Cellier du Périgord Sarlat

2020-2021

PANIERS GOURMANDS & CADEAUX D'AFFAIRES

OFFRE RÉSERVÉE AUX ENTREPRISES (ET CSE) & PROFESSIONNELS

WWW.PANIERDUGOURMAND.COM

CELLIER DU PÉRIGORD - PLACE DE LA LIBERTÉ - HÔTEL MALEVILLE - BP 39 - 24201 SARLAT CEDEX
TÉL. 05 53 30 81 30 - FAX 05 53 30 81 39 - CONTACT@CELLIERDUPERIGORD.COM

Catalogue de Paniers Gourmands, Achats groupés & Cadeaux d'affaires

Offre Réservée aux Entreprises (et CSE) et Professionnels

Présentation

Depuis plus de 45 ans au service des entreprises, le Cellier du Périgord, petite maison familiale installée en plein coeur de Sarlat, vous présente son catalogue de paniers gourmands.

Nous vous y proposons toute une gamme de produits fins, artisanaux et même bio. Profitant d'une expérience qui perdure depuis trois générations, le Cellier du Périgord sera pour vous le gage de colis soignés, présentés de façon originale et livrés dans des délais scrupuleusement respectés.

N'hésitez pas à utiliser la demande de devis gratuit jointe à cette plaquette, nous sommes spécialistes du colis sur mesure. Toujours d'actualité cette année : nous quittons notre Périgord et participons à plusieurs salons spécial CE à travers la France. N'hésitez pas à nous contacter pour connaître les dates et lieux, nous serions ravis de vous rencontrer et de vous présenter en live nos coffrets !

Dépot de Vézac

Salon de Paris

Insertion Sociale

En choisissant notre société pour vos colis de fin d'année et parce que nous collaborons avec un centre d'aide par le travail, vous soutenez des personnes handicapées et les aidez à s'insérer socialement et professionnellement. 1/3 de nos paniers sont confectionnés par un ESAT.

VALISETTE CARTON

FSC

DES PRODUITS BIO

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

ET NON BIO

FRISURE ET PARTICULE DE CALAGE

Recyclable

Environnement

Tout comme vous, le Cellier du Périgord est sensible à la protection de l'environnement. C'est pourquoi notre société met plusieurs moyens en place pour une réduction de notre impact environnemental, et a adopté les mesures suivantes :

Les colis sont confectionnés dans des valisettes en carton fabriquées à partir de forêts gérées durablement, replantées autant qu'elles sont exploitées. Ces valisettes bénéficient d'ailleurs du label FSC.

Les particules de calage sont "bio" et donc biodégradables, issues d'amidon de maïs, parfaitement naturelles et que l'on peut mettre au compost, ce qui est un gros plus par rapport aux calages conventionnels dont on ne sait que faire après ouverture.

La frisure, autre particule composant votre colis, est à 100% issue de papier recyclé.

Boutique de Sarlat

TOUTES NOS CONDITIONS SUR www.panierdugourmand.com

ÉCHANTILLONS

Afin de juger de la qualité et de la présentation du colis sélectionné, vous pouvez recevoir sur simple demande, un exemplaire du coffret choisi, il vous sera gracieusement offert en cas de commande supérieure à 50 unités.

FRAIS DE PORT PANIERS GOURMANDS

Nos prix sont calculés au plus juste, départ Sarlat.

Les frais de port restent en partie dus selon le forfait suivant :

Paniers gourmands expédiés en 1 palette	48€ HT	57€60 TTC
Paniers gourmands expédiés en 2 palettes	68€ HT	81€60 TTC
Paniers gourmands expédiés en 3 palettes	96€ HT	115€20 TTC

Pour plus de palettes, nous consulter.

Pour toute commande atteignant 2 500€ TTC, les frais de port sont OFFERTS.

CONDITIONS DE VENTE ET D'EXPÉDITION

Nos prix sont valables jusqu'au 31 décembre, sauf modification, entre temps, du taux de TVA. Ils s'entendent toutes taxes comprises départ Sarlat. Toute commande est soumise à une confirmation écrite du client, accompagnée d'un acompte de 38 % du total. Nos expéditions sont assurées. En cas de perte ou d'avarie dûment constatée et mentionnée sur le bon de livraison, les colis seront aussitôt remplacés. Nous vous prions de bien vérifier les cartons à leur arrivée.

Toutes nos spécialités gastronomiques sont fabriquées en France exclusivement.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Sous réserve d'erreurs typographiques. Photos non contractuelles - Photos : Studio 8

à partir de 10 Colis

Colis de Noël

J4352

■ **15 Produits** - Réf. J4352 - 60 colis par palette

Grignotage

- 1 Terrine de Campagne à l'Ail des Ours - 90 g

Entrée

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard artisanal **IGP Sud-Ouest** - 180 g
- 1 Chutney de Figues aux Noix du Périgord - 40 g
- 1 Vin Blanc Moelleux Côtes de Bergerac - 75 cl
  Cuvée « Vieille Cour le Comte »

Plat

- 2 Cuisses de Canard cuites sous la graisse - 380 g
- 1 Vin Rouge **IGP Périgord** - 75 cl
  Cuvée « La Petite Gabarre »
  Vin de Pays du Périgord

Dessert

- 1 Compote Pomme Vanille Cannelle - 110 g
- 1 Biscuit Artisanal « Lunettes à la Fraise » - 80 g
- 1 Sachet de 7 Biscuits Artisanaux Chocolat Noisette et Poire - 70 g

Douceurs

- 1 Confiture aux 2 Agrumes - 320 g
  Orange douce et Orange amère
- 1 Barre de Truffes - 34 g
- 5 Papillotes de Chocolat
  et Céréales Craquantes - 5 x 8 g
  Révillon Maître Chocolatier
- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau de 10€
  à valoir sur foie-gras-sarlat.com
- 1 Valisette Carton « Épicerie fine »
  (40.5 x 31.5 x 12.5 cm)

60 colis par palette

OFFRE VALABLE
du 1er Juillet
au 31 Octobre 2020

30€00 TTC
soit 27€69 HT

PRIX PLUBLIC TTC
~~69€95~~

OFFRE VALABLE
du 1er Novembre 2020
au 31 Janvier 2021

33€70 TTC
soit 31€20 HT

J4354

Coffret Tariquet

■ **12 Produits** - Réf. J4354 - 120 colis par palette

Grignotage

- 1 Terrine de Campagne au Magret Fumé - 90 g

Autour du Foie Gras

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard (Bocal Twist Off) - 130 g
- 1 Chutney Mangue Curcuma - 40 g
- 2 Toasts de Pain d'Epices au Miel - 2 x 10g
- 1 Vin Blanc AOC Côtes de Gascogne - 75 cl
  Domaine de Tariquet « Cuvée Classic »
  Propriétaire Récoltant

Douceurs

- 1 Cookie artisanal aux Noix du Périgord et pépites de Chocolat - 50 g
- 1 Financier Artisanal au Marron Glacé - 55 g
- 2 Barres de Truffes au Chocolat et Cacao - 2 x 34 g

- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau de 10€ à valoir sur foie-gras-sarlat.com
- 1 Valisette Carton « Épicerie fine » (39.5 x 19.5 x 12.5 cm)

120 colis par palette

à partir de 10 Colis

OFFRE VALABLE
du 1er Juillet
au 31 Octobre 2020

20€00 TTC
soit 18€40 HT

PRIX PLUBLIC TTC
~~39€95~~

OFFRE VALABLE
du 1er Novembre 2020
au 31 Janvier 2021

22€70 TTC
soit 20€96 HT

Toutes nos spécialités gastronomiques sont fabriquées en France exclusivement.

J4367

Colis Gourmand

■ **15 Produits** - Réf. J4367 - 60 colis par palette

Grignotages

- 1 Terrine de Campagne à l'Ail des Ours - 90 g
- 1 Terrine de Campagne au Magret Fumé - 90 g
- 1 Fritons de Canard Confits - 190 g

Entrée

- 1 Foie Gras de Canard Entier Artisanal (Bocal Twist-off) - 180 g
- 1 Confit de Figues - 50 g
- 1 Vin Blanc AOC Côtes de Bergerac Doux - 75 cl
  Château Pécany
  Propriétaire Récoltant

Plat

- 1 Manchons de Canard Confits - 765 g
- 1 Ecrasée de Pommes de Terre Huile d'Olive et Fleur de Sel - 180 g
- 1 Vin Rouge **IGP Périgord** - 75 cl
  Cuvée « La Petite Gabarre »
  Vin de Pays du Périgord

Dessert

- 1 Gâteau Artisanal aux Noix du Périgord et Chocolat - 80 g
- 1 Compote Pomme Vanille Cannelle - 110 g

Douceur

- 1 Ballotin de Truffes au Chocolat et Cacao - 200 g

- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau de 10€ à valoir sur foie-gras-sarlat.com
- 1 Valisette Carton « Épicerie fine » (40.5 x 31.5 x 12.5 cm)

60 colis par palette

PRIX PUBLIC TTC 88€50

+ de 400 colis	de 200 à 399 colis	de 100 à 199 colis	de 35 à 99 colis	de 10 à 34 colis
50€00 TTC soit 46€43 HT	51€50 TTC soit 47€85 HT	52€90 TTC soit 49€17 HT	54€55 TTC soit 50€24 HT	57€90 TTC soit 53€91 HT

PRIX PUBLIC TTC 126€50

+ de 400 colis	de 200 à 399 colis	de 100 à 199 colis	de 35 à 99 colis	de 10 à 34 colis
60€00 TTC soit 55€77 HT	61€85 TTC soit 57€52 HT	63€90 TTC soit 59€46 HT	66€45 TTC soit 61€88 HT	71€00 TTC soit 66€19 HT

Colis Grand Gourmand

J4368

■ **18 Produits** - Réf. J4368 - 60 colis par palette

Grignotages

- 1 Pâté façon Grand-mère au Foie Gras 20% - 130 g
- 1 Terrine Fine à l'Armagnac - 90 g
- 1 Terrine de Campagne à l'Ail des Ours - 90 g
- 1 Terrine De Campagne au Magret Fumé - 90 g
- 1 Canardise au Piment d'Espelette 20% Foie Gras - 130 g
- 1 Grattons de Canard Confits - 90 g

Entrée

- 1 Foie Gras de Canard entier Artisanal
  (Bocal Twist-off) - 180 g
- 1 Bloc de Foie Gras de Canard Artisanal
  (Bocal Twist-off) - 180 g
- 1 Confit d'Oignons au Jus de Truffes - 50 g
- 1 Vin Blanc AOC Côtes de Gascogne - 75 cl
  Domaine de Tariquet « Sauvignon »
  Propriétaire Récoltant

Plat

- 1 Cassoulet aux Manchons de Canard Confits - 760 g
- 1 Jambonneau à l'Ancienne - 350 g
- 1 Sauce Périgueux aux Truffes Noires
  du Périgord 1% - 200 g
- 1 Vin Rouge AOC Cahors - 75 cl
  Domaine Lafon
  Propriétaire Récoltant

Douceur

- 1 Ballotin de Truffes au Chocolat et Cacao - 100 g

- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau de 10€
  à valoir sur foie-gras-sarlat.com
- 1 Valisette Carton « Épicerie fine »
  (40.5 x 31.5 x 12.5 cm)

60 colis par palette

Toutes nos spécialités gastronomiques sont fabriquées en France exclusivement.

J4375

Coffret Haute Gastronomie

■ **11 Produits** - Réf. J4375 - 108 colis par palette

Grignotages

- 1 Terrine de Campagne à l'Ail des Ours - 90 g
- 1 Toastinade de Canard au Confit de Figues et Pain d'Epices - 90 g

Entrée

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard - 130 g
- 1 Chutney Mangue Curcuma - 40 g
- 1 Vin Blanc Moelleux Côtes de Bergerac - 75 cl
  Cuvée « Vieille Cour le Comte »

Dessert

- 1 Cookie artisanal aux Noix du Périgord
  et pépites de Chocolat - 50 g
- 1 Compote de Pommes et Citron Meringué - 110 g

Douceur

- 1 Ballotin de Truffes au Chocolat et Cacao - 100 g

- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau de 10€ à valoir sur foie-gras-sarlat.com
- 1 Coffret Noir et Or Décor « Savoureux » (33 x 21 x 12 cm)

108 colis par palette

PRIX PUBLIC TTC ~~50€55~~

+ de 400 colis	de 200 à 399 colis	de 100 à 199 colis	de 35 à 99 colis	de 10 à 34 colis
25€95 TTC soit 23€63 HT	**26**€95 TTC soit 24€58 HT	**28**€20 TTC soit 25€76 HT	**30**€50 TTC soit 27€94 HT	**32**€95 TTC soit 30€27 HT

Boîte à Chapeau Savoureuse

J4370

■ **13 Produits** - Réf. J4370 - 66 colis par palette

Grignotages

- 1 Grattons de Canard Confits - 90 g
- 1 Rillettes d'Oie confites Confites - 65 g

Autour du Foie Gras

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard artisanal **IGP Sud-Ouest** - 180 g
- 1 Confit de Figues Blanches - 28 g
- 1 Pâté façon Grand-mère au Foie Gras 20% - 130 g
- 1 Boite de 2 Fluteaux de Jambon au Foie Gras de Canard - 200 g

Assortiment pour Salade Sarladaise

- 1 Gésiers de Canard Confits - 380 g
- 1 Huile de Noix Tradition - 4 cl
- 1 Sel au Safran du Périgord - 30 g

Vin

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

- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau de 10€ à valoir sur foie-gras-sarlat.com
- 1 Boîte à Chapeau Décor « Savoureux » (H.13 x Diam. 34 cm)

66 colis par palette

PRIX PUBLIC TTC ~~77€55~~

+ de 400 colis	de 200 à 399 colis	de 100 à 199 colis	de 35 à 99 colis	de 10 à 34 colis
43€90 TTC soit 40€64 HT	**45**€50 TTC soit 42€16 HT	**47**€70 TTC soit 44€24 HT	**48**€80 TTC soit 45€29 HT	**51**€50 TTC soit 47€85 HT

Toutes nos spécialités gastronomiques sont fabriquées en France exclusivement.

