



2020-2021

PANIER GOURMANDS & CADEAUX D'AFFAIRES

OFFRE RÉSERVÉE AUX COLLECTIVITÉS, MAIRIES, COS ET CCAS



WWW.PANIERDUGOURMAND.COM

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

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

Offre Réservée aux Collectivités, mairies, COS et CCAS

Présentation

Depuis plus de 45 ans au service des entreprises, le Cellier du Périgord, petite maison familiale installée en plein cœur 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.

VALISSETTE CARTON



DES PRODUITS BIO



ET NON BIO

FRISURE ET PARTICULE DE CALAGE



Recyclable

Environnement

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

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

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

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

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.



Dépôt de Vézac



Salon de Paris



Boutique de Sarlat

FRAIS DE PORT PANIERS GOURMANDS

Nos prix sont calculés au plus juste, départ Sarlat.

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

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

Pour plus de palettes, nous consulter.

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

CONDITIONS DE VENTE ET D'EXPÉDITION

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

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. J4352 - 60 colis par palette

Grignotage

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

Entrée

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

Plat

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

Dessert

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

Douceurs

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

Réveillon Maître Chocolatier

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

OFFRE VALABLE

du 1er Juillet
au 31 Octobre 2020

30€00 TTC
soit 27€69 HT

**PRIX PUBLIC
TTC**
~~69€95~~

OFFRE VALABLE

du 1er Novembre 2020
au 31 Janvier 2021

33€70 TTC
soit 31€20 HT

à partir
de 10 Colis

J4352

60 colis par palette

J4353

120 colis par palette

Colis de Noël Individuel

■ 14 Produits - Réf. J4353 - 120 colis par palette

Grignotage

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

Entrée

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard artisanal - 90 g
- 1 Confit de Cerises Noires - 28 g
- 1 Vin Blanc Moelleux IGP Côtes du Tarn - 37,5 cl
Cuvée « Les Ormes de Bastide »

Plat

- 1 Cuisse de Canard cuite sous la graisse - 280 g
- 1 Vin Rouge IGP Comté Tolosan - 37,5 cl
Cuvée « Monnaie Antique »

Dessert

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

Douceurs

- 1 Douceur de Fruits Exotiques
Mangues et Fruits de la Passion - 50 g
- 1 Barre de Truffes - 34 g
- 3 Papillotes de Chocolat et Céréales Craquantes - 3 x 8 g

Réveillon Maître Chocolatier

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



**PRIX PUBLIC
TTC**
~~42€20~~

+ de 400 colis	de 200 à 399 colis	de 100 à 199 colis	de 35 à 99 colis	de 10 à 34 colis
23€90 TTC soit 22€09 HT	24€90 TTC soit 23€04 HT	25€60 TTC soit 23€77 HT	27€50 TTC soit 25€51 HT	29€00 TTC soit 26€93 HT

à partir
de 10 Colis

Coffret Tariquet

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

Grignotage

- 1 Terrine de Campagne au Magret Fumé - 90 g

Autour du Foie Gras

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

Douceurs

- 1 Cookie artisanal aux Noix du Périgord et pépites de Chocolat - 50 g
- 1 Financier Artisanal au Marron Glacé - 55 g
- 2 Barres de Truffes au Chocolat et Cacao - 2 x 34 g
- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau de 10€ à valoir sur foie-gras-sarlat.com
- 1 Valisette Carton « Épicerie fine » (39,5 x 19,5 x 12,5 cm)

OFFRE VALABLE

du 1er Juillet
au 31 Octobre 2020

20€00 TTC
soit 18€40 HT

PRIX PUBLIC
TTC
~~39€95~~

OFFRE VALABLE

du 1er Novembre 2020
au 31 Janvier 2021

22€70 TTC
soit 20€96 HT

Coffret Tariquet Individuel

■ 10 Produits - Réf. J4355 - 156 colis par palette

Grignotage

- 1 Terrine de Campagne au Magret Fumé - 90 g

Autour du Foie Gras

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard - 65g
- 1 Confit de Figues - 28 g
- 1 Vin Blanc AOC Côtes de Gascogne - 37,5 cl
Domaine de Tariquet « Cuvée Classic »
Propriétaire Récoltant

Douceurs

- 1 Cookie artisanal aux Noix du Périgord et pépites de Chocolat - 50 g
- 1 Financier Artisanal au Marron Glacé - 55 g
- 1 Barres de Truffes au Chocolat et Cacao - 34 g
- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau de 10€
à valoir sur foie-gras-sarlat.com
- 1 Valisette Carton « Épicerie fine »
(33 x 18,5 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
14€90 TTC soit 13€77 HT	15€90 TTC soit 14€65 HT	16€50 TTC soit 15€22 HT	17€25 TTC soit 15€93 HT	18€40 TTC soit 17€02 HT

Shopping Bag Individuel

■ 9 Produits - Réf. J4358 - 165 colis par palette

Grignotage

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

Entrée

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard - 65 g
- 1 Confit de Figues - 28 g
- 1 Vin Blanc AOC Côtes de Bergerac Moelleux - 37,5 cl
Marquis de Chamterac
Propriétaire Récoltant

Douceurs

- 1 Douceur de Fruits Exotiques - 50 g
Mangues et Fruits de la Passion
- 1 Ballotin de Truffes au Chocolat et Cacao - 100 g
- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau de 10€ à valoir sur foie-gras-sarl.com
- 1 Sac Papier Décor Doré « Joyeuses Fêtes »
avec poignées Cordelettes (25 x 10 x 22 cm)



165 colis par palette

PROX. PUBLIC
TTC
27€40

de 400 colis	de 200 à 399 colis	de 100 à 199 colis	de 35 à 99 colis	de 10 à 34 colis
13€20 TTC soit 11€05 HT	13€95 TTC soit 12€00 HT	14€60 TTC soit 13€00 HT	15€70 TTC soit 14€20 HT	16€75 TTC soit 15€30 HT

Shopping Bag Couple

■ 9 Produits - Réf. J4359 - 72 colis par palette

Grignotage

- 1 Terrine de Campagne à l'Ail des Ours - 180 g

Entrée

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard (Bocal Twist Off) - 90 g
- 1 Confit de Figues - 50 g
- 1 Vin Blanc AOC Côtes de Bergerac Moelleux - 75 cl
Marquis de Chamterac
Propriétaire Récoltant

Douceurs

- 1 Douceur de Fruits Exotiques - 100 g
Mangues et Fruits de la Passion
- 1 Ballotin de Truffes au Chocolat et Cacao - 200 g
- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau de 10€ à valoir sur foie-gras-sarl.com
- 1 Sac Papier Décor Doré « Joyeuses Fêtes »
avec poignées Cordelettes (35 x 13 x 33 cm)



PROX. PUBLIC
TTC
37€40

de 400 colis	de 200 à 399 colis	de 100 à 199 colis	de 35 à 99 colis	de 10 à 34 colis
18€30 TTC soit 16€05 HT	19€40 TTC soit 17€00 HT	20€35 TTC soit 18€00 HT	20€95 TTC soit 19€00 HT	23€80 TTC soit 21€00 HT

Shopping Bag Dégustation Individuel

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

Entrée

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

Douceur

- 1 Barre de Truffles 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)

J4356

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€99 TTC soit 10€09 HT	11€20 TTC soit 10€29 HT	11€60 TTC soit 10€69 HT	12€35 TTC soit 11€38 HT	13€50 TTC soit 12€47 HT

+ de 400 colis	de 200 à 399 colis	de 100 à 199 colis	de 35 à 99 colis	de 10 à 34 colis
13€95 TTC soit 12€69 HT	15€00 TTC soit 13€68 HT	15€95 TTC soit 14€58 HT	16€50 TTC soit 15€19 HT	17€50 TTC soit 16€08 HT

