



CELLIER DU
PÉRIGORD

Catalogue
2024-2025



Excellence - Foie Gras de
Canard aux Truffes Noires
du Périgord 10% 180g
Ref. M5623

Traditions & Nouveautés depuis 50 ans

www.foie-gras-sarlat.com

Sommaire

FOIES GRAS

4 Foies Gras en Conserve

5-6 Foies Gras Mi-Cuits

PRODUITS CRUS

7 Foies Gras Crus

7-8 Viandes Crues du Périgord

9 Poissons Préparés dans le Sud-Ouest

ENTRÉES RAFFINÉES

10 Mise en Bouche

10-11 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 Coniseries et Douceurs Régionales

26 Pâtisseries Maison

27 Chocolats et Pruneaux Fourrés

28 Tablettes de Chocolat Artisanales

28 Biscuits Artisanaux

29 Miels et Confitures

29 Pâtes à Tartiner

30 Jus de Fruits et Boissons sans Alcool

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 Vodkas

36 Whiskies

37-40 Carte Des Vins

41 Champagnes et Vins de Prestige

POUR OFFRI

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**. Fondée il y a plus de **50 ans** (en 1973) par Albert Secondat, notre entreprise familiale en est à sa **troisième génération** d'expérience et de partage.

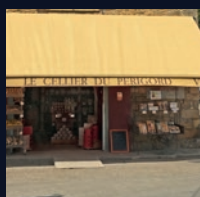
Albert Secondat, ancien «marchand de vin» chez Alexis Lichine et fondateur du Cellier du Périgord, a décidé d'appliquer à la **gastronomie périgourdine** le même principe de **sélection rigoureuse** que pour les vins, pour les proposer à une clientèle raffinée. Grâce à sa connaissance approfondie du terroir et de la gastronomie périgourdine, il a tissé des liens solides et durables avec les **producteurs locaux**. Son objectif était simple : découvrir les meilleurs produits auprès des producteurs de la région qu'il connaissait bien, et les proposer sous la marque Cellier du Périgord. En sélectionnant les **spécialités locales de la plus haute qualité**, il a permis aux producteurs de vendre leurs foies gras, magrets, confits, et autres produits, à une plus large clientèle via un canal de vente **fiable** et **pérenne**.

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

Aujourd'hui, nous continuons de collaborer étroitement avec les **meilleurs producteurs** de la région, qui fabriquent l'essentiel de nos **spécialités périgourdines**. Retrouvez tous nos produits dans nos **cinq boutiques** situées à Sarlat, Domme, Vézac, Montignac et Brive-la-Gaillarde, où nous vous accueillons et vous conseillons depuis 1973 !



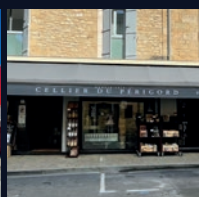
SARLAT (24)



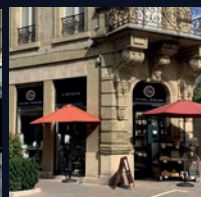
DOMME (24)



VÉZAC (24)



MONTIGNAC (24)



BRIVE (19)



Place de la Liberté - Hôtel de Maleville
BP 39 - 24201 Sarlat Cedex
Tel. 05 53 30 81 30
contact@cellierduperigord.com
www.FOIE-GRAS-SARLAT.com

Nos Engagements



DÉMARCHE QUALITÉ

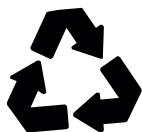
Parce que votre satisfaction reste notre priorité, le Cellier du Périgord est engagé depuis déjà plusieurs années dans une démarche qualité avec ses producteurs et ses fournisseurs. Des échanges réguliers ont lieu afin de vous garantir des produits de la plus haute qualité.



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

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.

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



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 en situation de handicap en les aidant à s'insérer socialement et professionnellement.

En 2023
97%*
de nos clients étaient
satisfaits !

SATISFACTION CLIENTS



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

*résultat enquête satisfaction clients particuliers 2023



FOIES GRAS EN CONSERVE

FOIES GRAS ENTIER



Foie gras de canard
entier du Périgord
Réf. C477

RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
FOIE GRAS D'OIE ENTIER DU PÉRIGORD				
C4069	21 ^{€50}	Bocal 3 parts - Bocal 125ml	130 G	27^{€95}
C4068	21 [€]	Bocal 4 parts	180 G	37^{€80}
C4067	19 ^{€95}	Bocal 6/7 parts	300 G	59^{€85}
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER DU PÉRIGORD				
C308	15 ^{€31}	Bocal 3 parts	130 G	19^{€90}
C309	14 ^{€94}	Bocal 4 parts	180 G	26^{€90}
C425	14 ^{€95}	Boîte 4 parts	200 G	29^{€90}
C310	14 ^{€93}	Bocal 6/7 parts	300 G	44^{€80}
FOIE GRAS ENTIER DE CANARD DE BARBARIE				
C477	18 ^{€37}	Bocal 1 part	190 g	34^{€90}

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% DE MORCEAUX						
C4075	17 ^{€85}	Boîte 1 part	65 G	14^{€90}	22%	11^{€60}
C4074	17 ^{€40}	Boîte 2 parts	100 G	21^{€65}	19%	17^{€40}
C4073	16 ^{€93}	Boîte 4 parts	200 G	39^{€95}	15%	33^{€85}
BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD DU PÉRIGORD						
C462	12 ^{€23}	Boîte 1 part	65 G	7^{€95}		
C4248	11 ^{€30}	Boîte 2 parts	100 G	11^{€30}		
C4223	11 ^{€46}	Bocal	130 G	19^{€50}	23%	14^{€90}
C4249	10 ^{€98}	Boîte 4 parts	200 G	21^{€95}		



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

-35%

39^{€95}
TTC
au lieu de : 61^{€70}
soit 11^{€90} les 100g

LOT DE 2 FOIES GRAS DE
CANARD ENTIER
180g soit 360g
X13522

-25%

29^{€90}
TTC
au lieu de : 39^{€90}
soit 8^{€90} les 100g

LOT DE 2 BLOCS DE FOIES GRAS
DE CANARD DU PÉRIGORD
180g soit 360g
X13535

2^{€95}
TTC
soit 2^{€68} les 100g

CHUTNEY ABRICOT
FAÇON PAIN D'ÉPICES
110g
A6082

FOIES GRAS MI-CUITS



Foie gras de Canard
Réf. M537, M502, M5574

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

RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
FOIE GRAS DE CANARD DE BARBARIE FAÇON TORCHON MI-CUIT				
M537	19€ ⁹⁸	Sous-vide 5 parts	250 G	49€⁹⁵
FOIE DE CANARD ENTIER TORCHON				
M502	19€ ⁹⁸	Sous-vide 10 parts	400 G	79€⁹⁰

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

RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX	REMISE	PRIX FINAL
BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD DU PÉRIGORD MI-CUIT 30% MORCEAUX						
M516	13€ ⁰⁴	Boîte 3 parts	130 G	16€⁹⁵		
M542	12€ ⁴⁵	Boîte 4 parts	200 G	24€⁹⁰		
M543	12€ ⁴⁵	Boîte 8 parts	400 G	49€⁸⁰		
M544	9€ ⁸⁹	Boîte 20 parts	1000 G	98€⁹⁰		
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT DU PÉRIGORD						
M521	14€ ⁹³	Bocal 6 à 7 parts	300 G	44€⁸⁰		
M5625	17€ ⁴⁵	Coque 4 à 5 parts	200 G	34€⁹⁰		
M520	14€ ⁹⁴	Bocal 4 parts	180 G	26€⁹⁰		
FOIE GRAS D'OIE DU PÉRIGORD ENTIER MI-CUIT						
M5559	21€ ⁰⁰	Bocal 4 parts	180 G	42€⁶⁰	11%	37€⁸⁰
M5621	21€ ⁰⁰	Barquette 5 à 6 parts	250 G	52€⁵⁰		
M5622	19€ ⁷⁰	Barquette 10 parts	500 G	98€⁵⁰		



Bloc de Foie Gras de Canard du Périgord Mi-Cuit 30% Morceaux
Réf. M543



Bloc de Foie Gras de Canard du Périgord Mi-Cuit 30% Morceaux
Réf. M544



Foie Gras de Canard Entier Mi-Cuit du Périgord
Réf. M521, M5625, M520



Foie Gras d'Oie Entier Mi-Cuit
Réf. M5559

LE MARIAGE IDÉAL POUR ACCOMPAGNER VOS FOIES GRAS



-15%
8€³⁵
TTC
au lieu de : 9€⁹⁰
soit 4€²⁵ les 100g



LOT DE 4 CONFITS POUR FOIE GRAS SOIT - 190g

Confit de figues 50g - Confit d'oignons 50g
Confit de cerise noire au piment d'espelette 50g
Chutney mangue curcuma 40g

X13438



3€²⁵
TTC
soit 3€²⁵ les 100g

MINI BISCOTTES AUX NOISETTES ET AUX NOIX DU PÉRIGORD

100g

D7141

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

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

RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
FOIE GRAS DE CANARD MARBRÉ				
 M507	18 ^{€83}	Barquette 4 parts	180 G	33^{€90}
LOBE DE FOIE GRAS DE CANARD ENTIER				
 M503	15 ^{€53}	Barquette 6 à 7 parts	320 G	49^{€70}



Lobe de Foie Gras de Canard Entier
Réf. M503



Lobe de Foie Gras de Canard Entier
Réf. M503

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



Lobe de Foie Gras de Canard Entier au Poivre Mi-Cuit
Réf. M504

RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
3 ROULEAUX DE FOIE GRAS ENTIER CUIITS AU SEL (PIMENT, NATURE, POIVRE)				
 M5530	16 ^{€63}	Sous-vide	150 G	24^{€95}
EXCELLENCE DE FOIE GRAS DE CANARD ET TRUFFES NOIRES DU PÉRIGORD 10%				
 M5623	32 ^{€72}	Barquette 4 parts	180 G	58^{€90}
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT AU POIVRE DE SARAWAK				
 M509	20 ^{€50}	Barquette 4 parts	180 G	36^{€90}
LOBE DE FOIE GRAS ENTIER DE CANARD AU POIVRE MI-CUIT				
 M504	15 ^{€53}	Barquette 6 à 7 parts	320 G	49^{€70}



Foie Gras de Canard Marbré
Réf. M507



3 Rouleaux de Foie Gras Entier Cuits au Sel (Piment, Nature, Poivre)
Réf. M5530

-5%
98€50 TTC
au lieu de : 104€15
soit 14€28 les 100g



LOT DE 2 LOBES DE FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT 320G + LYRE ET CONFIT
2 lobes de foie gras de canard entiers 320g
+ 1 confit d'aignons 50g
+ 1 lyre a couper le foie gras offerte
X13050

FOIES GRAS ET VIANDES CRUES DU PÉRIGORD

FOIES GRAS CRUS DE CANARD SOUS-VIDE

CONSERVATION 12 JOURS



RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX	REMISE	PRIX FINAL
LOBE DE FOIE GRAS DE CANARD CRU						
U1262	9 ^{€98}	Sous-vide	440 G +/- 65 G	43^{€90}		
LOBE DE FOIE GRAS DE CANARD CRU DÉVEINÉ						
U1264	12 ^{€15}	Sous-vide	390 G +/- 65 G	47^{€40}		
LOT DE 2 FOIES GRAS DE CANARD CRUS						
U951	9 ^{€47}	Sous-vide	880 G +/- 100 G	87^{€80}	5%	83^{€30}
LOT TERRINE EN PORCELAINE ET LOBE DE FOIE GRAS DE CANARD CRU						
X13347	11 ^{€10}	Lot de 2 pièces	450 G +/- 50 G	54^{€50}	8%	49^{€95}
LOT TERRINE EN PORCELAINE ET LOBE DE FOIE GRAS DE CANARD CRU DÉVEINÉ						
X13348	13 ^{€27}	Lot de 2 pièces	400 G +/- 50 G	58[€]	8%	53^{€10}



Lot de 2 Foies Gras de Canard Cru
Réf. U951



Lobe de Foie Gras de Canard Cru
Réf. U1262

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

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

FOIES GRAS CRUS D'OIE SOUS-VIDE

CONSERVATION 12 JOURS



RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
LOBE DE FOIE GRAS D'OIE CRU 780G +/- 80G				
U1263	12 ^{€74}	Sous-vide	780 G +/- 80 G	99^{€40}
LOBE DE FOIE GRAS D'OIE CRU 700G +/- 50G DÉVEINÉ				
U1261	14 ^{€70}	Sous-vide	700 G +/- 50 G	102^{€90}



Lobe de Foie Gras d'Oie Cru
Réf. U1263

VIANDES DE CANARD ET D'OIE CRUES DU PÉRIGORD



41^{€90}
TTC
soit 3^{€80} les 100g



RÔTI DE MAGRET AU FOIE GRAS DU PÉRIGORD
1KG +/- 100G

1000 G

U967



31^{€50}
TTC
soit 3[€] les 100g



LOT DE 6 CÔTELETTES DE CANARD GRAS CRUS S/VIDES (3X2)
1KG +/-150G SOIT 1050G

1000 G

U1110



35^{€90}
TTC
soit 3^{€80} les 100g



LOT DE 3 MAGRETS D'OIE CRUS SOUS-VIDE
990G +/- 90G

990 G

U1267



39^{€90}
TTC
soit 3^{€80} les 100g



LOT DE 3 MAGRETS DE CANARD CRUS
1050G +/- 110G

1050 G

U1268



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 les mises à jour sur notre site www.foie-gras-sarlat.com

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

VIANDES CRUES DU PÉRIGORD - SOUS VIDE



SERGE LACROIX est un homme **passionné**, à la fois boucher et éleveur de ses **propres animaux**. Il maîtrise entièrement sa chaîne de production afin de vous offrir des viandes d'une **qualité exceptionnelle**. Ses spécialités, le veau et le bœuf de race **Limousine**, sont élevés en plein air et nourris à l'herbe (avec du foin durant les derniers mois), ce qui confère à la viande son persillage authentique. **Découvrez ses produits préparés de manière traditionnelle.**

BŒUF DE DORDOGNE DE SERGE LACROIX

Ces préparations uniques sont réalisées à partir de **bœuf de Dordogne**. Chacune est enrichie d'un ingrédient typiquement **périgourdin**, qui en rehausse subtilement la saveur. Le foie gras a été choisi pour apporter une onctuosité incomparable à cette côte de bœuf de haute qualité. Quant au beurre de truffe, il diffuse toutes les saveurs délicates de ce précieux champignon au cœur d'une **viande tendre et savoureuse.**

Veuillez noter que la disponibilité des produits dépend des approvisionnements de notre producteur. Pour toute information complémentaire, n'hésitez pas à nous contacter.



Colis de Bœuf de Dordogne
Race Limousine
Réf. U1121



Colis de Veau de Dordogne
Réf. U1122

RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
COLIS DE BŒUF DE DORDOGNE RACE LIMOUSINE				
U1121	2 ^{€67}	Sous-vide 15 parts	3000 G +/- 300 G	79^{€99}
CÔTE DE BŒUF RACE LIMOUSINE MATURATION 10 JOURS MINIMUM				
U999	3 ^{€33}	Sous-vide 6 parts	1500 G +/- 150 G	49^{€90}
CÔTE DE BŒUF DE DORDOGNE AU FOIE GRAS				
U1064	3 ^{€99}	Sous-vide 6 parts	1500 G +/- 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 DE SERGE LACROIX

RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
COLIS DE VEAU DE DORDOGNE				
U1122	2 ^{€67}	Sous-vide 15 parts	3000 G +/- 300 G	79^{€99}
LOT DE 4 CÔTES DE VEAU				
U1120	2 ^{€61}	Sous-vide	800 G +/- 90 G	20^{€90}
LOT DE 4 ESCALOPES DE VEAU				
U1119	4 ^{€14}	Sous-vide	500 G	20^{€70}

ÉLEVEZ VOS VIANDES À UN NIVEAU SUPÉRIEUR



RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
SAUCE PÉRIGUEUX TRUFFÉE 1.5%				
A6059	4 ^{€95}	Bocal	100 G	4^{€95}
SAUCE AUX MORILLES CUISINÉES AU JUS DE TRUFFE NOIRE DU PÉRIGORD				
A6068	6 ^{€85}	Bocal	100 G	6^{€85}

RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
SAUCE AUX CÈPES				
A6069	6 ^{€05}	Bocal	100 G	6^{€05}
SAUPOUDREUR AUX BRISURES DE TRUFFE BLANCHE D'ÉTÉ				
A6063	8 ^{€25}	Bocal	80 G	6^{€60}



POISSONS PRÉPARÉS DANS LE SUD-OUEST

CAVIAR D'AQUITAINE

À CONSERVER AU RÉFRIGÉRATEUR

	RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
CAVIAR D'ESTURGEON - L'IMPERTINENT - PÉRIGORD NOIR					
❄️	U1077	214 ^{€83}	Boîte	30 G	64 ^{€45}
❄️	U953	207 ^{€90}	Boîte	50 G	103 ^{€95}
❄️	U1078	201 ^{€30}	Boîte	100 G	201 ^{€30}
CAVIAR D'AQUITAINE PERLITA DE L'ESTURGEONNIÈRE					
❄️	U1088	269 ^{€75}	Boîte	20 G	53 ^{€95}
❄️	U1089	263 ^{€50}	Boîte	30 G	79 ^{€05}
❄️	U1091	239 ^{€50}	Boîte	50 G	119 ^{€75}
CAVIAR DE NEUVIC - NANO					
❄️	U1071	345 ^{€50}	Boîte	10 G	34 ^{€55}



-8%

190^{€55}
TTC
au lieu de : 207^{€30}
soit 317^{€48} les 100g

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



Rillettes de Saumon
d'Écosse BIO
Réf. C4030

POISSONS PRÉPARÉS DANS LE SUD-OUEST EN CONSERVE

	RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
AB	RILLETES DE SAUMON D'ÉCOSSE BIO				
❄️	C4030	8 ^{€83}	Bocal	90 G	7 ^{€95}
AB	RILLETES DE SAUMON D'ÉCOSSE BIO AU PIMENT D'ESPELETTE				
❄️	C4031	8 ^{€83}	Bocal	90 G	7 ^{€95}
AB	RILLETES DE TRUITE BIO				
❄️	C4032	8 ^{€83}	Bocal	90 G	7 ^{€95}

POISSONS PRÉPARÉS DANS LE SUD-OUEST SOUS VIDE

110^{€35}
TTC
soit 9^{€30} les 100g



FILET DE SAUMON D'ÉCOSSE
BIO FUMÉ SCIURE DE HÊTRE
TRANCHE SUR PEAU
1200 G
M5543

63^{€80}
TTC
soit 12^{€76} les 100g



SAUMON D'ÉCOSSE BIO
FUMÉ SCIURE DE HÊTRE
10 TRANCHES
500 G
M5558

	RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
AB	SAUMON BIO FUMÉ SCIURE DE HÊTRE 2 TRANCHES				
❄️	M5595	12 ^{€08}	Sous-vide	120 G	14 ^{€50}
AB	GRAVLAX DE SAUMON BIO				
❄️	M5597	10 ^{€56}	Sous-vide	160 G	16 ^{€90}
TRUITE FUMÉE SCIURE DE HÊTRE 4 TRANCHES					
❄️	M5596	9 ^{€97}	Sous-vide	160 G +/- 30 G	15 ^{€95}
GRAVLAX DE TRUITE AUX AGRUMES					
❄️	M5598	10 ^{€54}	Sous-vide	120 G	12 ^{€65}
ESPADON FUMÉ MARINÉ 4 TRANCHES					
❄️	M5599	8 ^{€97}	Sous-vide	160 G +/- 30 G	14 ^{€35}

LES ENTRÉES RAFFINÉES ET GOURMANDISES APÉRITIVES

MISES EN BOUCHE

RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX	REMISE	PRIX FINAL
CRÈME BRÛLÉES AU BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD ET AU VINAIGRE BALSAMIQUE						
C497	9€13	Bocal 1 part	40 g	3€65		
LOT DE 6 CRÈMES BRÛLÉES AU FOIE GRAS DE CANARD ET AU VINAIGRE BALSAMIQUE						
X13225	8€54	Bocaux	240 g	21€90	6%	20€50
SOUFFLÉ AU FOIE GRAS DE CANARD						
C400	6€94	Bocal 1 part	85 g	5€90		
PETITES SAUCISSES CONFITES AU MAGRET DE CANARD						
C398	5€98	Boîte (16/18 saucisses)	200 G	11€95		

Petites Saucisses Confités
au Magret de Canard
Réf. C398



17€90
TTC
soit 14€90 les 100g



NOUVEAU

À CONSERVER AU RÉFRIGÉRATEUR

COFFRET DE 6 MACARONS
ARTISANAUX AU FOIE GRAS
LUCY BORIE
140 G
U1273

Découvrez l'alliance unique du sucré et du salé avec ce coffret de 6 macarons au foie gras, une gourmandise raffinée qui allie le moelleux du macaron à l'intensité du foie gras. Un cadeau gastronomique d'exception à savourer ou à offrir !



