

# CATALOGUE

PROFESSIONNELS ET REVENDEURS 2024-2025



CELLIER DU PÉRIGORD

Place de la Liberté - Hôtel de Maleville - BP 39 - 24201 Sarlat Cedex  
Tel. 05 53 30 81 30 - pros@cellierduperigord.com

[www.FOIEGRAS.pro](http://www.FOIEGRAS.pro)



CELLIER DU PÉRIGORD

ÉPICERIE FINE - DEPUIS 1973

## ÉPICERIE FINE SPÉCIALISÉE

Bienvenue chez Cellier du Périgord, une épicerie fine spécialisée dans les gourmandises du **Périgord et du Sud-Ouest**. Forts de trois générations d'expérience, nous vous garantissons des **produits de qualité, fabriqués exclusivement en France** et livrés dans des délais rigoureusement respectés.

Notre nouveau catalogue 2024-2025, destiné exclusivement aux professionnels et revendeurs, vous offre une gamme complète de produits fins et artisanaux. Vous pouvez découvrir ces produits sur notre site **www.foiegras.pro**, et passer vos commandes en toute autonomie, 24/7.

**Cellier du Périgord est également fabricant de paniers gourmands. Nous composons pour vous et vos clients des assortiments de spécialités prêts à être commercialisés.**



## NOS ENGAGEMENTS



### AUTONOMIE :

Créez votre compte professionnel sur notre épicerie fine spécialisée en ligne, **www.foiegras.pro**, et commandez en toute autonomie, **24 heures sur 24 et 7 jours sur 7**.

### RÉTRIBUTION PAR RFA (REMISE DE FIN D'ANNÉE) :

Vos achats sont récompensés en fin d'année\* selon les conditions suivantes (non cumulatives) :

- RFA de 0.5% pour tout chiffre d'affaires de 10.000 à 19.999 euros HT (hors frais de port)
- RFA de 1.0% pour tout chiffre d'affaires de 20.000 à 29.999 euros HT (hors frais de port)
- RFA de 1.5% pour tout chiffre d'affaires de plus 30.000 euros HT (hors frais de port)

\*période du 01/02/2024 au 31/01/2025

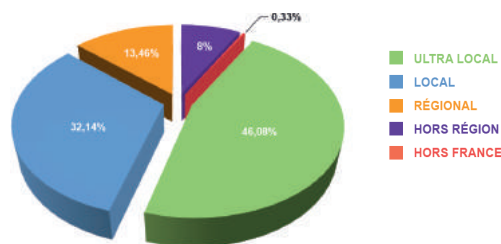
### RÉACTIVITÉ ET FLEXIBILITÉ :

Le délai de préparation d'une commande est de **3 semaines maximum** à compter de la réception du règlement. Toutefois, pour chaque commande, nous mettons tout en œuvre pour réduire ce délai à son minimum.

La date de livraison de votre commande peut être différée si vous n'avez pas besoin des produits immédiatement.

### DÉMARCHE QUALITÉ :

91% de nos produits proviennent d'approvisionnements **locaux ou régionaux**, et toujours en circuit-court. Les références hors région sont les charcuteries espagnoles et les alcools étrangers. Les producteurs et artisans sont sélectionnés avec soin pour la constance et la qualité de leur travail. Nous garantissons **l'excellence** de leurs produits grâce à une **démarche qualité rigoureuse**, forgée au fil des années.



### ENVIRONNEMENT :

Nous privilégions les **matériaux écologiques et les emballages réutilisables** pour réduire la pollution due aux plastiques. Nos transporteurs partagent notre vision durable, contribuant par leurs actions à une livraison responsable.

Notre gamme de produits **bio et biodynamiques** s'élargit d'année en année.

**Franco de Port à 990 euros HT**



**Minimum de commande 350 euros HT**

**NOTRE ÉQUIPE COMMERCIALE EST À VOTRE ÉCOUTE DU LUNDI AU VENDREDI :**

☎ **05 53 30 81 30** - ✉ [pros@cellierduperigord.com](mailto:pros@cellierduperigord.com)

**WWW.FOIEGRAS.PRO**

Cellier du Périgord – Place de la Liberté – Hôtel de Maleville – BP 39 – 24201 Sarlat-la-Canéda Cedex

Retrouvez tous nos produits dans les boutiques Cellier du Périgord de **Sarlat-la-Canéda, Domme, Vézac, Montignac-Lascaux et Brive-la-Gaillarde.**



À conserver au réfrigérateur (Produits livrés et emballés en sac isotherme, avec bloc gel accumulateur de froid, garantissant une fraîcheur maximale)

