



**MAISON
OCCITANE**

fondée en 1975

— DEPUIS 1975 —

*Le foie
gras
en
cadeau*



**FOIE GRAS CONFITS SPÉCIALITÉS COFFRETS CADEAUX
COLLECTION 2023-2024**

Édito

C'est avec grand plaisir que nous vous invitons à découvrir notre nouveau catalogue 2023-2024. Nos coffrets ont été imaginés pour satisfaire toutes vos envies gustatives. Des produits du terroir associés à des confiseries ou encore à des vins finement sélectionnés par Maison Occitane. Nous vous entraînons à la découverte des coffrets gourmands. Nos producteurs-éleveurs et l'ensemble de nos équipes composent un cercle de talents pour vous proposer chaque année des colis qui associent le terroir à la modernité. Tous ont la passion de leur métier et la volonté d'apporter plus qu'un produit: le reflet d'un savoir-faire dans le respect des traditions. Laissez-vous guider et succombez à vos envies par ces mets savoureux et délicats.

“
Le Lot :
une terre de prédilection
pour la production
de foie gras
”

Christophe Bladou, créateur de coffrets

Groupement de Producteurs

La Quercynoise, c'est l'union de producteurs éleveurs et gaveurs, tous fiers de leur métier. Un métier qu'ils pratiquent dans le respect des traditions du Sud-Ouest. Ils s'engagent chaque jour à produire le meilleur du canard dans le respect de leur environnement. Nos canards sont préparés et cuisinés chaque jour dans le respect des recettes traditionnelles, mais également dans les strictes règles dictées par la Quercynoise : traçabilité, maîtrise totale de la filière, contrôle à toutes les étapes clés...

“
Des producteurs
très attachés
à leur Sud-Ouest
”



Un savoir-faire reconnu

Chaque année, la qualité et la saveur de nos produits sont récompensées au Concours général agricole de Paris. Depuis sa création, La Quercynoise a été saluée à 46 reprises pour la qualité de ses produits au Concours Général Agricole de Paris.



Une coopérative engagée dans le développement durable

Garantir une croissance harmonieuse, durable et pérenne de notre territoire est une préoccupation majeure pour chacun de nos producteurs et salariés. Ainsi, la Quercynoise est naturellement engagée depuis de nombreuses années dans la voie du développement durable.

Cet engagement passe par :

- **L'environnemental** : la réduction maximale de notre empreinte environnementale afin de s'intégrer dans notre milieu : le respect de la nature, la gestion des énergies, la diminution de nos emballages...

Un site de méthanisation pour traiter biologiquement nos matières organiques et créer de l'énergie

- **Le sociétal** : avec la pérennisation du travail de nos producteurs dans nos campagnes, l'emploi de CAT pour la confection des coffrets et autres tâches.

- **L'économique** : la dynamisation et le développement du tissu économique et social local.

La garantie d'un canard à foie gras du Sud-Ouest

Nos produits sont certifiés selon l'IGP canard à foie gras du Sud-Ouest, cette Indication garantit l'origine, la production, la transformation, l'élaboration de nos foies gras et autres spécialités du terroir ainsi que l'ancrage dans notre territoire d'Occitanie.



CANARD À FOIE GRAS DU SUD-OUEST

(CHALOSSE - GASCOGNE
GERS - LANDES
PÉRIGORD - QUERCY)



Pourquoi choisir Maison Occitane ?



Groupement de Producteurs depuis 1975 à Gramat (46).



Origine Garantie : produits certifiés IGP canard à foie gras du Sud-Ouest.



Plus de 45 ans de savoir-faire 1975-2023.



Coopérative engagée dans le développement durable.



Produits labélisés de qualité Artisans, viticulteurs, pâtisseries et chocolatiers de nos régions Bio, IGP, équitable, artisanale.



Colis personnalisés. Contactez-nous, nous élaborons le colis de vos souhaits et à votre budget.

Le marché Gastronomique

79,95€ TTC

Prix total des composants :
103,10€ TTC



Sac toile de jute
+ 4,00€



Valisette Kraft 100% gourmand

38,3 x 32,5 x 10 cm comprenant :

- 1 Foie gras de canard entier du Sud-Ouest à l'Armagnac bocal 180g
- 1 Confit de canard du Sud-Ouest 2 cuisses bocal 600g
- 1 Rillettes pur canard du Sud-Ouest au magret fumé bocal 180g
- 1 Papiton de canard au foie gras et vin doux de Gascogne bocal 180g
- 1 Confit d'oignons rouges au porto et piment d'Espelette bocal 100g
- 1 Sachet de biscuits Las crosetas 130g
- 1 Cuvée Léandre côtes de Gascogne moelleux bouteille 75cl
- 1 Cavage Malbec grenache noir rouge bouteille 75cl
- 1 Livre de recette autour du canard

Réf :
201500

Harmonie

Valisette Kraft 100% gourmand

33 x 18,2 x 9,7 cm comprenant :

- 1 Foie gras de canard entier France bocal 130g
- 1 Confit de figues bocal 40g
- 1 Confit d'oignons bocal 40g
- 1 Terrine au jambon de Bayonne bocal 90g
- 1 Délice aux grattons de canard confits bocal 90g
- 1 Cuvée Léandre côtes de Gascogne moelleux bouteille 75cl

Réf :
201495

32,95€ TTC

Prix total des composants :

43,40€ TTC



Réf :
201491

Douceurs du pays

Barquette Kraft 100% gourmand

33 x 24,6 x 7 cm comprenant :

- 1 Bloc de foie gras de canard du Sud-Ouest bocal 90g
- 1 Papiton de canard au foie gras et vin doux de Gascogne bocal 90g
- 1 Terrine de campagne au piment d'Espelette bocal 90g
- 1 Terrine au jambon de Bayonne bocal 90g
- 1 Confit d'oignons bocal 40g
- 1 Gelée de pomme à la rose bocal 45g
- 1 Sachet de truffes au popcorn 35g
- 1 Bordeaux rouge AOP Grand Théâtre bouteille 37.5cl
- 1 Marquis de Castelnaud IGP Landes blanc moelleux bouteille 37.5cl

25,95€ TTC

Prix total des composants :

38,05€ TTC



Délices

Barquette Kraft 100% gourmand

29,9 x 17,7 x 7 cm comprenant :

- 1 Papiton de canard au foie gras et vin doux de Gascogne bocal 180g
- 1 Confit d'oignons bocal 40g
- 6 Papillotes douceurs chocolat et céréales craquantes
- 1 Bordeaux rouge AOP Grand Théâtre bouteille 37.5cl
- 1 Tartineur manche en bois naturel 14x2.8cm

12,95€ TTC
Prix total des composants :
19,45€ TTC



Le Goûter du Sud-Ouest

Barquette Kraft 100% gourmand

33 x 24,6 x 7 cm comprenant :

- 1 Sachet de cerneaux de noix chocolat 80g
- 1 Sachet de sablés étoiles citron épices 80g
- 1 Sachet de plaisirs myrtilles 35g
- 1 Tablette chocolat noir amandes cranberries 75g
- 1 Confiture de figues Bio bocal 30g
- 1 Confiture de fraise Bio bocal 30g
- 1 Jus de pomme fraise Bio bouteille 75cl

22,95€ TTC
Prix total des composants :
26,25€ TTC

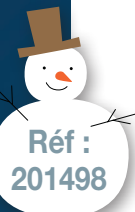


Gargantuesque

Caisse bleue sapins

57,6 x 37,2 x 10,3 cm comprenant :

- 1 Bloc de foie gras de canard du Sud-Ouest bocal 130g
- 1 Confit d'oignons bocal 40g
- 1 Gelée de pomme à la rose bocal 45g
- 1 Papiton de canard au foie gras et vin doux de Gascogne bocal 180g
- 1 Terrine de campagne au piment d'Espelette bocal 180g
- 1 Terrine de cerf au vin de Cahors bocal 180g
- 1 L'olivade aux graines Bio bocal 90g
- 1 En-cas de truite des Pyrénées bocal 100g
- 1 Piperade au chorizo bocal 100g
- 1 Sachet de sablés étoiles citron épices 80g
- 1 Sachet de billes les 3 chocolats de Lola 80g
- 1 Barquette toasts à garnir au sel de Guérande 50g*
- 1 Cuvée Léandre côtes de Gascogne moelleux bouteille 75cl
- 1 Les constellations de Saint-Emilion Lussac rouge bouteille 75cl
- 1 Minuit sous la lune Blanc bouteille 75cl



Réf :
201498



67,95€ TTC
Prix total des composants :
88,90€ TTC



Réf :
201494

Plaisirs des sens

Valisette bleue Evasion Gourmande

35,6 x 26,7 x 10 cm comprenant :

- 1 Bloc de foie gras de canard du Sud-Ouest bocal 130g
- 1 Terrine Délice de Mémé Lulu à l'ail rose bocal 180g
- 1 Terrine de campagne au piment d'Espelette bocal 180g
- 1 Sachet de sablés étoiles citron épices 40g
- 1 Sachet les trois chocolats de Lola 40g
- 1 Confit de figues violettes au pain d'épices bocal 50g
- 1 Etoile de Gascogne Côtes de Gascogne moelleux IGP bouteille 75cl
- 1 Etoile de Gascogne Côtes de Gascogne rouge IGP bouteille 75cl



29,95€ TTC
Prix total des composants :
42,80€ TTC



Réf :
201492

Découverte

Valisette Evasion Gourmande bleue

33 x 18,2 x 9,5 cm comprenant :

- 1 Bloc de foie gras de canard bocal 40g
- 1 Terrine Mémé Lulu à l'ail rose bocal 90g
- 1 Canard à l'orange bocal 300g
- 1 Sachet de billes les 3 chocolats de Lola 40g
- 1 Sachet de biscuits Las crosetas 60g
- 1 Bergerac rouge AOP Chevalier Grand Claud bouteille 37.5cl
- 1 Bergerac AOP Chevalier Grand Claud moelleux bouteille 37.5cl

23,95€ TTC
 Prix total des composants :
32,20€ TTC



Réf :
201493

Découverte XXL

Valisette bleue Evasion Gourmande

35,6 x 26,7 x 10 cm comprenant :

- 1 Bloc de foie gras de canard du Sud-Ouest bocal 90g
- 1 Terrine Mémé Lulu à l'ail rose bocal 180g
- 1 Canard à l'orange bocal 600g
- 1 Sachet de billes les 3 chocolats de Lola 80g
- 1 Sachet de biscuits Las crosetas 130g
- 1 Bergerac rouge AOP Chevalier Grand Claud bouteille 75cl
- 1 Bergerac AOP Chevalier Grand Claud moelleux bouteille 75cl

37,95€ TTC
 Prix total des composants :
45,10€ TTC



Fêtes Gourmandes

Boîte à chapeau kraft blanche dorée Bonnes Fêtes

31,5 x 12 cm comprenant :

