



DÉCOUVREZ NOS NOUVEAUTÉS « FÊTES MAISON »

**MINI-CANNELÉ CHARCUTIER
MAGRET DE CANARD & POMMES**

P.16



**RUBAN DE CHORIZO & CONFIT DE POIVRONS
RUBAN DE GAMBAS & MANGUE**

P.18



**ŒUF DE NOËL
AUX CREVETTES**

P.19



**MINI-CRÈME BRÛLÉE CHARCUTIÈRE AU
FOIE DE CANARD (20% de foie gras de canard)**

P.24



**DOUCEUR FOIE GRAS
& POMMES FAÇON TATIN**

P.33



**MINI-BALLOTINES DE CHAPON
AUX ABRICOTS & NOISETTES**

P.47



LIBRE-SERVICE

Maxime Géraud

ZAC du parc d'activités du Tubœuf
480, rue Gloriette • 77170 Brie-Comte-Robert

► N°Cristal 09 69 37 02 50

APPEL NON SURTAXÉ

www.maxime-geraud.fr

MAXIME GÉRAUD

FÊTES MAISON REVISITÉES

RECETTES FESTIVES 2023

Maxime
Géraud



NOUVELLE MARQUE - RCS NANTES 839 786 093 - Photos : Studio Mixture / Bruno Pancheyre / Laurent Grivet / Emilie Gentils / Gettyimages - Photos non contractuelles, suggestions de présentation. Les recettes sont susceptibles d'être modifiées. Document exclusivement réservé aux clients et aux commerciaux de Maxime Géraud - Ne peut être diffusé - Imprimé en septembre 2023.

NOËL 2023

**POUR LES FÊTES
DES RECETTES AU GOÛT DU JOUR,
DEPUIS TOUJOURS**

Depuis 1987, Maxime Géraud recherche de délicieuses recettes alliant le meilleur du passé et du présent.

Dans ce catalogue spécial Fêtes de fin d'année, vous trouverez ainsi de grands classiques et de savoureuses préparations twistées au goût du jour.

Animés comme vous par le respect de savoir-faire traditionnels, nous sommes heureux de transmettre notre passion du travail bien fait et notre goût insatiable pour la découverte de nouvelles recettes.

Ouvrez grands les yeux et faites votre sélection pour régaler les papilles de vos clients.

*Toute notre équipe vous souhaite
de délicieuses fêtes,*

Maxime Géraud

LIBRE-SERVICE



**VERRINE RILLETTES
DE MAGRET FUMÉ X4**

009153.001

160 g, par 6
DLC 3 J



**VERRINE D'ESCARGOTS
EN PERSILLADE X4**

009154.001

160 g, par 6
DLC 3 J



**MINI BURGER
STEACK HACHE COMTE X6**

009155.001

210 g, par 4
DLC 5 J



**MINI BURGER POULET
CONFIT D'OIGNON MANGUE X6**

009156.001

210 g, par 4
DLC 5 J



BOUCHÉE RIS VEAU X 2

004650.001

300 g, par 4
DLC 7 J



**COQUILLE SAINT-JACQUES
& FRUITS DE MER X 2**

004651.001

300 g, par 6
DLC 7 J



**PINTADE FARCIE AU FOIE GRAS
DE CANARD, FIGUES & PAIN D'ÉPICES**

P.50



**PETIT PÂTÉ DE CANARD
AUX FIGUES**

P.53



**TERRINE DE CHAPON
SAVEUR VIN CHAUD**

P.53



**ÉCLAT DE SAINT-JACQUES
& ÉCREVISSES DE LOUISIANE AU YUZU**

P.60



**CHALET DE NOËL
AUX SAINT-JACQUES**

P.61



**TOURTE TRUITE
& AMANDES EFFILÉES**

P.65



Morceaux
de truffes noires.

Pour les toqués du goût, comme vous comme nous.

p.06

ÉPICERIE FINE

LES RECETTES | DU SUCCÈS

Le plaisir avant tout :

58% des Français recherchent avant tout le plaisir dans les repas.

Source : Observatoire Alimentation et Familles, Fondation Nestlé France ; IPSOS, novembre 2020.

CAVIAR D'AQUITAINE

(Caviar d'Esturgeon Acipenser baerii)

Un caviar d'exception :

- Une homogénéité parfaite
- Des grains très ronds de 2,6 mm de diamètre
- Une longueur en bouche exceptionnelle
- Un salage délicat
- Des tonalités de noix fraîches et de noisettes

006209.001

BOÎTE 20 g | DLC 108 J

006210.001

BOÎTE 50 g | DLC 108 J

006211.001

BOÎTE 100 g | DLC 108 J

**PRÉPARATION À BASE D'HUILE D'OLIVE AROMATISÉE***

Idéale pour des vinaigrettes parfumées, cette préparation à base d'huile d'olive aromatisée (arôme truffe noire) accompagnera parfaitement vos salades, risottos et pâtes.

004641.001

BOUTEILLE VERRE 12 x 100 ml
DLC 135 J**MORCEAUX DE TRUFFES NOIRES**

Il s'agit de truffes entières auxquelles il manque un morceau. Un délice pour la réalisation de salades, de pâtes, de farces... Utilisez le jus de truffe présent dans la verrine : il parfumerait volontiers vos sauces !

004640.001

POT VERRE 12 x 12,5 g
DLC 365 J**BRISURES DE TRUFFES NOIRES**

Ce sont les plus petits morceaux. Ces brisures de truffes sont idéales pour confectionner les sauces. Utilisez le jus de truffe présent dans la verrine : il regorge d'arômes !

004644.001

POT VERRE 12 x 12,5 g
DLC 365 J

*arôme truffe

COFFRET DÉGUSTATION

Assortiment de spécialités ibériques d'exception : Jambon de Cebo, Épaule de Cebo, Lomo de Bellota, Chorizo de Bellota, Saucisson de Bellota. Un coffret cadeau à déguster pour les fins gourmets !

006180.001

LIVRET 500 g (5 plaques x 100 g) | DLC 90 J | ÉDITION LIMITÉE





Magret de canard cru.

Une gastronomie de terroir
qui fait chanter les saveurs.

p.13

CANARD & FOIE GRAS

LES RECETTES | DU SUCCÈS

Exceptionnel... à chaque fois !

87 % des Français considèrent que le Foie Gras
« participe au rayonnement de l'art de vivre et de la culture
gastronomique française dans le monde ».

Source : Enquête CIFOG / CSA, décembre 2022.

**LANGUE DE BŒUF FUMÉE
AU FOIE GRAS DE CANARD**

004782.001 | TERRINE PVC 500 g | DLC 4 J



**FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT
AU JURANÇON**

007866.001 | TERRINE PVC 1,0 kg | DLC 30 J



FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT

006364.001 | TERRINE PVC 1,0 kg | DLC 30 J | 000510.001 | BARQUETTE 1,0 kg | DLC 30 J | 000513.002 | BARQUETTE 250 g | DLC 30 J



**FOIE GRAS ENTIER
DU SUD-OUEST MI-CUIT**

Revente à la pièce. Maintien au froid.

CANARD

007867.001
BOCAL WECK
6 x 170 g, 4 parts | DLC 30 J

CANARD À L'ANCIENNE

001753.001
BOCAL WECK
6 x 270 g, 6 parts | DLC 29 J



CONSEIL
du chef

Sortir au moins
15 minutes avant
de dresser sur assiettes.



CANARD À FOIE GRAS
DU SUD-OUEST
CHALOSSE
GASCOGNE
GERS
LANDES
PÉRIGORD
QUERCY
IGP

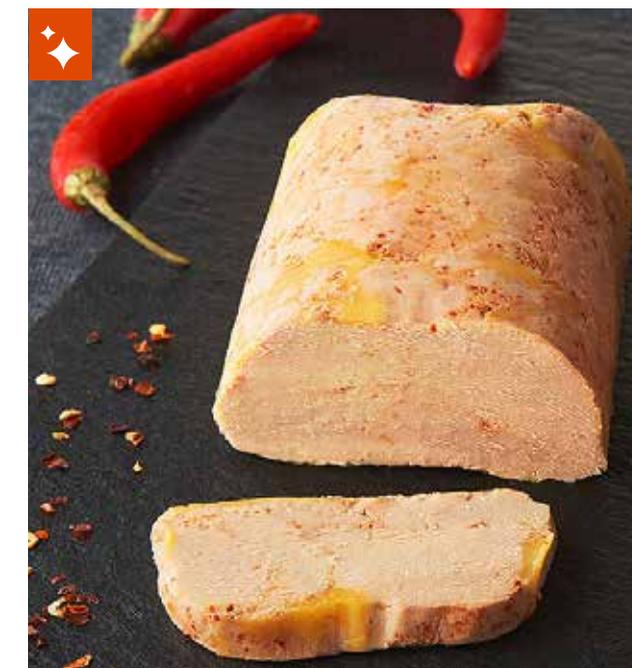
**FOIE GRAS DE CANARD
ENTIER AUX 2 POIVRES**

001742.001 | TERRINE PVC 1,0 Kg | DLC 30 J



**LOBE DE FOIE GRAS DE CANARD ENTIER
AU PIMENT D'ESPELETTE**

001749.001 | SOUS-VIDE 230 G | DLC 30 J



BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT - MORCEAUX (30 %)

001739.001 |  BARQUETTE FORME TRAPÈZE 950 g | 001515.001 |  BARQUETTE 450 g | 001517.002 |  BARQUETTE 250 g
 DLC 44 J | DLC 30 J | DLC 30 J



GELÉE AU PIMENT D'ESPELETTE

004646.001 |  POT VERRE 6 x 100 g | DLC 183 J

PERLES DE VIN DE SAUTERNES

003113.001 |  POT VERRE 24 x 30 g | DLC 90 J

PERLES DE VINAIGRE BALSAMIQUE

003096.001 |  POT VERRE 24 x 30 g | DLC 90 J

CONFIT D'OIGNONS

003094.001 |  POTS PVC 6 x 130 g | DLC 183 J

CONFIT DE FIGUES

003095.001 |  POTS PVC 6 x 140 g | DLC 183 J



MAGRET DE CANARD CRU

006113.001 |  SOUS-VIDE 350 g env., par 6 | DLC 8 J



DÉCLINAISON DES SAVEURS | P.65
 TOURTE CANARD

CONSEIL | Les touches de cerise noire, cassis et de mûre du chef | Les touches de cerise noire, cassis et de mûre d'un Cahors soulignent la finesse du magret.

