



# CARTE DE SAISON

Automne - Hiver

Nouveauté - Menu de Fêtes - Édition 2021



*Complice de votre réussite !*



# ÉDITORIAL

## **Madame, Monsieur, Chers clients,**

Nous sommes ravis de vous retrouver et fiers de vous dévoiler notre toute nouvelle Carte de Saison Automne – Hiver / Menu de Fêtes.

Le contexte actuel inédit a modifié les habitudes des consommateurs. Le télétravail a entraîné une perte de clientèle et une demande croissante de vente à emporter. La mise en place du Pass sanitaire a eu un impact certain sur votre activité. Dans le même temps, le besoin de se retrouver entre amis ou en famille autour d'un apéritif dînatoire ou d'un bon repas s'est renforcé. Nous avons constaté que le virtuel ne remplacera jamais les vrais contacts humains. Dès le démarrage de la crise, nous nous sommes engagés à préserver la qualité de notre service tout en vous proposant des solutions adaptées aux nouvelles tendances de consommation.

Ce catalogue s'articule autour de **4 thèmes** : le petit déjeuner / brunch, la montagne, la bistronomie et les fêtes de fin d'année avec pour chacun des suggestions pour élaborer votre nouvelle carte.

À l'intérieur, plus de 450 produits incontournables et **plus de 100 nouveautés** scrupuleusement sélectionnées pour leur qualité et de plus en plus de produits issus de petits producteurs au savoir-faire artisanal. Avec notre sélection, proposez à coup sûr une offre originale et différenciante.

### • **Le petit déjeuner / brunch**

Contraction des mots breakfast et lunch, le brunch devient un nouveau moment de consommation tendance pour se retrouver le samedi ou le dimanche matin autour d'un repas gourmand où petit déjeuner et déjeuner se rencontrent. Habituellement proposée le week-end, la formule brunch se pratique aujourd'hui même en semaine et peut devenir un véritable moteur de croissance. Açaï bowl, laitages, graines & fruits, viennoiseries & brioches, pains & confitures, œufs et charcuteries permettent de créer une offre saine ou gourmande à partager en famille ou entre amis.

### • **La montagne**

Pour les amateurs de spécialités des montagnes, nous avons sélectionné de belles gammes de charcuteries et de fromages issus des meilleurs producteurs régionaux. Ces produits authentiques donneront la possibilité à vos clients de passer un bon moment de convivialité autour d'une fondue, d'une raclette ou d'une croziflette.

### • **La bistronomie**

Entre tradition et modernité, donnez la possibilité à vos clients de déguster des produits issus de nos meilleurs terroirs et de découvrir vos recettes et plats signatures réalisés avec des matières premières de qualité.

### • **Les fêtes de fin d'année**

Pour vous accompagner dans la réalisation de vos menus de fêtes, nous avons sélectionné pour vous des produits d'exception : huîtres Marennes Oléron, homard, langoustine & turbot, porcelet et également une large gamme d'épicerie fine pour apporter la touche finale à vos plats.

Nous restons mobilisés en continu pour vous servir et nous vous remercions pour votre confiance et votre fidélité.

Excellente découverte !

# SOMMAIRE

## *Le petit* **Déjeuner / Brunch**

**Açaï bowl** (p. 5)  
**Yaourt & Muesli** (p. 6 - 7)  
**Viennoiserie** (p. 8)  
**Boulangerie** (p. 9)  
**Compléments** (p. 10)  
**Comptoir des producteurs** (p. 11)  
**Brunch continental** (p. 12 - 13)

## *À la* **Montagne**

**Charcuterie** (p. 15)  
**Raclette & fondue** (p. 16)  
**Sélection fromagère** (p. 17)  
**Spécialités** (p. 18 - 19)  
**Burger montagnard** (p. 20 - 21)  
**Poissons** (p. 22)  
**Desserts** (p. 23)

## *Esprit* **Bistronomie**

**Huîtres & Cie** (p. 25)  
**Entrées** (p. 26 - 27)  
**Charcuterie** (p. 28 - 29)  
**Recettes cuisinées** (p. 30 - 31)  
**Viandes** (p. 32 - 33)  
**Accompagnements** (p. 34)



**Caviar** (p. 36 - 37)  
**Saumon** (p. 38)  
**Huîtres** (p. 39)  
**Truffe** (p. 40)  
**Oeufs** (p. 41)

**Foie gras** (p. 42)  
**Réception** (p. 43 - 47)  
**Entrées** (p. 48)  
**Poissons & Crustacés** (p. 49 - 53)  
**Viandes & Volailles** (p. 54 à 57)

**Accompagnements** (p. 58 - 59)  
**Épicerie fine** (p. 60 - 61)  
**Desserts** (p. 62 - 65)  
**Aides pâtissières** (p. 66)

Le petit  
**déjeuner**

Le  
**Bowl**

Le  
**Brunch**

Le  
**Continental**

# L' Açáí Bowl



**NOU  
VEAU**

238420 **ÉPICERIE**

**Amande Entière  
Décortiquée**  
Sachet : 1 kg



**NOU  
VEAU**

67283 **ÉPICERIE**

**Graine de Chia BIO**  
Sachet : 200 g  
Conditionné en doypack avec bouchon.



**NOU  
VEAU**

67748 **ÉPICERIE**

**Granola Graines de Tournesol,  
Miel & Amandes**

Boîte : 500 g  
Elaboré en UE. Un mélange composé d'avoine, de miel, de graines 26% (tournesol, courges, lin), d'amande et pois chiche torréfié.



**NOU  
VEAU**

67749 **ÉPICERIE**

**Granola Cacao,  
Noix de Coco & Amandes**

Boîte : 425 g  
Elaboré en UE. Un mélange composé d'avoine, de noix de coco râpée, de flocons d'épeautre, d'amande et de cacao en poudre.



**Certifié  
BIO**

**L'açaí** est une petite baie qui pousse au sommet des palmiers en Amazonie. Au cœur de l'alimentation des indiens d'Amazonie depuis des siècles, l'açaí est aujourd'hui devenue très populaire auprès des personnes souhaitant manger sainement. On en apprécie son goût original, mélange étonnant de fruits rouges et de cacao, ainsi que ses vertus exceptionnelles pour la santé.



- RICHE EN FIBRES
- RICHE EN MINÉRAUX
- ANTIOXYDANT
- ANTICHOLESTÉROL
- CERTIFIÉ BIO

58490 **SURGÉLÉ**

**Pulpe d'Açaí BIO**

Dosette : 100 g - Carton : 40 dosettes  
Origine : Brésil. Pulpe extraite de baies d'açaí sauvages, mélangé avec du sucre de canne, du jus de citron vert et de l'extrait de guarana.



# Les Yaourts & Muesli

Brunch



Les Yaourts

La FERMIERE

Découvrez notre nouvelle gamme de yaourts de tradition élaborés à partir de lait des Alpes par une entreprise familiale au savoir faire reconnu depuis 1952 basée à Aubagne (13).



NOU VEAU

61640 FRAIS  
**Yaourt Nature, Pot en Grès**  
Pot : 140 g - Carton : 6 pots  
Élaboré en France. Yaourt nature authentique au lait entier et à la crème. Produit sans colorant, sans conservateur et sans arôme ajouté.



NOU VEAU

61641 FRAIS  
**Yaourt Vanille Pot en Grès**  
Pot : 140 g - Carton : 6 pots  
Élaboré en France. Yaourt sucré authentique au lait entier, à la crème, à la fève tonka et infusé naturellement à la gousse de vanille de Madagascar. Produit sans colorant, sans conservateur et sans arôme ajouté.



NOU VEAU

61642 FRAIS  
**Yaourt Bicouche Caramel Beurre Salé, Pot en Verre**  
Pot : 160 g - Cartons : 6 pots  
Élaboré en France. Yaourt brassé sucré authentique au lait entier, à la crème et à la fève tonka sur un lit au caramel au beurre salé à la fleur de sel de Guérande.



NOU VEAU

61643 FRAIS  
**Yaourt Bicouche Crème de Marron Pot en Verre**  
Pot : 160 g - Carton : 6 pots  
Élaboré en France. Yaourt brassé authentique au lait entier, infusé naturellement à la gousse de vanille de Madagascar sur un lit de crème de marron.



NOU VEAU

61644 FRAIS  
**Yaourt Bicouche Mûre Myrtille, Pot en Verre**  
Pot : 160 g - Cartons : 6 pots  
Élaboré en France. Yaourt brassé sucré authentique au lait entier et à la crème sur un lit de myrtille sauvage et de mûre.

## Les Laitages



61620 **FRAIS**  
**Skyr Nature**  
 Pot : 450 g  
 Elaboré au Danemark.  
 Lait écrémé de vache  
 fermenté avec des ferments  
 lactiques de Skyr.

**NOU  
VEAU**



61617 **FRAIS**  
**Fromage Frais  
 Onctueux au Lait  
 de Montagne 40% MG**  
 Seau : 3 kg

**NOU  
VEAU**



61205 **FRAIS**  
**Lait U.H.T. Entier**  
 Carton : 6 briques x 1 L  
 Origine : France.



## Les Graines & Fruits



67749 **ÉPICERIE**  
**Granola Cacao, Noix  
 de Coco & Amandes**  
 Boîte : 425 g  
 Elaboré en UE. Un mélange composé  
 d'avoine, de noix de coco râpée,  
 de flocons d'épeautre, d'amande  
 et de cacao en poudre.

**NOU  
VEAU**



67748 **ÉPICERIE**  
**Granola Graines de  
 Tournesol, Miel & Amandes**  
 Boîte : 500 g  
 Elaboré en UE. Un mélange composé  
 d'avoine, de miel, de graines 26%  
 (tournesol, courges, lin), d'amande  
 et pois chiche torréfié.

**NOU  
VEAU**



67719 **ÉPICERIE**  
**Muesli BIO 30% de Fruits**  
 Sachet : 750 g  
 Elaboré en France. Un mélange  
 riche en fibres composé de flocons  
 de céréales (avoine, blé, orge, seigle)  
 et de morceaux de fruits séchés  
 30% (raisins, noix de coco, bananes,  
 dattes et figues).

**NOU  
VEAU**



67720 **ÉPICERIE**  
**Muesli BIO  
 Croustillant Chocolat**  
 Sachet : 750 g  
 Elaboré en France. Un mélange  
 riche en fibres composé  
 de céréales (avoine, riz, tournesol),  
 de pépites de chocolat (8%)  
 et de noix de coco séchée.

**NOU  
VEAU**



238300 **ÉPICERIE**  
**Raisin Sec Golden Blond**  
 Sachet : 1 kg



238302 **ÉPICERIE**  
**Raisin Sec Sultamine Brun**  
 Sachet : 1 kg



67283 **ÉPICERIE**  
**Graine de Chia BIO**  
 Sachet : 200 g  
 En doypack avec bouchon.

**NOU  
VEAU**



238330 **ÉPICERIE**  
**Noix de Coco Rapée Fine**  
 Sachet : 1 kg



67295 **ÉPICERIE**  
**Cerneaux de Noix du  
 Dauphiné Invalide Arlequin**  
 Sachet : 1 kg



67211 **ÉPICERIE**  
**Graine de Courge BIO**  
 Sachet : 500 g



238311 **ÉPICERIE**  
**Noisette Entière Décortiquée**  
 Sachet : 1 kg



238420 **ÉPICERIE**  
**Amande Entière  
 Décortiquée**  
 Sachet : 1 kg



58533 **SURGELÉ**  
**Coulis de Framboise**  
 Bouteille : 500 g - Carton : 6 btl (3 kg)  
 Elaboré en France. 83% de fruits.



62085 **FRAIS**  
**Salade de Fruits de Saison**  
 Seau : 3 kg (2 kg poids net égoutté)  
 Elaboré en France. Mélange de 5 fruits variables  
 en fonction de la saison.



58425 **SURGELÉ**  
**Brunoise de Fruits**  
 Sachet : 2.5 kg  
 Elaboré en France. Mélange de fruits (fraises, ananas,  
 pêche et mangue), découpés en cubes de 1 cm.

**NOU  
VEAU**

# La Viennoiserie

Brunch



73240 **SURGÉLÉ**

## Assortiment Viennoiseries Lunch Beurre Charentes-Poitou A.O.P.

Pièce : 30-35 g - Carton : 135 pièces

Élaboré en France. Assortiment de 45 croissants (30 g),  
45 pains au chocolat (32 g) et 45 pains aux raisins (35 g).  
Produit prêt à cuire.



## VIENNOISERIE TRADITION, UNE GAMME PUISÉE DANS LE SAVOIR-FAIRE DE LA TRADITION FRANÇAISE

Reproduisant les gestes de l'artisan d'antan en respectant un procédé de fabrication long & respectueux de la pâte,  
notre gamme de viennoiserie Tradition est élaborée à partir d'ingrédients nobles.

L'absence de matières artificielles permettent de proposer des produits goûteux & gourmands. **Produit prêt à cuire.**



73042 **SURGÉLÉ**

### Croissant Tradition

Pièce : 70 g - Carton : 60 pièces

Élaboré en France. Produit prêt à cuire.



73477 **SURGÉLÉ**

### Croissant Courbé Tradition

Pièce : 90 g - Carton : 38 pièces

Élaboré en France. Produit prêt à cuire.



73043 **SURGÉLÉ**

### Pain au Chocolat Tradition

Pièce : 75 g - Carton : 60 pièces

Élaboré en France. Produit prêt à cuire.

## Les Crêpes & pancakes



58226 **SURGÉLÉ**

### Mini Crêpe Sucrée Vanillée

Ø 10 cm - Pièce : 15 g - Carton : 90 pièces  
Élaboré en France.



