# Le Manoir Alexandre

CONSERVEUR DEPUIS 1983

*Rien n'est trop bon.*

# Catalogue grand public 2021-2022

Tarifs TTC valables
du 1er octobre 2021
au 31 mars 2022

## Sommaire


Le Manoir et la charte engagement et qualité
Page 4

Le foie gras dans tous ses états !
Page 6

Pâtés, terrines, rillettes et charcuteries
Page 16

Salades, apéritifs et entrées
Page 22

Viandes, accompagnements et spécialités
Page 26

Condiments, gourmandises sucrées et salées et alcools sucrés
Page 30

Assortiments, coffrets cadeaux et coffrets de Noël
Page 32

Cadeaux et promotions
Page 48

Ingrédients
Page 49

Conditions générales de vente
Page 57


## À nos rencontres gourmandes...

La gastronomie nous reliera toujours.

On aime tant ces moments où les masques tombent,
où les saveurs se conjuguent aux éclats de rire,
où la simplicité d'un repas partagé emporte tout.
Rien n'est trop bon pour ces temps de retrouvailles
entre amis, en famille ou même à deux...

Le voyage des sens est à portée de main,
il suffit de fermer les yeux, de se laisser porter
par chaque découverte, chaque parfum,
quelle que soit l'occasion.

Chaque saison dévoile ses associations subtiles,
ses recettes traditionnelles ou inattendues.
Le Manoir Alexandre vous en partage
quelques-unes en images, au fil de ces pages
et même en vidéo sur le site www.manoir-alexandre.fr.

Et si vous nous dévoiliez les vôtres ?

L'équipe du Manoir Alexandre.

Le Manoir Alexandre
CONSERVEUR DEPUIS 1983

*Le Manoir Alexandre, une histoire ancrée depuis plus de trente ans au cœur du département de l'Aveyron, en Occitanie.*

## Une équipe, un savoir-faire

Le Manoir Alexandre réunit 30 à 35 personnes… heureuses !
Des savoir-faire, des sourires, de la passion, une ambiance familiale : c'est aussi tout cela qui fait la richesse et la particularité de nos créations.

## Un engagement récompensé

Depuis 1993, plus de 50 médailles dont près d'une vingtaine en or. Concours Général de Paris lors du Salon International de l'Agriculture. Concours National Foie Gras Expo dans les Landes.

## Un réseau d'experts

Le Manoir Alexandre fait le choix de travailler avec un réseau de revendeurs spécialisés, partageant la même passion pour le goût et la qualité : épiceries fines, cavistes, artisans bouchers et charcutiers… Il y en a forcément un près de chez vous !

*Choisir un produit Manoir Alexandre, c'est être assuré qu'il répond aux critères de la charte engagement et qualité de la marque.*

## L'origine

- Tous nos foies entiers sont d'origine française et sélectionnés auprès de nos partenaires fournisseurs historiques, qui travaillent depuis 20 ans en conformité avec les cahiers des charges stricts que nous avons établis.
- D'une manière générale, tous nos produits sont conçus à partir de matière d'origine principalement française. Nous effectuons des analyses strictes et régulières de l'ensemble de nos approvisionnements pour garantir une qualité optimale.

## La fraîcheur

- Les approvisionnements sont quotidiens et l'intégralité de la marchandise est travaillée le jour même de son arrivée au Manoir Alexandre.

## La qualité et la régularité

- Le secret de la qualité et de la régularité de nos créations ? Un savoir-faire artisanal précieux : le tri du foie gras à la main, pour adapter les qualités de chaque foie au produit auquel il se destine.
- De plus, avant d'être proposés à nos clients, nos produits font l'objet de plusieurs dégustations en interne et doivent obtenir un consensus.

## L'hygiène et la traçabilité

- Nous assurons une traçabilité parfaite de nos produits : de l'achat des matières premières jusqu'à la fabrication puis la vente… chaque étape est suivie et maîtrisée, et aucun lot ne sort de notre atelier sans être systématiquement contrôlé et validé.
- Nous respectons des normes d'hygiène extrêmement strictes. Nos process respectent les exigences de la norme ISO 22000 reconnue internationalement.

## Le service

- L'écoute et la disponibilité auprès de nos clients font aussi partie de nos priorités : c'est par l'échange que l'on se construit !

# Le Foie gras
# dans tous ses états !

**Lobe de foie gras de canard**

*Foie gras de canard entier aux figues*

*Bloc de foie gras de canard*

## FOIE GRAS ENTIER
### ORIGINE FRANCE

| | *cond.* | *réf.* | *poids net* | *prix au kg* | *prix* |
|---|---|---|---|---|---|
| **Foie gras d'oie entier** | bocal | FGREN1005 | 50 g | 278,80€ | **13,90€** |
| | | FGREN1030 | 180 g | 244,29€ | **44,00€** |
| | | FGREN1045 | 350 g | 200,90€ | **70,30€** |
| **Foie gras de canard entier** | bocal | FGREN1105 | 50 g | 201,93€ | **10,10€** |
| | | FGREN1180 | 90 g | 187,35€ | **16,90€** |
| | | FGREN1250 | 120 g | 159,17€ | ~~20,80€~~ **19,10€** |
| | | FGREN1400 | 180 g | 157,22€ | ~~30,70€~~ **28,30€** |
| | | FGREN1600 | 350 g | 159,75€ | **55,90€** |
| | boîte | FGREN3200 | 200 g | 167,59€ | **33,50€** |
| **Foie gras de canard entier aux figues** | bocal | FGREN1450 | 180 g | 169,98€ | **30,60€** |
| **Foie gras de canard entier aux 5 poivres** | bocal | FGREN1440 | 180 g | 169,98€ | **30,60€** |
| **Foie gras de canard entier au piment d'Espelette** | bocal | FGREN1135 | 50 g | 201,93€ | **10,10€** |
| | | FGREN1430 | 180 g | 156,39€ | ~~30,60€~~ **28,20€** |
| **Foie gras de canard entier à la Fine Champagne** | bocal | FGREN1145 | 50 g | 201,93€ | **10,10€** |

## BLOC DE FOIE GRAS
### ORIGINE FRANCE

| | *cond.* | *réf.* | *poids net* | *prix au kg* | *prix* |
|---|---|---|---|---|---|
| **Bloc de foie gras de canard** | boîte | FGRBL3010 | 70 g | 129,59€ | **9,10€** |
| | | FGRBL3040 | 100 g | 117,36€ | **11,70€** |
| | | FGRBL3070 | 130 g | 116,30€ | **15,10€** |
| | LOT DE 3 BOÎTES | FGRBL9100 | 3 x 130 g | 79,49€ | ~~45,30€~~ **31,00€** |
| | boîte | FGRBL3100 | 200 g | 100,75€ | ~~22,40€~~ **20,20€** |
| | | FGRBL3180 | 400 g | 104,29€ | **41,7€** |

▸ **Retrouvez la liste des ingrédients de nos produits en pages 49 à 56**

# FOIES GRAS

*«Harmonie» de foie gras de canard mi-cuit aux figues et gelée de Monbazillac*

*Foie gras de canard mi-cuit truffé*

## FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT
**ORIGINE FRANCE**

| | cond. | réf. | poids net | prix au kg | prix |
|---|---|---|---|---|---|
| **Foie gras de canard entier mi-cuit**<br>*Conservation 12 mois au réfrigérateur* | bocal | FGREN1270 | 120 g | 177,67€ | **21,30€** |
| | | FGREN1420 | 180 g | 151,28€ | ~~31,30€~~ **27,20€** |
| | | FGREN1620 | 350 g | 160,93€ | **56,30€** |
| **Lobe de foie gras de canard entier mi-cuit**<br>*Conservation 90 jours au réfrigérateur* | sous-vide | FGREN5380 | 200 g *(env.)* | 154,55€ | ~~37,70€~~ **30,90€** |
| | | FGREN5340 | 450 g *(env.)* | 148,53€ | ~~75,10€~~ **66,80€** |
| **Foie gras de canard mi-cuit *«cuit en terrine»***<br>*Conservation 90 jours au réfrigérateur* | opercule | FGREN7065 | 200 g | 164,00€ | **32,80€** |
| | | FGREN7035 | 450 g | 154,55€ | **69,50€** |
| | | FGREN7005 | 1 kg | 122,90€ | **122,90€** |
| **«Douceur» de foie gras de canard mi-cuit aux pommes caramélisées *«cuit en terrine»***<br>*Conservation 90 jours au réfrigérateur* | opercule | FGREN7110 | 200 g | 153,24€ | **30,60€** |
| **«Harmonie» de foie gras de canard mi-cuit aux figues et gelée de Monbazillac *«cuit en terrine»***<br>*Conservation 90 jours au réfrigérateur* | opercule | FGREN7155 | 200 g | 153,24€ | **30,60€** |
| **«Exotique» de foie gras de canard mi-cuit au yuzu *«cuit en terrine»***<br>*Conservation 90 jours au réfrigérateur* | opercule | FGREN7275 | 200 g | 168,61€ | **33,70€** |
| **Foie gras de canard mi-cuit truffé *«cuit en terrine»***<br>*Conservation 90 jours au réfrigérateur* | opercule | FGREN7200 | 200 g | 247,54€ | **49,50€** |
| **«Délice» de foie gras de canard mi-cuit poires et épices «pain d'épices» *«cuit en terrine»***<br>*Conservation 90 jours au réfrigérateur* | opercule | FGREN7290 | 200 g | 153,24€ | **30,60€** |

## FOIE GRAS DE CANARD CRU
**ORIGINE FRANCE** (congélation possible)

| | cond. | réf. | poids net | prix au kg | prix |
|---|---|---|---|---|---|
| CHANGEMENT CALIBRE<br>**Foie gras de canard frais extra gastronomie *(à poêler)***<br>*Conservation 13 jours au réfrigérateur* | sous-vide | FGRFR5120 | 420 g *(+/- 30 g)* | 67,86€ | **28,50€** |
| CHANGEMENT CALIBRE<br>**Foie gras de canard frais extra gastronomie *(pour terrine)***<br>*Conservation 13 jours au réfrigérateur* | sous-vide | FGRFR5040 | 420 g *(+/- 30 g)* | 67,86€ | **28,50€** |
| CHANGEMENT CALIBRE<br>**Foie gras de canard frais extra gastronomie déveiné**<br>*Conservation 13 jours au réfrigérateur* | sous-vide | FGRFR5220 | 400 g *(+/- 30 g)* | 73,75€ | **29,50€** |

Retrouvez la liste des ingrédients de nos produits en pages 49 à 56



*Les recettes du Manoir*

# Terrine de foie gras

**Temps de préparation :**
5 minutes
**Temps de cuisson :**
atteindre 60/65° à cœur

## Ingrédients

Pour 1 terrine de 500 g

- environ 500 g de foie gras frais déveiné
- sel et poivre
- terrine
- thermomètre

## Étapes

1. Déveinez votre foie gras ou achetez-le déjà déveiné.
2. Lorsque les lobes sont déveinés, ouvrez-les et saupoudrez-les de sel et de poivre.
3. Repliez les lobes et saupoudrez l'extérieur.
4. Laissez reposer 15 minutes.
5. Ensuite tassez légèrement le foie sur votre planche et faites des étages dans la terrine. Tassez chaque étage.
6. Mettez la terrine au bain-marie au four dans une eau à 80°/85° et cuisez votre terrine à 60°/65° à cœur.
7. Laissez refroidir la terrine et conservez-la maximum 15 jours dans votre réfrigérateur.
8. Dégustez à l'apéritif sur des toasts, du pain de campagne ou du pain d'épices.

*Vous pouvez réaliser cette recette avec un foie gras frais non déveiné.*

*Découvrez nos conseils pour réussir le déveinage dans la vidéo !*

**> scannez le QR code**
**> ou rendez-vous sur www.manoir-alexandre.fr** (onglet blog).

# SPÉCIALITÉS À BASE DE FOIE GRAS

*Magret fourré chaud et pommes de terre à la sarladaise et aux cèpes*

**Retrouvez cette recette sur notre site web !**

*Magret de canard fourré au foie gras de canard 20% foie gras de canard*

## MAGRET DE CANARD FOURRÉ AU FOIE GRAS DE CANARD

| | cond. | réf. | poids net | prix au kg | prix |
|---|---|---|---|---|---|
| **Magret de canard fourré au foie gras de canard** ***20% foie gras de canard*** | boîte | MAGRE3050 | 383 g | 57,81€ | **22,10€** |
| **Magret de canard fourré au foie gras de canard** ***30% foie gras de canard*** ▸ *Conservation 30 jours au réfrigérateur* | sous-vide | MAGRE5560 | 350 g *(+/- 30 g)* | 62,96€ | **22,00€** |

## GALANTINE AU FOIE DE CANARD

| | cond. | réf. | poids net | prix au kg | prix |
|---|---|---|---|---|---|
| **Galantine de dinde au foie de canard** ***20% foie gras de canard*** | boîte | GALAN3100 | 190 g | 45,59€ | **8,70€** |
| **Galantine de lapin au foie de canard** ***20% foie gras de canard*** | boîte | GALAN3200 | 190 g | 46,39€ | **8,80€** |
| **Galantine au foie de canard** ***25% foie gras de canard*** | boîte | GALAN3500 | 400 g | 38,44€ | **15,40€** |
| **Galantine de pintade au foie de canard** ***20% foie gras de canard*** | boîte | GALAN3300 | 190 g | 47,47€ | **9,00€** |
| NOUVEAU ! **Lot de 3 boîtes de Galantine de foie de canard (lapin, dinde et pintade)** ***20% foie gras de canard*** | LOT DE 3 BOÎTES | GALAN9110 | 3 x 190 g | 35,09€ | ~~26,50€~~ **20,00€** |

## FLÛTEAU AU FOIE GRAS DE CANARD

| | cond. | réf. | poids net | prix au kg | prix |
|---|---|---|---|---|---|
| **Flûteau de jambon au foie gras de canard** | bocal | FLUTE1200 | 190 g | 58,26€ | **11,10€** |

▸ **Retrouvez la liste des ingrédients de nos produits en pages 49 à 56**

*Caille fourrée au foie gras de canard*

## CAILLE FOURRÉE AU FOIE GRAS DE CANARD

| | cond. | réf. | poids net | prix au kg | prix |
|---|---|---|---|---|---|
| **Caille fourrée au foie gras de canard** ***30% foie gras de canard*** | boîte | CAICA3050 | 130 g | 93,04€ | **12,10€** |
| | LOT DE 3 BOÎTES | CAICA9080 | 3 x 130 g | 85,64€ | ~~36,30€~~ **33,40€** |
| **Caille fourrée au foie gras de canard** ***40% foie gras de canard*** | boîte | CAICA3100 | 190 g | 82,54€ | **15,70€** |
| | LOT DE 3 BOÎTES | CAICA9150 | 3 x 190 g | 76,67€ | ~~47,10€~~ **43,70€** |
| **Apéri-caille** ***30% foie gras de canard*** | bocal | APERI1100 | 180 g | 78,58€ | **14,10€** |
| **Caille fourrée au foie gras de canard désossée** ***40% foie gras de canard*** **mi-cuit** ▸ *Conservation 90 jours au réfrigérateur* | opercule | CAICA7100 | 200 g | 80,72€ | **16,10€** |

## Comment servir ?

Placez la boîte ou le bocal au réfrigérateur la veille et sortez-la 15 mn avant dégustation. Démoulez la caille et la couper dans le sens de la longueur, entre les deux pattes.

*Découvrez en vidéo l'astuce du Manoir pour démouler la caille farcie au foie gras*

**> scannez le QR code**
**> ou rendez-vous sur www.manoir-alexandre.fr** (onglet blog).

▸ **Retrouvez la liste des ingrédients de nos produits en pages 49 à 56**

*Tartinable au foie de canard aux poivrons*
*25% foie gras de canard*

*Tartinable au foie de canard aux morilles*
*25% foie gras de canard*

*Cou d'oie farci*

## TARTINABLE AU FOIE DE CANARD

| | cond. | réf. | poids net | prix au kg | prix |
|---|---|---|---|---|---|
| **Tartinable au foie de canard aux figues** ***25% foie gras de canard*** | bocal | TARTI1030 | 90 g | 44,44€ | ~~4,30€~~ **4,00€** |
| **Tartinable au foie de canard au piment d'Espelette** ***25% foie gras de canard*** | bocal | TARTI1050 | 90 g | 48,97€ | **4,40€** |
| **Tartinable au foie de canard aux morilles** ***25% foie gras de canard*** | bocal | TARTI1070 | 90 g | 47,78€ | ~~4,60€~~ **4,30€** |
| **Tartinable au foie de canard au Porto** ***25% foie gras de canard*** | bocal | TARTI1090 | 90 g | 45,56€ | ~~4,40€~~ **4,10€** |
| **Tartinable au foie de canard aux poivrons** ***25% foie gras de canard*** | bocal | TARTI1130 | 90 g | 50,11€ | **4,50€** |
| **Tartinable au foie de canard et olivade** ***25% foie gras de canard*** | bocal | TARTI1110 | 90 g | 50,11€ | **4,50€** |
| **Tartinable de canard au foie de canard*** ***34% foie gras de canard*** | bocal | TARTI1200 | 90 g | 65,69€ | **5,90€** |
| **Assortiment «AUTHENTIQUE» (figues, morilles et Porto)** | LOT DE 3 BOCAUX | TARTI9070 | 3 x 90 g | 44,44€ | ~~12,40€~~ **12,00€** |
| **Assortiment «SOLEIL» (piment d'Espelette, olivade et poivrons)** | LOT DE 3 BOCAUX | TARTI9050 | 3 x 90 g | 44,07€ | ~~13,40€~~ **11,90€** |
| **Mousse de foie de canard** ***50% foie gras de canard*** | boîte | MOUSS3300 | 190 g | 45,78€ | **8,70€** |

## TATIN DE BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD

| | cond. | réf. | poids net | prix au kg | prix |
|---|---|---|---|---|---|
| **Tatin de bloc de foie gras de canard** | bocal | TATIN1100 | 180 g | 80,72€ | ~~17,10€~~ **14,50€** |

## PÂTÉ AU FOIE DE CANARD

| | cond. | réf. | poids net | prix au kg | prix |
|---|---|---|---|---|---|
| **Pâté au foie de canard** ***20% foie gras de canard*** | bocal | TECAN1800 | 180 g | 48,33€ | **8,70€** |
| **Pâté de foie de canard** ***50% foie gras de canard*** | bocal | TECAN1820 | 180 g | 74,03€ | **13,30€** |

## VELOUTÉ AU FOIE GRAS

| | cond. | réf. | poids net | prix au kg | prix |
|---|---|---|---|---|---|
| **Velouté au foie gras** ***20% de bloc de foie gras de canard*** | bocal | VELOU1100 | 380 g | 21,04€ | **8,00€** |

▸ **Retrouvez la liste des ingrédients de nos produits en pages 49 à 56**



*Les recettes du Manoir*

# Salade au cou d'oie
## sauce yaourt aux fines herbes

**Temps de préparation :**
15 minutes

### Ingrédients

Pour 6 personnes

- un cou d'oie farci
- de la salade (jeunes pousses, roquette ou mâche)
- une carotte
- un oignon rouge
- trois champignons

la vinaigrette
- 2 cuillères à soupe d'huile
- sel/poivre
- un yaourt
- persil
- ciboulette
- une cuillère à soupe de vinaigre
- une cuillère à café de moutarde

### Étapes

1. Découpez le cou d'oie en tranches fines.
2. Épluchez et râpez la carotte, préparez la salade, émincez l'oignon et les champignons.
3. Préparez la vinaigrette. Dans un bol, mettez du sel et du poivre puis mélangez tous les ingrédients. Ajoutez le persil et la ciboulette finement ciselés.
4. Dressez votre salade, ajoutez la sauce et dégustez !

