

Édition mars 2020



Traiteur

Une multitude d'idées servies sur un plateau
pour composer menus et buffets !



www.ledelas.fr
www.ledelasblog.com

LE DELAS Rungis

Le meilleur de la gastronomie à votre porte !

LE DELAS, UNE SÉLECTION PROFESSIONNELLE ADAPTÉE



Vos problématiques de maîtrise de coûts et des temps de préparation de vos buffets et banquets sont parfaitement connues par Le Delas. En effet, les métiers de la Charcuterie aussi bien que du Traiteur sont au cœur de notre activité depuis plus de 40 ans.

Nous avons concentré les essentiels de notre offre dédiée aux traiteurs et organisateurs de réception. Des milliers de produits complémentaires sont présentés sur notre site internet ledelas.fr.

Nous vous proposons également les services de nos ateliers ultra-frais, qui peuvent réaliser pour vous toute découpe et tout conditionnement sur-mesure. Nos chefs d'atelier Boucherie, Marée, Crèmerie et Fruits & Légumes sont à votre disposition pour vous offrir au quotidien le meilleur de Rungis.

N'hésitez donc pas à tout leur demander... même ce que nous n'avons pas !

Antoine Boucomont

UN LARGE CHOIX POUR DES BUFFETS VARIÉS ET ORIGINAUX

Le Delas est un lieu unique en France et dans le monde, présentant 10000 produits sélectionnés sur 7500 m². Chaque semaine, nous référençons des produits en provenance du monde entier, dans tous les niveaux de gammes. Leur coût portion est indiqué sur nos plaquettes ainsi que sur ledelas.fr.

DES PRODUITS DE QUALITÉ SIMPLES À METTRE EN ŒUVRE

Notre sélection est rigoureuse, avec une forte exigence de qualité. Elle s'adapte à toutes vos contraintes : des produits élaborés prêts à servir ou à réchauffer aux produits frais ou surgelés simples à transformer, nous apportons toujours une réponse adaptée à votre activité.

DES SERVICES À VOTRE MESURE

À votre écoute 24h/24, Le Delas participe à l'élaboration de vos buffets et réceptions selon votre budget, vous livre 6 jours/7 et vous apporte des services exclusifs : découpe à façon de viande, poisson ou fromage...



Toutes nos promotions
et la présentation détaillée
de nos produits sur



BASES, GARNITURES, GRAINES ET ANTIPASTI	7	VIANDES	28
Chips et graines	7	Viandes cuites	29
Pain	7	Viandes crues	29
Base à garnir	8	FRUITS ET LÉGUMES	31
Garniture	9	PLATS CUISINÉS ET ACCOMPAGNEMENTS	32
Tartinables	9	Salades composées	32
Olives, antipasti, gaspachos	10	Plats cuisinés	32
Fruits secs	11	Sauces et accompagnements	33
ENTRÉES DE LA MER	12	CONDIMENTS, SAUCES ET TRUFFES	36
Saumon fumé Écosse	12	Condiments	36
Saumon fumé Norvège	12	Bouillons et fonds	37
Saumon fumé Atlantique	13	Truffes	38
Poisson fumé	14	CRÈMERIE ET FROMAGES	39
Caviar	14	Fromages	40
Œufs de poisson	14	Crèmerie et ovoproduit	41
Terrines de poisson	15	DESSERTS À COMPOSER	42
Crustacés	15	Bases à garnir	42
Salades de la mer	16	Chocolat de couverture	42
CHARCUTERIE, FOIE GRAS, ESCARGOTS	17	Préparations et pâtes sucrées	43
Charcuterie à trancher	17	Graines entières, concassées, en poudre	43
Charcuterie tranchée et minis	18	Fruits confits et secs	44
Charcuterie ibérique Bellota	18	Fruits en conserves	44
Charcuterie ibérique Bellota tranchée	19	Compotées, coulis et purées de fruits	44
Jambon Serrano	19	DESSERTS PRÊTS À SERVIR	46
Chorizo et spécialités espagnoles	20	Cocktail sucré	46
Têtes, rillettes et terrines	20	Desserts individuels	47
Foie gras	21	Desserts à portionner	47
Escargots	21	Desserts lactés	47
PÂTISSERIE TRAITEUR	22	Glaces et sorbets	48
Quiches et tartes	22	Gourmandises	48
Pâtés en croûte	22	Salade de fruits	48
BOUCHÉES ET CANAPÉS	23	BOISSONS NON ALCOOLISÉES	49
Canapés et petits fours	23	VINS	50
Bouchées exotiques	24	CHAMPAGNES	51
Bouchées fromagères	24		
POISSONS ET CRUSTACÉS	25		
Frais	26		
Surgelé	26		

Suggestion à 4,85 € par personne



Une salade aux saveurs d'Italie
> ensoleillée et gourmande !

🌿 Salade de mini penne,
tomates et mozzarella 1,2kg

016159 MIX BUFFET

L'incontournable blanc de poulet au gratin
> à agrémenter d'un jus de volaille !

Blanc de poulet cuit nature
s/vide 3x±160g

010193 BONNY

Gratin dauphinois ±3,2kg

014235 VERRIÈRE TRAITEUR



Chèvre frais et sa touche de miel
> une douce transition sucrée-salée !

Chèvre frais "Royal Berri" 6x200g

416136



La salade de fruits frais colorée
> prête à servir seule ou accompagnée !

Salade de 8 fruits 3L

121168 FRUCTISAVEURS



Suggestion à 7,35 € par personne

Le croustillant d'un feuilleté > aux queues d'écrevisses !

Feuilletés aux queues
d'écrevisses 8x140g

015811 VERRIÈRE TRAITEUR



Carré d'agneau aux haricots Tarbais > deux valeurs sûres, simples à mettre en œuvre !



Carré d'agneau origine Irlande
5 côtes DM x2 ±1kg

314082

*Sur commande 24h**

 Haricot Tarbais sec IGP
Label Rouge sac 5kg

147050 COOPÉRATIVE DU HARICOT TARB AIS

L'indémoudable tarte Tatin > parfaitement garnie et caramélisée !

 Tarte Tatin 18x120g

253213 MADEMOISELLE DESSERTS



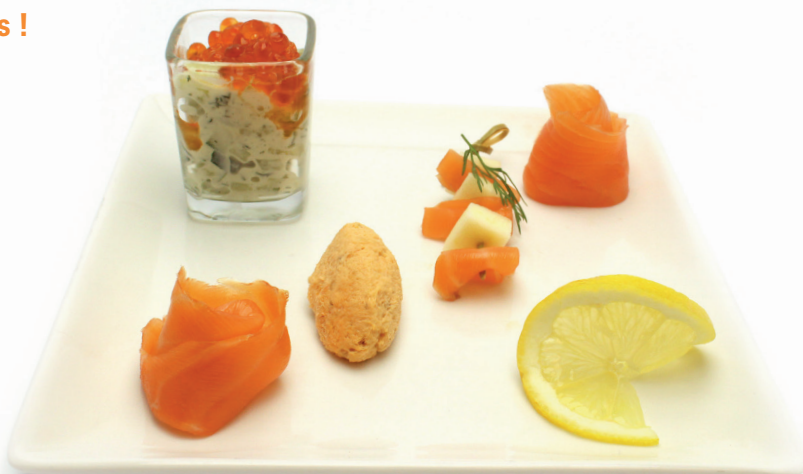
Suggestion à 12,99 € par personne

Assiette gourmande de la mer > le saumon dans tous ses états !

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

Rillettes de crabe
au sel de Guérande 500g
026128 GUYADER

Oeufs de saumon 50g
028132 CASPIAN TRADITION



Loup de mer au risotto à la truffe d'été > le raffinement à un coût maîtrisé !

* Filet loup de mer
400/800 origine Islande 6kg
249013

Riz pour risotto Arborio 1kg
147055 BONORI

Truffe d'été "Tuber Aestivum
Vitt" tranchée à l'huile
bocal 180g
146403 APPENNINO FUNGHI



Dessert fruité > à la framboise !

* Cadre framboisier
27x34cm 2kg
253219 MADEMOISELLE DESSERTS





Chips et graines



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



Chips au pesto lyophilisé 45g
137112 TARTUFLANGHE



Chips de légumes 125g
137020



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



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

132379 wasabi



Noix de pécan 1,5kg
132369 L'ÉPICURE



Pistache grecque grillée salée 3kg
132210

Pain



 Pain de mie BIO tranché
350g
BIOFOURNIL / L'ANGELUS
151047 aux céréales

151046 complet



 Pain tartine spécial
bruschetta BIO 2x9
151048 BIOFOURNIL



* Mini bretzel pré-poussé
90x45g
205108



* Pain fusette Finedor
BRIDOR RECETTE LENÔTRE
205002 nature 50x45g

205048 olives noires 50x50g



* Petit pavé rustique 50x40g
205000 BRIDOR RECETTE LENÔTRE



* Pain multi-céréales 60x45g
205001 BRIDOR RECETTE LENÔTRE



*  Pain sans gluten 50x45g
BRIDOR
205068 nature

205067 aux graines

>> Plus de 60 produits en pain & viennoiseries
à découvrir sur ledelas.fr

Base à garnir



Bouchée feuilletée à garnir ronde

COMPTOIR DES FEUILLETÉS
136060 60x±50g



136043 pur beurre 60x±40g



Feuilleté Saint-Jacques à garnir pur beurre 36x±40g

136146 COMPTOIR DES FEUILLETÉS



Fleuron feuilleté à garnir pur beurre 140x±8g

136042 COMPTOIR DES FEUILLETÉS



Roulé torsadé à garnir 60x±40g

136145 COMPTOIR DES FEUILLETÉS



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

136080 GMPA



Feuilles de brick sachet 10x17g

017028 JR



Pâte filo 500g

017095 JR



Pâte 3kg

FRANÇOIS
017052 brisée au beurre

017054 sablée



Pâte brisée pur beurre abaissée en rouleau 1,9m 3kg

017050 FRANÇOIS



Pâte feuilletée pur beurre prête à rouler

FRANÇOIS
017055 1kg

017053 3kg



Pâte feuilletée pur beurre des Charentes étalée 2,5mm rouleau 38x190cm 3kg

017056 FRANÇOIS



* Plaques feuilletées au beurre 40x60cm épaisseur 2/3mm 13x769g

253023 MADEMOISELLE DESSERTS



Pain de mie sans croûte en plaque longue 1kg

151082 HARRY'S



* Pain de mie 5 plaques 30x40cm

BONCOLAC
253449 nature

253477 au citron



253450 céréales

253453 épinards

253452 cacao

253454 tomate



* Pain surprise 6 céréales prédécoupé 10 disques à garnir avec coque 900g

253410 BONCOLAC



* Assortiment de mini pains burger 4 couleurs 160x18g

205107



* Pain burger brioché
tranché 20x100g
205106



* Pain burger rustique rond
au froment tranché 40x100g
205104



* Pain burger au potiron
tranché 20x100g
205105



Pain burger au sésame
30x85g
151084 HARRY'S

Garniture



Miettes de thon blanc
germon à l'huile d'olive
égouttées boîte 700g
104206 ORTIZ

Le goût du meilleur thon blanc germon est réhaussé par l'huile d'olive pour une texture souple et des arômes sublimés, ce produit est ensuite pressé pour n'en retenir que le meilleur. Son usage convient aussi bien pour la confection de canapés, le dressage de salades ou la réalisation d'appareils de toutes sortes.



