thémapros



Terroirs de France

Produits de qualité issus d'un territoire et d'un savoir-faire régionaux

Édition mars 2019

www.ledelas.fr
www.ledelasblog.com

LE DELAS Rungis

Le meilleur de la gastronomie à votre porte !

UNE SÉLECTION FRANÇAISE SANS CONCESSIONS



Avec cette sélection Origine France, Le Delas vous propose uniquement des produits français (viandes nées, élevées et abattues en France, légumes poussés et transformés en France, etc.), ainsi que des produits élaborés à partir d'ingrédients français (hormis seulement les aromates et autres ingrédients mineurs).

Plus exigeante encore qu'un "produit élaboré en France", ou que certains labels "bleu blanc rouge", nous allons plus loin pour répondre entièrement à vos interrogations et vous garantir un produit réellement d'origine française.

Antoine Boucomont

>> Sommaire

>> CHARCUTERIE 3
- Andouille - Andouillette 3
- Tête 3
- Foie gras 4
- Pâtés - Terrines 4
- Rillettes 5
- Jambon cuit 6
- Produits cuits 7
- Boudin - Saucisses 8
- Jambon sec 9
- Salaisons sèches 11
- Lard - Pâte de lard 13
- Produits fumés 14
- Charcuterie tranchée 14

>> FRAIS ÉLABORÉ 15
- Caviar 15
- Algues de Bretagne 15
- Légumes 16
- Plats cuisinés 16

>> ÉPICERIE 17
- Sel - Épices 17
- Huile - Vinaigre - Condiments 18
- Cornichons - Olives 18
- Sauces - Moutarde 19
- Farine - Légumes secs - Riz 19
- Pâtes 21
- Conserves de légumes 21
- Sardines millésimées 22
- Plats cuisinés 22
- Conserves et jus de fruits français 23
- Confitures de fruits français 24
- Fruits secs et moelleux 24
- Crème de marrons 24
- Confits de produits français - Miel 25

>> SURGELÉ 26
- Boucherie 26
- Escargots 26
- Accompagnements et aromates 27
- Fruits 28

>> BOUCHERIE 29
- Bœuf Charolais maturé 29
- Bœuf Normand maturé 29
- Bœuf non maturé 30
- Lapin 30
- Porc 30
- Porc noir de Bigorre 31
- Porc Capelin du Cantal 31
- Agneau fermier du Quercy 32
- Veau 33
- Foie gras cru 33
- Volaille 33

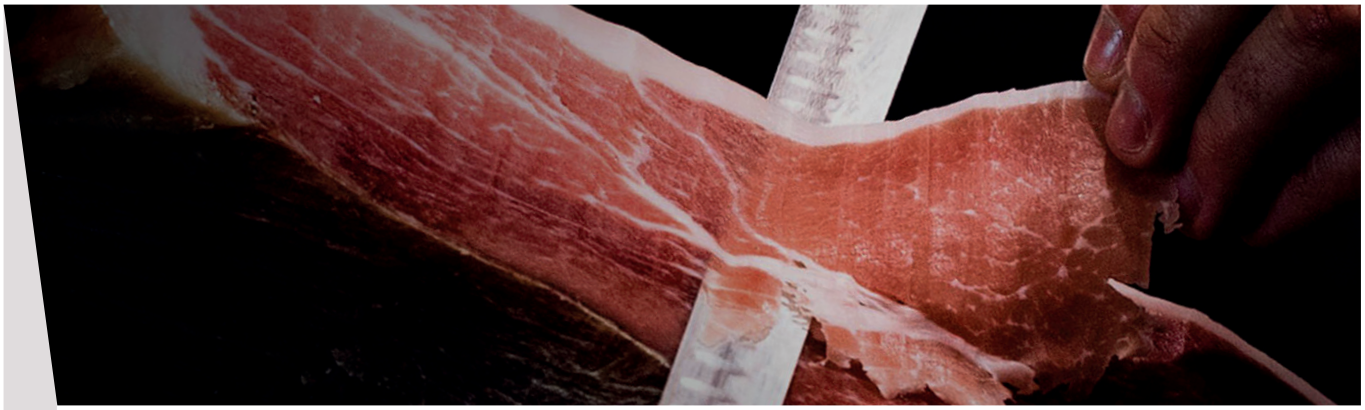
>> MARÉE 35
- Crustacés 35
- Poisson 35

>> CRÈMERIE - FROMAGE 36
- Oeufs 36
- Beurre d'Échiré - Charentes-Poitou 36
- Crèmerie Fortville - Bretagne 36
- Crèmerie d'Isigny - Normandie 37
- Fromages de Bourgogne Champagne 37
- Fromages d'Île-de-France 37
- Fromages de Centre Loire Poitou 38
- Fromages de Normandie 38
- Fromages de Provence et de Corse 38
- Fromages de Rhône-Alpes 38
- Fromages des Vosges et du Jura 38
- Fromage du Nord 39
- Fromages du Massif Central 39
- Fromages du Sud-Ouest Pyrénées 39

Demandez également notre brochure "**La Cave**" pour découvrir notre large sélection de vins français



Produits surgelés · Origine France · Fruits de France · Légumes de France · Volaille de France · Viande de France · Viande maturée Le Delas · Végétarien



La Maison Le Delas a été fondée à Rungis en 1969 par Claude et Yvette Le Delas, avec l'appui de deux charcutiers bretons. La Charcuterie est sa gamme historique, unique par sa largeur et sa profondeur. Notre travail de sélection de produits est permanent et "impitoyable", et donne la part belle aux producteurs français.

Andouille - Andouillette



Andouille de Bretagne fumée LPF s/vide ±2kg
005077 ATELIER DE L'ARGOAT



Andouille de Guéméné véritable LPF s/vide ±1kg
005067 ATELIER DE L'ARGOAT



Andouille guéménoise au lard LPF 1/2 s/vide ±400g
005066 ATELIER DE L'ARGOAT

Fabriquée en Ille-et-Vilaine, cette andouille dotée du label "Produit de Bretagne", est façonnée comme une Guéméné, lardée au centre. Fumée au bois de hêtre, très parfumée et originale, elle est plus douce que sa grande sœur et sa tendreté est remarquable.



Andouille de Vire à l'ancienne LPF s/vide ±980g
005068 ATELIER DE L'ARGOAT



Andouillette de l'Argoat à la ficelle LPF s/vide 2x±225g
005072 ATELIER DE L'ARGOAT



Andouille de Guéméné porc français s/vide ±1,7kg
005101 SALOIR DE JOSSELIN



Andouillette à la ficelle 5A porc français s/vide ±220g
005103 SALOIR DE JOSSELIN



Andouille au lard porc français 1/2 s/vide ±180g
005099 SALOIR DE JOSSELIN

Tête



Fromage de tête de porc noir de Bigorre à trancher ±2kg
002112



Pâté de tête persillé LPF terrine verre
JEAN BRIENT
002152 avec langue 2,5kg

002150 sans langue 7,2kg



Pâté de tête persillé lyonnais au bourgogne aligoté LPF terrine grès 4,5kg
002153 JEAN BRIENT



Pâté de tête persillé pain LPF s/vide 1,7kg
002030 JEAN BRIENT



Pâté de tête LPF terrine grès 3,5kg
002156 JEAN BRIENT



Tête roulée LPF s/vide
JEAN BRIENT
002031 1/2 ±1,34kg

002020 langue bardée ±2,6kg

Foie gras



Foie gras de canard entier mi-cuit au sauternes
TRADITION & GOURMANDISES
052189 330g

052183 500g

052184 1kg



Foie gras d'oie entier mi-cuit "Bistrot"
TRADITION & GOURMANDISES
052263 330g

052256 500g

052255 1kg



Foie gras de canard mi-cuit 30% morceaux rouleau 250g
052422 TRADITION & GOURMANDISES



Terrine de foie gras de canard 65g
104036 CANARDIE

Pâtés - Terrines



Pâté de campagne démoulé LPF ±1,7kg
001133 BROCÉLIANDE ALH



Pâté de campagne breton IGP viande de porc français terrine grès ±3,5kg
001145 GUYADER



Terrine de campagne LPF pyrex 2,2kg
001193 JEAN BRIENT



Terrine de campagne à l'ancienne "Le Campafour" LPF grès 6kg
001142 JEAN BRIENT



Pâté de lapin LDF terrine grès 3,4kg
001097 JEAN BRIENT



Terrine de foie de porc à l'ancienne LPF terrine grès 2,7kg
001137 JEAN BRIENT



Terrine de campagne à l'ancienne au poivre gris Label Rouge LPF ±2kg
001162 TALLEC



Terrine de campagne bretonne IGP Label Rouge grès ±2kg
001158 TALLEC

Véritable terrine de campagne d'autrefois, elle est produite à partie de viande fraîche de porc breton Label Rouge, d'oignons frais, de plantes aromatiques et d'épices, puis moulée et crépinée à la main. Sa terrine en grès favorise la diffusion de ses arômes et un confit parfait. Elle est doublement certifiée : IGP et Label Rouge. Vous pouvez notamment la servir sur du pain de campagne grillé, décorée de fines lamelles d'oignon rouge, de petits dés de tomate et l'accompagner d'une salade verte.



Boudin artisanal de porc noir de Bigorre

TERROIR PYRÉNÉES

104309 bocal 180g

104326 boîte 1,6kg

Ce boudin est réalisé uniquement avec gorge, couenne et sang de porc noir, quelques oignons, du sel, du poivre et de l'ail.



Pâté artisanal de porc noir de Bigorre

TERROIR PYRÉNÉES

104306 bocal 180g

104323 boîte 1,6kg

Ce pâté de porc noir est composé uniquement de gorge et foie de porc noir, sel, poivre et ail. Il s'apprécie simplement déposé sur une tranche de pain de campagne avec quelques cornichons.

Rillettes



Rillettes du Mans LPF

BAHIER

003004 bol grès 2kg

003120 pain 1,2kg



003001 pain 2kg

003129 bol plastique 1kg



003119 bol plastique 2kg



Rillettes du Mans LPF bol plastique 2kg

003043 BAHIER

Ces rillettes issues de viandes de porc certifiées BBC (Filière Nutrition Bleu - Blanc - Cœur) et Label Rouge sont obtenues par un rissolage suivi d'une cuisson longue. Elles sont de couleur claire gris, brun, rosé, ont une odeur de viande confite et présentent une structure riche en morceaux et en fibres visibles. Ces rillettes sont délicieuses sur de fines tranches de pain de campagne grillées, accompagnées d'oignons grelots ou de cornichons.



Rillettes du Mans LPF Label Rouge bol grès 500g

003160 BAHIER



Rillettes de porc LPF BIO bol plastique ±2kg

003044 RUEL



Rillettes pur porc LPF

RUEL

003037 bol plastique ±300g

003031 bol plastique 500g

003033 pain ±1kg

003045 terrine ±2kg



Rillons x12 LPF s/vide ±2kg

003042 RUEL





RUEL - Une entreprise de charcuterie sarthoise à taille humaine, préservant la saveur de ses produits par l'usage de méthodes traditionnelles et manuelles.
Située dans la Sarthe au pays de la rillette, la charcuterie Ruel, bien que tout à fait moderne, travaille uniquement selon des méthodes traditionnelles. Le porc entrant dans ses fabrications est exclusivement français (LPF) et toutes ses matières premières sont soigneusement sélectionnées afin de garantir des produits finis aux saveurs et textures irréprochables. Ses fameuses rillettes sont cuites dans des marmites en fonte et trempées manuellement à la louche et régulièrement primées (Concours National des Meilleures Rillettes de Mamers en 2008, 2009, 2010, 2011 et 2014, Concours Général Agricole de Paris en 2015 et 2016).