J4364

72 colis par palette

Sac Plaisirs Isotherme

■ **11 Produits** - Réf. J4364 - 72 colis par palette

Grignotages

- 1 Grattons de Canard confits - 90 g
- 1 Terrine Vigneronne aux Vendanges Tardives - 90 g

Entrée

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard **IGP Sud-Ouest** - 100 g
- 1 Confit de Cerises Noires - 28 g
- 1 Vin Rouge AOC Cahors - 37.5 cl
  Domaine Lafon
  Propriétaire Récoltant

Douceurs

- 1 Cookie artisanal aux Noix du Périgord et pépites de Chocolat - 50 g
- 1 Compote de Pomme et Citron Meringué - 110 g

Boisson

- 1 Jus de Pomme Fermier de Dordogne - 100 cl

- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau de 10€ à valoir sur foie-gras-sarlat.com
- 1 Sac Isotherme Coloris Rouge Fermeture Scratch (35 x 16 x 27 cm)

PRIX PUBLIC TTC 37€00	+ de 400 colis	de 200 à 399 colis	de 100 à 199 colis	de 35 à 99 colis	de 10 à 34 colis
	22€95 TTC soit 21€19 HT	23€85 TTC soit 22€05 HT	24€60 TTC soit 22€76 HT	27€15 TTC soit 25€17 HT	28€75 TTC soit 26€69 HT

J4363

72 colis par palette

Sac Pique-nique Isotherme

■ **13 Produits** - Réf. J4363 - 72 colis par palette

Grignotages

- 1 Terrine de Campagne aux Cèpes - 90 g
- 1 Rillettes de Canard Confites - 130 g
- 1 Saucisse Sèche artisanale de Canard - 250 g

Entrée

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard (Bocal Twist Off) - 180 g
- 1 Confit d'Oignons - 50 g
- 1 Vin Blanc IGP Côtes de Gascogne - 75 cl
  Domaine UBY « Colombard-Ugni Blanc »
  Propriétaire Récoltant

Douceurs

- 1 Cookie artisanal aux Noix du Périgord et pépites de Chocolat - 50 g
- 1 Compote de Pommes et Citron Meringué - 110 g

Boissons

- 1 Bière Ambrée Brassée 24 - 33 cl
  Brasserie Artisanale de Sarlat
- 1 Bière Blonde Brassée 24 - 33 cl
  Brasserie Artisanale de Sarlat

- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau de 10€ à valoir sur foie-gras-sarlat.com
- 1 Sac Isotherme en tissu chiné Gris (36 x 20 x 20 cm)

PRIX PUBLIC TTC 63€04	+ de 400 colis	de 200 à 399 colis	de 100 à 199 colis	de 35 à 99 colis	de 10 à 34 colis
	34€80 TTC soit 32€01 HT	36€30 TTC soit 33€43 HT	37€95 TTC soit 35€00 HT	38€90 TTC soit 35€90 HT	40€95 TTC soit 37€84 HT

J4362

42 colis par palette

Panier Gourmand Isotherme

■ **14 Produits** - Réf. J4362 - 42 colis par palette

Grignotages

- 1 Terrine de Campagne au Magret Fumé - 90 g
- 1 Caviar d'Aubergines - 100 g
- 1 Grattons de Canard Confits - 90 g
- 1 Vin Rosé IGP Côtes de Bergerac - 75 cl
  Château Pécany « Tradition »

Entrée

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard **IGP Sud-Ouest** - 200 g
- 1 Confit d'Oignons - 50 g

Plat

- 1 Jambonneau à l'Ancienne - 350 g
- 1 Moutarde fine de Dijon - 30 g
- 1 Vin Rouge AOC Cahors - 75 cl
  Domaine Lafon
  Propriétaire Récoltant

Douceurs

- 1 Cookie artisanal aux Noix du Périgord et pépites de Chocolat - 50 g
- 1 Compote Pomme Vanille Cannelle - 110 g

- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau de 10€ à valoir sur foie-gras-sarlat.com
- 1 Panier Isotherme avec Anses coloris Rouge et Gris (43 x 28 x 22 cm)

PRIX PUBLIC TTC 79€95	+ de 400 colis	de 200 à 399 colis	de 100 à 199 colis	de 35 à 99 colis	de 10 à 34 colis
	42€50 TTC soit 38€77 HT	44€50 TTC soit 40€66 HT	46€95 TTC soit 42€98 HT	47€95 TTC soit 43€93 HT	52€00 TTC soit 47€77 HT

Toutes nos spécialités gastronomiques sont fabriquées en France exclusivement.

J4360

100 colis par palette

Coffret Tout Chocolat

■ **12 Produits** - Réf. J4360 - 100 colis par palette

Autour du Chocolat

- 1 Sachet de Truffes au Chocolat et Cacao - 100 g
- 1 Sachet de Pruneaux enrobés de Chocolat noir - 100 g
- 1 Gâteau Artisanal aux Noix du Périgord et Chocolat - 80 g
- 1 Sachet de Chocolats Gourmands - 100 g
  Carrés de Chocolat Noir et Lait fourrés Praliné Noisette, Biscuit et Caramel
- 1 Sachet d'Amandes Enrobées de Chocolat - 90 g
- 1 Tablette de Chocolat Noir et Piment d'Espelette - 100 g
  Bovetti Artisan Chocolatier en Périgord
- 1 Cornet Mini P'tits Beurre
  Mini-Tablettes Chocolat Noir - 100 g
- 1 Ballotin d'Assortiment de Chocolats - 100 g
  Chocolatier Patouillard
  Meilleur Ouvrier de France (MOF)

Boisson

- 1 Nectar d'Abricot du Roussillon - 25 cl
  Artisan Fruitier « Patrick Font »

- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau de 10€
  à valoir sur foie-gras-sarlat.com
- 1 Coffret Cadeau avec ruban Noir
  et poignées cordelettes (27 x 27 x 20 cm)

PRIX PUBLIC TTC 61€54

+ de 400 colis	de 200 à 399 colis	de 100 à 199 colis	de 35 à 99 colis	de 10 à 34 colis
38€50 TTC soit 35€94 HT	39€60 TTC soit 36€98 HT	40€95 TTC soit 38€26 HT	41€90 TTC soit 39€16 HT	43€95 TTC soit 41€81 HT

J4361

100 colis par palette

Coffret Tout Sucré « Exquis »

■ **12 Produits** - Réf. J4361 - 100 colis par palette

Autour du Chocolat

- 1 Sachet de Noix du Périgord
  au Chocolat de Rocamadour - 100 g
- 1 Cookie artisanal aux Noix du Périgord
  et pépites de Chocolat - 50 g
- 1 Ballotin de Truffes au Chocolat et Cacao - 100 g

Douceurs

- 1 Confiture aux 2 Agrumes - 320 g
  Orange douce et Orange amère
- 1 Compote de Pommes et Citron Meringué - 110 g
- 1 Sachet de 7 Biscuits Artisanaux
  Chocolat Noisette et Poire - 70 g
- 1 Douceur de Fruits Exotiques - 100 g
  Mangues et Fruits de la Passion
- 1 Assortiment de 5 Tisanes artisanales - 5 x 20 g

Boisson

- 1 Limonade Artisanale Pur Jus de Citron - 33 cl
  Limonaderie « Maxara »

- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau de 10€ à valoir sur foie-gras-sarlat.com
- 1 Coffret Cadeau avec Ruban Blanc et Poignées Cordelettes
  (27 x 27 x 20 cm)

PRIX PUBLIC TTC 41€40

+ de 400 colis	de 200 à 399 colis	de 100 à 199 colis	de 35 à 99 colis	de 10 à 34 colis
22€95 TTC soit 21€20 HT	23€95 TTC soit 22€15 HT	25€20 TTC soit 23€33 HT	26€30 TTC soit 24€37 HT	27€30 TTC soit 25€32 HT

Toutes nos spécialités gastronomiques sont fabriquées en France exclusivement.

J4374

168 colis par palette

Corbeille Apéritive

■ **9 Produits** - Réf. J4374 - 168 colis par palette

Apéritif

■ 1 Apéritif Artisanal à la Noix - 37.5 cl

Grignotages

■ 1 Terrine de Campagne au Magret Fumé - 90 g
■ 1 Terrine de Campagne à l'Ail des Ours - 90 g
■ 1 Grattons de Canard Confits - 90 g

Entrée

■ 1 Bloc de Foie Gras de Canard - 65 g
■ 1 Confit d'Oignons au Jus de Truffes - 50 g

■ 1 Carte de Vœux
■ 1 Chèque Cadeau de 10€
à valoir sur foie-gras-sarlat.com
■ 1 Corbeille Carton Noir et Or
Décor « Savoureux » (33 x 20 x 7 cm)

PRIX PUBLIC TTC 30€95

+ de 400 colis	de 200 à 399 colis	de 100 à 199 colis	de 35 à 99 colis	de 10 à 34 colis
15€50 TTC soit 14€27 HT	16€50 TTC soit 15€22 HT	17€15 TTC soit 15€84 HT	18€50 TTC soit 17€12 HT	19€30 TTC soit 17€87 HT

Boîte du Périgord

J4366

81 colis par palette

■ **12 Produits** - Réf. J4366 - 81 colis par palette

Apéritif

■ 1 Apéritif Artisanal à la Noix - 25 cl

Grignotage

■ 1 Rillettes d'Oie confites Confites - 65 g

Entrée

■ 1 Verrine de Foie Gras de Canard entier Artisanal - 120 g
■ 1 Confit de Figues aux noix du Périgord - 40 g
■ 1 Sel au Safran du Périgord - 30 g

Spécialités

■ 1 Jambonneau à l'Ancienne - 350 g
■ 1 Vin Rouge - 75 cl
Cuvée « La Petite Gabarre »
Vin de Pays du Périgord

Douceurs

■ 1 Sachet de Noix du Périgord au Chocolat de Rocamadour - 100 g
■ 1 Gâteau Artisanal aux Noix du Périgord et Chocolat - 80 g

■ 1 Carte de Vœux
■ 1 Chèque Cadeau de 10€ à valoir sur foie-gras-sarlat.com
■ 1 Coffret « Livre » aux Couleurs du Périgord (36 x 26,5 x 13 cm)

PRIX PUBLIC TTC 71€95

+ de 400 colis	de 200 à 399 colis	de 100 à 199 colis	de 35 à 99 colis	de 10 à 34 colis
40€00 TTC soit 36€95 HT	41€75 TTC soit 38€61 HT	43€70 TTC soit 40€45 HT	45€95 TTC soit 42€59 HT	48€20 TTC soit 44€72 HT

Tous nos spécialités gastronomiques sont fabriquées en France exclusivement.

J4376

150 colis par palette

Corbeille Epicerie Fine

■ **9 Produits** - Réf. J4376 - 150 colis par palette

Grignotages

■ 1 Terrine Vigneronne aux Vendanges Tardives - 90 g
■ 1 Grattons de Canard Confits - 90 g

Entrée

■ 1 Bloc de Foie Gras de Canard (Bocal Twist Off) - 90 g
■ 1 Confit de Figues Blanches - 28 g
■ 1 Pain d'Epices Artisanal aux Figues et Noix - 80 g
■ 1 Vin Blanc AOC Côtes de Bergerac Moelleux - 37.5 cl
Château Court-les-Mûts
Propriétaire Récoltant

■ 1 Carte de Vœux
■ 1 Chèque Cadeau de 10€ à valoir sur foie-gras-sarlat.com
■ 1 Corbeille en Bois « Épicerie fine » (29 x 19 x 10 cm)

PRIX PUBLIC TTC 35€90

+ de 400 colis	de 200 à 399 colis	de 100 à 199 colis	de 35 à 99 colis	de 10 à 34 colis
18€50 TTC soit 16€98 HT	19€60 TTC soit 18€02 HT	20€55 TTC soit 18€92 HT	21€70 TTC soit 20€01 HT	23€15 TTC soit 21€36 HT

Shopping Bag Dégustation

J4356

165 colis par palette

■ **7 Produits** - Réf. J4356 - 165 colis par palette

Entrée

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard - 65 g
- 1 Confit de Figues Blanches - 28 g
- 1 Vin Blanc Moelleux IGP Côtes du Tarn - 37.5 cl
  Cuvée « Les Ormes de Bastide »

Douceur

- 1 Barre de Truffes Fantaisie Nature - 34 g

- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau de 10€ à valoir sur foie-gras-sarlat.com
- 1 Sac Kraft Décor « Voyage Gourmand »
  avec Poignées Cordelettes (25 x 10 x 22 cm)

PRIX PUBLIC TTC ~~18€55~~

+ de 400 colis	de 200 à 399 colis	de 100 à 199 colis	de 35 à 99 colis	de 10 à 34 colis
10€99 TTC soit 10€09 HT	11€20 TTC soit 10€29 HT	11€60 TTC soit 10€67 HT	12€35 TTC soit 11€38 HT	13€50 TTC soit 12€47 HT

Voyage des Saveurs

J4365

100 colis par palette

■ **12 Produits** - Réf. J4365 - 100 colis par palette

Entrée

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard (Bocal Twist Off) - 90 g
- 1 Chutney Mangue Curcuma - 40 g
- AB 1 Sel au Safran du Périgord - 30 g

Spécialités

- 1 Canardise au Jus de Truffe 20% Foie Gras - 130 g
- AB 1 Tapenade d'Olives Noires - 100 g
- 1 Terrine de Canard au Poivre Vert - 65 g

Douceurs

- AB 1 Compote Pomme Vanille Cannelle - 110 g
- 1 Biscuit Artisanal « Lunettes à la Fraise » - 80 g

Boisson

- 1 Bière Blonde « Brassée 24 » - 33 cl
  Brasserie Artisanale de Sarlat

- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau de 10€ à valoir sur foie-gras-sarlat.com
- 1 Malette Rouge poignée simili cuir (33 x 21 x 11 cm)

PRIX PUBLIC TTC ~~45€70~~

+ de 400 colis	de 200 à 399 colis	de 100 à 199 colis	de 35 à 99 colis	de 10 à 34 colis
26€95 TTC soit 24€85 HT	27€80 TTC soit 25€66 HT	28€95 TTC soit 26€75 HT	30€00 TTC soit 27€75 HT	31€95 TTC soit 29€59 HT

Shopping Bag Festif

J4357

165 colis par palette

■ **7 Produits** - Réf. J4357 - 165 colis par palette

Entrée

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard **IGP Sud-Ouest** - 100 g
- 1 Confit de Cerises Noires - 28 g
- 1 Vin Blanc AOC Côtes de Bergerac Moelleux - 37,5 cl
  Château Court-les-Mûts
  Propriétaire Récoltant

Douceur

- 1 Ballotin de Truffes au Chocolat et Cacao - 200 g

- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau de 10€ à valoir sur foie-gras-sarlat.com
- 1 Sac Papier Décor Doré « Joyeuses Fêtes »
  avec poignées Cordelettes (25 x 10 x 22 cm)

PRIX PUBLIC TTC ~~26€40~~

+ de 400 colis	de 200 à 399 colis	de 100 à 199 colis	de 35 à 99 colis	de 10 à 34 colis
14€25 TTC soit 12€95 HT	15€10 TTC soit 13€26 HT	15€60 TTC soit 14€23 HT	16€60 TTC soit 15€18 HT	17€90 TTC soit 16€41 HT

Toutes nos spécialités gastronomiques sont fabriquées en France exclusivement.