73775 **SURGÉLÉ**

### Pancake au Beurre

Diamètre : 11 cm - Pièce : 40 g - Carton : 72 pièces  
Élaboré en France.



67812 **ÉPICERIE**

### Sirop d'Erable

Flacon : 450 g  
Origine : Canada





71134 **SURGÉLÉ**  
**Baguette Rustique Multi Céréales**  
Longueur : 51 cm  
Pièce : 280 g - Carton : 25 pièces  
Élaboré en U.E.



71151 **SURGÉLÉ**  
**Baguette Artiguette**  
Longueur : 53 cm  
Pièce : 300 g - Carton : 28 pièces  
Élaboré en U.E.



71694 **SURGÉLÉ**  
**Finedor Nature**  
**"Une Recette Lenôtre"**  
Longueur : 18 cm  
Pièce : 45 g - Carton : 50 pièces  
Élaboré en France.



## Les Brioches & Pains de Mie



67364 **ÉPICERIE**  
**Pain de Mie Nature**  
**Longue Conservation**  
Dim : 12 x 12 cm  
Sachet : 14 tranches (550 g)  
UMC : 2 sachets  
Élaboré en France.



67365 **ÉPICERIE**  
**Pain de Mie Complet**  
**Longue Conservation**  
Dim : 12 x 12 cm  
Sachet : 14 tranches (550 g)  
UMC : 2 sachets  
Élaboré en France.



67363 **ÉPICERIE**  
**Brioche Tranchée**  
**Longue Conservation**  
Dim : 11 x 10 cm  
Sachet : 19 tranches (500 g)  
UMC : 2 sachets  
Élaboré en France



72479 **ÉPICERIE**  
**Brioche Feuilletée Spirale**  
Pièce : 295 g - Carton : 4 pièces  
Élaboré en France. Brioche composée d'une pâte feuilletée au beurre fin (28%) en forme de spirale.





## Les Beurres / Tartinables / Miel / Sucre



61008 **FRAIS**  
**Beurre Conviette A.O.P.  
Charentes-Poitou Doux**  
Pièce : 15 g - Boîte : 30 pièces



61009 **FRAIS**  
**Beurre Conviette A.O.P.  
Charentes-Poitou Demi-Sel**  
Pièce : 15 g - Boîte : 30 pièces



67766 **ÉPICERIE**  
**Crème de Marron de l'Ardèche  
"Clément Faugier"**  
Boîte 4/4 : 992 g  
Élaboré en France.



67757 **ÉPICERIE**  
**Nutella®**  
Pot : 1000 g  
Élaboré en France.



67809 **ÉPICERIE**  
**Buchette de Sucre  
Blanc Saint Louis**  
Buchette : 4 g - Boîte 125 pièces



67807 **ÉPICERIE**  
**Miel de Fleurs Liquide**  
Pot : 1 kg



67812 **ÉPICERIE**  
**Sirop d'Erable**  
Flacon : 450 g



67759 **ÉPICERIE**  
**Sauce Caramel  
Beurre Salé Brazadou**  
Bouteille : 1 kg

## Les Jus de fruits



**ÉPICERIE**  
**JUS DE FRUITS**  
Brique : 1 litre  
Carton : 12 briques



69157  
**Jus de Pomme**



69156  
**Jus d'Orange**



69155  
**Jus Multivitamines**





### Confiture BIO

Pot : 350 g  
Élaboré en Provence.  
Confiture cuite au chaudron  
composée de fruits (min.  
65%) et de sucre de canne.  
Produit issu de l'agriculture  
biologique.



## La confiture de la manufacture des Comtes de Provence

Les confitures BIO «**Les Comtes de Provence**» sont cuisinées à Peyruis en Provence. Représentante du savoir-faire français, cette entreprise familiale labellisée EPV (Entreprise du Patrimoine Vivant) fabrique depuis 1986 des confitures au chaudron avec des ingrédients de qualité dans le respect des traditions.

**NOU  
VEAU**



67785 **ÉPICERIE**  
**Confiture d'Abricot BIO**  
Abricots (65%).



67787 **ÉPICERIE**  
**Confiture de Fraise BIO**  
Fraise (75%).



67788 **ÉPICERIE**  
**Confiture de Fruits  
Rouges BIO**  
Fruits rouges 75% (fraises,  
cerises et framboises).



67786 **ÉPICERIE**  
**Confiture  
de Clémentine BIO**  
Clémentine (46%), orange (19%).



### Confiture & Miel en Mini Pot

Pot : 28 g - Carton : 80 pots  
Élaboré en France. Confiture au fruits  
et au sucre de canne.



## La confiture de la maison Andresy

Entreprise familiale labellisée EPV, «**Andresy Confitures**» fabrique depuis 1952 des confitures haut de gamme. Élaborées dans le respect des recettes traditionnelles de l'art culinaire français, les confitures sont cuites en chaudrons de cuivre par petites quantités pour respecter les fruits et apporter une richesse gustative exceptionnelle.

**NOU  
VEAU**



67792 **ÉPICERIE**  
**Confiture Fruits  
Rouges de France**  
Fruits rouges de France 51%  
(groseilles, cassis et mûres).



67789 **ÉPICERIE**  
**Confiture Abricot  
du Languedoc**  
Abricot du Languedoc-  
Roussillon 57%.



67814 **ÉPICERIE**  
**Miel de Fleurs**



67791 **ÉPICERIE**  
**Confiture de Fraise  
Senga**  
Fraise Senga 60%.



67790 **ÉPICERIE**  
**Confiture  
Clémentine  
de France**  
Clémentine de France 41%.



## La pâte à tartiner du Maître Artisan Chocolatier L'Artisan Tartineur

Installé dans la Loire depuis plus de 10 ans, «**L'Artisan Tartineur**» concocte des pâtes à tartiner aux saveurs originales sans huile de palme, sans colorant, ni ingrédient OGM avec un principe simple : proposer du bon et du sain.

**NOU  
VEAU**



67794 **ÉPICERIE**  
**Mini Pâte à Tartiner  
Lait & Noisette  
Artisanale**  
Pot : 33 g - Carton : 80 pièces  
Élaboré en France. Pâte à tartiner  
au lait et à la noisette (16 %).



67793 **ÉPICERIE**  
**Pâte à Tartiner Lait  
& Noisette Artisanale**  
Pot : 570 g  
Élaboré en France. Pâte à tartiner  
au lait et à la noisette (16 %).





**62122 FRAIS**  
**Truite Fumée Française**  
**"Moulin du Caouley"**

Bande : 400 g  
Voir page 38.



**62110 FRAIS**  
**Saumon Atlantique Ecossais Fumé,**  
**Avec Peau Label Rouge**

Bande : 1,3-1,9 kg  
Voir page 38.



**63016 FRAIS**  
**Tranche de Jambon Serrano**  
**Affinage 10 Mois**

Barquette : 33 tranches (500 g)  
Origine : Espagne.



**63010 FRAIS**  
**Tranche de Rosette Pur Porc**

Barquette : 50 tranches (500 g)  
Élaboré en France.



**63005 FRAIS**  
**Tranche de Jambon Cuit D.D.**

Barquette : 26 tranches (1 kg)  
Élaboré en France.



**63024 FRAIS**  
**Tranche de Bacon Fumé**

Barquette : 50 tranches (500 g)  
Élaboré en U.E.



**67222 ÉPICERIE**  
**Baked Beans**

Boîte : 415 g - Carton : 12 boîtes  
Haricots blancs (51%) cuisinés  
à la sauce tomate (34%) puis assaisonnés  
avec des épices et des herbes.



**55415 SURGÉLÉ**  
**Tranchette de Bacon Crispy**

Calibre : 5 g env. - Sachet : 500 g  
Élaboré en UE. Poitrine de porc  
finement coupée, cuite, grillée et fumée.



**63223 FRAIS**  
**Saucisse Petit Déjeuner**

Calibre : 25 g - Carton : 40 pièces (1 kg env.)  
Élaboré en France. Viandes de dinde et de veau  
assaisonnées. Produit précuit.



**61398 FRAIS**  
**Cheddar Rouge Mature en Bloc**

Pièce : 2,5 kg env.  
Fromage au lait de vache 33% M.G.



**61386 FRAIS**  
**Tranchette d'Emmental**

Dim. 15 x 5 cm - Pièce : 14 g - Barquette : 500 g  
U.M.C. : 4 barquettes  
35 tranchettes rectangulaires.



**61375 FRAIS**  
**Comté 1/12 Meule A.O.P.**

Pièce : 3,5 kg env.  
Origine : France. Fromage au lait cru  
de vache affiné 4 à 6 mois.

# À la **Montagne**

La  
**Charcuterie**

Le  
**Burger Terroir**

Les  
**Fromages**

Les  
**Poissons**

Les  
**Recettes  
de Montagne**

Les  
**Desserts**



NOU  
VEAU

63067 FRAIS  
**Jambon Sec de Savoie**  
Désossé Affinage 12 Mois  
Pièce : 6,2 kg env.  
Élaboré en Savoie.



63210 FRAIS  
**Demi Lard Paysan Fumé**  
au Bois de Hêtre  
Pièce : 1,7 kg env.  
Origine : France.



63141 FRAIS  
**Rosette Pur Porc Supérieure**  
Pièce : 2,5 kg env.  
Élaboré en France.



63064 FRAIS  
**Saucisson Tradition**  
Artisanal  
Pièce : 350 g env.  
Élaboré en France.

Esprit de  
**Terroir**



63063 FRAIS  
**Assortiment de 5 Saucissons**  
de Savoie  
Pièce : 200 g - Sachet : 5 pièces (1 kg)  
Origine : France. Assortiment de 5 saucissons  
pur porc embossés en boyau naturel : Nature,  
Fumé, Noisette, Cèpe et Beaufort.



63011 FRAIS  
**Tranche de Jambon Sec**  
Barquette : 20 tranches (500 g)  
Élaboré en France.



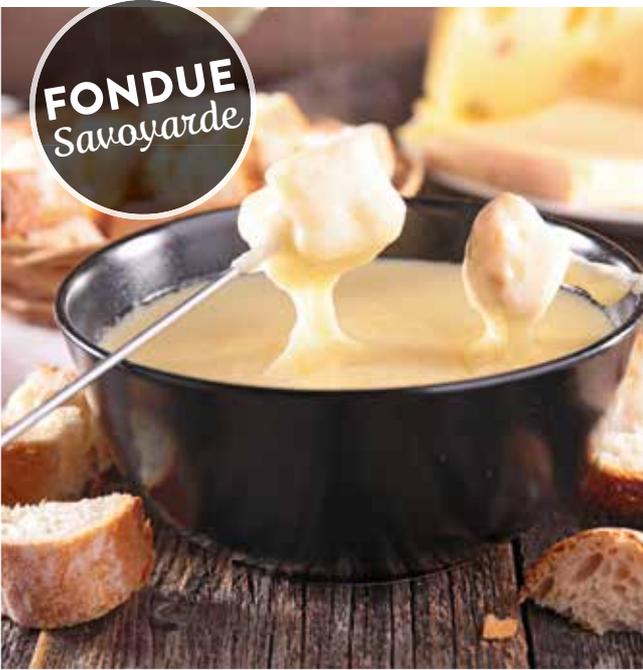
63019 FRAIS  
**Tranche de Viande de Boeuf**  
Séchée des Alpes  
Barquette : 160 g env. (24 tranches)  
Élaboré en Savoie. Viande de bœuf français  
assaisonnée, séchée dans les Alpes, puis finement  
tranchée. Conditionné sous atmosphère protectrice.



63075 FRAIS  
**Viande de Boeuf Séchée des Alpes**  
Pièce : 500 g env.  
Origine : France.



La  
**Raclette & fondue**  
 À la Montagne



**NOU  
 VEAU**

**61394 FRAIS**  
**Fondue aux 4 Fromages**  
**Tradition Savoyarde**

Sachet : 1 kg env.

Origine : France. Élaboré en France.  
 Mélange de 4 fromages de Savoie pour fondue :  
 emmental de Savoie IGP, fromage coeur de Savoie,  
 Abondance AOP et Beaufort AOP.



**61380 FRAIS**  
**Fondue aux 3 Fromages**

Sachet : 1 kg

Élaboré en France. Mélange de 3 fromages  
 pour fondue : emmental, meule du Besac  
 et Beaufort A.O.P.



**NOU  
 VEAU**

**61391 FRAIS**  
**Raclette au Lait Cru**  
**Fumée, Meule Carrée**

Pièce : 6,5 kg env.

Origine : France.  
 Fromage de vache au lait cru.



**61373 FRAIS**  
**Raclette au Lait Cru**  
**Meule Ronde**

Pièce : 6,7 kg env.

Origine : France.  
 Fromage au lait cru de vache.

La  
Sélection fromagère  
À la Montagne



61381 **FRAIS**  
**Abondance AOP**  
**1/4 Meule**  
Pièce : 2,15 kg env.  
Élaboré en Haute Savoie.  
Fromage au lait cru de vache.



61376 **FRAIS**  
**Beaufort AOP Vallée**  
**de Tarentaise 1/12 Meule**  
Pièce : 2,5 kg env.  
Origine : France.  
Fromage au lait cru de vache.



61377 **FRAIS**  
**Tomme de Savoie I.G.P.**  
Pièce : 1,8 kg env.



61393 **FRAIS**  
**Reblochon Fermier A.O.P.**  
Pièce : 450-550 g env.  
Carton : 12 pièces (6 kg env.)  
Élaboré en Savoie.  
Fromage au lait cru de vache.



61368 **FRAIS**  
**Bleu du Vercors Sassenage A.O.P.**  
Pièce : 4 kg env.  
Origine : France.