Jambon cuit



Jambon cuit fumé "Plateau" porc français s/vide ±7,4kg
012042 AMIOTTE



Jambon cuit "Le Mitonoix" LPF au sel de Guérande s/vide ±7,5kg
012066 BROCÉLIANDE ALH



Jambon cuit Troinoix AC LPF s/vide ±6,5kg
012055 BROCÉLIANDE ALH



Jambon cuit AC "Le Croustille" LPF s/vide ±8,5kg
012078 JEAN BRIENT



Jambon cuit supérieur "Le Grand Noix" AC LPF ±6,5kg
012077 JEAN BRIENT



Jambon cuit supérieur à l'ancienne AC LPF ±7kg
012115 JEAN BRIENT



Jambon cuit "Le Madru" DD LPF ±6,3kg
012012 LA BRESSE



Jambon cuit au torchon Trois Noix "Le Madru" DD LPF ±6,2kg
012023 LA BRESSE



Jambon cuit fumé "Le Madru" AC LPF ±6,4kg
012061 LA BRESSE



Jambon cuit supérieur "Le Madru" AC LPF ±6,4kg
012011 LA BRESSE



Jambon cuit au torchon "Le Grand Terroir" AC porc français s/vide ±8kg
012056 LYONNAISE DE SALAISON



Jambon cuit au torchon miche AC porc français s/vide ±9kg
012100 LYONNAISE DE SALAISON



Jambon cuit supérieur au torchon miche AC sans nitrite ajouté porc français s/vide ±8,5kg
012139 LYONNAISE DE SALAISON



Jambon cuit d'York AC porc français a/os s/vide ±8,8kg
012072 LYONNAISE DE SALAISON



Jambon cuit supérieur 1/2 DD LPF s/vide ±3kg
012068 SALAISONS DE L'ARGOAT



Jambon cuit au torchon à l'ancienne Label Rouge LPF s/vide ±6,5kg
012041 TALLEC

Produits cuits



Filet de porc français confit 1/2 1,4kg
010284 BAILLET



Le Petit Rôti Point Chaud LPF 4x±600g
010139 BROCÉLIANDE ALH



Palette 1/2 supérieure cuite LPF ±750g
010224 BROCÉLIANDE ALH



Poitrine de porc cuite supérieure LPF s/vide ±4kg
010141 BROCÉLIANDE ALH



Rôti de porc cuit supérieur LPF s/vide ±3,5kg
010144 BROCÉLIANDE ALH



Saucisson à l'ail LPF s/vide ±1,4kg
BROCÉLIANDE ALH
009002 nature

009003 fumé



Travers de porc cuit supérieur nature LPF ±800g
010140 BROCÉLIANDE ALH



Jambonneau cuit s/os LPF s/vide ±250g
012107 JEAN BRIENT



Pâté de tête persillé de Bretagne LPF terrine 3,2kg
002019 JEAN BRIENT



Saucisson à l'ail boyau naturel LPF s/vide ±700g
JEAN BRIENT
008276 courbé nature

008239 courbé fumé



Saucisson à l'ail boyau naturel LPF s/vide ±1kg
JEAN BRIENT
008240 droit nature

008241 droit fumé



Cuisse de canard français gras confite x6 s/vide ±1,4kg
052084 JEAN ROUTHIAU



Manchon de canard maigre français confit s/vide 12x±110g
052136 JEAN ROUTHIAU



Poitrine de dinde française cuite traitée salaison s/vide ±2,8kg
052139 JEAN ROUTHIAU



Bœuf français cuit pain ±1,5kg
010240 RUEL



Côtes de porc cuites LPF s/at ±2,5kg
010142 RUEL



Jarrotin LPF s/at x5 ±1,25kg
010241 RUEL



Petit salé LPF s/vide ±700g
010226 RUEL



Poitrine de porc cuite LPF s/vide ±2kg
010238 RUEL



Travers de porc cuit LPF s/vide ±1,5kg
010239 RUEL



Jambon persillé de Bourgogne porc français
SALAISONS SABATIER
002034 pain ±1,35kg

002026 terrine plastique ±2,8kg

002024 saladier ±3kg



Jambon persillé de Bourgogne Label Rouge porc français saladier ±3,2kg
002147 SALAISONS SABATIER



Poitrine cuite à l'ancienne 1/2 Label Rouge LPF s/vide ±1,6kg
010255 TALLEC

Boudin - Saucisses



Montagnotte porc français s/at ±500g
AMIOTTE
008970 au comté

008971 aux noisettes



Saucisse de Montbéliard cuite IGP porc français boyau naturel s/at 24x±60g
007093 AMIOTTE



Saucisse de Montbéliard IGP boyau naturel à cuire
AMIOTTE
007163 s/vide 10x±175g

007155 s/at 12x±175g

007159 s/at 16x±170g



Saucisse de Morteau cuite IGP porc français boyau naturel s/at 12x±140g
007008 AMIOTTE



Saucisse de Morteau à cuire IGP porc français boyau naturel s/at ±400g
AMIOTTE
007147 x5

007040 x8





AMIOTTE - La saveur de la charcuterie franc-comtoise, sublimée par le fumage traditionnel montagnard en "tuyé".
Protégée par une IGP, la saucisse de Morteau est reconnaissable par ces arômes fumés caractéristiques, sa couleur ambrée, de forme droite, cylindrique et régulière. Elle est fermée avec une cheville en bois. Gustative, elle est servie chaude ou froide, la saucisse de Morteau a un goût fumé prononcé mais doux. Juteuse tout en restant ferme et moelleuse grâce à un gros grain de hachage du porc bien visible à la coupe.



Boudin Galabar de porc noir de Bigorre à trancher s/vide ±1,5kg

005153



Boudin antillais LPF s/vide

BAHIER

005104 en portions ±1,1kg

005032 en portions 2,5kg

Ces boudins antillais à cuire au four, grillés, poêlés ou encore au four à micro-ondes, sont conditionnés en chapelet. Ainsi, il est possible de n'en préparer que la quantité nécessaire.
Très épicé, le boudin noir antillais est préparé à partir de sang de porc avec de la chapelure et du lait demi-écrémé. Il est généralement servi accompagné de purée, d'une poêlée de légumes ou encore de riz, parfois agrémenté d'ananas ou autres fruits exotiques.



Chipolata supérieure LPF sans colorant boyau naturel s/at ±1,6kg

007137 CROS SALAISONS



Saucisse de Toulouse supérieure boyau naturel LPF s/at ±1,6kg

007027 CROS SALAISONS



Saucisse fraîche supérieure boyau naturel brasse LPF s/at ±1,6kg

007091 CROS SALAISONS



Chair à saucisse LPF s/at ±3kg

RUEL

007207 nature

007208 oignon persil



Chipolata nature boyau naturel LPF s/at ±2kg

007205 RUEL



Saucisse de Toulouse boyau naturel LPF s/at ±2kg

RUEL

007212 nature

007213 oignon et persil

Saisonnier Printemps

007214 au piment d'Espelette

Saisonnier Printemps

Jambon sec



Jambon sec d'Auvergne IGP 8 mois ±5kg

011190 CANTAL SALAISONS



Jambon sec d'Auvergne IGP de porc Capelin 9 mois ±4,7kg

011050 CANTAL SALAISONS



Jambon sec de Bayonne IGP 9 mois s/os ±6kg

011073 BAILLET



Jambon sec poivré 9 mois LPF s/os s/vide ±5kg

011150 L'ATELU CORSU



Jambon sec de porc noir de Bigorre AOC 24 mois AC a/os ±9kg
011185



Jambon sec de porc noir de Bigorre AOC 20 mois AC s/os ±6,5kg
011186



Jambon sec de porc noir de Bigorre AOC 24 mois AC s/os ±6,5kg
011184





Le porc noir de Bigorre est le porc autochtone de race pure présent dans les Pyrénées centrales depuis des temps immémoriaux. Reconnaissable à sa robe noire et à ses oreilles horizontales, il vit en liberté sur son territoire d'origine, la Bigorre, aux confins des Hautes-Pyrénées, du Gers et de la Haute-Garonne, au pied des montagnes, dans un paysage de prairies et de sous-bois. Trop gras, trop lent, trop peu productif, inadapté à l'élevage intensif et aux normes industrielles, il était devenu un animal archaïque, inutile.
Le porc noir de Bigorre renaît aujourd'hui grâce au travail acharné du collectif Padouen et grâce aux qualités gustatives exceptionnelles de ce même gras ! Il produit en effet une graisse de très bonne qualité due à une quantité importante d'acide gras oléique et linoléique.
Ces bons gras présentent de nombreux avantages physiologiques : anti-cholestérol, prévenant les maladies cardio-vasculaires, acteur du système immunitaire. Pour ne pas dénaturer ses qualités originelles, les éleveurs ne font aucune concession sur conditions d'élevage et sa viande d'exception est rouge, tendre, juteuse et intense.



Jambon de Vendée entier IGP ±6kg
011033 FRANCE D'OLONA



Jambon de Vendée 1/2 IGP ±3,2kg
011084 FRANCE D'OLONA



Jambon sec 1/2 6-7 mois LPF ±2,8kg
011086 CROS SALAISONS



Jambon sec 1/4 6-7 mois LPF ±1,2kg
011082 CROS SALAISONS



Jambon sec de pays LPF s/os ±5,3kg
011092 CROS SALAISONS



Jambon sec Tradition d'Antan LPF s/os ±6,3kg
011134 CROS SALAISONS



Les Salaisons Cros sont installées à 800 mètres d'altitude sur les Monts de Lacaune. Cette situation exceptionnelle permet un séchage dans les meilleures conditions.



Jambon sec de Bayonne IGP 10 mois s/os ±6,7kg
011990 SALAISONS DE L'ADOUR



Jambon sec de Bayonne IGP 12 mois s/os ±7kg
011991 SALAISONS PYRÉNÉENNES

Salaisons sèches



Rosette L'Avistou pur porc LPF ±2,8kg
008063 BROCÉLIANDE ALH

Fabriquée avec 78% de viande maigre, cette rosette de qualité supérieure à la saveur douce ne contient pas de colorant. Pour lui donner sa texture et lui assurer un visuel caractéristique à la coupe, le hachage de la viande est calibré à 6mn. Et pour lui garantir une forme tronconique traditionnelle, cette rosette est bridée avec du coton élastique.



Saucisse sèche à l'ancienne LPF ±250g
008320 BROCÉLIANDE ALH



Saucisson sec à l'ancienne LPF ±250g
008319 BROCÉLIANDE ALH





BROCÉLIANDE ALH - Des produits à base de cochons bien élevés par les éleveurs de la coopérative, sans antibiotiques, et nourris sans OGM !
Brocéliande est une coopérative de plus de 300 éleveurs installés dans le grand Ouest de la France, engagés dans une démarche d'élevage plus respectueuse des animaux et des produits de meilleure qualité. Leurs cochons sont nourris aux céréales complètes, sans traitement antibiotique, remplacés par des probiotiques et des vitamines pour prévenir les maladies. Pour éviter leur stress, ils disposent de locaux tempérés en ventilés, nettoyés quotidiennement, d'auges deux fois plus grandes que la moyenne et ne sont pas castrés. La production évite autant que possible les additifs et les conservateurs.



