LE DELAS Rungis

Le meilleur de la gastronomie à votre porte !

Professionnels, demandez notre catalogue avec prix, par mail à commande @ledelas.fr

Dos de biche verveine et porto, rave comme un risotto

>> par Alban Rousseau

Rousseau Lesellier Conseils Culinaires



Livraisons 6 jours/7, vente à l'unité, coffrets cadeaux Le Delas à votre service !

www.ledelas.fr

www.ledelasblog.com

Noël

du 12 au 31 décembre 2022

>> Sommaire

PRODUITS BRUTS

FOIE GRAS CRU 4
- Canard cru extra 4
- Canard et oie crus surgelés 4

TRUFFE FRAÎCHE 5

VIANDE ET VOLAILLE 6
- Volailles de Bresse 7
- Volailles de la Dombes 8
- Volailles Xavier Abadie 8
- Canard 9
- Bœuf d'exception 9
- Gibier 9
- Rôtis de gibier traiteur 10
- Rôtis traiteur 10
- Farce 10

POISSON, COQUILLAGES ET CRUSTACÉS 11
- Huîtres 12
- Poisson 14
- Noix de Saint-Jacques 14
- Crustacés 15

FRUITS ET LÉGUMES FRAIS 16
- Fruits frais 16
- Légumes frais 17
- Légumes du Jardin de Toury 17

BASES ET INGRÉDIENTS SUCRÉS/SALÉS 18
- Graines apéritives 18
- Bases à garnir salées 18
- Alcool modifié 19
- Bases à garnir sucrées 19
- Fruits et chocolat 19

PRÊT À SERVIR

PETITES PIÈCES COCKTAIL 20
- Verrines 20
- Cocktail salé 20
- Cocktail salé à réchauffer 22

ENTRÉES 24
- Terrines de la mer 24
- Cassolettes 24
- Coquilles 25
- Escargots 25
- Pâtisserie traiteur 27

CHARCUTERIE FINE 28
- Boudin blanc 28
- Ballotines - Chapon farci 28
- Jambon à la truffe d'été 29
- Terrines de canard 29
- Terrines de gibier et de poularde 29

FOIE GRAS MI-CUIT ET CONSERVE 30
- Canard mi-cuit entier nature 30
- Canard cuit/confit 31
- Canard mi-cuit morceaux 31
- Canard mi-cuit bloc 30% morceaux 31

TRUFFE CONSERVE ET DÉRIVÉS 32
- Truffe entière 32
- Morceaux et jus 32
- Dérivés de la truffe 33

SAUMON FUMÉ - CAVIAR 34
- Truite fumée des Pyrénées 34
- Saumon fumé d'Écosse 34
- Saumon fumé de Norvège 35
- Saumon fumé Atlantique BIO 35
- Caviar de France 35

PLATS CUISINÉS ET ACCOMPAGNEMENTS 36
- Volaille 36
- Gibier 36
- Autres viandes 37
- Poissons et crustacés 37
- Quenelles 37
- Accompagnements cuisinés 37
- Accompagnements bruts 38

SAUCES 39
- Sauces chaudes 39
- Confits 39

PLATEAU DE FROMAGES 40

DESSERTS - COCKTAIL SUCRÉ 42
- Verrines 42
- Petites pièces cocktail sucrées 42
- Macarons 44
- Desserts - Bûches 44
- Calissons - Nougats - Pâtes de fruits 45
- Marrons glacés 45
- Pain d'épices de Rocamadour 45

CAVE À VINS ET BAR 46
- Champagne 46
- Vin blanc 46
- Vin blanc moelleux 46
- Vin rouge 47
- Armagnac 47
- Whisky 47

Toutes nos promotions
et la présentation détaillée
de nos produits sur

ledelas.fr
CLIQUEZ, VOUS ÊTES LIVRÉS !



ÉDITORIAL

Face à la montée des coûts de nombreuses matières premières, Le Delas veille à répercuter le moins possible les hausses tarifaires subies.

Nous maintenons également notre flexibilité et les services conçus pour vos besoins : achat en petites quantités, livraisons quotidiennes et bien entendu des produits qui font la différence !

Produits bruts exceptionnels ou produits élaborés par des professionnels exigeants, notre sélection garantit une qualité irréprochable.

Nos quatre ateliers Boucherie, Marée, Fromages et Fruits & Légumes sont à votre écoute pour vous préparer toute commande, réaliser toute découpe ou conditionnement spécifique.

Votre budget reste essentiel, alors même pendant les fêtes, nous avons négocié pour vous des centaines de promotions que vous retrouverez dans ce catalogue.

Comme chaque année, nous vous proposons de nouvelles recettes que vous pourrez retrouver en détail sur ledelasblog.com. Flashez les QR codes pour les consulter.

Notre magasin et notre service vente à distance ouverts dès minuit, suivent votre quotidien. Notre site internet ledelas.fr vous permet également de mémoriser vos listes et passer vos commandes à toute heure depuis votre mobile. Pensez-y !

Je vous souhaite un joyeux Noël.

Antoine Boucomont
PDG





>> Alban Rousseau
Rousseau Lesellier
Conseils Culinaires



>> Pyramide
de notre fromager



COFFRETS CADEAU SUR-MESURE

Le Delas vous propose différents types et tailles de coffrets cadeaux, à personnaliser à l'infini à partir des produits de notre épicerie fine et de notre cave ! Ces compositions sont réalisées sur commande. Contactez Françoise au 06 07 49 15 18.



Canard cru extra



Foie gras de canard cru éveiné troussé papier ±350g
052240



Foie gras de canard cru éveiné s/vide ±500g
052559

Canard et oie crus surgelés



❄ Escalope de foie gras de canard cru IQF origine UE 40/60g 1kg
252108



❄ Foie gras de canard cru éveiné IQF origine UE x1 450/600g
252142

Retrouvez les foies gras mi-cuits et en conserve page 30 >>





COMMANDEZ VOS TRUFFES CHEZ LE DELAS !

NOUS VOUS LIVRONS VOS COMMANDES EN A POUR B

Nous achetons pour vous les meilleures truffes fraîches durant toute la saison chez nos trufficulteurs experts de France et d'Italie principalement.

Reposez-vous sur notre savoir-faire pour recevoir de la truffe de haute qualité dès que la saison le permet. La période de disponibilité de la truffe fraîche s'étend en effet d'octobre à mars, mais c'est après la mi-décembre que l'on peut trouver des produits suffisamment mûrs, sous réserve de conditions météorologiques favorables bien entendu.

Truffe fraîche



Truffe noire fraîche "Tuber Melanosporum"

146018 SÉLECTION LE DELAS

Le diamant noir de la gastronomie, également appelé "Truffe noire du Périgord", se développe au printemps et grossit à partir de mi-août. La Tuber Melanosporum est ramassée (on emploie le terme "cavée") de mi-novembre à mars où elle est disponible à la vente. Nous vous conseillons de consommer les truffes fraîches dans les quelques jours suivant la réception pour profiter au mieux de leurs exceptionnelles saveurs.



Truffe blanche Alba fraîche "Tuber Magnatum Pico"

146200 SÉLECTION LE DELAS

Sur commande 48h

Originaire de la région d'Alba en Italie et appréciée pour ses saveurs délicates, la truffe blanche du Piémont est extrêmement rare et ne peut être cultivée. Claire à l'extérieur, son intérieur est brun veiné de blanc.
Sauvage, sa récolte est une véritable chasse au trésor, pratiquée par les "caveurs" italiens aidés de leurs chiens truffiers, du mois d'octobre au mois de décembre.

* Prix sujet à variations, pour une cotation contactez notre service clients au 01 45 12 38 00.



Chapon rôti
>> Alban Rousseau

>> Recette sur ledelasblog.com

L'ATELIER BOUCHERIE

> La découpe à façon > La maturation de la viande > Le gibier
> Un service professionnel pour la restauration > Une qualité sans concession





NOUS VOUS LIVRONS VOS COMMANDES EN A POUR B

Nos bouchers réalisent à façon, sélection, piéçage et conditionnement

Partenaire sur-mesure pour vos approvisionnements, nous travaillons avec de nombreux abattoirs régionaux. Nous découpons pour vous Agneau de lait des Pyrénées, Porc Noir de Bigorre... sans contrainte de volume. Pour un goût et une tendreté optimums, notre bœuf Normand est maturé au minimum 30 jours.

En cette période festive, nos approvisionnements en gibier et volailles sont exceptionnels : chapon, oie, poularde de Bresse roulée...

Alexandre Deplanque
01 45 12 25 49
boucherie@ledelas.fr

* Prix sujet à variations, pour une cotation contactez notre chef Boucher au 01 45 12 25 49 ou notre service clients au 01 45 12 38 00.

Volailles de Bresse



Chapon de Bresse roulé AOP ±4kg
352001 VOLAILLE DE BRESSE



Dinde de Bresse AOP ±4kg
352003 VOLAILLE DE BRESSE



Oie française "Excellence" ±6kg
352004



Pigeonneau français "Excellence" 10x±550g
352070



Pintade française "Excellence" ±2kg
352075



Poularde de Bresse AOP ±2kg
352071 VOLAILLE DE BRESSE



Poularde de Bresse roulée AOP ±3,5kg
352002 VOLAILLE DE BRESSE



Poulet de Bresse AOP ±1,7kg
352069 VOLAILLE DE BRESSE

Poularde de Bresse au vin jaune, cocotte de légumes



>> Recette sur ledelasblog.com

>> par Alban Rousseau
Rousseau Lesellier
Conseils Culinaires

Volailles de la Dombes



Chapon fermier de la Dombes "Le Prince" Label Rouge ±3,8kg
352021



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



Dinde fermière de la Dombes "Le Prince" Label Rouge ±3,5kg
352005



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



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

VOLAILLES DE LA DOMBES - Volailles fermières de qualité, à **croissance lente** élevées en **plein air, alimentées sainement.** Les volailles fermières de la Dombes profitent d'un territoire unique, baigné d'étangs. Le Groupement des Aviculteurs de la Dombes y a été créé en 1992, s'appuyant sur le choix commun 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 qui leur sont 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, est commercialisée sous la marque "Prince de Dombes".