- 1 Bloc de foie gras de canard du Sud-Ouest bocal 90g
- 1 Gelée de pomme à la rose bocal 45g
- 1 Terrine de campagne au piment d'Espelette bocal 90g
- 1 Terrine au jambon de Bayonne bocal 90g
- 1 Sachet de sablés étoiles citron épices 80g
- 1 Sachet les trois chocolats de Lola 80g
- 1 Blanc de blanc Pierre Larousse bouteille 37.5cl

34,95€ TTC

Prix total des composants :

47,85€ TTC

Réf :
201496



Réf :
201497

Jeu des Saveurs

Carton rectangle kraft blanc doré Bonnes Fêtes

33 x 18,5 x 20 cm comprenant :

- 1 Bloc de foie gras de canard du Sud-Ouest bocal 130g
- 1 Gelée de pomme à la rose bocal 45g
- 1 Terrine chevreuil fine Champagne bocal 90g
- 1 Terrine au jambon de Bayonne bocal 90g
- 1 Confit du soleil bocal 100g
- 1 Sachet les trois chocolats de Lola 80g
- 1 Sachet de biscuits Las crosetas 60g
- 1 Bordeaux rouge AOP Grand Théâtre bouteille 37.5cl
- 1 Tour des Augustins blanc moelleux IGP Landes bouteille 37.5cl

37,95€ TTC

Prix total des composants :

53,45€ TTC

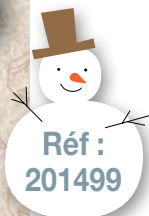


Mémoire du Goût

Coffret rectangle raffiné

33 x 21 x 12 cm comprenant :

- 1 Foie gras de canard entier du Sud-Ouest bocal 180g
- 1 Papiton de canard au foie gras et vin doux de Gascogne bocal 180g
- 1 Terrine Délice de Mémé Lulu à l'ail rose bocal 180g
- 1 Délice crémeux au Rocamadour et piment d'Espelette bocal 80g
- 1 Sachet de chips à la truffe noire 30g
- 1 Cavage Malbec grenache noir rouge bouteille 75cl



63,95€ TTC
Prix total des composants :
88,45€ TTC



LISTE DES PRODUITS

Réf.		Prix TTC
FOIE GRAS DE CANARD ENTIERS EN CONSERVE		
200199	FOIE GRAS DE CANARD ENTIER IGP SUD OUEST VERRINE 90G	16,95
8123	FOIE GRAS DE CANARD ENTIER IGP SUD OUEST BOCAL 130G	25,15
8124	FOIE GRAS DE CANARD ENTIER IGP SUD OUEST BOCAL 300G	30,85
8122	FOIE GRAS DE CANARD ENTIER IGP SUD-OUEST BOCAL 300G	46,10
8585	FOIE GRAS DE CANARD ENTIER 170G TORCHON	34,50
8630	FOIE GRAS DE CANARD ENTIER FRANCE BOCAL 180G	30,70
8820	FOIE GRAS DE CANARD ENTIER FRANCE BOCAL 130G	25,05
201104	FOIE GRAS CANARD ENTIER IGP SO ARMAGNAC 180G BOCAL	33,85
FOIE GRAS DE CANARD MI CUIT (À CONSERVER ENTRE +0°C ET 4°C)		
8221	FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI CUIT IGP SUD OUEST 200G SV	33,90
201352	FOIE GRAS DE CANARD ENTIER FRANCE 200G MI CUIT SOUS VIDE	33,90
201354	FOIE GRAS DE CANARD ENTIER FRANCE AU PIMENT 200G MI CUIT SV	33,90
201357	FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI CUIT FRANCE COQUE 300G	46,95
BLOCS DE FOIE GRAS DE CANARD		
8120	BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD IGP SUD-OUEST BOCAL 130G	13,75
8827	BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD ORIGINE FRANCE VERRINE 40G	6,95
8829	BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD IGP SUD OUEST VERRINE 90G	10,95
ACCOMPAGNEMENTS DU FOIE GRAS		
5749	CONFIT DE FIGES BOCAL DE 40G	1,60
5750	CONFIT D'OIGNONS BOCAL DE 40G	1,60
200557	CONFIT D'OIGNONS ROUGES AU PORTO ET PIMENT D'ESPELETTE 100G	3,95
200981	CONFIT DE FIGES VIOLETTES AU PAIN D'EPICES VERRINE 50G	2,50
201045	GELEE DE POMME A LA ROSE 45G	2,50
RILLETES		
8194	RILLETES CANARD SUD OUEST AU FOIE CANARD (20% FGC) BOITE 65G	4,90
9307	RILLETES PUR CANARD AU FOIE GRAS DU SUD-OUEST VERRINE 90G	4,95
8134	RILLETES CANARD SUD OUEST AU FOIE CANARD 20% FC VERRINE 180G	7,95
8164	RILLETES PUR CANARD DU SUD OUEST BOITE 65G	3,80
8823	RILLETES PUR CANARD SUD OUEST VERRINE 90G	4,50
8165	RILLETES PUR CANARD DU SUD OUEST AU MAGRET FUME VERRINE 180G	7,50
ENTREES DU TERROIR		
8127	COU CANARD FARCI AU FOIE CANARD 20% FOIE GRAS BTE 380G FRANCE	17,95
8193	TARTINADE FOIE CANARD SUD OUEST SAUTERNES (40% FGC) BOITE 65G	4,95
200543	PAPITON DE CANARD AU FOIE GRAS ET VIN DE GASCOGNE 90G	4,50
200544	PAPITON DE CANARD AU FOIE GRAS ET VIN DE GASCOGNE 180G	7,95
PATES		
8163	PATE AU FOIE CANARD DU SUD OUEST (20%FOIE GRAS) BOITE 65G	3,95
TERRINES		
8132	TERRINE QUERCYNOISE VERRINE 180G	4,50
8133	TERRINE QUERCYNOISE VERRINE 90G	2,95
8155	TERRINE CAMPAGNE AU PIMENT D'ESPELETTE VERRINE 180G	4,50
8156	TERRINE CAMPAGNE AU PIMENT D'ESPELETTE VERRINE 90G	2,95
8176	TERRINE CAMPAGNE A L'EAU DE VIE DE PRUNES VERRINE 180G	4,50

Réf.		Prix TTC
Nouveau 201418	TERRINE CAMPAGNE A L'EAU DE VIE DE PRUNES VERRINE 90G	2,95
8177	TERRINE DE CERF AU VIN DE CAHORS VERRINE 180G	4,50
8185	TERRINE DE CERF AU VIN DE CAHORS VERRINE 90G	2,95
8518	DELICE AUX GRATTONS DE CANARD CONFITS VERRINE 90G	3,30
8826	CASSE CROUTE PEPE GASTON VERRINE 180G	4,50
8825	CASSE CROUTE PEPE GASTON VERRINE 90G	2,95
9460	DELICE DE MEME LULU A L'AIL ROSE VERRINE 90G	2,95
9461	DELICE DE MEME LULU A L'AIL ROSE VERRINE 180G	4,50
9092	TERRINE DE PORC AU MAGRET DE CANARD FUME VERRINE 90G	2,95
9093	TERRINE DE PORC AU MAGRET DE CANARD FUME VERRINE 180G	4,50
200939	TERRINE AU JAMBON DE BAYONNE 90G TO CONSERVE	2,95
201311	LE PETIT DELICE A L'AIL NOIR 180G VERRINE 180G	4,85
Nouveau 201509	FRITON D'AURILLAC 180G	6,65
CONFITS - GESIERS		
200049	CONFIT CANARD DU SUD OUEST 2 CUISSES BOCAL 600G	16,95
8190	GESIERS DE CANARD CONFITS EMINCES IGP SUD OUEST BOITE 190G	9,85
200947	CUISSE CANARD CONFITE *1 CONSERVE 380G FRANCE	9,35
200948	CUISSIS CANARD CONFITES *2 CONSERVE 760G FRANCE	14,50
MAGRET DE CANARD SECHE FUME MI CUIT		
8210	MAGRET DE CANARD IGP SUD OUEST FUME TRANCHE PLAQUETTE 80G	7,45
TAPAS		
8251	RILLETES DE THON POIVRONS VERRINE 100G	4,95
7989	CONFIT DU SOLEIL BOCAL 100G	3,95
8522	TAPENADE VERTE VERRINE 100G	3,95
9128	TOASTS PRETS A GARNIR SEL GUERANDE 95G	5,50
200555	PIPERADE AU CHORIZO BOCAL 100G	3,95
201008	DELICE CREMEUX AU ROCAMADOUR ET PIMENT D'ESPELETTE BOCAL 80G	5,95
201009	TARTINADE DE COURGETTES A LA TRUFFE D'ETE VERRINE 100G	3,95
201010	EN-CAS DE TRUITE DES PYRENEES VERRINE 100G	5,95
Nouveau 201414	CHIPS A LA TRUFFE NOIRE SACHET 30G	2,40
Nouveau 201451	TARTINADE DE SAUMON FACON SUSHI VERRINE 90G	3,90
Nouveau 201452	L'OLIFIGUES VERRINE 90G	3,10
Nouveau 201453	TRIO TOMATES CHEVRE ET BASILIC VERRINE 90G	3,10
200665	TOASTS A GARNIR AU SEL DE GUERANDE 50G	2,95
LEGUMES		
Nouveau 201443	GNOCCHETTI CEPES ET TOMATES SACHET 160G	11,00
Nouveau 201461	POELEE AUX LEGUMES D'AUTOMNE 90G	2,30
Nouveau 201462	POELEE AUX LEGUMES D'AUTOMNE 180G	3,25
CHARCUTERIES		
Nouveau 201390	FIGATELLU PORC DE L'AVEYRON FLEURIE 100G	4,80
Nouveau 201391	FIGATELLU DE PORC Français au Chorizo doux 100G	4,50
Nouveau 201465	ECHINE DE PORC SECHEE TRANCHÉE 100G	6,15
Nouveau 201466	SAUCISSON SEC FLEURI 5 BAIES 220G	10,60
GATEAUX		
200988	PLAISIRS MYRTILLES SACHET 35G	2,50