J4386

Plumier Moelleux

■ **5 Produits** - Réf. J4386 - 176 colis par palette

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard Artisanal **IGP Sud-ouest** - 180 g
- 1 Vin Blanc Moelleux **IGP Périgord** - 75 cl
  Cuvée « Sens Dessus Dessous » / Vin de Pays du Périgord

PRIX PUBLIC TTC 33€75

+ de 400 colis	de 200 à 399 colis	de 100 à 199 colis	de 35 à 99 colis	de 10 à 34 colis
18€70 TTC soit 17€03 HT	19€65 TTC soit 17€93 HT	20€40 TTC soit 18€64 HT	21€55 TTC soit 19€73 HT	22€20 TTC soit 20€34 HT

176 colis par palette

J4387

Plumier Monbazillac

■ **5 Produits** - Réf. J4387 - 176 colis par palette

- 1 Verrine de Foie Gras de Canard Entier Artisanal - 120 g
- 1 Vin Blanc AOC Monbazillac - 75 cl
  Château Cluzeau « La Tourelle de Cluzeau » / Propriétaire Récoltant

PRIX PUBLIC TTC 39€75

+ de 400 colis	de 200 à 399 colis	de 100 à 199 colis	de 35 à 99 colis	de 10 à 34 colis
24€75 TTC soit 22€50 HT	25€80 TTC soit 23€49 HT	26€75 TTC soit 24€39 HT	27€95 TTC soit 25€53 HT	29€30 TTC soit 26€81 HT

J4388

Plumier Champagne

■ **5 Produits** - Réf. J4388 - 176 colis par palette

- 1 Verrine de Foie Gras de Canard Entier Artisanal - 180 g
- 1 Vin Blanc AOC Champagne - 75 cl
  Domaine Philippe Fontaine / Propriétaire Récoltant

PRIX PUBLIC TTC 54€00

+ de 400 colis	de 200 à 399 colis	de 100 à 199 colis	de 35 à 99 colis	de 10 à 34 colis
41€95 TTC soit 37€83 HT	43€30 TTC soit 39€11 HT	44€55 TTC soit 40€29 HT	45€30 TTC soit 41€00 HT	48€20 TTC soit 43€75 HT

- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau de 10€ à valoir sur foie-gras-sarlat.com
- 1 Corbeille en Osier et Tissu Beige (44 x 14 x 10 cm)

J4389

Cube à Foie Gras Craquant

■ **3 Produits** - Réf. J4389 - 540 colis par palette

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard du Périgord - 130 g
- 1 Ouvre-Bocal (13 cm)
- 1 Coffret Cube Décor « Savoureux » (12.5 x 11 x 10.5 cm)

PRIX PUBLIC TTC 27€70

+ de 400 colis	de 200 à 399 colis	de 100 à 199 colis	de 35 à 99 colis	de 10 à 34 colis
14€95 TTC soit 13€89 HT	15€60 TTC soit 14€51 HT	16€00 TTC soit 14€89 HT	17€10 TTC soit 15€93 HT	19€65 TTC soit 18€35 HT

Ouvre-Bocal **OFFERT**

J4390

Cube à Foie Gras Savoureux

■ **3 Produits** - Réf. J4390 - 540 colis par palette

- 1 Verrine de Foie Gras de Canard entier Artisanal - 180 g
- 1 Ouvre-Bocal (13 cm)
- 1 Coffret Cube Décor « Savoureux » (12.5 x 11 x 10.5 cm)

PRIX PUBLIC TTC 36€75

+ de 400 colis	de 200 à 399 colis	de 100 à 199 colis	de 35 à 99 colis	de 10 à 34 colis
20€99 TTC soit 19€62 HT	21€95 TTC soit 20€53 HT	22€35 TTC soit 20€90 HT	23€80 TTC soit 22€28 HT	25€80 TTC soit 24€17 HT

540 colis par palette

Toutes nos spécialités gastronomiques sont fabriquées en France exclusivement.

J4377

Coffret Plaisirs Gourmands

■ **15 Produits** - Réf. J4377 - 60 colis par palette

Grignotage

- 1 Caviar d'Aubergines - 100 g

Entrée

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard artisanal - 180 g
  IGP Sud-Ouest
- 1 Confit de Figues aux noix du Périgord - 40 g

Plat

- 2 Cuisses de Canard cuites sous la graisse - 380 g

Dessert

- 1 Compote Pomme Vanille Cannelle - 110 g
- 1 Biscuit Artisanal « Lunettes à la Fraise » - 80 g
- 1 Sachet de 7 Biscuits Artisanaux - 70 g
  Chocolat Noisette et Poire

Douceurs

- 1 Confiture aux 2 Agrumes - 320 g
  Orange douce et Orange amère
- 1 Barre de Truffes - 34 g
- 5 Papillotes de Chocolat
  et Céréales Craquantes - 5 x 8 g
  Révillon Maître Chocolatier

Boissons

- 1 Jus de Pomme Fermier - 100 cl
- 1 Limonade Artisanale Pur Jus de Citron - 75 cl
  Limonaderie « Maxara »

- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau de 10€
  à valoir sur foie-gras-sarlat.com
- 1 Valisette Carton « Voyage Gourmand »
  (38.5 x 32.5 x 11.5 cm)

60 colis par palette

PRIX PUBLIC TTC 65€20

+ de 400 colis	de 200 à 399 colis	de 100 à 199 colis	de 35 à 99 colis	de 10 à 34 colis
35€95 TTC soit 33€82 HT	37€60 TTC soit 35€38 HT	39€00 TTC soit 36€71 HT	40€50 TTC soit 38€13 HT	44€80 TTC soit 42€21 HT

J4398

Coffret sans Porc et sans Alcool

■ **15 Produits** - Réf. J4398 - 60 colis par palette

Tartinades

- 1 Caviar d'Aubergines - 100 g
- 1 Tapenade d'Olives Noires - 100 g

Entrée

- 1 Verrine de Foie Gras de Canard entier Artisanal - 120 g
- 1 Confit de Figues aux noix du Périgord - 40 g

Spécialités

- 1 Grattons de Canard Confits - 90 g
- 1 Rillettes d'Oie confites Confites - 130 g
- 1 Rillettes de Canard Confites - 130 g

Dessert

- 1 Compote de Pommes au Citron Meringué - 110 g
- 1 Gâteau Artisanal aux Noix du Périgord et Chocolat - 80 g

Douceur

- 1 Ballotin d'Assortiment de Chocolats - 100 g
  Artisan Chocolatier Guinguet

Boissons

- 1 Boisson Sans Alcool au profil Muscat Doux BIO - 70 cl
  Domaine « Le Petit Béret » / Propriétaire Récoltant
- 1 Boisson Sans Alcool au profil Pinot Noir BIO - 70 cl
  Domaine « Le Petit Béret » / Propriétaire Récoltant

- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau de 10€ à valoir sur foie-gras-sarlat.com
- 1 Valisette Carton « Épicerie fine »(40.5 x 31.5 x 12.5 cm)

60 colis par palette

PRIX PUBLIC TTC 74€80

+ de 400 colis	de 200 à 399 colis	de 100 à 199 colis	de 35 à 99 colis	de 10 à 34 colis
43€80 TTC soit 41€52 HT	45€65 TTC soit 43€27 HT	47€35 TTC soit 44€88 HT	49€50 TTC soit 46€92 HT	53€95 TTC soit 51€14 HT

Toutes nos spécialités gastronomiques sont fabriquées en France exclusivement.

Coffret Luxe

J4391

■ **12 Produits** - Réf. J4391 - 56 colis par palette

Grignotages

- 1 Rillettes d'Oie confites Confites - 200 g
- 1 Caviar d'Aubergines - 200 g

Autour du Foie Gras

- 1 Verrine de Foie Gras de Canard entier Artisanal - 180 g
- 1 Chutney Mangue Curcuma - 40 g
- 1 Sel au Safran du Périgord - 30 g
- 1 Pâté de Foie de Canard 50 % Foie Gras - 190 g

Douceur

- 1 Ballotin d'Assortiment de Chocolats - 150 g
  Chocolatier Patouillard
  Meilleur Ouvrier de France (MOF)

Vins

- 1 Vin Blanc AOC Champagne - 75 cl
  Domaine Philippe Fontaine
  Propriétaire Récoltant
- 1 Vin Rouge AOC Bordeaux - 75 cl
  Château Tire Pé Diem
  Propriétaire Récoltant

- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau de 10€
  à valoir sur foie-gras-sarlat.com
- 1 Coffret en Osier et Tissu Beige
  (44 x 32 x 20 cm)

56 colis par palette

PRIX PUBLIC TTC 129€45

+ de 400 colis	de 200 à 399 colis	de 100 à 199 colis	de 35 à 99 colis	de 10 à 34 colis
81€95 TTC soit 74€64 HT	83€65 TTC soit 76€25 HT	86€45 TTC soit 78€91 HT	90€50 TTC soit 82€75 HT	92€90 TTC soit 85€02 HT

PRIX PUBLIC TTC 199€95

+ de 400 colis	de 200 à 399 colis	de 100 à 199 colis	de 35 à 99 colis	de 10 à 34 colis
94€90 TTC soit 88€71 HT	96€50 TTC soit 90€23 HT	99€60 TTC soit 93€16 HT	102€95 TTC soit 96€34 HT	107€25 TTC soit 100€42 HT

Gueuleton du Cellier

J4369

■ **20 Produits** - Réf. J4369 - 40 colis par palette

Apéritif

- 1 Apéritif Artisanal à la Noix - 25 cl

Grignotages

- 1 Terrine de Campagne au Magret Fumé - 90 g
- 1 Caviar d'Aubergines - 100 g
- 1 Terrine Fine à l'Armagnac - 90 g

Spécialités

- 1 Jambonneau à l'Ancienne - 350 g
- 1 Magret de Canard Fourré au Foie Gras (20%) - 380 g
- 1 Pâté de Foie de Canard 50 % Foie Gras - 190 g
- 1 Canardise au Piment d'Espelette 20% Foie Gras - 130 g

Autour du Foie Gras

- 1 Foie Gras de Canard Entier Artisanal - 300 g
- 1 Bloc de Foie Gras de Canard artisanal **IGP Sud-Ouest** - 180 g
- 1 Bloc de Foie Gras de Canard - 65 g
- 1 Confit de Figues - 50 g

Plat

- 1 Sublime de Canard aux Girolles - 600 g
- 1 Enchaud à la Périgourdine (Confit de Porc) - 400 g
- 1 Vin Rouge AOC Lussac St Emilion - 75 cl
  Château Les Vieilles Pierres
  Propriétaire Récoltant

Douceurs

- 1 Compote Pomme Vanille Cannelle - 110 g
- 1 Ballotin de Truffes
  au Chocolat et Cacao - 200 g

- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau de 10€
  à valoir sur foie-gras-sarlat.com
- 1 Valisette Carton Décor festif
  (54 x 36 x 12.5 cm)

40 colis par palette

Toutes nos spécialités gastronomiques sont fabriquées en France exclusivement.

J4399

400 colis par palette

Coffret Panneau de Ville

■ **7 Produits** - Réf. J4399 - 400 colis par palette

Grignotage

■ 1 Rillettes d'Oie confites Confites - 65 g

Entrée

■ 1 Bloc de Foie Gras de Canard - 65 g
■ 1 Confit de Figues aux Noix du Périgord - 40 g

Douceur

■ 1 Nanou Artisanal à la Noix du Périgord AOP - 13 g

■ 1 Sticker Personnalisé au Nom de la Commune, du CSE ou de l'Entreprise
■ 1 Chèque Cadeau de 10 € à valoir sur foie-gras-sarlat.com
■ 1 Boite Métal Décor « Panneau de Ville » (19 x 9 x 6 cm)

À personnaliser avec le logo de votre entreprise ou de votre CSE

PRIX PUBLIC TTC 29€95

+ de 400 colis	de 200 à 399 colis	de 100 à 199 colis	de 35 à 99 colis	de 10 à 34 colis
11€65 TTC soit 10€62 HT	12€80 TTC soit 11€71 HT	13€50 TTC soit 12€37 HT	14€15 TTC soit 12€99 HT	15€95 TTC soit 14€69 HT

Parceque nous sommes aussi des parents...
Nous avons pensé à vos enfants !

