

PANIER GOURMANDS & CADEAUX D'AFFAIRES

OFFRE RÉSERVÉE AUX CSE ET PROFESSIONNELS
2021-2022



CELLIER DU PÉRIGORD

Place de la Liberté - Hôtel de Maleville - BP39 - 24201 Sarlat Cedex
Tél. 05 53 30 81 30 - pros@cellierduprigord.com

WWW.PANIERDUGOURMAND.com

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

Offre Réservée aux Entreprises (et CSE) et Professionnels



Boutique de Sarlat



Salon de Paris



Dépôt de Vézac

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 !

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.

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.

VALISSETTE CARTON



DES PRODUITS BIO



ET NON BIO

FRISURE ET PARTICULE DE CALAGE



Recyclable

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 990€^{€00 HT} les frais de port sont OFFERTS.

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.

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.

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

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

Colis de Noël

• 15 Produits - Réf. J4401 - 60 colis par palette

Grignotage

- 1 Terrine Vigneronne au Pessac Léognan - 90 g

Entrée

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard artisanal IGP Sud-Ouest - 180 g
- 1 Confit d'Oignons - 40 g
- 1 Vin Blanc Moelleux AOP Côtes de Bergerac - 75 cl

Plat

- 1 Canard à l'Orange - 380 g
- 1 Vin Rouge AOP Côtes de Bergerac - 75 cl

Cuvée « La Réserve des Millaudes »
Médaille d'or Gilbert et Gaillard 2021

Dessert

- 1 Compote Pomme Caramel BIO - 120 g
- 1 Financier Artisanal Amandes Pommes Tatin - 55 g
- 1 Sachet de 10 Fondants Artisanaux Citron et Thé - 50 g

Douceurs

- 1 Bocal de Fruits au Sirop - 200 ml
- Pruneaux et Caramel
- 1 Sachet de Truffes - 100 g
- 5 Papillotes - 5 x 8 g

- de Chocolat et Céréales Craquantes
- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau de 10€ à valoir sur foie-gras-sarl.com
- 1 Valisette Carton « Épicerie fine » (40,5 x 31,5 x 12,5 cm)

À PARTIR DE 10 COLIS



OFFRE VALABLE

du 1er Juin
au 31 Octobre 2021

30€00 TTC
soit 27€64 HT

PRIX PUBLIC
TTC
75€00

OFFRE VALABLE

du 1er Novembre 2021
au 31 Janvier 2022

33€95 TTC
soit 31€39 HT

À PARTIR DE 10 COLIS

Coffret Tariquet

• 12 Produits - Réf. J4403 - 120 colis par palette

Grignotages

- 1 Terrine de Campagne à l'ail des Ours - 90 g
- 1 Sachet de Crackers « Apéro » BIO et écoresponsable - 35 g

Autour du Foie Gras

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard (Bocal Twist Off) - 120 g
- 1 Confit de Figues - 28 g
- 1 Vin Blanc AOC Côtes de Gascogne - 75 cl

Dessert

- 1 Panettone Artisanal aux Fruits Confités et Noisettes - 100 g
- 1 Bocal de Fruits au Sirop « Duo Fruités » - 106 ml

Douceurs

- Abricots et Pruneaux
- 1 Barres de Truffes au Chocolat et Cacao - 34 g
- 3 Papillotes de Chocolat et Céréales Craquantes - 3 x 8 g

- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau de 10€ à valoir sur foie-gras-sarl.com
- 1 Valisette Carton « Épicerie fine » (39,5 x 19,5 x 12,5 cm)

OFFRE VALABLE

du 1er Juin
au 31 Octobre 2021

20€00 TTC
soit 18€46 HT

PRIX PUBLIC
TTC
44€20

OFFRE VALABLE

du 1er Novembre 2021
au 31 Janvier 2022

22€95 TTC
soit 21€25 HT



Colis Gourmand

• 15 Produits - Réf. J4416 - 60 colis par palette



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€ HT	51€60 TTC soit 47€ HT	52€70 TTC soit 49€ HT	56€45 TTC soit 52€ HT	57€95 TTC soit 54€ HT

Grignotages

- 1 Terrine de Campagne au Pessac Léognan - 90 g
- 1 Terrine de Campagne aux Cèpes - 90 g
- 1 Grattons de Canard Confits - 180 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 en Agriculture Biologique

Plat

- 1 Manchons de Canard Confits - 765 g
- 1 Ecrasée de Pommes de Terre au Butternut et aux Cèpes - 180 g
- 1 Vin Rouge AOP Côtes de Bergerac - 75 cl
Cuvée « La Réserve des Millaudes »

Dessert

- 1 Sachet de 10 Fondants Artisanaux Citron et Thé - 50 g
- 1 Douceur Fruitée Pomme Kiwi Clémentine - 120 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)



Colis Grand Gourmand

• 18 Produits - Réf. J4417 - 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 aux Cèpes - 90 g
- 1 Canardise au Jus de Truffe 20% Foie Gras - 130 g
- 1 Grattons de Canard Confits - 90 g
- 1 Terrine Vigneronne au Pessac Léognan - 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 - 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'Andenne - 350 g
- 1 Sauce Périgieux 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)



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€ HT	62€05 TTC soit 57€ HT	63€85 TTC soit 59€ HT	68€75 TTC soit 64€ HT	71€15 TTC soit 66€ HT

Coffret Haute Gastronomie

• 11 Produits - Réf. J4424 - 108 colis par palette

Grignotages

- 1 Terrine Vigneronne au Pessac Léognan - 90 g
- 1 Toastinade de Canard au Confit de Figues et Pain d'Epices - 90 g

Entrée

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard - 120 g
- 1 Confit de Cerises Noires au Piment d'Espelette - 50 g
- 1 Vin Blanc Moelleux AOP Côtes de Bergerac - 75 cl

Dessert

- 1 Cookie artisanal aux Noix du Périgord et pépites de Chocolat - 50 g
- 1 Douceur Fruitée Pomme Kiwi Clémentine - 120 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)



+ 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€ ^{HT}	26€80 TTC soit 24€ ^{HT}	28€00 TTC soit 25€ ^{HT}	31€95 TTC soit 29€ ^{HT}	33€00 TTC soit 30€ ^{HT}

Boîte à Chapeau Savoureuse

• 13 Produits - Réf. J4419 - 66 colis par palette

Grignotages

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

Autour du Foie Gras

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard artisanal IGP Sud-Ouest - 180 g
- 1 Confit de Figues - 28 g
- 1 Pâté façon Grand-mère au Foie Gras 20% - 130 g
- 1 Boîte 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)



+ de 400 colis	de 200 à 399 colis	de 100 à 199 colis	de 35 à 99 colis	de 10 à 34 colis
44€50 TTC soit 41€ ^{HT}	45€55 TTC soit 42€ ^{HT}	47€80 TTC soit 44€ ^{HT}	51€00 TTC soit 47€ ^{HT}	51€80 TTC soit 48€ ^{HT}

