



CELLIER DU
PÉRIGORD

-15%

BOUYGUES
CONSTRUCTION

à déduire des prix indiqués
pour les salariés de
BOUYGUES CONSTRUCTION

Découvrez notre
NOUVEAU SITE
en flashant
ce QR Code :



Catalogue

2025-2026

www.foie-gras-sarlat.com

TRADITIONS & NOUVEAUTÉS DEPUIS 50 ANS

SOMMAIRE

FOIES GRAS

4 Foies Gras en Conserve

5-6 Foies Gras Mi-Cuits

PRODUITS CRUS

7 Foies Gras Crus

7-8 Viandes Crues du Périgord

9 Poissons Préparés dans le Sud-Ouest

ENTRÉES RAFFINÉES

10 Mises en Bouche

10-11 Gourmandises Apéritives

12 Spécialités Périgourdines

13-14 Charcuteries

15 Terrines, Rillettes et Grattons

16 Spécialités au Foie Gras

17 Pâtés au Foie Gras

PLATS DE RÉSISTANCE

18 Cuisses Confites

19 Produits Confits

20 Cassoulets Gourmands

21 Plats Cuisinés et Accompagnements

22 Truffes et Autres Champignons

ACCOMPAGNEMENTS ET CONDIMENTS

23 Sauces et Condiments

24 Huiles et Vinaigres

FROMAGES ET DOUCEURS

D'ARTISANS DU PÉRIGORD

25 Fromages du Périgord

25 Accompagnements pour Foies Gras et Fromages

26 Macarons Artisanaux

26 Coniseries et Douceurs Régionales

26 Pâtisseries Maison

27 Chocolats et Pruneaux Fourrés

27 Fruits à la liqueur

28 Tablettes de Chocolat Artisanales

28 Biscuits Artisanaux

29 Miels et Confitures

29 Pâtes à Tartiner

30 Jus de Fruits et Boissons sans Alcool

VINS ET ALCOOLS

31 Apéritifs Régionaux

32 Eaux-de-vie Régionales

33-34 Bières Artisanales et Régionales

34 Bières du Monde

35 Rhums, Gins et Vodkas

36 Whiskies

37-40 Carte Des Vins

41 Champagnes et Vins de Prestige

POUR OFFRIR

43-51 Coffrets Cadeaux et Paniers Gourmands

52 Idées Cadeaux

42 Conditions Générales de Vente

QUI SOMMES NOUS ?



Notre histoire

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

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

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

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



Place de la Liberté - Hôtel de Maleville

BP 39 - 24201 Sarlat Cedex

Tel. 05 53 30 81 30

contact@cellierdupericord.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.



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

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



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

PRODUITS
LOCAUX



RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

Le Cellier du Périgord s'engage pour la nature.

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

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



MISE EN PLACE D' ACTIONS SOCIALES

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

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

98,4%



de nos clients
nous recommandent

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

FOIES GRAS en Conserve

FOIES GRAS Entiers



Foie Gras de Canard Entier du Périgord - Réf. C308



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



Foie Gras de Canard Entier du Périgord - Réf. C308



FOIE GRAS DE CANARD ENTIER DU PÉRIGORD						
C308	15 ^{€35}	Bocal 3 parts	130 G	23 ^{€95}	16%	19 ^{€95}
C309	15 ^{€11}	Bocal 4 parts	180 G	27 ^{€20}		
C425	14 ^{€98}	Boîte 4 parts	200 G	29 ^{€95}		
C310	14 ^{€98}	Bocal 6/7 parts	300 G	44 ^{€95}		

Blocs DE FOIES GRAS DE CANARD



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



BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD DU PÉRIGORD						
C462	11 ^{€50}	Boîte 1 part	70 G	8 ^{€05}		
C4248	11 ^{€45}	Boîte 2 parts	100 G	11 ^{€45}		
C4223	9 ^{€61}	Bocal	130 G	18 ^{€95}	34%	12 ^{€50}
C4217	11 ^{€08}	Bocal	180 G	19 ^{€95}		
C4249	11 ^{€10}	Boîte 4 parts	200 G	22 ^{€20}		



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

39€95

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



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

-34%

29€90

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



LOT DE 2 BLOCS DE FOIES GRAS
DE CANARD DU PÉRIGORD
180g soit 360 G
X15335

-25%

3€00

TTC
soit 2€73 les 100g



CHUTNEY ABRICOT
FAÇON PAIN D'ÉPICES
110 G
A6082

FOIES GRAS *Mi-Cuits*



Foie gras de Canard - Réf. M502

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

RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
M502	19 ^{€99}	Sous-vide 10 parts	400 G	79^{€95}

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



BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD DU PÉRIGORD MI-CUIT 30% MORCEAUX

RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
M516	13 ^{€19}	Boîte 3 parts	130 G	17^{€15}
M542	12 ^{€58}	Boîte 4 parts	200 G	25^{€15}
M543	12 ^{€49}	Boîte 8 parts	400 G	49^{€95}
M544	9 ^{€99}	Boîte 20 parts	1000 G	99^{€90}



FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT DU PÉRIGORD

M521	14 ^{€98}	Bocal 6 à 7 parts	300 G	44^{€95}
M5625	17 ^{€63}	Coque 4 à 5 parts	200 G	35^{€25}
M520	15 ^{€11}	Bocal 4 parts	180 G	27^{€20}



FOIE GRAS D'OIE DU PÉRIGORD ENTIER MI-CUIT

M5559	27 ^{€75}	Bocal 4 parts	180 G	49^{€95}
M5621	21 ^{€18}	Barquette 5 à 6 parts	250 G	52^{€95}
M5622	19 ^{€78}	Barquette 10 parts	500 G	98^{€90}



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

LE MARIAGE IDÉAL POUR *Accompagner* VOS FOIES GRAS

8€30
TTC
au lieu de : 9^{€75}
soit 4^{€06} les 100g



-14%

LOT DE 4 CONFITS POUR FOIE GRAS soit - 190g

Confit de Figues 50g - Confit d'Oignons 50g
Confit de Cerise noire au Piment d'Espelette 50g
Chutney Mangue Curcuma 40g

X13438

2€25
TTC
soit 2^{€00} les 100g



2 TRANCHES DE PAIN D'ÉPICES ARTISANALES

80 G

D7142



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

FOIES GRAS *Mi-Cuits*

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



Lobe de Foie Gras de Canard Entier Réf. M503

RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
FOIE GRAS DE CANARD MARBRÉ M507	19 ^{€03}	Barquette 4 parts	180 G	34^{€25}
LOBE DE FOIE GRAS DE CANARD ENTIER M503	15 ^{€61}	Barquette 6 à 7 parts	320 G	49^{€95}



Lobe de Foie Gras de Canard Entier - Réf. M503

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



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

RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX	REMISE	PRIX FINAL
3 ROULEAUX DE FOIE GRAS ENTIER CUITS AU SEL (PIMENT, NATURE, POIVRE) M5530	13 ^{€30}	Sous-vide	150 G	24^{€95}	20%	19^{€95}
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT AU POIVRE DE SARAWAK M509	20 ^{€72}	Barquette 4 parts	180 G	37^{€30}		
LOBE DE FOIE GRAS ENTIER DE CANARD AU POIVRE MI-CUIT M504	15 ^{€61}	Barquette 6 à 7 parts	320 G	49^{€95}		



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

-5%

99^{€07} TTC

au lieu de : 104^{€75}

soit 14^{€36} les 100g

LOT DE 2 LOBES DE FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT 320G + LYRE ET CONFIT
2 Lobes de Foie gras de Canard Entiers 320g
+ 1 Confit d'Oignons 50g
+ 1 Lyre à Couper le Foie Gras Offerte
X13050



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













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

FOIES GRAS ET VIANDES *Crus* DU PÉRIGORD

Conservation
12 Jours

FOIES GRAS *de Canard Crus* SOUS-VIDE

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



Lobe de Foie Gras de Canard Cru - Réf. U1262







Lobe de Foie Gras d'Oie Cru
Réf. U1263

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

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

Conservation
12 Jours

FOIES GRAS *d'Oie Crus* SOUS-VIDE

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

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



41^{€90}
TTC
soit 3^{€99} les 100g



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



33^{€90}
TTC
soit 3^{€99} les 100g



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



35^{€90}
TTC
soit 3^{€63} les 100g



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



39^{€90}
TTC
soit 3^{€90} 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

VIANDES *Crues* DU PÉRIGORD - SOUS VIDE



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

À conserver au réfrigérateur



41^{€90}
TTC
soit 3^{€99} les 100g

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

LES LOTS DE *Viande* DU PÉRIGORD

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

120[€]
TTC
soit 2^{€55} les 100g

COLIS DE VIANDE 4.7KG +/- 300G

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

U1299

À conserver au réfrigérateur



Colis de Viande - Réf. U1299

ÉLEVEZ VOS VIANDES À UN NIVEAU *Supérieur*

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



POISSONS Préparés DANS LE SUD-OUEST

Caviar D'AQUITAINE

À conserver au réfrigérateur



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



-13%

181€⁷⁶
TTC
au lieu de : 209€⁴⁰
soit 302€⁹³ les 100g

LOT DE 6
CAVIARS NANO
6x10 G soit 60 G
X13143



Gravlax de Saumon BIO - Réf. M5597



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

Poissons Préparés DANS LE SUD-OUEST EN CONSERVE

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

Poissons Préparés DANS LE SUD-OUEST SOUS VIDE

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

LES ENTRÉES *Raffinées* ET GOURMANDISES *Apéritives*



Flûteaux de Jambon au Foie de Canard - Réf. C339

MISES EN *Bouche*

RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX	REMISE	PRIX FINAL
❄️ COFFRET DE 6 MACARONS ARTISANAUX AU FOIE GRAS						
U1273	14 ^{€96}	Boîte Cristal	120 G	17^{€95}		
COU DE CANARD FARCI AU FOIE GRAS DE CANARD						
C158	4 ^{€73}	Boîte 6 parts	400 G	18^{€90}		
FLÛTEAUX DE JAMBON AU FOIE DE CANARD						
C339	7 ^{€90}	Boîte 3 parts	200 G	15^{€80}		
❄️ FIGURES FOURRÉES AU FOIE GRAS LOT DE 8						
M525	9 ^{€38}	Sous-vide	400 G	26^{€95}	16%	22^{€50}