PRIX PUBLIC TTC 18€95

+ de 400 colis	de 200 à 399 colis	de 100 à 199 colis	de 35 à 99 colis	de 10 à 34 colis
9€50 TTC soit 9€01 HT	10€20 TTC soit 9€67 HT	10€60 TTC soit 10€05 HT	11€00 TTC soit 10€43 HT	13€50 TTC soit 12€80 HT

Coffret Enfants

■ **7 Produits** - Réf. J4395 - 165 colis par palette

Douceurs

■ 1 Sachet de 7 Biscuits Chocolat Noisette et Poire - 70 g
■ 1 Sachet Cône Noël Doré - 50 g
Noël en Chocolat Noir et Lait
■ 1 Sachet de Pâtes de Fruits Naturelles - 100 g
Sans Colorant, ni Conservateur
■ 1 Cookie artisanal aux Noix du Périgord et pépites de Chocolat - 50 g
■ 5 Papillotes de Chocolat et Céréales Craquantes - 5 x 8 g
Révillon Maître Chocolatier

■ 1 Carte de Vœux
■ 1 Sac Papier Décor « Village de Noël » (25 x 10 x 22 cm)

J4395

165 colis par palette

Toutes nos spécialités gastronomiques sont fabriquées en France exclusivement.

J4372

150 colis par palette

Panier Mon P'tit Marché

■ **8 Produits** - Réf. J4372 - 150 colis par palette

Grignotages

- 1 Terrine de Campagne au Magret Fumé - 90 g
- 1 Terrine Vigneronne aux Vendanges Tardives - 90 g
- 1 Vin Rouge AOC Cahors - 37.5 cl
  Domaine Lafon
  Propriétaire Récoltant

Entrée

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard **IGP Périgord** - 65 g
- 1 Confit de Figues aux noix du Périgord - 40 g

- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau de 10€
  à valoir sur foie-gras-sarlat.com
- 1 Panier rectangle en Métal et Liseré
  cordelettes avec Anse (28 x 20 x 10 cm)

PRIX PUBLIC TTC 32€95

+ de 400 colis	de 200 à 399 colis	de 100 à 199 colis	de 35 à 99 colis	de 10 à 34 colis
16€50 TTC soit 15€08 HT	17€50 TTC soit 16€03 HT	18€30 TTC soit 16€78 HT	19€60 TTC soit 18€02 HT	21€50 TTC soit 19€82 HT

PRIX PUBLIC TTC 55€95

+ de 400 colis	de 200 à 399 colis	de 100 à 199 colis	de 35 à 99 colis	de 10 à 34 colis
29€90 TTC soit 27€65 HT	32€20 TTC soit 29€83 HT	34€15 TTC soit 31€68 HT	35€30 TTC soit 32€77 HT	37€95 TTC soit 35€28 HT

J4373

66 colis par palette

Panier Mon Gros Marché

■ **11 Produits** - Réf. J4373 - 66 colis par palette

Grignotage

- 1 Terrine de Campagne au Magret Fumé - 90 g

Entrée

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard **IGP Sud-Ouest** - 100 g

Plat

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

Dessert

- 1 Gâteau Artisanal aux Noix du Périgord et Chocolat - 80 g
- 1 Compote de Pomme et Citron Meringué - 110 g
- 1 Douceur de Fruits Exotiques - 100 g
  Mangues et Fruits de la Passion

Douceur

- 1 Sachet de Noix du Périgord
  au Chocolat de Rocamadour - 100 g

- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau de 10€ à valoir sur foie-gras-sarlat.com
- 1 Panier Rectangle en Métal et Liseré
  cordelettes avec Anse (33 x 24 x 13 cm)

Toutes nos spécialités gastronomiques sont fabriquées en France exclusivement.

PRIX PUBLIC TTC 45€00

+ de 400 colis	de 200 à 399 colis	de 100 à 199 colis	de 35 à 99 colis	de 10 à 34 colis
27€65 TTC soit 25€38 HT	**29**€95 TTC soit 27€56 HT	**31**€55 TTC soit 29€08 HT	**32**€50 TTC soit 29€98 HT	**34**€95 TTC soit 32€30 HT

Mon Beau Panier BIO

J4394

60 colis par palette

■ **12 Produits** - Réf. J4394 - 60 colis par palette

Spécialités

- 1 Sel au Safran du Périgord - 30 g
- 1 Mélange d'Aromates BIO du Périgord - 5 g
  Origan, Romarin et Sarriette
- 1 Confiture aux 2 Agrumes - 320 g
  Orange douce et Orange amère
- 1 Tapenade d'Olives Noires - 100 g
- 2 Assortiments de 5 Tisanes artisanales - 2 x 5 x 20 g
- 1 Tartinade de Carottes au Cumin - 100 g
- 1 Compote Pomme Vanille Cannelle - 110 g

Vin

- 1 Vin Rosé AOC Côtes de Bergerac - 75 cl
  Château Pécany
  Propriétaire Récoltant

- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau de 10€ à valoir sur foie-gras-sarlat.com
- 1 Panier Rectangle en Métal et Toile de Jute
  avec Anses (35 x 25 x 13 cm)

Panier Gourmand Tradition

J4371

66 colis par palette

■ **12 Produits** - Réf. J4371 - 66 colis par palette

Grignotages

- 1 Terrine Vigneronne aux Vendanges Tardives - 90 g
- 1 Caviar d'Aubergines - 100 g

Entrée

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard **IGP Sud-Ouest** - 200 g
- 1 Confit d'Oignons - 50 g
- 1 Vin Blanc AOC Monbazillac BIO - 75 cl
  Château Cluzeau « La Tourelle de Cluzeau »
  Propriétaire Récoltant

Plat

- 1 Jambonneau à l'Ancienne - 350 g
- 1 Moutarde Violette de Brive - 200 g

Douceur

- 1 Sachet de Truffes au Chocolat et Cacao - 100 g

- 1 planche Apéritif en bois
- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau de 10€
  à valoir sur foie-gras-sarlat.com
- 1 Panier Rectangle Osier/Bois
  avec Anses Rabattables (35 x 27 x 13 cm)

PRIX PUBLIC TTC 74€50

+ de 400 colis	de 200 à 399 colis	de 100 à 199 colis	de 35 à 99 colis	de 10 à 34 colis
39€80 TTC soit 36€48 HT	**42**€90 TTC soit 39€42 HT	**44**€80 TTC soit 41€22 HT	**45**€90 TTC soit 42€26 HT	**49**€50 TTC soit 45€67 HT

Toutes nos spécialités gastronomiques sont fabriquées en France exclusivement.

J4397

150 colis par palette

Calendrier de l'Avent du Cellier

■ **25 Produits** - Réf. J4397 - 150 colis par palette

- 1 Rillettes d'Oie confites - 65 g
- 1 Rillettes Canard Confites - 65 g
- 1 Terrine Canard au Poivre Vert - 65 g
- 1 Terrine Forestière aux Morilles - 65 g
- 1 Terrine Confit et Noix - 65 g
- 1 Grillons du Périgord - 65 g
- 1 Bloc de Foie Gras de Canard artisanal **IGP Sud-Ouest** - 100 g
- 1 Bloc de Foie Gras de Canard - 65 g
- 1 Confit Figues - 50 g
- 1 Confit Oignons - 50 g
- 1 Confit Oignons au Jus de Truffes - 50 g
- 1 Confit Poire Piment Espelette - 50 g
- 1 Chutney Mangue Curcuma - 40 g
- 1 Moutarde Fine de Dijon Alain Milliat - 30 g
- 1 Sel au Safran du Périgord - 30 g
- 1 Mélange d'Aromates BIO du Périgord - 5 g
  Origan, Romarin et Sarriette
- 1 Compote Pomme Vanille Cannelle - 110 g
- 1 Compote de Pommes et Citron Meringué - 110 g
- 1 Douceurs de Fruits Exotiques - 50 g
  Mangues et Fruits de la Passion
- 1 Douceurs de Fruits Exotiques - 50 g
  Ananas et Kiwis
- 1 Miel d'Acacia - 47 g
- 3 Papillotes de Chocolat et Céréales Craquantes - 3 x 8 g
  Révillon Maître Chocolatier
- 1 Sachet d'Amandes Enrobées de Chocolat - 90 g
- 1 Assortiment de 5 Tisanes artisanales - 5 x 20 g

- 1 Calendrier de l'Avent (36 x 36 x 5.7 cm)

PRIX PLUBLIC TTC ~~79€90~~

à partir de 10 unités

40€00 TTC soit 37€92 HT

PRIX PLUBLIC TTC ~~82€90~~

à partir de 10 unités

69€75 TTC soit - 15%

Calendrier de l'Avent 24 Bières Artisanales et Régionales

X13379

■ **25 Produits** - Réf. X13379 - 50 colis par palette

- 1 Bière Brassée 24 Brasserie Artisanale de Sarlat **à la liqueur de noix** - 33cl
- 1 Bière Brassée 24 Brasserie Artisanale de Sarlat **Ambrée** - 33cl
- 1 Bière Brassée 24 Brasserie Artisanale de Sarlat **Blanche** - 33cl
- 1 Bière Brassée 24 Brasserie Artisanale de Sarlat **Blonde**- 33cl
- 1 Bière Brassée 24 Brasserie Artisanale de Sarlat **Bière d'hiver**- 33cl
- 1 Bière Artisanale Chavagn' **Ambrée** - 33cl
- 1 Bière Artisanale Chavagn' **Blonde** - 33cl
- 1 Bière Brasserie Gaillarde **Blonde Kliclac** - 33cl
- 1 Bière Brasserie Gaillarde **Blonde** - 33cl
- 1 Bière Artisanale du Périgord Brasserie Lapepie **Ambrée** - 33cl
- 1 Bière Artisanale du Périgord Brasserie Lapepie **Pale Ale** - 33cl
- 1 Bière Artisanale du Périgord Brasserie La Lutine **à la noix** - 33cl
- 1 Bière Artisanale du Périgord Brasserie La Lutine **Blonde** - 33cl
- 1 Bière Artisanale du Périgord Brasserie Margoutie **Blonde** - 33cl
- 1 Bière Artisanale du Périgord Brasserie Margoutie **Ambrée** - 33cl
- 1 Bière Brasserie Michard **Ambrée** Abbaye St Martial double fermentation - 33cl
- 1 Bière Brasserie Michard **Ambrée** - 33cl
- 1 Bière Brasserie Michard **Blanche** - 33cl
- 1 Bière Artisanale du Quercy Brasserie Ratz **Blanche** - 33cl
- 1 Bière Artisanale du Quercy Brasserie Ratz **Blonde** - 33cl
- 1 Bière Artisanale du Quercy Brasserie Ratz **Pepita Lemon** - 33cl
- 1 Bière Artisanale du Périgord Brasserie Roc Mol **Amber Ale** - 33cl
- 1 Bière Artisanale du Périgord Brasserie Roc Mol **American Pale Ale** - 33cl
- 1 Bière Artisanale du Périgord Brasserie Roc Mol **American Wheat beer** - 33cl

- 1 Coffret carton avec emplacements numérotés (30 x 25 x 45,5 cm)

50 colis par palette

X13380

Toutes nos spécialités gastronomiques sont fabriquées en France exclusivement.

50 colis par palette

Calendrier de l'Avent 24 Bières du Monde

■ **25 Produits** - Réf. X13380 - 50 colis par palette

- 1 Bière France Brassée 24 Brasserie artisanale de Sarlat **Blanche**- 33cl
- 1 Bière France Artisanale Chavagn' **Blonde** - 33cl
- 1 Bière France Artisanale du Quercy Brasserie Ratz **Ambrée** - 33cl
- 1 Bière France Artisanale du Périgord Brasserie les 2 ours **Blonde**- 33cl
- 1 Bière Réunion Dodo Bourbon **Blonde** - 33cl
- 1 Bière Espagne Guineu **IPA** Amarillo - 33cl
- 1 Bière Belgique **Blanche** de Charleroi - 33cl
- 1 Bière Belgique **Blanche** de Namur - 25cl
- 1 Bière Belgique Smash **Blonde** - 33cl
- 1 Bière Belgique cuvée des trolls **Blonde** - 25cl
- 1 Bière Belgique Grisette **Blonde** bio et sans gluten - 25cl
- 1 Bière Belgique Lupulus Hopera **Blonde** - 33cl
- 1 Bière Belgique Jambe de bois **Blonde** - 33cl
- 1 Bière Belgique Delirium Tremens **Blonde** - 33cl
- 1 Bière Belgique triple Karmeliet **Blonde** - 33cl
- 1 Bière Belgique Averbode **Blonde** - 33cl
- 1 Bière Belgique Corsendonk **Rousse** - 33cl
- 1 Bière Belgique Brussel Beer Project Babylone **Ambrée** - 33cl
- 1 Bière Belgique Black C **Noire** - 33cl
- 1 Bière Irlande O Haras **Double IPA** - 33cl
- 1 Bière Bière Innis & Gunn Gunpowder **IPA** - 33cl
- 1 Bière Pays-Bas 't IJ **IPA** - 33cl
- 1 Bière République Tcheque Budweiser Budvar **Blonde** - 33cl
- 1 Bière Allemagne Krombachen pils **Blonde** - 33cl

- 1 Coffret carton avec emplacements numérotés (30 x 25 x 45,5 cm)

PRIX PLUBLIC TTC ~~76€95~~

à partir de 10 unités

64€32 TTC soit - 15%

D7061

Calendrier de l'avent
CHOCOLATERIE BOVETTI

▪ **25 Produits** - Réf. D7061 - 150 colis par palette

PRIX PLUBLIC TTC ~~12€90~~

à partir de **4** produits	à partir de **20** produits
10€95 TTC -16%	9€95 TTC -23%

PRIX PLUBLIC TTC ~~39€95~~

à partir de **4** produits	à partir de **20** produits
35€95 TTC -10%	33€80 TTC -16%

D7073

Calendrier de l'Avent
Lucy Borie
Invitation au Délice

Calendrier à monter soi-même

24 Cubes de 35x35mm
Truffes, Nougats, Pâtes de Fruits, Guimauves, Caramels, Meringues

▪ **25 Produits** - Réf. D7073 - 100 colis par palette

Offres Achats Groupés et Cadeaux d'Affaires

Offre Réservée aux Collectivités, Mairies, COS et CCAS

Vous êtes **UNE ENTREPRISE**
et vous souhaitez remercier vos clients ou récompenser vos salariés.