## COU FARCI

| | cond. | réf. | poids net | prix au kg | prix |
|---|---|---|---|---|---|
| **Cou de canard farci** | boîte | COU003100 | 190 g | 37,76€ | **7,20€** |
| **Cou d'oie farci** | boîte | COU003050 | 565 g | 21,06€ | ~~15,80€~~ **11,90€** |
| **Cou d'oie farci** ***15% foie gras de canard*** ▸ *Conservation 90 jours au réfrigérateur* | sous-vide | COU005350 | 300 g *(+/- 30 g)* | 38,27€ | **11,50€** |

*Les recettes du Manoir*

# Cou d'oie en croûte
## farci aux champignons

**Temps de préparation :**
15 minutes
**Temps de cuisson :**
20 minutes

## *Ingrédients*

Pour 6 personnes

- un cou d'oie farci
- une pâte brisée
- 350 g de champignons frais
- beurre
- un jaune d'œuf
- du persil frais
- graines de sésame
- salade

## *Étapes*

1. Préchauffez votre four à 210°.
2. Émincez les champignons et le persil.
3. Faites chauffer la poêle, ajoutez du beurre. Faites revenir les champignons jusqu'à ce qu'ils soient grillés et réservez.
4. Faites griller le cou d'oie dans la même poêle.
5. Étalez la pâte brisée, puis ajoutez une fine couche de champignons. Ensuite, placez le cou d'oie au milieu, recouvrez de champignons, parsemez de persil et fermez la pâte.
6. Avec la pointe d'un couteau, décorez la pâte, puis, avec un pinceau badigeonnez de jaune d'œuf et parsemez de graines de sésame.
7. Baissez le four à 180° et faites cuire pendant 20 minutes.
8. Servir chaud avec de la salade verte.

# SÉLECTION DE PRODUITS D'ACCOMPAGNEMENT POUR FOIE GRAS

| | *cond.* | *réf.* | *poids net* | *prix au kg* | *prix* |
|---|---|---|---|---|---|
| **Les figues de Provence confites au vin** | bocal | FIGUE5020 | 350 g | 32,31€ | **11,30€** |
| **Caramel au beurre salé et poivre de Sichuan** | bocal | CARAM1010 | 40 g | 77,90€ | **3,10€** |
| NOUVEAU ! **Confit de figue** | bocal | CONFI1560 | 40 g | 45,51€ | **1,80€** |
| NOUVEAU ! **Confit d'oignon** | bocal | CONFI1565 | 40 g | 45,51€ | **1,80€** |
| NOUVEAU ! **Confit d'échalotte** | bocal | CONFI1570 | 100 g | 39,90€ | **4,00€** |
| NOUVEAU ! **Pain grillé aux figues** | sachet | PAIN1010 | 70 g | 39,90€ | **2,80€** |
| NOUVEAU ! **Gelée de vin Gewustraminer** | bocal | GELEE1200 | 30 g | 82,26€ | **2,50€** |
| NOUVEAU ! **Gelée de whisky Black Mountain aux paillettes d'or** | bocal | GELEE1210 | 200 g | 132,75€ | **26,60€** |
| **Chutney abricot mangue** | bocal | CHUTN1050 | 100 g | 50,00€ | **5,00€** |
| **Chutney figue** | bocal | CHUTN1070 | 100 g | 50,00€ | **5,00€** |
| **Chutney poire coing *«pain d'épices»*** | bocal | CHUTN1075 | 100 g | 50,00€ | **5,00€** |
| **Spécialité gourmande figue saveur pain d'épices *«cuisson au chaudron de cuivre à l'air libre»*** | bocal | CONFI1651 | 250 g | 20,47€ | **5,10€** |
| **Gelée de piment d'Espelette** | bocal | GELEE1030 | 40 g | 64,71€ | **2,60€** |
| **Poudre de piment d'Espelette** | bocal | POUDR1005 | 20 g | 258,33€ | **5,20€** |
| **Fleur de sel au piment d'Espelette** | bocal | SEL001010 | 20 g | 141,37€ | **2,80€** |
| **Fleur de sel de Guérande** | boîte | SEL003010 | 125 g | 56,88€ | **7,10€** |
| **Côtes de Gascogne IGP Petit Manseng - Hauts de Montrouge** *Vin blanc moelleux* | bouteille | VIN001001 | 75 cl | 10,13€ | **7,60€** |
| **Côtes de Gascogne IGP - Prince Gascogne** *Vin blanc moelleux* | bouteille | VIN001030 | 37,5 cl | 8,80€ | **3,30€** |

*Pain grillé aux figues*

*Confit de figues*

*Gelée de vin Gewustraminer*

▸ **Retrouvez la liste des ingrédients de nos produits en pages 49 à 56**

# Pâtés, terrines, rillettes et charcuteries

**Saucisse sèche à l'huile**

*Terrine de caille*

*Terrine au magret fumé*

## CAILLE

| | *cond.* | *réf.* | *poids net* | *prix au kg* | *prix* |
|---|---|---|---|---|---|
| **Terrine de caille** | bocal | TECAI1050 | 100 g | 33,00€ | **3,30€** |
| | | TECAI1080 | 180 g | 25,91€ | **4,70€** |

## CANARD

| | *cond.* | *réf.* | *poids net* | *prix au kg* | *prix* |
|---|---|---|---|---|---|
| **Terrine de canard** | bocal | TECAN1050 | 100 g | 30,00€ | ~~3,30€~~ **3,00€** |
| | | TECAN1080 | 180 g | 23,61€ | ~~4,70€~~ **4,30€** |
| **Terrine de canard au Margaux** | bocal | TECAN1230 | 100 g | 33,00€ | **3,30€** |
| | | TECAN1260 | 180 g | 25,91€ | **4,70€** |
| **Terrine de canard aux figues** | bocal | TECAN1110 | 100 g | 33,00€ | **3,30€** |
| | | TECAN1140 | 180 g | 25,91€ | **4,70€** |
| NOUVELLE RECETTE **Terrine au magret fumé** | bocal | TEMAG1050 | 100 g | 26,00€ | ~~3,20€~~ **2,60€** |
| | | TEMAG1080 | 180 g | 23,33€ | ~~4,60€~~ **4,20€** |
| **Fritons de canard** | bocal | FRITO1050 | 100 g | 32,00€ | **3,20€** |
| | | FRITO1100 | 180 g | 24,49€ | **4,40€** |
| **Rillettes de canard*** | bocal | RILLE1040 | 100 g | 60,00€ | **6,00€** |
| | | RILLE1060 | 180 g | 42,22€ | **7,60€** |
| **Cuisse de canard en gelée** | bocal | CUISS1050 | 200 g | 22,50€ | ~~5,60€~~ **4,50€** |

## CERF

| | *cond.* | *réf.* | *poids net* | *prix au kg* | *prix* |
|---|---|---|---|---|---|
| **Terrine de cerf aux pruneaux et Saumur Champigny** | bocal | TECER1050 | 100 g | 33,00€ | **3,30€** |
| | | TECER1080 | 180 g | 25,91€ | **4,70€** |

## FAISAN

| | *cond.* | *réf.* | *poids net* | *prix au kg* | *prix* |
|---|---|---|---|---|---|
| **Terrine de faisan aux chanterelles** | bocal | TEFAI1050 | 100 g | 27,00€ | ~~3,30€~~ **2,70€** |
| | | TEFAI1080 | 180 g | 21,10€ | ~~4,70€~~ **3,80€** |

▸ **Retrouvez la liste des ingrédients de nos produits en pages 49 à 56**

# PÂTÉS, TERRINES, RILLETTES

*Terrine de poulet à la moutarde à l'ancienne*

*Terrine à l'ail des ours*

## CHEVREUIL

| | cond. | réf. | poids net | prix au kg | prix |
|---|---|---|---|---|---|
| **Terrine de chevreuil** | bocal | TECHE1050 | 100 g | 27,00€ | ~~3,30€~~ **2,70€** |
| | | TECHE1080 | 180 g | 20,89€ | ~~4,70€~~ **3,80€** |
| **Terrine de chevreuil au Saint-Émilion** | bocal | TECHE1110 | 100 g | 33,00€ | **3,30€** |
| | | TECHE1140 | 180 g | 25,91€ | **4,70€** |

## LAPIN

| | cond. | réf. | poids net | prix au kg | prix |
|---|---|---|---|---|---|
| **Terrine de lapin aux raisins** | bocal | TELAP1050 | 100 g | 33,00€ | **3,30€** |
| | | TELAP1080 | 180 g | 25,91€ | **4,70€** |
| **Terrine de lapin aux éclats de cèpes** | bocal | TELAP1110 | 100 g | 27,00€ | ~~3,30€~~ **2,70€** |
| | | TELAP1140 | 180 g | 21,11€ | ~~4,70€~~ **3,80€** |

## LIÈVRE

| | cond. | réf. | poids net | prix au kg | prix |
|---|---|---|---|---|---|
| **Terrine de lièvre** | bocal | TELIE1050 | 100 g | 27,00€ | ~~3,30€~~ **2,70€** |
| | | TELIE1080 | 180 g | 21,11€ | ~~4,70€~~ **3,80€** |
| **Terrine de lièvre au Pomerol** | bocal | TELIE1110 | 100 g | 33,00€ | **3,30€** |
| | | TELIE1140 | 180 g | 25,91€ | **4,70€** |

## OIE

| | cond. | réf. | poids net | prix au kg | prix |
|---|---|---|---|---|---|
| **Terrine d'oie au foie de canard** ***20% bloc de foie gras de canard*** | bocal | TEOIE1050 | 100 g | 37,00€ | **3,70€** |
| | | TEOIE1080 | 180 g | 28,19€ | **5,10€** |
| **Terrine d'oie aux châtaignes** | bocal | TEOIE1110 | 100 g | 32,00€ | **3,20€** |
| | | TEOIE1140 | 180 g | 24,20€ | **4,40€** |

▸ Retrouvez la liste des ingrédients de nos produits en pages 49 à 56



## PINTADE

| | cond. | réf. | poids net | prix au kg | prix |
|---|---|---|---|---|---|
| **Terrine de pintade au Sauternes** | bocal | TEPIN1050 | 100 g | 33,00€ | **3,30€** |
| | | TEPIN1080 | 180 g | 25,91€ | **4,70€** |
| **Cuisse de pintade farcie aux cèpes** | boîte | CUISS3200 | 400 g | 28,06€ | **11,20€** |

## POULET

| | cond. | réf. | poids net | prix au kg | prix |
|---|---|---|---|---|---|
| NOUVEAU ! **Terrine de poulet à la moutarde à l'ancienne** | bocal | TEPOU1050 | 100 g | 30,00€ | ~~3,30€~~ **3,00€** |
| | | TEPOU1080 | 180 g | 23,89€ | ~~4,70€~~ **4,30€** |

## SANGLIER

| | cond. | réf. | poids net | prix au kg | prix |
|---|---|---|---|---|---|
| **Terrine de sanglier** | bocal | TESAN1050 | 100 g | 33,00€ | **3,30€** |
| | | TESAN1080 | 180 g | 25,91€ | **4,70€** |

## TERRINES DE CAMPAGNE

| | cond. | réf. | poids net | prix au kg | prix |
|---|---|---|---|---|---|
| **Terrine de campagne** | bocal | TECAM1050 | 100 g | 21,00€ | ~~2,60€~~ **2,10€** |
| | | TECAM1080 | 180 g | 16,44€ | ~~3,70€~~ **3,00€** |
| **Terrine de campagne au curry** | bocal | TECAM1170 | 100 g | 32,00€ | **3,20€** |
| | | TECAM1200 | 180 g | 25,06€ | **4,50€** |
| **Terrine de campagne au piment d'Espelette** | bocal | TECAM1110 | 100 g | 30,00€ | **3,00€** |
| | | TECAM1140 | 180 g | 23,63€ | **4,30€** |

## LOTS DE TERRINES ET PÂTÉS

| | cond. | réf. | poids net | prix au kg | prix |
|---|---|---|---|---|---|
| **«LE BORDELAIS»** Lot de terrines en 100 g **(chevreuil au Saint-Émilion, canard au Margaux et lièvre au Pomerol)** | LOT DE 3 BOCAUX | LOTS09009 | 3 x 100 g | 30,00€ | ~~9,80€~~ **9,00€** |
| **«LE CAVISTE»** Lot de terrines en 100 g **(pintade au Sauternes, cerf aux pruneaux et Saumur Champigny et faisan au Faugères)** | LOT DE 3 BOCAUX | LOTS09011 | 3 x 100 g | 29,00€ | ~~9,30€~~ **8,70€** |
| **«LE CAMPAGNE 100 G»** Lot de terrines en 100 g **(campagne, chevreuil et lapin aux raisins)** | LOT DE 3 BOCAUX | LOTS09005 | 3 x 100 g | 25,33€ | ~~8,10€~~ **7,60€** |
| **«LE CAMPAGNE 180 G»** Lot de terrines en 180 g **(campagne au piment, oie aux châtaignes et confit de foie de volaille)** | LOT DE 3 BOCAUX | LOTS09012 | 3 x 180 g | 19,07€ | ~~11,50€~~ **10,30€** |
| **«LE LOT SAVEURS»** Lot de terrines en 100 g **(terrine aux poivrons et piment d'Espelette, oignons, choux braisés et lardons et aux oranges confites)** | LOT DE 4 BOCAUX | LOTS09013 | 4 x 100 g | 19,50€ | ~~12,00€~~ **7,80€** |

▸ Retrouvez la liste des ingrédients de nos produits en pages 49 à 56

# TERRINES ORIGINALES

| | cond. | réf. | poids net | prix au kg | prix |
|---|---|---|---|---|---|
| NOUVEAU ! **Terrine aux olives et basilic** | bocal | TEOLI1050 | 100 g | 26,00€ | ~~3,20€~~ **2,60€** |
| | | TEOLI1080 | 180 g | 20,55€ | ~~4,60€~~ **3,70€** |
| NOUVEAU ! **Terrine à l'ail des ours** | bocal | TEAIL1050 | 100 g | 32,00€ | ~~3,20€~~ **2,60€** |
| | | TEAIL1080 | 180 g | 20,55€ | ~~4,60€~~ **3,70€** |
| NOUVEAU ! **Terrine au citron confit** | bocal | TECIT1050 | 100 g | 26,00€ | ~~3,20€~~ **2,60€** |
| | | TECIT1080 | 180 g | 20,55€ | ~~4,60€~~ **3,70€** |
| NOUVEAU ! **Terrine de poulet à la moutarde à l'ancienne** | bocal | TEPOU1050 | 100 g | 30,00€ | ~~3,30€~~ **3,00€** |
| | | TEPOU1080 | 180 g | 23,89€ | ~~4,70€~~ **4,30€** |
| **Terrine aux poivrons et piment d'Espelette** | bocal | TEPOI1145 | 100 g | 30,00€ | **3,00€** |
| | | TEPOI1150 | 180 g | 23,63€ | **4,30€** |
| **Terrine au chorizo** | bocal | TECHO1110 | 100 g | 30,00€ | **3,00€** |
| | | TECHO1120 | 180 g | 23,63€ | **4,30€** |
| **Terrine de Gascogne à l'Armagnac*** | bocal | TEGAS1050 | 180 g | 19,42€ | **3,50€** |
| **Terrine aux oranges confites** | bocal | TEORA1010 | 100 g | 30,00€ | **3,00€** |
| | | TEORA1020 | 180 g | 23,63€ | **4,30€** |
| **Terrine aux choux braisés et lardons** | bocal | TECHO1010 | 100 g | 30,00€ | **3,00€** |
| | | TECHO1020 | 180 g | 23,63€ | **4,30€** |
| **Terrine à l'oignon** | bocal | TEOIG1040 | 100 g | 30,00€ | **3,00€** |
| | | TEOIG1050 | 180 g | 23,63€ | **4,30€** |
| **Terrine à l'ail rose*** | bocal | TEAIL1010 | 90 g | 34,13€ | **3,10€** |
| | | TEAIL1030 | 180 g | 21,66€ | **3,90€** |
| **Terrine au Bleu d'Auvergne AOP*** | bocal | TEBLE1010 | 90 g | 33,86€ | **3,00€** |
| | | TEBLE1030 | 180 g | 21,66€ | **3,90€** |
| **Terrine au fromage de chèvre, miel et amandes*** | boîte | TEFRO3020 | 130 g | 32,93€ | **4,30€** |
| **Terrine au jambon de pays*** | bocal | TEJAM1010 | 90 g | 34,13€ | **3,10€** |
| | | TEJAM1030 | 180 g | 21,60€ | **3,90€** |
| **Terrine au Roquefort et noix du Périgord*** | boîte | TEROQ3020 | 130 g | 35,26€ | **4,60€** |
| **Terrine aux châtaignes*** | bocal | TECHA1010 | 90 g | 34,09€ | **3,10€** |
| | | TECHA1030 | 180 g | 22,22€ | **4,00€** |
| **Terrine aux poireaux** | bocal | TEPOI1050 | 100 g | 32,00€ | **3,20€** |
| | | TEPOI1080 | 180 g | 25,34€ | **4,60€** |
| **Terrine aveyronnaise au Roquefort*** | bocal | TEROQ1050 | 180 g | 24,68€ | **4,40€** |
| **Terrine forestière*** | bocal | TEFOR1010 | 90 g | 34,13€ | **3,10€** |
| **«ORIGINALES»** Lot de terrines en 90 g* **(jambon de pays, ail rose, forestière, châtaignes et Bleu d'Auvergne AOP)** | LOT DE 5 BOCAUX | LOTS09100 | 5 x 90 g | 31,67€ | ~~15,40€~~ **14,30€** |

▸ Retrouvez la liste des ingrédients de nos produits en pages 49 à 56



# CHARCUTERIES

| | cond. | réf. | poids net | prix au kg | prix |
|---|---|---|---|---|---|
| **Fricandeau** | bocal | FRICA1050 | 180 g | 22,22€ | ~~4,50€~~ **4,00€** |
| **1/4 Jambon sec désossé*** Porc de l'Aveyron<br>▸ *Conservation 90 jours au réfrigérateur* | sous-vide | JAMBO5021 | 700-800 g | 19,93€ | **14,00€** |
| **Oreille de porc farcie** | bocal | OREIL1050 | 350 g | 26,21€ | **9,20€** |
| **Pâté de tête** | bocal | PATET1050 | 180 g | 20,00€ | ~~4,50€~~ **3,60€** |
| **Saucisse de canard**<br>▸ *Conservation 90 jours au réfrigérateur* | sous-vide | SAUCI5020 | *env.* 300 g | 38,27€ | **11,50€** |
| **Saucisse sèche à l'huile** | bocal | SAUCI1050 | 350 g | 28,57€ | ~~11,30€~~ **10,00€** |
| **Saucisse sèche artisanale de coche***<br>▸ *Conservation 90 jours au réfrigérateur* | sous-vide | SAUCI5030 | 300 g *(+/- 30 g)* | 21,96€ | **6,60€** |
| **Saucisson sec au canard***<br>▸ *Conservation 90 jours au réfrigérateur* | sous-vide | SAUCI5110 | 160 g *(+/- 20 g)* | 33,29€ | **5,30€** |
| **Saucisson sec de coche au Roquefort***<br>▸ *Conservation 90 jours au réfrigérateur* | sous-vide | SAUCI5120 | 160 g *(+/- 20 g)* | 33,29€ | **5,30€** |
| **Saucisson sec supérieur***<br>▸ *Conservation 60 jours au réfrigérateur* | sous-vide | SAUCI5100 | 300 g *(+/- 40 g)* | 23,46€ | **7,00€** |

