thémapros



Bar Tapas

et petites douceurs

Édition janvier 2020

www.ledelas.fr
www.ledelasblog.com

LE DELAS Rungis

Le meilleur de la gastronomie à votre porte !

Pour proposer des tapas hors du commun, notre sélection de produits artisanaux ou réalisés par les meilleurs industriels à partir d'ingrédients de qualité



Toutes nos promotions et la présentation détaillée de nos produits sur

ledelas.fr
CLIQUEZ, VOUS ÊTES LIVRÉS !

>> Sommaire

>> BOUCHÉES & CANAPÉS SALÉS 3
Burgers 3
Navettes & toasts 3
Bouchées salées 4
Pâtés en croûte 5

>> TARTINABLES & BASES 6
Bases à garnir 6
Tartinables & sauces pour dips 7

>> AMUSE-GUEULES SALÉS 8
Biscuits apéritifs & chips 8
Graines 8
Olives farcies & marinées 9
Pickles 9

>> CHARCUTERIE 10
Charcuterie espagnole 10
Charcuterie tranchée 11
Charcuterie italienne tranchée 11
Charcuterie de terroir 12

>> VIANDES 13
Mini steaks 13
Poulet cuit 13
Canard séché/fumé 13

>> PRODUITS DE LA MER 14
Saumon fumé 14
Rillettes de la mer 14
Poulpe & fruits de mer 15
Beignets 15
Conserves de la mer spéciales tapas 15

>> LÉGUMES PRÉPARÉS 17
Poivrons farcis 17
Légumes grillés marinés 17
Légumes marinés 18

>> SALADES 19
Taboulé 19
Salades gourmet 19
Salades composées 19

>> SAUCES & CONDIMENTS 20
Huiles 20
Vinaigres 20
Perles de saveurs 20
Cornichons & câpres 20
Sauces & condiments 20
Confits, gelées & fruits marinés 21
Fromages 22
Billes - Cubes - Caillé 22

>> PETITES DOUCEURS 23
Glaces 23
Desserts à composer 23
Mini desserts 24
Douceurs sucrées 25
Fruits à l'eau-de-vie 25

>> BOISSONS 26
Champagnes & vins 26
Bar 26
Ingrédients d'exception pour vos cocktails 27
Sans alcool 27

Produits surgelés · Bio · Végétarien · Sans Gluten · Origine France
Viande de France · Volaille de France · Porc de France · Fruits de France



Burgers



❄ Mini cheeseburger 45x±16,5g
201010 SAVEURS CRISTAL



❄ Mini cheeseburger 20x15g
253432 BURGARD



Mini cheeseburger 12x±45g
015925 PASO

L'Oncle Sam s'est invité dans les cuisines de PASO pour en extraire le best de la culture américaine… en version XS. Un délicieux pain bun brioché fait-maison, un mini steack généreux et une savoureuse tranche de cheddar.



Mini burger bacon 12x±45g
015926 PASO



Mini burger panaché (rossini, cheese, bacon) 12x±45g
015924 PASO

3 variétés de mini burgers garnis de steaks haché : 4 avec un bloc de foie gras, 4 au cheddar fondu et 4 avec du bacon.



Mini burger végétarien 12x±45g
015927 PASO

Navettes & toasts



❄ Mini bagels bretzel 20x±22g
253108 BURGARD

20 mini bagels assortis : saumon fumé et fromage frais au tzatziki, jambon cuit emmental beurre, jambon cru fumé beurre aux noix, fromage frais nature. Décongeler 4h au frais et mettre à température ambiante 1/2h avant de servir.



❄ Mini croque-monsieur 20x15g
253139 BURGARD

20 mini croque-monsieur, composés d'une briochette beurrée, gratinée à l'emmental, garnie de jambon cuit et de fromage fondu. À réchauffer 12 à 15mn à 200/210°C sans décongélation.



❄ Mini club sandwichs duo 24x±8g
253434 BURGARD

2 variétés composent cet assortiment : saumon fumé, fromage au concombre, oignon rouge et ciboulette, et dinde, fromage à la moutarde à l'ancienne et roquette. Décongeler 4h au frais et mettre à température ambiante 1/2h avant de servir.



❄ Navettes "Entracte" 40x19g
253323 COCAGNE

4 variétés : fromage frais et menthe poivrée, thon et poivron rouge, 2 saumons et poulet sauce Caesar. À décongeler 3h en chambre froide.



❄ Mini bagels briochés 24x15g
253146 COCAGNE

4 recettes de mini bagels briochés : saumon fumé fromage frais et ciboulette, pastrami fromage frais persillé, chèvre tomate et pesto, poulet rôti moutarde au moût de raisin.



Toastichaud chèvre au lard 15x11g
015208

Bouchées salées



Acras de morue 450g
014963 MER & SAVEUR



Roulés cocktail bacon-fromage 48x±13g
015567 PRESTIGE DE LA SARTHE



Mini involtini farcis au fromage de chèvre barquette 1kg
021085 SUD'N'SOL



Involtini au chèvre et speck marinés barquette 1kg
021089 SUD'N'SOL



Involtini d'asperges et speck au pesto barquette 30x20g
021151 SOBREVAL



Gougères au fromage 22x±11,5g
015217 MICHEL BOLARD



❄ Mini muffins salés 40x25g
253485 GELDELIS



❄ Mini tapas 41x±14g
253519 COCAGNE



❄ Croquettes espagnoles spéciales tapas 1kg
DON BOCARTE
200057 au jambon ibérique

200058 au poulet et aux oeufs

200059 au poulpe et pomme de terre

200055 à la morue

200054 aux cèpes

200056 aux épinards et au comté



❄ Canapés "Prestige" 54x10g
253553 TRAITEUR DE PARIS

9 variétés composent ce plateau à raison de 6 pièces chacune : lingot de saumon et polenta, bloc de foie gras de canard et chutney de mangue sur crumble au pain d'épices, club-sandwich aux légumes, blini crème citronnée concombre et œufs de truite, pain noir involtini et confit de poivrons, cake aux olives tomate marinée et chèvre, pain nordique au crabe, blini pain d'épices crème de roquefort et poire, pain nature pomme et comté.



❄ Canapés végétariens 54x10g
254014 TRAITEUR DE PARIS

Recettes élaborées exclusivement à base de légumes et de fromages (sans présure animale), au look élégant et aux saveurs affriolantes. 6 variétés : burger crème de coriandre-yuzu pois gourmand sauce teriyaki et sésame doré, financier à la tomate crème ricotta bille de mozzarella et tomate marinée, club sandwich aux légumes, cake aux épinards crème mascarpone fève de soja et pois gourmand, cake aux oignons mascarpone noix et cranberries, blini crème de poivrons et poivrons grillés et marinés. Retirer le film plastique et laisser décongeler 3h à 4°C. Produit adapté à un régime végétarien et sans alcool.



