

Saveurs Festives



Du 12 Novembre au 31 Décembre 2024

France Frais
RÉSEAU

Sommaire

Produits Traiteur

Buffet & Cocktail 01-06

Entrée 07-28

Entrée froide côté mer 08-11

Entrée froide côté terre 12-22

Entrée chaude côté terre & mer 23-28

Plat cuisiné & Accompagnement 29-32

Poisson, Viande & Volaille 33-37

Compte tenu du contexte difficile, les produits présents sur ce catalogue peuvent être mis en indisponibilité de la part de nos fournisseurs en raison de conditions d'approvisionnements et de productions compliquées, avec peu de visibilité.

Veuillez contacter votre commercial pour vous assurer de la disponibilité des produits souhaités.

Pour les produits dont le tarif n'est pas indiqué :
« * Tarif en vigueur au jour de la commande, nous consulter ».

Pour les produits dont le tarif est indiqué :
« ** Tarif indicatif, susceptible d'évolution au jour de la commande compte tenu de la conjoncture ».

Légendes des pictogrammes

LABELS



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Qualité Supérieure Française

VIANDE DE FRANCE



Viande de Volaille Française



Viande de Porc Française



Viande Origine France

AUTRES



Produit surgelé



Toque et Tablier



Artisan



CITEO

Agissez pour le recyclage des papiers avec France-Frais et CITEO.

Offres valables dans la limite des stocks disponibles.

L'Entreprise peut être amenée à remplacer un produit par un autre de qualité équivalente.

Photographies non contractuelles. Edité par France-Frais - Sainte Marie-La-Blanche.

RCS Beaune 434 493 672. Août 2024.

Des mises à jour de codes sont possibles.

Buffet & Cocktail



Disponible à partir du 5/12



**49807 Verrine saumon fumé & tzatziki
pâte perle & aneth**

Verrines garnies d'une préparation à base de fromage blanc et de concombre, de pâtes alimentaires cuites, de saumon fumé et d'aneth.

Verrine de 35g / Barquette de 4 verrines / Colis de 4 barquettes
DLC 8 jours*

Gencod : 3700009258033

Disponible à partir du 5/12



**49809 Verrine saumon & noix de Saint-Jacques
petits légumes**

Verrines garnies de saumon, de carottes, de concombres et de noix de Saint-Jacques, aromatisées.

Verrine de 40g / Barquette de 4 verrines / Colis de 4 barquettes
DLC 8 jours*

Gencod : 3700009277515

Disponible à partir du 5/12



**49810 Verrine bloc de foie gras de canard crème
marron & pomme crumble façon pain épices**

Verrines garnies de fromage, d'une purée de pomme concentrée, de yaourt à la grecque, bloc de foie gras de canard et d'une crème de marrons vanillée, accompagnées de son sachet de crumble façon pain d'épices.

Verrine de 40g / Barquette de 4 verrines / Colis de 4 barquettes
DLC 8 jours*

Gencod : 3700009277508

Disponible à partir du 2/12



71979 Crème brûlée au foie gras 30%

Verrines garnies d'une préparation à base de foie gras de canard, crème liquide, jaune d'œufs, sel, poivre et cassonade.

Verrine de 40g / Barquette de 4 verrines / Colis de 6 barquettes
DLC 8 jours*

Gencod : 3233970100037



**71966 Spécialité à base de fromage frais &
saumon fumé sauvage**

Composé d'une préparation à base de fromage frais, saumon rouge du Pacifique fumé.

Pot de 500g / Colis de 6 pots
DLC 15 jours*



49429 Houmous

Composé de pois chiches et de pâte à sésame.

Pot de 500g / Colis de 6 pots
DLC 15 jours*



Caviar d'esturgeon de Sibérie

Acipenser baerii.

Elevé en France, région Aquitaine.

DLC 25 jours*

158220 - Pot de 30g

25847 - Pot verre de 20g



161758 Crevettes cocktail 200/400 décortiquées

Cuites en saumure. *Penaeus monocosmos*.

Seau de 1,5kg (soit poids net égoutté 900g) / Colis de 4 seaux

DLC 23 jours*



71944 Queues d'écrevisses de Louisiane décortiquées

Cuites en saumure. *Procambarus clarkii*.

Seau de 1.5kg (soit net égoutté 900g) / Colis de 6 seaux

DLC 16 jours*



172381 Chair de crabe pasteurisée

Portunus pelagicus. Chair de crabe provenant des pinces et des pattes 99.5%.

Pot de 454g / Colis de 6 pots

DLC 60 jours*



Queue
de langouste crue
Origine Cuba

108923 - 12/14

88553 - 10/12



146632 Noix de Saint-Jacques à la persillade

Noix de Saint-Jacques garnies d'une préparation au beurre, ail et persil.

Barquette de 9 pièces (116g) / Colis de 12 barquettes

Gencod : 3576280306585



160208 Mini feuilleté escargot à la Bourguignonne

(*Helix Lucorum*, Pomatia, Aspersa).

Composé de pâte feuilletée (53%), beurre, chair d'escargot (19%), ail, persil, sel, épices et plantes aromatiques.

Barquette de 16 pièces (170g) / Colis de 8 barquettes

DLC 10 jours*

Gencod : 3576280390737



114419 Pain surprise «Le Campagne»

Pain de campagne rond entièrement tranché diamètre 150mm garni de sandwiches :

5 variétés - 10 pièces / variété :

- Filet de canard et champignons
- Poulet aux 2 moutardes
- Gorgonzola et mascarpone
- Truite fumée et ciboulette
- Tomate, olive verte et poivron

Pièce de 950g (50 sandwiches) / Colis de 3 pièces - UVC pièce

A consommer dans les 72h après décongélation.



177394 Pain surprise Scandinave

Pain polaire rond entièrement tranché diamètre 160mm garni de sandwiches :

4 variétés - 12 pièces / variété :

- Saumon fumé et crème Scandinave au raifort
- Fromage blanc aux œufs de truite
- Duo de saumons
- Poisson blanc et concombre

Pièce de 800g (48 sandwiches) / Colis de 4 pièces - UVC pièce

A consommer dans les 72h après décongélation.



71975 Mini burger au steak haché et au Comté

Composé de viande de bœuf (37%), mini burger brioché, Tomato Ketchup, sel, Comté AOP, rondelle de cornichon et vin blanc.

Barquette de 18 pièces (630g) / Colis de 3 barquettes

DLC 10 jours*

Gencod : 3760032910155



71974 Mini-chou aux escargots

Mini-chou pur beurre garni de chair d'escargot de Bourgogne (19%), persil, ail, échalote, sel et poivre blanc.

Barquette de 18 pièces (290g) / Colis de 3 barquettes

DLC 10 jours*

Gencod : 3760035880011



71973 Plateau Cocktail salé

7 variétés - 6 pièces / variété :

- Mini-chou aux escargots
- Mini-chou aux fromages
- Mini croque-monsieur à la truffe noire 3%
- Mini gougère à l'emmental
- Mini pizzas
- Mini quiche rillons fromage de chèvre
- Mini tatin de pomme au boudin noir

Plateau de 42 pièces (800g) / Colis de 3 barquettes

DLC 10 jours*

Gencod : 3760032910179



47373 Petits fours panachés

4 variétés - 12 pièces / variété :

- Quiches lorraine
- Cakes jambon olive
- Gougères au fromage
- Saucisses costumées moutarde pavot

Plateau de 48 pièces (670g) / Colis de 1 plateau
DLC 7 jours*

Disponible à partir du 5/12



71953 Petits fours truffe

4 variétés - 4 pièces / variété :

- Gougères à l'emmental et aux brisures de truffes noires 1.3%
- Mini panier feuilleté au Comté et brisures de truffes noires 1.3%
- Pains spéciaux cuits aux graines de sésame garnis de sauce au brie et brisures de truffes noires 1.5%
- Mini brioches aux graines de chia garnies de sauce au brie et aux brisures de truffes noires 2.9%

Plateau de 16 pièces (205g) / Colis de 4 plateaux

DLC 5 jours*

Gencod : 3700009281451



159412 Magret de canard IGP fumé tranché

Clos Saint Sozy. ORIGINE SUD-OUEST.
Fumé au bois de hêtre.

Barquette de 80g / Colis de 10 barquettes
DLC 30 jours*

Gencod : 3443705002400



159286 Magret de canard fumé tranché

Rougié. ORIGINE FRANCE.
Fumé au bois de hêtre.

Barquette de 250g / Colis de 12 barquettes
DLC 20 jours*

61838 Magret de canard fumé tranché reconstitué

Rougié. ORIGINE FRANCE.

Pièce de 270g env. / Colis de 12 pièces



Saucisse cocktail

Sachet de 250g env. / Colis de 12 sachets non panachés
DLC 18 jours*

47502 - Boudin blanc

47503 - Créole



47504 Saucisse cocktail

Barquette de 2kg env. / Colis de 2 barquettes
DLC 30 jours*



71976 Mini brochette poitrine & pruneau

Barquette de 180g / Colis de 8 barquettes
DLC 10 jours*

Gencod : 3760033222905



71977 Mini brochette poitrine & abricot

Barquette de 180g / Colis de 8 barquettes
DLC 10 jours*

Gencod : 3760033222912



553782 Mini pâté croûte «Apéro»

PORC ORIGINE FRANCE.

Pièce de 450g / Colis de 10 pièces
DLC 19 jours*

Gencod : 3287360760455



553566 Mini pâté croûte Bressan

PORC ORIGINE FRANCE.

Pièce de 500g / Colis de 6 pièces
DLC 12 jours*

Gencod : 3287360761322



Disponible à partir du 25/11



71474 Mini pâté croûte au foie de canard & aux raisins secs

VIANDE ORIGINE FRANCE.

Composé de viande de porc et de foie de poulet, d'un cœur central de bloc de foie gras de canard (10,5% de foie gras de canard sur produit fini.), Vin blanc, raisins secs de Corinthe, raisins secs sultanine, Marc de Bourgogne, Brandy, Madère et épices.

Pièce de 400g / Colis de 6 pièces
DLC 12 jours*

Gencod : 3287360761384

Entrée



Saumon fumé



Saumon Norvégien



Saumon fumé Norvégien à la ficelle tranché main

Salmo Salar. Paré, avec peau, avec intercalaires, salé au sel sec et fumé au feu de bois de hêtre.

Conditionné en caisse bois

DLC 17 jours*

33974 - Plaque de 1.8/2.2kg / Colis de 1 plaque

Saumon fumé Norvégien

Salmo Salar. Sans peau, sans intercalaires et salé au sel sec.
DLC 17 jours*

64196 - Plaque traiteur de 600/900g / Colis de 6 plaques

66480 - Plaque traiteur de 150g (4/5 tranches) / Colis de 6 plaques

Gencod : 3164060008035



Saumon fumé Norvégien

Salmo Salar. Sans peau, avec intercalaires, salé au sel sec et fumé au bois de hêtre.

DLC 17 jours*

88151 - Plaque traiteur de 25 tranches de 40g / Colis de 5 plaques

31196 - Plaque de 1kg / Colis de 6 plaques

71987 Saumon fumé Norvégien à la ficelle

Salmo Salar. Avec peau, avec intercalaires, salé au sel sec et fumé au bois de hêtre.

Conditionné en caisse en bois

Plaque de 1,5kg env. / Colis de 1 plaque

DLC 17 jours*

Produit prêt à l'emploi. A utiliser de «1001 façons», de l'apéritif au plat de résistance.

Saumon Ecossois



33975 Saumon fumé Ecossois à la ficelle tranché main

Salmo Salar. Avec intercalaires, salé au sel sec et fumé au feu de bois.

Conditionné en boîte sélection

Plaque de 1.5/1.8kg / Colis de 1 plaque

DLC 17 jours*



159384 Roulé de saumon

Pièce de 1kg env. / Colis de 4 pièces
DLC 30 jours*



31565 Saumon farci à la printanière

Saumon frais farci de légumes (carottes, petits pois, courgettes, oignons) et poisson blanc.
Prédécoupé en 30 tranches env.
Pièce de 3kg env. / Colis de 1 pièce
DLC 30 jours*



22724 Hure de saumon à l'aneth

Préparation à base de filets de saumon, gelée, œuf, poivron et plantes aromatiques (dont aneth).
Pièce de 1.6kg env. (10 portions) / Colis de 3 pièces
DLC 12 jours*



33279 Duo de Saint-Jacques & homard Européen

Préparation à base de chair de Saint-Jacques (*Chlamys opercularis*), chair de saumon, cabillaud, chair de crabe et pulpe de homard (*Homarus gammarus*).
Aromatisée au Cognac et Muscadet. Décor en gelée.
Pièce de 1,6kg / Colis de 2 pièces
DLC 30 jours*



71483 Bûche aux trois crustacés

Préparation à base de saumon, chair et pulpe de crustacés, épices, carotte julienne et laitue de mer.
Pièce de 1.6kg / Colis de 2 pièces
DLC 30 jours*



51214 Terrine filet de saumon

Préparation à base de filet de saumon, huile de colza, fumet de poisson, carottes et marquants de saumon.
Décor en gelée.
Pièce de 1.3kg / Colis de 3 pièces
DLC 30 jours*





160161 Salade de pâtes perles, surimi & crevettes aux perles d'algues

Composée de pâtes perles, surimi, crevettes, préparation à base d'extrait d'algues, carottes, fromage blanc, épices, sel et jus de citron.

Barquette de 2,5kg / Colis de 1 barquette
DLC 15 jours*



31729 Marinade de gambas en persillade

Composée de crevettes cuites décortiquées, tomates, ail, persil, aneth et coriandre.

Barquette de 1,5kg / Colis de 1 barquette
DLC 12 jours*



553558 Marinade de gambas à l'escabèche

Composée de crevettes, tomates, poivrons et purée de tomates, marinés.

Barquette de 1,5kg / Colis de 1 barquette
DLC 12 jours*



60776 Salade de gambas aux mandarines

Composée de légumes, surimi, crevettes et de mandarines préservées.