Réf.	Prix TTC
Nouveau 201373	BISCUITS LAS CROSETAS SACHET 60G.....2,40
Nouveau 201374	BISCUITS LAS CROSETAS SACHET 130G.....4,80
Nouveau 201381	SABLES ETOILES CITRON EPICES SACHET 40G.....1,65
Nouveau 201382	SABLES ETOILES CITRON EPICES SACHET 80G.....2,70
Nouveau 201383	FINANCIER SAVEUR CITRON SOUS VIDE 80G.....2,70
Nouveau 201384	FINANCIER SAVEUR CITRON SOUS VIDE 180G.....5,80
Nouveau 201442	GATEAU MOELLEUX AUX PETITES DE FRAMBOISES 70G.....4,00
CHOCOLATS CONFISERIES DESSERTS	
9250	PAPILLOTES VRAC DOUCEURS CHOCOLATS ET CEREALES CRAQUANTES.....0,25
7262	TRUFFES AUX ECLATS DE CARAMEL ETUI PREMIUM DE 40G.....2,25
9249	BARRE DE NOUGAT TENDRE AUX AMANDES SACHET 100G.....2,75
201191	CERNEAUX DE NOIX AU CHOCOLAT SACHET 80G.....4,20
Nouveau 201513	CERNEAUX DE NOIX AU CHOCOLAT SACHET 40G.....1,55
Nouveau 201379	LES 3 CHOCOLATS DE LOLA SACHET 40G.....1,75
Nouveau 201380	LES 3 CHOCOLATS DE LOLA SACHET 80G.....2,60
Nouveau 201378	TRUFFES FANTAISIE TRUFFEE'S & CO POP CORN SACHET 35G.....1,40
Nouveau 201426	TRUFFES FANTAISIE SAVEUR POP CORN SACHET 100G.....2,50
Nouveau 201389	CHOCOLAT NOIR AMANDES CRANBERRIES TABLETTE 75G.....3,50
Nouveau 201429	ASSORTIMENT 24 BOUCHEES CHOCOLAT 225G.....11,75
Nouveau 201432	SACHET CALISSOU ET AMANDIN 50G.....6,00
Nouveau 201441	ROCS CHOCOLAT LAIT ET CACAHUETES 100G.....5,20
Nouveau 201486	CERNEAUX NOIX GIANDUGA SACHET DE 80G.....4,20
Nouveau 201487	CERNEAUX NOIX GIANDUGA SACHET DE 40G.....2,15
CONFITURE ET MIEL	
6883	MIEL DE FLEURS CREMEUX BOCAL 125G.....4,00
Nouveau 201424	DELICE MOJITO BOCAL 240G.....9,55
CONDIMENTS	
9320	MOUTARDE AU MOUT DE RAISIN BOCAL 100G.....3,20
Nouveau 201457	VINAIGRE & MANGUE 50ML.....4,70
Nouveau 201458	VINAIGRE & FRAMBOISE 50ML.....4,70
Nouveau 201467	POIVRE NOIR TELLICHERRY SUD INDE TUBE 14G.....4,00
Nouveau 201468	SEL FOU A BASE DE SEL FIN DE L'HIMALAYA TUBE 26G.....4,00
Nouveau 201507	HUILE VIERGE DE SESAME TOASTEE BIDON METAL 250ML.....6,30
Nouveau 201512	KIT PREPARATION PATES AUX CEPES 6G.....3,80
GAMME BIO	
201106	L'OLIVADE AUX GRAINES BIO BOCAL 90G.....4,95
Nouveau 201505	DUO BIO POIVRONS ET AUBERGINES AUX GRAINES VERRINE 90G.....3,55
200168	LIMONADE ARTISANALE NATURE BIO BOUTEILLE 75CL.....6,15
200643	BIERE ARTISANALE RATZ BIO AMBRE BOUTEILLE 75CL.....8,20
201199	JUS POMME FRAISE BIO 75CL.....7,95
200138	ETUI DE 5 BARRES DE PATES DE FRUITS BIO 125G.....6,20
Nouveau 9260	MENDIANTS CHOCOLAT NOIR BIO CORNET 130G.....8,30
200667	PRUNEAUX D AGEN BIO MOELLEUX DENOYAUTES SACHET 70G.....4,00
Nouveau 201434	CANNELLE EN BATON MADAGASCAR BIO 15G.....5,40
9241	CONFITURE DE CERISES NOIRES BIO BOCAL 30G.....1,10
9242	CONFITURE D'ABRICOTS BIO BOCAL 30G.....1,20
200642	CONFITURE DE FRAISES BIO BOCAL 30G.....1,20
Nouveau 201423	CREME DE MARRON BIO 250G.....10,85
Nouveau 201472	PATE A TARTINER BIO 200G.....11,95
200147	CARRE CHOCOLAT NOIR PEROU HAITI BIO 4G.....0,25
Nouveau 201481	SAVON AU LAIT D'ANESSE BIO ET A L'HUILE D'AMANDE DOUCE BIO.....10,85
APERITIFS	
3728	APERITIF CERISE ET PIMENT BOUTEILLE DE 37,5CL.....8,85
3165	APERITIF « GRATTE-CUL » BOUTEILLE DE 37,50CL.....8,85
8833	APERITIF AU VIEIL ARMAGNAC BOUTEILLE DE 37,5CL.....17,65
JUS DE FRUITS	
Nouveau 201516	PUR JUS DE RAISIN ROUGE MUSCATE 100CL.....5,65
BOISSON CHAUDE	
Nouveau 201427	INFUSION DE NOEL VERVEINE SAVEUR PECHE LITCHI BADIANE 40G.....4,95
VINS ROSES 75CL ET 150CL	
Nouveau 201386	COMTE DE MEYRAC IGP TOLOSAN VIN ROSE 75CL.....5,50
Nouveau 201502	TARIQUET ROSE DE PRESSEE 2022 150CL.....25,85
Nouveau 201504	ART DE VIVRE AOP LANGUEDOC ROSE 75CL.....18,82

Réf.	Prix TTC
VINS BLANCS 37,50 CL	
200654	MARQUIS DE CASTELNAU IGP LANDES BLANC MOELLEUX 37.5CL.....3,30
201016	BERGERAC BLANC MOELLEUX CHEVALIER GRAND CLAUD AOP 37.5 CL.....3,40
8891	TOUR DES AUGUSTINS BLANC MOELLEUX IGP LANDES 37.5CL.....3,50
Nouveau 201538	TOUR DES AUGUSTINS TOLOSAN MOELLEUX IGP 37,5CL.....3,50
VINS BLANCS 75 CL	
8448	GAILLAC DOUX LE PIGEONNIER D'AMELIE BOUTEILLE DE 75CL.....7,40
7292	TOUR DES AUGUSTINS TOLOSAN MOELLEUX IGP 75CL.....4,55
201014	CUVEE LEANDRE COTE DE GASCOGNE MOELLEUX 75CL.....5,90
VINS BLANCS SECS 75CL ET 150CL	
Nouveau 201433	LE COMTE DE MEYRAC IGP TOLOSAN BLANC SEC 75CL.....5,60
Nouveau 201435	GRAND PERIGORD IGP PERIGORD VIN BLANC SEC 75CL.....9,95
Nouveau 201447	CADIRETA IGP COTES CATALANES VIN BLANC SEC 75CL.....15,90
Nouveau 201501	TARIQUET CLASSIC 2022 NOUVEL ASSEMBLAGE 6 CEPAGES 150CL.....22,94
VINS ROUGES 37,50 CL	
200157	BERGERAC ROUGE AOP CHEVALIER GRAND CLAUD BOUTEILLE 37.5CL.....2,95
201018	LE COMTE DE MEYRAC IGP COMTE TOLOSAN ROUGE 37,5 CL.....3,05
200156	BORDEAUX ROUGE AOP GRAND THEATRE 37.5CL.....3,95
VINS ROUGES 75 CL	
8449	GAILLAC ROUGE LE PIGEONNIER D'AMELIE BOUTEILLE DE 75CL.....5,50
200135	COEUR DE VIGNERON AOP TURSAN ROUGE 75CL.....10,55
200158	BERGERAC ROUGE AOP CHEVALIER GRAND CLAUD 75CL.....4,00
201019	ETOILE DE GASCOGNE COTES DE GASCOGNE ROUGE 75CL.....4,55
201026	LE COMTE DE MEYRAC IGP COMTE TOLOSAN ROUGE 75 CL.....4,15
Nouveau 201394	CAVAGE MALBEC GRENACHE NOIR VIN ROUGE 75CL.....7,55
Nouveau 201422	CAHORS AOP CHATEAU LA COUSTARELLE TRADITION 2019 75CL MED. D'OR.....7,95
Nouveau 201444	COTES DU ROUSSILLON AOC ROUGE CHEMIN DE GARRIU 75CL.....8,65
Nouveau 201445	SAINT EMILION LES HAUTS DE SEIZE ROUGE 75CL.....11,15
Nouveau 201446	SAINT ESTEPHE CRU BOURGEOIS CHATEAU PICARD ROUGE 75CL.....23,95
Nouveau 201455	BORDEAUX CH. ROBERPEROTS AOP CUVEE OLIVIA 2017 75CL.....4,70
Nouveau 201503	ART DE VIVRE AOP LANGUEDOC ROUGE 75CL.....14,65
Nouveau 201514	CAHORS CHATEAU DE MEAUX 75CL.....8,70
ACCESSOIRES CADEAUX	
1677	BOUCHON DE CHAMPAGNE CHROME.....5,55
1923	LYRE A FOIE GRAS.....1,90
5899	TARTINEUR MANCHE BOIS NATUREL 14X2.8 CM.....2,55
200924	LIVRE DE RECETTES.....4,50
BIEN ETRE	
Nouveau 201478	COFFRET SOINS NATURELS LES ESSENTIELS.....75,75
Nouveau 201479	COFFRET SOINS NATURELS LE FUTE.....102,15
Nouveau 201482	PORTE SAVON LE FUTE.....12,35
Nouveau 201483	BAUME FONDANT NOURRISSANT ROSE BERGAMOTE.....19,05
VALISSETTES EN CARTON	
200914	VALISSETTE KRAFT 100% GOURMAND PM 330X182X97.....1,40
200927	VALISSETTE KRAFT 100% GOURMAND GM 383X325X100.....2,50
200920	CAISSE BLEUE SAPINS 576X372X103.....3,65
200917	VALISSETTE BLEUE EVASION GOURMAND PM 330X182X95.....2,10
200918	VALISSETTE BLEUE EVASION GOURMANDE MM 356X267X100.....3,25
200962	BARQUETTE 100% GOURMAND TPM 299X177X70.....0,80
200963	BARQUETTE 100% GOURMAND PM 330X246X70.....1,05
BOITES EN CARTON	
200258	COFFRET RECTANGLE RAFFINE 33X21X12CM NOIR ET CUIVRE.....16,80
201033	COFFRET CARTON ROND KRAFT BLANC DORE BONNES FETES D31.5X12CM15.20.....11,15
201036	CARTON RECTANGLE KRAFT BLANC DORE BONNES FETES 33X18.5X20CM.....11,15
7799	VALISE RECTANGLE ROUGE POINCEE SIMILI CUIR 26X19X9CM.....7,75
Nouveau 201387	BOULE DE NOEL JOYEUSES FETES BLEU NUIT 18x17x7CM.....7,40
AUTRES EMBALLAGES	
200950	SAC A PROVISION SAVOUREUSES FETES BLEU 415x210X340.....2,45
201075	SAC TOILE DE JUTE BLEU BLANC ROUGE DECOR GARIOTTE 42X19X35CM.....7,70
Nouveau 201336	COFFRET BOIS 3 COMPARTIMENTS 323X278X90.....23,15
Nouveau 201415	SAC ISOTHERME ROUGE ANSES NOIRES GM 44X35X15CM.....5,00
Nouveau 201417	SAC ISOTHERME BLEU ANSES BLEUES PM 36X20X20CM.....3,25