❄ Macarons salés assortis > foie gras, chèvre, saumon, cèpe, tomate parmesan 35x14g
201013 FRANCE MACARON

France Macaron est une maison artisanale lyonnaise d'une dizaine de salariés. Ses macarons de qualité "tradition pâtissier" sont riches en poudre d'amande et peu sucrés. Elle propose des recettes originales, sucrées et salées, en petits plateaux de 5x7 pièces. Cet assortiment original de macarons salés se décline en 5 wvariétés : foie gras fleur de sel, saumon crème d'aneth, tomate parmesan, chèvre miel, cèpes. À décongeler 4 heures à froid positif. Pour un moelleux optimal, laissez-les 10mn à température ambiante avant dégustation



❄ Verrines sphère "Majestic" 20x19g

253147 COCAGNE

Un dressage tout en rondeur pour 5 recettes savoureuses : dos de cabillaud et aïoli, filet de canard et tomate, courgette et ricotta, carotte, poulet et fève, tomate et marinade persillée.



❄ Cromesquis d'escargot 12x±17g

MAISON VALENTIN

225029 à l'alsacienne



225028 à la bourguignonne

225027 vigneron



❄ Escargots de Bourgogne x100

MAISON VALENTIN

225025 moyens x100 600g

225024 belle grosseur x100 820g



❄ Berlingot de la mer à la coco 12x20g

251241 MAISON VALENTIN

MAISON VALENTIN
Fondée il y a plus de 50 ans, la Maison Valentin est exploitée par des escargotiers de père en fils. Les escargots de Bourgogne "Helix Pomatia" sélectionnés, sont en provenance principalement du nord de l'Italie, de Hongrie ou de Pologne. Fort de son expérience de professeur à l'École Ferrandi, Éric Robert, MOF, revisite la recette traditionnelle par l'usage d'un vrai bouillon de cuisson (échalote, carotte, céleri, livèche, piment rouge, thym, laurier et sauge pour la digestion), accompagné d'un beurre extra-fin de Normandie ou Charente-Poitou, de persil français bien marqué et d'ail espagnol. La maison Valentin n'utilise ni adjonction de glutamate, de poudre d'amande ou de noisettes.



❄ Escargot de Bourgogne très gros x48 765g

225030 JACOT BILLEY

Pâtés en croûte



Pâtés en croûte 1/2 premium

MICHEL BOLARD

015058 canard pistaché volaille française ±2,6kg

015005 lapin aux noisettes ±2,4kg

015021 noix de veau pâtissier ±2,4kg



Pâté en croûte 1/2 de saumon farci mousseline poisson et légumes ±2,2kg

015327 MICHEL BOLARD



Mini pâté en croûte "Le Bistronome" 450g

MICHEL BOLARD

015370 nature viande française

015008 Richelieu au canard volaille française



015792 poulet moutarde viande française

015796 aux olives



015793 aux noisettes viande française

015893 aux morilles volaille française



Bases à garnir



Crackers carrés 110g
MILLE ET UNE HUILES
137259 aux graines

137256 aneth oignon



Crackers longs BIO au sel de mer 150g
MILLE ET UNE HUILES
137260 graines de lin

137263 graines de sésame



Crackers longs 130g
MILLE ET UNE HUILES
137257 betterave

137258 cumin des prés

137262 herbes de Provence

137261 olive et basilic

MILLE ET UNE HUILES - CRACKERS - Une gamme riche et variée de crackers carrés et longs à déguster seuls à l'apéritif ou garnis d'un tartinable et plus selon vos envies.
Ces produits sont fabriqués par des artisans soucieux du respect des ingrédients travaillés, sans sophistication inutile et possédant un vrai savoir-faire. La recette de leur qualité s'élabore avec un minimum d'ingrédients, avec respect du goût de chacun, une maîtrise du pétrissage et de la cuisson. Leurs crackers sont fins, craquants et peuvent se manger seuls ou en base à garnir et en décor car rigides, ils se s'émiettent pas ni se détrempent. Ce sont des supports idéaux pour les cocktails, les buffets dinatoires, assiettes de fromages, tartinables.



Mini toasts aux céréales 200g
137012



Mini blinis barquettes 2x250g
015591 ASPASIA



Mini blinis 30x4,5g
LES DÉLICES DU CHEF
015582 nature

015583 au pavot



Mini blinis "Achille" 16x8g
015581 LES DÉLICES DU CHEF



❄ Pain sandwich et panini moelleux 64x100g
BRIDOR
205116 nature

205118 pesto

205117 tomate



❄ Pain de mie 5 plaques 30x40cm
BONCOLAC
253449 nature

253477 au citron



253450 céréales

253453 épinards

253452 cacao

253454 tomate



❄ Bagel 30x115g
205113 nature

205115 au pavot



205114 au sésame



❄ Mini pain burger premium 150x18g

CONCEPT-PA

205060 au beurre

205061 noir



❄ Assortiment de mini pains burger 4 couleurs 160x18g

205107

Tartinables & sauces pour dips



Délices à tartiner 180g

AU BEC FIN

123143 caviar d'aubergine

123154 délice de basilic au pesto



123153 délice de poivrons

123147 sardinade



Délices tartinables aux légumes verrine 90g

SECRETS DE FAMILLE

123389 artichaut et fromage frais



123388 carotte aux huiles essentielles d'orange et de coriandre

123390 tomate confite au thon

Le délice d'artichaut est une recette originale au fromage frais onctueux, relevé de citron. Le délice de carotte aux huiles essentielles est un mélange aux saveurs orientales (raisins blonds, ail, cumin, orange et coriandre). La tomate confite gorgée de soleil s'harmonise avec le thon émietté et le fromage frais.



Caviar d'aubergine

LES DÉLICES DU LUBERON

123270 bocal 90g

123269 bocal 210g



Tapenade noire bocal 210g

123260 LES DÉLICES DU LUBERON



Caviar d'aubergine bocal 500g

123355 MÉDITÉA



Tapenade bocal 500g

MÉDITÉA

123352 verte

123351 noire



Tapenade d'olive bocal 190g

LE CONSERVE DELLA NONNA

034086 noire

034085 verte



Crème d'anchoïade à la provençale

LES DÉLICES DU LUBERON

129020 bocal 90g

129099 bocal 200g

129011 bocal 800g



Houmous barquette 500g

034049 SOBREVAL



Guacamole barquette 500g

034051 SOBREVAL



Tzatziki barquette 500g

034052 SOBREVAL



Pesto pot 400g

SUD'N'SOL

021024 au basilic

021004 à la tomate confite



Tartinable de légumes pot 500g

SUD'N'SOL

021166 artichaut

021105 asperge grillée



021116 champignons aux cèpes

021110 courgettes grillées



021167 poivron rouge

021168 tomatade



Biscuits apéritifs & chips



Craquants au sésame BIO 150g
137265 MILLE ET UNE HUILES



Mini gressin BIO au romarin 150g
137264 MILLE ET UNE HUILES

Un parfum de garrigue réhaussé d'une pointe croquante de sel. À croquer à l'apéritif et en accompagnement de tartinables de légumes du soleil.