# LES VIANDES SÉCHÉES ET CHARCUTERIES



**MAGRET DE CANARD**  
séché tranché  
- 75g

UVC 1 - Réf. M580



**MAGRET DE CANARD**  
fumé tranché  
- 75g

UVC 1 - Réf. M581



**DEMI MAGRET SÉCHÉ**  
au Piment d'Espelette  
- 130g

UVC 1 - Réf. M5533



**MAGRET DE CANARD**  
fumé entier  
280g +/- 20g

UVC 1 - Réf. M528



**MAGRET DE CANARD**  
séché entier  
280g +/- 20g

UVC 1 - Réf. M529



**MAGRET D'OIE ENTIER**  
séché du Périgord  
- 150g +/- 30g

UVC 1 - Réf. M576



**SAUCISSE SÈCHE**  
de Canard  
≈ 250g

UVC 1 - Réf. M560



**SAUCISSE SÈCHE**  
aux Cèpes  
≈ 250g

UVC 1 - Réf. M561



**SAUCISSON SEC SUPÉRIEUR**  
Lou Teychou  
≈ 250g

UVC 1 - Réf. M567



**SAUCISSON IBÉRIQUE**  
DE BELLOTA  
- 100g

UVC 1 - Réf. M5631



**SAUCISSON IBÉRIQUE**  
TYPE VELA  
- 250g

UVC 1 - Réf. M5628



**BŒUF SÉCHÉ**  
FAÇON GRISON  
tranché - 100g

UVC 1 - Réf. M5513



**CHORIZO EXTRA IBÉRIQUE**  
Bellota D.O Guijelo  
Coupé au couteau - 100g

UVC 1 - Réf. M5528



**CHORIZO EXTRA IBÉRIQUE**  
Bellota D.O Guijelo Naturel  
- 200g

UVC 1 - Réf. M5627



**CHORIZO CULAR**  
IBÉRIQUE  
- 500g

UVC 1 - Réf. M5626



**JAMBON IBÉRIQUE**  
Bellota D.O Guijelo  
Coupé au couteau - 100g

UVC 1 - Réf. M5527



**JAMBON IBÉRIQUE**  
DE CEBOS  
Assiette - 100g

UVC 1 - Réf. M5629



**JAMBON NOIR**  
DU PÉRIGORD  
séché tranché - 100g

UVC 10 - Réf. M5610



**JAMBON IBÉRIQUE**  
Bellota D.O Guijelo  
Désossé et paré - 900g +/- 100g

UVC 1 - Réf. M5525



**LOMO IBÉRIQUE**  
Bellota D.O Guijelo  
- 100g

UVC 1 - Réf. M5630



**COPPA**  
300g +/- 50g

UVC 4 - Réf. M569



**CONFIT DE CANARD**  
1 cuisson - 200g

UVC 1 - Réf. M540



**SAUCISSES DE CANARD**  
CONFITES - 220g

UVC 1 - Réf. M5571



**CONFIT DE CANARD**  
3 cuissons - 600g

UVC 1 - Réf. M541



**LARDONS FUMÉS**  
- 280g +/- 10g

UVC 1 - Réf. M578



**RILLETES FRAÎCHES DE**  
CANARD CONFITES - 270g

UVC 1 - Réf. M583

# LES FOIES GRAS

## LES BLOCS DE FOIE GRAS DE CANARD



**BLOC DE FOIE GRAS**  
De Canard  
Du Périgord - 65g

UVC 140 - Réf. C462



**BLOC DE FOIE GRAS**  
De Canard  
- 80g

UVC 40 - Réf. Z2705



**BLOC DE FOIE GRAS**  
De Canard  
- 120g

UVC 48 - Réf. Z2752



**BLOC DE FOIE GRAS**  
De Canard  
Du Périgord - 180g

UVC 24 - Réf. C4217

## LES BLOCS DE FOIE GRAS D'OIE



**BLOC DE FOIE GRAS**  
D'Oie Du Périgord  
50% de Morceaux - 65g

UVC 20 - Réf. C4075



**BLOC DE FOIE GRAS**  
D'Oie Du Périgord  
50% de Morceaux - 100g

UVC 21 - Réf. C4074



**BLOC DE FOIE GRAS**  
D'Oie Du Périgord  
50% de Morceaux - 200g

UVC 15 - Réf. C4073

## LES FOIES GRAS ENTIERES & MI-CUITS DE CANARD



**FOIE GRAS ENTIER**  
De Canard artisanal  
- 90g

UVC 50 - Réf. Z2508



**FOIE GRAS ENTIER**  
De Canard artisanal  
- 120g

UVC 12 - Réf. Z2795



**FOIE GRAS ENTIER**  
De Canard artisanal  
Du Périgord - 130g

UVC 24 - Réf. C308



**FOIE GRAS ENTIER**  
De Canard Cuits au Sel  
(Rouleaux au Piment, Nature, Poivre)

UVC 1 - Réf. M5530



**FOIE GRAS ENTIER**  
De Canard artisanal  
- 180g

UVC 6 - Réf. Z2741



**FOIE GRAS ENTIER**  
de Canard De Barbarie  
- 190g

UVC 6 - Réf. C477



**FOIE GRAS ENTIER**  
de Canard du Périgord  
- 200g

UVC 8 - Réf. C425



**FOIE GRAS ENTIER**  
de Canard du Périgord  
- 300g

UVC 12 - Réf. C310



**BLOC DE FOIE GRAS**  
de Canard du Périgord  
Mi-Cuit 30% Morceaux - 130g

UVC 24 - Réf. M516



**BLOC DE FOIE GRAS**  
de Canard du Périgord  
Mi-Cuit 30% Morceaux - 200g

UVC 24 - Réf. M542



**BLOC DE FOIE GRAS**  
de Canard du Périgord  
Mi-Cuit 30% Morceaux - 400g

UVC 24 - Réf. M543



**FOIE GRAS ENTIER**  
de Canard Mi-Cuit  
du Périgord - 180g

UVC 24 - Réf. M520



**FOIE GRAS ENTIER**  
de Canard Mi-Cuit  
au Poivre de Sarawak - 180g

UVC 8 - Réf. M509



**FOIE GRAS ENTIER MARBRÉ**  
de Canard - 180g

UVC 8 - Réf. M507



**FOIE GRAS ENTIER**  
de Canard du Périgord  
180g

UVC 24 - Réf. C309



**FOIE GRAS ENTIER**  
de Canard De Barbarie  
Façon Torchon Mi-Cuit - 250g

UVC 1 - Réf. M537



**FOIE GRAS ENTIER**  
de Canard Mi-Cuit  
du Périgord - 300g

UVC 12 - Réf. M521



**LOBE DE FOIE GRAS**  
de Canard Entier  
Mi-Cuit - 320g

UVC 6 - Réf. M503



**LOBE DE FOIE GRAS**  
de Canard Entier au Poivre  
Mi-Cuit - 320g

UVC 6 - Réf. M504



**FOIE GRAS ENTIER**  
de Canard  
Mi-Cuit - 500g

UVC 6 - Réf. M5567

## LES FOIES GRAS ENTIERES & MI-CUITS D'OIE



**FOIE GRAS ENTIER**  
D'Oie Du Périgord  
130g

UVC 12 - Réf. C4069



**FOIE GRAS ENTIER**  
D'Oie Du Périgord  
180g

UVC 12 - Réf. C4068



**FOIE GRAS ENTIER**  
D'Oie Du Périgord  
300g

UVC 12 - Réf. C4067



**FOIE GRAS ENTIER**  
d'Oie Mi-Cuit  
du Périgord - 180g

UVC 12 - Réf. M5559



**FOIE GRAS ENTIER**  
d'Oie Mi-Cuit  
du Périgord - 250g























UVC 6 - Réf. M5621



**FOIE GRAS ENTIER**  
d'Oie Mi-Cuit  
du Périgord - 500g

UVC 6 - Réf. M5622

# LES SPÉCIALITÉS AU FOIE GRAS

 <b>MAGRET DE CANARD</b> Fourré au Foie Gras 500g UVC 16 - Réf. C159	 <b>CAILLE CONFITE À LA ROYALE</b> Farce au Foie Gras 20% - 350g UVC 12 - Réf. C298	 <b>SOUFFLÉ AU FOIE GRAS</b> de Canard - 85g UVC 13 - Réf. C400	 <b>CANARDISE AU JUS DE TRUFFE</b> 20% Foie gras - 130g UVC 80 - Réf. C4038	 <b>PÂTÉ DE CANARD</b> 20% Foie gras 90g UVC 24 - Réf. C4145	 <b>PÂTÉ DE SARLAT</b> 50% Foie gras Entier de Canard - 130g UVC 24 - Réf. C420
 <b>RILLETES DE CANARD</b> au Foie Gras 20% 190g UVC 24 - Réf. C448	 <b>CRÈME BRÛLÉE AU BLOC DE FOIE GRAS</b> de Canard et au Vinaigre Balsamique - 40g UVC 13 - Réf. C497	 <b>FIGUES FOURRÉES AU FOIE GRAS</b> Lot de 4 120g UVC 1 - Réf. M524	 <b>COFFRET DE 6 MACARONS</b> artisanaux au Foie Gras Lucy Borie - 140g UVC 1 - Réf. U1273	 <b>PAPITOU</b> 30% Foie gras de Canard 130g UVC 12 - Réf. C329	 <b>PAPITOU</b> 30% Foie gras de Canard 200g UVC 24 - Réf. C330
 <b>PÂTÉ DE FOIE de Canard 50%</b> 130g UVC 12 - Réf. C332	 <b>PÂTÉ DE FOIE de Canard 50%</b> 190g UVC 24 - Réf. C333	 <b>FLÛTEAUX DE JAMBON AU FOIE GRAS</b> de Canard - 200g UVC 24 - Réf. C339	 <b>PÂTÉ FAÇON GRAND-MÈRE</b> 20% Foie de Canard - 130g UVC 24 - Réf. C498	 <b>DÉLICE DE CANARD</b> Sauce Foie Gras et fondue de Poireaux - 300g UVC 12 - Réf. Z2771	
 <b>DÉLICE DE CANARD</b> Sauce Foie Gras et fondue de Poireaux - 600g UVC 12 - Réf. Z2772	 <b>VELOUTÉ DE MORILLES</b> au Foie Gras 20% 490g UVC 12 - Réf. Z2783	 <b>LYRE À COUPER LE FOIE GRAS</b> UVC 60 - Réf. E10198	 <b>TARTINEUR À FOIE GRAS</b> Décor Bois UVC 300 - Réf. E10495	 <b>TERRINE</b> en Porcelaine Blanche 420g 14.5x11.5cm UVC 12 - Réf. E10528	<b>STOCK LIMITÉ</b>

# LES ACCOMPAGNEMENTS FOIE GRAS

 <b>CONFIT EXTRA de Figes - 28g</b> UVC 60 - Réf. Z2631	 <b>CONFIT EXTRA de Cerises noires - 28g</b> UVC 60 - Réf. Z2632	 <b>CONFITURE EXTRA</b> Abricot Bergeron - 28g UVC 60 - Réf. Z2780	 <b>CHUTNEY</b> Mangue Curcuma - 40g UVC 30 - Réf. Z2593	 <b>CHUTNEY</b> Abricot Façon Pain d'Épices - 40g UVC 30 - Réf. Z2789	 <b>CONFIT D'OIGNONS</b> 50g UVC 30 - Réf. Z2653
 <b>CONFIT DE FIGES</b> 50g UVC 30 - Réf. Z2654	 <b>CONFIT DE CERISES NOIRES</b> au Piment d'Espelette 50g UVC 30 - Réf. Z2655	 <b>CONFIT D'OIGNONS</b> 110g UVC 8 - Réf. A6080	 <b>CHUTNEY</b> de Figes - 110g UVC 8 - Réf. A6081	 <b>CHUTNEY</b> Abricot Façon Pain d'Épices - 110g UVC 8 - Réf. A6082	
 <b>1 TRANCHE DE PAIN D'ÉPICES</b> artisanale - 50g UVC 50 - Réf. Z2761	 <b>2 TRANCES DE PAIN D'ÉPICES</b> artisanales - 100g UVC 30 - Réf. D7142	 <b>MINI BISCOTTES</b> aux Noisettes et au Noix du Périgord - 50g UVC 40 - Réf. Z2760	 <b>MINI BISCOTTES</b> aux Noisettes et au Noix du Périgord - 100g UVC 30 - Réf. D7141	 <b>SEL DE GUÉRENDE</b> aux Cèpes -18g UVC 20 - Réf. Z2781	 <b>SEL DE GUÉRENDE</b> aux Brisures de Truffe d'Été 18g UVC 20 - Réf. Z2782

# LES GOURMANDISES APÉRITIVES

## LES TERRINES



**TERRINE  
AU CONFIT DE CANARD  
et Noix du Périgord - 65g**  
UVC 120 - Réf. C4039



**TERRINE  
FORESTIÈRE  
aux Morilles - 65g**  
UVC 120 - Réf. C4041



**TERRINE  
À L'ARMAGNAC  
65g**  
UVC 120 - Réf. C4088



**TERRINE  
AUX CÈPES  
65g**  
UVC 120 - Réf. C4089



**TERRINE CAMPAGNARDE  
AU JUS DE TRUFFES NOIRES  
du Périgord 3% - 65g**  
UVC 120 - Réf. C4209



**TERRINE DE CAMPAGNE  
AU MAGRET FUMÉ  
90g**  
UVC 24 - Réf. Z2549



**TERRINE DE CAMPAGNE  
au Magret Fumé - 180g**  
UVC 24 - Réf. Z2550



**TERRINE SYLVESTRE  
aux Cèpes - 90g**  
UVC 24 - Réf. Z2674



**TERRINE SYLVESTRE  
aux Cèpes - 180g**  
UVC 24 - Réf. Z2675



**TERRINE FINE  
au Cognac - 90g**  
UVC 24 - Réf. Z2763



**TERRINE FINE  
au Cognac - 180g**  
UVC 24 - Réf. Z2764



**TERRINE DE CAMPAGNE  
au Confit d'Échalottes - 90g**  
UVC 24 - Réf. Z2792



**TERRINE DE POULET  
aux Olives - 90g**  
UVC 24 - Réf. Z2775



**TERRINE RUSTIQUE  
au Jus de Truffes - 130g**  
UVC 12 - Réf. C348



**TERRINE FORESTIÈRE  
aux Morilles - 130g**  
UVC 80 - Réf. C351



**TERRINE DE SANGLIER  
à l'Armagnac - 130g**  
UVC 80 - Réf. C355



**TERRINE DE CAMPAGNE  
au Pêchamant - 130g**  
UVC 12 - Réf. C4077

## LES TOASTINADES



**TOASTINADE DE CANARD  
aux Tomates et Piment  
d'Espelette - 90g**  
UVC 50 - Réf. C290



**TOASTINADE DE CANARD  
au Miel et Fromage de  
Chèvre - 90g**  
UVC 50 - Réf. C291



**TOASTINADE DE CANARD  
au Confit de Figs et Pain  
d'Épices - 90g**  
UVC 50 - Réf. C297



**TOASTINADE DE CANARD  
aux Cèpes  
en Persillade - 90g**  
UVC 50 - Réf. C482

## LES PÂTÉS



**PÂTÉ CAMPAGNARD  
au Piment du Sud-Ouest  
65g**  
UVC 120 - Réf. C4210



**PÂTÉ DE CANARD  
au Monbazillac  
130g**  
UVC 24 - Réf. C360



**PÂTÉ DE CANARD  
20% de Foie Gras  
90g**  
UVC 24 - Réf. C4145



**PÂTÉ FAÇON GRAND-MÈRE  
20% de Foie  
de Canard - 130g**  
UVC 24 - Réf. C498



**PÂTÉ DE FOIE  
de Canard 50%  
130g**  
UVC 12 - Réf. C332



**PÂTÉ DE FOIE  
de Canard 50%  
190g**  
UVC 24 - Réf. C333



**PÂTÉ DE SARLAT  
50% de Foie Gras  
de Canard - 130g**  
UVC 24 - Réf. C420

# LES RILLETTES



RILLETTES DE CANARD  
Confites - 65g  
UVC 120 - Réf. C451



RILLETTES DE CANARD  
Confites - 130g  
UVC 80 - Réf. C361



RILLETTES DE CANARD  
Confites - 200g  
UVC 50 - Réf. C362



GRILLONS DU PERIGORD  
130g  
UVC 12 - Réf. C449



GRATTONS DE CANARD  
Confites - 180g  
UVC 24 - Réf. C359



CANARDISE AU JUS DE TRUFFE  
20% Foie Gras - 130g  
UVC 80 - Réf. C4038



FRITONS DE CANARD  
Confits - 90g  
UVC 24 - Réf. C4144



FRITONS DE CANARD  
Confits - 190g  
UVC 24 - Réf. C418



PLANCHE APÉRO  
en Bois  
UVC 120 - Réf. E10256



PLANCHE À DÉCOUPER  
en Bambou - 28x16,5cm  
UVC 60 - Réf. E10509

# LES TARTINABLES AU POISSON



RILLETTES DE SAUMON  
d'Écosse Bio  
90g  
UVC 12 - Réf. C4030



RILLETTES DE SAUMON  
d'Écosse Bio au Piment  
d'Espelette - 90g  
UVC 12 - Réf. C4031