Shopping Bag Dégustation Couple

■ 8 Produits - Réf. J4400 - 72 colis par palette

Entrée

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard - 90 g
- 1 Confit de Figues Blanches - 50 g
- 1 Vin Blanc Moelleux IGP Côtes du Tarn - 75 cl
Cuvée « Les Ormes de Bastide »

Douceurs

- 2 Barre de Truffles Fantaisie Nature - 2 x 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 (35 x 13 x 33 cm)

J4400

72 colis par palette



J4392

165 colis par palette

Cabas Gourmand Individuel

■ 8 Produits - Réf. J4392 - 165 colis par palette

Grignotage

- 1 Terrine Forestière aux Morilles - 65 g

Spécialité

- 1 Canardise au Piment d'Espelette 20% Foie Gras - 130 g

Douceurs

- 1 Sachet de 7 Biscuits Artisanaux Chocolat Noisette et Poire - 70 g
- 3 Papillotes de Chocolat et Céréales Craquantes - 3 x 8 g
- **Réveillon Maître Chocolatier**
- 1 Nectar de Pêches Jaunes Vallée Du Rhône - 25 cl
- Artisan Fruiter « Patrick Font »

- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau de 10€ à valoir sur foie-gras-sarlat.com
- 1 Sac en Toile de Jute Bleu à Fenêtres (20 x 10 x 17 cm)



PROX PUBLIC
TTC
20€00

+ de 400 colis	de 200 à 399 colis	de 100 à 199 colis	de 35 à 99 colis	de 10 à 34 colis
10€80 TTC soit 10€24 HT	11€50 TTC soit 10€90 HT	12€10 TTC soit 11€40 HT	13€20 TTC soit 12€39 HT	14€95 TTC soit 14€07 HT

Cabas Gourmand Couple

■ 10 Produits - Réf. J4393 - 72 colis par palette

Grignotage

- 1 Terrine Forestière aux Morilles - 130 g

Spécialité

- 1 Canardise au Piment d'Espelette 20% Foie Gras - 130 g

Douceurs

- 1 Sachet de 7 Biscuits Artisanaux Chocolat Noisette et Poire - 70 g
- 6 Papillotes de Chocolat et Céréales Craquantes - 6 x 8 g
- **Réveillon Maître Chocolatier**
- 1 Confiture aux 2 Agrumes Orange douce et Orange amère - 320 g
- 1 Nectar de Pêches Jaunes Vallée Du Rhône - 25 cl
- Artisan Fruiter « Patrick Font »
- 1 Nectar de Poires Williams Du Lyonnais - 25 cl
- Artisan Fruiter « Patrick Font »

- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau de 10€ à valoir sur foie-gras-sarlat.com
- 1 Sac en Toile de Jute Bleu (35 x 18 x 27 cm)



PROX PUBLIC
TTC
31€00

+ de 400 colis	de 200 à 399 colis	de 100 à 199 colis	de 35 à 99 colis	de 10 à 34 colis
18€70 TTC soit 17€03 HT	19€95 TTC soit 18€99 HT	20€80 TTC soit 19€72 HT	22€00 TTC soit 20€25 HT	25€00 TTC soit 23€70 HT

J4393

72 colis par palette

J4384

Coffret du Terroir Individuel

■ 9 Produits - Réf. J4384 - 150 colis par palette

Entrée

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard - 65 g
- 1 Confit de Cerises Noires - 28 g

Plat

- 1 Sublime de Canard aux Girolles - 350 g
- 1 Vin Rouge IGP Comté Tolosan - 37.5 cl
- Cuvée « Monnaie Antique »

Dessert

- 1 Douceur de Fruits Exotiques - 50 g
- Ananas et Kiwis
- 1 Nanou Artisanal à la Noix du Périgord AOP - 13 g
- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau de 10€ à valoir sur foie-gras-sarlat.com
- 1 Valisette Carton Dorée « Joyeuses Fêtes » (33 x 18.5 x 9.5 cm)



PROX PUBLIC
TTC
28,600

+ de 400 colis
14€50 TTC
soit 13^{€47} HT

de 200 à 399 colis
15€65 TTC
soit 14^{€50} HT

de 100 à 199 colis
16€00 TTC
soit 14^{€89} HT

de 35 à 99 colis
17€30 TTC
soit 16^{€32} HT

de 10 à 34 colis
18€00 TTC
soit 16^{€38} HT

Coffret du Terroir Couple

■ 10 Produits - Réf. J4385 - 100 colis par palette

Entrée

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard (Bocal Twist-off) - 90 g
- 1 Confit de Cerises Noires - 50 g

Plat

- 1 Sublime de Canard aux Girolles - 600 g
- 1 Vin Rouge IGP Comté Tolosan - 75 cl
- Cuvée « Monnaie Antique »

Dessert

- 1 Douceur de Fruits Exotiques - 100 g
- Ananas et Kiwis
- 2 Nanoux Artisanaux à la Noix du Périgord AOP - 2 x 13 g
- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau de 10€ à valoir sur foie-gras-sarlat.com
- 1 Valisette Carton Dorée « Joyeuses Fêtes » (34.5 x 25.5 x 11.5 cm)



PROX PUBLIC
TTC
37,230

+ de 400 colis
19€50 TTC
soit 18^{€00} HT

de 200 à 399 colis
20€90 TTC
soit 19^{€39} HT

de 100 à 199 colis
21€50 TTC
soit 19^{€50} HT

de 35 à 99 colis
23€50 TTC
soit 21^{€85} HT

de 10 à 34 colis
25€80 TTC
soit 24^{€03} HT

J4385

100 colis par palette

Coffret Délice Individuel

■ 13 Produits - Réf. J4380 - 150 colis par palette

Grignotage

- Terrine Vigneronne aux Vendanges Tardives - 90 g

Entrée

- 1 Bloc de Foie gras de Canard (Bocal Twist Off) - 90 g
- 1 Confit de Poires au Piment d'Espelette - 50 g
- 1 Vin Blanc Moelleux IGP Côtes du Tarn - 37.5 cl
Cuvée « Les Ormes de Bastide »

Plat

- 1 Cuisse de Canard cuite sous la graisse - 280 g
- 1 Ecrasée de Pommes de Terre Huile d'Olive et Fleur de Sel - 90 g
- 1 Vin Rouge AOC Cahors - 37.5 cl
Domaine Lafon
Propriétaire Récoltant

Dessert

- 1 Compote de Pomme et Citron Meringué - 110 g

Douceur

- 1 Sachet de Truffes au Chocolat et Cacao - 50 g
- 1 Lyre à Couper le Foie Gras
- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau de 10€ à valoir sur foie-gras-sarlat.com
- 1 Valisette Kraft « Voyage Gourmand » (33 x 18.5 x 9.5 cm)



PROX. PUBLIQUE
TTC
46€50

+ de 400 colis	de 200 à 399 colis	de 100 à 199 colis	de 35 à 99 colis	de 10 à 34 colis
24€90 TTC soit 22€91 HT	26€00 TTC soit 23€95 HT	26€80 TTC soit 24€71 HT	28€75 TTC soit 26€58 HT	30€50 TTC soit 28€34 HT

PROX. PUBLIQUE
TTC
62€50

+ de 400 colis	de 200 à 399 colis	de 100 à 199 colis	de 35 à 99 colis	de 10 à 34 colis
30€95 TTC soit 28€50 HT	31€95 TTC soit 29€46 HT	32€95 TTC soit 30€40 HT	35€60 TTC soit 32€91 HT	38€50 TTC soit 35€66 HT