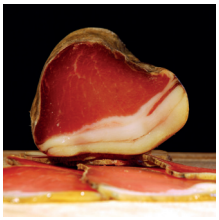
Coppa corse "A Salameria" LPF s/vide ±1,2kg
008255 L'ATELU CORSU



Figatellu corse "A Salameria" à griller LPF s/vide ±250g
008293 L'ATELU CORSU



Lonzo corse "A Salameria" sans gras LPF s/vide ±1kg
008254 L'ATELU CORSU



Lonzo corse "A Castagna" avec gras LPF s/vide ±1,2kg
008256 L'ATELU CORSU



Panzetta plate au poivre LPF 1/2 2kg
008395 L'ATELU CORSU



Saucisson corse pur porc "A Salameria" LPF ±250g
008252 L'ATELU CORSU





L'ATELU CORSU - Jeune entreprise inscrite dans une démarche qualité exemplaire, unique producteur corse de charcuterie Label Rouge.
Jeune entreprise innovante créée à Ajaccio en 2011, L'Atelu Corsu produit une charcuterie corse de qualité sous la marque "1769 Buonaparte Ajaccio", exclusivement à partir de viandes de porc fraîches françaises, issues de l'abattage de la semaine. L'Atelu Corsu propose 4 gammes de charcuterie traditionnelle corse : la gamme "Label Rouge", la gamme produite à partir de porcs français certifiés Label Rouge, la gamme "A Salameria" issue de porcs français non labellisés, ainsi que des jambons secs.



Rosette LPF ±2,8kg
008020 BOUTOT



Saucisse sèche "La Petite Boucle" LPF ±300g
008016 BOUTOT



Saucisse sèche au vin de Cahors LPF ±300g
008015 BOUTOT



Saucisson sec corrézien LPF ±250g
008017 BOUTOT



Coppa 1/2 LPF s/at ±1,5kg
008032 CROS SALAISONS



Pancetta 1/2 LPF s/vide ±1,25kg
008033 CROS SALAISONS



Rosette porc français ±600g
008137 LE CAYROLAIS



Saucisse sèche courbe porc français ±320g
008903 LE CAYROLAIS



Saucisse sèche droite porc français ±200g
008139 LE CAYROLAIS



Saucisse sèche perche porc français ±1,2kg
008901 LE CAYROLAIS



Saucisson au vin de Cahors porc français ±250g
008900 LE CAYROLAIS

Dans le village de Cayrol, dans le Cantal, Le Cayrolais est une petite entreprise installée depuis 1908 qui a reçu de nombreux prix dans les concours de dégustation de salaisons. Entreprise artisanale irréprochable sur les plans de la rigueur et de la sécurité alimentaire, Le Cayrolais perpétue la tradition et travaille avec des séchoirs en bois qui donnent une saveur unique aux saucisses, jambons et saucissons de la Maison. Attachée à son terroir, l'entreprise travaille à partir de cochons élevés dans la région. Elle a également conservé les recettes cayrolaises traditionnelles, valorise le savoir-faire de ses équipes et forme la relève.



Saucisson pur porc LPF 250g
008238 OGIER



Saucisse sèche perche LPF ±3,5kg
008366 OGIER



Saucisson traditionnel long LPF ±700g
008261 OGIER



Filet de porc français séché s/vide ±500g
010130 ROCHES BLANCHES



Rosette fuseau de campagne porc normand ±800g
008116 ROCHES BLANCHES



Poitrine de porc français séchée s/vide 1kg
010129 ROCHES BLANCHES



Saucisson du marin porc français s/vide
ROCHES BLANCHES
008094 ±400g

008114 ±1kg



Saucisson sec pur porc Label Rouge ±225g
008247 SALAISONS DU MÂCONNAIS



Saucisson de porc noir de Bigorre ±250g
008325



Tomme de chorizo s/vide ±250g
008403 DOMAINE DE SAINT-GÉRY



Trique de porc gascon ±1,2kg
008401 DOMAINE DE SAINT-GÉRY





DOMAINE DE SAINT-GÉRY - PATRICK DULER - PORC NOIR GASCON - Cuisiner paysan du Quercy blanc, Patrick Duler produit pour sa table et pour Le Delas des charcuteries de porc noir gascon sans aucun additif.
Si le porc industriel élevé en batterie donne du mauvais gras, le porc gascon vit une vraie vie de cochon, toujours dehors en prairies et sous-bois. Omnivore, il profite de la nourriture sauvage de l'écosystème local, complétée de 30 à 50% de céréales BIO selon la saison. Abattu entre 18 et 24 mois, il nous remercie en nous fournissant un bon gras, d'une saveur incomparable, riche en oméga 3 et 6 et acides gras insaturés (bon cholestérol). Patrick Duler en fait une charcuterie d'exception, selon une méthode naturelle par maîtrise des temps de séchage et de l'hygrométrie, mise au point pendant un an, sans salpêtre, sans sel nitrité, permise par une viande de grande qualité, très persillée et exempte d'antibiotiques. Chaque pièce est pesée et additionnée individuellement de la juste quantité de sel, minimisée pour favoriser le développement du goût.

Lard - Pâte de lard

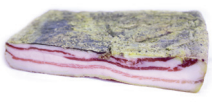


Pâte de lard de porc gascon vieux 10 mois clarifié
DOMAINE DE SAINT-GÉRY
104354 bocal 350g

104355 bocal 650g



Lard de porc gascon affiné aux aromates s/vide ±1kg
010277 DOMAINE DE SAINT-GÉRY



Ventrèche de porc gascon 1/2 s/vide ±2kg
010278 DOMAINE DE SAINT-GÉRY

Produits fumés



Magret de canard agroforestier séché affiné s/vide ±250g
052571 DOMAINE DE SAINT-GÉRY

Ce magret d'exception provient de canards gras sélectionnés, abattus à 20 semaines. Les pièces de 500 à 600g sont affinées 15 jours à 3 semaines selon leur poids et enrobées de poivre moulu minute.



Magret de canard IGP Sud-Ouest fumé tranché s/vide ±350g
052208 LAFITTE

Ces petites tranches de magret de canard fumé sont idéales pour la préparation de salades ou de bouchées apéritives et/ou traiteur. Réalisées à partir des plus beaux magrets de canard, fumés au bois de hêtre, leur texture est fondante et leur saveur à la fois délicate de puissante.



Filet mignon de porc fumé LPF s/vide
RUEL
010165 nature ±200g

010136 nature ±600g

010137 aux 5 baies ±600g

Charcuterie tranchée



Jambon cuit à l'ancienne 10 tranches LPF 550g
012134 JEAN BRIENT



Jambon sec de Bayonne IGP tranché 20x±16g
011040 AOSTE



Coppa 50 tranches LPF 500g
008235 CROS SALAISONS



Noix de filet de porc français séché ±60g
008155 ROCHES BLANCHES



Jambon sec de porc noir de Bigorre AOC 4 tranches 80g
011189







Jambon de Vendée tranches IGP 12x±25g
011096 FRANCE D'OLONA



Jambon de Vendée tranches IGP 24x±25g
011095 FRANCE D'OLONA



Volontairement restrictive, notre sélection de produits frais élaborés origine France ne vous présente que des produits dont l'ensemble des ingrédients majeurs (hormis les épices, aromates et autres ingrédients mineurs) sont originaires de France.

Caviar



Caviar Baeri France "Ébène"

CAVIAR DE FRANCE

028222 30g

028223 50g





CAVIAR DE FRANCE - Le meilleur du caviar français, produit en Aquitaine dans les conditions de la vie sauvage, à maturation optimale pour une saveur sublimée.
Maturé 6 à 8 mois en chambre froide jusqu'à son stade optimal, Ébène exprime une puissance gustative intense et une persistance exceptionnelle. Iodé mais peu salé, il apporte des notes d'huître, d'oursin, de noisette verte.
Dégustez-le idéalement dans le plus simple apparat (dans la boîte d'origine sur un lit de glace), à la cuillère (corne, porcelaine ou nacre), sur un lit de glace pilée. C'est à la deuxième cuillerée que les papilles se seront ouvertes et que vous apprécierez pleinement les saveurs de beurre, de noisette ou d'huître…
Vous souhaitez l'accompagner, servez-le avec une ratte tiède, un écrasé de pomme de terre, une crème de chou-fleur ou un œuf mollet.

>> L'accord parfait : un champagne brut blanc de blancs, cépage chardonnay, ou encore un vin blanc sec, cépage sauvignon.

>> L'accord parfait



Champagne Pol Roger blanc de blancs 2002

197498

Algues de Bretagne



Salade d'algue kombu sésame et curry 500g

022008 ALGAÉ GASTRONOMIE



Algues fraîches de Bretagne en seau d'eau de mer

ALGAÉ GASTRONOMIE

022001 dulse sauvage 350g



022005 kombu royal 330g

022000 laitue de mer sauvage 350g

022003 wakame de culture 350g



Légumes



Purée de carotte aux baies de passion origine France BIO s/vide 1,5kg
014680 LE COMPTOIR DES LÉGUMES



Purée de panais aux noisettes origine France BIO s/vide 1,5kg
014681 LE COMPTOIR DES LÉGUMES



Fondue de poireaux aux échalotes origine France BIO s/vide 1,5kg
014682 LE COMPTOIR DES LÉGUMES



Poêlée de champignons aux échalotes origine France BIO s/vide 1,5kg
014683 LE COMPTOIR DES LÉGUMES



Quartiers de fenouil cuits au naturel origine France BIO s/vide 1,5kg
014677 LE COMPTOIR DES LÉGUMES



Frites de panais cuites au naturel origine France BIO s/vide 1,5kg
014678 LE COMPTOIR DES LÉGUMES



Topinambours cuits au naturel origine France BIO s/vide 1,5kg
014679 LE COMPTOIR DES LÉGUMES

LE COMPTOIR DES LÉGUMES - Légumes français et BIO, cuits lentement sous vide pour un usage gastronomique.
Laver, couper et cuire les légumes prend du temps, mais les légumes préparés sont rarement de bonne qualité gustative. À partir de ce constat simple, Le Comptoir des Légumes a élaboré pour un usage gastronomique des légumes français (principalement originaires de Bretagne), 100% BIO. Avec l'aide du CREA et de Bruno Goussault, ils ont mis au point des modes de cuisson lente permettant de restituer tous les arômes de légumes fondants mais restés fermes ! La mise sous vide en poche préserve le légume et permet de minimiser les pertes. Avec une remise en température sous vide, elle rend très facile une traçabilité du légume BIO jusqu'au dressage à l'assiette.