Gressins recette crétoise à l'huile d'olive vierge extra 120g
KALIOS
137252 aux 7 céréales

137251 aux graines de tournesol

137253 aux olives Kalamata et aux flocons d'avoine



Chips de légumes 125g
137020



Chips à la truffe d'été "Tuber Aestivum Vitt" lyophilisée 0,45% sachet 45g
137111 TARTUFLANGHE

Parfumées de truffe d'été lyophilisée "Tuber Aestivum Vitt" 0,45%, ces chips sont plus épaisses que les chips traditionnelles. Elles peuvent être utilisées en tant que base à garnir originale pour tapas. À garder dans un endroit frais et sec et à l'abri de forte luminosité.

Graines



Amandes Marcona émondées frites
ALMONDELI
132138 bocal 125g

132139 seau 2,3kg



Amandes Valencia frites
ALMONDELI
132140 bocal 125g

132141 seau 2,3kg



Arachide grillée nature 2kg
132372 L'ÉPICURE



Mélange Banjo (arachide, cajou, raisin, courge) 2kg
132380 L'ÉPICURE



Noix de cajou 2kg
L'ÉPICURE
132371 crue

132370 grillée salée



Noix de cajou au wasabi 2kg
132379 L'ÉPICURE



Noisette torréfiée origine France boîte cristal 700g
132241 COLLECTION GOURMET



Cacahuètes blanches salées 5kg
132019 KREEK'S



Cacahuètes épicées 500g
132202



Graines de courge BIO sac 3kg
132155 CELNAT



Graines de tournesol BIO sac 3kg
132156 CELNAT



Baie de goji séchée 400g
132259 COLLECTION GOURMET

Olives farcies & marinées



Olive Taggiasche dénoyautée à l'huile d'olive
EMPOLIO
123072 bocal 180g

123038 bocal 1,062kg

Douces et fruitées, les olives Taggiasche ont été introduites en Ligurie (proche de Gênes), par les moines bénédictins au XIIe siècle, à Taggia. De cette région côtière, escarpée et ventée, elles tirent leur petite taille et leur saveur douce mais très concentrée. Sélectionnées et récoltées manuellement, elles sont présentées dans une huile d'olive extra vierge. Elles se dégustent en apéritif, pour parfumer un poisson, une sauce tomate ou encore une salade.



Olive Kalamata colossal bidon 2kg
123316



Olive verte grecque Halkidiki bidon 2kg
123330



Olive de Lucques du Languedoc verte bocal 420g
123189 L'OULIBO



Olive verte barquette 1,25kg
PÈRE OLIVE
021027 à l'ail

021046 à la provençale

021026 au fromage



Olive géante farcie barquette 1,55kg
021003 BEECK



Gousses d'ail au basilic barquette 500g
021029 PÈRE OLIVE

Pickles



Pickles de légumes BIO bocal 210g
LES 3 CHOUETTES
123359 "Golden Jubilé" chou-fleur et curcuma



123363 "Lune Pourpre" oignon rouge au vinaigre de vin rouge



123361 "Mystère Purple" betterave et cumin

123360 "Orange Karma" carotte, gingembre et curcuma

LES 3 CHOUETTES - PICKLES BIO LOCAVORES - Des pickles de légumes aux épices BIO et locavores Île-de-France, pour l'apéritif ou à intégrer dans de multiples préparations.
Delphine et Élodie, deux amies qui ont voulu amener le local dans nos assiettes en région parisienne. Lassées des cornichons à l'apéritif à 80% en provenance d'Inde, elles ont imaginé de multiples recettes de pickles aux épices, à partir de légumes BIO, produits pour la plupart en Île-de-France. Ils viennent égayer nos apéritifs, lunchs et assiettes de leurs couleurs vives et d'un cocktail de saveurs. Disponibles en bocal de 210g, parfait pour la revente en épicerie fine, ou en bocal de 1,4kg, pour une utilisation en cuisine.



Picotti BIO légumes en dés bocal 220g
PICOTTI
123371 au curcuma



123368 au curry

123370 au gingembre

123369 au poivre



Charcuterie espagnole



Chorizo s/vide 200g
ALEJANDRO
008346 doux "natural"

008347 piquant "picante"



Chorizo Magno "natural" 1/2 s/vide 675g
008342 ALEJANDRO



Chorizo Magno "natural" tranché s/vide 100g
008343 ALEJANDRO

EMBUTIDOS ALEJANDRO - Le numéro 1 espagnol du chorizo en terme de qualité, élevant ses porcs en plein air, dont la parfaite maîtrise technique permet un produit sans conservateurs.
Numéro 1 en terme de qualité des producteurs espagnols de chorizos, la maison Alejandro est basée dans la province de La Rioja, à l'ouest du Pays Basque. La société a développé au cours des 30 dernières années un savoir-faire unique basé sur l'élevage des porcs en plein air et la sélection rigoureuse du piment dans la région d'Estremadure. Ses installations ultra-modernes et sa parfaite maîtrise technique permettent à Alejandro de n'utiliser aucun colorant ni conservateur, ni additif dans ses produits, embossés en boyaux naturels. Il en résulte des produits au goût inégalé et parfaitement digestes.



Chorizo Bellota 100% Ibérico en tranches AOP 100g
008363 SENORIO DE MONTANERA



Chorizo Bellota 100% Ibérico AOP ±1kg
008218 SENORIO DE MONTANERA



Lomo Bellota 100% Ibérico en tranches AOP 100g
008364 SENORIO DE MONTANERA



Lomo Bellota 100% Ibérico AOP ±1kg
008019 SENORIO DE MONTANERA



Jambon sec Bellota 100% Ibérico en tranches AOP 100g
011078 SENORIO DE MONTANERA

SENORIO DE MONTANERA - Le porc ibérique de l'appellation d'origine protégée Dehesa de Extremadura.
Producteur des fameux Jamónes Ibérico de Bellota, Señorío de Montanera est issu d'un groupement d'éleveurs qui se plie aux exigences du label AOP "Dehesa de Extremadura". Les jambons porteurs de cette appellation comptent parmi les meilleurs jambons du monde. Ils sont issus de porcs de race pure ibérique "pata negra" et nourris de glands (bellota) qu'ils trouvent dans la "dehesa", des prairies caillouteuses plantées de chênes dans lesquelles ils vivent en liberté. Cette alimentation leur garantit un gras épais et goûteux, caractéristique du jambon Bellota 100% Ibérico, au savoureux parfum de noisette. À partir de ces cochons, Señorío de Montanera produit également des chorizos, des lomos ou encore des paletas. Entiers, en dés, en tranches, pour faciliter le travail en cuisine, Señorío de Montanera décline ses produits d'exception sous de multiples formes.