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



Tartare de tomates
confites barquette 1kg
021282 SUD'N'SOL

Concassée de tomates mi-séchées au parfum de basilic. Idéal pour les salades, les bruschettas, les sandwiches, les verrines...

Tartinables



Cream cheese
barquette 1kg
414878 ELLE & VIRE



Crème d'olive Kalamata
bidon 1,6kg
123327 KALIOS

Cette crème d'olive est préparée à partir d'olives Kalamata de 1^{er} choix, sans ajout d'épices qui risqueraient de masquer le goût des olives. Grâce à un procédé "maison", la peau et le noyau de l'olive sont retirés, puis la pâte d'olive pure est écrasée et conservée grâce à un filet d'huile d'olive Kalios. Le goût est puissant mais sans amertume.



Crème d'olive verte
bidon 1,6kg
123328 KALIOS

Cette crème d'olive est préparée à partir d'olives vertes Halkidiki de 1^{er} choix, sans ajout d'épices qui risqueraient de masquer le goût des olives. Grâce à un procédé "maison" la peau et le noyau de l'olive sont retirés, puis la pâte d'olive pure est écrasée et conservée grâce à un filet d'huile d'olive Kalios. Sa saveur fruitée accompagnera vos viandes blanches, légumes mijotés et poissons.



Guacamole
barquette 500g
034051 SOBREVAL



Houmous barquette 500g
034049 SOBREVAL



Tzatziki barquette 500g
034052 SOBREVAL



Pesto vert au basilic frais
seau 500g
021150 SOBREVAL



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

En toast à l'apéritif, présentées en garniture d'avocat ou de tomates cerise, ou simplement tartinées sur du pain croustillant, ces rillettes apportent à vos compositions un goût franc de crabe. Riches en poisson, elles sont garanties sans colorant artificiel ni exhausteur de goût.



Tartinable de la mer 500g

GUYADER
026122 saumon, saumon fumé et pointe de persil

026123 thon, poivrons et piment



Tartinable de légumes pot 500g

SUD'N'SOL
021166 artichaut

021105 asperge grillée



021116 champignons aux cèpes

021110 courgettes grillées



021167 poivron rouge

021168 tomate

Les "tapena" sont préparées à base de légumes grillés ou séchés, qui sont ensuite concassés et mariés avec des herbes et huiles parfumées. Sans conservateurs, elles ont un véritable goût frais, pur et méditerranéen. Cet assortiment apporte de la créativité à votre cuisine et répond aux nouveaux modes de consommation : repas déstructurés, dippings, apéritifs dînatoires... Elles s'utilisent aussi bien chaudes ou froides, sur des canapés, des pizzas, pour parfumer vos sauces, soupes, dressings, mayonnaises, pâtes...



Préparation œufs de cabillaud blanc 85% seuu 3kg

034154



Avocat pulpe 99% 1kg

244310

>> Plus de 100 tartinables aux rayons Épicerie & Frais élaborés sur ledelas.fr

Olives, antipasti, gaspachos



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 XII^e 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

Cette grosse olive verte est dite Halkidiki ou Chalkidiki, car elle est produite dans la région du même nom, au nord de la Grèce, à proximité de Tessalonique. Récoltée à maturité pour ne pas avoir d'amertume mais garder le croquant, elle offre du relief et de la fraîcheur en bouche.



Olive verte cassée Nafplion origan citron bidon 2kg

123331



Olive verte farcie au fromage barquette 1kg

021222



Olive géante farcie barquette 1,55kg

021003 BEECK



Carciofini sott'olio -
petits artichauts à l'huile
bocal 1,5kg
120851 LA DISPENSA DI AMERIGO



Cipolline - oignons au
vinaigre balsamique de
Modène IGP bocal 1,5kg
120291 LA DISPENSA DI AMERIGO



Poivron rouge "Peppalicious"
farci barquette 1kg
021220 au fromage

021221 au thon



Cocktail de poivrons
à la ricotta de vache
barquette 1kg
021148 SOBREVAL



Paprinis farcis barquette 1,55kg
016224 BEECK



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

021127 poivron rouge



Tomate confite égouttée
doypack 500g
021132 SUD'N'SOL



Poivron rouge grillé
mariné barquette 1kg
021023 SUD'N'SOL



Pur jus de tomate
de Marmande 1L
121216 VALLÉE VERTE



Gaspacho 1L
126143 ALVALLE

>> Une gamme exceptionnelle
d'olives & antipastis sur ledelas.fr

Fruits secs



Canneberge (cranberry)
moelleuse boîte cristal 1kg
132181 COLLECTION GOURMET



Figue moelleuse calibre 3 boîte cristal 1kg
132106 COLLECTION GOURMET



Raisin noir Jumbo Flame
moelleux boîte cristal 1kg
132113 COLLECTION GOURMET

>> Retrouvez une très large gamme
de fruits secs sur ledelas.fr



Saumon fumé Écosse



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

UFF
027082 sans peau

027083 ficelle tranché a/peau



Saumon fumé d'Écosse
tranché main
avec intercalaires plaque

UFF
027101 4x40g

027102 10x40g



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



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

027176 GUYADER

Saumon fumé Norvège



Saumon fumé de Norvège
entier 1,6/1,9kg

027034 LE BORVO



Saumon fumé de Norvège
tranche main plaque 200g

027029 LE BORVO



Saumon fumé de Norvège
tranché machine "Sélection"
1,2/1,6kg

027041 LE BORVO



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

027036 LE BORVO



Saumon fumé de Norvège
5 belles tranches ±250g

027090 SALMODIS

>> La plus belle sélection
de plus de 100 produits sauriserie
sur ledelas.fr.



Saumon fumé de Norvège
tranché machine 1kg
027013 SALMODIS



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



* Saumon fumé de Norvège
chutes 1kg
249229 GUYADER

Saumon fumé Atlantique



Saumon fumé Atlantique
petites tranches 15/20g
machine plaque 300g
027108 GUYADER



Chutes de saumon fumé
Atlantique 1kg
027030 LE BORVO



Cubes de saumon Atlantique
200g
027063 LE BORVO

Les élevages écossais et norvégiens sont détenus par des entreprises norvégiennes, travaillant avec les mêmes alevins et les mêmes méthodes de production.

Les sites écossais se distinguent par des eaux présentant des courants un peu plus forts et une eau plus iodée, générant des poissons un peu moins gras.

Écosse
520 000 tonnes/an
Densité de l'ordre de
25kg/m³ d'eau
Gamme Label Rouge
Densité de l'ordre
de 15 à 20kg/m³ d'eau

Norvège
1 400 000 tonnes/an
Densité de l'ordre
de 25 à 30kg/m³ d'eau
BIO
Densité de l'ordre
de 15 à 20kg/m³ d'eau

Poisson fumé



Filet d'anguille fumée 100g
027141 ATELIERS DE FUMAISON SAFA SA



Filet de truite fumée 150g
027148 ATELIERS DE FUMAISON SAFA SA



 **Filets de hareng fumé doux Label Rouge MSC 1kg**
027110 JC DAVID



 **Filets de hareng fumé doux Label Rouge MSC 1kg**
027110 JC DAVID



 **Filets de hareng fumé doux à l'huile Label Rouge MSC 2kg**
027111 JC DAVID



 **Filet de lieu fumé ±3,2kg**
249660

Caviar



Caviar Baeri France "Ebène"
CAVIAR DE FRANCE
028222 30g

028223 50g

Maturé 6 à 8 mois en chambre froide jusqu'à son stade optimal, Ebène exprime une puissance gustative intense et une persistance exceptionnelle. Iodé mais peu salé, il apporte des notes d'huître, d'oursin, de noisette verte. Dégustez-le idéalement dans le plus simple appareil (dans la boîte d'origine sur un lit de glace), à la cuillère (corne, porcelaine, ou nacre), sur un lit de glace pilée. C'est à la deuxième cuillerée que les papilles se seront ouvertes et que vous apprécierez pleinement les saveurs de beurre, de noisette ou d'huître...

>> Autre conditionnement, nous consulter

Œufs de poisson



Corail d'oursin pur 50g
028010 MANZETTI



Tobiko 80g
CASPIAN TRADITION
028015 doré

028013 noir



028016 orange

028011 vert parfum wasabi

Le Tobiko, très apprécié au Japon, est composé d'œufs de poissons volants. Plus gros que les œufs d'éperlan mais plus petits que les œufs de saumon, ces œufs ont une texture caractéristique qui croque légèrement sous la dent.



Œufs de saumon
CASPIAN TRADITION
028132 50g

028133 100g

028134 500g



Oeufs de truite

CASPIAN TRADITION
028087 50g

028136 100g

028137 500g

Les œufs de truite ont un goût frais et délicatement parfumé généralement apprécié des amateurs de produits de la mer. Juste salés, ces œufs de truites pêchées en France conservent cette saveur douce qui convient très bien pour la réalisation de pièces cocktail et bouchées apéritives auxquelles ils apportent une touche esthétique grâce à leur couleur orange translucide caractéristique.

Terrines de poisson



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

026316 GUYADER



Terrine d'écrevisses à l'armoricaine pain 840g

026315 GUYADER



Terrine de tourteau et Saint-Jacques aux algues pain 840g

026153 GUYADER



Terrine de saumon et pointe de ciboulette pain 840g

026155 GUYADER

Crustacés



Crevette nordique cuite en saumure 900g

128147 ROYAL GREENLAND



Écrevisse cuite en saumure 900g

128069 ROYAL GREENLAND

Crevettes Vannamei cuites décortiquées, à l'huile aromatisé à l'ail, calibre 60/80.



