



CELLIER DU  
PÉRIGORD

Découvrez notre  
**NOUVEAU SITE**  
en flashant  
ce QR Code :



*Catalogue*

2025-2026

[www.foie-gras-sarlat.com](http://www.foie-gras-sarlat.com)

TRADITIONS & NOUVEAUTÉS DEPUIS 50 ANS

## 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 Mises en Bouche

10-11 Gourmandises Apéritives

12 Spécialités Périgourdines

13-14 Charcuteries

15 Terrines, Rillettes et Grattons

16 Spécialités au Foie Gras

17 Pâtés au Foie Gras

### PLATS DE RÉSISTANCE

18 Cuisses Confités

19 Produits Confités

20 Cassoulets Gourmands

21 Plats Cuisinés et Accompagnements

22 Truffes et Autres Champignons

### ACCOMPAGNEMENTS ET CONDIMENTS

23 Sauces et Condiments

24 Huiles et Vinaigres

### FROMAGES ET DOUCEURS

#### D'ARTISANS DU PÉRIGORD

25 Fromages du Périgord

25 Accompagnements pour Foies Gras

et Fromages

26 Macarons Artisanaux

26 Confiseries et Douceurs Régionales

26 Pâtisseries Maison

27 Chocolats et Pruneaux Fourrés

27 Fruits à la liqueur

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 ALCOLS

31 Apéritifs Régionaux

32 Eaux-de-vie Régionales

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 OFFRIR

43-51 Coffrets Cadeaux et Paniers Gourmands

52 Idées Cadeaux

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 !



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](http://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.



*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 local en Périgord et favorise les circuits courts grâce à ses producteurs locaux.*



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



**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.

**98,4%**



de nos clients  
nous recommandent

\*étude basée sur le questionnaire de satisfaction de nos clients 2025

# FOIES GRAS *en Conserve*

## FOIES GRAS *Entiers*



Foie Gras de Canard Entier du Périgord - Réf. C308



RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX	REMISE	PRIX FINAL
<b>FOIE GRAS D'OIE ENTIER DU PÉRIGORD</b>						
<b>C4069</b>	23 <sup>€04</sup>	Bocal 3 parts - Bocal 125ml	130 G	<b>29<sup>€95</sup></b>		
<b>C4068</b>	22 <sup>€19</sup>	Bocal 4 parts	180 G	<b>39<sup>€95</sup></b>		
<b>C4067</b>	23 <sup>€32</sup>	Bocal 6/7 parts	300 G	<b>69<sup>€95</sup></b>		



Foie Gras de Canard Entier du Périgord - Réf. C308



RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX	REMISE	PRIX FINAL
<b>FOIE GRAS DE CANARD ENTIER DU PÉRIGORD</b>						
<b>C308</b>	15 <sup>€35</sup>	Bocal 3 parts	130 G	<b>23<sup>€95</sup></b>	<b>16%</b>	<b>19<sup>€95</sup></b>
<b>C309</b>	15 <sup>€11</sup>	Bocal 4 parts	180 G	<b>27<sup>€20</sup></b>		
<b>C425</b>	14 <sup>€98</sup>	Boîte 4 parts	200 G	<b>29<sup>€95</sup></b>		
<b>C310</b>	14 <sup>€98</sup>	Bocal 6/7 parts	300 G	<b>44<sup>€95</sup></b>		

## Blocs DE FOIES GRAS DE CANARD



RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX	REMISE	PRIX FINAL
<b>BLOC DE FOIE GRAS D'OIE DU PÉRIGORD AVEC 50% DE MORCEAUX</b>						
<b>C4075</b>	18 <sup>€31</sup>	Boîte 1 part	65 G	<b>14<sup>€95</sup></b>	<b>20%</b>	<b>11<sup>€90</sup></b>
<b>C4074</b>	15 <sup>€10</sup>	Boîte 2 parts	100 G	<b>21<sup>€90</sup></b>	<b>31%</b>	<b>15<sup>€10</sup></b>
<b>C4073</b>	17 <sup>€20</sup>	Boîte 4 parts	200 G	<b>41<sup>€95</sup></b>	<b>18%</b>	<b>34<sup>€40</sup></b>



RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX	REMISE	PRIX FINAL
<b>BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD DU PÉRIGORD</b>						
<b>C462</b>	11 <sup>€50</sup>	Boîte 1 part	70 G	<b>8<sup>€05</sup></b>		
<b>C4248</b>	11 <sup>€45</sup>	Boîte 2 parts	100 G	<b>11<sup>€45</sup></b>		
<b>C4223</b>	9 <sup>€61</sup>	Bocal	130 G	<b>18<sup>€95</sup></b>	<b>34%</b>	<b>12<sup>€50</sup></b>
<b>C4217</b>	11 <sup>€08</sup>	Bocal	180 G	<b>19<sup>€95</sup></b>		
<b>C4249</b>	11 <sup>€10</sup>	Boîte 4 parts	200 G	<b>22<sup>€20</sup></b>		



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

**-34%**

**39€95**  
TTC  
au lieu de : 61€00  
soit 11€10 les 100g



**LOT DE 2 FOIES GRAS DE  
CANARD ENTIERES**  
180g soit 360 G  
**X13522**

**-25%**

**29€90**  
TTC  
au lieu de : 39€90  
soit 8€31 les 100g



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

**3€00**  
TTC  
soit 2€73 les 100g



**CHUTNEY ABRICOT  
FAÇON PAIN D'ÉPICES**  
110 G  
**A6082**

# FOIES GRAS *Mi-Cuits*



Foie gras de Canard - Réf. M502

## FOIE GRAS MI-CUIT *au Torchon* (DLC DE 1 MOIS ENVIRON)

RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
<b>M502</b>	19 <sup>€99</sup>	Sous-vide 10 parts	400 G	<b>79<sup>€95</sup></b>

## FOIES GRAS MI-CUITS *Traditionnels* (DLC DE 6 MOIS ENVIRON)



RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
<b>BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD DU PÉRIGORD MI-CUIT 30% MORCEAUX</b>				

<b>M516</b>	13 <sup>€19</sup>	Boîte 3 parts	130 G	<b>17<sup>€15</sup></b>
<b>M542</b>	12 <sup>€58</sup>	Boîte 4 parts	200 G	<b>25<sup>€15</sup></b>
<b>M543</b>	12 <sup>€49</sup>	Boîte 8 parts	400 G	<b>49<sup>€95</sup></b>
<b>M544</b>	9 <sup>€99</sup>	Boîte 20 parts	1000 G	<b>99<sup>€90</sup></b>



RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
<b>FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT DU PÉRIGORD</b>				

<b>M521</b>	14 <sup>€98</sup>	Bocal 6 à 7 parts	300 G	<b>44<sup>€95</sup></b>
<b>M5625</b>	17 <sup>€63</sup>	Coque 4 à 5 parts	200 G	<b>35<sup>€25</sup></b>
<b>M520</b>	15 <sup>€11</sup>	Bocal 4 parts	180 G	<b>27<sup>€20</sup></b>



RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
<b>FOIE GRAS D'OIE DU PÉRIGORD ENTIER MI-CUIT</b>				

<b>M5559</b>	27 <sup>€75</sup>	Bocal 4 parts	180 G	<b>49<sup>€95</sup></b>
<b>M5621</b>	21 <sup>€18</sup>	Barquette 5 à 6 parts	250 G	<b>52<sup>€95</sup></b>
<b>M5622</b>	19 <sup>€78</sup>	Barquette 10 parts	500 G	<b>98<sup>€90</sup></b>



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

## LE MARIAGE IDÉAL POUR *Accompagner* VOS FOIES GRAS



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

**8€30**  
TTC  
au lieu de : 9<sup>€75</sup>  
soit 4<sup>€€</sup> les 100g



**-14%**

**LOT DE 4 CONFITS POUR FOIE GRAS soit - 190g**  
Confit de Figs 50g - Confit d'Oignons 50g  
Confit de Cerise noire au Piment d'Espelette 50g  
Chutney Mangue Curcuma 40g  
**X13438**

**2€25**  
TTC  
soit 2<sup>€€</sup> les 100g



**2 TRANCHES DE PAIN  
D'ÉPICES ARTISANALES**  
80 G  
**D7142**

# FOIES GRAS *Mi-Cuits*

## FOIES GRAS MI-CUITS *Natures* (DLC DE 3 À 6 MOIS ENVIRON)



Lobe de Foie Gras de Canard Entier - Réf. M503

RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
<b>M507</b>	19 <sup>€03</sup>	Barquette 4 parts	180 G	<b>34<sup>€25</sup></b>
<b>M503</b>	15 <sup>€61</sup>	Barquette 6 à 7 parts	320 G	<b>49<sup>€95</sup></b>



Lobe de Foie Gras de Canard Entier - Réf. M503

## FOIES GRAS MI-CUITS *Aromatisés* (DLC DE 3 À 6 MOIS ENVIRON)



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

RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX	REMISE	PRIX FINAL
<b>M5530</b>	13 <sup>€30</sup>	Sous-vide	150 G	<b>24<sup>€95</sup></b>	<b>20%</b>	<b>19<sup>€95</sup></b>
<b>M509</b>	20 <sup>€72</sup>	Barquette 4 parts	180 G	<b>37<sup>€30</sup></b>		
<b>M504</b>	15 <sup>€61</sup>	Barquette 6 à 7 parts	320 G	<b>49<sup>€95</sup></b>		



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

**-5%**

**99€07** TTC  
au lieu de : 104€75  
soit 14€36 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'Oignons 50g  
+ 1 Lyre à Couper le Foie Gras Offerte

**X13050**



Foie Gras de Canard Entier Mi-Cuit au Poivre de Sarawak - Réf. M509



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

# FOIES GRAS ET VIANDES *Crus* DU PÉRIGORD

## Conservation 12 Jours **FOIES GRAS** *de Canard Crus* SOUS-VIDE

	RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX	REMISE	PRIX FINAL
		<b>LOBE DE FOIE GRAS DE CANARD CRU</b>					
	<b>U1262</b>	10 <sup>€61</sup>	Sous-vide	440 G +/- 65 G	<b>46<sup>€70</sup></b>		
		<b>LOBE DE FOIE GRAS DE CANARD CRU DÉVEINÉ</b>					
	<b>U1264</b>	12 <sup>€79</sup>	Sous-vide	390 G +/- 65 G	<b>49<sup>€90</sup></b>		
		<b>LOT DE 2 FOIES GRAS DE CANARD CRUS</b>					
	<b>U951</b>	10 <sup>€08</sup>	Sous-vide	880 G +/- 100 G	<b>93<sup>€46</sup></b>	<b>5%</b>	<b>88<sup>€70</sup></b>
		<b>LOT TERRINE EN PORCELAIN ET LOBE DE FOIE GRAS DE CANARD CRU</b>					
	<b>X13347</b>	11 <sup>€69</sup>	Lot de 2 pièces	450 G +/- 50 G	<b>57<sup>€90</sup></b>	<b>8%</b>	<b>52<sup>€60</sup></b>
		<b>LOT TERRINE EN PORCELAIN ET LOBE DE FOIE GRAS DE CANARD CRU DÉVEINÉ</b>					
	<b>X13348</b>	13 <sup>€90</sup>	Lot de 2 pièces	400 G +/- 50 G	<b>60<sup>€50</sup></b>	<b>8%</b>	<b>55<sup>€60</sup></b>



Lobe de Foie Gras de Canard Cru - Réf. U1262



Lobe de Foie Gras d'Oie Cru  
Réf. U1263

RÉALISEZ VOS *Terrines*  
ET *Foies Gras poêlés*  
MAISON AVEC NOS  
FOIES GRAS CRUS  
IGP PÉRIGORD

RÉCETTES DISPONIBLES  
SUR NOTRE SITE  
[WWW.FOIE-GRAS-SARLAT.COM](http://WWW.FOIE-GRAS-SARLAT.COM)

## Conservation 12 Jours **FOIES GRAS** *d'Oie Crus* SOUS-VIDE

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

## VIANDES *de Canard ET d'Oie Crues* DU PÉRIGORD



**41<sup>€90</sup>**  
TTC  
soit 3<sup>€99</sup> les 100g

 **RÔTI DE MAGRET AU FOIE GRAS DU PÉRIGORD 1KG +/- 100G**  
1000 G  
**U967**



**33<sup>€90</sup>**  
TTC  
soit 3<sup>€99</sup> les 100g

 **LOT DE 6 CÔTELETTES DE CANARD GRAS CRUES S/VIDES (3X2) 1KG +/-150G SOIT 1050G**  
1000 G  
**U1110**



**35<sup>€90</sup>**  
TTC  
soit 3<sup>€63</sup> les 100g

 **LOT DE 3 MAGRETS D'OIE CRUS SOUS-VIDE 990G +/- 90G**  
990 G  
**U1267**



**39<sup>€90</sup>**  
TTC  
soit 3<sup>€90</sup> 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](http://www.foie-gras-sarlat.com)

# VIANDES *Crues* DU PÉRIGORD - SOUS VIDE



## LES VIANDES *Festives* DU PÉRIGORD

À conserver au réfrigérateur

RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
<b>ROULÉ D'AGNEAU DE NOUVELLE AQUITAINE FARCI AUX CÈPES</b> <b>U1256</b>	4 <sup>€42</sup>	Sous-vide	450 G	<b>19<sup>€90</sup></b>
<b>ROTI DE MAGRET AU FOIE GRAS DU PÉRIGORD</b> <b>U967</b>	3 <sup>€99</sup>	Sous-vide	1 050 G	<b>41<sup>€90</sup></b>
<b>CARRÉ D'AGNEAU AUX CÈPES</b> <b>U1004</b>	3 <sup>€33</sup>	Sous-vide 8 parts	1 200 G	<b>39<sup>€95</sup></b>



**41<sup>€90</sup>**  
TTC  
soit 3<sup>€99</sup> les 100g

**RÔTI DE MAGRET AU FOIE GRAS DU PÉRIGORD**  
1 050 G  
**U1256**

## LES LOTS DE *Viande* DU PÉRIGORD

RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
<b>LOT DE 6 CUISSES DE POULET FERMIER</b> <b>U1113</b>	1 <sup>€99</sup>	Sous-vide	1 800 G	<b>35<sup>€80</sup></b>
<b>LOT DE 6 ESCALOPES DE BLANC DE POULET FERMIER</b> <b>U1112</b>	2 <sup>€32</sup>	Sous-vide	900 G	<b>20<sup>€90</sup></b>
<b>COLIS DE VIANDE</b> <b>U1299</b>	2 <sup>€55</sup>	Sous-vide	4 700 G	<b>120<sup>€00</sup></b>
<b>LOT DE 3 PAQUETS D'AIGUILLETES DE CANARD DU PÉRIGORD</b> <b>U1283</b>	6 <sup>€32</sup>	Sous-vide	900 G	<b>18<sup>€95</sup></b>
<b>LOT DE 3 MAGRETS DE CANARD CRUS</b> <b>U1268</b>	3 <sup>€80</sup>	Sous-vide	1 050 G	<b>39<sup>€90</sup></b>

À conserver au réfrigérateur

**120<sup>€</sup>** TTC  
soit 2<sup>€55</sup> les 100g

**COLIS DE VIANDE**  
**4.7KG +/- 300G**

2 x Escalopes de Poulet (par 2) soit 1.2kg environ  
2 x Saucisses de Porc en rouleau soit 1kg environ  
2 x Aiguillettes de Canard soit 0.7kg environ  
4 x Bavette de Bœuf soit 1.2kg environ

**U1299**



## ÉLEVEZ VOS VIANDES À UN NIVEAU *Supérieur*

RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
<b>SAUCE PÉRIGUEUX TRUFFÉE 1.5%</b> <b>A6059</b>	5 <sup>€00</sup>	Bocal	100 G	<b>5<sup>€00</sup></b>
<b>SAUCE AUX MORILLES CUISINÉES AU JUS DE TRUFFE NOIRE DU PÉRIGORD</b> <b>A6068</b>	6 <sup>€95</sup>	Bocal	100 G	<b>6<sup>€95</sup></b>
<b>SAUCE AUX CÈPES</b> <b>A6069</b>	6 <sup>€15</sup>	Bocal	100 G	<b>6<sup>€15</sup></b>
<b>SAUPOUDREUR AUX BRISURES DE TRUFFE BLANCHE D'ÉTÉ</b> <b>A6063</b>	8 <sup>€25</sup>	Bocal	80 G	<b>6<sup>€60</sup></b>



# POISSONS Préparés DANS LE SUD-OUEST

## Caviar D'AQUITAINE

À conserver au réfrigérateur



RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX	REMISE	PRIX FINAL
<b>CAVIAR D'ESTURGEON - L'IMPERTINENT - PÉRIGORD NOIR</b>						
❄️ U1077	217€ <sup>00</sup>	Boîtes (à conserver au réfrigérateur)	30 G	65€ <sup>10</sup>		
❄️ U953	209€ <sup>80</sup>	Boîtes (à conserver au réfrigérateur)	50 G	104€ <sup>90</sup>		
❄️ U1078	203€ <sup>35</sup>	Boîtes (à conserver au réfrigérateur)	100 G	203€ <sup>35</sup>		
<b>CAVIAR D'AQUITAINE PERLITA DE L'ESTURGEONNIÈRE</b>						
❄️ U1088	272€ <sup>50</sup>	Boîtes (à conserver au réfrigérateur)	20 G	54€ <sup>50</sup>		
❄️ U1089	266€ <sup>17</sup>	Boîtes (à conserver au réfrigérateur)	30 G	79€ <sup>85</sup>		
❄️ U1091	241€ <sup>90</sup>	Boîtes (à conserver au réfrigérateur)	50 G	120€ <sup>95</sup>		
<b>CAVIAR DE NEUVIC - NANO</b>						
❄️ U1071	349€ <sup>00</sup>	Boîtes (à conserver au réfrigérateur)	10 G	34€ <sup>90</sup>		
❄️ X13143	302€ <sup>93</sup>	Boîtes (à conserver au réfrigérateur)	60 G	209€ <sup>40</sup>	13%	181€ <sup>76</sup>

**-13%**

**181€<sup>76</sup>** TTC  
 au lieu de : 209€<sup>40</sup>  
 soit 302€<sup>93</sup> les 100g

**LOT DE 6 CAVIARS NANO**  
 6x10 G soit 60 G

**X13143**



Gravlax de Saumon BIO - Réf. M5597



Filet de Saumon d'Écosse Bio Fumé Sciure de Hêtre Tranche sur Peau - Réf. M5543

## Poissons Préparés DANS LE SUD-OUEST EN CONSERVE

RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
AB RILLETES DE SAUMON D'ÉCOSSE <b>BIO</b>				
C4030	8€ <sup>83</sup>	Bocal	90 G	7€ <sup>95</sup>
AB RILLETES DE SAUMON D'ÉCOSSE <b>BIO</b> AU PIMENT D'ESPELETTE				
C4031	8€ <sup>83</sup>	Bocal	90 G	7€ <sup>95</sup>
AB RILLETES DE TRUITE <b>BIO</b>				
C4032	8€ <sup>83</sup>	Bocal	90 G	7€ <sup>95</sup>

## Poissons Préparés DANS LE SUD-OUEST SOUS VIDE

RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
❄️ FILET DE SAUMON D'ÉCOSSE <b>BIO</b> FUMÉ SCIURE DE HÊTRE TRANCHE SUR PEAU				
M5543	9€ <sup>29</sup>	Sous-vide	1200 G	111€ <sup>50</sup>
❄️ SAUMON D'ÉCOSSE <b>BIO</b> FUMÉ SCIURE DE HÊTRE 10 TRANCHES ENVIRON				
M5558	12€ <sup>89</sup>	Sous-vide	500 G	64€ <sup>45</sup>
AB ❄️ SAUMON <b>BIO</b> FUMÉ SCIURE DE HÊTRE 2 TRANCHES				
M5595	12€ <sup>21</sup>	Sous-vide	120 G	14€ <sup>65</sup>
AB ❄️ GRAVLAX DE SAUMON <b>BIO</b>				
M5597	10€ <sup>69</sup>	Sous-vide	160 G	17€ <sup>10</sup>
❄️ TRUITE FUMÉE SCIURE DE HÊTRE 4 TRANCHES				
M5596	10€ <sup>09</sup>	Sous-vide	160 G +/- 30 G	16€ <sup>15</sup>
❄️ GRAVLAX DE TRUITE AUX AGRUMES				
M5598	10€ <sup>67</sup>	Sous-vide	120 G	12€ <sup>80</sup>