61372 **FRAIS**  
**Saint Nectaire Fermier A.O.P.**  
Pièce : 1,75 kg env.  
Origine : France.



61387 **FRAIS**  
**Tome des Bauges A.O.P.**  
Pièce : 1,2 kg env.  
Élaboré en Haute Savoie.  
Fromage au lait cru de vache affiné 35 jours minimum.



**CROZI-  
FLETTE**  
Time !!

67277 **ÉPICERIE**

**NOU  
VEAU**



**Crozets Nature**

Sachet : 5 kg

Élaboré en France. Semoule de blé dur de qualité supérieure, farine de blé tendre des Pays de Savoie et oeufs frais de poules élevées en plein air.

67275 **ÉPICERIE**



**Crozets Sarrasin**

Seau : 4 kg

Élaboré en France. Semoule de blé dur, farine de blé tendre des Pays de Savoie, farine de sarrasin et œuf frais.

61363 **FRAIS**

**Fromage Pour Tartiflette**

Pièce : 500 g env.  
Élaboré en France.



61364 **FRAIS**

**Reblochon A.O.P.**

Pièce : 450-550 g



61393 **FRAIS**

**Reblochon Fermier A.O.P.**

Pièce : 450 - 550 g.  
Carton : 12 pièces (6kg env.)  
Élaboré en Savoie.  
Fromage au lait cru de vache.

**NOU  
VEAU**



62203 **FRAIS**

**Lardon Nature**

Barquette : 1 kg  
U.M.C. : 2 barquettes



62202 **FRAIS**

**Lardon Fumé N°1 Allumette**

Barquette : 1 kg  
U.M.C. : 2 barquettes



61253 **FRAIS**

**Crème Liquide U.H.T. 30% M.G.**

Colis : 6 briques x 1 L  
Élaboré en France.

57332 **SURGÉLÉ**

**Oignon Émincé**

Carton : 4 sachets x 2,5 kg  
Origine : U.E.



# Les Spécialités À la Montagne



**63205 FRAIS**  
**Diot de Savoie Fumé au Bois de Hêtre**  
Calibre : 90 g  
Sachet : 10 pièces (900 g)  
Élaboré en France.



**63201 FRAIS**  
**Diot Nature de Savoie**  
Calibre : 90 g  
Sachet : 10 pièces (900 g)  
Élaboré en France.



**63221 FRAIS**  
**Saucisse Fraîche de Porc de Montagne**  
Calibre : 140 g env.  
Barquette : 15 pièces (2,1 kg env.)  
Élaboré en France.



**63222 FRAIS**  
**Saucisse aux Herbes Artisanale**  
Calibre : 150 g env.  
Sachet : 15 pièces (2,25 kg env.)  
Élaboré en France.



**62505 FRAIS**  
**Gratin Dauphinois Façon Raclette**  
Poche : 2 kg - U.M.C. : 2 poches  
Élaboré en U.E.



**57421 SURGÉLÉ**  
**Aligot de l'Aveyron**  
Sachet : 2 kg  
Élaboré en France. Véritable purée de pomme de terre à la Tome Bleu-Blanc-Coeur (35%).



**67289 ÉPICERIE**  
**Polenta Express Moyenne**  
Sachet : 500 g - U.M.C : 2 sachets  
Élaboré en Italie.

## Les Fromages au four



**61362 FRAIS**  
**Mini Mont d'Or A.O.P.**  
Ø135 mm env. - Pièce : 450 g env.  
Origine : France.

**52230 SURGÉLÉ**  
**Petit Camembert au Four**  
Pièce : 120 g - Carton : 6 pièces  
Origine : France.

**52233 SURGÉLÉ**  
**Chèvrefour**  
Pièce : 120 g - Carton : 6 pièces  
Origine : France.



# Le **Burger** Montagnard



72005 **SURGELÉ**

### **Black Pepper Burger**

Ø 10 cm - Pièce : 70 g - Carton : 30 pièces

Élaboré en France. Pain rond noir brioché à la farine de froment, aux 4 poivres et à l'encre de seiche.



72010 **SURGELÉ**

### **Potiron Gourmet Burger Tranché**

Ø 12 cm - Pièce : 100 g - Carton : 40 pièces



55070 **SURGELÉ**

### **Steak Haché Rond, Façon Bouchère Pur Boeuf V.B.F.**

Calibre : 150 g - Carton : 6 kg (40 pièces)  
Ø 11 cm env. Origine : France.



57476 **SURGELÉ**

### **Nids d'Oignons**

Diamètre : 10 cm - Pièce : 65g - Carton : 48 pièces  
Élaboré en UE. Oignon émincé disposé en forme de nid puis pré-frit.



## Les accompagnements



57756 **SURGÉLÉ**  
**Frite La Spirale**  
**Bi-température**  
 Carton : 4 sachets x 2,5 kg  
 Garanti sans huile de palme.



63017 **FRAIS**  
**Poitrine Fumée Tranchée**  
 Barquette : 500 g (24 tranches)  
 Origine : U.E.



55415 **SURGÉLÉ**  
**Tranchette de Bacon Crispy**  
 Calibre : 5 g env. - Sachet : 500 g  
 Élaboré en UE. Poitrine de porc finement coupée, cuite, grillée et fumée.



61383 **FRAIS**  
**Tranchette de Raclette**  
 Dim : 7x7 cm - Pièce : 33 g - Barquette : 400 g  
 12 tranchettes carrées



51178 **SURGÉLÉ**  
**Tranchette de Reblochon A.O.P**  
 Dim. 7 x 3 cm - Pièce : 6 g - Barquette : 500 g  
 Élaboré en France.



67477 **FRAIS**  
**Sauce à la Raclette**  
 Sachet : 500 g - UMC : 2 sachets  
 Élaboré en France.  
 Utilisation à froid ou à chaud.  
 Conditionné en sachet doypack.



## Les Sauces



67438 **ÉPICERIE**  
**Sauce Yellow Mustard**  
 Flacon : 954 g



67436 **ÉPICERIE**  
**Sauce Mayonnaise**  
 Flacon : 855 g



67435 **ÉPICERIE**  
**Sauce Tomato Ketchup**  
 Flacon : 1 kg



67433 **ÉPICERIE**  
**Sauce Barbecue Original**  
 Flacon : 355 g  
 U.M.C. : 3 flacons



67493 **ÉPICERIE**  
**Sauce HP**  
 Bouteille : 255 g  
 Mélange de tomates, vinaigre de malt, tamarin et épices.



54170 **SURGELÉ**  
**Pavé d'Omble Chevalier Avec Peau**  
Calibre : 140-160 g - Carton : 5 kg  
I.Q.F. Élevé en Islande. Q.S.A.



54172 **SURGELÉ**  
**Filet de Féra Avec Peau**  
Calibre : 120-170 g - Carton : 5 kg  
I.Q.F. Pêché dans les eaux douces de Russie. Q.S.A.



54167 **SURGELÉ**  
**Filet de Truite Arc-en-Ciel Avec Peau**  
Calibre : 120-150 g - Carton : 5 kg  
I.Q.F. Élevée dans les eaux douces de Turquie. Q.S.A.



54174 **SURGELÉ**  
**Filet de Perche du Lac Avec Peau**  
Calibre : 5-15 g - U.M.C. : 5 sachets x 600 g  
I.Q.F. Pêché dans les eaux douces d'Estonie, Russie ou Kazakhstan.



54159 **SURGELÉ**  
**Filet de Sandre Avec Peau**  
Calibre : 300-500 g - Carton : 5 kg  
I.Q.F. Pêché dans les eaux douces du Kazakhstan ou de Russie.



54196 **SURGELÉ**  
**Dos de Cabillaud Avec Peau MSC**  
Calibre : 170-210 g - Carton : 3 kg  
(*Gadus morhua*) I.Q.F. Pêché dans l'Océan Atlantique Nord-Est. Q.S.A.



54161 **SURGELÉ**  
**Pavé de Saumon Atlantique Avec Peau**  
Calibre : 140-160 g - Carton : 5 kg  
(*Salmo salar*) I.Q.F. Élevé au Chili. Q.S.A.



54511 **SURGELÉ**  
**Fish & Chips de Cabillaud**  
Pièce : 170-200 g - Carton : 5 kg  
Élaboré en Asie du Sud-Est. Q.S.A.

Les  
**Desserts**  
À la montagne



58079 **SURGÉLÉ**  
**Tarte aux Myrtilles Sauvages**  
ø26 cm - Pièce : 900 g - Carton : 3 pièces  
Élaboré en France.



58077 **SURGÉLÉ**  
**Tarte aux Pommes Campagnarde**  
ø26 cm - Pièce : 1250 g - U.M.C. : 3 pièces  
Élaboré en U.E.



58071 **SURGÉLÉ**  
**Moelleux Poire-Caramel**  
ø26 cm - Pièce : 1100 g - Carton : 2 pièces  
Élaboré en U.E.



58078 **SURGÉLÉ**  
**Moelleux Pommes et Noix**  
ø26 cm - Pièce : 1100 g - U.M.C. : 3 pièces  
Élaboré en U.E.



58118 **SURGÉLÉ**  
**Maxi Moelleux Chocolat**  
ø27 cm - Pièce : 1600 g - Carton : 4 pièces  
Élaboré en France.



58074 **SURGÉLÉ**  
**Tarte Tatin Gourmande Pré-Découpée**  
ø27 cm - Pièce : 1220 g  
Élaboré en France.



75769 **SURGÉLÉ**  
**American Apple Pie Pré-Découpé**  
ø26 cm - Pièce : 1800 g - Carton : 3 pièces  
Élaboré en U.E. Pré-découpé en 12 parts.



# Esprit **Bistronomie**

Les  
**Entrées**

La  
**Charcuterie**

Les  
**Recettes cuisinées**

La  
**Volaille**

Les  
**Accompagnements**

**NOU  
VEAU**

### HUÎTRE MARENNES OLÉRON

Engagement qualité : les huîtres sont élevées sur le littoral Atlantique français, mises en claires et conditionnées par des exploitations du bassin de Marennes Oléron.



**64193 FRAIS**  
**Huître Fine de Claire Verte N°3**  
**Marennes Oléron Label Rouge**

Pièce : 83 g env.  
Bourriche : 24 pièces (2 kg env.)



**64194 FRAIS**  
**Huître Pousse en Claire N°3**  
**Marennes Oléron Label Rouge**

Pièce : 83 g env.  
Bourriche : 24 pièces (2 kg env.)



**64191 FRAIS**  
**Huître Fine de Claire N°3**  
**Marennes Oléron**

Pièce : 83 g env. - Bourriche : 24 pièces (2 kg env.)



**64192 FRAIS**  
**Huître Spéciale de Claire N°2**  
**Marennes Oléron**

Pièce : 104 g env. - Bourriche : 24 pièces (2,5 kg env.)

“Ajoutez une touche raffinée  
avec un caviar français d'exception”



**62167 FRAIS**  
**Caviar Français Baeri**

Boîte : 30 g  
Élaboré en France. Caviar français d'Aquitaine  
élaboré avec des œufs d'esturgeon Baeri.



## Pour accompagner les huîtres

**67622 ÉPICERIE**

**Vinaigre de Xérès A.O.P.**

Bouteille : 1 L  
Élaboré en Espagne.



**67490 ÉPICERIE**

**Jus de Citron**

Bouteille : 1 L

**57677 SURGÉLÉ**

**Échalote en granule**

Carton : 8 sachets x 250 g

**67151 ÉPICERIE**

**Poivre Noir de Kampot**

Moulin : 170 g



**61006 FRAIS**

**Micro Pain**  
**Beurre Doux**

Boîte : 100 pièces x 10 g

**61007 FRAIS**

**Micro Pain**  
**Beurre Demi-Sel**

Boîte : 100 pièces x 10 g



**NOU  
VEAU**

**180107**

**Lingette Rince Doigts Parfum Citron**

Carton : 1000 pièces



**NOU  
VEAU**



**NOU  
VEAU**

**71366 SURGÉLÉ**

**Bâtard Seigle**

Longueur : 27 cm  
Pièce : 350 g - Carton : 20 pièces  
Élaboré en France.  
Pain pré-cuit sur four à sole.

**71368 SURGÉLÉ**

**Pain Nordique**

Longueur : 27 cm  
Pièce : 350 g - Carton : 20 pièces  
Élaboré en France.  
Pain pré-cuit sur four à sole.



67288 **ÉPICERIE**  
**Lentilles Vertes**  
Sachet : 5 kg



67293 **ÉPICERIE**  
**Croûtons Nature en Cubes**  
Carton : 12 sachets x 500 g  
Élaboré en France.



67212 **ÉPICERIE**  
**Mélange 4 Graines pour Salade BIO**  
Sachet : 500 g



67616 **ÉPICERIE**  
**Sauce Vinaigrette au Vinaigre Balsamique**  
Bouteille : 750 ml - U.M.C. : 3 bouteilles  
Élaboré en France.





**61142 FRAIS**  
**Oeufs Cuits Écalés de Caille**  
Calibre : 9-10 g - Barquette : 24 pièces (220 g)  
Origine: France. Conditionné sous atmosphère protectrice.



