

Village artisanal - Avenue d'Estaing - 12500 ESPALION - Tél. 05 65 48 05 01 - Fax 05 65 48 37 37
E-mail : contact@manoir-alexandre.fr - Site internet : www.manoir-alexandre.fr

Nous vous souhaitons d'Excellentes Fêtes de fin d'année !!!

Du 9 au 11 décembre 2011 NOUVEAU Salon Saveurs des Plaisirs Gourmands Pavillon 5.2 Paris Expo Porte de Versailles PARIS 15 ^{ème}	Du 2 au 5 décembre 2011 Salon Saveurs des Plaisirs Gourmands Espace Champerret - PARIS 17 ^{ème} Métro Porte de Champerret
Du 18 au 20 novembre 2011 Le Scarabée Rue Marclet 42 RIORGES/ROANNE	Du 8 au 10 octobre 2011 Marché des Producteurs Aveyronnais Rue de l'Aubrac - Bercy PARIS 12 ^{ème} Accès libre

Vous souhaitez venir nous rencontrer sur ces salons
pensez à nous demander des invitations



Le Manoir Alexandre

TARIF AU 1^{er} JUILLET 2011

Nouvelle saison, nouveau catalogue, nouveau tarif,
nouveaux produits, nouveaux coffrets...

**CADEAU
GOURMAND**

dans chacune de vos
commandes à partir de

**120 €
D'ACHAT**

**LE MANOIR NOUVEAU
est arrivé !**

Surpris ? Etonnés ? Enchantés ?

**FRAIS
DE TRANSPORT
OFFERT**

à partir de 90€ d'achats
du 01/II au 20/II/II
en dessous,
participation
de 4€

3 nouvelles médailles dont 2 en or
sur nos foies gras de canard en 2011

Chers clients,

Voici fort longtemps que vous nous accordez votre confiance. Pour certains d'entre-vous, c'est même depuis 1983, année de la création du **MANOIR ALEXANDRE**, que vous nous témoignez votre fidélité.

Pour vous en remercier, nous vous offrons ce DVD de 15 mn grâce auquel vous allez découvrir notre terroir où il fait bon vivre réputé pour sa gastronomie vraie, et d'une façon tout à fait privilégiée, L' UNIVERS très fermé de NOS secrets gourmands.

BIENVENUE CHEZ NOUS !

Un clip sur notre site Internet www.manoir-alexandre.fr donne la note...

30%, vous avez été 30% à répondre à notre Enquête Satisfaction Noël 2010.
Un très grand MERCI à vous tous.

62% nous ont connu par des AMIS, FAMILLE ou CONNAISSANCE

20% lors d'une VISITE dans NOTRE MAGASIN à ESPALION

8% par votre COMITE D'ENTREPRISE

6% sur un MARCHÉ ou SALON

90.50% connaissez notre Spécialité LA CAILLE FOURREE AU FOIE GRAS DE CANARD

97.50% sont SATISFAITS/TRES SATISFAITS de notre COMMUNICATION COMMERCIALE

98.80% sont SATISFAITS/TRES SATISFAITS de notre SERVICE COMMERCIAL

98.60% sont SATISFAITS/TRES SATISFAITS de la LIVRAISON DES COLIS

98.10% sont SATISFAITS/TRES SATISFAITS de NOS PRODUITS

VOS TROIS PRODUITS PREFERES :





Médaille d'OR pour LA CAILLE FOURREE AU FOIE GRAS DE CANARD

Médaille d'ARGENT pour NOS FOIES GRAS

Médaille de BRONZE pour NOS CONFITS, COUS ET PATES

De façon globale **99.30%** sont SATISFAITS/TRES SATISFAITS
des **PRODUITS et SERVICES** du **MANOIR ALEXANDRE**.

Pour **84.50%** d'entre-vous, LE MANOIR ALEXANDRE
est synonyme de **QUALITE et SERIEUX**.

DÉSIGNATIONS	Réf.	Nbre pers.	Prix 100 g	Qté	P.U. T.T.C. €	TOTAL
Notre spécialité - Utilisation simplissime et régéal assuré ! Pages 2 et 3 du catalogue						
Caille fourrée au foie gras de canard INGRÉDIENTS : Caille partiellement désossée, foie gras de canard 30 %, gélatine, Porto, sel, poivre.	Boîte 130 g	MCAICA 100	1	6,81		8,85
INGRÉDIENTS : Caille partiellement désossée, foie gras de canard 40 %, gélatine, Porto, sel, poivre.	Boîte 190 g	MCAICA 110	2	6,29		11,95
Lot de 6 boîtes de caille fourrée au foie gras de canard 190 g	PROMO	MLOTCAI 000	12	5,82	71,70	66,30
Lot de 3 boîtes de caille fourrée au foie gras de canard 130 g	PROMO	MLOTCAI 010	3/6	6,40	26,55	24,95
Nos foies gras origine France : Incontournables et toujours prisés ! Pages 4 à 7 du catalogue						
<u>De canard mi-cuits</u>						
Foie gras de canard entier mi-cuit INGRÉDIENTS : Foie gras de canard, sel, sel de Guérande, poivre.	Bocal Parfait 190 g	MFGREN 120	4-5	13,11		24,90
 DLC 8 mois	Bocal Parfait 350 g	MFGREN 125	6-8	11,41		39,95
Lobe de foie gras de canard entier mi-cuit DLC 30 jours INGRÉDIENTS : Foie gras de canard, sel de Guérande, poivre, conservateurs : ascorbate de sodium.	Sous-vide 450 g +/- 30 g	MFGREN 138	7-9	11,10	55,00	49,95
 PROMO	Sous-vide 200 g +/- 20 g	MFGREN 199	2-3	12,50	27,00	25,00
Foie gras de canard mi-cuit "cuit en terrine" DLC 60 jours INGRÉDIENTS : Foie gras de canard, Porto, sel, conservateurs : sel nitré et ascorbate de sodium, gélatine, poivre.	Terrine operculée 450 g	MFGREN 144	8-10	10,98		49,40
	Terrine operculée 1 kg	MFGREN 134	16-20	9,43		94,30
Foie gras de canard mi-cuit aux pommes "cuit en terrine" DLC 60 jours INGRÉDIENTS : Foie gras de canard, pommes 20 %, caramel, sel, conservateurs : sel nitré et ascorbate de sodium, gélatine, poivre.	Terrine operculée 450 g	MFGREN 145	8-10	11,09		49,90
Foie gras de canard mi-cuit aux figues "cuit en terrine" DLC 60 jours INGRÉDIENTS : Foie gras de canard, figues 20 %, Monbazillac, sel, conservateurs : sel nitré et ascorbate de sodium, gélatine, poivre.	Terrine operculée 450 g	MFGREN 146	8-10	11,31		50,90
<u>D'oie et de canard en conserve</u>						
Foie gras d'oie entier INGRÉDIENTS : Foie gras d'oie, sel, sel de Guérande, poivre.	Bocal Parfait 190 g	MFGREN 135	4-5	15,53		29,50
	Bocal Parfait 350 g	MFGREN 140	6-8	14,26		49,90
Foie gras de canard entier NOUVEAU INGRÉDIENTS : Foie gras de canard, sel, sel de Guérande, poivre.	Bocal 50 g	MFGREN 050	2	14,00		7,00
	Bocal 90 g	MFGREN 100	2	13,22		11,90
	Bocal Parfait 130 g	MFGREN 105	3	12,96		16,85
Médaille à plusieurs reprises au Concours Général de Paris ainsi qu'au Salon National du Foie Gras de Dax	Bocal Parfait 190 g	MFGREN 110	4-5	12,84		24,40
	Bocal Parfait 350 g	MFGREN 115	6-8	11,73		41,05
Foie gras de canard entier aux figues INGRÉDIENTS : Foie gras de canard, Figues 15 %, Monbazillac, sel de Guérande, poivre.	Bocal Parfait 190 g	MFGREN 112	4-5	12,84		24,40

DÉSIGNATIONS	Réf.	Nbre pers.	Prix 100 g	Qté	P.U. T.T.C. €	TOTAL
Foie gras de canard entier aux 5 poivres INGRÉDIENTS : Foie gras de canard, sel, sel de Guérande, poivre (5 baies) 0,005 %.	Bocal Parfait 190 g	MFGREN 113	4-5	12,84		24,40
Foie gras de canard au pain d'épices INGRÉDIENTS : Foie gras de canard, pain d'épices 10%, sel de Guérande, poivre.	Bocal Parfait 180 g	MFGREN 109	4-5	12,94		23,30
Foie gras de canard entier au piment d'Espelette NOUVEAU INGRÉDIENTS : Foie gras de canard, sel, sel de Guérande, piment d'Espelette 0,6%.	Bocal 50 g	MFGREN 051	2	14,20		7,10
	Bocal 190 g	MFGREN 108	4	12,89		24,50
Foie gras de canard entier à la Fine champagne NOUVEAU INGRÉDIENTS : Foie gras de canard, sel, sel de Guérande, Cognac Fine Champagne 8%, poivre.	Bocal 50 g	MFGREN 052	2	14,40		7,20
	Bocal 190 g	MFGREN 107	4	12,95		24,60
Bloc de foie gras de canard INGRÉDIENTS : Foie gras de canard reconstitué, eau, sel, poivre, conservateur : sel nitraté.	Boîte 70 g	MFGRBL 100	1-2	10,00		7,00
	Boîte 100 g	MFGRBL 105	2-3	9,10		9,10
	Boîte 130 g	MFGRBL 110	3	8,92		11,60
	PROMO Boîte 200 g	MFGRBL 115	4-5	7,90		17,20 15,80
	Boîte 400 g	MFGRBL 120	8-10	8,08		32,30



Nos sélections pour accompagner notre spécialité et nos foies gras Page 26 du catalogue