RILLETTES DE TRUITE  
Bio  
90g  
UVC 12 - Réf. C4032



DUO DE SAUMON  
à l'Aneth et Citron Vert  
90g  
UVC 24 - Réf. Z2769



DUO DE SAUMON  
à l'Aneth et Citron Vert  
180g  
UVC 24 - Réf. Z2770

# LES TARTINABLES VEGGIE



TARTINADE À LA  
TRUFFE NOIRE  
3% - 80g  
UVC 6 - Réf. C4224



TAPENADE  
D'OLIVES  
90g  
UVC 12 - Réf. Z2417



DÉLICE DE  
TOMATES SÉCHÉES  
90g  
UVC 12 - Réf. Z2726



TARTINADE DE  
LÉGUMES D'ANTAN  
Savoir des Andes - 90g  
UVC 12 - Réf. C4029



TARTINADE DE HOUMOUS  
de Poireaux et Patate  
Douce - 90g  
UVC 12 - Réf. C4149



TARTINADE DE  
LENTILLES CORAIL  
et Poivrons - 90g  
UVC 12 - Réf. C4150



TARTINADE  
DE CAROTTE  
et Mangue - 90g  
UVC 12 - Réf. C4151



CAVIAR D'AUBERGINES  
Tomates et Herbes de  
Provence - 90g  
UVC 12 - Réf. Z2762



CRÈME DE CÈPES AUX TRUFFES  
Tuber Astartivium 5%  
Domaine De Vielcroze 180g  
UVC 12 - Réf. C4062



TARTINABLE  
NOIX ET AIL  
Domaine De Vielcroze - 195g  
UVC 12 - Réf. C4060



TARTINABLE  
NOIX ET CÈPES  
Domaine De Vielcroze - 195g  
UVC 12 - Réf. C4061

# LES GÂTEAUX APÉRITIFS



CHIPS DE POMME  
DE TERRE  
à la Truffe Noire  
100g  
UVC 20 - Réf. C4204



SACNET DE NOISETTES  
ET CACAHUÈTES  
aromatisées à la Truffe  
d'Été - 100g  
UVC 12 - Réf. D7147



CARRÉS  
CROUSTILLANTS  
artisanaux Poivrons et  
Piment d'Espelette - 47g  
UVC 70 - Réf. Z2768



CARRÉS  
CROUSTILLANTS  
artisanaux Poivrons et  
Piment d'Espelette - 97g  
UVC 70 - Réf. Z2767