Pomme de terre moyenne vapeur origine France s/vide 2kg
144005 LUNOR



Pomme de terre en robe des champs vapeur origine France s/vide 2kg
144006 LUNOR



Betteraves en cubes vapeur origine France s/vide 2,5kg
144007 LUNOR



Carottes en lamelles vapeur origine France s/vide 2,5kg
144008 LUNOR



Endive vapeur origine France s/vide 2kg
144013 LUNOR



Pomme de terre en lamelles vapeur origine France s/vide 2,5kg
144029 LUNOR



Lentilles vertes cuites origine France s/vide 2,5kg
144034 LUNOR

Plats cuisinés



Aligot de l'Aubrac barquette 950g
014894 JEUNE MONTAGNE



Truffade de l'Aubrac barquette 500g
014351 JEUNE MONTAGNE



Le département Épicerie de notre magasin est l'un des plus vastes, avec d'un côté l'Épicerie Traditionnelle et de l'autre une Épicerie Fine, véritable écrin pour les produits les plus fins.
Nombre de produits français régionaux présentés ici sont au cœur de cette sélection.

Sel - Épices



Fleur de sel de Guérande
LE PALUDIER DE GUÉRANDE
141116 boîte 125g

141115 sac 250g

141113 sac 1kg

141114 seau 1kg



Fleur de sel de Guérande
LE PALUDIER DE GUÉRANDE
141117 sac jute écru 250g

141118 sac jute violet 250g



Sel de Guérande fin
LE PALUDIER DE GUÉRANDE
141111 boîte verseuse 250g

141110 sac 500g



Sel de Guérande gros
LE PALUDIER DE GUÉRANDE
141112 boîte ronde 800g

141107 sac 10kg



Sel de Guérande gros
LE PALUDIER DE GUÉRANDE
141109 sac 500g

141108 sac 1kg



Fleur de sel de Camargue
LE SAUNIER DE CAMARGUE
141017 boîte ronde 125g

141016 boîte ronde 1kg

Fruit d'une cristallisation éphémère à la surface de l'eau et récoltée à la main, la fleur de sel de Camargue, délicate et croustillante, est depuis toujours l'ingrédient indispensable à la cuisine méditerranéenne.



Piment d'Espelette AOP poudre
AIZPURU
138233 bocal 40g

138235 sachet 250g

138236 sac 1kg



Purée de piment d'Espelette bocal 90g
138237 AIZPURU



Poivre de cassis de Bourgogne 35g
141200 EMMANUELLE BAILLARD

Réalisé à partir de bourgeons de cassis noir de Bourgogne séchés puis réduits en poudre, ce poivre de cassis est parfumé, un peu acide, légèrement piquant mais pas sucré. Avec ses reflets violets, il est du plus bel effet dans les paniers garnis ou saupoudré sur les assiettes les plus raffinées. Au goût, il se marie très bien avec le pigeon, les œufs et le chocolat mais aussi avec le fromage ou le poisson.

Huile - Vinaigre - Condiments



Huile d'olive de Provence AOC vierge bidon 50cl

CHÂTEAU DE PANISSE

122541 Fruité Vert extra

122542 Noir d'Olives olives maturées

HUILES D'OLIVES FRANÇAISES CHÂTEAU DE PANISSE
Le Château de Panisse se situe au cœur de la Provence, pays de l'olivier et de l'huile d'olive, privilégié par son soleil et son ciel bleu où souffle le mistral. Cette localisation sur 15 hectares autour du château du XVe siècle, les variétés d'oliviers et l'aération de la plantation ont permis à ces huiles d'olive d'obtenir l'AOC "Huile d'olive de Provence". Fruité Vert a reçu la médaille d'or du 10e Concours National des Huiles d'Olives de France en Appellation d'Origine 2013 et la médaille d'argent 2018 au Concours Général Agricole de Paris et New-York. Noir d'Olives maturées a obtenu la médaille d'or au Concours Général Agricole de Paris 2014 et en 2018, la médaille d'or du concours des huiles en AOC AOP à Nyons ainsi qu'un 3e Épicure d'Or de l'Épicerie Fine.



Huile vierge de noisette française première pression

HUILERIE D'AIGUEVIVE

122285 25cl

122284 50cl

Dans la tradition de son moulin à huile du XVe siècle, mais avec des installations à la pointe de la modernité, l'huilerie d'Aiguevive réalise une huile vierge première pression à froid à partir de noisettes rigoureusement sélectionnées. Le résultat est une huile exceptionnelle, claire, au goût prononcé et long en bouche, qui restitue vraiment le goût de la noisette fraîche, idéale pour les assaisonnements ou pour terminer un plat, mais qui peut aussi être utilisée lors de cuisson douce.



Huile d'olive de Nyons AOP vierge extra

NYONSOLIVE

122269 50cl

122270 70cl

122007 1L

L'huile de Nyons est issue de la première pression à froid d'olives de la variété Tanche. Cette huile de qualité vierge extra se caractérise par son onctuosité, sa couleur vert doré et ses arômes fins de fruits, de noisettes et d'amandes. Elle doit son caractère à une récolte tardive (décembre/ janvier) et de son terroir. L'huile d'olive de Nyons AOP est multi-usage. Douce en bouche, elle est parfaite sur des crudités. Supportant la chaleur, elle peut être utilisée pour la finition de plats chauds, pour la cuisson et même la friture.



Verjus > Jus de raisin vert 75cl

122113 OH! LÉGUMES OUBLIÉS



Acidulée de fleurs 35cl

122482 LE PAULMIER

Son Acidulée de Fleurs est un condiment à 4,8° d'acidité associant la fleur de sureau à l'Acidulée de Cidre, proche du vinaigre de cidre, vieillie en fûts d'acacia. Récoltées à la main, les fleurs de sureau sont macérées 6 mois en barriques dans une acidulée de 2 ans, avec une concentration florale exceptionnellement élevée (10%). Ses arômes dominés par la fleur ample et persistante se marient aux salades de fruits ou crudités, en particulier les avocats, les betteraves ou une laitue.



La Pommée - condiment aigre-doux à la pomme 35cl

122483 LE PAULMIER





LE PAULMIER - Condiments alternatifs normands au vinaigre notamment balsamique, ressuscitant une technique traditionnelle du XVIe siècle.
Alternative au vinaigre balsamique, la Pommée est un condiment aigre-doux, rouge carmin, près du fruit et légèrement sirupeux à 2,5° d'acidité. Élaborée par assemblage d'un moût frais de pommes douces tardives réduites sur leur sucre et d'un vinaigre de cidre vieilli 4 ans, elle apporte une acidité bien marquée et une jolie matière. À travailler dans des déglaçages (foie gras frais, coquilles, veau, porc ou canard), sur des gibiers, sur des réductions, dans des marinades (poissons frais, jaune d'œufs) ou sur des caramélisations.

Cornichons - Olives



Cornichons français boîte 4/4

123384 HUGO REITZEL



Olive de Lucques du Languedoc verte

L'OULIBO

123188 bocal 200g

123189 bocal 420g

Olive de Lucques L'Oulibo - Reconnaissable à sa grande taille, sa couleur éclatante et à sa forme de croissant de lune, elle offre un agréable goût de noisette.
Cette variété est produite sur la région Languedoc-Roussillon. D'un beau vert cru, elle est croquante, charnue, douce et fondante. Sa chair est abondante et savoureuse, au grain très fin.

Sauces - Moutarde



Moutarde de Bourgogne IGP bocal 105g
142162 EDMOND FALLOT



Moutarde de Bourgogne IGP bocal 210g
142169 EDMOND FALLOT



Graines de moutarde de Bourgogne toile de jute 250g
142115 EDMOND FALLOT





À Beaune, les Établissements Fallot, riches d'une expérience de plus de 150 ans, fabriquent de façon artisanale des moutardes parmi les plus réputées du marché. L'excellence de leurs produits est liée au broyage des graines de sénevé à la meule de pierre qui évite l'échauffement de la pâte et préserve toutes ses qualités gustatives. Les recettes du terroir bourguignon sont complétées de saveurs innovantes, pain d'épices, cassis de Dijon...



Ketchup aux tomates françaises bidon 5kg
130054 LOUIS MARTIN



Sauce bolognaise 30% viande de bœuf français rôtie boîte 3/1
120830 LOUIS MARTIN

Farine - Légumes secs - Riz



Farine de blé français "00" 1kg
135007 REINE DE FRANCE



Farine de châtaigne BIO
135082 écrasée à la meule 400g

135083 1kg



Flageolets verts origine France 500g
147134 SABAROT



Haricot blanc de Soissons 500g
147113 COOPÉRATIVE AGRICOLE DU HARICOT DE SOISSONS



Haricot Tarbais sec IGP Label Rouge
COOPÉRATIVE DU HARICOT TARBAIS
147051 sachet 500g

147050 sac 5kg





COOPÉRATIVE DU HARICOT TARBAIS

Ce haricot grimpant est produit dans la région de Tarbes, en Bigorre. Cultivé comme autrefois, on le laisse sécher naturellement sur la plante et on le ramasse toujours et encore à la main. Grâce à sa finesse de peau, sa cuisson est accélérée, la reprise en eau améliorée. Les grains, fermes et entiers, gonflent bien, sans éclater, et sont étonnants de légèreté. Leur peau se fond avec la chair dans une savoureuse onctuosité. Ces haricots d'exception se consomment en été comme en hiver, en entrée, salade ou plat, selon votre inspiration. Les tremper une nuit dans 2 fois et demi leur volume d'eau froide (ce qui les fait doubler de volume). Amener à ébullition dans de l'eau renouvelée puis cuire à feu doux environ une heure. Saler à mi-cuisson.





Haricot blanc de Soissons 500g
147113 COOPÉRATIVE AGRICOLE DU HARICOT DE SOISSONS



Lentilles blondes de Saint-Flour 500g
147054



Lentilles vertes de Beauce 500g
147063 LA BEAUCERIE



Lentilles vertes du Berry Label Rouge
CIBÈLE
147065 **sac jute 500g**

147066 **sac 5kg**



Lentilles vertes du Puy AOP
SABAROT
147136 **500g**

147145 **sac 5kg**



Orge perlé origine France 500g
147098 SABAROT



Pois blonds de la Planèze de Saint-Flour 500g
147219



Lentille corail du Berry 350g
147227 SA MAJESTÉ LA GRAINE



Quinoa origine Berry 500g
147218 SA MAJESTÉ LA GRAINE



Mélange quinoa et lentille corail du Berry 350g
147229 SA MAJESTÉ LA GRAINE



Mélange petit épeautre et lentille verte du Berry 350g
147230 SA MAJESTÉ LA GRAINE



Petit épeautre du Berry 350g
147228 SA MAJESTÉ LA GRAINE





Sa Majesté la Graine, c'est l'aventure d'une ferme familiale du Berry qui s'est donné un objectif locavore : développer les surfaces en quinoa et en graines alimentaires de manière générale afin de proposer aux consommateurs des protéines végétales françaises, bonnes pour la santé et tracées du champ à l'assiette, grâce à la maîtrise du tri et de la commercialisation !



Riz de Camargue IGP 1kg

CANAVERE

147069 rond blanc spécial risotto



147155 complet



147153 long étuvé incollable

147148 rouge

147221 triade de riz long complet

RIZ DE CAMARGUE CANAVERE - Pour découvrir toute la richesse et l'authenticité des riz de Camargue IGP.
Riziculteurs depuis quatre générations, la maison Benoît Riz de Canavere fait découvrir, à travers différentes variétés de riz de Camargue, toute la richesse et l'authenticité de ces produits qui mûrissent au cœur de cette région sauvage. Ce riz, porteur du label IGP (Indication Géographique protégée, certifié par Qualité France) garantit l'origine des produits et des méthodes de traçabilité rigoureuses.