Les douceurs

Figues confites INGRÉDIENTS : Figues, sucre, citron, pectine de pommes.	Bocal 180 g	MCONFI 003	4	4,06		7,30
Confit d'oignons "cuit au chaudron" INGRÉDIENTS : Oignons (65 %), sucre de canne, caramel, vinaigre de vin rouge, vin blanc, vinaigre blanc, sel, gélifiant : pectine, poivre.	Bocal 50 g	MLEGUM 093	4	2,90		1,45
Chutney abricot mangue INGRÉDIENTS : Abricots, oignons, mangues, sucre, vinaigre d'alcool, poivre, piment, agar agar. Teneur en sucre : 20 à 30%.	Bocal 110 g	MLEGUM025	5	3,82		4,20
Figues alanguies INGRÉDIENTS : Figues 53 %, vinaigre de cidre, sucre de canne, épices.	Bocal 390 g	MLEGUM 043	6	2,05		8,00
Figuettes à l'aigre-doux de pomme INGRÉDIENTS : Figuettes séchées, vinaigre de pomme, sucre, amidon de blé, poivre. NOUVEAU	Bocal 160 g	MLEGUM 010	4	4,97		7,95
Gelée de pomme safranée NOUVEAU INGRÉDIENTS : Jus de pomme 62%, sucre, jus de citron, vanille de Madagascar, safran.	Bocal 110 g	MCONFI 043	4	3,91		4,30
Etui 3 tubes épices : "foie gras maison" Baies roses, fleur de sel, muscade. PROMO	Etui 55 g	MCONDI984		10,00		6,00 5,50
Les Vins						
Les premières grives Côtes de Gascogne Domaine du Tariquet 11% vol. Blanc doux	Bouteille 75 cl	MVINBL095		1,19		8,90
Frisson d'Automne Gaillac Terra Del Gallo 12% Vol. Blanc doux	Bouteille 75 cl	MVINBL055		0,70		5,65

DÉSIGNATIONS	Réf.	Nbre pers.	Prix 100 g	Qté	P.U. T.T.C. €	TOTAL
Les entrées gourmandes : Quand tradition et originalité se rejoignent ! Pages 8 à 14 du catalogue						
À base de foie gras						
Foie de canard en sauce aux raisins Bocal 180 g INGRÉDIENTS : Foie gras de canard 50 %, sauce 47 % : eau, Porto, amidon modifié, fond brun lié (arôme, féculé de pomme de terre, dextrose, plantes aromatiques, farine de blé, viande de veau déshydratée), raisins secs 3 %, sel, poivre.	MPLAFO 100	2	5,56		10,00	
Foie de canard en sauce au cidre et aux pommes Bocal 180 g INGRÉDIENTS : Foie gras de canard 50 %, sauce : eau, cidre 16 %, amidon modifié, caramel, fond brun lié déshydraté (amidon, sel, farine de blé, féculé de pommes de terre, arôme, huile végétale, E 150 c, extrait de bréuf, poudre de tomates, matières grasses végétales non hydrogénées, dioxyde de silicium, lactose), pommes Golden 15 %, crème fraîche, sel, poivre.	MPLAFO 130	2	5,78		10,40	
Mousse au foie de canard au Porto Boîte 130 g INGRÉDIENTS : Foie maigre de canard, foie gras de canard 25 %, graisse de pochage de foie gras, lait, œufs, Porto 3 %, sel, poivre, conservateur : sel nitrité.	MMOUMO 095	2	3,35		4,35	
Mousse de foie de canard "50 % Foie gras de canard" Boîte 190 g INGRÉDIENTS : Foie gras de canard 50 %, foie maigre de canard, graisse de pochage de foie gras, lait, œufs, sel, conservateur : sel nitrité, poivre.	MMOUMO 105	4-6	3,42		6,50	
Galantine de dinde au foie de canard "20 % Foie gras de canard" Boîte 190 g INGRÉDIENTS : Viande de dinde 25 %, foie gras de canard 20 %, viande de porc, foie maigre de canard, lait, œufs, graisse de pochage de foie gras, conservateur : sel nitrité, sel, arôme échalote, poivre.	MPATGA 095	4-6	3,53		6,70	
Galantine de lapin au foie de canard "20 % Foie gras de canard" Boîte 190 g INGRÉDIENTS : Viande de porc, foie gras de canard 20 %, viande de lapin 18 %, foie maigre de canard, lait, œufs, graisse de pochage de foie gras, conservateur : sel nitrité, sel, arôme échalote, poivre.	MPATGA 096	4-6	3,58		6,80	
Galantine au foie de canard "25 % Bloc de foie gras de canard" Boîte 400 g INGRÉDIENTS : Viande de porc, bloc de foie gras de canard reconstitué 25 %, viande de canard, eau, sel, Armagnac, poivre, conservateur : sel nitrité.	MPATGA 100	6-8	2,91		11,65	
Médailillon de foie de canard "50 % Bloc de foie gras de canard" PROMO Boîte 400 g INGRÉDIENTS : Bloc de foie gras de canard reconstitué 50 %, viande de porc, viande de canard, eau, sel, poivre, Armagnac, conservateur : sel nitrité.	MPATME 105	6-8	3,48		15,80 13,90	
Pâté au foie de canard "20 % Foie gras de canard" Boîte 190 g INGRÉDIENTS : Viande de canard, viande de gros grains de canard, viande de porc, foie gras de canard 20 %, foie maigre de volaille, œufs, lait, farine de blé, sel, poivre, Armagnac, conservateur : sel nitrité.	MPATFG 100	3-4	3,47		6,60	
Pâté de foie de canard "50 % Foie gras de canard" Boîte 190 g INGRÉDIENTS : Foie gras de canard 50 %, viande de canard, viande de gros grains de canard, viande de porc, foie maigre de volaille, œufs, lait, farine de blé, sel, poivre, Armagnac, conservateur : sel nitrité.	MPATFG 105	3-4	5,61		10,65	
Cou d'oie farci Boîte 565 g Cou d'oie farci : 90 %. INGRÉDIENTS : Viande de porc, foie gras de canard 15 %, peau de cou d'oie, viande gros grains de canard, foie maigre de volaille, œufs, lait, farine de blé, sel, conservateur : sel nitrité, poivre. Graisse de canard : 10 %.	MCOUCO 100	3-4	2,12		11,95	
Cou d'oie farci DLC 60 jours Sous-vide 300 g +/- 30 g INGRÉDIENTS : Viande de porc, viande gros grains de canard, foie gras de canard 15 %, peau de cou d'oie, foie maigre de volaille, œufs, lait, sel, poivre.	MCOUCO 126	4-6	3,30		9,90	
Terrine de filets de caille DLC 45 jours Terrine operculée 450 g INGRÉDIENTS : Filets de caille, foie gras de canard 15 %, gélatine, sel, poivre.	MPATGI 208	10	4,43		19,95	

DÉSIGNATIONS	Réf.	Nbre pers.	Prix 100 g	Qté	P.U. T.T.C. €	TOTAL
Notre sélection						
Velouté au foie gras Bocal 400 g INGRÉDIENTS : Eau, émulsion de foie gras 13 % (foie gras, sel, poivre, jus de canard [dextrose, saccharose, lactose, arôme, matière grasse et viande de canard, chlorure de potassium, extrait de vin blanc, extrait de levure, épaississant : E415, colorant : E150c]), vin blanc 4,8 % (sulfites), crème, carottes, poireaux, flocons de pommes de terre, fond brun (amidon modifié de maïs, farine de blé [gluten], graisse végétale durcie, assaisonnement, saccharose, sel, glutamate de sodium, épices, arômes), navets, oignons, sel, amidon modifié de maïs, céleri, échalotes, beurre, poivre. Présence de soja.	MREVSO 099	2	1,63		6,50	
Les pâtés et terrines : Une note d'authenticité pour se régaler ! Pages 8 à 14 du catalogue						
Pâté de caille Boîte 130 g INGRÉDIENTS : Viande de porc, viande de caille 35 %, foie de volailles, œufs, marinade (vin blanc, carottes, oignons, laurier), farine de blé, sel, épices.	MPATGI 100	3	2,15		2,80	
Pâté de lapin Boîte 130 g INGRÉDIENTS : Viande de porc, viande de lapin 30 %, foie de volailles, œufs, marinade (vin blanc, carottes, oignons, laurier), farine de blé, sel, épices.	MPATGI 105	3	2,15		2,80	
Pâté de lièvre Boîte 130 g INGRÉDIENTS : Viande de porc, viande de lièvre 30 %, foie de volailles, œufs, marinade (vin rouge, carottes, oignons, laurier), farine de blé, sel, épices.	MPATGI 110	3	2,15		2,80	
Pâté de chevreuil Boîte 130 g INGRÉDIENTS : Viande de porc, viande de chevreuil 35 %, foie de volailles, œufs, marinade (vin rouge, carottes, oignons, laurier), farine de blé, sel, épices.	MPATGI 115	3	2,15		2,80	
Pâté de sanglier Boîte 130 g INGRÉDIENTS : Viande de porc, viande de sanglier 35 %, foie de volailles, œufs, marinade (vin rouge, carottes, oignons, thym, laurier), œufs, farine de blé, sel, épices.	MPATGI 120	3	2,15		2,80	
Pâté de canard Boîte 130 g INGRÉDIENTS : Viande de porc, viande gros grains de canard 18 %, viande de canard 17 %, foie de volailles, marinade (vin blanc, carottes, oignons, thym, laurier), œufs, farine de blé, sel, épices.	MPATGI 125	3	2,15		2,80	
Pâté de pintade au Sauternes Boîte 130 g INGRÉDIENTS : Viande de porc, viande de pintade 35 %, foie de volailles, Sauternes 3 %, œufs, farine de blé, sel, épices.	MPATGI 135	3	2,15		2,80	
Pâté de canard au Thé d'Aubrac "Calament Sauvage" NOUVEAU Boîte 130 g INGRÉDIENTS : Gorge de porc 45%, viande gros grains de canard 15%, viande de canard 14%, foie de volaille, liqueur de Calament Sauvage "dit Thé d'Aubrac" 5%, œufs entiers, sel, poivre.	MPATGI 130	2	2,15		2,80	
Pâté de lapin aux éclats de cèpes NOUVEAU Boîte 130 g INGRÉDIENTS : Gorge de porc 45%, viande de lapin 30%, foie de volaille, œufs entiers, cèpes (Boletus Edulis) 3%, arômes, sel, épices.	MPATGI 132	2	2,15		2,80	
Lot de 3 boîtes de pâté 130 g (Pâté de pintade, chevreuil et campagne) PROMO	MLOTPAT 100	9	1,88		2,40 7,35	
Lot de 3 boîtes 130 g NOUVEAU PROMO (Rillettes de canard, pâté de lapin aux éclats de cèpes, pâté de canard au thé d'Aubrac "calament sauvage")	MLOTPAT 102	9	2,01		2,90 7,85	
Pâté de campagne Boîte 190 g INGRÉDIENTS : Viande de porc, foie de porc, œufs, lait, farine de blé, sel, épices, Armagnac.	MPATGI 140	4	1,53		2,90	
Confit de foie de volaille NOUVEAU Bocal 180 g INGRÉDIENTS : Gorge de porc 50 %, foie de volaille 43 %, œufs entiers, sel, poivre.	MPATCO 100	4	1,39		2,50	
Fritons de canard Boîte 190 g INGRÉDIENTS : Viande de canard 63 %, cœurs de canard 20 %, graisse de canard 15 %, sel, poivre.	MPATFR 100	4	1,74		3,30	
Cuisse de pintade farcie aux cèpes NOUVEAU Boîte 400 g INGRÉDIENTS : Cuisse de pintade 57 %, gras et maigre de porc 37 %, cèpes (Boletus Edulis) 4 %, arôme champignon (arômes, champignons déshydratés), sel, poivre.	MPATPI 100	6	2,11		8,45	
Jambonneau de canard Bocal 200 g INGRÉDIENTS : Cuisse de canard, sel, poivre, gélatine.	MPATJA 100	4	2,05		4,10	