# CONFIT DE FOIE

| | cond. | réf. | poids net | prix au kg | prix |
|---|---|---|---|---|---|
| **Confit de foie de volaille** | bocal | CONFI1100 | 100 g | 21,00€ | ~~2,60€~~ **2,10€** |
| | | CONFI1120 | 180 g | 15,56€ | ~~3,50€~~ **2,80€** |
| **Confit de foie de porc*** | bocal | CONFI1150 | 180 g | 18,25€ | **3,30€** |

# JAMBONNEAU

| | cond. | réf. | poids net | prix au kg | prix |
|---|---|---|---|---|---|
| **Jambonneau*** | boîte | JAMBO3050 | 190 g | 27,82€ | **5,30€** |
| | | JAMBO3080 | 400 g | 20,71€ | **8,30€** |
| **Jambonneau à la moutarde à l'ancienne*** | bocal | JAMBO1070 | 180 g | 28,05€ | **5,00€** |
| **Jambonneaux** Lot de bocaux en 190 g* **(genièvre, à la moutarde à l'ancienne et nature)*** | LOT DE 3 BOCAUX | JAMBO9050 | 3 x 180 g | 26,48€ | ~~15,20€~~ **14,30€** |

# NOTRE SÉLECTION BIO

| | cond. | réf. | poids net | prix au kg | prix |
|---|---|---|---|---|---|
| **Terrine au fromage de chèvre et thym** | bocal | TEBIO1030 | 110 g | 48,08€ | **5,30€** |
| **Terrine aux châtaignes des Cévennes** | bocal | TEBIO1040 | 110 g | 48,08€ | **5,30€** |
| **Terrine de canard aux figues** | bocal | TEBIO1020 | 110 g | 53,45€ | **5,90€** |
| **Terrine de canard aux fruits rouges et Champagne** | bocal | TEBIO1010 | 110 g | 53,45€ | **5,90€** |

# NOTRE SÉLECTION SANS GLUTEN

| | cond. | réf. | poids net | prix au kg | prix |
|---|---|---|---|---|---|
| **Terrine de lapin au romarin** | bocal | TEGLU1020 | 110 g | 35,94€ | **4,00€** |

▸ Retrouvez la liste des ingrédients de nos produits en pages 49 à 56

# Salades, apéritifs et entrées

**Gésiers confits de canard**

*Tartinable au foie de canard au piment d'Espelette 25% foie gras de canard*

*Petit pois au wasabi à tartiner**

## PRODUITS À TARTINER

| | *cond.* | *réf.* | *poids net* | *prix au kg* | *prix* |
|---|---|---|---|---|---|
| **Tartinable au foie de canard aux figues** ***25% foie gras de canard*** | bocal | TARTI1030 | 90 g | 44,44€ | ~~4,30€~~ **4,00€** |
| **Tartinable au foie de canard au piment d'Espelette** ***25% foie gras de canard*** | bocal | TARTI1050 | 90 g | 48,97€ | **4,40€** |
| **Tartinable au foie de canard aux morilles** ***25% foie gras de canard*** | bocal | TARTI1070 | 90 g | 47,78€ | ~~4,60€~~ **4,30€** |
| **Tartinable au foie de canard au Porto** ***25% foie gras de canard*** | bocal | TARTI1090 | 90 g | 45,56€ | ~~4,40€~~ **4,10€** |
| **Tartinable au foie de canard aux poivrons** ***25% foie gras de canard*** | bocal | TARTI1130 | 90 g | 50,00€ | **4,50€** |
| **Tartinable au foie de canard et olivade** ***25% foie gras de canard*** | bocal | TARTI1110 | 90 g | 50,11€ | **4,50€** |
| **Tartinable de canard au foie de canard*** ***25% foie gras de canard*** | bocal | TARTI1200 | 90 g | 65,69€ | **5,90€** |
| **Cèpe à tartiner*** | bocal | CEPES1040 | 90 g | 57,95€ | **5,20€** |
| **Cornichon à tartiner*** | bocal | CORNI1040 | 90 g | 57,95€ | **5,20€** |
| **Olivade confite*** | bocal | OLIVA1040 | 90 g | 57,95€ | **5,20€** |
| NOUVEAU ! **Artichaut au basilic à tartiner*** | bocal | ARTIC1040 | 90 g | 57,95€ | **5,20€** |
| NOUVEAU ! **Petit pois au wasabi à tartiner*** | bocal | PETIT1040 | 90 g | 57,95€ | **5,20€** |
| **Tomate à tartiner*** | bocal | TOMAT1060 | 90 g | 57,95€ | **5,20€** |

## ESCARGOTS*

| | *cond.* | *réf.* | *poids net* | *prix au kg* | *prix* |
|---|---|---|---|---|---|
| **Escargots confits** | bocal | ESCAR1010 | 80 g | 108,67€ | **8,70€** |
| **Escargotine** | bocal | ESCAR1080 | 80 g | 98,75€ | **7,90€** |

▸ **Retrouvez la liste des ingrédients de nos produits en pages 49 à 56**

## GÉSIERS, CŒURS ET MAGRETS

| | cond. | réf. | poids net | prix au kg | prix |
|---|---|---|---|---|---|
| **Cœurs de canard émincés confits en persillade** | bocal | COEUR1100 | 180 g | 22,49€ | **4,00€** |
| **Gésiers confits de canard** | boîte | GESIE3050 | 383 g | 21,41€ | ~~8,60€~~ **8,20€** |
| | LOT DE 3 BOÎTES | GESIE9050 | 3 x 383 g | 19,14€ | ~~24,60€~~ **22,00€** |
| **Gésiers confits d'oie** | boîte | GESIE3200 | 383 g | 22,75€ | **8,70€** |
| **Gésiers émincés de dinde cuits dans la graisse de canard** | bocal | GESIE1200 | 180 g | 27,33€ | **4,90€** |
| | LOT DE 2 BOCAUX | GESIE9150 | 2 x 180 g | 22,78€ | ~~9,80€~~ **8,20€** |
| **Gésiers de canard émincés confits en persillade** | bocal | GESIE1100 | 180 g | 20,22€ | **3,60€** |
| **Magret de canard séché fumé origine France** pré-tranché sur plaquette dorée<br>▸ *Conservation 60 jours au réfrigérateur* | sous-vide | MAGRE5260 | 80 g *(+/- 5 g)* | 75,59€ | **6,00€** |

## VELOUTÉS ET SOUPES

| | cond. | réf. | poids net | prix au kg | prix |
|---|---|---|---|---|---|
| **Velouté aux cèpes et aux lentilles vertes du Puy*** | bocal | VELOU1180 | 720 g | 10,00€ | **7,20€** |
| **Velouté au foie gras** ***20% de bloc de foie gras de canard*** | bocal | VELOU1100 | 380 g | 21,04€ | **8,00€** |
| **Velouté de cèpes*** | bocal | VELOU1150 | 720 g | 10,25€ | **7,40€** |
| **Soupe à l'oignon*** | bocal | SOUPE1080 | 500 g | 9,82€ | **4,90€** |
| **Soupe au fromage*** | bocal | SOUPE1050 | 380 g | 14,82€ | **5,60€** |
| **Soupe de poisson*** | bocal | SOUPE1100 | 490 g | 12,63€ | **6,20€** |

## CHAMPIGNONS*

| | cond. | réf. | poids net | prix au kg | prix |
|---|---|---|---|---|---|
| **Girolles au vinaigre** | bocal | GIROL1050 | 190 g | 31,08€ | **5,90€** |
| **Champignons au condiment balsamique** | bocal | CHAMP1050 | 190 g | 19,45€ | **3,70€** |

## POISSON*

| | cond. | réf. | poids net | prix au kg | prix |
|---|---|---|---|---|---|
| **Miettes de truite au basilic** | bocal | MIETT1020 | 90 g | 72,33€ | **6,50€** |
| **Miettes de truite au poivre vert** | bocal | MIETT1030 | 90 g | 72,33€ | **6,50€** |
| **Miettes de truite au citron confit** | bocal | MIETT1010 | 90 g | 72,33€ | **6,50€** |
| **Rillettes de truite** | bocal | RILLE1095 | 90 g | 83,33€ | **7,50€** |
| | | RILLE1100 | 200 g | 52,57€ | **10,50€** |

▸ **Retrouvez la liste des ingrédients de nos produits en pages 49 à 56**



*Les recettes du Manoir*

# Planche apéritive
## autour du magret de canard fourré

**Temps de préparation :**
5 minutes

### *Ingrédients*

Pour 6 personnes

- un magret de canard fourré
- du fromage
- du saucisson
- des tranches de baguette de campagne grillées
- quelques tomates cerise
- de la salade verte
- des noix

### *Étapes*

1. Placez votre magret au centre d'une assiette sur un lit de salade verte, agrémentez de tomates cerises, de noix et de tranches de pain ou toast.
2. Ajoutez également quelques tranches de saucisson et de fromage, accompagné de miel.
3. Pour surprendre vos invités, le Manoir Alexandre vous invite à ajouter de belles fraises gourmandes à votre assiette apéritive, car elles sont un plaisir pour les papilles et pour les yeux !

# Viandes, accompagnements et spécialités

**Magret mariné au miel et purée de patates douces**

*Confit de canard*
*1 cuisse*

*Confit de canard*
*2 cuisses*

## CONFITS

| | *cond.* | *réf.* | *poids net* | *prix au kg* | *prix* |
|---|---|---|---|---|---|
| **Confit de canard** 1 cuisse | boîte | CONFI3010 | 383 g | 24,62€ | **9,40€** |
| **Confit de canard** 2 cuisses | boîte | CONFI3040 | 765 g | 18,95€ | ~~15,60€~~ **14,50€** |
| **Confit de canard** 4 cuisses | boîte | CONFI3070 | 1345 g | 19,70€ | **26,50€** |
| **Confit de canard** 6 cuisses | boîte | CONFI3100 | 1900 g | 18,10€ | **34,40€** |
| **Manchons de canard cuits dans la graisse** 6 à 8 pièces | boîte | MANCH3100 | 765 g | 15,21€ | **11,60€** |
| **Cuisse de canard confite (grosse)** ▸ *Conservation 90 jours au réfrigérateur* | sous-vide | CUISS5400 | 200 g et + | 26,39€ | **5,30€** |
| **Graisse de canard** | boîte | GRAIS3100 | 360 g | 12,53€ | **4,50€** |

## VIANDES FRAÎCHES
(congélation possible)

| | *cond.* | *réf.* | *poids net* | *prix au kg* | *prix* |
|---|---|---|---|---|---|
| TARIF EN BAISSE<br>**Aiguillettes de canard gras fraîches** ▸ *Conservation 19 jours au réfrigérateur* | sous-vide | AIGUI5050 | 500 g *(+/- 30 g)* | 25,00€ | **12,50€** |
| **Canard entier maigre frais** ▸ *Conservation 7 jours au réfrigérateur* | sous film | CANAR5040 | de 2300 à 2700 g | 13,04€ | **30,00€** |
| **Canette entière fraîche** ▸ *Conservation 7 jours au réfrigérateur* | sous film | CANET5040 | de 1300 à 1700 g | 16,15€ | **21,00€** |
| TARIF EN BAISSE<br>**Magret de canard gras frais** ▸ *Conservation 19 jours au réfrigérateur* | sous-vide | MAGRE5070 | *env.* 400 g | 24,88€ | **10,00€** |

▸ **Retrouvez la liste des ingrédients de nos produits en pages 49 à 56**

# ACCOMPAGNEMENTS & SPÉCIALITÉS

*Lentilles cuisinées*

*Cocotte de volaille au poivre de Madagascar*

*Chaudron de volaille à la moutarde à l'ancienne et aux champignons*

*Marmiton de pintade sauce au foie gras de canard et à l'Armagnac*

## ACCOMPAGNEMENTS

| | cond. | réf. | poids net | prix au kg | prix |
|---|---|---|---|---|---|
| **Haricots lingots cuisinés aux petits lardons** | bocal | HARIC1050 | 350 g | 13,18€ | **4,60€** |
| **Lentilles cuisinées** | bocal | LENTI1030 | 350 g | 13,91€ | **4,90€** |
| **Pommes de terre à la sarladaise et aux cèpes** | bocal | POMME1050 | 350 g | 15,23€ | **5,30€** |
| | bocal | POMME1150 | 750 g | 10,66€ | **8,00€** |
| **Châtaignes en persillade*** | bocal | CHATA1020 | 200 g | 16,18€ | **3,20€** |
| NOUVEAU FORMAT<br>**Pâtes torsades 100% Aveyron*** | sachet | PATES5061 | 200 g | 14,87€ | **3,00€** |
| **Pâtes aux cèpes et bolets*** | sachet | PATES5050 | 125 g | 30,05€ | **3,80€** |
| **Assortiment de légumes**<br>Lot de 3 bocaux 350 g<br>**(pommes de terre à la sarladaise et aux cèpes, haricots lingots cuisinés aux petits lardons et lentilles cuisinées)** | LOT DE 3 BOCAUX | LOTS09400 | 3 x 350 g | 13,05€ | ~~14,80€~~<br>**13,70€** |
| **Marrons de l'Aveyron***<br>(marrons entiers) | bocal | MARRO1020 | 240 g | 29,38€ | **7,10€** |
| **Lentilles blondes de Saint-Flour*** | sachet | LENTI5030 | 500 g | 13,00€ | **6,50€** |
| **Risotto crémeux aux morilles*** | bocal | RISOT5010 | 180 g | 19,60€ | **3,50€** |
| **Cèpes extra déshydratés*** | boîte | CEPES5030 | 40 g | 242,50€ | **9,70€** |
| **Morilles séchées*** | sachet | MORIL5020 | 28 g | 1028,60€ | **28,80€** |
| **Sauce aux cèpes*** | bocal | SAUCE1020 | 180 g | 27,44€ | **4,90€** |
| **Sauce aux morilles*** | bocal | SAUCE1040 | 180 g | 31,79€ | **5,70€** |
| **Marcillac AOC Domaine Laurens**<br>*Vin rouge* | bouteille | VIN001500 | 75 cl | 12,93€ | **9,70€** |
| **Côtes de Millau AOP Seigneurs de Peyreviel**<br>*Vin rouge* | bouteille | VIN001510 | 75 cl | 7,82€ | **5,90€** |

▸ **Retrouvez la liste des ingrédients de nos produits en pages 49 à 56**



## SPÉCIALITÉS

| | cond. | réf. | poids net | prix au kg | prix |
|---|---|---|---|---|---|
| **Aligot**<br>▸ *Conservation 22 jours au réfrigérateur* | opercule | ALIGO7050 | 500 g | 16,40€ | **8,20€** |
| **Caille confite dans la graisse de canard sur lit de cèpes***<br>2 pièces | bocal | CAILL1500 | 620 g | 19,34€ | **12,00€** |
| **Cassoulet au confit de canard** | boîte | CASSO3050 | 420 g | 15,95€ | ~~7,10€~~<br>**6,70€** |
| | | CASSO3080 | 840 g | 14,05€ | ~~12,50€~~<br>**11,80€** |
| **Chou farci** | bocal | CHOUX1100 | 350 g | 23,14€ | **8,10€** |
| **Choucroute de canard** | bocal | CHOUC1050 | 720 g | 24,13€ | **17,40€** |
| **Civet de canard au vin de Cahors** | bocal | CIVET1050 | 650 g | 23,08€ | ~~16,30€~~<br>**15,00€** |
| **Coq au vin de Marcillac** | bocal | COQ001050 | 650 g | 21,54€ | ~~15,10€~~<br>**14,00€** |
| **Cuisses de canard à l'orange** | bocal | CUISS1200 | 650 g | 24,44€ | **15,90€** |
| **Pintade aux châtaignes sauce royale*** | bocal | PINTA1080 | 600 g | 16,85€ | **10,10€** |
| | | PINTA1050 | 300 g | 19,99€ | **6,00€** |
| **Mitonné de canard confit sauce aux cèpes** | bocal | MITON1050 | 350 g | 22,84€ | **8,00€** |
| | bocal | MITON1051 | 650 g | 16,94€ | **11,00€** |
| NOUVEAU !<br>**Cocotte de volaille au poivre de Madagascar** | bocal | COCOT1050 | 350 g | 14,29€ | ~~6,00€~~<br>**5,00€** |
| | | COCOT1051 | 650 g | 12,62€ | ~~9,80€~~<br>**8,20€** |
| NOUVEAU !<br>**Chaudron de volaille à la moutarde à l'ancienne et aux champignons** | bocal | CHAUD1050 | 350 g | 14,00€ | ~~5,90€~~<br>**4,90€** |
| | | CHAUD1051 | 650 g | 12,46€ | ~~9,70€~~<br>**8,10€** |
| **Pot-au-feu de canard** | bocal | POTAU1050 | 720 g | 20,83€ | ~~17,00€~~<br>**15,00€** |
| **Poulet basquaise** | bocal | POULE1050 | 350 g | 19,04€ | **6,70€** |
| | | POULE1080 | 650 g | 15,53€ | **10,10€** |
| **Tripes de bœuf d'Aubrac** | bocal | TRIPE1050 | 350 g | 29,14€ | **10,20€** |
| **Tripous*** 2 pièces | bocal | TRIPO1050 | 200 g | 36,54€ | **7,30€** |
| **Tripous*** 4 pièces | boîte | TRIPO3050 | 410 g | 25,49€ | **10,50€** |
| **Tripous*** 8 pièces | boîte | TRIPO3100 | 820 g | 25,50€ | **20,90€** |
| **Marmiton de pintade sauce au foie gras de canard et à l'Armagnac** | bocal | MARMI1080 | 650 g | 16,24€ | **10,60€** |
| | | MARMI1050 | 350 g | 20,65€ | **7,20€** |
| TARIF EN BAISSE<br>**Sauté de dinde aux marrons sauce forestière*** | bocal | DINDE1080 | 600 g | 18,17€ | **10,90€** |
| | | DINDE1050 | 300 g | 21,42€ | **6,40€** |

▸ **Retrouvez la liste des ingrédients de nos produits en pages 49 à 56**

# Condiments, gourmandises sucrées et salées et alcools sucrés

## SÉLECTION DE CONDIMENTS

| | *cond.* | *réf.* | *poids net* | *prix au kg* | *prix* |
|---|---|---|---|---|---|
| **Fleur de sel au piment d'Espelette** | bocal | SEL001010 | 20 g | 141,37€ | **2,80€** |
| **Fleur de sel de Guérande** | boîte | SEL003010 | 125 g | 56,88€ | **7,10€** |
| **Poudre de piment d'Espelette** | bocal | POUDR1005 | 20 g | 258,33€ | **5,20€** |
| **Moutarde BIO cèpes à l'huile d'olive** | bocal | MOUTA1070 | 130 g | 46,44€ | **6,00€** |
| **Moutarde BIO saveur truffe et poivre noir à l'huile d'olive** | bocal | MOUTA1050 | 130 g | 53,85€ | **7,00€** |
| **Huile d'olive saveur truffe** | bouteille | HUILE1040 | 200 ml | 63,00€ | **12,60€** |
| **Vinaigre balsamique saveur truffe** | bouteille | VINAI1040 | 200 ml | 47,50€ | **9,50€** |
| **Moulin en verre sel rose de l'Himalaya** | moulin | MOULI1051 | 135 g | 48,89€ | **6,60€** |
| **Moulin en verre poivre de Madagascar** | moulin | MOULI1150 | 60 g | 180,00€ | **10,80€** |
| NOUVEAU ! **Moutarde au poivre vert et à l'estragon** | bocal | MOUTA1021 | 90 g | 57,29€ | **5,20€** |
| NOUVEAU ! **Moutarde BIO au Roquefort et amandes toastées** | bocal | MOUTA1071 | 130 g | 46,44€ | **6,00€** |

