



CELLIER DU  
PÉRIGORD

*Catalogue*  
2024-2025



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

*Traditions & Nouveautés depuis 50 ans*

www.foie-gras-sarlat.com

# Sommaire

## QUI SOMMES-NOUS ?

### FOIES GRAS

- 4 Foies Gras en Conserve
- 5-6 Foies Gras Mi-Cuits

### PRODUITS CRUS

- 7 Foies Gras Crus
- 7-8 Viandes Crues du Périgord
- 9 Poissons Préparés dans le Sud-Ouest

### ENTRÉES RAFFINÉES

- 10 Mise en Bouche
- 10-11 Gourmandises Apéritives
- 12 Spécialités Périgourdines
- 13-14 Viandes Séchées et Charcuteries
- 15 Terrines, Rillettes et Grattons
- 16 Spécialités au Foie Gras
- 17 Pâtés au Foie Gras

### PLATS DE RÉSISTANCE

- 18 Cuisses Confites
- 19 Produits Confits
- 20 Cassoulets Gourmands
- 21 Plats Cuisinés et Accompagnements
- 22 Truffes et Autres Champignons

### ACCOMPAGNEMENTS ET CONDIMENTS

- 23 Sauces et Condiments
- 24 Huiles et Vinaigres

### FROMAGES ET DOUCEURS D'ARTISANS DU PÉRIGORD

- 25 Fromages du Périgord
- 25 Accompagnements pour Foies Gras et Fromages
- 26 Macarons Artisanaux
- 26 Confiseries et Douceurs Régionales
- 26 Pâtisseries Maison
- 27 Chocolats et Pruneaux Fourrés
- 28 Tablettes de Chocolat Artisanales
- 28 Biscuits Artisanaux
- 29 Miels et Confitures
- 29 Pâtes à Tartiner
- 30 Jus de Fruits et Boissons sans Alcool

### VINS ET ALCOOLES

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

### POUR OFFRIR

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



Albert  
Secondat  
1973 à 1979



Gérard  
et Michel  
Secondat  
1979 à 2008



François  
Secondat  
2008 à ce jour

## Notre histoire

Situé au cœur du **Périgord Noir**, dans la  **cité médiévale de Sarlat**, le Cellier du Périgord est une **épicerie fine spécialisée dans les produits du terroir**. Fondée il y a plus de **50 ans** (en 1973) par Albert Secondat, notre entreprise familiale en est à sa **troisième génération** d'expérience et de partage.

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

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

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



SARLAT (24)



DOMME (24)



VÉZAC (24)



MONTIGNAC (24)



BRIVE (19)



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

# Nos Engagements



## DÉMARCHE QUALITÉ

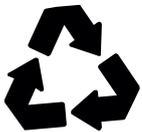
Parce que votre satisfaction reste notre priorité, le Cellier du Périgord est engagé depuis déjà plusieurs années dans une démarche qualité avec ses producteurs et ses fournisseurs. Des échanges réguliers ont lieu afin de vous garantir des produits de la plus haute qualité.



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

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

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



## RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

Le Cellier du Périgord s'engage pour la nature.

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

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



## MISE EN PLACE D' ACTIONS SOCIALES

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

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

En 2023  
**97%\***  
de nos clients étaient  
satisfaits !

## SATISFACTION CLIENTS



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

\*résultat enquête satisfaction clients particuliers 2023



# FOIES GRAS EN CONSERVE

## FOIES GRAS ENTIERS



Foie gras de canard entier du Périgord Réf. C477

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

## BLOCS DE FOIE GRAS

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



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

-35%

**39<sup>€95</sup>**  
TTC

au lieu de : 61<sup>€70</sup>  
soit 11<sup>€90</sup> les 100g



**LOT DE 2 FOIES GRAS DE CANARD ENTIERS**  
180g soit 360g

**X13522**

-25%

**29<sup>€90</sup>**  
TTC

au lieu de : 39<sup>€90</sup>  
soit 8<sup>€90</sup> les 100g



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

**X13535**

**2<sup>€95</sup>**  
TTC

soit 2<sup>€68</sup> les 100g



**CHUTNEY ABRICOT FAÇON PAIN D'ÉPICES**  
110g

**A6082**

# FOIES GRAS MI-CUITS



Foie gras de Canard  
Réf. M537, M502, M5574

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

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

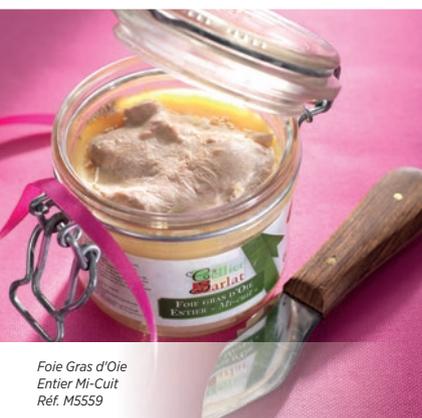
## FOIES GRAS MI-CUITS TRADITIONNELS (DLC DE 6 MOIS ENVIRON)

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



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

## LE MARIAGE IDÉAL POUR ACCOMPAGNER VOS FOIES GRAS



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

**-15%**

**8€35**  
TTC  
au lieu de : 9<sup>€90</sup>  
soit 4<sup>€9</sup> les 100g

**LOT DE 4 CONFITS POUR FOIE GRAS SOIT - 190g**  
 Confit de figes 50g - Confit d'oignons 50g  
 Confit de cerise noire au piment d'espelette 50g  
 Chutney mangue curcuma 40g  
**X13438**

**3€25**  
TTC  
soit 3<sup>€25</sup> les 100g

**MINI BISCOTTES AUX NOISETTES  
ET AUX NOIX DU PÉRIGORD**  
 100g  
**D7141**

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

Produits à conserver au réfrigérateur dès réception.

# FOIES GRAS MI-CUITS

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

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



Lobe de Foie Gras de Canard Entier Réf. M503



Lobe de Foie Gras de Canard Entier Réf. M503

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



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

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



Foie Gras de Canard Marbré Réf. M507



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



### LOT DE 2 LOBES DE FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT 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**

# FOIES GRAS ET VIANDES CRUES DU PÉRIGORD

## FOIES GRAS CRUS DE CANARD SOUS-VIDE

CONSERVATION 12 JOURS

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



Lobe de Foie Gras de Canard Cru  
Réf. U1262

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

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



Lobe de Foie Gras d'Oie Cru  
Réf. U1263

## FOIES GRAS CRUS D'OIE SOUS-VIDE

CONSERVATION 12 JOURS

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



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

1000 G  
**U967**



**31€50**  
TTC  
soit 3<sup>€</sup> les 100g



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

1000 G  
**U1110**



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



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

990 G  
**U1267**



**39€90**  
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)

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

# VIANDES CRUES DU PÉRIGORD - SOUS VIDE

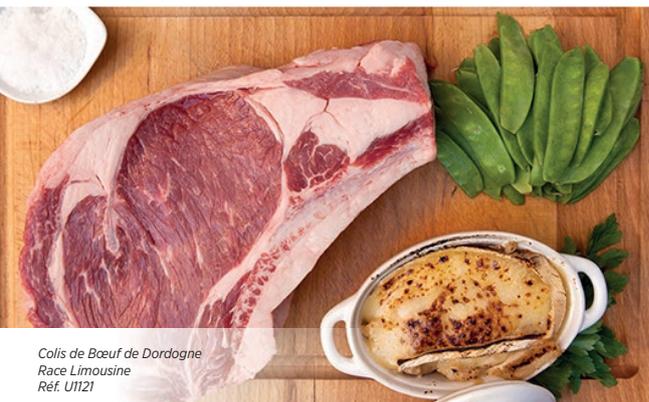


**SERGE LACROIX** est un homme **passionné**, à la fois boucher et éleveur de ses **propres animaux**. Il maîtrise entièrement sa chaîne de production afin de vous offrir des viandes d'une **qualité exceptionnelle**. Ses spécialités, le veau et le bœuf de race **Limousine**, sont élevés en plein air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

## BŒUF DE DORDOGNE DE SERGE LACROIX

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

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



Colis de Bœuf de Dordogne  
Race Limousine  
Réf. U1121

RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
<b>COLIS DE BŒUF DE DORDOGNE RACE LIMOUSINE</b>				
❄️ <b>U1121</b>	2 <sup>€67</sup>	Sous-vide 15 parts	3000 G +/- 300 G	<b>79<sup>€99</sup></b>
<b>CÔTE DE BŒUF RACE LIMOUSINE MATURATION 10 JOURS MINIMUM</b>				
❄️ <b>U999</b>	3 <sup>€33</sup>	Sous-vide 6 parts	1500 G +/- 150 G	<b>49<sup>€90</sup></b>
<b>CÔTE DE BŒUF DE DORDOGNE AU FOIE GRAS</b>				
❄️ <b>U1064</b>	3 <sup>€99</sup>	Sous-vide 6 parts	1500 G +/- 150 G	<b>59<sup>€90</sup></b>
<b>ESCARGOT DE BŒUF AU BEURRE DE TRUFFE 3%</b>				
❄️ <b>U1062</b>	4 <sup>€94</sup>	Sous-vide 5 parts	850 G +/- 85 G	<b>41<sup>€95</sup></b>
<b>LOT DE 4 STEAKS DE BŒUF</b>				
❄️ <b>U1115</b>	3 <sup>€13</sup>	Sous-vide	800 G +/- 100 G	<b>25<sup>€</sup></b>



Colis de Veau de Dordogne  
Réf. U1122

## VEAU DE DORDOGNE DE SERGE LACROIX

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

## 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>	4 <sup>€95</sup>	Bocal	100 G	<b>4<sup>€95</sup></b>
<b>SAUCE AUX MORILLES CUISINÉES AU JUS DE TRUFFE NOIRE DU PÉRIGORD</b>				
<b>A6068</b>	6 <sup>€85</sup>	Bocal	100 G	<b>6<sup>€85</sup></b>

RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
<b>SAUCE AUX CÈPES</b>				
<b>A6069</b>	6 <sup>€05</sup>	Bocal	100 G	<b>6<sup>€05</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
<b>CAVIAR D'ESTURGEON - L'IMPERTINENT - PÉRIGORD NOIR</b>				
<b>U1077</b>	214 <sup>€83</sup>	Boîte	30 G	<b>64<sup>€45</sup></b>
<b>U953</b>	207 <sup>€90</sup>	Boîte	50 G	<b>103<sup>€95</sup></b>
<b>U1078</b>	201 <sup>€30</sup>	Boîte	100 G	<b>201<sup>€30</sup></b>
<b>CAVIAR D'AQUITAINE PERLITA DE L'ESTURGEONNIÈRE</b>				
<b>U1088</b>	269 <sup>€75</sup>	Boîte	20 G	<b>53<sup>€95</sup></b>
<b>U1089</b>	263 <sup>€50</sup>	Boîte	30 G	<b>79<sup>€05</sup></b>
<b>U1091</b>	239 <sup>€50</sup>	Boîte	50 G	<b>119<sup>€75</sup></b>
<b>CAVIAR DE NEUVIC - NANO</b>				
<b>U1071</b>	345 <sup>€50</sup>	Boîte	10 G	<b>34<sup>€55</sup></b>



-8%

**190<sup>€55</sup>**  
TTC  
au lieu de : 207<sup>€90</sup>  
soit 317<sup>€58</sup> les 100g



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

60 G

**X13143**



Rillettes de Saumon  
d'Écosse BIO  
Réf. C4030

## POISSONS PRÉPARÉS DANS LE SUD-OUEST EN CONSERVE

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

## POISSONS PRÉPARÉS DANS LE SUD-OUEST SOUS VIDE

**110<sup>€35</sup>**  
TTC  
soit 9<sup>€30</sup> les 100g



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

**63<sup>€80</sup>**  
TTC  
soit 12<sup>€76</sup> les 100g



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

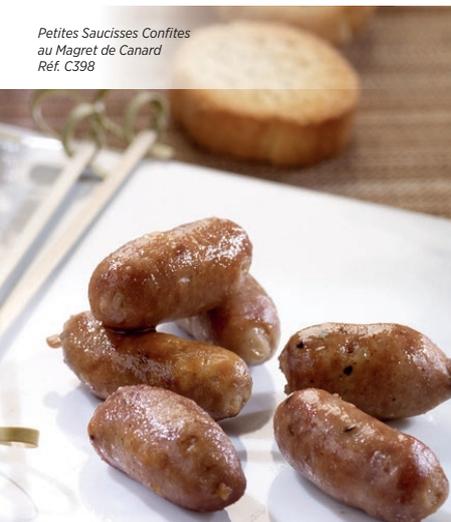
RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
<b>AB SAUMON BIO FUMÉ SCIURE DE HÊTRE 2 TRANCHES</b>				
<b>M5595</b>	12 <sup>€08</sup>	Sous-vide	120 G	<b>14<sup>€50</sup></b>
<b>AB GRAVLAX DE SAUMON BIO</b>				
<b>M5597</b>	10 <sup>€56</sup>	Sous-vide	160 G	<b>16<sup>€90</sup></b>
<b>TRUITE FUMÉE SCIURE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

# LES ENTRÉES RAFFINÉES ET GOURMANDISES APÉRITIVES

## MISES EN BOUCHE

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

Petites Saucisses Confites  
au Magret de Canard  
Réf. C398



**17€90**  
TTC  
soit 14€90 les 100g



**NOUVEAU**

À CONSERVER AU RÉFRIGÉRATEUR

**COFFRET DE 6 MACARONS  
ARTISANAUX AU FOIE GRAS  
LUCY BORIE**

140 G

U1273

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



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

## GOURMANDISES APÉRITIVES À LA VIANDE DE CANARD CONFITE

**-23%**  
**17€90**  
TTC  
au lieu de : 23€90  
soit 4€97 les 100cl



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

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

X13049

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

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

**7€15**  
TTC  
soit 35€75 les 100cl



**VINAIGRE BALSAMIQUE  
À LA TRUFFE**

20cl

A6055

**6€60**  
TTC  
soit 8€25 les 100g



**SAUPOUDREUR  
AUX CÈPES**

80g

A6062



Soufflé au Foie Gras de Canard  
Réf. C400

# LES GOURMANDISES APÉRITIVES

## GOURMANDISES APÉRITIVES AUX LÉGUMES

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



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

## GOURMANDISES APÉRITIVES ORIGINALES

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

**9€80**  
TTC  
soit 32€67 les 100g



**CARPACCIO DE TRUFFE D'ÉTÉ**

30g

**C4227**

**7€90**  
TTC  
soit 9€88 les 100g



**CRÈME DE BEURRE À LA TRUFFE D'ÉTÉ**

80g

**C4228**

**5€95**  
TTC  
soit 7€44 les 100g



**TARTINADE À LA TRUFFE NOIRE 3%**

80g

**C4224**

## BISCUITS ARTISANAUX POUR L'APÉRITIF

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

**NOUVEAU**

**NOUVEAU**



Déllice de Cèpes  
Réf. C4137



Sablés apéritifs Artisanaux  
Tomate et Noisettes  
Réf. Z2758



Tartinade de Carotte et Mangue  
Réf. C4151

Tartinade de Houmous de Poireaux et Patate Douce  
Réf. C4149

# SPÉCIALITÉS PÉRIGOURDINES



-12%  
**18€95**  
TTC  
au lieu de : 21<sup>€65</sup>  
soit 2<sup>€60</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.

## TÊTE DE VEAU ARTISANALE

EN CONSERVE 350G - C4002

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



**10€50**  
TTC  
soit 3<sup>€5</sup> les 100g

12



**16€45**  
TTC  
soit 4<sup>€11</sup> les 100g

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

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



**10€05**  
TTC  
soit 2<sup>€80</sup> les 100g

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

## POMMES DE TERRE SARLADAISES AUX CÈPES 20%

840 G - C4140

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



**12€95**  
TTC  
soit 1<sup>€54</sup> les 100g

# CHARCUTERIES



Jambon Noir du Périgord Sec Entier  
Réf. M5546

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.

**41€10**  
TTC  
soit 4<sup>€</sup> les 100g

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



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

**2€90**  
TTC  
soit 3<sup>€</sup> les 100g



**NOUVEAU**

**COPPA DU PÉRIGORD SEC 20 TRANCHES**  
80g  
**M5617**

**2€90**  
TTC  
soit 3<sup>€</sup> les 100g



**NOUVEAU**

**LOMO DU PÉRIGORD SEC 20 TRANCHES**  
80g  
**M5618**

## CHARCUTERIES ESPAGNOLES

RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
-----	---------------	-----------------	-----------	------

### JAMBON IBÉRIQUE DE BELLOTA SOUS-VIDE COUPÉ AU COUTEAU

<b>M5527</b>	15 <sup>€</sup> 80	Sous-vide	100 G	<b>15€80</b>
--------------	--------------------	-----------	-------	--------------

### CHORIZO IBÉRIQUE BELLOTA SOUS-VIDE COUPÉ AU COUTEAU

<b>M5528</b>	5 <sup>€</sup> 75	Sous-vide	100 G	<b>5€75</b>
--------------	-------------------	-----------	-------	-------------

### LOMO IBÉRIQUE DE BELLOTA TRANCHÉ

<b>M5630</b>	11 <sup>€</sup> 20	Sous-vide	100 G	<b>11€20</b>
--------------	--------------------	-----------	-------	--------------

**NOUVEAU**

### SAUCISSON IBÉRIQUE DE BELLOTA TRANCHÉ

<b>M5631</b>	5 <sup>€</sup> 75	Sous-vide	100 G	<b>5€75</b>
--------------	-------------------	-----------	-------	-------------

**NOUVEAU**

### CHORIZO CULAR IBÉRIQUE

<b>M5626</b>	2 <sup>€</sup> 30	Sous-vide	500 G	<b>11€50</b>
--------------	-------------------	-----------	-------	--------------

**NOUVEAU**

## JAMBON NOIR DU PÉRIGORD AFFINÉ AUX BAIES DE GENIÈVRE

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



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

## MAGRETS DE CANARD ET D'OIE SÉCHÉS

RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX	REMISE	PRIX FINAL
<b>MAGRET DE CANARD FUMÉ ENTIER</b>						
M528	7 <sup>€07</sup>	Sous-vide	280 G +/- 20 G	19 <sup>€80</sup>		
<b>MAGRET DE CANARD SÉCHÉ ENTIER</b>						
M529	7 <sup>€07</sup>	Sous-vide	280 G +/- 20 G	19 <sup>€80</sup>		
<b>MAGRET D'OIE SÉCHÉ ENTIER DU PÉRIGORD</b>						
M576	7 <sup>€97</sup>	Sous-vide	150 G +/- 30 G	11 <sup>€95</sup>		
<b>LOT DE 2 MAGRETS OIE SÉCHÉ ET CANARD FUMÉ ENTIER</b>						
X13029	5 <sup>€29</sup>	Sous-vide	540 G	31 <sup>€75</sup>	10%	28 <sup>€55</sup>
<b>MAGRET DE CANARD SÉCHÉ FOURRÉ AU FOIE GRAS</b>						
M527	10 <sup>€08</sup>	Sous-vide	250 G	25 <sup>€20</sup>		
<b>DEMI MAGRET SÉCHÉ AU PIMENT D'ESPELETTE</b>						
M5533	8 <sup>€96</sup>	Sous-vide	130 G	11 <sup>€65</sup>		
<b>PLAQUE DE MAGRET DE CANARD FUMÉ TRANCHÉ</b>						
M581	9 <sup>€87</sup>	Sous-vide	75 G	7 <sup>€40</sup>		
<b>PLAQUE DE MAGRET DE CANARD SÉCHÉ TRANCHÉ</b>						
M580	9 <sup>€87</sup>	Sous-vide	75 G	7 <sup>€40</sup>		



Magret de Canard Sèché Entier  
Réf. M528



Plaque de Magret de Canard Fumé Tranché  
Réf. M581



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



Magret de Canard Sèché Fourré au Foie Gras  
Réf. M527



Demi Magret Sèché au Piment d'Espelette  
Réf. M5533



Saucisse Sèche de Canard  
Réf. M560

## CHARCUTERIES TRADITIONNELLES

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



Saucisson au Foie Gras  
Réf. M565

-32%

16<sup>€40</sup>  
TTC  
au lieu de : 24<sup>€40</sup>  
soit 3<sup>€29</sup> les 100g