DÉSIGNATIONS	Réf.	Nbre pers.	Prix 100 g	Qté	P.U. T.T.C. €	TOTAL
Fricandeau Bocal 180 g INGRÉDIENTS : Poitrine de porc 35 %, foie de porc 35 %, épaule de porc 15 %, gorge de porc 15 %, crêpine de porc, sel, poivre.	MPATFR 200	4	1,75		3,15	
Oreille de porc farcie NOUVEAU Bocal 350 g INGRÉDIENTS : Gras et maigre de porc 54 %, oreille de porc 35 %, persil, ail, échalote, sel, poivre.	MPATOR 100	4	1,99		6,95	
Pâté de tête Bocal 180 g INGRÉDIENTS : Tête de porc 95 %, sel, poivre, persil.	MPATTE 100	4	1,83		3,30	
Terrine aux poireaux Bocal 180 g INGRÉDIENTS : Épaule de porc 48 %, poitrine de porc 17 %, poireaux 33 %, beurre, ail, gélatine, sel, poivre, 4 épices.	MPATTE 110	4	2,00		3,60	
Saucisse sèche à l'huile Bocal Parfait 550 g INGRÉDIENTS : Saucisse sèche : 52 % (maigre de porc, gras de porc, sel, poivre, sucre, conservateur : salpêtre), huile d'arachide, grains de poivre, laurier.	MPLASA 101	3	2,27		12,50	
Saucisse de canard DLC 90 jours Sous-vide 300 g +/- 40 g INGRÉDIENTS : Viande maigre de canard 52 %, viande et gras de porc, sel, poivre, salpêtre.	MPLASA 102	4	2,83		8,50	
Magret de canard gras séché fumé pré-tranché DLC 40 jours Plaquette sous-vide 80 g +/- 5 g INGRÉDIENTS : Viande de canard, sel, poivre, conservateur : sel nitrité.  	MSECMA 104	3-4	6,13		4,90	
Nos sélections						
Terrine de dinde au confit d'oignon doux NOUVEAU Boîte 130 g INGRÉDIENTS : Gorge de porc, foie de volaille, viande de dinde 20%, confit d'oignon doux 4%, œufs entiers, sel et épices.	MREVTE 130	4	1,92		2,50	
Terrine de faisan aux chanterelles NOUVEAU Boîte 130 g INGRÉDIENTS : Gorge de porc, foie de volaille, viande de faisan 20%, champignons "Chanterelles" 5%, raisins secs, œufs entiers, sel et épices.	MREVTE 132	4	2,23		2,90	
Terrine au fromage de chèvre, miel et amandes NOUVEAU Boîte 130 g INGRÉDIENTS : Gorge et foie de porc, fromage de chèvre 20%, amandes 2%, miel 1%, œufs entiers, sel et épices.	MREVTE 131	4	2,00		2,60	
Terrine au Roquefort et noix du Périgord NOUVEAU Boîte 130 g INGRÉDIENTS : Gorge de porc, foie de volaille, Roquefort 20%, cerneaux de noix 6%, œufs entiers, sel et épices.	MREVTE 133	4	2,19		2,85	
Rillettes de canard NOUVEAU Boîte 130 g INGRÉDIENTS : Viande de canard 98%, assaisonnement.	MREVRI 002	2	2,54		3,30	
	MREVRI 000	4	2,30		4,60	
Confit de foie de porc Bocal 180 g INGRÉDIENTS : Foie de porc 45%, gras et viande de porc, sel, poivre.	MREVFO 100	4	2,03		3,65	
Jambonneau Boîte 190 g INGRÉDIENTS : Jarret de porc, couenne de porc, sel, poivre.	MREVJA 100	4	2,39		4,55	
Jambonneau Boîte 400 g INGRÉDIENTS : Maigre de jambonneau de porc, couenne de porc, sel, poivre.	MREVJA 105	7	1,74		6,95	
Boudin à l'ail de Lautrec Bocal 180 g INGRÉDIENTS : Tête de porc, estomac de porc, couenne de porc, langues de porc, sang de porc, sel, poivre, ail de Lautrec 4%, thym, laurier.	MLEGUM 033	4	2,81		5,05	
Terrine au piment d'Espelette NOUVEAU Bocal 100 g INGRÉDIENTS : Gorge et foie de porc, blanc d'œufs, oignons, féculé de manioc, sel, piment d'Espelette (0,5%), ail, sucre, épices, poivre.	MREVTE 122	3	2,15		2,15	
Terrine Quercynoise à la vieille prune NOUVEAU Bocal 100 g INGRÉDIENTS : Gorge et foie de porc, blanc d'œufs, oignons, sel, vieille prune 1%, ail, épices, sucre, poivre.	MREVTE 118	3	2,15		2,15	
Terrine de canard au magret fumé NOUVEAU Bocal 100 g INGRÉDIENTS : Gorge, foie et couennes de porc, viande de canard 20% dont magret fumé 5%, blanc d'œufs, féculé de manioc, sel, sucre, poivre.	MREVTE 120	3	2,25		2,25	