Sac Plaisirs Isotherme

■ 11 Produits - Réf. J4413 - 72 colis par palette

Grignotages

- 1 Grattons de Canard confits - 90 g
- 1 Terrine Vigneronne au Pessac Léognan - 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 Douceur Fruitée Pomme Kiwi Clémentine - 120 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-sarl.com
- 1 Sac Isotherme Coloris Bleu Fermeture Scratch (35 x 16 x 27 cm)

+ de 400 colis	de 200 à 399 colis	de 100 à 199 colis	de 35 à 99 colis	de 10 à 34 colis
23€10 TTC soit 21€6 HT	23€90 TTC soit 22€21 HT	25€50 TTC soit 23€2 HT	26€60 TTC soit 24€7 HT	28€90 TTC soit 26€6 HT



Sac Pique-nique Isotherme

■ 13 Produits - Réf. J4412 - 72 colis par palette

Grignotages

- 1 Terrine de Campagne au Magret Fumé - 90 g
- 1 Rillettes de Canard Confités - 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-Sauvignon »

Douceurs

- 1 Cookie artisanal aux Noix du Périgord et pépites de Chocolat - 50 g
- 1 Compote de Pomme Caramel BIO - 120 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-sarl.com
- 1 Sac Isotherme en tissu chiné Gris (36 x 20 x 20 cm)



+ de 400 colis	de 200 à 399 colis	de 100 à 199 colis	de 35 à 99 colis	de 10 à 34 colis
42€65 TTC soit 38€11 HT	44€35 TTC soit 40€38 HT	46€25 TTC soit 42€38 HT	49€90 TTC soit 45€9 HT	50€95 TTC soit 46€7 HT

Panier Gourmand Isotherme

■ 14 Produits - Réf. J4411 - 42 colis par palette

Grignotages

- 1 Terrine de Campagne à l'Ail des Ours - 90 g
- 1 Délice d'Aubergines et Olives noires - 90 g
- 1 Grattons de Canard Confités - 90 g
- 1 Vin Rosé IGP Pays d'Oc - 75 cl
Domaine de Medelhan « Temps des Merises »

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 Financier Artisanal Amandes Pommes Tatin - 55 g
- 1 Douceur Fruitée Pomme Kiwi Clémentine - 120 g

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

Coffret Tout Chocolat

■ 12 Produits - Réf. J4409 - 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 Noisette
- 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 Trio de cerneaux de Noix - 20g
- Enrobé de chocolat noir et cacao en poudre
- 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 Fruiter « 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)



+ de 400 colis	de 200 à 399 colis	de 100 à 199 colis	de 35 à 99 colis	de 10 à 34 colis
36€50 TTC soit 34€04 HT	37€60 TTC soit 35€08 HT	38€80 TTC soit 36€22 HT	42€05 TTC soit 39€23 HT	42€90 TTC soit 40€18 HT

Coffret Tout Sucre « Exquis »

■ 12 Produits - Réf. J4410 - 100 colis par palette



+ 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€80 TTC soit 22€20 HT	24€95 TTC soit 23€09 HT	25€95 TTC soit 24€24 HT	27€20 TTC soit 25€23 HT



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 Etui Abricots Gourmands Séchés Moelleux - 100 g
- 1 Compote de Pomme Caramel BIO - 120 g
- 1 Douceur Fruitée Pomme Kiwi Clémentine - 120 g
- 1 Assortiment de 5 Tisanes artisanales BIO - 5 x 20 g
- 1 Sachet de 10 Fondants Artisanaux Citron et Thé - 50 g

Boisson

- 1 Limonade Artisanale Pur Jus de Citron BIO - 33 cl

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

Corbeille Apéritive

■ 9 Produits - Réf. J4423 - 168 colis par palette

Apéritif

- 1 Apéritif Artisanal à la Noix - 37,5 cl

Grignotages

- 1 Terrine de Campagne aux Cèpes - 90 g
- 1 Terrine Fine à l'Armagnac - 90 g
- 1 Grattons de Canard Confits - 90 g

Entrée

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard - 65 g
- 1 Confit de Cerises Noires au Piment d'Espelette - 50 g
- 1 Carte de Voeux
- 1 Chèque Cadeau de 10€ à valoir sur foie-gras-sarl.com
- 1 Corbeille Carton Noir et Or Décor « Savoureux » (27 x 20 x 5 cm)



de 400 colis	de 200 à 399 colis	de 100 à 199 colis	de 35 à 99 colis	de 10 à 34 colis
15€00 TTC soit 13€00 HT	15€70 TTC soit 14€00 HT	17€50 TTC soit 16€00 HT	18€30 TTC soit 16€00 HT	19€20 TTC soit 17€00 HT

Boîte du Périgord

■ 12 Produits - Réf. J4415 - 81 colis par palette

Apéritif

- 1 Apéritif Artisanal à la Noix - 25 cl

Grignotage

- 1 Rillettes d'Oie confites Confites - 65 g

Entrée

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard artisanal IGP Sud-Ouest - 200 g
- 1 Confit de Vin de Bergerac au Jus de Truffes du Périgord - 45 g
- 1 Sel au Safran du Périgord - 30 g

Spécialités

- 1 Jambonneau à l'Ancienne - 350 g
- 1 Vin Rouge AOP Côtes de Bergerac - 75 cl
Cuvée « La Réserve des Millaudes »

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 Voeux
- 1 Chèque Cadeau de 10€ à valoir sur foie-gras-sarl.com
- 1 Coffret Carton Décor « Courrier d'Antan » (34 x 34 x 12 cm)



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€00 HT	41€60 TTC soit 38€00 HT	43€65 TTC soit 40€00 HT	47€65 TTC soit 44€00 HT	48€45 TTC soit 44€00 HT

Corbeille Epicerie Fine

■ 9 Produits - Réf. J4425 - 150 colis par palette

Grignotages

- 1 Terrine Vigneronne au Pessac Léognan - 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 - 28 g
- 1 Vin Blanc AOC Côtes de Bergerac Moelleux - 37,5 cl
Château Court-Les-Mûts
Propriétaire Récoltant

Dessert

- Gâteau Artisanal aux Noix du Périgord et Chocolat - 80 g
- 1 Carte de Voeux
- 1 Chèque Cadeau de 10€ à valoir sur foie-gras-sarl.com
- 1 Corbeille Bois Style « Origami » (28 x 19 x 6,5 cm)



de 400 colis	de 200 à 399 colis	de 100 à 199 colis	de 35 à 99 colis	de 10 à 34 colis
17€95 TTC soit 16€00 HT	18€95 TTC soit 17€00 HT	19€20 TTC soit 17€00 HT	21€80 TTC soit 20€00 HT	22€90 TTC soit 20€00 HT