## SÉLECTION DE GOURMANDISES SUCRÉES & SALÉES

| | *cond.* | *réf.* | *poids net* | *prix au kg* | *prix* |
|---|---|---|---|---|---|
| **Spécialité gourmande figue saveur pain d'épices** *Cuisson au chaudron de cuivre à l'air libre* | bocal | CONFI1651 | 250 g | 20,35€ | **5,10€** |
| **Confiture «Estivale» abricot, pêche, melon** *Cuisson au chaudron de cuivre à l'air libre* | bocal | CONFI1654 | 250 g | 20,35€ | **5,10€** |
| **Spécialité gourmande poire au chocolat** | bocal | CONFI1667 | 250 g | 20,35€ | **5,10€** |
| **Spécialité gourmande orange au chocolat** | bocal | CONFI1669 | 250 g | 20,35€ | **5,10€** |
| **Confiture «La montagnarde» framboise, mûre sauvage, myrtille sauvage** | bocal | CONFI1663 | 250 g | 21,90€ | **5,50€** |
| NOUVEAU ! **Confiture extra de coings** | bocal | CONFI1670 | 250 g | 18,80€ | **4,70€** |
| **Crème de marrons de l'Aveyron** | bocal | CREME1500 | 350 g | 20,90€ | **7,30€** |
| **Gâteau à la broche** | sachet | GATEA5050 | 70 g | 53,47€ | **3,70€** |
| **Miel «toutes fleurs»** | bocal | MIEL01051 | 250 g | 27,60€ | **6,90€** |
| **Miel «lavande»** | bocal | MIEL01052 | 250 g | 27,60€ | **6,90€** |
| **Abricots au sirop et au vin de Monbazillac** | bocal | ABRIC1010 | 200 g | 15,00€ | **3,00€** |
| **Pruneaux et raisins parfumés à l'Armagnac** | bocal | ABRIC1020 | 200 g | 14,04€ | **2,80€** |
| **Cerises à la liqueur** | bocal | CERIS1005 | 100 g | 68,00€ | **6,80€** |
| **Biscuits apéritif au Bleu d'Aumont d'Aubrac et noix** | sachet | BISCU1011 | 70 g | 66,25€ | **4,60€** |
| **Biscuits apéritif au Laguiole et graines de moutarde** | sachet | BISCU1010 | 70 g | 66,25€ | **4,60€** |

## SÉLECTION D'ALCOOLS SUCRÉS

| | *cond.* | *réf.* | *poids net* | *prix au kg* | *prix* |
|---|---|---|---|---|---|
| **Ratafia rouge** *15,5% vol.* | bouteille | APERI1025 | 75 cl | 22,70€ | **17,10€** |
| **Boisson aromatisée au vin et aux épices de Noël** *10,3% vol.* | bouteille | APERI1006 | 37,50 cl | 13,00€ | **4,90€** |

▸ **Retrouvez la liste des ingrédients de nos produits en pages 49 à 56**

# Assortiments, coffrets cadeaux et coffrets de Noël

**7** NOUVEAU !

**La ronde des terrines**

**1** **13,15€** | LOTS01022

**Fenêtre sur nos terrines**
Étui fourreau en carton
*3 bocaux 180 g : 1 terrine aux oranges confites, 1 terrine aux choux braisés et aux lardons et 1 terrine à l'oignon.*

**2** **13,50€** | LOTS01011

**Les accompagnements foie gras**
Planche à découper en bambou
*5 bocaux : confit d'oignon 40 g, confit de figue 40 g, caramel au beurre salé et poivre de Sichuan 40 g, fleur de sel au piment d'Espelette 20 g et gelée de piment d'Espelette 40 g.*

**3** **14,60€** | LOTS01009

**Les mini-tartinables**
Planche à découper en bambou
*5 bocaux 35 g : tomate à tartiner, olivade confite, poivrons rouges confits paprika/piment, cornichon à tartiner et cèpe à tartiner.*

**4** **17,70€** | LOTS01025

**Ardoise rillette, tartinables et son couteau**
Ardoise certifiée contact alimentaire angles arrondis bords sciés
*1 bocal de rillette de canard 100 g, 1 bocal de tartinable au foie de canard 25% foie gras de canard au Porto 90 g, 1 bocal de tartinable de canard au foie de canard 34% foie gras de canard 90 g et 1 couteau tartineur inox avec manche en acacia naturel riveté.*

**5** **20,70€** | LOTS01016

**Fenêtre sur nos tartinables parfumés au foie de canard et son couteau**
Étui fourreau en carton
*4 bocaux de tartinables au foie de canard 25% foie gras de canard 90 g : figues, morilles, Porto et piment d'Espelette et 1 couteau tartineur inox avec manche en acacia naturel riveté.*

**6** **21,15€** | LOTS01031

**Ardoise charcuterie**
Ardoise certifiée contact alimentaire angles arrondis bords sciés
*1 bocal d'oreille de porc farcie 350 g, 1 bocal de terrine de campagne 100 g, 1 bocal de pâté de tête 180 g et 1 bocal de cornichons de l'Aveyron 90 g.*

**7** NOUVEAU ! **27,55€** | CRONDE000

**La ronde des terrines**
Plateau bois avec poignée impression Manoir Alexandre
*7 bocaux de terrines 100 g à l'ail des ours 100 g, olive basilic, citron confit, sanglier, faisan aux chanterelles, cerf aux pruneaux et Saumur Champigny, canard aux figues, un couteau artineur inox avec manche en acacia naturel riveté et 7 mini-bonbons acidulés assortis.*

**8** **30,85€** | LOTS01013

**Nos foies gras de canard entier nature et parfumés**
Planche à découper en bambou
*3 bocaux 50 g : foie gras de canard entier, foie gras de canard entier à la Fine Champagne et foie gras de canard entier au piment d'Espelette.*

**9** **31,20€** | LOTS01019

**Fenêtre sur nos foies gras et accompagnements**
Étui fourreau en carton
*1 bocal de foie gras de canard entier et de foie gras de canard entier au piment d'Espelette 50 g, 1 bocal de chutney poire coing «pain d'épices» 100 g et 1 bocal d'ambre de muscat 110 g.*

**10** **31,35€** | LOTS01028

**Planche foie gras et son couteau**
Plateau en bois certifié contact alimentaire
*1 bocal de foie gras de canard entier 120 g, 1 bocal de tartinable au foie de canard 25% foie gras de canard aux figues 90 g, 1 bocal d'ambre de muscat 110 g et 1 couteau tartineur inox avec manche en acacia naturel riveté.*

▸ Retrouvez la liste des ingrédients de nos produits en pages 49 à 56

# COFFRETS CADEAUX

1 COLORI CAGETTE ALÉATOIRE ORANGE OU BLEU CLAIR

2

3

**1** **9,65€** | CPETIT010

**Petit marché**
Cagette bois rectangle lattes nature/orange ou nature/bleu clair
*1 bocal de tartinable au foie de canard au Porto 25% foie gras de canard 90 g, 1 bocal de pintade au Sauternes 100 g, 4 mini-bonbons acidulés assortis.*

**2** **11,45€** | CETOIL000

**Étoile**
Ramequin porcelaine blanc carré
*1 boîte de bloc de foie gras de canard 100 g, 1 bocal de confit de figues 40 g, 3 mini-bonbons acidulés assortis.*

**3** **15,40€** | CCORBE000

**Corbeille champêtre**
Corbeille osier/bois ovale marron tissu beige
*1 bocal de tartinable au foie de canard aux poivrons 25% foie gras de canard 90 g, 1 bocal de terrine de campagne au piment d'Espelette 100 g, 1 bocal de terrine d'oie aux châtaignes 100 g, 1 bocal de confiture de fraise 45 g, 3 mini-bonbons acidulés assortis.*

▸ Retrouvez la liste des ingrédients de nos produits en pages 49 à 56



5

4

6

**4** **17,30€** | CGRILL000

**Grillagé d'aujourd'hui**
Panier métal rectangle noir avec anses rabattables coloris cuivre
*1 bocal de terrine aux choux braisés et lardons 100 g, 1 boîte de pâté de canard aux figues et de pintade au Sauternes 130 g, 1 bocal de tartinable au foie de canard aux figues 25% foie gras de canard 90 g et 4 mini-bonbons acidulés assortis.*

**5** **24,65€** | CASSIE100

**Assiette fermière**
Plat carré porcelaine blanche
*1 boîte de bloc de foie gras de canard 100 g, 1 boîte de galantine de lapin au foie de canard 20% foie gras de canard 190 g, 1 bocal de terrine de pintade au Sauternes 100 g, 1 bocal de cèpe à tartiner 35 g, 4 mini-bonbons acidulés assortis.*

**6** **28,25€** | CCUEIL000

**Cueillette gourmande**
Panier fer/tissu gris et ruban rouge
*1 bocal de tartinable au foie de canard aux poivrons 25% foie gras de canard 90 g, 1 bocal de terrine de pintade au Sauternes 100 g, 1 boîte de cou de canard farci 190 g, 1 bocal de confit de foie de volailles 100 g, 1 bocal de terrine d'oie au foie de canard 20% bloc de foie gras 100 g, 1 terrine de sanglier 100 g, 6 mini-bonbons acidulés assortis.*

▸ Retrouvez la liste des ingrédients de nos produits en pages 49 à 56

**7** | **28,35€** | CECRIN010

**Écrin savoureux**
Coffret carton rectangle savoureux noir/cuivre
*1 bocal de foie gras de canard entier 180 g.*

**8** | **32,30€** | CHEURE000

**L'heure de l'apéro**
Plateau bambou et céramique décor
*1 boîte de galantine de pintade au foie de canard 20% foie gras de canard 190 g, 1 bocal de tartinable au foie de canard au piment 25% foie gras de canard 90 g, 1 bocal de tartinable au foie de canard aux poivrons 25% foie gras de canard 90 g, 1 bocal de terrine au chorizo 100 g, 1 bocal de terrine d'oie aux châtaignes 100 g, 6 mini-bonbons acidulés assortis.*

**9** | **NOUVEAU !** | **34,85€** | CELLE000

**Elle et Lui**
Coffret carton fenêtre noir
*1 boîte de bloc de foie gras de canard 130 g, 1 bocal de tartinable au foie de canard 25% foie gras de canard aux morilles 90 g, 1 bocal de tartinable au foie de canard 25% foie gras de canard aux figues 90 g, 1 boîte de cou de canard farci 190 g, 1 bocal d'abricots au sirop et au vin de Montbazillac 200 ml, 1 bocal de gelée au vin de Gewustraminer 30 g, 4 mini-bonbons acidulés assortis.*

**7**

**8**

**9 NOUVEAU !**

▸ Retrouvez la liste des ingrédients de nos produits en pages 49 à 56



**10** | **NOUVEAU !** | **40,90€** | CCOUPE000

**La coupe des plaisirs**
Coupe métal évasée noire
*1 boîte de bloc de foie gras de canard 130 g, 1 boîte de galantine de dinde 20% foie gras de canard 190 g, 1 bocal de terrine à l'ail des ours 100 g 1 bocal de terrine aux olives et basilic 100 g, 1 bocal de terrine au citron confit 100 g, 1 bocal de confit de figue 40 g, 1 boîte de bonbons à l'anis parfum café, 1 bouteille de vin blanc Côtes de Gascogne IGP Prince de Gascogne 37,5 cl, 6 mini-bonbons acidulés assortis.*

**11** | **NOUVEAU !** | **47,30€** | CRAFFI000

**Le raffiné**
Coffret rond carton noir/cuivre
*1 bocal de foie gras de canard entier 90 g, 1 bocal de terrine de campagne 100 g, 1 bocal de terrine de chevreuil 100 g, 1 bocal de tartinable au foie de canard 25% foie gras de canard au porto 90 g, 1 bocal de bloc de foie gras de canard 100 g, 1 bocal de crème de marrons 40 g, 1 bocal de confit d'oignon 40 g, 1 bocal de poivrons rouges confits paprika/piment 35 g, 1 bocal d'olivade confite 35 g, 6 mini-bonbons acidulés assortis.*

**12** | **50,45€** | CBEHAP000

**Be happy**
Corbeille bois rectangle décor
*1 bocal de Foie gras de canard entier 90 g, 1 bocal de terrine d'oie aux châtaignes 100 g, 1 bocal de tartinable au foie de canard au Porto 25% foie gras de canard 90 g, 1 bocal de terrine de pintade au Sauternes 100 g, 1 bocal de terrine au chorizo 100 g, 1 bocal de châtaignes en persillade 200 g, 1 boîte de cou de canard farci 190 g, 1 bocal d'abricots au sirop et au vin de Montbazillac 200 ml, 5 mini-bonbons acidulés assortis.*

**10 NOUVEAU !**

**11 NOUVEAU !**

**12**

▸ Retrouvez la liste des ingrédients de nos produits en pages 49 à 56

**13** | **NOUVEAU !** | **61,35€** | CTERRO000

**Terroir et dentelle**
Panier métal/tissu ovale gris
*1 boîte de bloc de foie gras de canard 200 g, 1 bocal de terrine au magret fumé 100 g, 1 boîte de caille au foie gras de canard 40% foie gras de canard 190 g, 1 bocal de chaudron de volaille à la moutarde ancienne 650 g, 1 bocal de confit d'échalotte 100 g, 1 bocal de confiture de coing 250 g, 1 bouteille de muscat IGP côtes catalanes 37,5 cl, 6 mini-bonbons acidulés assortis.*

**14** | **68,05€** | CPLATE000

**Plateau 100% bonheur**
Plateau zinc rectangle
anses corde décor
*1 bocal de foie gras de canard entier 90 g, 1 bocal de tartinable au foie de canard aux figues 25% foie gras de canard 90 g, 1 bocal de tartinable au foie de canard aux poivrons 25% foie gras de canard 90 g, 1 boîte de cou de canard farci 190 g, 1 bocal de terrine de canard au magret fumé 100 g, 1 bocal de terrine de chevreuil 100 g, 1 bocal de fritons de canard 100 g, 1 bocal de terrine de lapin aux raisins 100 g, 1 bocal de terrine d'oie au foie de canard 20% bloc de foie gras 100 g, 1 bocal de cèpe à tartiner 35 g, 1 bocal de cornichon à tartiner 35 g, 1 bouteille de Marcillac AOP rouge Domaine Laurens 75 cl, 10 mini-bonbons acidulés assortis.*

▸ Retrouvez la liste des ingrédients de nos produits en pages 49 à 56



**15** | **73,35€** | CTONNE000

**Tonneau saveurs**
Tonneau en bois avec couvercle
*1 bocal de foie gras de canard entier 120 g, 1 bocal de délice de volaille au Champagne sauce suprême 650 g, 1 bocal de tartinable au foie de canard aux morilles 25% foie gras de canard 90 g, 1 boîte de cou d'oie farci 565 g, 1 bocal de terrine 100 g aux oranges confites, aux choux braisés et lardons et à l'oignon, 1 bocal de pruneaux et raisins parfumés à l'Armagnac 200 g, 1 bocal de confit de poire au piment d'Espelette 50 g «cuit au chaudron», 8 mini-sucres d'orge fruits.*

**16** | **NOUVEAU !** | **82,80€** | CECHAP000

**L'échappée belle**
Sac isotherme gris liseré rouge 2 anses
*1 bocal de foie gras de canard entier 120 g, 1 bocal de tartinable au foie de canard au porto 90 g, 1 boîte de cuisse de pintade farcie aux cèpes 400 g, 1 boîte de galantine de lapin au foie de canard 20% foie gras de canard 190 g, 1 bocal de paté au foie de canard 20% foie gras de canard 180 g, 1 bocal de terrine à l'ail des ours 100 g, 1 bocal de terrine au citron confit 100 g, 1 bocal de chutney poire coing pain d'épices 100 g, 1 bocal de confiture abricot pêche melon 250 g, 1 bouteille de vin rouge Côtes de Millau AOP Seigneurs de Peyreviel 37,5 cl.*

▸ Retrouvez la liste des ingrédients de nos produits en pages 49 à 56

17

**17** | **90,70€** | CGARDE000

**Garde-manger aveyronnais**
Coffret bois lanières simili cuir coloris gris fermeture bouton pression
*1 bocal de foie gras de canard entier 120 g, 1 bocal de saucisse sèche à l'huile 350 g, 1 bocal de chou farci 370 g, 1 bocal de cuisse de canard en gelée 200 g, 1 bocal de fricandeau 180 g, 1 bocal de tripous 2 pièces 200 g, 1 bocal de terrine aveyronnaise au Roquefort 180 g, 1 bocal de chutney figue 100 g et 1 bouteille de Marcillac AOP rouge Domaine Laurens 37,5 cl.*

**18** | **NOUVEAU !** | **107,95€** | CSECRET000

**Les secrets de grand-mère**
Caisse bois patiné anses corde
*1 bocal de foie gras de canard entier 120 g, 1 boîte de confit de canard 2 cuisses, 1 bocal de terrine à l'ail des ours 100 g, 1 bocal de terrine aux olives et basilic 100 g, 1 bocal de tartinable au foie de canard aux figues 25% foie gras de canard 90 g, 1 boîte de galantine au foie de canard 25% foie gras de canard 400 g, 1 bocal de pommes de terre à la sarladaise et aux cèpes 350 g, 1 bocal de tartinable au foie de canard au Porto 25% foie gras de canard 90 g, 1 bocal de moutarde bio saveur Roquefort et amandes toastées 130 g, 1 bocal de confiture de coing 250 g et 6 mini-bonbons acidulés assortis.*

18 **NOUVEAU !**

▸ Retrouvez la liste des ingrédients de nos produits en pages 49 à 56



19

**19** | **134,70€** | CMANOI005

**«Manoiseries» fines** - Corbeille ovale en métal avec anses corde
*1 bocal de foie gras de canard entier 120 g, 1 boîte de caille fourrée au foie gras de canard 40% foie gras de canard 190 g, 1 bocal de pâté au foie de canard 20% foie gras de canard 180 g, 1 bocal 90 g de tartinable au foie de canard au piment d'Espelette 25% foie gras de canard et de tartinable au foie de canard et olivade 25% foie gras de canard, 1 boîte de cou de canard 400 g, 1 bocal de mitonné de canard sauce aux cèpes 650 g, 1 boîte de cuisses de caille cuites dans la graisse de canard 383 g, 1 bocal 100 g de terrine aux oranges confites et de terrine à l'oignon, 1 bouteille de Côtes de Gascogne IGP 100% Petit Manseng blanc moelleux - Hauts de Montrouge - 75 cl et 10 mini-bonbons acidulés assortis.*

▸ Retrouvez la liste des ingrédients de nos produits en pages 49 à 56

**20** **160,55€** | CPIQUE000

**Pique-nique VIP** - Panier sangles gris poignée métal
*1 bocal de foie gras de canard entier 180 g, 1 boîte de bloc de foie gras de canard 200 g, 1 boîte de galantine de pintade au foie de canard 20% foie gras de canard 190 g, 1 bocal de tartinable au foie de canard aux poivrons 25% foie gras de canard 90 g, 1 bocal de tartinable au foie de canard aux morilles 25% foie gras de canard 90 g, 1 boîte de caille fourrée au foie gras de canard 40% foie gras de canard 190 g, 1 bocal de flûteau de jambon au foie gras de canard 190 g, 1 boîte de gésiers de canard confits 380 g, 1 boîte de magret de canard fourré au foie gras de canard 20% foie gras 383 g, 1 bocal de marmiton de pintade sauce au foie gras de canard et à l'Armagnac 650 g, 1 bocal de confiture poire au chocolat 250 g et 10 mini-bonbons acidulés assortis.*

▸ **Retrouvez la liste des ingrédients de nos produits en pages 49 à 56**



# COFFRETS DE NOËL

**1** **12,35€** | CDUO00000

**Duo de Noël**
Filet transparent figurines Noël assorties
*1 bocal de tartinable au foie de canard aux figues 25% foie gras de canard 90 g, 1 bloc de foie gras de canard 70 g et 2 mini-bonbons acidulés assortis.*