LISTE DES INGRÉDIENTS

FOIES GRAS CONSERVE : FOIE GRAS DE CANARD ENTIER DU SUD-OUEST 90G, 130G, 180G et 300G : Foie gras de canard, sel, poivre. Valeurs nutritionnelles pour 100g : 2214 KJ (537kcal), matières grasses 55g dont acides gras saturés 23g, glucides 2,0g dont sucres 1,5g, protéines 7,9g, sel 1,2g. **FOIE GRAS DE CANARD ENTIER FRANCE 130G 180G :** Foie gras de canard, sel, poivre. Valeurs nutritionnelles pour 100g : 2214 KJ (537kcal), matières grasses 55g dont acides gras saturés 23g, glucides 2,0g dont sucres 1,5g, protéines 7,9g, sel 1,2g. **FOIE GRAS DE CANARD ENTIER 170G :** Foie gras de canard, sel, poivre. Valeurs nutritionnelles pour 100g : 2214 KJ (537kcal), matières grasses 55g dont acides gras saturés 23g, glucides 2,0g dont sucres 1,5g, protéines 7,9g, sel 1,2g. **FOIE GRAS DE CANARD ENTIER DU SUD-OUEST A L'ARMAGNAC 180G :** Foie gras de canard, sel, poivre, sucre, Armagnac. Pour 100g : Valeur énergétique 2211 kJ - 536 kcal ; Matières grasses 55g ; dont acides gras saturés 23g ; Glucides 2,2g ; dont sucres 1,7g ; Protéines 7,9g ; Sel 1,2g. **FOIES GRAS MI-CUIT :** **FOIE GRAS DE CANARD ENTIER DU SUD-OUEST MI-CUIT 200G :** Foie gras de canard, sel, poivre, conservateur : nitrite de sodium, antioxydant : acide ascorbique. Valeurs nutritionnelles pour 100g : 2265 KJ (550 kcal), matières grasses 57g dont acides gras saturés 24g, glucides 2,4g dont sucres 2,0g, protéines 7,1g, sel 1,2g. **FOIE GRAS DE CANARD ENTIER FRANCE MI-CUIT 200G :** foie gras de canard, sel, poivre, conservateur : nitrite de sodium, antioxydant : acide ascorbique. Pour 100g : Valeur énergétique 2266 kJ - 550 kcal ; Matières grasses 57g ; dont acides gras saturés 24g ; Glucides 2,2g ; dont sucres 1,7g ; Protéines 7,1g ; Sel 1,2g. **FOIE GRAS DE CANARD ENTIER FRANCE AU PIMENT D'ESPELETTE MI-CUIT 200G :** foie gras de canard, piment d'Espelette AOP 0,3%, sel, poivre, conservateur : nitrite de sodium, antioxydant : acide ascorbique. Pour 100g : Valeur énergétique 2263 kJ - 549 kcal ; Matières grasses 57g ; dont acides gras saturés 24g ; Glucides 2,3g ; dont sucres 1,7g ; Protéines 7,1g ; Sel 1,3g. **FOIE GRAS DE CANARD ENTIER DU SUD-OUEST MI-CUIT COQUE 300G :** foie gras de canard, sel, poivre, conservateur : nitrite de sodium, antioxydant : acide ascorbique. Pour 100g : Valeur énergétique 2266 kJ - 550 kcal ; Matières grasses 57g ; dont acides gras saturés 24g ; Glucides 2,2g ; dont sucres 1,7g ; Protéines 7,1g ; Sel 1,2g. **BLOC DE FOIE GRAS :** **BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD DU SUD-OUEST 90G, 130G, 200G :** Foie gras de canard, eau, Armagnac, sel, poivre. Valeurs nutritionnelles pour 100g : 2248 KJ (546 kcal), matières grasses 57g dont acides gras saturés 22g, glucides 1,9g dont sucres 1,8g, protéines 4,9g, sel 1,3g. **BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD France 40G :** Foie gras de canard, eau, Armagnac, sel, poivre. Valeurs nutritionnelles pour 100g : 2248 KJ (546 kcal), matières grasses 57g dont acides gras saturés 22g, glucides

1,9g dont sucres 1,8g, protéines 4,9g, sel 1,3g. **ACCOMPAGNEMENT FOIE GRAS : GELÉE DE POMME A LA ROSE 45G :** Sucre, eau, jus concentré de pomme (7%), gélifiant: pectine, acidifiant: acide citrique, essence de rose (0,01%). Pour 100g : 1416 KJ (338 kcal), matières grasses 0,3g dont acides gras saturés 0g, glucides 82g dont sucres 82g, protéines 1g, sel 0g. **CONFIT DE FIGUES 40G :** Figue (45%), oignon, sucre, vinaigre de vin rouge, sel, épices. Valeurs nutritionnelles pour 100g : 651 KJ (153 kcal), matières grasses <0,5g dont acides gras saturés <0,1g, glucides 36g dont sucres 34g, protéines 1g, sel 0,89g. **CONFIT D'OIGNONS 40G :** Oignon (65%), sucre, vin rouge, vinaigre de vin rouge, huile de tournesol, sel, poivre. Valeurs nutritionnelles pour 100g : 603 KJ (143 kcal), matières grasses 3,2g dont acides gras saturés 0,3g, glucides 25g dont sucres 23g, protéines 0,9g, sel 0,98g. **PREPARATION A BASE DE FIGUES / CONFIT DE FIGUES AU PAIN D'EPICES 50G :** Figue violette 50 %, sucre, eau, pain d'épices 10 % (Miel 38 %, farine de SEIGLE, sirop de glucose-fructose, eau, poudres à lever : E450, E500, épices, son de SEIGLE, son de BLE, amidon de BLE), jus de citron concentré. Traces possibles de crustacés, fruits à coque, lait, mollusques, moutarde, œuf, poisson, sésame. Pour 100g : 630 KJ (151 kcal), matières grasses 0,2g dont acides gras saturés 0,0g, glucides 35,4g dont sucres 32,1g, protéines 1,0g, sel 0,18g. **PREPARATION SUCREE SALEE A BASE D'OIGNONS ET DE PORTO 100G :** Oignons rouges 40 %, autres oignons 25,3 %, sucre, Porto 5 %, vinaigre, concentré de tomates, épaississant : pectines, sel, piment d'Espelette 0,2 %. Traces possibles de crustacés, fruits à coque, lait, mollusques, moutarde, œuf, poisson, sésame. Valeurs nutritionnelles pour 100g : 133 KJ (55 kcal), matières grasses 0,2g dont acides gras saturés 0,0g, glucides 29,8g dont sucres 27,8g, protéines 1,0g, sel 0,52g. **TOAST A TARTINER AU SEL DE GUERANDE 50G 95G :** Farine de blé, huile de colza, sel de Guérande 2%, poudre à lever (tartrates de potassium carbonate de sodium). Fabriqué dans un atelier qui utilise : œufs, lait, fruits à coque. **MAGRET DE CANARD SECHÉ : MAGRET DE CANARD DU SUD-OUEST SECHÉ FUME TRANCHE AU BOIS DE HÊTRE 80G :** Magret de canard du sud-ouest (origine France), sel, conservateur : nitrite de sodium, antioxydant : ascorbate de sodium. Valeurs nutritionnelles pour 100g : 1548 KJ (374 kcal), matières grasses 32g dont acides gras saturés 11g, glucides 0,6g dont sucre 0,6g, protéines 21g, sel 2,5g. **PÂTES : PÂTE AU FOIE DE CANARD DU SUD-OUEST 20% DE FOIE GRAS 65G :** Magret et gras de porc (origine France), foie gras de canard du Sud-Ouest 20%, sel, poivre. Valeurs nutritionnelles pour 100g : 1489 KJ (360 kcal), matières grasses 34g dont acides gras saturés 13g, glucides 0,6g dont sucres <0,5g, protéines 13g, sel 1,8g. **RILLETTES : RILLETTES PUR CANARD DU SUD-OUEST AU**

FOIE DE CANARD 20% DE FOIE GRAS 65G, 90G 180G : viande de canard (origine France) 64,5% (*), foie gras de canard 20% (*), graisse de canard 14,2% (*), sel, poivre. (*) Issu d'un canard à foie gras du Sud-Ouest (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy). Pour 100g : 1933 KJ (468 kcal), matières grasses 44g dont acides gras saturés 15g, glucides 0,8g dont sucres 0,7g, protéines 18g, sel 1,2g. **RILLETTES PUR CANARD DU SUD-OUEST 65G, 90G :** viande de canard (origine France) 73,8% (*), graisse de canard 24,6% (*), sel, poivre. (*) Issu d'un canard à foie gras du Sud-Ouest (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy). Valeurs nutritionnelles pour 100g : 1785 KJ (431 kcal), matières grasses 39g dont acides gras saturés 12g, glucides 0,5g dont sucres <0,5g, protéines 21g, sel 1,5g. **RILLETTES PUR CANARD DU SUD-OUEST AU PIMENT D'ESPELETTE 180G :** Viande de canard (origine France) 73,5% (*), graisse de canard 24,5% (*), sel, poivre, piment d'Espelette (0,5%). (*) Issu d'un canard à foie gras du Sud-Ouest (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy). Pour 100g : Valeur énergétique 1783 kJ - 431 kcal ; Matières grasses 38g ; dont acides gras saturés 12g ; Glucides 0,6g ; dont sucres <0,5g ; Protéines 21g ; Sel 1,5g. **RILLETTES PUR CANARD DU SUD-OUEST AU MAGRET FUME 180G :** viande de canard (origine France) 48,7% (*), magret de canard fumé 40% (*) (magret de canard (origine France), sel, conservateurs : nitrite de sodium, ascorbate de sodium), graisse de canard 11,1% (*), poivre. (*) Issu d'un canard à foie gras du Sud-Ouest (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy). Pour 100g : Valeur énergétique 1692 kJ - 409 kcal ; Matières grasses 36g ; dont acides gras saturés 12g ; Glucides 0,6g ; dont sucres <0,5g ; Protéines 21g ; Sel 1,0g. **TERRINE : TERRINE DE CAMPAGNE SUPERIEURE 90G, 180g :** viande et gras de porc (*) (foie de porc (*)), sel, épices. (*) Origine France. Pour 100g : 1318 kJ - 318 kcal ; Matières grasses 28g ; dont acides gras saturés 11g ; Glucides <0,5g ; dont sucres <0,5g ; Protéines 16g ; Sel 1,7g. **TERRINE DE CAMPAGNE SUPERIEURE AU PIMENT D'ESPELETTE 90G 180G :** viande et gras de porc (*), foie de porc (*), sel, piment d'Espelette (0,5%), épices. (*) Origine France. Pour 100g : Energie 1319 KJ (318 kcal) ; matières grasses 27g dont acides gras saturés 10,0g ; glucides 1,4g dont sucres <0,5g ; protéines 18g ; sel 1,7g. **TERRINE DE CHEVREUIL AU COGNAC FINE CHAMPAGNE 90G, 180G :** viande et gras de porc*, foies de porc*, viande de chevreuil** (20%), cognac fine champagne (2%), sel, épices. * Origine France ** Origine UE. Valeurs nutritionnelles pour 100g : 1017 KJ (245 kcal), matières grasses 20g dont acides gras saturés 7,8g, glucides 0g dont sucres 0g, protéines 17g, sel 1,7g. **TERRINE DE PORC AU MAGRET DE CANARD FUME 90G, 180G :** Viande et gras de porc*, foies de porc*, magrets de canards fumé du Sud-