Volailles Xavier Abadie



Chapon du Gers ±3,8kg
352113 MAFFREN



Chapon du Gers "Bastide" ±4,2kg
352105 XAVIER ABADIE



Chapon gascon ±3,8kg
352115 XAVIER ABADIE



Mini chapon du Gers ±2,8kg
352114 XAVIER ABADIE



Pintadou du Gers (pintade chaponnée) ±2,8kg
352116 XAVIER ABADIE

XAVIER ABADIE
Les chapons Xavier Abadie sont élevés dans les meilleures conditions de vie, **nourris sainement** sur des terrains de promenade ombragés, **engraissés au maïs du Sud-Ouest pour une chair des plus fines.** Ils bénéficient d'un temps de maturation optimal de **5 à 7 mois** leur permettant d'être **bien "couverts".** Le plumage à sec, comme le pratiquaient nos grand-mères, en préserve la beauté et garantit leur qualité et leur fraîcheur.

* Prix sujet à variations, pour une cotation contactez notre chef Boucher au 01 45 12 25 49 ou notre service clients au 01 45 12 38 00.

Canard



Cuisse de canette x2 s/vide ±300g
352093



Magret de canard cru s/ vide ±350g
052382 origine UE

052584 origine France

Sur commande 48h

Bœuf d'exception



Noix d'entrecôte de bœuf argentin s/vide ±1,5kg
302120 LE BOEUF ARGENTIN



Rôti de bœuf Angus s/vide ±1,5kg
302018 BOEUF ANGUS



Entrecôte de bœuf français de race s/vide 4+
301656

AU COURS*

Gibier



Dos de cerf/biche s/os s/vide ±3kg
315010



Sauté supérieur de cerf/biche s/vide ±2,5kg
315009



Cuissot de chevreuil s/vide ±2,7kg
315012



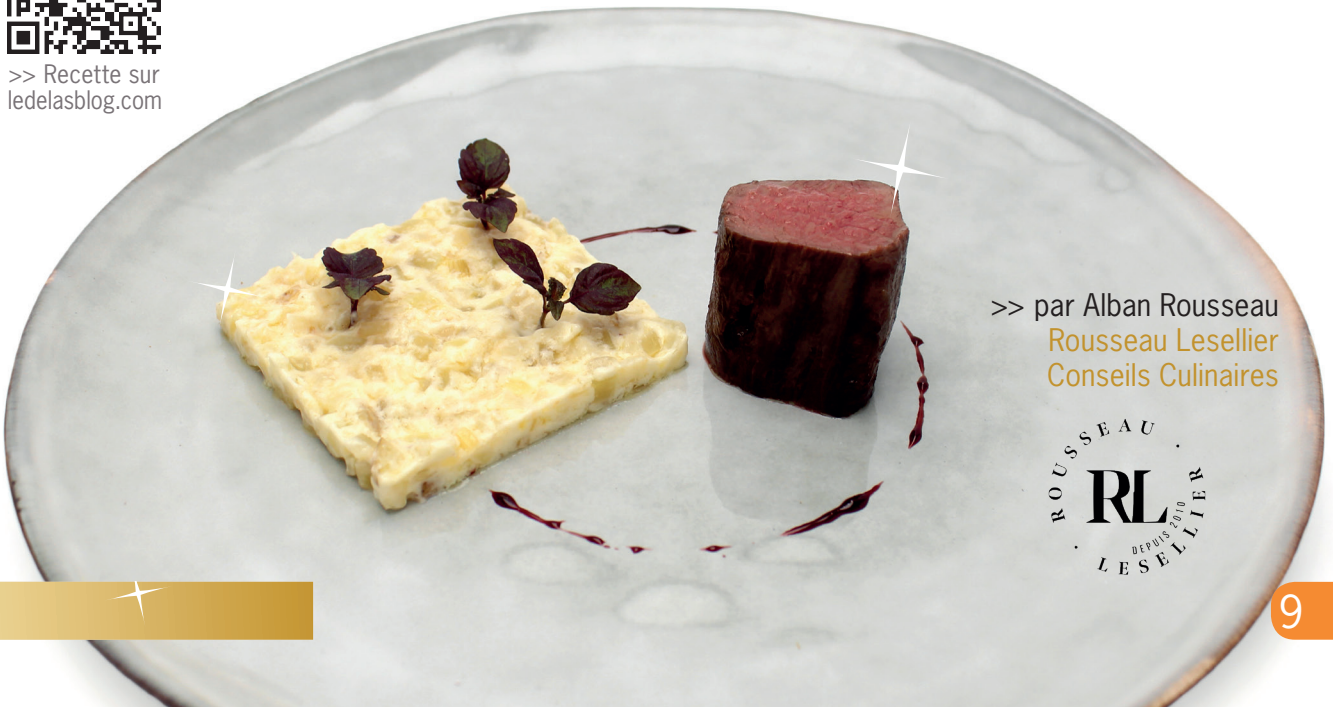
Cuissot de sanglier a/os s/vide ±2,8kg
315016



Sauté de sanglier s/vide ±2,5kg
315018

>> Recette sur ledelasblog.com

Dos de biche verveine et porto rave comme un risotto



>> par Alban Rousseau
Rousseau Lesellier
Conseils Culinaires

Rôtis de gibier traiteur



Rôti d'autruche farci aux cèpes 980g
317019 MAITRE JACQUES



Rôti de biche nature 700g
315067 MAITRE JACQUES



Rôti de cerf farci aux figues et foie gras de canard 950g
315069 MAITRE JACQUES



Rôti de cerf nature 700g
315066 MAITRE JACQUES



Rôti de chevreuil farci aux marrons, raisins et armagnac 980g
315070 MAITRE JACQUES



Rôti de sanglier farci aux morilles 1kg
315071 MAITRE JACQUES



Rôti de sanglier nature 700g
315068 MAITRE JACQUES

Rôtis traiteur



Filet mignon de porc français façon Orloff ±710g
306110 MAITRE JACQUES



Rôti de chapon mariné farci aux figues et foie gras de canard ±800g
352922 MAITRE JACQUES



Rôti de porc aux merguez et au chorizo ±750g
306113 MAITRE JACQUES



Rôti de porc aux morilles ±700g
306108 MAITRE JACQUES



Rôti de porc farci aux marrons et aux girolles ±850g
306109 MAITRE JACQUES



Rôti de porc façon Orloff LPF ±750g
306112 MAITRE JACQUES



Rôti de porc français aux cèpes LPF ±840g
306111 MAITRE JACQUES



Rôti de porc aux pruneaux et aux abricots LPF ±900g
306114 MAITRE JACQUES



Rôti de porc à la moutarde LPF ±950g
306115 MAITRE JACQUES

Farce



Farce fine 400g
MAITRE JACQUES
007598 figue et foie gras de canard 11%

007599 marrons et girolles

007600 morilles 2,9%



L'ATELIER MARÉE

> La traçabilité > Le filetage > Le prêt à cuire > Le choix du conditionnement
> La préparation de la commande > Le meilleur rapport qualité-prix





Éric Polo
01 45 12 25 45
maree@ledelas.fr

Des prestations et conditionnements sur-mesure pour vos événements

Notre atelier Marée se fournit dans les ports de pêche français (Boulogne, Quiberon, Dieppe, Saint-Gilles-Croix-de-Vie, Saint-Jean-de-Luz...), auprès de fermes d'élevage et complète son offre au pavillon de la marée de Rungis.

Notre partenariat depuis plusieurs années avec une quinzaine de fournisseurs nous garantit des produits de superbe qualité. Pour les fêtes, nous sélectionnons pour vous les meilleurs fruits de mer et crustacés pour la confection de vos plateaux.



Nous vous envoyons les cours du jour
et vous livrons en A pour B



Huîtres



Huître super spéciale l'Étoile (Bretagne) n°3

KYS MARINE
620169 x25

620150 X50

L'huître super spéciale L'Etoile est remarquable pour **sa chair ferme et très abondante** et sa couleur évoque celle de l'or. Très croquante et sucrée, son pied est exceptionnellement large. A l'ouverture, elle dégage une **odeur proche de l'algue nori.** C'est une **huître puissante et unique à découvrir absolument.** Elle est produite à Carnac et à Riantec, en Bretagne sud, entre Vannes et Lorient sur des sites d'exception, berceau historique de l'huître.





Huîtres Fines de Bretagne N°2

LES VIVIERS SAINT-COLOMBAN
620061 x24

620053 x50



Huîtres Fines de Bretagne N°3

LES VIVIERS SAINT-COLOMBAN
620060 x24

620052 x50

Les Viviers de Saint-Colomban travaillent dans un **esprit local et de qualité**. Leurs huîtres sont cultivées uniquement en Bretagne, principalement dans la baie de Quiberon, mais aussi dans le golfe du Morbihan, dont la richesse des eaux garantit des huîtres de **très bonne qualité nutritionnelles et organoleptiques**.



Huîtres Fines de Claire N°2

GUINTINI
620032 x48

620033 x96



Huîtres Fines de Claire N°3

GUINTINI
620030 x48

620031 x96

Ludovic Guintini est une maison familiale qui pratique l'ostréiculture depuis 3 générations en Charente-Maritime. Ses **produits de grande qualité lui valent une excellente réputation**.



Huîtres Fines de Claire verte IGP Label Rouge (Marennes-Oléron) N°2 x24

620111 FONTENEAU



Huîtres Fines de Claire verte IGP Label Rouge (Marennes-Oléron) N°3 x24

620112 FONTENEAU

La Fine de Claire verte Label Rouge doit présenter une teinte verte caractéristique des branchies, **témoignage de son verdissement en claire**. Le contraste entre sa chair blanche et l'intensité de la verdeur des branchies séduit visuellement et invite à la dégustation.



Huîtres Pousse en Claire IGP Label Rouge (Marennes-Oléron) x24

FONTENEAU

620113 N°2

620114 N°3

La Pousse en Claire est **élevée dans la claire,** où elle séjourne **entre quatre et huit mois à très faible densité** (deux à cinq huîtres par m²). La claire peut être comparée à un "champ d'eau" dont le sol est régulièrement travaillé à la main afin de renforcer l'imperméabilité naturelle qui lui confère l'argile bleue dont il se compose à Marenne-Oléron. Son action nutritionnelle est particulière grâce au sédiment qui se dépose sur ce fond argileux, et au courant naturel assurant une bonne circulation du phytoplancton, offre les conditions idéales à la croissance des Pousse en Claire. Le calme de la claire permet en outre un **engraissement optimal,** produisant une **huître d'une fermeté caractéristique,** au goût inimitable lié à son terroir.