Feuilletés aux queues d'écrevisses 8x140g

015811 VERRIÈRE TRAITEUR



* Berlingot de la mer à la coco 12x20g

251241 MAISON VALENTIN

Connu sous le nom de crépidule ou berlingot de la mer, le "Crepidula Fornicata" est un mollusque gastéropode marin. Il arrive accroché aux bateaux américains lors du débarquement de la seconde guerre mondiale et prolifère sur les côtes bretonnes et normandes. Il est présenté dans sa coquille avec une sauce au lait de coco, à réchauffer au four 6/7 minutes à 160°C.



* Noix de Saint-Jacques sauvage s/corail 1/2 coquille 1kg

249236 PÉCHÉE EN ATLANTIQUE N-O

Cette noix de Saint-Jacques sauvage originaire du Canada est proposée parfaitement nettoyée, attachée à sa coquille. Il est recommandé de la toaster à l'envers et de la garnir avec des petits légumes ou une purée de patate douce par exemple.

Salades de la mer



Cocktail d'écrevisses
au calvados 1kg
016301 BEECK



Gambas à l'ail 1kg
016229 BEECK



Gambas à l'aneth 1kg
016225 BEECK



Gambas à la mexicaine 1kg
016226 BEECK



Salade cocktail
de fruits de mer niçois 1kg
016142 BEECK

BEECK - Crevette et fruits de mer frais, conservés à l'huile sans additifs ni conservateurs. Beeck est le leader de la transformation des crevettes et fruits de mer, sans additifs ni conservateurs. Par conséquent, ces produits disposent d'une DLC assez courte. Pensez à anticiper vos commandes car nos stocks sont limités en magasin.



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



Cocktail de crevettes
et surimi 2,5kg
016187 MIX BUFFET

Crevettes, surimi, ananas, sauce mayonnaise, préparation à base de tomates, crème fraîche, whisky, sel, sucre.



Salade fantaisie
aux écrevisses 2,5kg
016052 MIX BUFFET

Prête à servir, à l'assiette, en boutique ou sur un buffet, cette salade originale est composée de queues d'écrevisses et de surimi, et agrémentée de mandarines, courgettes, carottes, poivrons rouges et raisins secs, le tout est lié à la mayonnaise et parfumé avec de la ciboulette et de la menthe.



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

Composition : grosses crevettes, surimi, courgettes, mandarines, carottes, poivrons rouges, raisins secs, sauce mayonnaise, sel, ciboulette, menthe.



Recettes de verrines et brochettes marines sur ledelablog.com





Charcuterie à trancher



Jambon cuit Rostello 1/2
±4,2kg
012104 FIORUCCI

La sélection rigoureuse de matière première de qualité supérieure, l'adjonction des herbes et la cuisson lente au four confèrent à notre produit une réelle différence en termes de qualité : une belle couleur homogène marquée en son centre par une ligne d'herbes aromatiques, une texture agréable au palais, une tenue de tranche, du goût, une odeur d'herbe agréable. Peut être consommé tranché fin en entrée, tranché épais pour être réchauffé.



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



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



Jambon sec de porc noir de Bigorre AOC 20 mois AC a/os ±9kg
011185 PADOUEN



Viande des Grisons IGP Suisse 1/2 s/vidé ±1,4kg
011032 MONTE NARO



Saucisse sèche à la perche boyau naturel s/at ±2,5kg
008266 CROS SALAISONS



Rosette traditionnelle porc français ±600g
008137 LE CAYROLAIS



Saucisse sèche droite porc français ±200g
008139 LE CAYROLAIS



Saucisson de porc noir de Bigorre ±250g
008325 PADOUEN



Boudin Galabar de porc noir de Bigorre à trancher s/vidé ±1,5kg
005153



Saucisson à l'ail courbé boyau naturel s/vidé ±700g
PRESTIGE DE LA SARTHE
009061 nature



009063 fumé



Saucisson à l'ail droit boyau naturel s/vidé ±1,2kg
PRESTIGE DE LA SARTHE
009055 nature



009062 fumé

Charcuterie tranchée et minis



Filets de bacon 40 tranches
500g
010036 CROS SALAISONS



Coppa 50 tranches LPF
500g
008235 CROS SALAISONS



Rosette pur porc
50 tranches 500g
008233 CROS SALAISONS



Gambret bœuf séché
tranché 80g
011180 BONOMELLI & DEMANGE



Jambon sec de pays
20 tranches 500g
011697 CROS SALAISONS



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



Jambon sec Serrano
"Bodega" STG 9 mois
25 tranches 500g
011434 CUARTESA - CAMPODULCE



Mini chorizos secs
Grignotins s/at 500g
008162 BOIZET



Saucisson sec nature
Grignotin finger s/at ±600g
008173 BOIZET

Charcuterie ibérique Bellota



Chorizo Bellota 100%
Ibérico Vela AOP
SENORIO DE MONTANERA
008365 ±250g



008218 ±1kg



Lomito Bellota
100% Ibérico AOP ±400g
008219 SENORIO DE MONTANERA



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

008275 double ±1,2kg



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



Soubressade Bellota
100% Ibérico AOP 300g
008029 SENORIO DE MONTANERA



Soubressade Bellota
100% Ibérico ±1,1kg
008331 SENORIO DE MONTANERA



Paleta Bellota 100%
Ibérico AOP s/os ±2,2kg
010050 SENORIO DE MONTANERA



Jambon sec Bellota 100%
Ibérico AOP
SENORIO DE MONTANERA
011080 a/os ±8kg

011081 24 mois s/os ±4kg

Charcuterie ibérique Bellota tranchée



● Jambon sec Bellota
100% Ibérico en tranches
AOP 100g

011078 SENORIO DE MONTANERA



● Paleta Bellota
100% Ibérico en tranches
AOP 50g

011181 SENORIO DE MONTANERA



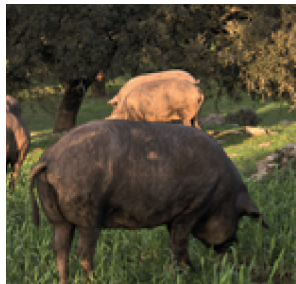
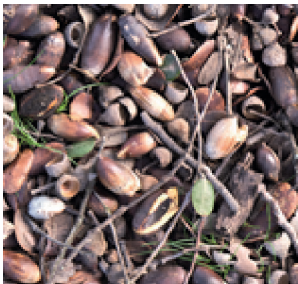
● Chorizo Bellota
100% Ibérico en tranches
AOP 100g

008363 SENORIO DE MONTANERA



● Lomo Bellota
100% Ibérico en tranches
AOP 100g

008364 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.

Jambon Serrano



● Jambon sec Serrano
"Bodega" STG s/os 9 mois
±5kg

011433 CAMPODULCE



● Jambon sec Serrano
"Teruel" STG s/os 16 mois
±5,5kg

011435 ALAIRE - CAMPODULCE

CAMPODULCE - JAMBON SERRANO ET CHARCUTERIE IBÉRIQUE - Un process traditionnel mis en œuvre par un grand groupe espagnol dans des installations ultra-modernes pour une qualité constante et une traçabilité totale.

Depuis 75 ans, le groupe Jorge est l'un des acteurs majeurs du marché de la viande en Espagne. Près de Saragosse, Campodulce est son spécialiste du jambon Serrano et ibérique, combinant installations techniques ultra-modernes et traitement artisanal requis pour élaborer un bon jambon cru. Une maturation lente et progressive, de 9 à 36 mois, ainsi que de faibles taux de sel sont garantis. Les jambons Serrano sont issus de porcs Duroc, Landrace, Large White et Pietrain, nés, élevés et abattus en Espagne. Mafresa, située en Estrémadure, est le 1^{er} site d'Espagne de fabrication de produits ibériques (Ibérico Sierra Azuaga). Les porcs noirs y sont élevés et nourris à base de céréales cultivées par leurs soins. Traçabilité complète et salaison individuelle en étalage garantissent leur uniformité.



● Jambon sec Serrano
Juviles IGP Trevelez 20 mois
a/os ±8kg

011034 JAMONES DE JUVILES



Jambon sec Serrano Juviles
Trevelez 20 mois s/os ±6kg

011035 JAMONES DE JUVILES

JAMONES DE JUVILES - Un grand jambon espagnol (20 mois d'affinage) pour un rapport qualité-prix exceptionnel.

Les jambons de Juviles sont façonnés au sud de l'Espagne, au-dessus de Grenade, au sein de la DEC (Denominacion Especifica de Calidad) de Trevélez qui produit les jambons Serrano de très grand prestige. Non loin de la mer, l'Alpujarra, petite région montagneuse en Sierra Nevada, bénéficie de conditions propices au séchage des jambons, bénéficiant d'un air exceptionnellement pur. L'affinage de ce jambon d'exception se fait sans artifices, rien de plus que du sel de mer pour le salage et 20 mois de séchage à l'air libre à 1 100 mètres d'altitude. Tranché finement, il se déguste accompagné d'une huile d'olive.

Chorizo et spécialités espagnoles



Chistorra à cuire
s/vide 200g
008344 ALEJANDRO

Ce chorizo très fin se déguste en petits tronçons de 3 à 4 centimètres, simplement saisis à la poêle, sans ajout de matière grasse.



Chorizo Barbacoa à cuire
s/vide 250g
008345 ALEJANDRO

>> Retrouvez la recette du chorizo Barbacoa au vin rouge sur ledelablog.com



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

008347 piquant "picante"

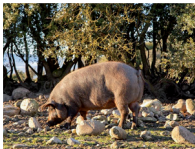


Chorizo Magno "natural"
tranché s/vide 100g
008343 ALEJANDRO



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

Un gros chorizo doux au hachage plus large que le chorizo classique, réalisé uniquement à partir de jambon et d'épaule de porc. Sans additifs ni conservateurs.



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.

Têtes, rillettes et terrines



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



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

002026 terrine plastique ±2,8kg

002024 saladier ±3kg



Rillettes terrine ±2kg
RUEL
003047 canard

003045 pur porc LPF

003046 oie 70%



Rillettes de porc LPF
BIO bol plastique ±2kg
003044 RUEL

RUEL - Une entreprise de charcuterie sarthoise à taille humaine, préservant la saveur de ses produits par l'usage de méthodes traditionnelles et manuelles.

