	170 G	9,95€
SEL MOULIN SAVEUR CÈPES				
C4087	3,31€	MOULIN	145 G	4,80€

COFFRETS DE CONDIMENTS

RÉF.	PRIX AU 100 G / CL	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
COFFRET 4 PRODUITS AUTOUR DE LA TRUFFE 1 Huile d'olive saveur truffe 10cl, 1 Moutarde saveur truffe et poivre noir 100g, 1 Crème de champignons et parmesan saveur truffe 100g, 1 Moulin à sel : sel de mer saveur truffe et poivre noir 110g				
A6009		COFFRET		22,10€
COFFRET 4 PRODUITS AUTOUR DU CÈPE 1 Huile d'olive saveur cèpe 10cl, 1 Moutarde saveur cèpe, 100g, 1 Délice de châtaigne, foie gras et cèpe 100g, 1 Moulin à sel : sel de mer saveur cèpe 110g				
A6011		COFFRET		19,95€
BOUTEILLE GIGOGNE 3 PRODUITS - TRUFFE 1 Sel aux brisures de truffes noires 330g, 1 Vinaigre balsamique au jus de truffe 25cl, 1 Huile d'olive au jus de truffe 25cl				
A6012		BOUTEILLE		26,60€
BOUTEILLE GIGOGNE 3 ÉPICES Sel au thym saveur citron 295g, Vinaigre balsamique saveur poivre de Sichuan 25g, Huile d'olive saveur basilic 25cl				
A6057		BOUTEILLE		22,85€
COFFRET DE SPÉCIALITÉS AUX TRUFFES 1 Vinaigre balsamique à la truffe 4cl, 1 Moutarde à la truffe 100g, 1 Sel à la truffe noire 10g				
A6056	11,26€	COFFRET	115 G	12,95€
COFFRET DE SPÉCIALITÉS AUTOUR DE LA NOIX 1 Huile de noix 4cl, 1 Moutarde à la noix 100g, 1 Sel à la noix 10g				
A6054		COFFRET		9,95€

Coffret Autour de la Noix
Réf. A6054

Bouteille Gigogne
Réf. A6012

Huiles et Vinaigres



NOUVELLES HUILES D'OLIVES FRANÇAISES ET BIO



HUILES

RÉF.	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX
FRANCE				
HUILE D'OLIVE FRANÇAISE EXTRA VIERGE				
DOMAINE COSTES CIRGUES BIO				
A6045	38,00€	BOUTEILLE	25 CL	9,50€
A6046	31,53€	BOUTEILLE	75 CL	23,65€
A6047	29,50€	BIDON	300 CL	88,50€
FRANCE				
L'ARBEQUINE HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA BIO				
A6043	41,00€	BOUTEILLE	25 CL	10,25€
A6044	35,30€	BOUTEILLE	50 CL	17,65€
HUILE DE NOIX VIERGE HUILERIE D'AIGUEVIVE BIO				
A634	53,00€	BOUTEILLE	25 CL	13,25€
A6022	40,70€	BOUTEILLE	50 CL	20,35€
HUILE DE NOIX TRADITION MOULIN DU VAL				
A668	32,80€	BOUTEILLE	25 CL	8,20€
HUILE DE NOIX VIERGE MOULIN DU VAL				
A669	26,50€	BIDON	50 CL	13,25€
HUILE D'OLIVE ET ARÔME TRUFFE NOIRE TRUFAROME				
A620	41,00€	BOUTEILLE	25 CL	10,25€

VINAIGRES

RÉF.	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX
VINAIGRE AROMATISÉ À LA NOIX DU PÉRIGORD				
A6035	27,40€	BOUTEILLE	25 CL	6,85€
VINAIGRE AROMATISÉ AU PIMENT DU PÉRIGORD				
A6036	27,40€	BOUTEILLE	25 CL	6,85€
VINAIGRE AROMATISÉ À LA TRUFFE				
A6037	27,40€	BOUTEILLE	25 CL	6,85€
VINAIGRE BALSAMIQUE TRADITIONNEL DE MODENE A.O.P. 12 ANS MIN.				
A664	565,00€	BOUTEILLE	10 CL	56,50€
VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODENE IGP CASTAGNO				
A656	23,00€	BOUTEILLE	25 CL	5,75€

VINAIGRETTES BIO

RÉF.	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX
VINAIGRETTE SAVEUR FIGUE ET OIGNONS BIO				
A694	31,20€	BOUTEILLE	25 CL	7,80€
VINAIGRETTE SAVEUR MANGUE BAIES ROSES BIO				
A695	31,20€	BOUTEILLE	25 CL	7,80€
VINAIGRETTE SAVEUR TRUFFES BIO				
A696	36,60€	BOUTEILLE	25 CL	9,15€
VINAIGRETTE SAVEUR TOMATE ET BASILIC BIO				
A697	31,20€	BOUTEILLE	25 CL	7,80€
VINAIGRETTE AU PIMENT D'ESPELETTE BIO				
A698	33,40€	BOUTEILLE	25 CL	8,35€

ASSORTIMENT DE VINAIGRE ET HUILE D'OLIVE ARÔME TRUFFE
2 X 25 CL - BOUTEILLES X13479

PRIX ~~17,10€~~
PRIX REMISÉ 15,35€
30,70€ les 100 G

GRAISSE DE CANARD
340 G - BOCAUX C419

PRIX **4,30€**
1,41€ les 100 G

ASSORTIMENT HUILE DE NOIX ET VINAIGRE DE NOIX
2 X 25 CL - BOUTEILLES X13461

PRIX ~~15,05€~~
PRIX REMISÉ 12,25€
24,50€ les 100 G

LOT DE 3 BOCAUX DE GRAISSE DE CANARD
1020 G - BOCAUX X13238

PRIX ~~14,40€~~
PRIX REMISÉ 10,80€
1,44€ les 100 G

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'Échourgnac est fabriquée par les Moniales de l'Abbaye d'Échourgnac en Périgord. Femmes de patience, les Trappistes prennent le temps d'affiner leur fromage délicatement pour lui donner la force de la liqueur de noix de la Distillerie du Périgord à Sarlat. Surprenantes, les Moniales innoveront 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

RÉF.	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX	REMISE	PRIX FINAL
TRAPPE ÉCHOUGNAC À LA NOIX ABBAYE D'ÉCHOUGNAC						
O3100	3,65€	PIÈCE DE 6 PARTS	300 G	12,85€	14%	10,95€
TOMME DE VACHE DU PÉRIGORD AFFINÉE AU LAIT CRU FERME DE LA BRUNIE						
O3105	2,93€	PIÈCE DE 9 PARTS	600 G +/- 50 G	17,55€		
DEMI TOMME DE VACHE AFFINÉE AU LAIT CRU FERME DE LA BRUNIE						
O3121	3,21€	PIÈCE DE 6 PARTS	315 G	10,10€		
TOMMETTE DE BREBIS ABBAYE D'ÉCHOUGNAC						
O3128	3,56€	PIÈCE DE 9 PARTS	550 G +/- 25 G	21,35€		
DEMI TOMMETTE DE BREBIS ABBAYE D'ÉCHOUGNAC						
O3227	3,11€	PIÈCE DE 4 PARTS	315 G	9,80€		



Réf. O3100



Réf. O3128



Réf. O3105



ACCOMPAGNEMENTS FOIE GRAS ET FROMAGES



Confit de figues
Réf. A612



Confit d'oignons
Réf. A614

RÉF.	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
CHUTNEY DE FIGES				
A612	2,57€	BOCAL	220 G	5,65€
CHUTNEY DE MANGUE				
A613	2,43€	BOCAL	220 G	5,35€
CONFIT D'OIGNONS				
A614	2,43€	BOCAL	220 G	5,35€
CONFIT D'OIGNONS				
Z2653	4,30€	BOCAL	50 G	2,15€
CONFIT DE FIGES				
Z2654	4,30€	BOCAL	50 G	2,15€
CONFIT DE CERISE NOIRE AU PIMENT D'ESPELETTE				
Z2655	4,30€	BOCAL	50 G	2,15€
CONFIT DE VIN DE BERGERAC AU JUS DE TRUFFE DU PÉRIGORD				
Z2656	5,20€	BOCAL	50 G	2,60€
CONFIT ARTISANAL DE MONBAZILLAC <i>Nouveau</i>				
D7119	2,52€	BOCAL	228 G	5,75€
CONFIT ARTISANAL DE PÉCHARMANT <i>Nouveau</i>				
D7120	2,52€	BOCAL	228 G	5,75€



LOT DE 4 CONFITS POUR FOIE GRAS

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

BOCAUX
X13438

PRIX 9,05€
PRIX REMISÉ

-9%

8,15€

4,08€ les 100 G

Nouveau



Réf. D7119

Nouveau



Réf. D7120



C'est au cœur de 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 de ses parents apiculteurs, en se concentrant sur la conception de pâtisseries à base de miel issu de la production familiale. **Les macarons «Recette Lucy»** en contiennent une petite proportion, qui, en plus de leur donner une saveur originale, leur confère des vertus de conservation inhabituelles pour des produits de cette qualité.



**COFFRET DE 25
MACARONS ARTISANAUX
LUCY BORIE**
500 G - BOÎTE CRISTAL
U1069
PRIX

28,85€

5,77€ les 100 G



**COFFRET DE 16
MACARONS ARTISANAUX
LUCY BORIE**
330 G - BOÎTE CRISTAL
U1070
PRIX

20,90€

6,33€ les 100 G



Réf. D711



Réf. D708



Réf. D772



Réf. D7108

CONFISERIES ET DOUCEURS RÉGIONALES

RÉF.	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
ARLEQUINS DE CARLUX				
D703	5,46€	SACHET	250 G	13,65€
NOIX AU CHOCOLAT				
D708	3,78€	SACHET	200 G	7,55€
NOIX GRILLÉES				
D711	3,65€	SACHET	200 G	7,30€
PAIN D'ÉPICES ARTISANAL FIGUES ET NOIX				
D772	3,68€	6 À 8 PARTS	200 G	7,35€
BARRE DE NOUGAT AUX NOIX				
D7113	3,40€	SACHET	100 G	3,40€



Réf. A6053



Réf. A6052

PÂTISSERIE MAISON

RÉF.	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
PRÉPARATION POUR GÂTEAU AUX NOIX MOULIN DU VAL				
A675	2,34€	FLACON	320 G	7,50€
PRÉPARATION POUR GÂTEAU AUX NOISETTES MOULIN DU VAL				
A676	2,36€	FLACON	320 G	7,55€
PRÉPARATION POUR PANNA COTTA CARAMEL AU BEURRE SALÉ				
A6053	6,43€	BOCAL	70 G	4,50€
PRÉPARATION POUR RIZ AU LAIT AUX NOIX DU PÉRIGORD ET DEUX CHOCOLATS				
A6052	2,81€	BOCAL	160 G	4,50€
FARINE DE BLÉ BIO T65 LES MEULES DU MOULIN DE L'ÉVÊQUE				
A6023	0,63€	SACHET	1 000 G	6,30€
FARINE DE BLÉ BIO T80 LES MEULES DU MOULIN DE L'ÉVÊQUE				
A6024	0,60€	SACHET	1 000 G	5,95€
FARINE DE BLÉ BIO T110 LES MEULES DU MOULIN DE L'ÉVÊQUE				
A6025	0,59€	SACHET	1 000 G	5,85€
SON DE BLÉ LES MEULES DU MOULIN DE L'ÉVÊQUE				
A6048	1,30€	SACHET	250 G	3,25€
CERNEAUX DE NOIX				
D7108	2,80€	BARQUETTE	125 G	3,50€