**2** **NOUVEAU !** **20,10€** | CCONTE000

**Le conte du Manoir**
Maison carton «Pain d'épices»
*1 boîte de bloc de foie gras de canard 130 g, 1 bocal de terrine au magret fumé 100 g, 1 bocal de terrine de sanglier 100 g, 1 bocal de confit d'oignon 40 g, 4 mini-bonbons acidulés.*

▸ **Retrouvez la liste des ingrédients de nos produits en pages 49 à 56**

3

**3** **27,05€** CBOULE000

**Boule de Noël**
Boule de Noël carton décor Forêt
*1 bocal de foie gras de canard entier 50 g,*
*1 bocal de confit d'oignon 40 g, 1 boîte de galantine de lapin au foie de canard 20% foie gras de canard 190 g,*
*1 bocal de marmelade à l'orange 45 g,*
*3 mini-bonbons acidulés assortis.*

**4** **49,20€** CMONBE000

**Mon beau sapin**
Boîte carton forme sapin
*1 bocal de foie gras de canard entier 90 g, 1 confit de poire au piment d'Espelette 50 g, 1 bocal de tartinable au foie de canard aux figues 25% foie gras de canard 90 g, 1 bocal de tartinable au foie de canard aux poivrons 25% foie gras de canard 90 g, 1 bocal de pintade au Sauternes 100 g, 1 bocal de terrine de sanglier 100 g, 1 bocal de cèpe à tartiner 35 g, 1 bouteille de Côtes de Gascogne IGP vin blanc moelleux 37,5 cl, 6 mini-bonbons acidulés assortis.*

4

▸ **Retrouvez la liste des ingrédients de nos produits en pages 49 à 56**



5

**5** **60,80€** CMAGIE000

**Magie de Noël** - Coffret en carton rond décor Noël
*1 bocal de foie gras de canard entier 120 g, 1 bocal de tartinable au foie de canard aux morilles 25% foie gras de canard 90 g, 1 boîte de caille fourrée au foie gras de canard 40% foie gras de canard 190 g, 1 boîte de galantine de dinde 20% foie gras de canard 190 g, 1 bocal de pâté au foie de canard 20% foie gras de canard 180 g, 1 bocal de terrine aux oranges confites 100 g, 1 bocal de confiture extra de figue 45 g et 6 mini-bonbons acidulés assortis.*

▸ **Retrouvez la liste des ingrédients de nos produits en pages 49 à 56**

6

**6** **91,70€** CSURPR000

**Surprise des anges** - Coffret bois rectangle décor Noël
*1 bocal de foie gras de canard entier 180 g, 1 bocal de confit de figues 40 g, 1 bocal de terrine de canard au magret fumé 180 g, 1 boîte de galantine de pintade au foie de canard 20% foie gras de canard 190 g, 1 bocal de tartinable au foie de canard au piment d'Espelette 25% foie gras de canard 90 g, 1 boîte de gésiers de canard confits 380 g, 1 bocal de risotto crémeux aux Morilles 180 g, 1 bocal de sauté de dinde aux marrons 600 g, 1 bouteille de boisson aromatisée au vin et aux épices de Noël 37,5 cl, 6 mini-bonbons acidulés assortis.*

▸ Retrouvez la liste des ingrédients de nos produits en pages 49 à 56



7

**7** **145,40€** CREVEIL000

**Réveillon chic** - Corbeille ovale bois noir/tissu liseré rouge
*1 bocal de foie gras de canard entier 180 g, 1 bocal de confit d'oignon 40 g, 1 boîte de caille fourrée au foie gras de canard 40% foie gras de canard 190 g, 1 bocal de flûteau de jambon au foie gras de canard 190 g, 1 boîte de cuisse de pintade farcie aux cèpes 400 g, 1 bocal de terrine de pintade au Sauternes 180 g, 1 boîte de galantine de lapin au foie de canard 20% foie gras de canard 190 g, 1 bocal de terrine à l'orange 100 g, 1 bocal de terrine de Gascogne à l'Armagnac 180 g, 1 boite de cassoulet au confit de canard 420 g, 1 bocal de terrine d'oie au foie de canard 20% bloc de foie gras 180 g, 1 bocal de tartinable au foie de canard aux morilles 25% foie gras de canard 90 g, 1 bocal de tartinable au foie de canard aux figues 25% foie gras de canard 90 g, 1 boîte de gésiers de canard confits 380 g, 1 bocal de marmiton de pintade sauce au foie gras de canard et à l'Armagnac 650 g, 1 bocal de confiture orange au chocolat 250 g, 1 bouteille de boisson aromatisée au vin et aux épices de Noël 37,5 cl, 15 mini-bonbons acidulés assortis.*

▸ Retrouvez la liste des ingrédients de nos produits en pages 49 à 56

# *Le Manoir Alexandre, c'est aussi des cadeaux et des promotions...*

## Des remises quantitatives...

- **de 400 à 600€ d'achat** 4% de remise
- **de 601 à 800€ d'achat** 6% de remise
- **de 801 à 1500€ d'achat** 8% de remise
- **au-delà de 1501€ d'achat** 10% de remise

## Des cadeaux...

- **à partir de 80€ d'achat** 1 cadeau gourmand
- **à partir de 250€ d'achat** 1 cadeau surprise

## Des frais de port offerts à partir de 120€ d'achat...

**du 18 octobre au 14 novembre 2021**
(en dehors de cette période, et en dessous de 180€ d'achat, une participation forfaitaire de 9€ est demandée).

## Et toujours, de nombreuses promotions sur des produits de notre gamme !

*Conditions valables uniquement pour les ventes à distance.*



# INGRÉDIENTS

## *Le foie gras dans tous ses états*

### FOIE GRAS

#### FOIE GRAS ENTIER origine France

**Foie gras d'oie entier** : foie gras d'oie, sel, sel de Guérande, poivre.
**Foie gras de canard entier** : foie gras de canard, sel, sel de Guérande, poivre.
**Foie gras de canard entier aux figues** : foie gras de canard, figues séchées 10% (contient des ***sulfites***), sel, sel de Guérande, poivre.
**Foie gras de canard entier aux 5 poivres** : foie gras de canard 98%, sel, sel de Guérande, poivre (5 baies).
**Foie gras de canard entier au piment d'Espelette** : foie gras de canard, sel, sel de Guérande, poivre, piment d'Espelette 0,6%.
**Foie gras de canard entier à la Fine Champagne** : foie gras de canard, sel, sel de Guérande, Cognac Fine Champagne 3,5%, poivre.

#### BLOC DE FOIE GRAS origine France

**Bloc de foie gras de canard** : foie gras de canard reconstitué origine France, eau, Porto, sel, poivre, conservateur : sel nitrité.

#### FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT origine France

**Foie gras de canard entier mi-cuit** : foie gras de canard, sel, sel de Guérande, poivre.
**Lobe de foie gras de canard entier mi-cuit** : foie gras de canard, Porto, sel, sel de Guérande, poivre.
**Foie gras de canard mi-cuit «cuit en terrine»** : foie gras de canard, Porto, sel, conservateur (sel nitrité et ascorbate de sodium), gélatine, poivre.
**«Douceur» de foie gras de canard mi-cuit aux pommes caramélisées** : foie gras de canard 78%, pommes caramélisées 20% (pommes 99%, caramel, eau, sucre, antioxydant : ascorbate de sodium), sel, conservateur : sel nitrité, gélatine, poivre.
**«Harmonie» de foie gras de canard mi-cuit aux figues et gelée de Monbazillac** : foie gras de canard 78%, figues confites 20% (figues moelleuses 60%, Monbazillac 30%, sucre), sel, conservateur (sel nitrité), antioxydant (ascorbate de sodium), gélatine, poivre.
**«Exotique» de foie gras de canard mi-cuit au yuzu** : foie gras de canard 75%, marmelade de yuzu 14% (sucre, yuzu 42%, eau), gélatine, sel, conservateur : sel nitrité, antioxydant : ascorbate de sodium, poivre.
**Foie gras de canard mi-cuit truffé** : foie gras de canard, truffe (*Tubermelanosporum*) 3%, sel, apéritif artisanal à la truffe (vin de liqueur, arôme, jus de truffe 0,5%), conservateur (sel nitrité), antioxydant (ascorbate de sodium), gélatine, poivre.
**«Délice» de foie gras de canard mi-cuit poires et épices «pain d'épices» «cuit en terrine»** : foie gras de canard 75%, confiture poire épices «pain d'épices» 14% (poire 50%, sucre, eau, épices (badiane, girofle, fenouil, cannelle, cardamone, gingembre)), sel, conservateur : sel nitrité, antioxydant : ascorbate de sodium, gélatine, poivre.

#### FOIE GRAS DE CANARD CRU origine France - À cuire

**Foie gras de canard frais extra gastronomie *(à poêler)*** : foie gras de canard entier frais sous-vide.
**Foie gras de canard frais extra gastronomie *(pour terrine)*** : foie gras de canard entier frais sous-vide.
**Foie gras de canard frais extra gastronomie déveiné** : foie gras de canard déveiné frais sous-vide.

### SPÉCIALITÉS À BASE DE FOIE GRAS

#### MAGRET DE CANARD FOURRÉ AU FOIE GRAS DE CANARD

**Magret de canard fourré au foie gras canard *20% foie gras de canard*** : magret de canard origine France 75%, foie gras de canard 20% origine France, huile de tournesol, sel, poivre.
**Magret de canard fourré au foie gras canard *30% foie gras de canard*** : magret de canard origine France, foie gras de canard 30% origine France, sel, poivre, conservateur (ascorbate de sodium).

#### GALANTINE AU FOIE DE CANARD

**Galantine de dinde au foie de canard *20% foie gras de canard*** : viande de dinde 25% origine France, gorge de porc origine France, foie gras de canard 20% origine France, foie maigre de canard, ***lait***, ***œufs entiers***, sel, conservateur : sel nitrité, poivre.
**Galantine de lapin au foie de canard *20% foie gras de canard*** : gorge de porc origine France, foie gras de canard 20% origine France, viande de lapin 20% origine UE, foie maigre de canard, ***lait***, ***œufs entiers***, sel, conservateur : sel nitrité, poivre.
**Galantine au foie de canard *25% bloc de foie gras de canard*** : viande et gras de porc origine France, bloc de foie gras de canard reconstitué 25% origine France (foie gras de canard, eau), viande de canard origine France, eau, sel, poivre, Armagnac, conservateur (sel nitrité).

**Galantine de pintade au foie de canard *20% foie gras de canard*** : Viande de pintade 25% origine France, gorge de porc origine France, foie gras de canard 20% origine France, foie maigre de canard, ***lait***, ***œufs entiers***, sel, conservateur : sel nitrité, poivre.

### FLÛTEAU AU FOIE GRAS DE CANARD

**Flûteau de jambon au foie gras de canard** : jambon de porc 53% (jambon de porc origine France, sel, dextrose, arômes, saccharose, stabilisant : E541), foie gras de canard 42% origine France, sel, gélatine de porc, poivre.

### CAILLE FOURRÉE AU FOIE GRAS DE CANARD

**Caille fourrée au foie gras de canard *30% foie gras de canard*** : caille partiellement désossée origine France, foie gras de canard 30% origine France, gélatine porcine, Porto, sel, Armagnac, poivre.
**Caille fourrée au foie gras de canard *40% foie gras de canard*** : caille partiellement désossée origine France, foie gras de canard 40% origine France, gélatine porcine, Porto, sel, Armagnac, poivre.
**Apéri-caille *30% foie gras de canard*** : caille entièrement désossée origine France, foie gras de canard 30% origine France, gélatine porcine, Porto, sel, poivre.
**Caille fourrée au foie gras de canard désossée *40% foie gras de canard mi-cuit*** : caille partiellement désossée origine France, foie gras de canard 40% origine France, gélatine porcine, Porto, sel, Armagnac, poivre.

### TARTINABLE AU FOIE DE CANARD

**Tartinable au foie de canard aux figues *25% foie gras de canard*** (Mousse au foie de canard aux figues) : foie maigre de canard, foie gras de canard 25% Origine France, ***lait***, ***œufs entiers***, sel, figues séchées 1,5% (farine de riz), sel, poivre, conservateur (sel nitrité).
**Tartinable au foie de canard au piment d'Espelette *25% foie gras de canard*** (Mousse au foie de canard au piment d'Espelette) : foie maigre de canard, foie gras de canard 25% Origine France, ***lait***, ***œufs entiers***, sel, piment d'Espelette 0,6%, poivre, conservateur (sel nitrité).
**Tartinable au foie de canard aux morilles *25% foie gras de canard*** (Mousse au foie de canard aux morilles) : foie maigre de canard, foie gras de canard 25% Origine France, ***lait***, ***œufs entiers***, morilles (*morchella conica, esculenta*) 1%, sel, poivre, conservateur (sel nitrité).
**Tartinable au foie de canard au Porto *25% foie gras de canard*** (Mousse au foie de canard au Porto) : foie maigre de canard, foie gras de canard 25% Origine France, ***lait***, ***œufs entiers***, Porto 3%, sel, poivre, conservateur (sel nitrité).
**Tartinable au foie de canard aux poivrons *25% foie gras de canard*** (Mousse au foie de canard aux poivrons) : foie maigre de canard, foie gras de canard 25% Origine France, poivrons 15% (poivrons rouges), correcteur d'acidité (acide citrique), ***lait***, ***œufs entiers***, sel, poivre, conservateur (sel nitrité).
**Tartinable au foie de canard et olivade *25% foie gras de canard*** (Mousse au foie de canard et olivade) : foie maigre de canard, foie gras de canard 25% Origine France, ***lait***, olivade 10% (olives noires 54%), huile de grignon d'olive, ail, tomates séchées, vinaigre d'alcool, eau, gélifiant : agar-agar, antioxydant (acide ascorbique), correcteur d'acidité (acide citrique), ***œufs entiers***, sel, poivre, conservateur (sel nitrité).
**Tartinable de canard au foie de canard *34% foie gras de canard**** (Confit de canard au foie de canard) : viande confite de cuisse de canard 60% origine France, foie gras 34,8% origine France, eau, sel, Porto, Armagnac, épices (poivre), sucre, antioxydant (ascorbate de sodium), conservateur (nitrite de sodium).
**Mousse de foie de canard *50% foie gras de canard*** : foie gras de canard 50% origine France, foie maigre de canard, ***lait***, ***œufs entiers***, sel, poivre, conservateur (sel nitrité).

### TATIN DE BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD

**Tatin de bloc de foie gras de canard** (Préparation à base de bloc de foie gras de canard, de pommes et de caramel) : foie gras de canard reconstitué 62%, pommes 19%, caramel 12% (eau, sucre), eau, gélatine de porc, sel, poivre, conservateur (sel nitrité). Traces éventuelles de ***lait*** et ***noix***.

### PÂTÉ AU FOIE DE CANARD

**Pâté au foie de canard *20% foie gras de canard*** : viande de canard origine France, viande et gras de porc origine France, foie gras de canard 20% origine France, foie de volaille, ***œufs entiers***, ***lait***, farine de ***blé***, sel, poivre, Armagnac.
**Pâté de foie de canard *50% foie gras de canard*** : foie gras de canard 50% origine France, viande de canard origine France, viande et gras de porc origine France, foie maigre de volaille, ***œufs entiers***, ***lait***, farine de ***blé***, sel, poivre, Armagnac, conservateur (sel nitrité).

### VELOUTÉ AU FOIE GRAS

**Velouté au foie gras *20% de bloc de foie gras de canard*** : eau, pomme de terre, bloc de foie gras 20% (foie gras de canard, eau, Armagnac, sucre), ***vin blanc***, ***crème*** (***lait***), stabilisant (carraghénanes), carotte, oignon, fond de canard (graisse de canard, extrait de volaille et viande de canard, arômes naturels, eau, sel, maltodextrine), poireau, ***beurre*** (***lait***), sucre, amidon de maïs, sel, sel de ***céleri***, poivre.

### COU FARCI

**Cou de canard farci** : viande de porc Origine France, viande de canard Origine France, peau de cou de canard, foie maigre de volaille, ***œufs***, ***lait***, farine de ***blé***, sel , poivre, conservateur : sel nitrité. Graisse de canard 10%.
**Cou d'oie farci** : viande de porc Origine France, viande de canard Origine France, foie gras de canard 15% Origine France, peau de cou d'oie, foie maigre de volaille, ***œufs***, ***lait***, farine de ***blé***, sel, poivre, conservateur : sel nitrité. Graisse de canard 10%.
**Cou d'oie farci *15% foie gras de canard*** : viande et gras de porc origine France, viande de canard origine France, foie gras de canard 15%, peau de cou d'oie, foie maigre de volaille, ***œufs entiers***, ***lait***, sel, poivre.

## SÉLECTION DE PRODUITS D'ACCOMPAGNEMENT POUR FOIE GRAS

**Les figues de Provence confites au vin** : figues, sucre, vin rouge, vinaigre de vin, laurier, poivre, épices.
**Caramel au beurre salé et poivre de Sichuan :** sucre, ***crème***, ***beurre*** salé, poivre de Sichuan.
**Confit de figue :** figues (45%), oignons, sucre, vinaigre de vin rouge, sel, épices.
**Confit d'oignon :** oignons (65%), sucre, vin rouge, vinaigre de vin rouge, huile de tournesol, sel, poivre.
**Confit d'échalotte :** échalotte (64%), sucre, vinaigre d'alcool, caramel (sucre, eau), vin blanc, vinaigre balsamique, sel, gélifiant : pectine, poivre.
**Gelée de vin Gewurstraminer :** Vin Gewurztraminer (50%), sucre, gélifiant : pectine, acidifiant : acide citrique
**Gelée de whisky Black Mountain aux paillettes d'or :** Whisky Black Mountain n°1, eau, sucre, Agar-agar, paillettes d'or. Taux d'alcool résiduel maxi 7,5°.
**Pain grillé aux figues :** farine de ***blé***, eau, figues séchées (12%), farine de ***seigle***, sel, levure, gluten de ***blé***, farine de riz, farine de ***blé*** malté.
**Chutney abricot mangue** : abricots 45%, oignons, mangues 21%, eau, sucre, poivre, acidifiant (acide citrique), antioxydant (acide ascorbique), gélifiant (agar-agar).



**Chutney figue** : figues 51%, oignons, sucre, raisins (raisins, huile de tournesol), eau, vinaigre de vin, poivre, antioxydant (acide ascorbique), acidifiant (acide citrique), gélifiant (agar-agar).
**Chutney poire coing «pain d'épices»** : poire 50%, coing 13%, échalotes 11%, sucre, miel, eau, vinaigre de cidre, mélange d'épices (fenouil, gingembre, badiane, cardamome, girofle), eau de fleur d'oranger, poivre, acidifiant (acide citrique).
**Spécialité gourmande figue saveur pain d'épices «cuisson au chaudron de cuivre à l'air libre»** - Préparation à base de fruits. Préparée avec 55 g de jus pour 100 g de produit. Teneur totale en sucre 60 g pour 100 g. Ingrédients : figue 38%, sucre de canne, sirop de glucose-fructose, purée de pomme 16%, mélange d'épices 1%, gélifiant (pectine de fruits, jus de citron), arôme pain d'épices.
**Gelée de piment d'Espelette** : piment d'Espelette AOP, jus de pomme, agar-agar, sucre.
**Poudre de piment d'Espelette** : piment d'Espelette AOP.
**Fleur de sel au piment d'Espelette** : fleur de sel de Salies-de-Béarn, poudre de piment d'Espelette AOP 15%.
**Fleur de sel de Guérande** : fleur de sel de Guérande
**Côtes de Gascogne IGP Petit Manseng - Hauts de Montrouge** - Vin blanc moelleux. Contient des ***sulfites***.
**Côtes de Gascogne IGP - Prince Gascogne** - Vin blanc moelleux. Contient des ***sulfites***.