Barquette de 2,5kg / Colis de 1 barquette
DLC 12 jours*

Foie gras



Bloc de foie gras de canard IGP mi-cuit
30% morceaux
ORIGINE SUD-OUEST.
Clos Saint Sozy.
DLC 6 mois*

168250 - Boîte de 1kg / Colis de 10 boîtes

168248 - Boîte de 400g / Colis de 12 boîtes



Bloc de foie gras de canard mi-cuit
30% morceaux
ORIGINE FRANCE.
DLC 6 mois*

BOITE DE 1KG

168251 - Clos Saint Sozy
Colis de 10 boîtes.

28076 - Sarrade
Colis de 3 boîtes

BOITE DE 400G

168249 - Clos Saint Sozy
Colis de 12 boîtes

28538 - Sarrade
Colis de 6 boîtes



146576 Bloc de foie gras de canard mi-cuit
sans morceaux
Clos Saint Sozy.
ORIGINE FRANCE.
Boîte de 1kg / Colis de 10 boîtes
DLC 6 mois*



71956 Bloc de foie gras de canard mi-cuit
ORIGINE FRANCE.
Clos Saint Sozy.
Diam. 36mm.
Pièce de 300g / Colis de 14 pièces
DLC 25 jours*



22725 Foie gras de canard entier au sel de l'Île de Ré
ORIGINE FRANCE.
Pièce de 360g / Colis de 16 pièces
DLC 1 mois*



Foie gras de canard entier IGP mi-cuit
ORIGINE SUD-OUEST.
Clos Saint Sozy.
DLC 9 mois*

71955 - Pièce de 500g / Colis de 5 pièces

71954 - Pièce de 1kg / Colis de 3 pièces

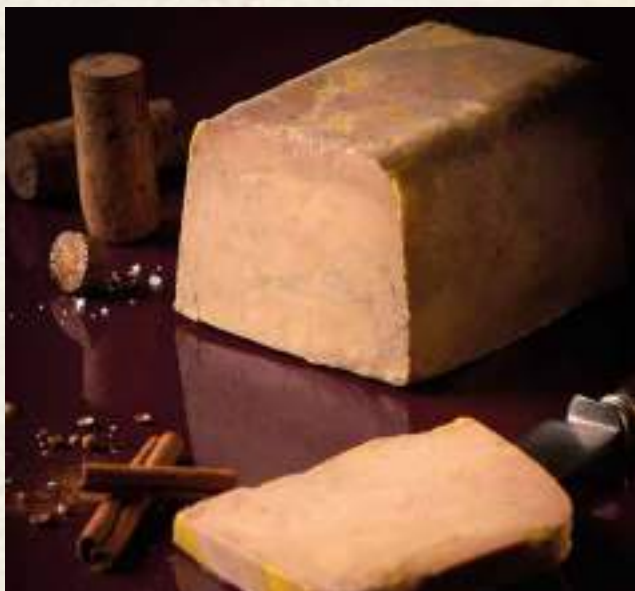




168244 Foie gras de canard entier IGP mi-cuit au poivre

ORIGINE SUD-OUEST.

Pièce de 300g / Colis de 6 pièces
DLC 6 mois*



41512 Foie gras de canard entier au Saint-Emilion AOC

FOIE GRAS ORIGINE FRANCE.

Pièce de 500g / Colis de 6 pièces
DLC 6 mois*



160286 Foie gras de canard IGP entier mi-cuit

ORIGINE SUD-OUEST.

Bocal de 180g / Colis de 12 bocaux
DLC 6 mois*

Gencod : 3443705000109



108096 Foie gras de canard cru IGP éveiné extra restauration «Sélection du chef»

ORIGINE SUD-OUEST. Sous skin.

Pièce de 480/580g / Colis de 9 pièces - UVC pièce

Foie gras de canard cru éveiné extra restauration
ORIGINE FRANCE.

119876 - Rougié

Pièce de 500g env. / Colis de 6 pièces
DLC 6 jours*

166413 - Sarrade

Pièce de 500/650g env. / Colis de 5 pièces
DLC 6 jours*



109228 - Plaque de 2kg / Colis de 2 plaques - UVC plaque

161769 Foie gras de canard cru 1^{er} choix

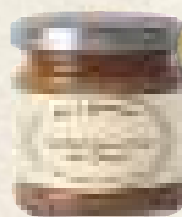
ORIGINE FRANCE.

Pièce de 600/700g / Colis de 5 pièces

197171 Foie gras de canard cru extra déveiné

Origine UE.

Pièce de 500g env.



169482 Confit d'ognons doux des Cévennes

Pot de 90g / Colis de 12 pots
DLC 12 mois*

Gencod : 3441260700151

169483 Chutney de figues aux épices

Pot de 100g / Colis de 12 pots
DLC 12 mois*

Gencod : 3441260701554

Coffret

Nouveauté

LIBRE-SERVICE

Nouveauté

LIBRE-SERVICE



38095 L'apéro de nos campagnes sur planche à découper

Composition :

Terrine de campagne supérieure 90g
Terrine de campagne supérieure au piment d'espelette 90g
Terrine de porc au magret de canard fumé 90g
Présentées sur une planche à découper en bambou avec un tartineur manche bois naturel. (TVA 20%)

Colis de 8 planches

DLC 18 mois*

Gencod : 3443705067515



149089 Le panier du gourmet

Composition :

Bloc de foie gras de canard du Sud-Ouest 130g
Terrine de campagne supérieure au piment d'espelette 180g
Terrine de campagne supérieure 180g
Terrine de campagne supérieure aux 5 épices 180g
Le Comte de Meyrac IGP Comte Tolosan rouge 75cl
IGP Comte Tolosan «Tour des Augustins» blanc moelleux IGP 75cl
Présenté dans un panier métal recouvert de tissu et décoré d'un noeud à tirer. (TVA 20%)

Colis de 2 paniers

DLC 18 mois*

Gencod : 3443705086530

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Nouveauté

LIBRE-SERVICE



149046 Coffret cocorico valisette « made in France »

Composition :

Bloc de foie gras de canard 130g
Confit de figues 40g
Terrine de campagne supérieure aux 5 épices 180g
Terrine de campagne supérieure 180g
Terrine de campagne supérieure à l'ail rose 180g
AOP Côtes de Bergerac blanc Chevalier Grand Claud 75cl
Grand Périgord IGP Périgord rouge 75cl

Présenté dans une valise en carton. (TVA 20%)

Colis de 4 coffrets

DLC 18 mois*

Gencod 3443705086493

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
A consommer avec modération.



49750 Truffe noire entière

Tuber Melanosporum. Truffe de 12.5g de 1^{ère} ébullition avec jus de truffe.

Pot de 22.5g / Colis de 6 pots

Gencod : 3527905550029



71413 Brisure de truffe d'été 98% aromatisée

Tuber Aestivum vitt.

Pot de 85g / Colis de 6 pots

Gencod : 3527906500122

71485 Brisure de truffe d'été 65% aromatisée

Tuber Aestivum vitt.

Pot de 400g / Colis de 6 pots

PAROLE DE CHEF Les brisures de truffe sont très souvent utilisées pour des plats qui n'ont pas besoin de gros morceaux en guise de décors : brouillades, risottos, farces, mayonnaises ou sauces... La brisure de truffe permettra de sublimer vos plats du quotidien !



Crème de parmesan à la truffe d'été 3%

Tuber Aestivum vitt.

71414 - Pot de 190g / Colis de 6 pots

Gencod : 3527906500047

71430 - Pot de 500g / Colis de 6 pots.

PAROLE DE CHEF Une sauce blanche à la truffe idéale pour accompagner des grillades ou une fondue Bourguignonne. A utiliser chaude pour un effet encore plus subtil.



71415 Lamelle de truffe d'été 37,5% dans huile de tournesol saveur truffe

Tuber Aestivum vitt.

Pot de 85g / Colis de 6 pots

Gencod : 3527906500139

71484 Lamelle de truffe d'été aromatisée 65%

Tuber Aestivum vitt.

Pot de 500g / Colis de 6 pots

PAROLE DE CHEF Incorporées au dernier moment pour préserver leurs arômes délicats, elles subliment avec élégance un simple risotto, des pâtes, des omelettes ou se dégustent sur de belles tranches de pains grillés avec un peu de beurre et de la fleur de sel de Camargue.



71367 Tartuffade sauce à la truffe d'été 1,1% aromatisée

Tuber Aestivum vitt.

Pot de 500g / Colis de 6 pots

PAROLE DE CHEF Une sauce à la truffe idéale pour accompagner vos plats du quotidien tels que les pâtes ou les risottos. À utiliser chaude pour un effet encore plus subtil.



22726 Jambon Serrano STG

Avec os et patte.

Kit de 6/6.5kg / Colis de 1 kit

DLC 4 mois*

Gencod : 8412954020546



22727 Mini jambon Serrano STG

Kit avec planche et couteau.

Kit de 1kg / Colis de 8 kits

DLC 4 mois*

Gencod : 8412954021604



27077 Jambon Italien sec supérieur à la truffe d'été 2,5%

Truffe Tuber Aestivum vitt.

Désossé. Séchage de 9 mois minimum.

Pièce de 6kg env. / Colis de 2 pièces

DLC 2 mois*



Notre jambon Bellota Ibérique est un produit de grande qualité, élaboré de manière totalement traditionnelle et artisanale. Il est affiné durant 36 mois dans des séchoirs naturels et des caves situés au cœur de l'Espagne. Il est garanti sans os puisque ce dernier lui a été retiré avant maturation. Il est obtenu à partir de porc ibérique nourri exclusivement de gland de chêne appelé «Bellota». La race «Pata Negra» est réputée pour produire les meilleurs jambons du monde. Il est ainsi parfait pour être tranché facilement afin d'obtenir de délicieuses tranches fines ou généreuses.

Jambon Ibérique Bellota

Coupe V

Séchage 36 mois minimum.

Colis de 1 pièce

DLC 3 mois*

167324 - Avec Os

Pièce de 7.5kg env.

167325 - Sans os

Pièce de 5.5/6kg



25650 Jambon de Parme Prosciutto di Parma AOP

Désossé. Séchage 16 mois minimum.
Pièce de 7,75kg env. / Colis de 2 pièces
DLC 3 mois*



550841 Jambon Prosciutto di «San Daniele» AOP

Désossé, pelé. Séchage 14 mois minimum.
Pièce de 7,5kg env. / Colis de 1 pièce
DLC 3 mois*

Jarret coupé - Grande tranche.



71622 Salami aux truffes d'été 4%

Tuber Aestivum.
Pièce de 1,7kg env. / Colis de 1 pièce
DLC 1 mois*



49550 Salame Bella Festa light

Pièce de 3,3kg env. / Colis de 1 pièce
DLC 20 jours*

Faible teneur en matière grasse, sans gluten.

Maturé pendant 6 semaines via un procédé naturel.



49959 Salgiano® tranché

Salami avec un cœur de Parmigiano-Reggiano 12 mois AOP.
Barquette de 75g / Colis de 15 barquettes
DLC 40 jours*
Gencod : 4008298690411



Saltufo®

Salami aux truffes d'été (Tuber Aestivum vitt. 3%), enrobé de Parmigiano-Reggiano 24 mois AOP
DLC 40 jours*

26668 - Pièce de 80g / Barquette de 6 pièces / Colis de 6 barquettes

25302 - Tranché

Barquette de 80g / Colis de 12 barquettes
Gencod : 4008298680818





160617 Jambon rôti aux herbes

Jambon cuit au four, obtenu à partir de viandes fraîches de porc, aromatisé avec des herbes méditerranéennes, selon une recette traditionnelle.

Pièce de 7,5kg env. / Colis de 2 pièces
DLC 40 jours*



25482 Mortadelle pur porc à la truffe 12%

Truffe Tuber Aestivum vitt.

Pièce de 4/4.5kg env. / Colis de 2 pièces
DLC 40 jours*

Sans polyphosphates ajoutés.



41009 Terrine au lapin & aux pistaches avec son médaillon de foie gras de canard

PORC ET CANARD ORIGINE FRANCE.

Composée de viande de lapin (origine UE), gras et viande de porc, foie gras de canard 7.2%, Cognac, pistaches, épices et plantes aromatiques.
Décor en gelée et crépine.

Pièce de 3,5kg env. / Colis de 1 pièce
DLC 17 jours*



Jambon cuit aux truffes 2%

Truffe Tuber Aestivum vitt.

DLC 2 mois*

168180 - Pièce de 8,6kg env. / Colis de 1 pièce

169533 - Demi-pièce de 4,3kg env. / Colis de 2 pièces

Cuisses fraîches lourdes désossées, salées, liées et placées sur une grille et cuites à la vapeur pendant une journée entière avant d'être farcies avec des écailles de truffe noire. Etapes effectuées par des charcutiers expérimentés pour obtenir un jambon cuit de qualité supérieure à la truffe, au goût incroyablement équilibré.

Disponible à partir du 21/11



141250 Terrine de chapon au miel & aux châtaignes

PORC ET DINDE ORIGINE FRANCE.

Composée de viande de chapon (origine UE) et dinde, gorge et viande de porc, châtaignes, miel, crème de châtaignes, échalotes, épices et Cognac.
Présentée en terrine grès.

Pièce de 3kg / Colis de 1 pièce
DLC 17 jours*



165911 Terrine de canard aux 2 foies & aux girolles

VIANDE ET VOLAILLE ORIGINE FRANCE.

Composée de foie maigre et foie gras de canard, foie de porc, girolles, Porto, épices et aromates.
Présentée dans une terrine grès.

Pièce de 3kg / Colis de 1 pièce
DLC 17 jours*



VIANDE ORIGINE FRANCE



Nouveauté

22672 Terrine au pain d'épices

Composée de viande et foie de porc, pain d'épices, épices, oignon frit. Décor en gelée.

Présentée en terrine forme sapin de Noël.

Pièce de 3kg / Colis de 1 pièce

DLC 15 jours*

PAROLE DE CHEF L'association des arômes de pain d'épices et du pâté lui confère une originalité étonnante pour un goût unique qui ravira les amateurs de salé-sucré.