Coffret Délice Couple

■ 14 Produits - Réf. J4381 - 100 colis par palette

Grignotage

- Terrine Vigneronne aux Vendanges Tardives - 180 g

Entrée

- 1 Bloc de Foie gras de Canard (Bocal Twist Off) - 130 g
- 1 Confit de Poires au Piment d'Espelette - 50 g
- 1 Vin Blanc Moelleux IGP Côtes du Tarn - 37.5 cl
Cuvée « Les Ormes de Bastide »

Plat

- 2 Cuisses de Canard cuites sous la graisse - 380 g
- 1 Ecrasée de Pommes de Terre Huile d'Olive et Fleur de Sel - 180 g
- 1 Vin Rouge AOC Cahors - 75 cl
Domaine Lafon - Propriétaire Récoltant

Dessert

- 1 Compote de Pomme et Citron Meringué - 110 g
- 1 Compote Pomme Vanille Cannelle - 110 g

Douceur

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

- 1 Lyre à Couper le Foie Gras
- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau de 10€ à valoir sur foie-gras-sarlat.com
- 1 Valisette Kraft « Voyage Gourmand » (34.2 x 25 x 11.5 cm)

Coffret Élégance Individuel

■ **14 Produits** - Réf. J4382 - 100 colis par palette

Grignotages

- 1 Apéritif Artisanal à la Noix - 25 cl
- 1 Caviar d'Aubergines - 100 g

Entrée

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard **IGP Sud-Ouest** - 100 g
- 1 Confit d'Oignons - 50 g
- 1 Vin Blanc Moelleux IGP Côtes de Gascogne - 37.5 cl
Cuvée « Trésor d'Automne »

Plat

- 1 Cassoulet aux Manchons de Canard Confits - 400 g

Dessert

- 1 Cookie artisanal aux Noix du Périgord et pépites de Chocolat - 50 g
 - 1 Douceur de Fruits Exotiques - 50 g
- Mangues et Fruits de la Passion

Douceurs

- 1 Sachet de Noix au Chocolat de Rocamadour - 100 g
- 1 Sachet de Pâtes de Fruits Naturelles - 100 g
Sans Colorant, ni Conservateur
- 1 Bouchée Apéritive en Porcelaine Blanche
- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau de 10€ à valoir sur foie-gras-sarlat.com
- Valisette en Carton Décor Noir et Nœud Doré (34,5 x 25,5 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
29€³⁵ TTC soit 27€ ³² HT	30€⁷⁰ TTC soit 28€ ⁶⁰ HT	31€⁹⁰ TTC soit 29€ ⁵⁴ HT	33€⁷⁰ TTC soit 31€ ²⁵ HT	37€⁰⁰ TTC soit 34€ ¹⁷ HT

Coffret Éléance Couple

■ **15 Produits** - Réf. J4383 - 60 colis par palette

Grignotages

- 1 Apéritif Artisanal à la Noix - 37.5 cl
- 1 Caviar d'Aubergines - 200 g

Entrée

- 1 Bloc de Foie Gras de Canard **IGP Sud-Ouest** - 200 g
- 1 Confit d'Oignons - 50 g
- 1 Vin Blanc Moelleux IGP Côtes de Gascogne - 75 cl
Cuvée « Trésor d'Automne »

Plat

- 1 Cassoulet aux Manchons de Canard Confits - 760 g

Dessert

- 2 Cookies artisanaux aux Noix du Périgord et pépites de Chocolat - 2 x 50 g
- 1 Douceur de Fruits Exotiques - 100 g

Douceurs

- 1 Sachet de Noix au Chocolat de Rocamadour - 100 g
- 1 Sachet de Pâtes de Fruits Naturelles - 100 g
Sans Colorant, ni Conservateur
- 2 Bouchées Apéritives en Porcelaine Blanche
- 1 Carte de Vœux
- 1 Chèque Cadeau de 10€ à valoir sur foie-gras-sarlart.com
- 1 Valisette en Carton Décor Noir et Nœud Doré
(40 x 32,5 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
38 ^{€95} TTC soit 36 ^{€08} HT	40 ^{€60} TTC soit 37 ^{€65} HT	42 ^{€30} TTC soit 39 ^{€25} HT	43 ^{€95} TTC soit 40 ^{€82} HT	48 ^{€90} TTC soit 45 ^{€32} HT

Coffret Panneau de Ville

■ 7 Produits - Réf. J43599 - 400 colis par palette

Grignotage

- 1 Rillettes d'Oie confites Confités - 65 g

Entrée

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

Douceur

- 1 Nanou Artisanal à la Noix du Périgord AOP - 13 g
- 1 Sticker Personnalisé au Nom 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)

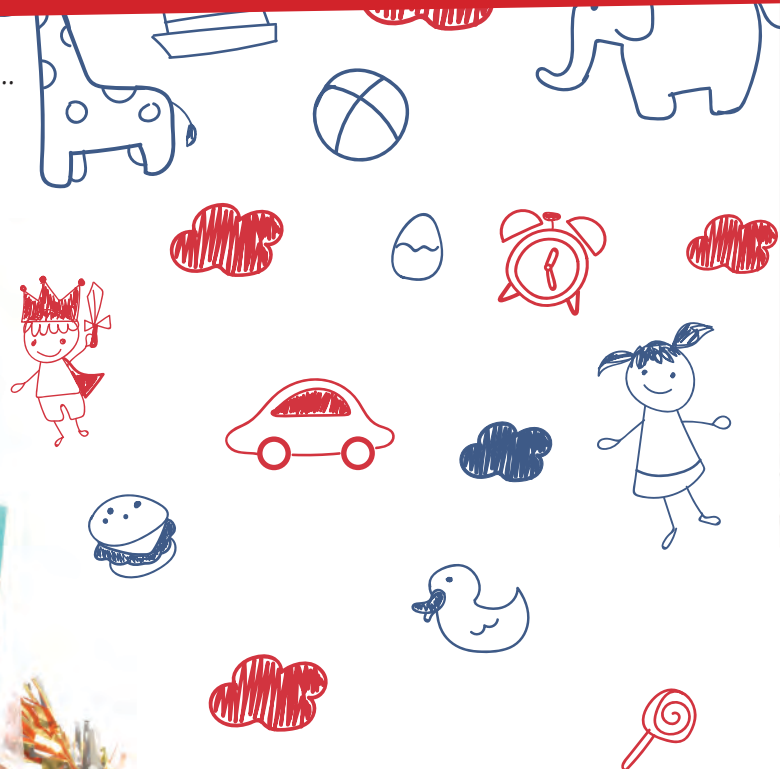
À personnaliser
avec le nom de
votre commune.