Huîtres Spéciales La Réserve (Marennes-Oléron) N°2

FONTENEAU

620057 x24

620103 x48



Huîtres Spéciales La Réserve (Marennes-Oléron) N°3

FONTENEAU

620058 x24

620104 x48

Cette huître est issue de nombreuses sélections basées sur des critères de qualité très stricts. Cette huître Spéciale dévoile un **arôme plus sauvage et abrupt,** qui selon le palais va laisser en bouche une **saveur de noisette.** La réserve est le résultat de plus de 40 ans d'expertise à élever et affiner la production sur un site d'exception protégé, transmis par les générations précédentes.

>> L'accord parfait



Feuille d'huître barquette x50

540002

La feuille d'huître à la **saveur iodée** caractéristique accompagne **parfaitement les huître**s, déposée sur de petits toasts beurrés.



Poivre blanc aux écorces de citron 55g 100ml

138177 SÉLECTION DES GRANDS CHEFS

NOUVEAU

Ce poivre blanc concassé aux écorces de citron (5%) est idéal pour accompagner viandes blanches, poissons, sauces... Le poivre au citron apporte des **saveurs caractéristiques piquantes et citronnées qui relèvent particulièrement les huîtres.**

* Prix sujet à variations, pour une cotation contactez notre responsable Fruits & Légumes au 01 45 12 25 46 ou notre service clients au 01 45 12 38 00.

Poisson



❄ Filet de Saint-Pierre a/peau 200/300 IQF 800g
249110

Noix de Saint-Jacques fraîches



Noix de Saint-Jacques dieppoise
620014 PÊCHÉE EN ATLANTIQUE N-E

La noix de Saint-Jacques de Dieppe compte parmi les plus raffinées. La qualité de sa chair, sa saveur délicate et sa simplicité de préparation en font un véritable allié en cuisine. La coupe en carpaccio révèle dans chaque escalope son fameux translucide, signe de fraîcheur et de qualité.



Noix de Saint-Jacques origine Écosse barquette 2kg
620013 PÊCHÉE EN ATLANTIQUE N-E

Noix de Saint-Jacques surgelées



❄ Noix de Saint-Jacques s/corail dry calibre 10/20 origine USA 800g
249273 PÊCHÉE EN ATLANTIQUE N-O



❄ Noix de Saint-Jacques a/corail dry calibre 10/20 origine Royaume-Uni 800g
249272 PÊCHÉE EN ATLANTIQUE N-E

C'est l'une des plus grosses tailles. Sans addition d'eau et à la chair ferme, ces Saint-Jacques sont **parfaites pour la cuisson**, à dorer de préférence.



❄ Noix de Saint-Jacques s/corail dry calibre 40/60 origine Pérou 600g
249271 ÉLEVÉE AU PÉROU

> Cours du jour disponibles sur shop.ledelas.fr

Commandez depuis votre smartphone !

Consultez nouveautés et promotions...



Crustacés frais



Homard européen vivant
610013 600/800g

610014 800g+



Langouste vivante origine Bretagne ou Afrique du Sud ±3kg
610030



❄ Langouste entière cuite origine Caraïbes
PÊCHÉE EN ATLANTIQUE C-O

251026 calibre 630/680g

251027 calibre 800/1200g



❄ Langoustine crue 1kg
PÊCHÉE EN ATLANTIQUE N-E

251080 calibre 21/30

251079 calibre 16/20

Crustacés surgelés



❄ Homard cuit origine Canada 350g
251250 PÊCHÉ EN ATLANTIQUE N-O



❄ Gambas sauvage entière crue Sea Tiger calibre 13/15 800g
251095 PÊCHÉE EN OCÉAN INDIEN EST



Crevette de Madagascar cuite
610065 calibre 30/40

610069 calibre 20/30

* Prix sujet à variations, pour une cotation contactez notre responsable Marée au 01 45 12 25 45 ou notre service clients au 01 45 12 38 00.



L'ATELIER FRUITS & LÉGUMES

> Achat au fruit, au kilo ou à la cagette > Le choix du carreau des producteurs
> L'authenticité du Domaine de Toury > Une sélection quotidienne

NOUS VOUS LIVRONS EN A POUR B

Nous sourçons pour vous, même à l'unité, le meilleur du marché de Rungis

Isabelle Denis 01 45 12 25 46 fruitsetlegumes@ledelas.fr

Fruits frais



Ananas Victoria
502024



Banane fressinette
502031



Carambole
502076



Citron caviar barquette ±100g
500175
Sur commande 48h



Clémentine Soculente
500184



Combawa
500009



Kiwi jaune Gold
502085



Kiwi rubis
502086



Kumquat
502090



Litchi branche
502095



Grenade
502070



Mangue avion
502120



Orange de table Soculente
500011



Physalis (amour en cage) barquette ±100g
502160



Raisin noir
500116



Raisin blanc
500008

Légumes frais



Avocat Hass
502021



Carotte jaune
510067



Carotte violette
510066



Endive rouge
510128



Patate douce orange
502155



Panais
511035



Pomme de terre Vitelotte
510361



Salade roquette
caisse bois 1kg
552064



Salade mélangée
de jeunes pousses (mesclun)
extra caisse bois 1kg
531051

Sur commande 24h

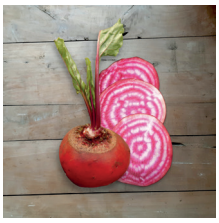
Jardin de Toury

fruits & légumes d'un potager différent

Vous connaissez déjà les légumes du Domaine de Toury et notre engagement pour le goût dans l'assiette et le respect de l'environnement. Nos légumes sont désormais également disponibles en **vente directe sur jardindetoury.fr**

Tous les jours, notre jardinier met en ligne la récolte. En passant commande sur jardindetoury.fr, vous la **recevez sous 24h par Chronofresh** : c'est la garantie d'une fraicheur exceptionnelle !

Bien entendu, vous pouvez toujours commander sur ledelas.fr et une partie de notre récolte reste en vente chez Le Delas Rungis.



Betterave Chioggia
512030 JARDIN DE TOURY



Courge Butternut
510141 JARDIN DE TOURY



Potimarron Red Kuri
510434 JARDIN DE TOURY



Radis asiatique Red Meat
510279 JARDIN DE TOURY



* Prix sujet à variations, pour une cotation contactez notre responsable Fruits & Légumes au 01 45 12 25 46 ou notre service clients au 01 45 12 38 00.



Graines apéritives



Amandes Valencia grillées salées
ALMONDELI
132267 bocal 100g

132144 seau 2,1kg



Amandes Marcona émondées frites
ALMONDELI
132138 bocal 125g

132139 seau 2,3kg



Amandes salées à la truffe d'été "Tuber Aestivum Vitt." 1,1% aromatisées 80g
132272 PLANTIN

Bases à garnir salées



Bouchée feuilletée à garnir ronde
COMPTOIR DES FEUILLETÉS
136043 pur beurre 60x±40g

136060 60x±50g



Feuilleté Saint-Jacques à garnir pur beurre 36x±40g
136146 COMPTOIR DES FEUILLETÉS



Fleuron feuilleté pur beurre 140x±8g
136042 COMPTOIR DES FEUILLETÉS



Mini bouchée à garnir pur beurre ronde 96x±8,5g
136080 GMPA



Mini toasts aux céréales 200g
137012



Mini blinis Achille 16x8g
015581 LES DÉLICES DU CHEF



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

015583 au pavot



Blinis 4x50g
015580 LES DÉLICES DU CHEF



Navette briochée à garnir 200x11g
253206 COCAGNE



Pain canapé brioché Foie Gras 280g
151117 HARRY'S



Pain toast canapé 280g
151016 HARRY'S



Pain de mie sans croûte en plaque longue 1kg
151082 HARRY'S



❄ Pain de mie 5 plaques 30x40cm
BONCOLAC
253449 nature
253450 céréales
253452 cacao
253477 au citron
253453 épinards
253454 tomate



❄ Sablés au crottin de Chavignol x250 1kg
253416 PASCAL RIO
NOUVEAU



❄ Sablés au piment d'Espelette x250 1kg
253417 PASCAL RIO
NOUVEAU

Ces petits sablés ronds à la poudre d'amandes sont parfaits pour l'apéritif, seuls ou en tant que **base à garnir**. À conserver dans un lieu frais et sec après décongélation.



❄ Pain surprise 6 céréales prédécoupé 10 disques à garnir avec coque 900g
253410 BONCOLAC

Alcool modifié

Autorisation douanière UTI obligatoire





Alcool modifié 2L
CHEF LOUIS
140017 cognac sel poivre 40°
140032 porto rouge sel poivre 20°
140120 porto blanc sel poivre 20°
140165 rhum pâtissier modifié nature 54°

Bases à garnir sucrées



Coupelle sphère chocolat noir diam.70mm 30x12,5g
117126 MICHEL CLUIZEL

Fruits et chocolat



Abricot moelleux géant sachet 1kg
132350 PRUNEAUX DE MENET



Pomme moelleuse du Sud-Ouest sachet 1kg
132179 COLLECTION GOURMET



Figue moelleuse boîte cristal 1kg
132106 COLLECTION GOURMET



Agrumes confits lamelles d'écorce 1kg
CRUZILLES
132077 citron
132078 orange



Fruits confits 1kg
LA PATELIÈRE
134599 bigarreaux rouges
134597 macédoine de fruits



Marron intense (mix pâte, purée, crème de marrons prêt à pocher) 4/4
120710 PELLORCE ET JULLIEN
NOUVEAU



Purée de fruits frais 1kg
PONTHIER
033115 fruit de la passion (Flavicarpa)
033110 griotte Oblacinska
033113 mangue Alphonso



Pépites de chocolat 1kg
LA PATELIÈRE
117272 au lait 30% cacao
117276 noir 50% cacao



Fleur d'hibiscus sauvage au sirop 250g
121073



Verrines



Verrine à base de bloc de foie gras de canard pomme et spéculoos 6x40g
015435 GUYADER



Verrine châtaigne carotte confite et noisettes 4x40g
015009 GUYADER

NOUVEAU



Verrine chèvre carotte butternut 4x40g
015126 GUYADER

NOUVEAU



Verrine de Saint-Jacques carottes et pommes fondantes 6x40g
015405 GUYADER



Verrine saumon fromage frais et concombre 6x40g
015406 GUYADER



Verrine truite fromage frais et citron 6x40g
015839 GUYADER



Verrine crevettes au curry légumes et fromage frais 6x40g
015838 GUYADER



❄ Verrines Pousse-Pousse salées 10x11g
253174 COCAGNE



❄ Verrines sphère Majestic 20x19g
253147 COCAGNE

5 recettes : dos de cabillaud aïoli, filet de canard tomate, courgette ricotta, carotte poulet fève, tomate marinade persillée. Décongeler 8h à +2°C.