Crème Brûlée au Bloc de Foie
Gras de Canard et au Vinaigre
Balsamique - Réf. C497

GOURMANDISES APÉRITIVES À LA VIANDE DE CANARD CONFITE

RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
TOASTINADE DE CANARD AUX TOMATES ET PIMENT D'ESPELETTE				
C290	6€61	Bocal	90 G	5€95
TOASTINADE DE CANARD AU MIEL ET FROMAGE DE CHÈVRE				
C291	6€61	Bocal	90 G	5€95
TOASTINADE DE CANARD AU CONFIT DE FIGUES ET PAIN D'ÉPICES				
C297	6€61	Bocal	90 G	5€95
TOASTINADE DE CANARD AUX CÈPES EN PERSILLADE				
C482	6€61	Bocal	90 G	5€95
TOASTINADE DE CANARD À LA TRUFFE DE LA SAINT-JEAN				
C4244	6€60	Bocal	100 G	6€60

-23%
17€90
TTC
au lieu de : 23€00
soit 4€90 les 100cl



ASSORTIMENT DE 4
TOASTINADES DE CANARD
4 x 90g soit 360g
Figues et pain d'épices
Tomates et piment d'Espelette
Cèpes en persillade
Miel et fromage de chèvre
X13049

RÉHAUSSEZ VOS ENTRÉES D'UNE TOUCHE DE FRAÎCHEUR ET D'ORIGINALITÉ

7€15
TTC
soit 35€75 les 100cl



VINAIGRE BALSAMIQUE
À LA TRUFFE
20cl
A6055

6€60
TTC
soit 8€25 les 100g



SAUPOUDREUR
AUX CÈPES
80g
A6062



Soufflé au Foie Gras de Canard
Réf. C400

LES GOURMANDISES APÉRITIVES

GOURMANDISES APÉRITIVES AUX LÉGUMES

RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
TARTINADE DE PANAIS AUX TRUFFES NOIRES DU PÉRIGORD				
C4022	7€	Bocal	100 G	7€
TARTINADE DE LÉGUMES D'ANTAN SAVEUR DES ANDES				
C4029	5€61	Bocal	90 G	5€05
TARTINADE DE HOUMOUS DE POIREAUX ET PATATE DOUCE				
C4149	5€61	Bocal	90 G	5€05
TARTINADE DE LENTILLES CORAIL ET POIVRONS				
C4150	5€61	Bocal	90 G	5€05
TARTINADE DE CAROTTE ET MANGUE				
C4151	5€61	Bocal	90 G	5€05



Tartinade de Légumes
d'Antan Saveur des Andes
Réf. C4029

GOURMANDISES APÉRITIVES ORIGINALES

RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
DÉLICE DE CÈPES				
C4137	10€11	Bocal	90 G	9€10
TARTINABLE NOIX ET CÈPES DOMAINE DE VIELCROZE				
C4061	3€49	Bocal	195 G	6€80
TARTINABLE NOIX ET AIL DOMAINE DE VIELCROZE				
C4060	3€49	Bocal	195 G	6€80
CRÈME DE CÈPES AUX TRUFFES TUBER AESTIVUM 5% DOMAINE DE VIELCROZE				
C4062	6€64	Bocal	180 G	11€95

9€80
TTC
soit 32€87 les 100g



CARPACCIO DE
TRUFFE D'ÉTÉ
30g
C4227

7€90
TTC
soit 9€88 les 100g



CRÈME DE BEURRE
À LA TRUFFE D'ÉTÉ
80g
C4228

5€95
TTC
soit 7€44 les 100g



TARTINADE À LA
TRUFFE NOIRE 3%
80g
C4224

BISCUITS ARTISANAUX POUR L'APÉRITIF

RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
MINI BISCOTTES AUX NOISETTES ET AUX NOIX DU PÉRIGORD				
D7141	3€25	Sachet	100 G	3€25
SABLÉS APÉRITIFS ARTISANAUX TOMATE ET NOISETTES				
Z2758	4€38	Sachet	80 G	3€50

NOUVEAU

NOUVEAU



Délice de Cèpes
Réf. C4137



Sablés apéritifs Artisanaux
Tomate et Noisettes
Réf. Z2758



Tartinade de
Carotte et Mangué
Réf. C4151

Tartinade de Houmous de
Poireaux et Patate Douce
Réf. C4149

SPÉCIALITÉS PÉRIGOURDINES



LOT DE 2 JAMBONNEAUX + 1 MOUTARDE FINE À L'ANCIENNE 2 X 350 G + 28 G - 730 G - X13068

Découvrez le jambonneau à l'ancienne, une spécialité périgourdine qui ravira vos papilles. Préparé selon les traditions d'autrefois, ce délicieux morceau de porc est mijoté lentement pour révéler des saveurs riches et authentiques. Parfait pour vos repas de fête ou pour une touche gourmande au quotidien, le jambonneau à l'ancienne se déguste chaud ou froid, accompagné de vos garnitures préférées. Succombez à la finesse d'une recette artisanale de notre terroir.

DÉCOUVREZ LES DÉLICES CULINAIRES DU
PÉRIGORD, RÉGION RENOMMÉE POUR SA
GASTRONOMIE RAFFINÉE.

Laissez-vous séduire par les **SAVEURS AUTHENTIQUES** de ce terroir d'exception en savourant nos spécialités les plus exquises.

TÊTE DE VEAU ARTISANALE EN CONSERVE 350G - C4002

La tête de veau artisanale en conserve est une délicatesse périgourdine à ne pas manquer. Préparée selon les méthodes traditionnelles, cette spécialité offre une texture fondante et des saveurs subtiles, rehaussées par une marinade parfumée. Idéale pour un repas convivial, elle se déguste chaude, accompagnée d'une sauce gribiche ou ravigote.



12



ENCHAUD À LA PÉRIGOURDINE (CONFIT DE PORC) 400G - C373

L'Enchaud périgourdin, ou confit de porc, est une spécialité culinaire emblématique du Périgord. Préparé avec soin, ce plat traditionnel met en valeur la tendreté et les saveurs riches du porc confit lentement dans sa graisse. Idéal pour les amateurs de cuisine authentique, l'Enchaud se déguste aussi bien froid que chaud, accompagné de pommes de terre sarladaises ou d'une salade verte. Savourez un morceau de l'histoire gastronomique du Périgord avec ce délice fondant et savoureux.



10€05
TTC
soit 2^{€05} les 100g

JAMBONNEAU À
L'ANCIENNE
(Demi en Bocal)
350g
C299

POMMES DE TERRE SARLADAISES AUX CÈPES 20% 840 G - C4140

Savourez les pommes de terre sarladaises aux cèpes, une spécialité irrésistible et authentique. Ce plat traditionnel, préparé avec des pommes de terre fondantes et des cèpes savoureux, offre une symphonie de saveurs forestières et de textures dorées. Parfait en accompagnement de viandes ou seul, ce délice gourmet apportera une touche raffinée à vos repas.



12€95
TTC
soit 1^{€54} les 100g

CHARCUTERIES



Jambon Noir du
Périgord Sec Entier
Réf. M5546

41€10
TTC
soit 4€11 les 100g

**QUART DE JAMBON
DE PORC NOIR
DE CAMBES**
Env. 1000g +/- 150g
M5545



Le jambon de Cambes est une
salaison originaire du
Lot. Ce jambon est
réputé pour sa qualité
et son goût unique,
qui provient de la
race rustique de porc
utilisée pour sa production.

2€90
TTC
soit 3€63 les 100g



NOUVEAU

COPPA DU PÉRIGORD SEC
20 TRANCHES
80g
M5617

2€90
TTC
soit 3€63 les 100g



NOUVEAU

LOMO DU PÉRIGORD SEC
20 TRANCHES
80g
M5618

JAMBON NOIR DU PÉRIGORD AFFINÉ AUX BAIES DE GENIÈVRE

RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
JAMBON NOIR DU PÉRIGORD SEC ENTIER				
M5546	2€00	Entier 5kg	5000 G +/- 0,5 kG	99€95
QUART DE JAMBON NOIR DU PÉRIGORD SEC				
M5535	2€10	Quart sous-vide	900 G +/- 100 G	19€95
JAMBON NOIR DU PÉRIGORD SEC 10 TRANCHES				
M5561	3€28	Quart sous-vide	250 G	8€20



Jambon Noir du
Périgord
Sec Entier
Réf. M5546



Jambon Noir du
Périgord Sec 10
Tranches
Réf. M5561



Chorizo Ibérique
Bellota sous
vide coupé au
couteau
Réf. M5528

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

CHARCUTERIES ESPAGNOLES

RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
JAMBON IBÉRIQUE DE BELLOTA SOUS-VIDE COUPÉ AU COUTEAU				
M5527	15€80	Sous-vide	100 G	15€80
CHORIZO IBÉRIQUE BELLOTA SOUS-VIDE COUPÉ AU COUTEAU				
M5528	5€75	Sous-vide	100 G	5€75
LOMO IBÉRIQUE DE BELLOTA TRANCHÉ				
M5630	11€20	Sous-vide	100 G	11€20 NOUVEAU
SAUCISSON IBÉRIQUE DE BELLOTA TRANCHÉ				
M5631	5€75	Sous-vide	100 G	5€75 NOUVEAU
CHORIZO CULAR IBÉRIQUE				
M5626	2€30	Sous-vide	500 G	11€50 NOUVEAU

La charcuterie espagnole est une véritable explosion de saveurs, enchantant les papilles avec ses succulents jambons ibériques, chorizos épicés et autres spécialités locales. Déguster ces mets traditionnels, c'est plonger dans l'authenticité culinaire de l'Espagne et apprécier l'art de la tradition charcutière.

CHARCUTERIES

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	7€07	Sous-vide	280 G +/- 20 G	19€80		
MAGRET DE CANARD SÉCHÉ ENTIER						
M529	7€07	Sous-vide	280 G +/- 20 G	19€80		
MAGRET D'OIE SÉCHÉ ENTIER DU PÉRIGORD						
M576	7€97	Sous-vide	150 G +/- 30 G	11€95		
LOT DE 2 MAGRETS OIE SÉCHÉ ET CANARD FUMÉ ENTIER						
X13029	5€29	Sous-vide	540 G	31€75	10%	28€55
MAGRET DE CANARD SÉCHÉ FOURRÉ AU FOIE GRAS						
M527	10€08	Sous-vide	250 G	25€20		
DEMI MAGRET SÉCHÉ AU PIMENT D'ESPELETTE						
M5533	8€96	Sous-vide	130 G	11€65		
PLAQUE DE MAGRET DE CANARD FUMÉ TRANCHÉ						
M581	9€87	Sous-vide	75 G	7€40		
PLAQUE DE MAGRET DE CANARD SÉCHÉ TRANCHÉ						
M580	9€87	Sous-vide	75 G	7€40		



Magret de Canard Sèché Entier
Réf. M528



Plaque de Magret de Canard Fumé Tranché
Réf. M581



Lot de 2 Magrets Oie Sèché et Canard Fumé Entier
Réf. X13029



Magret de Canard Sèché Fourré au Foie Gras
Réf. M527



Demi Magret Sèché au Piment d'Espelette
Réf. M5533



Saucisse Sèche de Canard
Réf. M560

-32%
16€40
TTC
au lieu de : 24€40
soit 3€28 les 100g



LOT DE 2 SAUCISSES
SÈCHES CANARD ET CÈPES
env.500g
X13055

CHARCUTERIES TRADITIONNELLES

RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX	REMISE	PRIX FINAL
SAUCISSE SÈCHE DE CANARD						
M560	3€98	Sachet	250 G	12€85	22%	9€95
SAUCISSE SÈCHE AUX CÈPES						
M561	4€04	Sachet	250 G	11€55	12%	10€10
SAUCISSON SEC SUPÉRIEUR LOU TEYCHOU						
M567	3€42	Filet	250 G	11€45	25%	8€55
SAUCISSON SEC À LA TRUFFE NOIRE 1.6% ET À LA TRUFFE BRUMALE 0.4%						
M5542	6€68	Filet	250 G	16€70		
SAUCISSON AU FOIE GRAS						
M565	6€68	Filet	250 G	16€70		
COPPA SOUS-VIDE						
M569	4€60	Sous-vide	300 G +/- 50 G	13€80		
SAUCISSE SÈCHE DE BŒUF 250G +/- 50G						
M5541	3€84	Sous-vide	250 G	9€60		



Saucisson au Foie Gras
Réf. M565

TERRINES, RILLETTES ET GRATTONS

TERRINES

-10%
15€70 TTC
au lieu de : 17€50
soit 3€02 les 100g



ASSORTIMENT DE 4 TERRINES 130g soit 520g

Terrine de campagne au Pécharmant 130g
Terrine forestière aux morilles 130g
Pâté de canard au Monbazillac 130g
Terrine rustique au jus de truffes 130g

X13054

-21%
9€95 TTC
au lieu de : 12€60
soit 3€08 les 100g



ASSORTIMENT DE 5 TERRINES DÉGUSTATION 5 x 65 g soit 325g

Terrine forestière aux morilles 65g
Terrine au confit de canard et aux noix du Périgord 65g
Terrine campagnarde au jus de truffes 3% 65g
Pâté campagnard au piment du Sud-Ouest 65g
Rillettes de canard confites 65g

X13532

RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
TERRINE DE CAMPAGNE AU PÉCHARMANT				
C4077	3€04	Boîte 3 parts	130 G	3€95
TERRINE FORESTIÈRE AUX MORILLES				
C351	3€46	Boîte 3 parts	130 G	4€50
PÂTÉ DE CANARD AU MONBAZILLAC				
C360	3€46	Boîte 3 parts	130 G	4€50
TERRINE RUSTIQUE AU JUS DE TRUFFES				
C348	3€50	Boîte 3 parts	130 G	4€55
TERRINE DE SANGLIER À L'ARMAGNAC				
C355	3€46	Boîte 3 parts	130 G	4€50

FRITONS ET GRATTONS

RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
FRITONS DE CANARD CONFITS				
C4144	4€44	Bocal 2 parts	90 G	4€00
C418	3€42	Bocal 4 parts	190 G	6€50
GRATTONS DE CANARD CONFITS				
C359	3€61	Bocal 4 parts	180 G	6€50



Grattons de Canard Confits
Réf. C359

RILLETTES À BASE DE VIANDE CONFITE

-20%
18€45 TTC
au lieu de : 23€10
soit 3€29 les 100g



ASSORTIMENT DE 3 TERRINES ET RILLETTES 560g

Rillettes de canard au foie gras 20% 190g
Fritons de canard confits 190g
Rillettes de porc confites dans la graisse de canard 190g

X13457

RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
RILLETTES FRAÎCHES DE CANARD CONFITES				
 M583	3€24	Barquette sous-vide	270 G	8€75
RILLETTES DE CANARD CONFITES				
C451	4€00	Boîte 1 part	65 G	2€60
C362	3€25	Boîte 4 parts	200 G	6€50
C361	3€62	Boîte 3 parts	130 G	4€70
RILLETTES DE CANARD AU FOIE GRAS 20%				
C448	4€79	Boîte 4 parts	190 G	9€10



Grattons de Canard Confits
Réf. C359



Rillettes Fraîches de Canard Confits
Réf. M583



Rillettes de Canard Confits 200g
Réf. C362

SPÉCIALITÉS AU FOIE GRAS

Issues du mariage des **MEILLEURS PRODUITS DU PÉRIGORD**, ces créations, aujourd'hui devenues incontournables, sauront surprendre et ravir tous les palais.

FIGES FOURRÉES AU FOIE GRAS SOUS VIDE

RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX	REMISE	PRIX FINAL
FIGES FOURRÉES AU FOIE GRAS LOT DE 4						
M524	11€79	Sous-vide	120 G	14€15		
FIGES FOURRÉES AU FOIE GRAS LOT DE 8						
M525	8€79	Sous-vide	240 G	26€95	21%	21€10

À CONSERVER
AU RÉFRIGÉRATEUR



NOUVEAU

17€90 TTC
soit 14€92 les 100g

**COFFRET DE
6 MACARONS
ARTISANAUX AU FOIE
GRAS LUCY BORIE**
140 G
U1273

Découvrez l'alliance parfaite entre *douceur et raffinement* avec nos *figes fourrées au foie gras*, un délice gourmand qui sublimera vos apéritifs et repas de fête. Offrez à vos convives une *expérience culinaire inoubliable* avec cette *spécialité périgourdine*.