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

Foie gras



Foie gras d'oie entier mi-cuit "Bistrot"

TRADITION & GOURMANDISES

052263 330g

052256 500g

052255 1kg



Foie gras de canard entier mi-cuit au sauternes

TRADITION & GOURMANDISES

052189 330g

052183 500g

052184 1kg



Gourmandise de foie gras de canard entier mi-cuit aux figues

TRADITION & GOURMANDISES

052195 330g

052187 500g

052188 1kg

Escargots



Croqu'in (coquille d'escargot à garnir et à croquer) x±100 120g

136065 SABAROT



Escargots de Bourgogne

JACOT BILLEY

125045 belle grosseur x30 1/4

125044 belle grosseur x120 4/4



125043 très gros x24 1/4

125042 très gros x96 4/4



* Chair d'escargot de Bourgogne belle grosseur à cuire 1kg

225032 JACOT BILLEY

JACOT BILLEY - La garantie d'une qualité constante et irréprochable. Les escargots de Bourgogne sauvages achetés en Europe orientale, berceau de l'*Helix Pomatia*, parviennent vivants sur le site de production de Feschés-le-Châtel et y sont travaillés frais. Traçabilité exemplaire, saveur incomparable et tendreté exceptionnelle caractérisent toute la gamme d'escargots produite par cette maison de qualité.



* Beurre persillé poche 500g

225048 JACOT BILLEY



* Escargot de Bourgogne très gros x48 765g

225030 JACOT BILLEY



* Cromesquis d'escargot à la bourguignonne 12x±17g

225028 MAISON VALENTIN

Le cromesqui à la bourguignonne est une chair d'escargot enrobée de beurre persillé dans une coque croustillante sphérique. Décongélation 1h, puis 3 min à 160°C au bain d'huile.



* Escargots de Bourgogne x100

MAISON VALENTIN

225025 moyens 600g

225024 belle grosseur 820g



* Escargots français belle grosseur x48 440g

225004 ESCARGOTS DU PRÉ D'AUGE

Le conseil du chef : sortez vos escargots la veille (au minimum 4h à l'avance) pour qu'ils soient décongelés à cœur et que vous n'ayez qu'à les réchauffer. Un réchauffage sans décongélation risquerait de brunir et de liquéfier le beurre.



Quiches et tartes



Quiche lorraine
pré-découpée x8 1,6kg
015510 MIX BUFFET



Quiche saumon/brocoli
pré-découpée x8 1,6kg
015511 MIX BUFFET



Quiche 4 fromages ±2,8kg
015937 KIRN

Pâtés en croûte



 Pâté en croûte 1/2
de pintade morilles
champignons noirs
viande française ±2,3kg
015554 MICHEL BOLARD



 Pâté en croûte 1/2
de poulet à la moutarde
volaille française ±2,4kg
015054 MICHEL BOLARD



 Pâté en croûte tradition
1/2 viande française
MICHEL BOLARD
015057 franc-comtois aux morilles ±2,4kg

015056 mousse Richelieu ±2,5kg



Pâté en croûte 1/2 de lapin
aux noisettes ±2,4kg
015005 MICHEL BOLARD



 Pâté en croûte 1/2
mousse Richelieu
porc français ±2,5kg
015056 MICHEL BOLARD



Pâté en croûte 1/2 de noix
de veau pâtissier ±2,4kg
015021 MICHEL BOLARD



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

Entre 2 couches de farce de saumon, ce pâté en croûte dévoile une mousseline de poisson aux légumes qui crée un bel effet visuel de contraste, permet une alternance de texture et amène de la fraîcheur en bouche. Ce pâté en croûte de saumon farci à la mousseline de poisson aux légumes se tient bien et peut donc être servi sans risque sur un buffet froid. Il peut également être servi en tranches en entrée, accompagné d'une salade ou d'une poêlée de poivrons par exemple.



 Pâté en croûte 1/2
traiteur au canard
volaille française ±2,4kg
015109 MICHEL BOLARD

>> Près de 100 références en Pâtisserie
Charcutière à retrouver sur ledelas.fr



252157

Canapés et petits fours



Mini burgers 12x±45g

PASO
015924 panaché (rossini, cheese, bacon)



015925 cheeseburger



Mini pizza "Apperizza" x12

PASO
015929 lardon et oignon

015928 tomate, mozzarella et pesto



Mini cheeseburger 45x±16,5g

201010 SAVEURS CRISTAL



Mini bagels bretzel 20x±22g

253108 BURGARD

4 variétés : saumon fumé et fromage frais au tzatziki, jambon cuit emmental beurre, jambon cru fumé beurre aux noix, fromage frais nature.



Mini club-sandwichs duo 24x±8g

253434 BURGARD



Mini croque-monsieur 20x15g

253139 BURGARD



Mini muffins salés 40x25g 253485 GELDELIS



Assortiment de mini tartes tatin salées 96x±25g 253484 GELDELIS



Crostade pur beurre 20x12g

MAISON VALENTIN
253633 escargots de Bourgogne



253632 Saint-Jacques au curry



Canapés "Recette Créative" 52x±7,3g 253193 COCAGNE

8 recettes raffinées sur bases de pain malté, viennois aux épices, pain d'épices, focaccia, pain polaire et blinis au curry : écrevisses brocolis, parmigiano reggiano mascarpone, œufs de truite citron confit, saumon fumé moutarde aux épices, sardine fumée tomate confite, crevettes gingembre confit, bloc de foie gras de canard pêche et poivron tomate fromage de chèvre.



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.



* Canapés Zéphyr 48x±11g
201014 SAVEURS CRISTAL

4 variétés : crevette moelleux petits pois, saumon blini pavot, moelleux à l'orange bloc de foie gras, fromage de chèvre blini poivron.



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



* Canapés végétariens 54x10g
254014 TRAITEUR DE PARIS

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.



* Pain surprise aux céréales 50 parts 950g
253151 COCAGNE



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

Bouchées exotiques



Beignet de crevette sauce aigre-douce 6x20g
014405 ESPRI RESTAURATION



Samossa de bœuf au curry sauce aigre-douce 8x25g
014406 ESPRI RESTAURATION



Mini nem et sauce 16x30g
ESPRI RESTAURATION
014937 au porc
014407 au poulet



* Assortiment de sushi x30 590g
200070 SUSHITA



Vapeur aux crevettes avec sauces 300g
DÉLICES D'ORIENT
014006 Funko > croissant



014007 Hakao > ravioli



* Maki x48 660g
SUSHITA
200065 avocat



200067 saumon



200066 saumon fromage



200064 surimi avocat fromage



200063 thon poivron



* Gyoza x±125 2,5kg
SUSHITA
200069 crevette



200068 poulet



* Nigiri x32 760g
SUSHITA
200062 crevette

200061 saumon

Bouchées fromagères



Chèvre au lard 3x30g
015207



Toastichaud chèvre au lard 15x11g
015208



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



**NOUS VOUS
LIVRONS VOS
COMMANDES
EN A POUR B**

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

Nous levons nos filets sur-mesure pour tous vos événements

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

Notre partenariat depuis plusieurs années avec une quinzaine de fournisseurs nous garantit des produits de superbe qualité et aucun souci de livraison. Notre gamme de conditionnements est variée afin de répondre à toutes les demandes et découpes.

Frais



Daurade royale
600063 d'élevage 300/400g

600450 filet



Dos de cabillaud
600445



Filet de lieu jaune
600405



Filet de lieu noir
600404



Filet de merlan
600407



Filet de perche du Nil
600408



Saumon de Norvège
600413 filet

600444 pavé



Miettes de morue salée 5kg
605009

Surgelé



* Dos de cabillaud
s/ peau 140/160 simple
congélation carton 5kg
249114



* Filet loup de mer
400/800 origine Islande 6kg
249013



* Filet de colin lieu (lieu noir)
225/450 9kg
249074



* Filet de dorade sébaste IQF
120/+ origine Islande 5kg
249203



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



* Filet de sandre a/peau
230/300 ±5kg
249252 PÊCHÉ EN EAUX DOUCES DU
KAZAKHSTAN



* Crevette décortiquée crue PTO IQF
calibre 16/20 800g
251185

Cette crevette à chair ferme "Peeled Tail On" (décortiquée sauf la dernière phalange) est idéale par exemple pour la confection de brochettes grâce à sa bonne tenue en mise en œuvre et à son calibre 16/20.

* 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.



* Crevette cuite
calibre 60/80 2kg
251116 KRUSTANORD



* Crevette sauvage
décortiquée crue calibre
16/20/lbs origine Argentine
800g
251141



* Gambas entière crue
sauvage calibre 4/6
origine Indonésie 800g
251046



* Gambas sauvages crues
calibre 13/15 origine Asie
800g
251095



* Homard cru décortiqué
origine Canada ±180g
251187 PÊCHÉ EN ATLANTIQUE N-O



* Queue de homard crue
décortiquée origine Canada
x3 250g
251252 PÊCHÉ EN ATLANTIQUE N-O



* Chair (scampi) de
langoustine décortiquée
crue calibre 45/60/lb 500g
251236 PÊCHÉE EN ATLANTIQUE N-E



* Noix de Saint-Jacques
sauvage s/corail
origine USA 1kg
PÊCHÉE EN ATLANTIQUE N-O
249113 calibre 10/20

249248 calibre 20/30



* Noix de Saint-Jacques
a/corail origine Pérou 1kg
ÉLEVÉE AU PÉROU
249014 calibre 20/30

249100 calibre 40/60



* Lamelles d'encornet 1kg
249054



* Poulpe entier cru 1/2kg
249542 POULPE SÉLECTION LE DELAS



* Tentacule de poulpe premium cuit 150-200g
249541 POULPE SÉLECTION LE DELAS

Sélectionnés par Le Delas pour leur saveur et leur texture, ces tentacules de poulpes travaillés artisanalement à la main et cuits selon une recette espagnole traditionnelle, sont parfaits pour préparer des carpaccios. Ce produit étant déjà cuit, il évite tout risque de perte. Tendre et savoureux, vous n'avez plus qu'à le trancher et à l'arroser d'un filet d'huile pour le servir en apéritif ou en entrée.



* Cuisse de grenouille
calibre 8/12 800g
249032 MISS FROGGY



L'ATELIER BOUCHERIE

> La maturation de la viande > La découpe à façon > L'achat à la pièce > Le gibier
> Les exclusivités produits > Le meilleur rapport qualité-prix



**NOUS VOUS
LIVRONS VOS
COMMANDES
EN A POUR B**

Nos bouchers réalisent pour vous, tout piéçage et conditionnement à façon

Partenaire sur-mesure pour vos approvisionnements, nous travaillons avec de nombreux abattoirs régionaux, et notre situation idéale au cœur du MIN de Rungis nous permet de répondre à toutes vos recherches spécifiques.