Morcon Bellota 100% Ibérico AOP ±800g
008030 SENORIO DE MONTANERA

Le morcon ressemble au chorizo, tout en étant plus gros, et surtout contenant moins de gras, élaboré avec les meilleurs morceaux du porc Bellota 100% Ibérico.

Demandez notre carnet **Charcuterie Espagnole** !



Charcuterie tranchée



Filets de bacon 40 tranches 500g
010036 CROS SALAISONS



Chorizo Cular 50 tranches 500g
008234 CROS SALAISONS



Coppa 50 tranches LPF 500g
008235 CROS SALAISONS



Jambon cru fumé de la Forêt-Noire IGP en tranches 500g
011168 KALBACHER



Jambon sec de pays 20 tranches 500g
011697 CROS SALAISONS



Viande des Grisons tranchée IGP 50g
011149 MONTE NARO



Rosette pur porc 50 tranches 500g
008233 CROS SALAISONS

Charcuterie italienne tranchée



Assiette italienne stella rosa s/at ±130g
008285 NEGRONI



Bresaola tranchée "take away" 90g
011148 NEGRONI



Bresaola 44 tranches 250g
011159 FIORUCCI



Mortadelle fines tranches IGP 140g
008393 FIORUCCI



Pancetta tranchée stella rosa ±120g
008283 NEGRONI



Jambon sec italien tranché stella rosa s/at 120g
011155 NEGRONI



Jambon sec italien tranché 300g
011138 MONTORSI



Jambon sec de Parme tranché 250g
011139 MONTORSI

Charcuterie de terroir



Andouille guéménoise au lard LPF 1/2 s/vide ±400g

005066 ATELIER DE L'ARGOAT

ATELIER DE L'ARGOAT - A la croisée de chemins entre tradition et modernité, un atelier labellisé "Entreprise du Patrimoine Vivant" et engagé dans l'innovation et le développement durable.
Depuis 1974, L'Atelier de l'Argoat perpétue la tradition bretonne des andouilles de Guéméné et de Vire. Concentrant son savoir-faire sur ces produits emblématiques de la charcuterie bretonne, l'Atelier de l'Argoat garantit la qualité et le respect d'une andouille authentique. Elle a été à ce titre labellisée "Entreprise du Patrimoine Vivant" en 2015 pour l'excellence de son savoir-faire. La matière première provenant exclusivement de la région est travaillée le jour même, sans colorant, additif, ni conservateur. Le fumage naturel aux copeaux de hêtre exalte les saveurs de ce produit typique du terroir breton. Engagée en matière de développement durable, l'Atelier de l'Argoat a notamment mis au point un process de transformation de l'huile animale en bio-combustible.



Rosette traditionnelle porc français ±600g

008137 LE CAYROLAIS

LE CAYROLAIS - Un siècle d'expérience pour cette charcuterie traditionnelle du Cantal travaillant des porc élevés en région.
Dans le village de Cayrols, 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 donnant une saveur unique aux saucisses, jambons et saucissons de la Maison. Attachée à son terroir, au cœur de la châtaigneraie cantalienne, 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 corse pur porc "A Salameria" LPF ±200g

008252 L'ATELU CORSU

Ce saucisson corse traditionnel est un mélange de viande maigre et de poitrine cutter hachés, salés et poivrés. La mêlée passe une nuit au repos afin de révéler ses arômes avant d'être poussée en boyau naturel. Le produit est ensuite étuvé 4 jours puis séché 4 à 6 semaines.



Mini saucissons secs 500g

BOIZET

008156 nature



008161 au parmesan

008171 au poivre

008163 à la provençale

008162 chorizo



Montagnotte porc français s/at ±500g

AMIOTTE

008970 au comté

008971 aux noisettes

Se conservant 3 semaines, ces mini-saucisses sont souvent utilisées pour l'apéritif ou les cocktails. Servies chaudes, elles rappellent les saucisses de Morteau ou de Montbéliard par leur couleur et leur goût un peu fumé. Ces toutes petites saucisses de porc agrémentées de comté sont un concentré de saveurs franc-comtoises. À servir froides ou chaudes, ces montagnottes sont déjà cuites et n'ont plus qu'à être réchauffées au besoin, à l'eau ou au four à micro-ondes.



Rillettes d'oie 70%

RUEL

003036 bol plastique 300g

003040 terrine ±1kg

003046 terrine ±2kg

Cette recette traditionnelle 70% oie est cuite à l'ancienne dans des marmites en fonte (et non dans d'immenses cocottes-minutes). Les rillettes sont trempées manuellement à la louche, ce qui préserve les fibres de la viande et évite le mixage inévitable par les procédés mécaniques industriels.



Pâté à l'andouille de Guéméné et au pommeau bocal 130g

104242 SECRETS DE FAMILLE



Pâté aux pommes et à l'hydromel bocal 130g

104243 SECRETS DE FAMILLE



Pâté de campagne breton à la fleur de sel de Guérande bocal 130g

104244 SECRETS DE FAMILLE

SECRETS DE FAMILLE - Pâtés et terrines bretonnes en conserve, tartinables aux légumes et desserts en verrines individuelles.
Deux sœurs, Sandra Kerloc'h et Sarah Jettain, meilleure apprentie de France charcutier-traiteur 1998, sont à l'origine de cette conserverie artisanale de la pointe Finistère. Leur gamme à la présentation très contemporaine permet une utilisation sans dressage, un stockage à température ambiante et une longue conservation. Toutes aussi soignées, leurs recettes sont sans additif ni conservateur : des pâtés et terrines à base de produits typiquement bretons, des tartinables de légumes, des crèmes sucrées et des riz au lait. Clin d'œil de leurs créations, un "Pâté d'cochonne", de filets et jambons de porc français, dont ni le nom ni la présentation ne passent inaperçus, vendu à l'unité ou en présentoir de 24 pièces tout aussi original.



Mini steaks



❄ Mini steak haché burger
HAMBURGUESAS
252159 100% agneau 33x30g

252157 100% bœuf 66x15g

252158 100% Galice 30x180g

Poulet cuit



Filet de poulet rôti émincé s/at 1kg
052416 JEAN ROUTHIAU



Poulet cuit rôti émincé s/vide 1kg
052275 JEAN ROUTHIAU



Poulet rôti cuit émincé saveur kebab s/at 500g
052173 JEAN ROUTHIAU



Poulet cuit fumé émincé s/at 500g
052172 JEAN ROUTHIAU



Gésiers de poulet confits à la graisse de canard s/vide 2kg
052133 JEAN ROUTHIAU

Canard séché/fumé



Magret de canard IGP séché tranché s/vide 90g
052210 LAFITTE



Magret de canard IGP séché tranché s/vide ±350g
052299 LAFITTE



Magret de canard IGP fumé tranché s/vide 90g
052209 LAFITTE



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



Gésiers de canard confits émincés s/at 500g
052138 JEAN ROUTHIAU



Saumon fumé



Cubes de saumon Atlantique 200g

027063 LE BORVO



Cœur de filet de saumon fumé d'Écosse

UFF

027095 200g

027096 400g



Cœur de filet de saumon fumé d'Écosse mariné à la mandarine

UFF

027097 200g

027100 400g

D'une qualité exceptionnelle, ce coeur de filet de saumon d'Écosse fumé est salé à la main au sel sec afin d'éliminer naturellement l'excès d'humidité et de permettre sa conservation sans additifs. Le surplus de sel est retiré pour laisser place à la saveur naturelle du saumon, ainsi affinée et équilibrée. Il est fumé plusieurs heures aux copeaux de bois de hêtre, tout en douceur, de façon artisanale. Ouvrez l'emballage 10 minutes avant dressage pour une parfaite dégustation.