**61146 FRAIS**  
**Oeuf Poché en Alvéole**  
Calibre : 40 g env. - Poche : 8 pièces  
Origine : France.



**61301 FRAIS**  
**Palet de Chèvre Affiné**  
Pièce : 20 g - Caisse : 24 pièces  
Élaboré en France.



**62204 FRAIS**  
**Lardon Nature**  
Barquette : 500 g  
U.M.C. : 4 barquettes

**62206 FRAIS**  
**Lardon Fumé**  
Barquette : 500 g  
U.M.C. : 4 barquettes



**62211 FRAIS**  
**Gésiers de Poulet Confits en Rouleau**  
Pièce : 2 kg  
Élaboré en France.

Esprit de  
**Terroir**



**51150 SURGELÉ**  
**Foie de Poulet Trié**  
Carton : 6 sachets x 1 kg  
Origine : France.



**62120 FRAIS**  
**Filets de Harengs Fumés à l'Huile**  
Seau : 2 kg poids net égoutté



**62208 FRAIS**  
**Magret de Canard Fumé au Bois de Hêtre, Tranché**  
Plaquette : 250 g env.  
Élaboré en France.



**NOU  
VEAU**

**63269 FRAIS**  
**Jambon Persillé de Bourgogne**  
Pièce : 1,8 kg env.  
Élaboré en Bourgogne. Viande de porc garnie de persil (3%), assaisonnée au vin blanc aligoté de Bourgogne et à l'échalote, puis recouvert d'une gelée de glacage au persil.  
Conditionné sous vide.



**63279 FRAIS**  
**Terrine de Sanglier Forestier**  
Pièce : 2,5 kg env.  
Élaboré en France.

Esprit de  
**Terroir**



**63292 FRAIS**  
**Pâté Croûte Richelieu Artisanal**  
Pièce : 3,1 kg env. (1/2 pâté croûte)  
Élaboré en France.

Esprit de  
**Terroir**



**67427 ÉPICERIE**  
**Câpres à Queues**  
Bocal : 830 g pne



**67403 ÉPICERIE**  
**Cornichons**  
Boîte 5/1 : 2,21 kg pne  
Cornichons au vinaigre  
calibrés 80/+.



**67854 ÉPICERIE**  
**Olives Apéro à la Provençale**  
Seau : 2,5 kg pne  
Élaboré en France.



**62145 FRAIS**  
**Terrine de Foie Gras de Canard Entier Mi-Cuit**  
I.G.P. Sud-Ouest Périgord  
Barquette : 500 g  
Origine : France.



**63281 FRAIS**  
**Confit de Foie de Porc**  
Pièce : 2,9 kg env.  
Élaboré en France.

Esprit de  
**Terroir**



# La Charcuterie

Bistronomie

## Le Maître Artisan Charcutier



63097 **FRAIS**

### Rubeus, Inspiration Chorizo

Pièce : 420 g - Carton : 3 pièces

Élaboré en France. Produit exclusif de la maison Duculty.



63096 **FRAIS**

### Grande Rosette

Pièce : 800 g

Élaboré en France.



## La Charcuterie de l'Île de Beauté



63085 **FRAIS**

### Lonzo

Pièce : 800 g env.

Carton : 3 pièces (2,4 kg env.)

Élaboré en France.



63087 **FRAIS**

### Figatelli

Pièce : 250 g env.

Carton : 8 pièces (2 kg env.)

Élaboré en France.

## La Charcuterie Espagnole



63070 **FRAIS**

### Jambon Serrano, Affinage 24 Mois

Pièce : 5 kg env.

Élaboré en Espagne.



63092 **FRAIS**

### Lomo Iberico de Cebo

Pièce : 1,5 kg env.

Élaboré en Espagne.



**Le maître Artisan  
spécialiste  
de la Quenelle  
Lyonnaise**

**QUENELLE ARTISANALE**

Pièce : 150 g env. - Barquette : 10 pièces  
Élaboré en France. Quenelle préparée  
à base d'œufs entiers et de beurre,  
sans colorant et sans conservateur.  
Conditionné sous atmosphère protectrice



62563 **FRAIS**  
**Quenelle de Veau au Beurre Artisanale**  
Quenelle préparée à partir de veau (20 %), d'œufs entiers  
et de beurre, sans colorant et sans conservateur.



62562 **FRAIS**  
**Quenelle de Brochet au Beurre Artisanale**  
Quenelle préparée à partir de brochet (20 %), d'œufs entiers  
et de beurre, sans colorant et sans conservateur.



63098 **FRAIS**  
**Saucisson à Cuire Pistaché**  
Calibre : 450 g  
Élaboré en France. Viande pur porc français, garnie  
de pistaches (4%) et assaisonnée avec des plantes  
aromatiques. Embossé sous boyau naturel.  
Conditionné individuellement en sachet sous vide.



52225 **SURGÉLÉ**  
**Escargot de Bourgogne Très Gros "Helix Pomatia"**  
Sachet : 48 pièces (500 g)  
Élaboré en U.E.



52483 **SURGÉLÉ**  
**Raviole du Dauphiné Artisanale**  
Carton : 2 sachets x 2 kg  
I.Q.F. Élaboré en France. Sachet refermable pour faciliter l'utilisation.





**63234 FRAIS**  
**Caillette Artisanale**  
Pièce : 190 g env.  
Sachet : 8 pièces (1,52 kg env.)  
Élaboré en France.



**63235 FRAIS**  
**Chou Farci à la Châtaigne Artisanal**  
Pièce : 160 g env. - Sachet : 12 pièces (1,92 kg env.)  
Élaboré en France.



**62519 FRAIS**  
**Tripes à la Tomate**  
Pain : 4 kg env.  
Élaboré en France.



**62538 FRAIS**  
**Tête de Veau Roulée Cuite Artisanale**  
Pièce : 2 kg env.  
Origine : France.



**63278 FRAIS**  
**Roulé Farci Ardéchois Artisanal**  
Pièce : 2 kg env.  
Élaboré en France.



**64520 FRAIS**  
**Assortiment de Charcuteries pour Choucroute Royale**  
Carton : 2 barquettes x 1,44 kg (12 portions)  
Élaboré en France.

**62540 FRAIS**  
**Choucroute Cuisinée au Riesling**  
Seau : 5 kg  
Élaboré en France.



**52336 SURGELÉ**  
**Souris d'Agneau Cuisinée au Thym & Romarin**  
Sachet : 450 g env. - Carton : 5,4 kg env. (12 pièces)  
Élaboré en France.

**64502 FRAIS**  
**Cuisse de Canard Confitée Artisanale**  
Poche : 1800 g env. (6 cuisses x 220 g env.)  
Élaboré en France.



**62533 FRAIS**  
**Mitonné de Noix de Joue de Boeuf à l'Étouffée Artisanal**  
Poche : 2 kg env.  
Élaboré en France.



**62525 FRAIS**  
**Noix de Joue de Porc Confitée à la Graisse de Canard Artisanale**  
Poche : 2 kg env.  
Élaboré en France.





**55535** **SURGÉLÉ**  
**Noix de Joue Boeuf Entière Avec Contre Joue V.B.F**  
Calibre : 1 kg env. - Carton : 5 pièces  
I.Q.F. Origine: France. Noix de joue de boeuf entière dégraissée avec contre joue.

**55069** **SURGÉLÉ**  
**Onglet de Boeuf Canon**  
Calibre : 200 g env. - Carton : 4 kg env.  
Origine: UE. Onglet de bœuf paré puis découpé en forme de canon.  
Conditionné individuellement sous vide.



**63215** **FRAIS**  
**Andouillette Beaujolaise**  
Calibre : 220 g - Carton : 12 pièces  
Élaboré en France.

**63207** **FRAIS**  
**Boudin Noir aux Oignons**  
Calibre : 130 g env. - Sachet : 10 pièces (1,3 kg env.)  
Élaboré en France.

**63211** **FRAIS**  
**Andouillette Lyonnaise**  
**100% Fraîche de Veau,**  
**Tirée à la Ficelle AAAAA**  
Calibre : 180 g env. - Sachet : 2 pièces  
Carton : 4 sachets (1,44 kg env.)  
Élaboré en France. Sachet sous vide.

Esprit de  
**Terroir**  
**5 A**  
Association  
Amateurs  
d'Andouillette  
Authentique

**Les abats**



**64846** **FRAIS**  
**Rognon de Veau Sous Graisse**  
Calibre : 300-600 g  
Origine : U.E.

**64849** **FRAIS**  
**Foie de Veau Français**  
Calibre : 3,5 kg env.  
Origine : France.

**55533** **SURGÉLÉ**  
**Os à Moelle Gouttière**  
Calibre : 300 g env. - Carton : 2 x 2,5 kg env.  
I.Q.F. Élaboré en France. 15 à 18 cm.



NOU  
VEAU

55331 SURGÉLÉ

### Carré Détalonné de Porcelet

Calibre: 1-1,9 kg

Origine: UE. Conditionné individuellement sous vide.

## ID Sauté de porcelet aux cèpes



NOU  
VEAU

55332 SURGÉLÉ

### Sauté de Porcelet Sans Os

Calibre : 30-40 g - Carton : 6 kg env.

Origine: UE. Sauté de Porcelet sans os.

67559 ÉPICERIE

### Cèpe Séché

Bocal : 500 g

Lamelles de cèpes sauvages d'une longueur de 20 à 60 mm en moyenne.



## ID Magret de canard au miel

56105 SURGÉLÉ

### Magret de Canard Français

Calibre : 350-400 g - Carton : 4 kg env.

Origine : France.

67664 ÉPICERIE

### Vinaigre de Miel Artisanal

Bouteille : 500 ml

Élaboré en France.



## ID Poulet aux morilles

56138 SURGÉLÉ

### Suprême de Poulet

Calibre : 150-200 g - Carton : 5 kg

I.Q.F. Origine : U.E.

57514 SURGÉLÉ

### Petite Morille Entière Premium

Sachet : 1 kg

I.Q.F. Origine : U.E.





57428 **SURGÉLÉ**  
**Purée de Pomme de Terre Gourmande**  
Carton : 4 sachets x 2,5 kg  
Élaboré en U.E.

57473 **SURGÉLÉ**  
**Purée d'Artichauts & Pommes de Terre Cuisinée**  
Sachet : 2,5 kg - UMC : 2 sachets  
Origine France : Purée d'artichauts (60%) et pomme de terre (32%), cuisinée à la crème fraîche et au beurre.



57492 **SURGÉLÉ**  
**Poêlée de Pommes de Terre Sarladaise**  
Carton : 12 x 750 g

57475 **SURGÉLÉ**  
**Poêlée de Légumes Sauce au Beurre**  
Sachet : 2,5 kg - UMC : 2 sachets  
Élaboré en France. Mélange de légumes (petits pois doux, carottes, choux-fleurs et maïs), cuisiné dans une sauce au beurre et persil.



57421 **SURGÉLÉ**  
**Aligot de l'Aveyron**  
Sachet : 2 kg  
Élaboré en France. Véritable purée de pomme de terre à la Tome Bleu-Blanc-Coeur (35%).



67339 **ÉPICERIE**  
**Haricot Lingot Cuisiné à la Graisse de Canard**  
Boîte 5/1  
Élaboré en France.

62506 **FRAIS**  
**Gratin Dauphinois à la Crème**  
Poche : 2 kg - U.M.C. : 2 poches  
Élaboré en U.E.



# Esprit Festif

Une carte festive conçue pour vous.  
Proposez le meilleur pour vos fêtes de fin d'année !

# Le caviar

FESTIF 2021

## Caviar Baeri... l'excellence à la française



Caviar d'esturgeon sibérien élevé sur les rives de l'Isle en Aquitaine par un producteur reconnu par le **Collège Culinaire de France**. Les esturgeons sont nourris exclusivement avec des aliments BIO et la densité des poissons dans les bassins est très inférieure aux normes pour favoriser leur équilibre naturel.



### Caviar Français Baeri

Élaboré en France. Caviar français d'Aquitaine élaboré avec des œufs d'esturgeon Baeri.



62165 **FRAIS**  
Boîte : 10 g

62167 **FRAIS**  
Boîte : 30 g

62169 **FRAIS**  
Boîte : 50 g

## Oeuf de saumon de fontaine... une jolie alternative



### 100% BIO - 100% FRANÇAIS

Originalité garantie pour ces œufs de saumon de fontaine de couleur jaune dorée issus d'un élevage biologique situé dans l'Aveyron. Croquants en bouche, ils ont un goût iodé et légèrement fumé.



62171 **FRAIS**

### Oeufs de Saumon de Fontaine Français BIO

Boîte : 50 g  
Origine : France



# Le caviar

FESTIF 2021

## Caviar Oscière... la perle dorée

Ses grains de belle taille aux reflets dorés éclatent en bouche et révèlent des saveurs marines aux arômes de noisette.



62172 **FRAIS**  
**Caviar Oscière**  
Boîte : 30 g  
Origine : Italie / Grèce. Caviar élaboré avec des oeufs d'esturgeon Acipenser.



## Caviar Beluga... l'or noir

Ce caviar se distingue par la taille généreuse de ses grains et ses nuances de gris. En bouche, la texture onctueuse et beurrée des œufs laisse place à des notes finement iodées au goût d'amande.



62173 **FRAIS**  
**Caviar Beluga**  
Boîte : 30 g  
Origine : Bulgarie. Caviar élaboré avec des oeufs d'esturgeon Beluga.



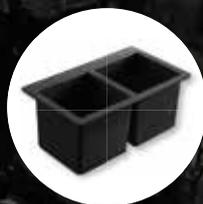
## Autour du caviar

### Présentez le caviar sur un cube glacé !



67799  
**2 Moules à Glaçon**

Carton : 1 pièce  
Un moule en silicone pour réaliser 2 glaçons de 8 x 8 cm, pour le service des boîtes de caviar de 30 g et 50 g. Moule réutilisable.



Réalisez le bloc de glace grâce à un moule spécialement conçu.



67129 **ÉPICERIE**  
**Fleur de Sel au Caviar Français Baeri**  
Boîte : 50 g  
Origine : France.