MAGRET DE CANARD PRÉTRANCHÉ SÉCHÉ DU SUD-OUEST

001734.001 |  SOUS-VIDE 90 g env., par 6 | 34 tranches env. | DLC 30 J



CONFIT DE CANARD

006192.001 |  SOUS-VIDE 230 g, par 6 | DLC 50 J



Mini-crème brûlée charcutière
au foie de canard.

Parfaite pour enflammer les papilles.
p.24

COCKTAILS & APÉRITIFS

LES RECETTES DU SUCCÈS

L'apéritif, emblème de la convivialité « à la française »

90 % des Français organisent des apéritifs à domicile.
Une tendance qui ne fera pas exception à Noël !

Source : Étude 2022 Le Syndicat des Apéritifs à croquer / L'ObsoCo.



GAMBAS

GAMBAS À LA CRÈME LÉGÈRE & ZESTES DE CITRON

D'inspiration « nordique », gambas charnues enrobées d'une sauce blanche à base de fromage blanc, de crème légère, d'huile infusée à l'aneth et zestes de citron.

007861.001

BARQUETTE 1,7 kg | DLC 7 J

Nouveauté !



À L'ESPAGNOLE

005811.001

BARQUETTE 1,7 kg | DLC 9 J

AU CURRY DOUX

000782.001

BARQUETTE 1,9 kg | DLC 7 J

À L'AIL

000749.001

BARQUETTE 1,7 kg | DLC 7 J

À LA MÉDITERRANÉENNE

000744.001

BARQUETTE 1,7 kg | DLC 7 J



MINI-CANNELÉ CHARCUTIER

Ces mini-cannelés revisités en version salée feront grande impression à l'apéritif !

CANARD & FIGUES

Recette charcutière à base de canard, chutney de figues et pépites de pistache.

005756.001

BARQUETTE 10 x 25 g, par 4 | DLC 17 J



MAGRET DE CANARD & POMMES

Recette charcutière à base de canard, pommes et amandes effilées.

008332.001

BARQUETTE 10 x 25 g, par 4



Nouveauté !

RILLETTES DE LA MER

2 rillettes riches en matières premières nobles, montées à la crème d'Isigny AOP. Un goût franc dans un format prêt à déguster.

SAINT-JACQUES* CUISINÉES À LA CRÈME D'ISIGNY AOP

008373.001

POT VERRE 6 x 120 g

SAUMON AU ZESTE DE CITRON & ANETH, À LA CRÈME D'ISIGNY AOP

008374.001

POT VERRE 6 x 120 g



Nouveauté !

BILLES APÉRITIVES

Billes fromagères enrobées de 4 saveurs : ail et fines herbes, bruschetta, duo d'olives, duo de graines toastées.

007846.001

PLAQUE 12 x 90 g
DLC 23 J



Nouveauté !

TRIO DE MINI-POIVRONS À LA RICOTTA DE VACHE

000697.001

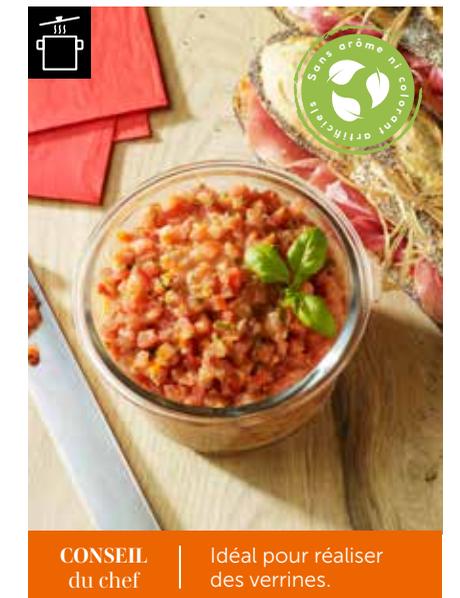
BARQUETTE 1,0 kg, 45 pièces env.
DLC 15 J



TARTARE DE TOMATES

007246.001

BARQUETTE 2 x 850 g
DLC 9 J



CONSEIL du chef | Idéal pour réaliser des verrines.

* *Zygochlamys patagonica*, Argentine ; *Chlamys opercularis*, Royaume-Uni ou Irlande ou Îles Féroé ou France.

RUBANS

La gamme des mini-cocktails s'enveloppe d'un nouveau contenant : stable, raffiné et robuste, ce ruban dévoile avec élégance les savoureuses couches d'ingrédients qui composent sa recette.

GAMBAS & MANGUE

007826.001 | BARQUETTE 12 x 30 g | DLC 7 J

CHORIZO & CONFIT DE POIVRONS

007827.001 | BARQUETTE 12 x 30 g | DLC 7 J

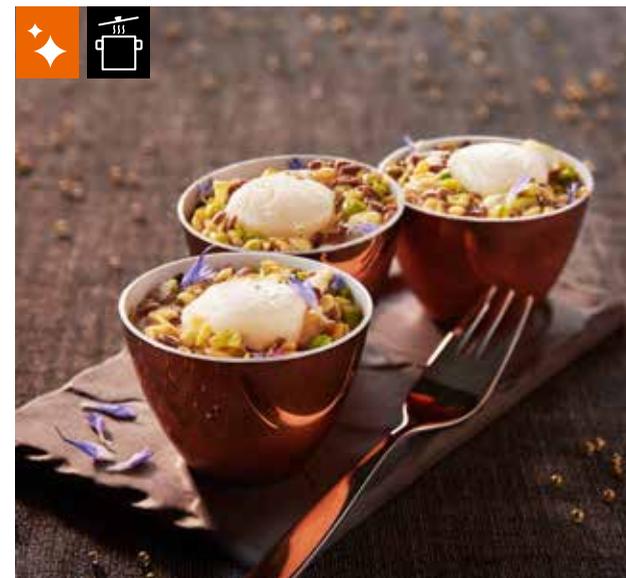


Nouveau look !

CUIVRÉ DE SAINT-JACQUES* & ASPERGES

(Produit décongelé)

004894.001 | BARQUETTE 8 x 35 g, par 2 | DLC 7 J



CONSEIL
du chef

Faites de l'additionnel en vendant un usage, un apéritif varié et coloré à vos clients, plutôt qu'un produit seul !

DORÉ DE SAUMON AUX AGRUMES

(Produit décongelé)

006172.001 | BARQUETTE 8 x 40 g, par 2 | DLC 7 J



SCANNEZ-MOI



ŒUF DE NOËL
AU SAUMON &
À LA TRUFFE* (2,4 %)

Mise en bouche alliant le saumon goût fumé cuit (21 %), les brisures de truffe noire* (2,4 %) et les œufs mimosas relevés à la ciboulette et aux échalotes, le tout orné d'une préparation à base de sauce au fromage frais aromatisée saveur truffe.



005735.001

BARQUETTE 12 x 35 g
DLC 7 J

ŒUF DE NOËL
AUX CREVETTES
(Produit décongelé)

Mariage subtil de crevettes (13,6 %), quinoa-boullgour (15,4 %) et œufs durs (12,7 %), le tout orné d'une préparation à base de sauce au fromage frais saupoudrée d'écorces d'oranges et de graines de pavot bleu.

Nouveauté !



007825.001

BARQUETTE 12 x 35 g
DLC 7 J

CONSEIL DU CHEF

Présenter un assortiment type en vitrine : dorés, cuivrés, œufs, rubans afin de susciter l'envie.

*Tuber melanosporum

**SAUCISSON SEC
AU FOIE GRAS DE CANARD**

000435.001 |  10 x 260 g mini | **DLC 13 J**



**SAUCISSON SEC À LA TRUFFE NOIRE DU
PÉRIGORD (1,6 %) & À LA TRUFFE BRUMALE (0,4 %)**

000440.001 |  10 x 260 g mini | **DLC 28 J**



SALAMI AUX TRUFFES D'ÉTÉ (3 %) ENROBÉ DE PARMIGIANO REGGIANO 24 MOIS AOP (11 %)

Façonné à la main, ce salami à base de viande de porc et de truffes d'été (3 % tuber aestivum) est enrobé de Parmigiano Reggiano. Un fondant hors du commun au fin arôme de truffe.

006174.001 |  BARQUETTE 6 x 80 g | **DLC 30 J**



MON BEAU SAPIN

Sans boyau. Format insolite sapin.

001505.001 |  6 x 200 g | **DLC 26 J**



APÉRILOSTE

NATURE 000556.001 | **CHORIZO** 000557.001
DLC 29 J | DLC 39 J

 2 x 500 g, 100 apéristolos env. / sachet.
Vendus avec 10 sachets transparents.



MINI-STICKS

NATURE 003577.001 | **CHORIZO** 003578.001
DLC 39 J | DLC 39 J

 2 x 500 g, 50 sticks env. / sachet.
Vendus avec 10 sachets transparents.