DÉSIGNATIONS		Réf.	Nbre pers.	Prix 100 g	Qté	P.U. T.T.C. €	TOTAL
<i>Terrine de canard au confit d'oignon</i>	Bocal 100 g	MREVTE 116	3	2,25		2,25	
<small>INGRÉDIENTS : Gorge et foie de porc, viande de canard 20%, confit d'oignon 10% (oignons, sucre de canne, vinaigre de vin, vin blanc, sel, poivre, épices), blanc d'œufs, oignons, féculé de manioc, sel, poivre.</small>							
	NOUVEAU						
<i>Terrine aveyronnaise au Roquefort</i>	Bocal 180 g	MREVTE 100	4	1,92		3,45	
<small>INGRÉDIENTS : Foie de porc, gorge de porc, Roquefort, lactose, protéines de lait, sel, poivre.</small>							
<i>Terrine au bleu d'Auvergne</i>	Bocal 180 g	MREVTE 084	4	1,83		3,30	
<small>INGRÉDIENTS : Viande et foie de porc, bleu d'Auvergne 15 %, lait, sel, farine de blé, œuf, poivre.</small>							
<i>Terrine auvergnate au jambon de pays</i>	Bocal 180 g	MREVTE 099	4	1,83		3,30	
<small>INGRÉDIENTS : Viande et foie de porc, jambon de pays 17 %, vin rouge 3,5 %, crème, oignons, œufs, sel, farine de blé, ail, poivre.</small>							
<i>Terrine aux châtaignes</i>	Bocal 180 g	MREVTE 085	4	1,75		3,15	
<small>INGRÉDIENTS : Viande et foie de porc, châtaignes 15%, lait, sel, œuf, farine de blé, poivre.</small>							
<i>Terrine de canard aux oranges confites</i>	Bocal 180 g	MREVTE 105	4	2,00		3,60	
<small>INGRÉDIENTS : Viande de canard 30 %, gorge de porc, foie de volailles, oranges confites 3%, protéines de lait, arôme naturel d'orange, sel, poivre, E450.</small>							
<i>Terrine à l'ail rose de Lautrec</i>	Bocal 180 g	MREVTE 102	4	1,78		3,20	
<small>INGRÉDIENTS : Maigre et gras de porc, foie de volailles, foie de porc, lait, ail rose de Lautrec 2 %, farine de blé, œufs, sel, échalotes, poivre.</small>							
<i>Terrine de foie de volaille à la tapenade</i>	Bocal 180 g	MREVTE 086	4	1,67		3,00	
<small>INGRÉDIENTS : Maigre et gras de porc, foie de volaille 25 %, olives noires, œufs, anchois (filets, huile de tournesol, sel), câpres, huile d'olive, sel, poivre, herbes de Provence, ail.</small>							
<i>Lot de 4 bocaux de terrines (Pays) 90 g</i>	PROMO	MLOTBOC 103	8	2,08		8,40 7,50	
<small>(Terrine auvergnate au jambon de pays, forestière, de canard aux figues et à la crème de lentilles en Gaspacho à la menthe).</small>							
<i>Lot de 4 bocaux de terrines (Bleu) 90 g</i>	PROMO	MLOTBOC 104	8	2,08		8,40 7,50	
<small>(Terrine aux châtaignes, au bleu d'Auvergne, à l'ail rose de Lautrec et foie de volaille à la tapenade).</small>							
<i>Lot de 4 bocaux de terrines 100 g</i>	PROMO	MLOTBOC 151	9	1,90		8,80 7,60	
<small>(Terrine de canard au confit d'oignon, au magret fumé, Quercynoise à la vieille prune et piment d'Espelette).</small>							
<i>Lot de 4 boîtes 130 g</i>	NOUVEAU	PROMO	MLOTPAT 105	12	1,85	10,85 9,60	
<small>(Dinde au confit d'oignon doux, faisán aux chanterelles, fromage de chèvre miel et amandes, Roquefort et noix du Périgord).</small>							
<i>Jambon sec supérieur désossé reconstitué</i>	Sous-vide 1,2 à 1,5 kg	MREVJA 503		1,75		24,50	
<small>INGRÉDIENTS : Jambon de porc, sel, sucres : saccharose et dextrose, conservateur : E252 (nitrate de potassium), extraits d'épices et de végétaux.</small>							
<i>Saucisson sec supérieur</i>	Pièce 300 g +/- 30 g	MREVSA 101		2,10		6,30	
<small>INGRÉDIENTS : Maigre de porc ou de cochon (85%), gras de porc (15%), sel, sucres : lactose, dextrose et saccharose, épices, conservateur E252 (nitrate de potassium) : salpêtre, boyau naturel, ferments de maturation et flore de surface.</small>							
	Nos sélections de produits issus de l'agriculture biologique						
<i>Terrine de canard aux fruits rouges et champagne</i>	NOUVEAU	Bocal 100 g	MREVBIO 250	3	3,15	3,15	
<small>INGRÉDIENTS : Canard 66% (parure et viande), foie de volaille, préparation de fruits rouges 8%, champagne issu de raisin de l'agriculture biologique 1%, œufs entiers, sel et épices.</small>							
<i>Terrine aux châtaignes des Cévennes</i>	NOUVEAU	Bocal 100 g	MREVBIO 253	3	3,10	3,10	
<small>INGRÉDIENTS : Gorge de porc, foie de volaille, châtaigne en morceaux 9%, œufs entiers, sel et épices.</small>							

DÉSIGNATIONS	Réf.	Nbre pers.	Prix 100 g	Qté	P.U. T.T.C. €	TOTAL
Terrine au fromage de chèvre et thym Bocal 100 g INGRÉDIENTS : Gorge de porc, foie de volaille, fromage de chèvre 20%, œufs entiers, sel, thym 0,3% et épices. NOUVEAU	MREVBIO 252	3	3,15		3,15	
Terrine de canard aux figues Bocal 100 g INGRÉDIENTS : Canard 67% (parure et viande), foie de volaille, figues sèches 7%, œufs entiers, sel et épices. NOUVEAU	MREVBIO 251	3	3,15		3,15	
Crème de tomates séchées - Terrine végétale Bocal 100 g INGRÉDIENTS : Tomates séchées réhydratées* (36,2%), pois chiches réhydratés*, huile de tournesol*, basilic*, sucre*, vinaigre de vin**, sel, jus concentré de citron*.	MREVBIO 200	2	2,55		2,55	
Pois chiches et basilic - Terrine végétale Bocal 100 g INGRÉDIENTS : Basilic* (31,8%), pois chiches réhydratés* (20%), huile de tournesol*, ail*, pommes de terre*, sucre*, sel, jus concentré de citron*, vinaigre de vin**.	MREVBIO 201	2	2,90		2,90	
Compotée olives pois chiches - Terrine végétale Bocal 100 g INGRÉDIENTS : Pois chiches réhydratés* (28%), olives noires* (20%), olives vertes* (20%), huile de tournesol*, ail*, sucre*, vinaigre de vin**, herbes de Provence*, jus concentré de citron*, sel.	MREVBIO 203	2	3,45		3,45	
Compotée provençale - Terrine végétale Bocal 100 g INGRÉDIENTS : Aubergines* (15%), poivrons 3 couleurs* (15%), tomates*, pois chiches réhydratés* (14,7%), huile de tournesol*, basilic*, ail*, sucre*, vinaigre de vin**, sel, jus concentré de citron*.	MREVBIO 204	2	2,70		2,70	
Nos sélections pour accompagner pâtés et terrines Page 26 du catalogue						
Volvaires au vinaigre Bocal 180 g INGRÉDIENTS : Volvaires (Volvaria volvacea), liquide de couverture : eau, vinaigre d'alcool, sel, sucre.	MLEGUM 096	4	2,22		4,00	
Girolles au vinaigre Bocal 280 g INGRÉDIENTS : Girolles (cantharellus cibarius), vinaigre d'alcool, eau, oignons blancs, sel, sucre, graines de moutarde (claires et foncées).	MLEGUM 091	4	2,23		6,25	
Cèpes aux aromates Bocal 130 g INGRÉDIENTS : Cèpes, huile de colza, vinaigre d'alcool, sel, poivre, agar-agar. NOUVEAU	MLEGUM 009	4	6,31		8,20	
Nos sélections d'entrées à base de poissons et d'escargots Page 15 du catalogue						
Foie de lotte à la wakamé Bocal Parfait 200 g INGRÉDIENTS : Foie de lotte (180g), Wakamé (20g), sel, poivre. PROMO	MREVFO 105	4-5	7,50		16,50 15,00	
Velouté de truite aux légumes Bocal 485 g INGRÉDIENTS : Légumes 75 % (pommes de terre, carottes, haricots verts, petits pois, poireaux, oignons), chair de truite 15 %, bouillon de poisson, crème fraîche, huile d'olives, sel, amidon modifié, ail et épices naturelles.	MREVTR 050	2	1,07		5,20	
Rillettes de truite Bocal 200 g INGRÉDIENTS : Truite (80 %), huile végétale, eau, blanc d'œuf, sel, concentré de tomate, protéines de lait, arôme saumon, poivre, paprika.	MREVTR 051	4	2,68		5,35	
Filet de truite mariné au citron Bocal 200 g INGRÉDIENTS : Filet extra de truite (95 %), citron, huile d'olives, sel, poivre, baies roses.	MREVTR 052	3	3,50		7,00	
Lot de 3 bocaux de miettes de truite 90 g (Miettes de truite au citron confit, au poivre vert et au basilic). PROMO	MLOTBOC 120	9	3,70		11,80 10,00	
Escargots confits Bocal 80 g INGRÉDIENTS : Escargots (Helix Aspersa Maxima), graisse de canard.	MLEGUM 070	2	7,88		6,30	
Nos gésiers et cœurs confits pour embellir vos salades ou apéritifs Page 13 du catalogue						
Gésiers émincés de dinde cuits dans la graisse de canard Boîte 191 g INGRÉDIENTS : Gésiers de dinde 52 %, graisse de canard, sel, poivre.	MGESGE 130	2-3	1,99		3,80	
Gésiers confits de canard Boîte 383 g INGRÉDIENTS : Gésiers de canard 56 %, graisse de canard, sel, poivre.	MGESGE 100	4-5	1,75		6,70	
Lot de 3 boîtes de gésiers confits de canard 383 g PROMO	MLOTGES 100	13	1,47		20,10 16,90	
Gésiers confits d'oie Boîte 383 g INGRÉDIENTS : Gésiers d'oie 56 %, graisse d'oie, sel, poivre.	MGESGE 115	4-5	1,78		6,80	