À conserver au réfrigérateur



-16%

22^{€50} TTC

au lieu de : 26^{€95}
soit 9^{€38} les 100g

❄️ **FIGURES FOURRÉES
AU FOIE GRAS LOT DE 8
240 G**

M525

GOURMANDISES APÉRITIVES À LA *Viande de Canard Confité*

-30%

16^{€80} TTC

au lieu de : 24^{€20}
soit 4^{€39} les 100g



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

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

X13049

RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
TOASTINADE DE CANARD AUX TOMATES ET PIMENT D'ESPELETTE				
C290	6 ^{€72}	Bocal	90 G	6^{€05}
TOASTINADE DE CANARD AU MIEL ET FROMAGE DE CHÈVRE				
C291	6 ^{€72}	Bocal	90 G	6^{€05}
TOASTINADE DE CANARD AU CONFIT DE FIGUES ET PAIN D'ÉPICES				
C297	6 ^{€72}	Bocal	90 G	6^{€05}
TOASTINADE DE CANARD AUX CÈPES EN PERSILLADE				
C482	6 ^{€72}	Bocal	90 G	6^{€05}
TOASTINADE DE CANARD À LA TRUFFE DE LA SAINT-JEAN				
C4244	6 ^{€70}	Bocal	100 G	6^{€70}



6^{€70} TTC

soit 6^{€70} les 100g



**TOASTINADE DE CANARD À LA
TRUFFE DE LA SAINT-JEAN**

100 G

C4244

6^{€05} TTC

soit 6^{€72} les 100g



**TOASTINADE DE CANARD AUX
TOMATES ET PIMENT D'ESPELETTE**

90 G

C290

LES GOURMANDISES *Apéritives*



Tartinade de Carotte et Mangue - Réf. C4151

GOURMANDISES APÉRITIVES *Aux Légumes*

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

GOURMANDISES APÉRITIVES *Originales*

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



Chips de Pomme de Terre à la Truffe Noire 0.2%
Réf. C4204

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



Chips de Pomme de Terre à la Truffe Noire 0.2% - Réf. C4204



Tartinade à la Truffe Noire 3%
Réf. C4224



Carpaccio de Truffe d'Été - Réf. C4227

Spécialités PÉRIGOURDINES



ENCHAUD À LA PÉRIGOURDINE

(CONFIT DE PORC) 400 G - C373

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

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 350 G - C4002

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



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.



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.



CHARCUTERIES

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

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



41€55
TTC
soit 4^{€16} les 100g

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

8€85
TTC
soit 3^{€69} les 100g



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

8€85
TTC
soit 3^{€69} les 100g



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

Jambon Noir DU PÉRIGORD AFFINÉ AUX BAIES DE GENIÈVRE

RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
JAMBON NOIR DU PÉRIGORD SEC ENTIER M5546	1 ^{€80}	Entier 5kg	5000 G +/- 0,5 kg	99€50
QUART DE JAMBON NOIR DU PÉRIGORD SEC M5535	2 ^{€10}	Quart sous-vide	900 G +/- 100 G	21€90
JAMBON NOIR DU PÉRIGORD SEC 10 TRANCHES M5561	3 ^{€30}	Quart sous-vide	250 G	8€25



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



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

CHARCUTERIES Espagnoles

RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
JAMBON IBÉRIQUE DE BELLOTA SOUS-VIDE COUPÉ AU COUTEAU M5527	15 ^{€95}	Sous-vide 3 parts	100 G	15€95
CHORIZO IBÉRIQUE BELLOTA SOUS-VIDE COUPÉ AU COUTEAU M5528	5 ^{€85}	Sous-vide 3 parts	100 G	5€85
LOMO IBÉRIQUE DE BELLOTA TRANCHÉ M5630	11 ^{€35}	Sous-vide	100 G	11€35
SAUCISSON IBÉRIQUE DE BELLOTA TRANCHÉ M5631	5 ^{€85}	Sous-vide	100 G	5€85
CHORIZO CULAR IBÉRIQUE M5626	2 ^{€33}	Sous-vide	500 G	11€65

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



Chorizo Cular Ibérique
Réf. M5626

CHARCUTERIES



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



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



Plaque de Magret de Canard Fumé Tranché - Réf. M581

Magrets DE CANARD ET D'OIE SÉCHÉ

RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX	REMISE	PRIX FINAL
MAGRET DE CANARD FUMÉ ENTIER M528	7��13	Sous-vide	280 G +/- 20 G	19��95		
MAGRET DE CANARD SÉCHÉ ENTIER M529	7��13	Sous-vide	280 G +/- 20 G	19��95		
LOT DE 2 MAGRETS DE CANARD : 1 SÉCHÉ ET 1 FUMÉ X13029	4��91	Sous-vide	540 G	32��90	16%	27��50
MAGRET DE CANARD SÉCHÉ FOURRÉ AU FOIE GRAS M527	10��20	Sous-vide 5 parts	250 G	25��50		
DEMI MAGRET SÉCHÉ AU PIMENT D'ESPELETTE M5533	9��08	Sous-vide	130 G	11��80		
PLAQUE DE MAGRET DE CANARD FUMÉ TRANCHÉ M581	9��93	Sous-vide	75 G	7��45		
PLAQUE DE MAGRET DE CANARD SÉCHÉ TRANCHÉ M580	9��93	Sous-vide	75 G	7��45		



Magret de Canard Séché Entier - Réf. M528



Magret de Canard Séché Fourré au Foie Gras Réf. M527

CHARCUTERIES Traditionnelles

RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX	REMISE	PRIX FINAL
SAUCISSE SÈCHE DE CANARD M560	3��64	Sachet	250 G	12��95	29%	9��10
SAUCISSE SÈCHE AUX CÈPES M561	3��74	Sachet	250 G	11��70	20%	9��35
SAUCISSON SEC SUPÉRIEUR LOU TEYCHOU M567	3��42	Filet	250 G	11��60	26%	8��55
SAUCISSON SEC �� LA TRUFFE NOIRE 1.6% ET �� LA TRUFFE BRUMALE 0.4% M5542	6��76	Filet	250 G	16��90		
SAUCISSE SÈCHE DE BŒUF 250G +/- 50G M5541	3��88	Sous-vide	250 G	9��70		



Saucisson Sec à la Truffe Noire 1,6 % et à la Truffe Brumale 0,4 % Réf. M5542



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

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

-33%

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



Saucisse Sèche de Canard - Réf. M560

TERRINES, RILLETTES ET GRATTONS

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



-22%

ASSORTIMENT DE 4 TERRINES 130 G soit 520 G

Terrine de Campagne au Pécharmant 130g
Terrine Forestière aux Morilles 130g
Pâté de Canard au Monbazillac 130g
Terrine Rustique au jus de Truffes 130g

X13054

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



-23%

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

Terrine Forestière aux Morilles 65g
Terrine au Confit de Canard et aux Noix du Périgord 65g
Terrine Campagnarde au jus de Truffes 3% 65g
Pâté Campagnard au Piment du Sud-Ouest 65g
Rillettes de Canard confites 65g

X13532

TERRINES

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

Fritons ET Grattons

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



Fritons de Canard Confits - Réf. C4144, C418



Grattons de Canard Confits - Réf. C359

Rillettes À BASE DE VIANDE CONFITE

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

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



-15%

ASSORTIMENT DE 3 TERRINES ET RILLETTES 560 G

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

X13457




Rillettes d'Oie - Réf. C4287

Spécialités AU FOIE GRAS

Issues du mariage des *Meilleurs Produits du Périgord*, ces créations, aujourd’hui devenues incontournables, sauront surprendre et ravir tous les palais.