Chocolats et Pruneaux



JOËL PATOUIILLARD
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE



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

BALLOTINS DE CHOCOLATS FINS ASSORTIS



BALLOTIN DE CHOCOLATS FINS ASSORTIS
MOF J. PATOUIILLARD

150 G - **BALLOTIN**
Z2301

PRIX

22,20€

14,80€ les 100 G



BALLOTIN DE CHOCOLATS FINS ASSORTIS
MOF J. PATOUIILLARD

250 G - **BALLOTIN**
Z2301

PRIX

29,35€

11,74€ les 100 G

CAGETTES DE CHOCOLATS ARTISANAUX



MAISON GUINGUET

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

CAGETTE ASSORTIMENT CHOCOLATS ARTISANAUX
MAISON GUINGUET

240 G - **CAGETTE BOIS**
Z2372

PRIX

15,80€

6,58€ les 100 G



CAGETTE ASSORTIMENT CHOCOLATS ARTISANAUX
MAISON GUINGUET

400 G - **CAGETTE BOIS**
Z2374

PRIX

22,30€

5,58€ les 100 G



CAGETTE ASSORTIMENT CHOCOLATS ARTISANAUX
MAISON GUINGUET

720 G - **CAGETTE BOIS**
Z2376

PRIX

38,80€

5,39€ les 100 G



PRUNEUX D'AGEN FOURRÉS
A LA CRÈME DE PRUNEUX

250 G - **BALLOTIN**
Z2378

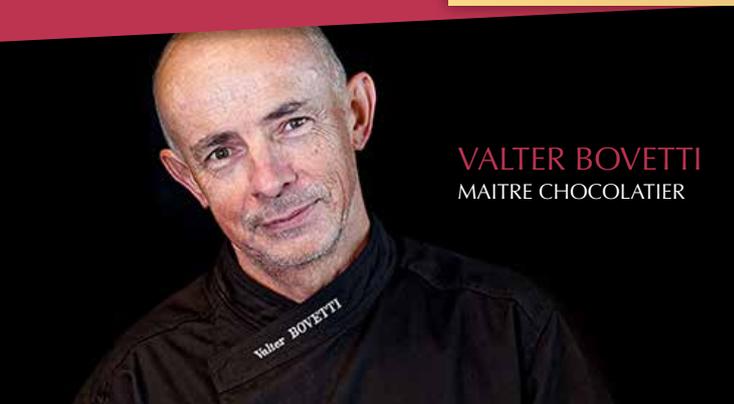
PRIX

11,55€

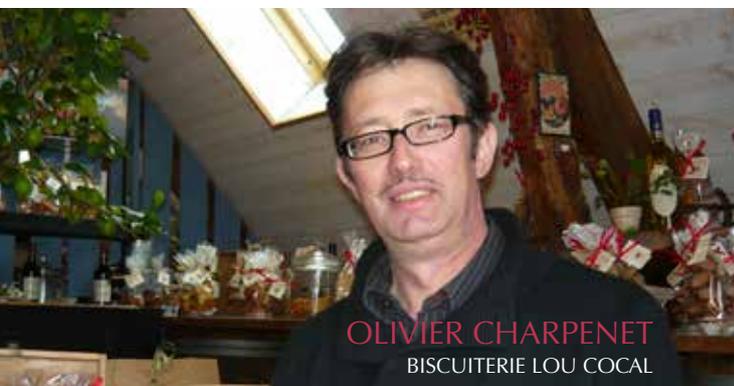
4,62€ les 100 G



Chocolats et Biscuits



VALTER BOVETTI
MAITRE CHOCOLATIER



OLIVIER CHARPENET
BISCUITERIE LOU COCAL

BISCUITS ARTISANAUX

LOU COCAL

Succombez aux gourmandises de Lou Cocal : située en plein coeur 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.	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
GRATTE CUL ARTISANAL DE LA CANÉDA				
D7051	3,79€	SACHET	120 G	4,55€
MINI BISCOTTES BRIOCHÉES À LA FIGUE				
D7093	2,65€	SACHET	100 G	2,65€
SABLÉS BIO FARINE D'ÉPEAUTRE NOIX DU PÉRIGORD ET CANNELLE				
D7094	2,63€	SACHET	200 G	5,25€
COOKIES BIO FARINE D'ÉPEAUTRE CHOCOLAT ET NOIX DU PÉRIGORD				
D7095	2,63€	SACHET	200 G	5,25€
PAIN D'ÉPICES ARTISANAL FIGUES ET NOIX				
D772	3,68€	6 À 8 PARTS	200 G	7,35€

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

RÉF.	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX	REMISE	PRIX FINAL
TABLETTE DE CHOCOLAT NOIR ORIGINE GHANA 73% BOVETTI						
D785	4,65€	TABLETTE	100 G	6,15	24%	4,65€
TABLETTE DE CHOCOLAT NOIR ORANGES CONFITES BOVETTI						
D786	4,65€	TABLETTE	100 G	6,15	24%	4,65€
TABLETTE DE CHOCOLAT NOIR PIMENT D'ESPELETTE BOVETTI						
D787	4,65€	TABLETTE	100 G	6,15	24%	4,65€
TABLETTE DE CHOCOLAT LAIT CARAMEL ET FLEUR DE SEL BOVETTI						
D788	4,65€	TABLETTE	100 G	6,15	24%	4,65€
TABLETTE DE CHOCOLAT LAIT NOISETTES BOVETTI						
D789	4,65€	TABLETTE	100 G	6,15	24%	4,65€

LOT DE 5 TABLETTES DE CHOCOLAT BOVETTI

5 X 100 G - TABLETTES
X13130

PRIX ~~30,75€~~
PRIX REMISÉ
21,45€
4,29€ les 100 G



Réf. D704



Réf. D7095



Réf. D7051



PAIN D'ÉPICES ARTISANAL FIGUES ET NOIX

200 G - 6 À 8 PARTS
D772

PRIX

7,35€
3,68€ les 100 G

Miels et Confitures

MIELS RÉGIONAUX

RÉF.	PRIX AU 100 G / CL	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
MIEL DE DORDOGNE D'ÉTÉ RUCHER DU MARANDOU				
D7024	2,90€	BOCAL	250 G	7,25€
D7025	2,15€	BOCAL	500 G	10,75€
MIEL DE FÔRET DE DORDOGNE RUCHER DU MARANDOU				
D7021	2,90€	BOCAL	250 G	7,25€
D7020	2,15€	BOCAL	500 G	10,75€
MIEL DE PRINTEMPS DU RUCHER RUCHER DU MARANDOU				
D7028	2,90€	BOCAL	250 G	7,25€
D7029	2,15€	BOCAL	500 G	10,75€
MIEL D'ACACIA RUCHER DU MARANDOU				
D7045	2,32€	BOCAL	500 G	11,60€



Réf. W5049



Réf. D7024



Réf. D7021



Réf. D7028

RÉF.	PRIX AU 100 G / CL	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
MIELONIX DU PÉRIGORD RUCHER DU MARANDOU				
D7100	2,18€	BOCAL	500 G	10,90€
MIELONISSET' DU PÉRIGORD RUCHER DU MARANDOU				
D7107	2,18€	BOCAL	500 G	10,90€
MIEL D'ACACIA AUX BRISURES DE TRUFFES D'ÉTÉ				
D7109	4,88€	BOCAL	120 G	5,85€
HYDROMEL DU PÉRIGORD 'LA MARANDELLE' 13%				
W5049	39,00€	BOUTEILLE	50 CL	19,50€

CONFITURES ARTISANALES

RÉF.	PRIX AU 100 G / CL	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
CONFITURE ARTISANALE DE CHÂTAIGNE				
D7114	2,52€	BOCAL	228 G	5,75€
CONFITURE ARTISANALE DE FIGUE VIOLETTE				
D7115	2,30€	BOCAL	228 G	5,25€
CONFITURE ARTISANALE D'ABRICOT				
D7116	2,35€	BOCAL	228 G	5,35€
CONFITURE ARTISANALE DE FRAISE				
D7117	2,35€	BOCAL	228 G	5,35€
CONFITURE ARTISANALE DE FRAMBOISE				
D7118	2,35€	BOCAL	228 G	5,35€



Réf. D7115

À TARTINER

RÉF.	PRIX AU 100 G / CL	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
PÂTE À TARTINER VÉRITABLE CHOCOLAT NOIR NOISETTES				
D764	3,13€	BOCAL	200 G	6,25€
PÂTE À TARTINER VÉRITABLE CHOCOLAT LAIT NOISETTES				
D763	3,13€	BOCAL	200 G	6,25€
CRÈME DE MARRONS BIO				
C172	2,63€	BOCAL	230 G	6,05€
CRÈME DE NOIX DOMAINE DE VIELCROZE BIO				
D7085	3,14€	BOCAL	210 G	6,60€
CRÈME DE NOIX ET CHOCOLAT DOMAINE DE VIELCROZE BIO				
D7086	3,30€	BOCAL	200 G	6,60€

Réf. D7085

Réf. D7086



Réf. D764



Jus de Fruits et Boissons sans Alcool



NECTARS ET JUS DE FRUITS ARTISANAUX

RÉF.	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX
NECTAR D'ABRICOT DU ROUSSILLON				
D7001	9,60€	BOUTEILLE	25 CL	2,40€
NECTAR DE PÊCHE JAUNE VALLÉE DU RHÔNE				
D7002	10,00€	BOUTEILLE	25 CL	2,50€
NECTAR DE POIRE WILLIAMS DU LYONNAIS				
D7003	12,00€	BOUTEILLE	25 CL	3,00€
NECTAR DE FRAISE ORIGINE FRANCE				
D7004	12,60€	BOUTEILLE	25 CL	3,15€
NECTAR DE FRAMBOISE ORIGINE FRANCE				
D7005	13,60€	BOUTEILLE	25 CL	3,40€
NECTAR DE MYRTILLE SAUVAGE D'ARDÈCHE-LOZÈRE				
D7006	15,40€	BOUTEILLE	25 CL	3,85€

LOT DE 6 NECTARS DE FRUITS ARTISANAUX

1 Nectar d'abricot du Roussillon 25cl, 1 Nectar de pêche jaune Vallée du Rhône 25cl, 1 Nectar de poire Williams du Lyonnais 25cl, 1 Nectar de fraise origine France 25cl, 1 Nectar de framboise origine France 25cl, 1 Nectar de myrtille sauvage d'Ardèche-Lozère 25cl

6 X 25 CL - BOUTEILLES

X13132

PRIX ~~18,30€~~

PRIX REMISÉ



15,95€

10,63€ les 100 G



BOISSONS SANS ALCOOL

0% ALCOOL
SULFITE
CONSERVATEUR
FERMENTATION

RÉF.	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX
LE PETIT BÉRET BIO PROFIL CHARDONNAY SANS ALCOOL				
VBSL001BNM	18,56€	BOUTEILLE	70 CL	12,99€
LE PETIT BÉRET BIO PROFIL MUSCAT DOUX SANS ALCOOL				
VMSL001BNM	18,56€	BOUTEILLE	70 CL	12,99€
LE PETIT BÉRET BIO PROFIL EFFERVESCENT BLANC DE BLANC SANS ALCOOL				
VPSL001BNM	17,32€	BOUTEILLE	75 CL	12,99€
LE PETIT BÉRET BIO PROFIL PINOT NOIR SANS ALCOOL				
VRSL001BNM	18,56€	BOUTEILLE	70 CL	12,99€
LE PETIT BÉRET BIO PROFIL VIRGIN ROSÉ SANS ALCOOL				
VSSL002BNM	17,55€	BOUTEILLE	74 CL	12,99€
DOMAINE UBY BIO PROFIL SAUVIGNON BLANC SANS ALCOOL				
VBSL002BNM	10,53€	BOUTEILLE	75 CL	7,90€
DOMAINE UBY BIO PROFIL ROSÉ SANS ALCOOL				
VSSL003BNM	10,53€	BOUTEILLE	75 CL	7,90€



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. VBSL001BNM



Réf. VMSL001BNM

LIMONADES ARTISANALES ET THÉS GLACÉS BIO

RÉF.	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX
LIMONADE D'ANTAN RECETTE TRADITIONNELLE BIO				
D7101	8,03€	BOUTEILLE	33 CL	2,65€
D7102	6,60€	BOUTEILLE	75 CL	4,95€
THÉ NOIR GINGEMBRE ET CITRON VERT BIO				
D7096	10,40€	BOUTEILLE	25 CL	2,60€
THÉ VERT PASSION MENTHE BIO				
D7097	10,40€	BOUTEILLE	25 CL	2,60€
THÉ BLANC HIBISCUS LITCHI BIO				
D7098	10,40€	BOUTEILLE	25 CL	2,60€

LOT DE 6 LIMONADES D'ANTAN RECETTE TRADITIONNELLE BIO 6X33CL SOIT 198CL

6 X 33 CL - BOUTEILLES
X13455

PRIX ~~15,90€~~

PRIX REMISÉ



10,95€

5,53€ les 100 G



BRÛLERIE ARTISANALE SARLADAISE

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.

RÉF.	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX	REMISE	PRIX FINAL
CAFÉ MOULU PUR ARABICA MÉLANGE DE SAVEURS						
G12100	2,28€	PAQUET	250 G	6,10€	6%	5,70€
CAFÉ MOULU PUR ARABICA COLOMBIE						
G12102	2,38€	PAQUET	250 G	5,95€		
CAFÉ GRAINS PUR ARABICA MÉLANGE DE SAVEURS						
G12104	2,26€	PAQUET	250 G	6,10€	7%	5,65€



CAFÉS TERRAMOKA



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 Grains

RÉF.	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX	REMISE	PRIX FINAL
CAFÉ ADÈLE 100% ARABICA GRAND CRU BRÉSIL MEXIQUE BIO						
G12205	2,75€	CAFÉ GRAIN	200 G	5,50€		
G12209	2,52€	CAFÉ GRAIN	1 000 G	26,45€	4%	25,20€
CAFÉ ALBERT ARABICA GRAND CRU PÉROU BIO						
G12200	2,70€	CAFÉ GRAIN	200 G	5,40€		
G12210	2,52€	CAFÉ GRAIN	1 000 G	26,45€	4%	25,20€
CAFÉ ARTHUR GRAND CRU BRÉSIL MEXIQUE TANZANIE BIO						
G12195	2,70€	CAFÉ GRAIN	200 G	5,40€		
G12211	2,52€	CAFÉ GRAIN	1 000 G	26,45€	4%	25,20€
CAFÉ NELSON DECAFÉINÉ 100% ARABICA PÉROU BIO						
G12190	2,73€	CAFÉ GRAIN	200 G	5,45€		
CAFÉ OSCAR RISTRETTO ARABICA GRAND CRU ÉTHIOPIE BIO						
G12185	2,70€	CAFÉ GRAIN	200 G	5,40€		
CAFÉ INES ARABICA GRAND CRU PAPOUASIE BIO						
G12180	2,70€	CAFÉ GRAIN	200 G	5,40€		

Café Moulus

RÉF.	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
CAFÉ ADÈLE 100% ARABICA GRAND CRU BRÉSIL MEXIQUE BIO				
G12206	2,36€	CAFÉ MOULU	250 G	5,90€
CAFÉ ALBERT ARABICA GRAND CRU PÉROU BIO				
G12201	2,36€	CAFÉ MOULU	250 G	5,90€
CAFÉ ARTHUR GRAND CRU BRÉSIL MEXIQUE TANZANIE BIO				
G12196	2,36€	CAFÉ MOULU	250 G	5,90€
CAFÉ NELSON DECAFÉINE 100% ARABICA PÉROU BIO				
G12191	2,36€	CAFÉ MOULU	250 G	5,90€
CAFÉ OSCAR RISTRETTO ARABICA GRAND CRU ÉTHIOPIE BIO				
G12186	2,36€	CAFÉ MOULU	250 G	5,90€
CAFÉ INES ARABICA GRAND CRU PAPOUASIE BIO				
G12181	2,40€	CAFÉ MOULU	250 G	6,00€