Saumon fumé d'Écosse tranché main avec intercalaires plaque

UFF

027101 4x40g

027102 10x40g

Ce saumon fumé est confectionné à partir de filets de saumons frais parés, désarêtés, et salés à la main au sel sec. Le salage élimine naturellement les impuretés et l'excès d'humidité. La saveur s'affine et le goût s'équilibre. Le surplus de sel est retiré pour ne laisser que le goût naturel du saumon. Cette opération donne les propriétés nécessaires à la conservation d'un saumon fumé de grande qualité, sans ajout de produit chimique ou additif. Ce saumon est ensuite fumé plusieurs heures aux copeaux de bois de hêtre, tout en douceur, pour la préservation d'un goût artisanal. Ouvrir l'emballage 10 minutes avant pour une parfaite dégustation.



Saumon fumé d'Écosse tranché main 1,5/2kg

UFF

027082 sans peau

027083 ficelle tranché a/peau

Rillettes de la mer



Rillettes de la mer 30g

GROIX & NATURE

128037 homard au Kari Gosse

128036 maquereau au poivre de Sichuan



128038 noix de Saint-Jacques bretonnes

128027 truite de Bretagne



Rillettes de la mer verrine 100g

GROIX & NATURE

003136 crabe



003019 maquereau

003137 Saint-Jacques

003140 sardines au piment d'Espelette



003133 saumon

003134 thon blanc germon

GROIX & NATURE - Conserves naturelles de la mer, selon la tradition gastronomique de l'île de Groix.
Perpétuant la tradition gastronomique de l'île de Groix, Groix & Nature propose des produits artisanaux prêts à l'emploi à base des produits de la mer. Les rillettes, conserves et plats cuisinés sont entièrement travaillés à la main sans colorant ni additif. Les recettes sont élaborées dans la simplicité afin d'exalter les saveurs subtiles et iodées des matières premières employées.



Rillettes de la mer 500g
GUYADER
026128 crabe au sel de Guérande

026110 sardine au sel de Guérande



026125 saumon au sel de Guérande

026127 maquereau au vin blanc



Tartinable de la mer 500g
GUYADER
026122 saumon, saumon fumé et pointe de persil

026123 thon, poivrons et piment

Poulpe & fruits de mer



Poulpe mariné barquette 1kg
021047 BLUVER



Petits poulpes à l'orientale barquette 1kg
021049 BLUVER



Écrevisse cuite en saumure 900g
128069 ROYAL GREENLAND



Filets d'anchois à l'huile 100g
026030 LA MONEGASQUE



Filet d'anchois au vinaigre 350g
026091 ROQUE



Anchois marinés 1kg
026349 à l'huile

026350 à l'ail



Anchois marinés 1kg
KARRAS
026357 à la catalane

026358 au citron



026355 à l'orientale

026356 à la provençale



Anchois banderilles olives seau 1kg
026359 KARRAS



Sardine marinée au basilic seau 1kg
026360 KARRAS

Beignets



❄ Calamar à la romaine 500g
249096

Conserves de la mer spéciales tapas



Filets d'anchois de Cantabrie "boquerones" à l'huile d'olive vierge extra 140g
128041 DON BOCARTE

12 filets d'anchois de Cantabrie "cuits" au vinaigre de cidre, dits en espagnol "boquerones", sont conservés dans une huile d'olive extra vierge.



Filets d'anchois à l'huile d'olive boîte 110g

104208 ORTIZ



Filets de maquereau à l'huile d'olive bocal 250g

104228 ORTIZ



Sardines à l'huile d'olive bocal 190g

128113 ORTIZ

Les sardines de la variété Sardina Pilchardus fraîchement pêchées sont élaborées à l'ancienne. Elles sont nettoyées à la main une à une et frites dans de l'huile d'olive vierge. Les sardines en conserve, à l'instar du thon germon, se bonifient avec le temps et deviennent plus moelleuses et délicates. Tout comme le vin, il est possible de conserver les boîtes de thon germon et de sardines dans une cave pour améliorer leur qualité et leur saveur au fil des ans.



Ventrèche de thon blanc germon boîte 110g

ORTIZ

104197 **filets**

104209 **filets restauration**

104207 **morceaux**



Thon blanc germon à l'huile d'olive bocal

ORTIZ

104239 **270g**

104195 **400g**



Thon blanc albacore à l'huile d'olive boîte 250g

104221 ORTIZ



Moule frite à l'escabèche x10-14 boîte 115g

104213 ORTIZ

Moules de Galice de taille moyenne, nutritives et de couleur vive, récoltées à la fin de l'été, lorsqu'elles sont les plus charnues et savoureuses. Fraîchement récoltées, elles sont nettoyées et triées par taille, puis frites dans de l'huile d'olive et conditionnées à la main. Elles sont enfin accompagnées d'une sauce escabèche artisanale.



Sardine française à l'huile d'olive BIO millésime 2019 boîte 115g

128052 LA COMPAGNIE BRETONNE DU POISSON

SARDINE FRANÇAISE MILLÉSIMÉE À L'HUILE D'OLIVE BIO
Conserverie familiale installée sur le port de Saint-Guénolé, La Compagnie Bretonne du Poisson réalise une série limitée de sardines à l'huile d'olive bio première pression, préparées à l'ancienne. Elle fait honneur au savoir-faire historique de la conserverie et au travail créatif d'artistes contemporains de la région, faisant de leurs boîtes des objets de collection. Travaillées fraîches, ces sardines sont pêchées en Bretagne (Concarneau, Saint-Guénolé, Douarnenez). Elles sont équeutées et emboîtées manuellement. Cuites à l'ancienne, elles sont frites à l'huile, ce qui leur permet de mieux confire une fois dans la boîte et de se bonifier avec le temps. Pour bien les conserver, il est conseillé de les retourner tous les 6 mois.



Sardine à l'huile d'olive 16/20 boîte 115g

128099 LA BRUJULA



Sardinillas (mini sardine) à l'huile d'olive 20/25 boîte 130g

128121 LA BRUJULA

Ces mini sardines sont sélectionnées, triées et rangées à la main, et cuites à la vapeur avant d'être conservées dans une huile d'olive de qualité. Elles sont pêchées à 5h du matin, alors qu'elles ont l'estomac vide, afin d'éviter que leur saveur ne soit affectée. Elles arrivent à 6h au marché puis sont vidées et mises en conserves dès 7h du matin, pour une fraîcheur et une saveur optimales.