SABLÉS  
ARTISANAUX  
Tomates et Noisettes  
50g  
UVC 50 - Réf. Z2757



SABLÉS  
ARTISANAUX  
Tomates et Noisettes  
80g  
UVC 30 - Réf. Z2758

# LES ENTRÉES CUISINÉES



**SOUFFLÉ AU FOIE GRAS**  
de Canard - 85g  
UVC 13 - Réf. C400



**GÉSÍERS D'OIE**  
du Périgord Confits - 380g  
UVC 12 - Réf. C4007



**JAMBONNEAU À L'ANCIENNE**  
(Demi en Bocal) 350g  
UVC 28 - Réf. C299



**ENCHAUD À LA PÉRIGOURDINE**  
(Confit de Porc) 400g  
UVC 6 - Réf. C373

# LES PLATS CUISINÉS



**1 CUISSE DE CANARD**  
Cuite sous la Graisse  
280g  
UVC 28 - Réf. Z2561



**2 CUISSES DE CANARD**  
Cuites sous la Graisse  
380g  
UVC 28 - Réf. Z2560



**CASSOULET GASTRONOME**  
aux Manchons de Canard  
420g  
UVC 12 - Réf. C4216



**CASSOULET GASTRONOME**  
aux Manchons de Canard  
840g  
UVC 6 - Réf. C4215



**CASSOULET AU MAGRET**  
d'Oie Confit  
760g  
UVC 12 - Réf. C284



**CASSOULET AUX CUISSES**  
d'Oie Confites du Périgord  
1450g  
UVC 12 - Réf. C4070



**TRIPHOUX CUISINÉS**  
390g  
UVC 8 - Réf. C386



**BLANQUETTE D'OIE**  
600g  
UVC 6 - Réf. C423



**CHOUX FARCIS**  
600g  
UVC 6 - Réf. C484



**CIVET D'OIE**  
au Vin de Bergerac  
600g  
UVC 6 - Réf. C383



**COQ AU VIN**  
de Bergerac  
Mijoté aux Cèpes - 600g  
UVC 6 - Réf. C4034



**PETITES SAUCISSES CONFITES**  
au Magret de Canard  
200g  
UVC 12 - Réf. C398



**TÊTE DE VEAU**  
Artisanale en Conserve  
350g  
UVC 12 - Réf. C4002



**RIS DE VEAU**  
aux Morilles et Jus de Truffe  
380g  
UVC 12 - Réf. C4035



**DÉLICE DE CANARD**  
Sauce Foie Gras et Fondue  
de Poireaux - 300g  
UVC 12 - Réf. Z2771



**DÉLICE DE CANARD**  
Sauce Foie Gras et Fondue  
de Poireaux - 600g  
UVC 12 - Réf. Z2772



**COCOTTE DE CANARD**  
au Pain d'Épices  
300g  
UVC 12 - Réf. Z2773



**COCOTTE DE CANARD**  
au Pain d'Épices  
600g  
UVC 12 - Réf. Z2774



**CONFIT DE CANARD**  
du Périgord 1 cuisse  
480g  
UVC 28 - Réf. C4211



**CONFIT DE CANARD**  
du Périgord 2 cuissons  
760g  
UVC 6 - Réf. C4212



**CONFIT DE CANARD**  
du Périgord 4 cuissons  
1350g  
UVC 12 - Réf. C4213



**CONFIT DE CANARD**  
de Barbarie 2 cuissons  
780g  
UVC 6 - Réf. C473



**CONFIT D'OIE**  
du Périgord 2 Cuissons  
960g  
UVC 6 - Réf. C4006



**MAGRET DE CANARD**  
de Barbarie Confit - 600g  
UVC 12 - Réf. C496



**GRAISSE D'OIE**  
340g  
UVC 12 - Réf. C4065



**GRAISSE DE CANARD**  
340g  
UVC 12 - Réf. C419



**SOUPE DE POTIRON**  
490g  
UVC 12 - Réf. Z2784



**VELOUTÉ DE MORILLES**  
au Foie Gras - 490g  
UVC 12 - Réf. Z2783



# LES LÉGUMES ET ACCOMPAGNEMENTS



TOP VENTE

**HARICOTS BLANCS**  
à la Graisse d'Oie  
760g

UVC 12 - Réf. C392



NOUVEAU

**ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE**  
aux Cèpes - 90g

UVC 24 - Réf. Z2776



NOUVEAU

**ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE**  
aux Cèpes - 180g

UVC 24 - Réf. Z2777



**PÂTES AUX NOIX**  
artisanales et régionales  
150g

UVC 24 - Réf. C414



TOP VENTE

**PÂTES AUX CÈPES**  
artisanales et régionales  
150g

UVC 24 - Réf. C415



**PÂTES À LA CHÂTAIGNE**  
artisanales et régionales  
150g

UVC 24 - Réf. C490



**PRÉPARATION POUR OMELETTE AUX CÈPES**  
10g

UVC 12 - Réf. C4079



NOUVEAU

**PRÉPARATION POUR RISOTTO AUX CÈPES**  
250g

UVC 6 - Réf. C4205



NOUVEAU

**PRÉPARATION POUR RISOTTO AUX GIROLLES**  
250g

UVC 6 - Réf. C4206



**PRÉPARATION POUR RISOTTO AUX TRUFFES**  
250g

UVC 6 - Réf. C4207

## LES SAUCES



**SAUCE PÉRIGUEUX**  
Truffée 1.5% - 100g

UVC 18 - Réf. A6059



**SAUCE AUX MORILLES**  
Cuisinées au jus de Truffe Noire du Périgord - 100g

UVC 18 - Réf. A6068



**SAUCE AUX CÈPES**  
100g

UVC 18 - Réf. A6069

## LES CHAMPIGNONS ET TRUFFES



**TRUFFE NOIRE DU PÉRIGORD**  
Tuber melanosporum en Morceaux - 12g

UVC 1 - Réf. C4096



TOP VENTE

**SAUPOUDREUR AUX BRISURES**  
de Truffe Blanche d'Été  
80g

UVC 6 - Réf. A6063



**SAUPOUDREUR AUX CÈPES**  
80g

UVC 6 - Réf. A6062



LE CERCLE DE FRANCE

**CÈPES CUISINÉS à l'Huile**  
230g

UVC 24 - Réf. C4132



LE CERCLE DE FRANCE

**CÈPES CUISINÉS à l'Huile**  
460g

UVC 12 - Réf. C4133



LE CERCLE DE FRANCE

**GIROLLES CUISINÉES à l'Huile**  
240g

UVC 12 - Réf. C4134

## LES FROMAGÈRES



TOP VENTE



**TRAPPE D'ÉCHOURGNAC**  
à la Noix - 300g

UVC 8 - Réf. O3100



NOUVEAU

**FROMAGÈRE MYRTILLE**  
4 Baies - 110g

UVC 8 - Réf. A6077



NOUVEAU

**FROMAGÈRE COING**  
Thym Romarin - 110g

UVC 8 - Réf. A6078



NOUVEAU

**FROMAGÈRE POMME**  
Pommeau aux Noix - 110g

UVC 8 - Réf. A6079

# LES CONDIMENTS ET ÉPICES



**HUILE DE NOIX  
TRADITION**  
Moulin du Val - 4cl  
UVC 53 - Réf. A604



**HUILE D'OLIVE**  
Saveur Truffe  
4cl  
UVC 53 - Réf. A6066



**HUILE VIERGE DE NOISETTES**  
1<sup>ère</sup> Pression  
Les Noisettes Paysannes - 25cl  
UVC 12 - Réf. A6041



**HUILE DE TOURNESOL  
AUX CÈPES**  
Moulin du Val - 25cl  
UVC 12 - Réf. A6071



**HUILE DE PÉPINS DE RAISIN**  
à la Truffe  
Moulin du Val - 25cl  
UVC 12 - Réf. A6072



**HUILE DE NOIX VIERGE**  
Moulin du Val  
25cl  
UVC 12 - Réf. A668



**HUILE DE NOIX VIERGE**  
Moulin du Val  
50cl  
UVC 12 - Réf. A669



**CRÈME DE BALSAMIQUE  
ET SA PIPETTE**  
Saveur Truffe - 40g  
UVC 53 - Réf. A6067



**COFFRET DE SPÉCIALITÉS  
AUX TRUFFES**  
UVC 6 - Réf. A6056



**MOUTARDE FINE À L'ANCIENNE**  
28g  
UVC 60 - Réf. Z2728



**MOUTARDE À LA NOIX**  
Moulin du Val - 100g  
UVC 6 - Réf. A6051



**MOUTARDE AUX CÈPES**  
Moulin du Val - 100g  
UVC 6 - Réf. A6070



**MOUTARDE  
À LA TRUFFE**  
100g  
UVC 6 - Réf. A615



**VINAIGRE BALSAMIQUE**  
Aromatisé à la Truffe  
Moulin du Val - 4cl  
UVC 53 - Réf. A6050



**VINAIGRE DE VIN BLANC**  
Aromatisé aux Noix  
Moulin du Val - 25cl  
UVC 12 - Réf. A6073



**VINAIGRE DE VIN BLANC**  
Aromatisé à la Truffe  
Moulin du Val - 25cl  
UVC 12 - Réf. A6074



**SEL DE GUÉRENDE**  
aux Cèpes - 18g  
UVC 20 - Réf. Z2781



**SEL DE GUÉRENDE**  
aux Brisures de Truffe d'Été - 18g  
UVC 20 - Réf. Z2782



**SEL DE GUÉRENDE**  
aux Cèpes - 100g  
UVC 12 - Réf. C4138

# LES CHOCOLATS



**NOUVEAU**

**TABLETTE DE  
8 BOUCHÉES CHOCOLAT**  
au Lait et Caramel Beurre Salé - 75g

**UVC 12 - Réf. Z2766**



**TABLETTE DE CHOCOLAT NOIR**  
Fèves de Cacao 73%  
Bovetti 100g

**UVC 10 - Réf. D7140**



**TABLETTE DE CHOCOLAT NOIR**  
Oranges Confites  
Bovetti 100g

**UVC 10 - Réf. D786**



**TABLETTE DE CHOCOLAT NOIR**  
Piment d'Espelette  
Bovetti 100g

**UVC 10 - Réf. D787**



**TABLETTE DE CHOCOLAT NOIR**  
Lait Caramel  
et Sel de Guérande  
Bovetti - 100g

**UVC 10 - Réf. D788**



**TABLETTE DE CHOCOLAT NOIR**  
Lait Noisettes  
du Piémont  
Bovetti - 100g

**UVC 10 - Réf. D789**



**CUBE FEUILLAGE**  
Assortiment Noisettes et  
Amandes au Chocolat  
Maison Guinguet - 100g

**UVC 40 - Réf. Z2729**



**BALLOTIN DE CHOCOLATS**  
Assortis Maison Guinguet  
Artisan Chocolatier  
100g

**UVC 52 - Réf. Z2318**



**BALLOTIN DE CHOCOLATS**  
Assortis Maison Guinguet  
Artisan Chocolatier  
- 200g

**UVC 38 - Réf. Z2606**



**CAGETTE  
ASSORTIMENT CHOCOLATS**  
artisansaux  
Maison Guinguet - 240g

**UVC 12 - Réf. Z2372**



**CAGETTE  
ASSORTIMENT CHOCOLATS**  
artisansaux  
Maison Guinguet - 400g

**UVC 9 - Réf. Z2374**



**CAGETTE  
ASSORTIMENT CHOCOLATS**  
artisansaux  
Maison Guinguet - 720g

**UVC 3 - Réf. Z2376**



**SACHET DE TRUFFES  
AU CHOCOLAT**  
et Cacao Natures - 50g

**UVC 30 - Réf. Z2785**



**SACHET DE TRUFFES  
AU CHOCOLAT**  
et Cacao Natures - 100g

**UVC 20 - Réf. Z2786**



**BALLOTIN DE TRUFFES  
AU CHOCOLAT**  
et Cacao Natures - 50g

**UVC 36 - Réf. Z2788**



**5 NOUNOURS  
GUIMAUVE**  
Chocolat au Lait - 55g

**UVC 25 - Réf. Z2793**



**PAPILLOTE DE TRUFFE  
AU CHOCOLAT**  
et Cacao Nature - 4g

**UVC 200 - Réf. Z2787**



**PAPILLOTE CÉRÉALES  
CRAQUANTES**  
8g

**UVC 475 - Réf. Z2519**



**CAPRICES  
DE CUPIDON**  
artisansaux - 50g

**UVC 30 - Réf. Z2687**



**CAPRICES  
DE CUPIDON**  
artisansaux - 100g

**UVC 20 - Réf. Z2688**

DISPONIBLE  
D'OCTOBRE À MARS

DISPONIBLE  
D'OCTOBRE À MARS

# LES GÂTEAUX ARTISANAUX ET PÂTISSERIES



**CROQUANTS AUX NOIX**  
du Périgord - 150g  
UVC 24 - Réf. D730



**CROQUANTS DU PÉRIGORD**  
aux Noisettes - 150g  
UVC 24 - Réf. D735



**MINI FINANCIER ARTISANAL**  
Abricot/Amande - 11g  
UVC 300 - Réf. Z2734