23549 Terrine de chevreuil sauvage au Madiran

PORC ORIGINE FRANCE.

Composée de viande chevreuil sauvage, gras, gorge et foie de porc, alcools dont Madiran, foie de volaille et épices.

Pièce de 2kg env. / Colis de 2 pièces

DLC 17 jours*



168280 Mousse pur canard 76%

Présentée en terrine grès.

Pièce de 2kg / Colis de 1 pièce

DLC 17 jours*



26515 Rouleau de mousse au canard au Porto de qualité supérieure

Pièce de 1,5kg / Colis de 2 pièces

DLC 17 jours*



Nouveauté

22671 Terrine aux poires baeckeoffe avec couvercle

Composée de viande et foie de porc et de poires.

Cette terrine originale salé-sucré est tout en douceur, et sa cuisson en terrine grès, révèle toutes ses saveurs.

Pièce de 3.4kg / Colis de 1 pièce

DLC 20 jours*



59491 Terrine de faisan sauvage & raisin au Bourgogne Aligoté

PORC ORIGINE FRANCE.

Composé de viande de faisan sauvage, gorge de porc, foie de volaille, gras de porc, raisins secs, alcools dont vin blanc de Bourgogne Aligoté, vin de Madère, épices et plantes aromatiques.

Pièce de 2kg env. / Colis de 2 pièces

DLC 17 jours*



113815 Mousse pur canard de qualité supérieure 45%

ORIGINE FRANCE.

Terrine de 250g / Colis de 12 terrines

DLC 15 jours*

Gencod : 3450794940001



71081 Mousse de canard au Porto

Forme trapèze.

Pièce de 1.2kg / Colis de 3 pièces

DLC 1 mois*



Pâté croûte de saumon farci à la mousseline de poisson & légumes

Composé de saumon Atlantique, mousseline de poisson et légumes (merlu, courgettes, carottes, poivrons, pois mange tout, fenouil), vin blanc, Madère et épices.

141798 - Sous-papier

Demi-pièce de 2,1kg env. / Colis de 1 pièce
DLC 7 jours*

157028 - Sous-vide

Demi-pièce de 2kg env. / Colis de 2 pièces
DLC 17 jours*

Disponible à partir du 21/11



Pâté croûte de filet de canard aux figues

VIANDE ET VOLAILLE ORIGINE FRANCE.

Composé de généreux morceaux de filet de canard marinés encadrant un cœur losange de mousse de foie. Les figues, qui agrémentent l'ensemble, apportent une pointe de sucre et se marient à la perfection au fondant de la mousse. Les pistaches donnent une note de couleur et de croquant. La pâte qui enrobe le pâté est croustillante grâce à la présence de beurre et de saindoux.

167385 - Sous-papier

Demi-pièce de 2.5kg env. / Colis de 1 pièce
DLC 7 jours*

167037 - Sous-vide

Demi-pièce de 2.6kg env. / Colis de 2 pièces
DLC 17 jours*

Disponible à partir du 21/11



49800 Pâté croûte charcutier à la truffe brumale 1%

PORC ET DINDE ORIGINE FRANCE.

Composé de viande de porc, gelée au Madère, viande de dinde, foie de poulet, foie maigre de canard, vin blanc, graisse de canard, truffes (Tuber brumale vitt.) 1%, Sel, Marc de Bourgogne, Porto, Brandy, arôme truffe 0,1%, oignons rissolés, épices et ail.

Demi-pièce de 2.2kg env. / Colis de 2 pièces
DLC 17 jours*



Pâté croûte de chevreuil aux aïrelles

Composé de viande de chevreuil, viande de porc, gelée au Madère, foie de poulet, aïrelles, viande de dinde, échalote, pistaches, crème, trompettes de la mort, vin rouge, Marc de Bourgogne, Brandy, rhum, champignons noirs et épices.

141797 - Sous-papier

Demi-pièce de 2.3kg env. / Colis de 1 pièce
DLC 7 jours*

159633 - Sous-vide

Demi-pièce de 2.5kg env. / Colis de 2 pièces
DLC 17 jours*

Disponible à partir du 21/11



Pâté croûte d'oie aux pêches & son médaillon de Noël

PORC ORIGINE FRANCE.

Composé de viande de porc, viande d'oie. Médaillon central en bloc de foie gras de canard.

167384 - Sous-papier

Demi-pièce de 2.6kg env. / Colis de 1pièce
DLC 7 jours*

160156 - Sous-vide

Demi-pièce de 2.5kg env./ Colis de 2 pièces
DLC 17 jours*.



Pâté croûte de pintade aux morilles & champignons noirs

VIANDE ET VOLAILLE ORIGINE FRANCE.

Composé de viande de pintade, viande de dinde, viande de porc, morilles, champignons noirs, pistaches, vin blanc et épices. Le tout aromatisé au Cognac et Porto.

32223 - Sous-papier

Demi-pièce de 2,4kg env. / Colis de 1 pièce
DLC 7 jours*

32222 - Sous-vide

Demi-pièce de 2,34kg env. / Colis de 2 pièces
DLC 17 jours*



49553 Pâté croûte traiteur

PORC ORIGINE FRANCE.

Composé de beaux morceaux de viande de porc, foie de poulet, foie de canard agrémentés de pistaches avec inclusion d'une bande de mousse de foie encadrée de champignons, gelée fabriquée à partir d'un bouillon de volaille maison. L'ensemble est entouré d'une pâte pur beurre et surmonté d'un joli décor en amandes effilées.

Demi-pièce de 2.2kg env. / Colis de 2 pièces
DLC 17 jours*

Disponible à partir du 21/11



22674 Chapon rôti au four farce aux pommes et quetsches

CHAPON, PORC ET POULET ORIGINE FRANCE.

Composé de chapon, gorge de porc, viande de dinde (Origine UE), viande et foie de poulet, pommes, quetsches, Porto rouge et plantes aromatiques. Décor en gelée avec fruits, légumes et plantes aromatiques.

Pièce 3.4kg env. / Colis de 1 pièce
DLC 15 jours*



159235 Pâté croûte richelieu médaillon à la mousse de foie de volaille & pistache

PORC ORIGINE FRANCE.

Composé de viande de porc, pistaches et champignons noirs avec inclusion d'un médaillon rond central de mousse de foie de poulet. Gelée fabriquée à partir d'un bouillon de volaille maison et pâte au saindoux.

Demi-pièce de 2.5kg env. / Colis de 2 pièces
DLC 17 jours*



164179 Ballottine Renaissance de volaille

PORC ET VOLAILLE ORIGINE FRANCE.

Pièce de 3kg env. / Colis de 1 pièce
DLC 17 jours*



Disponible à partir du 21/11



117393 Ballottine forme cochonnette

PORC ORIGINE FRANCE.

Composée de viande, gras et gorge de porc, épices et Porto.

Pièce de 1,2kg / Colis de 3 pièces
DLC 15 jours*

Tranche large permettant une présentation d'assiette généreuse et gourmande.

Disponible à partir du 21/11



Porcelet rôti au four farce au Cognac Fine Champagne

DLC 15 jours*

160019 Pièce de 8.5kg env. / Colis de 1 pièce

146396 Demi-pièce de 4.25kg env. / Colis de 2 pièces

1 Rillettes d'oie (164939) ou 1 Rillettes de chapon (71952) obligatoire + 3 produits au choix*

= 1 Bouteille de Champagne offerte



Disponible à partir du 21/11



71952 Rillettes de chapon

ORIGINE FRANCE.

Présentées dans une marmite étoilée.

Pièce de 2.2kg env. / Colis de 1 pièce

DLC 7 jours*



164939 Rillettes d'oie

88% de viande d'oie. Présentées dans un saladier Alsacien en grès.

Pièce de 2.5kg / Colis de 1 pièce

DLC 7 jours*

Disponible à partir du 21/11



166991 Bûche de chevreuil aux cèpes

Pièce de 3.5kg / Colis de 1 pièce

DLC 17 jours*

Disponible à partir du 21/11



158213 Galantine charcutière de pintade au Sauternes

Pièce de 3kg / Colis de 1 pièce

DLC 17 jours*

Disponible à partir du 21/11



160084 Galantine charcutière de canard aux pistaches

Pièce de 3kg / Colis de 1 pièce

DLC 17 jours*

Disponible à partir du 21/11



165249 Ballottine de faisan aux pistaches

Pièce de 3kg / Colis de 1 pièce

DLC 17 jours*

Disponible à partir du 21/11



165250 Galantine charcutière de chapon aux girolles

Pièce de 3kg / Colis de 1 pièce

DLC 17 jours*

*Choix parmi les produits de cette page. Distribution en fin d'opération par votre distributeur habituel. Dans la limite des stocks disponibles. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.



142423 Boudin blanc à la truffe de la Saint-Jean 1,1%

PORC ORIGINE FRANCE.

Tuber Aestivum vitt.

Pièce de 125g / Barquette de 14 pièces / Colis de 2 barquettes
DLC 8 jours*



164167 Boudin blanc «Grande Hermine» au lait frais

PORC ET DINDE ORIGINE FRANCE.

Pièce de 125g env. / Barquette de 18 pièces / Colis de 2 barquettes
DLC 8 jours*

Un boudin blanc à l'ancienne fabriqué avec du lait collecté à proximité de l'atelier de production, embossé à la main, qui souligne de beaux marquants de persil. Une texture moelleuse et lisse en bouche révèle un bon goût de viande, justement assaisonné, avec un léger goût de lait infusé avec des oignons.

Disponible à partir du 21/11



141969 Boudin blanc à l'ancienne à la truffe noire 3%

PORC ORIGINE FRANCE.

Tuber Melanosporum vitt.

Pièce de 125g / Barquette de 8 pièces / Colis de 2 barquettes
DLC 8 jours*



142424 Boudin blanc à l'ancienne aux morilles 3%

PORC ORIGINE FRANCE.

Pièce de 125g / Barquette de 14 pièces / Colis de 2 barquettes
DLC 8 jours*



71970 Boudin blanc aux champignons 3,3%

PORC ORIGINE FRANCE.

Pièce de 120g env. / Sachet de 2 pièces / Colis de 6 sachets
DLC 1 mois*

Gençod : 3169673512351



114853 Boudin blanc nature au lait frais

PORC ORIGINE FRANCE.

Pièce de 125g env. / Sachet de 8 pièces / Colis de 4 sachets
DLC 8 jours*



148175 Escargots de Bourgogne au beurre d'Isigny AOP belle grosseur

Hélix pomatia.

Barquette de 48 pièces / Colis de 8 barquettes

DLC 8 jours*

Gencod : 3576280306042



47472 Escargots de Bourgogne préparés frais très gros

Hélix pomatia.

Barquette de 48 pièces / Colis de 4 barquettes

DLC 10 jours*

Gencod : 3576280302938

Recette à la Bourguignonne : Une farce généreuse à la saveur délicate et parfumée, élaborée à partir de beurre d'Isigny AOP, d'ail de Lautrec, de persil plat français, d'échalote française, de sel de Camargue et d'un mélange d'épices maison.



34956 Escargots de Bourgogne préparés frais belle grosseur

Hélix pomatia.

Barquette de 48 pièces / Colis de 8 barquettes

DLC 10 jours*

Gencod : 3576280303942



160207 Escargots de Bourgogne préparés frais belle grosseur

Hélix pomatia.

Barquette de 12 pièces / Colis de 12 barquettes

DLC 10 jours*

Gencod : 3576280303324



160209 Assaisonnement beurre ail et persil

Rouleau de 250g

Colis de 12 rouleaux

DLC 18 jours*

Disponible à partir du 5/12



25658 Cassiolette de volaille, foie gras & morilles
Composée de viande de volaille, crème, foie gras, morilles, Cognac et épices.
Pièce de 120g / Colis de 9 pièces
DLC 12 jours*

Disponible à partir du 5/12



49797 Cassiolette de saumon & écrevisses
Composée de filet de saumon, poisson blanc, crevette et écrevisses, le tout recouvert d'une sauce crémeuse agrémentée de citron confit.
Pièce de 120g / Colis de 9 pièces
DLC 12 jours*



29067 Coquille Saint-Jacques à la Normande miroir
Composée de noix de Saint-Jacques délicatement déposées dans une sauce crémeuse à base de champignons émincés, d'échalotes et de crème fraîche. La surface est ensuite décorée avec un peu de chapelure ainsi qu'une pièce de pâte feuilletée pur beurre.
Pièce de 180g / Colis de 4 pièces
DLC 7 jours*

Disponible à partir du 5/12



25664 Bouchée aux fruits de mer
Composée de fruits de mer (moules, crevettes, calamars), agrémentée de champignons. le tout nappé d'une sauce à la crème et sauce tomate.
Pièce de 150g / Colis de 8 pièces
DLC 7 jours*



146969 Coquille Saint-Jacques à la Normande
Composée de noix de Saint-Jacques cuisinées, d'une sauce à la Normande et recouverte d'un décor en pâte feuilletée.
Pièce de 140g / Barquette de 2 pièces / Colis de 4 barquettes
DLC 8 jours*
Gencod : 3700009267509



49796 Bouchée au ris de veau
Composée de viande de volailles, ris de veau, champignons, vin blanc et épices.
Pièce de 150g / Colis de 8 pièces
DLC 7 jours*



28073 Bouchée à la reine
Pièce de 150g / Barquette de 2 pièces / Colis de 3 barquettes
DLC 5 jours*
Gencod 3700009275252



36708 Croustade noix de Saint-Jacques

Pâte feuilletée garnie d'une sauce aux légumes, noix de Saint-Jacques, poisson blanc et moules.

Pièce de 160g / Colis de 6 pièces
DLC 7 jours*

Disponible à partir du 4/12



141255 Croustade de chapon aux cèpes

Pâte feuilletée pur beurre garnie de beaux morceaux de chapon marinés au porto et au Brandy puis enrobés d'une onctueuse farce composée de mousse de foie de canard, cèpes et tomates.