Cafés en Capsules et Dosettes



CAFÉS TERRAMOKA



1^{ÈRE} CAPSULE
ÉCOLOGIQUE

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

Capsules type Nespresso

RÉF.	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX	REMISE	PRIX FINAL
CAFÉ ADÈLE 100% ARABICA GRAND CRU BRÉSIL MEXIQUE BIO						
G12204	8,44€	15 CAPSULES	80 G	6,75€		
G12207	6,12€	60 CAPSULES	420 G	27,10€	5%	25,70€
CAFÉ ALBERT ARABICA GRAND CRU PÉROU BIO						
G12199	8,44€	15 CAPSULES	80 G	6,75€		
G12202	6,12€	60 CAPSULES	420 G	27,10€	5%	25,70€
CAFÉ ARTHUR GRAND CRU BRÉSIL MEXIQUE TANZANIE BIO						
G12194	8,44€	15 CAPSULES	80 G	6,75€		
G12197	6,12€	60 CAPSULES	420 G	27,10€	5%	25,70€
CAFÉ INES ARABICA GRAND CRU PAPOUASIE BIO						
G12179	8,81€	15 CAPSULES	80 G	7,05€		
G12182	6,33€	60 CAPSULES	420 G	27,95€	4%	26,60€
CAFÉ NELSON DECAFÉINÉ 100% ARABICA PÉROU BIO						
G12189	8,44€	15 CAPSULES	80 G	6,75€		
G12192	6,12€	60 CAPSULES	420 G	27,10€	5%	25,70€
CAFÉ OSCAR RISTRETTO ARABICA GRAND CRU ÉTHIOPIE BIO						
G12184	8,44€	15 CAPSULES	80 G	6,75€		
G12187	6,12€	60 CAPSULES	420 G	27,10€	5%	25,70€



Dosettes type Senseo

RÉF.	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
CAFÉ ADÈLE 100% ARABICA GRAND CRU BRÉSIL MEXIQUE BIO				
G12208	3,73€	16 CAPSULES	110 G	4,10€
CAFÉ ALBERT ARABICA GRAND CRU PÉROU BIO				
G12203	3,73€	16 CAPSULES	110 G	4,10€
CAFÉ ARTHUR GRAND CRU BRÉSIL MEXIQUE TANZANIE BIO				
G12198	3,73€	16 CAPSULES	110 G	4,10€
CAFÉ NELSON DECAFÉINÉ 100% ARABICA PÉROU BIO				
G12193	3,91€	16 CAPSULES	110 G	4,30€
CAFÉ OSCAR RISTRETTO ARABICA GRAND CRU ÉTHIOPIE BIO				
G12188	3,73€	16 CAPSULES	110 G	4,10€
CAFÉ INES ARABICA GRAND CRU PAPOUASIE BIO				
G12183	3,77€	16 CAPSULES	110 G	4,15€

Apéritifs et Liqueurs

APÉRITIFS

RÉF.	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX
SARLANOIX APÉRITIF À LA NOIX DISTILLERIE LAPOUGE 16°				
F801	19,93€	BOUTEILLE	70 CL	13,95€
RATAFIA APÉRITIF À LA PRUNE DISTILLERIE LAPOUGE 15°				
F802	20,71€	BOUTEILLE	70 CL	14,50€
APÉRITIF FÉNÉLON 17°				
F8020	23,43€	BOUTEILLE	70 CL	16,40€
APÉRITIF À LA PÊCHE DISTILLERIE LAPOUGE 16°				
F806	21,07€	BOUTEILLE	70 CL	14,75€
APÉRITIF À LA CHÂTAIGNE DISTILLERIE LAPOUGE 16°				
F807	22,64€	BOUTEILLE	70 CL	15,85€
ABSINTHE DISTILLERIE DU PÉRIGORD 65°				
F8153	60,43€	BOUTEILLE	35 CL	21,15€
PASTIS BLEU DU PÉRIGORD DISTILLERIE SALAMANDRE 45°				
F829	45,00€	BOUTEILLE	50 CL	22,50€
PASTIS DE NOS JARDINS DISTILLERIE DE L'ORT 45°				
F8207	42,86€	BOUTEILLE	70 CL	30,00€
FLOC DE GASCOGNE ROSÉ FAMILLE EXPERT 17°				
F808	19,67€	BOUTEILLE	75 CL	14,75€
APÉRITIF ARTISANAL À LA TRUFFE 16°				
F809	28,80€	BOUTEILLE	75 CL	21,60€
APÉRITIF ARTISANAL GRATTE CUL 11,5°				
F813	17,07€	BOUTEILLE	75 CL	12,80€
APÉRITIF ARTISANAL À LA NOIX 11,5°				
F817	17,07€	BOUTEILLE	75 CL	12,80€
HYPOCRAS APÉRITIF ARTISANAL MÉDIÉVAL 11,5°				
F818	17,07€	BOUTEILLE	75 CL	12,80€
APÉRITIF ARTISANAL À LA FIGUE 17°				
F852	24,60€	BOUTEILLE	75 CL	18,45€



Réf. F801



Réf. F802



Réf. F808



Réf. F808



Réf. F818

CRÈMES ET LIQUEURS

RÉF.	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX
CRÈME DE CHÂTAIGNE DISTILLERIE SALAMANDRE 18°				
F846	34,70€	BOUTEILLE	50 CL	17,35€
CRÈME DE CASSIS DISTILLERIE LA SALAMANDRE 18°				
F847	33,90€	BOUTEILLE	50 CL	16,95€
CRÈME DE NOIX DISTILLERIE LA SALAMANDRE 20°				
F863	33,20€	BOUTEILLE	50 CL	16,60€
LIQUEUR DE NOIX DISTILLERIE LAPOUGE 20°				
F830	29,00€	BOUTEILLE	50 CL	14,50€
LIQUEUR PÉRIGOURDINE DISTILLERIE LAPOUGE 20°				
F831	32,40€	BOUTEILLE	50 CL	16,20€



Réf. F846



Réf. F847



Réf. F831



Réf. F830

FRUITS À L'EAU-DE-VIE DE SARLAT

RÉF.	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX
GRIOTTES KIRSH DISTILLERIE SALAMANDRE 18°				
F891	59,00€	BOUTEILLE	35 CL	20,65€
MIRABELLE À LA LIQUEUR DISTILLERIE SALAMANDRE 18°				
F893	60,57€	BOUTEILLE	35 CL	21,20€
PRUNEAUX ARMAGNAC DISTILLERIE SALAMANDRE 18°				
F894	57,29€	BOUTEILLE	35 CL	20,05€



Réf. F894



Réf. F891



Réf. F893



**LOT DE 3 APÉRITIFS
FIGUES, NOIX ET GRATTE CUL**
6 X 37,5 CL - BOUTEILLES
X13028

PRIX 23,80€
PRIX REMISÉ
-15% 20,15€
17,91€ les 100 CL

Bières Régionales



Réf. X13432

BRASSERIE ARTISANALE DE SARLAT - PÉRIGORD



RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX	REMISE	PRIX FINAL
X13198	PACK DE 6 BIÈRES BRASSÉE 24 BLONDES 33CL	8,49€	BOUTEILLE(S)	198 CL	17,70€	5%	16,80€
X13248	PACK DE 6 BIÈRES BRASSÉE 24 BLANCHES 33CL	8,49€	BOUTEILLE(S)	198 CL	17,70€	5%	16,80€
X13249	PACK DE 6 BIÈRES BRASSÉE 24 AMBRÉES 33CL	8,49€	BOUTEILLE(S)	198 CL	17,70€	5%	16,80€
X13250	PACK DE 6 BIÈRES BRASSÉE 24 INDIAN PALE ALE 33CL	8,91€	BOUTEILLE(S)	198 CL	18,60€	5%	17,65€
X13251	PACK DE 6 BIÈRES BRASSÉE 24 L'ADORÉE 33CL	8,91€	BOUTEILLE(S)	198 CL	18,60€	5%	17,65€
X13377	PACK DE 6 BIÈRES BRASSÉE 24 LIQUEUR DE NOIX 33CL	8,91€	BOUTEILLE(S)	198 CL	18,60€	5%	17,65€
X13417	PACK DE 6 BIÈRES BRASSÉE 24 STOUT 33CL	8,91€	BOUTEILLE(S)	198 CL	18,60€	5%	17,65€
X13432	PACK DE 6 BIÈRES BRASSÉE 24 BLONDES BIO 33CL	9,19€	BOUTEILLE(S)	198 CL	19,20€	5%	18,20€
X13434	PACK DE 6 BIÈRES BRASSÉE 24 TRIPLE 33CL	8,76€	BOUTEILLE(S)	198 CL	18,30€	5%	17,35€
X13439	1/3 MÈTRE BOIS DE 6 BIÈRES BRASSÉE 24 33CL	11,59€	BOUTEILLE(S)	198 CL	26,20€	12%	22,95€



1/3 MÈTRE BOIS
DE 6 BIÈRES BRASSÉE 24 33CL
6 X 33 CL - BOUTEILLES
X13439

PRIX 26,20€
PRIX REMISÉ
-12% **22,95€**
11,59€ les 100 CL



BRASSERIE LA GAILLARDE À GIGNAC - LOT



Réf. X13257



Réf. X13434



Réf. X13279



Réf. X13258



Réf. X13424



Réf. X13312

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX
X13257	PACK DE 6 BIÈRES TRIPLE 33CL	10,30€	BOUTEILLE(S)	198 CL	20,40€
X13258	PACK DE 6 BIÈRES BLONDES KICLAC 33CL	10,76€	BOUTEILLE(S)	198 CL	21,30€
X13279	PACK DE 6 BIÈRES ARTISANALES 33CL (2 blondes, 2 triples, 2 kiclac)	10,25€	BOUTEILLE(S)	198 CL	20,30€

BRASSERIE ROC MOL À SARLAT - PÉRIGORD



RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX
X13310	PACK DE 6 BIÈRES AMERICAN PALE ALE 33CL	10,15€	BOUTEILLE(S)	198 CL	20,10€
X13311	PACK DE 6 BIÈRES AMBER ALE 33CL	10,15€	BOUTEILLE(S)	198 CL	20,10€
X13312	PACK DE 6 BIÈRES AMERICAN WHEAT BEER 33CL	10,15€	BOUTEILLE(S)	198 CL	20,10€
X13425	PACK DE 6 BIÈRES TRIPLE 1830 33CL	11,52€	BOUTEILLE(S)	198 CL	22,80€

Bières Régionales



BRASSERIE LAPÉPIE À PLAISANCE - PÉRIGORD

Ref. X13262



Ref. X13259



RÉF.

DÉSIGNATION

PRIX AU 100 CL

CONDITIONNEMENT

VOLUME NET

PRIX

X13259	PACK DE 6 BIÈRES BLONDES ARTISANALES DU PÉRIGORD 33CL	10,91€	BOUTEILLE(S)	198 CL	21,60€
X13260	PACK DE 6 BIÈRES AMBRÉES ARTISANALES DU PÉRIGORD 33CL	10,91€	BOUTEILLE(S)	198 CL	21,60€
X13262	PACK DE 6 BIÈRES PALE ALE ARTISANALES DU PÉRIGORD 33CL	10,91€	BOUTEILLE(S)	198 CL	21,60€

BRASSERIE LA LUTINE À LIMEUIL - PÉRIGORD



PACK DE 6 BIÈRES BLONDES ARTISANALES DU PÉRIGORD 33CL

6 X 33 CL - BOUTEILLES
X13169

PRIX ~~20,10€~~
PRIX REMISÉ
-5%
18,95€
9,57€ les 100 CL



RÉF.

DÉSIGNATION

PRIX AU 100 CL

CONDITIONNEMENT

VOLUME NET

PRIX

REMISE

PRIX FINAL

X13169	PACK DE 6 BIÈRES BLONDES ARTISANALES DU PÉRIGORD 33CL	9,57€	BOUTEILLE(S)	198 CL	20,10€ 5% 18,95€
X13263	PACK DE 6 BIÈRES BLANCHES ARTISANALES DU PÉRIGORD 33CL	10,15€	BOUTEILLE(S)	198 CL	20,10€
X13264	PACK DE 6 BIÈRES AMBRÉES ARTISANALES DU PÉRIGORD 33CL	10,15€	BOUTEILLE(S)	198 CL	20,10€
X13265	PACK DE 6 BIÈRES ARTISANALES DU PÉRIGORD À LA NOIX 33CL	9,85€	BOUTEILLE(S)	198 CL	19,50€



BRASSERIE RATZ À CAHORS - LOT

RÉF.