Cocktail salé



Mini pâté en croûte Le Bistronome 450g
MAISON BOLARD

015370 nature viande française



015795 jambon pistache porc français

015893 morilles et champignons volaille française



015793 noisettes viande française

015796 olives viande française



015792 poulet moutarde viande française



Tranches assorties de mini pâtés en croûte sur plateau 4x4 256g
015395 MAISON BOLARD

4 recettes : jambon et pistaches, deux olives, poulet moutarde à l'ancienne, morilles et champignons noirs.



❄ Canapés Constance 48x±8,6g

253269 COCAGNE

Sur 4 types de pain différents (pain noir, provençal, viennois et de campagne), 8 recettes terre et mer : crumble chèvre tomate, mousse canard orange confite, poulet tandoori, légumes du soleil fromage de brebis, saumon fumé mousseline citron, crevette guacamole, thon piment d'Espelette, surimi rouille. Décongeler 8h à +4°C sans le film.



❄ Canapés Élégance sur plateau de service 64x±10,8g

253565 COCAGNE

9 recettes originales aux ingrédients nobles : cheesecake chèvre poivron, croquant bloc de foie gras de canard confit d'oignon, canapé perles de poivron, chou noix de Saint-Jacques curry vert thaï, biscuit noir parmesan pavot, canapé pesto 5 baies pois gourmand édamame, club mangue saumon fumé, larmes fromage ail fines herbes tomate cerise, canapé poulet curry coco. Décongeler 4 à 5h à +4°C sans le film protecteur.



❄ Amuse-bouche Bistrot sur plateau de service x48 700g

253091 TRAITEUR DE PARIS

NOUVEAU

6 recettes modernes, généreuses et naturelles pour vos buffets traiteur : club façon César, cake à la noisette bresaola crème thym-citron, cake menthe et coriandre houmous de petits pois, financier a cumin crème de carotte, shortbread pavot et sésame crème aux agrumes et saumon fumé, financier poivron, caviar d'aubergine, mozzarella. Décongeler 3h à +4°C.



❄ Assortiment de mini blinis x28 255g

253149 COCAGNE

NOUVEAU

Un plateau de 4 produits de la mer sur blinis : curry crevette thaï coco, Saint- Jacques poireaux truffes, salicorne cabillaud ciboulette. Décongeler 4h à +4°C sans le film protecteur.



❄ Bouchée au foie gras mangue épicée ou framboise griotte sur plateau service 2x15 460g

253143 COCAGNE

NOUVEAU

Ce plateau d'amuse-bouches allie délicatement le foie gras sur une base de biscuit breton Traou Mad à deux fruits : la framboise griotte saupoudrée de pistache, et la mangue saupoudrée de piment d'Espelette. Décongeler 4h à +4°C sans le film.



❄ Canapés Prestige 48x±10g

253197 COCAGNE

8 recettes originales élaborées avec des ingrédients nobles sur un plateau : saumon fumé, sardine fumée, chèvre ananas, magret de canard fumé mandarine, noix de Saint-Jacques, mousse de canard poitrine fumée, crevette kiwi maïs, bloc de foie gras de canard framboise. Décongeler 8h à +4°C sans le film protecteur.



❄ Navettes Interlude 40x15g

253274 COCAGNE

4 recettes : orientale au poulet et poivrons, œuf mimosa et thon, forestière au poulet et champignons, fromage de chèvre et pesto. À décongeler 3 heures en chambre froide.



❄ Pain de campagne surprise 50 parts 1,2kg

253199 COCAGNE

Ce pain-surprise de grande taille, 18cm de diamètre, est composé de 10x5 sortes de sandwichs différents, tous réalisés sur une base de pain de campagne : terrine de canard au sauternes et raisin, poireau et noix de Saint-Jacques, poulet sauce Caesar, tomate olive poivron, comté et noix. Décongeler 12h à +4°C.



❄ Pain surprise garni aux céréales 50 parts 950g

253151 COCAGNE

Ce pain aux céréales rond entièrement tranché, diamètre 15 cm, est garni de 5 variétés de 10 sandwichs : rosette beurre cornichon, noix de Saint-Jacques et poireaux, terrine de canard au sauternes, poitrine fumée grillée et champignons, fromage fondu au comté et noix grillées. Décongeler sans film protecteur 12 heures en chambre froide.



❄ Pain surprise garni Campagne 5x10 sandwichs 950g

253148 COCAGNE

Pain céréales rond diamètre 150mm tranché garni de 5x10 sandwichs : rillettes d'oie, mousse de canard au porto, roquefort aux noix, tomatade, mousseline de crabe. Ôter le film protecteur, puis laisser décongeler le pain surprise environ 12 heures en chambre froide entre 0 et + 4°C.



❄ Pain surprise scandinave 100% poisson 48 parts 800g
253086 COCAGNE

4 recettes marines composent ce pain-surprise polaire : fromage blanc aux œufs de truite, rillettes de poisson blanc et concombre, saumon fumé et crème scandinave au raifort, rillettes aux deux saumons frais et fumé. Décongeler 12h à +4°C.



❄ Panettone surprise salé 50 parts 1kg
253200 COCAGNE

5 variétés de 10 sandwiches : jambon beurre, gorgonzola et noix, thon et piment d'Espelette, tomate olive et courgette, fromage de chèvre au pesto vert. Décongeler 12h à +4°C sans le film protecteur.

Cocktail salé à réchauffer



Boudin blanc cocktail 400g
BONNY
005239 aux morilles 1,5%

005240 à la truffe noire "Tuber Melanosporum" 1%



Saucisse cocktail Francfort 1kg
007277 BONNY



Mini gratin de Saint-Jacques cuisiné au cidre breton x4 140g
014039 GUYADER

NOUVEAU



Mini muffin chèvre pointe de miel et amandes effilées x9 135g
015128 GUYADER

NOUVEAU



Mini muffin Saint-Jacques et crème de butternut x9 135g
015130 GUYADER

NOUVEAU



Cake à la truite de Bretagne aux zestes d'agrumes et amandes torréfiées 260g
015140 GUYADER

NOUVEAU



Cake Saint-Jacques à la bretonne 260g
015992 GUYADER



Mini cake saumon fumé fromage frais aneth | Mini étoile chèvre figue miel x12 165g
015138 GUYADER

NOUVEAU



Mini cake Saint-Jacques à la bretonne | Mini sapin au bleu poires et noix x12 165g
015129 GUYADER

NOUVEAU



Mini cakes aux noix de Saint-Jacques 15% à la bretonne 12x15g
015609 GUYADER



Allumettes feuilletées emmental et romarin sur plateau x24 200g
015393 MAISON BOLARD



Panaché apéritif sur plateau x24 290g
015392 MAISON BOLARD

4 variétés : feuilleté saucisse, moelleux poivron, feuilleté emmental romarin, moelleux jambon olives.



Gougères au fromage sur plateau x20 220g

015389 MAISON BOLARD



Gougères au saumon origine Atlantique sur plateau x20 220g

015677 MAISON BOLARD



Saucisses feuilletées sur plateau x24 390g

015394 MAISON BOLARD



Petits fours salés x48 670g

015891 MIX BUFFET



Mini burger panaché festif foie gras et saumon fumé x12 420g

015025 PASO TRAITEUR



Mini burger noir au saumon fumé x12 380g

015028 PASO TRAITEUR



Mini croissant aux noix de Saint-Jacques et persillade au vin blanc x9 315g

015065 PASO TRAITEUR

NOUVEAU



Mini gougère à l'emmental gratiné x24 155g

015030 PASO TRAITEUR

NOUVEAU



❄ Amuse-bouches Belleville x48 810g

253564 TRAITEUR DE PARIS

12 petits-fours de chacune des 4 variétés : galettes de quinoa et lentille purée de carotte jaune lamelle de carotte fève de soja, cakes au romarin crémeux aux épinards crème de fromage de chèvre et noix, cakes au blé noir sarrasin grillé crème aux agrumes saumon fumé et zeste de citron semi-confit, choux graine de courge houmous de petit pois et lentille préparation de carottes houmous de petit pois. Décongeler 3h à +4°C sans le film protecteur.



❄ Amuse-bouches Rivoli x48 760g

253563 TRAITEUR DE PARIS

12 petits-fours de 4 variétés, rapide à remettre en œuvre grâce à son plateau adapté à la cuisson au four : croque tomate mozza pesto, rosti épinards artichaut, mini cake butternut, gougères béchamel comté. Sans décongélation préalable, retirer le film plastique et passer au four 14 minutes à 170°C.



❄ Croquille d'escargots x12 barquette 100g

JACOT BILLEY

225034 à la bourguignonne et au roquefort

NOUVEAU



225035 à la bourguignonne et à la tomate

NOUVEAU

225033 à la bourguignonne et au comté

NOUVEAU

Pour un apéritif croquant et étonnant, les croquilles sont des coquilles à la texture de cornet de glace, pour remplacer la coquille, farcies avec une préparation d'escargots à la bourguignonne, version avec du roquefort. Elles se mangent entièrement ! Sans délai, mettez-les au four encore congeler !



❄ Mini tapas x41 560g

253519 COCAGNE

Plateau de 41 mini tapas : 4 cassolettes piperade basquaise, 7 tartines tomate jambon, 6 brochettes tomate mozzarella poulet, 7 choux chorizo perle de poivron rouge, 6 brochettes chèvre tomate olive verte, 7 tartines oignon grillé, 4 cassolettes crème catalane chorizo. Décongeler 4 à 5h à +4°C sans film protecteur.