Vous êtes **RESPONSABLE DU CSE**
et vous voulez offrir des mets de qualité au personnel.

Vous êtes **REPRÉSENTANT DU PERSONNEL**
et vous souhaitez proposer aux salariés de profiter d'offres avantageuses.

Alors n'hésitez pas à consulter le catalogue

Achats Groupés et Cadeaux d'Affaires

et demandez votre devis gratuitement
ou commandez directement :

PAR VOIE POSTALE à l'aide du
BON DE COMMANDE

PAR INTERNET
www.panierdugourmand.com

PAR TÉLÉPHONE
05 53 30 81 30
Nos équipes vous répondent
du Lundi au Vendredi
de 7h30 à 12h00 et de 13h30 à 18h00

TOUTES NOS CONDITIONS SUR **www.panierdugourmand.com**

Frais de port
Offres Achats Groupés et Cadeaux d'Affaires
19€80 TTC

CONDITIONS DE VENTE ET D'EXPÉDITION

Nos prix sont valables jusqu'au 31 décembre, sauf modification, entre temps, du taux de TVA. Ils s'entendent toutes taxes comprises départ Sarlat. Toute commande est soumise à une confirmation écrite du client, accompagnée d'un acompte de 38 % du total. Nos expéditions sont assurées. En cas de perte ou d'avarie dûment constatée et mentionnée sur le bon de livraison, les colis seront aussitôt remplacés. Nous vous prions de bien vérifier les cartons à leur arrivée.

Sous réserve d'erreurs typographiques. Photos non contractuelles - Photos : Studio 8

Foies Gras Frais

Oie ou canard, entier ou bloc, cru ou mi-cuit, pas facile de s'y retrouver avec toutes ces dénominations !

Les amateurs éclairés choisiront **le foie gras d'Oie** pour son authenticité et la subtilité gustative de ce produit «noble», mère de cette fameuse trouvaille égyptienne. En revanche et de manière générale, **le Canard** est plus goûteux selon l'idée populaire. Notez que le foie gras d'Oie est moins gras que le Canard et se prêtera mieux aux préparations chaudes. Le haut de gamme réside dans **le foie gras entier** qui est composé exclusivement d'un seul foie et d'un assaisonnement, les puristes apprécieront. Quant au bloc, il s'agit d'une préparation composée de foies reconstitués à partir d'une émulsion de foie gras et d'eau, assaisonnés et moulés.

Le Foie Gras se cuit de multiples façons.

La façon la plus courante est celle en conserve, stérilisé autour des 110°C et présenté en boîte métallique ou en bocal, il peut se garder jusqu'à 4 années. Le Foie Gras Mi-Cuit présente la particularité d'être stérilisé à basse température (autour de 85°C), il se garde jusqu'à 6 mois au frais (entre 2 et 5°C). Enfin, les foies gras crus vous permettront de le cuisiner en terrine ou de le poêler au dernier moment pour agrémenter un tournedos ou un magret par exemple.

Les Crus

U950
LOBE DE FOIE GRAS DE CANARD CRU
450 g +/-50 g

PRIX PLUBLIC TTC ~~39€90~~

à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
33€95 TTC -15%	27€95 TTC -30%

U952
LOBE DE FOIE GRAS D'OIE CRU
780 g +/- 80 g

PRIX PLUBLIC TTC ~~93€90~~

à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
82€95 TTC -11%	74€80 TTC -20%

X13347
LOT TERRINE EN PORCELAINE ET LOBE DE FOIE GRAS DE CANARD CRU
450 g +/- 50 g

PRIX PLUBLIC TTC ~~49€65~~

à partir de 4 produits
34€90 TTC -30%

Les Crus déveinés

U955
LOBE DE FOIE GRAS DE CANARD CRU DÉVEINÉ 450 g +/-50 g

PRIX PLUBLIC TTC ~~41€90~~

à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
35€65 TTC -15%	29€95 TTC -29%

U1178
LOBE DE FOIE GRAS D'OIE CRU DÉVEINÉ
780 g +/- 80 g

PRIX PLUBLIC TTC ~~96€80~~

à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
86€20 TTC -11%	78€90 TTC -19%

X13348
LOT TERRINE EN PORCELAINE ET LOBE DE FOIE GRAS DE CANARD CRU DÉVEINÉ
400 g +/-50 g

PRIX PLUBLIC TTC ~~53€65~~

à partir de 4 produits
36€90 TTC -32%

Toutes nos spécialités gastronomiques sont fabriquées en France exclusivement.

FOIES GRAS EN CONSERVE

Foie Gras d'Oie

C301
FOIE GRAS D'OIE ENTIER
DU PÉRIGORD 130 g

PRIX PLUBLIC TTC 22€50

à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
18€90 TTC -16%	15€30 TTC -32%

C302
FOIE GRAS D'OIE ENTIER
DU PÉRIGORD 190 g

PRIX PLUBLIC TTC 34€50

à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
27€95 TTC -19%	21€75 TTC -37%

C314
BLOC DE FOIE GRAS D'OIE
ORIGINE PÉRIGORD 200 g

PRIX PLUBLIC TTC 25€90

à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
20€75 TTC -20%	15€55 TTC -40%

Foie Gras de Canard

C308
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER
DU PÉRIGORD 130 g

PRIX PLUBLIC TTC 19€95

à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
16€50 TTC -17%	12€95 TTC -35%

C309
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER
DU PÉRIGORD 180 g

PRIX PLUBLIC TTC 25€50

à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
21€80 TTC -16%	17€95 TTC -31%

C466
BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD
IGP PÉRIGORD 130 g

PRIX PLUBLIC TTC 17€25

à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
12€95 TTC -25%	8€65 TTC -50%

Toutes nos spécialités gastronomiques sont fabriquées en France exclusivement.

FOIES GRAS MI-CUITS

Foie Gras de Canard

M520 FOIE GRAS DE CANARD ENTIER DU PÉRIGORD MI-CUIT 180 g

PRIX PUBLIC TTC 27€30

à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
22€90 TTC -17%	17€95 TTC -35%

M5515 FOIE GRAS DE CANARD ENTIER DU PÉRIGORD MI-CUIT AU TORCHON 500 g

PRIX PUBLIC TTC 77€30

à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
62€80 TTC -19%	47€90 TTC -38%

M542 BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD DU PÉRIGORD MI-CUIT 30% MORCEAUX 200 g

PRIX PUBLIC TTC 20€95

à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
17€85 TTC -15%	14€95 TTC -29%

M543 BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD DU PÉRIGORD MI-CUIT 30% MORCEAUX 400 g

PRIX PUBLIC TTC 39€70

à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
33€75 TTC -15%	28€95 TTC -27%

M542, M543 et M544

M522

Foie Gras d'Oie

M522 FOIE GRAS D'OIE ENTIER MI-CUIT 190 g

PRIX PUBLIC TTC 35€60

à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
28€65 TTC -20%	21€95 TTC -39%

M538 FOIE GRAS D'OIE ENTIER MI-CUIT AU TORCHON 200 g

PRIX PUBLIC TTC 72€95

à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
51€80 TTC -29%	29€95 TTC -59%

Toutes nos specialités gastronomiques sont fabriquées en France exclusivement.

VALTER BOVETTI,

fils de restaurateur italien, s'installe en France et rêve de fonder sa chocolaterie. Il y parvient en 1994 où une grande aventure commence. Présent de la sélection de la matière première en Equateur, au Ghana et en Papouasie jusqu'à la fabrication de ses chocolats d'exception, il livre dans ses produits une variété de parfums originaux et savoureux.

D7061

Calendrier de l'avent

CHOCOLATERIE BOVETTI

PRIX PLUBLIC TTC 12€90

à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
10€95 TTC -16%	9€95 TTC -23%

PRIX PLUBLIC TTC 13€20

à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
11€90 TTC -10%	10€85 TTC -18%

D7056

Ballotin de Mendiants

AU CHOCOLAT NOIR 200 g

D7057

Ballotin de Mendiants

AU CHOCOLAT AU LAIT 200 g

D7060

Chocolat noir aux fruits secs à casser

AVEC MAILLET ET BOÎTE EN BOIS 350 g

PRIX PLUBLIC TTC 24€90

à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
21€95 TTC -12%	18€95 TTC -24%

D7058

PRIX PLUBLIC TTC 18€90

à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
16€45 TTC -13%	13€80 TTC -27%

Boîte de Rochers

AUX ÉCLATS DE NOISETTE FOURRÉS CHOCOLAT AU LAIT ET AMANDES 150 g

D7072

Mini Coffret Noël

BOITE BLEUE EN FER 800 g

- 1 Tablette Noel 100 g
- 1 Tablette 25 g
- 1 Cuillère chocolat Chaud 35 g
- 1 Pâte à Tartiner 200 g
- 1 Boite Fer

PRIX PLUBLIC TTC 19€90

à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
16€95 TTC -15%	15€65 TTC -21%

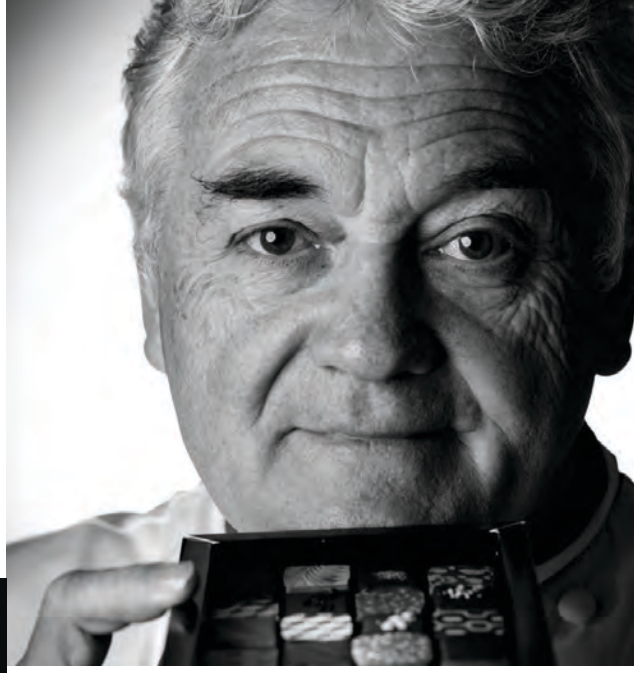
Toutes nos spécialités gastronomiques sont fabriquées en France exclusivement.

JOËL PATOUILLARD

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

PRIVAS - ARDÈCHE

Installé à Privas au cœur de l'Ardèche, Joël Patouillard est un chocolatier de renommée internationale, grâce à son titre de Meilleur Ouvrier de France en Chocolaterie. Ses créations n'ont pas d'égal en matière de saveur. Originalité et goût sont ses maîtres-mots, et ses ballotins vous permettront de goûter aux créations d'un des plus talentueux Maîtres Chocolatiers de France.



Ballotins de chocolats fins assortis

MOF J.PATOUILLARD

Z2072 La boîte de **100 g**

PRIX PUBLIC TTC	à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
~~11€95~~	8€50 TTC -29%	5€40 TTC -55%

Z2301 La boîte de **150 g**

PRIX PUBLIC TTC	à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
~~15€80~~	11€50 TTC -27%	6€95 TTC -56%

Z2284 La boîte de **200 g**

PRIX PUBLIC TTC	à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
~~20€90~~	15€70 TTC -25%	9€95 TTC -52%

Z2333 La boîte de **250 g**

PRIX PUBLIC TTC	à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
~~25€70~~	18€90 TTC -27%	12€60 TTC -51%

Z2316 La boîte de **375 g**

PRIX PUBLIC TTC	à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
~~39€95~~	28€80 TTC -28%	18€80 TTC -53%

Toutes nos spécialités gastronomiques sont fabriquées en France exclusivement.

MAISON GUINGUET
CHOCOLATERIE ARTISANALE

Chocolatier artisanal de qualité, reconnu pour ses produits originaux et toujours excellents, la maison Guinguet était productrice de pruneaux à ses débuts. De fil en aiguille, producteur de pruneaux au chocolat puis chocolatier, c'est maintenant une référence incontournable du Sud-Ouest dans ces 2 activités étroitement liées.

Laissez-vous séduire par une de leurs spécialités !

Z2318 et Z2606

Ballotin de Chocolats assortis
MAISON GUINGUET ARTISAN CHOCOLATIER

		Prix public TTC	à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
Z2318	100 g	7€30	5€50 TTC -25%	3€90 TTC -47%
Z2606	200 g	12€20	8€95 TTC -26%	6€50 TTC -46%

Cagette de Chocolat assortis
MAISON GUINGUET ARTISAN CHOCOLATIER

		Prix public TTC	à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
Z2372	La cagette de 240 g	13€30	11€60 TTC -16%	9€40 TTC -32%
Z2374	La cagette de 400 g	19€95	16€90 TTC -15%	14€60 TTC -27%
Z2376	La cagette de 720 g	34€90	29€95 TTC -14%	25€85 TTC -26%

Z2376

Z2374

Z2372

Z2378

Pruneaux d'Agen
FOURRÉS À LA CRÈME DE PRUNEAUX
BALLOTIN 250 g

Prix public TTC	à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
11€20	9€65 TTC -14%	7€95 TTC -29%

Toutes nos spécialités gastronomiques sont fabriquées en France exclusivement.