# Pâtés, terrines, rillettes et charcuterie

## PÂTÉS, TERRINES, RILLETTES

### CAILLE

**Terrine de caille** : gorge de porc origine France, viande de caille 30% origine France, foie de volaille, marinade (vin blanc, carottes, oignons), ***œufs entiers***, sel, farine de ***blé***, poivre, épices.

### CANARD

**Terrine de canard** : gorge de porc origine France, viande de canard 30% origine France, foie de volaille, marinade (vin blanc, carottes, oignons), ***œufs entiers***, sel, farine de ***blé***, poivre, épices.
**Terrine de canard au Margaux** : gorge de porc origine France, viande de canard 35% origine France, foie de volaille, marinade (***vin rouge*** Margaux 3%, carottes, oignons), ***œufs entiers***, sel, farine de ***blé***, poivre, épices.
**Terrine de canard aux figues** : gorge de porc origine France, viande de canard 35% origine France, foie de volaille, dés de figues séchées 5%, ***œufs entiers***, sel, farine de ***blé***, poivre, épices.
**Terrine au magret fumé** : épaule et gorge de porc origine France, foie de volaille, magret de canard fumé 15% origine France (magrets de canard, sel, poivre, épices conservateur : E250, antioxydant : E310, ferments lactiques), sel, poivre..
**Fritons de canard** : viande de canard 63% origine France, cœur de canard 20%, graisse de canard, sel, poivre.
**Rillettes de canard*** : viande de canard confite 75% origine France, graisse de canard, ***vin blanc***, carottes, oignons, poireaux, sel, ail, poivre.
**Cuisse de canard en gelée** : cuisse de canard origine France, sel, gélatine porcine, poivre.

### CERF

**Terrine de cerf aux pruneaux et Saumur Champigny** : gorge de porc origine France, viande de cerf 30%, foie de volaille, pruneaux 5%, marinade (***vin rouge*** Saumur Champigny 3%, carottes, oignons), ***œufs entiers***, farine de ***blé***, sel, poivre, épices.

### CHEVREUIL

**Terrine de chevreuil** : gorge de porc origine France, viande de chevreuil 35%, foie de volaille, marinade (***vin rouge***, carottes, oignons), ***œufs entiers***, sel, farine de ***blé***, poivre, épices.
**Terrine de chevreuil au Saint-Émilion** : gorge de porc origine France, viande de chevreuil 35%, foie de volaille, marinade (***vin rouge*** St Émilion 3%, carottes, oignons), ***œufs entiers***, sel, farine de ***blé***, poivre, épices.

### FAISAN

**Terrine de faisan aux chanterelles** : gorge de porc origine France, viande de faisan 20%, foie de volaille, champignons : Chanterelles (*Cantharellus Lutescens*) 5%, ***œufs entiers***, raisins secs, ***vin blanc***, sel, poivre, épices.

### LAPIN

**Terrine de lapin aux raisins** : gorge de porc origine France, viande de lapin 30% origine France, foie de volaille, marinade (***vin blanc***, carottes, oignons), raisins secs 3%, ***œufs entiers***, farine de ***blé***, sel, gélatine porcine, poivre.
**Terrine de lapin aux éclats de cèpes** : gorge de porc origine France, viande de lapin 30% origine France, foie de volaille, ***œufs entiers***, cèpes (*Boletus Edulis*) 3%, sel, arôme cèpes (arômes, sel, champignons déshydratés, épices), poivre.

### LIÈVRE

**Terrine de lièvre** : gorge de porc origine France, viande de lièvre 30%, foie de volaille, ***œufs entiers***, marinade (***vin rouge***, carottes, oignons), farine de ***blé***, sel, poivre, épices.
**Terrine de lièvre au Pomerol** : gorge de porc origine France, viande de lièvre 30%, foie de volaille, marinade (***vin rouge*** Pomerol 3%, carottes, oignons), ***œufs entiers***, sel, farine de ***blé***, poivre, épices.

### OIE

**Terrine d'oie au foie de canard *20% bloc de foie gras de canard*** : gorge de porc origine France, viande de manchons d'oie désossés 21% origine UE, bloc de foie gras de canard 20% (foie gras de canard origine France, eau, sel, poivre), foie de volaille, ***œufs entiers***, farine de ***blé***, sel, poivre, épices.
**Terrine d'oie aux châtaignes** : foie de porc, viande de manchons d'oie désossés 20% origine UE, gorge de porc origine France, marinade (***vin rouge***, carottes, oignons), ***œufs entiers***, châtaigne 2,8%, ***lait*** 1/2 écrémé, sel, poivre, épices.

### PINTADE

**Terrine de pintade au Sauternes** : gorge de porc origine France, viande de pintade 30% origine France, foie de volaille, Sauternes 3%, ***œufs entiers***, farine de ***blé***, sel, gélatine de porc, poivre.
**Cuisse de pintade farcie aux cèpes** : cuisse de pintade 57% origine France, gras et maigre de porc 37% origine France, cèpes (Boletus Edulis) 4%, arôme cèpes (arômes, sel, champignons déshydratés, épices), sel, poivre.

### POULET
**Terrine de poulet à la moutarde à l'ancienne :** viande de poulet avec peau origine UE 73%, ***moutarde*** à l'ancienne 6,5% (eau, graines de ***moutarde***, vinaigre d'alcool, sel, vin blanc, sucre, épices, acidifiant : acide citrique, conservateur : disulfite de potassium), ***moutarde*** forte (eau, graines de moutarde, vinaigre d'alcool, sel acidifiant : acide citrique, conservateur : disulfite de potassium), graisse de canard, eau, huile de tournesol, sel, poivre.

### SANGLIER
**Terrine de sanglier** : gorge de porc origine France, viande de sanglier 30%, foie de volaille, ***œufs entiers***, marinade (***vin rouge***, carottes, oignons), sel, farine de ***blé***, poivre, épices.

### TERRINES DE CAMPAGNE
**Terrine de campagne** : gorge de porc origine France, foie de porc 30%, ***œufs entiers***, lait 1/2 écrémé, farine de ***blé***, sel, piment d'Espelette 0,6%, Armagnac, poivre.
**Terrine de campagne au curry** : gorge de porc origine France, foie de porc 28%, ***œufs entiers***, ***lait*** 1/2 écrémé, farine de ***blé***, curry 1,3%, sel, poivre.
**Terrine de campagne au piment d'Espelette** : gorge de porc origine France, foie de porc 30%, ***œufs entiers***, ***lait*** 1/2 écrémé, farine de ***blé***, sel, piment d'Espelette 0,5%, Armagnac, poivre.

### TERRINES ORIGINALES
**Terrine aux olives et basilic :** épaule et gorge de porc origine France 59%, foie de volaille, marinade aromatique au basilic et aux olives 10% (vin blanc, plantes aromatiques (dont basilic 1,10%), olives noires (1,30%), épices), sel, poivre.
**Terrine au citron confit :** épaule et gorge de porc origine France 59%, foie de volaille, cubes d'écorce de citron confit 12% (écorce de citron, sirop de glucose-fructose, saccharose, E202, E330, E220), sel, poivre.
**Terrine à l'ail des ours :** épaule et gorge de porc origine France, foie de volaille, marinade à l'ail des ours 10% (huile végétale (colza), sel, ail, matière grasse végétale hydrogénée (colza), oignon, ail des ours (0,12%), épinards en poudre, plantes aromatiques, épices, arôme naturel d'ail des ours, extraits d'épices), sel, poivre.
**Terrine aux poivrons et piment d'Espelette** : épaule et gorge de porc 54% origine France, foie de volaille, poivrons 20%, sel, piment d'Espelette 0,25%, poivre.
**Terrine au chorizo** : épaule et gorge de porc 58% origine France, foie de volaille, chorizo 12% (viande de porc origine Espagne, sel, piment, dextrine, fibre végétale, conservateurs (E250, E252), ail, arômes naturels, E451i, sel, poivre). Boyau collagène comestible, sel, poivre.
**Terrine de Gascogne à l'Armagnac*** : gorge, foie et couenne de porc 86% origine France, oignons, eau, amidon de maïs, sel, ail, Armagnac 0,5%, sucre, poivre, épices.
**Terrine aux oranges confites :** épaule et gorge de porc 66% origine France, foie de volaille, cubes d'oranges confites 3% (écorce d'orange, sirop de glucose-fructose, saccharose, E202, E330, E220), sel, graisse de canard, poivre.
**Terrine aux choux braisés et lardons :** épaule et gorge de porc 37% origine France, choux verts frisés 30%, foie de volaille, lardons fumés 3,5%, carottes, sel, graisse de canard, oignons, poivre.
**Terrine à l'oignon :** épaule et gorge de porc 54% origine France, oignons 20% (oignons crus, oignons déshydratés, ***vin blanc***), sel, graisse de canard, poivre.
**Terrine à l'ail rose*** : viande de porc 46%, foie de volaille 23%, foie de porc 9%, ***œuf***, ***lait***, gras de porc 2,2%, purée d'ail rose 2% (ail rose, sel, acidifiant : acide citrique, conservateur : métabisulfite de sodium), farine de ***blé***, sel, échalote, poivre. Viande de porc origine France. ***Traces éventuelles de poissons, fruits à coques, crustacés, soja, céleri, moutarde, mollusques.***
**Terrine au Bleu d'Auvergne AOP*** : viande de porc 40%, foie de porc 29%, ***Bleu d'Auvergne AOP*** 13% (***lait*** pasteurisé, sel, ***ferments lactiques***, présure, pénicillium), gras de porc 3%, ***lait***, ***œuf***, sel, farine de blé, poivre. Viandes de porc origine France. ***Traces éventuelles de poissons, fruits à coques, crustacés, soja, céleri, moutarde, mollusques.***
**Terrine au fromage de chèvre, miel et amandes*** : gorge et foie de porc origine France, fromage de chèvre 20%, amandes 5%, miel 2%, ***œufs entiers***, sel, poivre.
**Terrine au jambon de pays*** : viande de porc 48%, foie de porc 20%, chute de jambon 16% (jambon de porc, sel, sucre, épices, rhum, conservateur : salpêtre), ***œuf***, ***vin rouge***, oignon, ***crème*** (stabilisant : carra ghénanes), sel, farine de ***blé***, poivre, bouquet garni (arômes naturels, chlorure de sodium, extrait naturel de ***vin blanc***, plantes aromatiques), ail. Viandes de porc origine France. ***Traces éventuelles de poissons, fruits à coques, crustacés, soja, céleri, moutarde, mollusques.***
**Terrine au Roquefort et noix du Périgord*** : gorge de porc origine France, foie de volaille origine France, ***Roquefort*** 21%, ***noix*** 5%, ***œufs entiers***, sel, épices.
**Terrine aux châtaignes*** : viande de porc 46%, foie de porc 27%, châtaigne 14%, gras de porc 4%, ***œuf***, sel, eau, ***lait***, farine de ***blé***, poivre. Viande de porc origine France. ***Traces éventuelles de poissons, fruits à coques, crustacés, soja, céleri, moutarde, mollusques.***
**Terrine aux poireaux** : épaule et gorge de porc 72% origine France, poireaux 24%, sel, graisse de canard, gélatine porcine, ail, poivre, 4 épices.
**Terrine aveyronnaise au Roquefort*** : gorge et foie de porc, ***Roquefort*** 10% (***lait*** cru de brebis, ***ferments lactiques*** et d'affinage, sel, *penicillium Roqueforti*, présure animale), protéines de ***lait***, ***lactose***, sel, poivre. Origine viande et fromage : France.
**Terrine forestière*** : viande de porc 56%, foie de porc 31%, œuf, mélange forestier réhydraté 3% (eau, bolet, champignon noir, pleurote, cèpe, lactaire), gras de porc 2%, ***lait***, sel, eau, farine de ***blé***, poivre. Viande de porc origine France. ***Traces éventuelles de poissons, fruits à coques, crustacés, soja, céleri, moutarde, mollusques.***

## CHARCUTERIES

### CHARCUTERIE
**Fricandeau** : foie de porc 30%, épaule de porc 30%, gorge de porc 30%, crépine de porc, sel, poivre. Viande de porc origine France.
**1/4 Jambon sec désossé* Porc de l'Aveyron*** : jambon de porc (né en France, élevé et abattu en Aveyron), sel, dextrose, conservateur E252, poivre.
**Oreille de porc farcie** : gras et maigre de porc 54% origine France, oreille de porc 35% origine France, persil, ail, échalote, sel, poivre.
**Pâté de tête** : tête de porc 96% origine France, sel, persil, poivre.
**Saucisse de canard** : viande maigre de canard origine France 52%, maigre et gras de porc origine France, sel, poivre, sucres (dextrose et saccharose), extrait d'épice, conservateur: E252, ***ferments lactiques***.
**Saucisse sèche à l'huile** : viande et gras de porc origine France, sel, ***lactose***, sirop de glucose, épices, dextrose, conservateur : nitrate de potassium (E252), ferments, boyau de porc, poivre.
**Saucisse sèche artisanale de coche*** : viande de coche, gras de porc, sel, ***vin rouge***, poivre moulu, ail, sucres (***lactose***, dextrose), conservateur : nitrate de potassium (E252), ferments, boyau de porc, poivre. ***Traces éventuelles de sulfites.***
**Saucisson sec au canard*** : aiguillette de canard 57%, poitrine, gras et épaule de porc, sel, sel nitrité, poivre, sucres (***lactose***, dextrose), conservateur, nitrate de potassium, boyau naturel de porc. Viande de canard origine UE. Viande de porc origine France.
**Saucisson sec de coche au Roquefort*** : jambon et poitrine de coche, gras de porc, ***Roquefort*** (4,6%), sel, sel nitrité, poivre, sucres (***lactose***, dextrose), conservateur : nitrate de potassium, boyau naturel de porc. Viande de porc origine France. ***Traces éventuelles de fruits à coques.***
**Saucisson sec supérieur*** : viande de porc (159g pour 100g de produit fini) origine France, sel, épices, ***lactose***, dextrose et saccharose, conservateur : E252 nitrate de potassium, ferments, boyau naturel de porc, flore de surface.

### CONFIT DE FOIE
**Confit de foie de volaille** : gorge de porc origine France, foie de volaille 44%, ***œufs entiers***, sel, poivre.
**Confit de foie de porc*** : gorge de porc, foie de porc 40%, protéines de ***lait***, ***lactose***, sel, poivre. Viande de porc origine France.

### JAMBONNEAU
**Jambonneau*** : jarret de porc, couenne de porc, sel, poivre. Viande de porc origine France.
**Jambonneau à la moutarde à l'ancienne*** : jarret de porc 95% origine UE, ***moutarde*** à l'ancienne 2,5% (eau, graine de ***moutarde***, vinaigre, sel), sel, poivre.
**Jambonneau au genièvre*** : jarret de porc 97% origine UE, sel, poivre, genièvre 0,15%.

### BIO**
**Terrine au fromage de chèvre et thym*** : gorge et foie de porc de porc** origine France, ***fromage de chèvre**** 19%, ***œufs entiers***, sel, thym** 0,4% et épices**.
**Terrine aux châtaignes des Cévennes*** : gorge et foie de porc de porc** origine France, châtaignes en morceaux** 8%, ***œufs entiers***, sel et épices**.
**Terrine de canard aux figues*** : peau et foie de volaille** origine France, canard** origine France 22%, préparation de figue** 9%, ***œufs entiers***, sel et épices**.
**Terrine de canard aux fruits rouges et champagne*** : peau et foie de volaille**, canard** origine France 21%, fruits rouges** (fraise, mûre, framboise) 8%, Champagne issu de raisins de l'agriculture biologique** 1%, ***œufs entiers***, sel et épices**.

### SANS *GLUTEN*
**Terrine de lapin au romarin*** : gorge et foie de porc origine France, viande de lapin 22%, ***œufs entiers***, sel, romarin 0,6%, épices.

# Salades, apéritifs et entrées

### GÉSIERS, CŒURS ET MAGRETS
**Cœurs de canard émincés confits en persillade** : cœurs de canard 70% origine France, graisse de canard 15%, persillade (ail, persil), sel, poivre.
**Gésiers confits de canard** : gésiers de canard 56%, graisse de canard, sel, poivre.
**Gésiers confits d'oie** : gésiers d'oie 56%, graisse d'oie, sel, poivre.
**Gésiers émincés de dinde cuits dans la graisse de canard** : gésiers émincés de dinde 56%, graisse de canard, sel, poivre.
**Gésiers de canard émincés confits en persillade** : gésiers de canard 45%, graisse de canard 45%, persillade 10% (ail, persil), sel, poivre.
**Magret de canard séché fumé pré-tranché sur plaquette dorée** : viande de canard gras origine France, sel, poivre, sans conservateur.

### PRODUITS À TARTINER
**Cèpe à tartiner*** : cèpes 31%, huile de tournesol, huile d'olive, eau, ail, vinaigre d'alcool, sel, poivre, laurier, gélifiant (agar-agar), antioxydant (acide ascorbique).
**Cornichon à tartiner*** : cornichons (origine Aveyron) 58%, vinaigre d'alcool, ***moutarde***, sel, estragon, gélifiant (agar-agar).
**Olivade confite*** : olives noires (54%), huile d'olive, ail, tomates séchées, eau, vinaigre d'alcool, sel, poivre, gélifiant (agar-agar), antioxydant (acide ascorbique), acidifiant (acide citrique).
**Artichauts au basilic à tartiner* :** artichauts 42%, huile d'olive, eau, sel, basilic (0,4%), poivre, gélifiant (agar agar), antioxydant (acide ascorbique), acidifiant (acide citrique).
**Petis pois wasabi à tartiner* :** petits pois (44%), eau, huile d'olive, vinaigre d'alcool, wasabi (0,8%), plantes aromatiques, MOUTARDE jaune, sel, poivre, piment, antioxydant (acide ascorbique).
**Tomate à tartiner*** : tomates séchées salées réhydratées (65%), huile d'olive, huile de tournesol, ail, vinaigre de vin, sucre, piment, poivre, antioxydant (acide ascorbique), gélifiant (agar-agar).

### VELOUTÉS ET SOUPES
**Velouté aux cèpes et aux lentilles vertes du Puy** : eau, cèpes réhydratés (*Boletus edulis, pinicola et aereus*) 13%, lentilles vertes du Puy AOP 6%, oignons, carottes, ***beurre*** (***lait***), sel de Guérande, ail, herbes de Provence, poivre.
**Velouté de cèpes*** : cèpes 15% (*Boletus edulis*), pommes de terre, oignons, ***beurre*** (***lait***), herbes de Provence, sel de Guérande, poivre, amidon de maïs.
**Soupe à l'oignon*** : oignons de Bordère 30%, eau, ***beurre*** de confit d'oignons (***lait***), ail, bouillon de viande (oignons, tomates, extrait de bœuf, amidon de pommes de terre, huile de tournesol, sel), bouillon de légumes (***céleri*** branche, coriandre, ail, clou de girofle, laurier), ***vin blanc*** Chardonnay, épices.
**Soupe au fromage*** : eau, oignons, ***pain*** Régalou 11% (farine de ***blé*** Régalou, eau, levure, levain, sel), ***fromages*** 10% (Emmental origine UE et Cantal origine France), chou, graisse de canard, sel, sucre, ail, arôme, poivre.
**Soupe de poisson*** : eau, poissons de roche et divers 40,5% dont 12,5% de ***congre***, ***crustacés*** 2,5%, carottes, concentré de tomate, ***vin blanc*** (***sulfites***), poireaux, sel marin, oignons, ail (***sulfites***), huile de tournesol, persil, poivre, piment de Cayenne, herbes aromatiques.Traces possibles d'***œufs***, ***moutarde***, ***gluten***.