21€10 TTC
au lieu de : 26€95
soit 8€79 les 100g

-21%



Figes Fourrées
au Foie Gras
Réf. M524, M525



Fluteaux de Jambon au
Foie Gras de Canard
Réf. C339



22€90 TTC
au lieu de : 29€90
soit 5€79 les 100g

-23%

**LOT DE 2 FLUTEAUX
DE JAMBON AU FOIE
DE CANARD**
2x200g
X13051

SPÉCIALITÉS AU FOIE GRAS

RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
MAGRET DE CANARD SÉCHÉ FOURRÉ AU FOIE GRAS				
M527	10€08	Sous-vide	250 G	25€20
SAUCISSON AU FOIE GRAS				
M565	6€68	Filet	250 G	16€70
COU DE CANARD FARCI AU FOIE GRAS DE CANARD				
C158	4€68	Boîte 6 parts	400 G	18€70
FLUTEAUX 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€62	Boîte 6 parts	500 G	33€10
SOUFFLÉ AU FOIE GRAS DE CANARD				
C400	6€94	Bocal 1 part	85 G	5€90

PÂTÉS AU FOIE GRAS

RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
PAPITOU 30% DE FOIE DE CANARD				
C329	6€04	Boîte 3 parts	130 G	7€85
C330	7€55	Boîte 4 parts	200 G	15€10
PÂTÉ DE CANARD 20% DE FOIE GRAS				
C4145	6€61	Bocal Twist Off	90 G	5€95
PÂTÉ DE FOIE DE CANARD 50%				
C332	8€00	Boîte 3 parts	130 G	10€40
C333	7€34	Boîte 4 parts	190 G	13€95
PÂTÉ DE SARLAT 50% FOIE GRAS ENTIER DE CANARD				
C420	9€85	Boîte 3 parts	130 G	12€80
PÂTÉ FAÇON GRAND-MÈRE 20% FOIE DE CANARD				
C498	5€85	Boîte 3 parts	130 G	7€60



Pâté Façon Grand-mère
20% Foie Gras
Réf. C498



Pâté de Foie Gras
de Canard 50%
Réf. C332, C333

DÉCOUVREZ NOTRE SÉLECTION DE PÂTÉS
AU FOIE GRAS, ALLIANT TRADITION ET
RAFFINEMENT POUR DES MOMENTS DE
DÉGUSTATION INOUBLIABLES.

OFFREZ-VOUS L'EXCELLENCE DE LA
GASTRONOMIE FRANÇAISE AVEC NOS
PRODUITS D'EXCEPTION.



Pâté de Sarlat 50% Foie
Gras Entier de Canard
Réf. C420

18€70 TTC
au lieu de : 27€90
soit 4€92 les 100g

-32%



LOT DE 2 PÂTÉS DE
FOIE DE CANARD 50%
2 x 190g Soit 380g

X13067



-33%
37€25 TTC
au lieu de : 56€10
soit 7€30 les 100g

LOT DE 3 SPÉCIALITÉS
AU FOIE GRAS DE CANARD
510 g

Pâté de foie de canard 50% 190g
Foie gras de canard entier 120g
Flûteaux de jambon au foie de canard 200g

X13393

CONFITS DE CANARD DU PÉRIGORD

Savourez l'authenticité des confits de canard du Périgord, élaborés selon des méthodes traditionnelles pour une expérience culinaire inégalée.

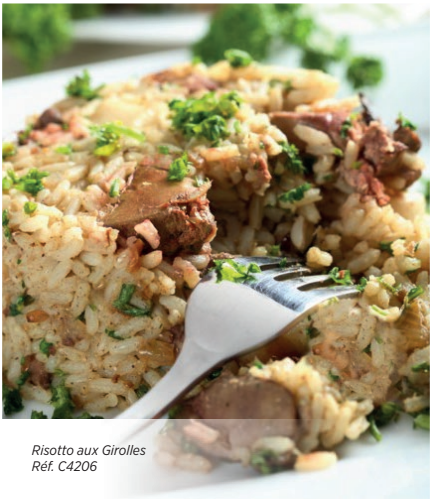


Confit de Canard du Périgord
Réf. C4211, C4212, CC4213

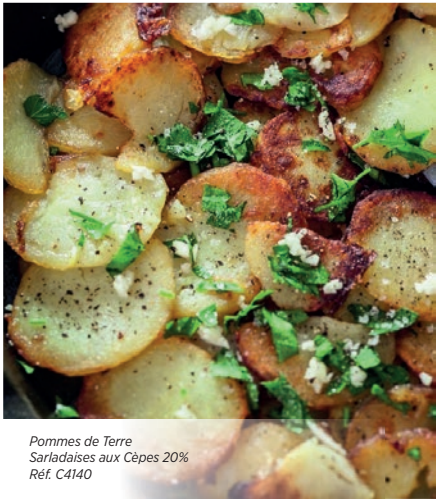


RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
CONFIT DE CANARD DU PÉRIGORD				
C4211	1€65	Boîte 1 Cuisse	480 G	7€90
C4212	1€96	Boîte 2 CuisSES	760 G	14€90
C4213	1€77	Boîte 4 CuisSES	1 350 G	23€90
CONFIT DE CANARD DE BARBARIE 2 CUISSES 780G				
C473	3€32	Boîte 2 CuisSES	780 G	25€90

LE MARIAGE IDÉAL POUR ACCOMPAGNER VOS CONFITS



Risotto aux Girolles
Réf. C4206



Pommes de Terre Sarladaises aux Cèpes 20%
Réf. C4140



10€20 TTC
au lieu de : 11€50
soit 2€27 les 100g

-11%

LOT DE 3 PAQUETS
DE PÂTES ARTISANALES
(3x150g) 450g

X13410

RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
HARICOTS BLANCS À LA GRAISSE D'OIE				
C392	1€24	Boîte 4 parts	800 G	9€95
POMMES DE TERRE SARLADAISES AUX CÈPES 20%				
C4140	1€54	Boîte 4 parts	840 G	12€95
PRÉPARATION POUR RISOTTO AUX GIROLLES				
C4206	2€20	Sachet sous vide	250 G	5€50
MOUTARDE À L'ANCIENNE AUX NOIX				
A6084	3€05	Bocal	190 G	5€80



SPÉCIALITÉS CONFITES



Gésiers de Canard
Confits du Périgord
Réf. C372

GÉSÍERS CONFITS

RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
GÉSÍERS DE CANARD CONFITS DU PÉRIGORD				
C372	3€ ⁴¹	Boîte 4 parts	380 G	12€⁹⁵
GÉSÍERS D'OIE DU PÉRIGORD CONFITS				
C4007	3€ ⁷⁹	Bocal	380 G	14€⁴⁰

AUTRES SPÉCIALITÉS CONFITES

RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX	REMISE	PRIX FINAL
CONFITS DE MANCHONS DE CANARD						
C369	1€ ²⁸	Boîte 5 à 6 manchons	380 G	10€⁹⁵	10%	9€⁸⁰
MAGRET DE CANARD DE BARBARIE CONFIT						
C496	3€ ⁷³	Boîte 2 à 5 parts (repas ou apéritif)	600 G	22€³⁵		
PETITES SAUCISSES CONFITES AU MAGRET DE CANARD						
C398	5€ ⁹⁸	Boîte (16/18 saucisses)	200 G	11€⁹⁵		
CAILLE CONFITE À LA ROYALE FARCE AU FOIE GRAS 20%						
C298	3€ ¹¹	Bocal 1 part Bocal 458 ml Twist Off	350 G	10€⁹⁰		
ENCHAUD À LA PÉRIGOURDINE (CONFIT DE PORC)						
C373	4€ ¹¹	Bocal 4 parts	400 G	16€⁴⁵		

-10%

43€ TTC
au lieu de : 47€⁹⁰
soit 1€⁵⁹ les 100g

**LOT DE 2 CONFITS DE CANARD DU PÉRIGORD
4 CUISSES
1350g soit 2700g**
X13534

-17%

26€⁹⁰ TTC
au lieu de : 32€⁷⁰
soit 2€⁶⁶ les 100g

**LOT DE 3 BOCAUX DE CAILLE
CONFITE À LA ROYALE
FARCE AU FOIE GRAS 20%
350g**
X13083

-25%

27€⁹⁰ TTC
au lieu de : 37€⁵⁵
soit 1€⁷⁴ les 100g

LOT DE SPÉCIALITÉS DE CANARD
Confit de canard du Sud-Ouest 2 cuisses 765g
Confits de manchons de canard 765g
Gésiers de canard confits 380g
1905g
X13157

IDÉES D'ACCOMPAGNEMENT



5€⁵⁰ TTC
soit 2€⁵⁰ les 100g

**PRÉPARATION POUR
RISOTTO AUX CÈPES**
250g
C4205

NOUVEAU

6€¹⁰ TTC
au lieu de : 37€³⁵
soit 1€²² les 100g

**GNOCCHI À LA
TRUFFE D'ÉTÉ**
500g
C4229



Petites Saucisses Confites
au Magret de Canard
Réf. C398



Cassoulet Gastronomique
aux Cuisses de Canard
Réf. C4214



Cassoulet aux Cuisses d'Oie
Confites du Périgord
Réf. C4071, C4070

CASSOULETS AU CONFIT DE CANARD

RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
CASSOULET GASTRONOMIQUE AUX MANCHONS DE CANARD				
C4216	1€55	Boîte 1 part	420 G	6€50
C4215	1€37	Boîte 2 parts	840 G	11€50
CASSOULET AUX MANCHONS DE CANARD CONFITS ET SA CASSOLE EN TERRE CUITE				
C289	1€33	Boîte 4 parts	1500 G	19€95
CASSOULET GASTRONOMIQUE AUX CUISSES DE CANARD				
C4214	1€41	Bocal 7 parts	2840 G	39€95

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€82	Boîte 2 parts	760 G	21€40		
CASSOULET AUX CUISSES D'OIE CONFITES DU PÉRIGORD						
C4071	2€08	Boîte 2 parts	760 G	17€40	9%	15€80
C4070	1€52	Boîte 4 parts	1 450 G	24€96	11%	22€05

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 **Pécharmant** ou **Madiran**.

14€
TTC

soit 18€67 les 100g



**CHÂTEAU LES FARCIES DU
PECH AOC PÉCHARMANT 2019**

75cl

VRPT012B19

10€75
TTC

soit 14€33 les 100g



**DOMAINE LABRANCHE LAFFONT
AOC MADIRAN ROUGE BIO 2020**

75cl

VRMN002B20



PLATS TRADITIONNELS ET ACCOMPAGNEMENTS



Tripoux cuisinés
Réf. C386



Choux Farcis
Réf. C484

SPECIALITÉS CAMPAGNARDES MIJOTÉES

RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
RIS DE VEAU AUX MORILLES ET JUS DE TRUFFE				
C4035	8€07	Bocal 3 parts	380 G	30€65
COQ AU VIN DE BERGERAC MIJOTÉ AUX CÈPES				
C4034	2€85	Bocal 3 parts	600 G	17€10
CHOUX FARCIS				
C484	2€48	Boîte 2 parts	600 G	14€85
CIVET D'OIE AU VIN DE BERGERAC				
C383	2€95	Bocal 3 parts	600 G	17€70
TRIPOUX CUISINÉS				
C386	3€45	Bocal 4 parts	390 G	13€45
AXOA DE CANARD				
C4008	2€20	Boîte	600 G	13€20
EFFILOCHÉ DE CANARD POUR PARMENTIER				
C4225	2€80	Boîte	600 G	11€20
BLANQUETTE D'OIE				
C423	2€95	Boîte	600 G	17€70

ACCOMPAGNEMENTS

Risottos et Pâtes Artisanales

RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
PRÉPARATION POUR RISOTTO AUX CÈPES				
C4205	2€20	Sachet sous vide	250 G	5€50
PRÉPARATION POUR RISOTTO AUX GIROLLES				
C4206	2€20	Sachet sous vide	250 G	5€50
PRÉPARATION POUR RISOTTO AUX TRUFFES				
C4207	2€60	Sachet sous vide	250 G	6€50
PÂTES À LA CHÂTAIGNE (ARTISANALES ET RÉGIONALES)				
C490	2€63	Sachet	150 G	3€95
PÂTES AUX CÈPES (ARTISANALES ET RÉGIONALES)				
C415	2€57	Sachet	150 G	3€85
PÂTES AUX NOIX (ARTISANALES ET RÉGIONALES)				
C414	2€47	Sachet	150 G	3€70



-11%

10€20

TTC

au lieu de : 11€50

soit 2€27 les 100g

LOT DE 3 PAQUETS DE PÂTES ARTISANALES (3x150g) 450g

Pâtes à la châtaigne 150g

Pâtes aux cèpes 150g

Pâtes aux noix 150g

X13410

Légumes

RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
HARICOTS BLANCS À LA GRAISSE D'OIE				
C392	1€24	Boîte 4 parts	800 G	9€95
POMMES DE TERRE SARLADAISES AUX CÈPES 20%				
C4140	1€54	Boîte 4 parts	840 G	12€95
GNOCCHI À LA TRUFFE D'ÉTÉ				
C4229	1€22	Sous-Vide	500 G	6€10



TRUFFES ET AUTRES CHAMPIGNONS

TRUFFES NOIRES DU PÉRIGORD TUBER MELANOSPORUM

RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
TRUFFE NOIRE DU PÉRIGORD TUBER MELANOSPORUM 1 ^{ER} CHOIX				
C4094	176 ^{€25}	Bocal	12 G	21 ^{€15}
C4095	177 ^{€20}	Bocal	25 G	44 ^{€30}
TRUFFE NOIRE DU PÉRIGORD TUBER MELANOSPORUM EN MORCEAUX				
C4096	163 ^{€33}	Bocal	12 G	19 ^{€60}
C4097	149 ^{€20}	Bocal	25 G	37 ^{€30}
BRISURES DE TRUFFE NOIRE DU PÉRIGORD TUBER MELANOSPORUM				
C4098	72 ^{€50}	Bocal	12 G	8 ^{€70}
C4099	69 ^{€40}	Bocal	25 G	17 ^{€35}
C4230	53 ^{€80}	Bocal	50 G	26 ^{€90}
C4231	51 ^{€10}	Bocal	100 G	51 ^{€10}
C4232	43 ^{€99}	Bocal	500 G	219 ^{€95}

La truffe noire du Périgord, joyau de la gastronomie française, enchante les gourmets par son arôme envoûtant et sa saveur délicate. Symbole de luxe et de raffinement, elle sublime les plats les plus prestigieux et incarne l'excellence culinaire.



Truffe Noire du Périgord
Melanosporum 1^{er} choix
Réf. C4094, C4095

TRUFFES BLANCHES D'ÉTÉ TUBER AESTIVUM

RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
TRUFFE D'ÉTÉ TUBER AESTIVUM 1 ^{ER} CHOIX				
C4091	43 ^{€40}	Bocal	25 G	10 ^{€85}
C4092	33 ^{€30}	Bocal	50 G	16 ^{€65}
BRISURE DE TRUFFE D'ÉTÉ TUBER AESTIVUM				
C4093	33 ^{€20}	Bocal	25 G	8 ^{€30}



Girolles Cuisinées à l'huile
Origine France
Réf. C4134

CÈPES ET GIROLLES CUISINÉS

RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
CÈPES CUISINÉS À L'HUILE ORIGINE FRANCE				
C4132	5 ^{€26}	Boîte 2 parts	230 G	12 ^{€10}
C4133	5 ^{€26}	Boîte 4 parts	460 G	24 ^{€20}
GIROLLES CUISINÉES À L'HUILE ORIGINE FRANCE				
C4134	7 ^{€15}	Bocal 4 parts	240 G	17 ^{€15}



Girolles Cuisinées à l'huile
Origine France
Réf. C4134



Cèpes Cuisinés à l'huile
Origine France
Réf. C4132



Morilles Séchées
Réf. C4239

CHAMPIGNONS DÉSHYDRATÉS

RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
GIROLLES SÉCHÉES				
C4238	13 ^{€00}	Boîte plastique	100 G	13 ^{€00}
CÈPES SÉCHÉS				
C4237	13 ^{€95}	Boîte plastique	100 G	13 ^{€95}
MORILLES SÉCHÉES				
C4239	61 ^{€60}	Boîte plastique	25 G	15 ^{€40}

SAUCES ET CONDIMENTS

SAUCES

RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
SAUCE AUX CÈPES				
A6069	6€05	Bocal	100 G	6€05
SAUCE PÉRIGUEUX TRUFFÉE 1.5%				
A6059	4€95	Bocal	100 G	4€95
SAUCE AUX MORILLES CUISINÉES AU JUS DE TRUFFES NOIRES DU PÉRIGORD				
A6068	6€85	Bocal	100 G	6€85

MOUTARDES ET MAYONNAISE

RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
MOUTARDE VIOLETTE DE BRIVE				
A633	2€68	Bocal	200 G	5€35
MOUTARDE À LA TRUFFE				
A615	7€20	Bocal	100 G	7€20
MOUTARDE À LA NOIX				
A6051	4€30	Bocal	100 G	4€30
MOUTARDE AUX CÈPES				
A6070	4€00	Bocal	100 G	4€00
MOUTARDE AU MIEL				
A6083	2€21	Bocal	190 G	4€20
MOUTARDE À L'ANCIENNE AUX NOIX				
A6084	3€05	Bocal	190 G	5€80
MOUTARDE AUX CÈPES				
A6085	3€05	Bocal	190 G	5€80
MAYONNAISE À LA TRUFFE D'ÉTÉ 1.1%				
A6086	5€79	Bocal	120 G	6€95

COFFRETS DE CONDIMENTS

RÉF	CONDITIONNEMENT	PRIX
COFFRET DE SPÉCIALITÉS AUX TRUFFES		
A6056	Coffret	13€25
COFFRET DE SPÉCIALITÉS AUTOUR DE LA NOIX		
A6054	Coffret	10€80
COFFRET CONDIMENT 4 PRODUITS AUTOUR DU CÈPE		
A6011	Coffret	19€20
COFFRET CONDIMENT 4 PRODUITS AUTOUR DE LA TRUFFE		
A6009	Coffret	22€35



Coffret de Spécialités
aux Truffles
Réf. A6056



Mayonnaise à la Truffe
d'Été 1.1%
Réf. A6086

-16%

9€65

TTC

au lieu de : 11€50

soit 4€32 les 100g

LOT DE MOUTARDE À LA TRUFFE 100G
ET MOUTARDE À LA NOIX 100G
200 g
X13482

SELS ET ASSAISONNEMENTS

RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
SEL DE GUÉRANDE AUX CÈPES				
C4138	4€95	Salière	100 G	4€95
SEL DE GUÉRANDE À LA TRUFFE D'ÉTÉ				
C4139	6€20	Salière	100 G	6€20
SAUPOUDREUR AUX CÈPES				
A6062	8€25	Sauپودر	80 G	6€60
SAUPOUDREUR AUX BRISURES DE TRUFFE BLANCHE D'ÉTÉ				
A6063	8€25	Sauپودر	80 G	6€60

HUILES ET VINAIGRES



Huile de Noix Tradition
Réf. A668

HUILES ET GRAISSES

RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX	REMISE	PRIX FINAL
HUILE DE NOIX TRADITION						
A668	34€00	Bouteille	25 CL	8€50		
HUILE DE NOIX VIERGE						
A669	27€60	Bidon	50 CL	13€80		
HUILE DE NOIX VIERGE BIO HUILERIE D'AIGUEVIVE						
A634	51€80	Bouteille	25 CL	12€95		
A6022	42€60	Bouteille	50 CL	21€30		
HUILE DE PÉPINS DE RAISIN À LA TRUFFE						
A6072	39€60	Bouteille	25 CL	9€90		
HUILE D'OLIVE AUX BRISURES DE TRUFFE BLANCHE D'ÉTÉ 1.2%						
A6076	59€75	Bouteille	20 CL	11€95		
HUILE DE TOURNESOL AUX CÈPES						
A6071	27€80	Bouteille	25 CL	6€95		
HUILE VIERGE DE NOISETTES 1ÈRE PRESSION LES NOISETTES PAYSANNES						
A6041	50€60	Bouteille	25 CL	14€35	11%	12€65
GRAISSE DE CANARD						
C419	1€71	Bocal	340 G	5€80		
GRAISSE D'OIE						
C4065	1€75	Bocal	340 G	5€95		

-23%

13€30
TTC
au lieu de : 17€40
soit 1€33 les 100g



LOT DE 3 BOCAUX DE
GRAISSE DE CANARD
3x340g soit 1.02kg

X13238

VINAIGRES

RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
VINAIGRE BALSAMIQUE À LA TRUFFE				
A6055	35€75	Bouteille	20 CL	7€15
VINAIGRE DE VIN BLANC AROMATISÉ À LA TRUFFE				
A6074	28€80	Bouteille	25 CL	7€20
VINAIGRE DE VIN BLANC AROMATISÉ AUX NOIX				
A6073	27€80	Bouteille	25 CL	6€95



Vinaigre de Vin Blanc
Aromatisé aux Noix
Réf. A6073



26€40
TTC
soit 6€95 les 100cl



BOUTEILLE GIGOGNE
3 PRODUITS - TRUFFE
380 CL

1 sel aux brisures de
truffes noires 330g
1 vinaigre balsamique au
jus de truffe 25cl
1 huile d'olive au
jus de truffe 25cl

A6012

-17%

12€80
TTC
au lieu de : 15€45
soit 25€90 les 100cl



ASSORTIMENT HUILE DE NOIX
25CL ET VINAIGRE DE NOIX
25cl Soit 50cl

X13461

-12%

14€90
TTC
au lieu de : 16€95
soit 29€90 les 100cl



ASSORTIMENT DE VINAIGRE 25CL
& HUILE DE PÉPINS DE RAISINS
AROMATISÉS TRUFFE
25cl

X13479

Le Périgord regorge encore de *trésors* à découvrir.

