



CELLIER DU PÉRIGORD

Traditions et Nouveautés depuis 50 ans



www.foie-gras-sarlat.com

Catologue 2023-2024

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 Périgourdines
- 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 Cuisses Confites
- 19 Produits Confits
- 20 Cassoulets Gourmands
- 21 Plats Cuisinés et Accompagnements
- 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 du Périgord
- 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 Cafés, Jus de Fruits et Boissons sans Alcool

VINS ET ALCOOLS

- 31 Apéritifs Régionaux
- 32 Eaux-de-vie Régionales et Fruits à l'Alcool
- 33-34 Bières Artisanales et Régionales
- 34 Bières du Monde
- 35 Rhums, Gins et Vodka
- 36 Whiskies
- 37-40 Carte Des Vins
- 41 Champagnes et Vins de Prestige

POUR OFFRIR

- 43-52 Coffrets Cadeaux et Paniers Gourmands
- 42 Conditions Générales de Vente

Qui sommes nous ?



Albert
Secondat
1973 à 1979



Gérard
et Michel
Secondat
1979 à 2008



François
Secondat
2008 à ce jour

NOTRE HISTOIRE

Situé au cœur du Périgord Noir, dans la cité médiévale de Sarlat, le Cellier du Périgord est une épicerie fine spécialisée dans les produits du terroir. Créée il y a **50 ans** (1973) par **Albert Secondat**, notre entreprise familiale a été gérée par déjà 3 générations.

Fondateur du Cellier du Périgord, Albert Secondat, anciennement «marchand de vin» chez Alexis Lichine, avait décidé d'appliquer à la gastronomie périgourdine, le même principe de sélection des vins, pour les proposer à une clientèle raffinée. 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. 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, magrets, confits (...) au plus grand nombre, et de bénéficier d'un canal de vente fiable et pérenne.

50 ANS PLUS TARD, LE PRINCIPE N'A PAS CHANGÉ !

Aujourd'hui encore, nous travaillons main dans la main avec les meilleurs producteurs de la région, qui fabriquent l'essentiel de nos spécialités périgourdines. Retrouvez tous nos produits dans nos 5 boutiques de Sarlat, Domme, Vézac, Montignac et Brive-la-Gaillarde, qui vous accueillent et vous conseillent depuis 1973 !



CELLIER DU PÉRIGORD
24200 SARLAT



CELLIER DU PÉRIGORD
24290 MONTIGNAC



CELLIER DU PÉRIGORD
24250 DOMME



CELLIER DU PÉRIGORD
24220 VÉZAC



CELLIER DU PÉRIGORD
19100 BRIVE



www.foie-gras-sarlat.com

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

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

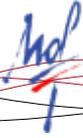


Nos Engagements



DÉMARCHE QUALITÉ

Parce que votre satisfaction reste notre priorité, le Cellier du Périgord est engagé depuis déjà plusieurs années dans une démarche qualité avec ses producteurs et ses fournisseurs. Des échanges réguliers ont lieu afin de vous garantir des produits de la plus haute qualité.



LOCAVORE

99,8% de nos produits sont d'origine France

93,5% de nos produits sont d'origine Sud-Ouest

Fort de son engagement dans le respect des équilibres naturels et de la biodiversité, le Cellier du Périgord est également un acteur majeur du commerce locavore en Périgord et favorise les circuits courts grâce à ses producteurs locaux.

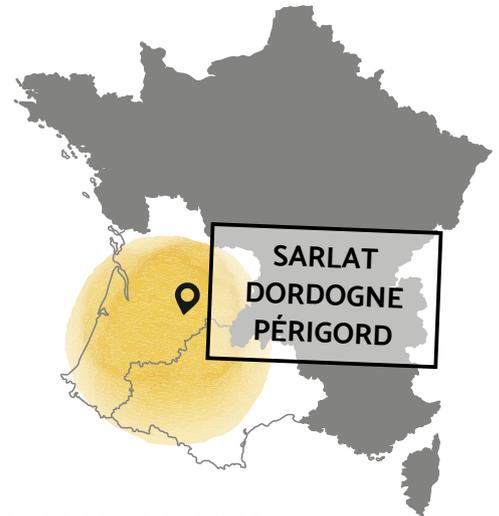
PRODUITS
LOCAUX

RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

Le Cellier du Périgord s'engage pour la nature.

Pour cela, nous avons mis en place plusieurs actions afin de réduire notre impact sur notre écosystème :

- Particules de calage BIO, biodégradables et compostables.
- Valisettes en carton label FSC, fabriquées à partir de forêts gérées durablement.
- Frisure 100% issue de papier recyclé.
- Utilisation de Palox bois afin de réduire l'utilisation de films plastiques.
- Retraitement des cartons d'emballage.
- Installation de ruches sur le site de notre boutique de Vézac, pour favoriser la biodiversité et lutter contre la disparition des abeilles.



MISE EN PLACE D' ACTIONS SOCIALES

«L'homme est au cœur de notre réussite.»

Le Cellier du Périgord travaille en partenariat avec un Établissement et Service d'Aide par le Travail (ESAT). Grâce à vos commandes de colis de fin d'année, vous soutenez des personnes handicapées en les aidant à s'insérer socialement et professionnellement.

SATISFACTION CLIENTS

La satisfaction clients comme priorité : nous nous donnons à 100% pour remplir cette mission.

97%

DE CLIENTS
SATISFAITS

*RÉSULTAT ENQUÊTE
SATISFACTION CLIENTS
PARTICULIERS 2022



Foie Gras d'Oie entier du Périgord
Réf. C4068 et C4069Bloc de Foie Gras d'Oie du Périgord
Réf. C4073 à C4075Bloc de Foie Gras de Canard
du Périgord truffé
Réf. C325Tous les produits de cette page sont stérilisés (cuits à 105°C en bocal ou en boîte métal).
Conservation jusqu'à 4 ans à température ambiante.

FOIES GRAS ENTIERS

PRIX 60€90
PRIX REMISÉ
42€50
SOIT 13€81 LES 100 G



LOT DE 2 FOIE GRAS
DE CANARD ENTIER 180G
SOIT 360G
Réf. X13486

RÉF.	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
FOIE GRAS D'OIE ENTIER DU PÉRIGORD				
C4068	20€50	BOCAL 4 PARTS	180 G	36€90
C4069	23€12	BOCAL 3 PARTS	130 G	30€05
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER DU PÉRIGORD				
C308	18€12	BOCAL 3 PARTS	130 G	23€55
C309	17€64	BOCAL 4 PARTS	180 G	30€85
C425	17€33	BOÎTE 4 PARTS	200 G	34€65
C310	17€32	BOCAL 6/7 PARTS	300 G	51€95
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER DE BARBARIE				
C477	18€82	BOCAL 4 PARTS	190 G	35€75

BLOCS DE FOIE GRAS

RÉF.	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX	REMISE	PRIX FINAL
BLOC DE FOIE GRAS D'OIE DU PÉRIGORD AVEC 50% MORCEAUX						
C4075	18€69	BOÎTE 1 PART	65 G	14€95	18%	12€15
C4074	15€20	BOÎTE 2 PARTS	100 G	18€00	19%	15€20
C4073	13€90	BOÎTE 4 PARTS	200 G	33€50	22%	26€20

RÉF.	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD DU PÉRIGORD AVEC 30% MORCEAUX				
C4162	13€77	BOÎTE 1 PART	65 G	8€95
C4163	13€95	BOÎTE 2 PARTS	100 G	13€95
C322	13€98	BOÎTE 4 PARTS	200 G	26€95

RÉF.	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX	REMISE	PRIX FINAL
BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD						
C4135	18€90	BOCAL 3 PARTS	120 G	26€95	41%	15€90

FOIES GRAS TRUFFÉS

RÉF.	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD DU PÉRIGORD TRUFFÉ 3%				
C325	20€50	BOÎTE 3 PARTS	130 G	26€65
FOIE GRAS D'OIE ENTIER DU PÉRIGORD TRUFFÉ 5%				
C4066	34€28	BOÎTE 4 PARTS	180 G	61€70

PRIX 53€90
PRIX REMISÉ
36€45
SOIT 9€11 LES 100 G



LOT DE 2 BLOCS DE FOIE GRAS
DE CANARD 200G
SOIT 400G
Réf. X13512



PRIX
7€50
SOIT 7€50 LES 100 G

SEL DE GUÉRANDE
À LA TRUFFE D'ÉTÉ
SALIÈRE 100G
Réf. C4139



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 dès réception.

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

RÉF.	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
M502	21 ^{€29}	SOUS-VIDE 10 PARTS	400 G	85^{€15}
M537	23 ^{€98}	SOUS-VIDE 5 PARTS	250 G	59^{€95}



Foie Gras de Canard entier mi-cuit au torchon
Réf. M502

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

RÉF.	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
M5562	13 ^{€65}	BOÎTE 3 PARTS	130 G	17^{€75}
M5563	12 ^{€38}	BOÎTE 4 PARTS	200 G	24^{€75}
M5564	11 ^{€73}	BOÎTE 8 PARTS	400 G	46^{€90}
M5565	9 ^{€32}	BOÎTE 20 PARTS	1000 G	93^{€15}

RÉF.	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
M520	18 ^{€19}	BOCAL 4 PARTS	180 G	32^{€75}
M521	17 ^{€72}	BOCAL 6 À 7 PARTS	300 G	53^{€15}
M5567	10 ^{€09}	BARQUETTE 10 PARTS	500 G	50^{€45}



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

FOIES GRAS MI-CUITS

POUR UN MARIAGE SUCRÉ-SALÉ PARFAITEMENT ÉQUILIBRÉ...



LOT DE 4 CONFITS

POUR FOIE GRAS SOIT 95G

Confit de Figues 50g, Confit d'Oignons 50g
Confit de Cerises noires au Piment d'Espelette 50g
Confit de vin de Bergerac
au jus de Truffes du Périgord 45g
Réf. X13438



PAIN D'ÉPICES ARTISANAL FIGES ET NOIX 200G

6 à 8 parts
D772



Réf. D772



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

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 dès réception.

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	15 ^{€38}	BARQUETTE 6 À 7 PARTS	320 G	49 ^{€20}
FOIE GRAS DE CANARD MARBRÉ				
❄️ M507	20 ^{€53}	BARQUETTE 4 PARTS	180 G	36 ^{€95}



FOIE GRAS DE CANARD MARBRÉ
Réf. M507

Lobe de Foie Gras de Canard entier
Réf. M503



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

RÉF.	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX	REMISE	PRIX FINAL
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT AU PIMENT D'ESPELETTE						
❄️ M5532	21 ^{€30}	BARQUETTE OPERCULÉE SOUS-VIDE	200 G	42 ^{€60}		
3 ROULEAUX DE FOIE GRAS ENTIER CUITS AU SEL (PIMENT, NATURE, POIVRE)						
❄️ M5530	15 ^{€50}	SOUS-VIDE	150 G	31 ^{€40}	25%	23 ^{€25}
LOBE DE FOIE GRAS ENTIER DE CANARD AU POIVRE MI-CUIT						
❄️ M504	15 ^{€38}	BARQUETTE 6 À 7 PARTS	320 G	49 ^{€20}		
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER AU POIVRE DE SARAWAK						
❄️ M509	21 ^{€64}	BARQUETTE 4 PARTS	180 G	38 ^{€95}		
NECTAR DE FOIE GRAS DE CANARD FIGUES ET COING MI-CUIT						
❄️ M511	21 ^{€00}	BARQUETTE 4 PARTS	180 G	37 ^{€80}		
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT TRUFFÉ 10%						
❄️ M5555	46 ^{€30}	BARQUETTE OPERCULÉE SOUS-VIDE	200 G	92 ^{€60}		

FOIES GRAS MI-CUITS



LOT DE 2 LOBES DE FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT (2X320G)
+ 1 Lyre à couper le Foie Gras
+ 1 Confit d'Oignon 50g
Réf. X13050

Foie Gras de Canard entier au Poivre de Sarawak
Réf. M509



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



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.	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX	REMISE	PRIX FINAL
LOBE DE FOIE GRAS DE CANARD CRU						
❄️ U1262	9 ^{€98}	SOUS-VIDE (CONSERVATION 12 JOURS)	440G +/- 65G	43 ^{€90}		
LOBE DE FOIE GRAS DE CANARD CRU DÉVEINÉ						
❄️ U1264	12 ^{€15}	SOUS-VIDE (CONSERVATION 12 JOURS)	390G +/- 65G	47 ^{€40}		
LOT DE 2 FOIES GRAS DE CANARD CRUS						
❄️ U951	9 ^{€47}	SOUS-VIDE (CONSERVATION 12 JOURS)	880G +/- 100G	87 ^{€80}	5%	83 ^{€30}
LOT TERRINE EN PORCELAIN ET LOBE DE FOIE GRAS DE CANARD CRU						
❄️ X13347	11 ^{€35}	SOUS-VIDE (CONSERVATION 12 JOURS)	440G +/- 50G	54 ^{€35}	8%	49 ^{€95}
LOT TERRINE EN PORCELAIN ET LOBE DE FOIE GRAS DE CANARD CRU DÉVEINÉ						
❄️ X13348	13 ^{€58}	SOUS-VIDE (CONSERVATION 12 JOURS)	390G +/- 50G	57 ^{€85}	8%	52 ^{€95}

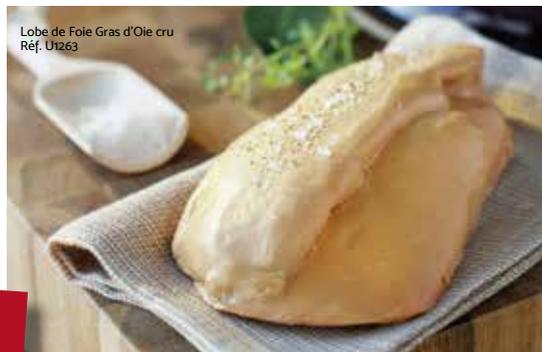
Lobe de Foie Gras de Canard cru
Réf. U1262



FOIES GRAS CRUS D'OIE SOUS-VIDE

RÉF.	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
LOBE DE FOIE GRAS D'OIE CRU				
❄️ U1263	12 ^{€74}	SOUS-VIDE (CONSERVATION 12 JOURS)	780 G +/- 80 G	99 ^{€40}
LOBE DE FOIE GRAS D'OIE CRU DÉVEINÉ				
❄️ U1261	14 ^{€70}	SOUS-VIDE (CONSERVATION 12 JOURS)	700 G +/- 50 G	102 ^{€90}

Lobe de Foie Gras d'Oie cru
Réf. U1263



*Réalisez vos terrines
et Foies Gras poêlés maison
avec nos Foies Gras crus*

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

FOIES GRAS ET VIANDES CRUS

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

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

❄️ **LOT DE 3 MAGRETS
D'OIE DU PÉRIGORD CRUS**
sous-vide - 990 G, +/-90 G
U1267

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

❄️ **LOT DE 3 MAGRETS DE
CANARD DU PÉRIGORD CRUS**
sous-vide - 1050 G, +/-110 G
U1268



! Information : les produits présentés sur cette page sont susceptibles de subir des évolutions de tarif au cours de la durée de vie de ce catalogue. N'hésitez pas à consulter notre site www.foie-gras-sarlat.com

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 dès réception. Congélation possible. DLC 8 jours environ.



SERGE LACROIX est un homme passionné, boucher et propre éleveur de ses bêtes. Il 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 et 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.

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 cœur d'un morceau de viande tendre et savoureux.



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

Côte de Bœuf de Dordogne au Foie Gras
Réf. U1064



VIANDES CRUES DU PÉRIGORD
SOUS-VIDE

6 Paupiettes de Veau
Incluses dans le colis de
Veau de Dordogne
Réf. U1122



SUBLIMEZ VOS VIANDES

RÉF.	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
A6069	5 ^{€95}	BOCAL	100 G	5^{€95}
SAUCE AUX MORILLES CUISINÉES AU JUS DE TRUFFES NOIRES DU PÉRIGORD				
A6068	6 ^{€75}	BOCAL	100 G	6^{€75}
SAUCE PÉRIGUEUX TRUFFÉE 1.5%				
A6059	9 ^{€05}	BOCAL	100 G	9^{€05}

RÉF. PRIX AU 100 G CONDITIONNEMENT POIDS NET PRIX

COLIS DE BŒUF DE DORDOGNE RACE LIMOUSINE

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

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

CÔTE DE BŒUF RACE LIMOUSINE MATURATION 10 JOURS MINIMUM

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

CÔTE DE BŒUF DE DORDOGNE AU FOIE GRAS

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

ESCARGOT DE BŒUF AU BEURRE DE TRUFFE 3%

❄️ **U1062** 4^{€94} SOUS-VIDE 5 PARTS 850 G +/-85 G **41^{€95}**

LOT DE 4 STEAKS DE BŒUF

❄️ **U1115** 3^{€13} SOUS-VIDE 800 G +/-100 G **25[€]**

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 paupiettes (~480 g), blanquette sans os (~800 g), tendrons (~250 g)

❄️ **U1122** 2[€] SOUS-VIDE 15 PARTS 3 KG +/-300 G **59^{€99}**

LOT DE 4 CÔTES DE VEAU

❄️ **U1120** 2^{€61} SOUS-VIDE 800 G +/-80 G **20^{€90}**

LOT DE 4 ESCALOPES DE VEAU

❄️ **U1119** 4^{€14} SOUS-VIDE 500 G +/-50 G **20^{€70}**



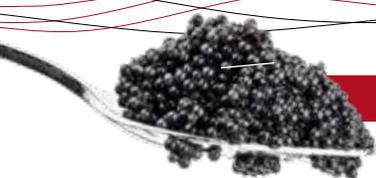
Réf. A6069



Réf. A6068



Réf. A6059



CAVIARS D'AQUITAINE

RÉF.	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX	REMISE	PRIX FINAL
BEURRE DE CAVIAR DE NEUVIC À 33%						
U984	64 ^{€22}	BOÎTE	45 G	28 ^{€90}		
CAVIAR D'ESTURGEON -L'IMPERTINENT- PÉRIGORD NOIR						
U1077	215 ^{€50}	BOÎTE	30 G	64 ^{€65}		
U953	209 ^{€70}	BOÎTE	50 G	104 ^{€85}		
U1078	199 ^{€30}	BOÎTE	100 G	199 ^{€30}		
CAVIAR D'AQUITAINE -PERLITA- DE L'ESTURGEONNIÈRE						
U1088	200 ^{€49}	BOÎTE	20 G	53 ^{€49}	24%	40 ^{€10}
U1089	260 ^{€83}	BOÎTE	30 G	78 ^{€25}		
U1091	177 ^{€90}	BOÎTE	50 G	118 ^{€35}	24%	88 ^{€95}
CAVIAR DE NEUVIC -NANO-						
U1071	342 ^{€00}	BOÎTE	10 G	34 ^{€20}		
CAVIAR DE NEUVIC -SIGNATURE-						
U1092	259 ^{€45}	BOÎTE	100 G	259 ^{€45}		