# LES ENTRÉES *Raffinées* ET GOURMANDISES *Apéritives*



Flûteaux de Jambon au Foie de Canard - Réf. C339

## MISES EN *Bouche*

RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX	REMISE	PRIX FINAL
<b>U1273</b>	14 <sup>€96</sup>	Boîte Cristal	120 G	<b>17<sup>€95</sup></b>		
<b>C158</b>	4 <sup>€73</sup>	Boîte 6 parts	400 G	<b>18<sup>€90</sup></b>		
<b>C339</b>	7 <sup>€90</sup>	Boîte 3 parts	200 G	<b>15<sup>€80</sup></b>		
<b>M525</b>	9 <sup>€38</sup>	Sous-vide	400 G	<b>26<sup>€95</sup></b>	16%	<b>22<sup>€50</sup></b>

À conserver au réfrigérateur



**22€50** TTC  
au lieu de : 26<sup>€95</sup>  
soit 9<sup>€38</sup> les 100g

-16%

**FIGUES FOURRÉES AU FOIE GRAS LOT DE 8**  
240 G

**M525**

## GOURMANDISES APÉRITIVES À LA *Viande de Canard Confité*

-30%

**16€80** TTC  
au lieu de : 24<sup>€20</sup>  
soit 4<sup>€80</sup> les 100g



**ASSORTIMENT DE 4 TOASTINADES DE CANARD**  
4 x 90 G soit 360 G

*Figues et Pain d'épices  
Tomates et Piment d'Espelette  
Cèpes en Persillade  
Miel et Fromage de Chèvre*

**X13049**

RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
<b>C290</b>	6 <sup>€72</sup>	Bocal	90 G	<b>6<sup>€05</sup></b>
<b>C291</b>	6 <sup>€72</sup>	Bocal	90 G	<b>6<sup>€05</sup></b>
<b>C297</b>	6 <sup>€72</sup>	Bocal	90 G	<b>6<sup>€05</sup></b>
<b>C482</b>	6 <sup>€72</sup>	Bocal	90 G	<b>6<sup>€05</sup></b>
<b>C4244</b>	6 <sup>€70</sup>	Bocal	100 G	<b>6<sup>€70</sup></b>



**6€70** TTC  
soit 6<sup>€70</sup> les 100g



**TOASTINADE DE CANARD À LA TRUFFE DE LA SAINT-JEAN**  
100 G  
**C4244**

**6€05** TTC  
soit 6<sup>€72</sup> les 100g



**TOASTINADE DE CANARD AUX TOMATES ET PIMENT D'ESPELETTE**  
90 G  
**C290**

# LES GOURMANDISES *Apéritives*



Tartinade de Carotte et Mangue - Réf. C4151

## GOURMANDISES APÉRITIVES *Aux Légumes*

RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
<b>TARTINADE DE PANAIS AUX TRUFFES NOIRES DU PÉRIGORD</b> C4022	7€10	Bocal	100 G	7€10
<b>TARTINADE DE RADIS NOIR AUX ÉCLATS DE NOISETTES</b> C4020	5€65	Bocal	100 G	5€65
<b>TARTINADE À LA TRUFFE NOIRE 3%</b> C4224	7€44	Bocal	80 G	5€95
<b>TARTINADE DE LENTILLES CORAIL ET POIVRONS</b> C4150	5€61	Bocal	90 G	5€05
<b>TARTINADE DE CAROTTE ET MANGUE</b> C4151	5€61	Bocal	90 G	5€05

## GOURMANDISES APÉRITIVES *Originales*

RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
<b>DÉLICE DE CÈPES</b> C4137	10€22	Bocal	90 G	9€20
<b>DÉLICE DE COURGETTES SAVEURS ORIENTALES</b> C4274	5€60	Bocal	100 G	5€60
<b>TARTINABLE NOIX ET CÈPES DOMAINE DE VIELCROZE</b> C4061	3€54	Bocal	195 G	6€90
<b>TARTINABLE NOIX ET AIL DOMAINE DE VIELCROZE</b> C4060	3€54	Bocal	195 G	6€90
<b>CARPACCIO DE TRUFFE D'ÉTÉ</b> C4227	33€00	Bocal	30 G	9€90
<b>CRÈME DE BEURRE À LA TRUFFE D'ÉTÉ</b> C4228	10€00	Bocal	80 G	8€00
<b>TARTINADE À LA TRUFFE NOIRE 3%</b> C4224	7€44	Bocal	80 G	5€95
<b>CRÈME DE CÈPES AUX TRUFFES TUBER AESTIVUM 5% DOMAINE DE VIELCROZE</b> C4062	6€72	Bocal	180 G	12€10
<b>CHIPS DE POMME DE TERRE À LA TRUFFE NOIRE 0.2%</b> C4204	4€95	Sachet	100 G	4€95



Chips de Pomme de Terre à la Truffe Noire 0,2% - Réf. C4204



Tartina à la Truffe Noire 3%  
Réf. C4224



Carpaccio de Truffe d'Été - Réf. C4227



Chips de Pomme de Terre à la Truffe Noire 0,2%  
Réf. C4204

Crème de Cèpes aux Truffes  
Tuber Aestivum 5%  
Domaine de Vielcroze  
Réf. C4062





**16€65**  
TTC  
soit 4<sup>€8</sup> les 100g

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



-21%

**17€25**  
TTC  
au lieu de : 22<sup>€00</sup>  
soit 2<sup>€56</sup> les 100g

## 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*.



**10€20**  
TTC  
soit 2<sup>€91</sup> les 100g

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

## TÊTE DE VEAU ARTISANALE

EN CONSERVE 350 G - 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.



**8€50**  
TTC  
soit 2<sup>€43</sup> les 100g

## 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.



**13€10**  
TTC  
soit 1<sup>€56</sup> les 100g

# CHARCUTERIES

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.

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.



**41€55**  
TTC  
soit 4<sup>€6</sup> les 100g

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



Jambon Ibérique de Bellota Sous-Vide Coupé au Couteau - Réf. M5527

**8€85**  
TTC

soit 3<sup>€69</sup> les 100g



**LOT DE 3 COPPA DU PÉRIGORD SEC 20 TRANCHES**  
3 x 80 G soit 240 G  
**X13668**

**8€85**  
TTC

soit 3<sup>€69</sup> les 100g



**LOT DE 3 LOMO DU PÉRIGORD SEC 20 TRANCHES**  
3 x 80 G soit 240 G  
**X13669**

## Jambon Noir DU PÉRIGORD AFFINÉ AUX BAIES DE GENIÈVRE

RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
<b>M5546</b>	1 <sup>€80</sup>	Entier 5kg	5000 G +/- 0,5 kg	<b>99€50</b>
<b>M5535</b>	2 <sup>€10</sup>	Quart sous-vide	900 G +/- 100 G	<b>21€90</b>
<b>M5561</b>	3 <sup>€30</sup>	Quart sous-vide	250 G	<b>8€25</b>



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

## CHARCUTERIES Espagnoles

RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
<b>M5527</b>	15 <sup>€95</sup>	Sous-vide 3 parts	100 G	<b>15€95</b>
<b>M5528</b>	5 <sup>€85</sup>	Sous-vide 3 parts	100 G	<b>5€85</b>
<b>M5630</b>	11 <sup>€35</sup>	Sous-vide	100 G	<b>11€35</b>
<b>M5631</b>	5 <sup>€85</sup>	Sous-vide	100 G	<b>5€85</b>
<b>M5626</b>	2 <sup>€33</sup>	Sous-vide	500 G	<b>11€65</b>

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.



Chorizo Cular Ibérique  
Réf. M5626

# CHARCUTERIES



Magret de Canard Sêché Fourré au Foie Gras - Réf. M527



Lot de 2 Magrets de Canard : 1 Sêché et 1 Fumé - Réf. X13029



Plaque de Magret de Canard Fumé Tranché - Réf. M581

## Magrets DE CANARD ET D'OIE SÊCHÉS

RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX	REMISE	PRIX FINAL
<b>M528</b>	7€13	Sous-vide	280 G +/- 20 G	<b>19€95</b>		
<b>M529</b>	7€13	Sous-vide	280 G +/- 20 G	<b>19€95</b>		
<b>X13029</b>	4€91	Sous-vide	540 G	<b>32€90</b>	16%	<b>27€50</b>
<b>M527</b>	10€20	Sous-vide 5 parts	250 G	<b>25€50</b>		
<b>M5533</b>	9€08	Sous-vide	130 G	<b>11€80</b>		
<b>M581</b>	9€93	Sous-vide	75 G	<b>7€45</b>		
<b>M580</b>	9€93	Sous-vide	75 G	<b>7€45</b>		



Magret de Canard Sêché Entier - Réf. M528



Magret de Canard Sêché Fourré au Foie Gras - Réf. M527

## CHARCUTERIES Traditionnelles

RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX	REMISE	PRIX FINAL
<b>M560</b>	3€64	Sachet	250 G	<b>12€95</b>	29%	<b>9€10</b>
<b>M561</b>	3€74	Sachet	250 G	<b>11€70</b>	20%	<b>9€35</b>
<b>M567</b>	3€42	Filet	250 G	<b>11€60</b>	26%	<b>8€55</b>
<b>M5542</b>	6€76	Filet	250 G	<b>16€90</b>		
<b>M5541</b>	3€88	Sous-vide	250 G	<b>9€70</b>		



Saucisson Sec à la Truffe Noire 1.6 % et à la Truffe Brumale 0.4 % - Réf. M5542



Saucisse Sêche de Bœuf 250 g +/- 50 g - Réf. M5541

**16€50** TTC  
au lieu de : 24€65  
soit 3€10 les 100g

**-33%**

**LOT DE 2 SAUCISSES SÊCHES CANARD ET CÈPES**  
env.500 G  
**X13055**



Saucisse Sêche de Canard - Réf. M560

# TERRINES, RILLETTES ET GRATTONS

**13€95**  
TTC  
au lieu de : 17€90  
soit 2€68 les 100g



**-22%**

## ASSORTIMENT DE 4 TERRINES 130 G soit 520 G

*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**

**9€80**  
TTC  
au lieu de : 12€85  
soit 3€02 les 100g



**-23%**

## ASSORTIMENT DE 5 TERRINES DÉGUSTATION 5 x 65 G soit 325 G

*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**

## TERRINES

RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
<b>TERRINE DE CAMPAGNE AU PÉCHARMANT</b> <b>C4077</b>	3€04	Boîte 3 parts	130 G	<b>3€95</b>
<b>TERRINE FORESTIÈRE AUX MORILLES</b> <b>C351</b>	3€69	Boîte 3 parts	130 G	<b>4€80</b>
<b>PÂTE DE CANARD AU MONBAZILLAC</b> <b>C360</b>	3€50	Boîte 3 parts	130 G	<b>4€55</b>
<b>TERRINE RUSTIQUE AU JUS DE TRUFFES</b> <b>C348</b>	3€54	Boîte 3 parts	130 G	<b>4€60</b>
<b>TERRINE DE SANGLIER À L'ARMAGNAC</b> <b>C355</b>	3€50	Boîte 3 parts	130 G	<b>4€55</b>

## Fritons ET Grattons

RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
<b>FRITONS DE CANARD CONFITS</b>				
<b>C4144</b>	4€56	Bocal 2 parts	90 G	<b>4€10</b>
<b>C418</b>	3€47	Bocal 4 parts	190 G	<b>6€60</b>
<b>GRATTONS DE CANARD CONFITS</b>				
<b>C359</b>	3€67	Bocal 4 parts	180 G	<b>6€60</b>



Fritons de Canard Confits - Réf. C4144, C418



Grattons de Canard Confits - Réf. C359

## Rillettes À BASE DE VIANDE CONFITE

RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
<b>RILLETTES FRAÎCHES DE CANARD CONFITES</b>				
<b>M583</b>	3€31	Barquette sous-vide	270 G	<b>8€95</b>
<b>RILLETTES DE CANARD CONFITES</b>				
<b>C451</b>	4€08	Boîte 1 part	65 G	<b>2€65</b>
<b>C362</b>	3€30	Boîte 4 parts	200 G	<b>6€60</b>
<b>C361</b>	3€65	Boîte 3 parts	130 G	<b>4€75</b>
<b>RILLETTES DE CANARD AU FOIE GRAS 20%</b>				
<b>C448</b>	4€84	Boîte 4 parts	190 G	<b>9€20</b>
<b>RILLETTES D'OIE</b>				
<b>C4287</b>	3€26	Boîte 4 parts	190 G	<b>6€20</b>

**19€00**  
TTC  
au lieu de : 22€40  
soit 3€39 les 100g



**-15%**

## ASSORTIMENT DE 3 TERRINES ET RILLETTES 560 G

*Rillettes de Canard au Foie Gras 20% 190g*  
*Fritons de Canard confits 190g*  
*Rillettes de Porc confites dans la Graisse de Canard 190g*

**X13457**



Rillettes d'Oie - Réf. C4287

# 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.

## Figues Fourrées AU FOIE GRAS SOUS VIDE

RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX	REMISE	PRIX FINAL
 <b>FIGES FOURRÉES AU FOIE GRAS LOT DE 4</b> <b>M524</b>	11 <sup>€92</sup>	Sous-vide	120 G	<b>14<sup>€30</sup></b>		
 <b>FIGES FOURRÉES AU FOIE GRAS LOT DE 8</b> <b>M525</b>	9 <sup>€38</sup>	Sous-vide	240 G	<b>26<sup>€95</sup></b>	<b>16%</b>	<b>22<sup>€50</sup></b>



Figues Fourrées au Foie Gras - Réf. M524



Flûteaux de Jambon au Foie Gras de Canard - Réf. C339

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

**22<sup>€50</sup>** TTC  
au lieu de : 26<sup>€95</sup>  
soit 9<sup>€38</sup> les 100g

**-16%**

Figues Fourrées au Foie Gras  
Réf. M525



Saucisson au Foie Gras - Réf. M565



**21<sup>€10</sup>** TTC  
au lieu de : 31<sup>€60</sup>  
soit 5<sup>€27</sup> les 100g

**-33%**



**LOT DE 2 FLÛTEAUX DE JAMBON AU FOIE DE CANARD**  
2x200 G  
**X13051**

**26<sup>€10</sup>** TTC  
au lieu de : 32<sup>€65</sup>  
soit 2<sup>€69</sup> les 100g

**-20%**



**LOT DE 3 BOCAUX DE CAILLE CONFITE À LA ROYALE FARCE AU FOIE GRAS 20%**  
3x350 G  
**X13083**

## Spécialités AU FOIE GRAS

RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
 <b>MAGRET DE CANARD SÉCHÉ FOURRÉ AU FOIE GRAS</b> <b>M527</b>	10 <sup>€20</sup>	Sous-vide	250 G	<b>25<sup>€20</sup></b>
 <b>SAUCISSON AU FOIE GRAS</b> <b>M565</b>	6 <sup>€76</sup>	Filet	250 G	<b>16<sup>€90</sup></b>
<b>COU DE CANARD FARCÉ AU FOIE GRAS DE CANARD</b> <b>C158</b>	4 <sup>€73</sup>	Boîte 6 parts	400 G	<b>18<sup>€90</sup></b>
<b>FLÛTEAUX DE JAMBON AU FOIE DE CANARD</b> <b>C339</b>	7 <sup>€90</sup>	Boîte 3 parts	200 G	<b>15<sup>€80</sup></b>
<b>MAGRET DE CANARD FOURRÉ AU FOIE GRAS</b> <b>C159</b>	6 <sup>€69</sup>	Boîte 6 parts	500 G	<b>33<sup>€45</sup></b>
<b>CAILLE CONFITE À LA ROYALE FARCE AU FOIE GRAS 20%</b> <b>C298</b>	3 <sup>€13</sup>	Bocal 1 part - Bocal 458 ml TO	350 G	<b>10<sup>€95</sup></b>
 <b>COFFRET DE 6 MACARONS ARTISANAUX AU FOIE GRAS</b> <b>U1273</b>	14 <sup>€96</sup>	Boîte cristal	120 G	<b>17<sup>€95</sup></b>

# Pâtés AU FOIE GRAS

RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
<b>PAPITOU 30% DE FOIE DE CANARD</b>				
<b>C329</b>	6€12	Boîte 3 parts	130 G	<b>7€95</b>
<b>C330</b>	7€65	Boîte 4 parts	200 G	<b>15€30</b>
<b>PÂTÉ DE CANARD 20% DE FOIE GRAS</b>				
<b>C4145</b>	6€72	Bocal Twist Off	90 G	<b>6€05</b>
<b>PÂTÉ DE FOIE DE CANARD 50%</b>				
<b>C332</b>	8€12	Boîte 3 parts	130 G	<b>10€55</b>
<b>C333</b>	7€34	Boîte 4 parts	190 G	<b>13€95</b>
<b>RILLETTES DE CANARD AU FOIE GRAS 20%</b>				
<b>C448</b>	4€84	Boîte 4 parts	190 G	<b>9€20</b>
<b>PÂTÉ FAÇON GRAND-MÈRE 20% FOIE DE CANARD</b>				
<b>C498</b>	5€92	Boîte 3 parts	130 G	<b>7€70</b>



Papitou 30% de Foie de Canard  
- Réf. C329, C330



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

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

**18€70**

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

**-32%**



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

**X13067**

**35€15**

TTC  
au lieu de : 53€90  
soit 6€89 les 100g

**-34%**



**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**

# Cuisses CONFITES

## 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	REMISE	PRIX FINAL
<b>CONFIT D'OIE DU PÉRIGORD 2 CUISSES</b>						
<b>C4006</b>	2 <sup>€15</sup>	Boîte 5/4	960 G	<b>20<sup>€60</sup></b>		
<b>CONFIT DE CANARD DU PÉRIGORD</b>						
<b>C4211</b>	1 <sup>€66</sup>	Boîte 1 cuisse	480 G	<b>7<sup>€95</sup></b>		
<b>C4212</b>	1 <sup>€97</sup>	Boîte 2 cuisses	760 G	<b>14<sup>€95</sup></b>		
<b>C4213</b>	1 <sup>€79</sup>	Boîte 4 cuisses	1 350 G	<b>24<sup>€15</sup></b>		
<b>LOT DE 3 CONFITS DE CANARD DU PÉRIGORD 4 CUISSES</b>						
<b>X13559</b>	1 <sup>€57</sup>	Boîtes 8 à 10 parts	4 050 G	<b>72<sup>€45</sup></b>	<b>12%</b>	<b>63<sup>€55</sup></b>



Lot de 3 Confits de Canard du Périgord 4 Cuisses - Réf. X13559



Gnocchi à la Truffe d'Été  
Réf. C4229



Haricots Blancs à la Graisse d'Oie - Réf. C392

### POUR Sublimer VOS CONFITS

RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
<b>HARICOTS BLANCS À LA GRAISSE D'OIE</b>				
<b>C392</b>	1 <sup>€26</sup>	Boîte 4 parts	800 G	<b>10<sup>€05</sup></b>
<b>POMMES DE TERRE SARLADAISES AUX CÈPES 20%</b>				
<b>C4140</b>	1 <sup>€56</sup>	Boîte 4 parts	840 G	<b>13<sup>€10</sup></b>
<b>GNOCCHI À LA TRUFFE D'ÉTÉ</b>				
<b>C4229</b>	1 <sup>€24</sup>	Sous-Vide	500 G	<b>6<sup>€20</sup></b>
<b>PRÉPARATION POUR RISOTTO AUX GIROLLES</b>				
<b>C4206</b>	2 <sup>€24</sup>	Sachet sous vide	250 G	<b>5<sup>€60</sup></b>
<b>MOUTARDE À L'ANCIENNE AUX NOIX</b>				
<b>A6084</b>	3 <sup>€11</sup>	Bocal	190 G	<b>5<sup>€90</sup></b>
<b>MAYONNAISE À LA TRUFFE D'ÉTÉ 1.1%</b>				
<b>A6086</b>	5 <sup>€88</sup>	Bocal	120 G	<b>7<sup>€05</sup></b>