# Le saumon & la truite fumée

FESTIF 2021



62117 FRAIS

## Saumon Atlantique Écossais Fumé à la Ficelle Avec Peau

Bande : 1,7-2,5 kg (caisse bois)  
Élaboré en France. Saumon tranché manuellement avec dépose d'intercalaires.



Saumon fumé à la ficelle selon méthode artisanale. Présentation haut de gamme en caisse bois.



62116 FRAIS

## Saumon Atlantique Fumé à la Ficelle Avec Peau

Bande : 1,7-2,5 kg (caisse carton)  
Élaboré en France. Saumon tranché manuellement avec dépose d'intercalaires.



62111 FRAIS

## Saumon Atlantique Fumé Pré-Tranché

Bande : 1 kg  
Élaboré en France.

62113 FRAIS

## Saumon Atlantique Fumé Pré-Tranché

Plateau : 800 g  
Élaboré en U.E.



62122 FRAIS

## Truite Fumée Française "Moulin du Caouley"

Bande : 400 g  
Élaboré en France. Truite Arc-en-Ciel salée, fumée au bois de hêtre et tranchée (10 tranches minimum).



62110 FRAIS

## Saumon Atlantique Ecossais Fumé Avec Peau

Bande : 1.3-1.9 kg  
Élaboré en France. Saumon Atlantique frais Label Rouge élevé en Ecosse, salé au sel sec, fileté, fumé au bois de Hêtre puis tranché manuellement au couteau. Conditionné sous vide.

# Les huîtres

FESTIF 2021



## HUÎTRE MARENNES OLÉRON

Engagement qualité : les huîtres sont élevées sur le littoral Atlantique français, mises en claires et conditionnées par des exploitations du bassin de Marennes Oléron

La maison SUIRE fondée en 1961 en plein cœur du meilleur terroir du bassin de Marennes Oléron perpétue un savoir-faire reconnu qui lui a permis d'être médaillée plus de 20 fois, gage de la qualité exceptionnelle de ses huîtres.

### L'INÉDITE POUR LES CONNAISSEURS

Ses nuances vertes proviennent d'une petite algue qui la rend unique. On l'apprécie pour sa saveur délicate et ses arômes élégants. C'est une huître légère, équilibrée en saveur et riche en eau avec un goût de terroir subtil.



64193 FRAIS

#### Huître Fine de Claire Verte N°3 Marennes Oléron

Pièce : 83 g env. - Bourriche : 24 pièces (2 kg env.)

Élevée en France à Marennes Oléron. Produit élevé sur le littoral atlantique puis affinage en claire spécifique de Marennes Oléron pour acquérir leur teinte verte.



CHARNUE



GOÛT

Salé puis sucré

LONGUEUR EN BOUCHE



### L'EXCEPTIONNELLE POUR LES CONNAISSEURS

Sa forme ronde et concave laisse apparaître une explosion de chair ferme et croquante pleine de douceur. Longue en bouche, ce sont les huîtres du gourmet par excellence.



64194 FRAIS

#### Huître Pousse en Claire N°3 Marennes Oléron

Pièce : 83 g env. - Bourriche : 24 pièces (2 kg env.)

Élevée en France à Marennes Oléron. Produit élevé sur le littoral atlantique puis affinage en claire de Marennes Oléron pendant 4 mois minimum.



CHARNUE



GOÛT

Sucré

LONGUEUR EN BOUCHE



### L'HUÎTRE DES EXPERTS

La spéciale de Claire est une huître rare à la consistance affirmée, douce et au bon volume en bouche. Plus charnue que les fines de Claire, elles proviennent de lots sélectionnés pour leur qualité supérieure. Ces huîtres sont destinées aux amateurs éclairés.



64192 FRAIS

#### Huître Spéciale de Claire N°2 Marennes Oléron

Pièce : 104 g env. - Bourriche : 24 pièces (2,5 kg env.)

Élevée en France à Marennes Oléron. Produit élevé sur le littoral atlantique puis affinage en claire de Marennes Oléron pendant 28 jours minimum.



CHARNUE



GOÛT

Sucré / Salé

LONGUEUR EN BOUCHE



### LA TRADITIONNELLE POUR LES AMATEURS

Les fines de Claire ont fait la réputation du bassin de Marennes. Cette variété peu charnue riche en arômes marins possède une belle longueur en bouche.



64191 FRAIS

#### Huître Fine de Claire N°3 Marennes Oléron

Pièce : 83 g env. - Bourriche : 24 pièces (2 kg env.)

Élevée en France à Marennes Oléron. Produit élevé sur le littoral atlantique puis affinage en claire de Marennes Oléron.



CHARNUE



GOÛT

Saveur équilibrée en sel

LONGUEUR EN BOUCHE



## TUBER MELANOSPORUM

*la plus noble des truffes*

Souvent référée comme "le diamant de la gastronomie française", la truffe noire **TUBER MELANOSPORUM** est un produit exceptionnel, très prisé des grands chefs. Caractérisée par sa chair noire et ses veines blanches lorsqu'elle arrive à maturité, elle est très parfumée et son caractère gustatif est bien plus prononcé que celui de la truffe blanche d'été. Le **TUBER MELANOSPORUM** arrive à maturité entre Décembre et Mars, dès les premiers grands froids hivernaux.

62637 FRAIS

### Truffe Noire Melanosporum Fraîche

Sachet : 100 g (3-5 pièces)  
Origine : France.

62638 FRAIS

### Morceaux de Truffe Noire Melanosporum Fraîche

Sachet : 100 g  
Origine : France.

Disponible en saison de Décembre à Mars

## AUTOUR DE LA TRUFFE



67551 ÉPICERIE

### Brisures de Truffe Blanche d'Été

Bocal : 500 g  
Origine : France. Brisures  
de truffe d'été à l'huile d'olive.



67557 ÉPICERIE

### Lamelles de Truffe Blanche d'Été

Bocal : 500 g  
Origine : France. Fines lamelles  
de truffe d'été à l'huile d'olive.



67606 ÉPICERIE

### Huile d'Olive en Arôme de Truffe Noire

Bouteille : 250 ml  
Origine : France.



## DES OEUFS FRAIS DE QUALITÉ



Nous vous proposons deux œufs de qualité supérieure collectés auprès d'éleveurs partenaires en France. Ces œufs sont pondus par des poules élevées en plein air et nourries avec une alimentation 100 % végétale, riche en vitamines et minéraux.

- Les œufs bio sont issus d'élevages respectant la charte de l'agriculture biologique. Les poules sont nourries avec une alimentation biologique.
- Les œufs fermiers Label Rouge sont issus d'élevages de petites tailles. Ils sont ramassés et triés à la main deux fois par jour. L'alimentation des poules est composée à 65% minimum de céréales.

À consommer à la coque, mollet, dur... pour l'élaboration de multiples préparations culinaires.

61107 FRAIS

### Gros Oeuf Frais Fermier Label Rouge

Calibre : 63-73 g - Carton : 60 pièces  
(2 alvéoles carton x 30)

Origine : France. Œufs frais fermier de catégorie A issus de poules élevées en plein air.



61108 FRAIS

### Gros Oeuf Frais Plein Air BIO

Calibre : 63 - 73 g - Carton : 60 pièces  
(2 alvéoles carton x 30)

Origine: France. Oeufs frais de catégorie A de poules élevées en plein air issus de l'Agriculture biologique.



## FOIE GRAS DE CANARD ÉVEINÉ



51101 **SURGELÉ**

### Foie Gras Éveiné à Plat

Calibre : 500 g - Plaque : 1 pièce

Origine : U.E. Mis à plat sous vide à partir de lobes de foie gras.  
Poids fixe.



62138 **FRAIS**

### Foie Gras de Canard Éveiné Extra Restauration I.G.P. Sud-Ouest Périgord

Calibre : 580-680 g - Plaque : 1 pièce

Origine : I.G.P. Sud-Ouest Périgord.  
Conditionné en plaque individuelle sous vide.



51164 **SURGELÉ**

### Foie Gras de Canard Éveiné Extra Restauration I.G.P. Sud-Ouest

Calibre : 480-570 g - Plaque : 1 pièce

Origine : France. Plaque sous vide.



51105 **SURGELÉ**

### Foie Gras de Canard Éveiné Extra Restauration

Calibre : 500-650 g - Plaque : 1 pièce

Origine : U.E. Plaque sous vide.

51102 **SURGELÉ**

### Foie Gras de Canard Éveiné 1er Choix France

Calibre : 350-750 g - Plaque : 1 pièce

Origine : France. Plaque sous vide.

## ESCALOPE DE FOIE GRAS



51104 **SURGELÉ**

### Escalope de Foie Gras de Canard Cru Français

Calibre : 25-40 g - Sachet : 1 kg env.

I.Q.F. Origine : France.



51166 **SURGELÉ**

### Escalope de Foie Gras de Canard Cru

Calibre : 40-60 g - Sachet : 1 kg

I.Q.F. Origine : U.E.

## TERRINE DE FOIE GRAS



51111 **SURGELÉ**

### Terrine de Foie Gras Cru de Canard Éveiné Extra, "I.G.P. Sud-Ouest"

Barquette : 500 g

Origine : France. Terrine de foie gras de canard éveiné extra, assaisonné, prêt à cuire.



62145 **FRAIS**

### Terrine de Foie Gras de Canard Entier Mi-Cuit I.G.P. Sud-Ouest Périgord

Barquette : 500 g

Origine : France. Foie gras de canard entier du Périgord, assaisonné au Monbazillac.



# Le pain surprise

FESTIF 2021



## BLOC DE FOIE GRAS



62139 **FRAIS**  
**Bloc de Foie Gras de Canard  
 Mi-Cuit, 30% de Morceaux,  
 "I.G.P. Sud-Ouest"**  
 Bloc : 400 g  
 Origine : France.



67671 **ÉPICERIE**  
**Confit d'Oignons  
 au Miel**  
 Bocal : 500 g  
 Élaboré en France.



62137 **FRAIS**  
**Bloc de Foie Gras de Canard  
 Mi-Cuit, 30% de Morceaux**  
 Bloc : 1000 g  
 Origine : France.



67670 **ÉPICERIE**  
**Confit de Figues  
 au Muscat  
 de Beaumes  
 de Venise**  
 Bocal : 500 g  
 Élaboré en France.

76332 **SURGELÉ NOUVEAU**

### Pain Surprise 6 Céréales à Garnir

Pièce : 900 g - Carton : 2 pièces  
 Élaboré en France. Pain à la farine de blé et aux 6 céréales (avoine, maïs, millet, lin, froment et seigle). Produit creusé et découpé avec coque scarifiée puis saupoudrée de farine, prêt à garnir.

## Pain Surprise maison ! 5 recettes à essayer

### Saumon fumé & Fromage

62111 **FRAIS**  
**Bande de Saumon  
 Atlantique Fumé  
 Pré-Tranché**  
 Bande : 1 kg  
 Élaboré en France.

61389 **FRAIS**  
**Fromage à la Crème  
 à Tartiner**  
 Barquette : 1 kg  
 Élaboré en France.



### Truffe

67557 **ÉPICERIE**  
**Lamelles de Truffe  
 Atlantique d'Été**  
 Bocal : 500 g  
 Origine : France. Fines lamelles de truffe d'été à l'huile d'olive.

67607 **ÉPICERIE**  
**Salsa Tartufata**  
 Bocal : 500 g  
 Élaboré en France.  
 Sauce à la truffe d'été (5%).

### Foie gras & Confit de figues

62137 **FRAIS**  
**Bloc de Foie Gras de Canard  
 Mi-Cuit, 30% de Morceaux**  
 Bloc : 1000 g  
 Origine : France.

67670 **ÉPICERIE**  
**Confit de Figues au Muscat  
 de Beaumes de Venise**  
 Bocal : 500 g  
 Élaboré en France.

### Crevette & Tartare de légume

62212 **FRAIS**  
**Crevette Cuite Décortiquée  
 Saumurée 200/300**  
 Calibre : 200-300 pc/lb  
 Barquette : 900 g pne

62459 **FRAIS**  
**Tartare de Légumes du Soleil**  
 Barquette : 1,5 kg  
 Élaboré en France.

### Jambon Beurre

63002 **FRAIS**  
**Tranche de Jambon  
 de Paris Cuit D.D.**  
 Barquette : 10 tranches (400 g)  
 U.M.C. : 2 barquettes  
 Élaboré en France.

61011 **FRAIS**  
**Beurre Léger Tartinable**  
 Barquette : 1 kg - U.M.C. : 2 barquettes  
 Élaboré en France.

# La réception salée

FESTIF 2021



**NOU  
VEAU**

51058 **SURGELÉ**

### Mini Black Burger au Saumon Fumé

Pièce : 32 g - Plateau : 15 pièces  
Élaboré en France. Pain burger à l'encre de seiche et aux graines de sésame garni de saumon Atlantique fumé et de fromage frais et ciboulette.

 Laisser décongeler et sortir du réfrigérateur 10 min avant dégustation. À déguster froid !



51053 **SURGELÉ**

### Mini Cheeseburger

Pièce : 45 g - Plateau : 15 pièces (675 g)  
Élaboré en France.

Élaboré en France.



**NOU  
VEAU**

52213 **SURGELÉ**

### Mini Saint Jacques Farcies à la Persillade

Pièce : 12,5 g - Boîte : 24 pièces (300 g)  
Élaboré en France. Mini St Jacques garnies d'une préparation au beurre, persil, ail, échalote et vin blanc.

 À l'état surgelé, cuire à four chaud 10-12 min. à 200°C



51059 **SURGELÉ**

### Assortiment de 100 Toasts & Feuilletés Crus

Boîte : 100 pièces (1000 g)  
Élaboré en France. 6 variétés.