-4%

PRIX 205^{€70}

PRIX REMISE

196^{€75}

SOIT 327^{€90} LES 100 G

LOT DE 6
CAVIARS -NANO-
6X10G SOIT 60G
Réf. X13143



PRIX
147^{€00}

COFFRET
CAVIAR D'ESTURGEON
«LE CLASSIQUE» 30G
+ VODKA 35CL
Réf. U1270



POISSONS PRÉPARÉS DANS LE SUD-OUEST

POISSONS PRÉPARÉS DANS LE SUD-OUEST EN CONSERVE

RÉF.	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX	REMISE	PRIX FINAL
4B RILLETTES DE SAUMON D'ÉCOSSE BIO						
C4030	9 ^{€00}	BOCAL	90 G	8 ^{€10}		
4B RILLETTES DE SAUMON D'ÉCOSSE BIO AU PIMENT D'ESPELETTE						
C4031	9 ^{€17}	BOCAL	90 G	8 ^{€25}		
4B RILLETTES DE TRUITE DES PYRÉNÉES BIO						
C4032	8 ^{€56}	BOCAL	90 G	7 ^{€70}		
FOIE DE LOTTE						
C4033	9 ^{€56}	BOCAL	90 G	8 ^{€60}		
4B TRIO DE RILLETTES D'ANGRESSE BIO						
Saumon d'Écosse, Saumon d'Écosse au piment d'Espelette, Truite des Pyrénées						
X13352	7 ^{€94}	BOCAL 3 X 90 G	270 G	24 ^{€05}	-10%	21 ^{€45}



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	15 ^{€00}	SOUS-VIDE	110 G	16 ^{€50}
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	12 ^{€63}	SOUS-VIDE	500 G	63 ^{€15}



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

Velouté de Truffes
Réf. C4141Soupe d'automne
BIO
Réf. C171Soupe Fine de Châtaigne
BIO
Réf. C432

SOUPES

RÉF.	PRIX AU 100 G / CL	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
AB C171	10 ^{€52}	BOUTEILLE 4 PARTS	85 CL	8 ^{€60}
AB C427	11 ^{€52}	BOUTEILLE 3 PARTS	72 CL	8 ^{€15}
AB C432	11 ^{€52}	BOUTEILLE 3 PARTS	72 CL	8 ^{€15}
VELOUTÉ DE CHÂTAIGNES AU FOIE GRAS				
C4142	2 ^{€53}	BOUTEILLE 3 PARTS Nouveau	550G	13 ^{€90}
VELOUTÉ DE TRUFFES				
C4141	2 ^{€90}	BOUTEILLE 3 PARTS Nouveau	550G	15 ^{€95}

MISE EN BOUCHE - NOUVELLE RECETTE -

RÉF.	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX	REMISE	PRIX FINAL
CRÈME BRÛLÉE AU FOIE GRAS DE CANARD ET AU VINAIGRE BALSAMIQUE						
C497	9 ^{€00}	BOCAL 1 PART	40 G	3 ^{€60}		
LOT DE 6 CRÈMES BRÛLÉES AU FOIE GRAS DE CANARD ET AU VINAIGRE BALSAMIQUE						
X13225	8 ^{€42}	BOCAUX	240 G	21,60	6%	20 ^{€20}

LOT DE 6 CRÈMES BRÛLÉES AU
FOIE GRAS DE CANARD
Réf. X13225Soupe fine d'Asperges blanches au Piment d'Espelette bio
Réf. C427Crème brûlée au Foie Gras
Réf. C497Soufflé au Foie Gras
Réf. C400

SOUFFLÉS



Réf. C400

Réf. C401

RÉF.	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
SOUFFLÉ AU FOIE GRAS DE CANARD				
C400	8 ^{€00}	BOCAL 1 PART	85 G	7 ^{€20}
SOUFFLÉ AUX ÉCLATS DE TRUFFES				
C401	9 ^{€22}	BOCAL 1 PART	85 G	8 ^{€30}



Notre conseil : ajoutez une touche de fraîcheur et d'originalité à vos entrées !

VINAIGRE BALSAMIQUE
À LA TRUFFE 20CL
Réf. A6055SAUPOUDREUR
AUX BRISURES DE TRUFFE
BLANCHE D'ÉTÉ 80G
Réf. A6063

GOURMANDISES APÉRITIVES À LA VIANDE DE PORC CONFITE

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 ^{€95}	TARTINADE AUX TOMATES ET PIMENT DU PÉRIGORD	BOCAL	100 G	4 ^{€95}		
C4081	4 ^{€95}	TARTINADE AUX FIGUES ET PAIN D'ÉPICES	BOCAL	100 G	4 ^{€95}		
C4082	4 ^{€95}	TARTINADE AUX CÈPES EN PERSILLADE	BOCAL	100 G	4 ^{€95}		
C4083	4 ^{€95}	TARTINADE AU MIEL ET FROMAGE DE CHÈVRE	BOCAL	100 G	4 ^{€95}		
X13474	3 ^{€92}	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	19 ^{€80}	-20%	15 ^{€70}



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	REMISE	PRIX FINAL
C4022	6 ^{€90}	BOCAL	100 G	6 ^{€90}		
C4029	5 ^{€56}	BOCAL	90 G	5 ^{€00}	Nouveau	
C4149	5 ^{€00}	BOCAL	100 G	5 ^{€00}		
C4150	5 ^{€56}	BOCAL	90 G	5 ^{€00}		
C4151	5 ^{€56}	BOCAL	90 G	5 ^{€00}	Nouveau	
C4137	9 ^{€94}	BOCAL	90 G	8 ^{€95}	Nouveau	
X13319	4 ^{€95}	BOCAL	300 G	16 ^{€90}	12%	14 ^{€85}



**TRIO DE TARTINADES
DE LÉGUMES APÉRITIVES**
Panais, Légumes d'antan, Poireaux
Réf. X13319

NOUVELLE COMPOSITION



Petites Saucisses de Toulouse
et leur Truffe du Périgord 2%
Réf. C397

GOURMANDISES APÉRITIVES

PETITES SAUCISSES ET BOUDINS

RÉF.	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
C395	5 ^{€95}	BOCAL (20/22 SAUCISSES)	200 G	11 ^{€90}
C396	7 ^{€23}	BOCAL (20/22 BOUDINS)	200 G	14 ^{€45}
C397	7 ^{€30}	BOÎTE (16/18 SAUCISSES)	200 G	14 ^{€60}
C398	6 ^{€50}	BOÎTE (16/18 SAUCISSES)	200 G	13 ^{€00}

GOURMANDISES APÉRITIVES ORIGINALES

RÉF.	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX	REMISE	PRIX FINAL
C4060	3 ^{€35}	BOCAL	195 G	6 ^{€70}		
C4061	3 ^{€35}	BOCAL	195 G	6 ^{€70}		
C4062	6 ^{€50}	BOCAL	180 G	11 ^{€70}		
X13437	3 ^{€54}	BOCAL	570 G	25 ^{€10}	-19%	20 ^{€15}



TARTINABLE NOIX ET AIL Domaine De Vielcroze

TARTINABLE NOIX ET CÈPES Domaine De Vielcroze

CRÈME DE CÈPES AUX TRUFFES TUBER AESTIVUM 5%
Domaine De Vielcroze

LOT DE 3 TARTINABLES SALÉS À LA NOIX
Domaine De Vielcroze



PRIX
16€25
SOIT 4⁶⁰ LES 100 G

Enchaud à la Périgourdine
Réf. C373



PRIX
61€25
SOIT 3⁶⁰ LES 100 G

Le Pantagruélique
Canard entier de Barbarie farci
Réf. C170

ENCHAUD À LA PÉRIGOURDINE

(CONFIT DE PORC) 400 G - BOÎTE 4 PARTS - C373

Cette longe de porc piquée à l'ail et confite dans la graisse de Canard, sera parfaitement adaptée pour les visites improvisées. La tradition exige qu'il soit dégusté froid, accompagné de salade, de pommes de terre rissolées et de la fine gelée qui l'entoure. Cependant, rien n'empêche de le savourer chaud, en le sublimant avec une délicieuse sauce à l'échalote...

LE PANTAGRUÉLIQUE CANARD ENTIER DE BARBARIE FARCI

1600 G - BOÎTE 10 PARTS - C170

À déguster froid ou chaud selon votre goût, ce Canard entièrement désossé et farci (sans son foie) réglera de nombreux gourmets. Découpez des tranches d'1,5cm environ, et accompagnez-le d'une salade de mâche pour une version froide. Puis laissez la magie opérer...

DÉCOUVREZ LES DÉLICIES CULINAIRES DU PÉRIGORD,
RÉGION RÉPUTÉE POUR SA GASTRONOMIE RAFFINÉE.

Laissez-vous transporter par les saveurs authentiques
de ce terroir d'exception, en dégustant nos spécialités
les plus savoureuses.

LOT DE 2 JAMBONNEAUX + 1 MOUTARDE FINE DE DIJON

2 X 350 G + 25 G - BOÎTES 6 PARTS
X13068

PRIX ~~22€00~~
PRIX REMISÉ
19€30
SOIT 2⁶⁰ LES 100 G



JARRET DE COCHON FARCI

600 G - BOÎTE 5 PARTS - C182

Travaillé selon la recette traditionnelle de notre région, le jarret farci est un incontournable pour les amateurs d'authenticité. Vous trouverez au cœur de ce jarret désossé, une farce fine et délicate. Servi froid sur un lit de salade et une pointe de mayonnaise à la truffe, c'est un régal pour les papilles.



PRIX
16€40
SOIT 2⁶⁰ LES 100 G

Jarret de cochon farci
Réf. C182

TÊTE DE VEAU ARTISANALE

EN CONSERVE

350 G - BOÎTE 3 PARTS - C4002

Délectez-vous d'une authentique tête de veau préparée selon le savoir-faire Artisanal de nos producteurs. Savourez ce plat traditionnel avec un trait de vinaigrette à base d'huile de noix et un bouquet de salade fraîche.



PRIX
10€35
SOIT 2⁶⁰ LES 100 G

Tête de veau Artisanale
Réf. C4002

JAMBONNEAU À L'ANCIENNE

(DEMI EN BOCAL) 350 G - BOÎTE 3 PARTS - C299

La convivialité à l'état pur... Élaboré selon une recette ancestrale, ce jambonneau est cuit dans un bouillon qui lui apporte saveurs et gourmandise. Cette spécialité du terroir se déguste aussi bien froide que chaude pour accompagner, par exemple, nos délicieux haricots cuisinés à la graisse d'oie.



PRIX
9€95
SOIT 2⁶⁰ LES 100 G

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

Laissez-vous surprendre par ces **CHARCUTERIES**,
sélectionnées pour vous, pour la qualité de leur viande et leurs recettes originales.
Leur séchage et leur assaisonnement parfaitement maîtrisés
en font de véritables produits d'exception.

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 ^{€69}	QUART SOUS-VIDE	900 G +/- 100 G	19€70
JAMBON NOIR DU PÉRIGORD SEC 10 TRANCHES				
M5561	3 ^{€26}	SOUS-VIDE	250 G +/- 30 G	8€15



Réf. M5535



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

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



Réf. M5536



Jambon Médiéval tranché
Réf. M5536

JAMBON NOIR DE CAMBES

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

RÉF.	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
JAMBON DÉSOSSÉ DE PORC NOIR DE CAMBES				
M5510	3 ^{€20}	SOUS-VIDE	6 500 G +/- 900 G	207€90
QUART DE JAMBON DE PORC NOIR DE CAMBES				
M5545	4 ^{€17}	SOUS-VIDE	1 000 G +/- 150 G	41€70

*Ajouter un soupçon
de fraîcheur
à votre dégustation !*

CHARCUTERIE ESPAGNOLE

RÉF.	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
JAMBON IBÉRIQUE DE BELLOTA D.O GUIJUELO ET SON COFFRET DE PRÉSENTATION				
M5524	7 ^{€52}	SOUS-VIDE	8 000 G +/- 800 G	569€95
JAMBON IBÉRIQUE DE BELLOTA D.O. GUIJUELO DÉSOSSÉ ET PARÉ				
M5525	14 ^{€69}	SOUS-VIDE	900 G +/- 100 G	126€80
PALETA BLANCA GRASA BODEGA - 18 MOIS MINIMUM				
M5526	1 ^{€84}	SOUS-VIDE	4 400 G +/- 440 G	80€75
JAMBON IBÉRIQUE DE BELLOTA COUPÉ AU COUTEAU				
M5527	20 ^{€75}	SOUS-VIDE 3 PARTS	100 G +/- 10 G	20€75
CHORIZO EXTRA IBÉRIQUE BELLOTA COUPÉ AU COUTEAU				
M5528	9 ^{€35}	SOUS-VIDE 3 PARTS	100 G +/- 10 G	9€35
CHORIZO CULAR EXTRA IBÉRIQUE CAMPANA BELLOTA				
M5529	3 ^{€31}	SOUS-VIDE	500 G +/- 50 G	16€55

La charcuterie espagnole est une véritable symphonie de saveurs qui ravit les papilles avec ses délicieux jambons ibériques, chorizos épicés et autres spécialités régionales. Déguster ces délices traditionnels, c'est s'immerger dans l'authenticité culinaire de l'Espagne et découvrir l'art de la préparation charcutière.

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





PRIX **5€85**
SOIT 2^{€67} LES 100 G

**CORNICHONS
AIGRES DOUX 450G**
Réf. C4016



PRIX ~~4€90~~
PRIX REMISE **4€70**
SOIT 2^{€47} LES 100 G

**CORNICHONS
AU VINAIGRE DE VIN**
190G
Réf. C4017



-4%



Magret d'Oie séché entier du Périgord
Réf. M576



Demi magret séché
piment d'Espelette
Réf. M5533



M5541



SAUCISSON SEC SUPÉRIEUR
LOU TEYCHOU
Réf. M567



LOT DE 2 SAUCISSES SÈCHES
Saucisse sèche de Canard env.250g
Saucisse sèche aux cèpes env.250g
Réf. X13055



MAGRETS DE CANARD ET D'OIE SÉCHÉS

RÉF.	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX	REMISE	PRIX FINAL
MAGRET DE CANARD FUMÉ ENTIER						
M528	5 ^{€60}	SOUS-VIDE	350 G +/- 20 G	19 ^{€60}		
MAGRET DE CANARD SÉCHÉ ENTIER						
M529	5 ^{€60}	SOUS-VIDE	350 G +/- 20 G	19 ^{€60}		
MAGRET D'OIE SÉCHÉ ENTIER DU PÉRIGORD						
M576	6 ^{€26}	SOUS-VIDE	190 G	11 ^{€90}		
LOT DE 2 MAGRETS OIE SÉCHÉ ET CANARD FUMÉ ENTIER						
X13029	5 ^{€00}	SOUS-VIDE	540 G +/- 50 G	31 ^{€90}	14%	27 ^{€00}
MAGRET DE CANARD SÉCHÉ FOURRÉ AU FOIE GRAS						
M527	9 ^{€98}	SOUS-VIDE 5 PARTS	250 G	24 ^{€95}		
DEMI MAGRET SÉCHÉ AU PIMENT D'ESPELETTE						
M5533	8 ^{€85}	SOUS-VIDE	130 G	11 ^{€50}		
PLAQUE DE MAGRET DE CANARD FUMÉ TRANCÉ						
M581	9 ^{€73}	SOUS-VIDE	75 G	7 ^{€30}		
PLAQUE DE MAGRET DE CANARD SÉCHÉ TRANCÉ						
M580	9 ^{€73}	SOUS-VIDE	75 G	7 ^{€30}		



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 ^{€24}	FILET	250 G	10 ^{€90}	25%	8 ^{€10}
SAUCISSON SEC À LA TRUFFE NOIRE 1.6% ET À LA TRUFFE BRUMALE 0.4%						
M5542	6 ^{€98}	FILET	250 G	17 ^{€45}		
SAUCISSON AU FOIE GRAS						
M565	7 ^{€12}	FILET	250 G	17 ^{€80}		
COPPA						
M569	4 ^{€55}	SOUS-VIDE	300 G	13 ^{€65}		
SAUCISSE SÈCHE DE BŒUF						
M5541	3 ^{€82}	SOUS-VIDE	250 G	9 ^{€55}		



M565

CHARCUTERIES DE LACAUNE

RÉF.	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX	REMISE	PRIX FINAL
SAUCISSE SÈCHE DE CANARD						
M560	3 ^{€98}	SACHET	-250 G	12 ^{€70}	21,5%	9 ^{€95}
SAUCISSE SÈCHE AUX CÈPES						
M561	3 ^{€46}	SACHET	-250 G	11 ^{€40}		
LOT DE 2 SAUCISSES SÈCHES (CANARD ET CÈPES)						
X13055	3 ^{€19}	SACHETS	-500 G	24 ^{€10}	32%	16 ^{€20}



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 ^{€50}	BOÎTE 3 PARTS	130 G	4^{€55}
C351	3 ^{€23}	BOÎTE 3 PARTS	130 G	4^{€20}
C354	3 ^{€35}	BOÎTE 3 PARTS	130 G	4^{€35}
C355	3 ^{€35}	BOÎTE 3 PARTS	130 G	4^{€35}
C4077	2 ^{€96}	BOÎTE 3 PARTS	130 G	3^{€85}

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
Réf. X13054



PRIX 17^{€05}
PRIX REMISÉ
15^{€30}
SOIT 2^{€04} LES 100 G
-10%

RILLETES ET PÂTÉS À BASE DE VIANDE CONFITE

❄ Produits à conserver au réfrigérateur dès réception.

RÉF.	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
M5570	4 ^{€53}	BARQUETTE OPERCULÉE	200 G	9^{€05}
M583	3 ^{€20}	BARQUETTE SOUS VIDE	270 G	8^{€65}
C4084	4 ^{€44}	BOCAL	80 G	3^{€55}
C4085	3 ^{€96}	BOÎTE	130 G	5^{€15}
C4086	4 ^{€47}	BOÎTE	190 G	7^{€40}

FRITONS ET GRATTONS

RÉF.	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
C359	4 ^{€33}	BOCAL 4 PARTS	180 G	7^{€80}
M5511	3 ^{€53}	SOUS VIDE	200 G	7^{€05}
C4144	4 ^{€39}	BOCAL 2 PARTS	90 G	3^{€95}
C418	3 ^{€84}	BOCAL 4 PARTS	190 G	7^{€30}



PRIX 23^{€64}
PRIX REMISÉ
18^{€90}
SOIT 3^{€04} LES 100 G
-20%

ASSORTIMENT DE 3 TERRINES ET RILLETTES

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



Grattons de Canard confits
Réf. C359

TERRINES, RILLETES ET GRATTONS



Cou de Canard farci au Foie Gras
Réf. M526

Issues du mariage des meilleurs produits du Périgord, ces créations, aujourd'hui devenues incontournables, sauront surprendre et ravir tous les palais.