-21%

**8€90** TTC  
au lieu de : 11€40  
soit 1€98 les 100g

**LOT DE 3 PAQUETS DE PÂTES ARTISANALES (3x150 G) 450 G**

**X13410**

# Spécialités CONFITES



Gésiers d'Oie du Périgord  
Confits - Réf. C4007

## Gésiers CONFITS

RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
<b>C372</b>	3€08	Boîte 4 parts	380 G	<b>11€70</b>
<b>C4007</b>	3€79	Bocal	380 G	<b>14€40</b>

## Autres Spécialités CONFITES

RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
<b>C443</b>	4€15	Bocal 4 parts	240 G	<b>9€95</b>
<b>M582</b>	1€55	Sous-vide	550 G	<b>8€50</b>
<b>C298</b>	3€13	Bocal 1 part Bocal 458 ml Twist Off	350 G	<b>10€95</b>
<b>C373</b>	4€16	Bocal 4 parts	400 G	<b>16€65</b>

**-10%**

**43€45** TTC  
au lieu de : 48€30  
soit 1<sup>er</sup> les 100g

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

**X13534**

**-20%**

**26€10** TTC  
au lieu de : 32€85  
soit 2<sup>es</sup> les 100g

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

350 G

**X13083**

**-25%**

**24€99** TTC  
au lieu de : 33€45  
soit 1<sup>er</sup> les 100g

**LOT DE SPÉCIALITÉS DE CANARD**

Confit de Canard du Sud-Ouest 2 cuissons 765g  
Confits de Manchons de Canard 765g  
Gésiers de Canard Confits 380g

1905 G

**X13157**



## IDÉES D'accompagnement

**5€60** TTC  
soit 2<sup>es</sup> les 100g



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

**6€20** TTC  
soit 1<sup>er</sup> les 100g



**Neufchâtel**

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



Manchons de Canard Confit - Réf. M582

# Cassoulets GOURMANDS

## CASSOULETS AU CONFIT *De Canard*

RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
<b>CASSOULET GASTRONOMIQUE AUX MANCHONS DE CANARD</b>				
<b>C4216</b>	1€57	Boîte 1 part	420 G	<b>6€60</b>
<b>C4215</b>	1€39	Boîte 2 parts	840 G	<b>11€65</b>
<b>CASSOULET AUX MANCHONS DE CANARD CONFITS ET SA CASSOLE EN TERRE CUITE</b>				
<b>C289</b>	1€33	Boîte 4 parts	1500 G	<b>19€95</b>
<b>CASSOULET GASTRONOMIQUE AUX CUISSES DE CANARD</b>				
<b>C4214</b>	1€25	Bocal 7 parts	2840 G	<b>35€50</b>



Cassoulet Gastronomique aux Cuissons de Canard - Réf. C4214

## CASSOULETS AU CONFIT *D'Oie*

RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX	REMISE	PRIX FINAL
<b>CASSOULET AU MAGRET D'OIE CONFIT</b>						
<b>C284</b>	2€96	Boîte 2 parts	760 G	<b>22€50</b>		
<b>CASSOULET AUX CUISSES D'OIE CONFITES DU PÉRIGORD</b>						
<b>C4071</b>	1€97	Boîte 2 parts	760 G	<b>18€25</b>	<b>18%</b>	<b>14€95</b>
<b>C4070</b>	1€44	Boîte 4 parts	1 450 G	<b>26€20</b>	<b>20%</b>	<b>20€95</b>



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



## 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*.

**10€95**

TTC  
soit 14€60 les 100cl



**CHÂTEAU DE BIRAN AOC  
PÉCHARMANT 2023 75CL**

VRPT011B23

**10€90**

TTC  
soit 14€53 les 100cl



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

VRMN002B20



# PLATS Traditionnels ET Accompagnements

## SPÉCIALITÉS CAMPAGNARDES *Mijotées*

RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
<b>RIS DE VEAU AUX MORILLES ET JUS DE TRUFFE</b>				
<b>C4035</b>	8 <sup>€24</sup>	Bocal 3 parts	380 G	<b>31<sup>€30</sup></b>
<b>COQ AU VIN DE BERGERAC MIJOTÉ AUX CÈPES</b>				
<b>C4034</b>	2 <sup>€88</sup>	Bocal 3 parts	600 G	<b>17<sup>€30</sup></b>
<b>CHOUX FARCIS</b>				
<b>C484</b>	2 <sup>€49</sup>	Boîte 2 parts	600 G	<b>14<sup>€95</sup></b>
<b>CIVET D'OIE AU VIN DE BERGERAC</b>				
<b>C383</b>	2 <sup>€98</sup>	Bocal 3 parts	600 G	<b>17<sup>€90</sup></b>
<b>TRIPOUX CUISINÉS</b>				
<b>C386</b>	3 <sup>€19</sup>	Bocal 4 parts	390 G	<b>12<sup>€45</sup></b>
<b>AXOA DE CANARD</b>				
<b>C4008</b>	2 <sup>€83</sup>	Boîte	600 G	<b>16<sup>€95</sup></b>
<b>EFFILOCHÉ DE CANARD POUR PARMENTIER</b>				
<b>C4225</b>	2 <sup>€84</sup>	Boîte	600 G	<b>11<sup>€35</sup></b>
<b>BLANQUETTE D'OIE</b>				
<b>C423</b>	2 <sup>€98</sup>	Bocal 3 parts	600 G	<b>17<sup>€90</sup></b>
<b>CUISSES DE CANARD SAUCE AUX CÈPES</b>				
<b>C4283</b>	2 <sup>€83</sup>	Bocal 3 parts	600 G	<b>16<sup>€95</sup></b>
<b>BOLOGNAISE DE CANARD</b>				
<b>C4284</b>	2 <sup>€49</sup>	Boîte	400 G	<b>9<sup>€95</sup></b>



Axoa de Canard - Réf. C4008



Choux Farcis - Réf. C484

## ACCOMPAGNEMENTS

### RISOTTOS ET PÂTES ARTISANALES

RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
<b>PRÉPARATION POUR RISOTTO AUX CÈPES</b>				
<b>C4205</b>	2 <sup>€24</sup>	Sachet sous vide	250 G	<b>5<sup>€60</sup></b>
<b>PRÉPARATION POUR RISOTTO AUX GIROLLES</b>				
<b>C4206</b>	2 <sup>€24</sup>	Sachet sous vide	250 G	<b>5<sup>€60</sup></b>
<b>PRÉPARATION POUR RISOTTO AUX TRUFFES</b>				
<b>C4207</b>	2 <sup>€64</sup>	Sachet sous vide	250 G	<b>6<sup>€60</sup></b>
<b>PÂTES À LA CHÂTAIGNE (ARTISANALES ET RÉGIONALES)</b>				
<b>C490</b>	2 <sup>€50</sup>	Sachet	150 G	<b>3<sup>€75</sup></b>
<b>PÂTES AUX CÈPES (ARTISANALES ET RÉGIONALES)</b>				
<b>C415</b>	2 <sup>€60</sup>	Sachet	150 G	<b>3<sup>€90</sup></b>
<b>PÂTES AUX NOIX (ARTISANALES ET RÉGIONALES)</b>				
<b>C414</b>	2 <sup>€50</sup>	Sachet	150 G	<b>3<sup>€75</sup></b>

-21%

**8<sup>€90</sup>**  
TTC  
au lieu de : 11<sup>€40</sup>  
soit 1<sup>€98</sup> les 100g



**LOT DE 3 PAQUETS DE PÂTES ARTISANALES (3x150 G) 450 G**

Pâtes à la Châtaigne 150g  
Pâtes aux Cèpes 150g  
Pâtes aux Noix 150g

**X13410**

## LÉGUMES

RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
<b>HARICOTS BLANCS À LA GRAISSE D'OIE</b>				
<b>C392</b>	1 <sup>€26</sup>	Boîte 4 parts	800 G	<b>10<sup>€05</sup></b>
<b>POMMES DE TERRE SARLADAISES AUX CÈPES 20%</b>				
<b>C4140</b>	1 <sup>€56</sup>	Boîte 4 parts	840 G	<b>13<sup>€10</sup></b>
<b>GNOCCHI À LA TRUFFE D'ÉTÉ</b>				
<b>C4229</b>	1 <sup>€24</sup>	Sous-Vide	500 G	<b>6<sup>€20</sup></b>

# Truffes ET AUTRES CHAMPIGNONS

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<sup>er</sup> choix  
Réf. C4094, C4095

## Cèpes ET Girolles CUISINÉS

RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
<b>CÈPES CUISINÉS À L'HUILE ORIGINE FRANCE</b>				
C4132	5 <sup>€33</sup>	Boîte 2 parts	230 G	12 <sup>€25</sup>
C4133	5 <sup>€32</sup>	Boîte 4 parts	460 G	24 <sup>€45</sup>
<b>GIROLLES CUISINÉES À L'HUILE ORIGINE FRANCE</b>				
C4134	7 <sup>€23</sup>	Bocal 4 parts	240 G	17 <sup>€35</sup>



Girolles Cuisinées à l'huile Origine France  
Réf. C4134



Cèpes Cuisinés à l'huile Origine France  
Réf. C4132



Girolles Cuisinées à l'huile Origine France - Réf. C4134

## Truffes Noires DU PÉRIGORD TUBER MELANOSPORUM

RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
<b>TRUFFE NOIRE DU PÉRIGORD TUBER MELANOSPORUM 1<sup>ER</sup> CHOIX</b>				
C4300	178 <sup>€33</sup>	Bocal	12,5 G	21 <sup>€40</sup>
C4301	179 <sup>€00</sup>	Bocal	25 G	44 <sup>€75</sup>
<b>TRUFFE NOIRE DU PÉRIGORD TUBER MELANOSPORUM EN MORCEAUX</b>				
C4096	165 <sup>€00</sup>	Bocal	12 G	19 <sup>€80</sup>
C4097	150 <sup>€80</sup>	Bocal	25 G	37 <sup>€70</sup>
<b>BRISURES DE TRUFFE NOIRE DU PÉRIGORD TUBER MELANOSPORUM</b>				
C4098	73 <sup>€33</sup>	Bocal	12 G	8 <sup>€80</sup>
C4302	70 <sup>€20</sup>	Bocal	25 G	17 <sup>€55</sup>
C4232	44 <sup>€43</sup>	Boîte	500 G	222 <sup>€15</sup>

## Truffes Blanches D'ÉTÉ TUBER AESTIVUM

RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
<b>TRUFFE D'ÉTÉ TUBER AESTIVUM 1<sup>ER</sup> CHOIX</b>				
C4296	43 <sup>€80</sup>	Bocal	25 G	10 <sup>€95</sup>
C4297	33 <sup>€70</sup>	Bocal	50 G	16 <sup>€85</sup>
<b>BRISURE DE TRUFFE D'ÉTÉ TUBER AESTIVUM</b>				
C4298	33 <sup>€60</sup>	Bocal	25 G	8 <sup>€40</sup>
<b>BRISURE DE TRUFFE D'ÉTÉ TUBER AESTIVUM</b>				
C4299	46 <sup>€40</sup>	Bocal	50 G	11 <sup>€60</sup>

## Champignons DÉSHYDRATÉS

RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
<b>GIROLLES SÉCHÉES</b>				
C4238	14 <sup>€50</sup>	Boîte plastique	100 G	14 <sup>€50</sup>
<b>CÈPES SÉCHÉS</b>				
C4237	14 <sup>€90</sup>	Boîte plastique	100 G	14 <sup>€90</sup>
<b>MORILLES SÉCHÉES</b>				
C4239	66 <sup>€40</sup>	Boîte plastique	25 G	16 <sup>€60</sup>



Morilles Séchées  
Réf. C4239



Cèpes Séchés  
Réf. C4237



Girolles Séchées  
Réf. C4238

## SAUCES



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

## COFFRETS DE Condiments

RÉF	CONDITIONNEMENT	PRIX
<b>COFFRET CONDIMENT AUTOUR DU PIMENT D'ESPELETTE</b>		
A6088	Coffret	19€95
<b>COFFRET DE SPÉCIALITÉS AUX TRUFFES</b>		
A6056	Coffret	13€40
<b>COFFRET DE SPÉCIALITÉS AUTOUR DE LA NOIX</b>		
A6054	Coffret	10€95
<b>COFFRET CONDIMENT 4 PRODUITS AUTOUR DU CÈPE</b>		
A6011	Coffret	19€95
<b>COFFRET CONDIMENT 4 PRODUITS AUTOUR DE LA TRUFFE</b>		
A6009	Coffret	22€60

*Neuf*

**22€60**

TTC

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

A6009

RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
<b>SAUCE AUX CÈPES</b>				
A6069	6€15	Bocal	100 G	6€15
<b>SAUCE PÉRIGUEUX TRUFFÉE 1.5%</b>				
A6059	5€00	Bocal	100 G	5€00
<b>SAUCE AUX MORILLES CUISINÉES AU JUS DE TRUFFES NOIRES DU PÉRIGORD</b>				
A6068	6€95	Bocal	100 G	6€95

## Moutardes ET Mayonnaise

RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX	REMISE	PRIX FINAL
<b>MOUTARDE VIOLETTE DE BRIVE</b>						
A633	2€73	Bocal	200 G	5€45		
<b>MOUTARDE À LA TRUFFE</b>						
A615	7€20	Bocal	100 G	7€20		
<b>MOUTARDE À LA NOIX</b>						
A6051	4€35	Bocal	100 G	4€35		
<b>MOUTARDE AU MIEL</b>						
A6083	2€24	Bocal	190 G	4€25		
<b>MOUTARDE À L'ANCIENNE AUX NOIX</b>						
A6084	3€11	Bocal	190 G	5€90		
<b>MOUTARDE AUX CÈPES</b>						
A6085	3€11	Bocal	190 G	5€90		
<b>MAYONNAISE À LA TRUFFE D'ÉTÉ 1.1%</b>						
A6086	5€88	Bocal	120 G	7€05		
<b>LOT DE MOUTARDE À LA TRUFFE 100G ET MOUTARDE À LA NOIX</b>						
X13482	4€42	Bocaux	200 G	11€55	23%	8€85



Moutarde Violette de Brive - Réf. A633



Moutarde à l'Ancienne aux Noix - Réf. A6084

## Sels ET ASSAISONNEMENTS

RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
<b>SEL DE GUÉRANDE AUX CÈPES</b>				
C4138	4€95	Salière	100 G	4€95
<b>SEL DE GUÉRANDE À LA TRUFFE D'ÉTÉ</b>				
C4139	6€30	Salière	100 G	6€30
<b>SAUPOUDREUR AUX BRISURES DE TRUFFE BLANCHE D'ÉTÉ</b>				
A6063	8€25	Sauپودreur	80 G	6€60



Coffret Condiment autour du Piment d'Espelette  
Réf. A6088



Sauپودreur aux Brisures de Truffe Blanche d'Été  
Réf. A6063

## VINAIGRES

RÉF	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX
<b>VINAIGRE DE VIN VIEUX - MALBEC</b>				
A6094	11 <sup>€90</sup>	Bouteille	50 CL	5 <sup>€95</sup>
<b>VINAIGRE DE CIDRE À LA PULPE DE FIGUE</b>				
A6090	42 <sup>€50</sup>	Bouteille	20 CL	8 <sup>€50</sup>
<b>VINAIGRE DE VIN BLANC AROMATISÉ À LA TRUFFE MOULIN DU VAL</b>				
A6074	29 <sup>€20</sup>	Bouteille	25 CL	7 <sup>€30</sup>
<b>VINAIGRE DE VIN BLANC AROMATISÉ AUX NOIX MOULIN DU VAL</b>				
A6073	28 <sup>€20</sup>	Bouteille	25 CL	7 <sup>€05</sup>



Vinaigre de Vin Vieux - Malbec  
Réf. A6094

## Huiles ET Graisses

RÉF	PRIX AU 100 G/CL	CONDITIONNEMENT	POIDS/VOLUME NET	PRIX	REMISE	PRIX FINAL
<b>HUILE DE NOIX TRADITION</b>						
A668	34 <sup>€40</sup>	Bouteille	25 CL	8 <sup>€60</sup>		
<b>HUILE DE NOIX VIERGE</b>						
A669	27 <sup>€80</sup>	Bidon	50 CL	13 <sup>€90</sup>		
<b>HUILE DE NOIX VIERGE BIO HUILERIE D'AIGUEVIVE</b>						
A634	52 <sup>€40</sup>	Bouteille	25 CL	13 <sup>€10</sup>		
<b>HUILE DE PÉPINS DE RAISIN À LA TRUFFE</b>						
A6072	39 <sup>€80</sup>	Bouteille	25 CL	9 <sup>€95</sup>		
<b>HUILE DE TOURNESOL AUX CÈPES</b>						
A6041	48 <sup>€40</sup>	Bouteille	25 CL	14 <sup>€50</sup>	16%	12 <sup>€10</sup>
<b>HUILE D'OLIVE AUX BRISURES DE TRUFFE BLANCHE D'ÉTÉ 1.2%</b>						
A6076	60 <sup>€50</sup>	Bouteille	20 CL	12 <sup>€10</sup>		
<b>HUILE D'OLIVE SAVEUR CITRON ET THYM</b>						
A6093	64 <sup>€50</sup>	Flacon	20 CL	12 <sup>€90</sup>		
<b>GRAISSE DE CANARD</b>						
C419	1 <sup>€74</sup>	Bocal	340 G	5 <sup>€90</sup>		
<b>GRAISSE D'OIE</b>						
C4065	1 <sup>€78</sup>	Bocal	340 G	6 <sup>€05</sup>		



Huile de Tournesol  
aux Cèpes  
Réf. A6041

**26<sup>€70</sup>**  
TTC  
soit 7<sup>€03</sup> 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



**-25%**

**13<sup>€15</sup>**  
TTC  
au lieu de : 17<sup>€70</sup>  
soit 1<sup>€3</sup> les 100g



**LOT DE 3 BOCAUX  
DE GRAISSE  
DE CANARD  
3x340 G soit 1.02 KG**

X13238

**-31%**

**10<sup>€65</sup>**  
TTC  
au lieu de : 15<sup>€65</sup>  
soit 21<sup>€00</sup> les 100cl



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

X13461

**-10%**

**15<sup>€50</sup>**  
TTC  
au lieu de : 17<sup>€25</sup>  
soit 31<sup>€00</sup> les 100cl



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

X13479

# Fromages DU PÉRIGORD ET Chutneys

Le Périgord regorge encore de *trésors* à découvrir.

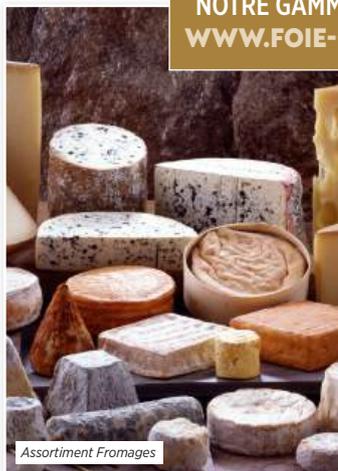
Nous vous invitons ici à déguster quelques **perles rares**, minutieusement confectionnées par des **artisans locaux** passionnés. La Trappe d'Échourgnac, par exemple, est élaborée par les moniales de l'Abbaye d'Échourgnac en Périgord. Avec **patience** et **savoir-faire**, ces femmes trappistes affinent 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.