Pièce de 130g / Colis de 8 pièces
DLC 12 jours*



19417 Tourtière de volaille, ris de veau & légumes d'antan sauce au bloc de foie gras

Pâte feuilletée garnie d'une préparation à base de cubes de poulet, cubes de ris de veau cuits, crème fraîche, butternut, carottes jaunes en julienne, vin blanc. Le tout lié avec une sauce au bloc de foie gras de canard (foie gras de canard 1.4%).

Pièce de 120g / Colis de 18 pièces

Disponible à partir du 5/12



31357 Feuilleté noix de Saint-Jacques & crevettes au Muscadet

Composé de noix de Saint-Jacques et crevettes dans une sauce cuisinée aux petits légumes et à la crème parfumée au Muscadet.
Pièce de 150g / Colis de 16 pièces

Disponible à partir du 4/12



164143 Croustade d'escargots

Pâte feuilletée garnie d'une farce à base de chair d'escargots, crème, beurre persillé et œufs.

Pièce de 130g / Colis de 8 pièces
DLC 12 jours*



167049 Feuilleté au saumon

Pâte feuilletée au beurre garnie de filet de saumon cuisiné dans une sauce au vin blanc, fondue de poireaux, emmental, crevettes et champignons.

Demi-pièce de 1,9kg env. / Colis de 2 pièces
DLC 12 jours*

71120 Tourte au canard, foie gras & figues

Croûte de pâte brisée, garnie d'un mélange de filet de canard, viande de porc et foie gras de canard et d'une abaisse de même pâte, formant le couvercle. La viande est marinée avec du Porto rouge auquel on ajoute des épices.

Pièce de 900g env. / Colis de 2 pièces
DLC 20 jours*

Créez vos entrées chaudes



181972 Pâte feuilletée traditionnelle au beurre

Rectangulaire sur papier cuisson en rouleau de 3.5m. Epaisseur de 2,5mm.
Pièce de 4,25kg
DLC 1 mois*



181973 Pâte feuilletée fraîche au beurre

Rectangulaire sur papier cuisson en rouleau de 2.2m. Epaisseur de 3,3mm.
Pièce de 4.25kg
DLC 1 mois*



818 Plaque feuilletée prête à cuire

32,5% De beurre.
Epaisseur 2,8mm.
Pièce de 714g / Colis de 14 pièces



33417 Demi-langouste cuite

Panulirus argus. Caraïbes.
Pièce de 260/290g



103532 Langouste entière cuite

Panulirus argus - Caraïbes.
Pièce de 460/520g



181502 Bouchée traiteur pur beurre

43% de beurre.
Pièce de 39g / Colis de 72 pièces
DLC 2 mois*

105150 Bouchée hôtelière

Un feuilleté léger et croustillant,
au goût légèrement salé.
Pièce de 35g / Colis de 72 pièces
DLC 2 mois*


toque & stablier

29080 Sauce bouchée à la reine


Pièce de 1kg env. / Colis de 4 pièces
DLC 20 jours*

Créez vos entrées chaudes




 **103645 Noix de Saint-Jacques avec corail**
 Patinopecten yessoensis.
 Origine Japon.
 10/20 pièces / LBS
 Sachet de 1kg / Colis de 10 sachets - UVC sachet



 **9005 Noix de Saint-Jacques sans corail**
 Pêche durable.
 Zygochlamys patagonica. Pêché en Océan Atlantique Sud-Ouest.
 120/+Pièces/ LB / Sachet de 1kg / Colis de 10 sachets - UVC sachet



 **88639 Ris de veau**
 Origine UE.
 Pièce de 400g env. / Sous vide x 2 / Colis de 4kg



249710 Morille extra séchée
 Pot PET de 400g / Colis de 6 pots



249719 Cèpe choix séché
 Pot PET 500g / Colis de 6 pots



250418 Morille traiteur séchée
 Pot 80g / Colis de 6 pots
 Gencod : 3112300002541



250421 Cèpe extra séché
 Pot de 100g / Colis de 6 pots
 Gencod : 3112309991365



250420 Girolle séchée
 Pot de 100g / Colis de 6 pots
 Gencod : 3112309991389

Plat Cuisiné & Accompagnement



Disponible à partir du 5/12



28602 Filet de dorade sauce sabayon au Sauternes

Filet de dorade accompagné d'une sauce émulsionnée à base de jaune d'œuf et de beurre parfumée au Sauternes.

Poche de 875g env. (5 Portions) / Colis de 2 poches

DLC 12 jours*

Disponible à partir du 5/12



167373 Turban de sole tropicale sauce crème de Whisky

Présenté en turban, ce filet de sole farci est accompagné d'une sauce à base de fumet de poisson, riche en crème, réhaussé de Whisky. Le tout agrémenté d'échalotes, de tomates et d'un filet de citron.

Poche de 1.52kg env. (6 Portions) / Colis de 2 poches

DLC 12 jours*



551286 Paupiette de saumon sauce beurre citron

Paupiette de saumon Atlantique farcie d'une mousseline de poisson blanc enrichie d'asperges, de crème et fines herbes, accompagnée d'une sauce crémeuse beurre citron.

Barquette de 1,44kg (6 portions) / Colis de 2 barquettes

DLC 12 jours*

Disponible à partir du 5/12



160045 Filet de lotte sauce américaine

Petits filets de lotte (*Lophius litulon*) cuisinés dans une sauce américaine, traditionnelle à base de bisque de langoustine et de homard, de concentré de tomate et de crème, le tout réhaussé d'une pointe d'estragon ciselé.

Poche de 1.52kg env. (8 Portions) / Colis de 2 poches

DLC 12 jours*

Disponible à partir du 21/11



167050 Caille farcie sauce aux girolles

6 cailles farcies accompagnées d'une sauce aux girolles et crème fraîche.

Barquette de 1,6kg env.(6 Portions) / Colis de 2 barquettes

DLC 15 jours*

Disponible à partir du 21/11



167276 Chapon sauce crème morille & foie gras de canard

Découpe de chapon cuisiné accompagné d'une sauce à base de crème, oignons, morilles, foie gras de canard (1%) et épices.

Barquette de 2.6kg env. (8 Portions) / Colis de 2 barquettes

DLC 15 jours*

Disponible à partir du 5/12



71098 Suprême de pintade avec os sauce Riesling & cèpes

Kit composé d'une poche de viande (1,32kg) et d'une poche de sauce (0,48kg).

Poche de 1,8kg (8 portions) / Colis de 2 poches

DLC 10 jours*

Disponible à partir du 21/11



160290 Ris de jeune Bovin & Veau sauce aux cèpes

Barquette de 1.7kg env.(8 Portions) / Colis de 2 barquettes

DLC 15 jours*

Disponible à partir du 5/12



71950 Pavé de veau aux morilles

Pavés de veau cuisinés dans une sauce crémeuse aux morilles.
Poche de 1.6kg (8 portions) / Colis de 2 poches
DLC 8 jours*

Disponible à partir du 5/12



33278 Sauté de porcelet à la bière de Noël & sirop d'érable

Morceaux de porcelet assaisonnés, marqués au four, cuisinés dans un fond de veau et bière de Noël, riche en oignons et adoucis de sirop d'érable.
Fabriqué à partir de matières premières sans OGM.
Poche de 1.95kg (10 portions) / Colis de 2 poches
DLC 12 jours*

Disponible à partir du 5/12



141654 Sauté d'autruche sauce mandarine

Morceaux d'autruche assaisonnés, colorés au four puis mijotés dans une sauce sirupeuse liée d'une purée de mandarine. Le tout réhaussé de Curaçao et agrémenté de segment de mandarine.
Poche de 1.9kg (10 portions) / Colis de 2 poches
DLC 8 jours*

Disponible à partir du 5/12



167588 Sauté au chevreuil sauce Grand Veneur

Morceaux de chevreuil (et de cerf) marinés au vin rouge mijotés dans une sauce brune à base de vin rouge, de fond de gibier et de crème. Le tout est adouci par la gelée de groseilles.
Poche de 1.65kg env. (10 Portions) / Colis de 2 poches
DLC 8 jours*

Disponible à partir du 21/11



28900 Civet de cerf sauce Grand Veneur

Sauté de cerf mariné dans une sauce au vin rouge.
Barquette de 2.6kg (12 portions) / Colis de 2 barquettes
DLC 8 jours*

159445 Civet de sanglier sauce Grand Veneur

Une viande marinée dans une sauce liée au sang et au vin rouge.
Un parfum de gibier corsé à un mélange d'épices.
Morceau de 20/40g / Barquette de 2,6kg env. (12 Portions) / Colis de 2 barquettes
DLC 15 jours*

Disponible à partir du 5/12



141651 Fondue de poireaux aux girolles

Poireaux émincés et girolles entières sués dans une tombée d'échalotes.
Le tout est cuisiné dans une sauce crémeuse et agrémenté de cerfeuil.
Poche de 1.5kg (12 portions) / Colis de 2 poches
DLC 12 jours*

Disponible à partir du 5/12



71951 Risotto crémeux aromatisé saveur truffe

Risotto crémeux parfumé à l'arôme de truffe (2%), parmesan râpé et oignons.
Poche de 1.5kg (10 portions) / Colis de 2 poches
DLC 8 jours*

Disponible à partir du 2/12



Nouveauté

71978 Pomme de terre grenaille sarladaise

Pomme de terre grenaille à la sarladaise. Préparation à base de pommes de terre grenaille, cèpes et lardons fumés.

Barquette de 2,4kg env. / Colis de 2 barquettes

DLC 12 jours*



Nouveauté

71980 Pomme de terre duchesse

Préparation à base de pomme de terre, jaune d'œufs et de beurre.

Barquette de 42 pièces (450g) / Colis de 3 barquettes

DLC 12 jours*

Disponible à partir du 21/11



23576 Gratin de pomme de terre à la truffe d'été

Composé de pommes de terre fraîches, crème légère, emmental, brisures de truffes (*Tuber Aestivum* vitt. 1.1%) et arôme truffes noires (*Tuber Melanosporum*).

Barquette de 2.9kg env. (10 Portions) / Colis de 1 barquette

DLC 12 jours*



24002 Gratin dauphinois aux champignons précuit

Composé de 60% de pommes de terre et 40% de sauce (à base de 4.8% de champignons, 0,003% de jus de truffe (*Tuber Melanosporum*), 0,002% de truffe d'été (*Tuber Aestivum* vitt.).

Sachet de 2kg / Colis de 6 sachets

DLC 21 jours*



164899 Pomme dauphine nature

Barquette de 1.1kg env. / Colis de 2 barquettes

DLC 12 jours*

Fabriquée selon les bases de la cuisine traditionnelle à base d'une panade faite maison !

Disponible à partir du 21/11



167054 Marron confit

Marrons confits accompagnés de lardons salés, ail, persil et sel.

Barquette de 1,6kg (8 portions) / Colis de 2 barquettes

DLC 15 jours*



Disponible à partir du 5/12

146677 Purée de butternut & noisettes

Poche de 1.5kg (12 portions) / Colis de 2 poches

DLC 12 jours*



Disponible à partir du 5/12

167379 Fricassée de cèpes

Poche de 2kg / Colis de 2 poches

DLC 7 jours*

Poisson, Viande & Volaille





 **116439 Filet de lotte**
 Lophius americanus. Origine USA.
 Pêché en Atlantique Nord-Ouest.
 Plein filet sans peau sans arête. IWP.
 Pièce de 400/800g / Colis de 5kg



 **116211 Filet de sandre du Canada**
 Stizostedion vitreus.
 Pêché en eau douce du Canada.
 Avec peau.
 Pièce de 400/450g / Colis de 5kg



197170 Magret de canard
 Origine UE.
 Pièce de 410g env. / Colis de 12 pièces
 DLC 15 jours*



Confit de cuisse de canard
 ORIGINE FRANCE.

11394 - Seau de 4.5kg (12 cuisses) / Colis de 2 seaux
 DLC 12 mois*.

142290 - Boîte 5/1 (12 cuisses) / Colis de 3 boîtes
 DLC 24 mois*.



159418 Cuisse de canard confite IGP
 ORIGINE SUD-OUEST.
 Sachet de 180g / Colis de 10 sachets
 DLC 3mois*
 Gencod : 3443705002646





Produit emblématique et fierté de toute une région, la Volaille de Bresse est unique. Non seulement parce qu'elle est la seule, depuis un demi-siècle, à bénéficier d'une Appellation d'Origine Contrôlée à l'image des plus grands vins Français, mais aussi parce qu'elle est le fruit d'un véritable savoir-faire et d'un terroir unique au monde où on ne badine jamais avec la Qualité.

Disponible à partir du 12/12



160150 Chapon de Bresse AOP sous toile

Effilé nu.

ORIGINE FRANCE.

Pièce de 3kg env. / Colis de 1 pièce

DLC 8 jours*



Disponible à partir du 12/12



33818 Dinde de Bresse AOP PAC

Effilée nue.

ORIGINE FRANCE.

Dinde entière éviscérée sans abats avec tarses.

Pièce de 4kg env. / Colis de 1 pièce

DLC 7 jours*



Disponible à partir du 12/12



71971 Poulet de Bresse AOP

Effilé nu.

ORIGINE FRANCE.

Pièce de 1.4/1.8kg / Colis de 4 pièces

DLC 5 jours*



Disponible à partir du 12/12



Dinde Label Rouge fermière PAC nue
ORIGINE FRANCE.
DLC 5 jours*



154173 - Pièce de 3,5kg env. / Colis de 4 pièces



Dinde Label Rouge fermière PAC nue
ORIGINE FRANCE.
DLC 5 jours*



159892 - Pièce de 3kg env. / Colis de 4 pièces

Disponible à partir du 12/12



Chapon Label Rouge fermier blanc PAC nu
ORIGINE FRANCE.
DLC 5 jours*



37998 - Pièce de 3,05kg env. / Colis de 4 pièces

169202 - Pièce de 3kg env. / Colis de 4 pièces

Disponible à partir du 12/12



71972 Chapon jaune fermier Label Rouge IGP
Effilé.
ORIGINE FRANCE.
Pièce de 3.75kg env. / Colis de 4 pièces
DLC 6 jours*



Disponible à partir du 12/12



159982 Poularde fermière Label Rouge IGP

Eviscérée nue.
ORIGINE FRANCE.
Pièce de 2kg env. / Colis de 4 pièces
DLC 5 jours*



167253 Caille royale PAC avec tête nue

ORIGINE FRANCE.
Pièce de 200/220g env. / Barquette de 10 pièces
Colis de 1 barquette
DLC 5 jours*



65635 Pintade Label Rouge fermière PAC nue

ORIGINE FRANCE.
Pièce de 1,3kg env. / Colis de 3 pièces
DLC 5 jours*



Disponible à partir du 5/12



34064 Sauce crème de morilles

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

Sachet doypack de 1kg / Colis de 5 sachets
DLC 12 jours*

Remise en œuvre : bain marie : 20 à 25 min dans une casserole d'eau frémissante. Réchauffage dans l'emballage.