Filets de sardines désarêtées à l'huile d'olive boîte 130g

128097 LA BRUJULA

Un joyau de la gastronomie espagnole, produit artisanal de Galice et la mer Cantabrique, au sud du golfe de Gascogne, prêt à consommer à tout moment. Des sardines sélectionnées, triées et rangées à la main, grillées et cuites à la vapeur avant d'être conservées dans une huile d'olive de qualité.



Sardinillas à l'huile d'olive et aux poivrons boîte 130g

128122 LA BRUJULA



Chipiron (petit encornet) à l'encre de seiche boîte 110g

128098 LA BRUJULA

Tendres à souhait car parfaitement cuits et conservés, ces petits calamars sont prêts à servir dans une sauce réalisée avec leur encre par les cuisines de la maison La Brujula.



Poivrons farcis



Petits poivrons farcis 1kg

SPÉCIALITÉS DU MONDE

021036 au fromage de vache

021034 au thon

021035 aux anchois

Les poivrons sont cultivés au Maroc, à Agadir. Ils sont récoltés quotidiennement et travaillés dans les 48 heures suivant la cueillette selon une méthode permettant de conserver la douceur et un léger croquant du produit en bouche. Le produit peut être congelé sans aucune influence sur la qualité lors de la décongélation. Un fromage de vache frais sans conservateur, cette recette est élaborée en Italie du Nord dans le Piémont.



Cocktail de poivrons à la ricotta de vache barquette 1kg

021148 SOBREVAL

Innovation cocktail par sa présentation tricolore, ce poivron de petite taille et bien croquant, et son piquant est bien équilibré par la douceur et la fraîcheur de la ricotta italienne. Produit pour Sobreval en Turquie et saumuré immédiatement, le poivron est travaillé en France : déssalé et légèrement sucré, il perd son surplus de piquant, puis est farci de ricotta et recouvert d'huile pour sa conservation. Sa barquette cristal est emplie de façon à ce que l'huile n'affleure pas l'opercule, prévenant tout incident lors de son ouverture.



Paprinis farcis barquette 1,55kg

016224 BEECK

Légumes grillés marinés



Piquillos de Lodosa grillés pelés et confits rangés main boîte 125g

120307 LA CATEDRAL DE NAVARRA

Produit de tapas par excellence, ces petits poivrons sont prêts à servir, accompagnés de produits de la mer, une ventrèche de thon par exemple. Rouges, petits et doux, ces poivrons proviennent de Lodosa, un petit village proche de l'Ebre, un terroir reconnu pour leur saveur et leur tendreté. Récoltés à la main entre septembre et novembre à leur stade de maturité optimale, ils sont élaborés à sec pour ne pas diluer l'intensité du piquillo fraîchement grillé, puis confits lentement à l'huile d'olive et conditionnés à la main.



Poivron rouge grillé mariné barquette 1kg

021023 SUD'N'SOL



Tartare de légumes confits marinés barquette 1kg

021283 SUD'N'SOL



Légumes marinés barquette 1kg

SUD'N'SOL

021096 aubergine grillée lanières

021006 courgette rondelles



021044 aubergine rondelles

021097 courgette lanières

021098 carotte lanières



021104 champignon entier grillé

Légumes marinés



Légumes marinés barquette 1kg
SUD'N'SOL
021080 cœur d'artichaut au citron confit



021084 mix de légumes confits

021090 poivron bicolore grillé



Tartare de poivrons confits barquette 1kg
021284 SUD'N'SOL



Tomate confite marinée barquette 1kg
021068 SUD'N'SOL



Goutte de poivron bocal 190g
120881 SABAROT



Perles de poivron rouge barquette 500g
021127 SOBREVAL



Perles de légumes barquette 500g
SOBREVAL
021126 tomate jaune et rouge

021127 poivron rouge



Asperge blanche extra 9/12 AOP bocal 345g
120038 LA CATEDRAL DE NAVARRA

Blanches, sans fibres et avec la note amère caractéristique de la grande asperge de Navarre AOP, ces asperges sont cultivées sur les terres fertiles de la vallée navarraise de l'Ebre. Elles conservent leur blancheur immaculée grâce à une protection permanente du soleil, et une récolte de nuit. Elles sont blanchies avant d'être épluchées, afin que leur peau préserve leurs arômes et leur tendreté lors de la cuisson.



Petite fève extra fine à l'huile d'olive bocal 345g
120095 LA CATEDRAL DE NAVARRA

Cueillies à la main au mois d'avril, à leur exacte maturité, tendres et fines, ces févettes proviennent d'Andalousie, la région où elles sont les plus petites et les plus tendres. Elles sont ensuite conservées dans une huile d'olive douce de Navarre pressée à froid, 100% arbequine, préservant toute leur saveur.



Poireau extra fin au naturel bocal 335g
120181 LA CATEDRAL DE NAVARRA



Carciofini sott'olio - petits artichauts à l'huile bocal
LA DISPENSA DI AMERIGO
120287 210g

120851 1,5kg

Récoltés à pleine maturité, ces artichauts, directement mis en conserve pour garder leur croquant, peuvent être servis tels quels avec de la charcuterie, du fromage ou en salade. Ils sont également savoureux une fois grillés ou sautés à l'huile d'olive : simplement assaisonnés ou accompagnés de quelques herbes et copeaux de parmesan, en garniture de viandes ou de poissons.



Guindillas bocal 180g
120290 MAISON AROSTEGUY

Les petits piments verts Guindillas sont des piments doux cultivés en Navarre, au Pays-Basque. Conservés dans le vinaigre, moelleux et ardents en bouche, les piments verts Guindillas sont un accompagnement original et typique des viandes froides, charcuteries et tapas. Alliance de moelleux en bouche et de goût tonique, les Guindillas accompagnent une chiffonnade de jambon cru, un pâté de campagne ou une belle rillette. Vous pouvez les disposer sur vos tapas, petites bouchées consommées au moment de l'apéritif.