Notre atelier Boucherie vous accompagne au quotidien dans la gestion de vos contraintes de production, et réalisant pour vous la maturation de la viande, et toute découpe à façon, dans le plus grand respect de vos attentes du moment.

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

Viandes cuites



Blanc de poulet cuit nature
s/vide 3x±160g
010193 BONNY



Épaule d'agneau nature cuite
s/vide ±2,3kg
010184 BONNY



Noix de dinde cuite rôtie
s/vide ±3kg
010186 BONNY



Rôti de bœuf cuit
s/vide ±2,3kg
010088 BONNY



Rôti de bœuf cuit tranché
s/vide ±2kg
010274 ESPRI RESTAURATION



Rôti de bœuf cuit ±2kg
010053 CHAPIN



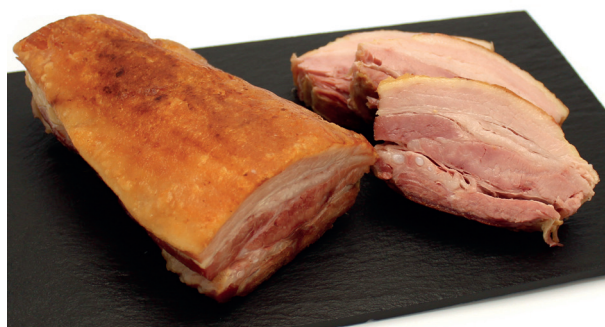
Rôti de porc cuit au four
supérieur LPF s/vide ±3,5kg
010144 BROCELIANDE ALH



Filet de poulet rôti
s/vide ±2kg
052397 GASTRONOME



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



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

Cette poitrine de porc est moelleuse grâce à sa méthode de cuisson sous vide. Elle est idéale pour être grillée sur le barbecue ou la plancha.

Viandes crues



Carré d'agneau origine Irlande
5 côtes DM x2 s/vide ±1kg
314082

Sur commande 24h*

Produit d'exception, ce carré d'agneau à l'esthétique irréprochable permet une découpe de portions parfaitement équilibrée sans aucune perte. Le goût de l'agneau est franc, savoureux et la tendreté remarquable.



Carré d'agneau origine Irlande
8 côtes DM x2 s/vide ±1,25kg
314095

Sur commande 24h*



Souris d'agneau
origine Irlande s/vide ±2kg
314088



Filet mignon de porc
origine France vrac ±600g
313013




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



 **Carpaccio de bœuf français 20x70g**
252022 JEAN ROUTHIAU




 **Carpa'Chaud de bœuf français 10x150g**
252140



 **Carpaccio de bœuf français Charolais 20x70g**
252106 JEAN ROUTHIAU



 **Steak haché rond de bœuf 15%mg 20x150g**
ELIVIA
252089 Charolais



 **Carpaccio de bœuf français 80x10g**
252139 JEAN ROUTHIAU


252098 Limousin

252099 Normand

ROUTHIAU

Fondée en 1978, cette société familiale développe un esprit d'innovation toujours en évolution en lien avec les besoins actuels. C'est dans ce contexte, que Le Delas propose des produits créatifs qui ont su allier une présentation raffinée au sucré/salé des textures de qualité. C'est une gamme originale pour l'organisation de réceptions gourmandes.



 **Mini steak haché burger 100% bœuf 66x15g**
252157 HAMBURGUESAS

Agneau fermier du Quercy
> en croûte de pistache



>> Recette sur ledelablog.com





L'ATELIER FRUITS & LÉGUMES

- > L'achat à la pièce > Le carreau des producteurs
- > Le Domaine de Toury > Tout le meilleur de Rungis



**NOUS VOUS
LIVRONS VOS
COMMANDES
EN A POUR B**

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

Légumes de 4^e gamme, déjà découpés, légumes classiques ou oubliés, fruits exotiques, herbes aromatiques et autres végétaux comestibles, toute l'offre des producteurs spécialisés du marché de Rungis rassemblée sous un même toit. Vos commandes mises à disposition à Rungis ou directement livrées, même en petites quantités, avec vos autres achats.

Dominique Copin
45 12 25 46
fruitsetlegumes@
ledelas.fr

Le Domaine de Toury, propriété de Le Delas entre Loire et Allier est un potager qui vise à produire des fruits et légumes de qualité, sélectionnés pour leur saveur, cultivés de façon traditionnelle et naturelle, sans produits chimiques.



Salades composées



Salade du berger colorée 1kg
016014 BEECK



Salade forestière 1kg
016016 BEECK



Salade de céleri, pommes, ananas, mandarines et noix 1kg
016146 BEECK



Duo d'ananas et de carotte au surimi 2,5kg
016167 JEAN BRIENT



Salade Neptune (surimi, pomme de terre, riz, concombre) 2,5kg
016166 JEAN BRIENT



Macédoine
MIX BUFFET
016185 2,5kg

016219 1,5kg



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



Salade de mini penne, tomates et mozzarella 1,2kg
016159 MIX BUFFET



Salade landaise 1,5kg
016318 MIX BUFFET



Tartare de concombre 1,5kg
016284 MIX BUFFET



Tartare de légumes 1,5kg
016285 MIX BUFFET



Tête de veau sauce ravigote 1,7kg
014132 VAL DE CÈRE

>> Plus de 100 salades disponibles sur ledelas.fr

Plats cuisinés



Bœuf Charolais au vin du Médoc barquette 1,8kg
014634 ARMOR PLATS CUISINÉS



Cabillaud légumes et crème au piment barquette 1,8kg
014307 ARMOR PLATS CUISINÉS



Calamar à l'armoricaine
barquette 1,8kg
014433 ARMOR PLATS CUISINÉS



Cuisse de canard
à l'orange barquette 1,8kg
014242 ARMOR PLATS CUISINÉS



Lapin chasseur
barquette 1,8kg
014234 ARMOR PLATS CUISINÉS



Noix de Saint-Jacques
gambas et légumes sauce
crémeuse barquette 1,8kg
014560 ARMOR PLATS CUISINÉS



Aiguillettes de poulet
à la normande poche 1,85kg
014210 ESPRI RESTAURATION



Curry d'agneau
au gingembre poche 2,4kg
014204 ESPRI RESTAURATION



Poulet émincé
au curry Madras poche 2kg
014409 ESPRI RESTAURATION



Jarret d'agneau au thym
poche ±2,6kg
014523 ESPRI RESTAURATION



Tajine au poulet, citron, olive
et poivron poche 2,72kg
014202 ESPRI RESTAURATION



Bœuf Aubrac
sauce Saint-Pourçain
barquette 2,7kg
014239 JULHES



Gratin de fruits de mer
barquette 3,4kg
014576 VERRIÈRE TRAITEUR



Chou farci cuit x8
barquette 2,2kg
014179 VAL DE CÈRE

Sauces et accompagnements



Sauce 1kg
ESPRI RESTAURATION
014915 beurre citron

014914 oseille

014917 poivre vert

014918 roquefort



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

147050 sac 5kg



Quinoa sac 2,5kg
MD SAVEURS
147328 blanc

147326 noir

147327 rouge



Quinoa blond du Berry
500g
147218 SA MAJESTÉ LA GRAINE



Petit épeautre du Berry
350g
147228 SA MAJESTÉ LA GRAINE



Pois cassés verts
et jaunes du Berry 350g
147235 SA MAJESTÉ LA GRAINE



Riz pour risotto Arborio
BONORI
147055 1kg
131004 5kg



Riz noir "interdit" 950g
147233 SABAROT



Farro (blé) 950g
147234 SABAROT



Pomme dauphine
VERRIÈRE TRAITEUR
014577 barquette 500g

104158 barquette ±1,5kg



Beignet de courgette
x±60 barquette 1,6kg
014569 VERRIÈRE TRAITEUR



Épinards en branche
à la crème barquette 3,2kg
014570 VERRIÈRE TRAITEUR



Gratin dauphinois
barquette ±3,2kg
014235 VERRIÈRE TRAITEUR



Truffade au cantal 3kg
014796 JULHES



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



Légumes cuits origine
France BIO s/vide 1,5kg
LE COMPTOIR DES LÉGUMES
045039 betterave chioggia en quartier



045038 betterave jaune demi-lune



045042 caviar d'aubergine



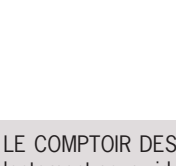
045040 carotte cuite en tronçons



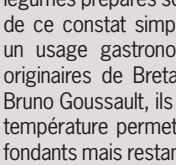
045041 mix de carottes de couleurs



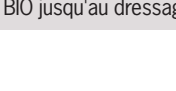
014678 frite de panais



014677 quartier de fenouil



045048 pomme de terre grenaille



045051 ratatouille niçoise

014679 topinambour

Purée de légumes
origine France BIO s/vide 1,5kg
LE COMPTOIR DES LÉGUMES

014680 carottes aux baies de passion

014681 panais aux noisettes

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



* Légumes anciens en cubes 1kg
MAGDA
244307 butternut origine France



244308 panais

244309 patate douce

244305 topinambour origine France



* Purée gourmande 2,5kg
244234 LUTOSA



* Pointe d'asperge verte 1kg
245046 PATRIGEL



* Asperge verte origine Chili 1kg
244303 MAGDA



* Bouton d'artichaut avec tige 1kg
244242 MAGDA



* Fagot de haricots verts lardé 18x45g
244075 MAGDA



* Haricot vert extra fin en fagot lien végétal 9x35g
244076 MAGDA



* Haricots verts 2,5kg
BONDUELLE
244015 extra fins

244014 très fins



* Mélange au sarrasin cuit (choux-fleur, brocoli, sarrasin, boulgour français) 2,5kg
244143 PAYSAN BRETON

Ce mélange de chou-fleurs, brocoli, sarrasin et boulgour est idéal pour réaliser un taboulé léger et original, en risotto...



* Purée de céleri 2,5kg
244053 BONDUELLE



* Poêlée ratatouille cuisinée à l'huile d'olive 2,5kg
245031 BONDUELLE



* Cèpe entier 1kg
200001 extra bouchon

200004 6/8

200003 3/5



* Mélange de champignons origine France 1kg
200017 CHAMPILAND



* Morille 3/6 1kg
200023



* Avocat 500g
244316 1/2

244312 lamelles



Condiments



Huile d'olive "La Claire"
vierge extra 1L
122255 EMPOLIO

Cette huile d'olive vierge extra italienne est une huile idéale pour une cuisine quotidienne à l'huile d'olive. Cette huile est produite en Italie à partir d'olives cultivées en Italie. Huile de catégorie supérieure obtenue directement à partir d'olives et uniquement par des procédés mécaniques.