DÉSIGNATIONS	Réf.	Nbre pers.	Prix 100 g	Qté	P.U. T.T.C. €	TOTAL
Cœurs de canard émincés confits en persillade Bocal 180 g INGRÉDIENTS : Cœurs de canard 70 %, graisse de canard 15 %, persillade (ail, persil), sel, poivre.	MCOECO 100	3	1,67		3,00	
Les plats cuisinés : juste le plaisir de déguster Pages 16 à 24 du catalogue						
Aligot DLC 18 jours Terrine operculée 500 g Préparation à base de purée et de fromage. INGRÉDIENTS : Pommes de terre déshydratées (E471, E304, E300, E330), tome fraîche, eau, crème fraîche (carraghénanes E472b), ail, sel (E535, E536), beurre (crème fraîche, ferments lactiques) E301.	MTALIG 960	2-3	1,44		7,20	
Confit-aligot DLC 18 jours Terrine operculée 470 g Préparation à base de purée et de fromage. INGRÉDIENTS : Pommes de terre déshydratées (E471, E304, E300, E330), tome fraîche, eau, crème fraîche (carraghénanes, E472b), ail, sel (E535, E536), beurre (crème fraîche, ferments lactiques) E301. Une cuisse de canard. INGRÉDIENTS : Viande de canard, sel, poivre.	MTALIG 999	1	1,51		7,10	
Farçous - 3 pièces - DLC 18 jours Terrine operculée 300 g +/- 30 g Préparation à base de viande de porc, œufs et blettes. INGRÉDIENTS : Viande de porc, blettes, œufs, pain, lait, ail, persil, oignons, sel, poivre, farine, graisse de canard.	MTFARC 970	2-3	1,38		4,15	
Brandade parmentière DLC 18 jours Terrine operculée 500 g INGRÉDIENTS : Pommes de terre, morue salée, œufs, lait, persil, sel (E535, E536), poivre, graisse de canard, huile, fumet de poisson (sel, farine de blé, poudre de poisson, arômes et épices, matière végétale, extrait de vin blanc, gomme de guar), eau, E301.	MTBRAN 970	2-3	1,44		7,20	
Cuisse de canard gras confite Sous-vide 200 g et + INGRÉDIENTS : Viande de canard, sel, poivre. DLC 60 jours PROMO	MCONCO 135	1	1,55		3,80 3,10	
Confit de canard 1 cuisse : Boîte 383 g MCONCO 100	MCONCO 100	1	1,67		6,40	
INGRÉDIENTS : Cuissons de canard 56 %, graisse de canard, sel, poivre. PROMO 2 cuissons : Boîte 765 g PROMO 4 cuissons : Boîte 1345 g PROMO 5, 6 ou 7 cuissons : Boîte 1900 g	MCONCO 110	2	1,35		10,30	
	MCONCO 113	4	1,18		17,80 15,90	
	MCONCO 120	6-8	1,11		23,50 21,00	
Manchons de canard cuits dans la graisse INGRÉDIENTS : Manchons de canard 56 %, graisse de canard, sel, poivre. Boîte 765 g	MCONMA 100	3	0,95		7,30	
Magret de canard fourré au foie gras de canard "20 % foie gras de canard" INGRÉDIENTS : Magret de canard, foie gras de canard 20 %, huile végétale, sel, poivre. PROMO Boîte 383 g	MPLAMA 150	2-4	4,16		17,80 15,95	
Magret de canard fourré au foie gras de canard "30 % foie gras de canard" DLC 30 jours Sous-vide 350 g +/- 30 g INGRÉDIENTS : Magret de canard, foie gras de canard 30 %, sel, poivre, conservateur : ascorbate de sodium.	MPLAMA 199	4-6	5,26		18,40	
Cuissons de caille cuites dans la graisse de canard INGRÉDIENTS : Cuissons de caille 70 %, graisse de canard, sel, poivre. Boîte 383 g	MCAICA 599	2-3	2,22		8,50	
Lot de 3 boîtes de cuissons de caille cuites dans la graisse de canard 383 g PROMO	MLOTCAI 100	7	1,73		25,50 20,00	
Cassoulet au confit de canard Boîte 420 g Boîte 840 g INGRÉDIENTS : Haricots lingots 340 g (ou 170 g), saucisses de Toulouse 120 g (ou 60 g), manchons de canard 120 g (ou 60 g), poitrine de porc salée 20 g (ou 10 g), sauce : eau, vin blanc, carottes, oignons, amidon modifié, concentré de tomates, tomates, sel, poivre, aromates.	MPLACA 100	1	1,24		5,20	
	MPLACA 105	2	1,11		9,35	
Choucroute de canard Bocal 720 g INGRÉDIENTS : Choucroute 58%, saucisse de canard 22% (maigre et gras de porc, maigre de canard 40%, sel, sirop de glucose, dextrose de blé, saccharose, épices dont moutarde, E262, arôme, E315, E120), maigre de canard 19%, graisse de canard, sel, poivre, baies de genièvre, garniture : oignons, carottes, poitrine de porc salée.	MPLACH 200	2	1,94		13,95	

DÉSIGNATIONS	Réf.	Nbre pers.	Prix 100 g	Qté	P.U. T.T.C. €	TOTAL
<p><i>Morceaux de cuisses de chapon aux marrons</i></p> <p>INGRÉDIENTS : Morceaux de cuisses de chapon 52 %, sauce 34 % : eau, vin blanc, oignons, fond brun lié, (arômes, fécule de pomme de terre, dextrose, plantes aromatiques, farine de blé, viande de veau déshydratée), marrons 14 %, amidon modifié, sel, poivre.</p>	Bocal 650 g	MPLACH 106	3	2,08	13,50	
<p><i>Boudin blanc aux morilles</i></p> <p>INGRÉDIENTS : Boudin blanc 57 % (viande fraîche de porc, lait, œufs, assaisonnement), sauce 37 % : eau, Porto, bouillon de volaille déshydraté, sel, farine de blé, exhausteurs de goût, E621, E635, huile de palme hydrogénée, poule 5,2 %, graisse, viande 1,4 %, sirop de glucose, extrait de levure, oignons, arômes.</p>	Bocal 650 g	MPLABO 150	3	2,12	13,80	
<p><i>Cuisses de canard à l'orange</i></p> <p>INGRÉDIENTS : Morceaux de cuisses de canard 52 %, sauce 43 % : eau, jus d'orange, amidon modifié, fond de volaille (fonds de poulet, sel, extrait de levure, maltodextrine (dérivé de blé), arôme naturels, amidon de riz, dextrose (dérivé de blé), sucre, vinaigre, sel, poivre, tranches d'oranges fraîches et lamelles d'oranges confites 5 %.</p>	Bocal 650 g	MPLAOR 107	3	1,92	12,50	
<p><i>Coq au vin de Marcillac</i></p> <p>INGRÉDIENTS : Morceaux de cuisses de volaille 52 %, sauce 36 % : vin de Marcillac, amidon modifié, fond brun lié : (amidon de blé, sel, farine de blé, fécule de pommes de terre, arômes, huile végétale, colorant : E150 c, extrait de bœuf, poudre de tomates, antiagglomérant : E551), carottes, oignons, sel, poivre, laurier, thym.</p>	Bocal 650 g	MPLACO 105	3	1,79	11,65	
<p><i>Civet de canard au vin de Cahors</i></p> <p>INGRÉDIENTS : Morceaux de cuisses de canard 52 %, sauce 32 % : vin de Cahors, lardons, carottes, oignons, fond brun lié : (amidon, sel, farine de blé, fécule de pommes de terre, arômes, huile végétale, colorant : E150 c, extrait de bœuf, poudre de tomates, antiagglomérant E551), amidon modifié, sel, poivre, thym, laurier.</p>	Bocal 650 g	MPLACI 106	3	1,97	12,80	
<u>Nos sélections</u>						
<p><i>Caille confite dans la graisse de canard sur lit de cèpes 2 pièces</i> NOUVEAU</p> <p>INGRÉDIENTS : Caille entière pac, Cèpes 10%, graisse de canard, sel, poivre.</p>	Bocal 650 g	MREVCA 050	2	1,46	9,50	
<p><i>Braisé de canette au jus de truffe</i></p> <p>INGRÉDIENTS : Manchons de canette 50 %, sauce (eau, crème, oignons, carottes, jus de truffes 4 % (truffes d'importation, variété TUBER INDICUM), mélange forestier, amidon de maïs, bouillon de volaille (sel iodé, maltodextrine, exhausteur de goût E621, E627, E631, arômes, graisse et viande de poule, épices, E330), acide citrique, E150, caramell), huile de tournesol, sel, graisse de canard, sucre, poivre). Allergènes : gluten, lactose, céleri.</p>	Bocal 600 g	MREVCA 000	2-3	1,52	9,10	
<p><i>Emincé de volaille à la Provençale</i></p> <p>INGRÉDIENTS : Mélange Provençal 75 % (tomates concassées, poivrons, huile d'olive, oignons, olives noires, concentré de tomates, sucre, ail, basilic, persil, carraghénanes, sel, poivre, guar xanthane), émincé de poulet rôti 25 %.</p>	Bocal 580 g	MREVVO 000	2	1,44	8,35	
<p><i>Gibelotte de pintade sauce miel citron</i></p> <p>INGRÉDIENTS : Cuisses de pintade 45 %, eau, crème, fenouil, oignons, pur jus de citron 4 %, amidon modifié de pommes de terre, beurre, miel 0,8 %, sel, mélange sec romarin citron, guar xanthane, poivre, épices, pain d'épices.</p>	Bocal 600 g	MREVPI 001	2	1,53	9,20	
<p><i>Soupe au fromage</i></p> <p>INGRÉDIENTS : Tourin 63% (eau, oignons, graisse de canard, sucre, ail, arômes), pain, fromage 10 % (emmental, cantal), oignons, choux 7 %, sel, poivre.</p>	Bocal 380 g	MREVSO 000	2	1,30	4,95	
<p><i>Chou farci</i></p> <p>INGRÉDIENTS : Farce 40 % (viande de porc, foies de volailles, lait UHT, lard, œufs, pain, farine, feuilles de blettes, salade, persil, oignons, sel, poivre, ail, correcteur d'acidité E262, anti-oxydant E316 et E551), choux verts 30 %. Garniture : carottes, oignons, poitrine fumée, graisse de canard, sel, poivre. Allergènes présents : lait, œufs, blé, peut contenir du soja.</p>	Boîte 370 g	MREVCH 100	1-2	1,88	6,95	
<p><i>Tripous</i></p> <p>INGRÉDIENTS : Pansettes de veau et d'agneau, menu de porc, jambon, persil. Sauce : vin blanc, eau, carottes, gélatine, sel, pulpe d'ail et d'oignons, arômes, épices et plantes aromatiques, céleri, gluten, soja, sulfites.</p>	Boîte 410 g Boîte 760 g	MREVTR 100 MREVTR 105	2-3 4-5	2,00 1,96	8,20 14,90	
<p><i>Boudin noir</i></p> <p>INGRÉDIENTS : Sang de porc, gorge de porc, gras de porc, ail, oignons, persil, œufs, crème fraîche, sel, poivre.</p>	Boîte 550 g	MREVBO 100	4	1,54	8,45	
Pour accompagner les plats cuisinés Page 27 du catalogue						
<p><i>Graisse de canard</i></p> <p>INGRÉDIENTS : Graisse de canard, sel.</p>	Boîte 360 g	MGRAGR 100		0,74	2,65	