Figues Fourrées AU FOIE GRAS SOUS VIDE

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



Figues Fourrées au Foie Gras - Réf. M524



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

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

22^{€50} TTC
au lieu de : 26^{€95}
soit 9^{€38} les 100g

-16%

Figues Fourrées au Foie Gras Réf. M525



Saucisson au Foie Gras - Réf. M565



21^{€10} TTC
au lieu de : 31^{€60}
soit 5^{€27} les 100g

-33%



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

26^{€10} TTC
au lieu de : 32^{€65}
soit 2^{€49} les 100g

-20%



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

Spécialités AU FOIE GRAS

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

Pâtés AU FOIE GRAS

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

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*



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



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



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

18€70

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

-32%



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

X13067

35€15

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

-34%



LOT DE 3 SPÉCIALITÉS
AU FOIE GRAS DE CANARD
510 G

Pâté de Foie de Canard 50% 190g
Foie Gras de Canard Entier 120g

Flûteaux de Jambon au Foie de Canard 200g

X13393

Cuisses **CONFITES**

Confits **DE CANARD DU PÉRIGORD**

Savorez 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

POUR Sublimer **VOS CONFITS**



Gnocchi à la Truffe d'Été
Réf. C4229



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

RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX	REMISE	PRIX FINAL
CONFIT D'OIE DU PÉRIGORD 2 CUISSES						
C4006	2 ^{€15}	Boîte 5/4	960 G	20^{€60}		
CONFIT DE CANARD DU PÉRIGORD						
C4211	1 ^{€66}	Boîte 1 cuisse	480 G	7^{€95}		
C4212	1 ^{€97}	Boîte 2 cuisses	760 G	14^{€95}		
C4213	1 ^{€79}	Boîte 4 cuisses	1 350 G	24^{€15}		
LOT DE 3 CONFITS DE CANARD DU PÉRIGORD 4 CUISSES						
X13559	1 ^{€57}	Boîtes 8 à 10 parts	4 050 G	72^{€45}	12%	63^{€55}



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

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

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

**LOT DE 3 PAQUETS
DE PÂTES ARTISANALES
(3x150 G) 450 G**
X13410

-21%

Spécialités CONFITES



Gésiers d'Oie du Périgord
Confits - Réf. C4007

Gésiers CONFITS

RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
GÉSÍERS DE CANARD CONFITS DU PÉRIGORD				
C372	3 ^{€08}	Boîte 4 parts	380 G	11^{€70}
GÉSÍERS D'OIE DU PÉRIGORD CONFITS				
C4007	3 ^{€79}	Bocal	380 G	14^{€40}

Autres Spécialités CONFITES

RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
SAUCISSES CONFITES À LA GRAISSE DE CANARD				
C443	4 ^{€15}	Bocal 4 parts	240 G	9^{€95}
MANCHONS DE CANARD CONFIT PAR 4 SOUS VIDE				
M582	1 ^{€55}	Sous-vide	550 G	8^{€50}
CAILLE CONFITE À LA ROYALE FARCE AU FOIE GRAS 20%				
C298	3 ^{€13}	Bocal 1 part Bocal 458 ml Twist Off	350 G	10^{€95}
ENCHAUD À LA PÉRIGOURDINE (CONFIT DE PORC)				
C373	4 ^{€16}	Bocal 4 parts	400 G	16^{€65}



IDÉES D'accompagnement

5^{€60}
TTC
soit 2^{€24} les 100g



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

6^{€20}
TTC
soit 1^{€24} les 100g



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

-10%

43^{€45}
TTC
au lieu de : 48^{€30}
soit 1^{€48} les 100g



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

26^{€10}
TTC
au lieu de : 32^{€95}
soit 2^{€49} les 100g



-20%

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

24^{€99}
TTC
au lieu de : 33^{€45}
soit 1^{€33} les 100g



-25%

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
1905 G
X13157

Manchons de Canard Confit - Réf. M582



CASSOULETS AU CONFIT *De Canard*

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

CASSOULETS AU CONFIT *D'Oie*

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



Cassoulet Gastronomique aux Cuissons de Canard - Réf. C4214



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



LE Conseil DE NOTRE CHEF

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

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

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

10€95
TTC

soit 14€60 les 100cl



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

VRPT011B23

10€90
TTC

soit 14€53 les 100cl



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

VRMN002B20



PLATS Traditionnels ET Accompagnements

SPÉCIALITÉS CAMPAGNARDES Mijotées

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



Axoa de Canard - Réf. C4008



Choux Farcis - Réf. C484

ACCOMPAGNEMENTS

RISOTTOS ET PÂTES ARTISANALES

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

-21%

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

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

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

X13410

LÉGUMES

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

Truffes ET AUTRES CHAMPIGNONS

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



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

Cèpes ET Girolles CUISINÉS

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



Girolles Cuisinées à
l'huile Origine France
Réf. C4134



Cèpes Cuisinés à l'huile
Origine France
Réf. C4132



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

Truffes Noires DU PÉRIGORD TUBER MELANOSPORUM

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

Truffes Blanches D'ÉTÉ TUBER AESTIVUM

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

Champignons DÉSHYDRATÉS

RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
GIROLLES SÉCHÉES				
C4238	14 ^{€50}	Boîte plastique	100 G	14 ^{€50}
CÈPES SÉCHÉS				
C4237	14 ^{€90}	Boîte plastique	100 G	14 ^{€90}
MORILLES SÉCHÉES				
C4239	66 ^{€40}	Boîte plastique	25 G	16 ^{€60}



Morilles Séchées
Réf. C4239



Cèpes Séchés
Réf. C4237



Girolles Séchées
Réf. C4238

SAUCES



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

COFFRETS DE Condiments

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

Moutardes

22€60
TTC

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

A6009

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

Moutardes ET Mayonnaise

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



Moutarde Violette
de Brive - Réf. A633



Moutarde à l'Ancienne
aux Noix - Réf. A6084

Sels ET ASSAISONNEMENTS

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



Coffret Condiment autour
du Piment d'Espelette
Réf. A6088



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

VINAIGRES

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

Huiles ET Graisses

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



26^{€70}
TTC
soit 7^{€03} les 100cl



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

1 Sel aux Brisures de
Truffes Noires 330g
1 Vinaigre Balsamique au
jus de Truffe 25cl
1 Huile d'Olive au
jus de Truffe 25cl

A6012



-25%

13^{€15}
TTC
au lieu de : 17^{€70}
soit 1^{€31} les 100g



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

X13238

-31%

10^{€65}
TTC
au lieu de : 15^{€65}
soit 21^{€00} les 100cl



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

X13461

-10%

15^{€50}
TTC
au lieu de : 17^{€25}
soit 31^{€00} les 100cl



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

X13479

Fromages DU PÉRIGORD ET Chutneys

Le Périgord regorge encore de *trésors* à découvrir.

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

Fromages D'ARTISANS DU PÉRIGORD

RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX	REMISE	PRIX FINAL
TRAPPE ÉCHOURNAC À LA NOIX						
 03100	3 ^{€70}	Pièce de 6 parts	300 G	13^{€55}	18%	11^{€10}
TOMME DE VACHE DU PÉRIGORD AU LAIT CRU FERME DE LA BRUNIE						
 03105	3 ^{€08}	Pièce de 9 parts	600 G +/- 50 G	18^{€50}		
DEMI TOMME DE VACHE AU LAIT CRU FERME DE LA BRUNIE						
 03121	3 ^{€48}	Pièce de 6 parts	315 G	10^{€95}		
TOMMETTE DE BREBIS ABBAYE D'ÉCHOURNAC						
 03128	3 ^{€28}	Pièce de 9 parts	600 +/- 25 G	19^{€65}		
DEMI TOMMETTE DE BREBIS ABBAYE D'ÉCHOURNAC						
 03227	3 ^{€11}	Pièce de 4 parts	315 G +/- 25 G	9^{€80}		
CAMEMBERT DI BUFALA 20%						
 03270	2 ^{€78}	Pièce de 6 parts	250 G	6^{€95}		
CAMEMBERT DE NORMANDIE AOP 21% LC						
 03271	1 ^{€90}	Pièce de 6 parts	250 G	4^{€75}		
CHÈVRE FIGUE 14% 80G						
 03290	3 ^{€81}	Pièce	80 G	3^{€05}		
CROTTIN DE CHAVIGNOL AOP						
 03276	5 ^{€33}	Pièce	60 G	3^{€20}		
LIVAROT						
 03280	2 ^{€83}	Pièce	200 G	5^{€65}		
PONT L'ÉVÊQUE AOP 24%						
 03282	2 ^{€74}	Pièce de 8 parts	330 G	9^{€05}		
ROUELLE CENDRÉE AU LAIT CRU DE CHÈVRE						
 03304	4 ^{€00}	Pièce de 8 parts	155 G	6^{€20}		



Trappe Échourgnac
à la Noix
Réf. 03100



Assortiment Fromages



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



Chutney de Figues - Réf. A6081

Accompagnements FOIES GRAS ET FROMAGES

-14%

8€30 TTC
au lieu de : 9^{€75}
soit 4^{€26} les 100g



**LOT DE 4 CONFITS
POUR FOIE GRAS
190 G**
Confit de Figues 50g
Confit d'Oignons 50g
Confit de Cerise Noire
au Piment d'Espelette 50g
Chutney Mangue Curcuma 40g
X13438

RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
CHUTNEY ABRICOT FAÇON PAIN D'ÉPICES				
A6082	2 ^{€73}	Bocal	110 G	3^{€00}
CHUTNEY DE FIGES				
A6081	2 ^{€73}	Bocal	110 G	3^{€00}
CONFIT D'OIGNONS				
A6080	2 ^{€73}	Bocal	110 G	3^{€00}
FROMAGÈRE MYRTILLE 4 BAIES				
A6077	3 ^{€23}	Bocal	110 G	3^{€55}
FROMAGÈRE COING THYM ROMARIN				
A6078	2 ^{€41}	Bocal	110 G	2^{€65}
FROMAGÈRE POMME POMMEAU AUX NOIX				
A6079	2 ^{€77}	Bocal	110 G	3^{€05}