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

Confectionnée à partir d'olives Koronéiki fraîchement cueillies, d'un taux d'acidité exceptionnellement faible, l'huile est légèrement épicée, d'un arôme fruité intense où l'olive se combine avec des notes de tomate et de fruits secs tout en laissant un arrière-goût long et harmonieux. Les gammes "Organic Oleum of Sitia" et "Sitia Oleum Nature's gift" sont les seules huiles grecques à avoir remporté un 2-Star Award lors du "Great Taste Awards 2016" à Londres.



Huile 100% vierge 25cl
GUÉNARD
122447 pépins de courge

122563 cacahuète

122523 chanvre de France



122564 noix de pécan

122569 sésame



Huile de pistache 25cl
122445 GUÉNARD



Huile d'olive vierge extra
O2 Equilibre
sélection Éric Guérin 50cl
122518 KALIOS



Condiment à base de
vinaigre de vin et moût de
raisin concentré 375ml
ACETAIA DUCALE ESTENSE
122549 blanc

122548 rouge



Condiment aigre-doux
à base de moût de raisin et
vinaigre de vin 375ml
122547 ACETAIA DUCALE ESTENSE



Vinaigre Sopraffino
Réserve 12 ans 100ml
122546 ACETAIA DUCALE ESTENSE



 La Pommée - condiment
aigre-doux à la pomme 35cl
122483 LE PAULMIER



Confit aux deux poivrons
bocal 100g
123366 JULIETTE SERAILLE



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



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



Préparation à base de
fruits et condiments
cuite au chaudron

GEORGELIN
123346 cerises noires 840g



123349 échalote au vin rouge 810g

123350 figues 870g

123347 mangue à l'oignon rouge 810g

123348 confit d'oignon 780g



Perle de saveur vinaigre
balsamique bocal verre 55g

129559 SPHERY



Pesto poudre lyophilisé
bocal 40g

138299 TARTUFLANGHE



Morille spéciale séchée
2/4cm tubo 400g

124092

Bouillons et fonds



Fumet 1/2 glace de poisson
500g 16L

139182 ARIAKÉ



Fond de légumes
500g 16L

139322 ARIAKÉ



Fond de viandes
100% naturel poche 2kg

BONEMASTERS
260003 agneau

260001 veau

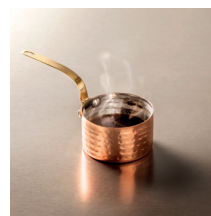
260002 poulet



Glace de viande
100% naturelle poche 1kg

BONEMASTERS
260006 agneau

260007 veau



Jus de viande
100% naturel poche 1kg

BONEMASTERS
260008 canard

260004 poulet

260005 veau et vin rouge

BONEMASTERS, FONDS ET JUS 100% NATURELS - Fonds et jus 100% naturels d'une qualité remarquable, élaborés à partir de produits frais comme dans une cuisine traditionnelle. Les fonds et jus Bonemasters représentent la quintessence de la qualité dans ce domaine. Produits à partir de matière première fraîche (non surgelée) selon un procédé identique à la cuisine traditionnelle, ils ne contiennent aucun additif ni épaississant ni exhausteur de goût, 100% naturel. Les 25 ans d'expérience de leur dirigeant, Conrad Brown, garantissent la qualité et la régularité de la couleur, de la texture et de goût de ces fonds et jus. Livrés congelés, ils se conservent jusqu'à 5 semaines au frigo, une fois décongelés.

>> Plus de 300 sauces, liants, confits, marinades et ingrédients asiatiques à retrouver sur ledelas.fr

Truffes



Truffe noire 1^{er} choix
"Tuber Melanosporum"
entière brossée

PLANTIN
146086 200g

146087 400g



Truffe noire morceaux
"Tuber Melanosporum"

PLANTIN
146079 100g

146080 200g

146081 400g



Brisures de truffe noire
"Tuber Melanosporum"

PLANTIN
146005 100g

146006 200g

146007 400g



Pelures de truffe noire
"Tuber Melanosporum"

PLANTIN
146021 200g

146022 400g



Jus de truffe noire 1^{er} choix
"Tuber Melanosporum"

PLANTIN
146001 100g

146002 200g

146003 400g

146010 800g



Truffe d'été "Tuber Aestivum
Vitt" tranchée à l'huile
bocal 180g

146403 APPENNINO FUNGHI



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

APPENNINO FUNGHI
146400 180g

146401 500g



Préparation à base de beurre
à la truffe d'été "Tuber
Aestivum Vitt" 2,9% 250g

146405 APPENNINO FUNGHI



Préparation à base
d'huile d'olive aromatisée
à la truffe blanche

TRUFAROME
122276 10cl

122275 25cl



Préparation à base
d'huile d'olive aromatisée
à la truffe noire

TRUFAROME
122274 10cl

122273 25cl



Perles de jus de truffe
"Tuber Melanosporum"
et "Brumale" bocal 200g

129376 TARTUFLANGHE



Perles d'huile d'olive
saveur truffe blanche
bocal 200g

129321 TARTUFLANGHE



Moutarde au miel
et à la truffe blanche
"Tuber Magnatum Pico" 0,3%
bocal 200g

142173 TARTUFLANGHE



L'ATELIER CRÈMERIE & FROMAGES

> L'achat à la pièce > La découpe à façon
> Une sélection de qualité > Les compléments de Rungis



**NOUS VOUS
LIVRONS VOS
COMMANDES
EN A POUR B**

Nous portionnons vos fromages en fonction de vos besoins : utilisation immédiate ou dressage sur un plateau

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

Notre atelier travaille une sélection de fromages en meule, de 3 à 70 kilos, découpés puis conditionnés dans notre atelier afin de vous garantir une fraîcheur et un affinage optimaux. Demi, quart, huitième de meule ou tranches, d'environ 600g vous sont proposées afin de correspondre au mieux à vos attentes, et sans concession sur la qualité !

Joffrey Ballon
01 45 12 25 48
bof@ledelas.fr

Fromages



Billes de mozzarella 8g
barquette 500g
415112



Burratina 120g
414827 MURGELLA



Burrata 200g
414826 MURGELLA



Comté 18/24 mois
tranche AOP ±600g
417039



Comté extra AOP bloc
±2,5kg
414435



Feta cubes AOP
barquette 800g
415189 TEMPI



Xynomizithra de Crète 500g
415981 KALOGERAKI

Ce fromage traditionnel, est une sorte de ricotta à la grecque, un peu plus sèche et par conséquent plus parfumée, avec une pointe d'acidité. Douce alternative à la feta, plus moelleux et moins corsé, il est produit à partir de 70% de lait de brebis, 20% de lait de chèvre et 10% de lait de vache. Ingrédient idéal pour une note de fraîcheur, il s'émiette facilement sur vos tapas, salades, ou se fond parfaitement aux plats de légumes cuisinés.



Tomme chèvre 1/2 ±1,6kg
417072

Une tomme au lait entier à pâte pressée non cuite. Elle est produite dans la région d'Espelette, au cœur du Pays Basque, et affiné 3 mois dans des hâloirs (caves) où se développent les arômes et les levures uniques de cette région. Sa pâte est souple, blanche, fine et lisse, elle dégage des saveurs légères de sous-bois et de champignons. Sa texture est ronde et parfaite. La finesse de son goût lui confère une élégance naturelle.



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



414002 entier ±3kg



Brie de Meaux fermier
AOP 1/4 ±625g
414113 COMPAGNIE FERRIÈRE DE
ROTSCHILD



Brie d'Isigny au lait cru 1kg
414462 ISIGNY SAINTE-MÈRE



Chaource Hugerot AOP 250g
414171 NOUVELLE FROMAGERIE DE
VAUDES



Chèvre frais "Royal Berri"
6x200g
416136



Crèmeux de Bourgogne
à la truffe d'été "Tuber
Aestivum Vitt" 3% 200g
414569

Ce cousin très proche du célèbre Brillat-Savarin est truffé à 3% de truffe d'été "Tuber Aestivum Vitt". La saveur douce de la truffe d'été s'harmonise parfaitement au crémeux incomparable de ce fromage. Un pur délice pour vos repas festifs ou petites envies gastronomiques.



Emmental français
bloc entier ±4kg
417115 ERMITAGE



Emmental râpé
origine France 1kg
414496

>> Plus de 600 produits disponibles
à l'atelier et sur ledelas.fr



Éclats de mimolette vieille
2,5kg
415155



Saint-Félicien pot grès 180g
414142



Parmigiano Reggiano
(parmesan) AOP
MONTANARI & GRUZZA
414565 râpé 1kg

414102 pétales 500g

415971 pointe ±1kg



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



Valençay AOP 220g
414292 LE VERNEUIL



Pain de figues aux amandes
250g
151025 ALMONDELI

Crèmerie et ovoproduit



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

414316 1/2 sel



Beurre doux 500g
414015 SAVENAY



Crème crue fermière
LA FERME DE LA VIEILLE ABBAYE
416240 50cl

416241 5L



Crème d'Isigny UHT 1L
414983 ISIGNY SAINTE-MÈRE



Oeufs de caille cuits écalés
x48 480g
415050 CAILLOR



Oeuf fermier moyen BIO
x30
415044 COCORETTE



>> Achetez à l'unité
et composez vos plateaux !



Bases à garnir



Fond de tarte sablée 11cm x30
136143 ATRIA



Fond de tarte brisée 11cm x20
136139 ATRIA



Couppelles sphères chocolat noir
diam.70mm 30x12,5g
117126 MICHEL CLUIZEL



Couppelle rectangle chocolat
noir 120x30x25mm 42x20g
117272 MICHEL CLUIZEL



* 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



* Pâte feuilletée
en plaque cara 30x40cm
épaisseur 2mm 6x500g
253506 TERRE D'EMBRUNS



* Crêpe mini sucrée
200x19g
253616

Chocolat de couverture



Chocolat blanc 29,2%
Blanc Satin 5kg
117085 CACAO BARRY



Chocolat de couverture
au lait 35,3% 5kg
117084 CACAO BARRY



Chocolat noir 50%
Force Noire 5kg
117073 CACAO BARRY



Chocolat de couverture 58%
Mi-Amère 5kg
117083 CACAO BARRY



Chocolat de couverture noir
70% Saint-Domingue 1kg
117051 CACAO BARRY



Chocolat de couverture
noir 71% BIO 2,5kg
117328 CACAO BARRY



Chocolat de couverture
noir intense 60% 4kg
117339 ICAM



Chocolat de couverture noir 71% Sao Tomé pure origine 4kg

117259 AGOSTONI

De l'île reculée de São Tomé dans le golfe de Guinée, au climat et au territoire idéaux, ce cacao figure parmi les plus fins d'Afrique. Son profil est caractéristique, aromatique, intense. Il commence par une acidité subtile et évanescence et une agréable note astringente, une amertume marquée et la large amplitude des arômes typiques du cacao émergent immédiatement, avec des nuances de fruits exotiques, puis de tabac. Il se termine par une longue finale de cacao et une finale amère équilibrée.