Shopping Bag Dégustation

• 7 Produits - Réf. J4405 - 165 colis par palette

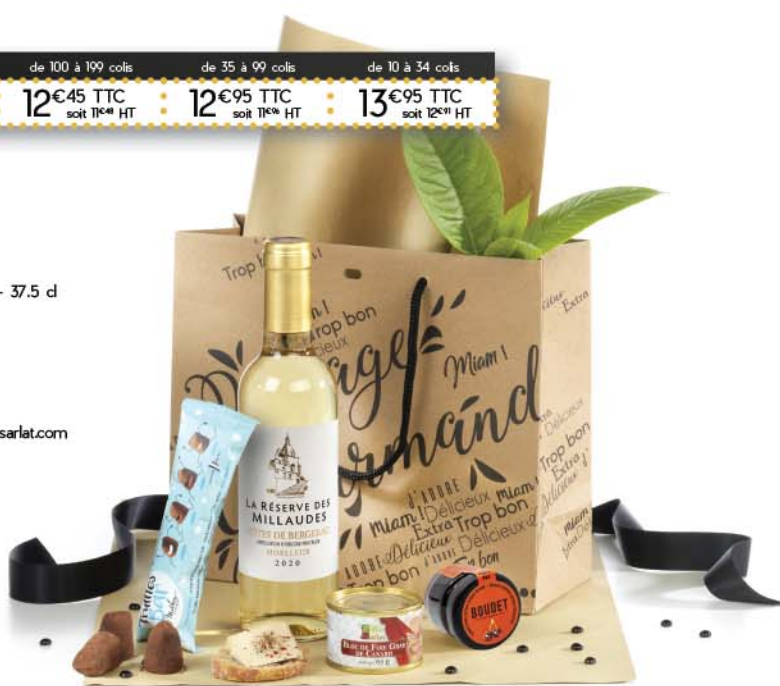
de 400 colis	de 200 à 399 colis	de 100 à 199 colis	de 35 à 99 colis	de 10 à 34 colis
10€95 TTC soit 10€44 HT	11€60 TTC soit 10€44 HT	12€45 TTC soit 11€44 HT	12€95 TTC soit 11€44 HT	13€95 TTC soit 12€44 HT

Entrée

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard - 65 g
- 1 Confit Extra de Cerises Noires - 28 g
- 1 Vin Blanc Moelleux AOP Côtes de Bergerac - 37,5 cl

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)



Voyage des Saveurs

• 12 Produits - Réf. J4414 - 100 colis par palette

de 400 colis	de 200 à 399 colis	de 100 à 199 colis	de 35 à 99 colis	de 10 à 34 colis
28€45 TTC soit 26€27 HT	29€25 TTC soit 27€03 HT	30€35 TTC soit 28€44 HT	32€65 TTC soit 30€25 HT	33€00 TTC soit 30€44 HT



Entrée

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard (Bocal Twist Off) - 90 g
- 1 Confit de Cerises Noires au Piment d'Espelette - 50 g
- 1 Sel au Safran du Périgord - 30 g

Spécialités

- 1 Canardise au Jus de Truffe 20% Foie Gras - 130 g
- 1 Tapenade d'Olives Noires - 90 g
- 1 Terrine de Canard au Poivre Vert - 65 g

Douceurs

- 1 Compote Pomme Caramel BIO - 120 g
- 1 Panettone Artisanal aux Fruits Confités et Noisettes - 100 g

Boisson

- 1 Bière Blonde « Brassée 24 » - 33 cl
- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau de 10€ à valoir sur foie-gras-sarlat.com
- 1 Malette Rouge poignée simil cuir (33 x 21 x 11 cm)

Shopping Bag Festif

• 7 Produits - Réf. J4406 - 165 colis par palette

de 400 colis	de 200 à 399 colis	de 100 à 199 colis	de 35 à 99 colis	de 10 à 34 colis
14€35 TTC soit 13€05 HT	15€20 TTC soit 13€44 HT	16€45 TTC soit 15€44 HT	16€80 TTC soit 15€44 HT	17€95 TTC soit 16€44 HT

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

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 Sac Kraft avec Dorures (25 x 10 x 22 cm)



Plumier Moelleux

■ 5 Produits - Réf. J4435 - 176 colis par palette

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard Artisanal IGP Sud-ouest - 180 g
- 1 Vin Blanc AOP Côtes de Bergerac Moelleux - 75 cl
« La Réserve des Millaudes »

+ de 400 colis	de 200 à 399 colis	de 100 à 199 colis	de 35 à 99 colis	de 10 à 34 colis
19€80 TTC soit 17€44 HT	20€95 TTC soit 19€03 HT	22€40 TTC soit 20€44 HT	22€75 TTC soit 20€44 HT	23€95 TTC soit 21€47 HT

Plumier Monbazillac

■ 5 Produits - Réf. J4436 - 176 colis par palette

- 1 Verrine de Foie Gras de Canard Entier Artisanal - 120 g
- 1 Vin Blanc AOC Monbazillac BIO - 75 cl
Château Cluzeau « La Tournele de Cluzeau »
Propriétaire Récoltant en Agriculture biologique

+ de 400 colis	de 200 à 399 colis	de 100 à 199 colis	de 35 à 99 colis	de 10 à 34 colis
26€50 TTC soit 23€44 HT	27€65 TTC soit 25€03 HT	28€45 TTC soit 25€44 HT	29€75 TTC soit 27€44 HT	31€80 TTC soit 28€89 HT

Plumier Champagne

■ 5 Produits - Réf. J4437 - 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

+ de 400 colis	de 200 à 399 colis	de 100 à 199 colis	de 35 à 99 colis	de 10 à 34 colis
43€55 TTC soit 39€44 HT	45€10 TTC soit 40€44 HT	46€20 TTC soit 41€44 HT	49€50 TTC soit 44€44 HT	50€50 TTC soit 45€44 HT

- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau de 10€
à valoir sur foie-gras-sarlat.com
- 1 Caisse en Bois (43.8 x 11.5 x 10 cm)

LYRE À COUPER
OFFERTE



+ de 400 colis	de 200 à 399 colis	de 100 à 199 colis	de 35 à 99 colis	de 10 à 34 colis
14€70 TTC soit 13€44 HT	15€40 TTC soit 14€44 HT	16€65 TTC soit 15€44 HT	16€85 TTC soit 15€77 HT	19€30 TTC soit 18€44 HT

Cube à Foie Gras Craquant

■ 3 Produits - Réf. J4438 - 540 colis par palette

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard du Périgord - 130 g
- 1 Lyre à Couper le Foie Gras
- 1 Coffret Cube Décor « Savoureux » (12.5 x 11 x 10.5 cm)

Cube à Foie Gras Savoureux

■ 3 Produits - Réf. J4439 - 540 colis par palette

- 1 Verrine de Foie Gras de Canard entier Artisanal - 180 g
- 1 Lyre à Couper le Foie Gras
- 1 Coffret Cube Décor « Savoureux » (12.5 x 11 x 10.5 cm)