LOT DE 2 SAUCISSES  
SÈCHES CANARD ET CÈPES

env.500g

X13055

# TERRINES, RILLETES ET GRATTONS

## TERRINES

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



### ASSORTIMENT DE 4 TERRINES 130g soit 520g

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

**X13054**

**-21%**  
**9€95** TTC  
au lieu de : 12€50  
soit 3€08 les 100g



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

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

**X13532**

RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
<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€46	Boîte 3 parts	130 G	<b>4€50</b>
<b>PÂTÉ DE CANARD AU MONBAZILLAC</b>				
<b>C360</b>	3€46	Boîte 3 parts	130 G	<b>4€50</b>
<b>TERRINE RUSTIQUE AU JUS DE TRUFFES</b>				
<b>C348</b>	3€50	Boîte 3 parts	130 G	<b>4€55</b>
<b>TERRINE DE SANGLIER À L'ARMAGNAC</b>				
<b>C355</b>	3€46	Boîte 3 parts	130 G	<b>4€50</b>

## FRITONS ET GRATTONS

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

## RILLETES À BASE DE VIANDE CONFITE

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



### ASSORTIMENT DE 3 TERRINES ET RILLETTES 560g

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

**X13457**

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



Grattons de Canard Confits  
Réf. C359



Rillettes Fraîches de Canard Confites  
Réf. M583



Rillettes de Canard Confites 200g  
Réf. C362



Grattons de Canard Confits  
Réf. C359

# SPÉCIALITÉS AU FOIE GRAS

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

## FIGES FOURRÉES AU FOIE GRAS SOUS VIDE

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

**À CONSERVER  
AU RÉFRIGÉRATEUR**



**17€90** TTC  
soit 14€92 les 100g

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

**NOUVEAU**

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

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

**-21%**



Figes Fourrées  
au Foie Gras  
Réf. M524, M525



Fluteaux de Jambon au  
Foie Gras de Canard  
Réf. C339

## 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€08	Sous-vide	250 G	<b>25€20</b>
<b>SAUCISSON AU FOIE GRAS</b>				
 <b>M565</b>	6€68	Filet	250 G	<b>16€70</b>
<b>COU DE CANARD FARCI AU FOIE GRAS DE CANARD</b>				
<b>C158</b>	4€68	Boîte 6 parts	400 G	<b>18€70</b>
<b>FLUTEAUX DE JAMBON AU FOIE DE CANARD</b>				
<b>C339</b>	7€48	Boîte 3 parts	200 G	<b>14€95</b>
<b>MAGRET DE CANARD FOURRÉ AU FOIE GRAS</b>				
<b>C159</b>	6€62	Boîte 6 parts	500 G	<b>33€10</b>
<b>SOUFFLÉ AU FOIE GRAS DE CANARD</b>				
<b>C400</b>	6€94	Bocal 1 part	85 G	<b>5€90</b>



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

**-23%**

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

# 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 <sup>€04</sup>	Boîte 3 parts	130 G	<b>7<sup>€85</sup></b>
<b>C330</b>	7 <sup>€55</sup>	Boîte 4 parts	200 G	<b>15<sup>€10</sup></b>
<b>PÂTÉ DE CANARD 20% DE FOIE GRAS</b>				
<b>C4145</b>	6 <sup>€61</sup>	Bocal Twist Off	90 G	<b>5<sup>€95</sup></b>
<b>PÂTÉ DE FOIE DE CANARD 50%</b>				
<b>C332</b>	8 <sup>€00</sup>	Boîte 3 parts	130 G	<b>10<sup>€40</sup></b>
<b>C333</b>	7 <sup>€34</sup>	Boîte 4 parts	190 G	<b>13<sup>€95</sup></b>
<b>PÂTÉ DE SARLAT 50% FOIE GRAS ENTIER DE CANARD</b>				
<b>C420</b>	9 <sup>€85</sup>	Boîte 3 parts	130 G	<b>12<sup>€80</sup></b>
<b>PÂTÉ FAÇON GRAND-MÈRE 20% FOIE DE CANARD</b>				
<b>C498</b>	5 <sup>€85</sup>	Boîte 3 parts	130 G	<b>7<sup>€60</sup></b>



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



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

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

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



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

**18<sup>€70</sup>** TTC  
au lieu de : 27<sup>€90</sup>  
soit 4<sup>€92</sup> les 100g

**-32%**



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

**X13067**

**-33%**

**37<sup>€25</sup>** TTC  
au lieu de : 56<sup>€10</sup>  
soit 7<sup>€30</sup> les 100g

**LOT DE 3 SPÉCIALITÉS  
AU FOIE GRAS DE CANARD**  
510 g

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

**X13393**

## CONFITS DE CANARD DU PÉRIGORD

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



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

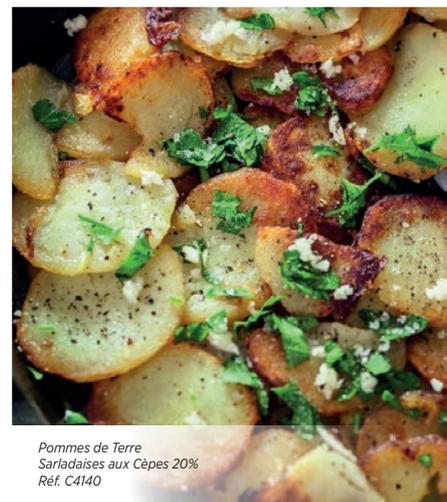


RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
<b>CONFIT DE CANARD DU PÉRIGORD</b>				
<b>C4211</b>	1 <sup>€65</sup>	Boîte 1 Cuisse	480 G	<b>7<sup>€90</sup></b>
<b>C4212</b>	1 <sup>€96</sup>	Boîte 2 Cuissons	760 G	<b>14<sup>€90</sup></b>
<b>C4213</b>	1 <sup>€77</sup>	Boîte 4 Cuissons	1 350 G	<b>23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

## LE MARIAGE IDÉAL POUR ACCOMPAGNER VOS CONFITS



Risotto aux Girolles  
Réf. C4206



Pommes de Terre Sarladaises aux Cèpes 20%  
Réf. C4140



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

**-11%**

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

**X13410**

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



# SPÉCIALITÉS CONFITES



Gésiers de Canard  
Confits du Périgord  
Réf. C372

## GÉSIFIERS CONFITS

RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
<b>GÉSIFIERS DE CANARD CONFITS DU PÉRIGORD</b>				
<b>C372</b>	3€41	Boîte 4 parts	380 G	<b>12€95</b>
<b>GÉSIFIERS D'OIE DU PÉRIGORD CONFITS</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	REMISE	PRIX FINAL
<b>CONFITS DE MANCHONS DE CANARD</b>						
<b>C369</b>	1€28	Boîte 5 à 6 manchons	380 G	<del>10€95</del>	<b>10%</b>	<b>9€80</b>
<b>MAGRET DE CANARD DE BARBARIE CONFIT</b>						
<b>C496</b>	3€73	Boîte 2 à 5 parts (repas ou apéritif)	600 G	<b>22€35</b>		
<b>PETITES SAUCISSES CONFITES AU MAGRET DE CANARD</b>						
<b>C398</b>	5€98	Boîte (16/18 saucisses)	200 G	<b>11€95</b>		
<b>CAILLE CONFITE À LA ROYALE FARCE AU FOIE GRAS 20%</b>						
<b>C298</b>	3€11	Bocal 1 part Bocal 458 ml Twist Off	350 G	<b>10€90</b>		
<b>ENCHAUD À LA PÉRIGOURDINE (CONFIT DE PORC)</b>						
<b>C373</b>	4€11	Bocal 4 parts	400 G	<b>16€45</b>		

**-10%**  
**43€** TTC  
au lieu de : 47€90  
soit 1€39 les 100g

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

**-17%**  
**26€90** TTC  
au lieu de : 32€70  
soit 2€56 les 100g

**-25%**  
**27€90** TTC  
au lieu de : 37€35  
soit 1€74 les 100g

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

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

## IDÉES D'ACCOMPAGNEMENT



**5€50** TTC  
soit 2€20 les 100g

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

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

**NOUVEAU**

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



Petites Saucisses Confites  
au Magret de Canard  
Réf. C398



Cassoulet Gastronomique  
aux Cuisses de Canard  
Réf. C4214



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

## CASSOULETS AU CONFIT DE CANARD

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

## 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 <sup>€82</sup>	Boîte 2 parts	760 G	<b>21<sup>€40</sup></b>		
<b>CASSOULET AUX CUISSES D'OIE CONFITES DU PÉRIGORD</b>						
<b>C4071</b>	2 <sup>€08</sup>	Boîte 2 parts	760 G	<del>17<sup>€40</sup></del>	<b>9%</b>	<b>15<sup>€80</sup></b>
<b>C4070</b>	1 <sup>€52</sup>	Boîte 4 parts	1 450 G	<del>24<sup>€90</sup></del>	<b>11%</b>	<b>22<sup>€05</sup></b>

## LE CONSEIL DE NOTRE CHEF



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

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

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

**14€**  
TTC

soit 18<sup>€67</sup> les 100g



CHÂTEAU LES FARCIES DU  
PECH AOC PÉCHARMANT 2019  
75cl

VRPT012B19

**10€75**  
TTC

soit 14<sup>€33</sup> les 100g



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

VRMN002B20



# PLATS TRADITIONNELS ET ACCOMPAGNEMENTS



Tripoux cuisinés  
Réf. C386



Choux Farcis  
Réf. C484

## 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>€07</sup>	Bocal 3 parts	380 G	<b>30<sup>€65</sup></b>
<b>COQ AU VIN DE BERGERAC MIJOTÉ AUX CÈPES</b>				
<b>C4034</b>	2 <sup>€85</sup>	Bocal 3 parts	600 G	<b>17<sup>€10</sup></b>
<b>CHOUX FARCIS</b>				
<b>C484</b>	2 <sup>€48</sup>	Boîte 2 parts	600 G	<b>14<sup>€85</sup></b>
<b>CIVET D'OIE AU VIN DE BERGERAC</b>				
<b>C383</b>	2 <sup>€95</sup>	Bocal 3 parts	600 G	<b>17<sup>€70</sup></b>
<b>TRIPOUX CUISINÉS</b>				
<b>C386</b>	3 <sup>€45</sup>	Bocal 4 parts	390 G	<b>13<sup>€45</sup></b>
<b>AXOA DE CANARD</b>				
<b>C4008</b>	2 <sup>€20</sup>	Boîte	600 G	<b>13<sup>€20</sup></b>
<b>EFFILOCHÉ DE CANARD POUR PARMENTIER</b>				
<b>C4225</b>	2 <sup>€80</sup>	Boîte	600 G	<b>11<sup>€20</sup></b>
<b>BLANQUETTE D'OIE</b>				
<b>C423</b>	2 <sup>€95</sup>	Boîte	600 G	<b>17<sup>€70</sup></b>