Préparations et pâtes sucrées



Crème de marrons boîte 4/4

120709 IMBERT



Praliné noisettes du Piémont 50% seau 5kg

117262 CACAO BARRY



Pâte pure noisette du Piémont IGP grillée

PARIANI

134381 bocal 180g

134284 seau 1kg

134393 seau 5kg

*Sur commande 15J**

x 100 kg >



Pâte pure pistache de Sicile brute grillée

PARIANI

134382 bocal 180g

134399 seau 1kg

134400 seau 3kg

*Sur commande 15J**

x 50 kg >



Pâte à base de pistache P1

PARIANI

134530 seau 1kg

134531 seau 3kg

*Sur commande 15J**

Cette pâte de pistache P1 est d'un incroyable rapport qualité-prix, car composée exclusivement de pistaches, de farine de pistache et d'huile de pistache.



Crème de noisette du Piémont IGP et cacao 1kg

134249 PARIANI

PARIANI - Noisettes, amandes et autres fruits secs italiens d'exception Pariani est une jeune entreprise familiale dont la devise est "La recherche et l'excellence". Elle propose des produits et des ingrédients de pâtisserie aux professionnels les plus exigeants pour les recettes les plus créatives. Elle débute en 2010 par la production d'une huile de noisette exclusivement IGP du Piémont, par un procédé de pressurage à froid innovant conçu avec la faculté d'agriculture de Turin. Son succès immédiat auprès des professionnels permet la création d'une gamme complète d'huiles de fruits secs exclusivement italiens, sélectionnés auprès de producteurs de confiance : pistache verte de Bronte AOP, pignons du littoral de Pise, amandes "Romana" du Val di Noto, noix de Venise "Lara"... Après les huiles et les poudres déshuilées de fruits secs, la gamme Pariani s'élargit aux produits semi-finis dédiés à la fabrication de crème glacée : pâtes, farines, graines, fruits confits, essences... Basée à Givoletto, à proximité de Turin, elle dispose d'unités de production et de stockage conçues pour les produits les plus délicats à Cortemilia et Bronte.

>> Près de 250 ingrédients de pâtisserie rigoureusement sélectionnés à votre disposition

Graines entières, concassées, en poudre



Poudre fine d'amande des Pouilles émondée s/vide 1kg

132170 PARIANI



Noisette du Piémont IGP grillée s/vide

PARIANI

132183 1kg

132217 5kg

*Sur commande 15J**



Noisette du Piémont IGP grillée hachée s/vide 1kg

132225 PARIANI

*Sur commande 15J**

** produit sur commande pour disponibilité magasin sous 15 jours.*



Nougat de noisette
du Piémont IGP concassé
sachet 2,5kg
133325 PARIANI

Sur commande 15J*



Pistache Sicile brute hachée
s/vide 1kg
132226 PARIANI

Sur commande 15J*



Pistache de Sicile brute 1kg
132219 PARIANI



 Noisette torréfiée
origine France
boîte cristal 700g
132241 COLLECTION GOURMET



Pistache émondée sac 1kg
132001

Fruits confits et secs



Bergamote de Calabre
confite quartiers d'écorce
s/vide 500g
134439 PARIANI



Citron de Sicile confit
quartiers d'écorce
s/vide 500g
134440 PARIANI

Cette gamme d'écorces d'agrumes confites est produite par Pariani à partir de bergamote italienne et de citrons de Sicile, en respectant les cycles du confitage traditionnel. Confits en hiver, lors de la saison de récolte des agrumes, les fruits frais sont entièrement travaillés à la main. Leur peau est coupée en quartiers (afin d'éviter la perte d'arôme liée à la découpe en petits cubes).

Fruits en conserves



Quetsches dénoyautées
au sirop léger boîte 2/1
118058 LA VOSGIENNE



Pêches blanches entières
boîte 2/5 2,125L
121004 VERGERS DE GASCOGNE

VERGERS DE GASCOGNE - Maison familiale gasconne travaillant le fruit d'exception depuis 60 ans pour la gastronomie et l'épicerie fine. Fabricant de conserves de fruits haut de gamme dans le Gers depuis 1946, Vergers de Gascogne fournit notamment les épiceries fines et les chefs étoilés. Réputé depuis 60 ans pour sa pêche blanche au sirop, cette maison utilise des fruits entiers avec leurs noyaux ou pépins et leur queue afin de préserver tous les arômes. Les fruits frais, majoritairement en provenance du sud-ouest de la France, y sont rigoureusement calibrés, lités sur plateaux mono-couches, prélevés quotidiennement à maturité optimale et pelés manuellement. La mise en bocaux ou en conserves est aussi réalisée manuellement selon un process artisanal, en l'absence d'auxiliaires chimiques, avec un grand soin apporté aux sirops ou assaisonnements. Ces fruits s'utilisent en dessert, frais mais pas glacés, nature ou accompagnés d'une glace, un biscuit, d'un coulis, et bien entendu pour la pâtisserie ou encore les plats cuisinés.



 Mirabelles dénoyautées de
Lorraine au sirop boîte 2/1
118043 LA VOSGIENNE

Compotées, coulis et purées de fruits



 Chutney de figue
seau 500g
034073 I.D FRUITS



Compotée exotique
(mangue, ananas, papaye,
kiwi) barquette 1kg
096013 I.D FRUITS



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



Fruits exotiques cuisinés
barquette 1kg
096007 I.D FRUITS



Fruits rouges cuisinés
barquette 1kg
096006 I.D FRUITS



* Pulpe de fruits exotiques
100g

FRUTA MIL
247092 açaí

247094 cupuaçu



* Pulpe de fruits exotiques
4x100g

FRUTA MIL
247093 acerola

247095 fruit de la passion (maracuja)



* Açaí guarana

FRUTA MIL
255338seau 200g

255337seau 3,6kg

FRUTA MIL - Pulpes pur fruits du Brésil congelés et préparations açaí guarana 100% naturelles.

Ces pulpes de fruits du Brésil sont sans additif, sans conservateur ni colorant et sans sucre ajouté. Parfaitement surgelées, elles rendent tous types de fruits disponibles tout au long de l'année. Elles s'utilisent aussi bien en pâtisserie que pour réaliser des jus, des milkshakes, des sorbets... Non sucrées, vous pouvez aussi les utiliser dans vos préparations salées.



Le citron
> dans tous ses états

>> par Laurent Gondry
Cuisine de Direction
Technip
Paris La Défense



>> Recette sur
ledelablog.com



* Purée de fruits
barquette 1kg

LES VERGERS BOIRON
248011 fraises des bois

248001 kalamansi 100 % fruit

248080 orange amère 100 % fruit



Coulis de fruits frais 1kg

PONTHIER
033099 abricot Bergeron

033095 exotique

033098 fraise Camarosa et Senga Sengana



033097 framboise Willamette

033096 fruits rouges



Purée de fruits frais 1kg

PONTHIER
033325 açaí

033108 fraise Camarosa et Senga Sengana



033109 framboise Willamette

033113 mangue Alphonso

033112 mandarine



033106 noix de coco

033115 fruit de la passion (Flavicarpa)

033322 sudachi



* Purée de yuzu bac 1kg

248151 RAVIFRUIT

>> Tous les parfums, coulis, purées
et variétés de fruits préservés sur ledelas.fr



Cocktail sucré



* Macarons "Les Fruitiers" coffret 35x14g

253690 FRANCE MACARON

35 macarons sucrés déclinés en 5 parfums : fraise, citron, noix de coco chocolat, vanille Bourbon, mangue passion.

* Macarons classiques "Rive Droite" 72x±10g

253463 TRAITEUR DE PARIS



6 parfums offrant une touche d'originalité : nougat-abricot, fruit de la passion, orange, noisette, cassis et cerise. Produit adapté à un régime végétarien et sans alcool.

* Macarons fruités "Rive Gauche" 72x±10g

253464 TRAITEUR DE PARIS



6 parfums offrant une touche d'originalité : nougat-abricot, fruit de la passion, orange, noisette, cassis et cerise. Produit adapté à un régime végétarien et sans alcool.

* Macarons aux amandes 72x±9,5g

253106 PASCAL RIO



12 macarons de chaque parfum : chocolat, vanille, framboise, pistache, citron, café.

* Mini financiers 48x±11g

253468 TRAITEUR DE PARIS



6 moelleux riches en amandes : amandes et bâtonnets d'amandes, pistache abricot, chocolat et ses pépites, noix de coco, amandes et griotte, amandes-noisettes compotée de pommes. Produit adapté à un régime végétarien et sans alcool.



* Mini opéra 98x20g

253389 LA COMPAGNIE DES DESSERTS

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



* Mini tartelettes assortiment 48x15g

253318 PASCAL RIO

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



* P'tits verres 4 variétés avec cuillers 36x±30g

253513 TRAITEUR DE PARIS

Ces verrines sucrées aux textures variées et aux saveurs classiques, servies dans de jolis verres avec cuillers, sont réalisées sans conservateur, ni exhausteur de goût. 4 variétés y sont déclinées en 9 exemplaires : mousse et ganache chocolat, citron meringué, tiramisu, sabayon vanille et framboise.

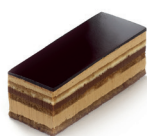


* Verrines pâtisseries x24 1kg

255289 PASCAL RIO

Un plateau de 4 compositions de crèmes desserts onctueuses : vanille chocolat, pistache framboise, passion fraise, et enfin une version pomme caramel parsemée de brisures de macaron aux amandes.