DÉSIGNATIONS	Réf.	Nbre pers.	Prix 100 g	Qté	P.U. T.T.C. €	TOTAL
<u>Nos sélections</u>						
Sauce au foie gras Boîte 200 g INGRÉDIENTS : Bouillon et réduction de canard (céleri), foie gras d'oie et de canard 20 %, graisse d'oie, farine de blé (gluten), lait, crème fraîche, beurre, Armagnac, échalotes, sel, poivre.	MREVSA 001	4	2,90		5,80	
Girolles au naturel NOUVEAU Bocal 290 g INGRÉDIENTS : Girolles (Cantharellus cibarius), eau, sel, jus de citron.	MLEGUM 012	2	3,17		9,20	
Cèpes à la graisse de canard NOUVEAU Bocal 180 g INGRÉDIENTS : Morceaux de cèpes (boletus edulis) 92,55%, graisse de canard 5,57%, sel, poivre.	MLEGUM 011	2	5,36		9,65	
Mousserons des prés sèches NOUVEAU Sachet 70 g INGRÉDIENTS : Marasmius Oreades.	MLEGUM 044	4	19,00		13,30	
Cèpes secs extra Sachet 70 g INGRÉDIENTS : Boletus Edulis origine Lozère.	MLEGUM 047	4	26,14		18,30	
Morilles séchées Sachet 50 g INGRÉDIENTS : Morchella Conica.	MLEGUM 046	4	60,60		30,30	
Châtaignes en persillade Bocal 200 g INGRÉDIENTS : Châtaignes, huile de tournesol, ail, persil.	MLEGUM 069	2	1,80		3,60	
Lentilles blondes de Saint-Flour Sachet toile de jute 500 g	MLEGUM 041	4	1,04		5,20	
Pâtes aux cèpes et bolets "Cuisson express 2-4 mn" Sachet 125 g INGRÉDIENTS : Semoule de blé dur de qualité supérieure, cèpes et bolets 2,5%.	MLEGUM 061	2	2,08		2,60	
Marrons de l'Aveyron Bocal 430 g INGRÉDIENTS : Marrons cuits.	MLEGUM 024	4	1,90		8,15	
<u>Les vins</u>						
Marcillac Domaine Laurens 12% Vol. Rouge Bouteille 75 cl	MVINRO 135		0,87		6,50	
Seigneurs de Peyreviel Côtes de Millau 12.5% Vol. Rouge Bouteille 75 cl	MVINRO 140		0,69		5,20	
Sélection de condiments : à découvrir ! Page 29 du catalogue						
Fleur de sel de Guérande Sachet 125 g	MLEGUM 058		4,28		5,35	
Moulin de sel de l'Himalaya aux 4 poivres et baies NOUVEAU Moulin 415 g INGRÉDIENTS : Sel de l'Himalaya, mélange 4 poivres (blanc, noir, vert et baies roses).	MCONDI 970		4,33		17,95	
Moulin aux 4 poivres et baies NOUVEAU Moulin 125 g INGRÉDIENTS : Mélange 4 poivres (blanc, noir, vert et baies roses).	MCONDI 971		17,56		21,95	
Huile d'olive extra aromatisée truffe d'été NOUVEAU Encrier 65 ml	MCONDI 976		7,62		4,95	
Vinaigre à la pulpe de poivron rouge parfumé au piment d'Espelette NOUVEAU Encrier 65 ml	MCONDI 975		7,62		4,95	
Moutarde au piment d'Espelette Bocal 90 g INGRÉDIENTS : Vinaigre de cidre, eau, graines de moutarde, piment d'Espelette en pulpe, sel de Bayonne 1,8%, citron.	MCONDI 986		4,78		4,30	

DÉSIGNATIONS

Réf.

Prix
100 g

Qté

P.U.
T.T.C. €

TOTAL

Nos sélections pour l'apéritif : des idées renversantes ! A consommer sans modération

Pages 32 et 33 du catalogue

A tartiner

Ail confit à l'olive noire

Bocal Parfait 140 g

MCONDI 988

4,71

6,60

INGRÉDIENTS : Ail 56%, huile d'olive, vinaigre d'alcool 8%, pulpe de tomate, olives noires 10%, sucre, piment, pectine de pomme, sel, poivre.

Crème de cèpe **NOUVEAU**

Bocal 90 g

MCONDI 981

5,28

4,75

INGRÉDIENTS : Cèpes, huile de colza, vinaigre d'alcool, sel, laurier, poivre noir, agar-agar.

Crème de cornichon

Bocal 90 g

MCONDI 985

4,22

3,80

INGRÉDIENTS : Cornichons, vinaigre d'alcool, eau, graines de moutarde, estragon, agar agar.

Tapenade confite

Bocal 90 g

MLEGUM 019

4,22

3,80

INGRÉDIENTS : Olives noires, tomates séchées, ail, huiles olive, tournesol, colza, sel, vinaigre d'alcool, agar-agar, piment de Cayenne, poivre.

Tapenade verte

Bocal 90 g

MLEGUM 018

4,22

3,80

INGRÉDIENTS : Olives vertes, câpres, ail, vinaigre d'alcool, sel, poivre, agar-agar.

Poivrons rouges confits en crème

Bocal 90 g

MCONDI 980

4,22

3,80

INGRÉDIENTS : Poivrons rouges, huile de tournesol, piment d'Espelette, sel, agar agar.

Tomate à tartiner

Bocal 90 g

MCONDI 979

4,22

3,80

INGRÉDIENTS : Tomate séchée, huile de tournesol, huile d'olive, ail, vinaigre d'alcool, agar agar, piment, poivre.

Dés au Roquefort et noix **NOUVEAU**

Sachet 40 g

MLEGUM 008

6,63

2,65

INGRÉDIENTS : Roquefort lyophilisé 50%, cerneaux de noix 50%.

Escargotine

Bocal 80 g

MLEGUM 057

8,50

6,80

INGRÉDIENTS : Escargots (Helix Aspersa Maxima), beurre, échalote, persil, épices.

Lot découverte foie gras **NOUVEAU**

Foie gras de canard entier, au piment d'Espelette et à la Fine Champagne 50 g.

**OFFRE
DECouverte**

MLOTAPE 101

~~23,80~~ **20,00**

Lot salade à composer et ses 3 assiettes en verre **NOUVEAU**

OFFRE DECouverte

1 sachet de dés au Roquefort et noix 40 g,
1 boîte de mousse au foie de canard au Porto 130 g,
1 boîte de cuisses de caille cuites dans la graisse de canard 383 g,
1 boîte de gésiers émincés de dinde cuits dans la graisse de canard 191 g
accompagnés de **3 assiettes en verre OFFERTES.**

MLOTSAL 000

~~24,80~~ **19,90**

Lot apéritif vert olive sur son ramequin en porcelaine fine

1 bocal d'olives vertes 110 g,
1 bocal de miettes de truite au basilic 90 g,
1 bocal de compotée olives pois chiches 90 g,
1 bocal de terrine Auvergnate au jambon de pays 90 g,
1 bocal de crème de lentilles en gaspacho à la menthe 90 g.

MLOTAPE 100

17,00

Lot apéritif noir olive sur son ramequin en porcelaine fine

1 bocal d'olives noires 110 g,
1 bocal de miettes de truite au citron confit 90 g,
1 bocal de crème de tomates séchées 90 g,
1 bocal de terrine à l'ail rose de Lautrec 90 g,
1 bocal de terrine au foie de volaille à la tapenade 90 g.

MLOTAPE 099

16,50

Lot apéritif poisson sur son ramequin en porcelaine fine

1 bocal d'ail confit à l'olive noire 140 g,
1 bocal de miettes de truite au basilic 90 g,
1 bocal de miettes de truite au citron confit 90 g,
1 bocal de miettes de truite au poivre vert 90 g.