Disponible à partir du 5/12



34067 Sauce au foie gras de canard

Sauce crémée légèrement parfumée au Porto et adoucie par du foie gras de canard 7%.

Sachet doypack 1kg / Colis de 5 sachets
DLC 12 jours*

Remise en œuvre : bain marie : 20 à 25 min dans une casserole d'eau frémissante. Réchauffage dans l'emballage.

Saveurs Festives



Du 12 Novembre au 31 Décembre 2024



Romain Le Gal



«J'ai rejoint une entité du groupe il y a un peu plus de huit ans maintenant. Après avoir accompagné les Crémiers-Fromagers du Nord de la France, je suis devenu acheteur et m'occupais des caves d'affinage de mimolettes. Avec la soif d'apprendre et la passion, je me suis lancé le défi de préparer les concours « Une des meilleurs Ouvriers de France », classe Fromager, titre que j'ai obtenu en 2022. J'ai à cœur aujourd'hui de partager et de transmettre. C'est avec cette envie que j'accompagne le Groupe France-Frais sur la formation.»

Romain Le Gal, MOF Crémiers-Fromagers

Sommaire





Produits Crèmerie

Les produits du groupe France Frais

Fromagerie Réo	2
Fromagerie Edouard Conus	3-5
La Mère Richard	6
La Cave de Maître Pierre	7
Croix Saint-Robert	8
Le Beffroi & Sévérac	9
Fleur de Pré	10
Pâte pressée cuite	11-14
Pâte pressée non cuite	15-22
Pâte persillée	23-26
Pâte molle à croûte fleurie	27-32
Pâte molle à croûte lavée	33-36
Fromage Frais & Spécialité Fromagère	37-44
Beurre, Crème & Fromage blanc	45-49
Accompagnement fromage	50-51

Légendes des pictogrammes

LABELS

-  Appellation d'Origine Protégée
-  Indication Géographique Protégée
-  Appellation d'Origine Protégée beurre d'Isigny
-  Appellation d'Origine Protégée (Suisse)

ORIGINE PRODUIT

-  Espagne
-  Grande Bretagne
-  Italie
-  Pays-Bas
-  Suisse

AUTRES

-  Lait Origine France



CITEO

Agissez pour le recyclage des papiers
avec France-Frais et CITEO.

Offres valables dans la limite des stocks disponibles.

L'Entreprise peut être amenée à remplacer un produit par un autre de qualité équivalente.

Photographies non contractuelles.

Edité par France-Frais - Sainte Marie-La-Blanche.

RCS Beaune 434 493 672. Août 2024.

Des mises à jour de codes sont possibles.

RÉO

Située au cœur du Cotentin à Lessay, la Fromagerie Réo perpétue depuis plus de 90 ans son savoir-faire. Elle est notamment connue et reconnue pour son Camembert de Normandie AOP moulé à la louche manuellement, mais également pour ses fromages frais, sa crème et son beurre. Cette année, la fromagerie revisite deux célèbres pâtes molles autour de la Truffe Noire (*Tuber melanosporum*) !



551907 Grand fromage «Le Gaslonde»
Moulage manuel à la louche.
22% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE.
Pièce de 800g
Colis de 2 pièces



34106 Camembert de Normandie AOP «Le Gaslonde»
Lait à 100% issu de la race Normande.
Moulage manuel à la louche.
22% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE.
Pièce de 250g
Colis de 12 pièces



551573 Petit Camembert «Le Gaslonde»
22% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE.
Pièce de 150g
Colis de 9 pièces



16435 Délance du Cotentin à la truffe noire 1.5% «Le Gaslonde»
Tuber Melanosporum.
18% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE.
Pièce de 800g / Colis de 2 pièces



16434 Petit délice du Cotentin à la truffe noire 1% «Le Gaslonde»
Tuber Melanosporum.
19% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE.
Pièce de 150g / Colis de 6 pièces





Depuis 1931, quatre générations se succèdent pour sélectionner et affiner les meilleures productions fromagères des Alpes de Savoie et de Suisse dans des caves semi-enterrées, conçues de manière traditionnelle. Installée à Pers-Jussy, en Haute-Savoie, la fromagerie s'engage à vous faire découvrir l'authentique goût des traditions alpines à travers les célèbres AOP-IGP et les spécialités locales. Ces produits d'exception sont le fruit du travail commun d'agriculteurs, de fromagers et d'un affineur, tous engagés à mettre en valeur leurs talents respectifs.



146199 Kaltbach truffe blanche d'été 1% avec arôme de truffe

Tuber Aestivum vitt.
32% de M.G. sur prod. fini.
Pièce de 4.2kg env.
Colis de 1 pièce



171942 Vacherin Fribourgeois AOP

Affinage 9 semaines minimum.
30% de M.G. sur prod. fini.
Lait thermisé
Meule de 7.5kg env.
Colis de 1 meule



171942 Vacherin Fribourgeois AOP

Affinage 9 semaines minimum.
30% de M.G. sur prod. fini.
Lait thermisé
Meule de 7.5kg env.
Colis de 1 meule



171944 Tête de moine AOP

35% de M.G. sur prod. fini.
Lait cru
Pièce de 900g env.
Colis de 4 pièces
(Fromage vendu sans friseur).



171947 Friseur fromage bois

Gencod : 3389190850228
(TVA à 20%)



Tomme Suisse artisanale fourrée

21% de M.G. sur prod. fini.
Pièce de 120g
Colis de 6 pièces non panachés



45449 - TRUFFES 2% (Tuber Aestivum vitt.)

Gencod : 7611328000349

45444 - AIL DES OURS

Gencod : 7611328000370

52097 - NOISETTES

Gencod : 7611328000332

52096 - PIMENT D'ESPELETTE

Gencod : 7611328000455



43226 Beaufort AOP Chalet d'Alpage

Réserve 1/8

Affinage 12 mois minimum.

30% de M.G. sur prod. fini.

LAIT CRU ORIGINE FRANCE.

Pointe de 5kg env.

Colis de 2 pointes



176655 Beaufort AOP été Réserve 1/8

Affinage 12 mois minimum.

31 % de M.G. sur prod. fini.

LAIT CRU ORIGINE FRANCE.

Pointe de 5kg env.

Colis de 2 pointes

171905 Beaufort AOP

Affinage 5 mois minimum

32% de M.G. sur prod. fini.

LAIT CRU ORIGINE FRANCE.

Pointe de 5kg env.

Colis de 2 pointes



171917 Tomme de Savoie IGP fermière

«Au cœur de nos fermes»

29% de M.G. sur prod. fini.

LAIT CRU ORIGINE FRANCE.

Pièce de 1,5kg env.

Colis de 4 pièces



Abondance fermier AOP

33% de M.G. sur prod. fini.

LAIT CRU ORIGINE FRANCE.

30029 - Meule de 10kg env.

Colis de 1 meule

42125 - Pointe de 4.25kg env.

Colis de 2 pointes





L'Etivaz AOP est un fromage d'exception qui incarne l'authenticité et la tradition des montagnes suisses.

Au lait cru et à pâte pressée cuite, il est produit exclusivement entre mai et octobre en Alpage entre 1000 et 2000m d'altitude.

Originaire de la région de l'Etivaz, située dans le canton de Vaud, la richesse de la flore alpine dans ces alpages, composée de plus de 120 variétés d'herbes et de fleurs, confère à l'Etivaz son goût unique et inimitable.

Le lait est mis en œuvre en chalet dans une cuve en cuivre également appelée chaudière. Le caillé est ensuite chauffé au feu de bois d'épicéa, qui est ramassé localement. La gestion du bois fait d'ailleurs partie intégrante de l'entretien des alpages et donc de la production de l'Etivaz AOP. L'utilisation d'une toile permet de lever le caillé et celui-ci est ensuite disposé dans des cercles pour donner sa forme au fromage. Puis il est pressé.

Chaque producteur achemine ses fromages frais 2 à 3 fois par semaine à la Coopérative de L'Etivaz où ils sont plongés 24h dans un bain de saumure dès leur arrivée. Les fromages sont ensuite mis sur planche pour 150 jours minimum d'affinage. C'est environ 430T qui sont produites chaque année dans un peu plus de 100 alpages.

L'Etivaz a une pâte de couleur jaune ivoirine. Son goût est franc, avec un bouquet aromatique riche. On retrouve des notes de fruits secs comme celui de la noisette, ou encore un léger goût de fumée.

La fromagerie Edouard Conus sélectionne et prolonge les soins d'affinage dans ses caves afin de sublimer ce merveilleux fromage d'alpage.

Par Romain Le Gal, MOF Crémiers-Fromagers



René-Maurice Lenoir, producteur d'Etivaz à l'alpage de Grand-Ayerne.



Romain Le Gal, MOF Crémiers-Fromagers 2023
René-Maurice Lenoir et
Didier Lassagne MOF Crémiers-Fromagers 2007



L'Etivaz AOP

Fabrication artisanale en alpage entre le 10 mai et le 10 octobre à partir de lait cru chauffé exclusivement au feu de bois dans une chaudière en cuivre.

32% de M.G. sur prod. fini.
Lait cru.

64062 - Meule de 22kg env.
Colis de 1 meule

46824 - Pointe de 2,75kg env.
Colis de 2 pointes

LOCALISATION : Fabrication dans les chalets des Alpes et PréAlpes vaudoises entre 1 000 et 2 000 m d'altitude.



Dans le sillon tracé par Paul BOCUSE, quelques entreprises lyonnaises se veulent garantes de la tradition. De ces maisons historiques et inimitables, la fromagerie La Mère RICHARD, fondée en 1965, tient toute sa place. Célèbre pour ses fromages emblématiques, tels que le Saint-Marcellin et le Saint-Félicien, Renée RICHARD propose également une large gamme de produits sélectionnés au fil des années, des plus petites spécialités locales aux plus grandes AOP, des moindres produits fermiers aux fromages venus d'autres contrées. Découvrez notre sélection pour les fêtes de fin d'année, pour le plaisir de vos clients !



Les barattes de chèvre sélectionnées par La Mère Richard se distinguent par leur texture crémeuse, fondante et leur goût délicat. Elles offrent une saveur douce, légèrement acidulée, avec des arômes de sous-bois d'automne et de champignons pour les plus affinées.



Baratte fromage de chèvre LAIT CRU ORIGINE FRANCE.

112405 - FRAICHE

12% de M.G. sur prod. fini.
Pièce de 30g
Barquette de 10 pièces
Colis de 2 barquettes

112453 - AFFINE BLANC 10 JOURS

25% de M.G. sur prod. fini.
Pièce de 15g
Barquette de 12 pièces
Colis de 3 barquettes

118384 - AFFINE BLEU 15 JOURS

34% de M.G. sur prod. fini.
Pièce de 15g
Barquette de 12 pièces
Colis de 3 barquettes



556033 Picodon fermier bleu AOP

Fromage de chèvre.
26% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE.
Pièce de 60g
Colis de 15 pièces



556034 Picodon fermier AOP

Fromage de chèvre.
26% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE.
Pièce de 60g
Lot de 2 pièces
Colis de 10 lots
Gencod : 3332300003199



111816 Saint-Marcellin IGP

23% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE.
Pièce de 80g
Colis de 8 pièces



117913 Saint-Félicien

27% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE.
Pièce de 180g
Colis de 8 pièces



59502 Délice à la truffe noire 1.4%

Tuber Melanosporum
27% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE.
Pièce de 180g
Colis de 6 pièces



LA CAVE
DE MAÎTRE PIERRE
l'authenticité retrouvée

Installée entre le Parc Régional des Grands Causses et le Parc National des Cévennes, la cave de Maître Pierre est née dans les années 90 d'une double volonté : contribuer au développement de l'agriculture biologique et mettre en valeur les savoir-faire locaux.

Ainsi elle évolue entre tradition et modernité, pour proposer des fromages d'une grande variété : au lait de brebis, de vaches, de chèvres, des pâtes semi-pressées, molles ou persillées en bio ou en conventionnel.



144383 Tomme de brebis aux herbes

Fromage de brebis
33% M.G sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE.
Pièce de 2,5kg env.
Colis de 1 pièce



16163 Tomme de brebis

37% de M.G. sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE.
Pièce de 2.5kg env.
Colis de 1 pièce



16376 Brebis en fleurs

Fromage de brebis
32.5% M.G sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE.
Pièce de 1,7kg env.
Colis de 2 pièces



144259 Douce de brebis

Fromage de brebis.
32.5% de M.G. sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE.
Pièce de 1.7kg env.
Colis de 2 pièces



16258 Tomme 3 laits

Fromage au lait de vache, lait de brebis
et lait de chèvre.
29,4% de M.G. sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE.
Pièce de 2,5kg env.
Colis de 1 pièce





Au cœur des volcans d'Auvergne, lieu authentique du massif du Sancy par sa rudesse climatique, le col de la Croix Saint Robert est au centre de la zone de production de plusieurs AOP fromagères.

Des fromages dont la typicité est liée au terroir, et aux hommes fabricant et livrant leurs fromages aux marchés en passant par le col. Depuis de nombreuses années, la marque Croix Saint Robert est associée à cet espace naturel.