Desserts individuels



*🌱 Entremets Opéra
30x81g
253445 MADEMOISELLE DESSERTS



*🌱 Mini tarte Tatin 48x32g
253117 MADEMOISELLE DESSERTS



*🌱 Tarte Tatin 18x120g
253213 MADEMOISELLE DESSERTS



* Mini bouchées
baba au rhum 96x14g
253556 LA COMPAGNIE DES DESSERTS



*🌱 Baba mignon 15x130g
253314 LA COMPAGNIE DES DESSERTS



* Baba au rhum long
4x400g
253481 LA COMPAGNIE DES DESSERTS



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



* Paris-Brest 12x110g
253312 LA COMPAGNIE DES DESSERTS



*🌱 Moelleux au chocolat
premium coeur coulant
20x90g
253467 TRAITEUR DE PARIS

Desserts à portionner



* Cadre chocolat
27x34cm 1,35kg
253215 MADEMOISELLE DESSERTS



* Cadre framboisier
27x34cm 2kg
253219 MADEMOISELLE DESSERTS



* Cadre exotique
27x34cm 1,5kg
253216 MADEMOISELLE DESSERTS



*🌱 Cheesecake à la vanille
1,68kg
253152 MADEMOISELLE DESSERTS



* Tarte Tatin 12 parts 1,2kg
253530 TRAITEUR DE PARIS



* Sablé mangue coco
12 parts 1,3kg
253529 TRAITEUR DE PARIS



* Le Cappuccino 12 parts
1,27kg
253479 TRAITEUR DE PARIS

Desserts lactés



Mousse au chocolat
artisanale 2,5L
416171 LA HULOTTE



*🌱 Fromage frais allégé 0%
"La Cotentaise" pot 1kg
415205 ISIGNY SAINTE-MÈRE



Fromage frais lissé 20%
"La Cotentaise" pot 1kg
415206 ISIGNY SAINTE-MÈRE



Fromage frais onctueux
40% "La Cotentaise" pot 1kg
415207 ISIGNY SAINTE-MÈRE

Glaces et sorbets



Crème glacée 2,5L

GIOLITO
255314 chocolat guanaja

255323 vanille Bourbon

GIOLITO - Une authentique glace italienne haut de gamme, naturelle, aux arômes purs et uniques.

Les glaces Giolito sont issues d'une collaboration entre l'entreprise familiale Gelateria Ghisolfi près de Côme, au nord de l'Italie et Gilles Marchal, Chocolatier parisien à la réputation mondiale, ancien Chef-Chocolatier de la Maison du Chocolat à Paris. Leur foisonnement (taux d'air incorporé) est bas, pour une texture onctueuse, à la température agréable et fondant lentement. Pendant le processus de formation de la glace, le mélange est malaxé jusqu'à 36 heures, pour une glace très crémeuse, à la fois fondante et ferme. De qualité absolument constante, elles sont facilement cuillérables à une température de -16 à -18°C. Les créations Giolito sont le fruit de collaborations avec des chefs, chocolatiers ou pâtisseries de renom ou des recettes de famille. Elles sont élaborées à partir de lait frais, de crème fraîche et d'ingrédients naturels exclusivement.



Sorbet 2,5L

PÔLE SUD
255104 citron

255068 fruits de la passion



255069 noix de coco

255070 pomme verte



255071 poire Williams

255073 framboise

Ces sorbets sont confectionnés dans une glacerie artisanale sans arôme ni colorant ajouté. L'intensité en goût est remarquable.



Crème glacée 2,5L

PÔLE SUD
255094 café avec grains de café chocolatés

255081 chocolat



255091 caramel salé

255092 fraises avec morceaux

255084 lait d'amande



255093 pistache

255090 vanille

Confectionnées dans une glacerie artisanale sans arômes ni colorants artificiels, ces glaces ont une teneur réduite en sucre. D'une grande légèreté, ces glaces trouvent un parfait équilibre dans la très forte intensité de leurs saveurs.

>> Plus de références de glaces et de sorbets disponibles sur ledelas.fr

Gourmandises



Praline noisettes IGP
du Piémont et chocolat noir
x±350 emballage individuel
2,5kg

133934 TARTUFLANGHE

Salade de fruits



Segments de pomelos 3L

121170 FRUCTISAVEURS



Segments d'orange 3L

121169 FRUCTISAVEURS



Salade de 8 fruits seuu 3L

121168 FRUCTISAVEURS



**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.

C'est au cœur de La Touraine, surnommée "le jardin de la France" depuis le XV^e 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.



**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 frais pressé 1L

ULTI
097005 orange

097006 pamplemousse



Jus frais Valensina 1L

VALENSINA
121083 orange

121082 pamplemousse



**Nectars de fruits français
75cl**

EMMANUELLE BAILLARD
197084 cassis noir de Bourgogne

197421 mirabelle de Lorraine



**197086 pêche de vigne des Monts
du Lyonnais**

**197405 poire Williams des coteaux
du Lyonnais**

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.

>> Retrouvez le pur jus de tomate de Marmande page 11

>> Plus de 50 boissons et sirops à découvrir sur ledelas.fr



VIN BLANC

Prix TG départ Rungis dégressif
x1 x24 x120

- 196864 Cheverny Domaine Le Portail blanc 2018
- 198402 Hautes Côtes de Nuits blanc 2014
- 198391 Vin de Pays du Vaucluse "Les Méridiennes" blanc 2018

VIN ROSÉ

Prix TG départ Rungis dégressif
x1 x24 x120

- 196839 Chinon Pierre & Bertrand Couly rosé AOC 2017
- 196976 Luberon Amountanage AOC BIO rosé 2017
- 196525 Luberon Marrenon Classique AOC rosé
- 196314 Luberon Petula AOC rosé 2018
- 198390 Vin de Pays du Vaucluse "Les Méridiennes" rosé 2018
- 197515 Vin de Pays du Vaucluse "Les Méridiennes" rosé BIB 10L

VIN ROUGE

Prix TG départ Rungis dégressif
x1 x24 x120

- 198370 Bourgogne Château Blondeau-Danne Père rouge 2008
- 196781 Chinon Pierre & Bertrand Couly AOC 2017
- 196828 Luberon Amountanage AOC BIO rouge 2016
- 198369 Saint-Aubin 1^{er} cru Château Blondeau-Danne Père rouge 2011
- 198389 Vin de Pays du Vaucluse "Les Méridiennes" rouge 2017

VIN ÉTRANGER

Prix TG départ Rungis dégressif
x1 x24 x120

- 197464 Savatiano blanc 2014

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



→ CHAMPAGNE COLLET

DES VINS CONSTRUITS AVEC SOIN PAR UNE GRANDE MAISON DE CHAMPAGNE, VIEILLIS AU-DELÀ DE TROIS ANS POUR VOUS LES PROPOSER À PARFAITE MATURITÉ.

La Maison Collet élabore depuis 1921 des champagnes de caractère, authentiques et élégants dédiés au monde de la gastronomie. Basée à Ay au cœur de la Champagne, elle construit ses cuvées majoritairement à partir de Premiers et Grands crus reflétant la diversité des terroirs champenois. L'ensemble de ces champagnes bénéficie d'un vieillissement de 3 ans ou plus, bien au-delà des 15 mois imposés par la législation, à l'abri de la lumière dans des caves centenaires taillées à même la craie. Ils en tirent une grande finesse de bulles. Leur clarté reste toutefois exceptionnelle, car l'oxydation des vins est soigneusement évitée tout au long de la production, permettant en outre de réduire de moitié la teneur en soufre autorisée par l'appellation pour sa conservation.



Champagne Collet brut Art Déco
197596 CHAMPAGNE COLLET

x1 >
x24 >
x120 >

Franc et élégant, vieilli au minimum 4 ans, le Brut Art Déco est un assemblage de chardonnay 40%, pinot noir 40%, pinot meunier 20%, dont 10% de vins de réserve. Sa robe lumineuse et cristalline aux bulles fines et toniques révèle un nez fruité, aux notes florales et minérales de chardonnay. Aérien en bouche, puis d'une belle longueur riche et gourmande, il finit sur une grande fraîcheur. Il accompagne vos apéritifs, plats légers, fruits de mer, papillotes, salades ou poissons fins.



Champagne Collet brut
Millésime 2006
197607 CHAMPAGNE COLLET

x1 >
x24 >
x120 >

D'une année de vendange exceptionnelle, vieilli 7 ans, le Millésime 2006 est un assemblage de chardonnay 50% et de pinot noir 45%. Sa robe légère et brillante aux reflets dorés présente un fin cordon de mousse persistant. Elle révèle un nez expressif aux notes vanillées et aux arômes de compote de coing et d'alcool de cerise. Démonstratif en bouche, ses effluves citronnées laissent place à des saveurs de fruits rouges et à une finale aux senteurs de fruits confits. Il vous accompagne de l'apéritif aux mets les plus fins.



Champagne Collet
blanc de blancs
197597 CHAMPAGNE COLLET

x1 >
x24 >
x120 >

Élégant, généreux et souple, ce blanc de blancs vieilli au minimum 5 ans est 100% chardonnay, essentiellement issu des terroirs de la réputée "Côte des Blancs". Sa robe dorée et claire offre un beau cordon de mousse. Son nez est très léger aux arômes de pamplemousse et de fleurs blanches. Sa bouche est toute en finesse, avec une finale généreusement aromatique. Il accompagne l'apéritif, les fruits de mer, un homard à la poire, un assortiment de sushis et sashimis...



Champagne Collet rosé Dry
Collection Privée
197598 CHAMPAGNE COLLET

x1 >
x24 >
x120 >

Ce champagne rosé tendre et fruité, vieilli au minimum 4 ans, est un assemblage de chardonnay 40%, de pinot noir 50%, dont 15% vinifiés en vin rouge, et de pinot meunier 10%. Rose aux reflets saumonés, il offre un nez frais et délicat aux arômes de tarte à la rhubarbe, et s'équilibre parfaitement en bouche entre fraîcheur acidulée et douceur. Il accompagne tous vos instants gourmands.

En partenariat avec la Maison Collet, vos commandes en volume peuvent vous être livrées directement au départ de la cave, au tarif ci-dessus.

*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



Une sélection rigoureuse avec une exigence de qualité forte

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

Des produits conçus pour les professionnels

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

Livraison à prix coûtant

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

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

Conception/réalisation : Service marketing Le Delas. Ne pas jeter sur la voie publique. Photos non contractuelles. Prix portion domo 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 1^{er} mars 2020 (sauf variation des cours). La vente sur le MIN de Rungis est réservée aux professionnels munis d'une carte d'acheteur.

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

10 000 PRODUITS
RIGOREUSEMENT
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

LE DELAS Rungis

Le meilleur de la gastronomie à votre porte !

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