PREMIER PRIX PUBLIC
TTC
20€

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

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



Coffret Enfants

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

Douceurs

- 1 Sachet de 7 Biscuits Chocolat Noisette et Poire - 70 g
 - 1 Sachet Cône Noël Doré - 50 g
 - 1 Sachet de Pâtes de Fruits Naturelles - 100 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 Sac Papier Décor « Village de Noël » (25 x 10 x 22 cm)

PREMIER PRIX PUBLIC
TTC
18€

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

J4397

150 colis par palette

Calendrier de l'Avent du Cellier

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

- 1 Rillettes d'Oie confites - 65 g
- 1 Rillettes Canard Confites - 65 g
- 1 Terrine Canard au Poivre Vert - 65 g
- 1 Terrine Forestière aux Morilles - 65 g
- 1 Terrine Confit et Noix - 65 g
- 1 Grillons du Périgord - 65 g
- 1 Bloc de Foie Gras de Canard artisanal IGP Sud-Ouest - 100 g
- 1 Bloc de Foie Gras de Canard - 65 g
- 1 Confit Figues - 50 g
- 1 Confit Oignons - 50 g
- 1 Confit Oignons au Jus de Truffes - 50 g
- 1 Confit Poire Piment Espelette - 50 g
- 1 Chutney Mangue Curcuma - 40 g
- 1 Moutarde Fine de Dijon Alain Milliat - 30 g
- 1 Sel au Safran du Périgord - 30 g
- 1 Mélange d'Aromates BIO du Périgord - 5 g
Origan, Romarin et Sarriette
- 1 Compote Pomme Vanille Cannelle - 110 g
- 1 Compote de Pommes et Citron Meringué - 110 g
- 1 Douceurs de Fruits Exotiques - 50 g
Mangues et Fruits de la Passion
- 1 Douceurs de Fruits Exotiques - 50 g
Ananas et Kiwis
- 1 Miel d'Acacia - 47 g
- 3 Papillotes de Chocolat et Céréales Craquantes - 3 x 8 g
- Réveillon Maître Chocolatier
- 1 Sachet d'Amandes Enrobées de Chocolat - 90 g
- 1 Assortiment de 5 Tisanes artisanales - 5 x 20 g
- 1 Calendrier de l'Avent (36 x 36 x 5,7 cm)

PRIX PUBLIC
TTC
~~79€50~~

à partir de 10 unités

40€00 TTC
soit 37€ HT



PRIX PUBLIC
TTC
~~82€50~~

à partir de 10 unités

69€75 TTC
soit - 15%



Calendrier de l'Avent 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 Pepita Lemon - 33cl
- 1 Bière Artisanale du Périgord Brasserie Roc Mol Amber Ale - 33cl
- 1 Bière Artisanale du Périgord Brasserie Roc Mol American Pale Ale - 33cl
- 1 Bière Artisanale du Périgord Brasserie Roc Mol American Wheat beer - 33cl

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

X13379

50 colis par palette

X13380

50 colis par palette

Calendrier de l'Avent 24 Bières du Monde

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

- 1 Bière France Brassée 24 Brasserie artisanale de Sarlat Blanche - 33cl
- 1 Bière France Artisanale Chavagn' Blonde - 33cl
- 1 Bière France Artisanale du Quercy Brasserie Ratz Ambrée - 33cl
- 1 Bière France Artisanale du Périgord Brasserie les 2 ours Blonde - 33cl
- 1 Bière Réunion Dodo Bourbon Blonde - 33cl
- 1 Bière Espagne Guineu IPA Amarillo - 33cl
- 1 Bière Belgique Blanche de Charleroi - 33cl
- 1 Bière Belgique Blanche de Namur - 25cl
- 1 Bière Belgique Smash Blonde - 33cl
- 1 Bière Belgique cuvée des trolls Blonde - 25cl
- 1 Bière Belgique Grisette Blonde bio et sans gluten - 25cl
- 1 Bière Belgique Lupulus Hopera Blonde - 33cl
- 1 Bière Belgique 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 Babylon 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
~~76€50~~

à partir de 10 unités

64€32 TTC
soit - 15%





D7061

Calendrier de l'avent CHOCOLATERIE BOVETTI

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

PRIX PUBLIC
TTC
~~12€95~~

à partir de 4 produits

10€95 TTC

-16%

à partir de 20 produits

9€95 TTC

-23%

PRIX PUBLIC
TTC
~~39€95~~

à partir de 4 produits

35€95 TTC

-10%

à partir de 20 produits

33€80 TTC

-16%



D7073

Calendrier de l'Avent Lucy Borie Invitation au Délice

Calendrier à monter soi-même

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

■ 25 Produits - Réf. D7073 - 100 colis par palette

Offres Achats Groupés et Cadeaux d'Affaires

Offre Réservée aux Collectivités, mairies, COS et CCAS



Vous êtes **UNE ENTREPRISE**
et vous souhaitez remercier vos clients ou récompenser vos salariés.
Vous êtes **RESPONSABLE DU CSE**
et vous voulez offrir des mets de qualité au personnel.
Vous êtes **REPRÉSENTANT DU PERSONNEL**
et vous souhaitez proposer aux salariés de profiter d'offres avantageuses.

Alors n'hésitez pas à consulter le catalogue
Achats Groupés et Cadeaux d'Affaires
et demandez votre devis gratuitement
ou commandez directement :

PAR VOIE POSTALE à l'aide du
BON DE COMMANDE

PAR INTERNET
www.panierdugourmand.com

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

TOUTES NOS CONDITIONS SUR www.panierdugourmand.com

Frais de port
Offres Achats Groupés et Cadeaux d'Affaires

19€80 TTC

CONDITIONS DE VENTE ET D'EXPÉDITION

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

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

Foies Gras Frais

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

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

Le Foie Gras se cuit de multiples façons.

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

Les Crus

U950

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

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



U952

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

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



X13347

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

PRIX PUBLIC TTC	à partir de 4 produits
	34 €90 TTC -30%



Les Crus déveinés

U955

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

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

U1178

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

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

X13348

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

PRIX PUBLIC TTC	à partir de 4 produits
	36 €90 TTC -32%

FOIES GRAS EN CONSERVE



Foie Gras d'Oie



C301

FOIE GRAS D'OIE ENTIER
DU PÉRIGORD 130 g

PRX PUBLIC
TTC
22€50

à partir de 4 produits

18€90 TTC

-16%

à partir de 20 produits

15€30 TTC

-32%



C302

FOIE GRAS D'OIE ENTIER
DU PÉRIGORD 190 g

PRX PUBLIC
TTC
34€50

à partir de 4 produits

27€95 TTC

-19%

à partir de 20 produits

21€75 TTC

-37%



C314

BLOC DE FOIE GRAS D'OIE
ORIGINE PÉRIGORD 200 g

PRX PUBLIC
TTC
25€50

à partir de 4 produits

20€75 TTC

-20%

à partir de 20 produits

15€55 TTC

-40%



Foie Gras de Canard



C308

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER
DU PÉRIGORD 130 g

PRX PUBLIC
TTC
19€95

à partir de 4 produits

16€50 TTC

-17%

à partir de 20 produits

12€95 TTC

-35%



C309

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER
DU PÉRIGORD 180 g

PRX PUBLIC
TTC
25€50

à partir de 4 produits

21€80 TTC

-16%

à partir de 20 produits

17€95 TTC

-31%



C466

BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD
IGP PÉRIGORD 130 g

PRX PUBLIC
TTC
17€95

à partir de 4 produits

12€95 TTC

-25%

à partir de 20 produits

8€65 TTC

-50%

FOIES GRAS MI-CUITS



Foie Gras de Canard



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

PROX PUBLIC TTC	à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
27€90	22€90 TTC	17€95 TTC
	-17%	-35%



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

PROX PUBLIC TTC	à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
77€90	62€80 TTC	47€90 TTC
	-19%	-38%



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

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



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

PROX PUBLIC TTC	à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
39€70	33€75 TTC	28€95 TTC
	-15%	-27%



M542, M543 et M544

M522



Foie Gras d'Oie

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

PROX PUBLIC TTC	à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
35€60	28€65 TTC	21€95 TTC
	-20%	-39%



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

PROX PUBLIC TTC	à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
72€95	51€80 TTC	29€95 TTC
	-29%	-59%





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.

CHOCOLATERIE BOVETTI



Le diagramme illustre la comparaison des prix TTC pour deux scénarios de consommation. À gauche, un scénario basé sur 4 produits est présenté avec un prix TTC de 11€90 et une réduction de 10%. À droite, un scénario basé sur 20 produits est présenté avec un prix TTC de 10€85 et une réduction de 18%.