SPÉCIALITÉS AU FOIE GRAS SOUS-VIDE

RÉF.	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
LOT DE 4 FIGES FOURRÉES AU FOIE GRAS				
M524	13 ^{€9}	SOUS-VIDE 5 PARTS	120 G	15^{€75}
COU DE CANARD FARCI AU FOIE GRAS				
M526	8 ^{€63}	SOUS-VIDE 5 PARTS	280 G	24^{€15}
MAGRET DE CANARD SÉCHÉ FOURRÉ AU FOIE GRAS				
M527	9 ^{€98}	SOUS-VIDE	250 G	24^{€95}



Magret de Canard séché fourré au Foie Gras
Réf. M527

Figes fourrées au Foie Gras
Réf. M524 et M525



PRIX ~~31^{€50}~~
PRIX REMISÉ
26^{€95}
SOIT 11^{€9} LES 100 G

-14%



LOT DE 8 FIGES FOURRÉES AU FOIE GRAS
240 G - SOUS-VIDE
Réf. M525



Flûteaux de Jambon au Foie Gras
Réf. C339

SPÉCIALITÉS AU FOIE GRAS EN CONSERVE

PRIX ~~29^{€90}~~
PRIX REMISÉ
22^{€90}
SOIT 5^{€9} LES 100 G

-23%



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

RÉF.	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
CAILLE FOURRÉE AU FOIE GRAS DE CANARD				
C345	8 ^{€75}	BOÎTE 4 PARTS	200 G	17^{€50}
COU DE CANARD FARCI AU FOIE GRAS DE CANARD				
C158	4 ^{€63}	BOÎTE 6 PARTS	400 G	18^{€50}
FLÛTEAUX DE JAMBON AU FOIE DE CANARD				
C339	7 ^{€48}	BOÎTE 3 PARTS	200 G	14^{€95}
MAGRET DE CANARD FOURRÉ AU FOIE GRAS				
C159	6 ^{€55}	BOÎTE 6 PARTS	500 G	32^{€75}



Pâté de Sarlat
Réf. C420



Pâté 50%
de Foie de Canard
Réf. C333 et C332

PÂTÉS AU FOIE GRAS DE CANARD

RÉF.	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
PÂTÉ FAÇON GRAND-MÈRE 20% FOIE DE CANARD				
C498	5 ^{€77}	BOÎTE 3 PARTS	130 G	7^{€50}
PÂTÉ DE CANARD 20% DE FOIE GRAS				
C4145	6 ^{€61}	BOCAL TO	90 G	5^{€95}
PAPITOU 30% DE FOIE DE CANARD				
C329	5 ^{€96}	BOÎTE 3 PARTS	130 G	7^{€75}
C330	7 ^{€48}	BOÎTE 4 PARTS	200 G	14^{€95}
PÂTÉ DE FOIE DE CANARD 50%				
C332	7 ^{€88}	BOÎTE 3 PARTS	130 G	10^{€25}
C333	7 ^{€29}	BOÎTE 4 PARTS	160 G	13^{€85}
RUSTIGNAC PÂTÉ AU FOIE GRAS ENTIER ET SES LAMELLES DE TRUFFE NOIRE (2%)				
C343	10 ^{€97}	BOÎTE 4 PARTS	160 G	17^{€55}
PÂTÉ DE SARLAT 50% FOIE GRAS ENTIER DE CANARD				
C420	9 ^{€73}	BOÎTE 3 PARTS	130 G	12^{€65}
CANARDISE AU JUS DE TRUFFE 20% FOIE GRAS				
C4038	6 ^{€58}	BOÎTE 3 PARTS	130 G	8^{€30}



Indétrônable,

mais par-dessus tout,

succulents,

les pâtés au foie gras apporteront élégance et originalité à vos tables.

PÂTÉS AU FOIE GRAS



LOT DE 3 SPECIALITÉS AU FOIE GRAS DE CANARD

510G - BOCAUX
Pâté de Foie de Canard 50% 190g, Foie
Gras de Canard entier 120g, Flûteaux de
Jambon au Foie de Canard 200g
Réf. X13393



LOT DE 2 PÂTÉS DE FOIE DE CANARD 50%

2 X 190G SOIT 380G - BOCAUX
Réf. X13067



Canardise au Jus de Truffe
20% Foie Gras
Réf. C4038

CONFITS DE CANARD

RÉF.	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
C366	2€22	BOÎTE 1 CUISSÉ	380 G	8€45
C367	2€26	BOÎTE 2 CUISSÉS	760 G	17€15
C494	1€85	BOÎTE 4 CUISSÉS	1 250 G	23€15
C368	2€18	BOÎTE	1 600 G	34€80
C473	2€92	BOÎTE 2 CUISSÉS	780 G	22€75



Confit de Canard
Réf. C366 à C368

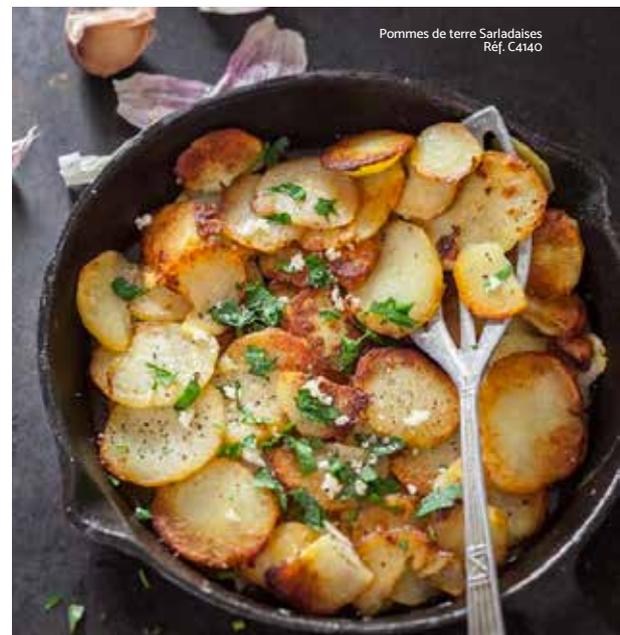
CUISSÉS CONFITES



**CONFIT DE CANARD
DE BARBARIE 2 CUISSÉS**
780 G - BOÎTE 2 CUISSÉS
Réf. C473



Confit de Canard de Barbarie
Réf. C473



Pommes de terre Sarladaises
Réf. C4140

POUR ACCOMPAGNER VOS CONFITS

RÉF.	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX	REMISE	PRIX FINAL
C404	1€64	BOÎTE 2 PARTS	400 G	6€55		
C392	1€24	BOÎTE 4 PARTS	800 G	9€90		
C4140	1€54	BOÎTE 4 PARTS	840 G	12€95		
X13482	4€55	BOCAUX	200 G	10€95	16%	9€10



**LOT DE MOUTARDE À LA TRUFFE
ET MOUTARDE À LA NOIX**
2 X 100 G - BOCAUX
Réf. X13482

GÉSIEERS CONFITS

Grâce à une cuisson dans la graisse, les gésiers restent fondants et moelleux.

Idee cuisine : en salade avec des croûtons et des noix du Périgord.



RÉF.	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
C4007	3 ^{€75}	BOCAL	380 G	14^{€25}
Z2191	2 ^{€99}	BOÎTE	380 G	11^{€35}

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
C369	1 ^{€70}	BOÎTE 5 À 6 MANCHONS	770 G	13^{€10}
C396	7 ^{€23}	BOCAL (20/22 BOUDINS)	200 G	14^{€45}
C443	4 ^{€13}	BOCAL 4 PARTS	240 G	9^{€90}

CONFIT DE CAILLE, PORC ET POULE

RÉF.	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
C298	3 ^{€07}	BOCAL 1 PART	350 G	10^{€75}
C373	4 ^{€06}	BOCAL 4 PARTS	400 G	16^{€25}
C483	1 ^{€83}	BOÎTE 2 CUISSSES	760 G	13^{€90}



Gésiers d'Oie du Périgord confits
Réf. C4007



Confits de manchons de Canard
Réf. C369

PRODUITS CONFITS



LOT DE 2 BOÎTES DE CONFITS DE CANARD DU SUD-OUEST 4 CUISSSES
2500 G - BOÎTES 8 À 10 PARTS
Réf. X13008

PRIX ~~46^{€00}~~
PRIX REMISÉ **38^{€70}** -16%
SOIT 2^{€5} LES 100 G

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

PRIX ~~32^{€25}~~
PRIX REMISÉ **26^{€50}** -17%
SOIT 2^{€5} LES 100 G

IDÉES D'ACCOMPAGNEMENT

RÉF.	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
C490	2 ^{€50}	BOCAL 1 PART	150 G	3^{€75}
C174	2 ^{€71}	BOCAL 4 PARTS	260 G	7^{€20}

PÂTES À LA CHÂTAIGNE (ARTISANALES ET RÉGIONALES)

MARRONS PELÉS AU NATUREL



PRIX ~~41^{€00}~~
PRIX REMISÉ **30^{€40}** -26%
SOIT 1^{€10} LES 100 G

LOT DE SPÉCIALITÉS DE CANARD CONFITS CUISSSES MANCHONS ET GÉSIEERS
Confit de Canard du Sud-Ouest 2 cuisses
Confits de manchons de Canard 765g
Gésiers de Canard confit 380g
1905 G - 8 PARTS
Réf. X13157

CASSOULETS AU CONFIT DE CANARD

RÉF.	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
CASSOULET GASTRONOME AUX MANCHONS DE CANARD				
C375	2 ^{€10}	BOÎTE 1 PART	400 G	8^{€40}
C376	1 ^{€97}	BOÎTE 2 PARTS	760 G	14^{€95}
CASSOULET AUX MANCHONS DE CANARD CONFITS ET SA CASSOLE EN TERRE CUITE				
C289	1 ^{€51}	BOÎTE 4 PARTS	1500 G	22^{€60} <i>Nouveau</i>
CASSOULET GARGANTUESQUE AUX CUISSSES DE CANARD				
C295	2 ^{€32}	BOCAL 7 PARTS	2 900 G	67^{€25}

CASSOULETS AU CONFIT D'OIE

RÉF.	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX	REMISE	PRIX FINAL
CASSOULET AU MAGRET D'OIE CONFIT						
C284	2 ^{€78}	BOÎTE 2 PARTS	760 G	21^{€15}		
CASSOULET AUX CUISSSES D'OIE CONFITES DU PÉRIGORD						
C4071	2 ^{€05}	BOÎTE 2 PARTS	760 G	17^{€20}	9%	15^{€60}
C4070	1 ^{€50}	BOÎTE 4 PARTS	1 450 G	24^{€65}	11%	21^{€80}



Le conseil de notre Chef

Disposez l'ensemble des ingrédients dans une cassole (plat creux en terre cuite) et enfournez-les à couvert pour 25 min à 150°.

Parsemez ensuite l'ensemble de votre plat de chapelure, laissez votre plat découvert et laissez dorer pendant 5 min sur la position grill.

Servez votre cassoulet très chaud et accompagnez-le d'un vin de caractère type Bergerac ou Corbières.



**CHÂTEAU
DE VILLEMAÏOU
GRAND VIN
AOP CORBIÈRES
BOUDENAC ROUGE
2017
75CL - BOUTEILLE
VRCO002B19**

PRIX
27^{€25}
SOIT 36^{€10} LES 100 CL



**DOMAINE
L'ANCIENNE CURE
CUVÉE ABBAYE
AOC BERGERAC ROUGE
BIO 2019
75CL - BOUTEILLE
VRBC034B19**



PRIX
17^{€25}
SOIT 23^{€10} LES 100 CL



Cassoulet aux manchons de Canard confits et sa cassole en terre cuite
Réf. C289



Cassoulet au magret d'Oie
Réf. C284



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



Ris de veau aux Morilles
et jus de Truffe
Réf. C4035

SPÉCIALITÉS CAMPAGNARDES

RÉF.	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
RIS DE VEAU AUX MORILLES ET JUS DE TRUFFE				
C4035	7 ^{€97}	BOÎTE 3 PARTS	380 G	30^{€30}
COQ AU VIN DE BERGERAC MIJOTÉ AUX CÈPES				
C4034	2 ^{€82}	BOCAL 3 PARTS	600 G	16^{€90}
CHOUX FARCIS				
C484	2 ^{€45}	BOCAL 2 PARTS	600 G	14^{€70}
JARRET AUX LENTILLES				
C4143	1 ^{€73}	BOCAL 2 PARTS	400 G	6^{€90}

PLATS TRADITIONNELS MIJOTÉS

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.

RÉF.	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
SAUTÉ DE BŒUF DE L'AUBRAC				
C4045	2 ^{€73}	BOCAL 2 PARTS	520 G	14^{€20}
C4046	2 ^{€25}	BOCAL 4 PARTS	950 G	21^{€35}
RAGOÛT D'AGNEAU				
C4047	3 ^{€27}	BOCAL 2 PARTS	520 G	17^{€00}
C4048	2 ^{€94}	BOCAL 4 PARTS	950 G	27^{€95}
BLANQUETTE DE VEAU DE L'AVEYRON				
C4049	2 ^{€76}	BOCAL 2 PARTS	520 G	14^{€35}
C4050	2 ^{€25}	BOCAL 4 PARTS	950 G	21^{€40}
SAUTÉ DE PORC DE L'AVEYRON LOU TEYCHOU				
C4051	2 ^{€74}	BOCAL 2 PARTS	520 G	14^{€25}
C4052	2 ^{€25}	BOCAL 4 PARTS	950 G	21^{€40}
TRIPOUX				
C386	3 ^{€45}	BOCAL 2 PARTS	390 G	13^{€45}



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

LÉGUMES

RÉF.	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
MARRONS PELÉS AU NATUREL				
C174	2 ^{€77}	BOCAL	260 G	7^{€20}
HARICOTS BLANCS À LA GRAISSE D'OIE				
C392	1 ^{€24}	BOÎTE 4 PARTS	800 G	9^{€90}
C404	1 ^{€64}	BOÎTE 2 PARTS	400 G	6^{€55}
POMMES DE TERRE SARLADAISES AUX CÈPES 20%				
C4140	1 ^{€54}	BOÎTE 4 PARTS	840 G	12^{€95}



C174



Blanquette de Veau de l'Aveyron
Réf. C4049 et C4050



LOT DE 3 PAQUETS DE PÂTES ARTISANALES
Noix, Cèpes et Châtaignes
3 X 150G SOIT 450G - SACHETS
X13410



RISOTTO ET PÂTES ARTISANALES

RÉF.	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
PRÉPARATION POUR RISOTTO AUX CÈPES				
C499	1 ^{€99}	SACHET	400 G	7^{€95}
PRÉPARATION POUR RISOTTO AUX GIROLLES				
C150	1 ^{€99}	SACHET	400 G	7^{€65}
PÂTES AUX NOIX				
C414	2 ^{€50}	SACHET	150 G	3^{€75}
PÂTES AUX CÈPES				
C415	2 ^{€50}	SACHET	150 G	3^{€75}
PÂTES À LA CHÂTAIGNE				
C490	2 ^{€50}	SACHET	150 G	3^{€75}



C499



C150

PLATS CUISINÉS ET ACCOMPAGNEMENTS

TRUFFES NOIRES DU PÉRIGORD TUBER MELANOSPORUM

Truffes d'hiver brossées 1^{er} choix (TUBER MELANOSPORUM) 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	176 ^{€67}	BOCAL	12 G	21^{€20}
C4095	165 ^{€60}	BOCAL	25 G	41^{€40}
TRUFFE NOIRE DU PÉRIGORD EN MORCEAUX (TUBER MELANOSPORUM)				
C4096	142 ^{€92}	BOCAL	12 G	17^{€15}
C4097	137 ^{€20}	BOCAL	25 G	34^{€40}
BRISURES DE TRUFFE NOIRE DU PÉRIGORD (TUBER MELANOSPORUM)				
C4098	71 ^{€67}	BOCAL	12 G	8^{€60}
C4099	68 ^{€60}	BOCAL	25 G	17^{€15}
ÉCRASÉ DE TRUFFE TUBER MELANOSPORUM				
C4136	114 ^{€75}	BOCAL	20 G	22^{€95}
BEURRE ÉCHIRÉ AUX TRUFFES NOIRES DU PÉRIGORD 3%				
O3130	15 ^{€56}	BOCAL	45 G	7^{€00}



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

TRUFFES BLANCHES D'ÉTÉ TUBER AESTIVUM

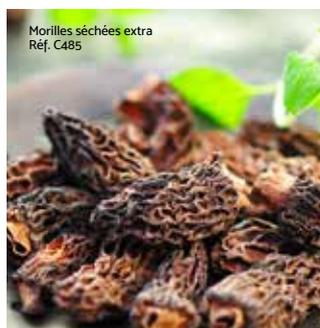
Consommée généralement crue ou râpée, la Truffe d'été, ou Truffe de la Saint-Jean saura réhausser vos plats de son parfum délicat.