Terrines de la mer



Truite farcie tranchée ±3kg
026045 GUYADER



Saumon farci aux légumes tranché ±3kg
026329 GUYADER



Terrine au filet de saumon et au Saint-Pierre du Cap pain 1,6kg
026198 GUYADER



Terrine bretonne aux noix de Saint-Jacques pain 1,6kg
026195 GUYADER



Terrine cardinal d'écrevisses à l'armoricaine pain 1,6kg
026316 GUYADER



Terrine bretonne aux noix de Saint-Jacques pain 840g
026314 GUYADER



Terrine d'écrevisses à l'armoricaine pain 840g
026315 GUYADER

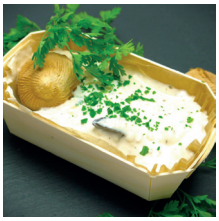
Cassolettes



Cassolette de crevettes au Noilly-Prat 6x100g
015449



Cassolette de Saint-Jacques julienne de légumes 6x100g
015400



Escargots de Bourgogne à la crème et au Chablis s/at 4x150g
014815 REFLETS DE NOS TERROIRS

NOUVEAU



Ris de veau sauce crémée au champagne et morilles s/at 4x150g
014817 REFLETS DE NOS TERROIRS

NOUVEAU



Saint-Jacques à la normande s/at 4x150g
014816 REFLETS DE NOS TERROIRS

NOUVEAU

Coquilles



Coquille Saint-Jacques normande 4x180g
015051 KIRN PRODUCTION



Coquille Saint-Jacques royale 4x150g
015703 MAISON VALENTIN



Coquille Saint-Jacques et fruits de mer 6x130g
015750 VERRIÈRE TRAITEUR



❄ Mini Saint-Jacques à la bretonne x12 240g
251228 MAISON VALENTIN

À déguster en mise en bouche, à l'apéritif ou en entrée, les mini Saint-Jacques sont préparées avec du beurre français, des échalotes, le tout délicatement cuisiné dans une sauce crémeuse affinée à l'armagnac.

Escargots



Coquilles d'escargots
BOURGOGNE ESCARGOTS
125035 belle grosseur x60

125034 très grosse x48

125040 extra grosse x36



❄ Beurre persillé rouleau 250g
225046 BOURGOGNE ESCARGOTS



Escargots de Bourgogne
BOURGOGNE ESCARGOTS
125027 moyens x144

125026 belle grosseur x120

125025 très gros x96

125029 extra gros x72

BOURGOGNE ESCARGOTS
Garantissant ainsi la qualité de ses escargots, Bourgogne Escargots **ne pratique pas d'élevage et les ramasse à l'état sauvage.** Ces escargots sont simplement cuits dans un court-bouillon avant d'être conditionnés en conserve. Facile à stocker et à conserver, ils peuvent surtout être accommodés en fonction de l'inspiration des chefs : en feuilletés, en persillades, dans une poêlée, panés…



Escargots français du Pré d'Auge farcis à la bourguignonne belle grosseur x48 440g
051014 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.







Escargots de Bourgogne

JACOT BILLEY

125043 très gros x24 1/4

125042 très gros x96 4/4



125045 belle grosseur x30 1/4

125044 belle grosseur x120 4/4



❄ Escargot de Bourgogne

JACOT BILLEY

225049 moyens x48 274g

225030 très gros x48 765g

JACOT BILLEY - La garantie d'une qualité constante et irréprochable
Depuis 1935, 3 générations perpétuent le savoir-faire artisanal de la **dernière entreprise française à travailler le Bourgogne vivant.** Les escargots de Bourgogne sauvages achetés en Europe orientale, berceau de l'Helix Pomatia, parviennent vivants sur le site de production de Fesches-le-Châtel et y sont travaillés frais. Une longue expérience et la dimension humaine de l'entreprise permettent une parfaite maîtrise du process de fabrication. Traçabilité exemplaire, **saveur incomparable et tendreté exceptionnelle** caractérisent toute la gamme d'escargots produite par cette maison de qualité.



Escargots de Bourgogne belle grosseur x12 98g

051021 MAISON VALENTIN



Escargots de Bourgogne belle grosseur x48 392g

051022 MAISON VALENTIN



❄ Escargots de Bourgogne moyens x96 550g

225025 MAISON VALENTIN



❄ Escargots de Bourgogne belle grosseur x96 780g

225024 MAISON VALENTIN

MAISON VALENTIN - **Revisité par Éric Robert, MOF cuisine, l'escargot de Bourgogne au beurre persillé** !
Fondée il y a plus de 50 ans, la Maison Valentin est exploitée par des **escargotiers de père en fils**. Avec l'appui d'Éric Robert, MOF cuisine, elle propose sa recette exclusive autour d'escargots de Bourgogne "Helix Pomatia" sélectionnés, 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 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**.

Pâtisserie traiteur



Bouchée au chapon
et aux morilles 6x150g
015096



Bouchée au ris de veau 8x150g
015704 KIRN PRODUCTION



Bouchée aux fruits de mer
6x150g
015095



Feuilleté ris de veau et foie gras de canard 2,9%
8x150g
015719 KIRN PRODUCTION



Pâté en croûte 1/2
charcutier aromatisé
à la truffe brumale 1%
viande française ±2,3kg
015766 MAISON BOLARD



Pâté en croûte 1/2 de caille
et raisins de Corinthe ±2kg
015363 MAISON BOLARD



Pâté en croûte 1/2 de faisan
mousse forestière ±2,5kg
015101 MAISON BOLARD



Pâté en croûte 1/2 de cerf
aux pommes vertes
et noisettes ±2,5kg
015011 MAISON BOLARD



Pâté en croûte 1/2
de chevreuil aux airelles
±2,5kg
015071 MAISON BOLARD



Pâté en croûte 1/2
de poulet vinaigre framboise
mousse de délice de canard
±2kg
015768 MAISON BOLARD



Pâté en croûte 1/2
de sanglier et cèpes ±2,3kg
015002 MAISON BOLARD



Pâté en croûte 1/2
de saumon farci mousseline
poisson et légumes ±2,2kg
015327 MAISON BOLARD



Boudin blanc



Boudin blanc s/at 10x±120g
BONNY
005038 au cognac

005042 aux morilles 2%

005040 à la truffe noire "Tuber Melanosporum" 1%



Boudin blanc Grande Hermine viande française s/at 18x±125g
005125 JEAN BRIENT



Boudin blanc nature LPF s/at 14x±135g
005161 RUEL

Ballotines - Chapon farci



Galantine charcutière de dinde française à la fine champagne x6 tranches 160g
004021 MAISON PRUNIER

NOUVEAU



Galantine charcutière de chapon français aux girolles x6 tranches 160g
004011 MAISON PRUNIER

NOUVEAU



Galantine charcutière de chevreuil aux cèpes x6 tranches 160g
004002 MAISON PRUNIER

NOUVEAU



Ballotine de chapon aux pistaches 2% plateau noir ±3,3kg
052063 TALLEC



Ballotine de chevreuil sauvage aux girolles et vin de Cahors plateau noir ±3kg
004006 TALLEC



Ballotine de volaille au cognac viande française plateau noir ±3,18kg
052532 TALLEC



Ballotine de faisan sauvage au cognac fine champagne plateau noir ±3kg
004003 TALLEC



Chapon rôti au four farce pommes au calvados et quetsches viande française ±3,4kg
014942 TALLEC

Jambon à la truffe d'été



Jambon cuit supérieur à la truffe d'été "Tuber Aestivum Vitt." 1% LPF ±3,5kg
012145 LA BRESSE

Terrines de canard



Canetin à la mousse de canard 10x50g
052079



Lapin à la mousse de canard 10x50g
052805

Terrines de gibier et de poularde



Terrine de chevreuil aux airelles 1,5kg
001118 GUYADER

Cette terrine aux goûts bien marqués est peu grasse car **réalisée avec de la viande hachée gros grain,** pour de beaux marquants, marinée au vin de Cahors. Les airelles apportent une pointe d'acidité.



Terrine de faisan aux pistaches 1,5kg
001119 GUYADER



Terrine de sanglier au vin de Cahors 1,5kg
001117 GUYADER

Relevée de vin de Cahors, d'épices et d'aromates puis cuite au four à basse température, cette terrine de sanglier est ferme et moelleuse. **La viande est bien présente, les saveurs marquées et reconnaissables.**



Terrine de chevreuil sauvage au madiran ±2kg
001984 TALLEC



Terrine de faisan sauvage aux raisins et bourgogne aligoté ±2kg
001983 TALLEC



Terrine de lièvre sauvage au morgon ±1,8kg
001985 TALLEC



Terrine de sanglier sauvage aux fruits d'automne ±2kg
001990 TALLEC

Les matières premières de cette terrine, dont 27% de sanglier sauvage, ont mariné 24h avec des épices fines, des aromates (thym, échalote et persil), et **un mélange de vin de Cahors et de cognac,** pour une saveur intense. De beaux marquants de noix, marrons et noisettes lui apportent une texture croquante et elle offre un confit parfait.



Canard mi-cuit entier nature



Foie gras de canard français mi-cuit au sauternes du Château d'Arches

LES DÉLICES DE SAINT ORENS

052463 terrine 450g

052465 terrine 1,1kg

LES DÉLICES DE SAINT-ORENS - Un foie gras artisanal des Landes digne des plus belles tables de fêtes
Du premier au dernier jour d'un long processus de 16 semaines, tout se passe dans la ferme de Cauna, dans les Landes, sur **17 hectares de parcours herbeux où les canards vivent en liberté**. Les Délices de Saint-Orens élèvent puis transforment eux-mêmes leurs canards, et **produisent leur alimentation** grâce notamment au maïs de leurs récoltes. En circuit plus que court, ce foie gras de canard des Landes est **un produit rare, à la production volontairement limitée.** Pour une maturité parfaite, les durées d'élevage et de gavage sont allongées, 14 semaines pour l'élevage, 25 à 27 repas pour le gavage 100% maïs. Cette fabrication artisanale garantit **un goût authentique** et l'excellence des foies gras Saint-Orens.



Foie gras de canard entier français mi-cuit au torchon

LAFITTE

052271 ±400g

052272 ±900g



Foie gras de canard entier mi-cuit IGP Sud-Ouest s/vide 200g

052591 VALETTE



Foie gras de canard entier IGP Sud-Ouest bocal 125g

052580 VALETTE

LA MAISON VALETTE maîtrise sa filière palmipèdes gras par la création de son centre de découpe à Bergerac, en Périgord. **Élevés en plein air dans un environnement naturel,** les canards sont gavés au maïs **sans farines animales, ni antibiotiques.** Qualisud suit tout le processus de l'élevage à la transformation et garantit l'origine et la traçabilité des canards.