LE DOMAINE DE BÉQUIGNOL

est une entreprise artisanale créée par Claude GINEBRE en 1972 à Carlux, petit village du Périgord Noir.
Fier de son terroir, Claude Ginèbre, a démarré une activité de fabrication de fruits à la liqueur et de spiritueux à base de noix, un des emblèmes du Périgord. Il a ainsi développé son savoir-faire en matière de préparation et de stabilisation des fruits. En 1980, il s'est lancé dans la fabrication de chocolats en transposant ses techniques de préparation des fruits à la confiserie.
Bien entendu, les «premiers-nés» de la gamme ont été des noix au chocolat noir, le Nogaillou et l'Arlequines. Depuis lors, il s'attache à préparer des produits qui soient Bons, Originaux, et de Qualité. La gamme de bonbons de chocolats n'a cessé de s'étoffer au fil des années. Les noisettes et les amandes sont logiquement venues compléter la série «fruits à coque», puis des pâtes travaillées à partir de fruits séchés comme le pruneau, la mangue ou récemment le kiwi, l'orange, ou la poire sont venues agrandir la famille.

FABRIQUÉ EN PÉRIGORD

D7064

Boîte Marron

ROCHERS NOISETTE 1 kg

PRIX PLUBLIC TTC 38€80

à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
33€95 TTC -12%	30€90 TTC -20%

D7062

Boîte Noire

GRAIN DE NOIX
(NOIX, CARAMEL, CHOCOLAT ET SARRASIN) 125 g

PRIX PLUBLIC TTC 7€95

à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
6€95 TTC -13%	5€95 TTC -25%

D7065

Boîte Blanche

CARRÉS SARRASIN
20 CHOCOLATS 100 g

PRIX PLUBLIC TTC 6€90

à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
5€95 TTC -14%	5€35 TTC -23%

D7066

Ballotin

CARRÉS FRUITÉS ASSORTIS
12 CHOCOLATS 80 g

PRIX PLUBLIC TTC 9€40

à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
7€90 TTC -16%	6€90 TTC -27%

D7063

Boîte Noire

ASSORTIMENT D'ARLEQUINES
CAFÉ CŒUR TENDRE 140 g

PRIX PLUBLIC TTC 10€90

à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
9€85 TTC -10%	8€95 TTC -18%

D7063

Toutes nos spécialités gastronomiques sont fabriquées en France exclusivement.

LUCY BORIE

C'est dans la petite entreprise familiale de Dordogne que Lucy, jeune chef pâtissière exerce ses talents. Passionnée de cuisine, elle n'a pas repris mais complété l'aventure de ses parents apiculteurs, en se concentrant sur la conception de pâtisseries à base de miel issu de la production familiale. Les macarons «recette Lucy» en contiennent une petite proportion, qui en plus de leur donner un goût original, leur confère des vertus de conservation inhabituelles pour des produits frais de cette qualité.

Coffret de Macarons Artisanaux

U1069

U1070

U1069 — 25 macarons 500 g

PRIX PLUBLIC TTC 27€90

à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
24€75 TTC -10%	23€50 TTC -15%

U1070 — 16 macarons 330 g

PRIX PLUBLIC TTC 19€95

à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
17€90 TTC -10%	16€90 TTC -15%

U1179

U1179 — 8 macarons Bi-colores

PRIX PLUBLIC TTC 13€50

à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
11€95 TTC -11%	11€50 TTC -15%

D7069

Réglette de 6 Guimauves

AVEC NOEUD SATIN BLEU 40 g

PRIX PLUBLIC TTC 5€95

à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
4€80 TTC -20%	3€25 TTC -46%

D7069

D7068

Coffret de 18 Pâtes de fruit

AVEC NOEUD SATIN PRUNE

PRIX PLUBLIC TTC 11€50

à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
10€50 TTC -9%	9€80 TTC -15%

D7068

D7067

Ballotin de Truffes Artisanales

AU CHOCOLAT NOIR AVEC NOEUD SATIN OR 250 g

PRIX PLUBLIC TTC 13€90

à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
12€40 TTC -11%	11€40 TTC -18%

D7067

D7070

Barre de Nougat Tendre

AUX AMANDES 150 g

PRIX PLUBLIC TTC 8€35

à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
7€90 TTC -11%	6€95 TTC -22%

D7070

Toutes nos spécialités gastronomiques sont fabriquées en France exclusivement.

LE CAVIAR D'AQUITAINE,

produit gastronomique de luxe par excellence, fut longtemps considéré comme l'apanage des nobles à travers le monde et notamment en Russie. Depuis de nombreuses années maintenant, de véritables passionnés de ce mets vous proposent des œufs d'esturgeon élevés et travaillés de façon artisanale et locale. Nous mettons à disposition différentes variétés et sélections à travers nos différents producteurs reconnus.

Faites l'expérience du caviar.

CAVIAR DE NEUVIC FRANCE

Située aux **Eyzies de Tayac dans le Périgord noir**, la ferme aquacole élève des esturgeons depuis des années pour produire un «or noir» de qualité. De couleur gris-cendre aux reflets brillants, puissant en bouche, ce à la forte «personnalité» et gouleyant et «marin» (saveur iodée). Les classiques boîtes d'affinage de caviar russe, Malossol, ont été utilisées pour affiner les oeufs entre 3 et 12 mois. Cet «élevage» par osmose (echange des saveurs) entre le sel et les oeufs augmente la richesse aromatique des grains ainsi que leur volume en bouche. A servir sur lit de glace 5 minutes après ouverture pour préserver sa fraîcheur tout au long de la dégustation.

Prix plublic TTC	à partir de 4 produits	Prix	Réf.	Produit	Quantité
~~228€90~~	184€85 TTC	-19%	U1092	Signature	100 g
~~535€50~~	444€50 TTC	-17%	U1072	Signature	250 g
~~1071€00~~	888€95 TTC	-17%	U1073	Signature	500 g
~~699€85~~	510€90 TTC	-27%	U1074	Sélection Oscietre	250 g
~~1397€40~~	1015€95 TTC	-27%	U1075	Sélection Oscietre	500 g
~~875€70~~	669€95 TTC	-23%	U1076	Sélection Beluga	100 g
~~26€95~~	22€95 TTC	-15%	U984	Beurre de Caviar 33%	50 g

CAVIAR PERLE NOIRE

Prix plublic TTC	à partir de 4 produits	Prix	Réf.	Produit	Quantité
~~214€20~~	192€80 TTC	-10%	U1084	Le Classique Mature	100 g
~~398€95~~	379€45 TTC	-5%	U1085	Le Classique Mature	200 g
~~969€00~~	920€55 TTC	-5%	U1086	Le Classique Mature	500 g
~~1898€60~~	1822€85 TTC	-4%	U1087	Le Classique Mature	1000 g

L'esturgeon sibérien, Acipenser baeri, utilisé dans l'élevage aquacole de Neuvic, en Dordogne, donne naissance à de jolis grains brillants aux teintes allant de l'argenté au cuivré. La bouche est délicate et sensuelle, iodée et charnue. A servir sur lit de glace 5 minutes après ouverture pour préserver sa fraîcheur tout au long de la dégustation.

Prix plublic TTC	à partir de 4 produits	Prix	Réf.	Produit	Quantité
~~96€90~~	85€80 TTC	-11%	U953	L'impertinent	50 g
~~185€65~~	168€95 TTC	-9%	U1078	L'impertinent	100 g
~~357€00~~	328€45 TTC	-8%	U1079	L'impertinent	200 g
~~846€60~~	778€90 TTC	-8%	U1080	L'impertinent	500 g
~~1599€55~~	1535€60 TTC	-4%	U1081	L'impertinent	1000 g

l'Esturgeonnière

CAVIAR D'AQUITAINE

Prix plublic TTC	à partir de 4 produits	Prix	Réf.	Produit	Quantité
~~46€85~~	38€90 TTC	-17%	U1088	Perlita	20 g
~~68€65~~	52€90 TTC	-23%	U1089	Perlita	30 g

A «Le Teich» en Aquitaine se trouve une ferme aquacole située sur une source géothermale. **Ce «terroir» d'exception permet d'élever des esturgeons dans des conditions hors du commun**. De couleurs nuancées, allant de l'argenté au brun, ce caviar, consommé frais, présente des notes de fruits à coque tels que la noisette. Il gagne en puissance aromatique après une maturation de quelques mois. La finale est longue et intense, inoubliable. A servir sur lit de glace 5 minutes après ouverture pour préserver sa fraîcheur tout au long de la dégustation.

Toutes nos spécialités gastronomiques sont fabriquées en France exclusivement.

POISSONS DE FÊTES

FUMAGE ARTISANAL D'ANGRESSE

Laurent Sezat

Ancien Chef de Cuisine et Restaurateur, après avoir travaillé dans différents restaurants et régions de France et des Antilles, Laurent Sezat s'est reconverti dans la fabrication de poissons fumés de grande qualité depuis 1999, en créant le fumage d'Angresse, petite entreprise spécialisée dans le fumage de poissons frais située dans le Sud-Ouest (40) Landes. Le poisson est extrêmement frais, salé et tranché à la main, afin de conserver ses saveurs originelles. Laurent Sezat ne fume que les meilleurs poissons, le saumon frais d'ÉCOSSE biologique et le saumon frais Label Rouge provenant d'élevages d'ÉCOSSE, le saumon sauvage d'Alaska ainsi que des poissons sauvages comme l'anguille, le thon, l'espadon, le lieu de mer, le maquereau... Afin de vous garantir la meilleure qualité qui soit, Laurent Sezat soumet ses produits à des analyses par un laboratoire indépendant et certifié par Ecocert sas f32600 pour le biologique.

C4030 **Rillettes de Saumon**
D'ÉCOSSE BIO 90 g

PRIX PLUBLIC TTC ~~6€85~~

à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
5€95 TTC -11%	4€95 TTC -26%

C4031 **Rillettes de Saumon**
D'ÉCOSSE BIO 90 g
au piment d'Espelette

PRIX PLUBLIC TTC ~~6€85~~

à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
5€95 TTC -11%	4€95 TTC -26%

C4032 **Rillettes de Truite**
DES PYRÉNÉES BIO 90 g

PRIX PLUBLIC TTC ~~6€25~~

à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
5€65 TTC -10%	4€95 TTC -21%

C4033 **Foie de Lotte**
90 g

PRIX PLUBLIC TTC ~~6€95~~

à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
6€30 TTC -10%	5€60 TTC -20%

M5543

M5543 **Filet de Saumon**
D'ÉCOSSE BIO 1200 g
Fumé à la sciure d'hêtre tranché sur peau

PRIX PLUBLIC TTC ~~99€90~~

à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
94€85 TTC -5%	89€85 TTC -10%

M5544 **Filet d'Anguille Sauvage Fumée**
110 g

PRIX PLUBLIC TTC ~~11€95~~

à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
10€80 TTC -10%	9€45 TTC -21%

M5556

M5556 **Filet de Saumon Fumé**
D'ÉCOSSE BIO 800 g

PRIX PLUBLIC TTC ~~65€00~~

à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
59€40 TTC -10%	54€80 TTC -17%

CABANE OSTRÉICOLE N°41

La 12Zen

Ostréiculteurs sur le Port de La Teste de Buch, Thomas & Pauline Castaing valorisent leur production et la vente de leurs huîtres Arcachon-Cap Ferret , d'octobre à mars sur les marchés dans le Lot et de juin à septembre dans leur cabane «La 12Zen», située 41 avenue des Pêcheurs, à La Teste de Buch. Ils vous proposent des huîtres fines, nées et élevées dans le Bassin d'Arcachon sur leur parc du « Grand Banc » ainsi que des huîtres spéciales (charnues) nées dans le Bassin d'Arcachon et engraissées sur les côtes de Galice (Espagne) où les eaux riches de la Ria de Arousa, viennent parfaire leur dernier cycle d'élevage.

BOURRICHE DE 4 DOUZAINES D'HUÎTRES

ARCACHON - CAP FERRET

D'OÙ VIENNENT-ELLES ?

Du Bassin d'Arcachon; le couple d'ostréiculteurs est basé sur le port de la Teste de Buch, juste avant Arcachon et leurs parcs sont situés à l'entrée du Bassin (Banc d'Arguin et «Grand Banc»).

SONT-ELLES LAITEUSES ?

Non, elles ne sont laiteuses qu'au printemps, lorsque l'eau se réchauffe et qu'elles se préparent au cycle de reproduction.
Lorsqu'elles seront laiteuses, l'ostréiculteur aura arrêté la vente !

Elles sont encore vivantes comme toutes les huîtres en vente sur le marché et se conserve pendant 10 à 15 jours à la sortie d'eau, notée sur la bourriche.

Leur durée de vie est longue car les huîtres du Bassin d'Arcachon, sont «musclées» et ont l'habitude, deux fois par jour, de se fermer pour conserver leur eau.

M5550 Calibre 5

PRIX PUBLIC TTC ~~28€61~~

à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
26€80 TTC -7%	25€65 TTC -11%

M5520 Calibre 3

PRIX PUBLIC TTC ~~38€40~~

à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
36€50 TTC -5%	34€60 TTC -10%

M5554 Spéciales Charnues Calibre 3

PRIX PUBLIC TTC ~~54€74~~

à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
50€95 TTC -7%	46€95 TTC -14%

M5548 Calibre 4

PRIX PUBLIC TTC ~~31€97~~

à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
28€95 TTC -7%	27€50 TTC -12%

M5521 Calibre 2

PRIX PUBLIC TTC ~~45€60~~

à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
42€45 TTC -7%	39€70 TTC -13%

M5552 Spéciales Charnues Calibre 2

PRIX PUBLIC TTC ~~60€97~~

à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
56€75 TTC -7%	52€95 TTC -13%

Toutes nos spécialités gastronomiques sont fabriquées en France exclusivement.