RÉF.	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
TRUFFE D'ÉTÉ 1^{ER} CHOIX (TUBER AESTIVUM)				
C4091	35 ^{€40}	BOCAL	25 G	8^{€85}
C4092	31 ^{€60}	BOCAL	50 G	15^{€80}
BRISURES DE TRUFFE D'ÉTÉ (TUBER AESTIVUM)				
C4093	24 ^{€20}	BOCAL	25 G	6^{€05}

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



Cèpes cuisinés à l'huile
Réf. C4132



Morilles séchées extra
Réf. C485



Girolles séchées
Réf. C487

CÈPES ET GIROLLES CUISINÉS

RÉF.	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
CÈPES CUISINÉS À L'HUILE ORIGINE FRANCE				
C4132	5 ^{€20}	BOÎTE 4 PARTS	230 G	11^{€95}
CÈPES 1^{ER} CHOIX CUISINÉS À L'HUILE ORIGINE FRANCE				
C4133	5 ^{€21}	BOÎTE 4 PARTS	460 G	23^{€95}
GIROLLES CUISINÉES À L'HUILE ORIGINE FRANCE				
C4134	7 ^{€06}	BOÎTE 2 PARTS	240 G	16^{€95}

CHAMPIGNONS CUISINÉS ET PRÉPARATIONS CULINAIRES

RÉF.	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
MORILLES SÉCHÉES EXTRA				
C485	65 ^{€50}	BOCAL ÉQUIVALENT 200G FRAIS	30 G	19^{€65}
CÈPES SECS EXTRA				
C486	20 ^{€50}	BOCAL ÉQUIVALENT 240G FRAIS	40 G	8^{€20}
GIROLLES SÉCHÉES				
C487	25 ^{€00}	BOCAL ÉQUIVALENT 240G FRAIS	30 G	7^{€50}
PRÉPARATION POUR RISOTTO AUX GIROLLES				
C150	1 ^{€91}	SACHET	400 G	7^{€65}
PRÉPARATION POUR RISOTTO AUX CÈPES				
C499	1 ^{€99}	SACHET	400 G	7^{€95}
PRÉPARATION POUR OMELETTE AUX CÈPES				
C4079	38 ^{€50}	TUBE EN VERRE	10 G	3^{€85}

SAUCES

RÉF.	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
SAUCE AUX CÈPES				
A6069	5 ^{€95}	BOCAL	100 G	5 ^{€95} Nouveauté
SAUCE AUX MORILLES CUISINÉES AU JUS DE TRUFFE NOIRE				
A6068	6 ^{€75}	BOCAL	100 G	6 ^{€75} Nouveauté
SAUCE PÉRIGUEUX TRUFFÉE 1.5%				
A6059	9 ^{€05}	BOCAL	100 G	9 ^{€05} Nouveauté

MOUTARDES AROMATISÉES ET MAYONNAISE

RÉF.	PRIX AU 100 G / CL	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
MOUTARDE AU PIMENT DU PÉRIGORD				
A6026	3 ^{€00}	BOCAL	200 G	6 ^{€25}
MOUTARDE FINE AUX NOIX				
A6027	3 ^{€00}	BOCAL	200 G	6 ^{€25}
MOUTARDE FINE SAVEUR TRUFFE				
A6028	3 ^{€95}	BOCAL	200 G	8 ^{€45}
MOUTARDE SAVEUR ROQUEFORT				
A6029	3 ^{€00}	BOCAL	200 G	6 ^{€25}
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 ^{€28}	BOCAL	180 G	13 ^{€10}

KIT MOUTARDE BIO À FABRIQUER SOI-MÊME

RÉF.	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX	REMISE	PRIX FINAL
A6060		SACHET	KIT	12 ^{€95}	15%	10 ^{€95} Nouveauté
LOT DE 3 MOUTARDES FINES AROMATISÉES (NOIX, TRUFFE ET PIMENT)						
X13460	2 ^{€82}	BOCAUX	600 G	20 ^{€95}	19%	16 ^{€90}

COFFRETS DE CONDIMENTS

RÉF.	PRIX AU 100 G/CL	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
COFFRET CONDIMENT 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 CONDIMENT 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 ^{€00}
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	13 ^{€10}
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		10 ^{€65}



Coffret 4 produits autour de la Truffe
Réf. A6009



Coffret 4 produits autour du Cèpe
Réf. A6011



Sauce aux Morilles cuisinées
au jus de Truffe noire
Réf. A6068

CONDIMENTS

RÉF.	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX	REMISE	PRIX FINAL
CORNICHONS AIGRES-DOUX						
C4016	1 ^{€30}	BOCAL	450 G	5 ^{€85}		
CORNICHONS AU VINAIGRE DE VIN						
C4017	2 ^{€63}	BOCAL	190 G	4 ^{€90}	4%	4 ^{€70}
POUDRE DE PIMENT DU PÉRIGORD						
A6030	23 ^{€13}	BOCAL	40 G	9 ^{€25}		
PURÉE DE PIMENT DU PÉRIGORD						
A6031	3 ^{€53}	BOCAL	200 G	7 ^{€05}		
TABASCO LASCO AU PIMENT DU PÉRIGORD						
A6033	63 ^{€00}	BOCAL	10 CL	6 ^{€30}		

SELS AROMATISÉS

RÉF.	PRIX AU 100 G / CL	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
SEL DE GUÉRANDE AUX CÈPES				
C4138	4 ^{€55}	SALIÈRE	100 G	4 ^{€55}
SEL DE GUÉRANDE À LA TRUFFE D'ÉTÉ				
C4139	7 ^{€50}	SALIÈRE	100 G	7 ^{€50}



Coffret de spécialités aux Truffes
Réf. A6056



Réf. C4138



Réf. C4139



VINAIGRES

RÉF.	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX
VINAIGRE AROMATISÉ À LA NOIX DU PÉRIGORD				
A6035	27 ^{€80}	BOUTEILLE	25 CL	6 ^{€95}
VINAIGRE AROMATISÉ AU PIMENT DU PÉRIGORD				
A6036	27 ^{€80}	BOUTEILLE	25 CL	6 ^{€95}
VINAIGRE AROMATISÉ À LA TRUFFE				
A6037	27 ^{€80}	BOUTEILLE	25 CL	6 ^{€95}
VINAIGRE BALSAMIQUE TRADITIONNEL DE MODENE A.O.P. 12 ANS MIN.				
A664	649 ^{€50}	BOUTEILLE	10 CL	64 ^{€95}
VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODENE IGP CASTAGNO				
A656	23 ^{€40}	BOUTEILLE	25 CL	5 ^{€85}

VINAIGRETTES BIO

RÉF.	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX
VINAIGRETTE SAVEUR FIGUE ET OIGNONS BIO				
A694	40 ^{€80}	BOUTEILLE	25 CL	10 ^{€20}
VINAIGRETTE SAVEUR MANGUE BAIES ROSES BIO				
A695	40 ^{€80}	BOUTEILLE	25 CL	10 ^{€20}
VINAIGRETTE SAVEUR TRUFFES BIO				
A696	43 ^{€80}	BOUTEILLE	25 CL	10 ^{€95}
VINAIGRETTE SAVEUR TOMATE ET BASILIC BIO				
A697	40 ^{€80}	BOUTEILLE	25 CL	10 ^{€20}
VINAIGRETTE AU PIMENT D'ESPELETTE BIO				
A698	37 ^{€80}	BOUTEILLE	25 CL	9 ^{€45}



Réf. A6044



Réf. A6022



Réf. A6045



Réf. A620

HUILES

RÉF.	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX
HUILE D'OLIVE FRANÇAISE EXTRA VIERGE				
DOMAINE COSTES CIRGUES BIO				
A6045	38 ^{€40}	BOUTEILLE	25 CL	9 ^{€60}
L'ARBEQUINE HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA BIO				
A6043	41 ^{€60}	BOUTEILLE	25 CL	10 ^{€40}
A6044	35 ^{€70}	BOUTEILLE	50 CL	17 ^{€85}
HUILE DE NOIX VIERGE HUILERIE D'AIGUEVIVE BIO				
A634	53 ^{€60}	BOUTEILLE	25 CL	13 ^{€40}
A6022	41 ^{€20}	BOUTEILLE	50 CL	20 ^{€60}
HUILE DE NOIX TRADITION MOULIN DU VAL				
A668	33 ^{€60}	BOUTEILLE	25 CL	8 ^{€40}
HUILE DE NOIX VIERGE MOULIN DU VAL				
A669	27 ^{€30}	BIDON	50 CL	13 ^{€65}
HUILE D'OLIVE ET ARÔME TRUFFE NOIRE TRUFAROME				
A620	41 ^{€00}	BOUTEILLE	25 CL	10 ^{€25}

ASSORTIMENT DE VINAIGRE ET HUILE D'OLIVE ARÔME TRUFFE

2 X 25 CL - BOUTEILLES
Réf. X13479



PRIX 17^{€65}
PRIX REMISÉ 15^{€50} -9%
SOIT 31^{€00} LES 100 G



GRAISSE DE CANARD
340 G - BOCAUX
Réf. C419

PRIX 5^{€70}
SOIT 1^{€66} LES 100 G

ASSORTIMENT HUILE DE NOIX ET VINAIGRE DE NOIX

2 X 25 CL - BOUTEILLES
Réf. X13461



PRIX 15^{€65}
PRIX REMISÉ 12^{€50} -18%
SOIT 25^{€00} LES 100 G



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

PRIX 17^{€65}
PRIX REMISÉ 12^{€90} -24%
SOIT 1^{€29} LES 100 G

FROMAGES D'ARTISANS DU PÉRIGORD

RÉF.	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX	REMISE	PRIX FINAL
TRAPPE ÉCHOURNAC À LA NOIX ABBAYE D'ÉCHOURNAC						
O3100	3 ^{€65}	PIÈCE DE 6 PARTS	300 G	12 ^{€95}	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'ÉCHOURNAC						
O3128	3 ^{€21}	PIÈCE DE 9 PARTS	600 G +/- 25 G	19 ^{€25}		
DEMI TOMMETTE DE BREBIS ABBAYE D'ÉCHOURNAC						
O3227	3 ^{€11}	PIÈCE DE 4 PARTS	315 G	9 ^{€80}		



Réf. O3100



Réf. O3128



Réf. O3105

Trappe Échournac à la Noix
Réf. Z2654



Réf. D7119



Réf. D7120

*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'Échournac est fabriquée par les Moniales de l'Abbaye d'Échournac en Périgord. Femmes de patience, les Trappistes prennent le temps d'affiner leur fromage délicatement pour lui donner la force de la liqueur de noix de la Distillerie du Périgord à Sarlat. Surprenantes, les Moniales innovent et créent une tomme de brebis délicieuse à la couleur ivoire qui en dit long sur la qualité de ce fromage.

Confit de Figues
Réf. Z2654



Confit d'Oignons
Réf. Z2653



ACCOMPAGNEMENTS FOIE GRAS ET FROMAGES



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
Réf. X13438

RÉF.	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
CONFIT D'OIGNONS AU MONBAZILLAC				
A611	5 ^{€22}	BOCAL	90 G	4 ^{€70}
CONFIT D'OIGNONS				
Z2653	4 ^{€60}	BOCAL	50 G	2 ^{€30}
CONFIT DE FIGUES				
Z2654	4 ^{€60}	BOCAL	50 G	2 ^{€30}
CONFIT DE CERISES NOIRES AU PIMENT D'ESPELETTE				
Z2655	4 ^{€50}	BOCAL	50 G	2 ^{€25}
CONFIT DE VIN DE BERGERAC AU JUS DE TRUFFE DU PÉRIGORD				
Z2656	5 ^{€60}	BOCAL	50 G	2 ^{€80}
CONFIT ARTISANAL DE MONBAZILLAC				
D7119	2 ^{€57}	BOCAL	228 G	5 ^{€85}
CONFIT ARTISANAL DE PÈCHARMANT				
D7120	2 ^{€57}	BOCAL	228 G	5 ^{€85}



C'est au coeur 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.

RÉF.	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
COFFRET DE 16 MACARONS ARTISANAUX LUCY BORIE				
U1070	6 ^{€61}	BOÎTE CRISTAL	330 G	21^{€80}
COFFRET DE 25 MACARONS ARTISANAUX LUCY BORIE				
U1069	5 ^{€99}	BOÎTE CRISTAL	500 G	29^{€95}
BARRE DE NOUGAT TENDRE AUX AMANDES				
D7070	6 ^{€53}	RÉGLETTTE CRISTAL	150 G	9^{€80} <i>Nouveau</i>
REGLETTE DE 6 GUIMAUVES AVEC NOEUD EN SATIN BLEU				
D7069	17 ^{€00}	BOÎTE	40 G	6^{€80} <i>Nouveau</i>
COFFRET DE 18 PÂTES DE FRUIT AVEC NŒUD EN SATIN PRUNE				
D7068	4 ^{€71}	BOÎTE CRISTAL	350 G	16^{€50} <i>Nouveau</i>



COFFRET DE 18 PÂTES DE FRUIT AVEC NŒUD EN SATIN PRUNE
350 G - BOÎTE CRISTAL
Réf. D7068

CONFISERIES ET DOUCEURS RÉGIONALES

RÉF.	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
ARLEQUINES DE CARLUX				
D703	4 ^{€46}	SACHET	250 G	11^{€15}
NOIX AU CHOCOLAT				
D708	3 ^{€78}	SACHET	200 G	7^{€55}
NOIX GRILLÉES				
D711	3 ^{€68}	SACHET	200 G	7^{€35}
PAIN D'ÉPICES ARTISANAL FIGUES ET NOIX				
D772	3 ^{€73}	6 À 8 PARTS	200 G	7^{€45}
BARRE DE NOUGAT AUX NOIX				
D7113	3 ^{€45}	SACHET	100 G	3^{€45}
TRIO AMANDES NOISETTES NOIX				
D746	4 ^{€40}	SACHET	200 G	8^{€80}



Réf. D711



Réf. D708



CAGETTE DE NOIX SÈCHES AOP NOIX DU PÉRIGORD
1500 G - CAGETTE
Réf. D7128



Réf. D772

PÂTISSERIE MAISON

RÉF.	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
PRÉPARATION POUR GÂTEAU AUX NOIX <i>Moulin du Val</i>				
A675	2 ^{€41}	FLACON	320 G	7^{€70}
PRÉPARATION POUR PANNA COTTA CARAMEL AU BEURRE SALÉ				
A6053	6 ^{€50}	BOCAL	70 G	4^{€55}
CERNEAUX DE NOIX AOP NOIX DU PÉRIGORD				
D7129	3 ^{€70}	SACHET	100 G	3^{€70} <i>Nouveau</i>
CAGETTE DE NOIX SÈCHES AOP NOIX DU PÉRIGORD				
D7128	0 ^{€66}	CAGETTE	1500 G	9^{€95} <i>Nouveau</i>
NOISETTES EN COQUE LES NOISETTES PAYSANNES				
D7090	0 ^{€81}	SACHET	1000 G	8^{€05}
NOISETTES ENTIÈRES DECORTIQUÉES LES NOISETTES PAYSANNES				
D7092	2 ^{€78}	SACHET	250 G	6^{€95}

Préparation pour
gâteau aux noix
Réf. A675



Réf. A675



Réf. A6053

MAISON GUINGUET

Gourmandise & Chocolat



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...

CAGETTES DE CHOCOLAT ARTISANAUX



**CAGETTE ASSORTIMENT
CHOCOLATS ARTISANAUX
MAISON GUINGUET**

240 G - CAGETTE BOIS
Réf. Z2372



**CAGETTE ASSORTIMENT
CHOCOLATS ARTISANAUX
MAISON GUINGUET**

400 G - CAGETTE BOIS
Réf. Z2374



**CAGETTE ASSORTIMENT
CHOCOLATS ARTISANAUX
MAISON GUINGUET**

720 G - CAGETTE BOIS
Réf. Z2376



CHOCOLATS ET PRUINEAUX

PRUINEAUX



**FLOCCUINS PRUINEAUX
AMANDES ET ARMAGNAC**

117 G - BOÎTE 9 PIÈCES
Réf. D4136



Nés au coeur du Triangle d'Or du Bas-Armagnac, dans les Landes, **les Flocquins** sont le résultat d'une recette transmise et améliorée depuis quatre générations par des femmes amoureuses de leur terre de vignes et d'armagnac. Les Flocquins naissent de la douce alliance des pruneaux, des amandes et de l'Armagnac, relevée par un subtil glaçage royal. Fondants et suaves, les Flocquins révèlent tout leur caractère et le tempérament de la Gascogne. En 2023, l'histoire se poursuit avec la Maison Guinguet, spécialiste du pruneau depuis plusieurs générations, qui souhaite perpétuer cette gourmandise régionale en respectant la recette originelle.



Nouveau



**PRUINEAUX D'AGEN FOURRÉS
A LA CRÈME DE PRUINEAUX**

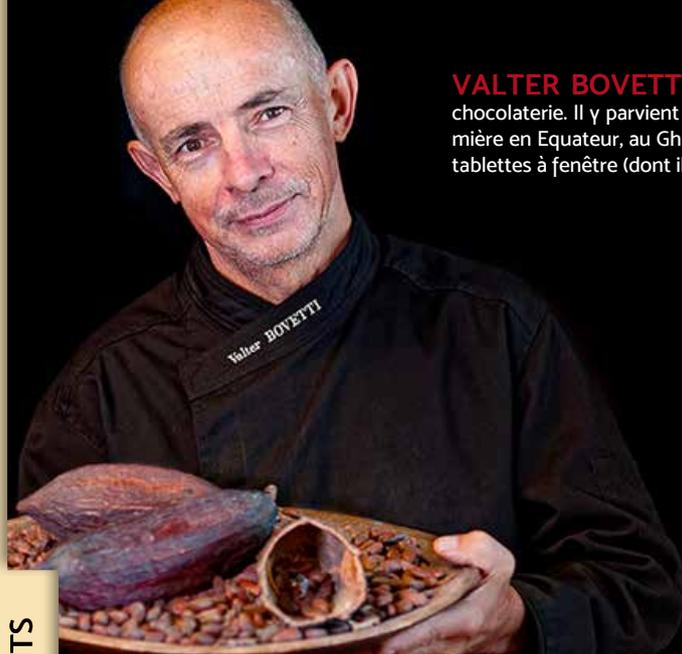
250 G - BALLOTIN
Réf. Z2378



**PRUINEAUX D'AGEN FOURRÉS
A LA CRÈME DE PRUINEAUX**

400 G - BOÎTE EN FER RONDE
Réf. Z2373





VALTER BOVETTI, 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 l'inventeur) une variété de parfums originaux et savoureux.

TABLETTES DE CHOCOLAT

RÉF.	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX	REMISE	PRIX FINAL
TABLETTE DE CHOCOLAT NOIR ORIGINE GHANA 73% BOVETTI						
D785	4 ^{€95}	TABLETTE	100 G	6 ^{€50}	24%	4 ^{€95}
TABLETTE DE CHOCOLAT NOIR ORANGES CONFITES BOVETTI						
D786	4 ^{€70}	TABLETTE	100 G	6 ^{€20}	24%	4 ^{€70}
TABLETTE DE CHOCOLAT NOIR PIMENT D'ESPELETTE BOVETTI						
D787	4 ^{€70}	TABLETTE	100 G	6 ^{€20}	24%	4 ^{€70}
TABLETTE DE CHOCOLAT LAIT CARAMEL ET FLEUR DE SEL BOVETTI						
D788	4 ^{€70}	TABLETTE	100 G	6 ^{€20}	24%	4 ^{€70}
TABLETTE DE CHOCOLAT LAIT NOISETTES BOVETTI						
D789	4 ^{€70}	TABLETTE	100 G	6 ^{€20}	24%	4 ^{€70}
LOT DE 5 TABLETTES DE CHOCOLAT BOVETTI						
X13130	4 ^{€37}	TABLETTE	100 G	31 ^{€90}	30%	21 ^{€85}

BISCUITS ARTISANAUX



OLIVIER CHARPENET
BISCUITERIE LOU COCAL

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

RÉF.	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
GRATTE CUL ARTISANAL DE LA CANÉDA				
D7051	4 ^{€67}	SACHET	120 G	5 ^{€60}
MINI BISCOTTES BRIOCHÉES À LA FIGUE				
D7093	3 ^{€25}	SACHET	100 G	3 ^{€25}
SABLÉS BIO FARINE D'ÉPEAUTRE NOIX DU PÉRIGORD ET CANNELLE				
D7094	2 ^{€68}	SACHET	200 G	5 ^{€35}
COOKIES BIO FARINE D'ÉPEAUTRE CHOCOLAT ET NOIX DU PÉRIGORD				
D7095	2 ^{€68}	SACHET	200 G	5 ^{€35}
PAIN D'ÉPICES ARTISANAL FIGUES ET NOIX				
D772	3 ^{€73}	6 À 8 PARTS	200 G	7 ^{€45}

LOT DE 5 TABLETTES
DE CHOCOLAT BOVETTI
5 X 100 G - TABLETTES
X13130



Réf. D704



Réf. D7095



Réf. D7051



**PAIN D'ÉPICES ARTISANAL
FIGUES ET NOIX**
200 G - 6 À 8 PARTS
D772



Dégustez le miel authentique du Périgord, récolté avec passion directement dans nos propres ruches (installées près de notre boutique de Vézac).
Savorez cette délicieuse douceur aux notes florales, fruit de notre engagement envers la préservation des abeilles et de notre environnement.