DÉSIGNATION

PRIX AU 100 CL

CONDITIONNEMENT

VOLUME NET

PRIX

REMISE

PRIX FINAL

X13089	PACK DE 6 BIÈRES ARTISANALES DU QUERCY 33CL (1 blonde, 1 ambrée, 1 blanche, 1 brune et 2 bières de saison)	8,06€	BOUTEILLE(S)	198 CL	16,90€ 5% 15,95€
X13211	PACK DE 6 BIÈRES SAINT PATRICK ARTISANALE DU QUERCY 33CL	8,94€	BOUTEILLE(S)	198 CL	17,70€
X13269	PACK DE 6 BIÈRES BLONDES ARTISANALES DU QUERCY 33CL	8,94€	BOUTEILLE(S)	198 CL	17,70€
X13270	PACK DE 6 BIÈRES BLANCHES ARTISANALES DU QUERCY 33CL	8,94€	BOUTEILLE(S)	198 CL	17,70€
X13271	PACK DE 6 BIÈRES AMBRÉES ARTISANALES DU QUERCY 33CL	8,94€	BOUTEILLE(S)	198 CL	17,70€
X13272	PACK DE 6 BIÈRES BRUNES ARTISANALES DU QUERCY 33CL	8,94€	BOUTEILLE(S)	198 CL	17,70€
X13273	PACK DE 6 BIÈRES PEPITA LEMON ARTISANALES DU QUERCY 33CL	8,94€	BOUTEILLE(S)	198 CL	17,70€



PACK DE 6 BIÈRES ARTISANALES DU QUERCY 33CL

6 X 33 CL - BOUTEILLES
X13089

PRIX ~~16,90€~~
PRIX REMISÉ
-5%
15,95€
8,06€ les 100 CL

Ref. X13211



Ref. X13269



Ref. X13273



Ref. X13270



Bières du Monde

BIÈRES ALLEMANDES

RÉF.	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX
PACK DE 6 BIÈRES KROMBACHEN PILS BLONDES 33CL				
X13353	4,55€	BOUTEILLE(S)	198 CL	9,00€
PACK DE 6 BIÈRES ERDINGER WEISSBIER 50CL				
X13412	5,40€	BOUTEILLE(S)	300 CL	16,20€
PACK DE 6 BIÈRES LOWENBRAU 50CL				
X13413	5,50€	BOUTEILLE(S)	300 CL	16,50€

BIÈRE RÉUNIONNAISE

PRIX
19,80€
10,00€ les 100 CL



**PACK DE 6 BIÈRES
ÎLE DE LA RÉUNION
DODO BOURBON 33CL**
6 X 33 CL - BOUTEILLES
X13358

BIÈRE TCHÈQUE

PRIX
14,10€
7,12€ les 100 CL



**PACK DE 6 BIÈRES
RÉPUBLIQUE TCHÈQUE
BUDWEISER BUDVAR
BLONDES 33CL**
6 X 33 CL - BOUTEILLES
X13359

**1/3 MÈTRE BOIS
DE 6 BIÈRES DU MONDE 33CL**
6 X 33 CL - BOUTEILLES
X13350

PRIX ~~22,75€~~
PRIX REMISÉ
-12% **19,95€**
10,08€ les 100 CL



Bière République Tchèque Budweiser Budvar Blonde 33cl, Bière Belgique Corsendonk Rouse 33cl, Bière Île de la Réunion Dodo Bourbon 33cl, Bière Allemagne Krombacher Pils Blonde 33cl, Bière Belgique Cuvée des Trolls Blonde 25cl, Bière Belgique Smash Blonde 33cl.

**PACK DE 6 BIÈRES ALLEMANDE
KROMBACHEN PILS
BLONDES 33CL**
6 X 33 CL - BOUTEILLES
X13353

PRIX
9,00€
4,55€ les 100 CL



**PACK DE 6 BIÈRES BELGES
DELIRIUM TREMENS
BLONDES 33CL**
6 X 33 CL - BOUTEILLES
X13364

PRIX
16,50€
8,33€ les 100 CL



BIÈRES BELGES

RÉF.	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX
PACK DE 6 BIÈRES CORSENDONK ROUSSES 33CL				
X13363	7,58€	BOUTEILLE(S)	198 CL	15,00€
PACK DE 6 BIÈRES DELIRIUM TREMENS BLONDES 33CL				
X13364	8,33€	BOUTEILLE(S)	198 CL	16,50€
PACK DE 6 BIÈRES TRIPLE KARMELIET BLONDES 33CL				
X13365	9,55€	BOUTEILLE(S)	198 CL	18,90€
PACK DE 6 BIÈRES CUVÉE DES TROLLS BLONDES 25CL				
X13368	5,91€	BOUTEILLE(S)	198 CL	11,70€
PACK DE 6 BIÈRES BLANCHE DE CHARLEROI BLONDES 33CL				
X13369	6,52€	BOUTEILLE(S)	198 CL	12,90€
PACK DE 6 BIÈRES LUPULUS HOPERA BLONDES 33CL				
X13370	8,79€	BOUTEILLE(S)	198 CL	17,40€
PACK DE 6 BIÈRES SMASH BLONDES 6X33CL				
X13371	9,24€	BOUTEILLE(S)	198 CL	18,30€
PACK DE 6 BIÈRES GRISETTE BIO ET SANS GLUTEN BLONDES 25CL				
X13372	7,00€	BOUTEILLE(S)	150 CL	10,50€
PACK DE 6 BIÈRES AVERBODE BLONDES 33CL				
X13375	10,00€	BOUTEILLE(S)	198 CL	19,80€
PACK DE 6 BIÈRES BLANCHE DE NAMUR BLANCHES 25CL				
X13376	7,40€	BOUTEILLE(S)	150 CL	11,10€

Eaux-de-vie et Apéritifs Régionaux



LES MIGNONNETTES



Réf. F8186

Réf. F8187

Réf. F8188

RÉF. PRIX AU 100 CL CONDITIONNEMENT VOLUME NET PRIX

VIEILLE PRUNE LOUIS ROQUE 42°				
F8190	86,00€	BOUTEILLE	5 CL	4,30€
APÉRITIF ARTISANAL À LA FIGUE 12°				
F8186	98,75€	BOUTEILLE	4 CL	3,95€
APÉRITIF ARTISANAL GRATTE CUL 12°				
F8187	98,75€	BOUTEILLE	4 CL	3,95€
APÉRITIF ARTISANAL CASS'NOIX 12°				
F8188	98,75€	BOUTEILLE	4 CL	3,95€

EAUX-DE-VIE RÉGIONALES

RÉF.	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX
VIEILLE PRUNE LOUIS ROQUE				
F822	59,43€	BOUTEILLE	70 CL	41,60€
F860	59,87€	BOUTEILLE MAGNUM	150 CL	89,80€
VIEILLE PRUNE RÉSERVE IMPÉRIALE LOUIS ROQUE				
F856	128,50€	BOUTEILLE	70 CL	89,95€
EAU DE VIE DE PRUNE D'ENTE DISTILLERIE LA SALAMANDRE 46°				
F823	76,71€	BOUTEILLE	70 CL	53,70€
COGNAC TANGUIDE VSOP 40° (10ANS)				
F886	54,00€	BOUTEILLE	70 CL	37,80€
COGNAC TANGUIDE XO 40° (30ANS)				
F887	125,90€	BOUTEILLE	50 CL	62,95€
COGNAC DE CHARVILLE FRÈRES VS 40°				
F8197	52,57€	BOUTEILLE	70 CL	36,80€
COGNAC DE CHARVILLE FRÈRES VSOP 40°				
F8198	76,07€	BOUTEILLE	70 CL	53,25€
COGNAC DE CHARVILLE FRÈRES XO 40°				
F8199	140,57€	BOUTEILLE	70 CL	98,40€
COGNAC DE CHARVILLE FRÈRES HORS D'ÂGE XXO 45°				
F8200	432,71€	BOUTEILLE	70 CL	302,90€
BAS-ARMAGNAC HORS D'ÂGE MONSIEUR EXPERT 43°				
F826	70,57€	BOUTEILLE	35 CL	24,70€
F827	65,79€	BOUTEILLE	70 CL	46,05€
BAS-ARMAGNAC 1979 MONSIEUR EXPERT 43°				
F828	123,57€	BOUTEILLE	70 CL	86,50€
BAS-ARMAGNAC PREMIER ÂGE DOMAINE DE PAJOT 44°  BIO				
F8195	80,30€	BOUTEILLE	50 CL	40,15€
BAS-ARMAGNAC MILLÉSIMÉ 1992 DOMAINE DE PAJOT 43°				
F8196	93,64€	BOUTEILLE	70 CL	65,55€



Réf. F822



Réf. F8197



Réf. F8195

*Offrez-lui le millésime
de son année de naissance*



BAS-ARMAGNAC
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
Veuve Goudoulin
MAISON FONDÉE EN 1935

RETROUVEZ
TOUS LES MILLÉSIMÉS
DISPONIBLES SUR NOTRE SITE
WWW.FOIE-GRAS-SARLAT.COM

Rhums et Gins



RHUMS DU MONDE

RÉF.	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX	REMISE	PRIX FINAL
RHUM BOTRAN RÉSERVA SOLERA 15 GUATEMALA RON 40°						
F8141	54,22€	BOUTEILLE	70 CL	43,00	11%	37,95
RHUM DICTADOR 20 ANS 40° COLOMBIE RUM						
F8004	107,00€	BOUTEILLE	70 CL	101,20	25%	74,90
RHUM DIPLOMATICO DISTILLERY COLLECTION N°3 POT STILL VÉNÉZUELA RON 47°						
F8164	85,14€	BOUTEILLE	70 CL	67,10	11%	59,60
RHUM DIPLOMATICO MANTUANO VÉNÉZUELA RON 40°						
F8163	41,79€	BOUTEILLE	70 CL	29,25		
RHUM DIPLOMATICO RÉSERVE EXCLUSIVE VÉNÉZUELA RON 40°						
F8089	57,00€	BOUTEILLE	70 CL	54,45	26%	39,90
RHUM DON PAPA 10 ANS PHILIPPINES RUM 40°						
F8137	101,00€	BOUTEILLE	70 CL	81,35	13%	70,70
RHUM DON PAPA 7 ANS PHILIPPINES RUM 40°						
F8005	65,64€	BOUTEILLE	70 CL	57,55	20%	45,95
RHUM DON PAPA BAROKO PHILIPPINES 40°						
F8165	57,07€	BOUTEILLE	70 CL	53,60	25%	39,95
RHUM MILLONARIO SOLERA 15 RON PÉROU 40°						
F8170	66,29€	BOUTEILLE	70 CL	51,65	10%	46,40
RHUM WHISPER 8 ANS LA BARBADE RUM 40°						
F8168	55,93€	BOUTEILLE	70 CL	41,25	5%	39,15