MLOTAPE 098

19,50

DÉSIGNATIONS	Réf.	Prix 100 g	Qté	P.U. T.T.C. €	TOTAL
Lot apéritif 3 couleurs n°1 NOUVEAU sur son plateau ardoise avec patins 1 bocal de poivrons rouges confits en crème 90 g, 1 bocal de tapenade verte 90 g, 1 bocal de tapenade confite 90 g.	MLOTAPE 097			12,90	
Lot apéritif 3 couleurs n°2 NOUVEAU sur son plateau ardoise avec patins 1 bocal de tomate à tartiner 90 g, 1 bocal de crème de cornichons 90 g, 1 bocal de crème de cèpes 90 g.	MLOTAPE 094			13,95	
Lot apéritif soleil sur son plateau ardoise avec patins 1 bocal de compotée de poivron rouge au piment d'Espelette 90 g, 1 bocal de compotée d'artichauts à la truffe d'été 90 g, 1 bocal de tomates séchées à l'huile d'olive 90 g.	MLOTAPE 096			16,00	
Lot apéritif champêtre sur son plateau ardoise avec patins NOUVELLE COMPOSITION 1 bocal de volvaires au vinaigre 180 g, 1 bocal de giroilles au vinaigre 280 g, 1 bocal de cèpes aux arômes 130 g.	MLOTAPE 095			19,50	
Jus de fruits, vins, apéritifs et digestifs : délicieux et surprenants ! Pages 32 et 33 du catalogue					
Pur jus de pomme Sans colorant ni conservateur ni sucre ajouté conformément à la législation.	Bouteille 100 cl	MJUSPO 100	0,41	4,10	
Ratafia rouge 15,5% vol.	Bouteille 75 cl	MVINLI 095	2,00	15,00	
Vin de Noël aux épices 11,5% vol. INGRÉDIENTS : Vin 75%, sucre, extrait naturel de fruit et épices 2,5 % (orange, cannelle, clou de girofle), stabilisant : sorbate de potassium. Contient des sulfites. Peut contenir des traces d'amande, de noix et de produit laitier.	Bouteille 50 cl	MVINLI 050	0,96	4,80	
Apéritif à la figue 17% vol. INGRÉDIENTS : Vin de liqueur, figues sèches (23 %), alcool. Contient des sulfites. Peut contenir des traces d'amande, de noix et de produit laitier.	Carafon 35 cl	MVINLI 049	3,03	10,60	
Valdinois - Apéritif à base de vin aromatisé aux noix INGRÉDIENTS : Vin, eau de vie de marc de raisins, sucre, extrait de noix.	Bouteille 50 cl	MVINLI 041	3,10	15,50	
Poire du verger 45 % Vol.	Carafe 55 cl	MVINLI 045	5,45	30,00	
Cerises à la liqueur INGRÉDIENTS : Cerises de la Haute vallée du Tarn, jus alcoolique : sirop de sucre, eau de vie de marc de Marcellac.	Bocal 290 ml	MCONFI 017	2,69	7,80	
Notre sélection de confiserie : que des merveilles ! Page 30 du catalogue					
Crème de marrons de l'Aveyron INGRÉDIENTS : Marrons 51%, eau, sucre. 51g. de fruits pour 100g. Teneur totale en sucres : 60g. pour 100g.	Bocal 360 g	MCONFI 008	1,39	5,00	
Miel de Coubisou (châtaignier)	Bocal 250 g	MCONFI 025	2,04	5,10	
Gâteau à la broche vanille pur beurre INGRÉDIENTS : Beurre 24%, œufs, sucre, farine de blé, sucre inverti, rhum, poudres à lever : pyrophosphate de sodium carbonate acide de sodium - amidon de froment, arôme vanille, sel.	Etui 250 g	MCONFI 056	3,52	8,80	
Lot de 3 crèmes sans colorant ni conservateur					
Maître confiturier Aveyronnais NOUVEAU PROMO		MLOTCON 145	3,03	11,70 10,00	
CRÈME DE CITRON : Jus de citron 20%, œufs, beurre, zestes, sucre.	Bocal 110 g	MCONFI 044	3,55	3,90	
CRÈME DE FRAMBOISE : Framboise épépinées 62%, sucre, pectine de fruit, concentré de citron.	Bocal 110 g	MCONFI 045	3,55	3,90	
CRÈME DE CARAMEL : Sucre, crème fraîche 35% de MG, beurre salé, vanille de Madagascar.	Bocal 110 g	MCONFI 046	3,55	3,90	
Lot de 3 confitures sans colorant ni conservateur					
Maître confiturier Aveyronnais NOUVEAU PROMO		MLOTCON 146	3,03	11,70 10,00	
CONFITURE DE LAIT FERMIER : Lait entier de l'Aveyron 84%, sucre, vanille de Madagascar.	Bocal 110 g	MCONFI 047	3,55	3,90	
CONFITURE DE FIGUE : Figs violettes 65%, sucre, pectine de fruit, concentré de citron.	Bocal 110 g	MCONFI 048	3,55	3,90	
CONFITURE DE TOMATE VERTE À LA VANILLE : Tomates 65%, vanille de Madagascar, sucre, pectine de fruit, concentré de citron.	Bocal 110 g	MCONFI 049	3,55	3,90	

DÉSIGNATIONS	Réf.	Qté	P.U. T.T.C. €	TOTAL
Notre sélection⁽¹⁾ Page 31 du catalogue				
<u>Art de la Table</u>				
Duo amoureux Salière/Poivrière	MDECO 0099		5,50	
Plateau en porcelaine blanche bords arrondis	MDECO 0054		7,25	
Plateau en porcelaine blanche et sa mise en bouche avec cuillère	MDECO 0053		8,20	
Lot de 2 bols bords relevés sur plateau bois noir	MDECO 0094		5,10	
Plat à foie gras et ses 2 coupelles sur plateau bois noir	MDECO 0090		11,00	
Ramequin long en porcelaine fine	MDECO 0040		3,00	
Petit plateau ardoise avec patins	MDECO 0039		2,90	
Cocotte en céramique rouge NOUVEAU	MDECO 0034		2,35	
Lot de 2 ramequins en céramique rouge NOUVEAU	MDECO 0033		2,65	
Carafe à décanter en forme de verre à pied Bordeaux et bec verseur anti-goutte	MDECO 0043		16,00	
Plateau ardoise naturelle (alimentaire), poignées inox brossé et patins antidérapants	MDECO 0058		22,60	
Assiette ardoise naturelle (alimentaire)	MDECO 0057		8,20	
<u>Coffrets vides</u>				
Régal en 90 g - Panier métal avec 2 anses rabattables NOUVEAU	MCOFVI 750		5,60	
Gourmandises - Panier ovale multicolore, anse rabattable	MCOFVI 754		3,00	
“Canardises” en couleur NOUVEAU				
Coffret rond décor canard rose/gris/noir	MCOFVI 749		5,05	
Le Médaille - Coffret avec poignée, PVC transparent	MCOFVI 752		3,50	
Le Transparent - Coffret rond coloris vert/gris, transparent NOUVEAU	MCOFVI 748		4,70	
Vitrine du Terroir NOUVEAU				
Coffret rectangle coloris vert/gris, avec fenêtre en PVC transparente	MCOFVI 747		7,70	
Bonnes Fêtes rectangle - Coffret rectangle décor Bonnes Fêtes NOUVEAU	MCOFVI 746		8,70	
Bonnes Fêtes en rondeur - Coffret rond décor Bonnes Fêtes NOUVEAU	MCOFVI 745		7,25	
Chapeau Le Manoir - Boîte à chapeau rouge	MCOFVI 763		10,90	
Trio gagnant - Coffret carton rectangle double épaisseur coulissante rouge/gris	MCOFVI 753		5,90	
Délicatesses en couleur - Coffret rectangle double épaisseur, fermeture élastique et bouton bois, multicolore NOUVEAU	MCOFVI 744		6,30	
Surprise - Boîte ronde bleue	MCOFVI 773		13,95	
Corbeille des Saveurs				
En métal orange et rotin avec anse rabattable	MCOFVI 761		12,30	
Qualité Terroir - Coffret rectangle avec rubans rouge/gris	MCOFVI 755		7,50	
Le “Vanity-Case” gourmand NOUVEAU				
Malette en simili cuir bicolore rouge/gris	MCOFVI 743		34,55	
Terroir Aveyronnais - Panier rectangle en bois, rotin et toile de jute	MCOFVI 760		37,00	

(1) Dans la limite des stocks disponibles.

DÉSIGNATIONS	Réf.	Qté	P.U. T.T.C. €	TOTAL
Cadeaux d'affaires, d'entreprise ou tout simplement cadeau⁽¹⁾				
Régal en 90 g - Panier métal avec 2 anses rabattables. NOUVEAU 1 bocal de terrine à l'ail rose de Lautrec 90 g, 1 bocal de terrine Auvergnate au jambon de pays 90 g, 1 bocal de terrine de canard aux figues 90 g, 1 bocal de terrine forestière 90 g, 1 bocal de terrine aux châtaignes 90 g.	11REGAL		15,95	
Gourmandises multicolores Panier ovale multicolore, anse rabattable. NOUVELLE COULEUR 1 boîte de caille fourrée au foie gras de canard "30 % foie gras de canard" 130 g, 1 bocal de confit d'oignons "cuit au chaudron" 50 g, 1 bocal de terrine de canard au magret fumé 100 g, 1 bocal de terrine Quercynoise à la vieille prune 100 g, 1 boîte de pâté de campagne 130 g.	10GOURMAND		21,65	
"Canardises" en couleur NOUVEAU Coffret rond décor canard rose/gris/noir. PROMO 1 boîte de mousse au foie de canard au Porto 130g, 1 boîte de pâté de pintade au Sauternes 130 g, 1 boîte de pâté de chevreuil 130 g, 1 boîte de pâté de campagne 130 g, 1 bocal de fricandeau 180 g, 1 bouteille de côtes de Millau Seigneurs de Peyreviel rouge 37,5 cl.	11CANARD		26,65 25,00	
Le Médaille Coffret avec poignée, fenêtre 360° PVC transparent. PROMO 1 bocal de foie gras de canard entier 190 g, 1 lyre à couper le foie gras. - OFFERTE -	10MEDAILLE		28,90 25,95	
Le Transparent NOUVEAU Coffret rond coloris vert/gris, transparent. PROMO 1 bocal de foie gras de canard entier 130 g, 1 boîte de cassoulet au confit de canard 420 g, 1 boîte de cuisses de caille cuites dans la graisse de canard 383 g.	11TRANSPAREN		34,60 29,90	
Vitrine du Terroir NOUVEAU Coffret rectangle coloris vert/gris, avec fenêtre en PVC transparente. PROMO 1 bocal de terrine de canard au magret fumé 100 g, 1 bocal de terrine Quercynoise à la vieille prune 100 g, 1 bocal de terrine de canard au confit d'oignon 100 g, 1 bocal de terrine au piment d'Espelette 100 g, 1 boîte de pâté de lapin 130 g, 1 boîte de pâté de chevreuil 130 g, 1 boîte de pâté de sanglier 130 g, 1 boîte de pâté de pintade au Sauternes 130 g, 1 boîte de pâté de lièvre 130 g, 1 boîte de pâté de canard 130 g, 1 boîte de pâté de campagne 130 g, 1 boîte de pâté de caille 130 g, 1 boîte de pâté de lapin aux éclats de cèpes 130 g.	11VITRINE		40,10 34,75	
Bonnes Fêtes rectangle NOUVEAU Coffret rectangle décor Bonnes Fêtes. PROMO 1 bocal de foie gras de canard entier 130 g, 1 bocal de confit d'oignons "cuit au chaudron" 50 g, 1 boîte de mousse au foie de canard au Porto 130 g, 1 bocal de terrine de canard au magret fumé 100 g, 1 bocal de terrine de canard au confit d'oignon 100 g, 1 bouteille de côtes de Gascogne Les Tourterelles blanc doux 37,5 cl.	11RECTANGLE		39,00 36,10	

(1) Dans la limite des stocks disponibles.