Nous vous invitons ici à déguster quelques **perles rares**, minutieusement confectionnées par des **artisans locaux** passionnés. La Trappe d'Échourgnac, par exemple, est élaborée par les moniales de l'Abbaye d'Échourgnac en Périgord. Avec **patience** et **savoir-faire**, ces femmes trappistes affinent leur fromage, lui conférant la robustesse de la liqueur de noix de la Distillerie du Périgord à Sarlat. Toujours surprenantes, les moniales innovent en créant une tomme de brebis exquise, qui dévoile la **qualité exceptionnelle** de ce fromage à chaque bouchée.

RETROUVEZ L'INTÉGRALITÉ DE
NOTRE GAMME DE FROMAGES SUR
WWW.FOIE-GRAS-SARLAT.COM

FROMAGES D'ARTISANS DU PÉRIGORD



Trappe Échourgnac
à la Noix
Réf. 03100



Confit d'Oignons
Réf. A6080



Chutney de Figues
Réf. A6081

RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX	REMISE	PRIX FINAL
TRAPPE ÉCHOURGNAC À LA NOIX						
03100	3 ^{€82}	Pièce de 6 parts	300 G	13^{€40}	14%	11^{€45}
TOMME DE VACHE DU PÉRIGORD AU LAIT CRU FERME DE LA BRUNIE						
03105	3 ^{€08}	Pièce de 9 parts	600 G +/- 50 G	18^{€50}		
DEMI TOMME DE VACHE AU LAIT CRU FERME DE LA BRUNIE						
03121	3 ^{€48}	Pièce de 6 parts	315 G	10^{€95}		
TOMMETTE DE BREBIS ABBAYE D'ÉCHOURGNAC						
03128	3 ^{€24}	Pièce de 9 parts	600 +/- 25 G	19^{€45}		
DEMI TOMMETTE DE BREBIS ABBAYE D'ÉCHOURGNAC						
03227	3 ^{€11}	Pièce de 4 parts	315 G +/- 25 G	9^{€80}		

Tomme de Vache au Lait Cru
Ferme de la Brunie
Réf. 03105



Demi Tomme
de Vache au Lait Cru
Ferme de la Brunie
Réf. 03121



Chutney Abricot
façon Pain d'Épices
Réf. A6082



ACCOMPAGNEMENT FOIES GRAS ET FROMAGES

-15%
8€35
TTC
au lieu de : 9^{€90}
soit 4^{€28} les 100g



LOT DE 4 CONFITS POUR FOIE GRAS

190 g
Confit de figues 50g
Confit d'oignons 50g
Confit de cerise noire au piment
d'Espelette 50g
Chutney mangue curcuma 40g

X13438

RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
CHUTNEY ABRICOT FAÇON PAIN D'ÉPICES				
A6082	2 ^{€68}	Bocal	110 G	2^{€95}
CHUTNEY DE FIGUES				
A6081	2 ^{€68}	Bocal	110 G	2^{€95}
CONFIT D'OIGNONS				
A6080	2 ^{€68}	Bocal	110 G	2^{€95}
FROMAGÈRE MYRTILLE 4 BAIES				
A6077	3 ^{€18}	Bocal	110 G	3^{€50}
FROMAGÈRE COING THYM ROMARIN				
A6078	2 ^{€56}	Bocal	110 G	2^{€60}
FROMAGÈRE POMME POMMEAU AUX NOIX				
A6079	2 ^{€73}	Bocal	110 G	3^{€00}

NOUVEAU

NOUVEAU

NOUVEAU

NOUVEAU

NOUVEAU

NOUVEAU

25

Au cœur d'une petite **entreprise familiale** en Dordogne, **Lucy, jeune cheffe pâtissière**, déploie tout son talent. Passionnée de cuisine, elle n'a pas seulement repris l'aventure initiée par ses parents apiculteurs, mais l'a enrichie en se consacrant à la création de pâtisseries à base de miel issu de la production familiale. **Ses macarons**, élaborés selon la « **Recette Lucy** », intègrent une subtile proportion de ce miel, qui non seulement leur confère une saveur unique, mais leur apporte également des propriétés de conservation exceptionnelles pour des produits de cette qualité.

RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
COFFRET DE 6 MACARONS ARTISANAUX LUCY BORIE				
U1272	9 ^{€13}	Boîte Cristal	120 G	10^{€95}
COFFRET DE 16 MACARONS ARTISANAUX LUCY BORIE				
U1070	6 ^{€95}	Boîte Cristal	330 G	22^{€95}
COFFRET DE 25 MACARONS ARTISANAUX LUCY BORIE				
U1069	6 ^{€52}	Boîte Cristal	500 G	32^{€60}
RÉGLETTE DE 6 GUIMAUVES ARTISANALES				
D7069	17 ^{€38}	Boîte	40 G	6^{€95}



CONFISERIES ET DOUCEURS RÉGIONALES

RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
ARLEQUINES DE CARLUX				
D703	4 ^{€58}	Sachet	250 G	11^{€45}
NOIX AU CHOCOLAT				
D708	3 ^{€83}	Sachet	200 G	7^{€65}
NOIX GRILLÉES				
D711	3 ^{€45}	Sachet	200 G	6^{€90}
BARRE DE NOUGAT AUX NOIX				
D7113	3 ^{€50}	Sachet	100 G	3^{€50}

Barre de Nougat
aux Noix
Réf. D7113



Préparation pour
Gâteau aux Noix
Réf. A675

PÂTISSERIE MAISON

RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
PRÉPARATION POUR GÂTEAU AUX NOIX				
A675	2 ^{€44}	Flacon	320 G	7^{€80}
PRÉPARATION POUR RIZ AU LAIT À LA CHÂTAIGNE ET À L'ANIS ÉTOILÉ				
A6064	3 ^{€00}	Bocal	160 G	4^{€80}
CERNEAUX DE NOIX AOP NOIX DU PÉRIGORD 100G				
D7129	3 ^{€75}	Sachet	100 G	3^{€75}
CAGETTE DE NOIX SÈCHES AOP NOIX DU PÉRIGORD				
D7128	0 ^{€66}	Cagette	1 500 G	9^{€95}
NOISETTES EN COQUE				
D7090	0 ^{€82}	Sachet	1 000 G	8^{€15}



Noisettes en Coque
Réf. D7090



Cagette de Noix Sèches
AOP du Périgord
Réf. D7128



MAISON GUINGUET

La Maison Guinguet, **chocolaterie artisanale** située dans le Sud-Ouest de la France, allie **tradition** et **excellence** pour offrir une gamme de chocolats fins et de confiseries gourmandes. Spécialisée dans les **pralinés**, **noisettes enrobées** et autres douceurs, elle se distingue par la qualité de ses ingrédients et son savoir-faire unique. Découvrez l'élégance et l'authenticité du chocolat à travers des **créations raffinées**, parfaites pour les amateurs de plaisirs sucrés.



PRUNEAUX D'AGEN

RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
FLOCCINS PRUNEAUX AMANDES ET ARMAGNAC				
D7136	6 ^{€79}	Boîte 9 pièces	117 G	7^{€95}
PRUNEAUX D'AGEN FOURRÉS À LA CRÈME DE PRUNEAUX				
Z2378	5 ^{€16}	Ballotin	250 G	12^{€90}
Z2373	6 ^{€03}	Boîte Fer	400 G	24^{€10}

CHOCOLATS ARTISANAUX

RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
CAGETTE ASSORTIMENT CHOCOLAT ARTISANAUX MAISON GUINGUET				
Z2372	7 ^{€48}	Cagette Bois	240 G	17^{€95}
Z2374	6 ^{€49}	Cagette Bois	400 G	25^{€95}
BALLOTIN DE CHOCOLAT ASSORTIS MAISON GUINGUET ARTISAN CHOCOLATIER				
Z2606	9 ^{€23}	Ballotin	200 G	18^{€45}

10^{€20}
TTC
soit 10^{€20} les 100g

BALLOTIN DE CHOCOLAT ASSORTIS MAISON GUINGUET ARTISAN CHOCOLATIER
100 g
Z2318

44^{€90}
TTC
soit 6^{€24} les 100g

CAGETTE ASSORTIMENT CHOCOLAT ARTISANAUX MAISON GUINGUET
720 g
Z2376

Nés au cœur du Triangle d'Or du Bas-Armagnac, dans les Landes, les Floccins 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 Floccins naissent de la douce alliance des pruneaux, des amandes et de l'armagnac, relevée par un subtil glaçage royal. Fondants et suaves, les Floccins 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.



Floccins Pruneaux
Amandes et Armagnac
Réf. D7136



Pruneaux d'Agen Fourrés
à la crème de Pruneaux
Réf. Z2373



Pruneaux d'Agen Fourrés
à la crème de Pruneaux
Réf. Z2378



CHOCOLATERIE BOVETTI

La Maison Bovetti, fondée en 1994 par **Valter Bovetti**, incarne **l'excellence du chocolat artisanal français**. Valter Bovetti, maître chocolatier d'origine italienne, sélectionne soigneusement les meilleures fèves de cacao issues de plantations durables, privilégiant l'éthique et le respect de l'environnement.

La Maison Bovetti propose une gamme raffinée de chocolats créatifs, mêlant **tradition** et **innovation**, tout en offrant des produits **bio**, **sans huile de palme**, et labellisés **commerce équitable**.

RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX	REMISE	PRIX FINAL
TABLETTE DE CHOCOLAT NOIR ORANGES CONFITES BOVETTI						
D786	4€90	Tablette	100 G	6€45	24%	4€90
TABLETTE DE CHOCOLAT NOIR PIMENT D'ESPELETTE BOVETTI						
D787	4€90	Tablette	100 G	6€45	24%	4€90
TABLETTE DE CHOCOLAT LAIT CARAMEL ET SEL DE GUÉRANDE BOVETTI						
D788	4€90	Tablette	100 G	6€45	24%	4€90
TABLETTE DE CHOCOLAT LAIT NOISETTES DU PIÉMONT BOVETTI						
D789	4€90	Tablette	100 G	6€45	24%	4€90
TABLETTE DE CHOCOLAT NOIR FÈVES DE CACAO 73% BOVETTI						
D7140	5€05	Tablette	100 G	6€50	22%	5€05



BISCUITERIE LOU COCAL

La Biscuiterie Lou Cocat, dirigée par **Olivier Charpenet** à Sarlat, perpétue l'art du biscuit traditionnel du Périgord. Spécialisée dans des **recettes authentiques** comme le **pain d'épices** ou le **gâteau aux noix**, elle valorise des ingrédients locaux et un **savoir-faire artisanal**. Chaque création est un hommage aux **saveurs du terroir**, préparée avec attention et passion.

RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
2 TRANCHES DE PAIN D'ÉPICES ARTISANAL				
D7142	2€20	Sachet	100 G	2€20
GÂTEAU AUX NOIX DU PÉRIGORD				
D7157	4€98	Sachet	60 G	2€99
MERINGUETTES AUX NOIX DU PÉRIGORD				
D7154	4€38	Sachet	80 G	3€50
MINI BISCOTTES AUX NOISETTES ET AUX NOIX DU PÉRIGORD				
D7141	3€25	Sachet	100 G	3€25
SACHET DE COOKIES BIO FARINE D'ÉPEAUTRE CHOCOLAT ET NOIX DU PÉRIGORD				
D7095	2€85	Sachet	200 G	5€70

-30%

22€65 TTC
au lieu de : 32€40
soit 4€53 les 100g

LOT DE 5 TABLETTES DE CHOCOLAT BOVETTI

Noir fèves de cacao 73% 100g
Noir piment d'espelette 100g
Lait caramel et fleur de sel 100g
Noir oranges confites 100g
Lait noisettes du piémont 100g

500 g

X13130

2 Tranches de Pain d'Épices Artisanal
Réf. D7142

Mini Biscottes aux Noisettes et aux Noix du Périgord
Réf. D7090

-32%

3€40 TTC
au lieu de : 5€00
soit 3€40 les 100g

LOT DE 2 COOKIES ARTISANAUX AUX MARRONS DU PÉRIGORD ET CHOCOLAT

2x50g

X13527

MIELS ET CONFITURES

MIELS DE NOTRE PRODUCTION

La gamme de miels du Cellier du Périgord, produite à **Vézac**, reflète la **richesse florale** du Périgord. Nos **MIELS ARTISANAUX**, issus de récoltes locales, offrent des saveurs variées, allant du **doux miel de fleurs** au **plus intense miel de châtaignier**. Chaque pot révèle l'authenticité du terroir et le **savoir-faire apicole** traditionnel.

Miel d'Acacia
Réf. D7135, D7134

Confiture Artisanale aux Fraises
Réf. D7152

CONFITURES ARTISANALES

RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
CONFITURE ARTISANALE AUX ABRICOTS				
D7075	1 ^{€66}	Bocal	325 G	5^{€40}
CONFITURE ARTISANALE AUX FIGUES ET AUX NOIX				
D7077	1 ^{€82}	Bocal	325 G	5^{€90}
CONFITURE ARTISANALE AUX FRAISES				
D7152	1 ^{€78}	Bocal	325 G	5^{€80}
CONFITURE ARTISANALE MURE RÉGLISSE & POIVRE NOIR				
D7149	3 ^{€18}	Bocal	250 G	7^{€95}
CONFITURE ARTISANALE PÊCHE BLANCHE BAIE DE TIMUT				
D7150	3 ^{€18}	Bocal	250 G	7^{€95}



Confiture Artisanale
Mure Réglisse &
Poivre Noir
Réf. D7149



Confiture Artisanale
Pêche Blanche Baie
de Timut
Réf. D7150

RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
MIEL DE PRINTEMPS DU PÉRIGORD				
D7131	2 ^{€36}	Bocal	250 G	5^{€90}
D7130	1 ^{€92}	Bocal	500 G	9^{€60}
MIEL DE FLEURS D'ÉTÉ DU PÉRIGORD				
D7133	2 ^{€36}	Bocal	250 G	5^{€90}
D7132	3 ^{€84}	Bocal	500 G	9^{€60}
MIEL D'ACACIA				
D7135	2 ^{€92}	Bocal	250 G	7^{€30}
D7134	2 ^{€42}	Bocal	500 G	12^{€10}
MIEL DE CHÂTAIGNER				
D7158	2 ^{€92}	Bocal	250 G	7^{€30}
D7159	2 ^{€42}	Bocal	500 G	12^{€10}



Miel de Printemps
du Périgord
Réf. D7131 et D7130



Miel de Fleurs d'Été
du Périgord
Réf. D7132 et D7133

À TARTINER

RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
PÂTE À TARTINER VÉRITABLE CHOCOLAT NOIR NOISETTES 200G				
D764	3 ^{€25}	Bocal	200 G	6^{€50}
PÂTE À TARTINER VÉRITABLE CHOCOLAT LAIT NOISETTES 200G				
D763	3 ^{€25}	Bocal	200 G	6^{€50}
MIELONOX DU PÉRIGORD DU RUCHER DU MARANDOU 500G				
D7100	2 ^{€35}	Bocal	500 G	11^{€75}

5^{€85}
TTC
soit 2^{€54} les 100g



CRÈME DE MARRONS
AGRICULTURE BIOLOGIQUE
230g
C172

6^{€80}
TTC
soit 3^{€24} les 100g



CRÈME DE NOIX
DOMAINE DE VIELCROZE
210 g
D7085

JUS DE FRUITS ET BOISSONS SANS ALCOOL

NECTARS ET JUS DE FRUITS ARTISANAUX

RÉF	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX	REMISE	PRIX FINAL
NECTAR D'ABRICOT DU ROUSSILLON						
D7001	10 ^{€80}	Bouteille	25 CL	2 ^{€70}		
NECTAR DE PÊCHE JAUNE VALLÉE DU RHÔNE						
D7002	10 ^{€80}	Bouteille	25 CL	2 ^{€70}		
NECTAR DE POIRE WILLIAMS DU LYONNAIS						
D7003	10 ^{€80}	Bouteille	25 CL	2 ^{€70}		
NECTAR DE FRAISE ORIGINE FRANCE						
D7004	13 ^{€20}	Bouteille	25 CL	3 ^{€30}		
NECTAR DE FRAMBOISE ORIGINE FRANCE						
D7005	14 ^{€60}	Bouteille	25 CL	3 ^{€65}		
NECTAR DE MYRTILLE SAUVAGE						
D7006	15 ^{€20}	Bouteille	25 CL	3 ^{€80}		
LOT DE 6 NECTARS DE FRUITS ARTISANAUX						
X13132	8 ^{€06}	Bouteille(s)	150 CL	15 ^{€20}	20%	12 ^{€10}



12^{€10}
TTC
au lieu de : 8^{€06}
soit 15^{€20} les 100cl

-20%

LOT DE 6 NECTARS DE
FRUITS ARTISANAUX
6x25cl Soit 150cl

X13132

LIMONADES ARTISANALES ET GINGER BEER

RÉF	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX
LIMONADE BRASSERIE ARTISANALE DE SARLAT BIO				
D7122	8 ^{€94}	Bouteille	33 CL	2 ^{€95}
D7143	7 ^{€87}	Bouteille	75 CL	5 ^{€90}
GINGER BEER BRASSERIE ARTISANALE DE SARLAT BIO				
D7153	7 ^{€58}	Bouteille	33 CL	2 ^{€50}

2^{€50}
TTC
soit 7^{€58} les 100cl



GINGER BEER BRASSERIE
ARTISANALE DE SARLAT **BIO**
33cl
D7153



Limonade Brasserie
Artisanale Bio
Réf. D7122, D7143

BOISSONS SANS ALCOOL

Découvrez la gamme « **Zéro Alcool** » du **Domaine Uby**. La désalcoolisation du vin s'effectue grâce à un procédé innovant d'évaporation partielle sous vide à basse température. Cette technique préserve le profil aromatique du vin, tout en éliminant l'alcool, garantissant ainsi une **expérience gustative authentique**.