Taboulé



Taboulé libanais 1,5kg
016353 PIERRE MARTINET



Taboulé oriental
à l'huile d'olive extra 2,5kg
016324 PIERRE MARTINET

Salades gourmet



Gambas à l'aneth 1kg
016225 BEECK



Gambas à l'ail 1kg
016229 BEECK



Gambas à la mexicaine 1kg
016226 BEECK

Salades composées



Salade de crevettes
en chutney 1,5kg
016178 MIX BUFFET



Salade fantaisie
aux écrevisses 2,5kg
016052 MIX BUFFET



Salade de fruits de mer
à la provençale 1,5kg
016055 MIX BUFFET



Salade de gambas
et mandarine 2,5kg
016189 MIX BUFFET



Champignons
à la grecque 2,5kg
016186 MIX BUFFET



Salade landaise 1,5kg
016318 MIX BUFFET



Salade montbéliarde 2,5kg
016024 MIX BUFFET



Huiles



Huile d'olive vierge extra de Crète Sitia AOP "0.1-0.3" bidon 3L
122437 NUTRICRETA



Huile d'olive de Nyons AOP vierge extra
NYONSOLIVE
122269 50cl

122270 70cl

122007 1L



Huile d'olive Arbequina vierge extra 37,5cl
122281 LA CATEDRAL DE NAVARRA



Huile vierge 50cl
MOULIN DE LA VEYSSIÈRE
122567 noisette du Périgord

122566 noix du Périgord

Vinaigres



Crème balsamique 50cl
122230 MUSSINI



Vinaigre balsamique IGP 50cl
122892 MUSSINI



Vinaigre balsamique de Modène IGP 25cl
122999 LA DISPENSA DI AMERIGO

Perles de saveurs



Perle de saveur bocal verre 55g
SPHERY
129559 vinaigre balsamique



129560 vinaigre de vin à la framboise

129562 mangue



129561 soja

129563 yuzu

Cornichons & câpres



Cornichons français boîte 4/4
123384 HUGO REITZEL



Cornichons malossols à la russe bocal 85cl
123124



Fruits du câprier (câprons) bocal 72cl
123300 GRECI

Sauces & condiments



Chutney basque Sagarroia bocal 100g
034175 BIPIA

Le Sagarroia est un chutney inédit à la pomme et au piment d'Espelette. Souligné au cidre, au miel et au citron, le chutney basque Sagarroia accompagne de façon sucrée-salée, relevée mais non piquante les viandes et poissons grillés mais aussi le boudin ou les pâtes fraîches. Le Sagarroia peut également être servi en accompagnement d'un foie gras.



Moutarde au piment Bazk'Alde bocal 90g
142172 BIPIA



Moutarde à la provençale bocal 210g
142182 EDMOND FALLOT



Moutarde fabriquée à la meule de pierre bocal 210g
EDMOND FALLOT
142042 de Dijon



142084 de Dijon au vin blanc



142082 au basilic



142072 au miel et balsamique



142006 au poivre vert



142114 en grains au vin blanc



142070 verte à l'estragon

Sauce basque Sakari 25cl
SAKARI
130066 douce

130065 forte

Ketchupade Bask'Ona bocal 300g
034069 BIPIA

Ketch'up artisanal 23cl
PUR KETCH'UP
129317 tomate



129318 betterave

129316 piment d'Espelette



Crème de yuzu bocal 200g
129550 LE COQ NOIR



Pâte pour curry bocal 210g
139466 LE COQ NOIR

Confits, gelées & fruits marinés



Confits et chutneys cuits au chaudron 150g
GEORGELIN
123246 cerises noires

123242 confiture extra de coing



123245 chutney de mangues

123241 confit de figues



123244 confit de poires Williams

123243 confit de tomates vertes



123240 confit d'oignons



Confit d'oignons pot 1kg
123216 LE DOMAINE DE BORDÈRE



Confit aux deux poivrons bocal 100g
123366 JULIETTE SERAILLE



Confit d'oignon au piment d'Espelette bocal 100g
123365 JULIETTE SERAILLE



Fromages



Picodon AOP 15x60g
414885



Comté tranche AOP ±600g
417027 12 mois

417127 16 mois

417039 18-24 mois



Tomme pur chèvre du Pays Basque ±500g
414597

Billes - Cubes - Caillé



Billes de mozzarella ±200x5g seau 1kg
414900 SANTACRISTINA



Feta cubes AOP doypack 500g
415992 TEMPI



Fromage de chèvre frais caillé seau 2kg
414084 SOIGNON



Mimolette vieille cubes
ISIGNY SAINTE-MÈRE
415080 130g

414538 ±1kg présentation "cocktail"



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 ou tranche d'environ 600g (selon le fromage) 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.



Glaces



Crème glacée 2,5L

PÔLE SUD

255098 bulgare

255081 chocolat



255106 chocolat blanc

255092 fraises avec morceaux



255096 nougat



Sorbet 2,5L

PÔLE SUD

255065 abricot

255054 ananas



255067 cassis avec baies

255104 citron



255064 citron vert

255057 fraises des bois

>> Plus de 30 autres parfums sont également disponibles et à decouvrir sur ledelas.fr

Desserts à composer



Mandarines Satsuma au sirop léger bocal 37cl

121012 VERGERS DE GASCOGNE



Fruits au sirop bocal 85cl

VERGERS DE GASCOGNE

121008 abricots oreillons

121009 pêches blanches entières



121007 poires Williams entières



Salade de 8 fruits seau 3L

121168 FRUCTISAVEURS



Compotée exotique (mangue, ananas, papaye, kiwi) barquette 1kg

096013 SOBREVAL



Fruits exotiques cuisinés barquette 1kg

096007 I.D FRUITS



Fruits rouges cuisinés barquette 1kg

096006 I.D FRUITS



Compotée de pommes caramélisées barquette 1,5kg
096009 I.D FRUITS



Chips de pomme du Lot-et-Garonne boîte cristal 150g
137127 COLLECTION GOURMET



Kumquat moelleux boîte cristal 1kg
132258 COLLECTION GOURMET



❄ Fruits rouges sachet 1kg
247059 RAVIFRUIT

Un mélange IQF de 6 fruits rouges : groseille, griotte, framboise, mûre sauvage, fraise et myrtille sauvage.



❄ Mini cône sucré avec support 180x5g
253528 LA COMPAGNIE DES DESSERTS



❄ Fond de mini tarte pur beurre à cuire 40mm x125 (5 plateaux)
GELDELIS
253526 **sablée 10g**

253525 **brisée 9g**

Mini desserts



Crème verrine 100g
SECRETS DE FAMILLE
134671 **café**

134669 **caramel**



Riz au lait verrine 100g
SECRETS DE FAMILLE
134667 **caramel au beurre salé**

134668 **mangue passion**

134672 **vanille**



❄ Macarons "Les Fruitiers" coffret 35x14g
253690 FRANCE MACARON

France Macaron est une maison artisanale lyonnaise d'une dizaine de salariés. Ses macarons de qualité "tradition pâtissier" sont riches en poudre d'amande et peu sucrés. Elle propose des recettes originales, sucrées et salées, en petits plateaux de 5x7 pièces. Ce coffret de 35 macarons sucrés déclinés en 5 parfums : fraise, citron, noix de coco chocolat, vanille Bourbon, mangue passion. À décongeler 4 heures à froid positif. Pour un moelleux optimal, laissez-les 10 minutes à température ambiante avant dégustation.