## Fromages D'ARTISANS DU PÉRIGORD

RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX	REMISE	PRIX FINAL
<b>TRAPPE ÉCHOURGNAC À LA NOIX</b>						
 <b>O3100</b>	3 <sup>€70</sup>	Pièce de 6 parts	300 G	<b>13<sup>€55</sup></b>	<b>18%</b>	<b>11<sup>€10</sup></b>
<b>TOMME DE VACHE DU PÉRIGORD AU LAIT CRU FERME DE LA BRUNIE</b>						
 <b>O3105</b>	3 <sup>€08</sup>	Pièce de 9 parts	600 G +/- 50 G	<b>18<sup>€50</sup></b>		
<b>DEMI TOMME DE VACHE AU LAIT CRU FERME DE LA BRUNIE</b>						
 <b>O3121</b>	3 <sup>€48</sup>	Pièce de 6 parts	315 G	<b>10<sup>€95</sup></b>		
<b>TOMMETTE DE BREBIS ABBAYE D'ÉCHOURGNAC</b>						
 <b>O3128</b>	3 <sup>€28</sup>	Pièce de 9 parts	600 +/- 25 G	<b>19<sup>€65</sup></b>		
<b>DEMI TOMMETTE DE BREBIS ABBAYE D'ÉCHOURGNAC</b>						
 <b>O3227</b>	3 <sup>€11</sup>	Pièce de 4 parts	315 G +/- 25 G	<b>9<sup>€80</sup></b>		
<b>CAMEMBERT DI BUFALA 20%</b>						
 <b>O3270</b>	2 <sup>€78</sup>	Pièce de 6 parts	250 G	<b>6<sup>€95</sup></b>		
<b>CAMEMBERT DE NORMANDIE AOP 21% LC</b>						
 <b>O3271</b>	1 <sup>€90</sup>	Pièce de 6 parts	250 G	<b>4<sup>€75</sup></b>		
<b>CHÈVRE FIGUE 14% 80G</b>						
 <b>O3290</b>	3 <sup>€81</sup>	Pièce	80 G	<b>3<sup>€05</sup></b>		
<b>CROTTIN DE CHAVIGNOL AOP</b>						
 <b>O3276</b>	5 <sup>€33</sup>	Pièce	60 G	<b>3<sup>€20</sup></b>		
<b>LIVAROT</b>						
 <b>O3280</b>	2 <sup>€83</sup>	Pièce	200 G	<b>5<sup>€65</sup></b>		
<b>PONT L'ÉVÊQUE AOP 24%</b>						
 <b>O3282</b>	2 <sup>€74</sup>	Pièce de 8 parts	330 G	<b>9<sup>€05</sup></b>		
<b>ROUELLE CENDRÉE AU LAIT CRU DE CHÈVRE</b>						
 <b>O3304</b>	4 <sup>€00</sup>	Pièce de 8 parts	155 G	<b>6<sup>€20</sup></b>		



Trappe Échourgnac à la Noix  
Réf. O3100



Assortiment Fromages



Chutney de Figues - Réf. A6081

RETROUVEZ L'INTÉGRALITÉ DE NOTRE GAMME DE FROMAGES SUR [WWW.FOIE-GRAS-SARLAT.COM](http://WWW.FOIE-GRAS-SARLAT.COM)

## Accompagnements FOIES GRAS ET FROMAGES

**-14%**

**8€30** TTC  
au lieu de : 9<sup>€75</sup>  
soit 4<sup>€26</sup> 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
<b>CHUTNEY ABRICOT FAÇON PAIN D'ÉPICES</b>				
<b>A6082</b>	2 <sup>€73</sup>	Bocal	110 G	<b>3<sup>€00</sup></b>
<b>CHUTNEY DE FIGUES</b>				
<b>A6081</b>	2 <sup>€73</sup>	Bocal	110 G	<b>3<sup>€00</sup></b>
<b>CONFIT D'OIGNONS</b>				
<b>A6080</b>	2 <sup>€73</sup>	Bocal	110 G	<b>3<sup>€00</sup></b>
<b>FROMGÈRE MYRTILLE 4 BAIES</b>				
<b>A6077</b>	3 <sup>€23</sup>	Bocal	110 G	<b>3<sup>€55</sup></b>
<b>FROMGÈRE COING THYM ROMARIN</b>				
<b>A6078</b>	2 <sup>€41</sup>	Bocal	110 G	<b>2<sup>€65</sup></b>
<b>FROMGÈRE POMME POMMEAU AUX NOIX</b>				
<b>A6079</b>	2 <sup>€77</sup>	Bocal	110 G	<b>3<sup>€05</sup></b>

# DOUCEURS



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
<b>COFFRET DE 16 MACARONS ARTISANAUX</b>				
<b>U1070</b>	7€03	Boîte Cristal	330 G	<b>23€20</b>

RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
<b>COFFRET DE 25 MACARONS ARTISANAUX</b>				
<b>U1069</b>	6€59	Boîte Cristal	500 G	<b>32€95</b>



Coffret de 16 Macarons Artisanaux - Réf. U1070



Coffret de 25 Macarons Artisanaux - Réf. U1069

## Confiseries ET Douceurs RÉGIONALES

RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
<b>ARLEQUINES DE CARLUX</b>				
<b>D703</b>	5€00	Sachet	250 G	<b>12€50</b>
<b>GÂTEAU AUX CHÂTAIGNES</b>				
<b>D7156</b>	6€13	Pièce	120 G	<b>7€35</b>
<b>GÂTEAU AUX NOIX ARTISANAL</b>				
<b>D700</b>	3€34	Pièce	220 G	<b>7€35</b>



Gâteau aux Noix Artisanal - Réf. D700



Préparation pour Riz au Lait à la Châtaigne et à l'Anis Étoilé Réf. A6064

## Pâtisserie MAISON

RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
<b>PRÉPARATION POUR GÂTEAU AUX NOIX</b>				
<b>A675</b>	2€47	Flacon	320 G	<b>7€90</b>
<b>PRÉPARATION POUR RIZ AU LAIT À LA CHÂTAIGNE ET À L'ANIS ÉTOILÉ</b>				
<b>A6064</b>	3€00	Bocal	160 G	<b>4€80</b>
<b>FARINE DE NOIX BIO DOMAINE DE VIELCROZE</b>				
<b>A6040</b>	1€28	Sachet	500 G	<b>6€40</b>
<b>NOIX ENTIÈRES EN COUILLES FILET</b>				
<b>D765</b>	0€90	Filet	1 000 G	<b>8€95</b>
<b>NOISSETTES EN COQUE LES NOISSETTES PAYSANNES</b>				
<b>D7090</b>	0€83	Sachet	1 000 G	<b>8€25</b>



Préparation pour Gâteau aux Noix - Réf. A675



Préparation pour Gâteau aux Noix Réf. A675



# DOUCEURS



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.

**MAISON  
GUINGUET**  
Gourmandise & Chocolat

## Pruneaux D'AGEN

RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
<b>PRUNEAUX D'AGEN FOURRÉS À LA CRÈME DE PRUNEAUX</b>				
<b>Z2378</b>	5 <sup>€18</sup>	Ballotin	250 G	<b>12<sup>€95</sup></b>



Pruneaux d'Agen Fourrés à la Crème de Pruneaux - Réf. Z2378

## Chocolats ARTISANAUX

RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
<b>CAGETTE ASSORTIMENT CHOCOLAT ARTISANAUX MAISON GUINGUET</b>				
<b>Z2372</b>	7 <sup>€60</sup>	Cagette Bois	240 G	<b>18<sup>€25</sup></b>
<b>Z2374</b>	6 <sup>€54</sup>	Cagette Bois	400 G	<b>26<sup>€15</sup></b>
<b>BALLOTIN DE CHOCOLAT ASSORTIS MAISON GUINGUET ARTISAN CHOCOLATIER</b>				
<b>Z2318</b>	6 <sup>€10</sup>	Ballotin	100 G	<b>6<sup>€10</sup></b>
<b>Z2606</b>	5 <sup>€48</sup>	Ballotin	200 G	<b>10<sup>€95</sup></b>



Cagette Assortiment Chocolat Artisanal Maison Guinguet - Réf. Z2372, Z2374

## LES FRUITS À LA Liqueur

*Des fruits d'exception plongés dans des alcools fins : cerises, guinettes et pruneaux à la liqueur. Un trio chic et savoureux pour des apéros et desserts qui sortent du lot.*

RÉF	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX
<b>CERISES À LA LIQUEUR</b>				
<b>F8226</b>	35 <sup>€00</sup>	Bocal	50 CL	<b>17<sup>€50</sup></b>
<b>GUINETTES À LA LIQUEUR</b>				
<b>F8227</b>	39 <sup>€00</sup>	Bocal	50 CL	<b>19<sup>€50</sup></b>
<b>PRUNEAUX À LA LIQUEUR</b>				
<b>F8228</b>	35 <sup>€00</sup>	Bocal	50 CL	<b>17<sup>€50</sup></b>



**CERISES À  
LA LIQUEUR**  
50 CL  
**F8226**



**GUINETTES À  
LA LIQUEUR**  
50 CL  
**F8227**



**PRUNEAUX À  
LA LIQUEUR**  
50 CL  
**F8228**

# TABLETTES DE *Chocolat* ET *Biscuits*

## 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, **sans huile de palme**, et labellisés **commerce équitable**.

RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX	REMISE	PRIX FINAL
<b>TABLETTE DE CHOCOLAT NOIR ORANGES CONFITES BOVETTI</b>						
<b>D786</b>	5 <sup>€85</sup>	Tablette	100 G	<b>7<sup>€85</sup></b>	<b>25%</b>	<b>5<sup>€85</sup></b>
<b>TABLETTE DE CHOCOLAT NOIR PIMENT D'ESPELETTE BOVETTI</b>						
<b>D787</b>	5 <sup>€85</sup>	Tablette	100 G	<b>7<sup>€85</sup></b>	<b>25%</b>	<b>5<sup>€85</sup></b>
<b>TABLETTE DE CHOCOLAT LAIT Caramel ET SEL DE GUÉRANDE BOVETTI</b>						
<b>D788</b>	5 <sup>€85</sup>	Tablette	100 G	<b>7<sup>€85</sup></b>	<b>25%</b>	<b>5<sup>€85</sup></b>
<b>TABLETTE DE CHOCOLAT LAIT NOISETTES DU PIÉMONT BOVETTI</b>						
<b>D789</b>	5 <sup>€85</sup>	Tablette	100 G	<b>7<sup>€85</sup></b>	<b>25%</b>	<b>5<sup>€85</sup></b>
<b>TABLETTE DE CHOCOLAT NOIR FÈVES DE CACAO 73% BOVETTI</b>						
<b>D7140</b>	5 <sup>€85</sup>	Tablette	100 G	<b>7<sup>€85</sup></b>	<b>25%</b>	<b>5<sup>€85</sup></b>



**-29%**

**27€55**  
TTC  
au lieu de : 39€25  
soit 5€51 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**

## BISCUITERIE *Lou Cocal*



La **Biscuriterie Lou Cocal**, 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
<b>2 TRANCHES DE PAIN D'ÉPICES ARTISANAL</b>				
<b>D7142</b>	2 <sup>€81</sup>	Sachet	100 G	<b>2<sup>€25</sup></b>
<b>GÂTEAU AUX NOIX DU PÉRIGORD</b>				
<b>D7157</b>	4 <sup>€98</sup>	Sachet	60 G	<b>2<sup>€99</sup></b>
<b>MERINGUETTES AUX NOIX DU PÉRIGORD</b>				
<b>D7154</b>	4 <sup>€44</sup>	Sachet	80 G	<b>3<sup>€55</sup></b>

**6€75**  
TTC  
soit 2€25 les 100g

**LOT DE 3 X 2 TRANCHES DE PAIN D'ÉPICES ARTISANALES**  
3 x 100 G

**X13660**

**10€65**  
TTC  
soit 4€44 les 100g

**LOT DE 3 MERINGUETTES AUX NOIX DU PÉRIGORD**  
3 x 80 G

**X13661**

# Miels ET Confitures

## Miels DE NOTRE PRODUCTION

RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
<b>MIEL DE PRINTEMPS DU PÉRIGORD</b>				
D7131	2€38	Bocal	250 G	5€95
D7130	1€99	Bocal	500 G	9€95
<b>MIEL DE FLEURS D'ÉTÉ DU PÉRIGORD</b>				
D7133	2€38	Bocal	250 G	5€95
D7132	3€98	Bocal	500 G	9€95
<b>MIEL D'ACACIA</b>				
D7135	2€96	Bocal	250 G	7€40
D7134	2€45	Bocal	500 G	12€25
<b>MIEL DE CHÂTAIGNER</b>				
D7158	2€96	Bocal	250 G	7€40
D7159	2€45	Bocal	500 G	12€25



Miel de Printemps du Périgord  
Réf. D7131 et D7130



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

## Confitures ARTISANALES

8€50  
TTC

soit 2€42 les 100g



CONFITURE EXTRA AUX  
ABRICOTS ARTISANALE  
325 G  
D7030

8€50  
TTC

soit 2€42 les 100g



CONFITURE EXTRA AUX  
FIGUES ARTISANALE  
325 G  
D754

8€50  
TTC

soit 2€42 les 100g



CONFITURE EXTRA AUX  
FRAISES ARTISANALE  
325 G  
D755



Confiture Extra aux Abricots, Figues, Fraises Artisanale - Réf. D7030, D754, D755

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



Pâte à Tartiner Véritable Chocolat Noir Noisettes - Réf. D764

## DOUCEURS à Tartiner

RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
<b>PÂTE À TARTINER VÉRITABLE CHOCOLAT NOIR NOISETTES</b>				
D764	3€73	Bocal	200 G	7€45
<b>PÂTE À TARTINER VÉRITABLE CHOCOLAT LAIT NOISETTES</b>				
D763	3€73	Bocal	200 G	7€45
<b>MIELONOX DU PÉRIGORD DU RUCHER DU MARANDOU 500G</b>				
D7100	2€35	Bocal	500 G	11€75
<b>MIEL AUX CACAHUËTES</b>				
D7184	2€20	Bocal	500 G	11€00
<b>MIEL À LA CANNELLE</b>				
D7185	2€20	Bocal	500 G	11€00
<b>CRÈME DE MARRONS AGRICULTURE BIOLOGIQUE</b>				
C172	2€50	Bocal	230 G	5€95
<b>CRÈME DE NOIX DOMAINE DE VIELCROZE</b>				
D7085	3€29	Bocal	210 G	6€90



Crème de Noix  
Domaine de Vielcroze  
Réf. D7085



Pâte à Tartiner Véritable  
Chocolat Lait Noisettes  
Réf. D763

# Jus de Fruits ET BOISSONS Sans Alcool

## Nectars ET Jus de Fruits ARTISANAUX



## Limonades ARTISANALES ET BOISSONS Gazeuses

RÉF	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX
<b>AB</b>	<b>LIMONADE BRASSERIE ARTISANALE DE SARLAT BIO</b>			
D7122	8 <sup>€94</sup>	Bouteille	33 CL	2 <sup>€95</sup>
D7143	7 <sup>€93</sup>	Bouteille	75 CL	5 <sup>€95</sup>
<b>AB</b>	<b>GINGER BEER BRASSERIE ARTISANALE DE SARLAT BIO</b>			
D7153	7 <sup>€73</sup>	Bouteille	33 CL	2 <sup>€55</sup>
<b>GARIOT COLA BIO</b>				
D7186	9 <sup>€09</sup>	Bouteille	33 CL	3 <sup>€00</sup>
<b>GARIOT THE PÊCHE BIO</b>				
D7187	9 <sup>€09</sup>	Bouteille	33 CL	3 <sup>€00</sup>



Limonade Brasserie Artisanale Bio  
Réf. D7122, D7143

**3€00**  
TTC  
soit 9<sup>€09</sup> les 100cl

**GARIOT THE PÊCHE**  
**BIO**  
33 CL  
D7187

RÉF	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX
<b>AB</b>	<b>PUR JUS DE POMME DU LOT ET GARONNE BIO</b>			
D7145	10 <sup>€20</sup>	Bouteille	25 CL	2 <sup>€55</sup>
<b>PUR JUS DE RAISIN BIO</b>				
D7166	10 <sup>€20</sup>	Bouteille	25 CL	2 <sup>€55</sup>
<b>AB</b>	<b>PUR JUS D'ANANAS DU GOLFE DE GUINÉE BIO</b>			
D7180	11 <sup>€20</sup>	Bouteille	25 CL	2 <sup>€80</sup>
<b>PUR JUS DE TOMATE DE MARMANDE</b>				
D7181	11 <sup>€20</sup>	Bouteille	25 CL	2 <sup>€80</sup>
<b>JUS D'ORANGE CAROTTE CITRON</b>				
D7182	11 <sup>€20</sup>	Bouteille	25 CL	2 <sup>€80</sup>
<b>NECTAR D'ABRICOT DU SUD-EST</b>				
D7183	11 <sup>€20</sup>	Bouteille	25 CL	2 <sup>€80</sup>

## 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
<b>DOMAINE UBY PROFIL ROSÉ FRUITÉ SANS ALCOOL</b>				
VSSL003BNM	9 <sup>€20</sup>	Bouteille	75 CL	6 <sup>€90</sup>
<b>DOMAINE UBY PROFIL SAUVIGNON BLANC SANS ALCOOL</b>				
VBSL002BNM	9 <sup>€20</sup>	Bouteille	75 CL	6 <sup>€90</sup>
<b>DOMAINE UBY PROFIL BULLE BLANC SANS ALCOOL</b>				
VPSL002BNM	11 <sup>€80</sup>	Bouteille	75 CL	8 <sup>€85</sup>

**8€85**  
TTC  
soit 11<sup>€80</sup> les 100cl

**DOMAINE UBY PROFIL BULLE**  
**BLANC SANS ALCOOL**  
75 CL  
VPSL002BNM

**6€90**  
TTC  
soit 9<sup>€20</sup> les 100cl

**DOMAINE UBY PROFIL ROSÉ**  
**FRUITÉ SANS ALCOOL**  
75 CL  
VSSL003BNM

# APÉRITIFS Régionaux

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 *Quinqu'Noix*, 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.



Liqueur à l'Armagnac et aux Fruits de la Passion La Belle Sandrine 16°  
Réf. F8225



Pastis Lapouge Distillerie du Périgord 45°  
Réf. F8229



Quinqu'Noix 75cl  
Réf. F839

**DISTILLERIE DU PERIGORD**  
DEPUIS 1860

RÉF	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX
<b>F8153</b>	62 <sup>€29</sup>	Bouteille	35 CL	<b>21€80</b>
<b>F807</b>	25 <sup>€43</sup>	Bouteille	70 CL	<b>17€80</b>
<b>F806</b>	26 <sup>€43</sup>	Bouteille	70 CL	<b>18€50</b>
<b>F852</b>	25 <sup>€27</sup>	Bouteille	75 CL	<b>18€95</b>
<b>F813</b>	18 <sup>€57</sup>	Bouteille	75 CL	<b>14€00</b>
<b>F817</b>	18 <sup>€67</sup>	Bouteille	75 CL	<b>14€00</b>
<b>F809</b>	29 <sup>€27</sup>	Bouteille	75 CL	<b>21€95</b>
<b>F8020</b>	28 <sup>€50</sup>	Bouteille	70 CL	<b>19€95</b>
<b>F818</b>	18 <sup>€67</sup>	Bouteille	75 CL	<b>14€00</b>

RÉF	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX
<b>F829</b>	49 <sup>€90</sup>	Bouteille	50 CL	<b>24€95</b>
<b>F8207</b>	48 <sup>€57</sup>	Bouteille	70 CL	<b>34€00</b>
<b>F8229</b>	26 <sup>€50</sup>	Bouteille	100 CL	<b>26€50</b>
<b>F835</b>	42 <sup>€79</sup>	Bouteille	70 CL	<b>22€95</b>
<b>F839</b>	25 <sup>€93</sup>	Bouteille	75 CL	<b>19€45</b>
<b>F801</b>	21 <sup>€36</sup>	Bouteille	70 CL	<b>14€95</b>
<b>F8225</b>	18 <sup>€50</sup>	Bouteille	70 CL	<b>12€95</b>
<b>F8218</b>	40 <sup>€00</sup>	Bouteille	70 CL	<b>28€00</b>

*New arrivals*

*New arrivals*



Pastis Bleu du Périgord Distillerie Salamandre 45° - Réf. F829

**-29%**

**19€00** TTC  
au lieu de : 26<sup>€85</sup>  
soit 16<sup>€89</sup> les 100cl



**LOT DE 3 APÉRITIFS 37.5CL : FIGURES, NOIX ET GRATTE CUL**  
soit 112.5 CL  
**X13028**

**-33%**

**28€00** TTC  
au lieu de : 42<sup>€00</sup>  
soit 12<sup>€46</sup> les 100cl



**LOT DE 3 APÉRITIFS 75CL ARTISANAUX À LA NOIX 12°**  
soit 225 CL  
**X13464**

## Vieille Prune DE SOUILLAC - MAISON LOUIS ROQUE

Distillerie  
Louis Roque

A Souillac depuis 1905



Vieille Prune  
Louis Roque  
Réf. F822



Vieille Prune  
Réserve Impériale  
Louis Roque  
Réf. F856

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.