MIELS DE NOTRE PRODUCTION

RÉF.	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
MIEL DE PRINTEMPS DU PÉRIGORD				
D7131	2 ^{€32}	BOCAL	250 G	5 ^{€80}
D7130	1 ^{€90}	BOCAL	500 G	9 ^{€50}
MIEL DE FLEURS D'ÉTÉ DU PÉRIGORD				
D7133	2 ^{€32}	BOCAL	250 G	5 ^{€80}
D7132	3 ^{€80}	BOCAL	500 G	9 ^{€50}
MIEL D'ACACIA				
D7135	2 ^{€88}	BOCAL	250 G	7 ^{€20}
D7134	2 ^{€39}	BOCAL	500 G	11 ^{€85}

MIELS DU PÉRIGORD

RÉF.	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
MIEL DE DORDOGNE D'ÉTÉ DU RUCHER DU MARANDOU				
D7025	2 ^{€16}	BOCAL	500 G	10 ^{€80}
MIEL DE CHATAIGNIER DU RUCHER DU MARANDOU				
D7026	2 ^{€96}	BOCAL	250 G	7 ^{€40}
D7027	3 ^{€21}	BOCAL	500 G	11 ^{€05}
MIEL DE PRINTEMPS DU RUCHER DU MARANDOU				
D7028	2 ^{€90}	BOCAL	250 G	7 ^{€25}
D7029	2 ^{€16}	BOCAL	500 G	10 ^{€80}

CONFITURES ARTISANALES

RÉF.	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
CONFITURE ARTISANALE DE CHÂTAIGNE				
D7114	2 ^{€57}	BOCAL	228 G	5 ^{€85}
CONFITURE ARTISANALE DE FIGUE VIOLETTE				
D7115	2 ^{€35}	BOCAL	228 G	5 ^{€35}
CONFITURE ARTISANALE D'ABRICOT				
D7116	2 ^{€39}	BOCAL	228 G	5 ^{€45}
CONFITURE ARTISANALE DE FRAISE				
D7117	2 ^{€39}	BOCAL	228 G	5 ^{€45}
CONFITURE ARTISANALE DE FRAMBOISE				
D7118	2 ^{€39}	BOCAL	228 G	5 ^{€45}

À TARTINER

RÉF.	PRIX AU 100 G	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 ^{€50}	BOCAL	230 G	5 ^{€75}
CRÈME DE NOIX DOMAINE DE VIELCROZE				
D7085	3 ^{€99}	BOCAL	210 G	6 ^{€70}
CRÈME DE NOIX ET CHOCOLAT DOMAINE DE VIELCROZE				
D7086	3 ^{€35}	BOCAL	200 G	6 ^{€70}



Réf. D7114



Réf. D7116



Réf. D7118



Réf. D7115



Réf. D7117



Réf. D7085



Réf. D7086



Réf. D764

MIELS ET CONFITURES



NECTARS ET JUS DE FRUITS ARTISANAUX

RÉF.	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX	REMISE	PRIX FINAL
NECTAR D'ABRICOT DU ROUSSILLON						
D7001	11 ^{€00}	BOUTEILLE	25 CL	2 ^{€75}		
NECTAR DE PÊCHE JAUNE VALLÉE DU RHÔNE						
D7002	11 ^{€00}	BOUTEILLE	25 CL	2 ^{€75}		
NECTAR DE POIRE WILLIAMS DU LYONNAIS						
D7003	11 ^{€00}	BOUTEILLE	25 CL	2 ^{€75}		
NECTAR DE FRAISE ORIGINE FRANCE						
D7004	13 ^{€80}	BOUTEILLE	25 CL	3 ^{€45}		
NECTAR DE FRAMBOISE ORIGINE FRANCE						
D7005	14 ^{€80}	BOUTEILLE	25 CL	3 ^{€70}		
NECTAR DE MYRTILLE SAUVAGE D'ARDÈCHE-LOZÈRE						
D7006	14 ^{€80}	BOUTEILLE	25 CL	3 ^{€70}		
LOT DE 6 NECTARS DE FRUITS ARTISANAUX 6X25CL						
X13132	14 ^{€80}	BOUTEILLE	150 CL	19 ^{€10}	12%	16 ^{€70}



**LOT DE 6 LIMONADES
BRASSERIE ARTISANALE
DE SARLAT BIO
6X33CL SOIT 198CL**
6 X 33 CL - BOUTEILLES
Réf. X13509

LIMONADES ARTISANALES ET THÉS GLACÉS BIO

RÉF.	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX	REMISE	PRIX FINAL
LIMONADE BRASSERIE ARTISANALE DE SARLAT BIO						
D7122	8 ^{€79}	BOUTEILLE	33 CL	2 ^{€90}		
LOT DE 6 LIMONADES BRASSERIE ARTISANALE DE SARLAT BIO						
X13509	7 ^{€70}	6 BOUTEILLES	198 CL	17 ^{€40}	12%	15 ^{€25}
THÉ VERT PASSION MENTHE BIO						
D7097	11 ^{€20}	BOUTEILLE	25 CL	2 ^{€80}		

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 ^{€56}	PAQUET	250 G	6 ^{€00}	5%	5 ^{€65}
CAFÉ MOULU PUR ARABICA COLOMBIE						
G12102	2 ^{€44}	PAQUET	250 G	6 ^{€10}		
CAFÉ GRAINS PUR ARABICA MOKA ÉTHIOPIE						
G12103	2 ^{€44}	PAQUET	250 G	6 ^{€10}		
CAFÉ GRAINS PUR ARABICA MÉLANGE DE SAVEURS						
G12104	2 ^{€56}	PAQUET	250 G	6 ^{€10}	5%	5 ^{€65}



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
Réf. X13132



BOISSONS SANS ALCOOL



RÉF.	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX
DOMAINE UBY BIO PROFIL SAUVIGNON BLANC SANS ALCOOL				
4B VBSL002BNM	9 ^{€20}	BOUTEILLE	75 CL	6 ^{€90}
DOMAINE UBY BIO PROFIL ROSÉ SANS ALCOOL				
4B VSSL003BNM	9 ^{€20}	BOUTEILLE	75 CL	6 ^{€90}

Découvrez la gamme du Domaine Uby «Zéro alcool». Désalcooliser le vin consiste à faire évaporer tout l'alcool grâce à un procédé novateur d'évaporation partielle sous vide à basse température. Cette technique permet de ne pas altérer le vin et de préserver son profil aromatique.

Le plaisir du vin, l'alcool en moins !



**DOMAINE UBY BIO
PROFIL SAUVIGNON
BLANC SANS ALCOOL**
75 CL - BOUTEILLE
Réf. VBSL002BNM

**DOMAINE UBY BIO
PROFIL ROSÉ
SANS ALCOOL**
75 CL - BOUTEILLE
Réf. VSSL003BNM

APÉRITIFS

RÉF.	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX
SARLANOIX APÉRITIF À LA NOIX DISTILLERIE DU PÉRIGORD - LAPOUGE 16°				
F801	20 ^{€96}	BOUTEILLE	70 CL	14^{€25}
RATAFIA APÉRITIF À LA PRUNE DISTILLERIE DU PÉRIGORD - LAPOUGE 15°				
F802	20 ^{€79}	BOUTEILLE	70 CL	14^{€55}
APÉRITIF FÉNÉLON 17°				
F8020	24 ^{€43}	BOUTEILLE	70 CL	17^{€10}
APÉRITIF À LA PÊCHE DISTILLERIE DU PÉRIGORD - LAPOUGE 16°				
F806	21 ^{€07}	BOUTEILLE	70 CL	15^{€75}
APÉRITIF À LA CHÂTAIGNE DISTILLERIE DU PÉRIGORD - LAPOUGE 16°				
F807	23 ^{€00}	BOUTEILLE	70 CL	16^{€10}
APÉRITIF ARTISANAL À LA TRUFFE 16°				
F809	28 ^{€80}	BOUTEILLE	75 CL	21^{€60}
APÉRITIF ARTISANAL GRATTE CUL 11,5°				
F813	19 ^{€53}	BOUTEILLE	75 CL	14^{€50}
APÉRITIF ARTISANAL À LA NOIX 11,5°				
F817	18 ^{€93}	BOUTEILLE	75 CL	14^{€20}
HYPOCRAS APÉRITIF ARTISANAL MÉDIÉVAL 11,5°				
F818	17 ^{€07}	BOUTEILLE	75 CL	14^{€20}
APÉRITIF ARTISANAL À LA FIGUE 17°				
F852	30 ^{€80}	BOUTEILLE	75 CL	23^{€10}
ABSINTHE DISTILLERIE DU PÉRIGORD - LAPOUGE 65°				
F8153	60 ^{€57}	BOUTEILLE	35 CL	21^{€20}
PASTIS BLEU DU PÉRIGORD DISTILLERIE SALAMANDRE 45°				
F829	48 ^{€80}	BOUTEILLE	50 CL	24^{€40}
PASTIS DE NOS JARDINS DISTILLERIE DE L'ORT 45%				
F8207	48 ^{€57}	BOUTEILLE	70 CL	34^{€00}
FLOC DE GASCOGNE ROSÉ FAMILLE EXPERT 17°				
F808	19 ^{€87}	BOUTEILLE	75 CL	14^{€90}



Réf. F8020 Réf. F801 Réf. F806 Réf. F802 Réf. F807 Réf. F829 Réf. F809 Réf. F808

Apéritif à la pêche
DISTILLERIE LAPOUGE 16°
Réf. F829



Réf. F8186 Réf. F8187 Réf. F8188



Sarlanoix apéritif à la noix
Distillerie du Périgord - Lapouge 16°
Réf. F801

**DISTILLERIE
DU PERIGORD**
DEPUIS 1889

**DISTILLERIE
LA SALAMANDRE**
Signature Garantie

L'ORT
MAISON FONDÉE EN 1889



Pastis bleu du Périgord
Distillerie Salamandre 45°
Réf. F829

APÉRITIFS RÉGIONAUX

MIGNONNETTES

RÉF.	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX
APÉRITIF ARTISANAL À LA FIGUE 12°				
F8186	117 ^{€50}	BOUTEILLE	4 CL	4^{€70}
APÉRITIF ARTISANAL GRATTE CUL 12°				
F8187	117 ^{€50}	BOUTEILLE	4 CL	4^{€70}
APÉRITIF ARTISANAL CASS'NOIX 12°				
F8188	117 ^{€50}	BOUTEILLE	4 CL	4^{€70}



EAUX-DE-VIE RÉGIONALES

RÉF.	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX
VIELLE PRUNE LOUIS ROQUE				
F822	60 ^{€14}	BOUTEILLE	70 CL	42^{€10}
F860	60 ^{€47}	BOUTEILLE MAGNUM	150 CL	90^{€70}
VIELLE PRUNE RÉSERVE IMPÉRIALE LOUIS ROQUE				
F856	129 ^{€79}	BOUTEILLE	70 CL	90^{€85}
EAU DE VIE DE PRUNE D'ENTE DISTILLERIE LA SALAMANDRE 46°				
F823	83 ^{€79}	BOUTEILLE	70 CL	58^{€65}
COGNAC TANGUIDÉ VSOP 40° (10ANS)				
F886	54 ^{€57}	BOUTEILLE	70 CL	38^{€20}
COGNAC TANGUIDÉ XO 40° (30ANS)				
F887	127 ^{€20}	BOUTEILLE	50 CL	63^{€60}
COGNAC DE CHARVILLE FRÈRES VS 40°				
F8197	54 ^{€14}	BOUTEILLE	70 CL	37^{€90}
COGNAC DE CHARVILLE FRÈRES VSOP 40°				
F8198	77 ^{€64}	BOUTEILLE	70 CL	54^{€35}
COGNAC DE CHARVILLE FRÈRES XO 40°				
F8199	142 ^{€00}	BOUTEILLE	70 CL	99^{€40}
COGNAC DE CHARVILLE FRÈRES HORS D'ÂGE XXO 45°				
F8200	437 ^{€07}	BOUTEILLE	70 CL	305^{€95}
BAS-ARMAGNAC HORS D'ÂGE MONSIEUR EXPERT 43°				
F826	71 ^{€29}	BOUTEILLE	35 CL	24^{€95}
F827	66 ^{€50}	BOUTEILLE	70 CL	46^{€55}
BAS-ARMAGNAC 1979 MONSIEUR EXPERT 43°				
F828	131 ^{€93}	BOUTEILLE	70 CL	92^{€35}
BAS ARMAGNAC LE LEGENDAIRE TARIQUET 42°				
F868	91 ^{€43}	BOUTEILLE	70 CL	64^{€00}
BAS ARMAGNAC PURE FOLLE BLANCHE (15 ANS) BRUT DE FÛT TARIQUET 47.2%				
F867	112 ^{€86}	BOUTEILLE	70 CL	79^{€00}
ARMAGNAC VSOP TARIQUET 40° MAGNUM				
F8029	54 ^{€67}	BOUTEILLE MAGNUM	150 CL	82^{€00}

FRUITS À L'EAU DE VIE

RÉF.	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX
MIRABELLES À LA LIQUEUR DISTILLERIE SALAMANDRE 18°				
F893	78 ^{€57}	BOUTEILLE	35 CL	27^{€50}
PRUNEUX ARMAGNAC DISTILLERIE SALAMANDRE 18°				
F894	73 ^{€86}	BOUTEILLE	35 CL	25^{€85}



Distillerie Louis Roque
46200 SOULLAC

Depuis 1905, la Distillerie Louis Roque nous régale avec ses apéritifs et liqueurs uniques. Grâce à son savoir faire tiré des vigneron du bordelais et de l'expérience acquise au sein de la distillerie familiale, Louis Roque a su retranscrire à travers ses liqueurs et ses eaux-de-vie, son attachement à ses racines et son patrimoine périgourdin.





Ref. E10585



Ref. X13432

BRASSERIE ARTISANALE DE SARLAT - PÉRIGORD



RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX	REMISE	PRIX FINAL
X13432	PACK DE 6 BIÈRES BRASSÉE 24 BLONDES BIO 33CL	9 ^{€60}	BOUTEILLE(S)	198 CL	20 ^{€10}	5%	19 ^{€00}
X13198	PACK DE 6 BIÈRES BRASSÉE 24 BLONDES 33CL	8 ^{€89}	BOUTEILLE(S)	198 CL	18 ^{€60}	5%	17 ^{€60}
X13250	PACK DE 6 BIÈRES BRASSÉE 24 INDIAN PALE ALE 33CL	9 ^{€19}	BOUTEILLE(S)	198 CL	19 ^{€20}	5%	18 ^{€20}
W5056	COFFRET DE 4 BIÈRES 33 CL+ 2 VERRES	14 ^{€36}	BOUTEILLE(S)	132 CL	20 ^{€20}	6%	18 ^{€95}
W5055	COFFRET DE 2 BIÈRES 33 CL + 1 VERRE	14 ^{€85}	BOUTEILLE(S)	66 CL	10 ^{€40}	5%	9 ^{€80}
X13439	1/3 MÈTRE BOIS DE 6 BIÈRES BRASSÉE 24 33CL	12 ^{€04}	BOUTEILLE(S)	198 CL	27 ^{€20}	12%	23 ^{€85}
E10585	VERRE À BIÈRE BRASSÉE 24 33 CL			33 CL	3 ^{€70}		



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

BIÈRES RÉGIONALES



Ref. X13250



Ref. X13260



Ref. X13259



Ref. X13262



Ref. X13310



Ref. X13312

BRASSERIE LAPÉPIE À PLAISANCE - PÉRIGORD



RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX
X13259	PACK DE 6 BIÈRES 33CL BLONDES ARTISANALES	10 ^{€91}	BOUTEILLE(S)	198 CL	21 ^{€60}
X13260	PACK DE 6 BIÈRES 33CL AMBRÉES ARTISANALES	10 ^{€91}	BOUTEILLE(S)	198 CL	21 ^{€60}
X13262	PACK DE 6 BIÈRES 33CL PALE ALE ARTISANALES	10 ^{€91}	BOUTEILLE(S)	198 CL	21 ^{€60}

BRASSERIE ROC MOL À SARLAT - PÉRIGORD



RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX
X13310	PACK DE 6 BIÈRES 33CL AMERICAN PALE ALE	10 ^{€76}	BOUTEILLE(S)	198 CL	21 ^{€30}
X13311	PACK DE 6 BIÈRES 33CL AMBER ALE	10 ^{€76}	BOUTEILLE(S)	198 CL	21 ^{€30}
X13312	PACK DE 6 BIÈRES 33CL AMERICAN WHEAT BEER	10 ^{€76}	BOUTEILLE(S)	198 CL	21 ^{€30}
X13425	PACK DE 6 BIÈRES 33CL TRIPLE 1830	11 ^{€67}	BOUTEILLE(S)	198 CL	23 ^{€10}



BRASSERIE LA LUTINE À LIMEUIL - PÉRIGORD



PACK DE 6 BIÈRES BLONDES ARTISANALES DU PÉRIGORD 33CL

6 X 33 CL - BOUTEILLES
X13169



RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX	REMISE	PRIX FINAL
X13169	PACK DE 6 BIÈRES BLONDES ARTISANALES DU PÉRIGORD 33CL	11 ^{€46}	BOUTEILLE(S)	198 CL	24 ^{€00}	5%	22 ^{€70}
X13263	PACK DE 6 BIÈRES BLANCHES ARTISANALES DU PÉRIGORD 33CL	12 ^{€12}	BOUTEILLE(S)	198 CL	24 ^{€00}		
X13264	PACK DE 6 BIÈRES AMBRÉES ARTISANALES DU PÉRIGORD 33CL	12 ^{€12}	BOUTEILLE(S)	198 CL	24 ^{€00}		
X13265	PACK DE 6 BIÈRES ARTISANALES DU PÉRIGORD À LA NOIX 33CL	11 ^{€82}	BOUTEILLE(S)	198 CL	23 ^{€40}		



Ref. X13269



Ref. E10601



Ref. E10602

BIÈRES RÉGIONALES



BRASSERIE RATZ À CAHORS - LOT

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX
X13269	PACK DE 6 BIÈRES BLONDES ARTISANALES DU QUERCY 33CL	9 ^{€24}	BOUTEILLE(S)	198 CL	18 ^{€30}
X13270	PACK DE 6 BIÈRES BLANCHES ARTISANALES DU QUERCY 33CL	9 ^{€24}	BOUTEILLE(S)	198 CL	18 ^{€30}
X13271	PACK DE 6 BIÈRES AMBRÉES ARTISANALES DU QUERCY 33CL	9 ^{€24}	BOUTEILLE(S)	198 CL	18 ^{€30}
E10602	1 VERRE CHOPE À BIÈRE RATZ BRASSERIE ARTISANALE DU QUERCY 50CL			50 CL	5 ^{€75}
E10601	1 VERRE À BIÈRE RATZ BRASSERIE ARTISANALE DU QUERCY 30CL			33 CL	5 ^{€35}