**NOU  
VEAU**

51060 **SURGELÉ**

### Mini Feuilletés Escargot & Mini Feuilletés St Jacques

Pièce : 10-11 g - Boîte : 16 pièces (170 g)  
Élaboré en France. Assortiment de 2 variétés de mini feuilleté :  
- 8 Feuilletés escargot cuisiné à la Bourguignonne au beurre, persil et ail  
- 8 Feuilletés noix de St Jacques à la Bretonne cuisinée au beurre, vin blanc, oignon et persil.

 À l'état surgelé, cuire à four chaud 14-16 min. à 180°C



51055 **SURGELÉ**

### Briochettes à l'Escargot

Plateau : 24 pièces (310 g)  
Élaboré en France.

# La réception salée

## FESTIF 2021



51049 **SURGELÉ**

### Plateau Amuse Bouches Belleville

Plateau : 48 pièces (825 g)

Élaboré en France. Assortiment de 4 variétés :

- 12 Galette de quinoa et lentille, purée de carotte jaune, lamelle de carotte et fève de soja
- 12 Chou graine de courge, houmous de petit pois, lentille et préparation de carotte
- 12 Cake au romarin, crémeux aux épinards, crème de fromage de chèvre et noix
- 12 Cake au blé noir, sarrasin grillé, crème aux agrumes, saumon fumé et zeste de citron semi-confit



51054 **SURGELÉ**

### Plateau Canapé Prestige

Plateau : 54 pièces (540 g)

Élaboré en France. 9 variétés



51025 **SURGELÉ**

### Plateau Chic Gourmet

Plateau : 63 pièces (560 g)

Élaboré en France. 7 variétés



51021 **SURGELÉ**

### Plateau de Mini-Wraps

Plateau : 48 pièces (635 g)

Élaboré en France. 4 variétés



51071 **SURGELÉ**

### Gougère au Comté

Carton : 240 pièces (1,76 kg)

Élaboré en France. Petite coque de pâte à chou moelleuse à cœur au comté.



51011 **SURGELÉ**

### Canapés «Assortiment Traiteur» en Languettes

Carton : 140 pièces (800 g)

Élaboré en France. Chaque carton contient 28 languettes de 5 canapés. 7 variétés sur 3 types de pain.



51063 **SURGELÉ**

### Pain Surprise Campagne

Pièce : 950 g (50 sandwiches) - Carton : 2 pièces

Élaboré en France. Pain de campagne rond entièrement tranché, sans coque et garni d'un assortiment de 50 sandwiches.



# La réception sucrée

FESTIF 2021



51094 **SURGELÉ**  
**Petits Fours Art Déco**  
 Plateau : 48 pièces (550 g)  
 Élaboré en France. 6 variétés



51088 **SURGELÉ**  
**Petits Fours Séduction**  
 Plateau : 48 pièces (709 g)  
 Élaboré en France. 8 variétés



76336 **SURGELÉ**  
**Assortiment de Mini Éclairs Lunch**  
 Pièce : 25 g - Carton : 72 Pièces (3 plateaux x 24 pièces)  
 4 variétés



76335 **SURGELÉ**  
**Assortiment de Mini Gâteaux Lunch**  
 Pièce : 26 g - Carton : 72 pièces (3 plateaux x 24 pièces)  
 8 variétés

## Macarons Artisanaux

Diam. : 4,5 cm - Pièce : 20 g env.  
 Boîte : 32 pièces

# MACARONS

Artisanaux

### HAUTE QUALITÉ

- ◆ 100% NATUREL
- ◆ COQUE CROQUANTE
- ◆ GARNITURE UNIQUE ET MOELLEUSE
- ◆ FABRICATION ARTISANALE

### GÉNÉROSITÉ

- ◆ DES MACARONS DE 4,5 CM DE DIAMÈTRE POUR 20 G.

### VARIÉTÉ

- ◆ 21 RECETTES ORIGINALES ET BI-PARFUMS

# La réception sucrée

## FESTIF 2021



51090 **SURGELÉ**  
**Assortiment de Petits Moelleux Mirlitons**  
 Boîte : 48 pièces (545 g)  
 Élaboré en France. 6 variétés



51083 **SURGELÉ**  
**Mini Canelé**  
 Pièce : 16 g env. - Carton : 150 pièces (2400 g)  
 Élaboré en France.



51089 **SURGELÉ**  
**Petits Fours Envies Sucrées**  
 Plateau : 53 pièces (735 g)  
 Élaboré en France. 9 variétés



51036 **SURGELÉ**  
**Assortiment de Macarons**  
 Pièce : 12 g env. - Boîte : 72 pièces (924 g)  
 Élaboré en France. 6 variétés



76445 **SURGELÉ**  
**Macaron**  
**Tarte au Citron**



76428 **SURGELÉ**  
**Macaron Framboise**  
**Thé Earl Grey**



76427 **SURGELÉ**  
**Macaron**  
**Fraise-Basilic**



76455 **SURGELÉ**  
**Macaron**  
**Passion-Caramel**



76434 **SURGELÉ**  
**Macaron**  
**Pâte à Tartiner**



76426 **SURGELÉ**  
**Macaron Chocolat**  
**Noir Grand Cru**



# Les entrées

FESTIF 2021



63271 **FRAIS**  
**Pâté Croûte de Canard et Pistache Prestige**  
 Pièce : 4,8 kg env. (1/2 pâté croûte)  
 Élaboré en France.



63044 **FRAIS**  
**Demi Jambon Cuit A.C. à la Truffe**  
 Pièce : 4 kg env.  
 Élaboré en Italie.



54221 **SURGÉLÉ**  
**Terrine aux 2 Truites**  
 Pièce : 850 g - Carton : 2 pièces  
 Élaboré en France.



63267 **FRAIS**  
**Terrine de Saumon à l'Oseille**  
 Pièce : 1,65 kg  
 Élaboré en France.



62215 **FRAIS**  
**Chair de Pattes & Pincés de Crabe**  
 Pot : 454 g



53153 **SURGÉLÉ**  
**Chair d'Escargots de Bourgogne Belle Grosseur**  
 Calibre : 100 pc env./barquette - Barquette : 500 g  
 Élaboré en France.

**EXCELLENCE**



52212 **SURGÉLÉ**  
**Moule Farcie**  
 Barquette : 48 pièces (500 g) - Carton : 4 barquettes (2 kg)  
 Élaboré en France.



52225 **SURGÉLÉ**  
**Escargot de Bourgogne Très Gros "Helix Pomatia"**  
 Sachet : 48 pièces (500 g)  
 Élaboré en U.E.

# Les Saint Jacques

FESTIF 2021



A



B



C



D



E

**A** 53169 **SURGELÉ**  
**Noix de St Jacques**  
**Demi Coquille Avec Corail**  
 Calibre : 25-33 pc/kg - Sachet : 1 kg  
 I.Q.F. (*Argopecten purpuratus*). Élevées au Pérou.

**B** 53161 **SURGELÉ**  
**Noix de St Jacques Avec Corail**  
 Calibre : 10-20 pc/lb - Sachet : 1 kg  
 (*Argopecten purpuratus*) I.Q.F. Élevées au Pérou.

**C** 53170 **SURGELÉ**  
**Noix de St Jacques Sans Corail**  
 Calibre : 60-80 pc/lb - Sachet : 300 g  
 U.M.C. : 5 sachets  
 (*Argopecten purpuratus*) I.Q.F. Élevées au Pérou.

## Noix de St Jacques Sauvage Sans Corail M.S.C.

(*Placopecten magellanicus*) I.Q.F. Origine : Canada, pêché dans l'Océan Atlantique Nord-Ouest.  
 Noix de St Jacques 100% naturelle, capturée à l'état sauvage, surgelée mer, sans eau ajoutée.  
 Produit issu de la pêche durable, certifié M.S.C. (Marine Stewardship Council).

EXCELLENCE



**D** 53136 **SURGELÉ**  
 Calibre : 10-20 pc/lb - Sachet : 1 kg

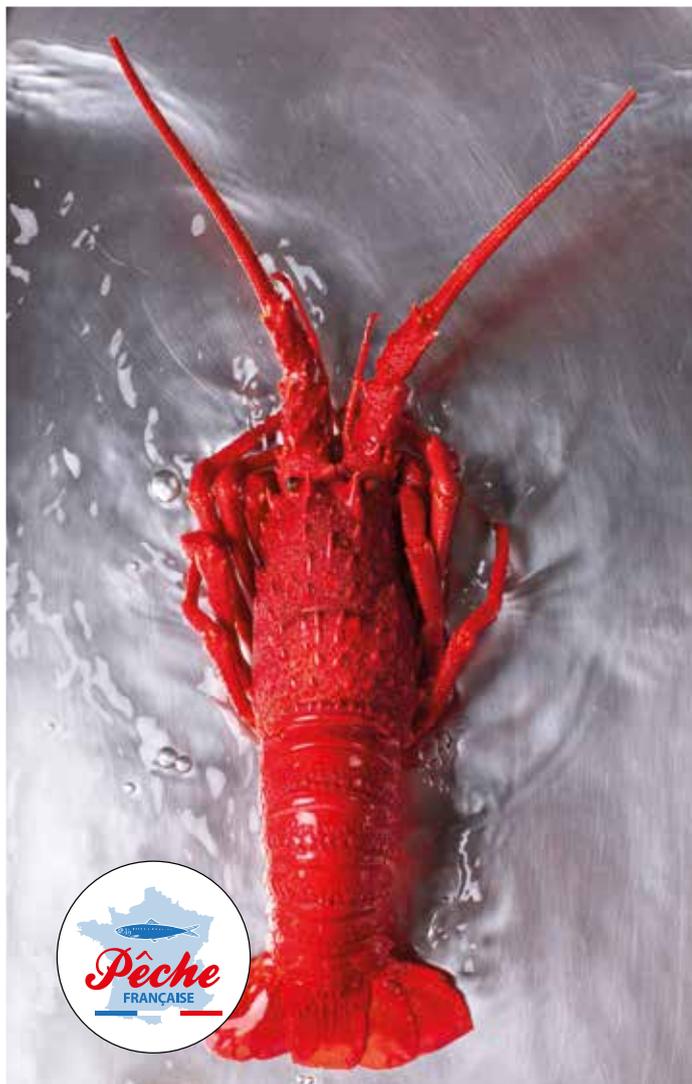
**E** 53138 **SURGELÉ**  
 Calibre : 20-30 pc/lb - Sachet : 1 kg



IDÉE D'ASSOCIATION - SAINT JACQUES & TRUFFE

# Les crustacés

FESTIF 2021



53063 **SURGÉLÉ**

## Langouste Australe Entière Cuite Pêche Française

Calibre : 385-450 g - Carton : 10 kg (24 pièces env.)

Origine : Terres Australes et Antarctiques Françaises, pêché dans l'Océan Indien.

**EXCELLENCE**



## Queue de Langouste de Cuba

I.W.P. Pêchée dans l'Océan Atlantique  
Centre-Ouest ou Sud-Ouest.

**EXCELLENCE**

53098 **SURGÉLÉ**

Calibre : 10/12 oz - Boîte : 5 kg

53097 **SURGÉLÉ**

Calibre : 12/14 oz - Boîte : 5 kg



53062 **SURGÉLÉ**

## Demi-Langouste Cuite Cuba

Calibre : 260-290 g - Carton : 10 kg

IWP Pêchée dans l'Océan Atlantique  
Centre-Ouest.

**EXCELLENCE**

53064 **SURGÉLÉ**

## Langouste Cuite Cuba

Calibre : 520-575 g - Carton : 10 kg

IWP Pêchée dans l'Océan Atlantique  
Centre-Ouest.

**EXCELLENCE**



53070 **SURGÉLÉ**

## Écrevisse Entière Crue Sous Glace

Calibre : 40-60 pc/kg - Barquette : 1 kg

Pêchée dans les eaux douces d'Espagne.



53079 **SURGÉLÉ**

## Queue d'Écrevisse Cuite Éveinée Décortiquée

Calibre : 150-200 pc/lb - U.M.C. : 4 sachets x 250 g

I.Q.F. Pêchée dans les eaux douces de Chine.

# Les crustacés

FESTIF 2021



NOU  
VEAU

53086 **SURGÉLÉ**  
**Demi Homard Européen  
Cru Décortiqué**

Calibre : 140-180 g  
Carton : 12 pièces (1,92 kg env.)  
Pêché dans l'Océan Atlantique Nord Est.  
Homard européen découpé manuellement  
dans le sens de la longueur, avec coude  
et avec sa pince décortiquée déposée  
au niveau de la tête. Conditionné  
individuellement sous vide.

EXCELLENCE



53083 **SURGÉLÉ**

**Homard Entier Cuit, Sous Filet**

Calibre : 350-400 g - Carton : 4,54 kg (11-13 pièces)  
Origine : Canada, pêché dans l'Océan Atlantique  
Nord-Ouest. Conditionné sous filet.



53085 **SURGÉLÉ**

**Homard Entier Cru Décortiqué**

Calibre : 120-150 g - Carton : 1,35 kg env. (10 pièces)  
Origine : Canada. Queue et paire de pinces de homard cru décortiqué,  
pêché dans l'Océan Atlantique Nord-Ouest. Conditionné individuellement sous vide.

EXCELLENCE



53053 **SURGÉLÉ**

**Langoustine Entière Crue**

Calibre : 16-20 pc/kg - Barquette : 1 kg  
Pêchée dans l'Océan Atlantique Nord-Est.



NOU  
VEAU

53054 **SURGÉLÉ**  
**Scampi de Langoustine Crue**

Calibre : 50-70 pc/lb - Sachet : 380 g  
Origine : Ecosse. Pêchée dans l'Océan Atlantique Nord Est.  
Queue de langoustine crue décortiquée.