RÉF	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX
<b>VIEILLE PRUNE LOUIS ROQUE</b>				
<b>F855</b>	71 <sup>€29</sup>	Bouteille	35 CL	<b>24<sup>€95</sup></b>
<b>F822</b>	63 <sup>€21</sup>	Bouteille	70 CL	<b>44<sup>€25</sup></b>
<b>F860</b>	63 <sup>€97</sup>	Bouteille Magnum	150 CL	<b>95<sup>€95</sup></b>
<b>VIEILLE PRUNE RÉSERVE IMPÉRIALE LOUIS ROQUE</b>				
<b>F856</b>	138 <sup>€57</sup>	Bocal	70 CL	<b>97<sup>€00</sup></b>



## ARMAGNACS

RÉF	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX
<b>ARMAGNAC VSOP TARIQUET 40° MAGNUM</b>				
<b>F8029</b>	55 <sup>€00</sup>	Bouteille	150 CL	<b>82<sup>€50</sup></b>
<b>BAS ARMAGNAC LE LÉGENDAIRE TARIQUET 42°</b>				
<b>F868</b>	91 <sup>€79</sup>	Bouteille	70 CL	<b>64<sup>€25</sup></b>
<b>BAS ARMAGNAC PURE FOLLE BLANCHE (15 ANS) BRUT DE FUT TARIQUET 47.2%</b>				
<b>F867</b>	113 <sup>€21</sup>	Bouteille	70 CL	<b>79<sup>€25</sup></b>
<b>BAS-ARMAGNAC 1973 MONSIEUR EXPERT 43°</b>				
<b>F865</b>	149 <sup>€43</sup>	Bouteille	70 CL	<b>104<sup>€60</sup></b>
<b>BAS-ARMAGNAC 1979 MONSIEUR EXPERT 43°</b>				
<b>F828</b>	142 <sup>€79</sup>	Bouteille	70 CL	<b>99<sup>€95</sup></b>
<b>BAS-ARMAGNAC HORS D'ÂGE MONSIEUR EXPERT 43°</b>				
<b>F826</b>	77 <sup>€43</sup>	Bouteille	35 CL	<b>27<sup>€10</sup></b>
<b>F827</b>	78 <sup>€71</sup>	Bouteille	70 CL	<b>55<sup>€10</sup></b>



Bas-Armagnac  
1979 Monsieur  
Expert 43°  
Réf. F828



Bas-Armagnac  
Le Légendaire  
Tariquet 42°  
Réf. F868



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



Cognac Arrangé  
Hibiscus 23.5°  
Réf. F8220



Cognac Arrangé  
Citron Vert 23.5°  
Réf. F8222



Cognac Arrangé  
Passion 23.5°  
Réf. F8224

## Cognacs ARRANGÉS

Nos cognacs arrangés marient la noblesse du cognac à des infusions d'exception : hibiscus, ananas, citron vert, gingembre ou passion. Des créations élégantes et audacieuses, pour une dégustation unique et contemporaine.

RÉF	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX
<b>COGNAC ARRANGÉ HIBISCUS 23.5°</b>				
<b>F8220</b>	68 <sup>€43</sup>	Bouteille	70 CL	<b>47<sup>€90</sup></b>
<b>COGNAC ARRANGÉ ANANAS 23.5°</b>				
<b>F8221</b>	68 <sup>€43</sup>	Bouteille	70 CL	<b>47<sup>€90</sup></b>
<b>COGNAC ARRANGÉ CITRON VERT 23.5°</b>				
<b>F8222</b>	68 <sup>€43</sup>	Bouteille	70 CL	<b>47<sup>€90</sup></b>
<b>COGNAC ARRANGÉ GINGEMBRE 23.5°</b>				
<b>F8223</b>	68 <sup>€43</sup>	Bouteille	70 CL	<b>47<sup>€90</sup></b>
<b>COGNAC ARRANGÉ PASSION 23.5°</b>				
<b>F8224</b>	68 <sup>€43</sup>	Bouteille	70 CL	<b>47<sup>€90</sup></b>

## Brasserie Artisanale de Sarlat - PÉRIGORD

RÉF	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX	REMISE	PRIX FINAL
<b>BIÈRE BRASSÉE 24 BLONDE BRASSERIE ARTISANALE DE SARLAT</b>						
W5033	9 <sup>€70</sup>	Bouteille	33 CL	3 <sup>€20</sup>		
<b>BIÈRE BRASSÉE 24 AMBRÉE BRASSERIE ARTISANALE DE SARLAT</b>						
W5037	9 <sup>€70</sup>	Bouteille	33 CL	3 <sup>€20</sup>		
<b>BIÈRE BRASSÉE 24 BLANCHE BRASSERIE ARTISANALE DE SARLAT</b>						
W5035	9 <sup>€70</sup>	Bouteille	33 CL	3 <sup>€20</sup>		
<b>BIÈRE PALE ALE BRASSÉE 24 BRASSERIE ARTISANALE DE SARLAT</b>						
W5045	10 <sup>€00</sup>	Bouteille	33 CL	3 <sup>€30</sup>		
<b>BIÈRE BRASSÉE 24 À LA LIQUEUR DE NOIX BRASSERIE ARTISANALE DE SARLAT</b>						
W5053	10 <sup>€30</sup>	Bouteille	33 CL	3 <sup>€40</sup>		
<b>COFFRET DE 2 BIÈRES + 1 VERRE BRASSERIE ARTISANALE DE SARLAT</b>						
W5055	14 <sup>€62</sup>	Bouteille(s)	66 CL	10 <sup>€70</sup>	9%	9 <sup>€65</sup>
<b>COFFRET DE 4 BIÈRES + 2 VERRES BRASSERIE ARTISANALE DE SARLAT</b>						
W5056	14 <sup>€28</sup>	Bouteille(s)	132 CL	20 <sup>€70</sup>	8%	18 <sup>€85</sup>



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



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

Fidèle partenaire de toujours, la *Brasserie Artisanale de Sarlat* signe des bières de caractère aux saveurs maîtrisées : **blonde**, **ambrée**, **blanche**, **Pale Ale**, ou surprenante à la **liqueur de noix**. Découvrez aussi nos coffrets exclusifs à offrir... ou à savourer !



## L'effrontad - BEAUMONTOIS EN PÉRIGORD



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

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

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
<b>BIÈRE BLONDE ARTISANALE DU PÉRIGORD AFTER FOINS BRASSERIE EFFRONTAD' BIO</b>				
W5126	11 <sup>€97</sup>	Bouteille	33 CL	3 <sup>€95</sup> <i>New</i>
W5129	10 <sup>€27</sup>	Bouteille	75 CL	7 <sup>€70</sup> <i>New</i>
<b>BIÈRE AMBRÉE ARTISANALE DU PÉRIGORD LABOUREUSE BRASSERIE EFFRONTAD' BIO</b>				
W5127	11 <sup>€97</sup>	Bouteille	33 CL	3 <sup>€95</sup> <i>New</i>
W5130	10 <sup>€27</sup>	Bouteille	75 CL	7 <sup>€70</sup> <i>New</i>
<b>BIÈRE BLANCHE ARTISANALE DU PÉRIGORD FRENCHIE IPA BRASSERIE EFFRONTAD' BIO</b>				
W5128	11 <sup>€97</sup>	Bouteille	33 CL	3 <sup>€95</sup> <i>New</i>
W5131	10 <sup>€27</sup>	Bouteille	75 CL	7 <sup>€70</sup> <i>New</i>

# BIÈRES Régionales

## Brasserie la Chavagn' - COLY



RÉF	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX
<b>BIÈRE BLONDE ARTISANALE CHAVAGN'</b>				
<b>W5028</b>	10 <sup>€76</sup>	Bouteille	33 CL	<b>3€55</b>
<b>BIÈRE AMBRÉE ARTISANALE CHAVAGN'</b>				
<b>W5030</b>	10 <sup>€76</sup>	Bouteille	33 CL	<b>3€55</b>
<b>BIÈRE IPA ARTISANALE CHAVAGN'</b>				
<b>W5112</b>	10 <sup>€91</sup>	Bouteille	33 CL	<b>3€60</b>
<b>BIÈRE ARTISANALE CHAVAGN' CHÂTAIGNE GOUSSE DE VANILLE</b>				
<b>W5113</b>	11 <sup>€21</sup>	Bouteille	33 CL	<b>3€70</b>



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
<b>BIÈRE BLONDE ARTISANALE DU QUERCY BRASSERIE RATZ</b>				
<b>W5003</b>	9 <sup>€55</sup>	Bouteille	33 CL	<b>3€15</b>
<b>BIÈRE BLANCHE ARTISANALE DU QUERCY BRASSERIE RATZ</b>				
<b>W5004</b>	9 <sup>€55</sup>	Bouteille	33 CL	<b>3€15</b>
<b>BIÈRE AMBRÉE ARTISANALE DU QUERCY BRASSERIE RATZ</b>				
<b>W5005</b>	9 <sup>€55</sup>	Bouteille	33 CL	<b>3€15</b>



**16€15** TTC  
au lieu de : 18<sup>€95</sup>  
soit 8<sup>€5</sup> les 100cl

**-14%**

**PACK DE 6 BIÈRES  
ARTISANALES DU QUERCY  
BRASSERIE RATZ  
6 x 33 CL  
X13089**



## Bières DU MONDE

RÉF	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX
<b>BIÈRE BELGIQUE CORSENDONK ROUSSE</b>				
<b>W5077</b>	8 <sup>€33</sup>	Bouteille	33 CL	<b>2€75</b>
<b>BIÈRE ALLEMAGNE KROMBACHER PILS BLONDE</b>				
<b>W5067</b>	5 <sup>€76</sup>	Bouteille	33 CL	<b>1€90</b>
<b>BIÈRE BELGIQUE SMASH BLONDE</b>				
<b>W5085</b>	10 <sup>€76</sup>	Bouteille	33 CL	<b>3€55</b>

**-20%**

**17€70** TTC  
au lieu de : 22<sup>€25</sup>  
soit 9<sup>€73</sup> les 100cl



**PACK DE 6 BIÈRES MIX SAVEURS  
BRASSERIE LA CHAVAGN  
6x33 CL soit 182 CL  
X13529**

**-15%**

**16€00** TTC  
au lieu de : 19<sup>€00</sup>  
soit 8<sup>€00</sup> les 100cl



**PACK DE 6 BIÈRES BRASSÉE  
24 MIXTE SAVEURS BRASSERIE  
ARTISANALE DE SARLAT  
6x33 CL soit 198 CL  
X13329**

# RHUMS, GINS & VODKAS

## Rhums DU MONDE



Rhum Don Papa  
7 Ans Philippines  
Rum 40°  
Réf. F8005



Rhum Don Papa  
Baroko  
Philippines 40°  
- Réf. F8165



## Rhums Arrangés FRANÇAIS



RÉF	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX
-----	----------------	-----------------	------------	------

### RHUM ARRANGÉ NEKTAR PASSION ANANAS CITRON VERT 28°

<b>F8212</b>	45 <sup>€71</sup>	Bouteille	70 CL	<b>32<sup>€00</sup></b>
--------------	-------------------	-----------	-------	-------------------------

### RHUM ARRANGÉ NEKTAR ANANAS VANILLE 28°

<b>F8213</b>	45 <sup>€71</sup>	Bouteille	70 CL	<b>32<sup>€00</sup></b>
--------------	-------------------	-----------	-------	-------------------------

### RHUM ARRANGÉ NEKTAR MANGUE PASSION 28°

<b>F8215</b>	45 <sup>€71</sup>	Bouteille	70 CL	<b>32<sup>€00</sup></b>
--------------	-------------------	-----------	-------	-------------------------

### RHUM ARRANGÉ NEKTAR BANANE ANANAS CARAMEL 28°

<b>F8216</b>	45 <sup>€71</sup>	Bouteille	70 CL	<b>32<sup>€00</sup></b>
--------------	-------------------	-----------	-------	-------------------------

**32€00**  
TTC  
soit 45<sup>€71</sup> les 100cl



**RHUM ARRANGÉ NEKTAR  
BANANE ANANAS CARAMEL 28°**

70 CL

**F8216**



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

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

### RHUM BOTRAN RESERVA SOLERA 15 GUATEMALA RON 40°

<b>F8141</b>	57 <sup>€00</sup>	Bouteille	70 CL	<b>52<sup>€35</sup></b>	<b>23%</b>	<b>39<sup>€90</sup></b>
--------------	-------------------	-----------	-------	-------------------------	------------	-------------------------

### RHUM DICTADOR 20 ANS 40° COLOMBIE RUM

<b>F8004</b>	111 <sup>€00</sup>	Bouteille	70 CL	<b>88<sup>€70</sup></b>	<b>12%</b>	<b>77<sup>€70</sup></b>
--------------	--------------------	-----------	-------	-------------------------	------------	-------------------------

### RHUM DIPLOMATICO RÉSERVE EXCLUSIVE VENEZUELA RON 40°

<b>F8089</b>	92 <sup>€71</sup>	Bouteille	70 CL	<b>78<sup>€20</sup></b>	<b>17%</b>	<b>64<sup>€90</sup></b>
--------------	-------------------	-----------	-------	-------------------------	------------	-------------------------

### RHUM DON PAPA 7 ANS PHILIPPINES RUM 40°

<b>F8005</b>	84 <sup>€14</sup>	Bouteille	70 CL	<b>74<sup>€45</sup></b>	<b>20%</b>	<b>58<sup>€90</sup></b>
--------------	-------------------	-----------	-------	-------------------------	------------	-------------------------

### RHUM DON PAPA BAROKO PHILIPPINES 40°

<b>F8165</b>	57 <sup>€07</sup>	Bouteille	70 CL	<b>60<sup>€25</sup></b>	<b>33%</b>	<b>39<sup>€95</sup></b>
--------------	-------------------	-----------	-------	-------------------------	------------	-------------------------

### RHUM NOIX ET VANILLE MAISON DENOIX

<b>F8230</b>	52 <sup>€00</sup>	Bouteille	50 CL	<b>26<sup>€00</sup></b>		
--------------	-------------------	-----------	-------	-------------------------	--	--

### RHUM VIEUX TRINITÉ & TOBAGO ANGOSTURA 1919 40°

<b>F8232</b>	57 <sup>€00</sup>	Bouteille	70 CL	<b>39<sup>€90</sup></b>		
--------------	-------------------	-----------	-------	-------------------------	--	--

## Gins et Vodkas

RÉF	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX
-----	----------------	-----------------	------------	------

### GIN JAPON ROKU 43° 70CL COFFRET 1 VERRE HIGHBALL

<b>F8243</b>	55 <sup>€64</sup>	Bouteille	70 CL	<b>38<sup>€95</sup></b>
--------------	-------------------	-----------	-------	-------------------------

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

<b>F8204</b>	37 <sup>€50</sup>	Coffret	40 G	<b>15<sup>€00</sup></b>
--------------	-------------------	---------	------	-------------------------

### GIN DE NOS JARDINS DISTILLERIE DE L'ORT 44° BIO

<b>F8203</b>	60 <sup>€00</sup>	Bouteille	70 CL	<b>42<sup>€00</sup></b>
--------------	-------------------	-----------	-------	-------------------------

### VODKA PYLA ÉDITION LIMITÉE BASSIN D'ARCACHON 40°

<b>F8244</b>	42 <sup>€79</sup>	Bouteille	70 CL	<b>29<sup>€95</sup></b>
--------------	-------------------	-----------	-------	-------------------------

**42€00**  
TTC  
soit 60<sup>€00</sup> les 100cl



**GIN DE NOS JARDINS  
DISTILLERIE DE L'ORT 44° BIO**

70 CL

**F8203**

**29€95**  
TTC  
soit 42<sup>€79</sup> les 100cl



**VODKA PYLA ÉDITION LIMITÉE  
BASSIN D'ARCACHON 40°**

70 CL

**F8244**

# WHISKIES

## WHISKIES Japonais

RÉF	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX	REMISE	PRIX FINAL
<b>WHISKY JAPONAIS AKASHI MEISEI WHITE OAK BLENDED 40°</b> F8093	70 <sup>€90</sup>	Bouteille	50 CL	35 <sup>€45</sup>		
<b>WHISKY JAPON HIBIKI HARMONY BLENDED 43°</b> F8241	185 <sup>€64</sup>	Bouteille	70 CL	129 <sup>€95</sup>		
<b>WHISKY JAPONAIS NIKKA FROM THE BARREL PUR MALT DOUBLE MATURED BLENDED 51.4°</b> F8147	99 <sup>€90</sup>	Bouteille	50 CL	49 <sup>€95</sup>		
<b>WHISKY JAPONAIS TOGOUCHI KIWAMI 40° BLEND</b> F8091	72 <sup>€07</sup>	Bouteille	70 CL	66 <sup>€45</sup>	24%	50 <sup>€45</sup>

Whisky Japon Hibiki  
Harmony Blended 43°  
Réf. F8241



Whisky Japonais  
Togouchi Kiwami 40°  
Blend - Réf. F8091



## WHISKIES Écossais



RÉF	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX	REMISE	PRIX FINAL
<b>WHISKY ÉCOSSE DALMORE 12 ANS SINGLE MALT SCOTCH 40°</b> F8015	144 <sup>€86</sup>	Bouteille	70 CL	101 <sup>€40</sup>		
<b>WHISKY ÉCOSSE LOCH LOMOND 12 ANS ET SON ÉTUI SINGLE MALT SCOTCH</b> F8146	81 <sup>€28</sup>	Bouteille	70 CL	66 <sup>€40</sup>	14%	56 <sup>€90</sup>
<b>WHISKY ÉCOSSE THE IRISHMAN SINGLE MALT 40°</b> F8238	87 <sup>€00</sup>	Bouteille	70 CL	60 <sup>€90</sup>		
<b>WHISKY ÉCOSSE MAC TALLA TERRA SINGLE MALT SCOTCH 46°</b> F8206	107 <sup>€71</sup>	Bouteille	70 CL	75 <sup>€40</sup>		
<b>WHISKY ÉCOSSE MACNAMARA UNCHILFILTERED RUM CASK FINISH BLENDED SCOTCH 40°</b> F8144	45 <sup>€22</sup>	Bouteille	70 CL	34 <sup>€85</sup>	9%	31 <sup>€65</sup>
<b>WHISKY ÉCOSSE OLD BALLANTRUAN SINGLE MALT SCOTCH 50°</b> F8205	116 <sup>€64</sup>	Bouteille	70 CL	81 <sup>€65</sup>		
<b>WHISKY ÉCOSSE TOMATIN 12 ANS MONBAZILLAC MALT 46°</b> F8235	117 <sup>€00</sup>	Bouteille	70 CL	81 <sup>€90</sup>		
<b>WHISKY ÉCOSSE BOWMORE 12 ANS SINGLE MALT 40° COFFRET 2 VERRES</b> F8233	80 <sup>€14</sup>	Bouteille	70 CL	56 <sup>€10</sup>		



Whisky France Rozelieures  
Rare Collection Single Malt  
40° - Réf. F8240



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
<b>WHISKY IRLANDE REDBREAST 12 ANS SINGLE POT STILL WHISKEY 40°</b> F8139	107 <sup>€00</sup>	Bouteille	70 CL	74 <sup>€90</sup>
<b>WHISKY IRLANDE THE POGUES (NOIRE) 40°</b> F8161	61 <sup>€29</sup>	Bouteille	70 CL	42 <sup>€90</sup>
<b>WHISKY IRLANDE THE POGUES SINGLE MALT (ROUGE) 40°</b> F8158	71 <sup>€14</sup>	Bouteille	70 CL	49 <sup>€80</sup>