REVISAN

CHARCUTERIES ESPAGNOLES

Il n'est pas besoin de faire l'éloge des charcuteries Espagnoles. Serrano, Pata Negra, autant de noms qui donnent l'eau à la bouche à leur simple évocation. La Paleta de Serrano est déjà une merveille, (c'est la patte avant du cochon, faite à la manière d'un jambon) présentée sous vide, elle se conserve aisément dans un endroit frais après ouverture. Le Jambon Pata Negra issu de Porc Ibérique est quant à lui le summum, le fin du fin. Le porc est nourri de glands les derniers mois d'engraissement, ce qui révèle pour le jambon un goût de noisette et un parfum inégalé dans le monde, grâce aussi à un temps de maturation très poussé. Le Chorizo de Cular Ibérique, vous fera redécouvrir ce produit que vous pensiez connaître.

M5524

Jambon Ibérique de Bellota D.O Guijuelo 8 kg

ET SON COFFRET DE PRÉSENTATION

PRIX PUBLIC TTC	à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
~~550€50~~	522€50 TTC -5%	493€90 TTC -10%

De qualité Bellota, ce jambon de porc 75% ibérique et 25% duroc nourri aux glands, affiche un temps de séchage de 36 mois. Ce croisement apporte une qualité exceptionnelle à ce jambon. L'appellation bellota signifie que le cochon à mangé des glands au minimum les quatre derniers mois pour 90% de son alimentation.
Reconnaissable à son sabot noir et ses fines veines de graisse infiltrée entre les tissus, son affinage sur les terres de Guijuelo lui confère son goût et son fondant inimitables. Présenté dans un linge en coton noir et dans un coffret, il fera un superbe cadeau et/ou une occasion de rassembler tous les amateurs.

M5525

Jambon Ibérique de Bellota D.O Guijuelo

900 g +/- 100 g
DÉSOSSÉ ET PARÉ

PRIX PUBLIC TTC	à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
~~121€80~~	99€90 TTC -18%	82€85 TTC -32%

Désossé et paré, succombez au fondant d'un des meilleurs jambons ibériques. Issu de l'élevage de porcs nourris aux glands dans la province de Guijuelo, ce jambon a bénéficié d'un séchage de plus de 36 mois sous le climat propice de la région de Salamanque. De qualité Bellota et d'Identification Label Rouge, il s'agit là d'un jambon dont vous ne pourrez plus vous passer...

M5529

Chorizo Cular Extra Ibérique

500 g
CAMPANA BELLOTA

PRIX PUBLIC TTC	à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
~~12€50~~	10€50 TTC -16%	8€50 TTC -32%

Venu directement de chez nos voisins espagnols, retrouvez la saveur d'une charcuterie ibérique finement épicée. Séché sur les terres de Guijelo, il a bénéficié de son climat privilégié pour une charcuterie unique.

M5526

Paleta Blanca Grasa Bodega

4,4 kg
18 MOIS MINI.

PRIX PUBLIC TTC	à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
~~76€30~~	59€90 TTC -22%	45€90 TTC -40%

Présenté dans son coffret, profitez d'un jambon ibérique de qualité, issus de l'élevage de porcs blancs espagnols. Jambon à découper pour vos entrées ou apéritifs, il est très savoureux et mettra une touche ibérique sur vos tables.

M5524

M5525

CHARCUTERIES DU SUD-OUEST

Jambon de Porc Noir de Cambes

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

M5510

Jambon de Porc Noir de Cambes
DÉSOSSÉ 7 kg +/- 900 g

PRIX PLUBLIC TTC ~~207€90~~

à partir de **4** produits	à partir de **20** produits
193€80 TTC -7%	176€75 TTC -15%

M5545

Quart de Jambon de Porc Noir de Cambes
1 kg +/- 150 g

PRIX PLUBLIC TTC ~~37€55~~

à partir de **4** produits	à partir de **20** produits
32€90 TTC -7%	29€90 TTC -15%

M5535

Quart de Jambon Noir du Périgord sec
ENV. 800 g

PRIX PLUBLIC TTC ~~19€78~~

à partir de **4** produits	à partir de **20** produits
18€50 TTC -6%	16€95 TTC -14%

Jambon noir du Périgord

Frotté aux baies de Genièvre concassées, le jambon noir acquiert lors de son affinage, une saveur fruitée originale. Issu à 100% de Porc du Périgord, le jambon noir est un vrai produit de terroir garanti.

M5546

Jambon Noir du Périgord sec entier
ENV. 5 Kg

PRIX PLUBLIC TTC ~~88€45~~

à partir de **4** produits	à partir de **20** produits
82€90 TTC -6%	77€95 TTC -12%

Toutes nos spécialités gastronomiques sont fabriquées en France exclusivement.

VOLAILLES FERMIÈRES

Artisan Volailler depuis 1951, **«les Volailles Dumas»** est une entreprise familiale située à Aubas, petit village au cœur du Périgord Noir et à deux pas de la célèbre Grotte de Lascaux. Elle vous propose une équipe de 40 personnes formées et impliquées dans leur démarche qualité et 1200 m2 de locaux récents, conformes aux dernières normes sanitaires. De plus, elle s'engage à fournir des volailles bien élevées : sélection des éleveurs du terroir, longue durée d'élevage et alimentation 100% végétale, bien préparées : travail traditionnel, finition de la plumaison et éviscération à la main, préparées à l'ancienne avec la tête, le foie et le gésier...

U1180

Petit Chapon Fermier

180 JOURS 3,75 kg +/- 250 g

PRIX PLUBLIC TTC 73€90

à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
65€80 TTC -11%	57€95 TTC -22%

U1181

Gros Chapon Fermier

180 JOURS 4,25 kg +/- 250 g

PRIX PLUBLIC TTC 83€90

à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
74€80 TTC -11%	66€75 TTC -20%

U1182

Petit Chapon de Pintade Fermier

160 JOURS 2,15 kg +/- 150 g

PRIX PLUBLIC TTC 52€90

à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
46€90 TTC -11%	40€95 TTC -23%

U1183

Gros Chapon de Pintade Fermier

160 JOURS 2,45 kg +/- 150 g

PRIX PLUBLIC TTC 59€90

à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
52€90 TTC -12%	45€95 TTC -23%

U1184

Petite Poularde Fermière

120 JOURS 2,45 kg +/- 150 g

PRIX PLUBLIC TTC 45€50

à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
39€95 TTC -12%	34€95 TTC -23%

U1185

Grosse Poularde Fermière

120 JOURS 2,8 kg +/- 200 g

PRIX PLUBLIC TTC 51€50

à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
44€95 TTC -13%	38€90 TTC -24%

U1186

Petite Dinde Fermière

180 JOURS 3,45 kg +/- 250 g

PRIX PLUBLIC TTC 69€90

à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
60€90 TTC -13%	53€85 TTC -23%

U1187

Grosse Dinde Fermière

180 JOURS 3,95 kg +/- 250 g

PRIX PLUBLIC TTC 79€50

à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
69€90 TTC -12%	60€85 TTC -23%

NOTRE CAVE

Notre boutique de Domme

Nous avons sélectionné spécialement pour vous des vins
qui accompagneront à coup sûr les différents mets choisis pour vos repas de fêtes...

Du vin blanc en passant par le vin rouge jusqu'au Champagne,
ces délicieux breuvages égaieront vos papilles et s'harmoniseront à merveille
avec une Volaille, du Saumon ou encore un Foie Gras mi-cuit...

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

LES CÔTES DE GASCOGNE

X13186

Domaine Tariquet
« Classic 2019 »
CARTON DE 6 BOUTEILLES DE 75 CL

PRIX PUBLIC TTC 35€70

Par 20 cartons	Par 50 cartons	Par 100 cartons
27€13 TTC -24%	26€06 TTC -27%	24€63 TTC -31%

X13191

Domaine Tariquet
« Premières Grives » 2019
CARTON DE 6 BOUTEILLES DE 75 CL

PRIX PUBLIC TTC 46€20

Par 20 cartons	Par 50 cartons	Par 100 cartons
45€28 TTC -2%	43€43 TTC -6%	41€58 TTC -10%

Situé en Gascogne dans le Sud-Ouest de la France, le Domaine Tariquet est une propriété familiale appartenant à la famille Grassa depuis 1912. La philosophie de la famille Grassa est de préserver, au cours de la vinification, la fraîcheur et le potentiel aromatique des raisins récoltés sur les vignes de la propriété. Soucieux de la protection de l'environnement, le domaine Tariquet est certifié ISO 14001 et HVE (Haute Valeur Environnementale). Depuis plus de vingt ans, la famille Grassa assure une conduite du vignoble en culture raisonnée.

DOMAINE TARIQUET

X13335

Domaine Tariquet
« Entracte »
IGP CÔTES DE GASCOGNE
CARTON DE 6 BOUTEILLES DE 75 CL

PRIX PUBLIC TTC 69€60

Par 20 cartons	Par 50 cartons	Par 100 cartons
66€55 TTC -5%	65€55 TTC -9%	60€03 TTC -13%

BORDEAUX

X13221

Domaine Uby
« Colombard Sauvignon Blanc N°3 » 2019
CARTON DE 6 BOUTEILLES DE 75 CL

PRIX PUBLIC TTC 31€20

Par 20 cartons	Par 50 cartons	Par 100 cartons
29€26 TTC -8%	27€98 TTC -12%	26€08 TTC -18%

UBY

Issu d'une famille de viticulteurs, François Morel met son savoir-faire et sa passion en bouteille ! Laissez-vous séduire par des vins de Gascogne (IGP) élaborés avec du raisin récolté de nuit et certifiés depuis déjà 10 ans Viticulture Raisonnée Contrôlée. Son engagement pour l'environnement a poussé le Domaine à aménager son étang pour la protection et la reproduction des dernières tortues Cistude d'Europe, présentes sur toutes les bouteilles...

X13336

Domaine Uby
« Bulles Fraîches » Pétillant Vin de France
CARTON DE 6 BOUTEILLES DE 75 CL

PRIX PUBLIC TTC 41€70

Par 20 cartons	Par 50 cartons	Par 100 cartons
38€36 TTC -8%	36€70 TTC -12%	34€19 TTC -18%

X13222

Domaine Uby
« Gros et Petit Manseng N°4 » 2019
CARTON DE 6 BOUTEILLES DE 75 CL

PRIX PUBLIC TTC 41€70

Par 20 cartons	Par 50 cartons	Par 100 cartons
38€36 TTC -8%	36€70 TTC -12%	35€45 TTC -15%

MONT-DE

LES MOELLEUX & LIQUOREUX

X13297

« Sens Dessus Dessous »
IGP PÉRIGORD MOELLEUX
CARTON DE 6 BOUTEILLES DE 75 CL

PRIX PUBLIC TTC ~~41€70~~

à partir de 4 cartons	à partir de 20 cartons
34€95 TTC -16%	28€90 TTC -31%

Le vignoble est situé dans le Périgord Pourpre à savoir près de Bergerac. Ce domaine a son appellation IGP Périgord depuis maintenant plus de 20 ans et vous offre des vins très agréables en bouche. Vous pourrez l'apprécier avec un foie gras, un fromage de type Roquefort ou tout simplement bien frais à l'apéritif.

X13339

« Le Cerf Noir »
IGP PÉRIGORD MOELLEUX
CARTON DE 6 BOUTEILLES DE 75 CL

PRIX PUBLIC TTC ~~41€70~~

à partir de 4 cartons	à partir de 20 cartons
34€95 TTC -16%	28€90 TTC -31%

X13337

« Tourelle de Cluzeau »
AOC MONBAZILLAC BIO
CARTON DE 6 BOUTEILLES DE 75 CL

PRIX PUBLIC TTC ~~72€90~~

à partir de 4 cartons	à partir de 20 cartons
61€90 TTC -15%	49€90 TTC -32%

Niché au milieu d'un cadre exceptionnel près de Bergerac, le château Cluzeau vous propose de découvrir ce Monbazillac BIO. Vous allez apprécier sa robe profonde et vous pourrez savourer cet assemblage parfaitement équilibré entre le fruit et le sucre. A déguster frais à l'apéritif, en accompagnement d'un foie gras ou juste pour vous faire plaisir.

BERGERAC

VMSS006B15

« Château Dudon Cuvée Gallien »
AOC SAUTERNES BIO 2015
75 CL

PRIX PUBLIC TTC ~~15€90~~

à partir de 4 bouteilles	à partir de 20 bouteilles
14€95 TTC -12%	13€95 TTC -17%

Découvrez ou redécouvrez ces somptueux nectars par le biais de ces 3 Châteaux dont la réputation n'est plus à faire. Les liquoreux se marient parfaitement avec le célèbre Foie Gras, un fromage (persillé par exemple) ou encore toutes douceurs et friandises de fin de repas.

VMSS004B14

« Château Doisy Daëne »
AOC SAUTERNES BARSAC 2014
75 CL

PRIX PUBLIC TTC ~~48€20~~

à partir de 4 bouteilles	à partir de 20 bouteilles
45€80 TTC -5%	42€90 TTC -11%

AGEN

VMSS003B15

« Château Guiraud »
AOC SAUTERNES 2015
75 CL

PRIX PUBLIC TTC ~~55€95~~

à partir de 4 bouteilles	à partir de 20 bouteilles
52€95 TTC -5%	49€90 TTC -11%

E-MARSAN

UBY

DOMAINE TARIQUET

Toutes nos spécialités gastronomiques sont fabriquées en France exclusivement.