47997 Saint-Nectaire fermier AOP «Gergovie» boîte bois

24% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE.
Pièce de 1.6kg env.
Colis de 1 pièce

554031 Saint-Nectaire fermier AOP «Croix St-Robert»

24% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE.
Pièce de 1.6kg env.
Colis de 6 pièces

142698 Saint-Nectaire fermier AOP «Croix St-Robert» affiné sur paille

24% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE.
Pièce de 1.6kg env.
Colis de 3 pièces



144235 Fourme d'Ambert fermière AOP «Croix St-Robert»

27,6% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE.
Pièce de 2.3kg env.
Colis de 2 pièces



50329 Bleu d'Auvergne fermier AOP «Croix St-Robert»

28% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE.
Pièce de 2,3kg env.
Colis de 2 pièces



Le Beffroi sélectionne et affine des fromages du Nord. Au sein de sa cave, les mimolettes sont affinées sur des planches en épice. Elles sont soignées, brossées et retournées manuellement régulièrement. Le travail des cirons façonne la croûte et crée parfois des aspects lunaires.

Avec le temps, le travail, et l'ambiance des caves, les mimolettes extra-vieilles acquièrent une texture cassante et un goût unique et authentique.



Mimolette extra-vieille



43730 - Affinage exceptionnel de 22 mois.

28% de M.G. sur prod. fini.

LAIT ORIGINE FRANCE.

Pièce de 3.5kg env.

Colis de 4 pièces



43709 - Affinage 18 mois minimum.

28.5% de M.G. sur prod. fini.

LAIT ORIGINE FRANCE.

Pièce de 3kg env.

Colis de 4 pièces



43810 La Brique du Nord demi-vieille

31,1% de M.G. sur prod. fini.

LAIT ORIGINE FRANCE.

Pièce de 2.9kg env.

Colis de 3 pièces



Implantée au cœur de l'Aveyron depuis plus de 20 ans est spécialisée dans la distribution de produits laitiers. Elle met un point d'honneur à distribuer des produits artisanaux, faits dans l'esprit de nos traditions locales, aux goûts véritablement authentiques.



39507 Tomme 3 laits «Sévérac»

Fromage aux laits de brebis, vache et chèvre.

31% de M.G. sur prod. fini.

Lait origine France et UE.

Pièce de 4.5kg env.

Colis de 1 pièce



39506 Tomme de chèvre «Sévérac»

31% de M.G. sur prod. fini.

Pièce de 4kg env.

Colis de 2 pièces





Depuis plus de 20 ans, la marque Fleur de Pré garantit l'assurance d'une sélection rigoureuse de fromages auprès de producteurs locaux. Soulignant la passion de ces derniers pour leur métier, les fromages Fleur de Pré sont un gage de qualité et de confiance. La marque couvre une large gamme des meilleures appellations fromagères françaises. Découvrez notre sélection pour les fêtes de fin d'année, pour le plaisir de vos clients !



Brie de Meaux AOP

22,8% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE.
Pièce de 3kg env.
Colis de 1 pièce



112216 - 1/2 Affiné

39512 - 3/4 Affiné



39545 - Sélection 3/4 affiné
22% de M.G. sur prod. fini.



200000 Morbier AOP Grand Affinage

Affinage minimum 75 jours.
30% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE.
Pièce de 7kg env.
Colis de 1 pièce



112632 Morbier AOP

Affinage 45 jours minimum.
30% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE.
Pièce de 6,5kg env.
Colis de 1 pièce



113803 Ossau-Iraty AOP

Fromage de brebis.
34,6% de M.G. sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE.
Pièce de 4,3kg env.
Colis de 2 pièces



111039 Saint-Nectaire fermier AOP

24% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE.
Pièce de 1,6kg env.
Colis de 6 pièces



32116 Camembert de Normandie AOP

22% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE.
Pièce de 250g
Colis de 12 pièces
Gencod : 3332621044802



32118 Chaource AOP

22% de M.G. sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE.
Pièce de 250g
Colis de 6 pièces
Gencod : 3606520321181



112179 Pont-l'Évêque AOP

23% de M.G. sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE.
Pièce de 220g
Colis de 6 pièces
Gencod : 3267031094058



Pâte pressée cuite





Comté AOP Millésime
BADOZ



Affinage 30 mois minimum.
35% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE.



40751 - Meule de 40kg env.

40750 - Pointe de 10kg env.





Comté AOP

34 à 35% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE.

Affinage 24 mois minimum



52880 - Meule de 40kg env.
BADOZ

174332 - Meule de 38kg env.
RIVOIRE JACQUEMIN

40122 - Pointe de 10kg env.
BADOZ

177232 - Pointe de 10kg env.
RIVOIRE JACQUEMIN

52671 - Meule de 40kg env.
BADOZ

550764 - Meule de 38kg env.
RIVOIRE JACQUEMIN

46974 - Pointe de 10kg env.
BADOZ

52109 - Pointe de 10kg env.
RIVOIRE JACQUEMIN
Affinage 12 mois minimum

36690 - Meule de 38kg env.
RIVOIRE JACQUEMIN

36691 - Pointe de 10kg env.
RIVOIRE JACQUEMIN



144714 Fromage de brebis aux truffes 2%

Tuber Aestivum.
41% de M.G. sur prod. fini.
Pièce de 3.1kg env.
Colis de 2 pièces



144715 Fromage de brebis à l'ail noir

41% de M.G. sur prod. fini.
Pièce de 3.1kg env.
Colis de 2 pièces



Pâte pressée non cuite





144894 Moelleux au chèvre

22% de M.G. sur prod. fini.

LAIT ORIGINE FRANCE.

Pièce de 1.7kg env.

Colis de 1 pièce



144376 Tommette de chèvre fumée Ketua

40% de M.G. sur prod. fini.

Lait origine France ou Espagne.

Pièce de 750g env.

Colis de 6 pièces



43626 Tomme mixte chèvre/brebis

39.2% de M.G. sur prod. fini.

Pièce de 4.5kg env.

Colis de 1 pièce



49364 Tomme Brebire

Fromage de brebis.

36% de M.G. sur prod. fini.

LAIT ORIGINE FRANCE.

Pièce de 10kg env.

Colis de 1 pièce



Moliterno à la truffe blanche d'été 5%

Fromage de brebis.

Tuber Aestivum vitt.

31.6% de M.G. sur prod. fini.

142549 - Pièce de 5kg env.

Colis de 2 pièces

144871 - Pièce de 2,5kg env.

Colis de 4 pièces



177546 Ossau-Iraty AOP

Vieille Réserve

Fromage de brebis.

Affinage 17 mois minimum

29% de M.G. sur prod. fini.

Pièce de 4.5kg env.

Colis de 2 pièces



36612 Tomme de brebis fermière

35.7% de M.G. sur prod. fini.

LAIT CRU ORIGINE FRANCE.

Pièce de 4.5kg env.

Colis de 1 pièce



50342 Tomme de brebis à la truffe d'été 1%

Tuber Aestivum vitt.

29% de M.G. sur prod. fini.

Pièce de 4.5kg env.

Colis de 1 pièce



39511 La Marotte

Fromage de brebis.

37% de M.G. sur prod. fini.

LAIT ORIGINE FRANCE.

Pièce de 800g env.

Colis de 4 pièces





30904 LAGUIOLE AOP
SELECTION

Page 21

40750 COMTE AOP
MILLESIME

Page 12

119983 ROQUEFORT AOP
BLACK LABEL

Page 24

43479 LE BARISIEN A LA TRUFFE
DE LA SAINT-JEAN 4.5%

Page 31

45766 LANGRES AOP

Page 34



170691 : TONNEAU MI-SEC

Page 29

43035 ELUTCHA DES CABASSES

Page 20



43035 Elutcha des Cabasses

Fromage de brebis.
32% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE.
Pièce de 775g env.
Colis de 8 pièces



550189 Petit Ardi-Gasna à la purée de piment d'Espelette

Fromage de brebis.
35% de M.G. sur prod. fini.
Lait cru.
Pièce de 750g env.
Colis de 6 pièces



57021 Petit Ardi-Gasna croûte brûlée

Fromage de brebis.
Affinage 3 mois minimum.
38% de M.G. sur prod. fini.
Pièce de 750g env.
Colis de 6 pièces



36609 Tommette de brebis Laïous

36% de M.G. sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE.
Pièce de 600g env.
Colis de 5 pièces



143288 Gouda de Noël

Affinage 18 mois
33% de M.G. sur prod. fini.
Pièce de 12kg env.
Colis de 1 pièce



Laguiole AOP Grand Aubrac

LAIT CRU ORIGINE FRANCE.



Affinage de 10 à 15 mois.
32% de M.G. sur prod. fini.



178760 - Pièce de 12kg env.
Colis de 1 pièce



Affinage 7 à 12 mois.
30% de M.G. sur prod. fini.

109699 - Pièce de 3kg env.
Colis de 4 pièces



Laguiole AOP Sélection



Affinage 6 mois minimum.
32% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE.



39273 - Meule de 47kg env.
Colis de 1 meule



30904 - Pièce de 3kg env.
Colis de 4 pièces



142889 Petit Cantal AOP entre-deux



30% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE.
Pièce de 9kg env.
Colis de 1 pièce



143873 Cheddar Dorset AOP réserve

Affinage 12 mois.
33% de M.G. sur prod. fini.
Pièce de 1.65kg env. / Colis de 2 pièces





46977 Morbier AOP Excellence

Affinage 100 jours minimum.
27 à 32% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE.
Pièce de 6kg env.
Colis de 1 pièce



45529 Tomme Jurassienne à la truffe d'été 1,2%

Truffe Tuber Aestivum vitt.
26% de M.G. sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE.
Pièce de 3kg env.
Colis de 1 pièce



21834 Cheddar Irish Porter

31% de M.G. sur prod. fini.
Pièce de 2.25kg env.
Colis de 1 pièce



21511 Tommette fermière aux fleurs

31% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE.
Pièce de 1.9kg env.
Colis de 1 pièce



143181 Tomme à l'ail des ours

24 à 35% de M.G. sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE.
Pièce de 1.7kg env.
Colis de 2 pièces

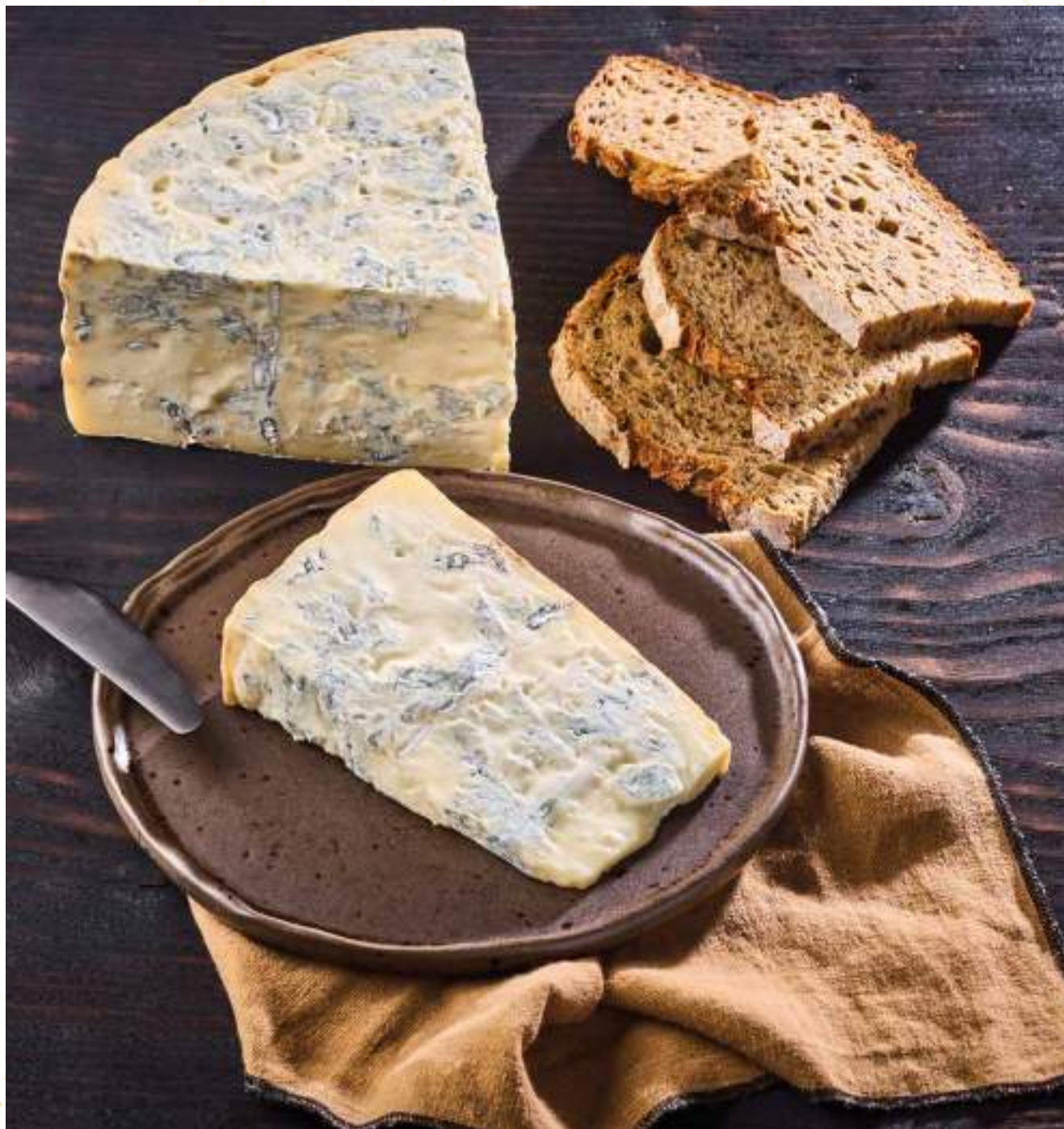


144284 Le fleuri de Rosheim

Tommette aux fleurs.
31% de M.G. sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE.
Pièce de 500g env.
Colis de 6 pièces



Pâte persillée





66230 Bleu des Basques

Fromage de brebis.
33.8% de M.G. sur prod. fini.
Lait origine France, exceptionnellement d'Espagne.
Pièce de 5kg env.
Colis de 1 pièce



34078 Bleu des Basques

Fromage de chèvre.
29.1% de M.G. sur prod. fini.
Pièce de 3kg env.
Colis de 2 pièces



119983 Roquefort AOP Black Label

Fromage de brebis.
31% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE.
Demi-pièce de 1.4kg env.
Colis de 4 pièces



52294 Roquefort AOP Pastourelle

Fromage de brebis.
32% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE.
Demi-pièce de 1.4kg env.
Colis de 2 pièces



143009 Roquefort AOP «Secrets d'Affineurs»

Fromage de brebis.
32% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE.
Pièce de 350g env.
Colis de 8 pièces



66751 Roquefort AOP Taste Fromage

Fromage de brebis.
32% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE.
Demi-pièce de 1,35kg env.
Colis de 4 pièces





Gorgonzola AOP crémeux, pour service à la cuillère

26% de M.G. sur prod. fini.