RÉF	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX
DOMAINE UBY PROFIL ROSÉ FRUITÉ SANS ALCOOL				
VSSL003BNM	9 ^{€20}	Bouteille	75 CL	6 ^{€90}
DOMAINE UBY PROFIL SAUVIGNON BLANC SANS ALCOOL				
VBSL002BNM	9 ^{€20}	Bouteille	75 CL	6 ^{€90}
DOMAINE UBY PROFIL BULLE BLANC SANS ALCOOL				
VPSL002BNM	11 ^{€20}	Bouteille	75 CL	8 ^{€40}



Domaine Uby Profil
Sauvignon Blanc
Sans Alcool
Réf. VPSL002BNM



Domaine Uby Profil Rosé
Fruité Sans Alcool
Réf. VSSL003BNM

APÉRITIFS RÉGIONAUX

APÉRITIFS ET SPÉCIALITÉS

RÉF	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX
ABSINTHE DISTILLERIE DU PÉRIGORD 65°				
F8153	61 ^{€29}	Bouteille	35 CL	21^{€45}
APÉRITIF À LA CHÂTAIGNE DISTILLERIE DU PÉRIGORD 16°				
F807	23 ^{€29}	Bouteille	70 CL	16^{€30}
APÉRITIF À LA PÊCHE DISTILLERIE DU PÉRIGORD 16°				
F806	22 ^{€79}	Bouteille	70 CL	15^{€95}
APÉRITIF ARTISANAL AUX FIGUES 17°				
F852	23 ^{€87}	Bouteille	75 CL	17^{€90}
APÉRITIF ARTISANAL GRATTE CUL 12°				
F813	19 ^{€33}	Bouteille	75 CL	14^{€50}
APÉRITIF ARTISANAL À LA NOIX 12°				
F817	19 ^{€33}	Bouteille	75 CL	14^{€50}
APÉRITIF ARTISANAL À LA TRUFFE 17°				
F809	29 ^{€13}	Bouteille	75 CL	21^{€85}
APÉRITIF FÉNELON 17°				
F8020	24 ^{€71}	Bouteille	70 CL	17^{€30}
HYPOCRAS APÉRITIF ARTISANAL MÉDIÉVAL 12°				
F818	19 ^{€33}	Bouteille	75 CL	14^{€50}
PASTIS BLEU DU PÉRIGORD DISTILLERIE SALAMANDRE 45°				
F829	49 ^{€60}	Bouteille	50 CL	24^{€80}
PASTIS DE NOS JARDINS DISTILLERIE DE L'ORT 45°				
F8207	48 ^{€57}	Bouteille	70 CL	34^{€00}
PINEAU DES CHARENTES BLANC (3-4ANS) TANGUIDÉ 17°				
F803	19 ^{€53}	Bouteille	75 CL	14^{€65}
POUSSE RAPIÈRE LIQUEUR ORANGE ARMAGNAC 24°				
F835	48 ^{€50}	Bouteille	70 CL	33^{€95}
QUINQUI NOIX				
F839	25 ^{€60}	Bouteille	75 CL	19^{€20}
SARLANOIX APÉRITIF À LA NOIX DISTILLERIE DU PÉRIGORD 16°				
F801	20 ^{€57}	Bouteille	70 CL	14^{€40}
VERMOUTH DE NOS JARDINS DISTILLERIE DE L'ORT BIO 18°				
F8218	40 ^{€00}	Bouteille	70 CL	28^{€00}



Vermouth de nos Jardins
Distillerie de l'Ort Bio 18° 70cl
Réf. F8218



Quinquinoix
75cl
Réf. F839



Pousse Rapière Liqueur
Orange Armagnac 24° 70cl
Réf. F835

Découvrez la **richesse** des **apéritifs du terroir** : une sélection authentique qui célèbre le **savoir-faire local**. Nos apéritifs à la **noix** et à la **châtaigne**, issus de recettes traditionnelles, vous offrent un véritable voyage gustatif au cœur du Périgord.

Vous y trouverez également des spécialités typiques telles que le Gratte-Cul, le Pousse Rapière ou encore le Quinquinoix, chacune révélant des saveurs uniques et l'âme de notre région. Parfaits pour des moments de convivialité, ces apéritifs séduiront les amateurs de produits authentiques et raffinés.



Pastis Bleu du Périgord
Distillerie Salamandre 45°
Réf. F829

-25%

19€95
TTC
au lieu de : 26^{€70}
soit 17^{€73} les 100g



**LOT DE 3 APÉRITIFS 37.5CL :
FIGUES, NOIX ET GRATTE CUL
soit 112.5cl**

X13028

-33%

29€00
TTC
au lieu de : 43^{€50}
soit 12^{€89} les 100g



**LOT DE 3 APÉRITIFS 75CL
ARTISANAUX À LA NOIX 12°
soit 225cl**

X13464

VIEILLE PRUNE DE SOUILLAC - MAISON LOUIS ROQUE

La **Maison Louis Roque**, fondée en 1905 à Souillac, est une **distillerie familiale** réputée pour son **savoir-faire artisanal**. Son produit phare, la **Vieille Prune**, est une eau-de-vie d'exception, vieillie en fûts de chêne, offrant des arômes riches de fruits secs et de vanille. Ce spiritueux, symbole de tradition et d'élégance, incarne **l'excellence** des distillateurs du Périgord. Découvrez une expérience gustative unique, reflet d'un héritage familial centenaire.

Distillerie
Louis Roque

A Souillac depuis 1905

RÉF	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX
VIEILLE PRUNE LOUIS ROQUE				
F855	72 ^{€71}	Bouteille	35 CL	25^{€45}
F822	62 ^{€57}	Bouteille	70 CL	43^{€80}
F860	63 ^{€07}	Bouteille Magnum	150 CL	94^{€60}
VIEILLE PRUNE RÉSERVE IMPÉRIALE LOUIS ROQUE				
F856	133 ^{€43}	Bocal	150 CL	93^{€40}
VIEILLE PRUNE LOUIS ROQUE FONTAINE AVEC ROBINET				
F858	83 ^{€30}	Bocal	300 CL	249^{€90}



Vieille Prune
Louis Roque
Réf. F855



Vieille Prune
Réserve Impériale
Louis Roque
Réf. F856



COGNACS ET ARMAGNACS

82[€]
TTC

soit 54^{€67} les 100g



**ARMAGNAC VSOP TARIQUET
40° - MAGNUM
150cl
F8029**

79[€]
TTC

soit 112^{€86} les 100g



**BAS-ARMAGNAC PURE FOLLE
BLANCHE (15 ANS) BRUT DE
FUT TARIQUET 47.2%
70cl
F867**

RÉF PRIX AU 100 CL CONDITIONNEMENT VOLUME NET PRIX

COGNAC TANGUIDÉ V.S.O.P 40° (10 ANS)

F886 55^{€14} Bouteille 70 CL **38^{€60}**

COGNAC TANGUIDÉ NAPOLÉON 40° (20 ANS)

F883 69^{€64} Bouteille 70 CL **48^{€75}**

BAS ARMAGNAC LE LÉGENDAIRE TARIQUET 42°

F868 91^{€43} Bouteille 70 CL **64^{€00}**

BAS-ARMAGNAC 1973 MONSIEUR EXPERT 43°

F865 137^{€07} Bouteille 70 CL **95^{€95}**

BAS-ARMAGNAC 1979 MONSIEUR EXPERT 43°

F828 133^{€29} Bouteille 70 CL **93^{€30}**

BAS-ARMAGNAC HORS D'ÂGE MONSIEUR EXPERT 43°

F826 77^{€00} Bouteille 35 CL **26^{€95}**

F827 67^{€07} Bouteille 70 CL **46^{€95}**



Bas-Armagnac
1979 Monsieur
Expert 43°
Réf. F828



Bas-Armagnac
Le Légendaire
Tarquet 42°
Réf. F868



Cognac Tanguidé
Napoléon 40°
(20 ans)
Réf. F883

Bas-Armagnac Hors d'Âge
Monsieur Expert 43°
Réf. F826





Bières Brasserie Artisanale de Sarlat



Coffret de 4 Bières + 2 Verres
Brasserie Artisanale de Sarlat - Réf. W5056



Coffret de 2 Bières + 1 Verre
Brasserie Artisanale de Sarlat - Réf. W5055

BRASSERIE ARTISANALE DE SARLAT - PÉRIGORD

RÉF	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX	REMISE	PRIX FINAL
BIÈRE BRASSÉE 24 BLONDE BRASSERIE ARTISANALE DE SARLAT						
W5033	9€55	Bouteille	33 CL	3€15		
BIÈRE BRASSÉE 24 AMBRÉE BRASSERIE ARTISANALE DE SARLAT						
W5037	9€55	Bouteille	33 CL	3€15		
BIÈRE BRASSÉE 24 BLANCHE BRASSERIE ARTISANALE DE SARLAT						
W5035	9€55	Bouteille	33 CL	3€15		
BIÈRE PALE ALE BRASSÉE 24 BRASSERIE ARTISANALE DE SARLAT						
W5045	9€85	Bouteille	33 CL	3€25		
BIÈRE BRASSÉE 24 À LA LIQUEUR DE NOIX BRASSERIE ARTISANALE DE SARLAT						
W5053	10€15	Bouteille	33 CL	3€35		
COFFRET DE 2 BIÈRES + 1 VERRE BRASSERIE ARTISANALE DE SARLAT						
W5055	15€00	Bouteille(s)	66 CL	10€55	6%	9€90
COFFRET DE 4 BIÈRES + 2 VERRES BRASSERIE ARTISANALE DE SARLAT						
W5056	14€55	Bouteille(s)	132 CL	20€45	6%	19€20



NOUVELLE COLLABORATION



Bière Blonde Artisanale
du Périgord After Foins
Brasserie Effrontad' Bio
Réf. W5126



Bière Ambrée Artisanale
du Périgord Laboureuse
Brasserie Effrontad' Bio
Réf. W5127



Bière Blanche Artisanale
du Périgord Frenchie IPA
Brasserie Effrontad' Bio
Réf. W5128

L'EFFRONTAD' - BEAUMONTOIS EN PÉRIGORD

La **Brasserie L'Effrontad'**, située à Beaumontois-en-Périgord, est une ferme-brasserie unique en Dordogne, spécialisée dans la production de **bière paysanne**. Cette brasserie est dirigée par deux passionnées, **Maëva et Issa**, qui ont su créer une ambiance chaleureuse et accueillante. Leur bière, qui a conquis de nombreux amateurs, est réputée pour sa **qualité** et son **originalité**, utilisant des ingrédients **locaux** et **biologiques**.

RÉF	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX
BIÈRE BLONDE ARTISANALE DU PÉRIGORD AFTER FOINS BRASSERIE EFFRONTAD' BIO				
W5126	11€97	Bouteille	33 CL	3€95
W5129	10€27	Bouteille	75 CL	7€70
BIÈRE AMBRÉE ARTISANALE DU PÉRIGORD LABOUREUSE BRASSERIE EFFRONTAD' BIO				
W5127	11€97	Bouteille	33 CL	3€95
W5130	10€27	Bouteille	75 CL	7€70
BIÈRE BLANCHE ARTISANALE DU PÉRIGORD FRENCHIE IPA BRASSERIE EFFRONTAD' BIO				
W5128	11€97	Bouteille	33 CL	3€95
W5131	10€27	Bouteille	75 CL	7€70



BIÈRES RÉGIONALES

BRASSERIE LA CHAVAGN' - COLY

RÉF	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX
BIÈRE BLONDE ARTISANALE CHAVAGN'				
W5028	10 ^{€61}	Bouteille	33 CL	3^{€50}
BIÈRE AMBRÉE ARTISANALE CHAVAGN'				
W5030	10 ^{€61}	Bouteille	33 CL	3^{€50}
BIÈRE IPA ARTISANALE CHAVAGN'				
W5112	10 ^{€76}	Bouteille	33 CL	3^{€55}
BIÈRE ARTISANALE CHAVAGN' CHÂTAIGNE GOUSSE DE VANILLE				
W5113	11 ^{€06}	Bouteille	33 CL	3^{€65}



Bière Ambrée Artisanale
Chavagn' Châtaigne
Gousse de Vanille
Réf. W5113



Bière Ambrée
Artisanale
Chavagn'
Réf. W5030



BRASSERIE RATZ - LOT



RÉF	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX
BIÈRE BLONDE ARTISANALE DU QUERCY BRASSERIE RATZ				
W5003	9 ^{€39}	Bouteille	33 CL	3^{€10}
BIÈRE BLANCHE ARTISANALE DU QUERCY BRASSERIE RATZ				
W5004	9 ^{€39}	Bouteille	33 CL	3^{€10}
BIÈRE AMBRÉE ARTISANALE DU QUERCY BRASSERIE RATZ				
W5005	9 ^{€39}	Bouteille	33 CL	3^{€10}



17^{€20}
TTC
au lieu de : 18^{€60}
soit 7^{€06} les 100cl

-7%

**PACK DE 6 BIÈRES
ARTISANALES DU QUERCY
BRASSERIE RATZ
6 x 33cl**

X13089

BIÈRES DU MONDE

RÉF	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX
BIÈRE BELGIQUE CORSENDONK ROUSSE				
W5077	8 ^{€18}	Bouteille	33 CL	2^{€70}
BIÈRE ALLEMAGNE KROMBACHER PILS BLONDE				
W5067	5 ^{€15}	Bouteille	33 CL	1^{€70}
BIÈRE BELGIQUE SMASH BLONDE				
W5085	10 ^{€61}	Bouteille	33 CL	3^{€50}
BIÈRE ÎLE DE LA RÉUNION DODO BOURBON				
W5072	10 ^{€76}	Bouteille	33 CL	3^{€55}



Bière Île de la Réunion
Dodo Bourbon
Réf. W5072



Bière Belgique
Smash Blonde
Réf. W5085

18^{€75}
TTC
au lieu de : 22^{€05}
soit 9^{€41} les 100cl



**PACK DE 6 BIÈRES
RÉGIONALES MIX SAVEURS
6x33cl soit 198cl**

X13531

13^{€95}
TTC
au lieu de : 16^{€40}
soit 7^{€66} les 100cl



**PACK DE 6 BIÈRES EUROPE
MIX SAVEURS
soit 182cl**

X13530

RHUMS, GINS & VODKAS

RHUMS DU MONDE

RÉF	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX	REMISE	PRIX FINAL
RHUM BOTRAN RESERVA SOLERA 15 GUATEMALA RON 40°						
F8141	61€93	Bouteille	70 CL	51€80	16%	43€35
RHUM DICTADOR 20 ANS 40° COLOMBIE RUM						
F8004	109€86	Bouteille	70 CL	87€80	12%	76€90
RHUM DIPLOMATICO MANTUANO VENEZUELA RON 40°						
F8163	51€29	Bouteille	70 CL	35€90		
RHUM DIPLOMATICO RÉSERVE EXCLUSIVE VENEZUELA RON 40°						
F8089	77€00	Bouteille	70 CL	64€95	17%	53€90
RHUM DON PAPA 7 ANS PHILIPPINES RUM 40°						
F8005	78€43	Bouteille	70 CL	69€40	20%	54€90
RHUM DON PAPA BAROKO PHILIPPINES 40°						
F8165	56€57	Bouteille	70 CL	59€65	33%	39€60
RHUM PORTO RICO BLACK MAGIC 40°						
F8160	44€14	Bouteille	70 CL	30€90		

Rhum Diplomatico
Réserve Exclusive
Venezuela
Ron 40°
Réf. F8089



Rhum Botran
Reserva Solera
15 Guatemala
Ron 40°
Réf. F8141



Rhum Don Papa
Baroko Philippines
40° - Réf. F8165



Rhum Arrangé
Nektar Citron
Vert Gingembre
28° - Réf. F8217



Rhum Arrangé
Nektar Passion
Ananas Citron Vert
28° - Réf. F8212



Rhum Arrangé
Nektar Banane
Ananas Caramel
28° - Réf. F8216



RHUMS ARRANGÉS FRANÇAIS



RÉF	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX
RHUM ARRANGÉ NEKTAR PASSION ANANAS CITRON VERT 28°				
F8212	47€14	Bouteille	70 CL	33€00
RHUM ARRANGÉ NEKTAR ANANAS VANILLE 28°				
F8213	50€00	Bouteille	70 CL	35€00
RHUM ARRANGÉ NEKTAR MANGUE PASSION 28°				
F8215	45€71	Bouteille	70 CL	32€00
RHUM ARRANGÉ NEKTAR BANANE ANANAS Caramel 28°				
F8216	45€71	Bouteille	70 CL	32€00
RHUM ARRANGÉ NEKTAR CITRON VERT GINGEMBRE 28°				
F8217	45€71	Bouteille	70 CL	32€00

GINs ET VODKAS FRANÇAIS



RÉF	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX
GIN DE NOS JARDINS DISTILLERIE DE L'ORT 44° BIO				
F8203	60€00	Bouteille	70 CL	42€00
COFFRET GIN TONIC DISTILLERIE DE L'ORT 44°				
F8204	37€50	Coffret	40 G	15€00
VODKA SAFRANOSA DISTILLERIE CRUSOL 42° BIO				
F8210	80€80	Bouteille	50 CL	40€40
VODKA BERGAMOTE DISTILLERIE CRUSOL 42° BIO				
F8211	72€80	Bouteille	50 CL	36€40

15€ TTC

soit 37€50 les 100g



**COFFRET GIN TONIC
DISTILLERIE DE L'ORT 44°**

40cl

F8204

Gin de nos jardins
Distillerie de L'Ort 44° Bio
Réf. F8203





WHISKIES JAPONAIS



RÉF	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX	REMISE	PRIX FINAL
WHISKY JAPONAIS AKASHI MEISEI WHITE OAK BLENDED 40°						
F8093	73€ ⁸⁰	Bouteille	50 CL	36€⁹⁰		
WHISKY JAPONAIS NIKKA COFFEY GRAIN SINGLE GRAIN WHISKY						
F8173	79€ ⁷¹	Bouteille	70 CL	55€⁸⁰		
WHISKY JAPONAIS NIKKA FROM THE BARREL PUR MALT DOUBLE MATURED BLENDED 51.4°						
F8147	95€ ²⁰	Bouteille	50 CL	47€⁶⁰		
WHISKY JAPONAIS TOGOUCHI KIWAMI 40° BLEND						
F8091	71€ ²⁸	Bouteille	70 CL	65€⁷⁵	24%	49€⁹⁰