## WHISKIES Français



RÉF	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX
<b>WHISKY FRANCE ROZELIEURES RARE COLLECTION SINGLE MALT 40°</b> F8240	65 <sup>€57</sup>	Bouteille	70 CL	45 <sup>€90</sup>
<b>WHISKY LASCAW 5 ANS DISTILLERIE DU PÉRIGORD BLENDED MALT SCOTCH 40°</b> F8151	48 <sup>€21</sup>	Bouteille	70 CL	33 <sup>€75</sup>
<b>WHISKY LASCAW 12 ANS DISTILLERIE DU PÉRIGORD BLENDED MALT SCOTCH</b> F8201	80 <sup>€93</sup>	Bouteille	70 CL	56 <sup>€65</sup>
<b>WHISKY LASCAW 17 ANS DISTILLERIE DU PÉRIGORD BLENDED MALT SCOTCH 40°</b> F8209	101 <sup>€57</sup>	Bouteille	70 CL	71 <sup>€10</sup>
<b>WHISKY LASCAW 20 ANS DISTILLERIE DU PÉRIGORD BLENDED MALT SCOTCH 40°</b> F8202	122 <sup>€14</sup>	Bouteille	70 CL	85 <sup>€50</sup>

## CAHORS Rouge

RÉF	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX
 ● <b>CHÂTEAU COMBEL LA SERRE PUR FRUIT DU CAUSSE CAHORS BIO 2022</b> VRCS039B22	14 <sup>€80</sup>	Bouteille	75 CL	11 <sup>€10</sup>
● <b>CHÂTEAU LA COUSTARELLE AOC CAHORS 2022</b> VRCS001B22	12 <sup>€87</sup>	Bouteille	75 CL	9 <sup>€65</sup>
● <b>CLOS TRIGUEDINA PETIT CLOS AOC CAHORS 2021</b> VRCS042B21	17 <sup>€67</sup>	Bouteille	75 CL	13 <sup>€25</sup>
● <b>CHÂTEAU PINERAIE AOC CAHORS 2022</b> VRCS011B22	14 <sup>€40</sup>	Bouteille	75 CL	10 <sup>€80</sup>
● <b>CHÂTEAU SAINT DIDIER PARNAC PRESTIGE FUT AOC CAHORS 2020</b> VRCS037B20	13 <sup>€47</sup>	Bouteille	75 CL	10 <sup>€10</sup>
● <b>CLOS DE GAMOT AOC CAHORS 2022</b> VRCS031B22	19 <sup>€33</sup>	Bouteille(s)	75 CL	14 <sup>€50</sup>
● <b>DOMAINE LAFON AOC CAHORS 2021</b> VRCS038B21	9 <sup>€20</sup>	Bouteille	75 CL	6 <sup>€90</sup>

## BERGERAC Rouge

RÉF	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX	REMISE	PRIX FINAL
 ● <b>DOMAINE L'ANCIENNE CURE AOC BERGERAC ROUGE BIO JOUR DE FRUIT 2022</b> VRBC015B22	12 <sup>€13</sup>	Bouteille	75 CL	9 <sup>€10</sup>		
 ● <b>CHÂTEAU MIAUDOUX SANS SULFITE AOC BERGERAC ROUGE FÛT DE CHÊNE BIO 2021</b> VRBC028B21	15 <sup>€33</sup>	Bouteille	75 CL	11 <sup>€50</sup>		
 ● <b>CHÂTEAU PÉCANY TRADITION BERGERAC ROUGE BIO 2022</b> VRBC030B22	10 <sup>€33</sup>	Bouteille	75 CL	7 <sup>€75</sup>	9%	7 <sup>€00</sup>
● <b>CHÂTEAU BELINGARD AOC BERGERAC ROUGE 2021</b> VRBC020B21	10 <sup>€67</sup>	Bouteille	75 CL	8 <sup>€00</sup>		
● <b>VIGNOBLE DES VERDOTS CUVÉE "ORIGINAL" AOC BERGERAC ROUGE 2022</b> VRBC014B22	13 <sup>€27</sup>	Bouteille	75 CL	9 <sup>€95</sup>		



Château Pécany  
Tradition Bergerac  
Rouge Bio 2022  
Réf. VRBC030B22



Vignoble des Verdots  
Cuvée "Original" AOC  
Bergerac Rouge 2022  
Réf. VRBC014B22



Vin de Domme Périgord  
Noir IGP VDP du  
Périgord 2019  
Réf. VRVD001B19



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



Retrouvez l'intégralité  
de notre carte sur  
[WWW.FOIE-GRAS-SARLAT.COM](http://WWW.FOIE-GRAS-SARLAT.COM)



Château Pinaie  
AOC Cahors 2022  
Réf. VRCS011B22



Château Chambert  
AOC Cahors Bio 2017  
Réf. VRCS034B17



Château la Coustarelle  
AOC Cahors 2022  
Réf. VRCS001B22



Clos de Gamot  
AOC Cahors 2022  
Réf. VRCS031B22

## PÉCHARMANT Rouge

RÉF	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX
 ● <b>CHÂTEAU BAROUILLET AOC PÉCHARMANT 2022 BIO</b> VRPT002B22	16 <sup>€13</sup>	Bouteille	75 CL	12 <sup>€10</sup>
 ● <b>DOMAINE DES COSTES TRADITION AOC PÉCHARMANT BIO 2020</b> VRPT007B20	18 <sup>€07</sup>	Bouteille	75 CL	13 <sup>€55</sup>
● <b>CHÂTEAU LA RENAUDIE AOC PÉCHARMANT 2022</b> VRPT006B22	17 <sup>€60</sup>	Bouteille	75 CL	13 <sup>€20</sup>
● <b>CHÂTEAU DE BIRAN AOC PÉCHARMANT 2023</b> VRPT011B23	14 <sup>€60</sup>	Bouteille	75 CL	10 <sup>€95</sup>

## VINS DE Domme

RÉF	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX
● <b>VIN DE DOMME CUVÉE MONCALOU VIN DU PÉRIGORD 2023</b> VRVD002B23	9 <sup>€33</sup>	Bouteille	75 CL	7 <sup>€00</sup>
● <b>VIN DE DOMME PÉRIGORD NOIR IGP VDP DU PÉRIGORD 2020</b> VRVD001B20	13 <sup>€20</sup>	Bouteille	75 CL	9 <sup>€90</sup>
● <b>VIN DE DOMME LO DOMA VIN DU PÉRIGORD 2020</b> VRVD003B20	17 <sup>€20</sup>	Bouteille	75 CL	12 <sup>€90</sup>



## VINS BLANCS *Secs*

RÉF	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX
<b>AB</b> ● CHÂTEAU DE LA JAUBERTIE AOC BERGERAC SEC <b>BIO</b> 2024 VBBC007B24	12 <sup>€47</sup>	Bouteille	75 CL	<b>9<sup>€35</sup></b>
<b>AB</b> ● CHÂTEAU JONC BLANC SENS DU FRUIT 'FLEUR' VIN DE FRANCE BLANC SEC <b>BIO</b> 2022 VBBC024B22	15 <sup>€93</sup>	Bouteille	75 CL	<b>11<sup>€95</sup></b>
● E.GUIGAL AOC CÔTE DU RHÔNE BLANC 2024 VBCR001B24	14 <sup>€40</sup>	Bouteille	75 CL	<b>10<sup>€80</sup></b>
<b>AB</b> ● CHÂTEAU LA SAUVAGEONNE GRAND VIN AOP LANGUEDOC BLANC <b>BIO</b> 2023 VBLG001B23	37 <sup>€87</sup>	Bouteille	75 CL	<b>28<sup>€40</sup></b>
● CHÂTEAU LAULERIE COMTESSE DE SÉGUR AOC MONTRAVEL SEC 2023 VBML001B23	15 <sup>€67</sup>	Bouteille	75 CL	<b>11<sup>€75</sup></b>

## VINS BLANCS *Moelleux*

RÉF	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX
<b>AB</b> ● CHÂTEAU MIAUDOUX AOC CÔTES DE BERGERAC MËLLEUX 2022 <b>BIO</b> VMCB002B22	10 <sup>€73</sup>	Bouteille	75 CL	<b>8<sup>€05</sup></b>
● CHÂTEAU BELINGARD AOC BERGERAC MËLLEUX 2021 VMBC002B21	10 <sup>€67</sup>	Bouteille	75 CL	<b>8<sup>€00</sup></b>
● CHÂTEAU PÉCANY CÔTES DE BERGERAC MËLLEUX VMCB009BNM	11 <sup>€27</sup>	Bouteille	75 CL	<b>8<sup>€45</sup></b>
● DOMAINE DE PELLEHAUT L'ÉTÉ GASCON IGP CÔTES DE GASCOGNE BLANC MËLLEUX 2024 VMCG010B24	10 <sup>€60</sup>	Bouteille	75 CL	<b>7<sup>€95</sup></b>

## VINS BLANCS *Liquoreux*

RÉF	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX	REMISE	PRIX FINAL
● CHÂTEAU DE MONBAZILLAC AOC MONBAZILLAC 2019 VMMC009B19	34 <sup>€27</sup>	Bouteille	75 CL	<b>25<sup>€70</sup></b>		
<b>AB</b> ● DOMAINE L'ANCIENNE CURE JOUR DE FRUIT AOC MONBAZILLAC <b>BIO</b> 2022 VMMC018B22	18 <sup>€27</sup>	Bouteille	75 CL	<b>17<sup>€20</sup></b>	<b>20%</b>	<b>13<sup>€70</sup></b>
● CHÂTEAU PÉCANY AOC MONBAZILLAC 2019 VMMC021B19	19 <sup>€33</sup>	Bouteille	75 CL	<b>14<sup>€50</sup></b>		
<b>AB</b> ● CHÂTEAU VARI AOC MONBAZILLAC <b>BIO</b> 2018 VMMC015B18	21 <sup>€27</sup>	Bouteille	75 CL	<b>15<sup>€95</sup></b>		
● CHÂTEAU DES EYSSARDS CUVÉE FLAVIE AOC SAUSSIGNAC 2018 VMSC003F18	34 <sup>€20</sup>	Bouteille	50 CL	<b>17<sup>€10</sup></b>		
● CHÂTEAU COURT-LES-MÛTS VENDANGES TARDIVES AOC SAUSSIGNAC 2008 VMSC001B08	28 <sup>€27</sup>	Bouteille	75 CL	<b>21<sup>€20</sup></b>		



Domaine l'Ancienne  
Cure Jour de Fruit  
AOC Monbazillac  
Bio 2022  
Réf. VMMC018B22



Château de  
Monbazillac AOC  
Monbazillac 2019  
Réf. VMMC009B19



Château des Eyssards  
Cuvée Flavie AOC  
Saussignac 2018  
Réf. VMSC003F18



Château Court-les-Mûts  
Vendanges Tardives  
AOC Saussignac 2008  
Réf. VMSC001B08

## CÔTES DE GASCOGNE - *Domaine Tariquet*



DOMAINE  
TARIQUET

**Existents en plusieurs formats !**  
**N'hésitez pas à consulter notre site**  
**[WWW.FOIE-GRAS-SARLAT.COM](http://WWW.FOIE-GRAS-SARLAT.COM)**

RÉF	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX	REMISE	PRIX FINAL
● <b>DOMAINE TARIQUET PREMIÈRES GRIVES IGP CÔTES DE GASCOGNE 2024</b> <b>VMCG001B24</b>	11 <sup>€95</sup>	Bouteille	75 CL	<b>9<sup>€95</sup></b>	<b>10%</b>	<b>8<sup>€95</sup></b>
● <b>DOMAINE TARIQUET PREMIÈRES GRIVES IGP CÔTES DE GASCOGNE 2024 - MAGNUM</b> <b>VMCG001M24</b>	13 <sup>€27</sup>	Bouteille	150 CL	<b>19<sup>€90</sup></b>		
● <b>DOMAINE TARIQUET DERNIÈRES GRIVES IGP DES CÔTES GASCOGNE LIQUEUREUX 2023</b> <b>VMCG002B23</b>	25 <sup>€33</sup>	Bouteille	75 CL	<b>19<sup>€00</sup></b>		
● <b>DOMAINE TARIQUET LE CLASSIC IGP CÔTES DE GASCOGNE 2024</b> <b>VBCG004B24</b>	8 <sup>€67</sup>	Bouteille	75 CL	<b>8<sup>€40</sup></b>	<b>22%</b>	<b>6<sup>€50</sup></b>
● <b>DOMAINE TARIQUET CHARDONNAY IGP DES CÔTES DE GASCOGNE SEC 2024</b> <b>VBCG002B24</b>	11 <sup>€33</sup>	Bouteille	75 CL	<b>8<sup>€50</sup></b>		
● <b>DOMAINE TARIQUET ROSÉ DE PRESSÉE IGP DES CÔTES DE GASCOGNE ROSÉ 2024</b> <b>VSCG002B24</b>	9 <sup>€73</sup>	Bouteille	75 CL	<b>7<sup>€30</sup></b>		
● <b>DOMAINE TARIQUET CÔTÉ TARIQUET IGP DES CÔTES DE GASCOGNE SEC 2023</b> <b>VBCG001B23</b>	12 <sup>€87</sup>	Bouteille	75 CL	<b>10<sup>€70</sup></b>	<b>9%</b>	<b>9<sup>€65</sup></b>

AU MEILLEUR PRIX DE FRANCE !



Domaine Tariquet  
Premières Grives  
IGP Côtes de  
Gascogne 2024  
Réf. VMCG001B24



Domaine Tariquet  
Le Classic IGP Côtes  
de Gascogne 2024  
Réf. VBCG004B24

## CÔTES DE GASCOGNE - *Domaine Uby*

RÉF	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX
● <b>DOMAINE UBY GROS ET PETIT MANSENG N°4 IGP CÔTES DE GASCOGNE 2024</b> <b>VMCG004B24</b>	11 <sup>€33</sup>	Bouteille	75 CL	<b>8<sup>€50</sup></b>
● <b>DOMAINE UBY COLOMBARD-SAUVIGNON BLANC N°3 IGP CÔTES DE GASCOGNE 2024</b> <b>VBCG008B24</b>	8 <sup>€00</sup>	Bouteille	75 CL	<b>6<sup>€00</sup></b>
● <b>DOMAINE UBY CHENIN CHARDONNAY N°2 IGP CÔTES DE GASCOGNE BLANC 2024</b> <b>VBCG014B24</b>	9 <sup>€87</sup>	Bouteille	75 CL	<b>7<sup>€40</sup></b>
● <b>DOMAINE UBY ROSÉ N°6 IGP CÔTES DE GASCOGNE 2024</b> <b>VSCG005B24</b>	8 <sup>€67</sup>	Bouteille	75 CL	<b>6<sup>€50</sup></b>
● <b>DOMAINE UBY MERLOT TANNAT N°7 IGP CÔTES DE GASCOGNE ROUGE 2024</b> <b>VRCG003B24</b>	7 <sup>€87</sup>	Bouteille	75 CL	<b>5<sup>€90</sup></b>
● <b>DOMAINE UBY BULLES FRAÎCHES 002 PÉTILLANT VIN DE FRANCE</b> <b>VPVF001BNM</b>	10 <sup>€93</sup>	Bouteille	75 CL	<b>8<sup>€20</sup></b>



Domaine Uby Gros  
et Petit Manseng  
N°4 IGP Côtes de  
Gascogne 2024  
Réf. VMCG004B24



Domaine Uby  
Colombard-Sauvignon  
Blanc N°3 IGP Côtes de  
Gascogne 2024  
Réf. VBCG008B24

**Existents en carton**  
**de 6 bouteilles !**

## VINS ROSÉS *du Sud-Ouest*

RÉF	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX	REMISE	PRIX FINAL
● CHÂTEAU MIAUDOUX AOC BERGERAC ROSÉ BIO 2024 VSBC009B24	10 <sup>€00</sup>	Bouteille	75 CL	7 <sup>€50</sup>		
● CHÂTEAU VARI AOC BERGERAC ROSÉ BIO 2024 VSBC015B24	10 <sup>€80</sup>	Bouteille	75 CL	8 <sup>€10</sup>		
● CHÂTEAU PÉCANY AOC BERGERAC ROSÉ BIO 2023 75CL VSBC018B23	10 <sup>€40</sup>	Bouteille	75 CL	7 <sup>€80</sup>		
● CHÂTEAU DE LA JAUBERTIE AOC BERGERAC ROSÉ BIO 2024 VSBC008B24	13 <sup>€73</sup>	Bouteille	75 CL	10 <sup>€30</sup>		
● DOMAINE L'ANCIENNE CURE AOC BERGERAC ROSÉ BIO 2024 VSBC010B24	13 <sup>€27</sup>	Bouteille	75 CL	9 <sup>€95</sup>		
● CHÂTEAU BELINGARD AOC BERGERAC ROSÉ 2024 VSBC021B24	11 <sup>€47</sup>	Bouteille	75 CL	9 <sup>€80</sup>	12%	8 <sup>€60</sup>



Château Miaudoux  
AOC Bergerac Rosé  
BIO 2024  
Réf. VSBC009B24



Retrouvez l'intégralité  
de notre carte sur  
[WWW.FOIE-GRAS-SARLAT.COM](http://WWW.FOIE-GRAS-SARLAT.COM)

## VINS ROSÉS *du Sud-Est*

RÉF	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX
● LA BARGEMONE AOP CÔTEAUX D'AIX EN PROVENCE ROSÉ 2024 BIO VSAP001B24	13 <sup>€07</sup>	Bouteille	75 CL	9 <sup>€80</sup>
● CHÂTEAU GRAND BOISE SAINTE VICTOIRE AOP CÔTE DE PROVENCE BIO ROSÉ 2024 VSPE001B24	22 <sup>€60</sup>	Bouteille	75 CL	16 <sup>€95</sup>
● DOMAINE GÉRARD BERTRAND GRIS BLANC IGP PAYS D'OC ROSÉ 2024 VSOC005B24	13 <sup>€53</sup>	Bouteille	75 CL	9 <sup>€40</sup>

## LES BIBS "Bag In Box"

### CÔTES DE GASCOGNE

RÉF	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX
● DOMAINE TARIQUET CLASSIC IGP CÔTES DE GASCOGNE BIB VBCG004QNM	7 <sup>€17</sup>	Bag in box	300 CL	21 <sup>€50</sup>
● DOMAINE TARIQUET PREMIÈRES GRIVES IGP CÔTES DE GASCOGNE BIB VMCG001QNM	12 <sup>€50</sup>	Bag in box	300 CL	37 <sup>€50</sup>
● DOMAINE UBY BLANC SEC IGP CÔTES DE GASCOGNE UBYCUB BIB VBCG009QNM	4 <sup>€98</sup>	Bag in box	500 CL	24 <sup>€90</sup>
● DOMAINE TARIQUET ROSÉ DE PRESSEE IGP CÔTES DE GASCOGNE BIB VSCG002QNM	7 <sup>€83</sup>	Bag in box	300 CL	23 <sup>€50</sup>
● DOMAINE UBY ROSÉ IGP CÔTES DE GASCOGNE UBYCUB BIB VSCG005QNM	4 <sup>€98</sup>	Bag in box	500 CL	24 <sup>€90</sup>



Domaine Uby Blanc Sec  
IGP Côtes de Gascogne  
Ubycub BIB  
Réf. VBCG009QNM



Domaine Tariquet  
Premières Grives IGP  
Côtes de Gascogne BIB  
Réf. VMCG001BMM

### BERGERAC

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

### CAHORS ET PÉCHARMANT

RÉF	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX
● CHÂTEAU LA RENAUDIE AOC PÉCHARMANT BIB VRPT006QNM	7 <sup>€49</sup>	Bag In Box	500 CL	37 <sup>€45</sup>
● CHÂTEAU DENIAS AOC BORDEAUX BIB VRBX005QNM	3 <sup>€98</sup>	Bag In Box	300 CL	11 <sup>€95</sup>

## GRANDS VINS *de Bordeaux*

### VINS BLANCS

RÉF	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX
● <b>CHÂTEAU PICQUE CAILLOU AOC PESSAC LÉOGNAN BLANC 2020</b> <b>VBPL005B20</b>	38 <sup>€00</sup>	Bouteille	75 CL	<b>28<sup>€50</sup></b>
● <b>CHÂTEAU CARBONNIEUX AOC PESSAC LÉOGNAN GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES BLANC 2021</b> <b>VBPL004B21</b>	62 <sup>€90</sup>	Bouteille	75 CL	<b>47<sup>€10</sup></b>
● <b>CHÂTEAU DE CHANTEGRIVES CUVÉE CAROLINE AOC GRAVES BLANC 2022</b> <b>VBGS002B22</b>	27 <sup>€87</sup>	Bouteille	75 CL	<b>20<sup>€90</sup></b>
● <b>CLOS FLORIDÈNE AOC GRAVES BLANC 2021</b> <b>VBGS001B21</b>	33 <sup>€27</sup>	Bouteille	75 CL	<b>24<sup>€95</sup></b>
● <b>CHÂTEAU MALARTIC LAGRAVIÈRE AOC PESSAC LÉOGNAN BLANC 2022</b> <b>VBPL001B22</b>	101 <sup>€20</sup>	Bouteille	75 CL	<b>75<sup>€90</sup></b>