EXCELLENCE

# Les poissons

FESTIF 2021



**NOU  
VEAU**

**54123 SURGELÉ**  
**Filet de Turbot**  
 Calibre : 100-200 g - Carton : 1,6 kg  
 I.Q.F. Pêché dans l'Océan Atlantique Nord Est.  
 Filet sans peau. Q.S.A.



**54136 SURGELÉ**  
**Filet de Lotte** **EXCELLENCE**  
 Calibre : 800 g/+ - Carton : 5 kg  
 I.W.P. Origine : U.S.A., pêché dans l'Océan Atlantique Nord-Ouest. Q.S.A.



**54013 SURGELÉ**  
**Sole Entière de la Mer du Nord**  
 Calibre : 500-600 g - Carton : 5 kg  
 I.Q.F. Origine : Hollande, pêché dans l'Océan Atlantique Nord-Est.



**54159 SURGELÉ**  
**Filet de Sandre Avec Peau**  
 Calibre : 300-500 g - Carton : 5 kg  
 I.Q.F. Pêché dans les eaux douces du Kazakhstan ou de Russie.



**54137 SURGELÉ**  
**Filet de Dorade Royale Avec Peau**  
 Calibre : 170-220 g - Carton : 5 kg  
 I.Q.F. Élevé en Turquie. Q.S.A.

**EXCELLENCE**

# Les poissons

FESTIF 2021



54151 **SURGELÉ**  
**Filet de Loup Avec Peau**  
 Calibre : 170-220 g - Carton : 5 kg  
 I.Q.F. Élevé en Turquie. Q.S.A.

**EXCELLENCE**



**Filet de Saint Pierre Avec Peau**  
 I.Q.F. Pêché dans l'Océan Pacifique. Q.S.A.

**EXCELLENCE**

54157 **SURGELÉ**  
 Calibre : 150-200 g  
 Carton : 6 sachets x 800 g

54152 **SURGELÉ**  
 Calibre : 200-300 g  
 Carton : 6 sachets x 800 g



54162 **SURGELÉ**  
**Filet de Sole Tropicale**  
 Calibre : 80-120 g - Boîte : 2 kg  
 I.W.P. Origine : Sénégal, pêché dans l'Océan Atlantique Centre-Est.



54127 **SURGELÉ**  
**Joue de Lotte du Cap**  
 Calibre : 10-50 g - Carton : 4 kg env. (8 bqt x 500 g env.)  
 Origine : Namibie, pêché dans l'Océan Atlantique Sud-Est, Q.S.A.



54198 **SURGELÉ**  
**Pavé de Saumon Atlantique Avec Peau**  
 Calibre : 170-190 g - Carton : 3,6 kg (20 pièces)  
 (*Salmo salar*). Élevé en Norvège.  
 Pavé de saumon center cut avec peau, Q.S.A.



54199 **SURGELÉ**  
**Dos de Cabillaud Sans Peau MSC**  
 Calibre : 160-180 g - Carton : 3,4 kg (20 pièces)  
 (*Gadus morhua*). Pêché dans l'Océan Atlantique Nord-Est.  
 Simple congélation. Certifié M.S.C., pêche durable, Q.S.A.



# Les viandes

FESTIF 2021



64829 FRAIS

## Pavé de Carré de Veau Français Ficelé

Calibre : 140-160 g - Sachet : 10 pièces (1,5 kg env.)

Origine : France. Pavé de veau découpé dans le carré, sans barde. Produit ficelé. Conditionné en sachet sous vide.



64845 FRAIS

## Pavé de Quasi Veau de Grain Français

Calibre : 160-180 g - Sachet : 5 pièces (850 g env.)

Origine : France.



Esprit de Terroir



64816 FRAIS

## Carré Détalonné SP 8 Côtes de Veau Français

Calibre : 3 kg env.

Origine : France.



55121 SURGELÉ

## Tête de Filet de Veau SP

Calibre : 600 g env.

Origine : U.E.



64817 FRAIS

## Filet SP de Veau Français

Calibre : 1 kg env.

Origine : France.



## FILET DE BOEUF FRANÇAIS

64797 FRAIS

### Filet de Boeuf SP, V.B.F., Charolais

Calibre : 3 kg/+



Esprit de Terroir

64780 FRAIS

### Filet de Boeuf SP, V.B.F., Normande

Calibre : 3 kg/+



Esprit de Terroir

55007 SURGELÉ

### Filet de Boeuf PAD, V.B.F., Sans Chainette

Calibre : 1,2-1,8 kg



# Les viandes

## FESTIF 2021



### GIBIER

55807 **SURGÉLÉ**

#### Pavé de Cuisson de Cerf

Calibre : 140-160 g - Sachet : 4 pièces (600 g env.)

Origine : U.E. Morceaux **découpés main**, issus de la cuisse désossée.

Conditionné individuellement sous vide.

55821 **SURGÉLÉ**

#### Sauté de Chevreuil

Calibre : 30-50 g - Carton : 2 sachets x 2,5 kg

Origine : U.E. Morceaux sans os, **découpés main**, pris dans le collier, la poitrine et l'épaule.

Conditionné sous vide.



55204 **SURGÉLÉ**

#### Carré d'Agneau à la Française

Calibre : 560 g

Sachet : 2 pièces (1,12 kg env.)

Origine : Nouvelle-Zélande.

Carré d'agneau à la Française, 7/8 côtes, manchonné et détalonné. Conditionné sous vide par 2 pièces.



55514 **SURGÉLÉ**

#### Ris de Veau

Calibre : 300-500 g

Boîte : 1 kg - Carton : 4 kg env.

Origine : U.E. Ris de gorge. Conditionné sous vide.



55313 **SURGÉLÉ**

#### Jambon de Porc Avec Os Mariné

Calibre : 3,8 kg env. - Carton : 2 pièces (7,6 kg env.)

Élaboré en U.E. Jambon de porc avec os mariné, ficelé et pré-quadrillé.

Conditionné sous vide.



**NOU  
VEAU**

55331 **SURGÉLÉ**

#### Carré Détalonné de Porcelet

Calibre : 1-1,9 kg

Origine : UE. Conditionné individuellement sous vide.

# Les volailles

FESTIF 2021



**64635 FRAIS**  
**Suprême de Poulet Fermier Label Rouge**  
 Calibre : 220 g env. - Sachet : 4 pièces (880 g env.)  
 Origine : France.



**64909 FRAIS**  
**Suprême de Pintade Fermière, Label Rouge**  
 Calibre : 200 g env. - Sachet : 8 pièces (1,6 kg env.)  
 Origine : France.



**56138 SURGELÉ**  
**Suprême de Poulet**  
 Calibre : 150-200 g - Carton : 5 kg  
 I.Q.F. Origine : U.E.

**56111 SURGELÉ**  
**Suprême de Pintade Française**  
 Calibre : 180-220 g - Sachet : 2 pièces (400 g env.)  
 Carton : 5,2 kg env. (26 pièces)  
 Origine : France



**56173 SURGELÉ**  
**Filet de Poularde**  
 Calibre : 250-450 g - Carton : 5 kg  
 I.Q.F. Origine : U.E.



**64633 FRAIS**  
**Filet de Poulet Fermier Label Rouge**  
 Calibre : 110-170 g - Sachet : 1.2 kg env.  
 Origine : France.



**56172 SURGELÉ**  
**Filet de Caille Avec Peau**  
 Calibre : 20-25 g - Carton : 2 sachets x 1 kg  
 I.Q.F. Origine : U.E. Filet avec peau, désossé manuellement et paré.



**64503 FRAIS**  
**Aiguillette de Canard I.G.P. Sud-Ouest Périgord**  
 Calibre : 60-80 g - U.M.C. : 2 sachets x 500 g  
 Origine : I.G.P. Sud-Ouest Périgord.



# Les volailles

FESTIF 2021



56308 SURGÉLÉ

## Mini Rôti de Chapon Ficelé

Calibre : 140-160 g - Carton : 5 kg env.

Élaboré en U.E. Haut de cuisse de chapon sans os avec peau ficelé en rôti.



56187 SURGÉLÉ

## Sauté de Chapon

Calibre : 40-60 g - Carton : 5 kg

I.Q.F. Origine : U.E. Sauté sans os et sans peau issu de la cuisse de chapon.



56186 SURGÉLÉ

## Suprême de Chapon

Calibre : 250-450 g - Carton : 5 kg

I.Q.F. Origine : U.E.

## VOLAILLE ÉLABORÉE



56350 SURGÉLÉ

## Déllice de Poulet Cèpes & Bolets Cuit

Pièce : 140 g env. - Carton : 24 pièces  
Élaboré en France.



56342 SURGÉLÉ

## Gourmandise de Caille Lardée au Foie Gras

Pièce : 170 g env. - Carton : 20 pièces

Élaboré en France.



56344 SURGÉLÉ

## Ballotin de Pintade Cèpes & Bolets Cuit

Pièce : 160 g env. - Carton : 24 pièces

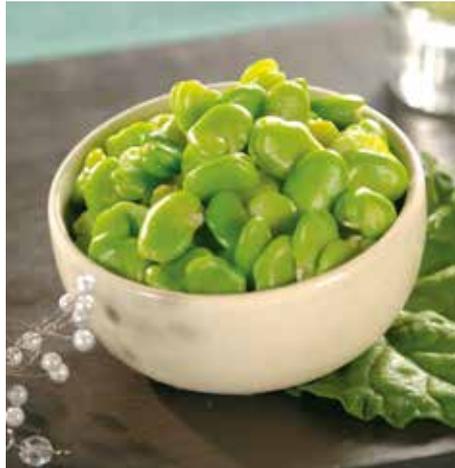
Élaboré en France. Produit cuit. Conditionné dans un sachet boiling bag de 6 pièces.

# Les accompagnements

FESTIF 2021



57308 **SURGELÉ**  
**Pointe d'Asperge Verte**  
 Sachet : 1 kg  
 Têtes d'asperges vertes de 30-60 mm.



57309 **SURGELÉ**  
**Fève Pelée**  
 Carton : 5 sachets x 1 kg



57327 **SURGELÉ**  
**Marron Entier Épluché**  
 Sachet : 1 kg



57320 **SURGELÉ**  
**Haricot Vert Extra Fin du Kenya**  
 Carton : 5 sachets x 1 kg  
 Origine : Kenya. Cueilli, éboulé et calibré à la main.



57319 **SURGELÉ**  
**Bouton d'Artichaut**  
 Barquette : 1 kg (16 à 22 boutons)  
 Origine : Egypte. Boutons d'artichauts avec leur tige.



57473 **SURGELÉ**  
**Purée d'Artichauts & Pommes de Terre Cuisinée**  
 Sachet : 2,5 kg - UMC : 2 sachets  
 Origine France: Purée d'artichauts (60%) et pomme de terre (32%), cuisinée à la crème fraîche et au beurre.



57475 **SURGELÉ**  
**Poêlée de Légumes Sauce au Beurre**  
 Sachet : 2,5 kg - UMC : 2 sachets  
 Elaboré en France. Mélange de légumes (petits pois doux, carottes, choux-fleurs et maïs), cuisiné dans une sauce au beurre et persil.



57484 **SURGELÉ**  
**Pommes de Terre Grenaille à l'Huile d'Olive & Sel de Guérande**  
 Carton : 2 sachets x 1,5 kg  
 Elaboré en France.



62507 **FRAIS**  
**Gratin Dauphinois Parfumé à la Truffe d'Été**  
 Poche : 2 kg - U.M.C. : 2 poches

# Les accompagnements

FESTIF 2021



57453 **SURGÉLÉ**  
**Gourmandise de Légumes**  
 Pièce : 70 g - Carton : 24 pièces  
 Élaboré en France.



 57490 **SURGÉLÉ**  
**Gratin de Pommes de Terre à la Truffe Blanche d'Été**  
 Pièce : 100 g - Carton : 20 pièces  
 Élaboré en France.



57790 **SURGÉLÉ**  
**Pomme Dauphine Cuite Artisanale**  
 ø35-40 mm - Pièce : 40 g env.  
 Carton : 2 barquettes x 1,2 kg env.  
 Élaboré en France.



## CHAMPIGNONS SAUVAGES PREMIUM

Cueillis dans les forêts d'Europe, les champignons sauvages Carigel Excellence sont simplement essuyés puis immédiatement surgelés. Cela leur confère une qualité gustative exceptionnelle et une texture ferme très proche du frais.



57514 **SURGÉLÉ**  
**Petite Morille Entière Premium**  
 Sachet : 1 kg  
 Origine : U.E. - I.Q.F.



57513 **SURGÉLÉ**  
**Mini Girolle Entière Premium**  
 Sachet : 1 kg  
 Origine : U.E. - I.Q.F.



57510 **SURGÉLÉ**  
**Cèpe Bouchon Entier Premium**  
 Sachet : 1 kg  
 Origine : U.E. - I.Q.F.

## CHAMPIGNONS SECS



67555 **ÉPICERIE**  
**Morille Extra Séchée**  
 Bocal : 500 g  
 Morilles entières sauvages d'une hauteur de tête de 10 à 60 mm en moyenne.



67553 **ÉPICERIE**  
**Mélange Forestier Séché**  
 Bocal : 500 g  
 Mélange de 4 champignons entiers et en lamelles : bolets jaunes, pleurotes, champignons noirs et cèpes.



67554 **ÉPICERIE**  
**Verpe de Bohême Séchée**  
 Bocal : 500 g  
 Verpes de Bohême entières sauvages d'une longueur de 10 à 60 mm en moyenne.