BIÈRES DU MONDE

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX
X13372	PACK DE 6 BIÈRES BELGIQUE GRISETTE BIO ET SANS GLUTEN BLONDES 6X25CL	7 ^{€40}	BOUTEILLE(S)	150 CL	11 ^{€10}
X13353	PACK DE 6 BIÈRES ALLEMAGNE KROMBACHER PILS BLONDES 6X33CL	5 ^{€15}	BOUTEILLE(S)	198 CL	10 ^{€20}
X13363	PACK DE 6 BIÈRES BELGIQUE CORSENDONK ROUSSES 6X33CL	7 ^{€58}	BOUTEILLE(S)	198 CL	15 ^{€00}
X13371	PACK DE 6 BIÈRES BELGIQUE SMASH BLONDES 6X33CL	9 ^{€85}	BOUTEILLE(S)	198 CL	19 ^{€50}



Ref. X13372



Ref. X13353



Ref. X13363



Ref. X13371

RHUMS DU MONDE

RÉF.	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX	REMISE	PRIX FINAL
RHUM DICTADOR 20 ANS 40° COLOMBIE RUM						
F8004	114,14€	BOUTEILLE	70 CL	86,90€	8%	79,90€
RHUM DON PAPA 7 ANS PHILIPPINES RUM 40°						
F8005	78,85€	BOUTEILLE	70 CL	69,10€	20%	55,20€
RHUM DIPLOMATICO RÉSERVE EXCLUSIVE VÉNÉZUELA RON 40°						
F8089	67,00€	BOUTEILLE	70 CL	63,40€	26%	46,90€
RHUM DON PAPA BAROKO PHILIPPINES 40°						
F8165	57,07€	BOUTEILLE	70 CL	59,00€	25%	44,00€
RHUM DIPLOMATICO MANTUANO VÉNÉZUELA RON 40°						
F8163	53,57€	BOUTEILLE	70 CL	37,50€		
RHUM DIPLOMATICO DISTILLERY COLLECTION N°3 POT STILL VÉNÉZUELA RON 47°						
F8164	86,07€	BOUTEILLE	70 CL	67,80€	11%	60,25€
RHUM BOTRAN RESERVA SOLERA 15 GUATEMALA RON 40°						
F8141	61,29€	BOUTEILLE	70 CL	51,30€	16%	42,90€
RHUM PORTO RICO BLACK MAGIC 40°						
F8160	42,29€	BOUTEILLE	70 CL	29,60€		
RHUM WHISPER 8 ANS LA BARBADE RUM 40°						
F8168	49,86€	BOUTEILLE	70 CL	41,70€	16%	34,90€
RHUM MILLONARIO SOLERA 15 RON PÉROU 40°						
F8170	77,00€	BOUTEILLE	70 CL	59,95€	10%	53,90€

RHUMS ARRANGÉS FRANÇAIS

RÉF.	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX
RHUM ARRANGÉ NEKTAR PASSION ANANAS CITRON VERT 28°				
Nouveauté F8212	47€ ¹⁴	BOUTEILLE	70 CL	33€ ⁰⁰
RHUM ARRANGÉ NEKTAR ANANAS VANILLE 28°				
Nouveauté F8213	50€ ⁰⁰	BOUTEILLE	70 CL	35€ ⁰⁰



RHUMS, GINS ET VODKAS

GIN S ET VODKA

RÉF.	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX
GIN FRANÇAIS OLD TOM MIEL ET HERBES 40%				
F8175	74€ ⁶⁰	BOUTEILLE	50 CL	37€ ³⁰
GIN FRANÇAIS DE PRINTEMPS AUX FLEURS FRAÎCHES 45%				
F8177	79€ ⁶⁰	BOUTEILLE	50 CL	39€ ⁹⁰
AB F8203	60€ ⁰⁰	BOUTEILLE	70 CL	42€ ⁰⁰
GIN DE NOS JARDINS DISTILLERIE DE L'ORT 44° BIO 70CL				
F8204	42€ ⁰⁰	BOUTEILLE	70 CL	42€ ⁰⁰
COFFRET GIN TONIC DISTILLERIE DE L'ORT 44° BIO				
F8204	42€ ⁵⁰	COFFRET		15€ ⁰⁰
VODKA FRANÇAISE POLKA AU MIEL 40%				
F8176	52€ ²⁰	BOUTEILLE	50 CL	26€ ¹⁰
AB F8210	80€ ⁰⁰	BOUTEILLE	50 CL	40€ ⁰⁰
AB F8211	72€ ⁰⁰	BOUTEILLE	50 CL	36€ ⁰⁰



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
15€⁰⁰
SOIT 42€⁵⁰ LES 100 CL

VODKA FRANÇAISE POLKA AU MIEL 40% 50CL - BOUTEILLE

F8176

PRIX
26€¹⁰
SOIT 52€²⁰ LES 100 CL



VODKA BERGAMOTE DISTILLERIE CRUSOL BIO

40% 50CL - BOUTEILLE
F8211

PRIX
36€⁰⁰
SOIT 72€⁰⁰ LES 100 CL



WHISKIES JAPONAIS

RÉF.	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX	REMISE	PRIX FINAL
WHISKY TOKINOKA WHITE OAK 40° BLEND						
F8092	83 ^{€80}	BOUTEILLE	50 CL	51,90	16%	41 ^{€90}
WHISKY TOGOUCHI KIWAMI 40° BLEND						
F8091	75 ^{€00}	BOUTEILLE	70 CL	65,05	19%	52 ^{€50}
WHISKY NIKKA FROM THE BARREL PUR MALT DOUBLE MATURED BLENDED 51.4°						
F8147	95 ^{€70}	BOUTEILLE	50 CL	49,30	2%	47 ^{€85}
WHISKY NIKKA COFFEY GRAIN SINGLE GRAIN WHISKY 45°						
F8173	81 ^{€57}	BOUTEILLE	70 CL	57,10		
WHISKY AKASHI MEISEI WHITE OAK BLENDED 40°						
F8093	69 ^{€80}	BOUTEILLE	50 CL	34,90		



WHISKIES FRANÇAIS

RÉF.	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX	REMISE	PRIX FINAL
WHISKY ÉVADÉ SINGLE MALT 40°						
F8155	57 ^{€07}	BOUTEILLE	70 CL	39		39 ^{€95}
	WHISKY BRENNÉ FRENCH SINGLE MALT BIO SINGLE MALT WHISKY 40°					
F8174	85 ^{€64}	BOUTEILLE	70 CL	65 ^{€16}	7%	59 ^{€95}
WHISKY LIMOGES J. MICHARD SINGLE MALT 43°						
F8150	102 ^{€43}	BOUTEILLE	70 CL	71 ^{€70}		
	WHISKY BRETON ARMORIK CLASSIC SINGLE MALT BIO 46°					
F8082	71 ^{€29}	BOUTEILLE	70 CL	49		49 ^{€90}
WHISKY LASCAW 5 ANS DISTILLERIE DU PÉRIGORD BLENDED MALT SCOTCH 40°						
F8151	47 ^{€21}	BOUTEILLE	70 CL	33		33 ^{€05}
WHISKY LASCAW 12 ANS DISTILLERIE DU PÉRIGORD BLENDED MALT SCOTCH 40°						
F8201	79 ^{€21}	BOUTEILLE	70 CL	55		55 ^{€45}
WHISKY LASCAW 17 ANS DISTILLERIE DU PÉRIGORD BLENDED MALT SCOTCH 40°						
F8209	59 ^{€50}	BOUTEILLE	70 CL	69		69 ^{€65}
WHISKY LASCAW 20 ANS DISTILLERIE DU PÉRIGORD BLENDED MALT SCOTCH 40°						
F8202	135 ^{€07}	BOUTEILLE	70 CL	94		94 ^{€55}



Réf. F8150



Réf. F8147

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	59		59 ^{€10}
WHISKY MAC TALLA TERRA SINGLE MALT SCOTCH 46°						
F8206	82 ^{€14}	BOUTEILLE	70 CL	57		57 ^{€50}
WHISKY TOMATIN 12 ANS SINGLE MALT 43°						
F8172	90 ^{€72}	BOUTEILLE	70 CL	71 ^{€85}	11%	63 ^{€50}
WHISKY ROCK ISLAND BLENDED SCOTCH 46.8°						
F8140	81 ^{€28}	BOUTEILLE	70 CL	64 ^{€40}	11%	56 ^{€90}
WHISKY MACNAMARA UNCHILFILTERED RUM CASK FINISH BLENDED SCOTCH 40°						
F8144	49 ^{€71}	BOUTEILLE	70 CL	38 ^{€40}	9%	34 ^{€80}
WHISKY LOCH LOMOND SIGNATURE ET SON ÉTUI BLEND SCOTCH 40°						
F8145	40 ^{€57}	BOUTEILLE	70 CL	28		28 ^{€40}
WHISKY LOCH LOMOND 12 ANS ET SON ÉTUI SINGLE MALT SCOTCH 46°						
F8146	64 ^{€14}	BOUTEILLE	70 CL	65 ^{€40}	31%	44 ^{€90}
WHISKY DALMORE 12 ANS SINGLE MALT SCOTCH 40°						
F8015	125 ^{€57}	BOUTEILLE	70 CL	95 ^{€85}	11%	87 ^{€90}
WHISKY ÉCOSSE KILCHOMAN MACHIR BAY CASK STRENGTH 70CL						
F8095	115 ^{€49}	BOUTEILLE	70 CL	90 ^{€85}	11%	80 ^{€80}

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	74 ^{€14}	BOUTEILLE	70 CL	51 ^{€90}
WHISKY THE POGUES (NOIRE) 40°				
F8161	61 ^{€29}	BOUTEILLE	70 CL	42 ^{€90}
WHISKY THE IRISHMAN 17 ANS SINGLE MALT 56°				
F8162	242 ^{€71}	BOUTEILLE	70 CL	169 ^{€90}
WHISKY REDBREAST 12 ANS SINGLE POT STILL WHISKEY 40°				
F8139	104 ^{€57}	BOUTEILLE	70 CL	73 ^{€20}

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

CAHORS ROUGE

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX
● VRCS038B19	Domaine Lafon AOC CAHORS 2019	8 ^{€53}	BOUTEILLE	75 CL	6 ^{€40}
● VRCS001B20	CHÂTEAU LA COUSTARELLE AOC CAHORS 2020	12 ^{€73}	BOUTEILLE	75 CL	9 ^{€55}
● VRCS014B19	PRIEURÉ DE CÉNAC AOC CAHORS 2019	18 ^{€60}	BOUTEILLE	75 CL	13 ^{€95}
● VRCS037B20	CHÂTEAU SAINT DIDIER PARNAC PRESTIGE FÛT AOC CAHORS 2020	12 ^{€67}	BOUTEILLE	75 CL	9 ^{€50}
● VRCS028B18	CLOS TRIGUEDINA AOC CAHORS 2018	32 ^{€60}	BOUTEILLE	75 CL	24 ^{€45}
● VRCS031B20	CLOS DE GAMOT AOC CAHORS 2020	18 ^{€80}	BOUTEILLE	75 CL	14 ^{€10}
● VRCS039B21	CHÂTEAU COMBEL-LA-SERRE PUR FRUIT DU CAUSSE CAHORS 2021	13 ^{€20}	BOUTEILLE	75 CL	9 ^{€90}
● VRCS005B19	CHÂTEAU LAMARTINE AOC CAHORS 2019	14 ^{€40}	BOUTEILLE	75 CL	10 ^{€80}

Ref. VRCS038B19



Ref. VRCS014B19

Ref. VRCS028B18

Ref. VRCS039B21

Ref. VRCS031B20

BERGERAC ROUGE

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX
● VRBC004B18	CHÂTEAU CLUZEAU AOC BERGERAC ROUGE 2018	14 ^{€73}	BOUTEILLE	75 CL	11 ^{€05}
● VRBC031B19	CHÂTEAU PECANY GRANDE CUVÉE PRESTIGE BERGERAC ROUGE BIO 2019	17 ^{€07}	BOUTEILLE	75 CL	12 ^{€80}
● VRBC025B16	CHÂTEAU VARI AOC BERGERAC ROUGE 2016 BIO	15 ^{€40}	BOUTEILLE	75 CL	11 ^{€55}
● VRBC008B18	CHÂTEAU DE LA JAUBERTIE MIRABELLE AOC BERGERAC ROUGE BIO 2018	23 ^{€53}	BOUTEILLE	75 CL	17 ^{€65}
● VRBC007B19	JULIEN DE SAVIGNAC AOC BERGERAC ROUGE 2019	10 ^{€27}	BOUTEILLE	75 CL	7 ^{€70}



CARTE DES VINS

PÉCHARMANT ROUGE

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX
● VRPT004B19	CHÂTEAU DE BEAUPORTAIL AOC PÉCHARMANT 2019	19 ^{€00}	BOUTEILLE	75 CL	14 ^{€25}
● VRPT006B20	CHÂTEAU LA RENAUDIE AOC PÉCHARMANT 2020	16 ^{€40}	BOUTEILLE	75 CL	12 ^{€30}
● VRPT001B20	CHÂTEAU DE TIREGAND AOC PÉCHARMANT 2020	19 ^{€73}	BOUTEILLE	75 CL	14 ^{€80}
● VRPT002B21	CHÂTEAU BAROUILLET AOC PÉCHARMANT 2021 BIO	15 ^{€73}	BOUTEILLE	75 CL	11 ^{€80}



Ref. VRPT002B21



VIN DE DOMME

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX
● VRVD003B19	VIN DE DOMME LO DOMA VIN DU PÉRIGORD 2019	15 ^{€87}	BOUTEILLE	75 CL	11 ^{€90}
● VRVD002B20	VIN DE DOMME CUVÉE MONCALOU VIN DU PÉRIGORD 2020	8 ^{€73}	BOUTEILLE	75 CL	6 ^{€55}
● VRVD001B19	VIN DE DOMME PÉRIGORD NOIR IGP VDP DU PÉRIGORD 2019	12 ^{€00}	BOUTEILLE	75 CL	9 ^{€00}

Ref. VRVD002B20



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

BERGERAC BLANCS SECS

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX
● VBBC014B22	CHÂTEAU LES TOURS DES VERDOTS AOC BERGERAC SEC 2022	21 ^{€40}	BOUTEILLE	75 CL	16 ^{€05}
● VBBC005B21	CHÂTEAU DE LA JAUBERTIE MIRABELLE AOC BERGERAC SEC BIO 2021	25 ^{€60}	BOUTEILLE 	75 CL	19 ^{€20}
● VBBC032B21	CHRISLY PAYTUS AOC BERGERAC SEC 2021	9 ^{€00}	BOUTEILLE	75 CL	6 ^{€75}
● VBBC002B18	CHÂTEAU CLUZEAU AOC BERGERAC SEC 2018 BIO	13 ^{€40}	BOUTEILLE 	75 CL	10 ^{€05}
● VBBC030B22	CHÂTEAU LAULERIE AOC BERGERAC SEC 2022	9 ^{€40}	BOUTEILLE	75 CL	7 ^{€05}
● VBBC008B22	DOMAINE L'ANCIENNE CURE AOC BERGERAC SEC BIO JOUR DE FRUIT 2022	13 ^{€07}	BOUTEILLE 	75 CL	9 ^{€80}
● VBBC031B21	CHÂTEAU VARI AOC BERGERAC SEC BIO 2021	10 ^{€00}	BOUTEILLE 	75 CL	7 ^{€50}

VINS BLANCS MOELLEUX

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX
● VMCB002B21	CHÂTEAU MIAUDOUX AOC CÔTES DE BERGERAC MOELLEUX 2021 BIO	10 ^{€33}	BOUTEILLE	75 CL	7 ^{€75}
● VMPV002B21	DOMAINE LABRANCHE LAFFONT AOC PACHERENC DU VIC BILH MOELLEUX 2021 BIO	24 ^{€27}	BOUTEILLE 	75 CL	18 ^{€20}
● VMCG011B22	LA GASCOGNE D'ALAIN BRUMONT IGP CÔTES DE GASCOGNE DOUX 2022	12 ^{€40}	BOUTEILLE 	75 CL	9 ^{€30}
● VMRE001B22	DOMAINE DE COUTANCIE AOC ROSETTE 2022 BIO	14 ^{€20}	BOUTEILLE	75 CL	11 ^{€20}
● VMJN001B21	CAMIN LARREDYA LES GRAINS DES COPAINS AOC JURANCON MOELLEUX 2021	22 ^{€00}	BOUTEILLE 	75 CL	16 ^{€50}

VINS BLANCS LIQUOREUX

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX
● VMSS006B22	CHÂTEAU DUDON CUVÉE GALLIEN AOC SAUTERNES BIO 2022	25 ^{€20}	BOUTEILLE 	75 CL	18 ^{€90}
● VMCM021B19	CHÂTEAU PECANY AOC MONBAZILLAC 2019	16 ^{€87}	BOUTEILLE 	75 CL	12 ^{€65}
● VMCM015B17	CHÂTEAU VARI AOC MONBAZILLAC BIO 2017	20 ^{€73}	BOUTEILLE	75 CL	15 ^{€55}
● VMSC004F15	CHÂTEAU MIAUDOUX AOC SAUSSIGNAC 2015 BIO	32 ^{€30}	BOUTEILLE 	50 CL	16 ^{€15}
● VMSC003F16	CHÂTEAU DES EYSSARDS CUVÉE FLAVIE AOC SAUSSIGNAC 2016	33 ^{€40}	BOUTEILLE	50 CL	16 ^{€70}
● VMSC001B08	CHÂTEAU COURT LES MUTS VENDANGES TARDIVES AOC SAUSSIGNAC 2008	26 ^{€80}	BOUTEILLE	75 CL	20 ^{€10}



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

UBY
WINERY • DISTILLERIE
FAMILIALE



DOMAINE UBY

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX
● VBCG008B22	DOMAINE UBY COLOMBARD-SAUVIGNON BLANC N°3 IGP CÔTES DE GASCOGNE 2022	8 ^{€00}	BOUTEILLE	75 CL	6 ^{€00}
● VBCG012B22	DOMAINE UBY COLLECTION UNIQUE SEC IGP CÔTES DE GASCOGNE 2022	8 ^{€00}	BOUTEILLE	75 CL	6 ^{€00}
● VBCG016B22	DOMAINE UBY BYO COLOMBARD UGNI SAUVIGNON N°21 IGP CÔTES DE GASCOGNE SEC 2022	9 ^{€73}	BOUTEILLE	75 CL	7 ^{€30}
● VMCG004B22	DOMAINE UBY GROS ET PETIT MANSENG N°4 IGP CÔTES DE GASCOGNE 2022	11 ^{€33}	BOUTEILLE	75 CL	8 ^{€50}
● VMCG009B22	DOMAINE UBY BYO GROS MANSENG N° 24 IGP CÔTES DE GASCOGNE MOELLEUX 2022	11 ^{€87}	BOUTEILLE	75 CL	8 ^{€90}
● VRCG003B22	DOMAINE UBY MERLOT TANNAT N°7 IGP CÔTES DE GASCOGNE ROUGE 2022	7 ^{€87}	BOUTEILLE	75 CL	5 ^{€90}
● VSCG005B22	DOMAINE UBY ROSÉ N°6 IGP CÔTES DE GASCOGNE 2022	8 ^{€67}	BOUTEILLE	75 CL	6 ^{€50}
● VSCG004B22	DOMAINE UBY BYO CABERNET FRANC MERLOT N°26 IGP CÔTES DE GASCOGNE ROSÉ 2022	9 ^{€73}	BOUTEILLE	75 CL	7 ^{€30}



DOMAINE TARIQUET

DOMAINE
TARIQUET

CARTE DES VINS

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX	REMISE	PRIX FINAL
● VBCG004B22	DOMAINE TARIQUET LE CLASSIC IGP CÔTES DE GASCOGNE 2022	8 ^{€67}	BOUTEILLE	75 CL	8 ^{€40}	22%	6 ^{€50}
● VBCG005B20	DOMAINE TARIQUET CHARDONNAY TÊTE DE CUVÉE IGP CÔTES DE GASCOGNE 2020	19 ^{€33}	BOUTEILLE	75 CL	14 ^{€50}		
● VBCG013B22	DOMAINE TARIQUET AMPLITUDE IGP CÔTES DE GASCOGNE SEC 2022	13 ^{€73}	BOUTEILLE	75 CL	10 ^{€95}	5%	10 ^{€30}
● VMCG001B22	DOMAINE TARIQUET PREMIÈRES GRIVES IGP CÔTES DE GASCOGNE 2022	12 ^{€80}	BOUTEILLE	75 CL	9 ^{€60}		
● VMCG002B20	DOMAINE TARIQUET DERNIÈRES GRIVES IGP DES CÔTES GASCOGNE LIQOREUX 2020	25 ^{€33}	BOUTEILLE	75 CL	19 ^{€00}		
● VSCG001B22	DOMAINE TARIQUET CONTRADICTION 100% MARSELAN IGP CÔTES GASCOGNE ROSÉ 2022	11 ^{€33}	BOUTEILLE	75 CL	8 ^{€50}		
● VSCG002B22	DOMAINE TARIQUET ROSÉ DE PRESSÉE IGP DES CÔTES DE GASCOGNE ROSÉ 2022	9 ^{€73}	BOUTEILLE	75 CL	7 ^{€30}		

Cette ravissante caisse en bois renferme un secret...