Whisky Japonais Akashi Meisei White Oak Blended 40°
Réf. F8093



Whisky Japonais Togouchi Kiwami 40°
Réf. F8091

WHISKIES ÉCOSSAIS



RÉF	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX	REMISE	PRIX FINAL
WHISKY ÉCOSSE DALMORE 12 ANS SINGLE MALT SCOTCH 40°						
F8015	124€ ⁵⁸	Bouteille	70 CL	100€⁸⁵	13%	87€²⁰
WHISKY ÉCOSSE LOCH LOMOND 12 ANS ET SON ÉTUI SINGLE MALT SCOTCH						
F8146	74€ ¹⁴	Bouteille	70 CL	74€⁹⁶	30%	51€⁹⁰
WHISKY ÉCOSSE LOCH LOMOND SIGNATURE ET SON ÉTUI BLEND SCOTCH						
F8145	37€ ⁷¹	Bouteille	70 CL	26€⁴⁰		
WHISKY ÉCOSSE MAC TALLA TERRA SINGLE MALT SCOTCH 46°						
F8206	95€ ⁶⁴	Bouteille	70 CL	66€⁹⁵		
WHISKY ÉCOSSE MACNAMARA UNCHILFILTERED RUM CASK FINISH BLENDED SCOTCH 40°						
F8144	44€ ⁷¹	Bouteille	70 CL	34€⁵⁰	9%	31€³⁰
WHISKY ÉCOSSE OLD BALLANTRUAN SINGLE MALT SCOTCH 50°						
F8205	104€ ⁵⁰	Bouteille	70 CL	73€¹⁵		
WHISKY ÉCOSSE TOMATIN 12 ANS SINGLE MALT 43°						
F8172	73€ ⁵⁷	Bouteille	70 CL	62€⁶⁵	17%	51€⁵⁰



Whisky France Évadé Single Malt 40°
Réf. F8155



Whisky Lascaw 20 ans Distillerie du Périgord Blended Malt Scotch 40°
Réf. F8202



Whisky Lascaw 12 ans Distillerie du Périgord Blended Malt Scotch 40°
Réf. F8201

WHISKIES IRLANDAIS



RÉF	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX
WHISKY IRLANDE REDBREAST 12 ANS SINGLE POT STILL WHISKEY 40°				
F8139	99€ ⁸⁶	Bouteille	70 CL	69€⁹⁰
WHISKY IRLANDE THE POGUES (NOIRE) 40°				
F8161	57€ ⁰⁰	Bouteille	70 CL	39€⁹⁰
WHISKY IRLANDE THE POGUES SINGLE MALT (ROUGE) 40°				
F8158	70€ ⁴³	Bouteille	70 CL	49€³⁰

WHISKIES FRANÇAIS



RÉF	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX
WHISKY FRANCE ÉVADÉ SINGLE MALT 40°				
F8155	57€ ⁸⁶	Bouteille	70 CL	40€⁵⁰
WHISKY LASCAW 5 ANS DISTILLERIE DU PÉRIGORD BLENDED MALT SCOTCH 40°				
F8151	47€ ⁷¹	Bouteille	70 CL	33€⁴⁰
WHISKY LASCAW 12 ANS DISTILLERIE DU PÉRIGORD BLENDED MALT SCOTCH				
F8201	80€ ⁰⁷	Bouteille	70 CL	56€⁰⁵
WHISKY LASCAW 17 ANS DISTILLERIE DU PÉRIGORD BLENDED MALT SCOTCH 40°				
F8209	100€ ⁵⁰	Bouteille	70 CL	70€³⁵
WHISKY LASCAW 20 ANS DISTILLERIE DU PÉRIGORD BLENDED MALT SCOTCH 40°				
F8202	136€ ⁴³	Bouteille	70 CL	95€⁵⁰



RETROUVEZ L'INTÉGRALITÉ
DE NOTRE CARTE SUR
WWW.FOIE-GRAS-SARLAT.COM



Château Pinerale
AOC Cahors 2021
Réf. VRCS011B21



Château Chambert
AOC Cahors Bio 2016
Réf. VRCS034B16



Château la Coustarelle
AOC Cahors 2021
Réf. VRCS001B21



Clos de Gamot
AOC Cahors 2021
Réf. VRCS031B20

CAHORS ROUGE

RÉF	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX
● CHÂTEAU CHAMBERT AOC CAHORS BIO 2016				
VRCS034B16	27 ^{€20}	Bouteille	75 CL	20^{€40}
● CHÂTEAU COMBEL LA SERRE PUR FRUIT DU CAUSSE CAHORS BIO 2022				
VRCS039B22	14 ^{€60}	Bouteille	75 CL	10^{€95}
● CHÂTEAU LA COUSTARELLE AOC CAHORS 2021				
VRCS001B21	12 ^{€87}	Bouteille	75 CL	9^{€65}
● CHÂTEAU LAMARTINE CUVÉE PARTICULIERE AOC CAHORS 2019				
VRCS003B19	19 ^{€53}	Bouteille	75 CL	14^{€65}
● CHÂTEAU PINERAIE AOC CAHORS 2021				
VRCS011B21	13 ^{€87}	Bouteille	75 CL	10^{€40}
● CHÂTEAU SAINT DIDIER PARNAC PRESTIGE FUT AOC CAHORS 2020				
VRCS037B20	12 ^{€80}	Bouteille	75 CL	9^{€60}
● CLOS DE GAMOT AOC CAHORS 2020				
VRCS031B20	19 ^{€00}	Bouteille(s)	75 CL	14^{€25}
● DOMAINE LAFON AOC CAHORS 2021				
VRCS038B21	9 ^{€07}	Bouteille	75 CL	6^{€80}

BERGERAC ROUGE

RÉF	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX
● DOMAINE L'ANCIENNE CURE AOC BERGERAC ROUGE BIO JOUR DE FRUIT 2021				
VRBC015B21	12 ^{€00}	Bouteille	75 CL	9^{€00}
● CHÂTEAU MIAUDOUX SANS SULFITE AOC BERGERAC ROUGE FÛT DE CHÊNE BIO 2021				
VRBC028B21	15 ^{€13}	Bouteille	75 CL	11^{€35}
● CHÂTEAU JONC BLANC LES SENS DU FRUIT VIN DE FRANCE ROUGE BIO 2020				
VRBC022B20	16 ^{€13}	Bouteille	75 CL	12^{€10}
● CHÂTEAU BELINGARD AOC BERGERAC ROUGE 2021				
VRBC020B21	10 ^{€53}	Bouteille	75 CL	7^{€90}
● CLOS DES VERDOTS AOC BERGERAC ROUGE 2020				
VRBC014B20	13 ^{€27}	Bouteille	75 CL	9^{€95}



Château Junc
Blanc Les Sens
du Fruit
Vin de France
Rouge Bio 2020
Réf. VRBC022B20



Château Miaudoux
sans sulfite
AOC Bergerac Rouge
Fût de Chêne Bio 2021
Réf. VRBC028B21



Vin la Renaudie AOC
Pècharmant 2022
Réf. VRPT006B22



Vin de Domme
Lo Doma
Vin du Périgord 2020
Réf. VRVD003B20

PÉCHARMANT ROUGE

RÉF	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX
● CHÂTEAU BAROUILLET AOC PÉCHARMANT 2021 BIO				
VRPT002B21	15 ^{€93}	Bouteille	75 CL	11^{€95}
● DOMAINE DES COSTES TRADITION AOC PÉCHARMANT BIO 2020				
VRPT007B20	17 ^{€87}	Bouteille	75 CL	13^{€40}
● CHÂTEAU LA RENAUDIE AOC PÉCHARMANT 2022				
VRPT006B22	17 ^{€40}	Bouteille	75 CL	13^{€05}
● CHÂTEAU DE BIRAN AOC PÉCHARMANT 2022				
VRPT011B22	12 ^{€53}	Bouteille	75 CL	9^{€40}

VINS DE DOMME

RÉF	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX
● VIN DE DOMME CUVÉE MONCALOU VIN DU PÉRIGORD 2020				
VRVD002B20	8 ^{€73}	Bouteille	75 CL	6^{€55}
● VIN DE DOMME PÉRIGORD NOIR IGP VDP DU PÉRIGORD 2019				
VRVD001B19	12 ^{€00}	Bouteille	75 CL	9^{€00}
● VIN DE DOMME LO DOMA VIN DU PÉRIGORD 2020				
VRVD003B20	15 ^{€87}	Bouteille	75 CL	11^{€90}

VINS BLANCS SECS

RÉF	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX
CHÂTEAU DE LA JAUBERTIE AOC BERGERAC SEC BIO 2023				
VBBC007B23	12 ^{€33}	Bouteille	75 CL	9^{€25}
CHÂTEAU JONC BLANC SENS DU FRUIT 'FLEUR' VIN DE FRANCE BLANC SEC BIO 2022				
VBBC024B22	15 ^{€87}	Bouteille	75 CL	11^{€90}
E.GUIGAL AOC CÔTE DU RHÔNE BLANC 2022				
VBCR001B22	14 ^{€20}	Bouteille	75 CL	10^{€65}
CHÂTEAU LA SAUVAGEONNE GRAND VIN AOP LANGUEDOC BLANC 2022 BIO				
VBLG001B22	39 ^{€33}	Bouteille	75 CL	29^{€50}
CHÂTEAU LAULERIE COMTESSE DE SÉGUR AOC MONTRAVEL SEC 2023				
VBML001B23	15 ^{€47}	Bouteille	75 CL	11^{€60}



VINS BLANCS MOELLEUX

RÉF	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX
CHÂTEAU MIAUDOUX AOC CÔTES DE BERGERAC MOELLEUX 2021 BIO				
VMCB002B21	10 ^{€60}	Bouteille	75 CL	7^{€95}
CHÂTEAU VARI AOC MONBAZILLAC BIO 2018				
VMMC015B18	21 ^{€00}	Bouteille	75 CL	15^{€75}
CHÂTEAU PÉCANY CÔTES DE BERGERAC MOELLEUX				
VMCB009B18	10 ^{€40}	Bouteille	75 CL	7^{€80}
DOMAINE DE PELLEHAUT L'ÉTÉ GASCON IGP CÔTES DE GASCogne BLANC MOELLEUX 2023				
VMCG010B23	10 ^{€47}	Bouteille	75 CL	7^{€85}



VINS BLANCS LIQOREUX

RÉF	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX	REMISE	PRIX FINAL
CHÂTEAU DE MONBAZILLAC AOC MONBAZILLAC 2018 75CL						
VMMC009B18	33 ^{€87}	Bouteille	75 CL	25^{€40}		
DOMAINE L'ANCIENNE CURE JOUR DE FRUIT AOC MONBAZILLAC BIO 2021						
VMMC018B21	18 ^{€67}	Bouteille	75 CL	17^{€00}	17%	14^{€00}
CHÂTEAU PÉCANY AOC MONBAZILLAC 2019 75CL						
VMMC021B19	17 ^{€07}	Bouteille	75 CL	12^{€80}		
CHÂTEAU MIAUDOUX AOC SAUSSIGNAC 2020 BIO 50CL						
VMSC004F20	35 ^{€40}	Bouteille	50 CL	17^{€70}		
CHÂTEAU DES EYSSARDS CUVÉE FLAVIE AOC SAUSSIGNAC 2018						
VMSC003F18	33 ^{€80}	Bouteille	50 CL	16^{€90}		
CHÂTEAU COURT-LES-MÛTS VENDANGES TARDIVES AOC SAUSSIGNAC 2008						
VMSC001B08	27 ^{€13}	Bouteille	75 CL	20^{€35}		



Domaine l'Ancienne
Cure Jour de Fruit
AOC Monbazillac
Bio 2021
Réf. VMMC018B21



Château Vari
AOC Monbazillac
Bio 2018
Réf. VMMC015B18



Château Junc Blanc
sens du Fruit "Fleur"
Vin de France Blanc
Sec Bio 2022
Réf. VBBC024B22



Château de la Jaubertie
AOC Bergerac Sec
Bio 2023
Réf. VBBC007B23

CÔTES DE GASCogne - DOMAINE TARIQUET

RÉF	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX	REMISE	PRIX FINAL
DOMAINE TARIQUET PREMIÈRES GRIVES IGP CÔTES DE GASCogne 2023						
VMCG001B23	12€80	Bouteille	75 CL	9€60		
DOMAINE TARIQUET DERNIÈRES GRIVES IGP DES CÔTES GASCogne LIQUEUX 2022						
VMCG002B22	25€33	Bouteille	75 CL	19€00		
DOMAINE TARIQUET CÔTÉ TARIQUET IGP DES CÔTES DE GASCogne SEC 2023						
VBCG001B23	12€80	Bouteille	75 CL	10€70	10%	9€60
DOMAINE TARIQUET LE CLASSIC IGP CÔTES DE GASCogne 2023						
VBCG004B23	8€67	Bouteille	75 CL	8€40	22%	6€50
DOMAINE TARIQUET CHARDONNAY IGP DES CÔTES DE GASCogne SEC 2023						
VBCG002B23	11€33	Bouteille	75 CL	8€50		
DOMAINE TARIQUET CONTRADICTION 100% MARSELAN IGP CÔTES GASCogne ROSÉ 2023						
VSCG001B23	11€33	Bouteille	75 CL	8€50		
DOMAINE TARIQUET ROSÉ DE PRESSEE IGP DES CÔTES DE GASCogne ROSÉ 2023						
VSCG002B23	9€73	Bouteille	75 CL	7€30		
DOMAINE TARIQUET ENTRACTE EFFERVESCENT BRUT IGP CÔTES DE GASCogne 2022						
VPCG002B22	18€00	Bouteille	75 CL	13€50		

AU MEILLEUR
PRIX DE FRANCE !

Domaine Tariquet
Chardonnay IGP des
Côtes de Gascogne
Sec 2023
Réf. VSCG001B23

EXISTENT EN PLUSIEURS
FORMATS ! N'HÉSITEZ PAS À
CONSULTER NOTRE SITE
WWW.FOIE-GRAS-SARLAT.COM

CÔTES DE GASCogne - DOMAINE UBY

EXISTENT EN CARTON DE 6 BOUTEILLES !

RÉF	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX
DOMAINE UBY GROS ET PETIT MANSENG N°4 IGP CÔTES DE GASCogne 2023				
VMCG004B23	11€33	Bouteille	75 CL	8€50
DOMAINE UBY BYO GROS MANSENG N° 24 IGP CÔTES DE GASCogne MOELLEUX 2022				
VMCG009B22	11€87	Bouteille	75 CL	8€90
DOMAINE UBY COLOMBARD-SAUVIGNON BLANC N°3 IGP CÔTES DE GASCogne 2023				
VBCG008B23	8€00	Bouteille	75 CL	6€00
DOMAINE UBY COLLECTION UNIQUE SEC VIN DE FRANCE 2023				
VBVF005B23	8€67	Bouteille	75 CL	6€50
DOMAINE UBY ROSÉ N°6 IGP CÔTES DE GASCogne 2023				
VSCG005B23	8€67	Bouteille	75 CL	6€50
DOMAINE UBY BYO CABERNET FRANC MERLOT N°26 IGP CÔTES DE GASCogne ROSÉ 2023				
VSCG004B23	9€73	Bouteille	75 CL	7€30
DOMAINE UBY BYO CABERNET FRANC N°27 VIN DE FRANCE 2021 BIO				
VRVF002B21	12€93	Bouteille	75 CL	9€70
DOMAINE UBY BULLES FRAÎCHES 002 PÉTILLANT VIN DE FRANCE				
VPVF001BNM	10€93	Bouteille	75 CL	8€20



L'ÉCRIN IDÉAL POUR UNE BELLE BOUTEILLE :
PARFAITE POUR PRÉSENTER UNE BOUTEILLE
DE VIN, CETTE CAISSE EN BOIS SE TRANSFORME
ENSUITE EN **CASIER À BOUTEILLES**, IDÉAL POUR
CONSERVER VOS MEILLEURS CRUS.

*Bouteilles non incluses

-32%

9€95
TTC
au lieu de : 14€65



CAISSE BOIS 1
BOUTEILLE +
RACK RANGEMENT
33x9.8x9.8cm
E10692



LES BIBS "BAG IN BOX"



Vignobles Dubard
AOC Bergerac
Laulerie Sec BIB
Réf. VBBC034QNM



Château la Renaudie
AOC Pecharmant BIB
Réf. VRPT006QNM

Bergerac

RÉF	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX
● VIGNOBLES DUBARD AOC BERGERAC LAULERIE SEC BIB				
VBBC034QNM	3 ^{€99}	Bag In Box	500 CL	19^{€95}
● VIGNOBLES DUBARD AOC BERGERAC ROUGE BIB				
VRBC039QNM	3 ^{€99}	Bag In Box	500 CL	19^{€95}
● VIGNOBLES DUBARD AOC BERGERAC ROSÉ BIB				
VSBC020QNM	3 ^{€99}	Bag In Box	500 CL	19^{€95}

Cahors et Pecharmant

RÉF	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX
CHÂTEAU LA RENAUDIE AOC PÉCHARMANT BIB				
VRPT006QNM	7 ^{€23}	Bag In Box	500 CL	36^{€15}
LE CRESTE AOC CAHORS BIB				
VRCS007QNM	3 ^{€70}	Bouteille	500 CL	18^{€50}

VINS ROSÉS DU SUD-OUEST

RÉF	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX
● JULIEN DE SAVIGNAC AOC BERGERAC ROSÉ 2023				
VSBC011B23	10 ^{€13}	Bouteille	75 CL	7^{€60}
● DOMAINE L'ANCIENNE CURE AOC BERGERAC ROSÉ BIO 2023				
VSBC010B23	13 ^{€20}	Bouteille	75 CL	9^{€90}
● CHÂTEAU MIAUDOUX AOC BERGERAC ROSÉ BIO 2023				
VSBC009B23	9 ^{€67}	Bouteille	75 CL	7^{€25}
● CHÂTEAU DE LA JAUBERTIE AOC BERGERAC ROSÉ BIO 2023				
VSBC008B23	13 ^{€40}	Bouteille	75 CL	10^{€05}
● CHÂTEAU VARI AOC BERGERAC ROSÉ 2023 BIO				
VSBC015B23	10 ^{€67}	Bouteille	75 CL	8^{€00}
● CHÂTEAU PÉCANY AOC BERGERAC ROSÉ BIO 2023				
VSBC018B23	10 ^{€27}	Bouteille	75 CL	7^{€70}



VINS ROSÉS DU SUD-EST

RÉF	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX
● LA BARGEMONE AOP CÔTEAUX D'AIX EN PROVENCE ROSÉ 2023 BIO				
VSAP001B23	12 ^{€80}	Bouteille	75 CL	9^{€60}
● CHÂTEAU GRAND BOISE SAINTE VICTOIRE AOP CÔTE DE PROVENCE BIO ROSÉ 2023				
VSPE001B23	19 ^{€00}	Bouteille	75 CL	14^{€25}
● DOMAINE GÉRARD BERTRAND GRIS BLANC IGP PAYS D'OC ROSÉ 2023				
VSOC005B23	11 ^{€93}	Bouteille	75 CL	8^{€95}



Côtes de Gascogne

RÉF	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX
● DOMAINE TARIQUET CLASSIC IGP CÔTES DE GASCogne BIB				
VBCG004QNM	7 ^{€17}	Bag in box	300 CL	21^{€50}
● DOMAINE TARIQUET PREMIÈRES GRIVES IGP CÔTES DE GASCogne BIB				
VMCG001BNM	12 ^{€50}	Bouteille	300 CL	37^{€50}
● DOMAINE UBY BLANC SEC IGP CÔTES DE GASCogne UBYCUB BIB				
VBCG009QNM	4 ^{€98}	Bag in box	500 CL	24^{€90}
● DOMAINE UBY BYO BLANC SEC IGP CÔTES DE GASCogne UBYCUB BIB				
VBCG017QNM	7 ^{€50}	Bag in box	300 CL	22^{€50}
● DOMAINE UBY ROSÉ IGP CÔTES DE GASCogne UBYCUB BIB				
VSCG005QNM	4 ^{€98}	Bag in box	500 CL	24^{€90}