Réf. F8165



Réf. F8141



Réf. F8089



Réf. F8170

RHUMS ARRANGÉS FRANÇAIS

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

GINS FRANÇAIS



GIN DE NOS JARDINS DISTILLERIE DE L'ORT

BIO

44° - 70 CL - BOUTEILLE
F8203

PRIX

42,00€

60,00€ les 100 CL



COFFRET GIN TONIC DISTILLERIE DE L'ORT

44°

2 X 5CL GIN DE NOS JARDINS BIO
2 X 15CL FEVER TREE TONIC
2 X SOUS VERRE
F8204

PRIX

17,00€

42,50€ les 100 CL

GIN FRANÇAIS OLD TOM

MIEL ET HERBES
40° 50CL - BOUTEILLE
F8175

PRIX

36,90€

73,80€ les 100 CL

WHISKIES FRANÇAIS

RÉF. PRIX AU 100 CL CONDITIONNEMENT VOLUME NET PRIX REMISE PRIX FINAL

WHISKY ÉVADÉ SINGLE MALT 40°

F8155 69,93€ BOUTEILLE 70 CL **48,95€**

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

F8174 75,65€ BOUTEILLE 70 CL **56,50€** 6% **52,95€**

WHISKY LIMOGES J. MICHARD SINGLE MALT 43°

F8150 101,36€ BOUTEILLE 70 CL **70,95€**

WHISKY BRETON ARMORIK CLASSIC SINGLE MALT 46°

F8082 65,43€ BOUTEILLE 70 CL **45,80€**



Réf. F8150

LOT DE 2 WHISKIES LASCOW 5 ANS ET 15 ANS

DISTILLERIE DU PÉRIGORD BLENDED MALT SCOTCH 40°

X13487 59,28€ BOUTEILLE 140 CL **97,70€** 15% **83,00€**

WHISKY LASCOW 5 ANS DISTILLERIE DU PÉRIGORD BLENDED MALT SCOTCH 40°

F8151 48,29€ BOUTEILLE 70 CL **33,80€**

WHISKY LASCOW 12 ANS DISTILLERIE DU PÉRIGORD BLENDED MALT SCOTCH 40°

F8201 70,86€ BOUTEILLE 70 CL **49,60€**

WHISKY LASCOW 15 ANS DISTILLERIE DU PÉRIGORD BLENDED MALT SCOTCH 40°

F8152 91,29€ BOUTEILLE 70 CL **63,90€**

WHISKY LASCOW 20 ANS DISTILLERIE DU PÉRIGORD BLENDED MALT SCOTCH 40°

F8202 118,64€ BOUTEILLE 70 CL **83,05€**



Réf. F8147

LOT DE 2 WHISKIES LASCOW 5 ANS ET 15 ANS DISTILLERIE DU PÉRIGORD BLENDED MALT SCOTCH 6 X 33 CL - BOUTEILLES X13487

PRIX 97,70€
PRIX REMISÉ

-15% **83,00€**
53,28€ les 100 CL



WHISKIES JAPONAIS

RÉF. PRIX AU 100 CL CONDITIONNEMENT VOLUME NET PRIX REMISE PRIX FINAL

WHISKY TOKINOKA WHITE OAK 40° BLEND

F8092 70,60€ BOUTEILLE 50 CL **40,30€** 12% **35,30€**

WHISKY TOGOUCHI KIWAMI 40° BLEND

F8091 74,22€ BOUTEILLE 70 CL **64,40€** 19% **51,95€**

WHISKY NIKKA FROM THE BARREL PUR MALT DOUBLE MATURED BLENDED 51.4°

F8147 82,30€ BOUTEILLE 70 CL **42,40€** 2% **41,15€**

WHISKY NIKKA COFFEY GRAIN SINGLE GRAIN WHISKY 45°

F8173 75,57€ BOUTEILLE 70 CL **52,90€**

WHISKY AKASHI MEISEI WHITE OAK BLENDED 40°

F8093 79,40€ BOUTEILLE 50 CL **39,70€**

WHISKIES ÉCOSSAIS

RÉF. PRIX AU 100 CL CONDITIONNEMENT VOLUME NET PRIX REMISE PRIX FINAL

WHISKY OLD BALLANTRUAN SINGLE MALT SCOTCH 50°

F8205 83,57€ BOUTEILLE 70 CL **58,50€**

WHISKY MAC TALLA TERRA SINGLE MALT SCOTCH 46°

F8206 81,29€ BOUTEILLE 70 CL **56,90€**

WHISKY TOMATIN 12 ANS SINGLE MALT 43°

F8172 64,86€ BOUTEILLE 70 CL **51,40€** 11% **45,40€**

WHISKY ROCK ISLAND BLENDED SCOTCH 46.8°

F8140 75,00€ BOUTEILLE 70 CL **57,70€** 9% **52,50€**

WHISKY MACNAMARA UNCHILFILTERED RUM CASK FINISH BLENDED SCOTCH 40°

F8144 43,21€ BOUTEILLE 70 CL **33,40€** 9% **30,25€**

WHISKY LOCH LOMOND SIGNATURE ET SON ÉTUI BLEND SCOTCH 40°

F8145 40,14€ BOUTEILLE 70 CL **28,10€**

WHISKY LOCH LOMOND 12 ANS ET SON ÉTUI SINGLE MALT SCOTCH 46°

F8146 74,21€ BOUTEILLE 70 CL **64,75€** 19% **51,95€**

WHISKY DALMORE 12 ANS SINGLE MALT SCOTCH 40°

F8015 107,29€ BOUTEILLE 70 CL **82,70€** 9% **75,10€**

Réf. F8161



Réf. F8172



Réf. F8146



WHISKIES IRLANDAIS

RÉF. PRIX AU 100 CL CONDITIONNEMENT VOLUME NET PRIX

WHISKY THE POGUES SINGLE MALT (ROUGE) 40°

F8158 80,21€ BOUTEILLE 70 CL **56,15€**

WHISKY THE POGUES (NOIRE) 40°

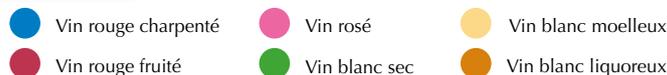
F8161 65,14€ BOUTEILLE 70 CL **45,60€**

WHISKY THE IRISHMAN 17 ANS SINGLE MALT 56°

F8162 161,79€ BOUTEILLE 70 CL **113,25€**

WHISKY REDBREAST 12 ANS SINGLE POT STILL WHISKEY 40°

F8139 83,57€ BOUTEILLE 70 CL **58,50€**



VINS DU MONDE JUSQU'À ÉPUISEMENT DES STOCKS

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	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX
VBAS001B18	SARONSBERG EARTH IN MOTION AFRIQUE DU SUD TULBAGH BLANC 2018	19,20€	BOUTEILLE	75 CL	14,40€
VBHE001B20	DERESZLA TOKAJI SEC HONGRIE TOKAJI BLANC SEC 2020	15,07€	BOUTEILLE	75 CL	11,30€
VBZN001B18	VINULTRA POUNAMU SAUVIGNON NOUVELLE ZÉLANDE MARLBOROUGH BLANC 2018	24,13€	BOUTEILLE	50 CL	18,10€
VMHE001F17	DERESZLA TOKAJI ASZU HONGRIE TOKAJI BLANC LIQUREUX 2017	65,70€	BOUTEILLE	75 CL	32,85€
VRAR001B20	ALTA VISTA MALBEC CLASSIC VIVE ARGENTINE MENDOZA ROUGE 2020	18,87€	BOUTEILLE	75 CL	14,15€
VRAS001B17	BABYLON'S PEACK PINOTAGE AFRIQUE DU SUD SWARTLAND ROUGE 2017	21,20€	BOUTEILLE	75 CL	15,90€
VRCI001B19	CASAS PATRONALES CARMENERE RESERVA CHILI MAULE VALLEE ROUGE 2019	16,47€	BOUTEILLE	75 CL	12,35€
VRES002B18	ADUNA JOVEN ESPAGNE RIOJA ROUGE 2018	13,80€	BOUTEILLE	75 CL	10,35
VREU001B19	BACKHOUSE ZINFANDEL ÉTATS UNIS CALIFORNIE ROUGE 2019	22,07€	BOUTEILLE	75 CL	16,55€
VRLN001B17	IXSIR ALTITUDES LIBAN ROUGE 2017	30,60€	BOUTEILLE	75 CL	22,95€
VRPG001B19	LAGOALVA CASTELAO Y TOURIGA PORTUGAL RIBATEJO ROUGE 2019	15,00€	BOUTEILLE	75 CL	11,25€



Réf. VRAR001B20

PROMOTIONS DE VINS PAR 6 BOUTEILLES

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX	REMISE	PRIX FINAL
X13297	6 BOUTEILLES SENS DESSUS DESSOUS IGP PÉRIGORD MOELLEUX	7,54€	BOUTEILLES	450 CL	45,90€	26%	33,95€
X13018	6 BOUTEILLES CHÂTEAU MIAUDOUX BERGERAC ROUGE BIO 2020	8,28€	BOUTEILLES	450 CL	41,40€	10%	37,25€
X13037	6 BOUTEILLES CHÂTEAU LES VIEILLES PIERRES 2019	16,09€	BOUTEILLES	450 CL	79,80€	9%	72,40€
X086	6 BOUTEILLES CHÂTEAU BOUTEILLEY AOC 1ER CÔTES DE BORDEAUX 2018	10,56€	BOUTEILLES	450 CL	52,80€	10%	47,50€
X13161	6 BOUTEILLES CHÂTEAU COURT LES MUTS AOC BERGERAC SEC 2020	8,88€	BOUTEILLES	450 CL	45,90€	12%	39,95€
X13092	6 BOUTEILLES DOMAINE LAFON AOC CAHORS 2019	6,62€	BOUTEILLES	450 CL	36,60€	18%	29,80€
X13021	6 BOUTEILLES CHÂTEAU LA COUSTARELLE AOC CAHORS 2019	9,10€	BOUTEILLES	450 CL	49,20€	16%	40,95€
X13322	6 BOUTEILLES CLOS TRIGUEDINA AOC CAHORS 2017	25,10€	BOUTEILLES	450 CL	129,30€	12%	112,95€



Réf. X13297

MAGNUMS

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX	REMISE	PRIX FINAL
VBCG004M21	DOMAINE TARIQUET CLASSIC IGP CÔTES DE GASCOGNE 2021	7,00€	BOUTEILLE	150 CL	14,10€	25%	10,50€
VRBS001M18	CHÂTEAU DE SEGUIN AOC BORDEAUX SUPÉRIEUR 2018	14,73€	BOUTEILLE	150 CL	22,10€		
VRBX002M16	CHÂTEAU TIRE PÉ AOC BORDEAUX 2016 BIO	17,20€	BOUTEILLE	150 CL	25,80€		
VRCS005M16	CHÂTEAU LAMARTINE AOC CAHORS 2016	14,53€	BOUTEILLE	150 CL	21,80€		
VRCS011M19	CHÂTEAU PINERAIE AOC CAHORS 2019	13,73€	BOUTEILLE	150 CL	20,60€		



Réf. VBCG004M21

CAHORS ROUGE

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX	VOLUME NET	PRIX
● VRCS039B20	CHÂTEAU COMBEL LA SERRE PUR FRUIT DU CAUSSE CAHORS 2020	13,07€	BOUTEILLE	75 CL	9,80€		
● VRCS036B20	CHÂTEAU CROZE DE PYS PRESTIGE AOC CAHORS 2020	17,47€	BOUTEILLE	75 CL	13,10€		
● VRCS005B16	CHÂTEAU LAMARTINE AOC CAHORS 2016	14,20€	BOUTEILLE	75 CL	10,65€		
● VRCS031B19	CLOS DE GAMOT AOC CAHORS 2019	16,13€	BOUTEILLE	75 CL	13,60€	11%	12,10€
● VRCS006B20	DOMAINE MAS DEL PERIÉ LA ROQUE AOC CAHORS BIO 2020	22,60€	BOUTEILLE	75 CL	16,95€		
● VRCS014B17	PRIEURÉ DE CENAC AOC CAHORS 2017 BIO	16,27€	BOUTEILLE	75 CL	12,20€		
● VRCS003B18	CHÂTEAU LAMARTINE CUVÉE PARTICULIÈRE AOC CAHORS 2018	19,27€	BOUTEILLE	75 CL	14,45€		
● VRCS015B15	CHÂTEAU PINERAIE L'AUTHENTIQUE AOC CAHORS 2015	27,47€	BOUTEILLE	75 CL	20,60€		



BERGERAC ROUGE

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX
● VRBC005B20	CHÂTEAU MIAUDOUX AOC BERGERAC ROUGE BIO 2020	9,20€	BOUTEILLE	75 CL	6,90€
● VRBC027B19	CHÂTEAU JONC BLANC RACINE VIN DE FRANCE ROUGE BIO 2019	21,73€	BOUTEILLE	75 CL	16,30€
● VRBC031B17	CHÂTEAU PÉCANY GRANDE CUVÉE PRESTIGE BERGERAC ROUGE BIO 2017	16,87€	BOUTEILLE	75 CL	12,65€
● VRBC019B18	CHÂTEAU DE LA JAUBERTIE AOC BERGERAC ROUGE BIO 2018	11,00€	BOUTEILLE	75 CL	8,25€
● VRBC004B18	CHÂTEAU CLUZEAU AOC BERGERAC ROUGE 2018	14,53€	BOUTEILLE	75 CL	10,90€
● VRBC001B19	CHÂTEAU COURT LES MUTS AOC CÔTES DE BERGERAC ROUGE 2019	15,07€	BOUTEILLE	75 CL	11,30€

PÉCHARMANT ROUGE

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX
● VRPT005B16	CHÂTEAU CHAMPAREL AOC PÉCHARMANT 2016 BIO	19,13€	BOUTEILLE	75 CL	14,35€
● VRPT007B18	DOMAINE DES COSTES TRADITION AOC PÉCHARMANT BIO 2018	17,47€	BOUTEILLE	75 CL	13,10€
● VRPT001B19	CHÂTEAU DE TIREGAND AOC PÉCHARMANT 2019	19,33€	BOUTEILLE	75 CL	14,50€
● VRPT004B19	CHÂTEAU DE BEAUPORTAIL AOC PÉCHARMANT 2019	18,80€	BOUTEILLE	75 CL	14,10€
● VRPT006B18	CHÂTEAU LA RENAUDIE AOC PÉCHARMANT 2018	16,20€	BOUTEILLE	75 CL	12,15€

VIN DE DOMME

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX
● VRVD002B19	CUVÉE MONCALOU VIN DU PÉRIGORD 2019	8,73€	BOUTEILLE	75 CL	6,55€
● VRVD003B19	LO DOMA VIN DU PÉRIGORD 2019	15,87€	BOUTEILLE	75 CL	11,90€
● VRVD001B18	PÉRIGORD NOIR IGP VDP DU PÉRIGORD 2018	12,00€	BOUTEILLE	75 CL	9,00€

Réf. VRVD002B19



● Vin rouge charpenté
 ● Vin rosé
 ● Vin blanc moelleux
 ● Vin rouge fruité
 ● Vin blanc sec
 ○ Vin blanc pétillant
 ● Vin blanc liqueureux

BERGERAC BLANCS SECS

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX
● VBBC002B17	CHÂTEAU CLUZEAU AOC BERGERAC SEC BIO 2017	13,40€	BOUTEILLE 	75 CL	10,05€
● VBBC007B21	CHÂTEAU DE LA JAUBERTIE AOC BERGERAC SEC BIO 2021	10,73€	BOUTEILLE 	75 CL	8,05€
● VBBC005B20	CHÂTEAU DE LA JAUBERTIE MIRABELLE AOC BERGERAC SEC BIO 2020	25,33€	BOUTEILLE 	75 CL	19,00€
● VBBC031B21	CHÂTEAU VARI AOC BERGERAC SEC BIO 2021	9,87€	BOUTEILLE 	75 CL	7,40€
● VBBC008B21	DOMAINE L'ANCIENNE CURE AOC BERGERAC SEC BIO JOUR DE FRUIT 2021	11,07€	BOUTEILLE 	75 CL	8,30€
● VBBC013B20	CHÂTEAU TOUR DES GENDRES MOULIN DES DAMES AOC BERGERAC SEC BIO 2020	39,87€	BOUTEILLE 	75 CL	29,90€
● VBBC019B21	JULIEN DE SAVIGNAC AOC BERGERAC SEC 2021	9,87€	BOUTEILLE	75 CL	7,40€
● VBBC030B21	CHÂTEAU LAULERIE AOC BERGERAC SEC 2021	9,27€	BOUTEILLE	75 CL	6,95€



Réf. VBBC005B20

VINS BLANCS MOELLEUX

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX
● VMCG003B20	DOMAINE DE PAJOT LE NOISETTE IGP CÔTES DE GASCOGNE BIO 2020	11,60€	BOUTEILLE 	75 CL	8,70€
● VMCB006B21	DOMAINE L'ANCIENNE CURE AOC CÔTES DE BERGERAC MOELLEUX BIO 2021	11,73€	BOUTEILLE 	75 CL	8,80€
● VMRE001B20	DOMAINE DE COUTANCIE AOC ROSETTE BIO 2020	14,20€	BOUTEILLE 	75 CL	10,65€
● VMCB005B20	CHÂTEAU COURT LES MUTS AOC CÔTES DE BERGERAC MOELLEUX 2020	12,33€	BOUTEILLE	75 CL	9,25€
● VMCG101B21	DOMAINE DE PELLEHAUT L'ÉTÉ GASCON IGP CÔTES DE GASCOGNE BLANC MOELLEUX 2021	10,13€	BOUTEILLE	75 CL	7,60€
● VMSC001B08	CHÂTEAU COURT LES MUTS VENDANGES TARDIVES AOC SAUSSIGNAC 2008	25,67€	BOUTEILLE	75 CL	19,25€