Pièce de 6kg env.

Colis de 1 pièce



142680 - BOITE BOIS



40320 - BOITE PLASTIQUE



34425 Gorgonzola AOP 1/8

26% de M.G. sur prod. fini.

Pièce de 1.5kg env.

Colis de 2 pièces





114829 Bleu d'Auvergne AOP «La Mémée»

29% de M.G. sur prod. fini.

LAIT ORIGINE FRANCE.

Pièce de 2.5kg env.

Colis de 2 pièces



Bleu de Gex AOP du Haut-Jura

29% de M.G. sur prod. fini.

LAIT CRU ORIGINE FRANCE.

113639 - Pièce de 7.5kg env.

Colis de 1 pièce

115650 - Demi-pièce de 3,7kg env.

Colis de 1 pièce



551592 Bleu des Causses AOP

30% de M.G. sur prod. fini.

LAIT ORIGINE FRANCE.

Demi-pièce de 1.25kg env.

Colis de 4 pièces



66078 Le Montbriac

30% de M.G. sur prod. fini.

LAIT ORIGINE FRANCE.

Pièce de 580g env. / Colis de 4 pièces



113188 Fourme d'Ambert AOP «La Mémée»

29% de M.G. sur prod. fini.

LAIT ORIGINE FRANCE.

Pièce de 2kg env.

Colis de 2 pièces



144397 Bleu de Yenne

28% de M.G. sur prod. fini.

LAIT CRU ORIGINE FRANCE.

Pièce de 1.7kg env.

Colis de 2 pièces

*Pâte molle
à croûte fleurie*





Boule de neige

Fromage de chèvre.

26% de M.G. sur prod. fini.

LAIT CRU ORIGINE FRANCE.

Pièce de 100g

Colis de 6 pièces non panachés

143499 - AUX TRUFFES 1%

Truffe Tuber Melanosporum.

143498 - CENDREE



50014 Mâconnais AOP crémier affiné bleu

Fromage de chèvre.

34% de M.G. sur prod. fini.

LAIT CRU ORIGINE FRANCE.

Pièce de 45g

Colis de 15 pièces



Valençay AOP

Fromage de chèvre.

26% de M.G. sur prod. fini.

LAIT CRU ORIGINE FRANCE.

111366 - Pièce de 220g

Colis de 6 pièces

45676 - Pièce de 110g

Colis de 12 pièces



57177 Rocamadour fermier AOP

Fromage de chèvre.

22.5% de M.G. sur prod. fini.

LAIT CRU ORIGINE FRANCE.

Pièce de 35g

Colis de 12 pièces



177072 Le Compostelle

Fromage de chèvre.

24% de M.G. sur prod. fini.

LAIT CRU ORIGINE FRANCE.

Pièce de 120g

Colis de 6 pièces



Feuille de chèvre

22.5% de M.G. sur prod. fini.

LAIT CRU ORIGINE FRANCE.

61537 - NUE

Pièce de 120g

Colis de 5 pièces

63270 - EMBALLEE

Pièce de 120g

Colis de 6 pièces

Gencod : 3440597000248



142646 Mothais sur feuille

Fromage de chèvre.
23% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE.
Pièce de 150g
Colis de 6 pièces



119583 Selles-sur-Cher AOP

Fromage de chèvre.
25% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE.
Pièce de 150g
Colis de 6 pièces



57253 Sarlet

Fromage de chèvre.
24,4% de M.G. sur prod. fini.
Pièce de 155g
Colis de 6 pièces



31947 Couronne de Touraine cendrée

Fromage de chèvre.
21% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE.
Pièce de 170g
Colis de 6 pièces



555312 Tome de Provence

Fromage de chèvre.
23% de M.G. sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE.
Pièce de 100g
Colis de 8 pièces



170691 Tonneau mi-sec

Fromage de chèvre.
25% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE.
Pièce de 240g
Colis de 12 pièces



Poulligny Saint-Pierre AOP

Fromage de chèvre.
25% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE.
Pièce de 250g
Colis de 6 pièces



45678

67660



Sainte-Maure de Touraine AOP

Fromage de chèvre.
24.2% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE.
Pièce de 250g
Colis de 5 pièces non panachés

119584 - LAITIÈRE

59674 - FERMIERE



Roc' des Cabasses

Fromage de brebis.
22% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE.
Pièce de 80g
Colis de 12 pièces non panachés

21525 - AIL

21527 - TRUFFE 3,4%
Tuber Aestivum vitt.



143131 Pérail des Cabasses

Fromage de brebis.
24% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE.
Pièce de 150g
Colis de 9 pièces

Fromage moulu manuellement à la louche et salé au sel sec. Un équilibre de saveurs de lait de brebis et d'ail des ours.



48689 - Cabassou des Cabasses aux truffes 3%

Fromage de brebis.
Tuber Aestivum vitt.
24% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE.
Pièce de 500g env. / Colis de 2 pièces



142665 Camembert di Bufala à la truffe d'été 1.5%

Tuber Aestivum vitt.
Fromage au lait de bufflone.
28% de M.G. sur prod. fini.
Pièce de 150g
Colis de 5 pièces
Gencod : 8030481001342



143673 Camembert di Bufala

Fromage au lait de bufflone.
28% de M.G. sur prod. fini.
Pièce de 250g
Colis de 6 pièces
Gencod : 8001637259917



143656 Le Barisien

39% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE.
Pièce de 550g
Colis de 4 pièces



143479 Le Barisien à la truffe de la Saint-Jean 4.5%

Tuber Aestivum.
38.1% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE.
Pièce de 575g
Colis de 4 pièces



41046 Tentation de Saint-Félicien

32% de M.G. sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE.
Pièce de 200g
Colis de 8 pièces

Un Saint-Félicien double crème pour
2 fois plus de plaisir!



44402 Douceur du crémier

32% de M.G. sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE.
Pièce de 200g
Colis de 8 pièces



52578 Brie de Meaux AOP 1/4

20% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE.
Pièce de 750g env.
Colis de 4 pièces



64526 Boursault crémier

36% de M.G. sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE.
Pièce de 180g / Colis de 6 pièces
Gencod : 3090291124346

Saint-Marcellin à la Praline par Romain Le Gal



Ingrédients :

- › Saint-Marcellin IGP (111816)
- › Mascarpone (171036)
- › Pralines de Lyon
- › Amandes entières

Dans un blender, mixer la même quantité de pralines et d'amandes entières jusqu'à obtenir un grain assez fin. Il peut rester quelques marquants un peu plus gros.

Prendre le mélange dans un cul de poule puis rajouter la même quantité de mascarpone. Mélanger.

Prendre un Saint-Marcellin IGP et le couper en deux dans le sens de l'épaisseur.

Mettre 20g de la préparation et étaler délicatement sur une face.

Refermer le Saint-Marcellin IGP soigneusement. Filmer et remettre au frais.

Rajouter des brisures de pralines au dernier moment.



171036 Mascarpone

40% de M.G. sur prod. fini.

Pot de 250g

Colis de 6 pots



111816 Saint-Marcellin IGP

23% de M.G. sur prod. fini.

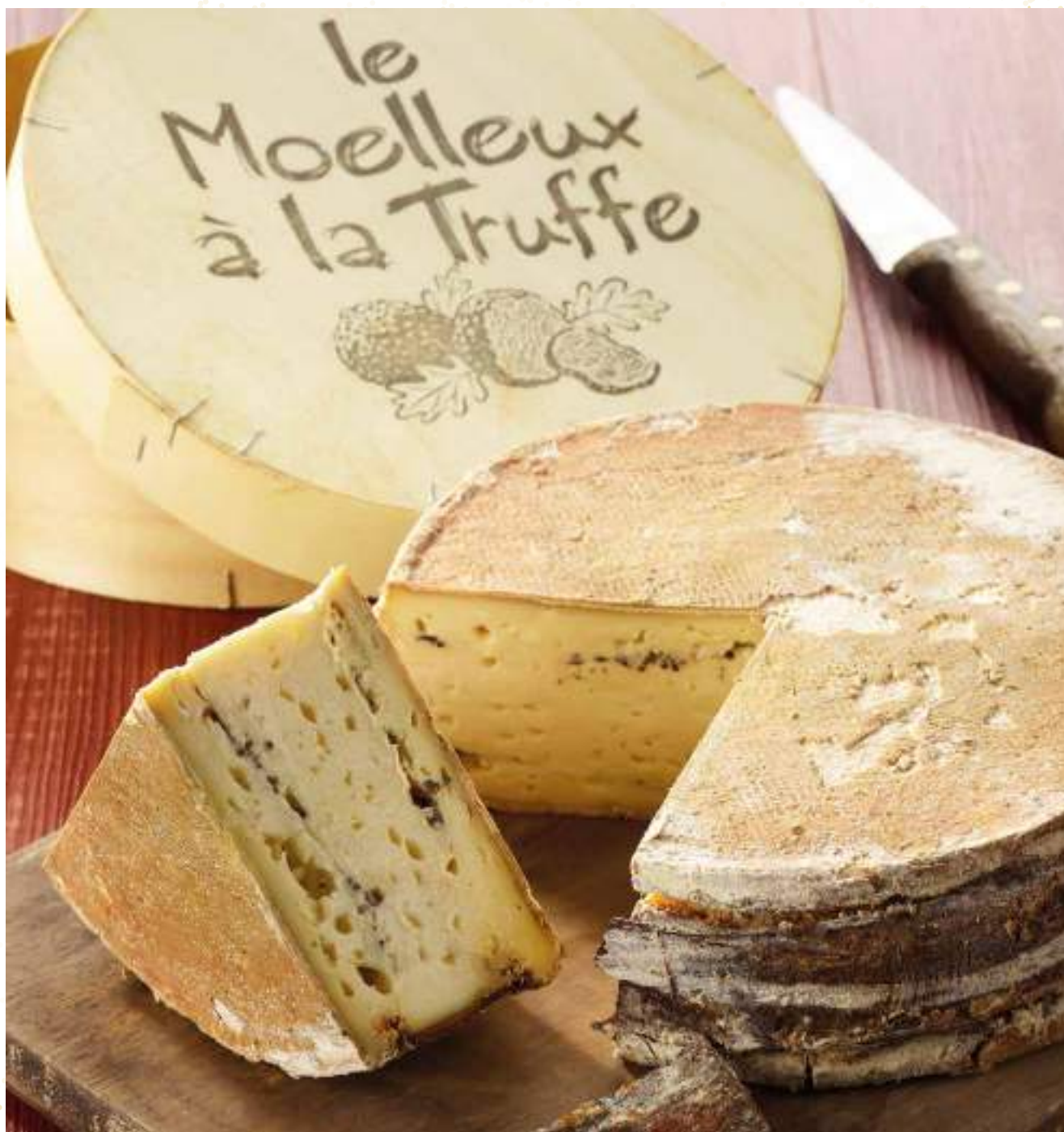
LAIT CRU ORIGINE FRANCE.

Pièce de 80g

Colis de 8 pièces



Pâte molle à croûte lavée





Crèmeux du Jura

23% de M.G. sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE.

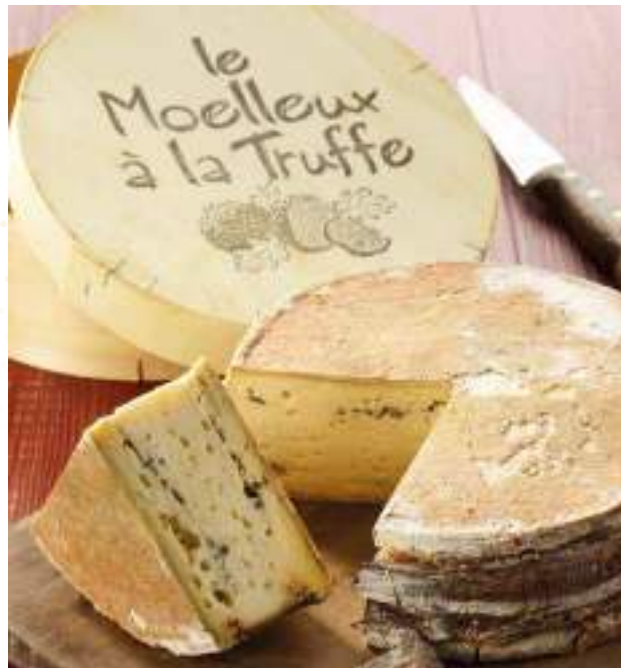
177310 - Pièce de 1.2kg env.
Colis de 2 pièces

177321 - Pièce de 250g
Colis de 6 pièces
Gencod : 3370010001166



144474 Moelleux à l'ail noir

27% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE.
Pièce de 250g env.
Colis de 6 pièces



Moelleux du Revard

27% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE.

30166 - NATURE
Pièce de 1.5kg env.
Colis de 1 pièce

44456 - A LA TRUFFE NOIRE 3%
Brisures de truffe Tuber Melanosporum.
Pièce de 1.7kg env.
Colis de 1 pièce



Langres AOP

22% de M.G. sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE.