+ de 400 colis	de 200 à 399 colis	de 100 à 199 colis	de 35 à 99 colis	de 10 à 34 colis
20€70 TTC soit 19€33 HT	21€65 TTC soit 20€44 HT	23€10 TTC soit 21€44 HT	23€60 TTC soit 22€44 HT	25€55 TTC soit 23€44 HT

Coffret Plaisirs Gourmands

■ 15 Produits - Réf. J4426 - 60 colis par palette



Grignotage

- 1 Délice d'Aubergines et Olives noires - 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

- 1 Canard à l'orange - 380 g

Dessert

- 1 Compote Pomme Caramel BIO - 120 g
- 1 Financier Artisanal Amandes Pommes Tatin - 55 g
- 1 Sachet de 10 Fondants Artisanaux Citron et Thé - 50 g

Douceurs

- 1 Bocal de Fruits au Sirop - 200 ml
Pruneaux et Caramel
- 1 Barre de Truffes - 34 g
- 5 Papillotes de Chocolat
et Céréales Craquantes - 5 x 8 g
Révilon Maître Chocolatier

Boissons

- 1 Jus de Pomme Fermier - 100 cl
- 1 Limonade Artisanale Pur Jus de Citron BIO - 75 cl

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

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€ HT	37€95 TTC soit 35€ HT	39€00 TTC soit 36€ HT	41€75 TTC soit 39€ HT	44€60 TTC soit 41€ HT

Coffret sans Porc et sans Alcool

■ 15 Produits - Réf. J4446 - 60 colis par palette

Tartinades

- 1 Délice d'Aubergines et Olives noires - 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 - 50 g

Spécialités

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

Dessert

- 1 Douceur Fruitée Pomme Kiwi Clémentine - 120 g
- 1 Financier Artisanal Amandes Pommes Tatin - 55 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 Bérêt » / Propriétaire Récoltant
- 1 Boisson Sans Alcool au profil Pinot Noir BIO - 70 cl
Domaine « Le Petit Bérêt » / Propriétaire Récoltant

- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau de 10€ à valoir sur foie-gras-sarl.com
- 1 Valisette Carton au Décor Festif (40.5 x 31.5 x 12.5 cm)



de 400 colis	de 200 à 399 colis	de 100 à 199 colis	de 35 à 99 colis	de 10 à 34 colis
42€90 TTC soit 40€ HT	44€95 TTC soit 42€ HT	46€45 TTC soit 44€ HT	49€00 TTC soit 46€ HT	51€90 TTC soit 49€ HT

Coffret Prestige

■ 12 Produits - Réf. J4440 - 56 colis par palette

Grignotages

- 1 Rillettes d'Oie confites Confites - 200 g
- 1 Délice de Lentilles Corail Poivron et Chorizo - 100 g

Autour du Foie Gras

- 1 Verrine de Foie Gras de Canard entier Artisanal - 180 g
- 1 Confit de Vin de Bergerac - 45 g au Jus de Truffes du Périgord
- 1 Canardise au Jus de Truffe 20% Foie Gras - 130 g
- 1 Sel au Safran du Périgord - 30 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 vert (36 x 26 x 15 cm)

PRIVÉ PUBLIC
TTC
115€

+ de 400 colis
79€90 TTC
soit 72€49 HT

de 200 à 399 colis
81€60 TTC
soit 74€35 HT

de 100 à 199 colis
83€95 TTC
soit 76€33 HT

de 35 à 99 colis
87€55 TTC
soit 79€44 HT

de 10 à 34 colis
90€80 TTC
soit 83€42 HT



Gueuleton du Cellier

■ 20 Produits - Réf. J4418 - 40 colis par palette

Apéritif

- 1 Apéritif Artisanal à la Noix - 25 cl

Grignotages

- 1 Terrine de Campagne au Magret Fumé - 90 g
- 1 Délice d'Aubergines et Olives noires - 90 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 aux Poivrons et Graines de Sésame 20% Foie Gras - 130 g
- 1 Canardise aux Olives et Parmesan 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 Confit de Figues - 50 g

Plat

- 1 Volaille Crémée Pommes de terre Lit d'Endives et Magret Fumé - 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 Caramel BIO - 120 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 au Décor Festif (54 x 36 x 12.5 cm)

PRIVÉ PUBLIC
TTC
201€

+ de 400 colis
96€15 TTC
soit 89€00 HT

de 200 à 399 colis
97€45 TTC
soit 91€31 HT

de 100 à 199 colis
99€99 TTC
soit 93€54 HT

de 35 à 99 colis
103€45 TTC
soit 96€32 HT

de 10 à 34 colis
110€65 TTC
soit 103€44 HT



Coffret Panneau de Ville

■ 7 Produits - Réf. J4447 - 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 - 28 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



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



Coffret Enfants

■ 8 Produits - Réf. J4444 - 165 colis par palette

Douceurs

- 1 Sachet d'Abricots Séchés Extra Moelleux BIO - 70 g
- 1 Sachet Cône Noël Doré - 50 g
- 1 Sachet en Chocolat Noir et Lait
- 2 Nanoux artisanaux à la Noix du Périgord AOP - 2 x 13 g
- 1 Cookie artisanal aux Noix du Périgord et pépites de Chocolat - 50 g
- 5 Papillotes de Chocolat et Céréales Craquantes - 5 x 8 g

Réveillon Maître Chocolatier

- 1 Carte de Vœux
- 1 Boite aux Lettres Type « US » Décor Noël (25 x 10 x 22 cm)

Cabas Gourmand

■ 9 Produits - Réf. J4442 - 72 colis par palette

Grignotage

- 1 Terrine Vigneronne au Pessac Léognan - 180 g

Spécialités

- 1 Canardise au Jus de Truffe 20% Foie Gras - 130 g

Douceurs

- 6 Papillotes de Chocolat et Céréales Craquantes - 6 x 8 g
- **Réveillon Maître Chocolatier**
- 1 Confiture Extra aux 4 Fruits Rouges - 120 g
- 1 Sachet de 10 fondants Artisanaux Citron et Thé - 50 g

Vin

- 1 Vin Rouge IGP Comté Tolosan - 75 cl
- Cuvée « Monnaie Antique »

- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau d'une Valeur de 10 € à valoir sur foie-gras-sarlat.com
- 1 Sac en Toile de Jute Naturel (36 x 19 x 27 cm)



de 400 colis	de 200 à 399 colis	de 100 à 199 colis	de 35 à 99 colis	de 10 à 34 colis
17€15 TTC soit 16€ HT	18€95 TTC soit 17€ HT	20€40 TTC soit 18€ HT	20€90 TTC soit 19€ HT	23€90 TTC soit 22€ HT

Panier Mon Ptit Marché

■ 8 Produits - Réf. J4421 - 150 colis par palette

Grignotages

- 1 Terrine de Campagne à l'Ail des Ours - 90 g
- 1 Terrine Vigneronne au Pessac Léognan - 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 - 50 g
- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau de 10€
à valoir sur foie-gras-sarl.com
- 1 Panier Ovale en Métal et Toile de Jute avec Anses (28 x 20 x 10 cm)