DOUCEURS



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

RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
COFFRET DE 16 MACARONS ARTISANAUX				
U1070	7€03	Boîte Cristal	330 G	23€20

COFFRET DE 25 MACARONS ARTISANAUX				
U1069	6€59	Boîte Cristal	500 G	32€95



Coffret de 16 Macarons Artisanal - Réf. U1070



Coffret de 25 Macarons Artisanal - Réf. U1069

Confiseries ET Douceurs RÉGIONALES

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



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

Pâtisserie MAISON

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



Préparation pour Gâteau aux Noix
Réf. A675

DOUCEURS



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

MAISON
GUINGUET
Gourmandise & Chocolat

Pruneaux D'AGEN

RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
PRUNEAUX D'AGEN FOURRÉS À LA CRÈME DE PRUNEAUX				
Z2378	5 ^{€18}	Ballotin	250 G	12^{€95}



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

Chocolats ARTISANAUX

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



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



LES FRUITS À LA Liqueur

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

RÉF	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX
CERISES À LA LIQUEUR				
F8226	35 ^{€00}	Bocal	50 CL	17^{€50}
GUINETTES À LA LIQUEUR				
F8227	39 ^{€00}	Bocal	50 CL	19^{€50}
PRUNEAUX À LA LIQUEUR				
F8228	35 ^{€00}	Bocal	50 CL	17^{€50}

Nouveauté

Nouveauté

Nouveauté



CERISES À LA LIQUEUR
50 CL
F8226



GUINETTES À LA LIQUEUR
50 CL
F8227



PRUNEAUX À LA LIQUEUR
50 CL
F8228

TABLETTES DE *Chocolat* ET *Biscuits*

CHOCOLATERIE *Bovetti*

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

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

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



BOVETTI
Artisan Chocolatier

-29%

27€55
TTC
au lieu de : 39€25
soit 5^{€91} les 100g



LOT DE 5 TABLETTES DE CHOCOLAT BOVETTI
Noir Fèves de Cacao 73% 100g
Noir Piment d'Espelette 100g
Lait Caramel et Fleur de Sel 100g
Noir Oranges Confites 100g
Lait Noisettes du Piémont 100g
500 G
X13130

BISCUITERIE *Lou Cocal*



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

RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
2 TRANCHES DE PAIN D'ÉPICES ARTISANAL				
D7142	2 ^{€81}	Sachet	100 G	2 ^{€25}
GÂTEAU AUX NOIX DU PÉRIGORD				
D7157	4 ^{€98}	Sachet	60 G	2 ^{€99}
MERINGUETTES AUX NOIX DU PÉRIGORD				
D7154	4 ^{€44}	Sachet	80 G	3 ^{€55}

6€75
TTC
soit 2^{€25} les 100g



LOT DE 3 X 2 TRANCHES DE PAIN D'ÉPICES ARTISANALES
3 x 100 G
X13660

10€65
TTC
soit 4^{€44} les 100g



LOT DE 3 MERINGUETTES AUX NOIX DU PÉRIGORD
3 x 80 G
X13661

Miels DE NOTRE PRODUCTION

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



Miel de Printemps
du Périgord
Réf. D7131 et D7130



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

Confitures ARTISANALES

8€50

TTC
soit 2^{€42} les 100g



**CONFITURE EXTRA AUX
ABRICOTS ARTISANALE**
325 G
D7030

8€50

TTC
soit 2^{€42} les 100g



**CONFITURE EXTRA AUX
FIGUES ARTISANALE**
325 G
D754

8€50

TTC
soit 2^{€42} les 100g



**CONFITURE EXTRA AUX
FRAISES ARTISANALE**
325 G
D755



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

La gamme de miels du Cellier du Périgord, produite à *Vézac*, reflète la richesse florale du Périgord. Nos *Miels Artisanaux*, issus de récoltes locales, offrent des saveurs variées, allant du *doux Miel de Fleurs* au *plus Intense Miel de Châtaignier*. Chaque pot révèle l'authenticité du terroir et le *Savoir-Faire Apicole* traditionnel.



Miel d'Acacia - Réf. D7135, D7134



Pâte à Tartiner Véritable Chocolat
Noir Noisettes - Réf. D764

DOUCEURS À Tartiner

RÉF	PRIX AU 100 G	CONDITIONNEMENT	POIDS NET	PRIX
PÂTE À TARTINER VÉRITABLE CHOCOLAT NOIR NOISETTES				
D764	3 ^{€73}	Bocal	200 G	7^{€45}
PÂTE À TARTINER VÉRITABLE CHOCOLAT LAIT NOISETTES				
D763	3 ^{€73}	Bocal	200 G	7^{€45}
MIELONOIX DU PÉRIGORD DU RUCHER DU MARANDOU 500G				
D7100	2 ^{€35}	Bocal	500 G	11^{€75}
MIEL AUX CACAHUËTES				
D7184	2 ^{€20}	Bocal	500 G	11^{€00}
MIEL À LA CANNELLE				
D7185	2 ^{€20}	Bocal	500 G	11^{€00}
CRÈME DE MARRONS AGRICULTURE BIOLOGIQUE				
C172	2 ^{€59}	Bocal	230 G	5^{€95}
CRÈME DE NOIX DOMAINE DE VIELCROZE				
D7085	3 ^{€29}	Bocal	210 G	6^{€90}

Nouveauté

Nouveauté



Crème de Noix
Domaine de Vielcroze
Réf. D7085



Pâte à Tartiner Véritable
Chocolat Lait Noisettes
Réf. D763

Jus de Fruits ET BOISSONS Sans Alcool

Nectars ET Jus de Fruits ARTISANAUX



Limonades ARTISANALES ET BOISSONS Gazeuses

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



Limonade Brasserie Artisanale Bio
Réf. D7122, D7143

3€00
TTC
soit 9€09 les 100cl



GARIOT THE PÊCHE
BIO
33 CL
D7187

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

BOISSONS Sans Alcool

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

	RÉF	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX
	DOMAINE UBY PROFIL ROSÉ FRUITÉ SANS ALCOOL				
	VSSL003BNM	9€20	Bouteille	75 CL	6€90
	DOMAINE UBY PROFIL SAUVIGNON BLANC SANS ALCOOL				
	VBSL002BNM	9€20	Bouteille	75 CL	6€90
	DOMAINE UBY PROFIL BULLE BLANC SANS ALCOOL				
	VPSL002BNM	11€80	Bouteille	75 CL	8€85



8€85
TTC
soit 11€80 les 100cl

DOMAINE UBY PROFIL BULLE
BLANC SANS ALCOOL
75 CL
VPSL002BNM



6€90
TTC
soit 9€20 les 100cl

DOMAINE UBY PROFIL ROSÉ
FRUITÉ SANS ALCOOL
75 CL
VSSL003BNM

APÉRITIFS Régionaux

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

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

**DISTILLERIE
DU PERIGORD**
DEPUIS 1860



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



Pastis Lapouge
Distillerie du Périgord 45°
Réf. F8229



Quinqu'Noix 75cl
Réf. F839

RÉF	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX
ABSINTHE DISTILLERIE DU PÉRIGORD 65°				
F8153	62€ ²⁹	Bouteille	35 CL	21€⁸⁰
APÉRITIF À LA CHÂTAIGNE DISTILLERIE DU PÉRIGORD 16°				
F807	25€ ⁴³	Bouteille	70 CL	17€⁸⁰
APÉRITIF À LA PÊCHE DISTILLERIE DU PÉRIGORD 16°				
F806	26€ ⁴³	Bouteille	70 CL	18€⁵⁰
APÉRITIF ARTISANAL AUX FIGUES 17°				
F852	25€ ²⁷	Bouteille	75 CL	18€⁹⁵
APÉRITIF ARTISANAL GRATTE CUL 12°				
F813	18€ ⁶⁷	Bouteille	75 CL	14€⁰⁰
APÉRITIF ARTISANAL À LA NOIX 12°				
F817	18€ ⁶⁷	Bouteille	75 CL	14€⁰⁰
APÉRITIF ARTISANAL À LA TRUFFE 17°				
F809	29€ ²⁷	Bouteille	75 CL	21€⁹⁵
APÉRITIF FÉNELON 17°				
F8020	28€ ⁵⁰	Bouteille	70 CL	19€⁹⁵
HYPOCRAS APÉRITIF ARTISANAL MÉDIÉVAL 12°				
F818	18€ ⁶⁷	Bouteille	75 CL	14€⁰⁰

RÉF	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX
PASTIS BLEU DU PÉRIGORD DISTILLERIE SALAMANDRE 45°				
F829	49€ ⁹⁰	Bouteille	50 CL	24€⁹⁵
PASTIS DE NOS JARDINS DISTILLERIE DE L'ORT 45°				
F8207	48€ ⁵⁷	Bouteille	70 CL	34€⁰⁰
PASTIS LAPOUGE DISTILLERIE DU PÉRIGORD 45°				
F8229	26€ ⁵⁰	Bouteille	100 CL	26€⁵⁰
POUSSE RAPIÈRE LIQUEUR ORANGE ARMAGNAC 24°				
F835	42€ ⁷⁹	Bouteille	70 CL	22€⁹⁵
QUINQUI NOIX				
F839	25€ ⁹³	Bouteille	75 CL	19€⁴⁵
SARLANOIX APÉRITIF À LA NOIX DISTILLERIE DU PÉRIGORD 16°				
F801	21€ ³⁶	Bouteille	70 CL	14€⁹⁵
LIQUEUR À L'ARMAGNAC ET AUX FRUITS DE LA PASSION LA BELLE SANDRINE 16°				
F8225	18€ ⁵⁰	Bouteille	70 CL	12€⁹⁵
VERMOUTH DE NOS JARDINS DISTILLERIE DE L'ORT BIO 18%				
F8218	40€ ⁰⁰	Bouteille	70 CL	28€⁰⁰