GRANDS VINS DE BORDEAUX

Vins Blancs

	RÉF	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX
●	CHÂTEAU PICQUE CAILLOU AOC PESSAC LÉOGNAN BLANC 2020				
	VBPL005B20	38 ^{€100}	Bouteille	75 CL	28^{€50}
●	CHÂTEAU CARBONNIEUX AOC PESSAC LÉOGNAN GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES BLANC 2020				
	VBPL004B20	57 ^{€13}	Bouteille	75 CL	42^{€85}
●	CHÂTEAU DE CHANTEGRIVES CUVÉE CAROLINE AOC GRAVES BLANC 2020				
	VBGS002B20	25 ^{€73}	Bouteille	75 CL	19^{€30}
●	CLOS FLORIDÈNE AOC GRAVES BLANC 2020				
	VBGS001B20	27 ^{€20}	Bouteille	75 CL	20^{€40}
●	CHÂTEAU D'YQUEM AOC SAUTERNES 2018				
	VMSS005B18	522 ^{€07}	Bouteille	75 CL	391^{€55}



-12%

46€10
TTC
au lieu de : 52^{€50}
soit 61^{€47} les 100cl



**CHAMPAGNE BILLECART
SALMON RÉSERVE BRUT
AVEC ÉTUI
75cl**

VBCE033BNM

-7%

68€85
TTC
au lieu de : 74^{€15}
soit 91^{€80} les 100cl



**CHAMPAGNE BILLECART
SALMON RÉSERVE BRUT
ROSÉ AVEC ÉTUI
75cl**

VSCE005BNM

Vins Rouges

	RÉF	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX
●	CHÂTEAU BELLE VUE AOC HAUT MÉDOC ROUGE 2020				
	VRHM001B20	27 ^{€20}	Bouteille	75 CL	20^{€40}
●	CHÂTEAU FERRIÈRE AOC MARGAUX GRAND CRU ROUGE BIO 2020				
	VRMX001B20	70 ^{€13}	Bouteille	75 CL	52^{€60}
●	CHÂTEAU FONROQUE AOC SAINT-ÉMILION GRAND CRU ROUGE BIO 2020				
	VRSE002B20	61 ^{€87}	Bouteille	75 CL	46^{€40}
●	CHÂTEAU GRAND CORBIN DESPAGNE AOC SAINT-ÉMILION GRAND CRU ROUGE 2020				
	VRSE003B20	50 ^{€33}	Bouteille	75 CL	37^{€75}
●	CHÂTEAU HAUT BAGES LIBERAL AOC PAUILLAC SÈME GRAND CRU CLASSÉ 2020 BIO				
	VRPC002B20	68 ^{€00}	Bouteille	75 CL	51^{€00}
●	CHÂTEAU LACOSTE BORIE AOC PAUILLAC ROUGE 2020				
	VRPC003B20	44 ^{€80}	Bouteille	75 CL	33^{€60}
●	CHÂTEAU POUJEAUX AOC MOULIS ROUGE 2020				
	VRCF001B20	44 ^{€47}	Bouteille	75 CL	33^{€35}
●	CHÂTEAU ROUGET AOC POMEROL ROUGE 2019				
	VRPO001B19	72 ^{€73}	Bouteille	75 CL	54^{€55}
●	CLOS FLORIDÈNE AOC GRAVES ROUGE 2020				
	VRGS001B20	28 ^{€13}	Bouteille	75 CL	21^{€10}

CHAMPAGNE

	RÉF	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX
●	CHAMPAGNE PLINGUIER POTEL AOC CHAMPAGNE BRUT				
	VBCE001BNM	32 ^{€53}	Bouteille	75 CL	24^{€40}
●	CHAMPAGNE CHARLES HEIDSIECK RÉSERVE AOC CHAMPAGNE BRUT				
	VBCE017BNM	62 ^{€27}	Bouteille	75 CL	46^{€70}
●	CHAMPAGNE BRIMONCOURT CUVÉE REGENCE BRUT				
	VBCE032BNM	49 ^{€47}	Bouteille	75 CL	37^{€10}
●	CHAMPAGNE PHILIPPE FONTAINE AOC CHAMPAGNE BRUT				
	VBCE014BNM	31 ^{€67}	Bouteille	75 CL	23^{€75}
●	CHAMPAGNE RUINART CUVÉE R AOC CHAMPAGNE BRUT				
	VBCE030BNM	79 ^{€93}	Bouteille	75 CL	59^{€95}
●	CHAMPAGNE BOLLINGER SPÉCIAL CUVÉE AOC CHAMPAGNE BRUT				
	VBCE002BNM	79 ^{€93}	Bouteille	75 CL	59^{€95}
●	CHAMPAGNE BOLLINGER AOC CHAMPAGNE ROSÉ				
	VBCE028BNM	98 ^{€53}	Bouteille	75 CL	73^{€90}

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@cellierduperigord.com - Site web : www.foie-gras-sarlat.com - RCS Sarlat 309286821 - Code NAF 4729Z - TVA Intracommunautaire : FR88 309 286 821

1 - Objet Les présentes conditions générales de vente régissent les relations contractuelles entre la 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'impératifs économiques, législatifs, de modifications imposées par nos fournisseurs ou encore par erreur d'impression. Ils s'entendent Toutes Taxes Comprises (TTC). Franco de port : Un franco de port est appliqué pour toute commande supérieure à 79€ (hors frais de port) à destination de la France continentale. En deçà, les frais de port sont calculés en fonction de la commande (distance, poids, volume) et sont consultables sur notre site www.foie-gras-sarlat.com. Ces derniers sont facturés de la façon suivante : - À partir de 6.95€ pour un envoi classique avec le transporteur 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 expédition des produits. La commande validée par le client ne sera considérée effective par Le Cellier du Périgord que lorsque les centres de paiement bancaire concernés auront donné leur accord. En cas de refus desdits centres, la commande sera automatiquement annulée et le client prévenu par mail ou par courrier. Par ailleurs, Le Cellier du Périgord se réserve le droit de refuser toute commande d'un client avec lequel existerait un litige. Suite à la recrudescence de fraudes, notre banque peut être amenée à nous demander quelques garanties sur les commandes dépassant un certain montant. C'est pourquoi, dans ce cas, vous recevrez une demande de notre part vous demandant de nous communiquer une simple copie recto/verso de votre carte d'identité ainsi que la date d'expiration et la banque émettrice de celle-ci, à nous faire parvenir par e-mail à l'adresse contact@cellierduperigord.com. Ceci ne sera demandé que pour la première commande bien sûr, ce document sera classé dans votre fiche client pour ne pas avoir à vous déranger par la suite. Nous vous prions d'avance de nous excuser pour le désagrément éventuel lié à cette demande exceptionnelle.

5 - Livraison Le traitement et la préparation des commandes ne commencent qu'après réception des autorisations des centres de paiement carte bancaire et après encaissement effectif des chèques. 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 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 : sav@cellierduperigord.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@cellierduperigord.com. Le Cellier du Périgord s'engage à ne pas divulguer les coordonnées de ses clients à un tiers.

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

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

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

19€50
TTC



Shopping Bag Dégustation

RÉF. J4654 - 7 PRODUITS - 165 COLIS PAR PALETTE

ENTRÉE

- 1 Terrine de Campagne au Magret Fumé 90 g
- 1 Sachet de Mini-Biscottes artisanales *Noisettes et Noix du Périgord* 50 g

Biscuiterie Artisanale Lou Cocal

DOUCEURS CHOCOLATÉES

- 8 Papillotes de Truffe au Chocolat et Cacao 8 x 4 g

VIN

- 1 Vin Blanc Moelleux AOP Côtes de Bergerac *«Abbaye des Templiers»* 37,5 cl

1 Carte de Vœux + 1 Chèque Cadeau offerts : 10€ à valoir sur notre

Épicerie Fine en ligne www.foie-gras-sarlat.com

+ 1 Sac en Papier Kraft Décor «Scandinave» (25 x 10 x 22 cm)

Coffret Haute Gastronomie

RÉF. J4666 - 9 PRODUITS - 100 COLIS PAR PALETTE

GRIGNOTAGE

- 1 Terrine Sylvestre aux Cèpes 90g

SPÉCIALITÉS AU FOIE GRAS

- ♥ 1 Pâté façon Grand-Mère au Foie Gras 20% 130 g
- ♥ 1 Délice de Foie Gras au Jus de Truffe 20% Foie Gras 130 g

DESSERTS

- 2 Mini-Financiers artisanaux *Abricot et Amande* 2 x 11 g

Biscuiterie Artisanale Lou Cocal

DOUCEUR CHOCOLATÉE

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

VIN

- 1 Vin Blanc Moelleux AOP Côtes de Bergerac *«Abbaye des Templiers»* 37,5 cl

1 Carte de Vœux + 1 Chèque Cadeau offerts : 10€ à valoir sur notre

Épicerie Fine en ligne www.foie-gras-sarlat.com

+ 1 Coffret en Carton Décor Périgord (31.5 x 19 x 9 cm)



-10%

35€60
TTC

au lieu de : 39€65

38€35
TTC



Le Cube à Foie Gras Savoureux

RÉF. J4674 - 3 PRODUITS - 540 COLIS PAR PALETTE

- 1 Foie Gras de Canard Entier artisanal du Périgord 180g
- 1 Lyre à Couper le Foie Gras
- 1 Cube en Carton Décor Terroir (12.5 x 11 x 10.5 cm)

Lyre à couper offerte !

20€40
TTC



Coffret Enfants

RÉF. J4677 - 7 PRODUITS - 165 COLIS PAR PALETTE

GOURMANDEISES

- 1 Cornet de 5 Nounours *Guimauve et Chocolat au Lait* 55 g
- 1 Compote artisanale *Pomme, Miel et Pain d'Épices* 45 g
- 1 Cookie artisanal *Marrons du Périgord et Pépites de Chocolat* 50 g
- Biscuiterie Artisanale Lou Cocal*
- 2 Papillotes de Truffe au Chocolat et Cacao 2 x 4 g
- 1 Papillote de Chocolat et Céréales Craquantes 8 g
- 1 Carte de Vœux + 1 Boîte aux Lettres Type « US » en Carton Décor Noël (25 x 10 x 22 cm)

Corbeille Apéritive

RÉF. J4665 - 9 PRODUITS - 150 COLIS PAR PALETTE

APÉRITIF

- ♥ 1 Apéritif artisanal à la Figue 11.5° 37.5 cl

GRIGNOTAGES

- ♥ 1 Toastinade de Canard aux Cèpes en Persillade 90 g
- 1 Terrine de Campagne au Magret Fumé 90 g
- 1 Terrine Fine au Cognac 90 g
- 1 Duo de Saumon à l'Aneth et Citron Vert 90 g
- 1 Sachet de Sablés Apéritifs artisanaux *Tomate et Noisettes* 50 g
- Biscuiterie Artisanale Lou Cocal*

1 Carte de Vœux + 1 Chèque Cadeau offerts : 10€ à valoir sur notre
Épicerie Fine en ligne www.foie-gras-sarlat.com
+ 1 Corbeille en Carton Rectangulaire « Feuillage Coloré » (28 x 20.5 x 5.5 cm)

35€60
TTC



37€15
TTC

COFFRET SANS PORC
ET SANS ALCOOL

Coffret L'Instant Gourmet

RÉF. J4684 - 11 PRODUITS - 100 COLIS PAR PALETTE

BOISSON

- AB 1 Pur Jus de Pomme 75 cl

Issu de l'Agriculture Biologique

GRIGNOTAGES

- ♥ 1 Toastinade de Canard *Confit de Figs et Pain d'Épices* 90 g
- 1 Sachet de Sablés Apéritifs artisanaux *Tomate et Noisettes* 50 g
- Biscuiterie Artisanale Lou Cocal*

AUTOUR DU FOIE GRAS

- ♥ 1 Bloc de Foie Gras de Canard artisanal 80 g
- 1 Confit Extra de Figs 28 g

DOUCEURS

- 1 Compote artisanale *Pomme Miel et Pain d'Épices* 120 g
- 2 Mini-Financiers artisanaux *Abricot et Amande* 2 x 11 g
- Biscuiterie Artisanale Lou Cocal*
- 6 Papillotes de Truffe au Chocolat et Cacao 6 x 4 g

1 Carte de Vœux + 1 Chèque Cadeau offerts : 10€ à valoir sur notre
Épicerie Fine en ligne www.foie-gras-sarlat.com + 1 Valisette en Carton
au Décor « Voyage Gourmand » avec Poignée (34.2 x 25 x 11.5 cm)



GRIGNOTAGES

- 1 Terrine Fine au Cognac 90 g
1 Sachet de Sablés Apéritifs artisanaux *Tomate et Noisettes* 50 g
Biscuiterie Artisanale Lou Cocal

AUTOUR DU FOIE GRAS

- ♥ 1 Bloc de Foie Gras de Canard artisanal 80 g
1 Confit Extra de Figs 28 g

DESSERT

- 1 Compote artisanale *Pomme, Miel et Pain d'Épices* 120 g
2 Mini-Financiers artisanaux *Abricot et Amande* 2 x 11 g
Biscuiterie Artisanale Lou Cocal

DOUCEURS CHOCOLATÉES

- 6 Papillotes de Truffe au Chocolat et Cacao 6 x 4 g

VIN

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

1 Carte de Vœux + 1 Chèque Cadeau offerts : 10€ à valoir sur notre

Épicerie Fine en ligne www.foie-gras-sarlat.com

+ 1 Valisette en Carton au Décor « Plumetis » avec Poignée (39.5 x 19.5 x 12.5 cm)

Coffret Tariquet

RÉF. J4652 - 11 PRODUITS - 120 COLIS PAR PALETTE



38€60
TTC

Le Plateau P'tit Déj'

RÉF. J4680 - 13 PRODUITS - 120 COLIS PAR PALETTE



41€35
TTC

DOUCEURS

- 1 Financier artisanal *Figue et Speculoos* 45 g

Biscuiterie Artisanale Lou Cocal

- 1 Compote artisanale *Pomme Miel et Pain d'Épices* 45 g

- 1 Sachet de Mini Biscottes artisanales *Noisettes et Noix du Périgord* 50 g

Biscuiterie Artisanale Lou Cocal

- AB 1 Sachet de Figs Séchées Extra Moelleuses 70g

Issu de l'Agriculture Biologique

- 1 Sachet d'Amandes et de Noisettes Toastées 50 g

GOURMANDISES

- ♥ 1 Marmelade de Noël aux 3 Agrumes 45 g

- 1 Miel de Fleurs 28 g

- ♥ 1 Pâte à Tartiner *Miel et Noisettes* 45g

BOISSONS

- 1 Thé Noir de Noël «Collection Flocon» 60 g

- AB 1 Pur Jus de Pomme 25 cl

Issu de l'Agriculture Biologique

1 Carte de Vœux + 1 Chèque Cadeau offerts : 10€ à valoir sur notre

Épicerie Fine en ligne www.foie-gras-sarlat.com

+ 1 Plateau Tressé Naturel (35 x 25 x 5 cm)

GRIGNOTAGE

- 1 Terrine Fine au Cognac 90 g

AUTOUR DU FOIE GRAS

- ♥ 1 Bloc de Foie Gras de Canard artisanal 65 g

- 1 Confit Extra de Figs 28 g

- 1 Tranche de Pain d'Épices artisanale 50 g

Biscuiterie Artisanale Lou Cocal

PLAT

- ♥ 1 Cassoulet Gastronomique aux Manchons de Canard Confit 420 g

DOUCEUR

- 1 Mini-Financier artisanal *Abricot et Amande* 11 g

Biscuiterie Artisanale Lou Cocal

VIN

- 1 Vin Rouge AOC Cahors *Domaine Lafon* 37.5 cl
Propriétaire Récoltant

1 Carte de Vœux + 1 Chèque Cadeau offerts : 10€ à valoir sur notre

Épicerie Fine en ligne www.foie-gras-sarlat.com

+ 1 Corbeille en Métal Doré et Tissu noir (33 x 23 x 7 cm)

Panier Mon P'tit Marché

RÉF. J4663 - 10 PRODUITS - 150 COLIS PAR PALETTE



-10%

41€50
TTC

au lieu de : 46€20

GRIGNOTAGES

1 Terrine Fine au Cognac	90 g
1 Duo de Saumon à l'Aneth et Citron Vert	90 g
1 Tapenade d'Olives	90 g
♥ 1 Saucisse Sèche artisanale aux Cèpes	250 g
1 Sachet de Sablés Apéritifs artisanaux <i>Tomate et Noisettes</i>	50 g

Biscuiterie Artisanale Lou Cocal

DOUCEURS

2 Mini-Financiers artisanaux <i>Abricot et Amande</i>	2 x 11 g
---	----------

Biscuiterie Artisanale Lou Cocal

BOISSONS

♥ 1 Bière Blonde artisanale du Quercy	75 cl
<i>Brasserie Artisanale Ratz</i>	
4B 1 Pur Jus de Pomme	75 cl

Issu de l'Agriculture Biologique

1 Carte de Vœux + 1 Chèque Cadeau offerts : 10€ à valoir sur notre

Épicerie Fine en ligne www.foie-gras-sarlat.com

+ 1 Sac Isotherme Rectangle en Liège avec 2 anses (36 x 20 x 20 cm)

Sac Pique-Nique Isotherme

RÉF. J4659 - 11 PRODUITS - 72 COLIS PAR PALETTE



52€¹⁰
TTC

Coffret Plaisirs Gourmands

RÉF. J4667 - 12 PRODUITS - 60 COLIS PAR PALETTE

COFFRET SANS PORC
ET SANS ALCOOL



57€¹⁵
TTC

AUTOUR DU FOIE GRAS

♥ 1 Bloc de Foie Gras de Canard artisanal	120 g
1 Chutney Abricot Façon Pain d'Épices	40 g

PLAT

2 Cuisse de Canard Cuites Sous la Graisse	380 g
---	-------

DESSERTS

4B 1 Dessert artisanal de Noël <i>Pomme Prune Orange et Cannelle</i>	120 g
--	-------

Issu de l'Agriculture Biologique

1 Sachet de Spéculoos artisanaux <i>Noix du Périgord et Oranges Confites</i>	50 g
--	------

Biscuiterie Artisanale Lou Cocal

DOUCEURS CHOCOLATÉES

5 Papillotes de Truffe au Chocolat et Cacao	5 x 4 g
5 Papillotes de Chocolat et Céréales Craquantes	5 x 8 g

BOISSONS

4B 1 Pur Jus de Pomme	75 cl
<i>Issu de l'Agriculture Biologique</i>	
4B 1 Limonade Brasserie Artisanale de Sarlat	33 cl

Issu de l'Agriculture Biologique

1 Carte de Vœux + 1 Chèque Cadeau offerts : 10€ à valoir sur notre

Épicerie Fine en ligne www.foie-gras-sarlat.com

+ 1 Valisette en Carton au Décor « Voyage Gourmand » avec Poignée (38.4 x 32 x 11.5 cm)