LES VINS ROUGES

X086

Château « Bouteilley »
AOC 1er Côtes de Bordeaux 2017

CARTON DE 6 BOUTEILLES DE 75 CL

PRIX PLUBLIC TTC ~~40€20~~

à partir de 4 cartons	à partir de 20 cartons
44€80 TTC -9%	41€85 TTC -15%

X13340

Château Pécany
« Tradition » Bergerac Rouge 201

CARTON DE 6 BOUTEILLES DE 75 CL

PRIX PLUBLIC TTC ~~40€50~~

à partir de 4 cartons	à partir de 20 cartons
36€90 TTC -9%	33€50 TTC -17%

X13037

Château « Les Vielles Pierres »
AOC Lussac St Émilion 2014

CARTON DE 6 BOUTEILLES DE 75 CL

PRIX PLUBLIC TTC ~~65€70~~

à partir de 4 cartons	à partir de 20 cartons
53€90 TTC -18%	42€75 TTC -35%

X13092

Domaine « Lafon »
AOC Cahors 2018

CARTON DE 6 BOUTEILLES DE 75 CL

PRIX PLUBLIC TTC ~~35€70~~

à partir de 4 cartons	à partir de 20 cartons
29€85 TTC -16%	24€95 TTC -30%

LES VINS DU MONDE

X13342

Caisse Bois Assortiment
Vins du Monde 450 CL

EGO MARIONETTE ESPAGNE JUMILLA ROUGE 2017 75cl - VINULTRA POUNAMU SAUVIGNON NOUVELLE ZELANDE MARLBOROUGH BLANC 2017 75cl - ALTA VISTA MALBEC CLASSIC RESERVA ARGENTINE MENDOZA ROUGE 2017 75cl - IXSIR ALTITUDES LIBAN ROUGE 2013 75cl - SARONSBERG EARTH IN MOTION AFRIQUE DU SUD TULBAGH BLANC 2018 75cl - BACKHOUSE ZINFANDEL ETATS UNIS CALIFORNIE ROUGE 2015 75cl

PRIX PLUBLIC TTC ~~105€30~~

à partir de 4 produitss	à partir de 20 produits
97€95 TTC -7%	89€95 TTC -15%

X13343

La Jara Prosecco
Spago Frizzantie 6 X 75 CL

ITALIE VENETIE BLANC

PRIX PLUBLIC TTC ~~72€50~~

à partir de 4 cartons	à partir de 20 cartons
65€95 TTC -9%	59€80 TTC -17%

X13411

Mas Codina Cava
Brut Nature 6 X 75 CL

ESPAGNE PENEDES PETILLANT 2014

PRIX PLUBLIC TTC ~~84€80~~

à partir de 4 cartons	à partir de 20 cartons
77€85 TTC -8%	71€95 TTC -15%

Toutes nos spécialités gastronomiques sont fabriquées en France exclusivement.

LES CHAMPAGNES

X13349

Champagne « Philippe Fontaine »
AOC CHAMPAGNE BRUT
CARTON DE 6 BOUTEILLES DE 75 CL

PRIX PUBLIC TTC ~~128€10~~

à partir de 4 cartons	à partir de 20 cartons
121€70 TTC	113€95 TTC
-5%	-11%

X13344

Champagne « Xavier Loriot »
AOC CHAMPAGNE BRUT
CARTON DE 6 BOUTEILLES DE 75 CL

PRIX PUBLIC TTC ~~136€30~~

à partir de 4 cartons	à partir de 20 cartons
129€85 TTC	122€85 TTC
-5%	-10%

X13345

Champagne « Xavier Loriot »
AOC CHAMPAGNE ROSÉ
CARTON DE 6 BOUTEILLES DE 75 CL

PRIX PUBLIC TTC ~~147€00~~

à partir de 4 cartons	à partir de 20 cartons
139€65 TTC	133€80 TTC
-5%	-9%

VBCE016BNM

Champagne « Brice » Brut
AOC CHAMPAGNE BRUT 75 CL

PRIX PUBLIC TTC ~~25€95~~

à partir de 4 bouteilles	à partir de 20 bouteilles
24€70 TTC	23€65 TTC
-5%	-9%

BRICE Champagne

VBCE027BNM

Champagne « Brice » Brut Cuvée Bio
AOC CHAMPAGNE EXTRA BRUT 75 CL

PRIX PUBLIC TTC ~~33€95~~

à partir de 4 bouteilles	à partir de 20 bouteilles
31€95 TTC	30€60 TTC
-6%	-10%

CHAMPAGNE
BOLLINGER

VBCE002BNM

Champagne « Bollinger » Spécial Cuvée
AOC CHAMPAGNE BRUT 75 CL

46€90 TTC

VBCE006B02

Champagne « Bollinger » R.D. 2002
AOC CHAMPAGNE BRUT 75 CL

246€60 TTC

VBCE007B12

Champagne « Bollinger » Grande Année 2012
AOC CHAMPAGNE BRUT 75 CL

PRIX PUBLIC TTC ~~137€30~~

à partir de 4 bouteilles	à partir de 20 bouteilles
129€95 TTC	123€75 TTC
-6%	-10%

VBCE017MNM

Champagne « Charles Heidsieck » Réserve Magnum
AOC CHAMPAGNE BRUT 150 CL

PRIX PUBLIC TTC ~~87€15~~

à partir de 4 bouteilles	à partir de 20 bouteilles
78€95 TTC	75€70 TTC
-5%	-9%

VBCE018B04

Champagne « Charles Heidsieck » Blanc des Millénaires
AOC CHAMPAGNE BRUT 2004 75 CL

PRIX PUBLIC TTC ~~156€00~~

à partir de 4 bouteilles	à partir de 20 bouteilles
149€95 TTC	143€80 TTC
-5%	-9%

VBCE017BNM

Champagne « Charles Heidsieck » Réserve
AOC CHAMPAGNE BRUT 75 CL

PRIX PUBLIC TTC ~~35€95~~

à partir de 4 bouteilles	à partir de 20 bouteilles
33€95 TTC	32€95 TTC
-6%	-8%

VSCE004BNM

Champagne « Charles Heidsieck » Réserve
AOC CHAMPAGNE ROSÉ 75 CL

PRIX PUBLIC TTC ~~49€90~~

à partir de 4 bouteilles	à partir de 20 bouteilles
46€50 TTC	43€95 TTC
-5%	-10%

CHAMPAGNE
CHARLES
HEIDSIECK

Toutes nos spécialités gastronomiques sont fabriquées en France exclusivement.

BIÈRES DU MONDE

X13350

1/3 Mètre Bois de 6 Bières du Monde

BIÈRE BIÈRE INNIS & GUNN GUN-POWDER IPA 33CL- BIÈRE SUÈDE MOTORHEAD BASTARDS BLONDE 33CL - BIÈRE BELGIQUE CORSEN-DONK ROUSSE 33CL - BIÈRE IR-LANDE O HARAS DOUBLE IPA 33CL - BIÈRE PAYS BAS 'T IJ IPA 33CL - BIÈRE ÎLE DE LA REUNION DODO BOURBON 33CL - SUPPORT 1/3 MÈTRE DE BIÈRES EN BOIS

PRIX PLUBLIC TTC ~~27€20~~

à partir de **4** produits	à partir de **20** produits
24€50 TTC -10%	21€80 TTC -20%

X13351

1 Mètre Bois de 16 Bières du Monde

PRIX PLUBLIC TTC ~~59€50~~

à partir de **4** produits	à partir de **20** produits
56€90 TTC -6%	53€50 TTC -12%

BIÈRE BELGIQUE BLACK [C] NOIRE 33CL - BIÈRE BELGIQUE GRISETTE BLONDE BIO ET SANS GLUTEN 25CL - BIÈRE BELGIQUE CUVEE DES TROLLS BLONDE 25CL - BIÈRE BELGIQUE TRIPLE KAMELIET BLONDE 33CL - BIÈRE BELGIQUE DELIRIUM TREMENS BLONDE 33CL - BIÈRE ESPAGNE GUINEU IPA AMARILLO 33CL - BIÈRE BELGIQUE SMASH BLONDE 33CL - BIÈRE US SPENCER TRAPPIST ALE 33CL - BIÈRE BELGIQUE LUPULUS HOPERA BLONDE 33CL - BIÈRE BELGIQUE BRUSSEL BEER PROJECT BABYLONE AMBREE 33CL - BIÈRE BELGIQUE BLANCHE DE CHARLEROI 33CL - BIÈRE BELGIQUE HOUPPE BLONDE 33CL - BIÈRE AUTRICHE SAMICHLAUS AMBREE 33CL - BIÈRE BELGIQUE BLANCHE DE NAMUR BLANCHE 25CL - BIÈRE BELGIQUE AVERBODE BLONDE 33CL - IÈRE BELGIQUE JAMBE DE BOIS BLONDE 33CL - SUPPORT MÈTRE DE BIÈRES EN BOIS

DIGESTIFS ET SPIRITUEUX

F8005

Rhum Don Papa Philippines Rum 40° 70cl

PRIX PLUBLIC TTC ~~46€90~~

à partir de **4** bouteilles	à partir de **20** bouteilles
40€95 TTC -13%	38€95 TTC -17%

F8089

Rhum Diplomatico Réserve Exclusive Venezuela Ron 40° 70cl

PRIX PLUBLIC TTC ~~49€95~~

à partir de **4** bouteilles	à partir de **20** bouteilles
44€95 TTC -10%	42€50 TTC -15%

F8150

Whisky Limoges J. Michard Single Malt 43° 70cl

PRIX PLUBLIC TTC ~~68€85~~

à partir de **4** bouteilles	à partir de **20** bouteilles
64€75 TTC -6%	61€50 TTC -11%

F8151

Whisky Lascaw 5 ans Distillerie du Périgord Blended Malt Scotch 40° 70cl

PRIX PLUBLIC TTC ~~30€75~~

à partir de **4** bouteilles	à partir de **20** bouteilles
29€40 TTC -5%	27€95 TTC -9%

Distillerie Louis Roque

A Sauillac depuis 1905

F822

Vielle Prune Louis Roque 70cl

PRIX PLUBLIC TTC ~~39€70~~

à partir de **4** bouteilles	à partir de **20** bouteilles
36€95 TTC -7%	35€75 TTC -10%

F856

Vielle Prune Réserve Impérial Louis Roque 70cl

PRIX PLUBLIC TTC ~~85€40~~

à partir de **4** bouteilles	à partir de **20** bouteilles
82€95 TTC -3%	79€90 TTC -7%

F860

Vielle Prune Magnum Louis Roque 150cl

PRIX PLUBLIC TTC ~~85€85~~

à partir de **4** bouteilles	à partir de **20** bouteilles
82€95 TTC -3%	80€70 TTC -6%

F827

Bas-Armagnac Hors d'Age Monsieur Expert 43° 70cl

PRIX PLUBLIC TTC ~~43€80~~

à partir de **4** bouteilles	à partir de **20** bouteilles
39€90 TTC -9%	36€80 TTC -16%

F828

Bas-Armagnac 1979 Monsieur Expert 43° 70cl

PRIX PLUBLIC TTC ~~83€90~~

à partir de **4** bouteilles	à partir de **20** bouteilles
78€95 TTC -6%	76€80 TTC -8%

Toutes nos spécialités gastronomiques sont fabriquées en France exclusivement.

LOCAVORE

Notre petite entreprise est un acteur majeur du **commerce Locavore en Périgord** mais pas que...

Nous proposons des produits à **99.8% d'origine française (les 0.2% représentants la célèbre charcuterie Espagnole, certains Alcools et autres Vinaigres de Modène) et 93.5% du Sud-Ouest.** Véritable ambassadeur du terroir et de la gastronomie en générale, nous n'avons de cesse de dénicher les meilleurs produits de nos régions pour porter haut le flambeau de la gastronomie française.

Depuis plusieurs années, Le **Cellier du Périgord** est sensible à son environnement et au respect de son écosystème : c'est la raison pour laquelle nous proposons toute une gamme de produits issus de l'**Agriculture Biologique**.

Gestion durable de l'agriculture, respect des équilibres naturels et de la biodiversité, sont les thèmes que nous développons avec nos différents partenaires. Nous avons choisi de travailler avec des producteurs locaux afin de favoriser les **circuits courts**.

L'homme est au cœur de notre réussite.

Nous collaborons étroitement depuis de nombreuses années avec **des producteurs et fournisseurs exigeants** professionnellement. Ils sont tous impliqués dans notre démarche «qualité».
Leur investissement, leur autonomie et leurs compétences s'inscrivent en étroite adéquation avec notre équipe, ce qui permet une réaction de tous les instants et un respect des délais les plus prompts. La qualification, la proximité et la disponibilité de toutes ces personnes seront pour vous les plus sûrs garants d'un service approprié.

Enfin, le respect de l'environnement et de sa faune est un sujet qui préoccupe et qui nous rassemble. Tous les opérateurs engagés dans le mode de production et de transformation biologique respectent un **cahier des charges rigoureux** qui privilégie les procédés non polluants, et nous permettent de vous proposer des produits d'excellente qualité.

COLIS DE NOËL

■ **15 Produits** - Réf. J4352
60 colis par palette

PRIX PLUBLIC TTC
~~69€95~~

OFFRE VALABLE
du 1er Juillet
au 31 Octobre 2020
30€00 TTC
soit 27€69 HT

OFFRE VALABLE
du 1er Novembre 2020
au 31 Janvier 2021
33€70 TTC
soit 31€20 HT

à partir de 10 Colis

Grignotage

- 1 Terrine de Campagne à l'Ail des Ours - 90 g

Entrée

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard artisanal **IGP Sud-Ouest** - 180 g
- 1 Chutney de Figues aux Noix du Périgord - 40 g
- 1 Vin Blanc Moelleux Côtes de Bergerac - 75 cl
  Cuvée « Vieille Cour le Comte »

Plat

- 2 Cuisses de Canard cuites sous la graisse - 380 g
- 1 Vin Rouge **IGP Périgord** - 75 cl
  Cuvée « La Petite Gabarre »
  Vin de Pays du Périgord

Dessert

- 1 Compote Pomme Vanille Cannelle - 110 g
- 1 Biscuit Artisanal « Lunettes à la Fraise » - 80 g
- 1 Sachet de 7 Biscuits Artisanaux Chocolat Noisette et Poire - 70 g

Douceurs

- 1 Confiture aux 2 Agrumes - 320 g
  Orange douce et Orange amère
- 1 Barre de Truffes - 34 g
- 5 Papillotes de Chocolat et Céréales Craquantes - 5 x 8 g
  Révillon Maître Chocolatier
- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau de 10€ à valoir sur foie-gras-sarlat.com
- 1 Valisette Carton « Épicerie fine » (40.5 x 31.5 x 12.5 cm)

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