Nouveauté

Nouveauté



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

-29%

19€⁰⁰

TTC
au lieu de : 26€⁸⁵
soit 16€⁸⁹ les 100cl



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

-33%

28€⁰⁰

TTC
au lieu de : 42€⁰⁰
soit 12€⁴⁵ les 100cl



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

Vieille Prune DE SOUILLAC - MAISON LOUIS ROQUE

Distillerie
Louis Roque

A Souillac depuis 1905

Vieille Prune
Louis Roque
Réf. F822Vieille Prune
Réserve Impériale
Louis Roque
Réf. F856

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

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



ARMAGNACS

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

Bas-Armagnac
1979 Monsieur
Expert 43°
Réf. F828Bas-Armagnac
Le Légendaire
Tarquet 42°
Réf. F868Cognac Tanguide
Napoléon 40°
(20 ans)
Réf. F883Cognac Arrangé
Hibiscus 23.5°
Réf. F8220Cognac Arrangé
Citron Vert 23.5°
Réf. F8222Cognac Arrangé
Passion 23.5°
Réf. F8224

Cognacs ARRANGÉS

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

RÉF	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX
COGNAC ARRANGÉ HIBISCUS 23.5°				
F8220	68 ^{€43}	Bouteille	70 CL	47^{€90}
COGNAC ARRANGÉ ANANAS 23.5°				
F8221	68 ^{€43}	Bouteille	70 CL	47^{€90}
COGNAC ARRANGÉ CITRON VERT 23.5°				
F8222	68 ^{€43}	Bouteille	70 CL	47^{€90}
COGNAC ARRANGÉ GINGEMBRE 23.5°				
F8223	68 ^{€43}	Bouteille	70 CL	47^{€90}
COGNAC ARRANGÉ PASSION 23.5°				
F8224	68 ^{€43}	Bouteille	70 CL	47^{€90}

Brasserie Artisanale de Sarlat - PÉRIGORD

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



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



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

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



L'effrontad - BEAUMONTOIS EN PÉRIGORD



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

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

La *Brasserie L'Effrontad'*, située à Beaumontois-en-Périgord, est une ferme-brasserie unique en Dordogne, spécialisée dans la production de **bière paysanne**.

Cette brasserie est dirigée par deux passionnées, *Maëva et Issa*, qui ont su créer une ambiance chaleureuse et accueillante. Leur bière, qui a conquis de nombreux amateurs, est réputée pour sa **qualité** et son **originalité**, utilisant des ingrédients **locaux** et **biologiques**.

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

BIÈRES Régionales



Brasserie la Chavagn' - COLY

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



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



Bière Ambrée
Artisanale
Chavagn'
Réf. W5030

Brasserie Ratz - LOT

RÉF	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX
BIÈRE BLONDE ARTISANALE DU QUERCY BRASSERIE RATZ				
W5003	9 ^{€55}	Bouteille	33 CL	3^{€15}
BIÈRE BLANCHE ARTISANALE DU QUERCY BRASSERIE RATZ				
W5004	9 ^{€55}	Bouteille	33 CL	3^{€15}
BIÈRE AMBRÉE ARTISANALE DU QUERCY BRASSERIE RATZ				
W5005	9 ^{€55}	Bouteille	33 CL	3^{€15}

16^{€15}
TTC
au lieu de : 18^{€95}
soit 8^{€76} les 100cl

-14%

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



Bières DU MONDE

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

-20%

17^{€70}
TTC
au lieu de : 22^{€25}
soit 9^{€73} les 100cl

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

-15%

16^{€00}
TTC
au lieu de : 19^{€00}
soit 8^{€00} les 100cl

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

RHUMS, GINS & VODKAS

Rhums DU MONDE



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



Rhum Don Papa
Baroko
Philippines 40°
- Réf. F8165



Rhums Arrangés FRANÇAIS



RÉF	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX
RHUM ARRANGÉ NEKTAR PASSION ANANAS CITRON VERT 28°				
F8212	45 ^{€71}	Bouteille	70 CL	32 ^{€00}
RHUM ARRANGÉ NEKTAR ANANAS VANILLE 28°				
F8213	45 ^{€71}	Bouteille	70 CL	32 ^{€00}
RHUM ARRANGÉ NEKTAR MANGUE PASSION 28°				
F8215	45 ^{€71}	Bouteille	70 CL	32 ^{€00}
RHUM ARRANGÉ NEKTAR BANANE ANANAS CARAMEL 28°				
F8216	45 ^{€71}	Bouteille	70 CL	32 ^{€00}

32^{€00}
TTC
soit 45^{€71} les 100cl



RHUM ARRANGÉ NEKTAR
BANANE ANANAS CARAMEL 28°
70 CL
F8216



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

RÉF	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX	REMISE	PRIX FINAL
RHUM BOTRAN RESERVA SOLERA 15 GUATEMALA RON 40°						
F8141	57 ^{€00}	Bouteille	70 CL	52 ^{€35}	23%	39 ^{€90}
RHUM DICTADOR 20 ANS 40° COLOMBIE RUM						
F8004	111 ^{€00}	Bouteille	70 CL	88 ^{€70}	12%	77 ^{€70}
RHUM DIPLOMATICO RÉSERVE EXCLUSIVE VENEZUELA RON 40°						
F8089	92 ^{€71}	Bouteille	70 CL	78 ^{€20}	17%	64 ^{€90}
RHUM DON PAPA 7 ANS PHILIPPINES RUM 40°						
F8005	84 ^{€14}	Bouteille	70 CL	74 ^{€45}	20%	58 ^{€90}
RHUM DON PAPA BAROKO PHILIPPINES 40°						
F8165	57 ^{€07}	Bouteille	70 CL	60 ^{€25}	33%	39 ^{€95}
RHUM NOIX ET VANILLE MAISON DENOIX						
F8230	52 ^{€00}	Bouteille	50 CL	26 ^{€00}		
RHUM VIEUX TRINITÉ & TOBAGO ANGOSTURA 1919 40°						
F8232	57 ^{€00}	Bouteille	70 CL	39 ^{€90}		

Gins et Vodkas

RÉF	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX
GIN JAPON ROKU 43° 70CL COFFRET 1 VERRE HIGHBALL				
F8243	55 ^{€64}	Bouteille	70 CL	38 ^{€95}
COFFRET GIN TONIC DISTILLERIE DE L'ORT 44°				
F8204	37 ^{€50}	Coffret	40 G	15 ^{€00}
GIN DE NOS JARDINS DISTILLERIE DE L'ORT 44° BIO				
F8203	60 ^{€00}	Bouteille	70 CL	42 ^{€00}
VODKA PYLA ÉDITION LIMITÉE BASSIN D'ARCACHON 40°				
F8244	42 ^{€79}	Bouteille	70 CL	29 ^{€95}

42^{€00}
TTC
soit 60^{€00} les 100cl



GIN DE NOS JARDINS
DISTILLERIE DE L'ORT 44° BIO
70 CL
F8203

29^{€95}
TTC
soit 42^{€79} les 100cl



VODKA PYLA ÉDITION LIMITÉE
BASSIN D'ARCACHON 40°
70 CL
F8244

WHISKIES

WHISKIES Japonais

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



Whisky Japon Hibiki
Harmony Blended 43°
Réf. F8241



Whisky Japonais
Togouchi Kiwami 40°
Blend - Réf. F8091



WHISKIES Écossais



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



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



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



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

WHISKIES Irlandais



RÉF	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX
WHISKY IRLANDE REDBREAST 12 ANS SINGLE POT STILL WHISKEY 40°				
F8139	107 ^{€00}	Bouteille	70 CL	74^{€90}
WHISKY IRLANDE THE POGUES (NOIRE) 40°				
F8161	61 ^{€29}	Bouteille	70 CL	42^{€90}
WHISKY IRLANDE THE POGUES SINGLE MALT (ROUGE) 40°				
F8158	71 ^{€14}	Bouteille	70 CL	49^{€80}