**FINANCIER ARTISANAL**  
Figue et Spéculos - 45g  
UVC 80 - Réf. Z2753



**FINANCIER ARTISANAL**  
Figue et Spéculos - 80g  
UVC 50 - Réf. Z2754



**SPÉCULOS**  
Noix du Périgord et Oranges  
Confites - 50g  
UVC 30 - Réf. Z2755



**SABLÉS AUX MYRTILLES**  
artisanaux  
50g  
UVC 30 - Réf. Z2759



**COOKIE AUX MARRONS**  
Du Périgord  
et Chocolat artisanal - 50g  
UVC 70 - Réf. Z2756



**GÂTEAU**  
**AUX NOIX**  
artisanal - 220g  
UVC 12 - Réf. D700



**COOKIES**  
Bio Farine d'Épeautre Chocolat  
et Noix du Périgord - 200g  
UVC 12 - Réf. D7095

# LES GOUMANDISES DE FRUITS SECS



**ETUI DE 3 CERNEAUX DE NOIX**  
au Chocolat - 20g  
UVC 25 - Réf. Z2662



**NOIX AU CHOCOLAT**  
Sachet 100g  
UVC 50 - Réf. D733



**NOIX AU CHOCOLAT**  
Sachet 200g  
UVC 24 - Réf. D708



**AMANDES AUX CHOCOLAT**  
90g  
UVC 24 - Réf. Z2353



**CRÈME DE NOIX**  
Domaine de Vielcroze - 210g  
UVC 12 - Réf. D7085



**NOIX GRILLÉES**  
Sachet 200g  
UVC 24 - Réf. D711



**CERNEAUX DE NOIX**  
AOP Noix du Périgord - 100g  
UVC 10 - Réf. D7129



**NOIX ENTIÈRES EN COQUE**  
Filet - 1kg  
UVC 1 - Réf. D765



**CASSE NOIX**  
Forme Cèpe - 10cm x Ø 7cm  
UVC 50 - Réf. E10517



**AMANDES ET NOISETTES**  
Toastées - 50g  
UVC 10 - Réf. Z2778



**TRIO AMANDES NOISETTES NOIX**  
200g  
UVC 24 - Réf. D746



**BARRE DE NOUGAT**  
aux Noix - 50g  
UVC 40 - Réf. Z2735



**FLOCCUINS PRUNEAUX**  
Amandes et Armagnac - 117g  
UVC 12 - Réf. D7136

# LES DOUCEURS DE FRUITS



**ABRICOTS SÉCHÉS**  
Extra Moelleux Bio  
70g

UVC 10 - Réf. Z2637



**FIGUES SÉCHÉES**  
Extra Moelleuses Bio  
70g

UVC 10 - Réf. Z2638



**PRUNEAUX AU SIROP**  
et Caramel  
106ml

UVC 30 - Réf. Z2661



**PRUNEAUX AU SIROP**  
et Caramel  
200ml

UVC 15 - Réf. Z2660



**RÉGLETTE DE 6 GUIMAUVES**  
avec Noeud en Satin Bleu  
40g

UVC 1 - Réf. D7069



**GUIMAUVES**  
À LA FRAMBOISE  
artisanales - 60g

UVC 70 - Réf. Z2738



**COMPOTE DE POMME**  
Miel Pain d'Épices  
45g

UVC 30 - Réf. Z2790



**COMPOTE DE POMME**  
Miel Pain d'Épices  
120g

UVC 6 - Réf. Z2732



**DESSERT DE NOËL**  
Prune, Orange et Cannelle  
Bio - 120g

UVC 6 - Réf. Z2791



**PRUNEAUX D'AGEN**  
Fourrés à la Crème  
de Pruneaux - 400g

UVC 6 - Réf. Z2373



**PAPILLOTE**  
GUIMAUVE  
10g

UVC 320 - Réf. Z2694



**PAPILLOTE**  
PÂTE DE FRUIT  
10g

UVC 450 - Réf. Z2695

# LES CONFITURES, MIELS, PÂTE À TARTINER



**MIEL DE PRINTEMPS**  
du Périgord - 250g

UVC 12 - Réf. D7131



**MIEL DE PRINTEMPS**  
du Périgord - 500g

UVC 12 - Réf. D7130



**MIEL DE FLEURS D'ÉTÉ**  
du Périgord - 250g

UVC 12 - Réf. D7133



**MIEL DE FLEURS D'ÉTÉ**  
du Périgord - 500g

UVC 12 - Réf. D7132



**MIEL D'ACACIA**  
250g

UVC 12 - Réf. D7135



**MIEL D'ACACIA**  
500g

UVC 12 - Réf. D7134



**MIEL DE FLEURS**  
28g

UVC 60 - Réf. Z2634



**PÂTE À TARTINER**  
Miel et Noisettes - 45g

UVC 90 - Réf. Z2794



**CONFITURE EXTRA**  
de Cerise Noire - 120g

UVC 12 - Réf. Z2635



**CONFITURE EXTRA**  
Abricot Bergeron - 28g

UVC 60 - Réf. Z2780



**MARMELADE DE NOËL**  
aux 3 Agrumes - 45g

UVC 60 - Réf. Z2779

# LES PRÉPARATIONS CULINAIRES



**FARINE DE NOIX**  
Bio Domaine de Vielcroze  
500g

UVC 12 - Réf. A6040



**PRÉPARATION POUR RIZ AU LAIT**  
à la Chataigne et à l'Anis Étoile  
Moulin du Val - 160g

UVC 12 - Réf. A6064



**PRÉPARATION POUR**  
GÂTEAU AUX NOIX  
Moulin du Val - 320g

UVC 6 - Réf. A675

# LES VINS ROUGES



**ABBAYE DES TEMPLIERS**  
AOP Bergerac Rouge  
37,5cl

UVC 12 - Réf. VRBC038DNM



**ABBAYE DES TEMPLIERS**  
AOP Bergerac Rouge  
75cl

UVC 6 - Réf. VRBC038BNM



STOCK LIMITÉ

**PRIURE DE CARENAC**  
AOP Bergerac Rouge  
2021 - 75cl

UVC 6 - Réf. VRBC037B21



**LARMONI**  
AOP Bergerac Rouge  
75cl

UVC 6 - Réf. VRBC041BNM



**CHÂTEAU VARI**  
AOP Bergerac Rouge  
2016 Bio - 75cl

UVC 6 - Réf. VRBC025B16



**CHÂTEAU LES TOURS  
DES VERDOTS**  
AOC Côtes de Bergerac  
Rouge 2021 - 75cl

UVC 6 - Réf. VRBC005B21



**CHÂTEAU PECANY**  
Grande Cuvée Black  
AOC Côtes de Bergerac  
Bio 2018 - 75cl

UVC 6 - Réf. VRBC012B18



«PAW»  
IGP Périgord  
75cl

UVC 6 - Réf. VRVP006B20



**VIN DE DOMME**  
Cabernet Franc  
75cl

UVC 6 - Réf. VRVD004B16



**DOMAINE LAFON**  
AOC Cahors  
2019 - 37,5cl

UVC 12 - Réf. VRCS038D19



**DOMAINE LAFON**  
AOC Cahors  
2019 - 75cl

UVC 6 - Réf. VRCS038B19



**DOMAINE LAFON**  
AOC Cahors  
2021 - 150cl

UVC 6 - Réf. VRCS038M21



**CHÂTEAU SAINT DIDIER PARNAC**  
Prestige Fut  
AOC Cahors 2020 - 75cl

UVC 6 - Réf. VRCS037B20



**CHÂTEAU LA COUSTARELLE**  
AOC Cahors  
2021 - 75cl

UVC 6 - Réf. VRCS001B21



**PRIURE DE CENAC**  
AOC Cahors  
2019 - 75cl

UVC 6 - Réf. VRCS014B19



**CLOS DE GAMOT**  
AOC Cahors  
2020 - 75cl

UVC 6 - Réf. VRCS031B20



**CHÂTEAU LES VIEILLES PIERRES**  
AOC Lussac Saint Émilion  
2019 - 75cl

UVC 6 - Réf. VRLE001B19



**CHÂTEAU LA RENAUDIE**  
AOC Pécharmant  
2022 - 75cl

UVC 6 - Réf. VRPT006B22



**CHÂTEAU DE BEAUPORTAIL**  
AOC Pécharmant  
2022 - 75cl

UVC 12 - Réf. VRPT004B19

# LES VINS ROSÉS



**CHÂTEAU COURT LES MÛTS**  
AOC Bergerac Rosé  
2022 - 75cl

UVC 6 - Réf. VSBC007B22



**CHÂTEAU PECANY**  
AOC Bergerac Rosé Bio  
2023 - 75cl

UVC 6 - Réf. VSBC018B23



**TIRE BOUCHON  
SOMMELIER**  
Inox et Bois

UVC 240 - Réf. E10109

# LES VINS BLANCS SECS ET MOELLEUX



**CHÂTEAU DE LA JAUBERTIE**  
Mirabelle AOC Bergerac Sec  
Bio 2022 - 75cl

UVC 6 - Réf. VBBC005B22



**ABBAYE DES TEMPLIERS**  
AOP Côtes de Bergerac  
Moelleux - 37,5cl

UVC 12 - Réf. VMCB013DNM



**ABBAYE DES TEMPLIERS**  
AOP Côtes de Bergerac  
Moelleux - 75cl

UVC 6 - Réf. VMCB013BNM



**PRIURE DE CARENAC**  
AOP Côtes de Bergerac  
Moelleux - 75cl

UVC 6 - Réf. VMCB012BNM



**CHÂTEAU COURT LES MÛTS**  
AOP Côtes de Bergerac  
Moelleux 2021 - 37,5cl

UVC 24 - Réf. VMCB004D21



**LE CERF NOIR**  
IGP Périgord  
Moelleux - 75cl

UVC 6 - Réf. VMVP002BNM



**CHÂTEAU PECANY**  
AOP Côtes de Bergerac  
Moelleux - 75cl

UVC 6 - Réf. VMCB009BNM



**MARQUIS DE CHAMTERAC**  
AOP Côtes de Bergerac  
Moelleux 2020 - 75cl

UVC 6 - Réf. VMCB007B20



**CHÂTEAU MIAUDOUX**  
AOP Côtes de Bergerac  
Moelleux 2021 Bio - 75cl

UVC 6 - Réf. VMCB002B21



**DOMAINE L'ANCIENNE CURE**  
Jour de Fruit  
AOC Monbazillac 2021 Bio - 75cl

UVC 6 - Réf. VMCM018B21



**CHÂTEAU PECANY**  
AOC Monbazillac  
2019 - 75cl

UVC 6 - Réf. VMCM021B19

# LES APÉRITIFS



**APÉRITIF À LA FIGUE**  
artisanal 11,5° - 37,5cl

UVC 12 - Réf. F819



**APÉRITIF À LA FIGUE**  
artisanal 17° - 75cl

UVC 6 - Réf. F852



**APÉRITIF GRATTE CUL**  
artisanal 11,5° - 37,5cl

UVC 12 - Réf. F834



**APÉRITIF GRATTE CUL**  
artisanal 12° - 75cl

UVC 6 - Réf. F813



**APÉRITIF À LA NOIX**  
artisanal 11,5° - 37,5cl

UVC 12 - Réf. F880



**APÉRITIF À LA NOIX**  
artisanal 12°  
75cl

UVC 6 - Réf. F817



**APÉRITIF À LA TRUFFE**  
artisanal 17°  
75cl

UVC 6 - Réf. F809



**APÉRITIF SARLANOIX**  
À LA NOIX  
Distillerie du Périgord 16° - 70cl

UVC 6 - Réf. F801



**APÉRITIF RATAFIA**  
À LA PRUNE  
Distillerie du Périgord 15° - 70cl

UVC 6 - Réf. F802



**APÉRITIF FÉNELON**  
17° - 70cl

UVC 6 - Réf. F8020



**APÉRITIF À LA PÊCHE**  
Distillerie du Périgord  
16° - 70cl

UVC 6 - Réf. F806



**APÉRITIF À LA CHÂTAIGNE**  
Distillerie du Périgord  
16° - 70cl

UVC 6 - Réf. F807



**FLOC DE GASCOGNE**  
Rosé Famille Expert 17°  
75cl

UVC 12 - Réf. F808



**HYPOCRAS**  
Apéritif Artisanal Médiéval  
12° - 75cl

UVC 6 - Réf. F818



**HYDROMEL DU PÉRIGORD**  
«la Marandelle» 13%  
50cl

UVC 6 - Réf. W5049

# LES BIÈRES ARTISANALES



**BIÈRE BLONDE  
ARTISANALE DU QUERCY**  
Brasserie Ratz 33cl  
UVC 12 - Réf. W5003



**BIÈRE BLANCHE  
ARTISANALE DU QUERCY**  
Brasserie Ratz 33cl  
UVC 12 - Réf. W5004



**BIÈRE AMBRÉE  
ARTISANALE DU QUERCY**  
Brasserie Ratz 33cl  
UVC 12 - Réf. W5005



**BIÈRE BLONDE  
artisanale Chavagn'**  
33cl  
UVC 12 - Réf. W5028



**BIÈRE AMBRÉE  
artisanale Chavagn'**  
33cl  
UVC 12 - Réf. W5030



**BIÈRE À LA CHÂTAIGNE**  
artisanale Chavagn'  
Gousse de Vanille - 33cl  
UVC 12 - Réf. W5113



**BIÈRE BELGE  
CORSENDONK ROUSSE**  
33cl  
UVC 12 - Réf. W5077



**BIÈRE BELGE  
SMASH BLONDE**  
33cl  
UVC 24 - Réf. W5085



**BIÈRE BELGE GRISETTE  
BLONDE BIO ET SANS  
GLUTEN - 25cl**  
UVC 12 - Réf. W5086



**BIÈRE BELGE BLANCHE DE  
NAMUR BLANCHE**  