Idéale comme présentation pour offrir une belle bouteille de vin, elle se transforme ensuite en casier à bouteilles, afin de conserver vos meilleurs nectars...

CAISSE BOIS 1 BOUTEILLE
+ RACK RANGEMENT* 33X9.8X9.8CM

* Bouteilles non incluses
Réf. E10692



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

VINS ROSÉS DU SUD-OUEST

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX
● VSBC009B22	CHÂTEAU MIAUDOUX AOC BERGERAC ROSÉ BIO 2022	9 ^{€53}	BOUTEILLE	75 CL	7^{€15}
● VSBC007B22	CHÂTEAU COURT LES MUTS AOC BERGERAC ROSÉ 2022	12 ^{€13}	BOUTEILLE	75 CL	9^{€10}
● VSBC010B22	DOMAINE L'ANCIENNE CURE AOC BERGERAC ROSÉ BIO 2022	11 ^{€80}	BOUTEILLE	75 CL	8^{€85}
● VSBC008B22	CHÂTEAU DE LA JAUBERTIE AOC BERGERAC ROSÉ BIO 2022	12 ^{€90}	BOUTEILLE	75 CL	9^{€95}
● VSBC005B22	CHÂTEAU DE LA JAUBERTIE MIRABELLE AOC BERGERAC ROSÉ BIO 2022	16 ^{€13}	BOUTEILLE	75 CL	14^{€80}
● VSBC018BNM	CHRISLY PAYTUS AOC BERGERAC ROSÉ BIO	12 ^{€20}	BOUTEILLE	75 CL	9^{€15}



Ref. VSBC010B22

VINS ROSÉS DU SUD-EST

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX
● VSOCo05B22	DOMAINE GÉRARD BERTRAND GRIS BLANC IGP PAYS D'OC ROSÉ 2022	11 ^{€47}	BOUTEILLE	75 CL	8^{€60}
● VSOCo01B22	CHATEAU PUECH HAUT CUVÉE PRESTIGE ARGALI IGP PAYS D'OC ROSÉ 2022	19 ^{€93}	BOUTEILLE	75 CL	14^{€95}
● VSPE001B22	CHÂTEAU GRAND BOISÉ SAINTE VICTOIRE AOP CÔTE DE PROVENCE ROSÉ BIO 2022	18 ^{€90}	BOUTEILLE	75 CL	14^{€10}

CARTE DES VINS

LES BIBS «BAG IN BOX»



Ref. VRBC015QNM

Bergerac

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX
● VBBC008QNM	DOMAINE DE L'ANCIENNE CURE AOC BERGERAC SEC BIB BIO	5 ^{€67}	BAG IN BOX	500 CL	28^{€35}
● VRBC015QNM	DOMAINE DE L'ANCIENNE CURE AOC BERGERAC ROUGE BIB BIO	5 ^{€67}	BAG IN BOX	500 CL	28^{€35}
● VSBC010QNM	DOMAINE DE L'ANCIENNE CURE AOC BERGERAC ROSÉ BIB BIO	5 ^{€67}	BAG IN BOX	500 CL	28^{€35}

Cahors et Pécharmant

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX
● VRCS007QNM	LE CRESTE AOC CAHORS BIB	3 ^{€66}	BAG IN BOX	500 CL	18^{€30}
● VRPT006QNM	CHÂTEAU LA RENAUDIE AOC PÉCHARMANT BIB	7 ^{€15}	BAG IN BOX	500 CL	35^{€75}

Côtes de Gascogne

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX	REMISE	PRIX FINAL
● VRVF001QNM	DOMAINE UBY ROUGE VIN DE FRANCE UBYCUB	4 ^{€98}	BAG IN BOX	500 CL	24^{€90}		
● VMVF001QNM	DOMAINE UBY BLANC DOUX VIN DE FRANCE UBYCUB	7 ^{€50}	BAG IN BOX	300 CL	22^{€50}		
● VBVF004QNM	DOMAINE UBY BLANC SEC VIN DE FRANCE UBYCUB	4 ^{€98}	BAG IN BOX	500 CL	24^{€90}		
● VSCG005QNM	DOMAINE UBY ROSÉ IGP CÔTES DE GASCOGNE UBYCUB	4 ^{€98}	BAG IN BOX	500 CL	24^{€90}		
● VBCG004QNM	DOMAINE TARIQUET CLASSIC IGP CÔTES DE GASCOGNE BIB 3L	6 ^{€80}	BAG IN BOX	300 CL	21^{€50}	5%	20^{€40}
● VSCG002QNM	DOMAINE TARIQUET ROSÉ DE PRESSÉE IGP CÔTES DE GASCOGNE	7 ^{€83}	BAG IN BOX	300 CL	23^{€50}		



Ref. VMVF001QNM

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

GRANDS VINS DE BORDEAUX BLANCS



Réf. VBPL001B14

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX
● VBGS001B19	CLOS FLORIDÈNE AOC GRAVES BLANC 2019	27 ^{€13}	BOUTEILLE	75 CL	20^{€35}
● VBPL001B14	CHÂTEAU MALARTIC LAGRAVIÈRE AOC PESSAC LÉOGNAN BLANC 2014	83 ^{€20}	BOUTEILLE	75 CL	62^{€40}
● VMSS003B15	CHÂTEAU GUIRAUD AOC SAUTERNES BIO 2015	81 ^{€93}	BOUTEILLE	75 CL	61^{€45}
● VMSS004B12	CHÂTEAU DOISY DAËNE AOC SAUTERNES BARSAC 2012	70 ^{€27}	BOUTEILLE	75 CL	52^{€70}

GRANDS VINS DE BORDEAUX ROUGES

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX
● VRBX001B20	CHÂTEAU TIRE PÉ DIEM AOC BORDEAUX 2020	11 ^{€07}	BOUTEILLE	75 CL	8^{€30}
● VR1B001B18	CHÂTEAU BOUTEILLEY AOC 1ER CÔTES DE BORDEAUX 2018	11 ^{€87}	BOUTEILLE	75 CL	8^{€90}
● VRBX002B19	CHÂTEAU TIRE PÉ AOC BORDEAUX 2019 BIO	17 ^{€87}	BOUTEILLE	75 CL	13^{€40}
● VRBS001B19	CHÂTEAU DE SEGUIN AOC BORDEAUX SUPÉRIEUR 2019	13 ^{€13}	BOUTEILLE	75 CL	9^{€85}
● VRLE001B19	CHÂTEAU LES VIEILLES PIERRES AOC LUSSAC SAINT ÉMILION 2019	17 ^{€93}	BOUTEILLE	75 CL	13^{€45}
● VRSE002B20	CHÂTEAU FONROQUE AOC SAINT ÉMILION GRAND CRU ROUGE BIO 2020	61 ^{€20}	BOUTEILLE	75 CL	45^{€90}
● VRSE003B19	CHÂTEAU GRAND CORBIN DESPAGNE AOC SAINT ÉMILION GRAND CRU ROUGE 2019	46 ^{€13}	BOUTEILLE	75 CL	34^{€60}
● VRPC002B04	CHÂTEAU HAUT BAGES LIBÉRAL AOC PAUILLAC 5ÈME GRAND CRU CLASSÉ 2004	94 ^{€13}	BOUTEILLE	75 CL	70^{€60}
● VRPC001B14	CHÂTEAU PONTET CANET AOC PAUILLAC ROUGE 5ÈME GRAND CRU CLASSÉ 2014 BIO	166 ^{€40}	BOUTEILLE	75 CL	124^{€80}
● VRSJ001B20	CHÂTEAU TALBOT AOC SAINT JULIEN 4ÈME GRAND CRU CLASSÉ ROUGE 2020	94 ^{€20}	BOUTEILLE	75 CL	70^{€65}
● VRPO001B18	CHÂTEAU ROUGET AOC POMEROL ROUGE 2018	84 ^{€87}	BOUTEILLE	75 CL	63^{€65}

CHAMPAGNE

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX	REMISE	PRIX FINAL
○ VBCE033BNM	BILLECART SALMON RÉSERVE BRUT AVEC ETUI	66 ^{€34}	BOUTEILLE	75 CL	55^{€25}	10%	49^{€75}
○ VBCE001BNM	PLINGUIER POTEL AOC CHAMPAGNE BRUT	32 ^{€20}	BOUTEILLE	75 CL	24^{€15}		
○ VBCE014BNM	PHILIPPE FONTAINE AOC CHAMPAGNE BRUT	31 ^{€33}	BOUTEILLE	75 CL	23^{€50}		
○ VBCE032BNM	BRIMONCOURT CUVÉE RÉGENCE BRUT	48 ^{€87}	BOUTEILLE	75 CL	36^{€65}		
○ VBCE030BNM	RUINART CUVÉE R AOC CHAMPAGNE BRUT 75CL	79 ^{€87}	BOUTEILLE	75 CL	59^{€90}		
○ VBCE016BNM	BRICE BRUT AOC CHAMPAGNE BRUT	36 ^{€67}	BOUTEILLE	75 CL	27^{€50}		
● VBCE028BNM	BOLLINGER AOC CHAMPAGNE ROSÉ 75CL	100 ^{€73}	BOUTEILLE	75 CL	75^{€55}		
● VSCE005BNM	BILLECART SALMON RÉSERVE BRUT ROSÉ AVEC ETUI	101 ^{€34}	BOUTEILLE	75 CL	81^{€90}	7%	76^{€00}
● VSCH002BNM	XAVIER LORIOT COLLISION AOC CHAMPAGNE ROSÉ	41 ^{€47}	BOUTEILLE	75 CL	31^{€10}		

Réf. VBCE033BNM



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@cellierdupérigord.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 prévaudront sur toutes autres conditions figurant dans tout autre document, sauf dérogation préalable, expresse et écrite.

2 - Disponibilité des produits

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

3 - Prix

Les prix indiqués pour chacun des produits commercialisés sont présentés en Euros. Nos prix sont établis selon le tarif en cours le jour de la livraison ou de l'expédition, ils sont susceptibles de modifications, sans préavis, en fonction d'imperatifs 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 DPD - 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 l'expédition des produits. La commande validée par le client ne sera considérée effective par Le Cellier du Périgord que lorsque les centres de paiement bancaires 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@cellierdupérigord.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.

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).

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 en 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.

En cas d'absence du destinataire, de multiples tentatives de livraison, ou dans le cas de conditions de livraison difficiles, le colis est susceptible d'être déposé dans un point relais. Les coordonnées du dit point relais seront alors disponibles dans le détail du suivi colis.

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.

Le destinataire se doit de contrôler l'état des colis et leur contenu en présence du livreur, de constater et formuler ses remarques précises sur le bon de transport avant de le parapher et confirmer ses réserves par courrier postal dans un délai de 48 heures auprès du transporteur avec une copie au Cellier du Périgord - BP 39 - 24201 SARLAT CEDEX ou à l'adresse mail : commande@cellierdupérigord.com. L'absence de réserves éteint toute réclamation.

Dans le cas de l'option « Livraison en lieu sûr », le litige devra obligatoirement être déclaré avant 12h00 (midi), le lendemain de la réception du colis. Cette déclaration devra être accompagnée des photos de l'emballage extérieur du colis, de la marchandise endommagée ainsi que de l'étiquette de transport. Le non-respect de ces conditions éteint toute réclamation.

6 - Garanties

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

7 - Preuve de la transaction

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

8 - Protection des mineurs

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

9 - Utilisation des informations nominatives

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

10 - Juridiction compétente

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

11 - Médiation

En cas de litige, vous devez vous adresser en priorité au service clients de l'entreprise par e-mail : contact@cellierdupérigord.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 garantir 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

Colis de Noël

14 PRODUITS
Réf. J4550

GRIGNOTAGE

1 Terrine Fine à l'Armagnac - 90 g

ENTRÉE

1 Bloc de Foie Gras de Canard Artisanal - 120 g

1 Chutney Mangu Curcuma - 40 g

1 Vin Blanc Moelleux AOP Côtes de Bergerac - 75 cl

Abbaye des Templiers

PLAT

1 Volaille Crémée au Monbazillac et Piment du Périgord - 400 g

1 Vin Rouge AOP Côtes de Bergerac - 75 cl

Abbaye des Templiers

DESSERT

1 Compote Artisanale Pomme Miel et Pain d'Épices - 120 g

1 Sachet de Spéculoos aux Noix du Périgord - 50 g

Biscuiterie Artisanale Lou Cocal

DOUCEURS

1 Barre de Truffles au Chocolat et Cacao - 34 g

5 Papillotes de Chocolat et Céréales Craquantes - 5 x 8 g

2 Bouchées Praliné au Chocolat au Lait et Noir **BIO** - 2 x 10 g 

Bovetti Artisan Chocolatier en Périgord

1 Valisette Carton Décor Épicerie Fine (40,5 x 31,5 x 12,5 cm)

+ 1 Carte de Vœux

+ 1 Chèque Cadeau de 10€ à valoir sur foie-gras-sarl.com

PRIX
68€95



PANIERES GOURMANDS

Calendrier de l'Avent

25 PRODUITS
Réf. J4594

GRIGNOTAGES

4 Terrines : Cèpes, Forestière aux Morilles, Campagnarde et à l'Armagnac - 4 x 65 g

3 Confits : Figs, Oignons, Cerises Noires au Piment d'Espelette - 3 x 50 g

1 Chutney Mangu Curcuma - 40 g

1 Gelée Artisanale de Pomme à la Rose - 45 g

1 Confit de Vin de Bergerac au Jus de Truffe du Périgord - 45 g

CONDIMENTS

1 Moutarde Fine à l'Ancienne - 28 g

1 Mélange d'Aromates **BIO** du Périgord (Origan, Romarin et Sarriette) - 5 g 

1 Sel de Guérande au Safran du Périgord **BIO** - 30 g 

1 Bloc de Foie Gras de Canard Artisanal - 100 g

DESSERT

1 Compote Artisanale Pomme Miel et Pain d'Épices - 120 g

1 Miel d'Acacia aux brisures de truffes d'été - 120 g

1 Compote Pomme Caramel **BIO** - 45 g 

DOUCEURS

1 Financier Artisanal Pomme Poire Noisettes - 45 g

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

3 Mini-Financiers Artisanaux Abricot/Amande - 3 x 11 g

1 Miel de Fleurs - 28 g

1 Pâte à Tartiner au Lait et Noisettes (Sans Huile de Palme) - *Alain Milliat* - 28 g

1 Assortiment de 5 Tisanes Artisanales **BIO** - 5 x 20 g 

3 Papillotes Tendre Guirnaue, avec Citation Positive - 3 x 10 g
(Parfums Aléatoires : Chocolat Noir, Chocolat au Lait)

1 Calendrier de l'Avent Décor Festif 24 Fenêtres (36 x 36 x 5,7 cm)

PRIX ~~79€80~~
PRIX REMISÉ
65€00 **-18%**
SOIT 11€00 LES 100 CL



Coffret Enfants

Réf. J4593 - 8 PRODUITS

DOUCEURS

- 1 Compote Pomme Orange Epices de Noël **BIO** - 120 g
 - 1 Cône Sapin de Noël (Chocolat Noir et Lait) - 50 g
 - 1 Cookie au Chocolat Artisanal - 50 g
(Noix du Périgord et Pépites de Chocolat)
 - 1 Papillote de Chocolat et Céréales Craquantes - 8 g
 - 2 Papillotes « Skimo », avec Tatouage - 2 x 10 g
- (Parfums Aléatoires : Cœur Fondant Lait Croustillant, Cœur Fondant Blanc Pétillant)
1 Mini-Financier Artisanal - 1 g

Boîte aux Lettres Type « US » Décor Noël (25 x 10 x 22 cm)
+ 1 Carte de Vœux

PRIX
21€55



PANIER GOURMANDS



PRIX
30€55

Shopping Bag Festif

Réf. J4555 - 7 PRODUITS

ENTRÉE

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard Artisanal - 100 g
- 1 Confit Extra de Cerises Noires - 28 g
- 1 Vin Blanc AOC Côtes de Bergerac Moelleux - 37.5 cl
Château Court Les Mûts

DOUCEUR

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

1 Sac Papier « Bonnes Fêtes » Vintage Rouge (25 x 10 x 22 cm)
+ 1 Carte de Vœux + 1 Chèque Cadeau de 10€ à valoir sur foie-gras-sarlat.com

Shopping Bag Dégustation

RÉF. J4554 - 7 PRODUITS

ENTRÉE

- 1 Terrine Fine à l'Armagnac - 90 g
- 1 Sachet de Mini-Biscottes Artisanales Briochées à la Figue - 50 g
Biscuiterie Artisanale Lou Cocal

- 1 Vin Blanc Moelleux AOP Côtes de Bergerac - 37.5 cl
Abbaye des Templiers

DOUCEUR

- 1 Barre de Truffes Fantaisie Nature - 34 g

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

PRIX
16€80



Sac Plaisirs Isotherme

Réf. I4562 - 11 PRODUITS

GRIGNOTAGES

- 1 Rillettes de Porc Confités dans la Graisse de Canard - 80 g
- 1 Terrine Fine à l'Armagnac - 90 g