Scénario	Nombre de produits	Prix TTC	Réduction
Scénario 1	4 produits	11€90	-10%
Scénario 2	20 produits	10€85	-18%

Ballotin de Mendiants

AU CHOCOLAT NOIR 200 g

Ballotin de Mendiants

AU CHOCOLAT AU LAIT 200 g



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

AVEC MAILLET ET BOÎTE EN BOIS 350 g



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

BOITE BLEUE EN FER 800 g
 - 1 Tablette Noel 100 g
 - 1 Tablette 25 g
 - 1 Cuillère chocolat Chaud 35 g
 - 1 Pâte à Tartiner 200 g
 - 1 Boite Fer

Toutes nos spécialités gastronomiques sont fabriquées en France exclusivement.

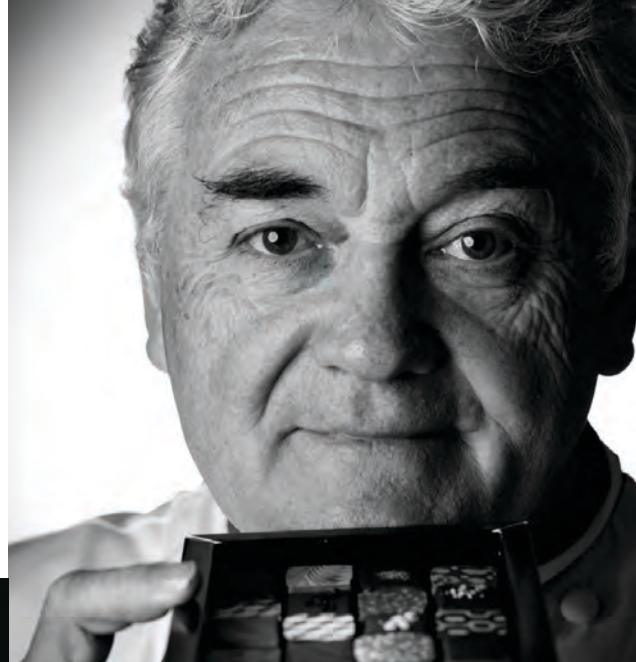
JOËL PATOUIILLARD

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.



Ballotins de chocolats fins assortis

MOF J.PATOUIILLARD

Z2072 La boîte de 100 g



à partir de 4 produits
8€50 TTC
-29%

à partir de 20 produits
5€40 TTC
-55%

Z2301 La boîte de 150 g



à partir de 4 produits
11€50 TTC
-27%

à partir de 20 produits
6€95 TTC
-56%

Z2284 La boîte de 200 g



à partir de 4 produits
15€70 TTC
-25%

à partir de 20 produits
9€95 TTC
-52%

Z2333 La boîte de 250 g



à partir de 4 produits
18€90 TTC
-27%

à partir de 20 produits
12€60 TTC
-51%

Z2316 La boîte de 375 g



à partir de 4 produits
28€80 TTC
-28%

à partir de 20 produits
18€80 TTC
-53%



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

**Laissez-vous séduire
par une de leurs spécialités !**



Z2318 et Z2606

Ballotin de Chocolats assortis MAISON GUINGUET ARTISAN CHOCOLATIER

Z2318 100 g	PRIX PUBLIC TTC 7€30	à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
		5€50 TTC -25%	3€90 TTC -47%
Z2606 200 g	PRIX PUBLIC TTC 12€00	à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
		8€95 TTC -26%	6€50 TTC -46%

Cagette de Chocolat assortis MAISON GUINGUET ARTISAN CHOCOLATIER

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



Z2374



Z2372



Z2378

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

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

LE DOMAINE DE BÉQUIGNOL

est une entreprise artisanale créée par Claude GINEBRE en 1972 à Carlux, petit village du Périgord Noir.

Fier de son terroir, Claude Ginèbre, a démarré une activité de fabrication de fruits à la liqueur et de spiritueux à base de noix, un des emblèmes du Périgord. Il a ainsi développé son savoir-faire en matière de préparation et de stabilisation des fruits. En 1980, il s'est lancé dans la fabrication de chocolats en transposant ses techniques de préparation des fruits à la confiserie.

Bien entendu, les «premiers-nés» de la gamme ont été des noix au chocolat noir, le Nogaillou et l'Arlequines. Depuis lors, il s'attache à préparer des produits qui soient Bons, Originaux, et de Qualité. La gamme de bonbons de chocolats n'a cessé de s'étoffer au fil des années. Les noisettes et les amandes sont logiquement venues compléter la série «fruits à coque», puis des pâtes travaillées à partir de fruits séchés comme le pruneau, la mangue ou récemment le kiwi, l'orange, ou la poire sont venues agrandir la famille.

FABRIQUÉ EN PÉRIGORD



D7064

Boîte Marron

ROCHERS NOISETTE 1 kg

PRX PUBLIC
TTC
~~38€60~~

à partir de 4 produits

33€95 TTC

-12%

à partir de 20 produits

30€90 TTC

-20%



D7062

Boîte Noire

GRAIN DE NOIX

(NOIX, CARAMEL, CHOCOLAT ET SARRASIN) 125 g

PRX PUBLIC
TTC
~~7€95~~

à partir de 4 produits

6€95 TTC

-13%

à partir de 20 produits

5€95 TTC

-25%



D7065

Boîte Blanche

CARRÉS SARRASIN

20 CHOCOLATS 100 g

PRX PUBLIC
TTC
~~6€90~~

à partir de 4 produits

5€95 TTC

-14%

à partir de 20 produits

5€35 TTC

-23%

D7066

Ballotin

CARRÉS FRUITÉS ASSORTIS

12 CHOCOLATS 80 g

PRX PUBLIC
TTC
~~9€90~~

à partir de 4 produits

7€90 TTC

-16%

à partir de 20 produits

6€90 TTC

-27%



D7063

Boîte Noire

ASSORTIMENT D'ARLEQUINES

CAFÉ CŒUR TENDRE 140 g

PRX PUBLIC
TTC
~~10€90~~

à partir de 4 produits

9€85 TTC

-10%

à partir de 20 produits

8€95 TTC

-18%



Toutes nos spécialités gastronomiques sont fabriquées en France exclusivement.

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.

Coffret de Macarons Artisanaux



U1069	25 macarons 500 g	PRX PUBLIC TTC 27€50	à partir de 4 produits 24€75 TTC -10%	à partir de 20 produits 23€50 TTC -15%
-------	----------------------	---------------------------------	--	---

U1070	16 macarons 330 g	PRX PUBLIC TTC 19€75	à partir de 4 produits 17€90 TTC -10%	à partir de 20 produits 16€90 TTC -15%
-------	----------------------	---------------------------------	--	---



U1179	8 macarons Bi-couleurs	PRX PUBLIC TTC 13€50	à partir de 4 produits 11€95 TTC -11%	à partir de 20 produits 11€50 TTC -15%
-------	---------------------------	---------------------------------	--	---

D7069 Réglette de 6 Guimauves AVEC NOEUD SATIN BLEU 40 g

PRX PUBLIC TTC 5€95	à partir de 4 produits 4€80 TTC -20%	à partir de 20 produits 3€25 TTC -46%
--------------------------------	---	--

D7068 Coffret de 18 Pâtes de fruit AVEC NOEUD SATIN PRUNE

PRX PUBLIC TTC 11€50	à partir de 4 produits 10€50 TTC -9%	à partir de 20 produits 9€80 TTC -15%
---------------------------------	---	--



D7068

D7067 Ballotin de Truffes Artisanales AU CHOCOLAT NOIR AVEC NOEUD SATIN OR 250 g

PRX PUBLIC TTC 13€90	à partir de 4 produits 12€40 TTC -11%	à partir de 20 produits 11€40 TTC -18%
---------------------------------	--	---

D7070 Barre de Nougat Tendre AUX AMANDES 150 g

PRX PUBLIC TTC 8€35	à partir de 4 produits 7€90 TTC -11%	à partir de 20 produits 6€95 TTC -22%
--------------------------------	---	--



D7069



D7067



D7070



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.