25cl  
UVC 12 - Réf. W5090



**BIÈRE TRIPLE BRASSÉE  
24 Brasserie Artisanale  
de Sarlat - 75cl**  
UVC 6 - Réf. W5111



**BIÈRE BLONDE  
ARTISANALE DU QUERCY**  
Brasserie Ratz - 75cl  
UVC 6 - Réf. W5114



**1 VERRE A BIÈRE**  
Brasserie Artisanale  
de Sarlat - 33cl  
UVC 6 - Réf. E10585



**SUPPORT 1/3 MÈTRE  
DE BIÈRES**  
en Bois  
UVC 1 - Réf. E10296

# LES DIGESTIFS ET SPIRITUEUX



**LIQUEUR DE NOIX**  
Distillerie du Périgord  
20° - 50cl  
UVC 6 - Réf. F830



**MIRABELLE À LA LIQUEUR**  
Distillerie la Salamandre  
18° - 35cl  
UVC 6 - Réf. F893



**RHUM DON PAPA**  
7 ans Philippines Rum  
40° - 70cl  
UVC 6 - Réf. F8005



**WHISKY JAPONAIS**  
Togouchi Kiwami 40° Blend  
70cl  
UVC 6 - Réf. F8091



**WHISKY ÉCOSSE**  
Loch Lomond 12 ans et son étui  
Single Malt Scotch 46° - 70cl  
UVC 6 - Réf. F8146



**RHUM DON PAPA**  
Baroko Philippines 40° - 70cl  
UVC 6 - Réf. F8165



**COGNAC NAPOLÉON 40°**  
Tanguide 70cl (20 ans)  
UVC 6 - Réf. F883



**COGNAC V.S.O.P 40°**  
Tanguide 70cl (10ans)  
UVC 6 - Réf. F886



**COGNAC X.O 40°**  
Tanguide 50cl (30ans)  
UVC 6 - Réf. F887



# LES BOISSONS FRUITÉES SANS ALCOOL



**PUR JUS DE POMME**  
Bio - 25cl

UVC 12 - Réf. D7145



**PUR JUS DE POMME**  
Bio - 75cl

UVC 6 - Réf. D7144



**NECTAR D'ABRICOT**  
du Roussillon - 25cl

UVC 12 - Réf. D7001



**NECTAR DE PÊCHE JAUNE**  
Vallée du Rhône - 25cl

UVC 12 - Réf. D7002



**NECTAR DE FRAMBOISE**  
25cl

UVC 12 - Réf. D7005



**NECTAR DE FRAISE**  
25cl

UVC 12 - Réf. D7004



**NECTAR DE POIRE WILLIAMS**  
du Lyonnais - 25cl

UVC 12 - Réf. D7003



**NECTAR DE MYRTILLE SAUVAGE**  
25cl

UVC 12 - Réf. D7006



**LIMONADE**  
Brasserie Artisanale de Sarlat Bio - 33cl

UVC 12 - Réf. D7122



**LIMONADE**  
Brasserie Artisanale de Sarlat Bio - 75cl

UVC 6 - Réf. D7143



**GINGER BEER**  
Brasserie Artisanale de Sarlat Bio - 33cl

UVC 12 - Réf. D7153

# LES BOISSONS CHAUDES



**PRÉPARATION POUR CHOCOLAT CHAUD**  
au Safran du Quercy Périgord - 30g

UVC 12 - Réf. Z2740



**THÉ NOIR DE NOËL**  
60g

UVC 96 - Réf. Z2765

# LES OBJETS



**TIRE BOUCHON SOMMELIER**  
Inox et Bois

UVC 240 - Réf. E10103



**LYRE À COUPER LE FOIE GRAS**

UVC 60 - Réf. E10198



**PLANCHE APÉRO**  
en Bois

UVC 120 - Réf. E10256



**TARTINEUR À FOIE GRAS**  
Décor Bois

UVC 300 - Réf. E10495



**PLANCHE À DÉCOUPER**  
en Bambou

UVC 10 - Réf. E10509



**CASSE NOIX FORME CÈPE**  
10cm x Ø 7cm

UVC 6 - Réf. E10517



**TERRINE EN PORCELAINE BLANCHE**  
420g 14.5x11.5cm

UVC 12 - Réf. E10528



**1 VERRE À BIÈRE**  
Brasserie Artisanale de Sarlat - 33cl

UVC 6 - Réf. E10585



**PUZZLE TANGRAM**  
en Bois

UVC 50 - Réf. E10632



**JEU DE 54 CARTES EN PAPIER RECYCLÉ**

UVC 50 - Réf. E10646



**JEU DE DOMINO ET SA BOÎTE EN BOIS**

UVC 50 - Réf. E10647

# LES EMBALLAGES

## LES CONTENANTS RECYCLABLES



VALISETTE CARTON BLEU  
DÉCOR MOSAÏQUES FESTIVES  
AVEC POIGNÉE PM  
33x18.5x9.5cm

UVC 20 - Réf. T9282



VALISETTE CARTON BLEU  
DÉCOR MOSAÏQUES FESTIVES  
AVEC POIGNÉE MM  
34.2x25x11.5cm

UVC 20 - Réf. T9283



VALISETTE CARTON BLEU  
DÉCOR MOSAÏQUES FESTIVES  
AVEC POIGNÉE GM  
38.4x32.5x11.5cm

UVC 20 - Réf. T9284



VALISETTE CARTON KRAFT  
BONNES FÊTES  
AVEC POIGNÉE PM  
33x18.5x9.5cm

UVC 20 - Réf. T9275



VALISETTE CARTON KRAFT  
BONNES FÊTES  
AVEC POIGNÉE MM  
34.5x25.5x11.5cm

UVC 20 - Réf. T9273



VALISETTE CARTON KRAFT  
BONNES FÊTES  
AVEC POIGNÉE GM  
38.4x32.5x11.5cm

UVC 20 - Réf. T9279



VALISETTE CARTON KRAFT  
VOYAGE GOURMAND  
TRICOLERE AVEC POIGNÉE PM  
33x18.5x9.5cm

UVC 20 - Réf. T9276



VALISETTE CARTON KRAFT  
VOYAGE GOURMAND  
TRICOLERE AVEC POIGNÉE MM  
34.2x25x11.5cm

UVC 20 - Réf. T9277



VALISETTE CARTON KRAFT  
VOYAGE GOURMAND  
TRICOLERE AVEC POIGNÉE GM  
38.4x32.5x11.5cm

UVC 20 - Réf. T9278



VALISETTE CARTON  
TGM  
54x36x12.5cm

UVC 20 - Réf. T9014



SAC PAPIER  
KRAFT ET DORURES  
25x10x22 cm

UVC 20 - Réf. E10607



SAC PAPIER  
KRAFT ET DORURES  
55x13x33 cm

UVC 20 - Réf. E10730



CORBEILLE CARTON  
MADE IN FRANCE  
24X10X6cm

UVC 60 - Réf. E1061



CORBEILLE CARTON  
RECTANGULAIRE BALADE  
GOURMANDE PM  
26x20x5cm

UVC 48 - Réf. E10676



CUBE CARTON  
NOIR ET OR  
DÉCOR TERROIR  
12.5x11x11cm

UVC 36 - Réf. E10684



CORBEILLE CARTON  
FEUILLAGE  
COLORE PM  
28x20.5x5.5 cm

UVC 20 - Réf. E10719



CORBEILLE CARTON  
FEUILLAGE  
COLORE MM  
34x21x7.3 cm

UVC 20 - Réf. E10720



CORBEILLE CARTON  
FEUILLAGE COLORE GM  
37x28x7.3 cm

UVC 20 - Réf. E10721



CRACKER FESTIF DORÉ  
EN CARTON PM  
14.5x6cm

UVC 20 - Réf. E10649



VALISETTE CARTON  
CARTABLE ENFANT  
17x10x10cm

UVC 10 - Réf. T9255



BOÎTE AUX LETTRES  
STYLE 'US' NOËL  
20x10x12cm

UVC 32 - Réf. E10615



COFFRET CARTON KRAFT NOIR  
1 BOUTEILLE AVEC POIGNÉE  
9x9x40cm

UVC 100 - Réf. E10689



BOÎTE À CHAPEAU  
BALADE GOURMANDE  
Ø26x9cm

UVC 20 - Réf. E10675



BOÎTE À CHAPEAU SAVOREUX  
CARTON NOIR ET CUIVRE  
D27.5 X 10cm

UVC 6 - Réf. E10656



FOURREAU NOIR  
4x90g  
27.2x7x6.6cm

UVC 60 - Réf. E10636



FOURREAU CRÈME  
3x180g  
25.8x8.6x6.5cm

UVC 60 - Réf. E10677

# LES EMBALLAGES

## LES CONTENANTS RÉUTILISABLES



CANARD  
EN OSIER  
14x10x5cm

UVC 260 - Réf. E10071



TONNEAU  
EN BOIS  
9.1 X 13.5cm

UVC 54 - Réf. E10522



CORBEILLE BOIS  
AJOURÉE ORIGAMI  
35x25x9cm

UVC 20 - Réf. E10564



SAC POLYPROPYLENE  
ROUGE SAPINS DE NOËL  
44x20x33cm

UVC 10 - Réf. E10570



PLATEAU  
TRESSÉ NATUREL  
35x25x5cm

UVC 20 - Réf. E10726



PLATEAU RECTANGLE EN  
MÉTAL BROSSÉ TENTATION  
36x27x7cm

UVC 38 - Réf. E10651



PANIER ISOTHERME NOIR  
PLIABLE AVEC ANSES MÉTAL  
44.5x28x22cm

UVC 30 - Réf. E10654



TOP  
VENTE

SAC PROPYLENE INTISSÉ  
MOTIF BULLES  
33x55cm

UVC 25 - Réf. E10667



SAC ISOTHERME RECTANGLE  
EN LIÈGE AVEC ANSES  
36x20x20cm

UVC 12 - Réf. E10685



TOP  
VENTE

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

UVC 12 - Réf. E10692



NOUVEAU

CORBEILLE EN MÉTAL  
DORÉ ET TISSU NOIR  
33x23x7 cm

UVC 40 - Réf. E10717



NOUVEAU

CORBEILLE EN MÉTAL  
DORÉ ET TISSU NOIR  
38x28x15 cm

UVC 20 - Réf. E10718



SAC EN TOILE DE JUTE JAUNE  
PRODUITS RÉGIONAUX  
26x10x10/20

UVC 125 - Réf. E10214



SAC EN TOILE DE JUTE  
NATURE  
36x19x27cm

UVC 75 - Réf. E10605



SAC EN TOILE DE JUTE  
NATURE  
42x20x39 cm

UVC 50 - Réf. E10722



NOUVEAU

SAC EN TOILE DE JUTE  
FESTIF  
36x19x27cm

UVC 75 - Réf. E10723



NOUVEAU

SAC EN TOILE DE JUTE  
FESTIF  
42x20x39 cm

UVC 50 - Réf. E10724



NOUVEAU

VALISE GRISE MOTIFS  
TRIANGULAIRES  
35x25x13 cm

UVC 20 - Réf. E10725

## LA FRISURE



FRISURE SIZZLE  
PACK IVOIRE  
25kg

UVC 1 - Réf. Y11001

# LES PANIERS GOURMANDS

## LES MEILLEURES VENTES

### Coffret Tariquet

RÉF. J4652 - 11 PRODUITS - 120 COLIS PAR PALETTE

#### GRIGNOTAGES

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

*Biscuiterie Artisanale Lou Cocal*

#### AUTOUR DU FOIE GRAS

- ♥ 1 Bloc de Foie Gras de Canard artisanal 80 g
- 1 Confit Extra de Figues 28 g
- 1 Vin Blanc AOC Côtes de Gascogne *Domaine Tariquet «Cuvée Classic»* 75 cl

*Propriétaire Récoltant*

#### DESSERT

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

*Biscuiterie Artisanale Lou Cocal*

#### DOUCEURS CHOCOLATÉES

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

1 Carte de Vœux

1 Chèque Cadeau offert : 10€

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

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

À PARTIR DE 10 COLIS

À partir de  
**18€33**  
HT



	Tarif promotionnel jusqu'au 31 octobre 2024	Tarif plein à partir du 01 Novembre 2024	Prix de Vente Conseillé
TTC	22€	25€50	38€60
HT	18€33	21€25	32€17



À PARTIR DE 10 COLIS

À partir de  
**25€**  
HT

### Colis de Noël

RÉF. J4652 - 11 PRODUITS - 120 COLIS PAR PALETTE

#### AUTOUR DU FOIE GRAS

- ♥ 1 Bloc de Foie Gras de Canard artisanal 120 g
- 1 Chutney Abricot Façon Pain d'Épices 40 g
- 1 Vin Blanc Moelleux AOP Côtes de Bergerac «*Abbaye des Templiers*» 37.5 cl

#### PLAT

- 2 Cuisses de Canard Cuites Sous la Graisse 380 g
- 1 Vin Rouge AOP Côtes de Bergerac «*Abbaye des Templiers*» 75 cl

#### DESSERT

- AB 1 Dessert artisanal de Noël *Pomme Prune Orange et Cannelle* 120 g
- Issu de l'Agriculture Biologique*
- 1 Sachet de Spéculoos artisanaux *Noix du Périgord et Oranges Confites* 50 g

*Biscuiterie Artisanale Lou Cocal*

#### DOUCEURS CHOCOLATÉES

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

1 Carte de Vœux

1 Chèque Cadeau offert : 10€

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

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

	Tarif promotionnel jusqu'au 31 octobre 2024	Tarif plein à partir du 01 Novembre 2024	Prix de Vente Conseillé
TTC	30€	35€50	59€05
HT	25€	29€58	49€21

### Colis de Fêtes

RÉF. J4652 - 11 PRODUITS - 120 COLIS PAR PALETTE

#### GRIGNOTAGES

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

#### ENTRÉE

- ♥ 1 Bloc de Foie Gras de Canard artisanal 120 g
- 1 Chutney Abricot Façon Pain d'Épices 40 g
- 1 Vin Blanc Moelleux AOP Côtes de Bergerac «*Prieuré de Carenac*» 75 cl

#### PLAT

- 2 Cuisses de Canard Cuites Sous la Graisse 380 g
- 1 Vin Rouge AOP Côtes de Bergerac «*Prieuré de Carenac*» 75 cl

#### DESSERT

- AB 1 Dessert artisanal de Noël *Pomme Prune Orange et Cannelle* 120 g
- Issu de l'Agriculture Biologique*
- 1 Sachet de Spéculoos artisanaux *Noix du Périgord et Oranges Confites* 50 g

*Biscuiterie Artisanale Lou Cocal*

#### DOUCEURS CHOCOLATÉES

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

1 Carte de Vœux

1 Chèque Cadeau offert : 10€

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

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



À partir de  
**33€33**  
HT

À PARTIR DE 10 COLIS

	Tarif promotionnel jusqu'au 31 octobre 2024	Tarif plein à partir du 01 Novembre 2024	Prix de Vente Conseillé
TTC	40€	46€50	74€80
HT	33€33	38€75	62€33

# LES PANIERS GOURMANDS

## LES MEILLEURES VENTES

### Colis Gourmand

RÉF. J4661 - 18 PRODUITS - 60 COLIS PAR PALETTE



À partir de  
**41€67**  
HT

	Tarif promotionnel jusqu'au 31 octobre 2024	Tarif plein à partir du 01 novembre 2024	Prix de Vente Conseillé
TTC	50€	58€	94€ <sup>40</sup>
HT	41€ <sup>67</sup>	48€ <sup>33</sup>	78€ <sup>67</sup>

- GRIGNOTAGES**  
1 Terrine de Campagne au Confit d'Échalotes 90 g  
1 Terrine de Campagne au Magret Fumé 90 g  
♥ 1 Toastinade de Canard aux Cèpes en Persillade 90 g
- AUTOUR DU FOIE GRAS**  
♥ 1 Bloc de Foie Gras de Canard artisanal 120 g  
1 Confit Extra de Figues - 50 g  
1 Sachet de Mini-Biscottes artisanales *Noisettes et Noix du Périgord*  
*Biscuiterie Artisanale Lou Cocal* 50 g  
♥ 1 Vin Blanc AOC Côtes de Bergerac Moelleux «*Château Pecany*»  
*Propriétaire Récoltant* 75 cl
- PLAT**  
1 Cocotte de Canard au Pain d'Épices 300 g  
1 Sel de Guérande aux Cèpes - 18 g  
1 Vin Rouge AOP Bergerac Rouge «*Larmoni*» 75 cl
- DESSERT**  
1 Bocal de Pruneaux au Sirop et Caramel - 106 ml  
1 Sachet de Spéculoos artisanaux *Noix du Périgord et Oranges Confites*  
*Biscuiterie Artisanale Lou Cocal* 50 g  
2 Mini-Financiers artisanaux *Abricot et Amande*  
*Biscuiterie Artisanale Lou Cocal* 2 x 11 g
- DOUCEUR CHOCOLATÉE**  
1 Sachet de Truffes au Chocolat et Cacao 50 g  
1 Carte de Vœux  
1 Chèque Cadeau offert : 10€ à valoir sur notre Épicerie Fine en ligne [www.foie-gras-sarlat.com](http://www.foie-gras-sarlat.com)  
1 Valisette en Carton au Décor «*Plumetis*» avec Poignée (40.5 x 31.5 x 12.5 cm)

- GRIGNOTAGES**  
♥ 1 Délice de Canard au Jus de Truffe 20% Foie Gras 130 g  
♥ 1 Pâté de Foie de Canard 20 % Foie Gras 90 g  
♥ 1 Toastinade de Canard *Miel et Fromage de Chèvre* - 90 g  
1 Terrine Sylvestre aux Cèpes 90 g  
1 Terrine Fine au Cognac 90 g
- AUTOUR DU FOIE GRAS**  
♥ 1 Foie Gras de Canard Entier artisanal 120 g  
1 Confit Extra de Figues - 50 g  
1 Sachet de Mini-Biscottes artisanales *Noisettes et Noix du Périgord*  
*Biscuiterie Artisanale Lou Cocal* 50 g  
♥ 1 Vin Blanc AOC Côtes de Gascogne *Domaine Tariquet «Cuvée Classic»*  
*Propriétaire Récoltant* 75 cl
- PLAT**  
1 Délice de Canard Sauce au Foie Gras et Fondue de Poireaux 300 g  
♥ 1 Vin Rouge IGP Pays d'Oc *Domaine Gérard Berhand «6ème Sens»*  
*Propriétaire Récoltant* 75 cl
- DESSERT**  
1 Compote artisanale *Pomme Miel et Pain d'Épices* 120 g  
3 Mini-Financiers artisanaux *Abricot et Amande*  
*Biscuiterie Artisanale Lou Cocal* 3 x 11 g
- DOUCEURS**  
1 Ballotin de Truffes au Chocolat et Cacao 50 g  
1 Papillote «*Pâte de Fruit*», avec Citation Positive 10g  
1 Carte de Vœux  
1 Chèque Cadeau offert : 10€ à valoir sur notre Épicerie Fine en ligne [www.foie-gras-sarlat.com](http://www.foie-gras-sarlat.com)  
1 Valisette en Carton au Décor «*Plumetis*» avec Poignée (40.5 x 31.5 x 12.5 cm)

### Colis Grand Gourmand

RÉF. J4661 - 18 PRODUITS - 60 COLIS PAR PALETTE



À partir de  
**50€**  
HT

	Tarif promotionnel jusqu'au 31 octobre 2024	Tarif plein à partir du 01 novembre 2024	Prix de Vente Conseillé
TTC	60€	69€ <sup>50</sup>	108€ <sup>95</sup>
HT	50€	57€ <sup>92</sup>	90€ <sup>79</sup>

- APÉRITIF**  
♥ 1 Apéritif artisanal à la Noix 11.5° 37.5 cl
- GRIGNOTAGES**  
1 Terrine Fine au Cognac 180 g  
1 Terrine de Campagne au Magret Fumé 180 g  
1 Délice de Tomates Séchées 90 g  
1 Sachet de Sablés Apéritifs artisanaux *Tomate et Noisettes*  
*Biscuiterie Artisanale Lou Cocal* 80 g
- AUTOUR DU FOIE GRAS**  
♥ 1 Foie Gras de Canard Entier artisanal 180 g  
1 Chutney Abricot Façon Pain d'Épices 40 g  
1 Tranche de Pain d'Épices artisanale 50 g  
♥ 1 Pâté façon Grand-Mère au Foie Gras 20% 130 g  
♥ 1 Délice de Foie Gras au Jus de Truffe 20% Foie Gras 130 g
- ENTRÉE**  
♥ 1 Jambonneau à l'Ancienne 350 g  
♥ 1 Enchaud à la Périgourdine (Confit de Porc) 400 g  
1 Moutarde Fine à l'Ancienne 28 g
- PLAT**  
2 Cuisses de Canard Cuites Sous la Graisse 380 g  
1 Ecrasé de Pomme de Terre et aux Cèpes 180 g  
1 Sel de Guérande aux Cèpes 18 g  
♥ 1 Vin Rouge AOC Lussac St Emilion «*Château Les Vieilles Pierres*»  
*Propriétaire Récoltant* 75 cl
- DESSERT**  
1 Sachet de Spéculoos Artisanaux *Noix du Périgord et Oranges Confites*  
*Biscuiterie Artisanale Lou Cocal* 50 g
- DOUCEUR CHOCOLATÉE**  
1 Tablette de 8 Bouchées *Chocolat au Lait et Caramel Beurre Salé* 75 g  
1 Carte de Vœux  
1 Chèque Cadeau offert : 10€ à valoir sur notre Épicerie Fine en ligne [www.foie-gras-sarlat.com](http://www.foie-gras-sarlat.com)  
1 Valisette en Carton Décor Gourmand avec Poignée (54 x 36 x 12.5 cm)

### Gueuleton du Cellier

RÉF. J4662 - 22 PRODUITS - 40 COLIS PAR PALETTE



À partir de  
**82€50**  
HT

	Tarif promotionnel jusqu'au 31 octobre 2024	Tarif plein à partir du 01 novembre 2024	Prix de Vente Conseillé
TTC	99€	115€	162€ <sup>60</sup>
HT	82€ <sup>50</sup>	95€ <sup>83</sup>	135€ <sup>50</sup>

# LES PANIERS GOURMANDS

## CALENDRIERS DE L'AVENT

### Calendrier de l'Avent Chocolats Bovetti Bio

RÉF. D7121 - 25 PRODUITS - 150 COLIS PAR PALETTE



À partir de  
**47€39**  
HT

À PARTIR DE 10 COLIS

	à partir de 10 colis	Prix de Vente Conseillé
TTC	50€	87€90
HT	47€39	83€32

#### GRIGNOTAGES

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

#### CONDIMENTS

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

#### DESSERTS ET DOUCEURS

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

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



À partir de  
**15€17**  
HT

### Calendrier de l'Avent Chocolats Bovetti Bio

RÉF. D7121 - 25 PRODUITS - 150 COLIS PAR PALETTE

Découvrez tous les jours une surprise  
chocolatée noire ou lait dans ce  
calendrier de l'Avent.

Bovetti est une chocolaterie artisanale  
et traditionnelle du Périgord.

Issu de l'agriculture biologique

	à partir de 10 colis	Prix de Vente Conseillé
TTC	16€	25€90
HT	15€17	24€55

À PARTIR DE 10 COLIS



À partir de  
**30€81**  
HT

### Calendrier de l'Avent Comptoir de Mathilde

RÉF. D7127 - 25 PRODUITS - 150 COLIS PAR PALETTE

Ho ! Ho ! Ho ! Vous l'entendez ?  
Le Père-Noël sera bientôt là !

En attendant son arrivée, découvrez  
chaque jour une douceur sucrée ou une  
gourmandise chocolatée dans votre  
calendrier de l'Avent.

	à partir de 10 colis	Prix de Vente Conseillé
TTC	32€50	40€
HT	30€81	37€92

## CUBE À FOIE GRAS

### Cube à Foie Gras

RÉF. J4661 - 18 PRODUITS - 60 COLIS PAR PALETTE

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

Lyre à couper  
offerte !

	à partir de 10 colis	Prix de Vente Conseillé
TTC	32€50	38€35
HT	30€81	36€35



À PARTIR DE 10 COLIS

À partir de  
**30€81**  
HT

# CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

## Préambule

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

## 1 - Objet

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

## 2 - Produits

Les offres visibles sur ce catalogue sont valables jusqu'à épuisement du stock. Les millésimes des vins sont susceptibles de changement en cas de stock épuisé. Les commandes passées sont valables exclusivement pour une livraison en France métropolitaine, Corse et une sélection de pays d'Europe. En raison des contextes géopolitiques et sanitaires actuels, certains produits sont susceptibles d'être en rupture de stock, ils pourront être remplacés par des références équivalentes ou de valeur supérieure, selon les disponibilités au moment de l'expédition de votre commande afin de ne pas retarder son expédition (sauf indication contraire et écrite du client au moment du passage de sa commande). Les photos sont non contractuelles. La SAS Cellier du Périgord est en cours de changement d'identité visuelle. Les produits peuvent être livrés avec l'ancien logo ou avec le nouveau logo. Photos : Studio 8 et Cellier du Périgord.

## 3 - Conditions d'accès et Prix

**Condition d'accès :** un extrait Kbis de moins de trois (3) mois est requis pour l'ouverture d'un compte professionnel - revendeur. Nos produits sont interdits à la vente en Grande Distribution et sur Internet. **Min. de commande :** Un Min. de commande de 350€ HT (hors frais de port) est requis pour bénéficier des tarifs professionnels et revendeurs présentés dans ce catalogue. Les prix indiqués pour chacun des produits commercialisés sont présentés en Euros. Les prix sont valables du 01/07/2024 au 31/05/2025. Nos prix sont établis selon le tarif en cours le jour de la livraison ou de l'expédition, ils sont susceptibles de modifications, sans préavis, en fonction d'impératifs économiques, législatifs, de modifications imposées par nos fournisseurs ou encore par erreur d'impression. Ils s'entendent Hors Taxe (HT). Les commandes s'effectuent selon le colisage indiqué pour chaque produit. Dans le cas contraire, le « tarif hors colisage » sera appliqué pour la totalité de la référence concernée.

## 4 - Paiement

Le règlement intégral est obligatoirement requis avant l'expédition de toute commande. Le paiement peut être réalisé en ligne sur notre site internet www.foiegras.pro, par virement bancaire ou par vente à distance.

En cas de non-paiement sous deux (2) mois à compter de l'expédition de la facture proforma, la commande sera automatiquement annulée et le client prévenu par mail ou par courrier. Par ailleurs, Cellier du Périgord se réserve le droit de refuser toute commande d'un client avec lequel existerait un litige. Suite à la recrudescence de fraudes, notre banque peut être amenée à nous demander quelques garanties sur les commandes dépassant un certain montant. C'est pourquoi, dans ce cas, vous recevrez une demande de notre part vous demandant de nous communiquer une simple copie recto/verso de votre carte d'identité, sa date d'expiration, ainsi que le nom de la banque émettrice du règlement, à nous faire parvenir par e-mail à l'adresse pros@cellierduperigord.com. Ceci ne sera demandé que pour la première commande, le document sera ensuite archivé dans votre fiche. Nous vous prions d'avance de nous excuser pour le désagrément éventuel lié à cette demande exceptionnelle.

## 5 - Livraison

Franco de port : Un franco de port est appliqué pour toute commande supérieure à 990€ HT (hors frais de port) à destination de la France continentale. En deçà, les frais de port sont calculés au réel selon les critères suivants : distance, poids, volume, type de produits, taxe gazole du mois en cours et vous seront indiqués lors de l'envoi de la confirmation de commande. Les produits frais nécessitent un transport spécifique. Pour toute livraison à destination de la Corse et d'autres pays d'Europe, merci de nous consulter pour une cotation des frais de port. La SAS Cellier du Périgord s'engage à livrer les produits commandés par le client dans un délai de trois (3) semaines à compter de la réception du règlement de la commande, en France métropolitaine et Corse, sauf en cas de force majeure (grèves, incendies, inondations, épidémies et d'une façon générale tous facteurs extérieurs à la société SAS Cellier du Périgord). Les retards éventuels ne donnent pas la faculté au client de réclamer des dommages et intérêts. Particulièrement en période de fin d'année, pensez à anticiper vos commandes. Le destinataire se doit de contrôler l'état (intérieur et extérieur) des colis en présence du livreur, de constater et formuler à l'écrit ses remarques précises (quantité, référence, état) sur le bon de transport avant de le parapher et confirmer ses réserves par lettre recommandée dans un délai de 48 heures auprès du transporteur avec une copie à la SAS Cellier du Périgord - BP 39 - 24201 SARTLAT CEDEX. L'absence de réserves détaillées éteint toute réclamation. Si le client souhaite bénéficier de plusieurs lieux de livraison, il devra passer une commande par lieu et payer autant de fois les frais de transport. Si tout ou partie des adresses de livraison s'avère incorrecte, les coûts de transport en vigueur nécessitant une réexpédition par Cellier du Périgord seront à la charge exclusive du client.

## 6 - Garanties

Tous les produits de la SAS Cellier du Périgord ont été contrôlés et sélectionnés pour leurs qualités. La préservation des qualités intrinsèques de nos produits par nature altérables est subordonnée au strict respect des conditions de conservation et de stockage mentionnées sur les étiquettes. Le droit de rétractation ne peut être exercé pour les références commençant par "M" ou "U" puisqu'il s'agit de produits frais avec une DLC courte qui nécessitent des moyens de conservation et de transport spécifiques (Article L.221-28 du Code de la consommation). Ces références doivent être stockées, dès réception par le client ou destinataire au réfrigérateur entre +0° et +4° C. Les dates de consommation indiquées doivent être respectées par le client ou destinataire.

Cellier du Périgord ne pourra être tenu responsable en cas de non-respect des dispositions réglementaires et législatives en vigueur dans le pays de réception, la responsabilité de la SAS Cellier du Périgord est d'une manière systématique limitée à la valeur du produit mis en cause, valeur à sa date de vente et ce sans possibilité de recours envers la marque ou la société productrice du produit. En toute hypothèse, le client bénéficie de la garantie légale d'éviction et des vices cachés (Art 1625 et suivants du Code Civil) à la condition que le client en établisse la preuve auprès du Cellier du Périgord (Art 1641 et suivants du Code Civil) ou dans un « bref délai » auprès des Tribunaux (Art 1648 du Code Civil).

## 7 - Preuve de la transaction

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

## 8 - Protection des mineurs

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

## 9 - Utilisation des informations nominatives

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

## 10 - Juridiction compétente

Les présentes conditions générales de vente sont soumises à l'application du droit français. Les informations contractuelles et les produits proposés à la vente sont conformes à la législation française. La responsabilité de la SAS Cellier du Périgord ne saurait être engagée en cas de non-respect de la réglementation d'un pays étranger où le produit est livré.

À défaut d'accord amiable, le client pourra saisir le tribunal pour tout litige relatif à l'existence, l'interprétation, la conclusion, l'exécution ou la rupture du contrat ainsi que tous les documents connexes à ce contrat.

## 11 - Médiation

En cas de litige, vous devez vous adresser en priorité au service clients de l'entreprise par e-mail : pros@cellierduperigord.com, par téléphone au 05 53 30 81 30 ou par courrier (SAS Cellier du Périgord - BP 39 - 24201 SARTLAT CEDEX). En cas d'échec de la réclamation auprès du service client ou en l'absence de réponse de ce service dans un délai de deux (2) mois, le consommateur peut soumettre le différend relatif à la commande ou aux présentes conditions générales de vente l'opposant à la SAS Cellier du Périgord à un médiateur. Les parties au contrat restent libres d'accepter ou de refuser le recours à la médiation ainsi que, en cas de recours à la médiation, d'accepter ou de refuser la solution proposée par le médiateur.

## 12 - Échantillonnage

Afin de faire découvrir nos produits, nous pouvons expédier des échantillons, qui seront livrés rapidement, et intégralement remboursés, hors frais de port, lors de la première commande des dits produits.

## 13 - Remise de Fin d'Année (RFA)

Sur la base du tarif en vigueur, tout client est susceptible de bénéficier d'une remise de fin d'année sous réserve du respect des conditions suivantes, sans que ces taux ne soient cumulatifs :

- RFA de 0.5% pour tout chiffre d'affaires Min. de 10 000€ HT (dix mille euros hors taxes, hors frais de port)
- RFA de 1.0% pour tout chiffre d'affaires Min. de 20 000€ HT (vingt mille euros hors taxes, hors frais de port)
- RFA de 1.5% pour tout chiffre d'affaires Min. de 30 000€ HT (trente mille euros hors taxes, hors frais de port)

La période prise en compte pour le calcul de la RFA court du 01/02/2024 au 31/01/2025.

# CRÉEZ VOTRE CORNER PÉRIGORD



Avec Cellier du Périgord, proposez à vos clients les produits et **recettes ancestrales** qui font la renommée de la **gastronomie périgourdine** : Foies gras, Canards et oies, Noix, Truffes, Cèpes, vins de Bergerac, etc.

Profitant d'une expérience qui perdure depuis **3 générations**, les produits Cellier du Périgord seront gage de **qualité**, de **constance**, et de **saveurs inoubliables**.

## LE CORNER PÉRIGORD, C'EST ÉGALEMENT :

✓ Des produits présents et disponibles en **épiceries fines uniquement**, et non commercialisés dans le réseau de la Grande Distribution

✓ Votre sélection de **délicieuses spécialités**, haut de gamme et issues d'une **région reconnue pour sa gastronomie**

✓ Vos clients conquis à coup sûr par des produits **savoureux et qualitatifs**, et bénéficiant de **tarifs performants**



✓ Des **produits labellisés IGP Périgord** pour le Canard et l'oie, à 99.7% d'origine française (les 0.3% représentant la célèbre charcuterie Espagnole, certains Alcools et autres Vinaigres de Modène) et à 91.68% du Sud-Ouest.

PRODUITS  
LOCAUX

✓ Une équipe à **votre écoute du lundi au vendredi**, pour vous conseiller et vous guider



**Franco  
de Port à  
990 euros HT**



**Minimum de  
commande  
350 euros HT**

☎ **05 53 30 81 30** - ✉ [pros@cellierduperigord.com](mailto:pros@cellierduperigord.com)

**WWW.FOIEGRAS.PRO**

Place de la Liberté - Hôtel de Maleville - BP 39 - 24201 Sarlat Cedex