Réf. VMCG003B20

VINS BLANCS LIQUEUREUX

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX
● VMCM015B17	CHÂTEAU VARI AOC MONBAZILLAC BIO 2017	20,47€	BOUTEILLE 	75 CL	15,25€
● VMCM017B15	CHÂTEAU PECANY TRADITION MONBAZILLAC BIO 2015	18,53€	BOUTEILLE 	75 CL	13,90€
● VMCM018B20	DOMAINE L'ANCIENNE CURE JOUR DE FRUIT AOC MONBAZILLAC BIO 2020	16,73€	BOUTEILLE 	75 CL	12,55€
● VMSS006B19	CHÂTEAU DUDON CUVÉE GALLIEN AOC SAUTERNES BIO 2019	23,27€	BOUTEILLE 	75 CL	17,45€
● VMCM009B13	CHÂTEAU DE MONBAZILLAC AOC MONBAZILLAC 2013	26,80€	BOUTEILLE	75 CL	20,10€
● VMSC001B08	CHÂTEAU COURT LES MUTS VENDANGES TARDIVES AOC SAUSSIGNAC 2008	25,67€	BOUTEILLE	75 CL	19,25€
● VMSC003F16	CHÂTEAU DES EYSSARDS CUVÉE FLAVIE AOC SAUSSIGNAC 2016	31,50€	BOUTEILLE	50 CL	15,75€
● VMSC004F15	CHÂTEAU MIAUDOUX AOC SAUSSIGNAC BIO 2015	27,80€	BOUTEILLE 	50 CL	13,90€



Réf. VMSC004F15

DOMAINE UBY

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX
● VBBCG008B21	COLOMBARD-SAUVIGNON BLANC N°3 IGP CÔTES DE GASCOGNE 2021	7,60€	BOUTEILLE	75 CL	5,70€
● VBBCG014B21	CHENIN CHARDONNAY N°2 IGP CÔTES DE GASCOGNE BLANC 2021	9,33€	BOUTEILLE	75 CL	7,00€
● VBBCG016B20	BYO COLOMBARD UGNI SAUVIGNON N°21 IGP CÔTES DE GASCOGNE SEC 2020	9,20€	BOUTEILLE 	75 CL	6,90€
● VMCG004B21	GROS ET PETIT MANSENG N°4 IGP CÔTES DE GASCOGNE 2021	10,67€	BOUTEILLE	75 CL	8,00€
● VMCG009B21	BYO GROS MANSENG N° 24 IGP CÔTES DE GASCOGNE MOELLEUX 2021	11,33€	BOUTEILLE	75 CL	8,50€
○ VPVF001BNM	BULLES FRAÎCHES 002 PÉTILLANT VIN DE FRANCE	10,40€	BOUTEILLE	75 CL	7,80€
● VRCG004B20	BYO CABERNET FRANC N°27 IGP CÔTES DE GASCOGNE ROUGE 2020	12,27€	BOUTEILLE 	75 CL	9,20€
● VSCG004B21	BYO CABERNET FRANC MERLOT N°26 IGP CÔTES DE GASCOGNE ROSÉ 2021	9,20€	BOUTEILLE 	75 CL	6,90€
● VSCG005B21	ROSÉ N°6 IGP CÔTES DE GASCOGNE 2021	8,13€	BOUTEILLE	75 CL	6,10€
● VSCG006B21	COLLECTION UNIQUE ROSÉ IGP CÔTES DE GASCOGNE 2021	8,13€	BOUTEILLE	75 CL	6,10€

DOMAINE TARIQUET

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX	REMISE	PRIX FINAL
● VBBCG001B21	CÔTÉ TARIQUET IGP DES CÔTES DE GASCOGNE SEC 2021	11,73€	BOUTEILLE	75 CL	9,75€	9%	8,80€
● VBBCG002B21	CHARDONNAY IGP DES CÔTES DE GASCOGNE SEC 2021	10,27€	BOUTEILLE	75 CL	7,70€		
● VBBCG003B21	SAUVIGNON IGP DES CÔTES DE GASCOGNE SEC 2021	10,27€	BOUTEILLE	75 CL	7,70€		
● VBBCG004B21	LE CLASSIC IGP CÔTES DE GASCOGNE 2021	7,60€	BOUTEILLE	75 CL	7,30€	21%	5,70€
● VBBCG006B20	RÉSERVE IGP CÔTES DE GASCOGNE 2020	11,07€	BOUTEILLE	75 CL	8,30€		
● VMCG001B21	PREMIÈRES GRIVES IGP CÔTES DE GASCOGNE 2021	11,73€	BOUTEILLE	75 CL	8,80€		
● VMCG008B21	PREMIÈRES GRIVES CAPSULE A VIS IGP CÔTES DE GASCOGNE 2021	11,73€	BOUTEILLE	75 CL	8,80€		
● VMCG002B19	DERNIÈRES GRIVES IGP DES CÔTES GASCOGNE LIQUREUX 2019	22,67€	BOUTEILLE	75 CL	17,00€		
○ VPCG002B20	ENTRACTE EFFERVESCENT BRUT IGP CÔTES DE GASCOGNE 2020	16,67€	BOUTEILLE	75 CL	12,50€		
● VSCG002B21	ROSÉ DE PRESSÉE IGP DES CÔTES DE GASCOGNE ROSÉ 2021	8,67€	BOUTEILLE	75 CL	6,50€		

MEILLEUR PRIX DE FRANCE

MEILLEUR PRIX DE FRANCE



Réf. VMCG001B21



Réf. VPCG002B20

DOMAINE
TARIQUET



Réf. VSCG004B21



Réf. VBCC008B21

- Vin rouge charpenté
 ● Vin rosé
 ● Vin blanc moelleux
 ● Vin rouge fruité
 ● Vin blanc sec
 Vin blanc pétillant
 ● Vin blanc liqueureux

VINS ROSÉS DU SUD-OUEST



Ref.: VSBC015B21

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX
● VSBC018BNM	CHRISLY PAYTUS AOC BERGERAC ROSÉ BIO	12,13€	BOUTEILLE	75 CL	9,10€
● VSBC015B21	CHÂTEAU VARI AOC BERGERAC ROSÉ BIO 2021	11,67€	BOUTEILLE	75 CL	8,75€
● VSBC005B21	CHÂTEAU DE LA JAUBERTIE MIRABELLE AOC BERGERAC ROSÉ BIO 2021	16,13€	BOUTEILLE	75 CL	12,10€
● VSBC008B21	CHÂTEAU DE LA JAUBERTIE AOC BERGERAC ROSÉ BIO 2021	11,00€	BOUTEILLE	75 CL	8,25€
● VSBC007B21	CHÂTEAU COURT LES MÛTS AOC BERGERAC ROSÉ 2021	10,87€	BOUTEILLE	75 CL	8,15€
● VSBC011B21	JULIEN DE SAVIGNAC AOC BERGERAC ROSÉ 2021	9,87€	BOUTEILLE	75 CL	7,40€
● VSBC004B21	CLOS DES VERDOTS AOC BERGERAC ROSÉ 2021	12,33€	BOUTEILLE	75 CL	9,25€

VINS ROSÉS DU SUD-EST

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX
● VSOC005B21	DOMAINE GÉRARD BERTRAND GRIS BLANC IGP PAYS D'OC ROSÉ 2021	11,33€	BOUTEILLE	75 CL	8,50€
● VSOC003B21	DOMAINE GÉRARD BERTRAND 6 ^{ÈME} SENS IGP PAYS D'OC CAPSULE A VIS ROSÉ 2021	8,27€	BOUTEILLE	75 CL	6,20€
● VSPE001B21	CHÂTEAU GRAND BOISE SAINTE VICTOIRE AOP CÔTE DE PROVENCE ROSÉ BIO 2021	18,60€	BOUTEILLE	75 CL	13,95€
● VSPE003B21	DOMAINE SAINT ANDRIEU AOP CÔTES DE PROVENCE ROSÉ 2021	16,07€	BOUTEILLE	75 CL	12,05€
● VSAP001B21	LA BARGEMONE AOP COTEAUX D'AIX EN PROVENCE ROSÉ BIO 2021	12,40€	BOUTEILLE	75 CL	9,30€
● VSAP002B21	LA BARGEMONE CUVÉE COLLECTION AOP CÔTEAUX AIX EN PROVENCE ROSÉ BIO 2021	21,53€	BOUTEILLE	75 CL	16,15€



Ref.: VSOC003B21

LES BIBS «BAG IN BOX»



Ref.: VRCS045QNM

Bergerac

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX
● VBBC008QNM	DOMAINE DE L'ANCIENNE CURE AOC BERGERAC SEC BIO	5,43€	BAG IN BOX	500 CL	27,15€
● VRBC015QNM	DOMAINE DE L'ANCIENNE CURE AOC BERGERAC ROUGE BIO	5,43€	BAG IN BOX	500 CL	27,15€
● VSBC010QNM	DOMAINE DE L'ANCIENNE CURE AOC BERGERAC ROSÉ BIO	5,43€	BAG IN BOX	500 CL	27,15€
● VRPT006QNM	CHÂTEAU LA RENAUDIE AOC PÉCHARMANT	6,85€	BAG IN BOX	500 CL	34,25€

Cahors

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX
● VRCS007QNM	LE CRESTE AOC CAHORS	3,62€	BAG IN BOX	500 CL	18,10€
● VRCS045QNM	DOMAINE RESSEQUIER LA CADOURQUE VIN AOP CAHORS	3,62€	BAG IN BOX	500 CL	18,10€

Côtes de Gascogne



Ref.: VMCG007QNM

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX
● VBBC009QNM	DOMAINE UBY BLANC SEC IGP CÔTES DE GASCOGNE UBYCUB	4,78€	BAG IN BOX	500 CL	23,90€
● VMCG007QNM	DOMAINE UBY BLANC DOUX IGP CÔTES DE GASCOGNE UBYCUB	7,13€	BAG IN BOX	300 CL	21,40€
● VRCG004QNM	DOMAINE UBY ROUGE IGP CÔTES DE GASCOGNE UBYCUB	4,78€	BAG IN BOX	500 CL	23,90€
● VSCG005QNM	DOMAINE UBY ROSÉ IGP CÔTES DE GASCOGNE UBYCUB	4,78€	BAG IN BOX	500 CL	23,90€
● VBBC002QNM	DOMAINE TARIQUET CHARDONNAY IGP CÔTES DE GASCOGNE	8,33€	BAG IN BOX	300 CL	13,95€
● VBBC004QNM	DOMAINE TARIQUET CLASSIC IGP CÔTES DE GASCOGNE	6,33€	BAG IN BOX	300 CL	19,00€
● VSCG002QNM	DOMAINE TARIQUET ROSÉ DE PRESSÉE IGP CÔTES DE GASCOGNE	7,00€	BAG IN BOX	500 CL	21,00€



RETROUVEZ TOUS LES MILLÉSIMES
SAINT ÉMILION CLOS DES MENUTS
DISPONIBLES SUR NOTRE SITE
WWW.FOIE-GRAS-SARLAT.COM

*Offrez-lui le millésime
de son année de naissance*

GRANDS VINS DE BORDEAUX BLANCS

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX
● VBGS001B19	CLOS FLORIDÈNE AOC GRAVES BLANC 2019	26,80€	BOUTEILLE	75 CL	20,10€
● VBPL001B15	CHÂTEAU MALARTIC LAGRAVIÈRE AOC PESSAC LÉOGNAN BLANC 2015	82,33€	BOUTEILLE	75 CL	61,75€
● VMSS003B15	CHÂTEAU GUIRAUD AOC SAUTERNES BIO 2015	76,93€	BOUTEILLE	75 CL	57,70€
● VMSS004B12	CHÂTEAU DOISY DAËNE AOC SAUTERNES BARSAC 2012	69,53€	BOUTEILLE	75 CL	52,15€

GRANDS VINS DE BORDEAUX ROUGES

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX
● VRBX001B20	CHÂTEAU TIRE PÉ DIEM AOC BORDEAUX 2020	10,93€	BOUTEILLE	75 CL	8,20€
● VR1B001B18	CHÂTEAU BOUTEILLEY AOC 1ER CÔTES DE BORDEAUX 2018	11,73€	BOUTEILLE	75 CL	8,80€
● VRBX002B19	CHÂTEAU TIRE PÉ AOC BORDEAUX BIO 2019	17,67€	BOUTEILLE 	75 CL	13,25€
● VRBS001B19	CHÂTEAU DE SEGUIN AOC BORDEAUX SUPÉRIEUR 2019	13,00€	BOUTEILLE	75 CL	9,75€
● VRLE001B19	CHÂTEAU LES VIEILLES PIERRES AOC LUSSAC SAINT ÉMILION 2019	17,73€	BOUTEILLE	75 CL	13,30€
● VRSE002B19	CHÂTEAU FONROQUE AOC SAINT ÉMILION GRAND CRU ROUGE BIO 2019	51,07€	BOUTEILLE 	75 CL	38,30€
● VRSE003B18	CHÂTEAU GRAND CORBIN D'ESPAGNE AOC SAINT ÉMILION GRAND CRU ROUGE 2018	52,47€	BOUTEILLE	75 CL	39,35€
● VRPC002B19	CHÂTEAU HAUT BAGES LIBERAL AOC PAUILLAC 5ÈME GRAND CRU CLASSÉ BIO 2019	57,80€	BOUTEILLE 	75 CL	43,35€
● VRPC001B14	CHÂTEAU PONTET CANET AOC PAUILLAC ROUGE 5ÈME GRAND CRU CLASSÉ BIO 2014	164,73€	BOUTEILLE 	75 CL	123,55€
● VRSJ001B18	CHÂTEAU TALBOT AOC SAINT JULIEN ROUGE 2018	94,20€	BOUTEILLE	75 CL	70,65€
● VRPO001B19	CHÂTEAU ROUGET AOC POMEROL ROUGE 2019	71,27€	BOUTEILLE	75 CL	53,45



Réf. VRPC002B19

CHAMPAGNE

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX	REMISE	PRIX FINAL
○ VBCE033BNM	BILLECART SALMON RÉSERVE BRUT AVEC ÉTUI	54,94€	BOUTEILLE	75 CL	45,80€	10%	41,20€
○ VBCE032BNM	BRIMONCOURT CUVÉE RÉGENCE BRUT	48,33€	BOUTEILLE	75 CL	36,25€		
○ VBCE017BNM	CHARLES HEIDSIECK RÉSERVE AOC CHAMPAGNE BRUT	51,20€	BOUTEILLE	75 CL	38,40€		
○ VBCE030BNM	RUINART CUVÉE «R» AOC CHAMPAGNE BRUT	63,13€	BOUTEILLE	75 CL	47,35€		
○ VBCE006B07	BOLLINGER RD AOC CHAMPAGNE BRUT 2007 AVEC COFFRET	332,13€	BOUTEILLE	75 CL	249,10€		
○ VBCE018B06	CHARLES HEIDSIECK BLANC DES MILLÉNAIRES AOC CHAMPAGNE BRUT 2006	229,47€	BOUTEILLE	75 CL	172,10€		
○ VBCE031B09	RUINART CUVÉE DOM RUINART AOC CHAMPAGNE BLANC MILLÉSIME 2009	262,47€	BOUTEILLE	75 CL	196,85€		
○ VSCE004BNM	CHARLES HEIDSIECK RÉSERVE AOC CHAMPAGNE ROSÉ 75CL	81,27€	BOUTEILLE	75 CL	60,95€		
○ VSCE005BNM	BILLECART SALMON RÉSERVE BRUT ROSÉ AVEC ÉTUI 75CL	86,94€	BOUTEILLE	75 CL	70,30€	7%	65,20€



Réf. VBCE033BNM

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 SAS 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@cellierdupergord.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 SAS Cellier du Périgord et le client, les deux parties les acceptant sans réserve. Ces conditions générales de vente prévalent 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 79€ (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 6.95€ pour un envoi classique avec le transporteur GLS
- À partir de 14.99€ pour un envoi express (24h) avec le transporteur Chronopost
- À partir de 17.80€ 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@cellierdupergord.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 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@cellierdupergord.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 ou 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@cellierdupergord.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.

12 - Grippe Aviaire

La grippe aviaire 2021/2022 a fortement impacté la filière avicole. En raison des vides sanitaires imposés à nos producteurs locaux, ces derniers sont dans l'impossibilité de nous communiquer des dates de disponibilité ou encore des tarifs fixes sur les produits crus ou mi-cuits. Il vous est cependant possible de consulter ces informations en temps réel sur notre site www.foie-gras-sarlat.com

Paniers Gourmands

COLIS DE NOËL

Réf. J4450

72,85€

- GRIGNOTAGE** 1 Terrine Sylvestre aux Cèpes - 90g
- ENTRÉE** 1 Bloc de Foie Gras de Canard Artisanal - 130g
1 Confit de Cerises Noires au Piment d'Espelette - 40g
1 Vin Blanc AOP Côtes de Bergerac Moelleux - Cuvée Prieuré de Carenac - 75cl
- PLAT** 1 Farçou façon Grand-Mère et ses Pommes de Terre Juteuses Sauce aux Cèpes - 380g
1 Vin Rouge AOP Côtes de Bergerac - Cuvée Prieuré de Carenac - 75cl
- DESSERT** 1 Compote Pomme et Orange aux Epices de Noël **BIO** - 120g
1 Sachet de Sablés Artisanaux du Périgord au Cranberry **BIO** - 50g
- DOUCEURS** 1 Bocal de Fruits au Sirop et au Miel « Trio Fruité » - Abricots, Pruneaux et Figes - 106ml
1 Sachet de Truffes au Chocolat et Cacao - 100g
5 Papillotes de Chocolat et Céréales Craquantes - Révillon Maître Chocolatier - 5x8g
1 valisette Carton Décor « Epicerie Fine » (40.5 x 31.5 x 12.5 cm)
+ 1 Carte de Vœux + 1 Chèque Cadeau de 10€ à valoir sur foie-gras-sarlat.com

CALENDRIER DE L'AVENT DU CELLIER

Réf. J4494

PRIX 79,20€
PRIX REMISÉ

-24%
59,95€

- GRIGNOTAGES** 4 Terrines - 4 x 65g
(Cèpes, Forestière aux Morilles, Campagnarde et à l'Armagnac)
3 Confits - 3 x 50g
(Figes, Oignons, Cerises Noires au Piment d'Espelette)
1 Confit de Cerises Noires au Piment d'Espelette - 40g
1 Confit Extra 4 Fruits Rouges - 28g
1 Confit de Vin de Bergerac au Jus de Truffe du Périgord - 45g
- CONDIMENTS** 1 Moutarde Fine de Dijon - 25g
1 Mélange d'Aromates **BIO** du Périgord - 5g
(Origan, Romarin et Sarriette)
1 Sel de Guérande au Safran du Périgord **BIO** - 30g
- DESSERT** 1 Bloc de Foie Gras - 100g
1 Compote Pomme Orange Epices de Noël **BIO** - 120g
1 Compote Pomme Caramel **BIO** - 45g
- DOUCEURS** 1 Cake Artisanal Thé et Miel - 45g
3 Papillotes de Chocolat et Céréales Craquantes - 3 x 8g
3 Nanoux artisanaux à la Noix du Périgord AOP - 3 x 13g
3 Papillotes « Tendre Guimauve », avec Citation Positive - 3 x 10g
(Parfums Aléatoires : Chocolat Noir, Chocolat au Lait)
1 Miel d'Acacia aux Brisures de Truffes d'Été - 120g
1 Miel de Fleurs - 28g
1 Pâte à Tartiner au Lait et Noisettes - 28g
Sans Huile de Palme - Alain Milliat
1 Assortiment de 5 Tisanes Artisanales **BIO** - 5 x 20g
1 Calendrier de l'Avent Décor Festif 24 Fenêtres (36 x 36 x 5.7 cm)



COFFRET ENFANTS

Réf. J4493

19,45€

- DOUCEURS**
- 1 Sachet Côte Noël Doré - Chocolat Noir et Lait - 50g
 - 1 Pâte à Tartiner au Lait et Noisettes - Sans Huile de Palme - Alain Milliat - 28g
 - 1 Cookie au Chocolat Artisanal - Noix du Périgord et Pépites de Chocolat - 50g
 - 1 Compote Pomme Caramel **BIO** - 45g
 - 1 Papillote de Chocolat et Céréales Craquantes - 1 x 8g
 - 1 Papillote « Skimo », avec Tatouage - 1 x 10g
(Parfums Aléatoires : Cœur Fondant Lait Croustillant, Cœur Fondant Blanc Pétillant)
 - 1 Papillote « Tendre Guimauve », avec Citation Positive - 1 x 10g
(Parfums Aléatoires : Chocolat Noir, Chocolat au Lait)
- 1 Boîte aux Lettres Type « US » Décor Noël (25 x 10 x 22 cm)
+ 1 Carte de Vœux



SHOPPING BAG DÉGUSTATION

Réf. J4454

21,15€

- ENTRÉE**
- 1 Bloc de Foie Gras de Canard - 65g
 - 1 Confit Extra de Cerises Noires - 28g
 - 1 Vin Blanc Moelleux AOP Côtes de Bergerac - 37.5cl
Cuvée « Prieuré de Carenac »
- DOUCEUR**
- 1 Barre de Truffes Fantaisie Nature - 34g
- 1 Sac Papier Décor Noël Argent et Or (25 x 10 x 22 cm)
+ 1 Carte de Vœux + 1 Chèque Cadeau de 10€ à valoir sur foie-gras-sarlat.com

SHOPPING BAG FESTIF

Réf. J4455

23,95€

- ENTRÉE**
- 1 Bloc de Foie Gras de Canard - 100g
 - 1 Confit Extra de Cerises Noires - 28g
 - 1 Vin Blanc AOC Côtes de Bergerac Moelleux - 37.5cl
Château Court Les Mûts - Propriétaire Récoltant
- DOUCEUR**
- 1 Ballotin de Truffes au Chocolat et Cacao - 50g
- 1 Sac Papier Festif Décor Noël Noir et Or (25 x 10 x 22 cm)
+ 1 Carte de Vœux + 1 Chèque Cadeau de 10€ à valoir sur foie-gras-sarlat.com





CORBEILLE APÉRITIVE

RÉF. J4472

28,70€

APÉRITIF 1 Apéritif Artisanal à la Noix 11.5° - 37.5cl

GRIGNOTAGES 1 Terrine Sylvestre aux Cèpes - 90g
1 Terrine Vigneronne au Saint Émilion - 90g
1 Délice de Canard au Jus de Truffe 20% Foie Gras - 90g
1 Tartinade aux Cèpes en Persillade - 100g
1 Corbeille Carton Noir et Cuivre Décor « Savoureux » (27 x 20 x 5 cm)
+ 1 Carte de Vœux + 1 Chèque Cadeau de 10€ à valoir sur foie-gras-sarlat.com

CORBEILLE ÉPICERIE FINE

RÉF. J4474

31,25€

GRIGNOTAGES 1 Terrine Vigneronne au Saint Émilion - 90g
1 Terrine de Canard au Poivre Vert - 65g

ENTRÉE 1 Pâté façon Grand-mère au Foie Gras 20% - 130g
1 Sel au Safran du Périgord **BIO** - 30g
1 Vin Blanc AOC Côtes de Bergerac Moelleux - 37.5cl
Château Court-les-Mûts

DESSERT 1 Sachet de Sablés Artisanaux du Périgord au Cranberry **BIO** - 50g

2 Pailles en Bambou Réutilisables avec Pochette de Rangement en Coton et Goupillon
1 Corbeille Bois ajouré « Origami » (28 x 19 x 6,5 cm)
+ 1 Carte de Vœux + 1 Chèque Cadeau de 10€ à valoir sur foie-gras-sarlat.com





LYRE
À FOIE GRAS
OFFERTE

CUBE À FOIE GRAS SAVOUREUX

RÉF. J4488

34,40€

- 1 Foie Gras de Canard entier - 180 g
- 1 Lyre à Couper le Foie Gras
- 1 Coffret Cube Décor « Savoureux » (12.5 x 11 x 10.5 cm)



PANIER MON P'TIT MARCHÉ

RÉF. J4470

35,20€

- GRIGNOTAGES** 1 Terrine de Campagne au Magret Fumé - 90g
- 1 Terrine Vigneronne au Saint Émilion - 90g
- 1 Vin Rouge AOC Cahors - Domaine Lafon - Propriétaire Récoltant - 37.5cl

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

- 1 Panier Ovale en Métal et Toile de Jute avec Anses (28 x 20 x 10 cm)
- + 1 Carte de Vœux + 1 Chèque Cadeau de 10€ à valoir sur foie-gras-sarlat.com

PLATEAU P'TIT DÉJ

RÉF. J4498

35,40€

- DOUCEURS** 1 Cake Artisanal Thé et Miel - 80g
- 1 Compote Pomme, Orange et Epices **BIO** - 120g
- 1 Sachet de Mini Biscottes Artisanales Briochées - 50g

- GOURMANDISES** 1 Confiture Extra aux 4 Fruits Rouges - 120g
- 1 Miel de Fleurs - 28g
- 1 Pâte à Tartiner au Lait et Noisettes - Sans Huile de Palme - Alain Milliat - 28g

- BOISSONS** 1 Nectar d'Abricot du Roussillon - Artisan Fruitier « Patrick Font » - 25cl
- 1 Assortiment de 5 Tisanes Artisanales **BIO** - 5 x 20g
- 1 Cuillère « J'aime Le Chocolat Chaud » Equateur 71% Cacao - 35g
- Bovetti Artisan Chocolatier en Périgord

- 1 Plateau rectangulaire en Bois avec Poignées en Corde (28 x 25 x 5 cm)
- + 1 Carte de Vœux + 1 Chèque Cadeau de 10€ à valoir sur foie-gras-sarlat.com



COFFRET HAUTE GASTRONOMIE

RÉF. J4473

PRIX 44,55€
PRIX REMISÉ
-10% 39,95€

GRIGNOTAGE 1 Terrine Vigneronne au Saint Émilion - 90g

ENTRÉE 1 Bloc de Foie Gras de Canard - 80g
1 Confit Extra de Figues - 28g
1 Vin Blanc Moelleux AOP Côtes de Bergerac - Prieuré de Carénac - 75cl

DESSERT 1 Cookie Artisanal aux Noix du Périgord et Pépites de Chocolat - 50g
1 Douceur Cerises façon Forêt Noire - 120g

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

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

COFFRET TERROIR

RÉF. J4502

43,65€

GRIGNOTAGES 1 Tartinade aux Tomates et Piment du Périgord - 100g
1 Sachet de Mini Biscottes Artisanales Briochées à la Figue - 50g
Biscuiterie Artisanale Lou Cocal

**AUTOUR
DU FOIE GRAS** 1 Délice de Foie Gras au Jus de Truffe 20% Foie Gras - 130g
1 Vin Blanc Moelleux **IGP Périgord** - 75cl
"Sens Dessus Dessous"

PLAT 1 Préparation pour Omelette aux Cèpes - 10g
Moulin du Val
1 Mélange d'Aromates **BIO** du Périgord - 5g
Origan, Romarin et Sarriette

GOURMANDISES 1 Pain d'Épices Artisanal aux Figues et Noix - 80g
1 Préparation pour Panna Cotta Caramel au Beurre Salé - 70g
Moulin du Val