+ 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€ HT	17€45 TTC soit 16€ HT	18€85 TTC soit 17€ HT	19€45 TTC soit 17€ HT	21€30 TTC soit 19€ HT



Panier Mon Gros Marché

■ 11 Produits - Réf. J4422 - 66 colis par palette

Grignotage

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

Entrée

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard IGP Sud-Ouest - 100 g
- 1 Confit d'Oignons - 50 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 Douceur Fruitée Pomme Kiwi Clémentine - 120 g

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-sarl.com
- 1 Panier Ovale en Métal et Toile de Jute
avec Anses (36 x 26 x 13 cm)



+ 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€ HT	31€95 TTC soit 29€ HT	33€80 TTC soit 31€ HT	36€75 TTC soit 34€ HT	37€60 TTC soit 34€ HT

Mon Beau Panier Bio

12 Produits - Réf. J4443 - 60 colis par palette

+ de 400 colis	de 200 à 399 colis	de 100 à 199 colis	de 35 à 99 colis	de 10 à 34 colis
33€00 TTC soit 30€40 HT	34€85 TTC soit 32€48 HT	36€35 TTC soit 33€98 HT	39€35 TTC soit 36€48 HT	44€65 TTC soit 41€48 HT



Spécialités

- 1 Sel au Safran du Périgord - 30 g
- 1 Mélange d'Aromates BIO du Périgord - 5 g
Origan, Romarin et Sarriette
- 1 Thé Vert BIO - 25 cl
Passion Menthe
- 1 Sachet d'Abricots Séchés Extra Moelleux BIO - 70 g
- 1 Assortiments de 5 Tisanes artisanales - 5 x 20 g
- 1 Sachet de Crackers Apéro BIO - 100 g
- 1 Compote Pomme Caramel BIO - 120 g
- 1 Terrine de Foie de Porc au Piment d'Espelette BIO - 130 g

Vin

- 1 Vin Rosé AOC Côtes de Gascogne - 75 cl
Domaine UBY
Propriétaire Récoltant en Agriculture Biologique

- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau de 10€ à valoir sur foie-gras-sariat.com
- 1 Panier Rectangle en Métal et Toile de Jute avec Anses (38 x 28 x 16 cm)

Panier Gourmand Tradition

13 Produits - Réf. J4420 - 66 colis par palette

Grignotages

- 1 Terrine Vigneronne au Pessac Léognan - 90 g
- 1 Délice d'Aubergines et Olives noires - 90 g

Entrée

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard IGP Sud-Ouest - 200 g
- 1 Confit de Figues - 50 g
- 1 Vin Blanc AOC Monbazillac BIO - 75 cl
Château Cluzeau « La Tourelle de Cluzeau »
Propriétaire Récoltant en Agriculture Biologique

Plat

- 1 Jambonneau à l'Ancienne - 350 g
- 1 Moutarde Fine de Dijon - 30 g

Douceurs

- 1 Sachet de Truffes au Chocolat et Cacao - 100 g
- 1 Bocal de Fruits au Sirop « Duo Fruités » - 106 ml
Abricots et Pruneaux

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



+ 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€25 HT	41€05 TTC soit 37€48 HT	43€00 TTC soit 39€98 HT	46€35 TTC soit 42€48 HT	48€50 TTC soit 44€78 HT

Calendrier de l'Avent du Cellier

• 25 Produits - Réf. J4445 - 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 Terrine de Campagne à l'Ail des Ours - 90 g
 - 1 Terrine Vigneronne au Pessac Léognan - 90 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 Cerises Piment Espelette - 50 g
 - 1 Confit d'Oignons - 40 g
 - 1 Confit Extra de Cerises Noires - 28 g
 - 1 Moutarde Fine de Dijon Alain Millat - 30 g
 - 1 Compote Pomme Caramel BIO - 45 g
 - 1 Compote Pomme Caramel BIO - 120 g
 - 1 Douceurs de Fruits Pomme Kiwi Clémentine- 120 g
 - 1 Miel de Fleurs - 28 g
 - 1 Gâteau Artisanal aux Noix du Périgord et Chocolat - 80 g
 - 3 Papillotes de Chocolat et Céréales Craquantes - 3 x 8 g
- Reveillon Maître Chocolatier**
- 1 Confiture Extra aux 4 Fruits Rouges - 120 g
 - 3 Nanoux artisanaux à la Noix du Périgord AOP - 3 x 13 g
 - 1 Bocal de Fruits au Sirop « Duo Fruités » - 106ml
Abricots et Pruneaux

• 1 Calendrier de l'Avent Refermable (35 x 26 x 10 cm)



PRIX PUBLIC
TTC
~~82€00~~

à partir de 10 unités

40€00 TTC
soit 37€26 HT



Calendrier de l'Avent CHOCOLATERIE BOVETTI

• 25 Produits - Réf. D7061 - 150 colis par palette

PRIX PUBLIC
TTC
~~12€99~~

à partir de 4 unités

9€95 TTC
soit 9€43 HT

-23%

Calendrier de l'Avent Spécial Bières

24 Bières Artisanales et Régionales

• 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 **Pépita 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)

PRIX PUBLIC
TTC

~~83€40~~

à partir de 10 unités

69€90 TTC
soit 58€25 HT

-16%

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 Jambé 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 Tchèque 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 PUBLIC
TTC

~~71€60~~

à partir de 10 unités

59€90 TTC
soit 49€92 HT

-16%



OFFRES ACHATS GROUPÉS & CADEAUX D'AFFAIRES

OFFRE RÉSERVÉE AUX CSE ET PROFESSIONNELS
2021-2022



Cellier
du
Périgord
Sarlat

CELLIER DU PÉRIGORD

Place de la Liberté - Hôtel de Maleville - BP39 - 24201 Sarlat Cedex
Tél. 05 53 30 81 30 - pros@cellierduprigord.com

WWW.PANIERDUGOURMAND.com

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 **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

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%** représentant 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.





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 !



Ballotins de Chocolats assortis

MAISON GUINGUET ARTISAN CHOCOLATIER

PRIX PUBLIC TTC
~~7€30~~
-34%

à partir de 4 unités

Z2318
4€85 TTC
soit 4€60 HT

100 g

PRIX PUBLIC TTC
~~12€00~~
-34%

à partir de 4 unités

Z2606
7€95 TTC
soit 7€54 HT

200 g



Z2318 et Z2606

Cagettes de Chocolat assortis

MAISON GUINGUET ARTISAN CHOCOLATIER

PRIX PUBLIC TTC
~~10€95~~
-26%

à partir de 4 unités

Z2374
14€80 TTC
soit 14€03 HT

La cagette de
400 g

PRIX PUBLIC TTC
~~13€80~~
-32%

à partir de 4 unités

Z2372
9€40 TTC
soit 8€91 HT

La cagette de
240 g



PRIX PUBLIC TTC
~~34€90~~
-27%

à partir de 4 unités

Z2376
25€50 TTC
soit 24€17 HT

La cagette de
720 g



Ballotin de Pruneaux d'Agen

FOURRÉS À LA CRÈME DE PRUNEAUX

PRIX PUBLIC TTC
~~11€20~~
-29%

à partir de 4 unités

Z2378
8€00 TTC
soit 6€67 HT

250 g



Valter Bovetti.

fil 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.