### VINS ROUGES

RÉF	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX
● <b>CHÂTEAU BELLE VUE AOC HAUT MÉDOC ROUGE 2020</b> <b>VRHM001B20</b>	27 <sup>€20</sup>	Bouteille	75 CL	<b>20<sup>€40</sup></b>
<b>AB</b> ● <b>CHÂTEAU FERRIÈRE AOC MARGAUX GRAND CRU ROUGE BIO 2020</b> <b>VRMX001B20</b>	70 <sup>€15</sup>	Bouteille	75 CL	<b>52<sup>€60</sup></b>
<b>AB</b> ● <b>CHÂTEAU FONROQUE AOC SAINT-ÉMILION GRAND CRU ROUGE BIO 2020</b> <b>VRSE002B20</b>	62 <sup>€93</sup>	Bouteille	75 CL	<b>47<sup>€20</sup></b>
● <b>CHÂTEAU GRAND CORBIN DESPAGNE AOC SAINT-ÉMILION GRAND CRU ROUGE 2020</b> <b>VRSE003B20</b>	51 <sup>€87</sup>	Bouteille	75 CL	<b>38<sup>€90</sup></b>
<b>AB</b> ● <b>CHÂTEAU HAUT BAGES LIBERAL AOC PAUILLAC 5ÈME GRAND CRU CLASSÉ 2020 BIO</b> <b>VRPC002B20</b>	68 <sup>€00</sup>	Bouteille	75 CL	<b>51<sup>€00</sup></b>
● <b>CHÂTEAU LACOSTE BORIE AOC PAUILLAC ROUGE 2020</b> <b>VRPC003B20</b>	46 <sup>€00</sup>	Bouteille	75 CL	<b>34<sup>€50</sup></b>
● <b>CHÂTEAU POUJEAUX AOC MOULIS ROUGE 2020</b> <b>VRCF001B20</b>	49 <sup>€27</sup>	Bouteille	75 CL	<b>36<sup>€95</sup></b>
● <b>CHÂTEAU ROUGET AOC POMEROL ROUGE 2019</b> <b>VRPO001B19</b>	72 <sup>€73</sup>	Bouteille	75 CL	<b>54<sup>€55</sup></b>
● <b>CLOS FLORIDÈNE AOC GRAVES ROUGE 2019</b> <b>VRGS001B19</b>	32 <sup>€67</sup>	Bouteille	75 CL	<b>24<sup>€50</sup></b>



**54<sup>€55</sup>**  
TTC  
soit 72<sup>€73</sup> les 100cl

**CHÂTEAU ROUGET AOC POMEROL ROUGE 2019**  
75 CL  
**VRPO001B19**



**61<sup>€65</sup>**  
TTC  
soit 82<sup>€20</sup> les 100cl

**CHAMPAGNE RUINART CUVÉE R AOC CHAMPAGNE BRUT**  
75 CL  
**VBCE030BNM**

### CHAMPAGNES

RÉF	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX
● <b>CHAMPAGNE PLINGUIER POTEL AOC CHAMPAGNE BRUT</b> <b>VBCE001BNM</b>	33 <sup>€67</sup>	Bouteille	75 CL	<b>25<sup>€25</sup></b>
● <b>CHAMPAGNE CHARLES HEIDSIECK RÉSERVE AOC CHAMPAGNE BRUT</b> <b>VBCE017BNM</b>	62 <sup>€93</sup>	Bouteille	75 CL	<b>47<sup>€20</sup></b>
● <b>CHAMPAGNE PHILIPPE FONTAINE AOC CHAMPAGNE BRUT</b> <b>VBCE014BNM</b>	32 <sup>€93</sup>	Bouteille	75 CL	<b>24<sup>€70</sup></b>
● <b>CHAMPAGNE RUINART CUVÉE R AOC CHAMPAGNE BRUT</b> <b>VBCE030BNM</b>	82 <sup>€20</sup>	Bouteille	75 CL	<b>61<sup>€65</sup></b>
● <b>CHAMPAGNE BOLLINGER SPÉCIAL CUVÉE AOC CHAMPAGNE BRUT</b> <b>VBCE002BNM</b>	80 <sup>€73</sup>	Bouteille	75 CL	<b>60<sup>€55</sup></b>
● <b>CHAMPAGNE BOLLINGER AOC CHAMPAGNE ROSÉ</b> <b>VBCE028BNM</b>	103 <sup>€33</sup>	Bouteille	75 CL	<b>77<sup>€50</sup></b>

# CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

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

# PANIERES Gourmands

## LE COLIS DE Noël - RÉF. J4700 - 13 PRODUITS

### Autour du Foie Gras

- ♥ Bloc de Foie Gras de Canard artisanal (Bocal Twist-off) - 120g
- Douceur de Noël Figue, Épices, Fleur d'Oranger - 40g
- 🍷 Vin Blanc Moelleux AOP Côtes de Bergerac - 37.5cl

Manoir de Lourac

### Plat

- Pintade sauce aux Cèpes - 400g
- 🍷 Vin Rouge AOP Côtes de Bergerac - 75cl

Manoir de Lourac

### Dessert

- Mini-Cookies artisanaux au Chocolat et Caramel - 50g
- Biscuiterie artisanale Lou Cocal
- 🌿 Dessert Pomme Caramel BIO au Beurre salé - 120g

### Douceurs Chocolatées

- Sachet de Truffes au Chocolat et Cacao - 40g
- 3 Papillotes de Chocolat - 3 x 6g

Lait et Praliné

- 3 Crousti-Neige - 3 x 4g

Croustille de Céréale enrobée de Chocolat au Lait et Chocolat Blanc arôme Café

Valisette en carton avec poignée

Collection «Festive» (40.5 x 31.5 x 12.5 cm)

+ Carte de vœux + Chèque Cadeau offert : 10€ à valoir sur notre Épicerie Fine en ligne [foie-gras-sarlac.com](http://foie-gras-sarlac.com)

59€90  
TTC



TOP  
VENTE

ESAT  
ÉPICERIE  
SARLAC

## LE CALENDRIER DE l'Avent

RÉF. J4786 - 25 PRODUITS

-30%

55€90  
TTC  
au lieu de : 81€00



### Foie Gras

- 🍷♥ Bloc de Foie Gras de Canard IGP Périgord - 100g

### Condiments

- Moutarde à l'Ancienne au Miel du Périgord - 30g
- 2 Confits : Cerises Noires au Piment d'Espelette, Figs - 2 x 50g
- 2 Confits : Figs, Cerises Noires - 2 x 28g

### Grignotages

- Terrine de campagne au Piment d'Espelette - 70g
- 5 Terrines : Campagnarde au Jus de Truffes Noires du Périgord 3%, confit de Canard et aux Noix du Périgord, Forestière aux Morilles, Sylvestre aux Cèpes, à l'Armagnac - 5 x 65g

### Gâteaux

- Moelleux artisanal au Chocolat - 45g
- Biscuiterie artisanale Lou Cocal
- 2 Mini-Financiers artisanaux à la Framboise - 2 x 11g
- Biscuiterie artisanale Lou Cocal

### Douceurs

- Miel de Fleurs Crémeux du Périgord - 25g
- Pâte à Tartiner au Miel et Noisettes du Périgord - 45g
- Douceur de Noël Figue, Épices, Fleur d'Oranger - 40g
- 🌿 Dessert Pomme Caramel BIO au Beurre salé - 45g
- 2 Papillotes « Pâte de Fruit » avec Citation Positive - 2 x 10g
- 🍷 2 Dominos de Nougat artisanal - 2 x 10g

Noix du Périgord 20% et éclats de Caramel au Beurre Salé d'Isigny AOP

### Douceurs Chocolatées

- 2 Crousti-Neige - 2 x 4g
- Croustille de Céréale enrobée de Chocolat au Lait et Chocolat Blanc arôme Café
- 2 Crousti-Caramel - 2 x 4g
- Croustille de Céréale enrobée de Chocolat au Lait et Caramel
- 2 Crousti-Praliné - 2 x 4g
- Enrobée de Chocolat Lait et Eclats de Praliné
- 2 Papillotes de Chocolat Lait et Praliné - 2 x 6g

Calendrier de l'Avent rouge blanc or 24 Fenêtres en carton (36 x 36 x 5.7 cm)

# PANIER Gourmands

## LE SHOPPING BAG *Dégustation* - RÉF. J4770 - 9 PRODUITS



**24€85**  
TTC

*Vin*  
 *Vin Blanc Moelleux AOP Côtes de Bergerac - 37.5cl*  
*Manoir de Lourac*

*Grignotages*  
*Terrine de Canard au Poivre Vert - 90g*  
*Terrine de Campagne au Piment d'Espelette - 70g*  
*Sablés Apéritifs artisanaux Cabécou et Thym - 50g*  
*Biscuiterie artisanale Lou Cocal*

*Plaisirs Sucrés*  
*Bonbons Naturels «Grande Course» Arômes de Fruits - 22g*  
*Artisan Confiseur Pierrot Gourmand*

*Douceurs Chocolatées*  
*Sachet de Truffes au Chocolat et Cacao - 40g*  
*Sac en papier kraft Collection «Bohème» (25 x 10 x 22 cm)*  
 + Carte de vœux + Chèque Cadeau offert : 10€ à valoir sur notre  
*Épicerie Fine en ligne [foie-gras-sarlat.com](http://foie-gras-sarlat.com)*

## LE COFFRET HAUTE *Gastronomie*

RÉF. J4780 - 10 PRODUITS

*Autour du Foie Gras*  
 *Pâté de Foie de Canard artisanal 20% Foie Gras - 90g*  
 *Vin Blanc Moelleux AOP Côtes de Bergerac - 37.5cl*  
*Manoir de Lourac*

*Grignotages*  
*Toastinade de Canard aux Cèpes en Persillade - 100g*  
*Terrine de Canard au Poivre Vert - 90g*  
*Sablés Apéritifs artisanaux Tomate et Truffe - 50g*  
*Biscuiterie artisanale Lou Cocal*

*Plaisirs Sucrés*  
*Mini-Cookies artisanaux au Chocolat et Caramel - 50g*  
*Biscuiterie artisanale Lou Cocal*  
*Miel de Fleurs Crémeux du Périgord - 25g*

*Coffret en carton Collection «Périgord» (31,5 x 19 x 9 cm)*  
 + Carte de vœux + Chèque Cadeau offert : 10€ à valoir sur notre  
*Épicerie Fine en ligne [foie-gras-sarlat.com](http://foie-gras-sarlat.com)*



**-12%**

**34€90**  
TTC  
 au lieu de : 39€95

**34€05**  
TTC



## LE CUBE À FOIE GRAS *Savoureux*

RÉF. J4787 - 3 PRODUITS

*Autour du Foie Gras*  
 *Foie Gras de Canard Entier IGP Périgord - 180g*  
*Lyre à Couper le Foie Gras*

*Cube en carton noir et or Collection «Terroir» (12,5 x 11 x 11 cm)*

# PANIERES Gourmands

## LE COFFRET *Enfants* - RÉF. J4785 - 8 PRODUITS



**24€50**  
TTC

### Confiseries

- Étui de 3 Sucettes naturelles *Caramel au Lait Frais, Citron et Grenadine* - 39g  
Artisan Confiseur Pierrot Gourmand
- Bonbons Naturels «Grande Course» *arômes de Fruits* - 22g  
Artisan Confiseur Pierrot Gourmand
- Bonbons naturels «Il était une Foie» *arômes de Fruits* - 22g  
Artisan Confiseur Pierrot Gourmand

### Biscuits

- ♥ Mini-Cookies artisanaux *au Chocolat et Caramel* - 50g  
Biscuiterie artisanale Lou Cocal

### Douceurs Chocolatées

- Billes de Céréales enrobées *aux 3 chocolats* - 50g
- Crousti-Neige - 4g
- Croustille de Céréale enrobée *de Chocolat au Lait et Chocolat Blanc arôme Café*
- Crousti-Praliné - 4g
- Enrobée *de Chocolat Lait et Éclats de Praliné*
- Boite aux lettres Style «US» Noël (20 x 10 x 12 cm)

## CORBEILLE *Apéritive* - RÉF. J4778 - 10 PRODUITS

### Apéritif

Apéritif artisanal *Gratte Cul* - 37,5cl

### Grignotages

- Terrine bordelaise *au Saint-Estèphe* - 90g
- Terrine de Canard *au Poivre Vert* - 90g
- Terrine à l'ail *confit* - 90g
- Caviar d'Aubergines - 90g
- Sablés Apéritifs artisanaux *Cabécou et Thym* - 50g  
Biscuiterie artisanale Lou Cocal

### Plaisir Sucré

- Domino de Nougat artisanal - 10g
- Noix du Périgord 20% *et éclats de Caramel au Beurre Salé d'Isigny AOP*

Corbeille en Carton rectangulaire Collection «Bohème» (28 x 20,5 x 5,5 cm)  
+ Carte de vœux + Chèque Cadeau offert : 10€ à valoir sur notre  
Épicerie Fine en ligne [foie-gras-sarlat.com](http://foie-gras-sarlat.com)



-14%

**32€50**  
TTC  
au lieu de : 38€10

## L'INSTANT *Gourmet* - RÉF. J4711 - 13 PRODUITS



**44€65**  
TTC

### Boisson

- Par Jus de Pomme artisanal BIO - 75 cl

### Grignotages

- Toastinade de Canard *au Confit de Figs et Pain d'Épices* - 90 g
- Sachet de Sablés Apéritifs artisanaux *Tomate et Noisettes* - 50 g

### Autour du Foie Gras

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

### Douceurs

- Compote artisanale *Pomme Miel et Pain d'Épices* - 120 g
- 2 Mini-Financiers artisanaux *Abricot et Amande* - 2 x 11 g
- 6 Papillotes de Truffe *au Chocolat et Cacao* - 6 x 4 g
- Valisette en Carton Décor «Voyage Gourmands» (34,2 x 25 x 11,5 cm)  
+ Carte de vœux + Chèque Cadeau offert : 10€ à valoir sur notre  
Épicerie Fine en ligne [foie-gras-sarlat.com](http://foie-gras-sarlat.com)

# PANIERES Gourmands

 **Vin Blanc Tariquet IGP Côtes de Gascogne - 75cl Classic**

*Autour du Foie Gras*

- ♥ Bloc de Foie Gras de Canard artisanal (Bocal Twist-off) - 80g
- Confit extra Cerises Noires - 28g
- Tranche de Pain d'Épices artisanal - 40g
- Biscuiterie artisanale Lou Cocal

*Grignotages*

- Terrine bordelaise au Saint-Éstèphe - 90g
- Terrine de Canard au Poivre Vert - 90g
- Terrine de campagne au Piment d'Espelette - 70g
- Sablés Apéritifs artisanaux Cabécou et Thym - 50g
- Biscuiterie artisanale Lou Cocal

*Plaisirs Sucrés*

- 3 Mini-Financiers artisanaux à la Framboise - 3 x 11g
- Biscuiterie artisanale Lou Cocal

 3 Dominos de Nougat artisanaux - 3 x 10g

Noix du Périgord 20% et éclats de Caramel au Beurre Salé d'Isigny AOP

Valisette en carton avec poignée Collection «Festive» (39,5 x 19,5 x 12,5 cm)

+ Carte de vœux + Chèque Cadeau offert : 10€ à valoir sur notre  
Épicerie Fine en ligne [foie-gras-sarlat.com](http://foie-gras-sarlat.com)

## LE COFFRET *Tariquet* - RÉF. J4710 - 13 PRODUITS

**-10%**

**44€60**  
TTC  
au lieu de : 49€75



**TOP VENTE**

**ESAT**  
ÉPICERIE SÉRIÉE  
D'ARTISANATS

## LE PLATEAU *P'tit Déj* - RÉF. J4784 - 13 PRODUITS

**42€90**  
TTC



*Boisson sans Alcool*  
 Pur Jus de Pomme BIO - 25cl

- ♥ *Boissons Chaudes*
- Thé Vert au Safran du Quercy - 80g
- Chocolat en Poudre «Salon de Thé» 32% de Cacao - 15g

*Gâteaux*  
 Fondants artisanaux Thé et Citron - 50g  
Biscuiterie artisanale Lou Cocal

- 2 Mini-Financiers artisanaux à la Framboise - 2 x 11g
- Biscuiterie artisanale Lou Cocal

*Plaisirs Sucrés*  
 Dessert Pomme Caramel BIO au Beurre salé - 120g

Confiture aux 2 Agrumes et Épices de Noël - 230g

 ♥ Pâte à Tartiner Noisettes et Cacao BIO - 150g

Artisan Confiturier Lucien Georgetin

Miel de Fleurs Crémeux du Périgord - 25g

*Douceurs Chocolatées*  
2 Crousti-Praliné Enrobée de Chocolat Lait et Eclats de Praliné - 2x4g

Plateau tressé naturel (35 x 25 x 5 cm) + Carte de vœux  
+ Chèque Cadeau offert : 10€ à valoir sur notre Épicerie Fine en ligne [foie-gras-sarlat.com](http://foie-gras-sarlat.com)

## LE PANIER MON *P'tit Marché* - RÉF. J4781 - 10 PRODUITS

*Autour du Foie Gras*

- ♥ Bloc de Foie Gras de Canard artisanal - 65g
- Confit Cerises Noires - 28g
- Tranche de Pain d'Épices artisanal - 40g Biscuiterie artisanale Lou Cocal

*Grignotage*

Terrine bordelaise au Saint-Éstèphe - 90g

*Plat*

- ♥ Cassoulet gastronomique aux manchons de Canard - 420g
-  Vin Rouge AOC Cahors - 37,5cl Domaine Lafon

*Plaisirs Sucrés*

Fondants artisanaux Thé et Citron - 50g Biscuiterie artisanale Lou Cocal

Panier rectangle en métal et tissu noir (33 x 23 x 7 cm) + Carte de vœux + Chèque Cadeau  
offert : 10€ à valoir sur notre Épicerie Fine en ligne [foie-gras-sarlat.com](http://foie-gras-sarlat.com)

**44€25**  
TTC



# PANIER Gourmands

**Vins**  
 Vin Blanc Melleux AOP Côtes de Bergerac - 75cl Abbaye des Templiers  
 Vin Rouge AOP Côtes de Bergerac - 75cl Abbaye des Templiers

**Grignotages**  
 Caviar d'Aubergines - 90g  
 Toastinade de Champignons aux Cèpes Persillés - 90g  
 Tartinade de Carotte et Mangue saveurs épicées - 90g

**Plat**  
 Écrasé de Pomme de Terre aux Cèpes - 180g

**Dessert**  
 Fondants artisanaux Thé et Citron - 50g Biscuiterie artisanale Lou Cocal  
 Dessert Pomme Caramel BIO au Beurre salé - 120g

**Douceurs Sucrées**  
 Caramel Beurre salé au Miel - 40g  
 Sachet de Truffes au Chocolat et Cacao - 40g  
 3 Papillotes de Chocolat Lait et Praliné - 3 x 6g  
 3 Crousti-Praliné enrobées de Chocolat Lait et Eclats de Praliné - 3 x 4g

Valisette en Carton au Décor "Campagne Enneigée" avec Poignée (38.4 x 32.5 x 11.5 cm) + Carte de vœux  
 + Chèque Cadeau offert : 10€ à valoir sur notre Epicerie Fine en ligne [foie-gras-sarlat.com](http://foie-gras-sarlat.com)

## LE PANIER GARNI DE Fêtes VÉGÉTARIEN

RÉF. J4732 - 15 PRODUITS

-10%

**53€90**  
 TTC  
 au lieu de : 60€15



## LE COFFRET PLAISIRS Gourmand

RÉF. J4701 - 13 PRODUITS

0%  
 ALCOOL



**56€15**  
 TTC

**Autour du Foie Gras**  
 Bloc de Foie Gras de Canard artisanal - 120 g  
 Douceur de Noël Figue, Épices, Fleur d'Oranger - 40g