Foie gras entier mi-cuit

052502 bocal 125g NOUVEAU

052501 bocal 180g NOUVEAU

052500 bocal 300g NOUVEAU

Canard cuit/confit



Lobe foie gras de canard français confit s/vide 500/700g

052377 LES DÉLICES DE SAINT ORENS

Canard mi-cuit bloc 30% morceaux



Bloc de foie gras de canard IGP Sud-Ouest mi-cuit 30% morceaux s/vide

LAFITTE

052229 ±400g

*Sauf indisponibilité**

052230 ±900g

*Sauf indisponibilité**

LAFITTE - Spécialiste du foie gras de canard traditionnel IGP Sud-Ouest, cette maison familiale travaille localement et à l'ancienne une souche à croissance lente.
Entreprise familiale basée à Montaut, dans le Sud-Ouest de la France, depuis 1920, la Maison Lafitte travaille le foie gras de canard traditionnel des Landes depuis trois générations. Tous ses canards, de type Mulard, une souche ancienne et rustique à croissance lente, sont **certifiés IGP Sud-Ouest**. Perpétuant **la tradition de l'élevage à l'ancienne,** ils sont élevés au minimum 102 jours, dans de petites exploitations agricoles situées dans un rayon de 40 km de l'unité de production, en plein air dans un environnement naturel, **dans le cadre d'une agriculture raisonnée à petite échelle.** Nourris de blé, avoine et herbes, ils sont engraissés au maïs grain entier du Sud-Ouest **garanti non OGM et non poussé dans leur estomac.** Ce mode d'élevage, de gavage et d'abattage garantit des foies gras goûteux à la texture à la fois ferme et fondante, régulièrement primés au Concours Général Agricole (Médaille d'Or 2016 pour le foie gras de canard).

Canard mi-cuit morceaux



Roulade de foie gras de canard français mi-cuit façon torchon ±500g

052466 LES DÉLICES DE SAINT ORENS



Foie gras de canard entier du Sud-Ouest IGP Le Marbré barquette 1kg

052615 VALETTE

*Sauf indisponibilité** NOUVEAU



Bloc de foie gras de canard français mi-cuit 30% morceaux boîte 1kg

052393



Bloc de foie gras de canard français 30% morceaux boîte trapèze 1kg

052614

NOUVEAU

* Compte-tenu de l'épidémie de grippe aviaire, la disponibilité de ce produit ne nous est pas garantie par le fournisseur. Prix sujet à variations.



Truffe entière



Truffe noire "Tuber Melanosporum" entière brossée 1er choix

PLANTIN

146082 12,5g

146083 25g



146084 50g

146085 100g

146086 200g

Morceaux et jus



Brisure de truffe noire "Tuber Melanosporum"

PLANTIN

146005 100g

146006 200g



146007 400g

146031 12,5g

146032 25g

146033 50g



Pelures de truffe noire "Tuber Melanosporum"

PLANTIN

146088 12,5g

146089 25g



146028 50g

146020 100g

146021 200g

146022 400g



Truffe noire "Tuber Melanosporum" morceaux

PLANTIN

146076 12,5g

146077 25g



146078 50g

146079 100g

146080 200g



Jus de truffe noire 1er choix "Tuber Melanosporum"

PLANTIN

146001 100g

146002 200g

146003 400g

146010 800g

Dérivés de la truffe



Salsa champignons à la truffe d'été "Tuber Aestivum Vitt." 3,2%

APPENNINO FUNGHI
146400 180g

146401 500g

Composée de champignons, de truffe d'été et d'olives noires, le tout assaisonné et lié à l'huile d'olive, **cette sauce donne un goût unique** à de nombreuses préparations comme les tartares de bœuf par exemple. Puissante, elle peut être servie sur des toasts à l'apéritif ou parfumer à elle seule un plat de pâtes. **Une petite quantité suffira** afin de ne pas saturer le palais. Originale, savoureuse et élégante, cette sauce a également toute sa place en épicerie fine ou dans les paniers garnis.



Mayonnaise à la truffe blanche "Tuber Magnatum Pico" 0,06% bocal 85g

130111 TARTUFLANGHE

Cette célèbre sauce froide a des origines anciennes, datant du Moyen-Âge. Des ingrédients simples mélangés ensemble pour atteindre une **texture crémeuse et veloutée**. Dans notre version, les œufs, l'huile et le citron sont enrichis par la **saveur unique de la truffe blanche** "Tuber Magnatum Pico", pour donner à vos plats une **touche unique et délicate**. Parfait accord pour vos viandes, poissons, omelettes, pommes de terre sautées, légumes et aussi dans vos sandwichs.



Mini gressins à la truffe d'été "Tuber Aestivum Vitt." 2% sachet 30g

137120 TARTUFLANGHE

Accompagnement idéal pour le fromage, viande, charcuterie, salades et soupes. Parfait en apéritif, servi avec du vin rouge.



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.



Sauce à la truffe d'été "Tuber Aestivum Vitt." 8%

PLANTIN
146210 bocal 40g

146211 bocal 120g

146212 bocal 450g

Mélange de champignons et de truffes d'été 8% à utiliser comme une sauce (pâtes, œufs, risotto...), ou comme **base de préparation** (pizza, crème, béchamel, marinade...). Prête à l'emploi, elle s'intègre facilement dans toutes vos préparations ! Prévoir environ 10 à 15g par personne.



Préparation à base d'huile d'olive aromatisée à la truffe 25cl

APPENNINO FUNGHI
122266 blanche

122265 noire



Préparation piquante de miel d'acacia à la truffe blanche "Tuber Magnatum Pico" 0,05% 230g

119135 TARTUFLANGHE

NOUVEAU

Ce miel d'acacia est **relevé de tranches de truffe blanche italienne** cryo-séchées, et d'un extrait de piment de Cayenne qui lui donne une note piquante, fumée avec une agréable amertume. Ce miel à la truffe est idéal pour les **fromages (comté, bleus, chèvres...)**, les vinaigrettes, glacer ou mariner des viandes (porc, canard, poulet), des fruits rôtis, et même vos cocktails ! **Un condiment audacieux pour vos recettes sucrées salées** !



Préparation culinaire au sel de Guérande IGP et truffe d'été verrine 100g

141006 PLANTIN

Ce sel de Guérande IGP à la truffe d'été est la rencontre entre deux produits d'exception. **Il suffira de quelques cristaux pour parfumer ou à donner un air festif** à toutes vos préparations : risottos, pommes de terre au four, œufs brouillés, purées de légumes et même le pop-corn beurré !



Truite fumée des Pyrénées



Truite fumée des Pyrénées à la ficelle tranchée main 600g
027183 GUYADER



Truite fumée des Pyrénées 4 tranches 120g
027184 GUYADER

Saumon fumé d'Écosse



Saumon fumé d'Écosse tranché main a/peau Label Rouge 1,3/1,6kg
027176 GUYADER



Saumon fumé d'Écosse ficelle tranché main a/peau 1,6/1,9kg
027177 GUYADER



Saumon fumé supérieur d'Écosse tranché machine 4 tranches 140g
027161 GUYADER



Saumon fumé d'Écosse ficelle tranché main a/peau a/intercalaires 1,5/2kg
027083 UFF



Saumon fumé d'Écosse tranché main avec intercalaires plaque 4x40g
027101 UFF



Saumon fumé d'Écosse tranché main a/intercalaires plaque 10x40g
027102 UFF



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 cœur 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 de Norvège



Dos de saumon fumé de Norvège 400g
027180 GUYADER



Saumon fumé de Norvège tranché machine s/peau 0,9/1,3kg
026340 GUYADER



Saumon fumé de Norvège tranché machine s/peau 1,6/1,9kg
027164 GUYADER



Saumon fumé Norvège tranché machine 26 tranches a/intercalaires 1kg
027139 GUYADER



Saumon fumé supérieur Norvège tranché machine 4 tranches 140g
027160 GUYADER



Trio d'émincés de saumon fumé de Norvège (aneth, nature, betterave) 160g
027185 GUYADER

NOUVEAU



Saumon fumé de Norvège tranché main a/ peau
LE BORVO
027036 0,9/1,2kg

027037 1,2/1,6kg



Saumon fumé de Norvège tranché machine Sélection
LE BORVO
027040 0,9/1,2kg

027041 1,2/1,6kg



Saumon fumé de Norvège tranché machine 1kg
027013 SALMODIS



Saumon fumé de Norvège tranché main 1,2kg
027008 SALMODIS

Saumon fumé Atlantique BIO



Saumon fumé Atlantique BIO tranché machine s/peau 0,9/1,3kg
027138 GUYADER



Filets émincés de saumon façon gravlaks trio de saveurs 180g
026000 GUYADER

NOUVEAU

Caviar de France



Caviar Baeri France Ébène
CAVIAR DE FRANCE
028222 30g

028223 50g

028224 100g



CAVIAR DE FRANCE - Le meilleur du caviar français, produit en Aquitaine **dans les conditions de la vie sauvage.**

Au cœur du bassin d'Arcachon, des esturgeons de type **Acipenser Baeri** sont élevés dans des bassins d'eau pure, alimentés par une rivière naturelle en **cycle ouvert,** avec une **alimentation naturelle,** de manière durable et responsable. **Maturé** plusieurs mois en chambre froide jusqu'à son stade optimal, **Ébène exprime une puissance gustative et une persistance exceptionnelles.**



Volaille



Chapon sauce morilles cuisiné au vin de champagne 2,4% poche 2kg
014823 ESPRI RESTAURATION
NOUVEAU



Chapon sauce forestière aux cèpes barquette 1,75kg
014565 ARMOR PLATS CUISINÉS
NOUVEAU



Chapon sauce crème de morilles et bloc de foie gras de canard barquette ±2,6kg
014455 VAL DE CÈRE



Cuisse de chapon aux cèpes ±3,8kg
014717 VERRIÈRE TRAITEUR



Filet de poularde au vin jaune ±3,2kg
014718 VERRIÈRE TRAITEUR



Filet de poulet Label Rouge farci sauce Vin jaune et Morilles s/at 2x220g
014819 REFLETS DE NOS TERROIRS
NOUVEAU



Filet de poulet Label Rouge farci sauce vin jaune et morilles barquette 3,2kg
014711 REFLETS DE NOS TERROIRS



Filet de poulet sauce crémeuse aux morilles poche 1,68kg
014644 ESPRI RESTAURATION