ENTRÉE

- 1 Délice de Foie Gras au Jus de Truffe 20% Foie Gras - 130 g
- 1 Confit Extra de Cerises Noires - 28 g

DOUCEURS

- 1 Cookie Artisanal aux Noix du Périgord et pépites de Chocolat - 50 g
- 1 Sachet d'Amandes Enrobées de Chocolat - 90 g

VIN

- 1 Vin Rouge AOP Côtes de Bergerac *Prieuré de Carenac* - 37,5 cl

BOISSON

- 1 Jus de Pomme Artisanal de Dordogne - 100 cl

1 Sac Isotherme Coloris Beige Nylon avec Anses (35 x 16 x 27 cm) + 1 Carte de Vœux
+ 1 Chèque Cadeau de 10€ à valoir sur foie-gras-sarlat.com



Panier Mon P'tit Marché

Réf. I4570 - 8 PRODUITS

GRIGNOTAGES

- 1 Terrine de Campagne au Magret Fumé - 90 g
 - 1 Terrine Fine à l'Armagnac - 90 g
 - 1 Vin Rouge AOC Cahors - 37,5 cl
- Domaine Lafon* Propriétaire Récoltant

ENTRÉE

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard Artisanal - 65 g
- 1 Chutney Mangue Curcuma - 40 g

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. I4598 - 12 PRODUITS

DOUCEURS

- 1 Financier Artisanal (Pomme Poire et Noisettes) - 80 g
Biscuiterie Artisanale Lou Cocal
- 1 Compote Artisanale Pomme Miel et Pain d'Épices - 120 g
- 1 Sachet de Mini Biscottes Artisanales Briochées à la Figue - 50 g
Biscuiterie Artisanale Lou Cocal

GOURMANDISES

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

BOISSONS

- 1 Nectar d'Abricot du Roussillon - 25 cl
Artisan Fruitier Patrick Font
- 1 Assortiment de 5 Tisanes Artisanales **BIO** - 5 x 20 g
- 1 Cuillère « J'aime Le Chocolat Chaud » Equateur 71% Cacao - 35 g
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. J4573 - 9 PRODUITS



PRIX
39€00

GRIGNOTAGE

1 Terrine Fine à l'Armagnac - 90 g

AUTOUR DU FOIE GRAS

1 Pâté façon Grand-Mère au Foie Gras 20% - 130 g

1 Sachet de Mini-Biscottes Artisanales Briochées à la Figue *Biscuiterie Artisanale Lou Cocal* - 50 g

1 Vin Blanc Moelleux AOP Côtes de Bergerac *Abbaye des Templiers* - 75 cl

DESSERT

1 Financier Artisanal (Pomme Poire et Noisettes) *Biscuiterie Artisanale Lou Cocal* - 45 g

DOUCEUR

1 Ballotin de Truffes au Chocolat et Cacao Nature - 50 g

1 Coffret Carton Décor Périgord (31,5 x 19 x 9 cm)

+ 1 Carte de Vœux + 1 Chèque Cadeau de 10€ à valoir sur foie-gras-sarlat.com

Coffret Terroir

Réf. J4602 - 11 PRODUITS



PRIX
45€00

GRIGNOTAGES

1 Rillettes de Poulet à la Moutarde à l'Ancienne - 80 g

1 Terrine Sylvestre aux Cèpes - 90 g

1 Sachet de Mini-Biscottes Artisanales Briochées à la Figue *Biscuiterie Artisanale Lou Cocal* - 50 g

PLAT

1 Jambonneau à l'Ancienne - 350 g

1 Moutarde Fine à l'Ancienne - 28 g

1 Vin Rouge AOP Côtes de Bergerac *Abbaye des Templiers* - 75 cl

DESSERT

1 Bocal de Pruneaux au Sirop et Caramel - 106 ml

1 Sachet de Spéculoos aux Noix du Périgord *Biscuiterie Artisanale Lou Cocal* - 50 g

Valisette en Carton au Décor « Epicerie Fine » (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



PANIERES GOURMANDS

Coffret Tariquet

Réf. J4552 - 12 Produits



PRIX
40€90

GRIGNOTAGES

1 Terrine de Campagne au Magret Fumé - 90 g

1 Terrine Sylvestre aux Cèpes - 90 g

AUTOUR DU FOIE GRAS

1 Bloc de Foie Gras de Canard Artisanal - 80 g

1 Confit Extra de Figues - 28 g

1 Sachet de Mini-Biscottes Artisanales Briochées à la Figue - 50 g

Biscuiterie Artisanale Lou Cocal

1 Vin Blanc AOC Côtes de Gascogne - 75 cl

Domaine Tariquet «Cuvée Classic» Propriétaire Récoltant

DOUCEURS

1 Madeleine Bijou Nature - 20 g

Biscuiterie Maison Bijou

1 Madeleine Bijou Chocolat - 20 g

Biscuiterie Maison Bijou

2 Papillotes de Chocolat et Céréales Craquantes - 2 x 8 g

1 Valisette Carton au Décor « Epicerie Fine » (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. J4558 - 11 PRODUITS

AUTOUR DU CHOCOLAT

- 1 Étui de 3 Cerneaux de Noix du Périgord au Chocolat - 20 g
- 1 Gâteau Artisanal aux Noix du Périgord et Chocolat - 80 g
- 1 Sachet d'Amandes Enrobées de Chocolat - 90 g
- 1 Cuillère "J'aime Le Chocolat Chaud" Equateur 71% Cacao *Bovetti Artisan Chocolatier en Périgord* - 35 g
- 1 Cube Feuillage Assortiments Chocolats *Artisan Chocolatier Maison Guinguet* - 100 g
- 1 Sachet de Pépites Orange Chocolat Noir *Artisan Chocolatier Maison Guinguet* - 80 g
- 1 Pâte à Tartiner au Lait et Noisettes - *Alain Milliat* - (Sans Huile de Palme) - 28 g

BOISSON

- 1 Nectar de Poire Williams - *Alain Milliat* - 20 cl
- 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. J4561 - 12 PRODUITS

PRIX
74€35

GRIGNOTAGES

- 1 Terrine Sylvestre aux Cèpes - 90 g
- 1 Rillettes de Porc Confités dans la Graisse de Canard - 130 g
- 1 Saucisse Sèche Artisanale aux Cèpes - 250 g

AUTOUR DU FOIE GRAS

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard Artisanal - 120 g

DOUCEUR

- 1 Confit d'Oignons - 50 g
- 1 Vin Blanc IGP Pays d'Oc Chardonnay - 75 cl

Domaine de Médeilhan Cuvée "Fleurs de Chardon"

BOISSONS

- 1 Financier Artisanal (Pomme Poire et Noisettes) - 80 g
- Biscuiterie Artisanale Lou Cocal*
- 1 Bière Ambrée Ratz - *Brasserie Artisanale du Quercy* - 33 cl
- 1 Bière Blonde "Brassée 24" - *Brasserie Artisanale de Sarlat* - 33 cl

- 1 Sac Isotherme rectangle en Liège avec 2 anses (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. J4571 - 11 PRODUITS

GRIGNOTAGE

- 1 Terrine Fine à l'Armagnac - 90 g

ENTRÉE

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard Artisanal - 100 g
- 1 Chutney Mangue Curcuma - 40 g

PLAT

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

DESSERT

- 1 Sachet de Spéculoos aux Noix du Périgord *Biscuiterie Artisanale Lou Cocal* - 50 g
- 1 Compote Artisanale Pomme Miel et Pain d'Épices - 120 g

DOUCEUR

- 1 Barre de Nougat Tendre aux Noix - 50 g

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

PRIX
66€30





PRIX ~~80€95~~
 PRIX REMISÉ
72€85 -10%

Colis Gourmand

Réf. J4565 - 15 PRODUITS

GRIGNOTAGES

- 1 Terrine Vigneronne au Saint-Emilion - 90 g
- 1 Terrine Sylvestre aux Cèpes - 90 g
- 1 Fritons de Canard Confits - 90 g
- AUTOUR DU FOIE GRAS**
- 1 Bloc de Foie Gras de Canard Artisanal (bocal twist-off) - 80 g
- 1 Confit Extra de Figues - 28 g
- 1 Sachet de Mini-Biscottes Artisanales Briochées à la Figue - 50 g
- Biscuiterie Artisanale Lou Cocal*
- 1 Vin Blanc AOC Côtes de Bergerac Moelleux *Château Pecany*
 Propriétaire Récoltant en **Agriculture Biologique** - 75 cl **+**

PLAT

- 1 Méli-Mélo de Canard au Confit d'Oignons - 350 g
- 1 Vin Rouge AOP Côtes de Bergerac - *Prieuré de Carenac* - 75 cl

DESSERT

- 1 Bocal de Fruits au Sirop de Miel Trio Fruité (Abricots, Pruneaux et Figues) - 106 ml
- 1 Sachet de Spéculoos aux Noix du Périgord *Biscuiterie Artisanale Lou Cocal* - 50 g

DOUCEUR

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

- 1 Valisette en Carton Décor Épicerie Fine avec Poignée (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

Panier Gourmand Isotherme

Réf. J4560 - 14 PRODUITS

GRIGNOTAGES

- 1 Terrine Vigneronne au Saint Emilion - 90 g
- 1 Tartinade de Poireaux et Patates Douces - 100 g
- 1 Rillettes de Porc Confites dans la Graisse de Canard - 80 g
- 1 Sachet de Mini-Biscottes Briochées à la Figue *Biscuiterie Artisanale Lou Cocal* - 50 g

ENTRÉE

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard Artisanal - 130 g
- 1 Confit d'Oignons - 50 g

PLAT

- 1 Jambonneau à l'Ancienne - 350 g
- 1 Moutarde Fine à l'Ancienne - 28 g

VINS

- 1 Vin Rouge AOP Côtes de Bergerac - *Prieuré de Carenac* - 75 cl
- 1 Vin Rosé AOC Côtes de Bergerac **BIO** - *Château Chrisly Paytus* - 75 cl **+**

DOUCEUR

- 1 Sachet de Spéculoos aux Noix du Périgord - 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 ~~111€60~~
 PRIX REMISÉ
99€95 -10%



PANIER GOURMANDS

Panier Gourmand - Sans porc sans alcool

Réf. J4595 - 14 PRODUITS

GRIGNOTAGES

- 1 Délice de Saumon aux Baies Roses - 180 g
- 1 Délice d'Aubergines et Olives noires - 90 g
- 1 Tapenade d'Olives Noires - 90 g
- 1 Tartinade de Poivrons et Patates Douces - 100 g

ENTRÉE

- 1 Foie Gras de Canard Entier Artisanal - 120 g
- 1 Chutney Mangue Curcuma - 40 g

DOUCEURS

- 1 Compote Artisanale Pomme Miel et Pain d'Épices - 120 g
- 1 Sachet de Spéculoos aux Noix du Périgord - 50 g
- Biscuiterie Artisanale Lou Cocal*
- 1 Sachet de Caprices de Cupidon - 100 g
- BOISSONS**
- 1 Boisson Sans Alcool au Profil Rosé - *Domaine Uby* - 75 cl
- 1 Boisson Sans Alcool au Profil Sauvignon Blanc - *Domaine Uby* - 75 cl

- 1 Valisette Carton au Décor Épicerie 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



PRIX
78€60



Colis Grand Gourmand

Réf. 14566 - 18 PRODUITS

GRIGNOTAGES

- 1 Pâté façon Grand-mère au Foie Gras 20% - 90 g
- 1 Terrine de Campagne au Magret Fumé - 90 g
- 1 Délice de Canard au Jus de Truffe 20% Foie Gras - 130 g
 - 1 Fritons de Canard Confits - 90 g
 - 1 Terrine Fine à l'Armagnac - 90 g
- 1 Sel de Guérande au Safran du Périgord **BIO** - 30 g

ENTRÉE

- 1 Foie Gras de Canard entier Artisanal - 120 g
- 1 Gelée Artisanale de Pomme à la Rose - 45 g
- 1 Sachet de Mini-Biscottes Artisanales Briochées à la Figue - 50 g

Biscuiterie Artisanale Lou Cocal

- 1 Vin Blanc AOC Côtes de Gascogne - 75 cl

Domaine Tariquet Cuvée "Classic" Propriétaire Récoltant

PLAT

- 1 Cassoulet aux Manchons de Canard Confits - 400 g
- 1 Moutarde Fine à l'Ancienne - 28 g
- 1 Vin Rouge IGP Pays d'Oc - 75 cl

Domaine de Medeilhan "Les Roches Rouges"

DOUCEURS

- 1 Ballotin de Truffes au Chocolat et Cacao - 100 g
- 2 Mini-Financiers Artisanaux Abricot/Amande - 2 x 11 g

- 1 Valisette Carton au Décor Épicerie 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

Boîte à Chapeau Savoureuse

Réf. 14568 - 10 PRODUITS

GRIGNOTAGES

- 1 Toastinade de Canard au Confit de Figues et Pain d'Épices - 90 g
 - 1 Sachet de Mini Biscottes Artisanales Briochées à la Figue - 50 g
- Biscuiterie Artisanale Lou Cocal*

AUTOUR DU FOIE GRAS

- 1 Pâté façon Grand-Mère au Foie Gras 20% - 90 g
- 1 Boîte de 2 Fluteaux de Jambon au Foie Gras de Canard - 200 g

ASSORTIMENT POUR SALADE SARLADAISE

- 1 Gésiers de Canard Confits - 380 g
 - 1 Huile de Noix Tradition - 4 cl
- Moulin du Val*

VIN

- 1 Vin Blanc Moelleux AOP Côtes de Bergerac - 75 cl
- Prieuré de Carenac*

- 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



Le Banquet de Nobel

RÉF. J4604 - 10 PRODUITS



PRIX
113€60

VIN

1 Vin Rouge IGP Aude Hauterive **BIO** - 75 cl 
Domaine de Cigalus

AUTOUR DU FOIE GRAS

1 Foie Gras de Canard Entier Artisanal - 120 g
1 Chutney Mangue Curcuma - 40 g

PLAT

1 Caille Royale Fourrée Farce au Foie Gras 20% - 350 g
1 Préparation pour Risotto aux Cèpes - 400 g
Moulin du Val
1 Crème de Balsamique Saveur Truffe - 40 g

DOUCEUR

1 Réglette de 6 Chocolats Assortis - 46 g
Artisan Chocolatier Maison Guinguet

1 Coffret Rectangle en Bois avec Plateau et Poignées en Cordes
Motif Rosaces (35 x 21 x 12 cm)
+ 1 Carte de Vœux + 1 Chèque Cadeau de 10€ à valoir sur foie-gras-sarl.com

Gueuleton du Cellier

RÉF. J4567 - 20 PRODUITS



PRIX
156€90

APÉRITIF

1 Apéritif Artisanal à la Noix 11,5° - 37,5 cl

GRIGNOTAGES

1 Terrine Sylvestre aux Cèpes - 180 g
1 Délice de Tomates Séchées - 90 g
1 Terrine Fine à l'Armagnac - 90 g

SPÉCIALITÉS

1 Jambonneau à l'Ancienne - 350 g
1 Délice de Foie Gras au Jus de Truffe 20% Foie Gras - 130 g
1 Pâté de Foie de Canard 50 % Foie Gras - 130 g

ENTRÉE

1 Foie Gras de Canard Entier Artisanal - 180 g
1 Chutney Mangue Curcuma - 40 g

PLAT

1 Cocotte de Volaille Sauce Suprême et Magret Fumé - 600 g
1 Enchaud à la Périgourdine (Confit de Porc) - 400 g
1 Moutarde Fine à l'Ancienne - 28 g
1 Vin Rouge IGP Pays d'Oc - 75 cl

Domaine Gérard Bertrand Cuvée "6ème Sens"

DOUCEURS

1 Sachet de Noix du Périgord au Chocolat de Rocamadour - 100 g
2 Mini-Financiers Artisanaux Abricot/Amande - 2 x 11 g
Biscuiterie Artisanale Lou Cocal
2 Papillotes de Chocolat et Céréales Craquantes - 2 x 8 g
2 Bouchées Praliné au Chocolat au Lait/Noir **BIO** - 2 x 10 g 
Bovetti Artisan Chocolatier en Périgord

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-sarl.com

IDÉES CADEAUX



COFFRET DIAMANT NOIR
3 PRODUITS
AUTOUR DE LA TRUFFE
470 G - COFFRET
A6061

PRIX
21€05
SOIT 6[€] LES 100 G

PRIX
147€00
SOIT 490[€] LES 100 G



COFFRET CAVIAR D'ESTURGEON
LE CLASSIQUE + VODKA

30G + 35 CL - BOÎTE
❄️ À CONSERVER AU RÉFRIGÉRATEUR
U1270



CHÂTEAU TALBOT
AOC SAINT JULIEN
4^{ÈME} GRAND CRU CLASSÉ
ROUGE 2020
75 CL - BOUTEILLE
VRSJ001B20

PRIX
70€65
SOIT 94[€] LES 100 CL



CAISSE BOIS 1 BOUTEILLE
+ RACK RANGEMENT
33X9.8X9.8CM
* bouteille de vin non incluse
E10622

PRIX ~~14€50~~
PRIX REMISE
9€90 **-31%**



KIT BIÈRE IPA BIO
À FABRIQUER
SOI-MÊME 4L
4 L - KIT
W5121

PRIX
59€95
SOIT 14[€] LES 100 CL



CAGETTE ASSORTIMENT
CHOCOLAT ARTISANAUX
MAISON GUINGUET
720 G - CAGETTE BOIS
Z2376

PRIX
39€50
SOIT 5[€] LES 100 CL

Le début d'un nouveau chapitre...



C'est avec un petit pincement au cœur que nous laissons notre ancien logo prendre sa retraite.

En juin 1973, il a assisté à l'ouverture de notre première boutique, humble point de départ d'une aventure qui allait nous mener à travers tout le Périgord, et bien au-delà. Au fil des ans, il a accompagné notre croissance et notre expansion, nous permettant d'accueillir de nouveaux clients, fidèles amateurs de nos délices régionaux. Ce symbole emblématique a incarné pendant 50 ans notre passion pour la tradition et la qualité, mais le temps est venu d'écrire un nouveau chapitre de notre histoire. Aujourd'hui, notre engagement et nos valeurs restent inchangés et nous espérons que vous nous accompagnerez toujours avec autant d'affection et de soutien. Ensemble, nous continuerons à célébrer la richesse du Périgord à travers des produits d'exception.

Bien à vous,

L'Équipe du Cellier du Périgord



Participez à notre Grand Concours «**Les 50 ans du Cellier du Périgord**»

1 COMMANDE* = 1 CHANCE de remporter :

Un Week-end Gourmand en Périgord Noir pour 2 personnes



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@cellierdupérigord.com - Tél. : 05 53 30 81 30 - Fax : 05 53 30 81 39

www.foie-gras-sarlat.com

* Retrouvez le Règlement de notre concours sur notre site <https://www.foie-gras-sarlat.com/content/187-jeu-concours-2023-gagnez-un-sejour-en-perigord>