Pâtes



Pâtes fermières 100% blé dur sachet 250g

L'ATELIER M'PÂTES

131153 "Charmantes"



131156 "Coquettes" épis et coqs

131154 "Délicieuses"

131155 "Élégantes"





PÂTES FERMIÈRES LOCAVORES 100% BLÉ DUR - Pâtes fermières 100% blé dur Île-de-France issues d'une culture raisonnée.
En Essonne, Martial Marchaudon produit ce fameux blé dur qui permet la réalisation des pâtes les plus savoureuses à la couleur ambrée et la saveur de céréales caractéristique. Moulu en Seine-et-Marne chez l'un des derniers meuniers traditionnels d'Île-de-France, il est transformé sur l'exploitation, additionné d'eau et extrudé. Les pâtes obtenues sont séchées sur des clés à moins de 40°C pendant 14 à 16 heures ! C'est là le secret de leur tenue à la cuisson, leur valeur nutritive, leur conservation naturelle et de leur qualité gustative exceptionnelle.

Conserves de légumes



Choucroute cuisinée au champagne Label Rouge boîte 4/4

120081 ANDRÉ LAURENT



Blanc de poireau du Val-de-Loire boîte 3/1

120806 GILLET CONTRES



Guindillas - piment vert extra du Pays Basque

GUREA

123341 bocal 37cl

123340 bocal 190cl



Cerise française aigre-douce bocal 85cl

121107 LACHAUD



Pointe d'ortie sauvage française au naturel bocal 85cl

123225 LACHAUD

L'ortie peut être accommodée de multiples façons, en soupe, pudding, farce ou encore sauce et quiche. Elle accompagne les saucisses, boudins ou le fromage. La saveur de ces pointes d'orties sauvages est préservée au naturel, par de l'eau et du sel.



Oseille française bocal 85cl

LACHAUD

123223 branche

123224 purée

Issue de productions locales, l'oseille est conservée dans du vinaigre, du sel et de l'eau. Son goût légèrement citronné, se marie parfaitement avec le poisson, les œufs, la volaille ou encore les salades vertes et composées. Facile à stocker et de longue conservation, cette oseille est toujours disponible.



Tomate française boîte 5/1

LOUIS MARTIN

120831 entière pelée au jus



120253 cœur de tomate

120254 pelée au jus cubes

120833 pelée concassée

120256 chair



Coulis de tomate française boîte 5/1

120252 LOUIS MARTIN



Double concentré de tomate française en tube 150g

120856 LOUIS MARTIN



Double concentré de tomate 28%

LOUIS MARTIN

120838 boîte 5/1

120834 boîte 4/4



Salicorne française de culture au naturel bocal 750g

143010 ALGAÉ GASTRONOMIE

Récoltée dans les marais salants d'un producteur breton, l'utilisation d'une salicorne de culture permet d'obtenir une salicorne tendre et sans fibre. Stérilisée, elle se conserve à température ambiante. Après un rinçage à l'eau claire, elle se déguste crue en salade ou chaude poêlée au beurre ou à l'huile.



Velouté de lentilles blondes de Saint-Flour bouteille 72cl

126030 JULHES



Jus de carotte des Landes BIO 75cl

121180 VALLÉE VERTE



Pur jus de tomate de Marmande 1L

121216 VALLÉE VERTE





VALLÉE VERTE

L'effet terroir "France Sud-Ouest" joue sur la tomate comme sur les autres productions : le terroir atlantique, plus équilibré que le terroir méditerranéen, permet une maturation donnant plus de goût au fruit. Les variétés de tomates sélectionnées le sont prioritairement pour leur rendu organoleptique (Advance, Caladou, Caladou Bio, Cantou, Leader, Montégo, Perfect Peel, Perfect Peel Bio, Platox, Spunta). Pour une fraîcheur inaltérée, la tomate ramassée le lundi à 8h est mise en cuve le lundi à 13h ! Ce pur jus de tomate à la saveur du fruit frais cueilli à maturité peut être consommé nature ou utilisé pour la réalisation de gaspachos, smoothies, cocktails, sauces...

Sardines millésimées





Sardine française à l'huile d'olive BIO

LA COMPAGNIE BRETONNE DU POISSON

128058 millésime 2017

128052 millésime 2016

Plats cuisinés



Petits tripoux d'Auvergne

JULHES

104040 x4 bocal 400g

104041 x6 bocal 600g

Conserves et jus de fruits français



Nectars de fruits français 25cl

EMMANUELLE BAILLARD

197006 cassis noir de Bourgogne

197060 mirabelle de Lorraine

197080 pêche de vigne des Monts du Lyonnais



Nectars de fruits français 75cl

EMMANUELLE BAILLARD

197084 cassis noir de Bourgogne



197421 mirabelle de Lorraine

197086 pêche de vigne des Monts du Lyonnais

197405 poire Williams des coteaux du Lyonnais



Pur jus de raisin blanc du Luberon 75cl

197414 EMMANUELLE BAILLARD





EMMANUELLE BAILLARD - Le fruit révélé par des recettes exigeantes mêlant authenticité, naturalité et qualité.
Emmanuelle Baillard est œnologue, champenoise, amoureuse du goût et des fruits aux origines régionales fortes. Elle crée Nectars de Bourgogne en 2004 près de Beaune, au cœur des vergers et des vignes, pour travailler notamment le cassis noir de Bourgogne, fleuron du terroir local. Sa production, à l'origine de jus de fruits et nectars, s'est élargie aux confitures, purées, coulis, vinaigres et sirops. Elle produit ou sélectionne ses fruits, et les valorise en veillant à préserver leur goût, leur couleur et leurs arômes.



Coulis de fruits français 210g

EMMANUELLE BAILLARD

197081 cassis noir de Bourgogne

197083 myrtille sauvage



Jus de poire française 100% 75cl

197087 VASSOUT

Vassout est un producteur de fruits frais des Yvelines spécialisé dans la pomme et la poire, travaillant à la main et choisissant ses fruits individuellement dans un objectif de maturation optimale. Ce jus est de type "pressé-filtré", sans sucre. Il présente les superbes qualités gustatives des fruits de ce producteur lors de vos dégustations, cocktails, desserts.



Pur jus de pomme français 1L

197193 COTEAUX DES DAURONS



Jus de pomme Reinette du Vigan des Cévennes BIB 3L

097009 ORIGINE CÉVENNES





ORIGINE CÉVENNES
Ce jus de pomme artisanal est 100% issu de pommes Reinette du Vigan. Les vergers produisant ces pommes sont en altitude, condition nécessaire pour garantir le niveau de qualité optimal de cette pomme. Le conditionnement bag in box permet une grande souplesse. Il peut être gardé au frais 15 jours après ouverture.

Confitures de fruits français



Confiture et crème artisanale bocal

L'ATELIER DES SAVEURS

119302 abricot rouge du Roussillon 230g



119310 cerise de Montmorency 230g

119306 framboise de ronce 230g



119304 mirabelle Lorraine 240g

119305 myrtille des Vosges 235g

119307 pomme de Cornouaille 240g



119303 rhubarbe d'Alsace 225g

119308 crème de citron du Pays de Menton 210g





CONFITURES ARTISANALES L'ATELIER DES SAVEURS - Des confitures élaborées à base de fruits et sucre de canne français, imaginées par un Meilleur Confiturier de France !
Jean-Marie Guilbault, ancien chef étoilé, devenu Maître Confiturier, est distingué Meilleur Confiturier de France 2011 par l'Ordre des Maîtres Confituriers de France. Il crée L'Atelier des Saveurs avec son épouse en 2002 sur l'ancienne exploitation familiale, La Ferme du Letty. Il y produit artisanalement confitures et crèmes sucrées à partir de fruits 100% français (60 à 65% de fruits). Son objectif : créer des confitures restituant vraiment le goût du fruit. Pour leurs qualités gustatives, il sélectionne les meilleures variétés régionales de fruits auprès de petits producteurs locaux ou de grossistes réputés pour quelques fruits exotiques et les cuit à petite échelle dans des bassines en cuivre avec du sucre de canne cristallisé de Guadeloupe, du jus de citron et si besoin un peu de pectine de pomme.



Fruits secs et moelleux



Cerneaux de noix origine France extra sac 1kg

132234 demi

132233 invalides



Noisette torréfiée origine France boîte cristal 700g

132241



Pomme moelleuse du Sud-Ouest sachet 1kg

132179 COLLECTION GOURMET



Spécialité de pruneau français dénoyauté aromatisé au thym cal.33/44 boîte cristal 1kg

132242 COLLECTION GOURMET



Pruneau d'Agen IGP 28/33 1kg

132149 PRUNEAUX DE MENET



Pruneau d'Agen dénoyauté IGP gros 55/66 1kg

132195 PRUNEAUX DE MENET



Pruneau dénoyauté origine France 5kg

132243 PRUNEAUX DE MENET

Crème de marrons



Crème de marrons de l'Ardèche tube 12x78g

120126 FAUGIER



Crème de marrons de l'Ardèche boîte 4/4

120151 FAUGIER

Confits de produits français - Miel



Confits de champagne rosé et crémant de Bourgogne 100g

EMMANUELLE BAILLARD

129320 champagne rosé

129118 crémant de Bourgogne

Préparé avec 88% de champagne rosé, ce confit en restitue la saveur dans une texture gélifiée laissant libre cours à la créativité.



Gelée extra de Chardonnay de Bourgogne 220g

119225 EMMANUELLE BAILLARD



Confit de piment d'Espelette BIO bocal 120g

129010 OH! LÉGUMES OUBLIÉS

Incontournable de la cuisine du Pays Basque, ce confit de piment d'Espelette accompagne fromage de brebis, foie gras, charcuterie ou grillades et vos recettes sucrées-salées.



Confit de vin BIO 120g

OH! LÉGUMES OUBLIÉS

129005 de Bordeaux

129009 de Sauternes

Produit avec du vin de Bordeaux du domaine Bourdieu réalisé à partir de raisins issus de l'agriculture biologique, ce confit a un goût puissant et légèrement sucré. Il peut accompagner certaines entrées, charcuteries par exemple, certains plats (volailles, viandes…), du fromage et même certains desserts, aux noix notamment.



Citron pays de Nice confit au sel bocal 300g

129190 TANTE FINE

Récolté en hiver à pleine maturité et garanti non traité avant récolte, le citron de menton est confit au sel, sans corps gras, sans conservateur, sans gélifiant et sans sucre. Il s'utilise pour rehausser les émulsions, les tartares et carpaccio de poisson ou encore les tajines.