**Plat**  
 Pintade sauce aux Cèpes - 380 g

**Dessert**  
 Dessert artisanal de Noël Pomme Caramel au Beurre salé BIO - 120 g  
 Sachet de mini Cookies artisanaux Chocolat et Caramel - 50 g Biscuiterie artisanale Lou Cocal

**Douceurs Chocolatées**  
 Sachet de Truffes au Chocolat - 40g  
 3 Papillotes de Chocolat Lait et Praliné - 3 x 6g  
 3 Croustilles-Neige enrobées de Chocolat au Lait et Chocolat Blanc arôme Café - 3 x 4g

**Boissons**  
 Pur Jus de Pomme BIO Variétés anciennes - 1L  
 Limonade - 33cl Brasserie artisanale de Sarlat BIO  
 Valisette Carton Kraft "Voyage Gourmand" noir avec Poignée (38.4 x 32.5 x 11.5 cm) + Carte de vœux  
 + Chèque Cadeau offert : 10€ à valoir sur notre Epicerie Fine en ligne [foie-gras-sarlat.com](http://foie-gras-sarlat.com)

## LE COFFRET TOUT SUCRÉ Exquis - RÉF. J4783 - 14 PRODUITS

**Boissons sans Alcool**  
 Limonade - 33cl Brasserie artisanale de Sarlat BIO  
 Chocolat en Poudre «Salon de Thé» 32% de Cacao - 15g

**Gâteaux**  
 Fondants artisanaux Thé et Citron - 50g Biscuiterie artisanale Lou Cocal  
 Tranche de Pain d'Épices artisanal - 40g Biscuiterie artisanale Lou Cocal

**Plaisirs Sucrés**  
 Dessert Pomme Caramel BIO au Beurre salé - 120g  
 Douceur de Noël Figue, Épices, Fleur d'Oranger - 40g  
 Miel de Fleurs Crémeux du Périgord - 25g

**Douceurs Chocolatées**  
 Tablette de 8 Bouchées Mendiants Chocolat Noir Eclats d'Amandes et Cranberries - 75g  
 Crousti-Caramel Croustille de Céréale enrobée de Chocolat au Lait et Caramel - 4g  
 Crousti-Praliné Enrobée de Chocolat Lait et Eclats de Praliné - 4g

**Confiseries**  
 Étui de 3 Sucettes naturelles Caramel au Lait Frais, Citron et Grenadine - 39g  
 Artisan Confiseur Pierrot Gourmand

Coffret carré en carton kraft avec nœud doré (27 x 27 x 20 cm) + Carte de vœux  
 + Chèque Cadeau offert : 10€ à valoir sur notre Epicerie Fine en ligne [foie-gras-sarlat.com](http://foie-gras-sarlat.com)

**39€40**  
 TTC

0%  
 ALCOOL



# PANIER GOURMANDS

## LE COLIS DE FÊTES - RÉF. J4730 - 15 PRODUITS



-13%

**62€90** TTC  
au lieu de : 72€95

### Autour du Foie Gras

♥ Bloc de Foie Gras de Canard artisanal (Bocal Twist-off) - 120g

Douceur de Noël Figue, Épices, Fleur d'Oranger - 40g

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

### Grignotages

Terrine Bordelaise au Saint-Estèphe - 90g

Terrine de Campagne au Piment d'Espelette - 70g

### Plat

Canard du Périgord à l'Orange - 400g

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

### Dessert

Fondants artisanaux Thé et Citron - 50g

Biscuiterie artisanale Lou Cocal

AB Dessert Pomme Caramel BIO au Beurre salé - 120g

### Douceurs Chocolatées

Sachet de Truffes au Chocolat et Cacao - 40g

3 Papillotes de Chocolat Lait et Praliné - 3 x 6g

3 Crousti-Praliné enrobée de Chocolat Lait et Eclats de Praliné - 3 x 4g

Valisette en carton avec poignée Collection «Festive» (40.5 x 31.5 x 12.5 cm) + Carte de vœux + Chèque Cadeau offert : 10€ à valoir sur notre Epicerie Fine en ligne [foie-gras-sarlat.com](http://foie-gras-sarlat.com)

## LE COLIS Découverte - RÉF. J4720 - 12 PRODUITS

### Autour du Foie Gras

♥ Pâté de Foie de Canard artisanal 20% Foie Gras - 90g

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

### Grignotages

Terrine sylvestre aux Cèpes - 90g

Sablés Apéritifs artisanaux Cabécou et Thym - 50g Biscuiterie artisanale Lou Cocal

### Plaisirs Sucrés

Fondants artisanaux Thé et Citron - 50g Biscuiterie artisanale Lou Cocal

Dessert Pomme Poire Spéculoos - 120g

### Douceurs Chocolatées

Billes de Céréales enrobées aux 3 Chocolats - 50g

Crousti-Praliné enrobée de Chocolat Lait et Eclats de Praliné - 4g

Crousti-Caramel Croustille de Céréale enrobée de Chocolat au Lait et Caramel - 4g

Valisette en carton avec poignée Collection «Festive» (39.5 x 19.5 x 12.5 cm) + Carte de vœux + Chèque Cadeau offert : 10€ à valoir sur notre Epicerie Fine en ligne [foie-gras-sarlat.com](http://foie-gras-sarlat.com)

**36€65** TTC



## LE COFFRET APÉRITIF Festif - RÉF. J4779 - 15 PRODUITS



**72€65** TTC

### Apéritif

Vin Blanc Effervescent Domaine Uby Sec et Fruité - 75cl Uby 002 Bulles Fraîches

### Autour du Foie Gras

♥ Bloc de Foie Gras de Canard artisanal (Bocal Twist-off) - 80g

Confit extra Figues - 28g

♥ Pâté de Foie de Canard artisanal 20% Foie Gras - 90g

Tranche de Pain d'Épices artisanal - 40g Biscuiterie artisanale Lou Cocal

### Grignotages

Toastinade de Canard au confit de Figues et Pain d'Épices - 100g

Terrine bordelaise au Saint-Estèphe - 90g

Terrine à l'Ail confit - 90g

Toastinade de Saumon et Langoustine à la Fleur de Sel - 90g

Caviar d'Aubergines - 90g

Rillettes de Poulet au Piment d'Espelette - 70g

Sablés Apéritifs artisanaux Cabécou et Thym - 50g Biscuiterie artisanale Lou Cocal

Plateau rectangulaire en métal brossé Collection «Tentation» (36 x 27 x 7 cm) + Carte de vœux + Chèque Cadeau offert : 10€ à valoir sur notre Epicerie Fine en ligne [foie-gras-sarlat.com](http://foie-gras-sarlat.com)

# PANIER GOURMANDS

## LE COFFRET DE FÊTES SANS PORC ET SANS ALCOOL - RÉF. J4731 - 15 PRODUITS

0%  
ALCOOL



-12%

53€60  
TTC

au lieu de : 61€10

### Autour du Foie gras

♥ Bloc de Foie Gras de Canard artisanal - 120 g  
Douceur de Noël Figue, Épices, Fleur d'Oranger - 40g

### Grignotages

Teastinade de Saumon, Langoustine et fleur de Sel - 90g  
Rillettes de Canard confites - 65g

### Plat

Ecrasé de Pomme de terre aux Cèpes - 180g

### Boissons

♥ Limonade - 33cl Brasserie artisanale de Sarlat BIO  
Par Jus de Pomme BIO Variétés anciennes - 1L

### Dessert

Fondants artisanaux Thé et Citron - 50g  
Biscuiterie artisanale Lou Cocal  
Dessert Pomme Caramel BIO au Beurre salé - 120g

### Douceurs Chocolatées

Sachet de Truffes au Chocolat et Cacao - 40g  
3 Papillotes de Chocolat Enrobées de Chocolat Lait et Praliné - 3 x 6g  
3 Croustille-Praliné Enrobées de Chocolat Lait et Eclats de Praliné - 3 x 4g  
Valisette en Carton au Décor "Chalet Enchanté" avec Poignée (38.4 x 32.5 x 11.5 cm)  
+ Carte de vœux + Chèque Cadeau offert : 10€ à valoir sur notre  
Épicerie Fine en ligne [foie-gras-sarlat.com](http://foie-gras-sarlat.com)

## LE COLIS Gourmand - RÉF. J4740 - 19 PRODUITS

### Autour du Foie Gras

♥ Bloc de Foie Gras de Canard artisanal (Bocal Twist-off) - 120g  
Confit d'Oignons - 50g

Tranche de Pain d'Épices artisanal - 40g Biscuiterie artisanale Lou Cocal  
Vin Blanc Effervescent Domaine Uby Sec et Fruité - 75cl Uby 002 Bulles Fraîches

### Grignotages

Terrine de Canard au Poivre Vert - 90g  
Terrine bordelaise au Saint-Estèphe - 90g  
Sablés Apéritifs artisanaux Cabecou et Thym - 50g Biscuiterie artisanale Lou Cocal

### Plat

Blanquette de Canard aux Eclats de Cèpes - 300g  
Ecrasé de Pomme de Terre aux Cèpes - 90g  
Moutarde à l'ancienne au Miel du Périgord - 30g

🌱 🍷 Vin Rouge Domaine Erea IGP Pays d'Oc BIO - 75cl Jardin d'Erea

### Dessert

Mini-Cookies artisanaux au Chocolat et Caramel - 50g Biscuiterie artisanale Lou Cocal

### Plaisirs Sucrés

🍷 Domino de Neugat artisanal - 10g  
Noix du Périgord 20% et éclats de Caramel au Beurre salé d'Isigny AOP

### Douceurs Chocolatées

Confidences artisanales Chocolat Blanc, Praliné et Crêpe dentelle - 50g  
Biscuiterie artisanale Lou Cocal  
2 Crousti-Praliné - 2 x 4g  
Enrobée de Chocolat Lait et Eclats de Praliné  
2 Crousti-Neige - 2 x 4g  
Croustille de Céréale enrobée de Chocolat au Lait et Chocolat Blanc arôme Café

Valisette en carton avec poignée Collection «Festive» (40.5 x 31.5 x 12.5 cm) + Carte de vœux  
+ Chèque Cadeau offert : 10€ à valoir sur notre Épicerie Fine en ligne [foie-gras-sarlat.com](http://foie-gras-sarlat.com)

-14%

74€80  
TTC

au lieu de : 87€20



# PANIERS Gourmands

## PANIER GOURMAND Isotherme - RÉF. J4777 - 15 PRODUITS

### Bière

Bière à la Liqueur de Noix Brassée 24 - 75cl Brasserie artisanale de Sarlat

### Boisson sans Alcool

 Pur Jus de Pomme BIO Variétés anciennes - 100cl

### Charcuterie

♥ Jambon Noir sec du Périgord (4 Tranches) - 100g

### Grignotages

Toastinade de Canard au Miel et Fromage de Chèvre - 100g

Terrine sylvestre aux Cèpes - 90g

Caviar d'Aubergine - 90g

Sablés Apéritifs artisanaux Cabécou et Thym - 50g Biscuiterie artisanale Lou Cocal

### Plaisirs Sucrés

Mini-Cookies artisanaux Chocolat et Caramel - 50g Biscuiterie artisanale Lou Cocal

Dessert Pomme Caramel BIO au Beurre salé - 120g

### Confiseries

Guimauves artisanales Pêche et Abricot - 60g

 2 Dominos de Nougat artisanaux - 2 x 10g

Noix du Périgord 20% et éclats de Caramel au Beurre Salé d'Isigny AOP

### Douceurs Chocolatées

Sachet de Noisettes Caramélisées Naturelles Éclats de Fève de Cacao - 45g

Panier isotherme avec anses en aluminium noir (44.5 x 28 x 22 cm) + Carte de vœux  
+ Chèque Cadeau offert : 10€ à valoir sur notre Épicerie Fine en ligne [foie-gras-sarlat.com](http://foie-gras-sarlat.com)



**74€70**  
TTC

## LE COLIS GRAND Gourmand

RÉF. J4750 - 21 PRODUITS



-12%

**93€50**  
TTC

au lieu de : 107€20



### Autour du Foie Gras

♥ Foie entier de Canard artisanal (Bocal Le Parfait) - 120g

Douceur de Noël Figue, Épices, Fleur d'Oranger - 40g

Tranche de Pain d'Épices artisanal - 40g Biscuiterie artisanale Lou Cocal

Vin Blanc Moelleux Côtes de Bergerac - 75cl Château Pécany

### Grignotages

Toastinade de Canard au Miel et Fromage de Chèvre - 100g

Terrine bordelaise au Saint-Estèphe - 90g

Terrine à l'Ail confit - 90g

Sablés Apéritifs artisanaux Tomate et Truffe - 50g Biscuiterie artisanale Lou Cocal

### Plat

Coq au Vin de Bergerac et ses petits Légumes - 300g

  Vin Rouge Domaine Exea IGP Pays d'Oc BIO - 75cl Jardin d'Exea

Sel de Guérande Mangue, Baies Roses et Safran - 18g

### Dessert

Moelleux artisanal au Chocolat - 80g Biscuiterie artisanale Lou Cocal

### Plaisirs Sucrés

Pâtes de Fruits Fraise, Abricot, Rhubarbe, Cassis, Framboise, Poire - 100g

Artisan Confiturier Lucien Georgelin

Étui de 3 Sucettes naturelles Caramel au Lait Frais, Citron et Grenadine - 39g

Artisan Confiseur Pierrot Gourmand

 2 Dominos de Nougat artisanal - 2 x 10g

Noix du Périgord 20% et éclats de Caramel au Beurre Salé d'Isigny AOP

### Douceurs Chocolatées

Bonbons de Chocolats aux Noix - 100g Biscuiterie artisanale de Rocamadour

Crousti-Neige - 4g

Croustille de Céréale enrobée de Chocolat au Lait et Chocolat Blanc arôme Café

Crousti-Caramel - 4g Croustille de Céréale enrobée de Chocolat au Lait et Caramel

Valisette en carton avec poignée Collection «Festive» (40.5 x 31.5 x 12.5 cm)

+ Carte de vœux + Chèque Cadeau offert : 10€ à valoir sur notre

Épicerie Fine en ligne [foie-gras-sarlat.com](http://foie-gras-sarlat.com)

# PANIERES Gourmands

## Around du Foie Gras

- ♥ Foie Gras de Canard Entier artisanal (Bocal Le Parfait) - 120g
- Confit de Cerises Noires au Piment d'Espelette - 50g

- ♥ Pâté de Foie de Canard - 190g

- MC Vin Blanc AOC Monbazillac - 75cl Grande Réserve

## Grignotage

- Toastinade de Canard à la Truffe de Saint Jean - 100g

## Plat

- Préparation pour Risotto aux Truffes - 250g

## Condiment

- Salière de Sel de Guérande aux Cèpes - 100g

## Dessert

- Financier artisanal à l'Orange Confitée et au Pain d'Épices - 80g

Biscuiterie artisanale Lou Cocal

## Plaisirs Sucrés

- Miel de Fleurs à la Truffe d'été - 120g

## Douceurs Chocolatées

- Ballotin de Chocolats Assortis - 100g Maison Guinguet

## Goodie

- Aérateur Bec Verseur pour Bouteilles de Vin (11.8 x 3.6 cm)

Valise en carton Collection «Ombre & Lumière» (35 x 25 x 13 cm) + Carte de vœux

+ Chèque Cadeau offert : 10€ à valoir sur notre Épicerie Fine en ligne [foie-gras-sarlat.com](http://foie-gras-sarlat.com)

## LE BANQUET D'Épice - RÉF. J4796 - 14 PRODUITS



**111€85**  
TTC

## LE GUEULETON DU Cellier - RÉF. J4760 - 22 PRODUITS

-10%

**136€50**  
TTC  
au lieu de : 152€00

TOP  
VENTE



## Apéritif

- Apéritif artisanal à la Figue - 37.5cl

## Around du Foie Gras

- ♥ Foie Gras de Canard Entier artisanal (Bocal Twist-off) - 180g

Confit de Cerises Noires au Piment d'Espelette - 50g

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

- MC Domaine Uby Gros et Petit Menseng N°4 IGP Côte de Gascogne - 75cl

## Grignotages

Terrine de Canard au Poivre Vert - 180g

Terrine bordelaise au Saint-Estèphe - 180g

Sablés Apéritifs artisanaux Tomate et Truffe - 50g

## Entrée

Enchaud à la Périgourdine (Confit de Porc) - 400g

## Plat

MC Blanquette de Canard aux éclats de Cèpes - 600g

Pâtes artisanales à la Châtaigne - 150g

Moutarde à l'ancienne au Miel du Périgord - 30g

- MC Vin Rouge Jardin d'Exea Domaine Exea IGP Pays d'Oc BIO - 75cl

## Dessert

Mini-Cookies artisanaux au Chocolat et Caramel - 50g

## Plaisirs Sucrés

- MC Nougat artisanal Noix du Périgord 20% et éclats de Caramel au Beurre Salé d'Isigny AOP - 50g

## Douceurs Chocolatées

Tablette de 8 Mendiants Chocolat Noir Éclats d'Amandes et Cranberries - 75g

Confidences artisanales Chocolat Blanc, Praliné et Crêpe dentelle - 50g

2 Crousti-Praliné Enrobée de Chocolat Lait et Éclats de Praliné - 2 x 4g

2 Crousti-Neige Croustille de Céréales enrobée de Chocolat au Lait et Chocolat Blanc arôme Café - 2 x 4g

Valisette en carton avec poignée Collection «Joyeuses Fêtes» (54 x 36 x 12.5 cm) + Carte de vœux + Chèque Cadeau offert : 10€ à valoir sur notre Épicerie Fine en ligne [foie-gras-sarlat.com](http://foie-gras-sarlat.com)

# IDÉES Cadeaux

-33%

21€10

TTC  
au lieu de : 31€00  
soit 5<sup>ct</sup> les 100g



LOT DE 2 FLÛTEAUX DE JAMBON  
AU FOIE DE CANARD 2x200 G

X13051

19€95

TTC



Neuhaus

COFFRET CONDIMENT AUTOUR  
DU PIMENT D'ESPELETTE

A6088

17€95

TTC

soit 14<sup>ct</sup> les 100g



À conserver au  
réfrigérateur

COFFRET DE 6 MACARONS ARTISANAUX  
AU FOIE GRAS LUCY BORIE - 120 G

U1273

56€10

TTC

soit 80<sup>ct</sup> les 100cl



WHISKY ÉCOSSE BOWMORE 12 ANS SINGLE  
MALT 40° 70CL COFFRET 2 VERRES

70 CL

F8233

18€25

TTC

soit 7<sup>ct</sup> les 100g



CAGETTE ASSORTIMENT CHOCOLAT  
ARTISANAUX MAISON GUINGUET

240 G

Z2372

-33%

42€80

TTC

au lieu de : 64<sup>ct</sup>  
soit 10<sup>ct</sup> les 100g



LOT 2 BLOCS DE FOIE GRAS  
CANARD ET OIE

400 G

X13009

## LES PETITS COCHONS : NOTRE COMPLICE Apéro

*Terrines artisanales, saucissons bien affinés, douceurs du terroir...*  
Les Petits Cochons célèbrent la convivialité avec des box apéro 100 % françaises, garnies de produits authentiques et savoureux. En abonnement ou à offrir, un concentré de plaisir, de partage... et d'humour bien tranché!

Découvrez-les sur [www.box.lespetitscochons.fr](http://www.box.lespetitscochons.fr)



Laissez-vous tenter ...

## BOX APERO MENSUELLES



## FRAIS DE PORT

OFFERTS À  
PARTIR DE  
79€ D'ACHAT

\*avec le transporteur  
DPD uniquement

Pour les produits secs :

À PARTIR DE 6,95€

avec suivi colis du transporteur DPD

OFFERTS À PARTIR DE 79€ D'ACHAT

Pour les produits mi-cuits (ref en M):

À PARTIR DE 14,99€

si Transport Urgent et/ou avec produits frais via CHRONOPOST

OFFERTS À PARTIR DE 149€ D'ACHAT DE PRODUITS FRAIS

Pour les produits crus

(ref en M, N, U):

À PARTIR DE 17,80€

via le transporteur CHRONOFRESH