❄ Macarons classiques 72x±10g
TRAITEUR DE PARIS
253463 **"Rive Droite"**

253464 **"Rive Gauche"**

"Rive Droite" Cet assortiment est composé de 6 parfums incontournables : caramel, pistache, vanille, framboise, chocolat et citron.
"Rive Gauche" Cet assortiment est composé de 6 parfums offrant une touche d'originalité : nougat-abricot, fruit de la passion, orange, noisette, cassis et cerise.
La recette est à base d'amandes de Californie sélectionnées pour leurs qualités organoleptiques et nutritives et garantie sans conservateur et sans exhausteur de goût. Leur remise en œuvre en 1h en fait un produit très pratique. Leur conditionnement en 6 barquettes de 12 pièces contenant 2 macarons de chaque parfum vous permet de les sortir à la demande. Décongeler entre 0°C et 4°C pendant 1h avec le film plastique. Produits adaptés à un régime végétarien et sans alcool.



❄ Mini tartelettes assortiment 48x15g
253318 PASCAL RIO

12 tartelettes de chaque parfum : chocolat, fruits, framboise, citron.



❄ Mini tarte Tatin 48x32g
253117 MADEMOISELLE DESSERTS



❄ Mini financier 50x25g
253388 LA COMPAGNIE DES DESSERTS



❄ Mini canelé de Bordeaux 200x17g
253554 LA COMPAGNIE DES DESSERTS

Prêt à servir. La ganache et la crème sont fondantes et légères, le biscuit moelleux se délite en bouche.

Douceurs sucrées



Calissons d'Aix x8 réglette 100g
133358 CONFISERIE D'ENTRECASTEAUX



Calissons d'Aix x18 boîte losange 250g
133357 CONFISERIE D'ENTRECASTEAUX



Calissons d'Aix emballage individuel carton 1,8kg
133338 ROY RENÉ



Nougat artisanal barre 80g
133331 SAVOUR'MIEL



Meringue nature x32 200g
133045 SACRÉ WILLY

La qualité première de la meringue réside dans sa légèreté et son côté à peine caramélisé qui efface le goût sucré que l'on rencontre habituellement avec les meringues "industrielles". Les fameuses meringues Sacré Willy respectent scrupuleusement les critères de cuisson lente à basse température permettant d'obtenir cette légèreté. Vous pouvez les utiliser pour agrémenter vos desserts, buffets ou encore vos foie gras, accompagnées de fruits rouges, de confits ou coulis de fruits.



Pâtes de fruits boîte métal 330g
133168 CRUZILLES

CRUZILLES
La maison Cruzilles produit à Clermont-Ferrand des pâtes de fruits, des écorces d'agrumes et des fruits confits haut de gamme. D'une grande exigence de qualité dès la sélection de fruits nobles et lors de toutes les étapes de fabrication, tous ses produits sont naturels, sans conservateurs et travaillés en utilisant un savoir-faire séculaire entretenu méticuleusement. La maison Cruzilles, dont la création remonte à 1880, est la dernière entreprise de confiserie clermontoise à perpétuer le savoir-faire des maîtres-confiseurs d'Auvergne, une tradition régionale remontant au XVe siècle.

Fruits à l'eau-de-vie



Fruits à l'eau-de-vie 4,5° 21cl
VERGERS DE GASCOGNE

121231 framboises au vin de Gascogne

121018 mini ananas au rhum

121230 figues à l'armagnac

121023 griottes au kirsch

121019 mandarines à la vodka

121021 pruneaux au cointreau

"Rafraichir" un fruit est une pratique culinaire qui consiste à y verser une rasade d'alcool. Revisitant cette pratique, à chaque fruit "Vergers de Gascogne" associe une eau-de-vie particulière. Une légère touche suffit, seuls les arômes intéressent. Originaux, surprenants, légers, les fruits rafraîchis ont des utilisations multiples. À l'apéritif, en fin de repas servis avec des piques en bois. En décoration de cocktails. À marier avec des fromages, sur des glaces, des plats cuisinés, l'imagination est la seule limite.





Champagnes & vins



Champagne Collet brut
197595 CHAMPAGNE COLLET

x1 >
x24 >
x120 >



Champagne Collet brut Art Déco
197596 CHAMPAGNE COLLET

x1 >
x24 >
x120 >



Côtes du Rhône Domaine La Manarine 2010
197277

x1 >
x24 >
x120 >



Fleurie Faiveley 2010
198364



Vin effervescent brut blanc de blancs Laurent Breban
196844



Sancerre Domaine de Rome blanc 2018
197600



Sancerre Domaine de Rome rouge 2013
197601



Saumur-Champigny Source du Ruault rouge 2011
197489

x1 >
x24 >
x120 >

Bar



Gin japonais Roku 70cl
198554



Aperol 15° 70cl
197397 BARBIERI

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.
Dans la limite des stocks disponibles.

Ingrédients d'exception pour vos cocktails



Eau de rose 100% naturelle 50cl
149077 MYMOUNÉ



Sirop de coquelicot de Nemours 50cl
198346 DES LIS CHOCOLAT



Sirop mojito 70cl
197287 MONIN



Sirop saveur rhum 70cl
197653 MONIN

Sans alcool



Nectars de fruits français 25cl
EMMANUELLE BAILLARD
197006 cassis noir de Bourgogne



197060 mirabelle de Lorraine

197080 pêche de vigne des Monts du Lyonnais

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.



Jus de pomme pressée origine France 1L
NATURE DE POMMES
097064 Ariane BIO



097061 Braeburn

097058 Gala

097059 Golden



097063 Granny

097062 Pink Lady

097060 Tentation

NATURE DE POMME - Artisans producteurs animés par la passion du goût. Cest au cœur de La Touraine, surnommée "le jardin de la France" depuis le XVe siècle, que ces arboriculteurs se sont engagés sur la qualité de leurs jus, prenant grand soin autant des arbres que de leurs fruits. Ils sélectionnent depuis plusieurs générations les meilleures souches. En dégustant chacun de ces crus, vous aurez l'impression de croquer dans le fruit ! Leurs jus sont uniques car chaque variété de pommes a une saveur bien à elle.



Pur jus de pomme française 1L
197193 COTEAUX DES DAURONS



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.



Jus de grenade BIO 75cl
197328 PREMIUM FOOD FACTORY

Ce jus de grenade BIO Premium 100% pur jus est issu de l'agriculture biologique, sans conservateur, sans colorants ni sucres ajoutés. Ce produit tendance au goût âcre et à la texture épaisse ajoute une vraie touche d'originalité dans un cocktail. Il est également un ingrédient intéressant pour la pâtisserie (sirops, pâtes de fruits...). La grenade, fruit millénaire originaire de Perse, est reconnue pour ses bienfaits sur la santé : antioxydant, prévention contre le cancer, les maladies cardio-vasculaires...

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.
Dans la limite des stocks disponibles.

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, frais, 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.
Nos prix s'entendent H.T. départ notre magasin de Rungis. Tarif en vigueur au 1er janvier 2020 (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
94597 Rungis Cedex PLA 184
Tél. : +33 1 45 12 38 00
Fax : +33 1 46 87 85 82
info@ledelas.fr