Calendrier de l'avent

CHOCOLATERIE BOVETTI



PRIX PUBLIC TTC
~~12€00~~
à partir de 4 unités
9€95 TTC
soit 9€43 HT
-23%

Chocolat noir aux fruits secs à casser

AVEC MALLET ET BOÎTE EN BOIS 350 g

D7060



PRIX PUBLIC TTC
~~24€90~~
à partir de 4 unités
18€95 TTC
soit 17€96 HT
-24%



PRIX PUBLIC TTC
~~13€00~~
à partir de 4 unités
10€85 TTC
soit 10€26 HT
-18%

Ballotin de Mendiants
AU CHOCOLAT NOIR 200 g

Ballotin de Mendiants
AU CHOCOLAT AU LAIT 200 g

Mini Coffret Noël

- BOÎTE BLEUE EN FER 800 g
- 1 Tablette Noël 100 g
- 1 Tablette 25 g
- 1 Cuillère chocolat Chaud 35 g
- 1 Pâte à Tartiner 200 g
- 1 Boîte Fer

PRIX PUBLIC TTC
~~10€00~~
à partir de 4 unités
15€75 TTC
soit 14€93 HT
-21%



D7058

Boîte de Rochers

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

PRIX PUBLIC TTC
~~18€00~~
à partir de 4 unités
13€80 TTC
soit 13€08 HT
-27%



JOËL PATOUIILLARD

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.



Offre
Achats
Groupés
PAR
4 UNITÉS



Ballotins de chocolats fins assortis

MOF J.PATOUIILLARD

PRIX PUBLIC TTC 11€95 -34%	à partir de 4 unités 7€90 TTC soit 7€49 HT	Z2072 La boîte de 100 g
PRIX PUBLIC TTC 15€80 -34%	à partir de 4 unités 10€45 TTC soit 9€91 HT	Z2301 La boîte de 150 g
PRIX PUBLIC TTC 20€90 -34%	à partir de 4 unités 13€80 TTC soit 13€08 HT	Z2284 La boîte de 200 g
PRIX PUBLIC TTC 25€70 -34%	à partir de 4 unités 17€00 TTC soit 16€11 HT	Z2333 La boîte de 250 g
PRIX PUBLIC TTC 39€95 -34%	à partir de 4 unités 26€40 TTC soit 25€06 HT	Z2316 La boîte de 375 g



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 Nogailou 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'étendre 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.

Offre
Achats
Groupés
PAR
4 UNITÉS

FABRIQUÉ EN PÉRIGORD



D7064

Boîte Marron

ROCHERS NOISETTE 1 kg

PRIX PUBLIC TTC à partir de 4 unités
~~38€60~~
33€60 TTC soit 31€85 HT
-13%



D7062

Boîte Noire

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

PRIX PUBLIC TTC à partir de 4 unités
~~7€95~~
6€15 TTC soit 5€85 HT
-23%



D7065

Boîte Blanche

CARRÉS SARRASIN
20 CHOCOLATS 100 g

PRIX PUBLIC TTC à partir de 4 unités
~~6€90~~
5€40 TTC soit 5€12 HT
-22%



D7066

Ballotin

CARRÉS FRUITÉS ASSORTIS
12 CHOCOLATS 80 g

PRIX PUBLIC TTC à partir de 4 unités
~~9€40~~
6€50 TTC soit 6€16 HT
-31%



D7063

Boîte Noire

ASSORTIMENT D'ARLEQUINES
CAFÉ CŒUR TENDRE 140 g

PRIX PUBLIC TTC à partir de 4 unités
~~10€90~~
9€20 TTC soit 8€72 HT
-16%



D7063



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.

Offre
Achats
Groupés
PAR
4 UNITÉS

Coffret de Macarons Artisanaux



U1070
16 macarons
330 g

PRIX PUBLIC
TTC
~~27€50~~

à partir de 4 unités

23€50 TTC
soit 22€ HT

-14%

U1069

25 macarons
500 g

PRIX PUBLIC
TTC
~~19€95~~

à partir de 4 unités

16€90 TTC
soit 16€ HT

-15%



U1179
8 macarons
Bi-couleurs

PRIX PUBLIC
TTC
~~13€50~~

à partir de 4 unités

11€50 TTC
soit 10€ HT

-15%

Coffret de 18 Pâtes de fruit AVEC NOEUD SATIN PRUNE



D7068

à partir de 4 unités

9€80 TTC
soit 9€ HT

PRIX PUBLIC
TTC
~~11€50~~

-15%



D7069

Réglette de 6 Guimauves
AVEC NOEUD SATIN BLEU 40 g

PRIX PUBLIC
TTC
~~5€95~~

à partir de 4 unités

3€95 TTC
soit 3€ HT

-34%



D7067

Ballotin de Truffes Artisanales
AU CHOCOLAT NOIR AVEC NOEUD SATIN OR 250 g

PRIX PUBLIC
TTC
~~13€90~~

à partir de 4 unités

11€40 TTC
soit 10€ HT

-18%



D7070

Barre de Nougat Tendre
AUX AMANDES 150 g

PRIX PUBLIC
TTC
~~8€95~~

à partir de 4 unités

6€85 TTC
soit 6€ HT

-23%

Foies Gras en Conserve

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.



Foie Gras d'Oie



C4069

FOIE GRAS D'OIE ENTIER
DU PÉRIGORD 130 g

PRIX PUBLIC TTC
~~22€50~~
à partir de 4 unités
15€30 TTC
soit 14€⁹⁰ HT
-32%



C4068

FOIE GRAS D'OIE ENTIER
DU PÉRIGORD 180 g

PRIX PUBLIC TTC
~~34€50~~
à partir de 4 unités
22€80 TTC
soit 21€⁴⁰ HT
-34%



C4073

BLOC DE FOIE GRAS D'OIE
ORIGINE PÉRIGORD 200 g

PRIX PUBLIC TTC
~~28€70~~
à partir de 4 unités
18€95 TTC
soit 17€⁹⁵ HT
-34%

Foie Gras de Canard



C308

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER
DU PÉRIGORD 130 g

PRIX PUBLIC TTC
~~19€95~~
à partir de 4 unités
13€20 TTC
soit 12€⁵¹ HT
-34%



C466

BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD
IGP PÉRIGORD 130 g

PRIX PUBLIC TTC
~~17€25~~
à partir de 4 unités
11€40 TTC
soit 10€⁸¹ HT
-34%



C309

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER
DU PÉRIGORD 180 g

PRIX PUBLIC TTC
~~25€90~~
à partir de 4 unités
18€15 TTC
soit 17€⁰⁰ HT
-30%



C4028

BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD
IGP SUD-OUEST 180 g

PRIX PUBLIC TTC
~~19€98~~
à partir de 4 unités
13€15 TTC
soit 12€⁴⁶ HT
-34%



Foies Gras mi-cuits

Foie Gras de Canard

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

PRIX PUBLIC TTC ~~27€50~~
-34%
à partir de 4 unités
18€15 TTC
soit 17€00 HT



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

PRIX PUBLIC TTC ~~77€50~~
-34%
à partir de 4 unités
51€15 TTC
soit 48€00 HT



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

PRIX PUBLIC TTC ~~20€95~~
-27%
à partir de 4 unités
15€30 TTC
soit 14€50 HT



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

PRIX PUBLIC TTC ~~39€70~~
-27%
à partir de 4 unités
29€00 TTC
soit 27€40 HT



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.