DÉSIGNATIONS	Réf.	Qté	P.U. T.T.C. €	TOTAL
<p>Bonnes Fêtes en rondeur - Coffret rond décor Bonnes Fêtes.</p> <p>1 bocal de foie gras de canard entier 130 g, 1 boîte de cuisses de caille cuites dans la graisse de canard 383 g, 1 boîte de pâté de pintade au Sauternes 130 g, 1 boîte de pâté de campagne 130 g, 1 boîte de mousse de foie de canard "50% foie gras de canard" 190 g, 1 bocal de confit d'oignons "cuit au chaudron" 50 g, 1 bouteille de vin de pays du Comté Tolosan Tarani rouge 37,5 cl.</p>	11RONDEUR		48,20 44,90	
<p>Chapeau le Manoir - Boîte à chapeau rouge.</p> <p>1 bocal de foie gras de canard entier 130 g, 1 bocal de terrine de pintade au Sauternes 180 g, 1 boîte de mousse au foie de canard au Porto 130 g, 1 bocal de confit d'oignons "cuit au chaudron" 50 g, 1 boîte de cassoulet au confit de canard 420 g, 1 bouteille de Côtes de Gascogne, Les Tourterelles blanc doux 37,5 cl.</p>	09CHAPEAU		46,70	
<p>JMD "Je Me Détends... Merci" - Rafraîchisseur.</p> <p>1 bocal Eurocap de foie gras de canard entier 130 g, 1 bocal de Chutney abricot mangue 110 g, 1 bouteille de Champagne Devenoge Brut 37,5 cl.</p>	09JMD		53,70 51,00	
<p>Trio gagnant</p> <p>Coffret carton rectangle double épaisseur coulissante rouge/gris.</p> <p>1 bocal de foie gras de canard entier 130 g, 1 boîte de caille fourrée au foie gras de canard "40 % foie gras de canard" 190 g, 1 boîte de magret de canard fourré au foie gras de canard "20 % foie gras de canard" 383 g.</p>	10TRIO		52,85	
<p>Délicatesses en couleur - Coffret rectangle double épaisseur, fermeture élastique et bouton bois, multicolore.</p> <p>1 bocal de foie gras de canard entier 130 g, 1 boîte de caille fourrée au foie gras de canard "30% foie gras de canard" 190 g,</p>	11DELICATES		62,60	
<p>1 boîte de galantine de dinde au foie de canard "20% foie gras de canard" 190 g, 1 boîte de cassoulet au confit de canard 420 g, 1 boîte de cuisses de caille cuites dans la graisse de canard 383 g, 1 terrine au Roquefort et noix du Périgord 130 g, 1 terrine de faisán aux chanterelles 130 g, 1 terrine de dinde au confit d'oignon doux 130 g.</p>				
<p>Surprise en boîte - Boîte ronde bleue.</p> <p>1 bocal de foie gras de canard entier 130 g, 1 boîte de caille fourrée au foie gras de canard « 40% foie gras de canard » 190 g, 1 boîte de mousse au foie de canard au Porto 130 g, 1 bocal de cuisses de canard à l'orange 650 g, 1 bocal de fritons de canard 180 g, 1 boîte de jambonneau 190 g.</p>	08SURPRISE		67,70 65,00	
<p>Ardoise gourmande Plateau ardoise naturelle (alimentaire), poignées inox brossé et patins antidérapants.</p> <p>1 bocal de foie gras de canard entier 130 g, 1 boîte de cou d'oie farci 565 g, 1 boîte de pâté de campagne 190 g, 1 boîte de gésiers émincés de dinde cuits dans la graisse de canard 191 g, 1 bocal de terrine de canard aux oranges confites 180 g, 1 bocal de terrine Auvergnate au jambon de pays 90 g, 1 bocal de terrine Aveyronnaise au Roquefort 180 g, 1 boîte de rillettes de canard 200 g.</p>	09ARDOISE		72,40	
<p>Corbeille des saveurs NOUVELLE COULEUR</p> <p>Corbeille en métal orange et rotin avec anse rabatable.</p> <p>1 sachet de pâtes aux cèpes et bolets 125 g, 1 boîte de rillettes de canard 200 g, 1 bocal de civet de canard au vin de Cahors 650 g, 1 boîte de gésiers confits de canard 383 g, 1 boîte de galantine de dinde au foie de canard "20 % foie gras de canard" 190 g, 1 bocal de foie gras de canard entier 130 g, 1 boîte de caille fourrée au foie gras de canard "40 % foie gras de canard" 190 g, 1 bocal de terrine de chevreuil 180 g.</p>	10CORBEIL		79,80	

DÉSIGNATIONS	Réf.	Qté	P.U. T.T.C. €	TOTAL
<p>“Qualité terroir” est mon nom Coffret rectangle avec rubans rouge/gris. 1 bocal de foie gras de canard entier 130 g, 1 bocal de confit d'oignons “cuit au chaudron” 50 g, 2 boîtes de caille fourrée au foie gras de canard “40 % foie gras de canard” 190 g, 1 bocal de morceaux de cuisses de chapon aux marrons 650 g, 1 boîte de mousse au foie de canard au Porto 130 g, 1 bocal de terrine de truite au basilic 90 g, 1 bocal de terrine de truite au citron confit 90 g, 1 bocal de terrine de campagne 180 g, 1 bocal de terrine aux poireaux 180 g, 1 bocal de fricandeau 180 g.</p>	10QUALITE		88,45	
<p>Le “Vanity-Case” gourmand Malette en simili cuir bicoloré rouge/gris. NOUVEAU 1 bocal de foie gras de canard entier 130 g, 1 boîte de galantine au foie de canard “25% bloc de foie gras de canard” 400 g, 1 boîte de cou d' oie Farci 565 g, 1 bocal de civet de canard au vin de Cahors 650 g, 1 boîte de pâté de campagne 130 g, 1 boîte de pâté de pintade au Sauternes 130 g, 1 boîte de pâté de chevreuil 130 g, 1 boîte de pâté de lièvre 130 g, 1 bouteille de Gaillac Domaine Carcenac blanc doux 75 cl.</p>	11VANITY		106,00	
<p>Terroir Aveyronnais - Panier rectangle en bois, rotin et toile de jute. 1 bocal de foie gras de canard entier 130 g, 1 bocal de caille fourrée au foie gras de canard “40 % foie gras de canard” 190 g, 1 bocal de miel de Coubisou (chataignier) 250 g, 1 bocal de soupe au fromage 380 g, 1 bocal de choucroute de canard 720 g, 1 bocal de saucisse à l'huile 550 g, 1 boîte de friton de canard 190 g, 1 bocal de pâté de tête 180 g, 1 bouteille de bière artisanale Aveyronnaise de l'Aubrac. Bière ambrée vivante 33 cl, 1 bouteille de “Valdinoix 2008” : apéritif à base de vin aromatisé aux noix 50 cl. 15,5 % vol.</p>	10TERROIR		130,80	
<p>Pique-nique en duo - Panier pique-nique en osier blanc garni. NOUVEAU 1 bocal de foie gras de canard entier 130 g, 1 boîte de confit de canard 2 cuisses 765 g, 1 boîte de caille Fourrée au foie gras de canard “30% foie gras de canard” 130 g, 1 boîte de gésiers d' oie confits 383 g, 1 bocal de poivrons rouges confits en crème 90 g, 1 bocal de crème de framboise 110 g, 1 bocal de terrine aux châtaignes 90 g, 1 bocal de terrine à l'ail rose de Lautrec 90 g, 1 bocal de terrine au bleu d'Auvergne 90 g, 1 bocal de terrine de foie de volaille à la tapenade 90 g, 1 bouteille de Côtes de Gascogne Les Tourterelles Blanc doux 37,5 cl.</p>	11PIQUENIQUE		140,50	
<p>Le Gargantuesque - Panier en osier avec 2 poignées. NOUVEAU 1 bocal de foie gras de canard entier 190 g, 1 boîte de cassoulet au confit de canard 840 g, 2 boîtes de caille fourrée au foie gras de canard “30% foie gras de canard” 190 g, 1 boîte de gésiers d' oie confits 383 g, 1 boîte de galantine au foie de canard “25% bloc de foie gras de canard” 400 g, 1 boîte de cou d' oie farci 565 g, 1 boîte de cuisses de caille cuites dans la graisse de canard 383 g, 1 bocal de fricandeau 180 g, 1 bocal de terrine aux poireaux 180 g, 1 boîte de pâté de pintade au Sauternes 130 g, 1 boîte de pâté de chevreuil 130 g, 1 boîte de pâté de campagne 130 g, 1 bocal de morceaux de cuisses de chapon aux marrons 650 g, 1 bocal de terrine de canard au magret Fumé 100 g, 1 bocal de terrine Quercynoise à la vieille prune 100 g, 1 bocal de terrine de canard au confit d'oignon 100 g, 1 bocal de confit d'oignons “cuit au chaudron” 50 g.</p>	11GARGANT		176,55	
<p>Rencontre d'étoiles - Corbeille forme barque. 1 jambon ibérique 6 à 6,5 kg PATA NEGRA 3 BELLotas DENOMINATION D'ORIGINE JABUGO ANDALOUSIE - affinage 24 mois minimum - Présentoir bois et couteau spécial à jambon OFFERT, 1 bocal de foie gras de canard entier 190 g, 1 carafe à décanter en forme de verre à pied Bordeaux et bec verseur anti-goutte, 1 bouteille de Château Langel Mauriac Bordeaux rouge 75 cl.</p>	10RENCONTR		314,20	