## 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>€20</sup>	Sachet sous vide	250 G	<b>5<sup>€50</sup></b>
<b>PRÉPARATION POUR RISOTTO AUX GIROLLES</b>				
<b>C4206</b>	2 <sup>€20</sup>	Sachet sous vide	250 G	<b>5<sup>€50</sup></b>
<b>PRÉPARATION POUR RISOTTO AUX TRUFFES</b>				
<b>C4207</b>	2 <sup>€60</sup>	Sachet sous vide	250 G	<b>6<sup>€50</sup></b>
<b>PÂTES À LA CHÂTAIGNE (ARTISANALES ET RÉGIONALES)</b>				
<b>C490</b>	2 <sup>€63</sup>	Sachet	150 G	<b>3<sup>€95</sup></b>
<b>PÂTES AUX CÈPES (ARTISANALES ET RÉGIONALES)</b>				
<b>C415</b>	2 <sup>€57</sup>	Sachet	150 G	<b>3<sup>€85</sup></b>
<b>PÂTES AUX NOIX (ARTISANALES ET RÉGIONALES)</b>				
<b>C414</b>	2 <sup>€47</sup>	Sachet	150 G	<b>3<sup>€70</sup></b>



-11%

10€20

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

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

*Pâtes à la châtaigne 150g*  
*Pâtes aux cèpes 150g*  
*Pâtes aux noix 150g*

X13410

### Légumes

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



# TRUFFES ET AUTRES CHAMPIGNONS

## 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>				
<b>C4094</b>	176 <sup>€25</sup>	Bocal	12 G	<b>21<sup>€15</sup></b>
<b>C4095</b>	177 <sup>€20</sup>	Bocal	25 G	<b>44<sup>€30</sup></b>
<b>TRUFFE NOIRE DU PÉRIGORD TUBER MELANOSPORUM EN MORCEAUX</b>				
<b>C4096</b>	163 <sup>€33</sup>	Bocal	12 G	<b>19<sup>€60</sup></b>
<b>C4097</b>	149 <sup>€20</sup>	Bocal	25 G	<b>37<sup>€30</sup></b>
<b>BRISURES DE TRUFFE NOIRE DU PÉRIGORD TUBER MELANOSPORUM</b>				
<b>C4098</b>	72 <sup>€50</sup>	Bocal	12 G	<b>8<sup>€70</sup></b>
<b>C4099</b>	69 <sup>€40</sup>	Bocal	25 G	<b>17<sup>€35</sup></b>
<b>C4230</b>	53 <sup>€80</sup>	Bocal	50 G	<b>26<sup>€90</sup></b>
<b>C4231</b>	51 <sup>€10</sup>	Bocal	100 G	<b>51<sup>€10</sup></b>
<b>C4232</b>	43 <sup>€99</sup>	Bocal	500 G	<b>219<sup>€95</sup></b>

## 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>				
<b>C4091</b>	43 <sup>€40</sup>	Bocal	25 G	<b>10<sup>€85</sup></b>
<b>C4092</b>	33 <sup>€30</sup>	Bocal	50 G	<b>16<sup>€65</sup></b>
<b>BRISURE DE TRUFFE D'ÉTÉ TUBER AESTIVUM</b>				
<b>C4093</b>	33 <sup>€20</sup>	Bocal	25 G	<b>8<sup>€30</sup></b>

## CÈPES ET GIROLLES CUISINÉS

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



Girolles Cuisinées à l'huile Origine France  
Réf. C4134



Cèpes Cuisinés à l'huile Origine France  
Réf. C4132



Morilles Séchées  
Réf. C4239

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



Girolles Cuisinées à l'huile  
Origine France  
Réf. C4134

## CHAMPIGNONS DÉSHYDRATÉS

RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
<b>GIROLLES SÉCHÉES</b>				
<b>C4238</b>	13 <sup>€00</sup>	Boîte plastique	100 G	<b>13<sup>€00</sup></b>
<b>CÈPES SÉCHÉS</b>				
<b>C4237</b>	13 <sup>€95</sup>	Boîte plastique	100 G	<b>13<sup>€95</sup></b>
<b>MORILLES SÉCHÉES</b>				
<b>C4239</b>	61 <sup>€60</sup>	Boîte plastique	25 G	<b>15<sup>€40</sup></b>

# SAUCES ET CONDIMENTS

## SAUCES

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

## MOUTARDES ET MAYONNAISE

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

## COFFRETS DE CONDIMENTS

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



Coffret de Spécialités  
aux Truffes  
Réf. A6056



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

**-16%**

**9€65**  
TTC  
au lieu de : 11€50  
soit 4€32 les 100g

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

## SELS ET ASSAISONNEMENTS

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



Huile de Noix Tradition  
Réf. A668

## HUILES ET GRAISSES

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

**-23%**  
**13€30** TTC  
au lieu de : 17€40  
soit 13,33 les 100g



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

**X13238**

## VINAIGRES

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



Vinaigre de Vin Blanc  
Aromatisé aux Noix  
Réf. A6073



**26€40** TTC  
soit 6€95 les 100cl



**BOUTEILLE GIGOGNE  
3 PRODUITS - TRUFFE**  
380 CL

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

**A6012**

**-17%**

**12€80** TTC  
au lieu de : 15€45  
soit 25€00 les 100cl



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

**X13461**

**-12%**

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



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

**X13479**

# 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.



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

## FROMAGES D'ARTISANS DU PÉRIGORD



Trappe Échourgnac  
à la Noix  
Réf. 03100

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

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



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



Chutney Abricot  
façon Pain d'Épices  
Réf. A6082

## ACCOMPAGNEMENT FOIES GRAS ET FROMAGES



Confit d'Oignons  
Réf. A6080



Chutney de Figues  
Réf. A6081

**-15%**  
**8€35** TTC  
au lieu de : 9<sup>€90</sup>  
soit 4<sup>€28</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>€68</sup>	Bocal	110 G	<b>2<sup>€95</sup></b>
<b>CHUTNEY DE FIGUES</b>				
<b>A6081</b>	2 <sup>€68</sup>	Bocal	110 G	<b>2<sup>€95</sup></b>
<b>CONFIT D'OIGNONS</b>				
<b>A6080</b>	2 <sup>€68</sup>	Bocal	110 G	<b>2<sup>€95</sup></b>
<b>FROMGÈRE MYRTILLE 4 BAIES</b>				
<b>A6077</b>	3 <sup>€18</sup>	Bocal	110 G	<b>3<sup>€50</sup></b>
<b>FROMGÈRE COING THYM ROMARIN</b>				
<b>A6078</b>	2 <sup>€56</sup>	Bocal	110 G	<b>2<sup>€60</sup></b>
<b>FROMGÈRE POMME POMMEAU AUX NOIX</b>				
<b>A6079</b>	2 <sup>€73</sup>	Bocal	110 G	<b>3<sup>€00</sup></b>

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 6 MACARONS ARTISANAUX LUCY BORIE</b>				
<b>U1272</b>	9 <sup>€13</sup>	Boîte Cristal	120 G	<b>10<sup>€95</sup></b>
<b>COFFRET DE 16 MACARONS ARTISANAUX LUCY BORIE</b>				
<b>U1070</b>	6 <sup>€95</sup>	Boîte Cristal	330 G	<b>22<sup>€95</sup></b>
<b>COFFRET DE 25 MACARONS ARTISANAUX LUCY BORIE</b>				
<b>U1069</b>	6 <sup>€52</sup>	Boîte Cristal	500 G	<b>32<sup>€60</sup></b>
<b>RÉGLETTE DE 6 GUIMAUVES ARTISANALES</b>				
<b>D7069</b>	17 <sup>€38</sup>	Boîte	40 G	<b>6<sup>€95</sup></b>



## CONFISERIES ET DOUCEURS RÉGIONALES

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

Barre de Nougat aux Noix  
Réf. D7113



Préparation pour Gâteau aux Noix  
Réf. A675

## PÂTISSERIE MAISON

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



Noisettes en Coque  
Réf. D7090



Cagette de Noix Sèches  
AOP du Périgord  
Réf. D7128

## MAISON GINGUET

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



### PRUNEAUX D'AGEN

REF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
<b>FLOCQUINS PRUNEAUX AMANDES ET ARMAGNAC</b>				
<b>D7136</b>	6 <sup>€79</sup>	Boîte 9 pièces	117 G	<b>7<sup>€95</sup></b>
<b>PRUNEAUX D'AGEN FOURRÉS À LA CRÈME DE PRUNEAUX</b>				
<b>Z2378</b>	5 <sup>€16</sup>	Ballotin	250 G	<b>12<sup>€90</sup></b>
<b>Z2373</b>	6 <sup>€03</sup>	Boîte Fer	400 G	<b>24<sup>€10</sup></b>

### CHOCOLATS ARTISANAUX

REF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
<b>CAGETTE ASSORTIMENT CHOCOLAT ARTISANAUX MAISON GINGUET</b>				
<b>Z2372</b>	7 <sup>€48</sup>	Cagette Bois	240 G	<b>17<sup>€95</sup></b>
<b>Z2374</b>	6 <sup>€49</sup>	Cagette Bois	400 G	<b>25<sup>€95</sup></b>
<b>BALLOTIN DE CHOCOLAT ASSORTIS MAISON GINGUET ARTISAN CHOCOLATIER</b>				
<b>Z2606</b>	9 <sup>€23</sup>	Ballotin	200 G	<b>18<sup>€45</sup></b>

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

**BALLOTIN DE CHOCOLAT ASSORTIS MAISON GINGUET ARTISAN CHOCOLATIER**  
100 g  
**Z2318**

**44€90**  
TTC  
soit 6<sup>€48</sup> les 100g

**CAGETTE ASSORTIMENT CHOCOLAT ARTISANAUX MAISON GINGUET**  
720 g  
**Z2376**

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



Flocquins Pruneaux  
Amandes et Armagnac  
Réf. D7136



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



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

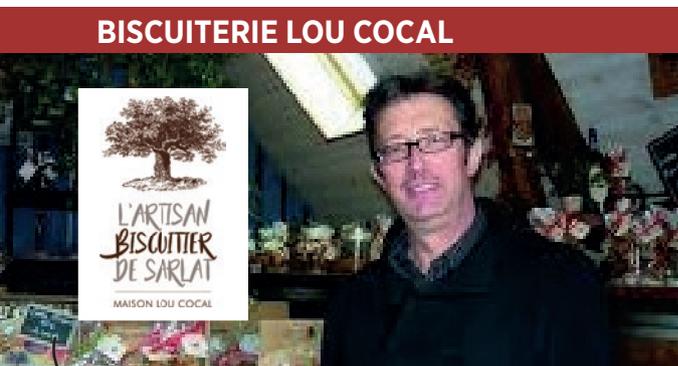


## CHOCOLATERIE BOVETTI

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

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

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



## BISCUITERIE LOU COCAL

La Biscuiterie 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>				
D7142	2€20	Sachet	100 G	2€20
<b>GÂTEAU AUX NOIX DU PÉRIGORD</b>				
D7157	4€98	Sachet	60 G	2€99
<b>MERINGUETTES AUX NOIX DU PÉRIGORD</b>				
D7154	4€38	Sachet	80 G	3€50
<b>MINI BISCUITES AUX NOISETTES ET AUX NOIX DU PÉRIGORD</b>				
D7141	3€25	Sachet	100 G	3€25
<b>SACHET DE COOKIES BIO FARINE D'ÉPEAUTRE CHOCOLAT ET NOIX DU PÉRIGORD</b>				
D7095	2€85	Sachet	200 G	5€70

**-30%**

**22€65** TTC

au lieu de : 32€40

soit 4€53 les 100g

**LOT DE 5 TABLETTES DE CHOCOLAT BOVETTI**

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

**500 g**

**X13130**

**-32%**

**3€40** TTC

au lieu de : 5€00

soit 3€40 les 100g

**LOT DE 2 COOKIES ARTISANAUX AUX MARRONS DU PÉRIGORD ET CHOCOLAT**

2x50g

**X13527**

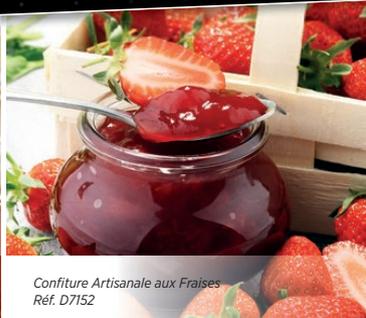
# MIELS ET CONFITURES

## MIELS DE NOTRE PRODUCTION

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



Miel d'Acacia  
Réf. D7135, D7134



Confiture Artisanale aux Fraises  
Réf. D7152

## CONFITURES ARTISANALES

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



Confiture Artisanale  
Mure Réglisse &  
Poivre Noir  
Réf. D7149



Confiture Artisanale  
Pêche Blanche Baie  
de Timut  
Réf. D7150

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



Miel de Printemps  
du Périgord  
Réf. D7131 et D7130



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

## À TARTINER

RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
<b>PÂTE À TARTINER VÉRITABLE CHOCOLAT NOIR NOISETTES 200G</b>				
<b>D764</b>	3 <sup>€25</sup>	Bocal	200 G	<b>6€50</b>
<b>PÂTE À TARTINER VÉRITABLE CHOCOLAT LAIT NOISETTES 200G</b>				
<b>D763</b>	3 <sup>€25</sup>	Bocal	200 G	<b>6€50</b>
<b>MIELONOIX DU PÉRIGORD DU RUCHER DU MARANDOU 500G</b>				
<b>D7100</b>	2 <sup>€35</sup>	Bocal	500 G	<b>11€75</b>

**5€85**  
TTC  
soit 2<sup>€54</sup> les 100g



**CRÈME DE MARRONS**  
**AGRICULTURE BIOLOGIQUE**  
230g  
**C172**

**6€80**  
TTC  
soit 3<sup>€24</sup> les 100g



**CRÈME DE NOIX**  
**DOMAINE DE VIELCROZE**  
210 g  
**D7085**

# JUS DE FRUITS ET BOISSONS SANS ALCOOL

## NECTARS ET JUS DE FRUITS ARTISANAUX

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



**-20%**  
12<sup>€10</sup> TTC  
au lieu de : 8<sup>€06</sup>  
soit 15<sup>€20</sup> les 100cl

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

X13132

## LIMONADES ARTISANALES ET GINGER BEER

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

**2<sup>€50</sup>** TTC  
soit 7<sup>€58</sup> les 100cl



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



Limonade Brasserie Artisanale Bio  
Réf. D7122, D7143

## BOISSONS SANS ALCOOL

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

RÉF	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX
<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>€20</sup>	Bouteille	75 CL	8 <sup>€40</sup>



Domaine Uby Profil Sauvignon Blanc Sans Alcool  
Réf. VPSL002BNM



Domaine Uby Profil Rosé Fruité Sans Alcool  
Réf. VSSL003BNM

## APÉRITIFS ET SPÉCIALITÉS

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



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



QuinquNoix  
75cl  
Réf. F839



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

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

**Vous y trouverez également des spécialités typiques telles que le Gratte-Cul, le Pousse Rapière ou encore le QuinquNoix, 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.**

DISTILLERIE  
**LA SALAMANDRE**  
*Jacques Guinot*

DISTILLERIE  
**DU PERIGORD**  
DEPUIS 1860



Pastis Bleu du Périgord  
Distillerie Salamandre 45°  
Réf. F829

**-25%**

**19€95**  
TTC  
au lieu de : 26<sup>€70</sup>  
soit 17<sup>€73</sup> les 100g



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

**X13028**

**-33%**

**29€00**  
TTC  
au lieu de : 43<sup>€50</sup>  
soit 12<sup>€89</sup> les 100g



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

**X13464**

VIEILLE PRUNE DE SOUILLAC - MAISON LOUIS ROQUE

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

Distillerie  
Louis Roque

A Souillac depuis 1905

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



Vieille Prune Louis Roque Réf. F855

Vieille Prune Réserve Impériale Louis Roque Réf. F856

COGNACS ET ARMAGNACS

**82€**  
TTC

soit 54<sup>€67</sup> les 100g



**ARMAGNAC VSOP TARIQUET  
40° - MAGNUM**

150cl

**F8029**

**79€**  
TTC

soit 112<sup>€86</sup> les 100g



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

70cl

**F867**

RÉF PRIX AU 100 CL CONDITIONNEMENT VOLUME NET PRIX

**COGNAC TANGUIDÉ V.S.O.P 40° (10 ANS)**

**F886** 55<sup>€14</sup> Bouteille 70 CL **38<sup>€60</sup>**

**COGNAC TANGUIDÉ NAPOLÉON 40° (20 ANS)**

**F883** 69<sup>€64</sup> Bouteille 70 CL **48<sup>€75</sup>**

**BAS ARMAGNAC LE LÉGENDAIRE TARIQUET 42°**

**F868** 91<sup>€43</sup> Bouteille 70 CL **64<sup>€00</sup>**

**BAS-ARMAGNAC 1973 MONSIEUR EXPERT 43°**

**F865** 137<sup>€07</sup> Bouteille 70 CL **95<sup>€95</sup>**

**BAS-ARMAGNAC 1979 MONSIEUR EXPERT 43°**

**F828** 133<sup>€29</sup> Bouteille 70 CL **93<sup>€30</sup>**

**BAS-ARMAGNAC HORS D'AGE MONSIEUR EXPERT 43°**

**F826** 77<sup>€00</sup> Bouteille 35 CL **26<sup>€95</sup>**

**F827** 67<sup>€07</sup> Bouteille 70 CL **46<sup>€95</sup>**

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



Bas-Armagnac  
1979 Monsieur  
Expert 43°  
Réf. F828



Bas-Armagnac  
Le Légendaire  
Tariquet 42°  
Réf. F868



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



Bières Brasserie Artisanale de Sarlat

## 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€55	Bouteille	33 CL	3€15		
<b>BIÈRE BRASSÉE 24 AMBRÉE BRASSERIE ARTISANALE DE SARLAT</b>						
W5037	9€55	Bouteille	33 CL	3€15		
<b>BIÈRE BRASSÉE 24 BLANCHE BRASSERIE ARTISANALE DE SARLAT</b>						
W5035	9€55	Bouteille	33 CL	3€15		
<b>BIÈRE PALE ALE BRASSÉE 24 BRASSERIE ARTISANALE DE SARLAT</b>						
W5045	9€85	Bouteille	33 CL	3€25		
<b>BIÈRE BRASSÉE 24 À LA LIQUEUR DE NOIX BRASSERIE ARTISANALE DE SARLAT</b>						
W5053	10€15	Bouteille	33 CL	3€35		
<b>COFFRET DE 2 BIÈRES + 1 VERRE BRASSERIE ARTISANALE DE SARLAT</b>						
W5055	15€00	Bouteille(s)	66 CL	10€55	6%	9€90
<b>COFFRET DE 4 BIÈRES + 2 VERRES BRASSERIE ARTISANALE DE SARLAT</b>						
W5056	14€55	Bouteille(s)	132 CL	20€45	6%	19€20



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



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



### NOUVELLE COLLABORATION

## L'EFFRONTAD' - BEAUMONTOIS EN PÉRIGORD



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



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**.



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



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



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



# BIÈRES RÉGIONALES

## BRASSERIE LA CHAVAGN' - COLY

RÉF	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX
<b>BIÈRE BLONDE ARTISANALE CHAVAGN'</b>				
<b>W5028</b>	10 <sup>€61</sup>	Bouteille	33 CL	<b>3€50</b>
<b>BIÈRE AMBRÉE ARTISANALE CHAVAGN'</b>				
<b>W5030</b>	10 <sup>€61</sup>	Bouteille	33 CL	<b>3€50</b>
<b>BIÈRE IPA ARTISANALE CHAVAGN'</b>				
<b>W5112</b>	10 <sup>€76</sup>	Bouteille	33 CL	<b>3€55</b>
<b>BIÈRE ARTISANALE CHAVAGN' CHÂTAIGNE GOUSSE DE VANILLE</b>				
<b>W5113</b>	11 <sup>€66</sup>	Bouteille	33 CL	<b>3€65</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>€39</sup>	Bouteille	33 CL	<b>3€10</b>
<b>BIÈRE BLANCHE ARTISANALE DU QUERCY BRASSERIE RATZ</b>				
<b>W5004</b>	9 <sup>€39</sup>	Bouteille	33 CL	<b>3€10</b>
<b>BIÈRE AMBRÉE ARTISANALE DU QUERCY BRASSERIE RATZ</b>				
<b>W5005</b>	9 <sup>€39</sup>	Bouteille	33 CL	<b>3€10</b>



**17€20**  
TTC  
au lieu de : 18<sup>€60</sup>  
soit 7<sup>€66</sup> les 100cl

**-7%**

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

**X13089**

## BIÈRES DU MONDE

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

**-14%**  
**18€75**  
TTC  
au lieu de : 22<sup>€95</sup>  
soit 9<sup>€47</sup> les 100cl



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

**X13531**

**-14%**  
**13€95**  
TTC  
au lieu de : 16<sup>€40</sup>  
soit 7<sup>€66</sup> les 100cl



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

**X13530**



Bière Île de la Réunion  
Dodo Bourbon  
Réf. W5072



Bière Belgique  
Smash Blonde  
Réf. W5085

# RHUMS, GINS & VODKAS

## RHUMS DU MONDE

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

Rhum Diplomatico  
Réserve Exclusive  
Venezuela  
Ron 40°  
Réf. F8089



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



Rhum Don Papa  
Baroko Philippines  
40° - Réf. F8165



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



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



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



## RHUMS ARRANGÉS FRANÇAIS



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

## GINs ET VODKAS FRANÇAIS



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

15€  
TTC

soit 37€50 les 100g



COFFRET GIN TONIC  
DISTILLERIE DE L'ORT 44°

40cl

F8204

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





## WHISKIES JAPONAIS



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



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



Whisky Japonais Togouchi Kiwami 40°  
Réf. F8091

## WHISKIES ÉCOSSAIS



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



Whisky France Evadé Single Malt 40°  
Réf. F8155



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



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

## WHISKIES IRLANDAIS



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

## WHISKIES FRANÇAIS



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



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



Château Pinaeraie  
AOC Cahors 2021  
Réf. VRCS011B21

Château Chambert  
AOC Cahors Bio 2016  
Réf. VRCS034B16

Château la Coustarelle  
AOC Cahors 2021  
Réf. VRCS001B21

Clos de Gamot  
AOC Cahors 2021  
Réf. VRCS031B20

## CAHORS ROUGE

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

## BERGERAC ROUGE

RÉF	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX
<b>●</b> DOMAINE L'ANCIENNE CURE AOC BERGERAC ROUGE <b>BIO</b> JOUR DE FRUIT 2021 <span style="float: right;">AB</span>				
<b>VRBC015B21</b>	12 <sup>€00</sup>	Bouteille	75 CL	<b>9<sup>€00</sup></b>
<b>●</b> CHÂTEAU MIAUDOUX SANS SULFITE AOC BERGERAC ROUGE FÛT DE CHÊNE <b>BIO</b> 2021 <span style="float: right;">AB</span>				
<b>VRBC028B21</b>	15 <sup>€13</sup>	Bouteille	75 CL	<b>11<sup>€35</sup></b>
<b>●</b> CHÂTEAU JONC BLANC LES SENS DU FRUIT VIN DE FRANCE ROUGE <b>BIO</b> 2020 <span style="float: right;">AB</span>				
<b>VRBC022B20</b>	16 <sup>€13</sup>	Bouteille	75 CL	<b>12<sup>€10</sup></b>
<b>●</b> CHÂTEAU BELINGARD AOC BERGERAC ROUGE 2021				
<b>VRBC020B21</b>	10 <sup>€53</sup>	Bouteille	75 CL	<b>7<sup>€90</sup></b>
<b>●</b> CLOS DES VERDOTS AOC BERGERAC ROUGE 2020				
<b>VRBC014B20</b>	13 <sup>€27</sup>	Bouteille	75 CL	<b>9<sup>€95</sup></b>



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



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



Vin la Renaudie AOC  
Pécharmant 2022  
Réf. VRPT006B22



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

## PÉCHARMANT ROUGE

RÉF	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX
<b>●</b> CHÂTEAU BAROUILLET AOC PÉCHARMANT 2021 <b>BIO</b> <span style="float: right;">AB</span>				
<b>VRPT002B21</b>	15 <sup>€93</sup>	Bouteille	75 CL	<b>11<sup>€95</sup></b>
<b>●</b> DOMAINE DES COSTES TRADITION AOC PÉCHARMANT <b>BIO</b> 2020 <span style="float: right;">AB</span>				
<b>VRPT007B20</b>	17 <sup>€87</sup>	Bouteille	75 CL	<b>13<sup>€40</sup></b>
<b>●</b> CHÂTEAU LA RENAUDIE AOC PÉCHARMANT 2022				
<b>VRPT006B22</b>	17 <sup>€40</sup>	Bouteille	75 CL	<b>13<sup>€05</sup></b>
<b>●</b> CHÂTEAU DE BIRAN AOC PÉCHARMANT 2022				
<b>VRPT011B22</b>	12 <sup>€53</sup>	Bouteille	75 CL	<b>9<sup>€40</sup></b>

## VINS DE DOMME

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

## VINS BLANCS SECS

RÉF	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX
<b>CHÂTEAU DE LA JAUBERTIE AOC BERGERAC SEC BIO 2023</b>				
<b>VBBC007B23</b>	12€33	Bouteille	75 CL	<b>9€25</b>
<b>CHÂTEAU JONC BLANC SENS DU FRUIT 'FLEUR' VIN DE FRANCE BLANC SEC BIO 2022</b>				
<b>VBBC024B22</b>	15€87	Bouteille	75 CL	<b>11€90</b>
<b>E.GUIGAL AOC CÔTE DU RHÔNE BLANC 2022</b>				
<b>VBRC001B22</b>	14€20	Bouteille	75 CL	<b>10€65</b>
<b>CHÂTEAU LA SAUVAGEONNE GRAND VIN AOP LANGUEDOC BLANC 2022 BIO</b>				
<b>VBLG001B22</b>	39€33	Bouteille	75 CL	<b>29€50</b>
<b>CHÂTEAU LAULERIE COMTESSE DE SÉGUR AOC MONTRAVEL SEC 2023</b>				
<b>VBML001B23</b>	15€47	Bouteille	75 CL	<b>11€60</b>



## VINS BLANCS MOELLEUX

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



## VINS BLANCS LIQUOREUX

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



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



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



Château Vari  
AOC Monbazillac  
Bio 2018  
Réf. VMMC015B18



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



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

## CÔTES DE GASCOGNE - DOMAINE TARIQUET

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

**AU MEILLEUR PRIX DE FRANCE !**



**DOMAINE TARIQUET**



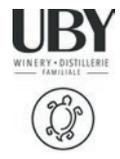
Domaine Tariquet  
Chardonnay IGP des  
Côtes de Gascogne  
Sec 2023  
Réf. VSCG001B23

**EXISTENT EN PLUSIEURS FORMATS ! N'HÉSITEZ PAS À CONSULTER NOTRE SITE [WWW.FOIE-GRAS-SARLAT.COM](http://WWW.FOIE-GRAS-SARLAT.COM)**

## CÔTES DE GASCOGNE - DOMAINE UBY

**EXISTENT EN CARTON DE 6 BOUTEILLES !**

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



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

\*Bouteilles non incluses

**-32%**  
**9€95** TTC  
au lieu de : 14€65



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



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

## LES BIBS "BAG IN BOX"



Vignobles Dubard  
AOC Bergerac  
Laulerie Sec Bib  
Réf. VBBC034QNM



Château la Renaudie  
AOC Pécharmant Bib  
Réf. VRPT006QNM

### Bergerac

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

### Cahors et Pécharmant

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

## VINS ROSÉS DU SUD-OUEST

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



## VINS ROSÉS DU SUD-EST

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



## Côtes de Gascogne

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



## 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>€600</sup>	Bouteille	75 CL	<b>28<sup>€50</sup></b>
<b>CHÂTEAU CARBONNIEUX AOC PESSAC LÉOGNAN GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES BLANC 2020</b>				
<b>VBPL004B20</b>	57 <sup>€13</sup>	Bouteille	75 CL	<b>42<sup>€85</sup></b>
<b>CHÂTEAU DE CHANTEGRIVES CUVÉE CAROLINE AOC GRAVES BLANC 2020</b>				
<b>VBGS002B20</b>	25 <sup>€73</sup>	Bouteille	75 CL	<b>19<sup>€30</sup></b>
<b>CLOS FLORIDÈNE AOC GRAVES BLANC 2020</b>				
<b>VBGS001B20</b>	27 <sup>€20</sup>	Bouteille	75 CL	<b>20<sup>€40</sup></b>
<b>CHÂTEAU D'YQUEM AOC SAUTERNES 2018</b>				
<b>VMSS005B18</b>	522 <sup>€07</sup>	Bouteille	75 CL	<b>391<sup>€55</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>CHÂTEAU FERRIÈRE AOC MARGAUX GRAND CRU ROUGE BIO 2020</b>				
<b>VRMX001B20</b>	70 <sup>€13</sup>	Bouteille	75 CL	<b>52<sup>€60</sup></b>
<b>CHÂTEAU FONROQUE AOC SAINT-ÉMILION GRAND CRU ROUGE BIO 2020</b>				
<b>VRSE002B20</b>	61 <sup>€87</sup>	Bouteille	75 CL	<b>46<sup>€40</sup></b>
<b>CHÂTEAU GRAND CORBIN DESPAGNE AOC SAINT-ÉMILION GRAND CRU ROUGE 2020</b>				
<b>VRSE003B20</b>	50 <sup>€33</sup>	Bouteille	75 CL	<b>37<sup>€75</sup></b>
<b>CHÂTEAU HAUT BAGES LIBERAL AOC PAUILLAC SÈME 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>	44 <sup>€80</sup>	Bouteille	75 CL	<b>33<sup>€60</sup></b>
<b>CHÂTEAU POUJEAUX AOC MOULIS ROUGE 2020</b>				
<b>VRFC001B20</b>	44 <sup>€47</sup>	Bouteille	75 CL	<b>33<sup>€35</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 2020</b>				
<b>VRGS001B20</b>	28 <sup>€13</sup>	Bouteille	75 CL	<b>21<sup>€10</sup></b>



## CHAMPAGNE

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

-12%

**46€10**  
TTC  
au lieu de : 52<sup>€50</sup>  
soit 61<sup>€47</sup> les 100cl



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

**VBCE033BNM**

-7%

**68€85**  
TTC  
au lieu de : 74<sup>€15</sup>  
soit 91<sup>€90</sup> les 100cl



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

**VSCE005BNM**

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

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

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

**3 - Prix** Les prix indiqués pour chacun des produits commercialisés sont présentés en Euros. Nos prix sont établis selon le tarif en cours le jour de la livraison ou de l'expédition, ils sont susceptibles de modifications, sans préavis, en fonction d'impératifs économiques, législatifs, de modifications imposées par nos fournisseurs ou encore par erreur d'impression. Ils s'entendent Toutes Taxes Comprises (TTC). Franco de port : Un franco de port est appliqué pour toute commande supérieure à 79€ (hors frais de port) à destination de la France continentale. En deçà, les frais de port sont calculés en fonction de la commande (distance, poids, volume) et sont consultables sur notre site [www.foie-gras-sarlat.com](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@cellierdupergord.com](mailto:contact@cellierdupergord.com). Ceci ne sera demandé que pour la première commande bien sûr, ce document sera classé dans votre fiche client pour ne pas avoir à vous déranger par la suite. Nous vous prions d'avance de nous excuser pour le désagrément éventuel lié à cette demande exceptionnelle.

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

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

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

**12 - Grippe Aviaire** La grippe aviaire 2021/2022 a fortement impacté la filière avicole. En raison des vides sanitaires imposés à nos producteurs locaux, ces derniers sont dans l'impossibilité de nous 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)

## Colis de Noël

RÉF. J4650 - 12 PRODUITS - 60 COLIS PAR PALETTE

### AUTOUR DU FOIE GRAS

♥ 1 Bloc de Foie Gras de Canard artisanal	120 g
1 Chutney Abricot Façon Pain d'Épices	40 g
1 Vin Blanc Moelleux AOP Bordeaux « <i>Abbaye des Templiers</i> »	37.5 cl

### PLAT

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

### DESSERT

AB 1 Dessert artisanal de Noël <i>Pomme Prune Orange et Cannelle</i>	120 g
1 Sachet de Spéculoos artisanaux <i>Noix du Périgord et Oranges Confites</i>	50 g

### DOUCEURS CHOCOLATÉES

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

### VIN

1 Vin Rouge AOP Côtes de Bergerac « <i>Abbaye des Templiers</i> »	75 cl
---	-------

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

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



## Calendrier de l'Avent

RÉF. J4678 - 25 PRODUITS - 150 COLIS PAR PALETTE



### GRIGNOTAGES

6 Terrines	6 x 65 g
<i>Cèpes, Morilles, Campagnarde au Piment du Sud-Ouest, Armagnac, Confit de Canard aux Noix, Campagnarde au Jus de Truffe</i>	
1 Rillettes de Canard Confites	65g
1 Boîte de 2 Flûteaux de Jambon au Foie Gras de Canard	200 g

### CONDIMENTS

1 Moutarde Fine à l'Ancienne	28 g
1 Chutney Abricot Façon Pain d'Épices	40 g
1 Confit Extra de Figs	50 g
1 Confit d'Oignons	50 g
1 Confit de Cerises Noires <i>au Piment d'Espelette</i>	50 g
1 Crème de Vinaigre Balsamique <i>Saveur Truffe</i>	40 g

### DESSERTS ET DOUCEURS

1 Compote artisanale <i>Pomme, Miel et Pain d'Épices</i>	45 g
1 Confiture Extra Abricot Bergeron	28 g
1 Miel de Fleurs	28 g
1 Pâte à Tartiner <i>Miel et Noisettes</i>	45 g
1 Financier artisanal <i>Figue et Spéculoos</i>	45 g
<i>Biscuiterie Artisanale Lou Cocal</i>	
1 Marmelade de Noël aux 3 Agrumes	45 g
3 Papillotes de Chocolat et Céréales Craquantes	3 x 8 g
2 Mini-Financiers artisanaux <i>Abricot et Amandes</i>	2 x 11 g
<i>Biscuiterie Artisanale Lou Cocal</i>	
3 Papillotes « Tendre Guimauve », avec Citation Positive	3 x 10 g
3 Papillotes « Pâte de Fruit », avec Citation Positive	3 x 10g

1 Calendrier de l'Avent en Carton Décor Festif 24 Fenêtres (36 x 36 x 5.7 cm)

19€50  
TTC



## Shopping Bag Dégustation

RÉF. J4654 - 7 PRODUITS - 165 COLIS PAR PALETTE

### ENTRÉE

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

*Biscuiterie Artisanale Lou Cocal*

### DOUCEURS CHOCOLATÉES

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

### VIN

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

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

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

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

## Coffret Haute Gastronomie

RÉF. J4666 - 9 PRODUITS - 100 COLIS PAR PALETTE

### GRIGNOTAGE

- 1 Terrine Sylvestre aux Cèpes 90g

### SPÉCIALITÉS AU FOIE GRAS

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

### DESSERTS

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

*Biscuiterie Artisanale Lou Cocal*

### DOUCEUR CHOCOLATÉE

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

### VIN

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

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

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

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



-10%

35€60  
TTC

au lieu de : 39€65

38€35  
TTC



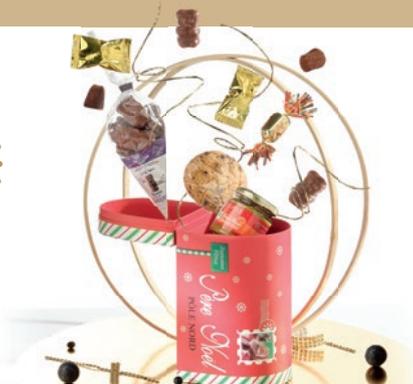
## Le Cube à Foie Gras Savoureux

RÉF. J4674 - 3 PRODUITS - 540 COLIS PAR PALETTE

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

Lyre à couper offerte !

20€40  
TTC



## Coffret Enfants

RÉF. J4677 - 7 PRODUITS - 165 COLIS PAR PALETTE

### GOURMANDISES

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

## Corbeille Apéritive

RÉF. J4665 - 9 PRODUITS - 150 COLIS PAR PALETTE

### APÉRITIF

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

### GRIGNOTAGES

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

*Biscuiterie Artisanale Lou Cocal*

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

35€60  
TTC



37€15  
TTC

COFFRET SANS PORC  
ET SANS ALCOOL

## Coffret L'Instant Gourmet

RÉF. J4684 - 11 PRODUITS - 100 COLIS PAR PALETTE

### BOISSON

- AB 1 Pur Jus de Pomme 75 cl

*Issu de l'Agriculture Biologique*

### GRIGNOTAGES

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

*Biscuiterie Artisanale Lou Cocal*

### AUTOUR DU FOIE GRAS

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

### DOUCEURS

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

*Biscuiterie Artisanale Lou Cocal*

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

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

# PANIER GOURMANDS

## GRIGNOTAGES

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

*Biscuiterie Artisanale Lou Cocal*

## AUTOUR DU FOIE GRAS

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

## DESSERT

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

*Biscuiterie Artisanale Lou Cocal*

## DOUCEURS CHOCOLATÉES

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

## VIN

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

*Propriétaire Récoltant*

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

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

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

## Coffret Tariquet

RÉF. J4652 - 11 PRODUITS - 120 COLIS PAR PALETTE



**38€60**  
TTC

## Le Plateau P'tit Déj'

RÉF. J4680 - 13 PRODUITS - 120 COLIS PAR PALETTE



**41€35**  
TTC

## DOUCEURS

- 1 Financier artisanal *Figue et Speculoos* 45 g

*Biscuiterie Artisanale Lou Cocal*

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

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

*Biscuiterie Artisanale Lou Cocal*

- AB 1 Sachet de Figues Séchées Extra Moelleuses 70 g

*Issu de l'Agriculture Biologique*

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

## GOURMANDISES

- ♥ 1 Marmelade de Noël aux 3 Agrumes 45 g

- 1 Miel de Fleurs 28 g

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

## BOISSONS

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

- AB 1 Pur Jus de Pomme 25 cl

*Issu de l'Agriculture Biologique*

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

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

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

## GRIGNOTAGE

- 1 Terrine Fine au Cognac 90 g

## AUTOUR DU FOIE GRAS

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

- 1 Confit Extra de Figues 28 g

- 1 Tranche de Pain d'Épices artisanale 50 g

*Biscuiterie Artisanale Lou Cocal*

## PLAT

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

## DOUCEUR

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

*Biscuiterie Artisanale Lou Cocal*

## VIN

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

*Propriétaire Récoltant*

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

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

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

## Panier Mon P'tit Marché

RÉF. J4663 - 10 PRODUITS - 150 COLIS PAR PALETTE



**-10%**

**41€50**  
TTC

au lieu de : 46€20

## PANIER GOURMANDS

### GRIGNOTAGES

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

*Biscuiterie Artisanale Lou Cocal*

### DOUCEURS

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

*Biscuiterie Artisanale Lou Cocal*

### BOISSONS

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

*Issu de l'Agriculture Biologique*

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

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

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

## Sac Pique-Nique Isotherme

RÉF. J4659 - 11 PRODUITS - 72 COLIS PAR PALETTE



52€<sup>10</sup>  
TTC

## Coffret Plaisirs Gourmands

RÉF. J4667 - 12 PRODUITS - 60 COLIS PAR PALETTE

COFFRET SANS PORC  
ET SANS ALCOOL



57€<sup>15</sup>  
TTC

### AUTOUR DU FOIE GRAS

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

### PLAT

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

### DESSERTS

4B 1 Dessert artisanal de Noël <i>Pomme Prune Orange et Cannelle</i>	120 g
<i>Issu de l'Agriculture Biologique</i>	
1 Sachet de Spéculoos artisanaux <i>Noix du Périgord et Oranges Confites</i>	50 g

*Biscuiterie Artisanale Lou Cocal*

### DOUCEURS CHOCOLATÉES

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

### BOISSONS

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

*Issu de l'Agriculture Biologique*

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

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

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

### DOUCEURS CHOCOLATÉES

1 Tablette de 8 Bouchées <i>Chocolat au Lait et Caramel Beurre Salé</i>	75 g
♥ 1 Sachet de Caprices de Cupidon artisanaux <i>Chocolat noir praliné</i>	50 g
<i>Biscuiterie Artisanale Lou Cocal</i>	
2 Papillotes de Truffe au Chocolat et Cacao	2 x 4 g
1 Cookie artisanal <i>Marrons du Périgord et Pépites de Chocolat</i>	50 g

*Biscuiterie Artisanale Lou Cocal*

### GOURMANDISES

1 Sachet de Sablés artisanaux <i>Myrtilles</i>	50 g
<i>Biscuiterie Artisanale Lou Cocal</i>	
1 Compote artisanale <i>Pomme, Miel et Pain d'Épices</i>	45 g
1 Financier artisanal <i>Figue et Spéculoos</i>	45 g
♥ 1 Marmelade de Noël aux 3 Agrumes	45 g
1 Confiture Extra Abricot Bergeron	28 g

### BOISSON

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

*Issu de l'Agriculture Biologique*

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

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

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

## Coffret Tout Sucré Exquis

RÉF. J4657 - 13 PRODUITS - 100 COLIS PAR PALETTE



41€<sup>35</sup>  
TTC

## Colis de Fêtes

RÉF. J4682 - 14 PRODUITS - 60 COLIS PAR PALETTE

-10%

66€95  
TTC

au lieu de : 74€80



### GRIGNOTAGES

- 1 Terrine Fine au Cognac 90 g
- 1 Terrine de Campagne au Magret Fumé 90 g

### ENTRÉE

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

### PLAT

- 2 Cuisse de Canard Cuites Sous la Graisse 380 g

### DESSERTS

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

*Issu de l'Agriculture Biologique*

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

*Biscuiterie Artisanale Lou Cocal*

### DOUCEURS CHOCOLATÉES

- 1 Sachet de Truffes au Chocolat et Cacao 50 g
- 3 Papillotes Chocolat et Céréales Craquantes 3 x 8g

### VINS

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

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

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

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

### GRIGNOTAGE

- 1 Terrine Fine au Cognac 180 g

### AUTOUR DU FOIE GRAS

- ♥ 1 Bloc de Foie Gras de Canard artisanal 120 g
- 1 Confit Extra de Figues 50 g
- 2 Tranches de Pain d'Épices artisanales 100 g

*Biscuiterie Artisanale Lou Cocal*

### PLAT

- ♥ 1 Cassoulet Gastronomique aux Manchons de Canard Confit 840 g

### DOUCEURS

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

*Biscuiterie Artisanale Lou Cocal*

### VIN

- 1 Vin Rouge AOC Cahors *Domaine Lafon* 75 cl

*Propriétaire Récoltant*

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

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

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

## Panier Mon Gros Marché

RÉF. J4664 - 10 PRODUITS - 66 COLIS PAR PALETTE

69€20  
TTC



### GRIGNOTAGES

- 1 Délice de Tomates Séchées 90 g
- 1 Terrine de Poulet aux Olives 90 g
- 1 Duo de Saumon à l'Aneth et Citron Vert 90 g

### AUTOUR DU FOIE GRAS

- ♥ 1 Foie Gras de Canard Entier artisanal 120 g
- 1 Confiture Extra Abricot Bergeron 28 g
- 1 Tranche de Pain d'Épices artisanale 50 g

*Biscuiterie Artisanale Lou Cocal*

### DOUCEURS

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

*Issu de l'Agriculture Biologique*

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

*Biscuiterie Artisanale Lou Cocal*

- 1 Sachet de Caprices de Cupidon artisanaux 50 g

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

*Biscuiterie Artisanale Lou Cocal*

### BOISSONS

- 1 Boisson Sans Alcool au Profil Sauvignon Blanc *Domaine « Uby »* 75 cl
- 4B 1 Pur Jus de Pomme 75 cl

*Issu de l'Agriculture Biologique*

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

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

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

## Coffret Sans Porc et sans Alcool

RÉF. J4679 - 15 PRODUITS - 60 COLIS PAR PALETTE

COFFRET SANS PORC  
ET SANS ALCOOL

75€50  
TTC





## Coffret Apéritif Festif

RÉF. J4681 - 16 PRODUITS - 80 COLIS PAR PALETTE

### GRIGNOTAGES

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

### AUTOUR DU FOIE GRAS

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

### VIN

- AB 1 Vin Moelleux AOP Côtes de Bergerac *Château Miaudoux* 75 cl
- Issu de l'Agriculture Biologique*

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

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

### GRIGNOTAGES

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

### AUTOUR DU FOIE GRAS

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

### PLAT

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

### DESSERTS

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

### DOUCEUR CHOCOLATÉE

- 1 Sachet de Truffes au Chocolat et Cacao 50 g

### VINS

- AB 1 Vin Blanc AOC Côtes de Bergerac Moelleux «*Château Pecany*» 75 cl
- Propriétaire Récoltant*
- 1 Vin Rouge AOP Bergerac Rouge «*Larmoni*» 75 cl

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

+ 1 Valisette en Carton au Décor « Plumetis » avec Poignée (40,5 x 31,5 x 12,5 cm)

## Colis Gourmand

RÉF. J4660 - 17 PRODUITS - 60 COLIS PAR PALETTE



## GRIGNOTAGES

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

*Biscuiterie Artisanale Lou Cocal*

## AUTOUR DU FOIE GRAS

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

*Biscuiterie Artisanale Lou Cocal*

## PLAT

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

## DOUCEURS

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

*Biscuiterie Artisanale Lou Cocal*

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

*Biscuiterie Artisanale Lou Cocal*

## VINS

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

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

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

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

## Panier Gourmand Isotherme

RÉF. J4658 - 16 PRODUITS - 42 COLIS PAR PALETTE



86€55  
TTC

## Colis Grand Gourmand

RÉF. J4661 - 18 PRODUITS - 60 COLIS PAR PALETTE



-10%

97€95  
TTC

au lieu de : 108€95

## GRIGNOTAGES

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

## AUTOUR DU FOIE GRAS

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

*Biscuiterie Artisanale Lou Cocal*

## PLAT

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

## DESSERTS

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

*Biscuiterie Artisanale Lou Cocal*

## DOUCEURS

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

## VINS

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

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

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

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

## AUTOUR DU FOIE GRAS

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

## PLAT

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

## DESSERT

- 1 Financier artisanal *Figue et Spéculoos* 80 g

*Biscuiterie Artisanale Lou Cocal*

## DOUCEURS CHOCOLATÉES

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

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

## VIN

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

*Propriétaire Récoltant*

1 Carte de Vœux + 1 Chèque Cadeau offerts : 10€ à valoir sur notre *Épicerie Fine en ligne [www.foie-gras-sarlat.com](http://www.foie-gras-sarlat.com)*

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

# Le Banquet d'Épiqueure

RÉF. J4683 - 12 PRODUITS - 100 COLIS PAR PALETTE

113€85  
TTC



# Gueuleton du Cellier

RÉF. J4662 - 22 PRODUITS - 40 COLIS PAR PALETTE

162€60  
TTC



## APÉRITIF

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

## GRIGNOTAGES

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

*Biscuiterie Artisanale Lou Cocal*

## AUTOUR DU FOIE GRAS

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

## ENTRÉES

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

## PLAT

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

## DESSERT

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

*Biscuiterie Artisanale Lou Cocal*

## DOUCEUR CHOCOLATÉE

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

## VIN

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

*Propriétaire Récoltant*

1 Carte de Vœux + 1 Chèque Cadeau offerts : 10€ à valoir sur notre *Épicerie Fine en ligne [www.foie-gras-sarlat.com](http://www.foie-gras-sarlat.com)*

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

# IDÉES CADEAUX



**24€10**  
TTC  
soit 6<sup>€03</sup> les 100cl

**PRUNEAUX D'AGEN FOURRÉS À LA  
CRÈME DE PRUNEAUX BOÎTE FER RONDE**

400g

**Z2373**



**22€35**  
TTC

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

**A6009**



**39€90**  
TTC  
soit 46<sup>€94</sup> les 100cl

**COFFRET POUSSÉ RAPIÈRE 24% + 2 FLUTES**

85cl

1 flasque de pousse rapière 10cl

1 bouteille de vin sauvage 75cl

2 flûtes en verre

**F8219**



**32€60**  
TTC  
soit 6<sup>€52</sup> les 100cl

**COFFRET DE 25 MACARONS  
ARTISANAUX LUCY BORIE**

500g

**U1069**



**93€40**  
TTC  
soit 133<sup>€43</sup> les 100cl

**VIEILLE PRUNE RÉSERVE IMPÉRIALE  
LOUIS ROQUE**

70cl

**F856**



**-35%**  
**39€95**  
TTC  
au lieu de : 61<sup>€70</sup>  
soit 11<sup>€50</sup> les 100cl

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

180g soit 360g

**X13522**

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

**POUR 99€**  
recevez en +



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

**POUR 119€**  
recevez en +



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

**POUR 149€**  
recevez en +



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

**POUR 249€**  
recevez en +



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

**POUR 399€**  
recevez en +



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

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

**FRAIS DE PORT**  
À PARTIR DE 6,95€ AVEC SUIVI COLIS  
14,99€ SI TRANSPORT URGENT POUR PRODUITS FRAIS  
(RÉFÉRENCES OU LOTS AVEC PRODUITS U OU N)  
**OFFERTS À PARTIR DE 79€ D'ACHAT**

**FRANCO À PARTIR DE 79€\***



Les Conditions Générales de Vente sont disponibles  
sur [www.foie-gras-sarlat.com](http://www.foie-gras-sarlat.com)

SAS Cellier du Périgord - Place de la Liberté

Hôtel de Maleville - BP 39 - 24201 Sarlat Cedex

[contact@cellierdupergord.com](mailto:contact@cellierdupergord.com)

Tél. : 05 53 30 81 30 - Fax : 05 53 30 81 39

[www.FOIE-GRAS-SARLAT.com](http://www.FOIE-GRAS-SARLAT.com)





**COMMANDEZ SANS ATTENDRE**

**ET RECEVEZ VOTRE CADEAU  
OFFERT AUX 300 PREMIÈRES  
COMMANDES\***

\*Pour toute commande supérieure à 49€<sup>90</sup> hors frais de port

*Trio de Gourmandises*

*Sucrées dans son original*

*Gobelet Sérigraphié*



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

**POUR 99€  
recevez en +**



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

**POUR 119€  
recevez en +**



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

**POUR 149€  
recevez en +**



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

**POUR 249€  
recevez en +**



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

**POUR 399€  
recevez en +**



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

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



**LE CELLIER DU PÉRIGORD S'ENGAGE POUR LA NATURE**

En commandant auprès de notre Maison, vous êtes assuré que nous mettons en place des actions quotidiennes 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.

**POINT  
RELAIS  
à partir de  
3€95**

**FRAIS DE PORT EXCEPTIONNELS DE 6€95 POUR PRODUITS CLASSIQUES**  
Frais de port à partir de 14.99€ pour les produits frais (références commençant par M, U ou N)  
Port offert pour un montant supérieur à 79€ (avec le transporteur DPD)  
Frais de port Europe à partir de 15€95 (pays frontaliers France, nous consulter)  
Pas d'expédition de produits frais hors France.

**FRANCO  
de port  
À 79€**