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

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

COFFRET TOUT CHOCOLAT

RÉF. J4458

54,00€

- AUTOUR DU CHOCOLAT**
- 1 Sachet de Truffes au Chocolat et Cacao - 100g
 - 1 Sachet de Pruneaux Enrobés de Chocolat noir - 100g
 - 1 Gâteau Artisanal aux Noix du Périgord et Chocolat - 80g
 - 1 Sachet d'Amandes Enrobées de Chocolat - 90g
 - 1 Tablette de Chocolat Noir et Piment d'Espelette - 100g
 - Bovetti Artisan Chocolatier en Périgord
 - 1 Sachet de Caprices de Cupidon - 50g
 - 1 Ballotin d'Assortiment de Chocolats - Artisan Chocolatier Guinguet - 100g
 - 1 Pâte à Tartiner au Lait et Noisettes - Sans Huile de Palme - Alain Milliat - 28g

BOISSON 1 Nectar de Poire Williams - 20cl - Alain Milliat

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

SAC PIQUE-NIQUE ISOTHERME

RÉF. J4461

60,50€

- GRIGNOTAGES**
- 1 Terrine Sylvestre aux Cèpes - 90g
 - 1 Rillettes de Porc Confités dans la Graisse de Canard - 130g
 - 1 Saucisse Sèche Artisanale de Canard - 250g
- ENTRÉE**
- 1 Bloc de Foie Gras de Canard (Bocal Twist Off) - 120g
 - 1 Confit d'Oignons - 50g
 - 1 Vin Blanc AOC Côtes de Gascogne - 75cl
 - Domaine Tariquet « Cuvée Classic » - Propriétaire Récoltant
- DOUCEUR**
- 1 Cake Artisanal Thé et Miel - 80g
- BOISSONS**
- 1 Bière Ambrée Ratz - Brasserie Artisanale du Quercy - 33cl
 - 1 Bière Blonde Brassée 24 - Brasserie Artisanale de Sarlat - 33cl

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

PANIER MON GROS MARCHÉ

RÉF. J4471

56,70€

- GRIGNOTAGE**
- 1 Terrine Vigneronne au Saint Émilien - 90g
- ENTRÉE**
- 1 Bloc de Foie Gras de Canard **IGP du Sud-Ouest** - 100g
 - 1 Confit d'Oignons - 50g
- PLAT**
- 1 Cassoulet aux Manchons de Canard Confités - 760g
 - 1 Vin Rouge AOC Cahors - Domaine Lafon - Propriétaire Récoltant - 75 cl
- DESSERT**
- 1 Sachet de Sablés Artisanaux du Périgord au Cranberry **BIO** - 50g
 - 1 Douceur Cerises façon Forêt Noire - 120g
- DOUCEUR**
- 1 Barre de Nougat Tendre aux Amandes - 50g

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

COLIS GOURMAND

RÉF. J4465

- GRIGNOTAGES** 1 Terrine Vigneronne au Saint-Émilion - 90g
1 Terrine Sylvestre aux Cèpes - 90g
1 Rillettes de Porc Confités dans la Graisse de Canard - 80g
- ENTRÉE** 1 Bloc de Foie Gras de Canard - 120g
1 Confit de Figues - 50g
1 Vin Blanc AOC Côtes de Bergerac Moelleux - 75 cl
Château Pecany - Propriétaire Récoltant **BIO**
- PLAT** 2 Cuisse de Canard cuites sous la Graisse - 380g
1 Vin Rouge AOP Côtes de Bergerac - Cuvée Prieuré de Carenac - 75 cl
- DESSERT** 1 Sachet de Sablés Artisanaux du Périgord au Cranberry **BIO** - 50g
1 Douceur Cerises façon Forêt Noire - 120g
- DOUCEURS** 1 Ballotin de Truffes au Chocolat et Cacao - 100g
1 Barre de Nougat Tendre aux Amandes - 50g

PANIER GOURMAND ISOTHERME

RÉF. J4460

- GRIGNOTAGES** 1 Terrine de Campagne à l'Ail des Ours - 90g
1 Délice d'Aubergines et Olives noires - 90g
1 Rillettes de Porc Confités dans la Graisse de Canard - 80g
1 Sachet de Mini-Biscottes Briochées à la Figue - 50g
1 Vin Rosé AOC Côtes de Bergerac - Château Pecany - 75 cl
- ENTRÉE** 1 Bloc de Foie Gras de Canard Artisanal - 130g
1 Confit d'Oignons - 50g
- PLAT** 1 Jambonneau à l'Ancienne - 350g
1 Moutarde Fine de Dijon - 25g
1 Vin Rouge AOC Cahors - Domaine Lafon - Propriétaire Récoltant - 75 cl
- DOUCEUR** 1 Sachet de Sablés Artisanaux du Périgord au Cranberry **BIO** - 50g

1 Panier Isotherme avec Anses Coloris Noir
(44.5 x 28 x 22 cm)
+ 1 Carte de Vœux
+ 1 Chèque Cadeau de 10€
à valoir sur foie-gras-sarlat.com

PRIX 83,05€
PRIX REMISÉ
-6% 77,95€

PANIER GOURMAND SANS PORC SANS ALCOOL

RÉF. J4495

- GRIGNOTAGES** 1 Délice d'Aubergines et Olives noires - 90g
1 Tapenade d'Olives Noires - 90g
1 Rillettes d'Oie Confités - 200g
1 Tartinade de Poivrons et Patates Douces 100g
- ENTRÉE** 1 Foie Gras de Canard Entier - 120g
1 Confit Extra de Figues - 28g
- DOUCEURS** 1 Douceur Cerises façon Forêt Noire - 120g
1 Sachet de Sablés Artisanaux du Périgord au Cranberry **BIO** - 50g
1 Sachet de Caprices de Cupidon - 100g
- BOISSONS** 1 Boisson Sans Alcool au Profil Muscat Doux **BIO** - 70 cl
Domaine « Le Petit Béret » - Propriétaire Récoltant **BIO**
1 Boisson Sans Alcool au Profil Pinot Noir **BIO** - 70 cl
Domaine « Le Petit Béret » - Propriétaire Récoltant **BIO**

1 Valisette Carton au Décor Festif
(40.5 x 31.5 x 12.5 cm)
+ 1 Carte de Vœux
+ 1 Chèque Cadeau de 10€
à valoir sur foie-gras-sarlat.com

PRIX 85,13€
PRIX REMISÉ
-6% 79,95€

BOÎTE À CHAPEAU SAVOUREUSE

RÉF. J4468

84,05€

- GRIGNOTAGES** 1 Rillettes de Porc Confités dans la Graisse de Canard - 80g
1 Tartinade aux Tomates et Piment du Périgord - 100g
1 Sachet de Mini Biscottes Artisanales Briochées à la Figue - 50g
Biscuiterie Artisanale Lou Cocal
- AUTOUR
DU FOIE GRAS** 1 Foie Gras de Canard Entier - 180g
1 Confit Extra de Figues - 28g
1 Boîte de 2 Fluteaux de Jambon au Foie Gras de Canard - 200g
- ASSORTIMENT
POUR SALADE
SARLADAISE** 1 Gésiers de Canard Confités - 380g
1 Huile de Noix Tradition - Moulin du Val - 4 cl
1 Sel au Safran du Périgord **BIO** - 30g
1 Vin Blanc AOC Côtes de Gascogne - 75 cl
Domaine Tariquet « Classic » - Propriétaire Récoltant

1 Boîte à Chapeau Décor « Savoureux » (12 x 33.5 cm)
+ 1 Carte de Vœux + 1 Chèque Cadeau de 10€ à valoir sur foie-gras-sarlat.com



COLIS GRAND GOURMAND

RÉF. J4466

105,45€

- GRIGNOTAGES** 1 Pâté façon Grand-mère au Foie Gras 20% - 130g
1 Terrine Sylvestre aux Cèpes - 180g
1 Délice de Canard au Jus de Truffe 20% Foie Gras - 130g
1 Rillettes de Porc Confités dans la Graisse de Canard - 130g
1 Terrine Vigneronne au Saint Émilion - 180g
1 Tartinade aux Tomates et Piment du Périgord - 100g
- ENTRÉE** 1 Foie Gras de Canard Entier Artisanal (Bocal Twist-off) - 180g
1 Confit d'Oignons - 50g
1 Vin Blanc AOC Côtes de Gascogne - 75 cl
Domaine Tariquet - Sauvignon - Propriétaire Récoltant
- PLAT** 1 Cassoulet aux Manchons de Canard Confités - 760g
1 Jambonneau à l'Ancienne - 350g
1 Moutarde Fine de Dijon - 25g
1 Vin Rouge AOC Cahors - Domaine Lafon - Propriétaire Récoltant - 75 cl
- DOUCEUR** 1 Sachet de Truffes au Chocolat et Cacao - 100g

1 Valisette Carton au Décor Festif (40.5 x 31.5 x 12.5 cm)
+ 1 Carte de Vœux + 1 Chèque Cadeau de 10€ à valoir sur foie-gras-sarlat.com



LE BANQUET DE NOBEL

RÉF. J4504

PRIX ~~138,50€~~
PRIX REMISÉ
-13% **119,95€**

- VIN** 1 Vin Rouge ICP Aude Hauterive **BIO** - 75 cl
 Domaine de Cigalus
- AUTOUR DU FOIE GRAS** 1 Verrine de Foie Gras de Canard Entier - 120g
 1 Confit de Vin de Bergerac au Jus de Truffes du Périgord - 45g
- PLAT** 1 Caille Royale Fourrée Farce au Foie Gras 20% - 350g
 1 Préparation pour Risotto aux Giroles - 400g
 Moulin du Val
 1 Brisure de Truffe d'Été Tuber Aestivum - 25g
- DOUCEUR** 1 Sachet de Noix du Périgord au Chocolat de Rocamadour - 100g

1 Coffret Rectangle en Bois Coloris Or/Noir Décor Feuilles (35 x 21 x 12,5 cm)
 + 1 Carte de Vœux + 1 Chèque Cadeau de 10€ à valoir sur foie-gras-sarlat.com



GUEULETON DU CELLIER

RÉF. J4467

179,20€

- APÉRITIF** 1 Apéritif Artisanal à la Noix 11.5° - 37.5 cl
- GRIGNOTAGES** 1 Terrine Vigneronne au Saint Émilion - 90g
 1 Délice d'Aubergines et Olives noires - 90g
 1 Terrine Sylvestre aux Cèpes - 90g
- SPÉCIALITÉS** 1 Jambonneau à l'Ancienne - 350g
 1 Magret de Canard Fourré au Foie Gras (20%) - 380g
 1 Pâte façon Grand-mère au Foie Gras 20% - 130g
 1 Délice de Canard aux Poivrons Graines de Sésame 20% Foie Gras - 130g
 1 Délice de Canard aux Olives et Parmesan 20% Foie Gras - 130g
- ENTRÉE** 1 Foie Gras de Canard Entier Artisanal - 300g
 1 Confit de Figues - 50g
- PLAT** 1 Cocotte de Volaille au Magret Fumé et Potimarron - 600g
 1 Enchaud à la Périgourdine (Confit de Porc) - 400g
 1 Vin Rouge AOC Lussac St Émilion - 75 cl
 Château Les Vieilles Pierres - Propriétaire Récoltant
- DOUCEURS** 1 Compote Pomme Orange Epices de Noël **BIO** - 120g
 1 Ballotin de Truffes au Chocolat et Cacao - 200g

1 Valisette en Carton au Décor Festif avec Poignée (54 x 36 x 12,5 cm)
 + 1 Carte de Vœux + 1 Chèque Cadeau de 10€ à valoir sur foie-gras-sarlat.com



OFFRE EXCEPTIONNELLE !
POUR L'ACHAT D'UN

Coffret Tariquet

LES FRAIS DE PORT VOUS SONT
OFFERTS !*

* frais de port GLS ou Point Relais uniquement

COFFRET TARIQUET

RÉF. J4452

40€

- GRIGNOTAGE** 1 Terrine Vigneronne au Saint Émilien - 90g
- AUTOUR DU FOIE GRAS** 1 Bloc de Foie Gras de Canard (Bocal Twist Off) - 80g
1 Confit Extra de Cerises Noires - 28g
1 Vin Blanc AOC Côtes de Gascogne - 75 cl
Domaine Tariquet « Cuvée Classic » Propriétaire Récoltant
- DESSERT** 1 Bocal de Pruneaux au Sirop et Caramel - 106 ml
1 Assortiment de 5 Mini-Financiers - 55g
- DOUCEURS** 1 Barre de Truffes au Chocolat et Cacao - 34g
3 Papillotes de Chocolat et Céréales Craquantes - 3 x 8g

1 Valisette Carton au Décor Festif (39,5 x 19,5 x 12,5 cm)
+ 1 Carte de Vœux + 1 Chèque Cadeau de 10€ à valoir sur foie-gras-sarlat.com



ASSORTIMENT DÉCOUVERTE DES 3 VINS OFFRE SPÉCIALE FÊTES

Domaine Voie Blanche les Joualles Vin du Périgord **BIO**
2020 75cl, Champagne Plinguier Potel AOC Champagne
Brut 75cl, Château Vari AOC Monbazillac **BIO** 2017 75cl
225 CL - **BOUTEILLES**

X13426

PRIX

50,00€

22,22€ les 100 CL

LOT DE 2 WHISKIES LASCAW 5 ANS ET 15 ANS DISTILLERIE DU PÉRIGORD BLENDED MALT SCOTCH

6 X 33 CL - **BOUTEILLES**
X13487

PRIX 97,70€

PRIX REMISÉ

83,05€

59,32€ les 100 CL

Nouveau



FRAIS DE PORT

FRANCO
À PARTIR DE 79€

À PARTIR DE 6,95€ AVEC SUIVI COLIS

14,99€ SI TRANSPORT URGENT POUR PRODUITS FRAIS (RÉFÉRENCES OU LOTS AVEC PRODUITS U OU N)

OFFERTS À PARTIR DE 79€ D'ACHAT

Les Conditions Générales de Vente sont disponibles sur www.foie-gras-sarlat.com
SAS 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