DOUCEURS CHOCOLATÉES

1 Tablette de 8 Bouchées <i>Chocolat au Lait et Caramel Beurre Salé</i>	75 g
♥ 1 Sachet de Caprices de Cupidon artisanaux <i>Chocolat noir praliné</i>	50 g

Biscuiterie Artisanale Lou Cocal

2 Papillotes de Truffe au Chocolat et Cacao	2 x 4 g
---	---------

1 Cookie artisanal <i>Marrons du Périgord et Pépites de Chocolat</i>	50 g
--	------

Biscuiterie Artisanale Lou Cocal

GOURMANDISES

1 Sachet de Sablés artisanaux <i>Myrtilles</i>	50 g
--	------

Biscuiterie Artisanale Lou Cocal

1 Compote artisanale <i>Pomme, Miel et Pain d'Épices</i>	45 g
--	------

1 Financier artisanal <i>Figue et Speculoos</i>	45 g
---	------

♥ 1 Marmelade de Noël aux 3 Agrumes	45 g
-------------------------------------	------

1 Confiture Extra Abricot Bergeron	28 g
------------------------------------	------

BOISSON

4B 1 Limonade Brasserie Artisanale de Sarlat	33 cl
--	-------

Issu de l'Agriculture Biologique

1 Carte de Vœux + 1 Chèque Cadeau offerts : 10€ à valoir sur notre

Épicerie Fine en ligne www.foie-gras-sarlat.com

+ 1 Coffret en Carton Kraft avec Nœud Doré (27 x 27 x 20 cm)

Coffret Tout Sucré Exquis

RÉF. J4657 - 13 PRODUITS - 100 COLIS PAR PALETTE



41€³⁵
TTC

Colis de Fêtes

RÉF. J4682 - 14 PRODUITS - 60 COLIS PAR PALETTE

-10%

66€95

TTC
au lieu de : 74€80



GRIGNOTAGE

1 Terrine Fine au Cognac 180 g

AUTOUR DU FOIE GRAS

♥ 1 Bloc de Foie Gras de Canard artisanal 120 g

1 Confit Extra de Figues 50 g

2 Tranches de Pain d'Épices artisanales 100 g

Biscuiterie Artisanale Lou Cocal

PLAT

♥ 1 Cassoulet Gastronomique aux Manchons de Canard Confit 840 g

DOUCEURS

2 Mini-Financiers artisanaux *Abricot et Amande* 2 x 11 g

Biscuiterie Artisanale Lou Cocal

VIN

1 Vin Rouge AOC Cahors *Domaine Lafon* 75 cl

Propriétaire Récoltant

1 Carte de Vœux + 1 Chèque Cadeau offerts : 10€ à valoir sur notre

Épicerie Fine en ligne www.foie-gras-sarlat.com

+ 1 Corbeille en Métal Doré et Tissu noir (38 x 28 x 15 cm)

Coffret Sans Porc et sans Alcool

RÉF. J4679 - 15 PRODUITS - 60 COLIS PAR PALETTE

COFFRET SANS PORC
ET SANS ALCOOL

75€50

TTC



GRIGNOTAGES

1 Terrine Fine au Cognac 90 g

1 Terrine de Campagne au Magret Fumé 90 g

ENTRÉE

♥ 1 Bloc de Foie Gras de Canard artisanal 120 g

1 Chutney Abricot Façon Pain d'Épices 40 g

PLAT

2 Cuisses de Canard Cuites Sous la Graisse 380 g

DESSERTS

4B 1 Dessert artisanal de Noël *Pomme, Prune, Orange et Cannelle* 120 g

Issu de l'Agriculture Biologique

1 Sachet de Spéculoos artisanaux *Noix du Périgord et Oranges Confites* 50 g

Biscuiterie Artisanale Lou Cocal

DOUCEURS CHOCOLATÉES

1 Sachet de Truffes au Chocolat et Cacao 50 g

3 Papillotes Chocolat et Céréales Craquantes 3 x 8 g

VINS

1 Vin Rouge AOP Côtes de Bergerac *« Priéuré de Carenac »* 75 cl

1 Vin Blanc Moelleux AOP Côtes de Bergerac *« Priéuré de Carenac »* 75 cl

1 Carte de Vœux + 1 Chèque Cadeau offerts : 10€ à valoir sur notre

Épicerie Fine en ligne www.foie-gras-sarlat.com

+ 1 Valisette en Carton au Décor « Plumetis » avec Poignée (40.5 x 31.5 x 12.5 cm)

Panier Mon Gros Marché

RÉF. J4664 - 10 PRODUITS - 66 COLIS PAR PALETTE

69€20

TTC



GRIGNOTAGES

1 Délice de Tomates Séchées 90 g

1 Terrine de Poulet aux Olives 90 g

1 Duo de Saumon à l'Aneth et Citron Vert 90 g

AUTOUR DU FOIE GRAS

♥ 1 Foie Gras de Canard Entier artisanal 120 g

1 Confiture Extra Abricot Bergeron 28 g

1 Tranche de Pain d'Épices artisanale 50 g

Biscuiterie Artisanale Lou Cocal

DOUCEURS

4B 1 Dessert artisanal de Noël *Pomme, Prune, Orange et Cannelle* 120 g

Issu de l'Agriculture Biologique

1 Sachet de Spéculoos artisanaux *Noix du Périgord et Oranges Confites* 50 g

Biscuiterie Artisanale Lou Cocal

1 Sachet de Caprices de Cupidon artisanaux 50 g

1 Cookie artisanal *Marrons du Périgord et Pépites de Chocolat* 50 g

Biscuiterie Artisanale Lou Cocal

BOISSONS

4B 1 Boisson Sans Alcool au Profil Sauvignon Blanc *« Domaine « Uby »* 75 cl

1 Pur Jus de Pomme 75 cl

Issu de l'Agriculture Biologique

1 Carte de Vœux + 1 Chèque Cadeau offerts : 10€ à valoir sur notre

Épicerie Fine en ligne www.foie-gras-sarlat.com

+ 1 Valisette en Carton au Décor « Plumetis » avec Poignée (40.5 x 31.5 x 12.5 cm)



Coffret Apéritif Festif

RÉF. J4681 - 16 PRODUITS - 80 COLIS PAR PALETTE

GRIGNOTAGES

♥ 1 Toastinade de Canard aux Cèpes en Persillade	90 g
1 Caviar d'Aubergines, Tomates et Herbes de Provence	90 g
1 Duo de Saumon à l'Aneth et Citron Vert	90 g
1 Terrine de Campagne au Magret Fumé	90 g
1 Terrine Fine au Cognac	90 g
1 Terrine de Poulet aux Olives	90 g
1 Sachet de Carrés Croustillants artisanaux <i>Poivron Piment d'Espelette</i>	47 g

AUTOUR DU FOIE GRAS

♥ 1 Bloc de Foie Gras de Canard artisanal	65 g
1 Chutney Abricot façon Pain d'Épices	40 g
♥ 1 Pâté façon Grand-Mère au Foie Gras 20%	130 g
1 Sachet de Mini-Biscottes artisanales <i>Noisettes et Noix du Périgord</i>	50 g
<i>Biscuiterie Artisanale Lou Cocal</i>	
1 Tranche de Pain d'Épices artisanale	50 g
<i>Biscuiterie Artisanale Lou Cocal</i>	

VIN

AB 1 Vin Moelleux AOP Côtes de Bergerac <i>Château Miaudoux</i>	75 cl
<i>Issu de l'agriculture Biologique</i>	

1 Carte de Vœux + 1 Chèque Cadeau offerts : 10€ à valoir sur notre Épicerie Fine en ligne www.foie-gras-sarlat.com

+ 1 Plateau Rectangulaire en Métal Brossé « Tentation » (36 x 27 x 7 cm)

GRIGNOTAGES

1 Terrine de Campagne au Confit d'Échalotes	90 g
1 Terrine de Campagne au Magret Fumé	90 g
♥ 1 Toastinade de Canard aux Cèpes en Persillade	90 g

AUTOUR DU FOIE GRAS

♥ 1 Bloc de Foie Gras de Canard artisanal	120 g
1 Confit Extra de Figues	50 g
1 Sachet de Mini-Biscottes artisanales <i>Noisettes et Noix du Périgord</i>	50 g
<i>Biscuiterie Artisanale Lou Cocal</i>	

PLAT

1 Cocotte de Canard au Pain d'Épices	300 g
1 Sel de Guérande aux Cèpes	18 g

DESSERTS

AB 1 Dessert artisanal de <i>Noël Pomme Prune Orange et Cannelle</i>	120 G
<i>Issu de l'Agriculture Biologique</i>	
1 Sachet de Spéculoos artisanaux <i>Noix du Périgord et Oranges Confites</i>	50g
<i>Biscuiterie Artisanale Lou Cocal</i>	
2 Mini-Financiers artisanaux <i>Abricot et Amande</i>	2 x 11 g
<i>Biscuiterie Artisanale Lou Cocal</i>	

DOUCEUR CHOCOLATÉE

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

VINS

AB 1 Vin Blanc AOC Côtes de Bergerac Moelleux « <i>Château Pecany</i> »	75 cl
<i>Propriétaire Récoltant</i>	
1 Vin Rouge AOP Bergerac Rouge « <i>Larmoni</i> »	75 cl

1 Carte de Vœux + 1 Chèque Cadeau offerts : 10€ à valoir sur notre Épicerie Fine en ligne www.foie-gras-sarlat.com

+ 1 Valisette en Carton au Décor « Plumetis » avec Poignée (40.5 x 31.5 x 12.5 cm)

Colis Gourmand

RÉF. J4660 - 17 PRODUITS - 60 COLIS PAR PALETTE



GRIGNOTAGES

1 Terrine de Poulet aux Olives	90 g
1 Caviar d'Aubergines, Tomates et Herbes de Provence	90 g
1 Terrine Sylvestre aux Cèpes	90 g
1 Sachet de Sablés Apéritifs artisanaux <i>Tomate et Noisettes</i>	50 g

Biscuiterie Artisanale Lou Cocal

AUTOUR DU FOIE GRAS

♥ 1 Bloc de Foie Gras de Canard artisanal	65 g
1 Confit Extra de Figues	28 g
1 Sachet de Mini-Biscottes artisanales <i>Noisettes et Noix du Périgord</i>	50 g

Biscuiterie Artisanale Lou Cocal

PLAT

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

DOUCEURS

1 Cookie artisanal <i>Marrons du Périgord et Pépites de Chocolat</i>	50 g
<i>Biscuiterie Artisanale Lou Cocal</i>	
2 Mini-Financiers artisanaux <i>Abricot et Amande</i>	2 x 11 g

Biscuiterie Artisanale Lou Cocal

VINS

1 Vin Rouge AOP Côtes de Bergerac « <i>Prieuré de Carenac</i> »	75 cl
1 Vin Rosé du Périgord « <i>Vin de Domme Horimont</i> »	75 cl

1 Carte de Vœux + 1 Chèque Cadeau offerts : 10€ à valoir sur notre

Épicerie Fine en ligne www.foie-gras-sarlat.com

+ 1 Panier Isotherme avec Anses coloris Noir (44.5 x 28 x 22 cm)

Panier Gourmand Isotherme

RÉF. J4658 - 16 PRODUITS - 42 COLIS PAR PALETTE

86€55
TTC



Colis Grand Gourmand

RÉF. J4661 - 18 PRODUITS - 60 COLIS PAR PALETTE

-10%

97€95
TTC

au lieu de : 108€95



GRIGNOTAGES

♥ 1 Délice de Canard au Jus de Truffe 20% Foie Gras	130 g
♥ 1 Pâté de Foie de Canard 20 % Foie Gras	90 g
♥ 1 Toastinade de Canard <i>Miel et Fromage de Chèvre</i>	90 g
1 Terrine Sylvestre aux Cèpes	90 g
1 Terrine Fine au Cognac	90 g

AUTOUR DU FOIE GRAS

♥ 1 Foie Gras de Canard Entier artisanal	120 g
1 Confit Extra de Figues	50 g
1 Sachet de Mini-Biscottes artisanales <i>Noisettes et Noix du Périgord</i>	50 g

Biscuiterie Artisanale Lou Cocal

PLAT

1 Délice de Canard Sauce au Foie Gras et Fondue de Poireaux	300 g
---	-------

DESSERTS

1 Compote artisanale <i>Pomme Miel et Pain d'Épices</i>	120 g
3 Mini-Financiers artisanaux <i>Abricot et Amande</i>	3 x 11 g

Biscuiterie Artisanale Lou Cocal

DOUCEURS

1 Ballotin de Truffes au Chocolat et Cacao	50 g
1 Papillote « <i>Pâte de Fruit</i> », avec Citation Positive	10g

VINS

1 Vin Blanc AOC Côtes de Gascogne <i>Domaine Tariquet «Cuvée Classic»</i>	75 cl
<i>Propriétaire Récoltant</i>	
1 Vin Rouge IGP Pays d'Oc <i>Domaine Gérard Berhand «Gème Sens»</i>	75 cl
<i>Propriétaire Récoltant</i>	

1 Carte de Vœux + 1 Chèque Cadeau offerts : 10€ à valoir sur notre

Épicerie Fine en ligne www.foie-gras-sarlat.com

+ 1 Valisette en Carton au Décor «*Plumetis*» avec Poignée (40.5 x 31.5 x 12.5 cm)

AUTOUR DU FOIE GRAS

- ♥ 1 Foie Gras de Canard Entier artisanal 120 g
- 1 Chutney Abricot Façon Pain d'Épices 40 g

PLAT

- ♥ 1 Ris de Veau aux Morilles et Jus de Truffe 380 g
- 1 Pâtes à la Châtaigne artisanales 150 g
- 1 Sel de Guérande aux Brisures de Truffe d'Été 18 g

DESSERT

- 1 Financier artisanal *Figue et Spéculoos* 80 g

Biscuiterie Artisanale Lou Cocal

DOUCEURS CHOCOLATÉES

- 1 Cube Feuillage Assortiments d'Amandes et Noisettes enrobées de chocolat 100 g
- Artisan Chocolatier Maison Guinguet*

- ♥ 1 Préparation pour Chocolat chaud au Safran du Quercy Périgord 30 g

VIN

- 1 Vin Rouge AOP Montravel «*Cuvée comtesse de Ségur*» *Château Laurerie* 75 cl
- Propriétaire Récoltant*

1 Carte de Vœux + 1 Chèque Cadeau offerts : 10€ à valoir sur notre Épicerie Fine en ligne www.foie-gras-sarlat.com

+ 1 Valise en Carton Grise Motifs Triangulaires avec Poignée (35 x 25 x 13 cm)

Le Banquet d'Épiqueure

RÉF. J4683 - 12 PRODUITS - 100 COLIS PAR PALETTE

113€85
TTC



Gueuleton du Cellier

RÉF. J4662 - 22 PRODUITS - 40 COLIS PAR PALETTE

162€60
TTC



APÉRITIF

- ♥ 1 Apéritif artisanal à la Noix 11.5° 37.5 cl

GRIGNOTAGES

- 1 Terrine Fine au Cognac 180 g
- 1 Terrine de Campagne au Magret Fumé 180 g
- 1 Délice de Tomates Séchées 90 g
- 1 Sachet de Sablés Apéritifs artisanaux *Tomate et Noisettes* 80 g

Biscuiterie Artisanale Lou Cocal

AUTOUR DU FOIE GRAS

- ♥ 1 Foie Gras de Canard Entier artisanal 180 g
- 1 Chutney Abricot Façon Pain d'Épices 40 g
- 1 Tranche de Pain d'Épices artisanale 50 g
- ♥ 1 Pâté façon Grand-Mère au Foie Gras 20% 130 g
- ♥ 1 Délice de Foie Gras au Jus de Truffe 20% Foie Gras 130 g

ENTRÉES

- ♥ 1 Jambonneau à l'Ancienne 350 g
- ♥ 1 Enchaud à la Périgourdine (Confit de Porc) 400 g
- 1 Moutarde Fine à l'Ancienne 28 g

PLAT

- 2 Cuisses de Canard Cuites Sous la Graisse 380 g
- 1 Ecrasé de Pomme de Terre et aux Cèpes 180 g
- 1 Sel de Guérande aux Cèpes 18 g

DESSERT

- 1 Sachet de Spéculoos Artisanaux *Noix du Périgord et Oranges Confites* 50g

Biscuiterie Artisanale Lou Cocal

DOUCEUR CHOCOLATÉE

- 1 Tablette de 8 Bouchées *Chocolat au Lait et Caramel Beurre Salé* 75 g

VIN

- 1 Vin Rouge AOC Lussac St Emilion «*Château Les Vieilles Pierres*» 75 cl
- Propriétaire Récoltant*

1 Carte de Vœux + 1 Chèque Cadeau offerts : 10€ à valoir sur notre Épicerie Fine en ligne www.foie-gras-sarlat.com

+ 1 Valisette en Carton Décor Gourmand avec Poignée (54 x 36 x 12.5 cm)

IDÉES CADEAUX



24€10
TTC
soit 6^{€03} les 100cl

**PRUNEAUX D'AGÉN FOURRÉS À LA
CRÈME DE PRUNEAUX BOÎTE FER RONDE**
400g

Z2373



22€35
TTC

**COFFRET CONDIMENTS 4 PRODUITS
AUTOUR DE LA TRUFFE**

A6009



39€90
TTC
soit 46^{€94} les 100cl

COFFRET POUSSE RAPIÈRE 24% + 2 FLUTES
85cl

1 flasque de pousse rapière 10cl
1 bouteille de vin sauvage 75cl
2 flûtes en verre

F8219



32€60
TTC
soit 6^{€52} les 100cl

**COFFRET DE 25 MACARONS
ARTISANAUX LUCY BORIE**

500g

U1069



93€40
TTC
soit 133^{€43} les 100cl

**VIEILLE PRUNE RÉSERVE IMPÉRIALE
LOUIS ROQUE**

70cl

F856



39€95
TTC
au lieu de : 61^{€70}
soit 11^{€50} les 100cl

**LOT DE 2 FOIES GRAS DE
CANARD ENTIERS TWIST OFF**

180g soit 360g

X13522

**EN FONCTION DU MONTANT DE VOTRE COMMANDE, DES
GOURMANDISES ET FOIES GRAS VOUS SONT OFFERTS* :**

POUR 99€
recevez en +



**130 G DE CANARDISE
AU JUS DE TRUFFE**
CAD164

POUR 119€
recevez en +



**65 G DE BLOC
DE FOIE GRAS**
CAD001

POUR 149€
recevez en +



**100 G DE BLOC
DE FOIE GRAS**
+ Confit de Figs 50g
+ 1 Lyre à Foie Gras
CAD003

POUR 249€
recevez en +



**200 G DE BLOC
DE FOIE GRAS**
+ Confit de Figs 50g
+ 1 Lyre à Foie Gras
CAD005

POUR 399€
recevez en +



**400 G DE BLOC
DE FOIE GRAS**
+ Confit de Figs 50g
+ 1 Lyre à Foie Gras
CAD007

*les cadeaux ne sont pas cumulables (sauf cadeau de rapidité)

FRAIS DE PORT
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

FRANCO À PARTIR DE 79€*

*avec le transporteur DPD



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

www.FOIE-GRAS-SARLAT.com