Quest* 10% (magret de canard, sel, conservateur : nitrite de sodium, antioxydants : ascorbate de sodium), graisse de canard fumée, sel, épices* (*Origine France). Valeurs nutritionnelles pour 100g : Énergie 1408 KJ (430 kcal) ; Matières grasses 31g dont acides gras saturés 11g ; glucides 0g dont sucres 0g ; protéines 16g ; sel 2,1g. **CASSE CROÛTE DE PÈPE GASTON 90g** : viande et gras de porc*, foie de porc*, sel, épices* (*Origine France). Valeurs nutritionnelles : Énergie 1318 KJ (318 kcal) ; Matières grasses 28g dont acides gras saturés 11g ; Glucides <0,5g dont sucres <0,5g ; Protéines 16g, sel 1,7g. **TERRINE DELICE DE MEME LULU 90g** : viande et gras de porc*, foies de porc*, sel, épices, ail rose (1%). (*Origine France). Valeurs nutritionnelles pour 100g : Énergie 1319 KJ (318 kcal) ; Matières grasses 28g dont acides gras saturés 10g ; glucides 0,9g dont sucres 0g ; protéines 16g ; sel 1,7g. **TERRINE DE CERF AU VIN DE CAHORS 90g** : viande et gras de porc*, foie de porc, viande de cerf 20%, gorge de porc, vin de Cahors 3%, sel, épices, muscade, poivre, fabrication en France à partir de viande de porc origine UE. Traces éventuelles de lait, soja et amidon. Valeurs nutritionnelles pour 100g : 1462 KJ (353 kcal), matières grasses 32g dont acides gras saturés 13g, glucides 1,8g dont sucres <0,5g, protéines 14g, sel 1,5g. **TERRINE DE CAMPAGNE SUPERIEURE A L'EAU DE VIE DE PRUNES 90g 180g** : viande et gras de porc*, foies de porc*, eau de vie de prune (2%), sel, épices* (*Origine France). Valeurs nutritionnelles pour 100g : Énergie 1322 KJ (319 kcal) ; matières grasses 28g dont acides gras saturés 10g ; glucides <0,5g dont sucres <0,5g ; protéines 18g ; sel 1,6g. **TERRINE DE CANARD AU FOIE GRAS DE CANARD ET VIN DE GASCOGNE 90g** : viande et gras de porc* (1%), foie gras de canard* (1) 20%, viande de canard* (1) 20%, foie de volaille, vin de Gascogne 3%, sel, épices* (*Origine France). Pour 100g : Valeur énergétique 2025 KJ - 491 kcal ; Matières grasses 50g ; dont acides gras saturés 18g ; Glucides 1,0g ; dont sucres 0,7g ; Protéines 9,0g ; Sel 1,7g. **DELICE AUX GRATTONS DE CANARD CONFITS 90g** : Foie de porc, viande de porc (origine France), grattons de canard confits 20%, gras de porc, gras de canard, sel, poivre, muscade. Valeurs nutritionnelles pour 100g : 843 KJ (203 kcal), matières grasses 17g dont acides gras saturés 6,1g, glucides 0,6g dont sucres 0,6g, protéines 12g, sel 1,8g. **TERRINE DE PORC AU JAMBON DE BAYONNE 90g 180g** : Viande et gras de porc (origine France), jambon de Bayonne (origine France) 23% (jambon de Bayonne, sel, saccharose, épices, conservateurs : extraits d'épices, plante aromatique), foie de volaille, Armagnac, poivre, muscade. Valeurs nutritionnelles pour 100g : 1355 KJ (327 kcal) ; matières grasses 28g dont acides gras saturés 11g, glucides 0,5g dont sucres 0g, protéines 17g, sel 1,1g. **TERRINE DE CAMPAGNE SUPERIEURE A L'AIL NOIR 180g** : viande et gras de porc* (1%), foies de porc* (1%), ail noir 1,8%, sel, huile de tournesol, poivre, muscade, (*Origine France). Pour 100g : Valeur énergétique 1314 KJ - 317 kcal ; Matières grasses 28g ; dont acides gras saturés 39g ; Glucides 0g ; dont sucres 0g ; Protéines 16g ; Sel 1,7g. **FRITON DAURILLAC 180g** : viande et abats de porc, sel, poivre. Pour 100g : Énergie 1222 kJ / 294 kcal ; Matières grasses 23g, dont acides gras saturés 9,2 g ; Glucides 0,9 g, dont sucres <0,1 g ; Protéines 20g ; Sel 1,6 g. **ENTREES DU TERRAIN - PAPITON AU FOIE GRAS DE CANARD ET VIN DE GASCOGNE MOELLEUX 90g 180g** : viande et gras de porc* (1%), foie gras de canard* (1) 20%, viande de canard* (1) 20%, foie de volaille, vin de Gascogne 3%, sel, épices* (*Origine France). Valeurs nutritionnelles pour 100g : Énergie 2025 KJ (491 kcal) ; matières grasses 50g dont acides gras saturés 18g ; glucides 1,0g dont sucres 0,7g ; protéines 9g ; sel 1,7g. **COU DE CANARD FARCIS AU FOIE GRAS DE CANARD (20% DE FOIE GRAS) 380g** : Cou de canard farci 80% (maigre et gras de porc*, foie gras de canard 20%, peau de cou de canard*, sel, poivre), graisse de canard* (*Origine France). Valeurs nutritionnelles pour 100g : Énergie 1305 KJ (314 kcal), matières grasses 25g dont acides gras saturés 9,6g, glucides <0,5g dont sucres <0,5g, protéines 22g, sel 2,4g. **TARTINADE DE FOIE GRAS SUD OUEST AU SAUTERNES 40%FC65** : foie gras de canard 40% (*), foie de volaille, graisse de canard 15,6% (*), eau, sel, gélatine, Sauteurnes 0,6%, sucre, poivre, muscade. (* issu d'un canard à foie gras du Sud-Ouest (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy). Pour 100g : Énergie 1755 kJ - 426 kcal ; Matières grasses 43g ; dont acides gras saturés 15g ; Glucides 1,3g ; dont sucres 1,0g ; Protéines 8,1g ; Sel 1,0g. **CONFITS : CONFIT DE CANARD DU SUD-OUEST 2 CUISSES** : Cuisse de canard du sud-ouest (origine France), graisse de canard, sel. Valeurs nutritionnelles pour 100g : 1343 KJ (323 kcal), matières grasses 24g dont acides gras saturés 8,1g, glucides 2,1g dont sucres <0,5g, protéines 24g, sel 2,0g. **CUISSES DE CANARD CONFITES ORIGINE FRANCE 380g 760g** : Cuisse de canard 50%, graisse de canard, sel. Pour 100g : Valeur énergétique 1064 kJ - 256 kcal ; Matières grasses 19g ; dont acides gras saturés 5,4g ; Glucides 0g ; dont sucres 0g ; Protéines 21g ; Sel 1,7g. **CONFIT DE GÉSISERS DE CANARD DU SUD-OUEST EMISCES 190g** : Gésiers de canard, graisse de canard, sel. Pour 100g : Valeur énergétique 643 kJ - 152 kcal ; Matières grasses 2,5g ; dont acides gras saturés 0,9g ; Glucides <0,5g ; dont sucres <0,5g ; Protéines 32g ; Sel 1,9g. **TAPAS : CONFIT DU SOLEIL 100g** : Poivron rouge 48%, sucre, oignon 20%, miel, vinaigre (vinaigre, colorant : E150c), gingembre, sel, jus de citron concentré, piment, peçines, épaississant : gomme xanthane. Traces possibles de crustacés, fruits à coque, lait, mollusque, moutarde, poisson, œuf. Valeurs nutritionnelles pour 100g : 439 KJ (105 kcal), matières grasses <0,5g dont acides gras saturés <0,1g, glucides 24g dont sucres 23g, protéines 0,7g, sel 1,5g. **PREPARATION A BASE DE FROMAGE / DELICE CREMEUX AU ROCAMADOUR ET PIMENT D'ESPELETTE 80g** : Eau, CREME fraiche 35 %, PIMENT (lin et agrumes), ROCAMADOUR 25% (origine : France), amidon modifié de maïs, miel, fibres végétales (lin et agrumes), sel de Guérande, piment d'Espelette 0,1 %, Pour 100g : 767 KJ - 184 kcal ; Matières grasses 16,3g ; dont acides gras saturés 10,5g ; Glucides 3,3g ; dont sucres 1,5g ; Protéines 4,9g ; Sel 1,20g. Chips de pommes de terre à la truffe noire 0,2% (Tuber melanosporum) 30G : Pommes de terre (origine : France) 67,8%, huile de tournesol oléique, sel, arôme truffe noire, poudre de truffe noire (0,2%) (Tuber melanosporum) déshydratée (origine : UE) (équivalent à 1% de truffe fraîche). Pour 100g : 2113 KJ - 506 kcal ; Matières grasses 29g ; dont acides gras saturés 2,5g ; Glucides 53g ; dont sucres 1,1g ; Protéines 5,6g ; Sel 1,0g. **PIPERADE / PREPARATION A BASE DE POIVRONS ET DE CHORIZO 100g** : Poivrons rouges 45 %, CREME fraiche, chorizo 17,1 % (viande et bœuf de porc (origine : France), épices et plantes aromatiques, sel, sirop de glucose, arômes naturels), tomates séchées (tomates, sel), concentré de tomates, huile deolive vierge extra, sucre, fibre de blé, épices et aromates (dont piment d'Espelette 0,2 %), jus de citron concentré, sel de Guérande, épaississant : agar agar. Traces possibles de crustacés, fruits à coque, mollusques, moutarde, œuf, poisson. Pour 100g : 799 KJ - 191 kcal ; Matières grasses 14,4g ; dont acides gras saturés 6,2g ; Glucides 9,6g ; dont sucres 7,2g ; Protéines 6,0g ; Sel 1,55g. **TOASTS SEL DE MER 50g** : Farine de blé, huile de colza, sel de Guérande 2%, poudre à lever (tartrates de potassium, carbonates de sodium). Produits fabriqués dans un atelier manipulant : Œufs, Lait, fruits à coque et leurs dérivés. Pour 100g : 2012kJ - 479 kcal ; Matières grasses 17,4g ; dont acides gras saturés 2,1g ; Glucides 69g ; dont sucres 1g ; Protéines 10g ; Sel 2,7g. Préparation à base de saumon 90g : SAUMON et SAUMON FUMÉ 51,6 %, CREME fraiche, gingembre, pousses de bambou, sauge (dont eau, sel, arômes naturels, caramel en poudre (sirop de glucose, maltodextrine, sucre), vinaigre de maïs), huile de SESAME, graines de SESAME, sucre, fibres de lin d'agrumes, pavot, épices et plantes aromatiques, poivron, yuzu, algues (dulse, latuie de mer, nori), jus de citron concentré. SANS ADDITIF. Pour 100g : 896 KJ - 214 kcal ; Matières grasses 15,4g ; dont acides gras saturés 4,3g ; Glucides 4,6g ; dont sucres 2,9g ; Protéines 14,5g ; Sel 1,61g. **LOLIFIGUES / Préparation à base d'olives et de figues 90g** : Olives noires 53,9 % (olive, eau, sel), figues séchées 25 %, figues séchées 8,3 %, huile d'olive vierge extra, sucre, câpres (câpres, eau, sel, vinaigre), jus de citron concentré, farine de riz sans additif. Pour 100g : 1198 KJ - 286 kcal ; Matières grasses 22,9g ; dont acides gras saturés 2,8g ; Glucides 17,0g ; dont sucres 11,2g ; Protéines 1,8g ; Sel 3,53g. **TRIO TOMATES CHEVRE ET BASILIC 90g / Préparation à base de tomates, et de chèvre** : Eau, huile de colza, tomates séchées 14,3 % (tomates, sel), FROMAGE de chèvre 14,3 %, concentré de tomates 12 %, carottes, basilic 5,7 %, sucre de canne, épices et plantes aromatiques, arôme naturel de basilic 0,3 %. Pour 100g : 1107 KJ - 265 kcal ; Matières grasses 20,3g ; dont acides gras saturés 3,2g ; Glucides 17,0g ; dont sucres 13,5g ; Protéines 5,1g ; Sel 1,20g. **TAPINADE VERTE 100g** : Olives vertes 83 % (olives vertes, eau, sel), huile d'olive vierge extra 10 %, câpres 3 % (câpres, eau, vinaigre, sel), ail, pâte d'ANCHOIS 1 % (ANCHOIS, sel), fibre de blé, jus de citron concentré, herbes de Provence. Traces de crustacés, fruit à coque, lait, mollusque, œuf. Valeurs nutritionnelles pour 100g : 929KJ (213 kcal), matières grasses 23g dont acides gras saturés 3,5g, glucides 0,6g dont sucres 0,0g, protéines 1,8g, sel 1,50g. **RELLETES DE THON POIVRONS 100g** : Thon 50% (thon (Katsuwonus pelamis/Thunnus sp), eau), sauce (huile de tournesol, eau, jaune d'œuf, jus concentré de citron, sel, moutarde (eau, graines de moutarde, vinaigre, sel), vinaigre, épaississant : gomme xanthane), poivrons grillés 15% (poivrons rous grillés, vinaigre, sucre, sel), huile d'olive vierge extra, tomates pelées (tomate, jus de tomate), acidifiant : acide citrique), concentré de tomate, ail, poivre, piment de Cayenne. Pour 100g : 845 kJ - (204 kcal) ; Matières grasses 16g ; dont acides gras saturés 1,9g ; Glucides 1,2g ; dont sucres 0,6g ; Protéines 14g ; Sel 1,1g. **RELLETTE DE TRUITE 100g** : TRUITE des Pyrénées 65% (dont TRUITE fumée 20 %), CREME fraiche, Jurançon sec (contient des SULFITES), MOUTARDE (eau, graines de MOUTARDE, vinaigre d'alcool, sel), épices et plantes aromatiques,