Miel d'acacia origine France bocal 500g

119292 RUCHER BILLARD



Miel de fleurs du Berry origine Indre bocal 500g

119271 RUCHER BILLARD



Miel de fleurs de printemps origine Eure-et-Loir pot 1kg

119270 RUCHER BILLARD



Miel de forêt du Perche bocal 500g

119314 RUCHER BILLARD



Miel de sarrasin bocal 250g

119273 RUCHER BILLARD



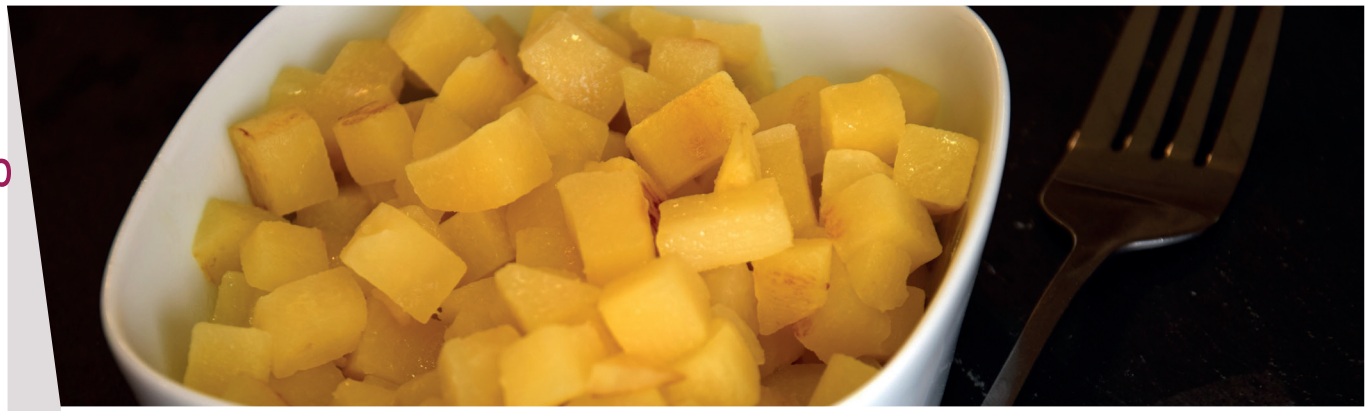
Miel de tournesol de Touraine bocal 500g

119272 RUCHER BILLARD





RUCHER BILLARD - MIELS DE BEAUCE - Un miel du terroir de la Beauce dont l'apiculteur maîtrise toute la chaîne de production de la récolte au conditionnement.
Avec ses 500 ruches de production, l'équipe de la ferme apicole Billard n'a pas perdu sa fascination pour l'abeille. Après plusieurs années de production amateur, elle a adopté le statut professionnel en 2008 pour diversifier la petite exploitation céréalière familiale depuis quatre générations. La transhumance des ruches permet la production d'une dizaine de miels différents. La saison commence avec la récolte du miel de printemps. Puis viennent le miel d'acacia, le miel de forêt, le miel toutes fleurs d'été puis le miel de tournesol. Cette maison gère également deux ruchers urbains installés dans Chartres, dont l'un sur le toit de la Médiathèque. La qualité est primordiale et vise à proposer une palette de goûts au plus proche de la nature sans fausse note de cire ou de fumée.



Notre département Surgelé propose une large gamme allant des produits d'exception, comme le bœuf Charolais, aux produits de base sélectionnés pour leur qualité.
Notre sélection évolue sans cesse car nous recherchons toujours les meilleurs approvisionnements, français autant que possible, afin de vous garantir un produit de qualité irréprochable au prix le plus juste.

Boucherie



Steak haché rond de bœuf 15%mg 22x150g

ELIVIA

252089 Charolais



252098 Limousin

252099 Normand



Carpaccio de bœuf français Charolais 20x70g

252106 JEAN ROUTHIAU

Ce carpaccio de viande de bœuf française de race Charolaise, 100% muscle, goûteuse et pauvre en gras de couverture est on ne peut plus simple à utiliser. À servir parsemé de copeaux de parmesan et de basilic, accompagné d'une salade de roquette et arrosé d'huile d'olive et de vinaigre balsamique.



Carpaccio de bœuf français 20x70g

252022 JEAN ROUTHIAU

Ce carpaccio de viande de bœuf française, est on ne peut plus simple à utiliser. Déjà présenté en rosaces de 7 tranches fines et fondantes, séparées par des feuilles faciles à décoller, il est prêt à disposer dans l'assiette après une décongélation de 10mn à température ambiante. Sa marinade discrète permet tous les assaisonnements. Son sachet refermable permet des utilisations différées.

Escargots



Escargots français belle grosseur x48 440g

225004 ESCARGOTS DU PRÉ D'AUGE





ESCARGOTS DU PRÉ D'AUGE - Escargots de plein air élevés et transformés en France.
Transformés en Normandie en plein cœur du Pays d'Auge, les escargots du Pré d'Auge (Helix Aspersa Maxima) sont issus d'héliciculteurs français de l'ouest de la France (50% Normandie, 25% Pays-de-Loire et 25% Charente-Maritime). Variété la plus tendre, ces escargots gris, de haute qualité gustative constante, nourris et élevés en plein air, sont un produit d'exception puisque 97% de la consommation française est issue de l'importation. Ils sont préparés à Trouville-sur-Mer, uniquement à partir de produits frais, ail, échalotes et beurre de Normandie.



Parce que chez Le Delas on attache une grande importance à l'origine des produits, on vous propose une sélection de légumes, champignons et aromates français surgelés. Crus ou cuits, ils s'adaptent à vos besoins. Pratiques, il représentent à la fois un gain de temps en cuisine et une économie en matière première grâce à leur longue durée de conservation.

Accompagnements et aromates



Mélange de champignons origine France sachet 1kg
200017 CHAMPILAND



Butternut origine France cubes 1kg
244307 MAGDA



Rutabaga origine France cubes 1kg
244306 MAGDA



Topinambour origine France cubes 1kg
244305 MAGDA



Frite Fry'n dip incurvée origine France 2,5kg
246072 MC CAIN



Légumes cuits origine France sachet 2,5kg
PAYSAN BRETON
244139 brocolis

244140 carottes

244141 haricots verts extra-fins



Aromates français 250g
DARÉGAL
243016 cerfeuil

243030 coriandre



243037 échalote hachée

243051 estragon

243029 oseille



Ciboulette française 1kg
243002 DARÉGAL



Échalote de Bretagne émincée 400g
243052 DAREGAL



Fruits



Framboise Mecker origine France IQF barquette 250g

247086 FRUITS ROUGES & CO



Fruits origine France IQF sachet 1kg

FRUITS ROUGES & CO

247083 abricot rouge oreillons

247089 figue violette de Solliès Provence

247085 fraise Senga



247086 framboise Mecker

247081 mirabelle oreillons

247084 myrtille des Landes



247087 pêche de vigne oreillons

247088 prune Reine-Claude 1/2

247082 rhubarbe rouge des Hauts-de-France en dés





FRUITS ROUGES & CO - Des fruits français surgelés IQF
Comme son nom ne l'indique pas, Fruits Rouges & Co propose une large gamme de fruits, rouges ou pas, disponibles toute l'année pour vos préparations. Récoltés en France ou exceptionnellement importés, ils sont ensuite conditionnés dans l'Aisne à Laon. Ils sont surgelés individuellement (IQF). La congélation IQF facilite leur manipulation et les rend parfaits pour la pâtisserie.

Tout Rungis dans votre poche !

Commandez depuis votre smartphone !

Préparez plusieurs listes de produits

Consultez nouveautés et promotions
Imprimez nos fiches produits...

shop.ledelas.fr





Le Delas travaille avec de nombreux abattoirs régionaux. Nous découpons et conditionnons à façon, agneau de lait des Pyrénées, porc noir de Bigorre... sans contrainte de volume.
Pour un goût et une tendreté optimums, nos bœufs Normands et Charolais sont matures dans notre atelier au minimum 20 jours.

Bœuf Charolais maturé





Bœuf Charolais maturé AU COURS

311590 Aiguillette baronne Charolaise maturée s/vide ±1,3kg

311593 Bourguignon de bœuf Charolais maturé s/vide ±2,5kg

311594 Côte de bœuf Charolais maturée a/os s/vide ±7kg

311610 Côte de bœuf Charolais maturée a/os s/vide ±1,5kg

311595 Entrecôte de bœuf Charolais maturée s/vide ±6kg

311597 Faux filet de bœuf Charolais maturé s/vide ±4kg

311550 Filet de bœuf Charolais sans chaînette maturé s/vide ±3,5kg

311600 Rosbeef Charolais s/vide ±1,5kg

311588 Rumsteak de bœuf Charolais maturé s/vide ±5kg

Bœuf Normand maturé





Bœuf Normand maturé AU COURS

311480 Aiguillette baronne de bœuf Normand maturée s/vide ±1,5kg

311483 Bourguignon de bœuf Normand maturé s/vide ±2,5kg

311479 Côte de bœuf Normand maturée x1 a/os s/vide ±1,25kg

311484 Côte de bœuf Normand maturée a/os s/vide ±6kg

311542 Cœur de rumsteak de bœuf Normand maturé s/vide ±4kg

311539 Entrecôte de bœuf Normand maturée s/vide ±5,5kg

311540 Faux filet de bœuf Normand maturé 1/2 s/vide ±4kg

311546 Faux filet de bœuf Normand maturé tranché x5 s/vide ±1,25kg

311505 Filet de bœuf Normand sans chaînette s/vide ±3kg

311677 Pavé de filet de bœuf Normand maturé x5 s/vide ±825g

Bœuf non maturé



Rosbeef de bœuf Salers PAD s/vide ±2kg
311330



Steak haché de bœuf Salers 12%mg s/at 2x180g
311335



Tartare couteau de bœuf Charolais s/vide 2x180g
311616



Haché vrac de bœuf français 15% s/at 1,2kg
311057 MON P'TIT BOUCHER



Steak haché de bœuf français 15%mg s/at 8x150g
311132 MON P'TIT BOUCHER



Steak tartare de bœuf français 5%mg s/at 180g
311058 MON P'TIT BOUCHER

Lapin



Lapin certifié origine France s/vide ±1,3kg
316001



Cuisse de lapin certifié origine France x6 s/at ±1,2kg
316002



Rable de lapin certifié origine France x4 s/at ±1,5kg
316003

Porc

AU COURS

313005 Carré de porc sans pointe a/os origine France ±3kg

313009 Crépine de porc vrac origine France

313011 Échine de porc a/os origine France ±3,5kg

313012 Échine de porc s/os origine France ±2,5kg

313013 Filet mignon de porc origine France vrac ±600g

313014 Foie cru de porc vrac origine France

313015 Gorge de porc vrac origine France

313016 Grillade de porc origine France s/vide ±500g

313021 Jambonneau avant de porc origine France ±600g

313022 Longe de porc a/os origine France ±14kg

313023 Longe de porc s/os origine France ±7kg

313042 Oreilles de porc vrac origine France

313027 Palette de porc a/os origine France ±2,5kg

313028 Palette de porc s/os origine France ±3kg

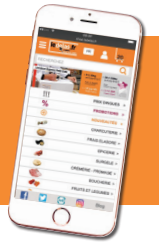
313044 Pied de porc vrac origine France ±460g

313035 Poitrine de porc sans hachage origine France ±3kg

313041 Travers de porc origine France ±1kg

313040 Tête de porc origine France ±4,5kg

> Cours du jour disponibles sur shop.ledelas.fr
depuis votre mobile, tablette...