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



Prix Public TTC 228€	à partir de 4 produits	U1092
184€85 TTC	Signature	100 g
	-19%	
Prix Public TTC 535€	à partir de 4 produits	U1072
444€50 TTC	Signature	250 g
	-17%	
Prix Public TTC 1071€	à partir de 4 produits	U1073
888€95 TTC	Signature	500 g
	-17%	
Prix Public TTC 699€	à partir de 4 produits	U1074
510€90 TTC	Sélection Oscietre	250 g
	-27%	
Prix Public TTC 1397€	à partir de 4 produits	U1075
1015€95 TTC	Sélection Oscietre	500 g
	-27%	
Prix Public TTC 875€	à partir de 4 produits	U1076
669€95 TTC	Sélection Beluga	100 g
	-23%	
Prix Public TTC 265€	à partir de 4 produits	U984
22€95 TTC	Beurre de Caviar 33%	50 g
	-15%	



Prix Public TTC 214€	à partir de 4 produits	U1084
192€80 TTC	Le Classique Mature	100 g
	-10%	
Prix Public TTC 398€	à partir de 4 produits	U1085
379€45 TTC	Le Classique Mature	200 g
	-5%	
Prix Public TTC 969€	à partir de 4 produits	U1086
920€55 TTC	Le Classique Mature	500 g
	-5%	
Prix Public TTC 1896€	à partir de 4 produits	U1087
1822€85 TTC	Le Classique Mature	1000 g
	-4%	

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

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



Prix Public TTC 46€	à partir de 4 produits	U1088
38€90 TTC	Perlita	20 g
	-17%	
Prix Public TTC 68€	à partir de 4 produits	U1089
52€90 TTC	Perlita	30 g
	-23%	



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

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 produits à partir de 20 produits

5€95 TTC **4€95 TTC**
-11% -26%



X13352 Trio de Rillettes D'ANGRESSE 3 X 90 g

à partir de 4 produits à partir de 20 produits

16€85 TTC **14€90 TTC**
-14% -24%



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

à partir de 4 produits à partir de 20 produits

5€95 TTC **4€95 TTC**
-11% -26%

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

à partir de 4 produits à partir de 20 produits

94€85 TTC **89€85 TTC**
-5% -10%



C4032 Rillettes de Truite DES PYRÉNÉES BIO 90 g

à partir de 4 produits à partir de 20 produits

5€65 TTC **4€95 TTC**
-10% -21%

M5544 Filet d'Anguille Sauvage Fumée 110 g

à partir de 4 produits à partir de 20 produits

10€80 TTC **9€45 TTC**
-10% -21%



C4033 Foie de Lotte 90 g

à partir de 4 produits à partir de 20 produits

6€30 TTC **5€60 TTC**
-10% -20%



M5556 Filet de Saumon Fumé D'ÉCOSSE BIO 800 g

à partir de 4 produits à partir de 20 produits

59€40 TTC **54€80 TTC**
-10% -17%

BOURRICHE DE 4 DOUZAINES D'HÙÎTRES ARCACHON - CAP FERRET

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

M5550 Calibre 5

à partir de 4 produits à partir de 20 produits

26€80 TTC **25€65 TTC**
-7% -11%

M5548 Calibre 4

à partir de 4 produits à partir de 20 produits

28€95 TTC **27€50 TTC**
-7% -12%

M5554 Spéciales Charnues Calibre 3

à partir de 4 produits à partir de 20 produits

50€95 TTC **46€95 TTC**
-7% -14%



M5520 Calibre 3

à partir de 4 produits à partir de 20 produits

36€50 TTC **34€60 TTC**
-5% -10%

M5521 Calibre 2

à partir de 4 produits à partir de 20 produits

42€45 TTC **39€70 TTC**
-7% -13%

M5552 Spéciales Charnues Calibre 2

à partir de 4 produits à partir de 20 produits

56€75 TTC **52€95 TTC**
-7% -13%

CABANE OSTRÉICOLE N°41



CHARCUTERIES ESPAGNOLES

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



M5524 Jambon Ibérique de Bellota D.O Guijuelo 8 kg ET SON COFFRET DE PRÉSENTATION

PRIX PUBLIC TTC	à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
550€90	522€50 TTC	493€90 TTC
	-5%	-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 a 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 produits	à partir de 20 produits
121€50	99€90 TTC	82€85 TTC
	-18%	-32%

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



M5529 Chorizo Cular Extra Ibérique 500 g CAMPANA BELLOTA

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



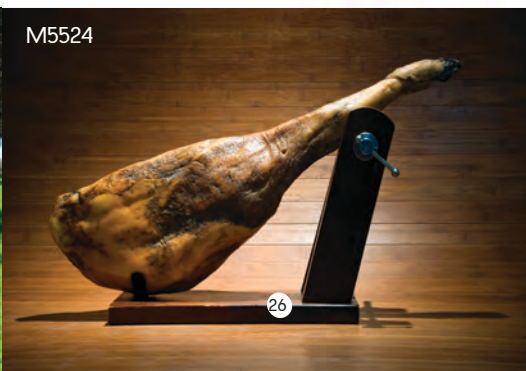
M5526 Paleta Blanca Grasa Bodega 4,4 kg 18 MOIS MINI.

PRIX PUBLIC TTC	à partir de 4 produits	à partir de 20 produits
76€50	59€90 TTC	45€90 TTC
	-22%	-40%

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



M5524



M5525



CHARCUTERIES DU SUD-OUEST

Jambon de Porc Noir de Cambes

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

M5510

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

à partir de 4 produits

193€80 TTC

-7%

à partir de 20 produits

176€75 TTC

-15%



M5545

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

à partir de 4 produits

32€90 TTC

-7%

à partir de 20 produits

29€90 TTC

-15%



M5535

**Quart de Jambon Noir
du Périgord sec**
ENV. 800 g

à partir de 4 produits

18€50 TTC

-6%

à partir de 20 produits

16€95 TTC

-14%



Jambon noir du Périgord

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

M5546

**Jambon Noir du Périgord
sec entier**
ENV. 5 Kg

à partir de 4 produits

82€90 TTC

-6%

à partir de 20 produits

77€95 TTC

-12%



VOLAILLES FERMIÈRES

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

U1180

Petit Chapon Fermier

180 JOURS 3,75 kg +/- 250 g

à partir de 4 produits

65€80 TTC

-11%

à partir de 20 produits

57€95 TTC

-22%



U1181

Gros Chapon Fermier

180 JOURS 4,25 kg +/- 250 g

à partir de 4 produits

74€80 TTC

-11%

à partir de 20 produits

66€75 TTC

-20%



U1182

Petit Chapon de Pintade Fermier

160 JOURS 2,15 kg +/- 150 g

à partir de 4 produits

46€90 TTC

-11%

à partir de 20 produits

40€95 TTC

-23%



U1183

Gros Chapon de Pintade Fermier

160 JOURS 2,45 kg +/- 150 g

à partir de 4 produits

52€90 TTC

-12%

à partir de 20 produits

45€95 TTC

-23%



U1184

Petite Poularde Fermière

120 JOURS 2,45 kg +/- 150 g

à partir de 4 produits

39€95 TTC

-12%

à partir de 20 produits

34€95 TTC

-23%



U1185

Grosse Poularde Fermière

120 JOURS 2,8 kg +/- 200 g

à partir de 4 produits

44€95 TTC

-13%

à partir de 20 produits

38€90 TTC

-24%



U1186

Petite Dinde Fermière

180 JOURS 3,45 kg +/- 250 g

à partir de 4 produits

60€90 TTC

-13%

à partir de 20 produits

53€85 TTC

-23%



U1187

Grosse Dinde Fermière

180 JOURS 3,95 kg +/- 250 g

à partir de 4 produits

69€90 TTC

-12%

à partir de 20 produits

60€85 TTC

-23%



NOTRE CAVE



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.

LES CÔTES DE GASCOGNE



X13186

Domaine Tariquet

« Classic 2019 »

CARTON DE 6 BOUTEILLES DE 75 CL

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



X13191

Domaine Tariquet

« Premières Grives » 2019

CARTON DE 6 BOUTEILLES DE 75 CL

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

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

DOMAINE TARIQUET



X13335

Domaine Tariquet

« Entracte »

IGP CÔTES DE GASCOGNE

CARTON DE 6 BOUTEILLES DE 75 CL

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



X13221

Domaine Uby

« Colombard Sauvignon Blanc N°3 » 2019

CARTON DE 6 BOUTEILLES DE 75 CL

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



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



X13336

Domaine Uby

« Bulles Fraîches » Pétillant Vin de France

CARTON DE 6 BOUTEILLES DE 75 CL

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



X13222

Domaine Uby

« Gros et Petit Manseng N°4 » 2019

CARTON DE 6 BOUTEILLES DE 75 CL

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

BORDEAUX

MONT-DE

LES MOELLEUX & LIQUOREUX



X13297

« Sens Dessus Dessous »

IGP PÉRIGORD MOELLEUX

CARTON DE 6 BOUTEILLES DE 75 CL

PRX PUBLIC
TTC
~~40€95~~

à partir de 4 cartons

34€95 TTC

-16%

à partir de 20 cartons

28€90 TTC

-31%

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



X13339

« Le Cerf Noir »

IGP PÉRIGORD MOELLEUX

CARTON DE 6 BOUTEILLES DE 75 CL

PRX PUBLIC
TTC
~~40€95~~

à partir de 4 cartons

34€95 TTC

-16%

à partir de 20 cartons

28€90 TTC

-31%



X13337

« Tourelle de Cluzeau »

AOC MONBAZILLAC BIO

CARTON DE 6 BOUTEILLES DE 75 CL

PRX PUBLIC
TTC
~~72€90~~

à partir de 4 cartons

61€90 TTC

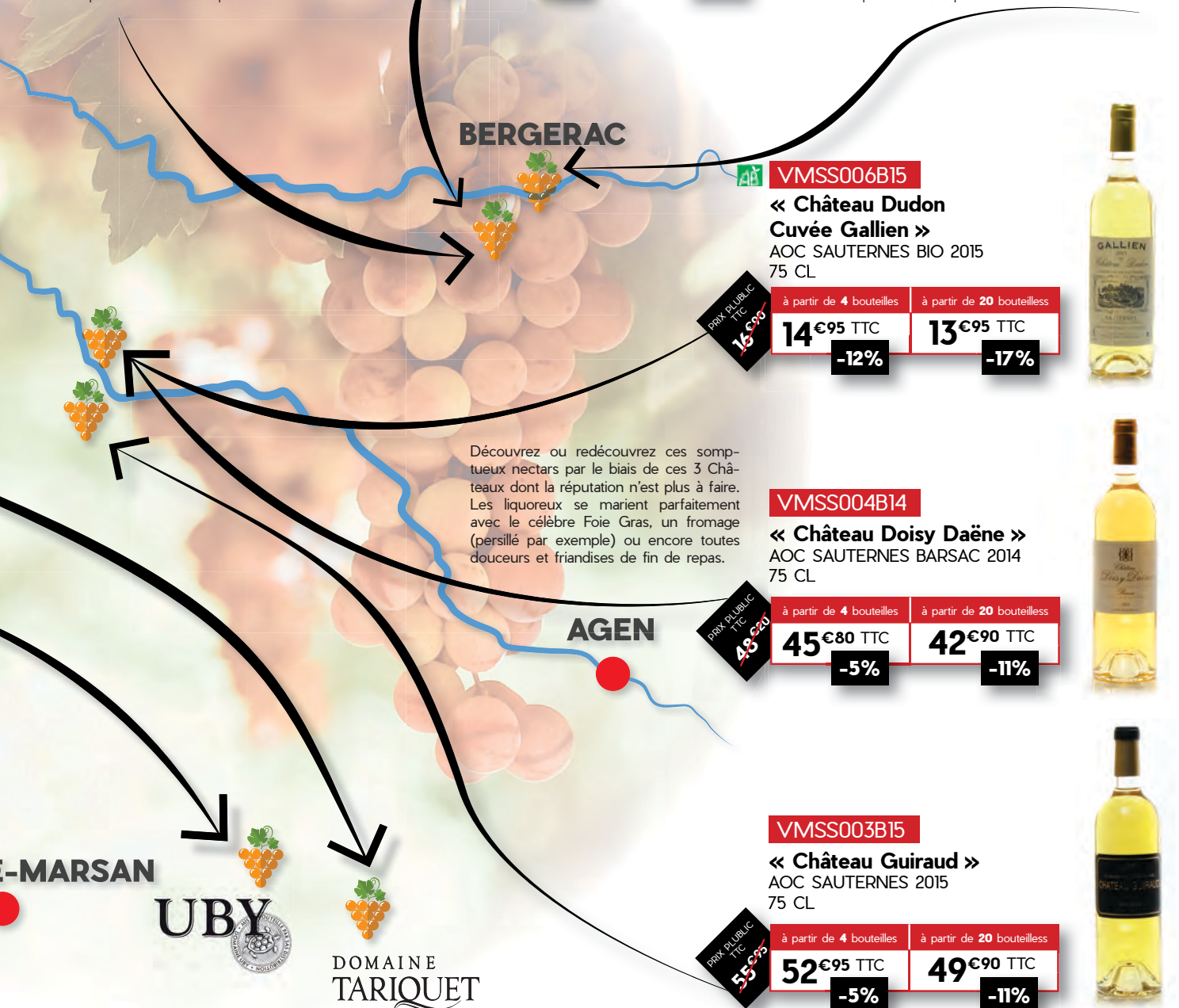
-15%

à partir de 20 cartons

49€90 TTC

-32%

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



VMSS006B15

« Château Dudon

Cuvée Gallien »

AOC SAUTERNES BIO 2015

75 CL

PRX PUBLIC
TTC
~~16€95~~

à partir de 4 bouteilles

14€95 TTC

-12%

à partir de 20 bouteilles

13€95 TTC

-17%



VMSS004B14

« Château Doisy Daëne »

AOC SAUTERNES BARSAC 2014

75 CL

PRX PUBLIC
TTC
~~48€80~~

à partir de 4 bouteilles

45€80 TTC

-5%

à partir de 20 bouteilles

42€90 TTC

-11%



VMSS003B15

« Château Guiraud »

AOC SAUTERNES 2015

75 CL

PRX PUBLIC
TTC
~~55€95~~

à partir de 4 bouteilles

52€95 TTC

-5%

à partir de 20 bouteilles

49€90 TTC

-11%



Toutes nos spécialités gastronomiques sont fabriquées en France exclusivement.

LES VINS ROUGES



X086

Château « Bouteilley »
AOC 1er Côtes de Bordeaux 2017
CARTON DE 6 BOUTEILLES DE 75 CL

à partir de 4 cartons

44€80 TTC
-9%

à partir de 20 cartons

41€85 TTC
-15%



X13340

Château Pécany
« Tradition » Bergerac Rouge 2017
CARTON DE 6 BOUTEILLES DE 75 CL

à partir de 4 cartons

36€90 TTC
-9%

à partir de 20 cartons

33€50 TTC
-17%



X13037

Château « Les Vieilles Pierres »
AOC Lussac St Émilion 2014
CARTON DE 6 BOUTEILLES DE 75 CL

à partir de 4 cartons

53€90 TTC
-18%

à partir de 20 cartons

42€75 TTC
-35%



X13092

Domaine « Lafon »
AOC Cahors 2018
CARTON DE 6 BOUTEILLES DE 75 CL

à partir de 4 cartons

29€85 TTC
-16%

à partir de 20 cartons

24€95 TTC
-30%

LES VINS DU MONDE

X13342

Caisse Bois Assortiment
Vins du Monde 450 CL

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



à partir de 4 produits

97€95 TTC
-7%

89€95 TTC
-15%

Toutes nos spécialités gastronomiques sont fabriquées en France exclusivement.



X13343

La Jara Prosecco
Spago Frizzantie 6 X 75 CL
ITALIE VENETIE BLANC

à partir de 4 cartons

65€95 TTC
-9%

à partir de 20 cartons

59€80 TTC
-17%



X13411

Mas Codina Cava
Brut Nature 6 X 75 CL
ESPAGNE PENEDES PETILLANT 2014

à partir de 4 cartons

77€85 TTC
-8%

à partir de 20 cartons

71€95 TTC
-15%

LES CHAMPAGNES



X13349

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

PRIX PUBLIC TTC
~~126€70~~

à partir de 4 cartons

121€70 TTC

-5%

à partir de 20 cartons

113€95 TTC

-11%



X13344

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

PRIX PUBLIC TTC
~~136€85~~

à partir de 4 cartons

129€85 TTC

-5%

à partir de 20 cartons

122€85 TTC

-10%



X13345

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

PRIX PUBLIC TTC
~~147€65~~

à partir de 4 cartons

139€65 TTC

-5%

à partir de 20 cartons

133€80 TTC

-9%



VBCE016BNM

Champagne « Brice » Brut
AOC CHAMPAGNE BRUT 75 CL

PRIX PUBLIC TTC
~~25€70~~

à partir de 4 bouteilles

24€70 TTC

-5%

à partir de 20 bouteilles

23€65 TTC

-9%



AB VBCE027BNM

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

PRIX PUBLIC TTC
~~33€95~~

à partir de 4 bouteilles

31€95 TTC

-6%

à partir de 20 bouteilles

30€60 TTC

-10%

CHAMPAGNE BOLLINGER



VBCE002BNM

Champagne « Bollinger »
Spécial Cuvée
AOC CHAMPAGNE BRUT 75 CL

46€90 TTC



VBCE006B02

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

246€60 TTC



VBCE007B12

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

PRIX PUBLIC TTC
~~137€95~~

à partir de 4 bouteilles

129€95 TTC

-6%

à partir de 20 bouteilles

123€75 TTC

-10%



VBCE017MNM

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

PRIX PUBLIC TTC
~~83€95~~

à partir de 4 bouteilles

78€95 TTC

-5%

à partir de 20 bouteilles

75€70 TTC

-9%



VBCE018B04

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

PRIX PUBLIC TTC
~~158€95~~

à partir de 4 bouteilles

149€95 TTC

-5%

à partir de 20 bouteilles

143€80 TTC

-9%



VBCE017BNM

Champagne
« Charles Heidsieck »
Réserve
AOC CHAMPAGNE BRUT 75 CL

PRIX PUBLIC TTC
~~35€95~~

à partir de 4 bouteilles

33€95 TTC

-6%

à partir de 20 bouteilles

32€95 TTC

-8%



VSCE004BNM

Champagne
« Charles Heidsieck »
Réserve
AOC CHAMPAGNE ROSÉ 75 CL

PRIX PUBLIC TTC
~~48€95~~

à partir de 4 bouteilles

46€50 TTC

-5%

à partir de 20 bouteilles

43€95 TTC

-10%



BIÈRES DU MONDE

X13350

1/3 Mètre Bois de 6 Bières du Monde

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



X13351

1 Mètre Bois de 16 Bières du Monde

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



à partir de 4 produits

24€50 TTC

-10%

à partir de 20 produits

21€80 TTC

-20%

à partir de 4 produits

56€90 TTC

-6%

à partir de 20 produits

53€50 TTC

-12%

DIGESTIFS ET SPIRITUEUX

F8005

Rhum Don Papa Philippines Rum 40° 70cl



à partir de 4 bouteilles

40€95 TTC

-13%

à partir de 20 bouteilles

38€95 TTC

-17%

F8089

Rhum Diplomatico Réserve Exclusive Venezuela Ron 40° 70cl



à partir de 4 bouteilles

44€95 TTC

-10%

à partir de 20 bouteilles

42€50 TTC

-15%

F8150

Whisky Limoges J. Michard Single Malt 43° 70cl



à partir de 4 bouteilles

64€75 TTC

-6%

à partir de 20 bouteilles

61€50 TTC

-11%

F8151

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



à partir de 4 bouteilles

29€40 TTC

-5%

à partir de 20 bouteilles

27€95 TTC

-9%

Distillerie Louis Roque
A Souillac depuis 1905

F822

Vieille Prune Louis Roque 70cl



à partir de 4 bouteilles

36€95 TTC

-7%

à partir de 20 bouteilles

35€75 TTC

-10%

F856

Vieille Prune Réserve Impérial Louis Roque 70cl



à partir de 4 bouteilles

82€95 TTC

-3%

à partir de 20 bouteilles

79€90 TTC

-7%

F860

Vieille Prune Magnum Louis Roque 150cl



à partir de 4 bouteilles

82€95 TTC

-3%

à partir de 20 bouteilles

80€70 TTC

-6%

F827

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



à partir de 4 bouteilles

39€90 TTC

-9%

à partir de 20 bouteilles

36€80 TTC

-16%

F828

Bas-Armagnac 1979 Monsieur Expert 43° 70cl



à partir de 4 bouteilles

78€95 TTC

-6%

à partir de 20 bouteilles

76€80 TTC

-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 cessé de dénicher les meilleurs produits de nos régions pour porter haut le flambeau de la gastronomie française.



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

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



L'homme est au cœur de notre réussite.

Nous collaborons étroitement depuis de nombreuses années avec **des producteurs et fournisseurs exigeants** professionnellement. Ils sont tous impliqués dans notre démarche «qualité».

Leur investissement, leur autonomie et leurs compétences s'inscrivent en étroite adéquation avec notre équipe, ce qui permet une réaction de tous les instants et un respect des délais les plus prompts. La qualification, la proximité et la disponibilité de toutes ces personnes seront pour vous les plus sûrs garants d'un service approprié.

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

COLIS DE NOËL

■ 15 Produits - Réf. J4352
60 colis par palette

OFFRE VALABLE
du 1er Juillet
au 31 Octobre 2020

30€00 TTC
soit 27€69 HT

PRIX PUBLIC
TTC
~~69€95~~

OFFRE VALABLE
du 1er Novembre 2020
au 31 Janvier 2021

33€70 TTC
soit 31€20 HT

à partir
de 10 Colis



Grignotage

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

Entrée

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

Plat

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

Dessert

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

Douceurs

- 1 Confiture aux 2 Agrumes - 320 g
Orange douce et Orange amère
 - 1 Barre de Truffles - 34 g
 - 5 Papillotes de Chocolat et Céréales Craquantes - 5 x 8 g
- Réveillon Maître Chocolatier**
- 1 Carte de Vœux
 - 1 Chèque Cadeau de 10€ à valoir sur foie-gras-sarlat.com
 - 1 Valisette Carton « Épicerie fine » (40,5 x 31,5 x 12,5 cm)