M542, M543 et M544

Foie Gras d'Oie



M5559 FOIE GRAS D'OIE ENTIER MI-CUIT 180 g

PRIX PUBLIC TTC ~~35€80~~
-34%
à partir de 4 unités
23€65 TTC
soit 22€00 HT



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



PRIX PUBLIC TTC ~~72€95~~
-34%
à partir de 4 unités
48€15 TTC
soit 45€64 HT





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.**

N
CAVIAR
DE NEUVIC
FRANCE

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'argente 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.



U1092
à partir de 4 unités
PRX PUBLIC TTC 228€90
-19%
185€45 TTC
soit 154€14 HT
Signature
100 g

U1072
à partir de 4 unités
PRX PUBLIC TTC 535€50
-17%
444€50 TTC
soit 370€42 HT
Signature
250 g

U1073
à partir de 4 unités
PRX PUBLIC TTC 1071€00
-17%
888€95 TTC
soit 740€79 HT
Signature
500 g

U1074
à partir de 4 unités
PRX PUBLIC TTC 666€85
-27%
510€90 TTC
soit 425€75 HT
Sélection Oscietre
250 g

U1075
à partir de 4 unités
PRX PUBLIC TTC 1397€40
-27%
1020€5 TTC
soit 850€43 HT
Sélection Oscietre
500 g

U1076
à partir de 4 unités
PRX PUBLIC TTC 875€70
-24%
665€55 TTC
soit 554€48 HT
Sélection Beluga
100 g



U984
à partir de 4 unités
PRX PUBLIC TTC 26€95
-14%
23€20 TTC
soit 19€38 HT
Beurre de Caviar 33%
50 g

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 caviar à la forte «personnalité» et gouléant et «marin» (saveur iodée). Les classiques boîtes d'affinage de caviar russe, Malossol, ont été utilisées pour affiner les œufs entre 3 et 12 mois. Cet «élevage» par osmose (échange des saveurs) entre le sel et les œufs 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.



Le Classique Mature



U1084
à partir de 4 unités
PRX PUBLIC TTC 214€20
-10%
192€80 TTC
soit 160€47 HT
Le Mature
100 g

U1085
à partir de 4 unités
PRX PUBLIC TTC 398€95
-4%
383€00 TTC
soit 319€47 HT
Le Mature
200 g

U1086
à partir de 4 unités
PRX PUBLIC TTC 969€00
-5%
920€55 TTC
soit 767€45 HT
Le Mature
500 g

U1087
à partir de 4 unités
PRX PUBLIC TTC 1898€80
-4%
1822€85 TTC
soit 1519€24 HT
Le Mature
1 Kg

U953
à partir de 4 unités
PRX PUBLIC TTC 95€90
-11%
86€25 TTC
soit 71€88 HT
L'impertinent
50 g

U1078
à partir de 4 unités
PRX PUBLIC TTC 185€05
-9%
168€95 TTC
soit 140€97 HT
L'impertinent
100 g

U1079
à partir de 4 unités
PRX PUBLIC TTC 357€00
-8%
328€45 TTC
soit 273€71 HT
L'impertinent
200 g

U1080
à partir de 4 unités
PRX PUBLIC TTC 845€00
-8%
778€90 TTC
soit 649€28 HT
L'impertinent
500 g

U1081
à partir de 4 unités
PRX PUBLIC TTC 1599€35
-4%
1535€60 TTC
soit 1279€47 HT
L'impertinent
1 Kg



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'argente 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.

U1088
à partir de 4 unités
PRX PUBLIC TTC 46€35
-17%
38€90 TTC
soit 32€44 HT
Perlita
20 g

U1089
à partir de 4 unités
PRX PUBLIC TTC 68€65
-23%
52€90 TTC
soit 44€08 HT
Perlita
30 g





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

à partir de 4 unités
~~PRIX PUBLIC TTC 6€65~~
5€10 TTC
soit 4€⁸⁵ HT
-24%



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

à partir de 4 unités
~~PRIX PUBLIC TTC 6€65~~
5€10 TTC
soit 4€⁸⁵ HT
-24%



C4032 Rillettes de Truite DES PYRÉNÉES BIO 90 g

à partir de 4 unités
~~PRIX PUBLIC TTC 6€25~~
5€00 TTC
soit 4€⁰⁰ HT
-20%



C4033 Foie de Lotte 90 g

à partir de 4 unités
~~PRIX PUBLIC TTC 6€05~~
5€60 TTC
soit 5€³¹ HT
-20%



X13352 Trio de Rillettes D'ANGRESSE 3 X 90 g

à partir de 4 unités
~~PRIX PUBLIC TTC 19€55~~
15€10 TTC
soit 14€³¹ HT
-23%

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

à partir de 4 unités
~~PRIX PUBLIC TTC 99€00~~
89€85 TTC
soit 85€⁰⁷ HT
-10%



M5544 Filet d'Anguille Sauvage Fumée 110 g

à partir de 4 unités
~~PRIX PUBLIC TTC 11€05~~
9€45 TTC
soit 8€⁰⁰ HT
-21%



M5556 Filet de Saumon Fumé D'ÉCOSSE BIO 800 g

à partir de 4 unités
~~PRIX PUBLIC TTC 66€00~~
60€10 TTC
soit 56€⁰⁷ HT
-9%





Charcuterie du Sud-Ouest



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.

Jambon de Porc Noir de Cambes



M5510

Jambon de Porc Noir de Cambes
DÉOSSÉ 6500 g +/- 900 g

PRIX PUBLIC TTC
~~207€90~~
à partir de 4 unités
187€15 TTC
soit 17€⁹⁹ HT
-10%



PRIX PUBLIC TTC
~~35€35~~
à partir de 4 unités
31€85 TTC
soit 30€⁹⁹ HT
-10%

M5545

Quart de Jambon
de Porc Noir de Cambes
1000 g +/- 150 g



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.