Porc noir de Bigorre





Le porc noir de Bigorre est le porc autochtone de race pure présent dans les Pyrénées centrales depuis des temps immémoriaux. Reconnaissable à sa robe noire et à ses oreilles horizontales, il vit en liberté sur son territoire d'origine, la Bigorre, aux confins des Hautes Pyrénées, du Gers et de la Haute Garonne, au pied des montagnes, dans un paysage de prairies et de sous bois. Trop gras, trop lent, trop peu productif, inadapté à l'élevage intensif et aux normes industrielles, il était devenu un animal archaïque, inutile. Le porc noir de Bigorre renaît aujourd'hui grâce au travail acharné du collectif Padouen et grâce aux qualités gustatives exceptionnelles de ce même gras ! Il produit en effet une graisse de très bonne qualité due à une quantité importante d'acide gras oléique et linoléique. Ces bons gras présentent de nombreux avantages physiologiques : anti-cholestérol, prévenant les maladies cardio-vasculaires, acteur du système immunitaire. Pour ne pas dénaturer ses qualités originelles, les éleveurs ne font aucune concession sur conditions d'élevage et sa viande d'exception est rouge, tendre, juteuse et intense.

Porc noir de Bigorre — AU COURS

313152 Carré de porc noir de Bigorre a/os s/vide ±2,5kg

313162 Échine de porc noir de Bigorre s/os s/vide ±2kg

313155 Échine de porc noir de Bigorre a/os s/vide ±3kg

313151 Épaule de porc noir de Bigorre a/os s/vide ±8kg

313149 Filet mignon de porc noir de Bigorre s/vide x4 ±1,5kg

313160 Jambon de porc noir de Bigorre a/os s/vide ±12kg

313150 Longe de porc noir de Bigorre a/os s/vide ±10kg

313153 Poitrine de porc noir de Bigorre s/os s/vide ±6,5kg

313163 Travers de porc noir de Bigorre s/vide ±400g

Porc Capelin du Cantal





Un porc haut de gamme des montagnes du Cantal, travaillé en filière courte, nourri aux céréales et aux châtaignes.
Bien loin du porc industriel, le porc dit "Capelin" est né, élevé et abattu dans les monts du Cantal et de la Margeride en filière courte, dans des conditions favorables à son bien-être et à son développement. Compte tenu de conditions climatiques parfois rudes, il est élevé sur paille, en bâtiment bien aéré, avec une faible densité au m² lui laissant tout l'espace nécessaire pour s'ébattre (13m² par animal). Il tire de son alimentation une subtile saveur de noisette : 60 à 70% de céréales, dont 10% de châtaignes lors de sa phase d'engraissement. L'autre secret du Capelin tient à son patrimoine génétique d'au minimum 50% de race charcutière Large-White, pour l'obtention d'une viande bien persillée, idéale pour la restauration. Ne retenant que les animaux parfaitement conformés, son abattage intervient au bout de 6 mois en moyenne (contre environ 5 mois pour les filières classiques), pour des poids de carcasse compris entre 85 et 120kg. Toutes les pièces proposées sont découpées pour vous par notre atelier boucherie, garantie d'une ultra-fraîcheur et d'une totale traçabilité.

Porc Capelin du Cantal — AU COURS

313196 Porc Capelin du Cantal côte a/os s/vide ±350g

313197 Porc Capelin du Cantal côte échine s/vide ±450g

313195 Porc Capelin du Cantal filet mignon s/vide ±600g

313193 Porc Capelin du Cantal poitrine sans hachage s/vide ±1,5kg

313194 Porc Capelin du Cantal rôti d'épaule s/vide ±2kg

313191 Porc Capelin du Cantal carré a/os s/vide ±2,5kg

313192 Porc Capelin du Cantal échine a/os s/vide ±2kg

Agneau fermier du Quercy





Un agneau fermier IGP Label Rouge, élevé dans le parc naturel des Causses du Quercy et abattu avant 150 jours.

Le parc régional des Causses du Quercy est le domaine de la race de mouton "Caussenarde du Lot", adaptée à la maigre végétation de ces vastes étendues calcaires. Elle se reconnaît aux taches circulaires noires qui lui dessinent de sortes de lunettes. Cet agneau de qualité, IGP, est la 1ère viande à avoir obtenu le Label Rouge. Élevé sous la mère 70 jours minimum, son alimentation est complétée de céréales et d'aliments végétaux. Abattu à Gramat, 1 agneau sur 3, de conformation U, R ou O, obtiendra l'IGP. Les bêtes les plus jeunes (150 jours maximum) obtiendront le Label Rouge. Sa viande claire est savoureuse, fine et fondante, à rôtir au four ou à la broche. Le Delas en assure la découpe dans un laboratoire de son atelier Boucherie.

Agneau fermier du Quercy AU COURS

314108 Carcasse d'agneau fermier du Quercy Label Rouge ±16kg

314099 Carré 5 côtes d'agneau fermier du Quercy Label Rouge DM s/vide ±1kg

314101 Carré 8 côtes d'agneau fermier du Quercy Label Rouge s/vide ±1,65kg

314107 Collier d'agneau fermier du Quercy Label Rouge s/vide ±1,3kg

314103 Épaule d'agneau fermier du Quercy Label Rouge a/os s/vide ±1,5kg

314100 Gigot d'agneau fermier du Quercy Label Rouge a/os s/vide ±2,5kg

314106 Poitrine d'agneau fermier du Quercy a/os Label Rouge s/vide ±1,7kg

314102 Selle d'agneau fermier du Quercy Label Rouge a/os s/vide ±1,5kg



Carré d'agneau fermier du Quercy et haricots Tarbais
> l'accord parfait !

Veau





312001 Bas de carré de veau s/os origine France s/vide ±6kg

312022 Carré de veau a/os s/rognons origine France s/vide ±10kg

312011 Côte de veau x5 origine France s/vide ±1,2kg

312003 Épaule désossée de veau origine France s/vide ±8kg

312010 Épaule désossée de veau origine France s/vide ±8kg

312018 Filet mignon de veau origine France s/vide ±1kg

312018 Foie de veau s/vide ±5kg

312014 Langue de veau x2 origine France s/vide ±700g

312034 Noix de veau pâtissière origine France s/vide ±4kg

312004 Noix de veau semi-parée origine France s/vide ±5kg

312002 Jarret de veau arrière x2 origine France pour Osso Bucco s/vide ±1kg

312021 Poitrine de veau s/os origine France s/vide ±5kg

312008 Ris de veau origine France s/vide ±800g

312032 Rôti de veau origine France s/vide ±1kg

312006 Sauté de veau s/os pour blanquette origine France s/vide ±2,5kg

312035 Sous noix de veau origine France s/vide ±2,5kg

312016 Tête de veau roulée origine France s/vide ±2kg

312117 Veau de lait fermier du Limousin côte 1ère x2 s/vide ±800g

Foie gras cru



Foie gras de canard IGP Sud-Ouest cru 1er choix s/vide ±600g
052236 LAFITTE



Foie gras de canard IGP Sud-Ouest cru extra s/vide ±460g
052234 LAFITTE

Volaille



Poularde de Bresse AOP ±2kg
352071



Poulet de Bresse AOP ±1,7kg
352069



Poulet fermier 100 jours IGP Orléanais Label Rouge PAC ±2,5kg
352180



Poulet fermier 100 jours IGP Orléanais Label Rouge cuisse x5 s/at ±1,7kg
352181



Poulet fermier 100 jours IGP Orléanais Label Rouge suprême x5 s/at ±1,5kg
352182

Ce poulet fermier à pattes bleues, IGP Volailles de l'Orléanais, est élevé au moins 100 jours, soit plus du double des élevages standard. De souche à croissance lente, il est élevé en plein air sur des parcours herbeux, avec une alimentation composée de 75% de céréales (majoritairement blé et maïs). Sa finition aux produits laitiers lui assure des qualités gustatives exceptionnelles. Baptisé "L'Authentique", sa chair est blanche, moelleuse et persillée, de texture ferme et juteuse à la cuisson. Médaille d'Or Paris 2015 du Concours Général Agricole et Bocuse d'Or Lyon 2011.



Canette de Barbarie "Prince de Dombes" ±2,2kg
352066



Pintade fermière de la Dombes "Le Prince" Label Rouge ±2kg
352068



Poulet noir fermier de la Dombes "Le Prince" Label Rouge ±2kg
352067

La volaille de Bresse est le nec plus ultra de la volaille française AOP. Les volailles de la Dombes sont une alternative d'excellente qualité et d'un niveau de prix plus accessible.

VOLAILLES DE LA DOMBES - Volailles fermières de qualité, à croissance lente élevées en plein air et alimentées sainement.

Les volailles fermières de la Dombes profitent d'un territoire unique, baigné d'étangs. Son groupement d'exploitants s'appuie sur le choix d'un élevage en plein air de volailles fermières de souches, à croissance lente et d'une alimentation 100% végétale et minérale, sans OGM ni antibiotiques. Leur cahier des charges commun est strict et contrôlé par l'organisme certificateur Qualisud, et prévoit une alimentation composée d'au moins 75% de céréales pour les volailles Label Rouge. Tous disposent de parcours en plein air, composés de prairies, haies et arbres leur offrant des abris naturels. Les soins prodigués sont à base d'huiles essentielles de plantes. Leur lieu d'abattage est à proximité des 31 élevages familiaux, permettant de réduire leur stress et de préserver la tendreté de leur viande. Le plumage est effectué à la main selon un savoir-faire traditionnel.

Poulets, pintades, dindes et chapons, Label Rouge, sont commercialisés sous la marque "Le Prince". La canette grise, non labellisée, sous la marque "Prince de Dombes".

Canard — AU COURS

352090 Filet de canard a/peau x2 origine France s/vide ±700g

352096 Filet de canette a/peau origine France x2 s/vide ±400g

052199 Magret de canard IGP Sud-Ouest Landes cru s/vide ±350g

Caille — AU COURS

352033 Caille certifiée PAC x10 origine France ±2kg

352049 Filet de caille a/peau origine France x20 s/vide ±700g

Dinde — AU COURS

352053 Cuisse de dinde x1 origine France s/vide ±1,5kg

352019 Escalope de dinde x10 origine France s/vide ±1,4kg

352041 Filet de dinde origine France s/vide ±1,5kg

Poulet — AU COURS

352073 Poulet PAC origine France ±2kg

352893 Aiguillettes de poulet origine France s/vide ±1kg

352024 Aile de poulet origine France s/vide ±2,5kg

352141 Cuisse de poulet origine France s/vide 8x±250g

352045 Cuisse de poulet fermier Label Rouge origine France carton ±5kg

352043 Filet de poulet s/peau Label Rouge origine France s/vide 10x±150g

352876 Filet de poulet x10 origine France s/at ±2kg

352051 Foie de poulet origine France s/vide ±1kg

352179 Gésiers de poulet frais origine France s/vide ±1kg

352218 Pilon de poulet origine France s/vide 20x±100g

352061 Suprême de poulet fermier Label Rouge x10 origine France s/vide ±250g

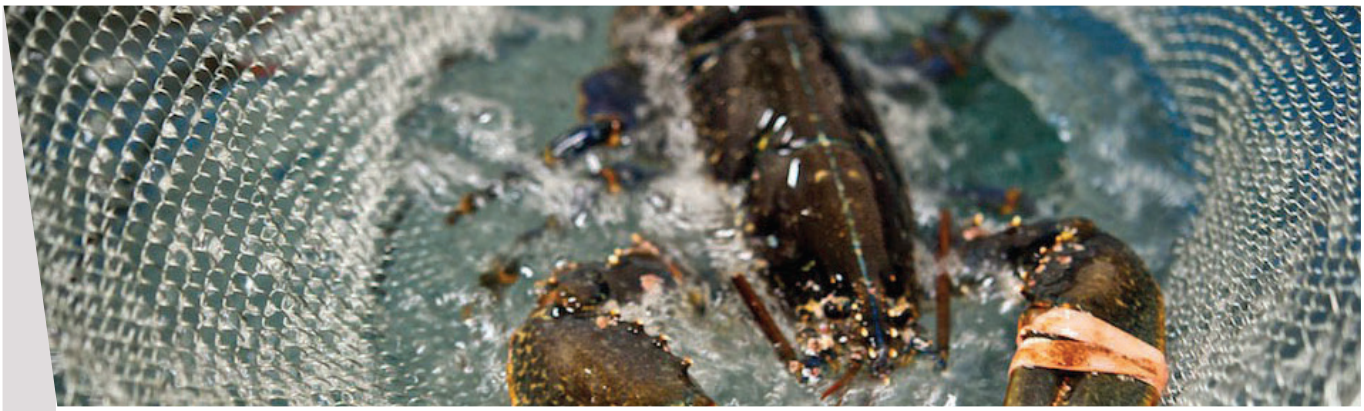
352076 Suprême de poulet fermier Label Rouge origine France s/vide x10±250g