67556 **ÉPICERIE**  
**Bolet & Cèpe Séchés**  
 Bocal : 500 g  
 Lamelles de bolets et de cèpes sauvages d'une longueur de 20 à 60 mm en moyenne.

# Les épices

FESTIF 2021



## Notre sélection de poivres d'exception

Tous nos poivres sont conditionnés en flacon avec moulin, prêt à l'emploi.

Poivre originaire de l'Inde



Ce poivre très aromatique aux notes boisées et fumées s'accorde avec les grillades sur du porc et de la volaille.

Poivre originaire du Népal



Avec ses notes d'agrumes et de pamplemousse, cette baie relève subtilement le goût de vos produits de la mer, et particulièrement les Saint-Jacques.

Poivre originaire du Cambodge



Ce poivre intense et doux à la fois est parfait pour l'assaisonnement du veau, du porc et du lapin.

Poivre originaire du Cambodge



Notes fruitées et fleuries, s'accorde avec les gibiers et les viandes rouges. Exceptionnel sur des mélanges à base de fromage frais.

67153 ÉPICERIE

### Poivre Noir Fumé Telichery

Moulin : 160 g

Origine : Inde. Poivre noir en grains fumé, originaire de la côte de Malabar en Inde. Idéal pour assaisonnement de viandes rouges et grillades.

67154 ÉPICERIE

### Poivre Timut du Nepal

Moulin : 95 g

Origine : Népal. Baie de timut séchée. Idéal pour assaisonnement de tartares de viandes.

67151 ÉPICERIE

### Poivre Noir de Kampot

Moulin : 170 g

Origine : Cambodge. Poivre noir en grains originaire de la province de Kampot au Cambodge. Idéal pour assaisonnement de viandes rouges.

67152 ÉPICERIE

### Poivre Rouge de Kampot

Moulin : 160 g

Origine : Cambodge. Poivre rouge en grains originaire de la province de Kampot au Cambodge. Idéal pour assaisonnement de carpaccios et volailles.

Poivre originaire de l'Inde



Avec ses notes de zestes de mandarine, ce poivre agrmente parfaitement les crustacés et le saumon en fin de cuisson.

Poivre originaire de Madagascar



NOU VEAU



Avec ses notes de terres fraîches et boisées, ce poivre s'utilise pour relever et aromatiser les viandes blanches & volailles.

Piment originaire d'Espagne



NOU VEAU



Il apporte une note de fumée agréable dans de nombreux plats comme les poissons, les sauces, les pâtes, le canards, les potages, les goulaschs et les ragoûts

Sel originaire de Chypre



Ce sel est vraiment polyvalent et s'emploie partout. Il se distingue principalement par son visuel particulier en forme de pyramides.

67155 ÉPICERIE

### Poivre Blanc Malabar

Moulin : 210 g

Origine : Inde. Poivre blanc en grains originaire de la côte de Malabar en Inde. Idéal pour assaisonnement de poissons.

67156 ÉPICERIE

### Poivre Sauvage Voantsy Perifery

Moulin : 170 g

Origine : Madagascar. Poivre noir en grains originaire des forêts tropicales humides de Madagascar. Idéal pour assaisonnement des crustacés.

67161 ÉPICERIE

### Piment Doux Fumé

Pot : 120 g

Origine : Espagne.

67160 ÉPICERIE

### Sel Pyramide

Pot : 150 g

Origine : Chypre.

# L'épicerie fine

FESTIF 2021



**67664** ÉPICERIE  
**Vinaigre de Miel Artisanal**  
 Bouteille : 500 ml  
 Élaboré en France.



## HUILERIE BEAUJOLAISE



Le savoir-faire d'un Artisan Huilier de France. Située au cœur du Beaujolais, cette entreprise familiale perpétue la tradition artisanale en optimisant un mode de fabrication séculaire. Reconnue par le Collège Culinaire de France, ses huiles vierges 100% du fruit et ses vinaigres de fruits d'exception sont aujourd'hui utilisés par les plus grands noms de la gastronomie.





**67247** ÉPICERIE  
**Riz Venere Noir**  
 Sachet : 1 kg



**67216** ÉPICERIE  
**Lentille Beluga**  
 Sachet : 1 kg



**67217** ÉPICERIE  
**Lentille Corail**  
 Sachet : 1 kg



**67214** ÉPICERIE  
**Trio Quinoa**  
 Sachet : 1 kg - U.M.C. : 2 sachets



**67219** ÉPICERIE  
**Petit Epeautre**  
 Sachet : 1 kg - U.M.C. : 2 sachets



**67210** ÉPICERIE  
**Fregolat Sarda**  
 Sachet : 950 g



**67549** ÉPICERIE  
**Fumet de Homard Premium "Chef"**  
 Boîte : 560 g  
 Pour 7 à 14 L de sauce.



**67552** ÉPICERIE  
**Jus d'Agneau Premium "Chef"**  
 Boîte : 640 g  
 Pour 8 L de sauce.



**67543** ÉPICERIE  
**Concentré de Crustacés "Chef"**  
 Boîte : 500 g  
 Pour 25 à 50 L de sauce.



**67539** ÉPICERIE  
**Jus de Veau Lié**  
 Boîte : 1 kg  
 Pour 16 à 20 L de sauce.

# Les desserts individuels

FESTIF 2021



NOU  
VEAU

58294 SURGELÉ

## Le Galet Marron Fruits Rouges Artisanal

Pièce : 78 g - Carton : 16 pièces

Élaboré en France. Un biscuit sablé croustillant surmonté d'un galet composé d'une mousse marron sur une insert génoise cacao et d'une compotée de fruits rouges (fraise, cassis, framboise), enrobé d'un nappage marron puis décoré d'un disque au chocolat.



NOU  
VEAU

58295 SURGELÉ

## Le Galet Coco Passion Artisanal

Pièce : 86 g - Carton : 16 pièces

Élaboré en France. Un biscuit sablé croustillant, surmonté d'un galet composé d'une mousse noix de coco sur une insert biscuit amande, d'un croustillant chocolat blanc coco et d'une mousse passion, enrobé d'un glaçage craquant chocolat au lait puis décoré de noix de coco rapée.



NOU  
VEAU

58297 SURGELÉ

## Le Galet Vanille Fruits Rouges Artisanal

Pièce : 77 g - Carton : 16 pièces

Élaboré en France. Un biscuit sablé croustillant, surmonté d'un galet composé d'une mousse vanille sur un insert génoise cacao et d'une compotée fruits rouges (fraise, cassis, framboise) puis enrobé d'un glaçage fruits rouges.



# Les desserts individuels

FESTIF 2021

## Les Galets

Découvrez notre nouvelle gamme de desserts individuels artisanaux chics & raffinés. Sur un biscuit croquant, un appareil de mousse onctueuse en forme de galet renfermant un cœur fondant au goût subtil. Plaisir gourmand garanti !



NOU  
VEAU

58296 SURGÉLÉ

**Le Galet Café Intense Artisanal**



Pièce : 78 g - Carton : 16 pièces

Élaboré en France. Un biscuit sablé croustillant surmonté d'un galet composé d'une mousse café sur une insert génoise cacao, d'une feuilletine et d'une crème brûlée au café de Colombie, enrobé d'un nappage café puis décoré d'un grain de café au chocolat.

# Les desserts individuels

FESTIF 2021



58249 **SURGELÉ**

## Carré Croquant Chocolat Noisettes Artisanal

Pièce : 75 g - Carton : 20 pièces  
Élaboré en France.



58234 **SURGELÉ**

## Sablé Crémeux Gianduja

Pièce : 90 g - Carton : 16 pièces  
Élaboré en France.



**NOU  
VEAU**

58425 **SURGELÉ**

## Brunoise de Fruits

Sachet : 2.5 kg  
Élaboré en France. Mélange de fruits (fraises, ananas, pêche et mangue), découpés en cubes de 1 cm.



58238 **SURGELÉ**

## Sablé Manguue Panna Cotta

Pièce : 90 g - Carton : 16 pièces  
Élaboré en France.



58264 **SURGELÉ**

## Tartelette Tatin du Val de Loire

ø10 cm - Poids : 120 g - Carton : 20 pièces  
Élaboré en France.



58242 **SURGELÉ**

## Moelleux au Caramel Coulant, Fleur de Sel de Guérande

Pièce : 90 g - Carton : 24 pièces  
Élaboré en France.



58248 **SURGELÉ**

## Coulant Gourmand au Chocolat

Pièce : 90 g - Carton : 27 pièces  
Élaboré en France.



# Les desserts glacés individuels

FESTIF 2021



29524 **SURGÉLÉ**  
**Nougat Glacé Artisanal**  
 Pièce : 140 ml - Carton : 12 pièces  
 Élaboré en France.



29530 **SURGÉLÉ**  
**Soufflé Glacé Grand Marnier® Artisanal**  
 Pièce : 140 ml - Carton : 12 pièces  
 Élaboré en France.



29529 **SURGÉLÉ**  
**Soufflé Glacé Chartreuse Verte Artisanal**  
 Pièce : 140 ml - Carton : 12 pièces  
 Élaboré en France.



29544 **SURGÉLÉ**  
**Flûte Pomme Verte au Calvados\***  
 Pièce : 150 ml - Boîte : 8 pièces  
 Élaboré en Italie. Verre réutilisable



29542 **SURGÉLÉ**  
**Flûte au Limoncello**  
 Pièce : 150 ml - Boîte : 8 pièces  
 Élaboré en Italie. Verre réutilisable



29535 **SURGÉLÉ**  
**Soufflé Glacé Limoncello Artisanal**  
 Pièce : 140 ml - Carton : 12 pièces  
 Élaboré en France.



# Les desserts à partager

FESTIF 2021



58120 **SURGÉLÉ**

## L'Opéra

Dim. 37 x 9,6 cm - Pièce : 750 g - Carton : 2 pièces  
Élaboré en France.



58124 **SURGÉLÉ**

## Royal Chocolat

Dim. 37 x 8,3 cm - Pièce : 620 g - Carton : 2 pièces  
Élaboré en France.



29577 **SURGÉLÉ**

## Pain Nougat Glacé Artisanal

Dim. 31,5 x 8,5 cm - Pièce : 1,5 L - Carton : 3 pièces  
Élaboré en France.



29571 **SURGÉLÉ**

## Omelette Norvégienne

Dim. 26,5 x 12 cm - Pièce : 2 L  
Élaboré en France.



29579 **SURGÉLÉ**

## Vacherin Vanille-Framboise Artisanal

Dim. 34 x 10 cm - Pièce : 2 L  
Élaboré en France.



# Les aides pâtisseries

## FESTIF 2021



64%  
41% MG

**NOU  
VEAU**

67830 **ÉPICERIE**  
**Chocolat de Couverture  
Noir Extra Bitter Guayaquil  
64 % Cacao**  
Sachet : 5 kg



FLUIDITÉ	MOULAGE	ENROBAGE	PÂTISSERIE
●●●●○	OUI	OUI	OUI



38%  
38% MG

**NOU  
VEAU**

67834 **ÉPICERIE**  
**Chocolat de Couverture  
au Lait Lactée Supérieure  
38% Cacao**  
Sachet : 5 kg



FLUIDITÉ	MOULAGE	ENROBAGE	PÂTISSERIE
●●●●○	OUI	OUI	OUI



29%  
33% MG

**NOU  
VEAU**

67835 **ÉPICERIE**  
**Chocolat Blanc Satin  
29% Cacao**  
Sachet : 5 kg



FLUIDITÉ	MOULAGE	ENROBAGE	PÂTISSERIE
●●●●○	OUI	OUI	OUI



**NOU  
VEAU**

67731 **ÉPICERIE**  
**Crispearls  
Chocolat Noir**  
Sachet : 800 g  
Céréales enrobées de chocolat noir.



**NOU  
VEAU**

67733 **ÉPICERIE**  
**Crispearls  
Chocolat Blanc**  
Sachet : 800 g  
Céréales enrobées de chocolat blanc.



**NOU  
VEAU**

67732 **ÉPICERIE**  
**Crispearls  
Chocolat Lait**  
Sachet : 800 g  
Céréales enrobées de chocolat au lait.



**NOU  
VEAU**

67736 **ÉPICERIE**  
**Crispearls  
Caramel Salé**  
Sachet : 800 g  
Céréales enrobées de confiserie  
à base de cacao au goût caramel.



**NOU  
VEAU**

67837 **ÉPICERIE**  
**Praliné Amandes  
Noisettes 50/50**  
Seau : 5 kg



**NOU  
VEAU**

232200 **ÉPICERIE**  
**Pailleté Feuilletine  
Pur Beurre**  
Boîte : 2.5 kg  
Élaboré en France. Biscuit  
pur beurre finement émiétté.



**NOU  
VEAU**

61273 **FRAIS**  
**Crème Duo**  
Colis : 6 bouteilles x 1 L  
Élaboré en U.E. Mélange composé  
de matière grasse issues de crème  
et de matières grasses végétales  
pour les applications foisonnées.



61252 **FRAIS**  
**Crème Technique Tenue  
& Foisonnement 35%**  
Colis : 6 bouteilles x 1 L  
Élaboré en U.E.





**CARIGEL,**  
un réseau à votre service

[www.carigel.com](http://www.carigel.com)



Votre distributeur **CARIGEL**



Produits frais et épicerie : uniquement pour les distributeurs participants. Prix hors taxe, dans la limite des stocks disponibles et sauf erreurs d'impression. Suggestions de présentation.  
Document non contractuel. Valable uniquement en France métropolitaine. Les temps et les méthodes de mise en œuvre sont indicatifs et à adapter au matériel utilisé. Photos : Georges Rivalain, Fotolia.