Suprêmes de poulet sauce richelieu 2,8kg
014712 REFLETS DE NOS TERROIRS

Gibier



Civet de sanglier sauce grand veneur barquette 2,6kg
014456 VAL DE CÈRE



Sauté de chevreuil sauce grand veneur poche 1,65kg
014607 ESPRI RESTAURATION



Mijoté de marcassin sauce brandy et raifort poche 1,7kg
014606 ESPRI RESTAURATION



Civet de cerf Saint-Hubert et ses marrons poche 1,7kg
014605 ESPRI RESTAURATION

Autres viandes



Fondant de pavé de veau aux éclats de morilles 1,72kg
014022 ARMOR PLATS CUISINÉS
NOUVEAU



Jambon en croûte s/vide 1,2kg
015826 KIRN PRODUCTION

Poissons et crustacés



Corolle de sole farcie sauce nantua s/at 2x220g
014818 REFLETS DE NOS TERROIRS
NOUVEAU



Dos de loup sauce homardine et écrevisses 2,8kg
014710 REFLETS DE NOS TERROIRS



Nage de gambas sauce au champagne 1,8kg
014014 ARMOR PLATS CUISINÉS
NOUVEAU



Nage de gambas et Saint-Jacques au beurre d'agrumes et son riz 3,2kg
014029 REFLETS DE NOS TERROIRS



Navarin de noix de Saint-Jacques façon bourride 3,2kg
014882 REFLETS DE NOS TERROIRS



Soufflé au saumon et aux queues d'écrevisses 12x±250g
015751 VERRIÈRE TRAITEUR



Suprême de sandre sauce cressonnette 3,2kg
014881 REFLETS DE NOS TERROIRS

Quenelles



Quenelle de brochet sauce safranée et mâcon blanc poche ±2,1kg
014343 ESPRI RESTAURATION

Accompagnements cuisinés



Champignons et morilles à la crème barquette ±3,2kg
014654 VERRIÈRE TRAITEUR



Crémeux de riz vénéré aux poivrons s/at 6x150g
014821 REFLETS DE NOS TERROIRS
NOUVEAU



Embeurrée de pomme de terre à la truffe d'été Tuber Aestivum Vitt. 1,5% s/at 6x150g
014820 REFLETS DE NOS TERROIRS
NOUVEAU



Flan de potimarron aux éclats de châtaignes s/at 6x150g
014822 REFLETS DE NOS TERROIRS
NOUVEAU



Fondue de poireaux aux girolles poche 1,5kg
014925 ESPRI RESTAURATION



Fricassée de champignons poche 2kg
ESPRI RESTAURATION
014799 champignons et ses marrons



014301 cèpes



Gratin dauphinois aux cèpes et aux morilles ±3,2kg
014716 VERRIÈRE TRAITEUR



Marrons confits barquette ±1,6kg
014058 VAL DE CÈRE



Marrons confits à la crème de cèpes ±2,1kg
014600 VERRIÈRE TRAITEUR



Pommes aux airelles cuisinées au vin du Médoc barquette 1,5kg
014814 ARMOR PLATS CUISINÉS



Purée de butternut et noisettes poche 1,5kg
014666 ESPRI RESTAURATION



Purée de pomme de terre fraîche barquette ±3,8kg
VERRIÈRE TRAITEUR
014572 nature



014578 à la truffe noire "Tuber Melanosporum" 1%



Tagliatelles aux cèpes et à la truffe d'été "Tuber Aestivum Vitt." 2% aromatisées 250g
131205 PLANTIN



❄ Gratin de pomme de terre à la truffe d'été "Tuber Aestivum Vitt." 1% aromatisé 20x100g
244319 TRAITEUR DE PARIS

Accompagnements bruts



Cèpe extra bocal 330g
124032 SABAROT



Girolles bocal 37cl
124054 SABAROT



Airelles au naturel bocal 37cl
118020 SABAROT



Châtaignes entières bocal 72cl 420g
120263 ROGER DESCOURS



Marrons français entiers cuits 2x200g
120659 MAISON SUDRIE

NOUVEAU



Morille spéciale séchée 2/4cm
124072 tubo 100g

124092 tubo 400g



❄ Champignons 3/5 1kg
244081 girolle



200003 cèpe



Sauces chaudes



Sauce artisanale boîte 200g
CATUSSE
129199 aux cèpes

129201 Grand Veneur

129208 au poivre vert



129214 aux morilles

129215 Périgueux



Sauce Grand Veneur 400g
129197 CATUSSE



Sauce Madère 4/4
129547 MORVANDELLES



Bisque de homard
MORVANDELLES
126198 4/4

126197 3/1



Bisque de langoustine 4/4
126099 LES RECETTES DE BEAUMOULIN



Sauce poche 1kg
ESPRI RESTAURATION
014912 au foie gras 7%

014913 crème de morilles



014916 aux crustacés

014919 grand veneur



014341 au beurre blanc

014649 au vin de Champagne 8%

Confits



Airelles cuisinées 500g
034517 ID FRUITS

NOUVEAU



Chutney de poire 500g
034516 ID FRUITS

NOUVEAU



Confit bocal 100g
SENCHOU
123408 échalotes

123406 figue

123407 oignons

L'ATELIER CRÈMERIE & FROMAGES

> Achats sur-mesure > Portionnage à façon > L'offre de Rungis
> Crèmerie et ingrédients culinaires professionnels de qualité

Le rayon beurre, œuf, fromages regroupe la crèmerie (de la crème fraîche au beurre, à la pâte filo et aux œufs liquides) et une offre fromages de tout premier ordre, alliant des produits de base qualitatifs aux produits fins.

NOUS VOUS LIVRONS VOS COMMANDES EN A POUR B



Comté 24 mois AOP tranche ±600g
417155 MARCEL PETITE



Délice de Favières truffé "Tuber Melanosporum" 3% au lait cru ±680g
414244 COMPAGNIE FERMIÈRE DE ROTHSCHILD



Mont d'Or AOP 750g
415065 MONTS DE JOUX

*Sauf indisponibilité**



Roquefort AOP 1/2 L'Arbas au lait cru de brebis ±1,4kg
414040



Sainte-Maure-de-Touraine cendré AOP au lait cru 250g
414126 COUTURIER FROMAGER



Tomme de Savoie fermière 1/2 IGP ±700g
417016



Confiture artisanale 80% fruits 320g
L'APICULTEUR D'ITXASSOU
118116 cerises noires



118118 figues violettes

118117 myrtilles

>> L'accord parfait



Préparation piquante de miel d'acacia à la truffe blanche "Tuber Magnatum Pico" 0,05% 230g
119135 TARTUFLANGHE
NOUVEAU

* Prix sujet à variations, pour une cotation, contactez notre responsable Crémerie & Fromages au 01 45 12 25 48 ou notre service clients au 01 45 12 38 00.





Tommette pur brebis
du Pays d'Iraty
au piment d'Espelette ±650g
415953



Reblochon de Savoie
fermier au lait cru AOP ±500g
415165

*Sauf indisponibilité**



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

*Sauf indisponibilité**



Fourme d'Ambert
L'Empereur AOP ±2kg
414020 CHARRADE



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

*Sauf indisponibilité**



Pain de figues aux amandes
250g
151025 ALMONDELI



Confits et chutneys
cuits au chaudron 150g
LUCIEN GEORGELIN
123240 confit d'oignons

123246 confit de cerises noires



123241 confit de figues

123244 confit de poires Williams

123245 chutney de mangues



Pâte de coing
barquette 400g
119108 EMILY FOODS



Verrines



❄ P'tits verres 4 variétés 36x±30g

253513 TRAITEUR DE PARIS

Ces verrines sucrées aux **textures variées et aux saveurs classiques**, servies dans de jolis contenants recyclables sont réalisées sans conservateur, ni exhausteur de goût. 4 variétés y sont déclinées en 9 exemplaires : P'tits verres chocolat (mousse au chocolat au lait, sauce au cacao, mousse au chocolat noir et crumble au cacao), P'tits verres framboise vanille (crumble, mousse à la vanille, préparation à la framboise, framboise et pistache hachée), P'tits verre façon tiramisu et P'tits verres citron meringué (crumble, mousse au citron, meringue, zeste de citron semi-confit). Décongeler 4h à +4°C sans le film protecteur.

Petites pièces cocktail sucrées



❄ Assortiment de mini cheesecakes sur plateau de service x48 1kg

253090 TRAITEUR DE PARIS

NOUVEAU

Pour un buffet varié et gourmand, cet assortiment propose 4 variétés de **mini cheesecakes revisités à la française**, sur une base de crumble aux amandes : framboise, caramel, chocolat et citron. Laisser décongeler 3h à +4°C.



❄ Mini choux sucrés assortiment plateau de service 35x±10,5g

253534 COCAGNE

5 mini choux de chacune des 7 variétés : framboise, spéculoos, praliné noisette, façon tarte au citron meringuée, chocolat, pistache, fruits exotiques. Décongeler 4 à 5h à +4°C sans le film protecteur.



❄ Petits fours sucrés Montmartre 48x±12,5g

253698 TRAITEUR DE PARIS

Haut en couleurs, ce plateau vous propose les **saveurs classiques de la pâtisserie française**, consensuelles et variées. 8 variétés : 6 crumbles, crémeux citron, zestes de citron et d'orange, 6 moelleux à la noisette, crémeux praliné, amandes, 6 financiers au citron vert, panna cotta à la noix de coco, gelée de framboise, 6 financiers au caramel, crémeux chocolat au lait-caramel, noix de pécan caramélisées, 6 choux, crémeux à la vanille, sucre glace, 6 mini tartes Bourdaloue : crème d'amande, poire, amandes grillées, 6 financiers au cacao, mousse au chocolat, crumble au cacao, 6 biscuits, mousse à la vanille, gelée de mangue. Retirer le film plastique avant décongélation. Décongeler 2h à +4°C.



Petits fours Art Déco 48x±11,5g

253522 TRAITEUR DE PARIS

Combinant **saveur et présentation irréprochable**, 6 variétés de petits fours sucrés : chou saupoudrage crumble crémeux caramel et chocolat au lait, biscuit cacao croustillant chocolat fleur de sel et crémeux chocolat, crumble gelée framboise mousse vanille, biscuit et blanc manger noix de coco gelée de fraises et crème au beurre, financier coco compotée mangue passion crème noix de coco, meringue enrobée choco noisette mousse gianduja noisette hachée. Décongeler 2h à +4°C sans le film protecteur.