Pintade — AU COURS

352084 Pintade PAC origine France ±1,4kg

352879 Suprême de pintade fermière Label Rouge x6 origine France s/vide ±1,2kg

352087 Suprême de pintade x4 origine France s/vide ±800g



Notre atelier Marée se fournit dans les ports de pêche français (Boulogne, Quiberon, Dieppe, Saint-Jean-de-Luz, Saint-Gilles-Croix-de-Vie...) et auprès de fermes d'élevage. Nous complétons notre offre directement au pavillon de la Marée de Rungis afin de vous offrir le meilleur choix de produits de pêche française.
Nous réalisons pour vous toute prestation et conditionnement sur-mesure.

Crustacés



Langouste fraîche vivante origine France
610031
AU COURS



Langoustine origine France
610046 04/06
AU COURS

610047 06/08
AU COURS

610048 08/10
AU COURS

610049 10/15
AU COURS

610050 16/20
AU COURS

610051 20/30
AU COURS

Poisson



Lotte origine France
600101 1/2kg
AU COURS

600102 2/4kg
AU COURS



Sole origine France 800g+
600247
AU COURS



Bar de ligne méthode Ikejime 500/800g
600485 FRANCE IKEJIME
AU COURS



Bar de ligne méthode Ikejime 800g/1,2kg
600486 FRANCE IKEJIME
AU COURS

FRANCE IKEJIME



FRANCE IKEJIME - Pratiquée sans concessions sur nos côtes bretonnes, la véritable méthode Ikejime sublime la saveur des poissons et permet leur maturation.
Le Delas vous propose ici un produit travaillé comme nulle part ailleurs, un poisson pêché en Bretagne par de petits bateaux, ramené vivant à terre, puis conservé en viviers afin que la digestion se termine, et abattu à la demande par une seule et même personne. Cette méthode japonaise Ikejime appliquée sans concessions optimise le goût et la conservation du poisson. Perfectionniste, Stéphanie Woods gère chaque espèce de sa main experte, de sa sélection et mise en bassin jusqu'à son abattage et son conditionnement pour livraison, afin de garantir un produit valorisé à son plus haut potentiel, aussi beau et frais que celui que l'on trouve au Japon. Consultez notre article sur France Ikejime sur ledelasblog.com !







Vous trouverez ici un condensé de notre offre crèmerie et fromages de tout premier ordre. Elle allie des produits de base de qualité aux produits fins, soit près de 300 produits français présentés en détail sur ledelas.fr.
Nous achetons à la meule pour une fraîcheur optimale et portionnons vos fromages en fonction de vos besoins : utilisation immédiate ou dressage sur un plateau.

Oeufs



Jaune d'œuf pasteurisé bidon 1kg
415181



Blanc d'œuf pasteurisé bidon 1kg
415180



Oeuf entier pasteurisé bidon 1kg
415179



Jaune d'œuf pâtissier origine France bidon 2kg
415107 COCOTINE



Blanc d'œuf pasteurisé origine France bidon 2kg
415105 COCOTINE



Oeufs fermiers gros Label Rouge x6
415042 COCORETTE

Beurre d'Échiré - Charentes-Poitou



Beurre d'Échiré AOP Charentes-Poitou motte 250g
LAITERIE D'ÉCHIRÉ
413005 doux

414316 1/2 sel



Beurre d'Échiré AOP Charentes-Poitou 1/2 sel 250g
413026 LAITERIE D'ÉCHIRÉ



Beurre d'Échiré AOP Charentes-Poitou doux 82% 250g
413003 LAITERIE D'ÉCHIRÉ

Crèmerie Fortville - Bretagne



Crème fraîche crue fermière 35% 1kg
416029 FORTVILLE



Fromage blanc de campagne 8% origine France
FORTVILLE
414740 1kg

414512 5kg



Fromage blanc fermier 8% origine France
FORTVILLE
414725 1kg

414510 5kg



Fromage blanc lisse 0% origine France
FORTVILLE
414805 1kg

414806 5kg

Crèmerie d'Isigny - Normandie



Beurre d'Isigny AOP 1/2 sel baratte 250g
414989 ISIGNY SAINTE-MÈRE



Beurre d'Isigny AOP 1/2 sel recharges 48x25g
414988 ISIGNY SAINTE-MÈRE



Beurre d'Isigny BIO doux 200g
413030 ISIGNY SAINTE-MÈRE



Beurre d'Isigny AOP doux baratte 250g
414990 ISIGNY SAINTE-MÈRE



Beurre d'Isigny AOP doux motte 5kg
414985 ISIGNY SAINTE-MÈRE



Beurre d'Isigny AOP doux recharges 48x25g 1,2kg
414987 ISIGNY SAINTE-MÈRE



Beurre d'Isigny AOP rouleau 250g
ISIGNY SAINTE-MÈRE
413028 doux

413027 1/2 sel



Crème fraîche d'Isigny AOP
ISIGNY SAINTE-MÈRE
415084 200g

415083 400g

Fromages de Bourgogne Champagne



Époisse AOP 250g
414070 BERTHAUT



Époisse au lait cru AOP 250g
414444 GAUGRY



Langres AOP 180g
414138

Fromages d'Île-de-France



Brie de Meaux fermier AOP 1/4 ±625g
414113 COMPAGNIE FERMIÈRE DE ROTHSCHILD



Brie de Meaux au lait cru AOP entier ±3kg
414002



Brie de Meaux au lait cru AOP 1/2 ±1,5kg
414003

Fromages de Centre Loire Poitou



Chabichou du Poitou AOP nu 150g
414127 SOIGNON



Sainte-Maure-de-Touraine cendré AOP 250g
414126

Fromages de Normandie



Camembert AOP Isigny au lait cru 250g
414992 ISIGNY SAINTE-MÈRE



Camembert de Normandie AOP au lait cru
TH. REAUX
414470 petit 150g

414471 classique 250g



Cœur normand de Neufchâtel au lait cru AOP 200g
414582



Grand Livarot AOP 40% 500g
415100 ISIGNY SAINTE-MÈRE



Petit Pont-l'Évêque AOP 220g
415099 ISIGNY SAINTE-MÈRE

Fromages de Provence et de Corse



Banon AOP 100g
414000



Saveur du maquis 300g
414185

Fromages de Rhône-Alpes



Emmental français bloc entier ±4kg
417115 ERMITAGE



Emmental râpé origine France 1kg
414496

Fromages des Vosges et du Jura



Comté 18/24 mois
417035 meule ±35kg

417036 1/2 ±16kg

417037 1/4 ±8kg

417038 1/8 ±4kg

417039 tranché ±600g



Morbier AOP
417012 meule ±6,5kg

417013 1/2 ±3,2kg

417014 1/4 ±1,5kg

417101 1/8 ±700g



Munster AOP boîte en bois ±750g
414896

Fromage du Nord



Maroilles fermier AOP 750g
414790

Fromages du Massif Central



Bleu d'Auvergne 45% AOP
CHARRADE
414021 1/2 ±1kg

414743 250g



Plateau 3 fromages d'Auvergne AOP 1kg
414376 CHARRADE



Saint-Nectaire fermier AOP boîte en bois 1,6kg
414680 CHARRADE



Roquefort AOP ±1,4kg
414628 PAPILLON



Saint-Nectaire fermier au lait cru AOP ±1,8kg
414923 SECRETS D'AFFINEURS

Fromages du Sud-Ouest Pyrénées



Bleu Basque
417068 entier ±3,5kg

417069 1/2 ±1,7kg

417070 1/4 ±800g



Ossau Iraty au lait cru de brebis AOP
417065 entier ±2,8kg

417066 1/2 ±1,4kg

417067 ±700g



Tomme brebis chèvre
417074 entier ±4,2kg

417075 1/2 ±2,1kg

417076 1/4 ±1kg



ATELIER FROMAGES



FROMAGES À LA DÉCOUPE

Notre chef d'atelier Fromages effectue pour vous la découpe de fromages en meule, de 3 à 70 kilos, découpés puis conditionnés dans notre atelier, afin de vous garantir une fraîcheur incomparable et une maturation optimale.

1/2, 1/4, 1/8 de meule, tranche d'environ 600 g (selon le fromage), ou encore bûchettes sur-mesure vous sont proposées afin de correspondre au mieux à vos besoins, et sans concession sur la qualité.

N'hésitez pas ! Contactez-le au **01 45 12 25 48** ou sur bof@ledelas.fr.

LE MEILLEUR DE RUNGIS SOUS UN MÊME TOIT

ledelas.fr
CLIQUEZ,
VOUS ÊTES LIVRÉS !

Une sélection rigoureuse avec une exigence de qualité forte

Plus de 10 000 références testées et dégustées
en provenance du monde entier.

Des produits conçus pour les professionnels

Une large gamme de produits savoureux,
simples à mettre en œuvre, en conserves ou surgelés.

Livraison à prix coûtant

du lundi au samedi
PARIS - ÎLE-DE-FRANCE - PROVINCE - EXPORT
ou votre commande prête à votre arrivée.

SITE INTERNET : www.ledelas.fr
PRISE DE COMMANDE 24H/24 : 01 45 12 38 00
COMMANDES RÉPONDEUR : 01 46 86 92 38
COMMANDES MAIL : commande@ledelas.fr
FAX : 01 46 87 85 82

Conception/réalisation : Service marketing Le Delas. Ne pas jeter sur la voie publique. Photos non contractuelles. Prix portion donné à titre indicatif. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.
Nos prix s'entendent H.T. départ notre magasin de Rungis. Tarif en vigueur au 1er mars 2019 (sauf variation des cours). La vente sur le MIN de Rungis est réservée aux professionnels munis d'une carte d'acheteur.

LE DELAS Rungis

Le meilleur de la gastronomie à votre porte !

OUVERT 24H/24
DU LUNDI 4H00
AU SAMEDI 9H30

10 000 PRODUITS
RIGOUREUSEMENT
SÉLECTIONNÉS

ACHAT À L'UNITÉ,
AU CARTON OU
À LA PALETTE

UN MAGASIN DE 7 500 M²
AU CŒUR DU MIN DE RUNGIS
DEPUIS 1969

1, avenue de Normandie
94 597 Rungis Cedex PLA 184
Tél. : +33 1 45 12 38 00
Fax : +33 1 46 87 85 82
info@ledelas.fr