WHISKIES Français



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

CAHORS Rouge

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

BERGERAC Rouge

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



Château Pécany
Tradition Bergerac
Rouge Bio 2022
Réf. VRBC030B22



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



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



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



Château Pinaie
AOC Cahors 2022
Réf. VRCS011B22



Château Chambert
AOC Cahors Bio 2017
Réf. VRCS034B17



Château la Coustarelle
AOC Cahors 2022
Réf. VRCS001B22



Clos de Gamot
AOC Cahors 2022
Réf. VRCS031B22

PÉCHARMANT Rouge

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


VINS DE Domme

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

VINS BLANCS *Secs*

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

VINS BLANCS *Moelleux*

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

VINS BLANCS *Liquoreux*

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



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



Château de
Monbazillac AOC
Monbazillac 2019
Réf. VMMC009B19



Château des Eyssards
Cuvée Flavie AOC
Saussignac 2018
Réf. VMSC003F18



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

CÔTES DE GASCogne - *Domaine Tariquet*

RÉF	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX	REMISE	PRIX FINAL
● DOMAINE TARIQUET PREMIÈRES GRIVES IGP CÔTES DE GASCogne 2024 VMCG001B24	11 ^{€95}	Bouteille	75 CL	9^{€95}	10%	8^{€95}
● DOMAINE TARIQUET PREMIÈRES GRIVES IGP CÔTES DE GASCogne 2024 - MAGNUM VMCG001M24	13 ^{€27}	Bouteille	150 CL	19^{€90}		
● DOMAINE TARIQUET DERNIÈRES GRIVES IGP DES CÔTES GASCogne LIQOREUX 2023 VMCG002B23	25 ^{€33}	Bouteille	75 CL	19^{€00}		
● DOMAINE TARIQUET LE CLASSIC IGP CÔTES DE GASCogne 2024 VBCG004B24	8 ^{€67}	Bouteille	75 CL	8^{€46}	22%	6^{€50}
● DOMAINE TARIQUET CHARDONNAY IGP DES CÔTES DE GASCogne SEC 2024 VBCG002B24	11 ^{€33}	Bouteille	75 CL	8^{€50}		
● DOMAINE TARIQUET ROSÉ DE PRESSÉE IGP DES CÔTES DE GASCogne ROSÉ 2024 VSCG002B24	9 ^{€73}	Bouteille	75 CL	7^{€30}		
● DOMAINE TARIQUET CÔTÉ TARIQUET IGP DES CÔTES DE GASCogne SEC 2023 VBCG001B23	12 ^{€87}	Bouteille	75 CL	10^{€70}	9%	9^{€65}

AU MEILLEUR
PRIX DE FRANCE !Domaine Tariquet
Premières Grives
IGP Côtes de
Gascogne 2024
Réf. VMCG001B24Domaine Tariquet
Le Classic IGP Côtes
de Gascogne 2024
Réf. VBCG004B24

Existents en plusieurs formats !

N'hésitez pas à consulter notre site

WWW.FOIE-GRAS-SARLAT.COMCÔTES DE GASCogne - *Domaine Uby*

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

Domaine Uby Gros
et Petit Manseng
N°4 IGP Côtes de
Gascogne 2024
Réf. VMCG004B24Domaine Uby
Colombard-Sauvignon
Blanc N°3 IGP Côtes de
Gascogne 2024
Réf. VBCG008B24Existents en carton
de 6 bouteilles !

VINS ROSÉS *du Sud-Ouest*

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

AB	●	CHÂTEAU MIAUDOUX AOC BERGERAC ROSÉ BIO 2024					
		VSBC009B24	10 ^{€00}	Bouteille	75 CL	7 ^{€50}	

AB	●	CHÂTEAU VARI AOC BERGERAC ROSÉ BIO 2024					
		VSBC015B24	10 ^{€80}	Bouteille	75 CL	8 ^{€10}	

AB	●	CHÂTEAU PÉCANY AOC BERGERAC ROSÉ BIO 2023 75CL					
		VSBC018B23	10 ^{€40}	Bouteille	75 CL	7 ^{€80}	

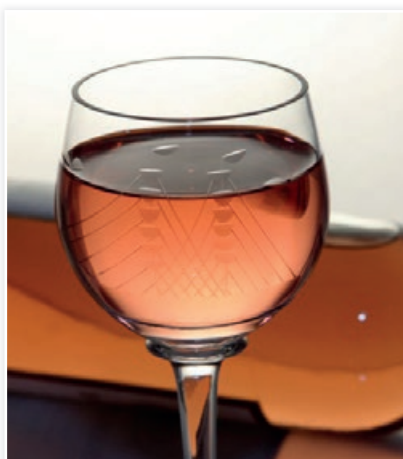
AB	●	CHÂTEAU DE LA JAUBERTIE AOC BERGERAC ROSÉ BIO 2024					
		VSBC008B24	13 ^{€73}	Bouteille	75 CL	10 ^{€30}	

AB	●	DOMAINE L'ANCIENNE CURE AOC BERGERAC ROSÉ BIO 2024					
		VSBC010B24	13 ^{€27}	Bouteille	75 CL	9 ^{€95}	



Château Miaudoux
AOC Bergerac Rosé
BIO 2024
Réf. VSBC009B24

●	CHÂTEAU BELINGARD AOC BERGERAC ROSÉ 2024						
	VSBC021B24	11 ^{€47}	Bouteille	75 CL	9 ^{€80}	12%	8 ^{€60}



Retrouvez l'intégralité
de notre carte sur
WWW.FOIE-GRAS-SARLAT.COM

VINS ROSÉS *du Sud-Est*

RÉF PRIX AU 100 CL CONDITIONNEMENT VOLUME NET PRIX

AB	●	LA BARGEMONE AOP CÔTEAUX D'AIX EN PROVENCE ROSÉ 2024 BIO					
		VSAP001B24	13 ^{€07}	Bouteille	75 CL	9 ^{€80}	

AB	●	CHÂTEAU GRAND BOISE SAINTE VICTOIRE AOP CÔTE DE PROVENCE BIO ROSÉ 2024					
		VSPE001B24	22 ^{€60}	Bouteille	75 CL	16 ^{€95}	

●	DOMAINE GÉRARD BERTRAND GRIS BLANC IGP PAYS D'OC ROSÉ 2024						
	VSOC005B24	13 ^{€53}	Bouteille	75 CL	9 ^{€40}		

LES BIBS "Bag In Box"

CÔTES DE GASCOGNE

RÉF PRIX AU 100 CL CONDITIONNEMENT VOLUME NET PRIX

●	DOMAINE TARIQUET CLASSIC IGP CÔTES DE GASCOGNE BIB						
	VBCG004QNM	7 ^{€17}	Bag in box	300 CL	21 ^{€50}		

●	DOMAINE TARIQUET PREMIÈRES GRIVES IGP CÔTES DE GASCOGNE BIB						
	VMCG001QNM	12 ^{€50}	Bag in box	300 CL	37 ^{€50}		

●	DOMAINE UBY BLANC SEC IGP CÔTES DE GASCOGNE UBYCUB BIB						
	VBCG009QNM	4 ^{€98}	Bag in box	500 CL	24 ^{€90}		

●	DOMAINE TARIQUET ROSÉ DE PRESSEE IGP CÔTES DE GASCOGNE BIB						
	VSCG002QNM	7 ^{€83}	Bag in box	300 CL	23 ^{€50}		

●	DOMAINE UBY ROSÉ IGP CÔTES DE GASCOGNE UBYCUB BIB						
	VSCG005QNM	4 ^{€98}	Bag in box	500 CL	24 ^{€90}		



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



Domaine Tariquet
Premières Grives IGP
Côtes de Gascogne BIB
Réf. VMCG001QNM

BERGERAC

RÉF PRIX AU 100 CL CONDITIONNEMENT VOLUME NET PRIX

●	VIGNOBLES DUBARD AOC BERGERAC LAULERIE SEC BIB						
	VBBC034QNM	3 ^{€99}	Bag In Box	500 CL	19 ^{€95}		

●	VIGNOBLES DUBARD AOC BERGERAC ROUGE BIB						
	VRBC039QNM	3 ^{€99}	Bag In Box	500 CL	19 ^{€95}		

●	VIGNOBLES DUBARD AOC BERGERAC ROSÉ BIB						
	VSBC020QNM	3 ^{€99}	Bag In Box	500 CL	19 ^{€95}		

CAHORS ET PÉCHARMANT

RÉF PRIX AU 100 CL CONDITIONNEMENT VOLUME NET PRIX

●	CHÂTEAU LA RENAUDIE AOC PÉCHARMANT BIB						
	VRPT006QNM	7 ^{€49}	Bag In Box	500 CL	37 ^{€45}		

●	CHÂTEAU DENIAS AOC BORDEAUX BIB						
	VRBX005QNM	3 ^{€98}	Bag In Box	300 CL	11 ^{€95}		

GRANDS VINS de Bordeaux

VINS BLANCS

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



54^{€55}
TTC
soit 72^{€73} les 100cl

CHÂTEAU ROUGET AOC
POMEROL ROUGE 2019
75 CL
VRPO001B19



61^{€65}
TTC
soit 82^{€20} les 100cl

CHAMPAGNE RUINART CUVÉE
R AOC CHAMPAGNE BRUT
75 CL
VBCE030BNM

VINS ROUGES

RÉF	PRIX AU 100 CL	CONDITIONNEMENT	VOLUME NET	PRIX
● CHÂTEAU BELLE VUE AOC HAUT MÉDOC ROUGE 2020 VRHM001B20	27 ^{€20}	Bouteille	75 CL	20 ^{€40}
AB ● CHÂTEAU FERRIÈRE AOC MARGAUX GRAND CRU ROUGE BIO 2020 VRMX001B20	70 ^{€13}	Bouteille	75 CL	52 ^{€60}
AB ● CHÂTEAU FONROQUE AOC SAINT-ÉMILION GRAND CRU ROUGE BIO 2020 VRSE002B20	62 ^{€93}	Bouteille	75 CL	47 ^{€20}
● CHÂTEAU GRAND CORBIN DESPAGNE AOC SAINT-ÉMILION GRAND CRU ROUGE 2020 VRSE003B20	51 ^{€87}	Bouteille	75 CL	38 ^{€90}
AB ● CHÂTEAU HAUT BAGES LIBERAL AOC PAUILLAC 5ÈME GRAND CRU CLASSÉ 2020 BIO VRPC002B20	68 ^{€00}	Bouteille	75 CL	51 ^{€00}
● CHÂTEAU LACOSTE BORIE AOC PAUILLAC ROUGE 2020 VRPC003B20	46 ^{€00}	Bouteille	75 CL	34 ^{€50}
● CHÂTEAU POUJEAUX AOC MOULIS ROUGE 2020 VRCF001B20	49 ^{€27}	Bouteille	75 CL	36 ^{€95}
● CHÂTEAU ROUGET AOC POMEROL ROUGE 2019 VRPO001B19	72 ^{€73}	Bouteille	75 CL	54 ^{€55}
● CLOS FLORIDÈNE AOC GRAVES ROUGE 2019 VRGS001B19	32 ^{€67}	Bouteille	75 CL	24 ^{€50}