Petits fours Saint-Germain 48x±14,2g sur plateau sous cloche

253425 TRAITEUR DE PARIS

8 recettes : fraisiers, almondines aux zestes de citron, carrés aux 3 chocolats, financiers à l'abricot et à la pistache, financiers au caramel et à la cannelle, crumbles au cacao, cheesecakes à la framboise, opéra. Retirer la cloche de protection et laisser décongeler 2h à 4°C. **Produit adapté à un régime végétarien et sans alcool**.



Petits fours Passion Chocolat 48x±14g

253459 TRAITEUR DE PARIS

4 variétés : **crumble** cacao crémeux café et ganache chocolat blanc, **lingot** financier noisette craquant chocolat praliné crémeux chocolat noisette Gianduja nappage chocolat et mendiant, **chablon** noir biscuit joconde cacao chocolat croustillant crémeux chocolat au lait et glaçage chocolat blanc, **financier** chocolat ganache caramel beurre salé et disquette chocolat noir. Décongeler 2h à +4°C sans le film protecteur.



Petits fours Tradition 48x±14,5g

253461 TRAITEUR DE PARIS

Les **valeurs sûres de la pâtisserie française** revues autour de saveurs fruitées ou chocolatées. 8 variétés : fraisier, financier pistache gelée d'abricot, almondine citron gelée et zeste de citron, éclair chocolat, opéra, crumble cacao ganache et mousse chocolat céréale enrobée de chocolat, crumble gelée de framboises et framboise, tartelette au cacao ganache caramel et noix de pécan caramélisées. Décongeler 2h à +4°C sans le film protecteur.



Macarons



❄ Macarons aux amandes 72x±9,5g
253106 PASCAL RIO

12 macarons de chaque parfum : chocolat, vanille, framboise, pistache, citron, café. Décongeler ±2 heures au réfrigérateur. Se conserve 5 jours à +4°C après décongélation.



❄ Religieuses en macaron 24x29g
253466 PASCAL RIO

NOUVEAU

24 religieuses en macarons congelés déclinées en 4 parfums : chocolat, framboise, pistache, café.



❄ Macarons Classique 8x4 parfums 540g
253701 ATOUT SUCRÉ

NOUVEAU

32 macarons de 4 parfums classiques : café, pistache, chocolat et vanille. Décongeler 60 min au réfrigérateur. Se conserve 6 jours à +4°C après décongélation.



❄ Macarons Fruité 8x4 parfums 540g
253703 ATOUT SUCRÉ

NOUVEAU

32 macarons de 4 parfums fruités : fraise, mangue, abricot et compotée. Décongeler 60 min au réfrigérateur. Se conserve 6 jours à +4°C après décongélation.



❄ Macarons Original 8x4 parfums 540g
253702 ATOUT SUCRÉ

NOUVEAU

32 macarons de 4 parfums originaux : poire épicée, fleur d'oranger, coquelicot et noisette. Décongeler 60 min au réfrigérateur. Se conserve 6 jours à +4°C après décongélation.

Desserts - Bûches



❄ Bûchette glacée vanille spéculoos 12x90g
253180 GLACES DE MARC

NOUVEAU



❄ Bûche glacée fraicheur (citron vert, verveine, fruits rouges) 6/8 parts 700g
253083 GLACES DE MARC

NOUVEAU



❄ Bûche pâtissière 3 chocolats 18cm 471g
253881 MADEMOISELLE DESSERTS

NOUVEAU



❄ Bûche pâtissière charlotte tiramisu 18cm 375g
253883 MADEMOISELLE DESSERTS

NOUVEAU



❄ Galette des rois à la crème glacée 800g
253082 GLACES DE MARC

NOUVEAU

Nous vous proposons une **variante originale et glacée** de la classique galette des rois, avec fève et couronne. Elle se compose d'une pâte feuilletée pur beurre, fourrée avec une **crème glacée à la frangipane et un praliné aux amandes et noix de cajou.** Le conseil d'utilisation : cuisson au four pendant 10mn à 180°C à chaleur tournante. Puis passer 1min au grill.



Galette des rois frangipane cuite 28cm
033305

Calissons - Nougats - Pâtes de fruits



Calirons assortiment fruité réglette 110g
133404 MAFFREN CONFISEUR

Ces calissons ronds combinent amandes et fruits confits finement broyés, miel et fleur d'oranger. Leur glaçage fruité offre 4 saveurs : citron, orange, framboise ou nature.



Corbeille d'assortiment de confiseries Laurence 510g
132362 DACO BELLO

NOUVEAU

Assortiment de confiseries, composé de dattes fourrées à la pâte d'amande, fruits déguisés en pâte d'amande, fruits en pâte d'amande, pâtes de fruits, loukoums, boule de pâte d'amande enrobée sucre.



Corbeille d'assortiment de confiseries Luciole 720g
132363 DACO BELLO

NOUVEAU

Assortiment de confiseries, composé de dattes fourrées à la pâte d'amande, fruits déguisés en pâte d'amande, pâtes de fruits, loukoums, boules de pâte d'amande décor sucre, fruits en pâte d'amande.



Mendiants en pâte d'amandes x4 réglette 50g
133405 MAFFREN CONFISEUR

NOUVEAU



Nougat de Montélimar barre 100g
133402 MAFFREN CONFISEUR



Nougat au cœur de caramel tendre barre 100g
133403 MAFFREN CONFISEUR



Nougat avec tranches d'orange confite barre 100g
133401 MAFFREN CONFISEUR



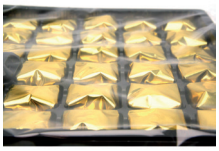
Amande Valencia au chocolat saupoudrée de cacao bocal 125g
133246 ALMONDELI

NOUVEAU

Marrons glacés



Marrons glacés entiers enveloppe or x16 coffret 320g
120620 PELLORCE ET JULLIEN



Marrons glacés entiers enveloppe or 1kg
120150 PELLORCE ET JULLIEN



Marrons glacés morceaux 2x500g
120165 PELLORCE ET JULLIEN



Marrons glacés brisures 2,5kg
120160 PELLORCE ET JULLIEN

Pain d'épices de Rocamadour



Pain d'épices à la coupe
133426 1/4 ±2,5kg

133429 barre ±2kg



Champagne



Champagne Hurier Jouette Grand Cru brut
196674



Champagne Paul Berthelot Premier Cru extra brut
197112



Champagne Philipponnat Grand Blanc extra brut 2014 et son étui
196999

NOUVEAU



Champagne Philipponnat Grand Cru extra brut 2015 et son étui
196348

NOUVEAU

>> L'accord parfait



Fleur d'hibiscus sauvage au sirop 250g
121073

Vin blanc



Châteauneuf-du-Pape Domaine Le Pointu 2008
197332



Condrieu Le Lys de Volan Maison Alain Paret 2011
197336



Bergerac Les Perrières Domaine Sadillac 2017
196175



Pouilly-Fuissé Premier Cru Les Vignes Blanches Château de Beauregard 2020
197435



Saint-Romain Alain Gras 2014
198334



Vin Jaune Côtes du Jura Fruitière de Voiteur 2014 62cl
196786

Vin blanc moelleux



Sauternes Château Lafont 2019
197836

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Vin rouge



Châteauneuf-du-Pape
La Fiole du Pape rouge
197541 75cl

197542 1,5L



Côte-Rôtie Domaine Jasmin 2014
197617



Pommard Domaine Rossignol-Février 2014
198405



Volnay premier cru
Clos des Angles 2011
198381

Armagnac



Bas-Armagnac carafe Art Déco Hors d'Âge 40° 70cl
197832 DOMAINE TARIQUET

NOUVEAU



Bas-Armagnac carafe cabossée VSOP 40° 70cl
197831 DOMAINE TARIQUET

NOUVEAU



Bas-Armagnac Montreur d'Ours 45,5° 70cl
197829 DOMAINE TARIQUET

NOUVEAU



Bas-Armagnac Pure Folle Blanche brut de fût 70cl
DOMAINE TARIQUET
197826 12 ans 48,2°

NOUVEAU

197827 15 ans 47,2°

NOUVEAU

197828 25 ans 48,6°

NOUVEAU



Bas-Armagnac XO 40° 2,5L
197825 DOMAINE TARIQUET

NOUVEAU



L'Armagnac Cabine 43° 70cl
197830 DOMAINE TARIQUET

NOUVEAU

Whisky



Whisky Bellevoye tricolore Coffret Découverte 3x20cl
197799 BELLEVOYE



Whisky Bellevoye tricolore Coffret Prestige 3x20cl
197800 BELLEVOYE



Whisky The Glenlivet 12 ans 40° 70cl et son étui
197103



Whisky The Glenlivet Archive 21 ans 43° 70cl et son coffret en bois
197323



Whisky The Glenlivet 25 ans 43° 70cl et son coffret bois
197322



Whisky Speyside Cardhu 40° 70cl et son étui
197162



Whisky japonais single grain The Chita 43° 70cl
198553

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Anticipez vos commandes !

Prise de commande 24h/24

www.ledelas.fr

01 45 12 38 00

E-mail : commande@ledelas.fr

Commandes Répondeur

01 46 86 92 38

Fax : 01 46 87 85 82

Coffrets cadeaux sur-mesure

Le Delas vous propose des coffrets cadeaux, à personnaliser à l'infini à partir des produits de notre épicerie fine et de notre cave ! Ces compositions sont réalisées sur commande.

Contactez Françoise au 06 07 49 15 18.



ledelas.fr

CLIQUEZ, VOUS ÊTES LIVRÉS !

L'équipe Le Delas vous souhaite de Joyeuses Fêtes !

1, avenue de Normandie
94597 Rungis Cedex PLA 184
Tél. : +33 1 45 12 38 38
Fax : +33 1 46 87 85 82
info@ledelas.fr

Horaires d'ouverture de 0h à 16h
du lundi 0h au samedi 6h

Commandes répondeur : 01 46 86 92 38
Service Livraison : 01 45 12 38 00
commande@ledelas.fr
livraison du lundi au samedi

OUVERT 0H/16H DU LUNDI 0H AU SAMEDI 6H

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

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, à consommer avec modération. Nos prix s'entendent H.T. départ notre magasin de Rungis. Tarif en vigueur au 12 décembre 2022 (sauf variation des cours). Dans la limite des stocks disponibles. La vente sur le MIN de Rungis est réservée aux professionnels munis d'une carte d'acheteur.