PRIX PUBLIC TTC
~~88€45~~
à partir de 4 unités
81€40 TTC
soit 77€¹⁶ HT
-8%

M5546

Jambon Noir
du Périgord sec entier
env. 5 Kg

PRIX PUBLIC TTC
~~19€70~~
à partir de 4 unités
17€35 TTC
soit 16€⁴⁶ HT
-12%

M5535

Quart de Jambon Noir
du Périgord sec
ENV. 800 g



PORC NOIR DE CAMBES



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 unités
~~550€00~~
495€00 TTC
soit 469⁰⁰ HT
-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. Reconnaisable 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 DÉOSSÉ ET PARÉ

PRIX PUBLIC TTC à partir de 4 unités
~~121€80~~
82€85 TTC
soit 78€⁸⁵ HT
-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 unités
~~12€50~~
8€50 TTC
soit 8€⁰⁴ HT
-32%

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



M5526 Paleta Blanca Grasa Bodega 4,4 kg 18 MOIS MIN.

PRIX PUBLIC TTC à partir de 4 unités
~~76€50~~
50€50 TTC
soit 47€⁰⁰ HT
-34%

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





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 égayeront 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.

DOMAINE TARIQUET



Situé en Gascogne dans le Sud-Ouest de la France, le Domaine Tarquet 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 Tarquet 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.

X13186
Domaine Tarquet
« Classic 2020 »
CARTON DE 6 BOUTEILLES DE 75 CL




à partir de 1 carton

PRX PUBLIC TTC ~~37€50~~
27€15 TTC
soit 22€ HT
-24%

X13191
Domaine Tarquet
« Premières Grives » 2020
CARTON DE 6 BOUTEILLES DE 75 CL




à partir de 1 carton

PRX PUBLIC TTC ~~46€20~~
41€60 TTC
soit 34€ HT
-10%

X13187
Domaine Tarquet
« Reserve » 2019
CARTON DE 6 BOUTEILLES DE 75 CL




à partir de 1 carton

PRX PUBLIC TTC ~~49€20~~
43€30 TTC
soit 36€ HT
-12%

X13189
Domaine Tarquet
« Chardonnay » 2019
IGP CÔTES DE GASCOGNE
CARTON DE 6 BOUTEILLES DE 75 CL




à partir de 1 carton

PRX PUBLIC TTC ~~39€00~~
35€10 TTC
soit 29€ HT
-10%

X13188
Domaine Tarquet
« Sauvignon » 2019
IGP CÔTES DE GASCOGNE
CARTON DE 6 BOUTEILLES DE 75 CL




à partir de 1 carton

PRX PUBLIC TTC ~~39€00~~
35€10 TTC
soit 29€ HT
-10%

X13451
Domaine Tarquet
« Entracte » 2019
Effervescent Brut
IGP CÔTES DE GASCOGNE
CARTON DE 6 BOUTEILLES DE 75 CL




à partir de 1 carton

PRX PUBLIC TTC ~~69€00~~
62€10 TTC
soit 51€ HT
-10%

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...

X13221
Domaine Uby
« UBY N°3 » 2020
Colombar Sauvignon Blanc
 IGP CÔTES DE GASCOGNE
 CARTON DE 6 BOUTEILLES DE 75 CL

Prix Public TTC ~~31€80~~
 -17%
 à partir de 1 carton
26€40 TTC
 soit 22€ HT

X13336
Domaine Uby
« UBY 002 »
Bulles Fraîches
 PÉTILLANT VIN DE FRANCE
 CARTON DE 6 BOUTEILLES DE 75 CL

Prix Public TTC ~~41€70~~
 -11%
 à partir de 1 carton
37€15 TTC
 soit 30€ HT

X13441
Domaine Uby
« UBY N°2 » 2020
Chenin Chardonnay
 IGP CÔTES DE GASCOGNE
 CARTON DE 6 BOUTEILLES DE 75 CL

Prix Public TTC ~~41€40~~
 -18%
 à partir de 1 carton
33€95 TTC
 soit 28€ HT

X13444
Domaine Uby
« UBY N°7 » 2020
Merlot Tannat
 IGP CÔTES DE GASCOGNE
 CARTON DE 6 BOUTEILLES DE 75 CL

Prix Public TTC ~~31€80~~
 -16%
 à partir de 1 carton
26€75 TTC
 soit 22€ HT

X13442
Domaine Uby
« UBY Byo N°21 » 2020
Colombar Ugni Sauvignon
 IGP CÔTES DE GASCOGNE
 CARTON DE 6 BOUTEILLES DE 75 CL

Prix Public TTC ~~37€20~~
 -13%
 à partir de 1 carton
32€40 TTC
 soit 27€ HT

X13222
Domaine Uby
« UBY N°4 » 2020
Gros et Petit Manseng
 IGP CÔTES DE GASCOGNE
 CARTON DE 6 BOUTEILLES DE 75 CL

Prix Public TTC ~~41€70~~
 -10%
 à partir de 1 carton
37€55 TTC
 soit 31€ HT

Les Moelleux et Liqueureux

X13339

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

PRIX PUBLIC TTC ~~41€70~~
à partir de 1 carton
27€55 TTC
soit 22€ HT
-34%



BERGERAC

X13337 AB

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

PRIX PUBLIC TTC ~~72€90~~
à partir de 1 carton
48€15 TTC
soit 40€ HT
-34%

X13297

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

PRIX PUBLIC TTC ~~41€70~~
à partir de 1 carton
27€55 TTC
soit 22€ HT
-34%

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.

VMCB005B19

Château Court Les Muts »
AOC CÔTES DE BERGERAC
MOELLEUX
2019 75CL

PRIX PUBLIC TTC ~~8€95~~
à partir de 6 bouteilles
7€10 TTC
soit 5€ HT
-21%

VMCB006B19 AB

Domaine L'ancienne Cure
AOC CÔTES DE BERGERAC
MOELLEUX BIO
2019 75CL

PRIX PUBLIC TTC ~~8€50~~
à partir de 6 bouteilles
7€65 TTC
soit 6€ HT
-10%

VMCB009BNM

Château Pecany
AOC CÔTES DE BERGERAC
MOELLEUX
75CL

PRIX PUBLIC TTC ~~6€25~~
à partir de 6 bouteilles
4€65 TTC
soit 3€ HT
-26%

BORDEAUX

Les Sauternes

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

Offre Achats Groupés À PARTIR DE 6 BOUTEILLES

VMSS003B15

Château Guiraud
AOC SAUTERNES
2015 75CL

PRIX PUBLIC TTC ~~55€95~~
à partir de 6 bouteilles
49€25 TTC
soit 41€ HT
-12%

VMSS004B14

Château Doisy Daene
AOC SAUTERNES BARSAC
2014 75CL

PRIX PUBLIC TTC ~~48€20~~
à partir de 6 bouteilles
43€40 TTC
soit 36€ HT
-10%

VMSS006B15 AB

Château Dudon
Cuvée Gallien
AOC SAUTERNES BIO
2015 75CL

PRIX PUBLIC TTC ~~16€90~~
à partir de 6 bouteilles
12€70 TTC
soit 10€ HT
-25%