CHAMPAGNES

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

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

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

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

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

3 - Prix Les prix indiqués pour chacun des produits commercialisés sont présentés en Euros. Nos prix sont établis selon le tarif en cours le jour de la livraison ou de l'expédition, ils sont susceptibles de modifications, sans préavis, en fonction d'impératifs économiques, législatifs, de modifications imposées par nos fournisseurs ou encore par erreur d'impression. Ils s'entendent Toutes Taxes Comprises (TTC). Franco de port : Un franco de port est appliqué pour toute commande supérieure à 79€ (hors frais de port) à destination de la France continentale. En deçà, les frais de port sont calculés en fonction de la commande (distance, poids, volume) et sont consultables sur notre site www.foie-gras-sarlat.com. Ces derniers sont facturés de la façon suivante : - À partir de 6,95€ pour un envoi classique avec le transporteur DPD - À partir de 14,99€ pour un envoi express (24h) avec le transporteur Chronopost - À partir de 17,80€ pour un envoi frigorifique express (24h) avec le transporteur ChronopostFresh

4 - Paiement Le prix des produits est payable comptant le jour de la commande effective. Le paiement peut être réalisé en ligne au moyen d'un système de paiement par carte bancaire portant l'un des sigles CB, VISA, Mastercard, par virement bancaire, ou par chèque envoyé à notre adresse, et encaissé avant expédition des produits. La commande validée par le client ne sera considérée effective par Le Cellier du Périgord que lorsque les centres de paiement bancaire concernés auront donné leur accord. En cas de refus desdits centres, la commande sera automatiquement annulée et le client prévenu par mail ou par courrier. Par ailleurs, Le Cellier du Périgord se réserve le droit de refuser toute commande d'un client avec lequel existerait un litige. Suite à la recrudescence de fraudes, notre banque peut être amenée à nous demander quelques garanties sur les commandes dépassant un certain montant. C'est pourquoi, dans ce cas, vous recevrez une demande de notre part vous demandant de nous communiquer une simple copie recto/verso de votre carte d'identité ainsi que la date d'expiration et la banque émettrice de celle-ci, à nous faire parvenir par e-mail à l'adresse contact@cellierduperigord.com. Ceci ne sera demandé que pour la première commande bien sûr, ce document sera classé dans votre fiche client pour ne pas avoir à vous déranger par la suite. Nous vous prions d'avance de nous excuser pour le désagrément éventuel lié à cette demande exceptionnelle.

5 - Livraison Le traitement et la préparation des commandes ne commencent qu'après réception des autorisations des centres de paiement carte bancaire et après encaissement effectif des chèques.

Si un produit venait à manquer, Le Cellier du Périgord l'échangerait par un produit similaire ou de valeur supérieure afin de ne pas retarder la livraison (sauf indication contraire du client).

Les délais de livraison des transporteurs, tels que détaillés à l'adresse : <https://www.foie-gras-sarlat.com/content/18-livraisons>, ne commencent à courir qu'à compter de la date d'expédition de notre entrepôt. Ces délais s'entendent en jours ouvrés (hors week-ends et jours fériés). Le Cellier du Périgord s'engage à livrer les produits commandés par le client dans un délai d'une semaine en France métropolitaine et Corse, sauf en cas de force majeure (grèves, incendies, inondations, épidémies, et d'une façon générale tous facteurs extérieurs au Le Cellier du Périgord). Les retards éventuels ne donnent pas la faculté au client de réclamer des dommages et intérêts.

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

Si le client souhaite bénéficier de deux lieux de livraison, il doit passer deux commandes avec les frais de transport liés. Si tout ou partie des adresses de livraison s'avèrent incorrectes, les coûts de transports en vigueur nécessitant une réexpédition par Le Cellier du Périgord sont à la charge exclusive du client.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

LE COLIS DE Noël - RÉF. J4700 - 13 PRODUITS

Autour du Foie Gras

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

Manoir de Lourac

Plat

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

Manoir de Lourac

Dessert

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

Douceurs Chocolatées

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

Lait et Praliné

- 3 Crousti-Neige - 3 x 4g

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

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

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

59€90
TTC



LE CALENDRIER DE l'Avent

RÉF. J4786 - 25 PRODUITS

-30%

55€90
TTC

au lieu de : 81€00



Foie Gras

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

Condiments

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

Grignotages

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

Gâteaux

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

Douceurs

- Miel de Fleurs Crèmeux du Périgord - 25g
- Pâte à Tartiner au Miel et Noisettes du Périgord - 45g
- Douceur de Noël Figue, Épices, Fleur d'Oranger - 40g
- ☀ Dessert Pomme Caramel BIO au Beurre salé - 45g
- 2 Papillotes « Pâte de Fruit » avec Citation Positive - 2 x 10 g
- ☀ 2 Dominos de Nougat artisanal - 2 x 10g
- Noix du Périgord 20% et éclats de Caramel au Beurre Salé d'Isigny AOP

Douceurs Chocolatées

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

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

PANIER Gourmands

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



24€85
TTC

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

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

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

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

LE COFFRET HAUTE *Gastronomie*

RÉF. J4780 - 10 PRODUITS

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

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

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

Coffret en carton Collection «Périgord» (31.5 x 19 x 9 cm)
+ Carte de vœux + Chèque Cadeau offert : 10€ à valoir sur notre
Épicerie Fine en ligne foie-gras-sarlat.com



-12%

34€90
TTC
au lieu de : 39€95

34€05
TTC



LE CUBE À FOIE GRAS *Savoureux*

RÉF. J4787 - 3 PRODUITS

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

Cube en carton noir et or Collection «Terroir» (12.5 x 11 x 11 cm)

PANIERES Gourmands

LE COFFRET Enfants - RÉF. J4785 - 8 PRODUITS



24€50
TTC

Confiseries

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

Biscuits

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

Douceurs Chocolatées

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

CORBEILLE Apéritive - RÉF. J4778 - 10 PRODUITS

Apéritif

Apéritif artisanal Gratte Cul - 37,5cl

Grignotages

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

Plaisir Sucré

Domino de Nougat artisanal - 10g
Noix du Périgord 20% et éclats de Caramel au Beurre Salé d'Isigny AOP
Corbeille en Carton rectangulaire Collection «Bohème» (28 x 20,5 x 5,5 cm)
+ Carte de vœux + Chèque Cadeau offert : 10€ à valoir sur notre
Épicerie Fine en ligne foie-gras-sarlat.com



-14%

32€50
TTC
au lieu de : 38€10

L'INSTANT Gourmet - RÉF. J4711 - 13 PRODUITS



44€65
TTC

Boisson

🍏 Pur Jus de Pomme artisanal BIO - 75 cl

Grignotages

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

Autour du Foie Gras

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

Douceurs

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

PANIERs Gourmands

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

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

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

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

 3 Dominos de Nougat artisanaux - 3 x 10g

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

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

LE COFFRET *Tarquet* - RÉF. J4710 - 13 PRODUITS

-10%

44€60
TTC
au lieu de : 49€75

TOP
VENTE

ESAT
ÉPICERIE SARTLOISE
D'ARTISANAT



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



42€90
TTC



Boisson sans Alcool
 Pur Jus de Pomme BIO - 25cl

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

Gâteaux
 Fondants artisanaux Thé et Citron - 50g
Biscuiterie artisanale Lou Cocal
2 Mini-Financiers artisanaux à la *Framboise* - 2 x 11g
Biscuiterie artisanale Lou Cocal

Plaisirs Sucrés
 Dessert Pomme Caramel BIO au Beurre salé - 120g
Confiture aux 2 Agrumes et Épices de Noël - 230g
 ♥ Pâte à Tartiner Noisettes et Cacao BIO - 150g
Artisan Confiturier Lucien Georgelin
Miel de Fleurs Crémeux du Périgord - 25g

Douceurs Chocolatées
2 Crousti-Praliné Enrobée de Chocolat Lait et Éclats de Praliné - 2x4g
Plateau tressé naturel (35 x 25 x 5 cm) + Carte de vœux
+ Chèque Cadeau offert : 10€ à valoir sur notre Épicerie Fine en ligne foie-gras-sarlat.com

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

Autour du Foie Gras
♥ Bloc de Foie Gras de Canard artisanal - 65g
Confit *Cerises Noires* - 28g

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

Grignotage
Terrine bordelaise au *Saint-Estèphe* - 90g

Plat
♥ Cassoulet gastronomique aux manchons de Canard - 420g
 Vin Rouge AOC Cahors - 37.5cl Domaine Lafon