citrouillette, graines de pavot, fibres végétales (lin et agrumes), sel de Guérande, jus de citron concentré. Fabricé à partir d'ingrédients d'origine UE. Traces possibles de crustacés, fruits à coque, mollusques, œuf, sésame. Pour 100g : 721 KJ - 172 kcal ; Matières grasses 10,9g ; dont acides gras saturés 5,1g ; Glucides 2,8g ; dont sucres 1,0g ; Protéines 14,2g ; Sel 1,15g. **PREPARATION A BASE DE COURGETTE D'AUBERGINES ET DE GRAINES BIO 90g** : Courgettes* grillées 47,1 %, aubergines* grillées 17 %, huile de colza*, mélanges de graines* (tournesol*, courge*, lin*), concentré de tomates*, sel de Guérande, sucre de canne*, épices* et aromates*, jus de citron* concentré. * 100 % des produits d'origine agricole sont issus de l'Agriculture Biologique. Traces possibles de crustacés, fruits à coque, mollusques, moutarde, œuf, poisson. Pour 100g : 1025KJ - 245 kcal ; Matières grasses 22,5g ; dont acides gras saturés 1,9g ; Glucides 7,0g ; dont sucres 4,3g ; Protéines 3,4g ; Sel 1,77g. **PREPARATION A BASE D'OLIVES BROYEES 90g** : Olives* 67 % (olives*, eau, sel, acidifiant : acide citrique), huile d'olives*, mélange de graines* 10% (tournesol*, courge*, lin*), ail*, sucre de canne*, jus de citron* concentré, origan*. * Produits issus de l'Agriculture Biologique. Traces possibles de crustacés, fruits à coque, lait, mollusques, moutarde, œuf, poisson. Pour 100g : 1556 kJ - 372 kcal ; Matières grasses 36,8g ; dont acides gras saturés 5,0g ; Glucides 6,7g ; dont sucres 1,6g ; Protéines 3,2g ; Sel 2,50g. **PREPARATION A BASE DE COURGETTE AROMATISEE A LA TRUFFE 100g** : Courgettes grillées 52,9 %, aubergines, huile de colza concentré de tomates, sucre, sel de Guérande, épices et plantes aromatiques, truffe d'été 1,1 % (Tuber aestivum), jus de citron concentré, arôme de truffe. Traces possibles de crustacés, fruits à coque, lait, mollusques, moutarde, œuf, poisson, sésame. Pour 100g : 814 kJ - (195 kcal) ; Matières grasses 17,5g ; dont acides gras saturés 1,2g ; Glucides 3,9g ; dont sucres 5,7g ; Protéines 1,4g ; Sel 1,62g. **CHARCUTERIE : FIGATELLU PORC DE L'AVEYRON FLEURIE 100g** : Viande et gras de porc ; Sel ; LACTOSE ; Epices ; Dextrose ; Conservateurs : Nitrite de Sodium (E250), Nitrate de Potassium (E252) ; Ferments ; Boyau naturel. Pour 100g : 1585 kJ - 382 kcal ; Matières grasses 29,9g ; dont acides gras saturés 11,6g ; Glucides 1,7g ; dont sucres 1,7g ; Protéines 27g ; Sel 4,2g. **FIGATELLU DE PORC FRANÇAIS AU CHORIZO DOUT 100g** : Viande et Gras de porc ; Sel, Epices (piment doux, piment fort, piment fumé) ; LACTOSE ; Dextrose ; Plantes aromatiques ; Arômes naturels ; Antioxydant : Erythorbate de Sodium (E316) ; Conservateur : Nitrate de Potassium (E252) ; Ferments. Pour 100g : 1746 kJ 421kcal ; Matières grasses 33,9g ; dont acides gras saturés 12,1g ; Glucides 2,5g ; dont sucres 2,5g ; Protéines 26,4g ; Sel 3,75g. **ECHINE DE PORC SECHE TRANCHEE 100g** : Echine de porc* ; Saccharose ; Dextrose ; Poivre ; Conservateurs : Nitrate de Potassium (E252) et Nitrite de Sodium (E250) ; Antioxydant : Ascorbate de Sodium (E301) ; Arômes naturels ; Epices. Pour 100g : 1180kJ 284kcal ; Matières grasses 20g ; dont acides gras saturés 6,8g ; Glucides 1g ; dont sucres 0,5g ; Protéines 20g ; Sel 4,5g. **SAUCISSON SEC FLEURI 5 BAINS 220g** : Viande et gras de porc ; Sel ; LACTOSE ; Dextrose ; Epices 0,55% (baies roses, poivre vert, poivre blanc, poivre de Sichuan, poivre noir) ; Saccharose ; Conservateur : Nitrate de Potassium (E252) ; Ferments. Pour 100g : 1540kJ 349kcal ; Matières grasses 25,2g ; dont acides gras saturés 9,8g ; Glucides 0,6g ; dont sucres 0,6g ; Protéines 30g ; Sel 5,1g. **LEGUMES : GNOCCHETTI AUX CEPES ET TOMATES - 160G** : Gnocchetti Sardiens artisanaux d'Italie 93%, Cèpes secs d'Auvergne (Boletus Edulis, Aurus, Piniola) 2,5%, Tomates séchées d'Italie 2%, Champignons de Paris (Agaricus Bisporus), Poireaux, Oignon, Persil. Pour 100g : 1489 kJ - (351 kcal) ; Matières grasses 1g ; dont acides gras saturés 0,2g ; Glucides 70g ; dont sucres 3g ; Protéines 14g ; Sel 0,01g. **MÉLANGE DE LÉGUMES CUISINES (PANAIS, POTIMARRON) 90G 180G** : Mélange de légumes en proportions variables 50% (panais, potimarron), eau, oignon, huile de colza, amidon modifié de maïs, sel, ail, arôme naturel, poivre, sauge. Pour 100g : 259kJ - 62kcal ; Matières grasses 3,5g ; dont acides gras saturés 0,3g ; Glucides 6,1g ; dont sucres 1,6g ; Protéines 0,7g ; Sel 0,92g. **DUO POIVRON ET AUBERGINES AUX GRAMMES BIO 90g** : Poivrons* 51,4 %, Aubergines* grillées 20 %, mélanges de graines* 10 % (tournesol*, courge*, lin*), huile de colza*, concentré de tomates*, épices* et aromates*, sel de Guérande, oignon* en poudre, sucre de canne*, jus de citron* concentré. * Produits issus de l'Agriculture Biologique. Pour 100g : 751kJ - 180kcal ; Matières grasses 14,1g ; dont acides gras saturés 1,3g ; Glucides 9,1g ; dont sucres 5,5g ; Protéines 3,5g ; Sel 1,5g. **GATEAUX : LAS CROSTETS 65G 130G** : Farine de Blé (France), Beurre, Sucre glace, Œufs, arôme bigarlor, arôme vanille des îles, sel. Présence éventuelle de fruits à coques (amande, pignons). Pour 100g : 1799 KJ (430 kcal), matières grasses 20,05g dont acides gras saturés 13,12g, glucides 55,89g dont sucres 23,71g, protéines 6,42g, sel 0,02g. **SABLE SAUVON CITRON EPICES 40G 80G** : Farine de BLE, sucre, beurre (LAI), Œufs, poudre d'AMANDES, blanc d'ŒUFS, * mélange 4 épices (Cannelle, coriandre, anis, gingembre) Traces éventuelles de SESAME, MOUTARDE, CELERI, GLUTEN. Levure, sel, arôme naturel de citron. Fabricé dans un atelier utilisant des fruits à coques. Pour 100g : 1818 KJ (435 kcal), matières grasses 21,2g dont acides gras saturés 13,9g, glucides 53,0g dont sucres 25,6g, protéines 7,6g, sel 1,3g. **PLAISIR MYRTILLES 35G 80G** : Sucre, blancs d'œufs, myrtilles 10%, arôme naturel. (SANS COLORANT, Sans conservateur). Pour 100g : 1683 KJ (369 kcal), matières grasses 1,10g dont acides gras saturés 0,02g, glucides 95,30g dont sucres 84,1g, protéines 3,30g, sel 1,3g. **FINANCIER AUX PEPITES DE CITRON 80g** : Farine de BLE, beurre (LAI), sucre (E20), sucre semoule, blanc d'ŒUF, poudre d'AMANDE, arôme naturel de citron, sorbitol (E420), sorbate de potassium (E202). Fabricé dans un atelier utilisant des FRUITS A COQUES. Pour 100g : 1841KJ (442kcal), matières grasses 28,6g dont acides gras saturés 14,8g, glucides 39,6g dont sucres 30,5g, protéines 7,3g, sel 1,3g. **GATEAU MOELLEUX AUX PEPITES DE FRAMBOSIS 70g** : Mimi cakes aux pépites fruitées à la framboise : sucre, beurre demi-sel, blanc d'œuf, poudre d'amande, farine de blé, morceaux à base de framboise 5% [fruits (purée) et jus concentrés de pomme, purée de framboise, jus concentré de sureau], agent gélifiant : pectine, fibres d'agrumes, arôme naturel de framboise), sirop de glucose, poudre à lever (émulsifiant : E450i, acidifiant : E500i, farine de froment (blé, amidon de blé), arôme, conservateur : acide sorbique Peut contenir des traces de soja et d'autres fruits à coques. Pour 100g : 1717KJ (410kcal), matières grasses 23g dont acides gras saturés 10,6g, glucides 44g dont sucres 33g, protéines 7g, sel 0,8g. **CHOCOLATS ET CONFISERIES : PAPILLOTS CHOCOLATES ET CEREALES CROQUANT LAIT** : Chocolat au lait (sucre, beurre de cacao, LAIT entier en poudre, pâte de cacao, lactose(LAIT), lactosérum en poudre(LAIT), émulsifiant (lécithine de SOJA), LAIT entier en poudre, chocolat noir (pâte de cacao, sucre, beurre concentré (LAI), beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de SOJA), céréales 5% (farine de BLE, sucre, mail de BLE, amidon de BLE, poudre à lever : E 500i), sel, beurre de cacao, arôme naturel de vanille), beurre concentré (LAI), sucre, graisse végétale (palm), pâte de cacao, huile de tournesol, arôme noisette, émulsifiant : lécithine de SOJA. Contient lait, soja, noisette et blé. Présence possible d'arachide, amande, noix, noix de cajou, noix de pécan, pistache, orge et œuf. Valeurs nutritionnelles pour 100g : 2323 KJ (557 kcal), matières grasses 35g dont acides gras saturés 29g, glucides 51g dont sucres 47g, protéines 7,4g, sel 0g, potassium 522mg. **TRUFFE FANTASIE AUX ECLATS DE POPCORN** : graisses végétales (cophal, palmiste), sucre, cacao maigre en poudre, **lactosérum** en poudre, éclats de popcorn 5% (maïs, sucre, huile de tournesol, sirop de glucose de maïs, sel), cacao en poudre, émulsifiant : lécithines de **soja** (Le double **astérisque** encadre les ingrédients allergènes). Traces éventuelles de gluten, amandes, noisettes, œufs et pistaches. Pour 100g : 2458 KJ (592 kcal), matières grasses 44g dont acides gras saturés 37g, glucides 43g dont sucres 39g, protéines 4,1g, sel 0,21g. **PERLES 3 CHOCOLATS 40G 80G** : Chocolat noir, lait, blanc : masse de cacao, sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, émulsifiant : lécithine de SOJA, arôme vanille naturelle, arôme naturel caramel au beurre salé (caramel au beurre demi-sel d'ISIGNY (sirop de glucose-fructose, LAIT concentré sucre, beurre demi-sel d'ISIGNY sucre, eau, sel) caramel aromatisé (sucre, eau), arôme, gros sel de mer, agent d'enrobage : E904 Boules de maïs 7% ; Semoule de maïs 64%, sucre, miel 3%, sirop de glucose (BLE, contient des SULFITES), huile de tournesol, sel, caramel (sucre). Pour 100g : 2178 KJ (521 kcal), matières grasses 29,4g dont acides gras saturés 17,9g, glucides 55,6g dont sucres 48,8g, protéines 6,6g, sel 0,2g. **CERNAUX DE NOIX AU CHOCOLAT 40G 80G** : Chocolat noir 65% (masse de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : de lécithine de SOJA, arôme naturel de vanille), Cereaux de NOIX caramélisés 30 %, poudre de cacao. Fabricé dans un atelier utilisant des FRUITS A COQUES. Pour 100g : 2393 KJ (579 kcal), matières grasses 44,1g dont acides gras saturés 15,5g, glucides 35,2g dont sucres 30,1g, protéines 8,6g, sel 0,0g. **BOUCHEES DE CHOCOLAT NOIR, ECLATS D'AMANDE ET CRANBERRIES 75G** : chocolat noir 85,4% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithines (soja)), cranberries séchées 3,9% (cranberries 60%, sucre de canne, huile de tournesol), éclats d'amandes grillées 3,3%. Traces de lait, de gluten et d'autres fruits à coque. Cacao : 57% minimum dans le chocolat noir. Chocolat pur beurre de cacao. Cacao origine Afrique de l'Ouest et Afrique de l'Est. Les pourcentages sont exprimés sur le produit fini. Pour 100g : 2227 KJ (535 kcal), matières grasses 35g dont acides gras saturés 19g, glucides 44g dont sucres 40g, protéines 6,7g, sel 0,01g. **TRUFFES AU ECLATS DE CARMEL 40g** : Graisses végétales non hydrogénées (palmé/palmiste), sucre, cacao maigre, lactosérum, éclats de caramel (5%) (Saccharose, sirop de