112408 - Pièce de 900g env.
Colis de 2 pièces

Champenois

Affiné au Marc de Champagne et présenté dans un panier en osier.

45766 - Pièce de 180g
Colis de 8 pièces

Papier Bleu

45895 - Pièce de 180g
Colis de 6 pièces
Gencod : 3290390001009





Epoisses AOP

24% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE.



21896 - Pièce de 1kg env.
Colis de 1 pièce

21556 - Pièce de 250g
Colis de 6 pièces
Gencod : 3360410003655



45590 Maroilles fermier AOP

29.6% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE.



Pièce de 750g
Colis de 12 pièces



21897 Soumaintrain IGP

25% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE.



Pièce de 250g
Colis de 6 pièces



47630 Saint Vernier aux truffes de la Saint-Jean 3%

Tuber Aestivum vitt.
30% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE.



Pièce de 100g
Colis de 8 pièces

Gencod : 3324440180755



59639 Munster fermier AOP «Petit modèle»

29% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE.



Pièce de 200g
Colis de 6 pièces
Gencod : 3307630900159



21640 Petit Gaugry

26% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE.



Pièce de 70g
Colis de 9 pièces

Gencod : 3360410003679

Tartinable de Chèvre à la Truffe par Romain Le Gal



Ingédients :

- › Chèvre frais 200g (59576)
- › 5 cuillères à soupe de Crème Fraîche AOP d'Isigny (112981 & 116232)
- › 15g de Truffe (71413 & 71415)
- › Sel, poivre

Mettre le chèvre frais et la crème dans un cul de poule.

Fouetter vigoureusement.

Ajouter la truffe et mélanger de nouveau.

Assaisonner.

59576 Le frais de St Martial

Fromage de chèvre

15.6% de M.G. sur prod. fini.

Pièce de 200g / Colis de 6 pièces

Gencod : 3417881211116



Crème d'Isigny AOP

LAIT ORIGINE FRANCE.

38% de M.G.

Colis de 6 pots

112981 - Pot de 20cl

Gencod: 3265776110033

116232 - Pot de 40cl

Gencod : 3265776109105



Fromage frais & Spécialité fromagère





177157 P'tit chèvre apéro

Fromages de chèvre en forme de poire.
Saupoudrés manuellement de 3 épices différentes.
22.9% de M.G. sur prod. fini.
Pièce de 8g
Barquette de 8 pièces
Colis de 12 barquettes
Gencod : 3417881212465



144347 Madeleine de chèvre

21% de M.G. sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE.
Pièce de 35g
Colis de 15 pièces



144346 Cannelé de chèvre

26% de M.G. sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE.
Pièce de 50g
Colis de 12 pièces



144348 Clochette de chèvre

21% de M.G. sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE.
Pièce de 90g
Colis de 8 pièces



Cœur gourmand

Fromage de chèvre frais garni de préparation de fruits.
12% de M.G. sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE.
Pièce de 80g
Barquette de 4 pièces
Colis de 2 barquettes non panachés

48964 - ABRICOT

48965 - FIGUE

142814 - MARMELADE CITRON DE SICILE

48963 - MARRON



Satonnay sous-coque

Fromage de chèvre frais aromatisé.
12% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE.
Pièce de 100g
Colis de 6 pièces non panachés

48709 - PETALES DE ROSE

Gencod : 3503965473003

48633 - PETALES DE FLEURS

Gencod : 3503965475007



Satonnay nu

Fromage de chèvre frais aromatisé.
12% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE.
Pièce de 100g
Colis de 6 pièces non panachés

44555 - AROME TRUFFE 3,5%
Tuber Aestivum vitt.

40801 - CITRON POIVRE VERT

53680 - MELANGE DE FLEURS

115284 - NATURE

142701 - PAPAYE

53681 - PETALES DE ROSE



Les enrobés

Fromage de chèvre frais enrobés à la main.
15 à 25 % de M.G. sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE.
Pièce de 80g
Colis de 6 pièces non panachés

57010 - ABRICOT

57009 - AIRELLES

34140 - AMANDINE

61143 - ANANAS

57552 - ECHALOTE/CIBOULETTE

61144 - EXOTIQUE

144890 - FLEURS

46127 - FRUITS ROUGES



57553 - NOISETTE

57013 - NOIX

57011 - POIVRE NOIR

57012 - POIVRE VERT

52722 - POMME/CANNELLE

57014 - RAISINS BLONDS

46125 - RAISINS BRUNS

36626 - SOLEIL



115638 Bûchette Sariette

Fromage de chèvre frais.
22% de M.G. sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE.
Pièce de 100g
Colis de 8 pièces



4301 Apolline aux fleurs

Fromage de chèvre frais enrobés de fleurs
avec une inclusion de bonbon de rose.
18% de M.G. sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE.
Pièce de 100g
Colis de 12 pièces



177241 Tomette à l'huile

Fromage de chèvre aux baies marinées dans l'huile.
16% de M.G. sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE.
Pièce de 100g
Colis de 8 pièces



Le Pompon

Fromage de chèvre.
26% de M.G. sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE.
Pièce de 200g
Colis de 4 pièces non panachés

48582 - PIMENT D'ESPELETTE

48583 - POIVRE DE TIMUT



Brillat-Savarin IGP affiné

35% de M.G. sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE.

34340 - Pièce de 200g

Colis de 6 pièces

Gencod : 3273370061040

34337 - Pièce de 500g

Colis de 6 pièces

Gencod : 3273370011045

47728 - Pièce de 500g

Colis de 3 pièces

Gencod : 3273370051034



110094 Saint-Julien bûche décorée noix

Spécialité fromagère fondue aux noix.

32 % de M.G. sur prod. fini.

Pièce de 1,2kg

Colis de 2 pièces



53779 Saint-Julien crok noix

Spécialité fromagère fondue aux noix.

31% de M.G. sur prod. fini.

Pièce de 150g

Colis de 10 pièces

Gencod : 3175350008406



Régat Bourguignon fourré à la truffe blanche d'été 1.9%

Truffe Tuber Aestivum vitt.

35% de M.G. sur prod. fini.

LAIT ORIGINE FRANCE.

45823 - Pièce de 200g

Colis de 6 pièces

Gencod : 3273370061248

47786 - Pièce de 500g

Colis de 3 pièces

Gencod : 3273370033245



21677 Aligot de l'Aubrac à la truffe noire 1%

Tuber Mélanosporum.

LAIT CRU ORIGINE FRANCE.

Barquette de 300g

Colis de 6 barquettes

Une recette exceptionnelle de Michel et Sébastien Bras pour des moments privilégiés.



145087 Plateau 5 fromages

LAIT ORIGINE FRANCE.

Composition :

- Brie pasteurisé - 200g
- Bleu d'Auvergne AOP - 150g
- Cantal jeune AOP - 200g
- Gaperon ail&poivre - 170g env.
- St Nectaire Laitier AOP - 200g

Plateau de 900g env. / Colis de 5 plateaux

Gencod : 3376830000587



144586 Plateau festif 5 fromages

LAIT ORIGINE FRANCE.

Livré filmé avec son ardoise école.

Composition :

- Petit Camembert - Lait cru - 150g
- Comté AOP 8 mois - Lait cru - 200g
- Selles-sur-Cher AOP - Lait cru - 150g
- Langres AOP - 200g
- Roquefort AOP - Lait cru - 100g

Plateau de 800g

Colis de 6 plateaux

Gencod : 3376830000020



Beurre, Crème & Fromage blanc



RÉO



68422 Beurre de Baratte doux «Le Gaslonde»

82.2% de M.G.
LAIT ORIGINE FRANCE.
Pièce de 125g
Colis de 12 pièces



68423 Beurre de Baratte demi-sel «Le Gaslonde»

80.1% de M.G.
LAIT ORIGINE FRANCE.
Pièce de 125g
Colis de 12 pièces



Le beurre Le Gaslonde est obtenu par barattage de crème préalablement maturée lentement à basse température. Du jaune intense du beurre de printemps due à la chlorophylle et au beta-carotène de l'herbe fraîche au blanc ivoire du beurre d'hiver, sa texture est souple, tendre et soyeuse.



103282 Beurre de Baratte demi-sel croquant «Le Gaslonde»

79.3% de M.G.
LAIT ORIGINE FRANCE.
Pièce de 125g
Colis de 12 pièces





109948 Beurre de Baratte doux «Le Gaslonde» aux épices et aux herbes

Moulage traditionnel à la main.

78% de M.G.

LAIT ORIGINE FRANCE.

Pièce de 100g

Colis de 6 pièces



109947 Beurre de Baratte demi-sel «Le Gaslonde» au piment d'Espelette

Moulage traditionnel à la main.

Fleur de sel de l'île de Ré.

79% de M.G.

LAIT ORIGINE FRANCE.

Pièce de 100g

Colis de 6 pièces

Ce beurre de baratte réhaussé d'une touche de poivre et d'herbes aromatiques est idéal pour accompagner vos grillades ou relever des légumes. Accords et accompagnements : Légumes, apéritifs, marinades, grillades, sandwiches.

A la douceur du beurre de baratte, avons associés l'intensité et la chaleur du piment d'espelette. Accords et accompagnements : Viandes rouges, grillades, poissons, plats mijotés, apéritifs, sandwiches.



109950 Beurre de Baratte doux «Le Gaslonde» au citron, épices & algues

Moulage traditionnel à la main.

78% de M.G.

LAIT ORIGINE FRANCE.

Pièce de 100g

Colis de 6 pièces



109949 Beurre de Baratte demi-sel «Le Gaslonde» à l'huile d'olive citronnée

Moulage traditionnel à la main.

Fleur de sel de l'île de Ré.

79% de M.G.

LAIT ORIGINE FRANCE.

Pièce de 100g

Colis de 6 pièces

Fusion de la terre et de la mer, il tire son originalité des algues et son intensité des épices. Accords et accompagnements : Poissons, crustacés, apéritifs.

Le mariage du soyeux de l'huile d'olive à la souplesse du beurre de baratte réhaussé d'une pointe de fraîcheur citronnée. Accords et accompagnements : Poissons, crustacés, apéritifs, plats mijotés, légumes, sandwiches.



30886 Beurre de Baratte demi-sel «Le Gaslonde» aromatisé à la truffe noire

Brisures de truffe noire 5% Tuber Melanosporum.

Fleur de sel de l'île de Ré.

Moulage traditionnel à la main.

76% de M.G.

LAIT ORIGINE FRANCE.

Pièce de 100g

Colis de 6 pièces



Beurre de Charentes-Poitou AOP

Mini motte en panier bois

82% M.G.

LAIT ORIGINE FRANCE.

Pièce de 250g

Colis de 8 pièces non panachés

41120 - DEMI-SEL

Gencod : 3199241000355

41119 - DOUX

Gencod : 3199241000171



170333 Fromage blanc campagnard au lait entier

8.1% de M.G. sur prod. fini.

LAIT ORIGINE FRANCE.

Pot de 500g

Colis de 6 pots

Gencod : 3332621060222



Beurre d'Isigny AOP

Beurre de Baratte.

LAIT ORIGINE FRANCE.

Panier de 5kg

64358 - DEMI-SEL

64344 - DOUX



Crème d'Isigny AOP

38% de M.G.

LAIT ORIGINE FRANCE.

116232 - Pot de 40cl

Colis de 6 pots

Gencod : 3265776109105

112981 - Pot de 20cl / Colis de 6 pots

Gencod : 3265776110033

Inspiration Pâtes de Fruits par Romain Le Gal



«Afin d'apporter un peu d'originalité dans les accompagnements fromagers et pour varier des classiques confits ou confiture, la pâte de fruit prend tout son sens !

Les recettes de pâtes de fruits élaborées entre Francis Miot, 3 fois Champion du Monde de Confitures, et Marie Quatrehomme, MOF Fromager, s'associent à merveille avec nos magnifiques fromages.

La pâte de Coing se mariera parfaitement avec un Beaufort ou un Comté, celle à la Figue et aux Noix pourra être dégustée avec un chèvre ou une pâte persillée.

Enfin, la recette Cerise Noire, Chocolat et Piment d'Espelette accompagnera parfaitement les Tommes de brebis comme l'Ossau-Iraty».

Pâte de fruits

Préparation à base de fruits à servir en accompagnement de fromages.

Pain de 1.3kg env.

Colis de 1 pain

DDM 12 mois*

235632 - Cerise noire, chocolat & piment d'Espelette

235633 - Coing

235634 - Figues & noix concassées



Accompagnement fromage





237378 Pain de dattes aux noix

Pièce de 200g

Colis de 12 pièces

DDM 6 mois*

Gencod : 8437006555043



237379 Pain de figues aux amandes

Pièce de 200g

Colis de 12 pièces

DDM 6 mois*

Gencod : 8437006555036



252623 Toast abricot & pistache

Boîte de 75g

Colis de 6 boîtes

DDM 3 mois*

Gencod : 8718182902464



252622 Toast cranberry & noisette

Boîte de 75g

Colis de 6 boîtes

DDM 3 mois*

Gencod : 8718182902426



252624 Toast figue & amande

Boîte de 75g

Colis de 6 boîtes

DDM 3 mois*

Gencod : 8718182902440



154802 Confiture trio gourmand

Cerises Noires au piment d'Espelette, Confit de poires Williams au Sauternes, Confit de figues aux raisins.

Pot de 40g / Lot de 3 pots / Colis de 5 lots

Gencod : 3441260001005



554536 Kit gourmand

7 parfums :

6 pots/parfums.

- Figs aux raisins
- Cerise au piment d'Espelette
- Poire Williams au Sauternes
- Coing aux épices douces
- Pommes au beurre salé
- Mirabelles au Riesling
- Fruits des bois

Pot de 100g / Kit de 42 pots

180867 Abricot moelleux

MAITRE PRUNILLE N°4

Barquette de 1kg

Colis de 8 barquettes

243907 Pruneau dénoyauté

MAITRE PRUNILLE

ORIGINE FRANCE

Sachet de 1kg

Colis de 10 sachets