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

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

44€25
TTC



PANIER Gourmands

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

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

Plat
Écrasé de Pomme de Terre aux Cèpes - 180g

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

Douceurs Sucrées
Caramel Beurre salé au Miel - 40g
Sachet de Truffes au Chocolat et Cacao - 40g
3 Papillotes de Chocolat Lait et Praliné - 3 x 6g
3 Crousti-Praliné enrobées de Chocolat Lait et Éclats de Praliné - 3 x 4g
Valisette en Carton au Décor "Campagne Enneigée" avec Poignée (38.4 x 32.5 x 11.5 cm) + Carte de vœux
+ Chèque Cadeau offert : 10€ à valoir sur notre Epicerie Fine en ligne foie-gras-sarlat.com

LE PANIER GARNI DE Fêtes VÉGÉTARIEN

RÉF. J4732 - 15 PRODUITS

-10%

53€90
TTC
au lieu de : 60€15



LE COFFRET PLAISIRS Gourmand

RÉF. J4701 - 13 PRODUITS

0%
ALCOOL



56€15
TTC

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

Plat
Pintade sauce aux Cèpes - 380 g

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

39€40
TTC

0%
ALCOOL



PANIER Gourmands

LE COLIS DE Fêtes - RÉF. J4730 - 15 PRODUITS



-13%

62€90 TTC
au lieu de : 72€95

Autour du Foie Gras

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

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

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

Grignotages

Terrine Bordelaise au Saint-Estèphe - 90g

Terrine de Campagne au Piment d'Espelette - 70g

Plat

Canard du Périgord à l'Orange - 400g

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

Dessert

Fondants artisanaux Thé et Citron - 50g

Biscuiterie artisanale Lou Cocal

🍏 Dessert Pomme Caramel BIO au Beurre salé - 120g

Douceurs Chocolatées

Sachet de Truffes au Chocolat et Cacao - 40g

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

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

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

LE COLIS Découverte - RÉF. J4720 - 12 PRODUITS

Autour du Foie Gras

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

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

Grignotages

Terrine sylvestre aux Cèpes - 90g

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

Plaisirs Sucrés

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

Dessert Pomme Poire Spéculoos - 120g

Douceurs Chocolatées

Billes de Céréales enrobées aux 3 Chocolats - 50g

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

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

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

36€65 TTC



LE COFFRET APÉRITIF Festif - RÉF. J4779 - 15 PRODUITS



72€65 TTC

Apéritif

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

Autour du Foie Gras

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

Confit extra Figues - 28g

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

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

Grignotages

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

Terrine bordelaise au Saint-Estèphe - 90g

Terrine à l'Ail confit - 90g

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

Caviar d'Aubergines - 90g

Rillettes de Poulet au Piment d'Espelette - 70g

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

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

PANIERES Gourmands

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

0%
ALCOOL

-12%

53€60
TTC
au lieu de : 61€10



Autour du Foie gras

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

Grignotages

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

Plat

Ecrasé de Pomme de terre aux Cèpes - 180g

Boissons

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

Dessert

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

Douceurs Chocolatées

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

LE COLIS Gourmand - RÉF. J4740 - 19 PRODUITS

Autour du Foie Gras

♥ Bloc de Foie Gras de Canard artisanal (Bocal Twist-off) - 120g
Confit d'Oignons - 50g
Tranche de Pain d'Épices artisanal - 40g Biscuiterie artisanale Lou Cocal
Vin Blanc Effervescent Domaine Uby Sec et Fruité - 75cl Uby 002 Bulles Fraîches

Grignotages

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

Plat

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

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

Dessert

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

Plaisirs Sucrés

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

Douceurs Chocolatées

Confidences artisanales Chocolat Blanc, Praliné et Crêpe dentelle - 50g
Biscuiterie artisanale Lou Cocal
2 Crousti-Praliné - 2 x 4g
Enrobée de Chocolat Lait et Éclats de Praliné
2 Crousti-Neige - 2 x 4g

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

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

-14%

74€80
TTC
au lieu de : 87€20

TOP
VENTE

ESAT
ÉPICERIE SANS ALCOOL
SANS PORC



PANIERS Gourmands

PANIER GOURMAND Isotherme - RÉF. J4777 - 15 PRODUITS

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

Boisson sans Alcool
 Pur Jus de Pomme BIO Variétés anciennes - 100cl

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

Grignotages
 Toastinade de Canard au Miel et Fromage de Chèvre - 100g
 Terrine sylvestre aux Cèpes - 90g
 Caviar d'Aubergine - 90g

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

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

Confiseries
 Guimauves artisanales Pêche et Abricot - 60g
 2 Dominos de Nougat artisanaux - 2 x 10g
 Noix du Périgord 20% et éclats de Caramel au Beurre Salé d'Isigny AOP

Douceurs Chocolatées
 Sachet de Noisettes Caramelisées Naturelles Éclats de Fève de Cacao - 45g

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



LE COLIS GRAND Gourmand

RÉF. J4750 - 21 PRODUITS



Autour du Foie Gras
 ♥ Foie entier de Canard artisanal (Bocal Le Parfait) - 120g
 Douceur de Noël Figue, Épices, Fleur d'Oranger - 40g
 Tranche de Pain d'Épices artisanal - 40g Biscuiterie artisanale Lou Cocal
 Vin Blanc Moelleux Côtes de Bergerac - 75cl Château Pécany

Grignotages
 Toastinade de Canard au Miel et Fromage de Chèvre - 100g
 Terrine bordelaise au Saint-Estèphe - 90g
 Terrine à l'Ail confit - 90g

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

Plat
 Coq au Vin de Bergerac et ses petits Légumes - 300g
 Vin Rouge Domaine Exea IGP Pays d'Oc BIO - 75cl Jardin d'Exea
 Sel de Guérande Mangue, Baies Roses et Safran - 18g

Dessert
 Moelleux artisanal au Chocolat - 80g Biscuiterie artisanale Lou Cocal

Plaisirs Sucrés
 Pâtes de Fruits Fraise, Abricot, Rhubarbe, Cassis, Framboise, Poire - 100g
 Artisan Confiturier Lucien Georgelin

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

 2 Dominos de Nougat artisanal - 2 x 10g
 Noix du Périgord 20% et éclats de Caramel au Beurre Salé d'Isigny AOP

Douceurs Chocolatées
 Bonbons de Chocolats aux Noix - 100g Biscuiterie artisanale de Rocamadour
 Crousti-Neige - 4g

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

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

Autour du Foie Gras

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

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

♥ Pâté de Foie de Canard - 190g

AC Vin Blanc AOC Monbazillac - 75cl Grande Réserve

Grignotage

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

Plat

Préparation pour Risotto aux Truffes - 250g

Condiment

Salière de Sel de Guérande aux Cèpes - 100g

Dessert

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

Biscuiterie artisanale Lou Cocal

Plaisirs Sucrés

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

Douceurs Chocolatées

Ballotin de Chocolats Assortis - 100g Maison Guinguet

Goodie

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

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

+ Chèque Cadeau offert : 10€ à valoir sur notre Épicerie Fine en ligne foie-gras-sarlat.com

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



111€85
TTC

LE GUEULETON DU Cellier - RÉF. J4760 - 22 PRODUITS

-10%

136€50
TTC
au lieu de : 152€00

TOP
VENTE



Apéritif

Apéritif artisanal à la Figue - 37.5cl

Autour du Foie Gras

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

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

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

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

Grignotages

Terrine de Canard au Poivre Vert - 180g

Terrine bordelaise au Saint-Estèphe - 180g

Sablés Apéritifs artisanaux Tomate et Truffe - 50g

Entrée

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

Plat

Blanquette de Canard aux éclats de Cèpes - 600g

Pâtes artisanales à la Châtaigne - 150g

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

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

Dessert

Mini-Cookies artisanaux au Chocolat et Caramel - 50g

Plaisirs Sucrés

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

Douceurs Chocolatées

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

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

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

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

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

IDÉES Cadeaux

-33%

21€10
TTC
au lieu de : 31€60
soit 5€27 les 100g



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

X13051

19€95
TTC



Nouveauté

**COFFRET CONDIMENT AUTOUR
DU PIMENT D'ESPELETTE**

A6088

17€95
TTC

soit 14€95 les 100g



**À conserver au
réfrigérateur**

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

U1273

56€10
TTC

soit 80€14 les 100cl



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

70 CL

F8233

18€25
TTC

soit 7€60 les 100g



**CAGETTE ASSORTIMENT CHOCOLAT
ARTISANAUX MAISON GUINGUET**

240 G

Z2372

-33%

42€80
TTC

au lieu de : 64€15
soit 10€60 les 100g



**LOT 2 BLOCS DE FOIE GRAS
CANARD ET OIE**

400 G

X13009

LES PETITS COCHONS : NOTRE COMPLICE Apéro

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

Découvrez-les sur www.box.lespetitscochons.fr



Laissez-vous tenter ...

BOX APERO MENSUELLES



FRAIS DE PORT

**OFFERTS À
PARTIR DE
79€ D'ACHAT***

*avec le transporteur
DPD uniquement

Pour les produits secs :

À PARTIR DE 6,95€

avec suivi colis du transporteur DPD

OFFERTS À PARTIR DE 79€ D'ACHAT

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

À PARTIR DE 14,99€

si Transport Urgent et/ou avec produits frais via CHRONOPOST

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

Pour les produits crus

(ref en M, N, U):

À PARTIR DE 17,80€

via le transporteur CHRONOFRESH