MINI-COCKTAIL DE CAILLE AUX RAISINS

001772.001 |  FLOW PACK INDIVIDUEL 4 x 500 g
DLC 6 J



Exclusif !

MINI-COCKTAIL AU CANARD & FOIE DE CANARD

001769.001 |  FLOW PACK INDIVIDUEL 4 x 500 g
DLC 6 J



Exclusif !

MINI-COCKTAIL PISTACHÉ (1 %)

001760.001 |  FLOW PACK INDIVIDUEL 4 x 500 g | DLC 6 J



PETITS PÂTÉS

CAMPAGNE À L'ANCIENNE

005666.001

 BARQUETTE BOIS 6 x 300 g
DLC 17 J

LAPIN À L'ANCIENNE

005667.001

 BARQUETTE BOIS 6 x 300 g
DLC 17 J

CANARD AUX FIGUES

008326.001

 BARQUETTE BOIS
6 x 300 g

 **Nouveauté !**

FOIE DE CANARD & GIROLLES

(20 % de foie gras de canard)

005426.001

 BARQUETTE BOIS 8 x 180 g
DLC 17 J



CAKES

CANARD

(10 % bloc de foie gras de canard)

005724.001

 BARQUETTE BOIS 12 x 150 g | DLC 9 J

AU SAUMON ATLANTIQUE

005723.001

 BARQUETTE BOIS 12 x 150 g | DLC 9 J



JAMBON OLIVES

005626.001

 BARQUETTE 6 x 100 g, par 2 | DLC 11 J

FROMAGE DE CHÈVRE COURGETTES

004223.001

 BARQUETTE 6 x 100 g, par 2 | DLC 11 J



MINI-CRÈME BRÛLÉE CHARCUTIÈRE AU FOIE DE CANARD

(20 % de foie gras de canard)

Fondez pour cette crème brûlée onctueuse au foie gras. Un passage au four pour faire croustiller la chapelure de pain d'épices en surface : un délice !

008339.001 | BARQUETTE 6 x 40 g



Nouveauté !

SCANNEZ-MOI



PETITS FEUILLETÉS APÉRITIFS

Assortiment de mini-feuilletés comprenant 38 pièces de 7 variétés différentes : 8 mini-bouchées à la reine, 5 mini-pizzas, 5 mini-quiches lorraines, 5 mini-friands au roquefort, 5 mini-roulés au chorizo, 5 mini-tartelettes au fromage, 5 mini-tartelettes à l'oignon.

006203.001 | BARQUETTE 900 g | DLC 5 J



COCKTAILS

BOUDIN NOIR CRÉOLE

005408.001 | BARQUETTE 500 g - 32 pièces env. | DLC 10 J

BOUDIN BLANC

005385.001 | BARQUETTE 500 g - 32 pièces env. | DLC 13 J

FRANCFORT

001180.001 | BARQUETTE 300 g | DLC 12 J



COCKTAIL BOUDIN BLANC À LA TRUFFE BRUMALE (1,1 %)*

005396.001 | BARQUETTE 500 g, 32 pièces env. | DLC 10 J



*Tuber brumale
**Tuber melanosporum

MINI-BURGERS

DUO DE 10 MINI-BURGERS : 5 CHEESE + 5 BACON

008355.001 | BARQUETTE 420 g

DUO DE 10 MINI-BURGERS : 5 BURGERS BRIE À LA TRUFFE D'ÉTÉ 1% + 5 BURGERS CÈPES BACON

008356.001 | BARQUETTE 380 g



Nouveauté !

ESCARGOTS À LA BOURGUIGNONNE

000945.001 | BARQUETTE 356 g, 48 pièces | DLC 10 J

000944.001 | BARQUETTE 178 g, 24 pièces | DLC 10 J

000946.001 | ASSIETTE 89 g, 12 pièces | DLC 10 J

ESCARGOTS DE BOURGOGNE

BELLE GROSSEUR

008703.001 | BARQUETTE 356 g, 48 pièces | DLC 10 J

TRÈS GROS

000948.001 | BARQUETTE 375 g, 36 pièces | DLC 10 J



* Argopecten purpuratus, Chili, Pérou - Zygoclamys patagonica, Argentine - Chlamys opercularis, Islande, Îles Féroé.

Douceur de foie gras
et pommes façon tatin.

Pour l'entrée,
commençons
par la faim.
p.33

ENTRÉES FROIDES

LES RECETTES | DU SUCCÈS

Convivialité à tous les étages !

67 % des Français classent le saumon fumé
comme un incontournable des fêtes de fin d'année.

Source : Enquête CIFOG / CSA, décembre 2022.

ENTRÉES FROIDES

SAUMON DE NORVÈGE FUMÉ À LA BRIDE

Tranché à la main avec peau et avec intercalaires. Saumons filetés frais, salés à la main au gros sel, traditionnellement fumés au bois de hêtre, garantie d'un saumon de haute qualité.

002997.001

 **PLAQUE** 1,5 à 2,3 kg env.
30 à 40 tranches env.
DLC 11 J



SAUMONS FUMÉS

SAUMON FUMÉ DE NORVÈGE

Un tranchage frais, des tranches larges, idéal pour agrémenter canapés et blinis.

005894.001

 **PLAQUE** 840 g env. - 24 tranches
DLC 11 J



SAUMON FUMÉ D'ÉCOSSE LABEL ROUGE

Tranché main avec peau et avec intercalaires. Saumons filetés frais, salés au sel sec puis fumés au bois de hêtre.

002530.001

 **PLAQUE** 1,3 à 1,6 kg env.
30 tranches env.
DLC 8 J



008372.001

 **PLAQUE** 160 g - 4 tranches

Nouveauté !



TRUITE DE BRETAGNE FUMÉE

(Produit décongelé)

Une délicieuse alternative au saumon : un produit incontournable avec une chair peu grasse, fondante et délicate en bouche. Avec intercalaires.

000602.001

 **PLAQUE** 400 à 800 g - 20 tranches env. | **DLC 9 J**

SAUMON SAUVAGE DE LA MER BALTIQUE FUMÉ TRANCHÉ

008707.001 | PLAQUE 1,6 kg env. | DLC 7 J

ENTIER

008708.001 | PLAQUE 1,6 kg env. | DLC 7 J



SAUMON FARCIS AUX PETITS LÉGUMES, PRÉTRANCHÉ

Préparation à base de saumon et petits légumes.

005142.001 | SOUS-VIDE 3,0 kg env. - 24 tranches env. | DLC 9 J



CONSEIL du chef | Idéal pour faire des coquilles froides.

DARNES DE SAUMON FARCIES PRÉTRANCHÉES

Préparation à base de saumon et farce aux petits légumes.

002526.001 | SOUS-VIDE 2,0 kg env. - 20 tranches env. | DLC 9 J



FRAÎCHEUR MANGUE & TARTARE DE SAINT-JACQUES*
(Produit décongelé)

004690.001 | BARQUETTE 8x70 g | DLC 7 J



FRAÎCHEUR FOIE GRAS DE CANARD & SA COMPOTÉE DE POIRES
(Produit décongelé)

005732.001 | BARQUETTE 8x70 g | DLC 7 J



FRAÎCHEUR NOIX DE SAINT-JACQUES*

005734.001 | BARQUETTE 8x70 g | DLC 6 J



FRAÎCHEUR SAUMON ROQUETTE BASILIC

005733.001 | BARQUETTE 8x70 g | DLC 6 J



CONSEIL du chef | Proposer les 4 recettes de fraîcheurs pour varier les plaisirs. Un joli contenant verre réutilisable.

FRAÎCHEUR OCÉANE AU SAUMON

Salade de pâtes aux dés de saumon fumés.

000766.001 | BARQUETTE 1,7 kg | DLC 13 J



CONSEIL du chef | Idéal pour vos verrines !

FRAÎCHEUR MARINE AU SURIMI & ŒUFS DE TRUITE

Mélange raffiné de pâtes, émincé de surimi saveur crabe et œufs de truite.

005786.001 | BARQUETTE 1,7 kg | DLC 7 J



CONSEIL du chef | Idéal pour vos verrines !

SALADE DE GAMBAS AUX MANDARINES

000775.001 | BARQUETTE 1,8 kg | DLC 7 J



*Zygochlamys patagonica, Argentine - Argopecten purpuratus, Pérou - Chlamys opercularis, Royaume-Uni, Vietnam, Îles Féroé - Chlamys albidus, Russie - Plactopecten magellanicus, Canada, USA - Chlamys islandica, Groenland, Islande.

COQUILLE DE SAUMON

005642.001 |  BARQUETTE 6 x 150 g | DLC 6 J



COQUILLE SURIMI / CREVETTES

005643.001 |  BARQUETTE 6 x 150 g | DLC 6 J



CÔNE SAINT-JACQUES*, ÉCREVISSE DE LOUISIANE & TOMATES

006178.001 |  BARQUETTE SÉCABLE 12 x 65 g | DLC 6 J



Disponible à partir du 4 décembre.

ASPIC ŒUF POCHÉ & SAUMON FUMÉ

005720.001 |  BARQUETTE SÉCABLE 12 x 90 g | DLC 7 J



Disponible à partir du 4 décembre.

CORNET DE SAUMON

005739.001 |  BARQUETTE SÉCABLE 12 x 65 g | DLC 6 J



Disponible à partir du 4 décembre.

DOUCEUR FOIE GRAS & POMMES FAÇON TATIN (Produit décongelé)

Le mariage délicat d'une ganache de foie gras surmontée de pommes façon tatin. Quelques pétales de fleurs en décor... Une douceur sucrée-salée irrésistible !

007828.001 |  BARQUETTE SÉCABLE 6 x 80 g | DLC 7 J



Nouveauté !

NOIX DE SAINT-JACQUES* FAÇON TARTARE

Riche en noix de Saint-Jacques* (41 %), présentées en étages sur un pancake au blé noir, une couche de sauce au fromage frais au citron vert et assaisonnées au vinaigre d'alcool à la purée de mangue.

005738.001 |  BARQUETTE SÉCABLE 6 x 90 g | DLC 7 J



*Chlamys opercularis, Écosse - Argopecten purpuratus, Pérou - Zygochlamys patagonica, Argentine - Chlamys nobilis, Vietnam - Argopecten Irradians, Indonésie.

*Zygochlamys patagonica, Argentine - Argopecten purpuratus, Pérou - Chlamys opercularis, Royaume-Uni, Vietnam, Îles Féroé - Plactopecten magellanicus, Canada, USA - Chlamys islandica, Groenland, Islande.

DÉLICE NORDIQUE AU SAUMON

Superposition de blinis avec une couche de rillettes de saumon et une couche de fromage blanc aux tomates mi-séchées et aneth. Un décor mêlant flocons d'avoine, écorce d'orange, tomates et persil vient sublimer l'ensemble !

005755.001 |  BARQUETTE SÉCABLE 6 x 110 g | DLC 6 J

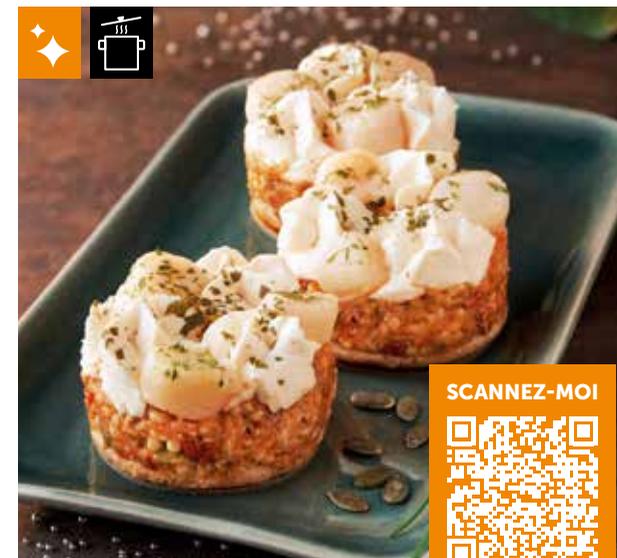


CONSEIL du chef | Une entrée légère parfaite après un apéritif !

NUAGE DE SAINT-JACQUES* & GAMBAS

Saveurs et générosité pour cette recette relevée grâce à un pesto rouge ! Gambas, perles sont aussi au rendez-vous, ornées de 3 généreuses noix de Saint-Jacques*. Les volutes de fromage signent avec légèreté ce nuage.

005752.001 |  BARQUETTE SÉCABLE 6 x 100 g | DLC 7 J



SCANNEZ-MOI



TERRINE DE ROUGET AUX 4 EPICES ET NOISETTES

009102.001 | SOUS-VIDE 1,0 kg. | DLC 18 J



CARDINAL D'ÉCREVISSES ROUGES DES MARAIS À L'ARMORICAINE

002528.001 | SOUS-VIDE 1,6 kg - 24 tranches env. | DLC 20 J



PÂTÉ EN CROÛTE DE SAUMON & PETITS LÉGUMES

007185.001 | 1/2 PIÈCE SOUS-VIDE 2,2 kg env. | DLC 10 J



TERRINE AUX NOIX DE SAINT-JACQUES*

002525.001 | SOUS-VIDE 1,6 kg - 24 tranches env. | DLC 20 J



BÛCHE DE TOURTEAU ET HOMARD ET SON CŒUR HOMARD

009103.001 | SOUS-VIDE 1,2 kg. | DLC 18 J



PÂTÉ EN CROÛTE DE BROCHET AUX ÉCREVISSES DE LOUISIANE

001770.001 | 1/2 PIÈCE SOUS-VIDE 2,2 kg env. | DLC 10 J



Exclusif !

PANACHÉ FILET DE SAUMON ET SAINT PIERRE DU CAP

002527.001 | SOUS-VIDE 1,6 kg. | DLC 20 J



*Argopecten purpuratus, Chili - Chlamys albidus, Russie - Chlamys opercularis, France, Îles Féroé, Royaume-Uni, Atlantique Nord-Ouest - Plactopecten magellanicus, Canada, USA - Pecten maximus, France, Royaume-Uni - Zygochlamys patagonica, Argentine.

Terrine de chapon
saveur vin chaud.

Elle mérite bien son vin sur vin !
p.53

CHARCUTERIE FESTIVE

LES RECETTES | DU SUCCÈS

**Le reflet de la gastronomie française
et du savoir-faire de nos régions**

94 % des Français trouvent que la charcuterie
est synonyme de convivialité et de partage.

Source : Openedmind 2020 pour la FICT.



JAMBON DE PARME PIO TOSINI

Affinage 22 à 24 mois.

005037.001 | 6,5 kg env. | DLC 75 J



Une des marques les plus traditionnelles, et la marque la plus ancienne de la vallée de Parme. Créée en 1905 par Ferrante Tosini et développée par Pio Tosini, son fils : 4 générations se succèdent.

Porc originaire de la plaine du Pô, poignée de sel de mer dosée à la main, brise naturelle des Apennins.

SCANNEZ-MOI



Découvrez les coulisses de fabrication.

JAMBON SEC SUPÉRIEUR À LA TRUFFE D'ÉTÉ (2,5 %), SAVEUR TRUFFE

Jambon salé au sel sec puis séché et affiné avec son os. Le cycle de fabrication, de la mise au sel à la sortie du séchoir, est d'au moins 270 jours.

004647.001 | 6,0 kg env. | DLC 50 J



COFFRET DÉGUSTATION

Assortiment de spécialités ibériques d'exception : Jambon de Cebo, Épaule de Cebo, Lomo de Bellota, Chorizo de Bellota, Saucisson de Bellota. Un coffret cadeau à déguster pour les fins gourmets !

006180.001 | LIVRET 500 g (5 plaques x 100 g) | DLC 90 J | ÉDITION LIMITÉE



JAMBONS DOK DALL'AVA UN PROCESS ANCESTRAL ET TRADITIONNEL

SAN DANIELE 16/18 MOIS

003080.001

7,0 À 9,0 kg | DLC 90 J



Les Jambons Dok Dall'ava sont issus de porcs nés et élevés en Italie, nourris au petit lait de Parmesan, ce qui leur donne leur goût si particulier.

L'atelier de fabrication, situé à San Daniele, suit un process ancestral et traditionnel, dans le respect du cycle naturel de la nature et avec un vieillissement adapté selon les saisons.

Tous les jambons secs Dok Dall'ava sont naturels, sans additifs ni conservateurs... Juste du jambon, du sel marin, le savoir-faire de Carlo Dall'Ava et l'effet du temps!



JAMBON IBÉRICO PURO DE BELLOTA

Porc ibérique de race noire, élevé en liberté et 100 % aux pâturages naturels. Affinage 40 à 48 mois.

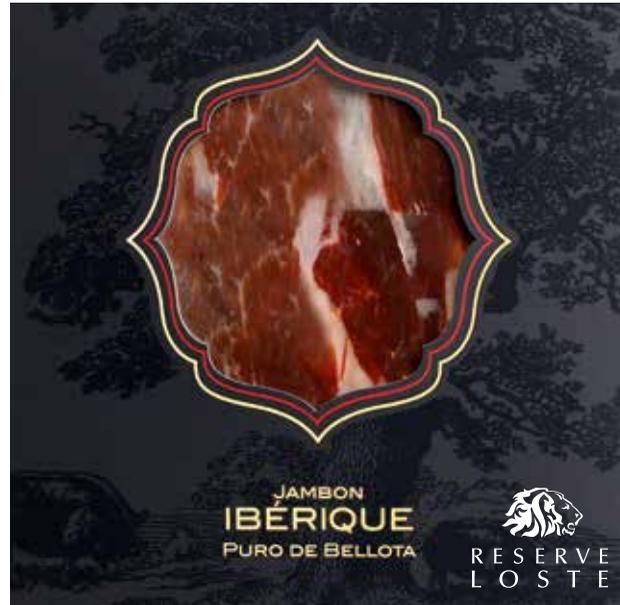
003139.001 | 📦 7,0 kg env. | DLC 180 J



JAMBON IBÉRICO PURO DE BELLOTA

De fines tranches prêtes à servir.

003164.001 | 📦 100 g | DLC 89 J



JAMBON CUIT BRAISÉ EXTRA IBÉRICO AVEC PATTE ET SANS OS

008357.001 | 📦 7,5 à 9,5 kg env.



JAMBON CUIT À LA TRUFFE D'ÉTÉ (1,2 %)

Jambon agrémenté de brisures de truffes d'été en son centre, cuit en étuve dans une saumure douce enrichie à la truffe d'été.

004648.001 | 📦 3,8 kg env. | DLC 58 J



PÂTE EN CROÛTE DE BROCHET AUX ÉCREVISSES DE LOUISIANE

001770.001 | 📦 1/2 PIÈCE SOUS-VIDE 2,2 kg env. DLC 10 J



PÂTE EN CROÛTE DE SAUMON & PETITS LÉGUMES

007185.001 | 📦 1/2 PIÈCE SOUS-VIDE 2,2 kg env. DLC 10 J



PÂTE EN CROÛTE TRAITEUR RICHELIEU

000581.001 | 📦 1/2 PIÈCE SOUS-VIDE 2,3 kg env. DLC 9 J



PÂTÉ EN CROÛTE DE PINTADE AUX MORILLES & CHAMPIGNONS NOIRS

Farce aux généreux morceaux de pintade agrémentée de morilles cuisinées. Médaillon de mousse de foie mis en valeur par des pistaches. Matières premières carnées rigoureusement sélectionnées et exclusivement origine France. Pâte croustillante au beurre.

007795.001 | 1/2 PIÈCE SOUS-VIDE 2,3 kg env. | DLC 10 J



Nouveauté !

PÂTÉ EN CROÛTE DE SANGLIER AUX CHÂTAIGNES & AUX NOISETTES

001773.001 | 1/2 PIÈCE SOUS-VIDE 2,2 kg env. | DLC 10 J



Exclusif !

PÂTÉ EN CROÛTE DE CHEVREUIL AUX CHAMPIGNONS

001771.001 | 1/2 PIÈCE SOUS-VIDE 2,2 kg env. | DLC 10 J



Exclusif !



SCANNEZ-MOI



PÂTÉS EN CROÛTE

Tout juste sorties de nos fours, ces 3 nouvelles recettes s'appuient sur nos savoir-faire : notre pâte au beurre emblématique alliée à nos recettes phares de pâtés. Façonnées à la main avec soin par nos charcutiers, découvrez leur fabrication en vidéo !

Nouveauté !



DE VOLAILLE À L'ESTRAGON

008337.001

1/2 PIÈCE SOUS-VIDE 1,9 kg env.

AU FOIE DE CANARD & AUX GIROLLES
(20 % de foie gras de canard)

008338.001

1/2 PIÈCE SOUS-VIDE 1,9 kg env.

DE LAPIN À LA MOUTARDE & NOISETTES

008336.001

1/2 PIÈCE SOUS-VIDE 1,9 kg env.



PÂTE EN CROÛTE PYRAMIDE DES SAVEURS

Farce à la viande de canard, pistaches et champignons cuisinés, médaillon mousse de foie gras maigre de canard, pâte pur beurre.

004676.001 | 1/2 PIÈCE SOUS-VIDE 2,0 kg env. | DLC 10 J



PATÉ AU FOIE DE CANARD EN CROÛTE

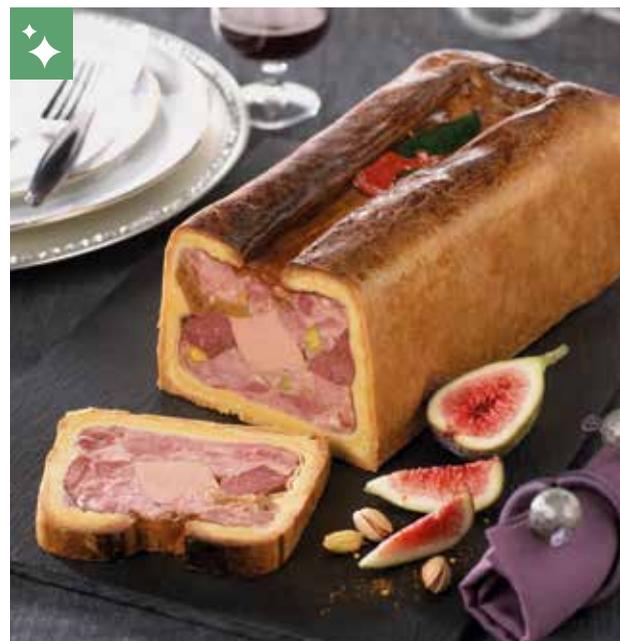
(11 % foie gras de canard)

000605.001 | 1/2 PIÈCE SOUS-VIDE 2,3 kg env. | DLC 10 J



PÂTE EN CROÛTE DE FILET DE CANARD AUX FIGES

000609.001 | 1/2 PIÈCE SOUS-VIDE 2,5 kg env. | DLC 10 J



PÂTE EN CROÛTE FRANC-COMTOIS AUX MORILLES & AUX CHAMPIGNONS NOIRS

000604.001 | 1/2 PIÈCE SOUS-VIDE 2,5 kg env. | DLC 9 J



PÂTE EN CROÛTE FORESTIER

000580.001 | 1/2 PIÈCE SOUS-VIDE 2,0 kg env. | DLC 9 J



PÂTE EN CROÛTE DE RIS DE VEAU

001765.001 | 1/2 PIÈCE SOUS-VIDE 2,4 kg env. | DLC 10 J



MINI-COCKTAIL DE CAILLE AUX RAISINS

001772.001 |  FLOW PACK INDIVIDUEL 4 x 500 g
DLC 6 J



Exclusif !

MINI-COCKTAIL AU CANARD & FOIE DE CANARD

001769.001 |  FLOW PACK INDIVIDUEL 4 x 500 g
DLC 6 J



Exclusif !

MINI-COCKTAIL PISTACHÉ (1 %)

001760.001 |  FLOW PACK INDIVIDUEL 500 g, par 4 | DLC 6 J



MINI-BALLOTINES

**SANGLIER
AUX PISTACHES**

005736.001

 PLATEAU 5 x 150 g
DLC 17 J

**DINDE
AUX GIROLLES**

005427.001

 PLATEAU 5 x 150 g
DLC 17 J

**PINTADE AU COGNAC
& AUX AMANDES**

005737.001

 PLATEAU 5 x 150 g
DLC 17 J

**CHAPON AUX ABRICOTS
& NOISETTES**

008340.001

 PLATEAU 5 x 150 g

Nouveauté !



BÛCHETTE CHARCUTIÈRE CHAPON, TRUFFE BRUMALE 1,1 % & CŒUR AUX MARRONS

Inédit ! Une bûchette charcutière au chapon et à la truffe qui renferme un onctueux cœur au marron. Des éclats de pain d'épices en décor pour un délice résolument festif ! Une idée originale à partager à l'apéritif ou à déguster en entrée.

006265.001 |  BARQUETTE 4 x 90 g | DLC 17 J



SCANNEZ-MOI



**GALANTINE DE FAISAN
AUX PÉPITES DE POIRE**

001137.001 | SOUS-VIDE 2,8 kg env. | DLC 24 J



**GALANTINE DE POULARDE
AUX CHAMPIGNONS FORESTIERS**

001534.001 | SOUS-VIDE 2,8 kg env. | DLC 24 J



**GALANTINE DE CHEVREUIL
AUX CÈPES**

004727.001 | SOUS-VIDE 2,8 kg env. | DLC 24 J



BALLOTINE DE VOLAILLE FINE CHAMPAGNE

001016.001 | BARQUETTE 2,9 kg env. | DLC 14 J



GALANTINE DE CANARD À L'ORANGE

001138.001 | SOUS-VIDE 2,8 kg env. | DLC 24 J



GALANTINE DE BICHE AUX MYRTILLES

001150.001 | SOUS-VIDE 3,1 kg env. | DLC 24 J



BALLOTINE DE PINTADE FORESTIÈRE

001535.001 | SOUS-VIDE 2,7 kg env. | DLC 24 J



BALLOTINE DE VOLAILLE

005416.001 | SOUS-VIDE 2,8 kg env. | DLC 24 J



PINTADE FARCIE AU FOIE GRAS DE CANARD, FIGUES & PAIN D'ÉPICES

008328.001 | SOUS-VIDE 1,55 kg env. | DLC 20 J



Nouveauté !

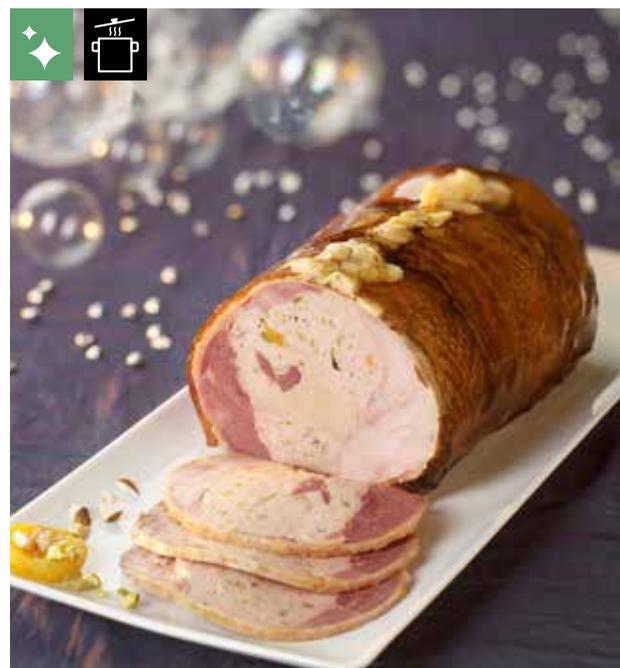
PINTADE FARCIE AU CAMEMBERT & POMMES

006293.001 | SOUS-VIDE 1,95 kg env. | DLC 24 J



PINTADE FARCIE AUX FRUITS SECS

001147.001 | BARQUETTE SOUS-VIDE 1,65 kg env. | DLC 24 J



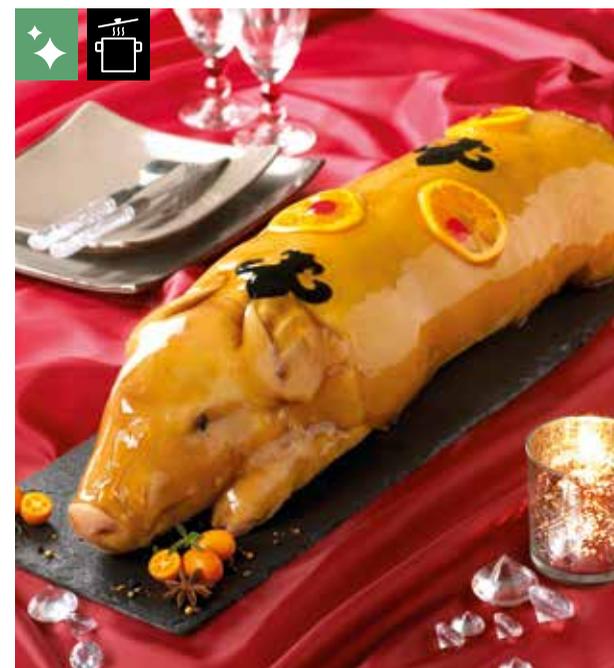
CANARD FARCIE AUX CHAMPIGNONS, CRÈME & ÉCHALOTES

005422.001 | SOUS-VIDE 3,7 kg env. | DLC 24 J



PORCELET FARCIE AUX FOIES CONFITS DE POULET & AUX PISTACHES

001136.001 | SOUS-VIDE 8,0 kg env. | DLC 24 J



CHAPON FARCIE AU VIN JAUNE & AUX MORILLES

004729.001 | SOUS-VIDE 3,4 kg env. | DLC 24 J



OIE FARCIE AU BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD & AUX CHAMPIGNONS

004728.001 | SOUS-VIDE 4,3 kg env. | DLC 24 J



TERRINE AU FOIE DE CANARD & AUX GIROLLES

(20 % de foie gras de canard)

006393.001 |  TERRINE TRAITEUR 2,3 kg env. | DLC 29 J

006383.001 |  TERRINE AUTHENTIQUE 2,6 kg env. | DLC 29 J



TERRINE AU FOIE DE CANARD, FIGUES & PAIN D'ÉPICES

(20 % de foie gras de canard)

006397.001 |  TERRINE TRAITEUR 2,5 kg env. | DLC 29 J



CONSEIL du chef | À déguster sur des tranches de pain spéciaux !

TERRINE DE CHAPON AU MIEL & AUX CHÂTAIGNES

006396.001 |  TERRINE TRAITEUR 3,0 kg env. | DLC 24 J



TERRINE DE CHAPON SAVEUR VIN CHAUD

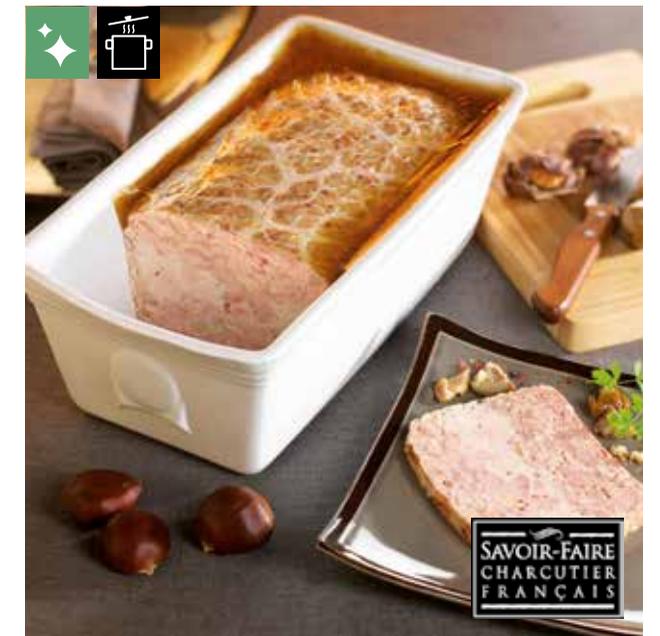
008341.001 |  TERRINE TRAITEUR 2,8 kg



Nouveauté !

TERRINE DE RIS DE VEAU AUX MARRONS

006394.001 |  TERRINE TRAITEUR 2,55 kg env. | DLC 29 J



PETITS PÂTÉS

CAMPAGNE À L'ANCIENNE

005666.001

 **BARQUETTE BOIS**
6 x 300 g
DLC 17 J

LAPIN À L'ANCIENNE

005667.001

 **BARQUETTE BOIS**
6 x 300 g
DLC 17 J

CANARD AUX FIGUES

008326.001

 **BARQUETTE BOIS**
6 x 300 g

Nouveauté !

FOIE DE CANARD & GIROLLES

(20 % de foie gras de canard)

005426.001

 **BARQUETTE BOIS** 8 x 180 g
DLC 17 J



MOUSSE DE CANARD AU COGNAC

006382.001 |  **TERRINE TRAITEUR** 2,2 kg env.
DLC 29 J

006376.001 |  **TERRINE AUTHENTIQUE** 2,2 kg env.
DLC 29 J



MOUSSE DE CANARD SUPÉRIEURE

006389.001 |  **TERRINE TRAITEUR** 2,2 kg env.
DLC 29 J



MOUSSE DE CANARD AUX FIGUES & AU MONBAZILLAC

006395.001 |  **TERRINE TRAITEUR** 2,25 kg env.
DLC 29 J



CANETINS

Mousses de canard (Produit décongelé)

005742.001 |  **PLATEAU** 10 x 50 g | DLC 17 J



DÉLICE DE FOIE DE CANARD & GIROLLES

(20 % de foie gras de canard)

004422.001 |  **BOCAL WECK** 200 g, par 6 | DLC 569 J



CONSEIL du chef | Conservation à température ambiante !

RILLETTES D'OIE (83 %)

000595.001 |  **SALOIR GRÈS** 2,5 kg | DLC 9 J



DÉLICE DE CHAPON & RIESLING

004429.001 |  **BOCAL WECK** 200 g, par 6 | DLC 569 J

DÉLICE DE CERF À L'ARMAGNAC & AUX PRUNEAUX

004438.001 |  **BOCAL WECK** 200 g, par 6 | DLC 569 J



CONSEIL du chef | Conservation à température ambiante !

RILLETTES D'OIE (83 %)

001188.001 |  **TERRINE TRAITEUR** 2,5 kg | DLC 10 J



BOUDIN BLANC AU FOIE DE CANARD

(20 % de bloc de foie gras de canard)

001541.001

BARQUETTE SOUS AT.
2,0 kg env. - 15 bouts
DLC 10 J



BOUDIN BLANC À LA TRUFFE (1,1 %)

(Truffe brumale)

001542.001

BARQUETTE SOUS AT.
2,0 kg env. - 15 bouts
DLC 10 J



BOUDIN BLANC AUX MORILLES (3 %)

000373.001

POCHE SOUS AT. 2,5 kg env. - 20 bouts
DLC 8 J



BOUDIN BLANC AU PORTO

005173.001

POCHE SOUS AT. 2,5 kg env. - 20 bouts
DLC 7 J



BOUDIN BLANC AU COGNAC FINE CHAMPAGNE

001144.001

BARQUETTE SOUS AT.
2,0 kg env. - 15 bouts
DLC 13 J



BOUDIN BLANC AUX GIROLLES (2,6 %)

001145.001

BARQUETTE SOUS AT.
2,0 kg env. - 15 bouts
DLC 13 J



BOUDIN BLANC AU RIS DE VEAU & TROMPETTES-DE-LA-MORT

001151.001

BARQUETTE SOUS AT.
2,0 kg env. - 15 bouts
DLC 13 J



COCKTAIL BOUDIN BLANC À LA TRUFFE BRUMALE (1,1 %)

005396.001

BARQUETTE
500 g - 32 pièces env.
DLC 10 J



Tourte truite et amandes effilées.

Vous casserez bien la croûte avec nous ?

p.65



ENTRÉES CHAUDES

LES RECETTES | DU SUCCÈS

Pour croustiller de plaisir !

68 % des Français préfèrent acheter des produits sans colorants artificiels et 100 % naturels.

Source : Kantar Food 360, 2020.

**COCOTTE DE SAUMON & GAMBAS
PARFUMÉE AUX AGRUMES**

Beaux morceaux de saumon (18 %), une belle gambas (8 %), courgettes, carottes, champignons noirs, associés à une sauce alliant subtilement le Riesling aux agrumes.

005728.001 |  BARQUETTE 6 x 120 g | DLC 10 J



**FINESSE DE SAINT-JACQUES*
& PETITS LÉGUMES**

Une cassolette toute en finesse, richement garnie en noix de Saint-Jacques* et une sauce aux petits légumes. Craquez pour son visuel moderne !

005753.001 |  BARQUETTE 6 x 150 g | DLC 7 J



**ÉCLAT DE SAINT-JACQUES*
& ÉCREVISSES DE LOUISIANE AU YUZU**

Une recette pleine de peps grâce à sa sauce cuisinée au yuzu : une association réussie avec les Saint-Jacques* et les écrevisses de Louisiane pour une entrée qui ne manque pas d'éclat !

007829.001 |  BARQUETTE 6 x 110 g | DLC 7 J



Nouveauté !

CASSOLETTE RIS DE VEAU & MORILLES

Une recette « terre » élaborée à partir de ris de veau (10 %) et morilles (5 %) dans une sauce onctueuse à la crème et au vin blanc.

005713.001 |  BARQUETTE 6 x 150 g | DLC 9 J



Nouveauté !

*Zygochlamys patagonica, Argentine, USA - Argopecten purpuratus, Pérou, Chili - Chlamys opercularis, Royaume-Uni, Vietnam, Îles Féroé - Plactopecten magellanicus, Canada, USA.



CHALET DE NOËL AUX SAINT-JACQUES*

Surprenez vos convives avec cette cassolette en forme de chalet. Sous son toit, 3 belles noix de Saint-Jacques* dans une sauce aux petits légumes, safran et citron.

Nouveauté !



007830.001

 BARQUETTE 6 x 110 g | DLC 13 J

*Zygochlamys patagonica, Argentine, USA - Argopecten purpuratus, Pérou, Chili - Chlamys opercularis, Royaume-Uni, Vietnam, Îles Féroé - Plactopecten magellanicus, Canada, USA.

COQUILLE SAINT-JACQUES* À LA NORMANDE

Recette riche en noix de Saint-Jacques*, quenelles de brochet, champignons, moules du Pacifique et jus de moule.

005659.001 |  BARQUETTE 6 x 190 g | DLC 7 J



COQUILLE SAINT-JACQUES* & FRUITS DE MER

Belles noix de Saint-Jacques* déposées sur une sauce vin blanc échalotes riche en marquants : colin, moules, crevettes et champignons.

004237.001 |  BARQUETTE 6 x 150 g | DLC 7 J



**COQUILLE SAINT-JACQUES*
RECETTE BRETONNE**

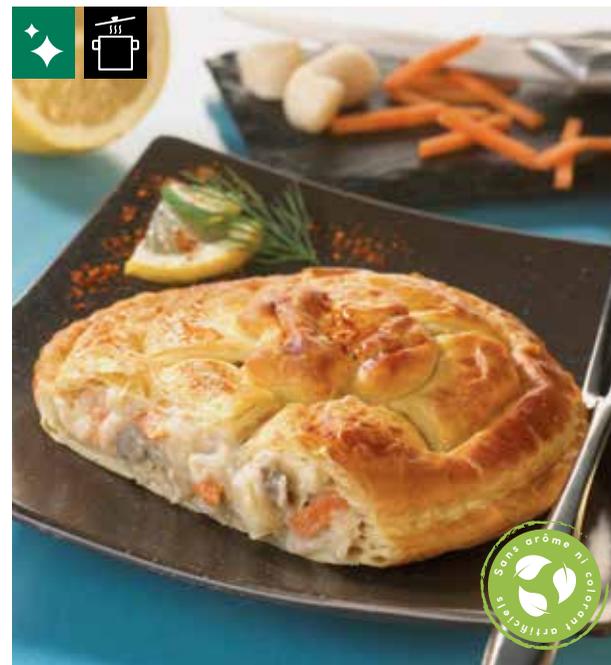
La recette bretonne se distingue par sa sauce à la crème cuisinée au vin blanc avec des échalotes, de l'ail et du persil.

003619.001 |  BARQUETTE 6 x 150 g | DLC 6 J



RONDE DE SAINT-JACQUES* AUX PETITS LÉGUMES

004248.001 |  BARQUETTE 6 x 130 g | DLC 16 J



PANIER SAUMON OSEILLE

005746.001 |  BARQUETTE 6 x 150 g | DLC 19 J



FEUILLETÉ OURSON JAMBON-FROMAGE

005747.001 |  BARQUETTE 8 x 90 g | DLC 13 J



CONSEIL du chef | Idéal pour les menus enfants.

**CROUSTILLANT DE CHÈVRE SAINTE-MAURE
AUX POMMES CARAMELISÉES**

(Produit décongelé)

005748.001 |  BARQUETTE 8 x 75 g | DLC 7 J



CONSEIL du chef | Un fromage chaud idéal en fin de repas.

*Zygochlamys patagonica, Argentine - Argopecten purpuratus, Pérou - Chlamys opercularis, Royaume-Uni, Vietnam, Îles Féroé - Plactopecten magellanicus, Canada, USA - Chlamys islandica, Groenland.

COURONNE DE NOËL AUX FRUITS DE MER

Une entrée 100 % festive pour cette couronne feuilletée au beurre garnie d'une onctueuse sauce aux fruits de mer (55 %).

006171.001 |  BARQUETTE 6 x 120 g | DLC 7 J



TOURTE NOIX DE SAINT-JACQUES* RIS DE VEAU

005729.001 |  BARQUETTE 6 x 110 g | DLC 14 J



CONSEIL du chef | Un message festif sur le cerclage bois pour une présentation originale en vitrine et dans l'assiette.

TOURTE CANARD CHAMPIGNONS FORESTIERS

005741.001 |  BARQUETTE 6 x 110 g | DLC 13 J



CONSEIL du chef | Une pâte encore plus moelleuse et fondante renferme une garniture onctueuse.

FEUILLETÉ FOIE GRAS DE CANARD POMMES

005745.001 |  BARQUETTE 6 x 110 g | DLC 13 J



FEUILLETÉ DE VOLAILLE AUX CÈPES, SAUCE BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD

005726.001 |  BARQUETTE 6 x 110 g | DLC 19 J



TOURTE TRUITE & AMANDES EFFILÉES

Tourte gourmande et festive garnie d'une sauce riche en marquants de truite et amandes effilées.

007831.001 |  BARQUETTE 6 x 110 g | DLC 11 J



Nouveauté !

SCANNEZ-MOI



*Zygochlamys patagonica, Argentine, USA - Argopecten purpuratus, Pérou, Chili - Chlamys opercularis, Royaume-Uni, Vietnam, Îles Féroé - Plactopecten magellanicus, Canada, USA.

BOUCHÉE AU RIS DE VEAU

005727.001 |  BARQUETTE 12 x 150 g | DLC 7 J



BOUCHÉE À LA REINE

005725.001 |  BARQUETTE 12 x 150 g | DLC 7 J



BOUCHÉE À LA REINE CHARCUTIÈRE PUR BEURRE

005714.001 |  BARQUETTE 3 x 200 g, par 2 | DLC 9 J



KIT BOUCHÉES À LA REINE

Composé d'une poche de sauce, de 12 croûtes à bouchée et de 12 fleurons.

000794.001 |  BARQUETTE 12 x 150 g | DLC 19 J



BOUCHÉE AUX FRUITS DE MER

Gourmandise et onctuosité pour cette bouchée « mer » : un incontournable des menus de fête !

Nouveauté!



007865.001

 BARQUETTE 12 x 150 g | DLC 7 J



Sauté de chevreuil
sauce grand veneur.

Qui résistera au savoureux appel de la forêt ?
p.73

CŒUR DE REPAS

LES RECETTES DU SUCCÈS

La magie des fêtes... jusqu' dans l'assiette !

61 % des Français considèrent que Noël est un moment de convivialité pour se retrouver avec son entourage proche.

Source : étude ADEME sur « Les impacts environnementaux des fêtes de fin d'année », décembre 2022.

**NOIX DE SAINT-JACQUES*
& SAUMON SAUCE CHAMPAGNE**007796.001 |  **BARQUETTE PVC SOUS-VIDE**
1,8 kg - 9 parts
DLC 5 J**Exclusif****DOS DE CABILLAUD AU BEURRE D'AGRUMES**

Dos de cabillaud (73 %), accompagné d'une sauce crémeuse aux agrumes (pamplemousse rose, orange et citron).

004665.001 |  **POCHE 1,1 kg - 5 parts, par 2**
1 poche de dos de cabillaud +
1 poche de sauce au beurre d'agrumes
DLC 7 J**PAVÉ DE SAUMON SAUCE
BEURRE BLANC CITRONNÉ
À L'ANETH**002540.001
 **BARQUETTE PVC
SOUS-VIDE 1,8 kg - 6 parts**
DLC 7 J**FILET DE DORADE SAUCE
SABAYON AUX SAUTERNES**009104.001
 **POCHE 875 g - 5 parts, par 2**
1 poche de filet de dorade
+ 1 poche de sauce sabayon aux
sauternes
DLC 7 J**TURBAN DE SOLE TROPICALE
FARCIE, SAUCE SAVEURS
LANGOUSTINES**009101.001
 **BARQUETTE 1,72 kg - 7 parts**
DLC 5 J**SUPRÊME DE PINTADE AVEC OS
SAUCE RIESLING & CÈPES**

Suprême de pintade doré au four et accompagné d'une sauce crémeuse au Riesling et aux cèpes.

007848.001
 **KIT SOUS VIDE 1,8 kg - 8 parts - 1 poche de suprême
de pintade + 1 poche de sauce** | DLC 7 J**Nouveauté !****PAVÉ DE CHAPON SAUCE MORILLES**

De beaux morceaux de filet de chapon (50 %) cuisinés dans une sauce crémeuse relevée au champagne (3 %) et aux brisures de morilles (5 %).

002557.001 |  **POCHE 1,8 kg - 8 parts** | DLC 7 J**Exclusif !****FILETS DE CAILLE SAUCE AU MONBAZILLAC
& AUX RAISINS SECS**

Filet de caille et petits raisins secs bruns mijotés dans une sauce cuisinée au Monbazillac et montée à la crème fraîche.

006176.001 |  **BARQUETTE 1,7 kg - 8 parts**
DLC 8 J**FILETS DE POULET AUX CÈPES**

Tendre filet de poulet rôti en salaison (50 %) accompagné d'une sauce crémeuse aux cèpes (4 %).

001183.001 |  **BARQUETTE PVC SOUS-VIDE**
1,8 kg - 9 parts
DLC 12 J

RIS DE VEAU EN SAUCE

Délicieuse recette terroir composée de généreux ris de veau dans une sauce Madère et vin blanc.

000570.001 |  **BARQUETTE** 1,5 kg - 5 parts
DLC 30 J



**FONDANT DE PAVÉ DE VEAU
AUX ÉCLATS DE MORILLES**

002541.001 |  **BARQUETTE** 1,72 kg - 8 parts
DLC 7 J



SAUTÉ DE CHEVREUIL SAUCE GRAND VENEUR

Viande de chevreuil accompagnée d'une sauce agréablement parfumée et relevée à base de vin.

007849.001 |  **POCHE SOUS-VIDE**
1,65 kg - 10 parts
DLC 9 J



Nouveauté !

CONSEIL du chef | Servir avec une purée de panais, un flan butternut ou une fricassée de cèpes.

**SAUTÉ DE PORCELET À LA BIÈRE DE NOËL
& SIROP D'ÉRABLE**

Morceaux de porcelet (67 %) dorés au four et mijotés dans une sauce à base de fond de veau, de bière de Noël et riche en oignons. Le tout délicatement parfumé au sirop d'érable.

004670.001 |  **POCHE** 1,9 kg - 10 parts | DLC 7 J



SAUTÉ D'AUTRUCHE SAUCE MANDARINE

009105.001 |  **POCHE SOUS VIDE**
1,90 kg - 10 parts
DLC 7 J



JARRET D'AGNEAU AU THYM

Jarret avant d'agneau avec os cuisiné dans un jus aromatisé au thym.

000689.001 |  **POCHE SOUS-VIDE**
2,6 kg env. - 6 parts
DLC 10 J



**SOURIS DE CERF (SANS OS)
SAUCE SAINT-HUBERT & SES MARRONS**

Produit tendre et savoureux accompagné d'une sauce crémeuse, de gelée de groseille et de marrons.

002558.001 |  **POCHE** 2,05 kg - 10 parts | DLC 7 J



SAUTÉ DE SANGLIER SAUCE POIVRADE

Morceaux de viande marinés au vin rouge avec une note aromatique, marqués au four, mijotés dans une sauce vin rouge, échalotes, poivre concassé, relevée de gingembre, moutarde et d'un filet de vinaigre, liée au sang, le tout rehaussé d'une note alcool Brandy.

007850.001 |  **POCHE SOUS-VIDE**
1,7 kg, par 2 - 10 parts
DLC 7 J



Nouveauté !

GRATIN DAUPHINOIS À LA CRÈME

000789.001 |  PLAT ALU SOUS AT. 2,7 kg - 10 parts
DLC 11 J



GRATIN DAUPHINOIS À LA TRUFFE NOIRE* (1,1 %)

000763.001 |  PLAT ALU SOUS AT. 2,7 kg - 10 parts
DLC 11 J



GRATIN DE POMMES DE TERRE FORESTIER AUX CÈPES

000644.001
 BARQUETTE 2,9 kg - 10 parts
DLC 9 J



POMMES PAILLASSON

007455.001
 BARQUETTE PVC SOUS AT.
1,5 kg - 28 pièces env.
DLC 7 J



CONSEIL du chef | Succès garanti auprès des enfants.

POMMES DAUPHINES ARTISANALES

000526.001
 BARQUETTE SOUS AT.
1,6 kg env. - 40 pièces env.
DLC 8 J



CONSEIL du chef | À proposer pour les menus enfants.

*Tuber melanosporum

EMBEURRÉE DE POMMES DE TERRE

007852.001 |  POCHE 1,5 kg - 12 parts env.
DLC 7 J



Nouveauté !

PURÉE DE BUTTERNUT & NOISETTES

007851.001 |  POCHE 1,5 kg - 12 parts env.
DLC 7 J



Nouveauté !

SAUCE FOIE GRAS

Sauce crémeuse légèrement parfumée au Porto et adoucie par du foie gras de canard.

006187.001 |  POCHE 1,0 kg
DLC 9 J

SAUCE GRAND VENEUR

Sauce crémée au vin rouge adoucie avec de la gelée de groseilles, relevée au Brandy, agrémentée d'ailles.

006188.001 |  POCHE 1,0 kg
DLC 9 J

SAUCE MORILLES

Sauce crémée à base de vin blanc agrémentée de morilles et relevée d'une pointe de Cognac.

006186.001 |  POCHE 1,0 kg
DLC 9 J



GOURMANDISE DE CHÂTAIGNES & CHAMPIGNONS À LA CRÈME

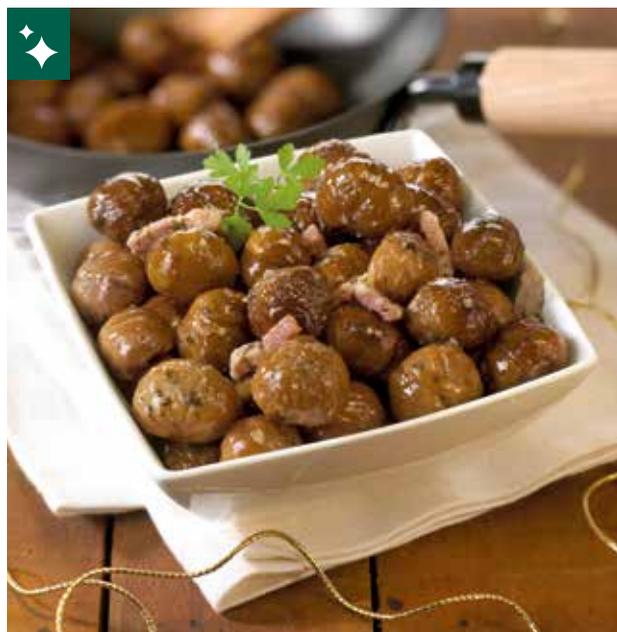
002539.001 |  BARQUETTE 1,68 kg - 14 parts | DLC 7 J



CONSEIL du chef | Proposer 2 garnitures par assiette.

MARRONS CONFITS

000640.001 |  BARQUETTE 1,6 kg - 8 parts env. | DLC 9 J



BEIGNETS DE COURGETTES

000527.001 |  BARQUETTE 1,5 kg - 20 pièces | DLC 8 J



POMMES DE TERRE GRENAILLE

009151.001 |  BARQUETTE 2,10 kg | DLC 14 J



FRICASSÉE DE CÈPES

000645.001 |  BARQUETTE 2,5 kg, 16 parts | DLC 9 J



Exclusif !

GRATIN DAUPHINOIS

(Produit décongelé)

004372.001 |  BARQUETTE 6 x 90 g | DLC 11 J



ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE AU BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD

(Produit décongelé)

005744.001 |  BARQUETTE 6 x 90 g | DLC 9 J



FLAN BUTTERNUT

(Produit décongelé)

004229.001 |  BARQUETTE 6 x 85 g | DLC 9 J





Plateau de fromages festifs.

Entrez dans la ronde pour finir la soirée.

FROMAGES

LES RECETTES | DU SUCCÈS

Gourmandises sur un plateau !

90 % des Français incluent le fromage dans leur diète habituelle et plus de **40 %** en mangent tous les jours.

Source : Statista Research Department, décembre 2021.

BÛCHETTE DE FROMAGE DE CHÈVRE FRAIS & PÉTALES DE ROSE

Sa pâte blanche et fraîche est recouverte de pétales de roses Bio qui lui confèrent un parfum délicat : un mariage d'une grande douceur.

007868.001 | 8 x 245 g | DLC 23 J

**Nouveauté !****MINI-SAPIN CENDRÉ DE FROMAGE DE CHÈVRE**

Original et savoureux, ce fromage de chèvre cendré en forme de mini-sapin se dressera fièrement sur le plateau de fromage.

007870.001 | 16 x 60 g | DLC 23 J

**Nouveauté !****FROMAGES DE CHÈVRE FERMIER**

Fromage juste affiné lui conférant un goût subtil et un aspect frais et « coulant ». Un délice sur plateau !

003156.001 | 10 x 80 g | DLC 22 J

**TOMETTE DE BREBIS À LA TRUFFE D'ÉTÉ (1,2 %)**

Un mariage de saveurs très doux entre le classique fromage de brebis basque et la truffe blanche d'été : un produit original d'exception.

006185.001 | 3 x 750 g | DLC 18 J

**BÛCHETTE DE FROMAGE DE CHÈVRE**

Ce fromage offre une pâte lisse blanche avec un goût léger, fondant dans la bouche et avec des arômes lactés et une légère saveur noisettée. Son goût devient plus prononcé avec un peu plus d'affinage.

007869.001
PLAQUE 6 x 150 g | DLC 18 J

**Nouveauté !****COMTÉ 18 MOIS AOP**

001457.001
2,2 kg env. | DLC 23 J

**BRILLAT SAVARIN IGP**

002573.001
BOÎTE BOIS 5 x 100 g | DLC 11 J

**CAMEMBERT DI BUFALA**

006216.001
4 x 250 g | DLC 10 J

**LE FERMIER À LA TRUFFE DU PÉRIGORD (3 %)**

Spécialité fromagère à la texture soyeuse et à la croûte fleurie et duveteuse. L'élégance de la truffe noire, simplement émincée, mariée à la saveur authentique du Brie de Meaux Fermier AOP.

002575.001 | COFFRET BOIS 700 g | DLC 15 J

**TOMME DE MONTAGNE AUX 7 FLEURS**

Tomme au lait de vache frais de montagne. Sous sa croûte parée de 7 fleurs (mauve, souci, bleuet, carthame, rose, feuille de fraise et trigonelle), savourez une pâte souple et onctueuse. Fabriquée au cœur du Vivarais, en Ardèche.

005794.001 | 1,8 kg env. | DLC 10 J



LIBRE-SERVICE



**FOIE GRAS DE CANARD ENTIER
CUIT AU TORCHON IGP SUD-OUEST
AU POIVRE DOUX & À L'ARMAGNAC**

000469.002

 200 g, par 20
DLC 24 J



**SAUMON FUMÉ D'ÉCOSSE LABEL ROUGE
4 TRANCHES**

008372.00

 160 g, par 6
DLC 9 J



MINI BOUDIN BLANC COCKTAIL

009106.001

 300 g, par 10
DLC 7 J



MINI BOUDIN NOIR COCKTAIL

009107.001

 300 g, par 10
DLC 7 J



**MINI BROCHETTTE POITRINE / PRUNEAU -
12 PIÈCES**

009152.001

 180 g, par 8
DLC 5 J