glucose, agent levant E500i), poudre de cacao (1%), émulsifiant : lécithine de soja, arôme caramel, arôme naturel de vanille. Peut contenir des traces de blé, arachides et fruits à coque. Valeurs nutritionnelles pour 100g : 2514 KJ (601 kcal), matières grasses 45g dont acides gras saturés 34g, glucides 43g dont sucres 36g, protéines 4,7g, sel 0,28g. **BARRE NOUGAT TENDRE AMANDES 100G** : Sucre, Glucose, Amande (15%), Miel, Blanc d'Œuf, Vanilline. Pour 100g : 1665 kJ - 398 kcal ; Matières grasses 1,67g ; dont acides gras saturés 1,67g ; Glucides 92,39g ; dont sucres 83,39g ; Protéines 3,33g ; Sel 0,33g. **CARRÉ DE CHOCOLAT NOIR HAITI PEROU 10g** : Pâte de cacao du Pérou (57%), sucre de canne, beurre de cacao. Cacao : 65 % minimum dans le chocolat issu du commerce équitable et de l'agriculture biologique (100 %) Pâte de cacao de Haïti (66%), sucre de canne, beurre de cacao. Cacao : 72 % minimum dans le chocolat issu du commerce équitable et de l'agriculture biologique (100 %). Peut contenir : traces de lait, gluten, œuf, arachides, soja, fruits à coques. Pour 100g : 2387 kJ - 575 kcal ; Matières grasses 4,2g ; dont acides gras saturés 2,5g ; Glucides 38g ; dont sucres 31g ; Protéines 8,9 g ; Sel 0,02g. **SACHET CALISSOU ET AMANDIN 50G** : Amandes (34%), sucre (origine UE et non UE), sucre glace (sucre, amidon), melon confit (melon, sirop de glucose/fructose, correcteur d'acidité : acide citrique), sirop de glucose, humectant : sorbitol, sirop de sucre inverti cristallisé, confiture de fraise (fraise, sucre, gélifiant : pectine), confiture de framboise (framboise, sucre, gélifiant : pectine), blanc d'œuf, miel, extrait naturel de fleur d'orange, pain azyme (fécule de pomme de terre, eau, huile de tournesol), arôme naturel de fraise, arôme, écorces d'oranges confites (écorces d'orange, sirop de glucose/fructose, sucre, conservateur : E202, correcteur d'acidité : acide citrique), conservateur : sorbate de potassium, colorants : concentré de paprika-carotte, E120, concentré de radis-carotte. Pour 100g : 1771kJ - 420kcal ; Matières grasses 18g ; dont acides gras saturés 0g ; Glucides 60g ; dont sucres 53g ; Protéines 7g ; Sel 0,03g. **ROCS CHOCOLAT LAIT ET CACHAUTES 100G** : Chocolat au lait 61% (allergènes : lait, soja), cacahuètes 31% (allergène : cacahuètes (arachide)), céréales croustillantes 8% (allergène : gluten (blé)) Peut contenir des traces de fruits à coques et d'œufs Cacao : 33,6% minimum (chocolat au lait). Pour 100g : 2357KJ - 565kcal ; Matières grasses 38g ; dont acides gras saturés 15,9g ; Glucides 40g ; dont sucres 33g ; Protéines 13,2g ; Sel 0,6g. **CERNEAUX NOIX GIANDUJA 80G ET 40G** : Chocolat noir et chocolat blanc 5% (masse de cacao, sucre, BEURRE de cacao, poudre de LAIT entier, émulsifiant : lécithine de SOJA, arôme vanille naturelle), cereaux de NOIX caramélisés 40 %, praliné noisette (NOISETTES (50 %, sucre, émulsifiant : lécithine de SOJA, arômes naturels de vanille), sucre glace. Fabricé dans un atelier utilisant des fruits à coques. Pour 100g : 2482kJ - 599kcal ; Matières grasses 44,2g ; dont acides gras saturés 28,4g ; Glucides 40,6g ; dont sucres 37,5g ; Protéines 8,8g ; Sel 0,1g. **PRUNEAUX D'AGEN BIO MOELLEUX DENOVATEURS 70G** : Pruneaux séchés, eau. (* Issus de l'Agriculture Biologique, pour 100g : 992KJ (234 kcal), matières grasses 0,3g dont acides gras saturés <0,1g, glucides 54g dont sucres 35g, protéines 2g, fibres7g, sel 0,01g. **PATE A TARTINER BIO 200G** : purée et éclats de NOISETTES* grillées* (Italie/27%), sucre de canne roux non raffiné*, huile de colza*, chocolat noir* (cacao 73% min)(18%) (masse de cacao (S) Dominique), sucre de canne non raffiné*, beurre de cacao*, poudre de vanille* (Madagascar, cacao en poudre* (S) Dominique). *issus de l'agriculture biologique. Pour 100g : 2553KJ (616 kcal), matières grasses 48g dont acides gras saturés 8,6g, glucides 37g dont sucres 35g, protéines 6,2g, sel 0,02g. **ETUI DE 5 BARRES DE PATES DE FRUITS BIO 125G** : Abricot : sucre de canne*, pulpe d'abricot* 50%, sirop de glucose de blé*, gélifiant : pectine, acidifiant : jus de citron*, arôme naturel d'abricot. Fraise : sucre de canne*, pulpe de fruits 50% (fraise* 28%, poire* 24%), sirop de glucose de blé*, gélifiant : pectine, acidifiant : jus de citron*, arôme naturel de fraise* Myrtille : sucre de canne, pulpe de fruits 50% (myrtille* 26%, poire* 24%), sirop de glucose de blé*, gélifiant : pectine, acidifiant : jus de citron*, arôme naturel de myrtille*. Matières premières issues de l'agriculture biologique. Peut contenir des traces de fruits à coque et de gluten. Pour 100g : 1294 kJ - 310 kcal ; Matières grasses <0,5g ; dont acides gras saturés <0,5g ; Glucides 76g ; dont sucres 73g ; Protéines 0,5g ; Sel 0,03g. **CREME DE MARRON BIO 250G** : marron de France* sucre de canne* gélifiant : pectine arôme naturel de vanille* produit issu de l'agriculture biologique. Pour 100g : 1119 kJ - 265kcal ; Matières grasses 0,7g ; dont acides gras saturés 0g ; Glucides 62,8g ; dont sucres 54,3g ; Protéines 0,8g ; Sel <0,01g. Cannelle en bâton Madagascar BIO 15G : Cannelle en bâtons issue du commerce équitable et de l'agriculture biologique. **MENDIANTS CHOCOLAT NOIR BIO CORNET 130G** : chocolat noir 81,5% (pâte de cacao*, sucre*, beurre de cacao*, poudre de vanille*), cranberries séchées 3,6%, grains de courges* 4,3%. Traces de lait, soja, gluten, arachides et d'autres fruits à coque. *ingrédient issu de l'agriculture biologique. Pour 100g : 2235 kJ - 539kcal ; Matières grasses 41g ; dont acides gras saturés 22,1g ; Glucides 33,6g ; dont sucres 27,6g ; Protéines 9,2g ; Sel <0,01g. **CONFITURES/MIEL : CONFITURE DE FIGUE BIO 30G** : Préparée avec 60g de fruit 100g Teneur totale en sucres : 57g pour 100g Ingrédients : Figue, sucre*, gélifiant : pectine. * Produits issus de l'agriculture biologique. Pour 100g : 1008 kJ - 237 kcal ; Matières grasses 0g ; dont acides gras saturés 0g ; Glucides 57,8g ; dont sucres 57,8g ; Protéines 0g ; Sel 0,19g. **CONFITURE DE FRAISE BIO 30G** : Préparée avec 65g de fruit pour 100g Teneur totale en sucres : 57g pour 100g Ingrédients : Fraise, sucre*, gélifiant : pectine. * Produits issus de l'agriculture biologique. Pour 100g : 989 kJ - 233 kcal ; Matières grasses 0g ; dont acides gras saturés 0g ; Glucides 57,7g ; dont sucres 57,7g ; Protéines 0,5g ; Sel 0,019g. **CONFITURE DE CERISES NOIRES 120G** : Cerise noire, sucre, jus concentré de citron, gélifiant : pectine, afferrasant : citrate tricalcique. Malgré toutes nos précautions, cette confiture peut contenir un peu. Valeurs nutritionnelles pour 100g : 933 KJ (220 kcal), matières grasses 0,19g dont acides gras saturés 0,03g, glucides 52,8g dont sucres 51,4g, protéines 0,8g, sel 0,005g. **CONFITURE D'ABRICOTS BIO 30G** : Abricot*, sucre*, gélifiant : pectine, jus concentré de citron*. (* Produits issus de l'agriculture biologique. Pour 100g : 994 kJ - 224kcal ; Matières grasses 0g ; dont acides gras saturés 0g ; Glucides 56,6g ; dont sucres 55,6g, Protéines 0,6g ; Sel 0,02g. **CONFITURE CERISES NOIRES BIO 30G** : Cerise Noire*, sucre*, gélifiant : pectine, jus concentré de citron*, citrate calcique. * Produits issus de l'agriculture biologique. Pour 100g : 933 kJ - 220 kcal ; Matières grasses 0g ; dont acides gras saturés 0g ; Glucides 53g ; dont sucres 51g ; Protéines 0,8g ; Sel 0g. **MIEL CREMEUX DU SUD-OUEST 125G** : 100% miel - origine animale. Pour 100g : 1390 kJ - 327 kcal ; Matières grasses 0g ; dont acides gras saturés 0g ; Glucides 81,1g ; dont sucres 79,1g ; Protéines 0,4g ; Sel 0,01g. **CONDIMENTS : MOUTARDE AU MOUT DE SAISINS 100g** : Moutarde* (vinaigre de vin rouge*, graines de moutarde, eau, sel, vin rouge)*, sucre, moût de raisin (4,2%), oignons, échalottes, huile de tournesol, légumes de moutarde, sel. *Contient des sulfites. Valeurs nutritionnelles pour 100g : 907 KJ (216 kcal), matières grasses 7,2g dont acides gras saturés 2,2g, glucides 29g dont sucres 23g, protéines 5,1g, sel 4,6g. **HUILE VIERGE DE SESAME 250ML** : 100% huile vierge de sésame. Pour 100g : 3404 kJ - 828 kcal ; Matières grasses 92g ; dont acides gras saturés 14,6g ; Glucides 0g ; dont sucres 0g ; Protéines 0g ; Sel 0g. **KIT SAUVON PUR Pâtes Fraîches : Cèpes déshydratés 60%**, échalotes, persil. Pour 100g : 441 kJ - 153,2 kcal ; Matières grasses 1,88g ; dont acides gras saturés 0,61g ; Glucides 29,02g ; dont sucres 3,4g ; Protéines 6,06g ; Sel 18,34g. **APERITIFS : APERITIF CERISE ET PIMENT 37,5CL** : Vin rouge et blanc, jus de grenade, macération de cerises noires, sucre, arôme naturel, infusion de piment d'Espelette. Contient des sulfites. **APERITIF « GRATTE-CUL » 37,5CL** : Vin blanc sucre à 10%, jus de cymonhoron (églantier), jus de fruits rouges : cassis, framboise, myrtille, arômes naturel et identique au naturel, sorbate de potassium. Contient des sulfites. **APERITIF AU LIQUOR ARMAGNAC 37,5CL** : Vin de liqueur (moût de raisin empêché de fermenter par ajout d'alcool) eau de vie, miel armagnac, sucre de fruits. 17 % d'alcool. **JUS DE Fruits, LIMONADE/BIERE : BIERE ARTISANALE RATZ KV COUPE DU MONDE BLONDE 75CL** : eau, malt*, houblon* et levure. (* Issus de l'agriculture biologique, 5% vol.C PUR JUS DE SAISIN ROUGE MUSCATE 100CL : Pur jus de saisin rouge muscaté 15%. Pour 100g : 294 kJ - 6