### ESCARGOTS
**Escargots confits*** : escargots (*Helix aspersa maxima*), graisse de canard, épices.
**Escargotine*** : escargots 55% (*Helix aspersa maxima*), ***beurre***, échalote, persil, épices.

### CHAMPIGNONS
**Girolles au vinaigre*** : girolles (*Cantharellus cibarius*), eau, vinaigre d'alcool, sel, sucre.
**Champignons au condiment balsamique*** : champignons de Paris (*Agaricus bisporus*) 30%, Shiitakés (*Lentinus edodes*) 30%, Pleurotes (*Pleurotus ostreatus*) 20%, Foliotes (*Pholiota mutabilis*) 20%, eau, condiment balsamique blanc 10%, sucre, sel, huile d'olive, herbes de provence, poivre, conservateur E224. Contient Sulfites.

### POISSON

**Miettes de truite au basilic*** : ***truite*** (68%), huile de tournesol, eau, basilic (3%), concentré de tomate, sel, poivre, paprika.
**Miettes de truite au poivre vert*** : ***truite*** (65%), huile de tournesol, eau, poivre vert (3%), concentré de tomate, sel, poivre, paprika.
**Miettes de truite au citron confit*** : ***truite*** (62%), huile de tournesol, citron confit (10%), eau, concentré de tomate, sel, sucre, poivre, paprika.
**Rillettes de truite*** : ***truite*** (85%), huile de tournesol, eau, concentré de tomate, protéines de ***lait***, sel, arôme, ***œuf***, poivre, paprika.

# Viandes, accompagnements et spécialités

## CONFITS ET VIANDES FRAÎCHES

### CONFITS

**Confit de canard** : cuisse de canard 56% origine France, graisse de canard, sel, poivre.
**Manchons de canard cuits dans la graisse** : manchons de canard 56% origine France, graisse de canard, sel, poivre.
**Cuisse de canard confite** : viande de canard gras origine UE, sel, poivre.
**Graisse de canard** : graisse de canard, sel, poivre.

### VIANDES FRAÎCHES À CUIRE

**Aiguillettes de canard gras fraîches** : viande origine France.
**Canard entier maigre frais** : viande origine France.
**Canette entière fraîche** : viande origine France.
**Magret de canard gras frais** : viande origine France.

## ACCOMPAGNEMENTS ET SPÉCIALITÉS

### ACCOMPAGNEMENTS

**Haricots lingots cuisinés aux petits lardons** : haricots lingots 58%, sauce 42% : eau, fond de canard (gélatine, viande et graisse de canard), couenne de porc salée, lardons 2%, oignons déshydratés, sel, thym, laurier, poivre.
**Lentilles cuisinées** : lentilles blondes 50%, sauce 50% : (eau, fond de canard (gélatine, viande et graisse de canard), couenne de porc salée, lardons (poitrine de porc, sel, sirop de glucose, dextrose, antioxydant : E316, conservateur : E250), carottes, oignons, sel, thym, laurier, poivre).
**Pomme de terre à la sarladaise et aux cèpes** : pommes de terre 75%, graisse de canard, cèpes (*Boletus edulis*) 2,5%, persil, sel, ail, poivre, arôme champignon (arômes, champignons déshydratés).
**Châtaignes en persillade** (châtaignes cuisinées avec persil et ail) : eau, châtaigne 45%, huile de tournesol, persil 1%, ail 1%, sel.
**Pâtes torsades 100% Aveyron*** : farine de ***blé***, eau. Fabriqué à la ferme à partir du ***blé*** cultivé et moulu à la ferme sur meule de pierre.
**Pâtes aux cèpes et bolets*** : semoule de ***blé*** dur de qualité supérieure, cèpes et bolets (2,44%), baies.
**Marrons de l'Aveyron*** : marrons entiers cuits à sec et sous-vide.
**Lentilles blondes de Saint-Flour*** : lentilles sèches.
**Risotto crémeux aux morilles*** (riz cuisiné à la ***crème*** et aux morilles) : eau, riz long étuvé 18%, ***crème*** 8,8% (***crème***, stabilisant: carraghénanes), huile d'olive vierge extra, oignon, amidon modifié de maïs, échalote, carotte, morille 1,2% (*Morchella conica ou esculenta*), ail, sel, arôme, poivre. ***Traces éventuelles de gluten, oeufs, poissons, fruits à coque, crustacés, soja, céleri, moutarde, mollusques.***
**Cèpes extra déshydratés*** : cèpes séchés (*Boletus edulis*).
**Morilles séchées*** : *Morchella conica*.
**Sauce aux cèpes*** : eau, cèpes réhydratés (*edulis et pinicola*) 10%, bouillon de bœuf, oignons blancs, ***beurre***, farine de ***blé***, sucre, concentré de tomate, ail, persil, sel de Guérande, arrow-root bio, caroube bio, piment d'Espelette, poivre blanc, épices.
**Sauce aux morilles*** : eau, morilles réhydratées (*conica rotunda*) 6%, bouillon de bœuf, ***crème*** (***lait***), oignons blancs, ***beurre*** (***lait***), farine de ***blé***, sucre, concentré de tomate, arôme naturel, sel de Guérande, arrow-root, caroube, arome naturel, piment d'Espelette, poivre blanc, épices.
**Marcillac AOC Domaine Laurens** - Vin rouge : contient des ***sulfites***.
**Côtes de Millau AOP Seigneurs de Peyreviel** - Vin rouge : contient des ***sulfites***.

### SPÉCIALITÉS

**Aligot** : pommes de terre réhydratées (eau, pommes de terre déshydratées, émulsifiant : E471, stabilisant : E450, antioxydant : E304, extrait d'épices, colorant) (54%), ***tome*** fraîche (29%) (***lait*** de vache pasteurisé, présure animale, ***ferments lactiques***), ***crème*** stérilisée UHT 30% MG (16%) (épaississant : Carraghénanes), vinaigre, sel, ail.
**Caille confite dans la graisse de canard sur lit de cèpes*** : cailles avec os 45% Origine Espagne, graisse de canard 35%, cèpes (*Boletus edulis*) 10%, sel, poivre.
**Cassoulet au confit de canard** : haricots lingots (170 g), saucisse de Toulouse (60 g) (Menu de porc origine France, sucres, dextrose, épices, arômes naturels, antioxydant : ascorbate de sodium), manchons de canard (60 g) origine France, poitrine de porc salée origine France, sauce (eau, ***vin blanc***, carottes, oignons, amidons modifié, tomates, concentré de tomate, graisse de canard, sel, poivre, ail, plantes aromatiques).
**Chou farci** : choux verts frisés 23%, gras et maigre de porc origine France, fond de canard (os, viande et graisse de canard), tomate concassée, eau, lardons fumés porc origine UE, lard salé origine France, oignons, carottes, ***lait*** UHT demi-écrémé, blette, persil, foie de volaille, ***pain***, farine de ***blé***, ***œufs entiers***, ail, sel, poivre. Peut contenir des traces de ***soja***, ***fruit à coques*** et ***graines de sésame***.
**Choucroute de canard** : choucroute 58% (saindoux, ***vin blanc*** 2%), saucisse de canard 22% origine France (viande de porc, maigre de canard (40%), sel, acidifiant : E262, épices et plantes aromatiques, sirop de glucose, antioxydants : E316 et E300, dextrose, arômes naturels, colorant : E120, ferments, boyau naturel), maigre de canard 19% origine France, graisse de canard, sel, poivre, baies de genièvre, garniture : oignons, carottes, poitrine de porc salée.
**Civet de canard au vin de Cahors** : morceaux de cuisses de canard 52% Origine France, sauce 36% (vin de Cahors (***sulfites***), lardons (porc origine UE), carottes, oignons, fond brun (arômes, sel, dextrose, plantes aromatiques, tomate déshydratée, fécule de pomme de terre, maltodextrine de pomme de terre, sucre, graisse de bœuf, viande de veau déshydratée, colorant (caramel, épices), amidon modifié, sel, poivre, laurier, thym.
**Coq au vin de Marcillac** : morceaux de cuisses de volaille 52% origine France, sauce 32% : vin de Marcillac (***sulfites***), amidon modifié, fond brun (arômes, sel, dextrose, plantes aromatiques, tomate déshydratée, fécule de pomme de terre, maltodextrine de pomme de terre, sucre, graisse de bœuf, viande de veau déshydratée, colorant : caramel, épices), carottes, oignons, sel, poivre, laurier, thym.
**Cuisses de canard à l'orange** : morceaux de cuisses de canard 52% origine France, sauce 43% (eau, jus d'orange, amidon modifié, fond de volaille (sel, dextrose, arômes naturels, sirop de glucose, fécule de pomme de terre, poulet déshydraté, graisse de poulet, plantes aromatiques, carotte déshydratée, épices, ***céleris***), sucre, vinaigre, sel, poivre, tranches d'oranges fraîches et lamelles d'oranges confites 5%.
**Chaudron de volaille à la moutarde ancienne :** pilons de volailles 48% origine UE, eau, champignons 6%, oignons, vin blanc, moutarde 5% (dont moutarde à l'ancienne 3%), eau, graines de moutarde, vinaigre d'alcool, sel, vin blanc, sel, sucre, acidifiant: acide citrique, conservateur : E224), amidon modifié, fond brun (arômes, sel, dextrose, plantes aromatiques, tomate déshydratée, fécule de pommes de terre, maltodextrine de pomme de terre, sucre, graisse de bœuf, viande de veau déshydratée, poivre, colorant: caramel, épices), graisse de canard, poivre.
**Cocotte de volaille au poivre de Madagascar :** Pilons de volailles 48% origine UE, eau, champignons 6%, oignons, vin blanc, fond brun (arômes, sel, dextrose, plantes aromatiques, tomate déshydratée, fécule de pommes de terre, maltodextrine de pomme de terre, sucre, graisse de bœuf, viande de veau déshydratée, poivre, colorant : caramel, épices), amidon modifié, graisse de canard, sel, poivre de Madagascar 0,3%, poivre.
**Pintade sauce royale aux châtaignes** : cuisse de pintade 40% origine France, eau, châtaigne 13,3%, ***crème*** 9,8% (***crème***, stabilisant : carraghénanes), oignon, purée de tomate double concentré, fond de volaille, amidon modifié de maïs, base veau clair (extrait de veau, arômes naturels, maltodextrine, sel, tomate et extrait de carotte), ***beurre***, sel, arôme, colorant : E150b, poivre, thym, laurier. ***Traces éventuelles de gluten, œuf, poissons, fruits à coque, crustacés, soja, céleri, moutarde, mollusques.***
**Mitonné de canard confit sauce aux cèpes** (manchons de canard confits cuisinés dans une sauce aux cèpes) : manchons de canard confit 48% origine France, sauce (eau, cèpes (*Boletus edulis*) 6%, fond brun (arômes, sel, dextrose, plantes aromatiques, tomate déshydratée, fécule de pomme de terre, maltodextrine de pomme de terre, sucre, graisse de bœuf, viande de veau déshydratée, colorant : caramel, épices), amidon modifié, aromes cèpes (arôme, champignons déshydratés), sel, poivre.
**Pot-au-feu de canard** : viande canard 44% origine France, garniture de légumes 40% (navets, pommes de terre, carottes, poireaux, ***céleris***, oignons), bouillon de volaille 16% (sel, dextrose, arôme, sirop de glucose, fécule de pomme de terre, poulet déshydraté, graisse de poulet, plantes aromatiques, clou de girofle, épices).
**Poulet basquaise** : pilons de poulet 43% origine UE, tomates, oignons, poivrons lanières rouges et verts, eau, sel, fond de canard (jus, viande et graisse de canard), amidon modifié, poivre.
**Tripes de bœuf d'Aubrac :** tripes de bœuf, eau, jambon sec (jambon de porc, sel, conservateur : salpêtre), pieds de veau, carottes, vin blanc (***sulfites***), poireaux, oignons, os à moelle, thym, laurier, sel, poivre. Viande de bœuf, veau et porc : origine France.
**Tripous** : panses de veau origine UE et d'agneau origine France 60%, menu de porc Origine hors UE et UE, jambon cru origine UE, persil, sauce (eau, ***vin blanc*** (***sulfites***), carottes, gélatine (dont ***sulfites***), sel, ail, oignon, arômes (dont ***lactose***, ***soja*** et ***gluten***), poivre, laurier, girofle, carottes.
**Marmiton de pintade sauce au foie gras de canard et à l'Armagnac** (morceaux de cuisses de pintade cuisinés dans une sauce crémée au foie gras de canard et à l'Armagnac) : morceaux de cuisses de pintade 44% origine France, sauce au foie de canard 20% foie gras de canard (56%) dont bouillon de volaille (eau, sel, dextrose, arôme, sirop de glucose, fécule de pomme de terre, poulet déshydraté, graisse de poulet, plantes aromatiques, clou de girofle, épices), foie gras de canard 20% origine France, amidon modifié de maïs, ***crème*** stérilisée UHT (***lait***), ***lait***, ***œufs entiers***, Armagnac 0,3%, sel, poivre, conservateur : sel nitrité.
**Sauté de dinde aux marrons sauce forestière** (viande de dinde cuisinée aux marrons avec une sauce au champignons) : viande de dinde traitée en salaison 40% (viande de dinde origine UE, eau, amidon modifié de maïs, sel), eau, marron 10%, oignon, ***crème*** 5% (***crème***, stabilisant : carraghénanes), carotte, mélange de champignons réhydratés 1,5% (eau, bolet, champignon noir, pleurote, cèpe, lactaire), amidon de maïs, graisse de canard, sel, arôme, poivre. ***Traces éventuelles de gluten, œuf, poissons, fruits à coque, crustacés, soja, céleri, moutarde, mollusques.***



# Condiments, gourmandises sucrées et salées et alcools sucrés

### SÉLECTION DE CONDIMENTS

**Moutarde poivre vert estragon :** eau, vinaigre d'alcool, ***moutarde*** jaune, poivre vert 1.4%, estragon 1%, sel.
**Moutarde bio au Roquefort et amandes grillées :** ***moutarde**** 87,60% (graines de ***moutarde****, vinaigre d'alcool*, eau, huile de tournesol*, sel, gomme de xanthane), huile d'olive vierge extra* 4%, Roquefort 2,8% (***lait*** de brebis cru*, sel, présure, ferments, *Penicillium Roqueforti*), ***amandes*** effilées* 2,4%, vinaigre de cidre* (sulfites), arôme naturel.
**Moutarde BIO cèpes à l'huile d'olive** : ***moutarde**** (graines de ***moutarde****, vinaigre d'alcool**, eau, huile de tournesol**, sel, gomme de xanthane), huile d'olive vierge extra** 4%, arôme naturel, cèpes séchés** 0,54%.
**Moutarde BIO saveur truffe et poivre noir à l'huile d'olive** : ***moutarde**** (graines de ***moutarde****, vinaigre d'alcool**, eau, huile de tournesol**, sel, gomme de xanthane), huile d'olive vierge extra** 4%, poivre noir* 2%, arôme naturel 1,8%.
**Huile d'olive saveur truffe** : huile d'olive vierge extra extraction à froid**, truffes morceaux du Var (*Tuber aestivum*) 0,40%, arôme naturel 2,2%.
**Vinaigre balsamique saveur truffe** : vinaigre balsamique de Modène 6% d'acidité 99,8% (vinaigre de vin, moût de raisin, colorant (caramel E150d*), arôme naturel 1,19%. Contient des ***sulfites***.
**Moulin en verre sel rose de l'Himalaya** : sel naturel de roche de l'Himalaya.
**Moulin en verre poivre de Madagascar** : poivre de Madagascar.

### SÉLECTION DE GOURMANDISES SUCRÉES & SALÉES

**Confiture «Estivale» abricot - pêche - melon «cuisson au chaudron de cuivre à l'air libre»** (préparée avec 55g de fruits pour 100g de produit. Teneur totale en sucre 60g pour 100g) : abricots 19%, pêche 18%, melon 18%, sucre de canne, sirop de glucose-fructose, gélifiant (pectine de fruits, jus de citron).
**Spécialité gourmande poire chocolat** (préparée avec 55g de fruits pour 100g de produit) : poire 52%, sucre de canne, sirop de glucose-fructose, chocolat 3% (70% cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : licithine de soja, vanille naturelle), gélifiant (pectine de fruits, jus de citron). ***Traces éventuelles de lait.***
**Spécialité gourmande orange au chocolat** (préparée avec 55g de fruits pour 100g de produit) : orange, sucre de canne, sirop de glucose-fructose, chocolat 3% (70% cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : licithine de soja, vanille naturelle), gélifiant (pectine de fruits, jus de citron). ***Traces éventuelles de lait.***
**Confiture «La montagnarde» framboise - mûre sauvage - myrtille sauvage** (préparée avec 55 g de fruits pour 100 g de produit. Teneur totale en sucre 60 g pour 100 g) : framboise, mûre sauvage, myrtille sauvage, sucre de canne, sirop de glucose-fructose, gélifiant (pectine de fruits, jus de citron).

**Confiture extra de coing** (préparée avec 55 g de fruits pour 100 g de produit. Teneur totale en sucre 60 g pour 100 g) : purée de coing, sucre de canne, sirop de glucose-fructose, gélifiant : pectine de fruits, jus de citron.
**Crème de marrons de l'Aveyron** (préparation sucrée à base de marrons, 55 g de fruits pour 100 g. Teneur total en sucres : 60 g pour 100 g) : marrons (55%), eau, sucre pure canne.
**Gâteau à la broche** : ***œufs***, sucre, farine de ***blé***, ***beurre***, huile de colza (E471, amylase <1%) sirop de sucre inverti, rhum, canne sucre, arôme vanille (E150 a), poudres à lever (amidon de ***blé***, diphosphate disodique-carbonate-acide de sodium), arôme vanille, sel. Peut contenir des traces de ***fruits à coques***.
**Abricots au sirop et au vin de Monbazillac** *maximum 1,2% vol.* : fruits : abricots séchés (dont ***antioxydant E220***). Sirop : eau, sucre, vin de Monbazillac (8,3% à 13% d'alcool), caramel.
**Pruneaux et raisins parfumés à l'Armagnac** : pruneaux (14%), raisins golden séchés 10% (dont huile de tournesol et ***antioxydant E220***), eau, sucre, Armagnac (2% à 40° d'alcool), arôme.
**Cerises à la liqueur** *20% vol.* : cerises de la Haute Vallée du Tarn, jus alcoolique (sirop de sucre, eau-de-vie de Marc de Marcillac).
**Biscuits apéritif au Bleu (Aumont d'Aubrac) et noix** : farine de ***blé*** 49% (moulin de la Colagne), ***Bleu*** d'Aumont Aubrac 17% (fromagerie Benoît CHAPERT), ***beurre***, noix 7%, ***œufs***, ***lait***, poivre, sel, acide ascorbique (vitamines C).
**Biscuits apéritif au Laguiole et graines de moutarde** : farine de ***blé*** 48%, fromage de Laguiole 16%, ***beurre***, huile de tournesol, ***lait***, eau, ***moutarde***, graine de ***moutarde*** 1,6%, sel, poivre, sel, acide ascorbique (vitamine C).

## SÉLECTION D'ALCOOLS SUCRÉS

**Ratafia rouge** *15,5% vol.* : contient des ***sulfites***.
**Boisson aromatisée au vin et aux épices de Noël** *10,3% vol.* : ***vin***, eau, sucre, fruits et épices 1,4% (écorce d'orange, cannelle, écorce de citron, clou girofle), conservateurs : dioxyde de soufre (***E220***), sorbate de potassium (E202). Contient des ***sulfites***.



# CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

**Article 1 : CLAUSE GÉNÉRALE**
Les ventes de denrées alimentaires et boissons alcooliques (ci-après les «Produits») conclues entre la société SAS SEMA SEMENZIN ET FILS - LE MANOIR ALEXANDRE (ci-après le «Manoir Alexandre») et ses clients consommateurs, c'est-à-dire agissant à des fins qui n'entrent pas dans le cadre d'une activité commerciale, industrielle, artisanale, libérale ou agricole, et établis en France
(ci-après les «Clients»), sont soumises aux présentes conditions générales de vente.

Les informations et coordonnées du Manoir Alexandre sont les suivantes :
- Forme de la société : Société par actions simplifiée
- Capital social : 500 000€
- Numéro RCS : 313 525 610 – R.C.S. de RODEZ
- Numéro TVA : FR76313525610
- Siège social : Village Artisanal, LA BOUYSSE, 12500 ESPALION (France)
- Numéro de téléphone : 05 65 48 05 01
- Numéro de fax : 05 65 48 37 35
- Adresse e-mail : contact@manoir-alexandre.fr
- Directeur de publication : M. SEMENZIN
- Hébergeur : SARL HAISOFT

Les présentes conditions générales de vente sont disponibles sur le site Internet
www.manoir-alexandre.fr (ci-après le «***Site***»). Elles annulent et remplacent toute version antérieure.

Le Manoir Alexandre se réserve le droit de modifier à tout moment les présentes conditions générales de vente, les modifications étant alors applicables aux commandes passées postérieurement à la mise en ligne sur le Site des conditions générales de vente modifiées.

Le fait de passer commande implique l'adhésion entière et sans réserve du Client à ces conditions générales de vente. Aucune condition particulière ne peut, sans acceptation formelle et écrite du Manoir Alexandre, prévaloir sur les présentes conditions générales de vente.

Toute tolérance du Manoir Alexandre, de quelque fréquence ou durée que ce soit, à l'application de ces conditions générales de vente ne peut être considérée comme une modification, une suppression et/ou une renonciation expresse ou tacite aux clauses et obligations prévues aux présentes.

**Article 2 : PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE**
La structure générale du Site, les textes, les images et photographies, les données, les éléments graphiques animés ou non et plus généralement, l'ensemble des éléments qui composent le Site constituent des créations et œuvres appartenant exclusivement au Manoir Alexandre, susceptibles d'être protégées au sens du Code de la propriété intellectuelle et des conventions internationales.

Le présent Site, de même que l'ensemble des éléments le composant, ne peuvent en aucun cas être modifiés, reproduits, affichés, présentés, distribués ou utilisés à des fins d'intérêt public ou commercial, sans l'autorisation expresse, préalable et écrite du Manoir Alexandre.

La reproduction d'une page du Site ou de tout autre élément composant le Site dans un cadre n'appartenant et/ou ne concernant pas le Manoir Alexandre, de même que l'insertion d'une page du Site ou de tout autre élément le composant dans la page d'un site n'appartenant pas au Manoir Alexandre est strictement interdite.

**Article 3 : PRODUITS**
Les Produits sont décrits précisément quant à leurs spécificités et leurs qualités sur le Site et sur tout catalogue papier remis au Client.

Les suggestions de présentation présentées sur le Site sont fournies uniquement à titre informatif et indicatif au Client.

Les offres de Produits s'entendent dans la limite des stocks disponibles, tels que précisés lors de la passation de la commande.

Le Manoir Alexandre se réserve expressément le droit d'apporter à tout moment les modifications, ajouts, remplacements ou suppressions de Produits qu'il jugerait nécessaires eu égard notamment à la réglementation en vigueur et à la nature de ses Produits. Par conséquent, le Client ne pourra imposer au Manoir Alexandre la vente de Produits dont il aurait abandonné la production et/ou la commercialisation.
Le Client est invité à contacter le Manoir Alexandre aux coordonnées visées à l'article 1er ci-avant pour toute question et/ou précision complémentaire concernant les Produits.

**Article 4 : PASSATION DE COMMANDES**
Toute commande de Produits pourra être adressée au Manoir Alexandre par le biais du Site ou par téléphone aux coordonnées indiquées à l'article 1er ci-avant.
Pour commander sur le Site, le Client doit :
1. s'il le souhaite, créer un compte personnel permettant de l'identifier et de suivre l'ensemble de ses commandes de Produits sur le Site ;
2. sélectionner les types et quantités de Produits qui seront placés dans son panier virtuel ;
3. cliquer sur le bouton «Commander» et fournir les informations nécessaires à son identification, à la livraison et au paiement de la commande ;
4. vérifier et valider la commande, qui sera alors considérée comme ferme et définitive.

Cette action manifeste l'engagement du Client, sa connaissance et son acceptation des présentes conditions générales de vente et de l'achat effectué.

Tant pour les commandes en ligne que par téléphone, le Client recevra par courrier électronique la confirmation de sa commande et le bordereau lui permettant d'exercer son droit de rétractation conformément à l'article 10 ci-après.

Toute commande adressée par le Client est considérée comme ferme et définitive et ne peut être annulée sans l'accord exprès du Manoir Alexandre.

**Article 5 : LIVRAISON ET RISQUES**

**5.1. Modalités de livraison**
Nos Produits sont livrables au lieu convenu entre les parties. Ils quittent les locaux du Manoir Alexandre en parfait état et dans un emballage suffisamment soigné pour parvenir intactes au Client.

Le Manoir Alexandre supporte tous les risques de perte ou de dommage que les Produits peuvent subir jusqu'à leur remise au Client.

A partir de la remise des Produits au Client, la charge des risques que les Produits peuvent subir ou occasionner est transférée au Client qui en a la garde.

En cas d'avarie ou de manquant à la livraison constaté en présence du chauffeur, le constat doit être notifié sur le bordereau de transport et confirmé

par lettre recommandée sous trois (3) jours au transporteur, par lettre recommandée ou acte extrajudiciaire. Une copie de ce courrier doit être envoyée au Manoir Alexandre, aux coordonnées indiquées à l'article 1er ci-avant.

Toutefois, si le Client n'a pas constaté l'avarie ou le manquant en présence du transporteur, il dispose d'un délai de dix (10) jours pour lui notifier celui-ci, dans les mêmes conditions.

En tout état de cause, le Client dispose à l'égard du Manoir Alexandre des garanties légales visées à l'article 9 et en Annexe 1 ci-après.

**5.2. Délais de livraison**
Les Produits sont livrées dans un délai de maximum de 15 jours à compter de l'acceptation de la commande par le Manoir Alexandre.

Sauf cas de force majeure, si les Produits ne sont pas livrés dans ce délai, le Client pourra solliciter par écrit la résolution de la vente dans les conditions et selon les modalités des articles L. 216-2 et L. 216-3 du Code de la consommation.

Toute modification de la commande en cours d'exécution du contrat, acceptée par le Manoir Alexandre, entraînera nécessairement une prolongation des délais de livraison, sans que la responsabilité du Manoir Alexandre ne puisse être recherchée à ce titre.

En toute hypothèse, la livraison dans les délais ne peut intervenir que si le Client a satisfait à ses obligations envers le Manoir Alexandre, conformément notamment aux présentes conditions générales de vente.

## Article 6 : RÉSERVE DE PROPRIÉTÉ

**Le Manoir Alexandre conserve la propriété des Produits vendus jusqu'au paiement effectif de l'intégralité du prix. Le défaut de paiement de l'une quelconque des échéances peut entraîner la revendication des Produits. Ces stipulations ne font pas obstacle au transfert au Client, dès la remise physique des Produits, des risques de perte et de détérioration des Produits vendus ainsi que des dommages que ces Produits pourraient occasionner.**

## Article 7 : PRIX - PAIEMENT DU PRIX

Les prix des Produits sont communiqués au Client sur le Site et sur catalogue papier.

Le Manoir Alexandre se réserve le droit de modifier ses prix à tout moment, étant entendu que les commandes de Produits seront facturées sur la base des tarifs en vigueur au moment de l'enregistrement de chaque commande, tels qu'ils figureront sur le Site.

Les prix sont libellés en euros et s'entendent toutes taxes comprises. Les frais de transport sont à la charge du Client, sauf indication contraire du Manoir Alexandre communiquée sur le Site ou sur tout autre support remis au Client. Le montant des frais de transport afférents à la commande est indiqué au Client avant qu'il ne valide définitivement sa commande.

Le fait de valider la commande implique pour le Client l'obligation de payer le prix indiqué.
Le règlement des achats s'effectue :
- soit, lors de la passation d'une commande sur le Site, par carte bancaire grâce au système sécurisé de la Caisse d'Epargne proposé sur le Site,
- soit, pour les commandes passées par téléphone, par carte et chèque bancaire ou virement dans un délai de 1 jours à compter de la confirmation de la commande.
En cas de paiement par carte bancaire, le débit de la carte n'est effectué qu'au moment de l'expédition de la commande.

## Article 8 : FORCE MAJEURE

La responsabilité d'une partie ne peut être mise en cause, à quelque titre que ce soit, en cas d'inexécution, de mauvaise exécution ou d'exécution partielle de ses obligations contractuelles, liée à un évènement de force majeure au sens de l'article 1218 du Code civil et de la jurisprudence française. En conséquence, cette partie ne peut être soumise à des pénalités ou réclamation de quelque nature que ce soit en cas de force majeure.

## Article 9 : GARANTIES LÉGALES

Les Produits vendus par le Manoir Alexandre sont conformes aux dispositions et normes législatives et réglementaires qui leur sont applicables.

Les Produits vendus et livrés par le Manoir Alexandre bénéficient de plein droit de (i) la garantie légale de conformité et (ii) de la garantie légale des vices cachés, conformément aux dispositions des articles L. 217-4 et suivants du Code de la consommation et des articles 1641 et suivants du Code civil.

> **Dans le cadre de la garantie légale de conformité, le Client est expressément informé du fait :**
> **- qu'il bénéficie d'un délai de deux (2) ans à compter de la délivrance du Produit pour agir à l'encontre du Manoir Alexandre ;**
> **- qu'il peut choisir entre la réparation ou le remplacement du Produit commandé, sous réserve des conditions de coût prévues par l'article L. 217-9 du Code de la consommation ;**
> **- qu'il est dispensé de rapporter la preuve de l'existence du défaut de conformité du Produit durant les vingt-quatre (24) mois suivant la délivrance du Produit ;**
> **- que la garantie légale de conformité s'applique indépendamment de la garantie commerciale pouvant éventuellement couvrir les Produits.**
>
> **Dans le cadre de la garantie légale des vices cachés, outre les dispositions légales rappelées en Annexe 2, le Client est expressément informé du fait qu'il :**
> **- peut décider de mettre en œuvre la garantie contre les défauts cachés rendant le Produit impropre à sa destination normale conformément à l'article 1641 du Code civil ;**
> **- peut choisir dans ce cas entre la résolution de la vente ou une réduction du prix de vente conformément à l'article 1644 du Code civil.**

Pour la parfaite information du Client, les dispositions des articles L. 217-4, L. 217-5, L. 217-12 et L. 217-16 du Code de la consommation ainsi que l'article 1641 et le premier alinéa de l'article 1648 du Code civil sont intégralement reproduites en Annexe 1 des présentes conditions générales de vente.

Pour faire valoir ses droits, le Client devra informer le Manoir Alexandre par lettre recommandée avec accusé de réception, aux coordonnées visées à l'article 1er ci-avant, de toute réclamation concernant les garanties légales susvisées.

Par ailleurs, le Manoir Alexandre ne pourra être tenu responsable sur le fondement de la responsabilité des Produits défectueux des articles 1245 et suivants du Code civil, des dommages causés aux biens qui ne sont pas utilisés par la victime pour son usage ou sa consommation privés.

## Article 10 : RÉTRACTATION

**10.1 Conditions d'exercice du droit légal de rétractation**
Conformément aux dispositions de l'article L.221-18 du Code de la Consommation, le Client dispose d'un délai de rétractation de quatorze (14) jours à compter de la réception des Produits par lui-même ou par tout tiers qu'il aura désigné, pour exercer son droit de rétraction sans avoir à justifier de motifs ni à payer de pénalité.

Pour pouvoir valablement et efficacement exercer ce droit de rétractation, le Client devra, avant l'expiration du délai de quatorze (14) jours susvisé, notifier au Manoir Alexandre selon les coordonnées visées en tête des présentes, sa décision de rétractation au moyen du bordereau de rétractation.

Le bordereau de rétractation est reproduit en Annexe 2 des présentes conditions générales de vente et communiqué au Client dans le courrier électronique de confirmation de commande.

Le bordereau de rétractation peut être adressé par lettre recommandée ou par courrier électronique, aux coordonnées visées à l'article 1er ci-avant.

**10.2 Retour des Produits**
Les retours de Produits sont à effectuer dans leur état d'origine et complets (emballage, intégralité du Produit). Dans ce cadre, la responsabilité du Client est engagée. Tout dommage subi par le Produit à cette occasion peut être de nature à faire échec au droit de rétractation.

Les retours de Produits doivent être effectués sans retard excessif et, au plus tard, dans les quatorze (14) jours suivant le jour de la communication de la décision de rétractation.

Les frais de retour sont à la charge du Client.

**10.3 Remboursement**
En cas d'exercice du droit de rétractation conformément aux stipulations susvisées et aux dispositions légales, le Manoir Alexandre remboursera le Client de toutes les sommes versées, en ce compris les frais de livraison, à l'exception des frais supplémentaires découlant du fait que le Client aura choisi, le cas échéant, un mode de livraison autre que le mode moins coûteux de livraison standard proposé par le Manoir Alexandre.

En outre, il est expressément rappelé que ce remboursement n'inclut pas les frais et coûts directs liés au renvoi des Produits, supportés par le Client conformément à l'article 10.2 ci-dessus.

Le Manoir Alexandre procèdera au remboursement des sommes versées sans retard excessif et, au plus tard, dans les quatorze (14) jours suivant le jour où il sera informé de la décision du Client de se rétracter.

Le Client est expressément informé du fait que le Manoir Alexandre se réserve la possibilité de différer le remboursement jusqu'à (i) la réception des Produits ou (ii) jusqu'à la fourniture d'une preuve d'expédition des Produits, la date retenue étant celle du premier de ces faits.

Le Manoir Alexandre procèdera au remboursement des sommes via le mode de paiement utilisé par le Client, étant entendu que ce remboursement n'occasionnera aucun frais pour le Client.

**10.4 Exceptions au droit de rétractation**
Conformément aux dispositions de l'article L.221-28 du Code de la Consommation, le droit de rétractation ne s'applique pas à :
- La fourniture de biens susceptibles de se détériorer ou de se périmer rapidement.
- La fourniture de biens qui ont été descellés par le consommateur après la livraison et qui ne peuvent être renvoyés pour des raisons d'hygiène ou de protection de la santé.
- La fourniture de biens qui, après avoir été livrés et de par leur nature, sont mélangés de manière indissociable avec d'autres articles ;
- La fourniture de boissons alcoolisées dont la livraison est différée au-delà de trente jours et dont la valeur convenue à la conclusion du contrat dépend de fluctuations sur le marché échappant au contrôle du professionnel.

Si ces Produits étaient néanmoins retournés, ils ne feraient l'objet d'aucun remboursement sous quelque forme que ce soit.

## Article 11 : LOI APPLICABLE - COMPÉTENCE – CONTESTATION

Toute question relative aux présentes conditions générales de vente, ainsi qu'aux ventes qu'elles régissent, qui ne serait pas traitée par les présentes, sera soumise aux dispositions de la loi française, à l'exclusion de la Convention de Vienne du 11 avril 1980 sur la Vente Internationale de Marchandises.

Toute réclamation relative à la vente des Produits doit être adressée par le Client par lettre recommandée avec accusé de réception au service clientèle du Manoir Alexandre, à l'adresse mentionnée à l'article 1er ci-avant.

S'il n'obtient pas satisfaction suite à la réclamation adressée, le Client est expressément informé de la possibilité qu'il a de soumettre le différend qu'il rencontre au titre des présentes conditions générales de vente et/ou des ventes qui en découlent à une procédure de médiation gratuite.

Le médiateur désigné par le Manoir Alexandre pour connaitre de ces différends est le suivant : Médiateur de la fédération du commerce et de la distribution (FCD) *https://mediateur.fcd.fr*.

Cette procédure de médiation, qui ne constitue pas un préalable obligatoire avant l'introduction d'un contentieux, vise seulement à tenter de rapprocher les parties en vue d'aboutir à une solution amiable.

En conséquence, il est expressément rappelé que le Manoir Alexandre comme le Client restent libres d'accepter ou de refuser la solution proposée par le médiateur.

À défaut de résolution amiable, le litige pourra être porté par la plus diligente des Parties devant les juridictions compétentes.

Crédit photos : Thierry Estadieu - Studio End - Oxalistudio - Agence Malice - Getty Images - Adobe Stock
L'ensemble des visuels présentés dans ce catalogue sont des suggestions de présentation.
Conception et réalisation : Agence Malice Rodez - Impression : Hérail Imprimeur Rodez

# ANNEXE 1

**ARTICLE L. 217-4 DU CODE DE LA CONSOMMATION**
Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance.

Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

**ARTICLE L. 217-5 DU CODE DE LA CONSOMMATION**
Le bien est conforme au contrat :

1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
- s'il correspond à la description donnée par le vendeur et possède les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
- s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;

2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou est propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

**ARTICLE L. 217-12 DU CODE DE LA CONSOMMATION**
L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

**ARTICLE L. 217-16 DU CODE DE LA CONSOMMATION**
Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir.

Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

**ARTICLE 1641 DU CODE CIVIL**
Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

**ARTICLE 1648 DU CODE CIVIL – PREMIER ALINÉA**
L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

# ANNEXE 2

## Formulaire de rétractation

*(Veuillez compléter et renvoyer le présent formulaire uniquement si vous souhaitez vous rétracter du contrat.)*

À l'attention de la société ÉTABLISSEMENTS SEMENZIN ET FILS - LE MANOIR ALEXANDRE
Adresse postale : Village Artisanal, LA BOUYSSE, 12500 ESPALION (France)
Adresse électronique : contact@manoir-alexandre.fr

Je/nous* vous notifie/notifions* par la présente ma/notre* rétractation du contrat portant sur la vente du bien ci-dessous :

Commandé le*/reçu le* : |_|_|_|_|_|_|_|_|

Nom du (des) consommateur(s) : _____

Adresse du (des) consommateur(s) : _____

_____

Date : |_|_|_|_|_|_|_|_|

*Rayez la mention inutile.*

Signature du (des) consommateur(s) :
*(uniquement en cas de notification du présent formulaire sur papier)*



## Notes

# Rencontrons-nous

**Au magasin...**

Village artisanal - Avenue d'Estaing - 12500 ESPALION
Ouvert du lundi au vendredi (sauf jours fériés) de 8h à 12h30 et de 13h30 à 19h
et le samedi de 9h à 12h et de 14h à 19h
Horaires du secrétariat : du lundi au vendredi de 8h30 à 12h30 et de 14h à 18h

**Sur nos salons...**

**Marché des Producteurs Aveyronnais**
**8, 9 et 10 octobre 2021***
*Entrée libre*
Rue de l'Aubrac - Bercy - PARIS 12e

**Salon de la Gastronomie**
**20 et 21 novembre***
*Demandez-nous des invitations !*
Le Scarabée - Rue Marclet - 42153 RIORGES-ROANNE

**sous réserve de l'évolution des conditions sanitaires.*

Le Manoir Alexandre

CONSERVEUR DEPUIS 1983

# Le Manoir Alexandre

Village artisanal - Avenue d'Estaing - 12500 ESPALION
Tél. 05 65 48 05 01 - Fax. 05 65 48 37 37
contact@manoir-alexandre.fr

**Retrouvez tous nos produits sur notre boutique en ligne :**

*www.manoir-alexandre.fr*

**/lemanoiralexandre**

MALICE agencemalice.fr