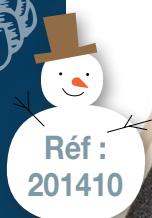
Chant des cigales

Coffret bois

32,3 x 27,8 x 9 cm comprenant :

- 1 Tartinade de courgettes à la truffe d'été bocal 100g
- 1 Confit du soleil bocal 100g
- 1 Boîte de toasts prêts à garnir au sel de Guérande boîte 95g
- 1 Bière Ratz XV coupe du monde Blonde bouteille 75cl
- 3 Boules de pétanque + 1 Cochonnet + 1 Mètre

59,95€ TTC
Prix total des composants :
67,20€ TTC



LE COLIS

« sur-mesure »

Choisissez votre emballage parmi notre sélection de coffrets, valisettes et sacs, sélectionnez son contenu et composez votre propre colis... Vous souhaitez une étude personnalisée pour vos cadeaux d'entreprise ? Appelez, sans plus attendre, pour une demande de devis gratuit. Nos chargés de clientèle vous adresseront une offre dans les meilleurs délais.

Contactez

Corine au 05 65 10 15 51 ou
Isabelle au 05 65 10 15 21
ou Ophélie au 05 65 10 15 61
Réponse garantie sous 24 heures
Devis Express et gratuit

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Notre service clientèle à votre écoute

Besoin d'un conseil ? Envie d'un coffret personnalisé ?
Besoin d'un rendez-vous avec un commercial ?

Vous pouvez nous contacter :

- **Par téléphone** : Isabelle au 05.65.10.15.21
ou Corine au 05.65.10.15.51 ou Ophélie au 05.65.10.15.61
- **Par fax** : 05.65.10.15.58
- **Par mail** : christophe.bladou@laquercynoise.com

Colis échantillon

Sur simple demande de votre part, un coffret échantillon vous sera envoyé pour juger de la présentation et de la qualité de nos produits, il vous sera offert pour toute commande de plus de 50 coffrets.

Dans le cas contraire, vous pourrez nous le retourner. Si vous souhaitez le conserver, il vous sera facturé.

Comment commander ?

Les prix figurant sur ce catalogue s'entendent TTC et sont en vigueur jusqu'au 31/07/2024.

Vous pouvez commander :

- **Par courrier** : La Quercynoise - Zone artisanale du Périé - 46500 GRAMAT
- **Par fax** : 05.65.10.15.58
- **Par téléphone** : Isabelle au 05.65.10.15.21
ou Corine au 05.65.10.15.51 ou Ophélie au 05.65.10.15.61

Règlement

Nous demandons à nos clients de joindre un acompte de 30% du montant de la commande. Le solde est payable à réception de la facture.

Délai de livraison

Pour les coffrets de ce catalogue, un délai de 15 jours minimum à réception de la commande est nécessaire.

A partir du 4 décembre 2023, nous consulter pour le délai.

Frais de port

Les frais de port vous sont offerts pour toute commande supérieure à 1000 € TTC, livrable à une seule et même adresse en France métropolitaine.

Livraisons individuelles

Nous pouvons assurer la livraison des colis chez chaque destinataire. En fonction du colis (composition du coffret, poids, mode de transport choisi), nous vous transmettrons le coût de transport exact, sur simple demande.

Carte de vœux

Nous nous chargeons gratuitement de l'insertion de vos cartes de vœux ou de nos cartes de vœux standards dans les coffrets, à partir de 50 unités.

Contrôle à réception

Vérifiez impérativement l'état de votre livraison en présence du livreur. En cas de litige, formulez vos réserves détaillées par écrit sur le bordereau de livraison. Préciser le nom du (ou des) produit(s) concerné(s), la quantité, etc. Confirmez vos remarques par lettre recommandée avec accusé de réception dans les 48H auprès du transporteur et envoyez une copie du courrier à La Quercynoise.

Les achats groupés

Faites bénéficier les membres de votre entreprise de nos prix « achats groupés » et profitez de nos offres exceptionnelles. Pour tout renseignement, contactez Laurence au 05 65 10 15 64.

Maison Occitane

Zone artisanale du Périé - 46500 GRAMAT - www.maison-occitane.com

La Quercynoise - groupement de producteurs - Siège social: 267, avenue P.Semard BP 119 - 46002 Cahors cédex
N°identifiant CEE: FR 31 439 772 948 - Siren 439 772 948 RCS Cahors AFE 1013A
www.mangerbouger.fr - Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière.