AU DÉBUT, ON VOULAIT METTRE
UNE PHOTO D'AUBRAC,
POUR VOUS DIRE QUE

CARIGEL

PROPOSE DES PRODUITS FRAIS
FRANÇAIS DE NOS RÉGIONS !

MAIS FINALEMENT... ON S'EST DIT QU'EN ÉCRIVANT
EN LETTRE CAPITALE, ÇA ALLAIT VOUS INTERPELLER.

VOUS SAVIEZ QUE CHEZ CARIGEL NOUS PROPOSONS
PLUS DE 1800 PRODUITS ?
FRAIS, SURGELÉS ET QUE NOUS SOMMES COMPOSÉS UNIQUEMENT
D'ENTREPRISES FAMILIALES EXPÉRIMENTÉES ?

CARIGEL EST PRÉSENT

SUR DE NOMBREUX SALONS ANNUELS
DONT LE SIRHA OU ENCORE LE SALON ALPIN
POUR FAIRE DÉCOUVRIR ET DÉGUSTER !

ALORS, VOUS ÊTES CONVAINCUS ?

VOUS AVEZ LU CETTE PETITE PHRASE ? SUPER !! VOUS AVEZ ENCORE UNE BONNE VUE !
ET POUR RÉPONDRE À LA QUESTION
PRINCIPALE ET ESSENTIELLE

CARIGEL®

OUI

NOUS SOMMES COMPLICES DE VOTRE RÉUSSITE !

CARIGEL UN RÉSEAU A VOTRE SERVICE

EDITO

Spécialiste de la distribution alimentaire pour les professionnels de la restauration, CARIGEL vous propose une gamme de plus de **1 800 produits frais, surgelés, glaces, épicerie et emballages.** Composé uniquement d'entreprises familiales présentes dans le métier depuis de très longues années, le réseau CARIGEL bénéficie de l'expertise de ses distributeurs pour vous proposer **des produits adaptés à votre métier et à votre région.**

retrouvez l'ensemble de nos marques :

CARIGEL.COM

PLUS DE
1800
RÉFÉRENCES

PLUS DE
10
DISTRIBUTEURS RÉGIONAUX



SOMMAIRE



01 RÉCEPTION
page 9



02 À PARTAGER
page 19



03 ENTRÉE
page 53



04 RECETTE CUISINÉE
page 83



05 PRODUIT DE LA MER
page 103



06 VIANDE & VOLAILLE
page 135



07 ACCOMPAGNEMENT
page 183



08 PAIN & VIENNOISERIE
page 199



09 DESSERT & GLACE
page 221



10 CRÈMERIE
page 251



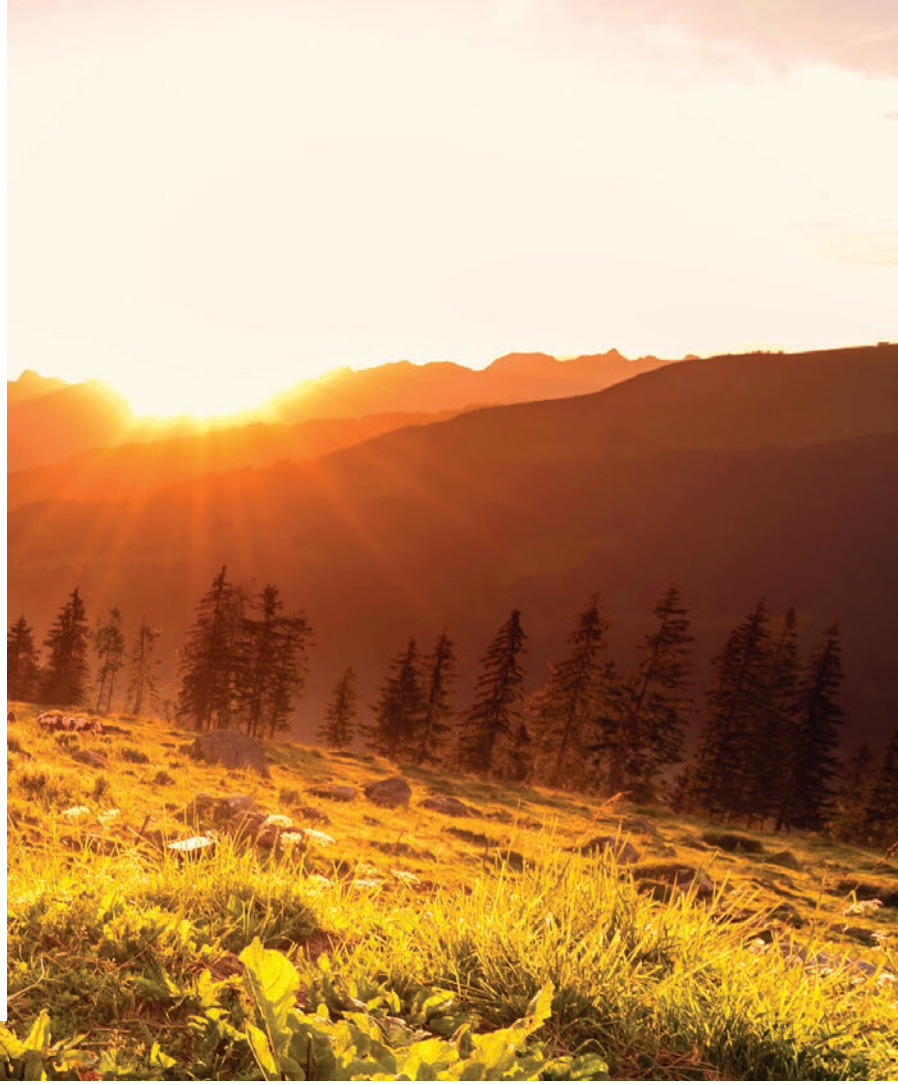
11 ÉPICERIE
page 268



12 NON-ALIMENTAIRE
page 302

Esprit de Terroir

Producteurs de Nos Régions



Nos engagements...

Proposer des produits frais français, issus de producteurs de nos régions.

Garantir la qualité au quotidien par la traçabilité, le savoir-faire artisanal, et l'authenticité de nos produits.

Vous offrir le meilleur du goût !

FOIE GRAS DE CANARD IGP SUD-OUEST

Nous avons sélectionné un foie gras entier cru éveiné. Un produit noble origine France à sublimer selon vos envies : poêlé, terrine, farce pour ravioles, etc.



TRUFFE DU TERROIR

Les truffes blanches Tuber Aestivum et noires Tuber Melanosporum récoltées sous les chênes truffiers de nos régions sublimeront tous vos plats, avec leurs arômes puissants.



TERRINE & PÂTÉ EN CROÛTE

Les charcuteries Esprit de Terroir sont fabriquées dans le respect du terroir par des partenaires au savoir-faire artisanal reconnu selon des recettes traditionnelles. Élaborées avec les matières les plus nobles, notre sélection de charcuterie est idéale pour diversifier vos planches à partager et vos cartes.



RECETTES CUISINÉES DE TRADITION

Authentiques recettes "comme à la maison", fabriquées dans le respect de la tradition et du savoir-faire artisanal à partir de produits bruts de qualité.



VOLAILLE FRANÇAISE

Choisir une volaille Esprit de Terroir c'est la garantie d'une volaille Label Rouge élevée en plein air en Auvergne Rhône-Alpes ou de canards gras d'exception I.G.P Sud-Ouest. Ces produits de qualité à la chair goûteuse contribueront à la réussite de vos recettes traditionnelles ou innovantes et valoriseront vos cartes.



VIANDES ISSUES DE FILIÈRES FRANÇAISES D'EXCELLENCE

Nos viandes sont sélectionnées dans des exploitations à taille humaine de nos régions. Des morceaux d'une grande qualité, tendres et goûteux certifiés 100% origine France qui viendront sublimer vos recettes (Boeuf Aubrac, Boeuf Charolais Français Maturé, Veau de Grain Français, Porc de Montagne de L'Aveyron).



L'ASSURANCE DE PRODUITS SURGELÉS DE QUALITÉ

Nos acheteurs s'engagent au travers d'un label maison "CARIGEL", à une sélection toujours plus minutieuse des produits auprès de nos partenaires. De l'entrée au dessert, retrouvez ce qui se fait de mieux en produits surgelés, base idéale pour élaborer vos menus en toute simplicité, régularité et simplicité.



ENTRÉE & SNACKING

Réceptions, buffets, snacking ...
Profitez d"une sélection qualitative pour s'adapter à tous vos formats de service.



RECETTE CUISINÉE

Une gamme de pâtes farcies et de plats savoureux confectionnés avec le plus grand soin pour enrichir votre carte en toute simplicité.



PRODUITS DE LA MER

Tartares, carpaccios, mélanges de fruits de mer... Découvrez une offre complète pour diversifier votre carte autour des saveurs de la mer.



VOLAILLE ÉLABORÉE

Une large gamme qui répond à votre besoin de produits service, avec le meilleur nuggets de poulet du marché !



FRITES PREMIUM

La référence qualité du marché au bon goût de pomme de terre. Avec leur aspect "fait maison" et leur croustillance exceptionnelle, ces frites accompagneront à merveille tous vos plats et raviront petits et grands.



ACCOMPAGNEMENT

Découvrez un éventail d'accompagnements de grande qualité réalisés à partir des meilleurs ingrédients pour sublimer vos cœurs d'assiette.



DESSERT

Du coulant au chocolat à la tartelette artisanale, il y a un dessert Carigel pour chaque occasion avec au choix une gamme prête à servir ou des desserts à personnaliser selon vos envies.



LE MEILLEUR DES PRODUITS SURGELÉS

Notre gamme de produits bruts surgelés constitue une véritable alternative au frais, alliant excellence gustative et texture préservée. Sélectionnés avec rigueur pour leur origine, leur traçabilité et leur régularité, ils représentent une base idéale pour vos recettes préférées au fil des saisons.

FOIE GRAS IGP SUD-OUEST

Le foie gras Carigel Excellence est issu d'une origine d'excellence : IGP du Sud-Ouest, à proposer pour des entrées diablement festives.



POISSON DE QUALITÉ

Choisir un produit de la mer Carigel Excellence, c'est la garantie d'un produit de qualité issu des meilleurs filières pour une fraîcheur garantie et une sélection des plus belles découpes avec des calibres et des conditionnements adaptés et un vrai gain de temps en cuisine.



VIANDE DE QUALITÉ

Découvrez notre gamme surgelée et proposez toute l'année une viande à la qualité irréprochable.



CHAMPIGNON SAUVAGE

Cueillis au sein des forêts d'Europe, les champignons sauvages Carigel Excellence sont simplement essuyés puis immédiatement surgelés pour préserver leur aspect visuel et leurs qualités gustatives.





RÉCEPTION

01

RÉCEPTION SALÉE P. 10
RÉCEPTION SUCRÉE P. 12
MACARON P. 14
PRÊT À GARNIR P. 16



51025 SURGELÉ

Plateau Chic Gourmet

Calibre : 590 g

Élaboré en France. 9 variétés :

- 7 Préparation fromagère chèvre, segment de figue noire mi séchée - Pain de mie au malt
- 7 Délice de poivrons, décor olive noire - Mini-cake aux olives
- 7 Chutney de mangue, cube de crème au bloc de foie gras de canard aux éclats de fruits secs façon mendiant et décor graines de pavot - Pain de mie au malt
- 7 Délice de saumon à l'estragon, décor de fève & graines de pavot - Mini blinis
- 7 Pesto de fèves, décor tomate mi-séchée et basilic - Pain de mie à la tomate
- 7 Chiffonnade de noix de jambon, crème à la roquette - Mini clafoutis aux herbes
- 7 Crevette marinée au piment, crème curry et coco - Pain de mie aux épinards
- 7 Houmous de betterave, concombre et persil - Pain de mie noir au cacao
- 7 Chiffonnade de saumon fumé sur crème citronnée, décor graines de sésame et poivrons rouges - Pain polaire (63 pièces)

Défilmer et décongeler 4h env. en chambre froide positive, puis sortir 10 min. avant de servir.



51011 SURGELÉ

Canapés Assortiment Traiteur en Languettes

Calibre : 5-6 g - Carton : 800 g

Élaboré en France.

Chaque carton contient 20 languettes de 7 canapés.

7 variétés sur 3 types de pain :

- 20 Rillettes de thon, olives et citron confit - Pain de mie campagne
- 20 Fromages ail & fines herbes - Pain de mie
- 20 Tranches de saumon fumé - Pain de mie
- 20 Tzatziki à l'aneth - Pain de mie aux épinards
- 20 Délices de saumons et citrons confits - Pain de mie au cacao et au malt d'Orge
- 20 Délices de poivrons et fromage de chèvre - Pain de mie
- 20 Fromages de chèvre, éclats de noix et paprika - Pain de mie au cacao et au malt d'Orge. (140 pièces)

Défilmer et décongeler 4h env. en chambre froide positive, puis sortir 10 min. avant de servir.



51021 SURGELÉ

Plateau de Mini Wraps

Calibre : 13 g env. - Plateau : 635 g

Élaboré en France. 4 variétés : (48 pièces)

- 12 Wraps au fromage de chèvre et aux légumes du soleil
- 12 Wraps au saumon fumé et à la ciboulette
- 12 Wraps au poulet et aux poivrons fondants
- 12 Wraps au pastrami et à la moutarde

Défilmer et décongeler 4h env. en chambre froide positive, puis sortir 30 min. avant de servir.



51063 SURGELÉ

Pain Surprise Campagne

ø15 cm - Calibre : 950 g - Carton : 2 pièces

Élaboré en France. Pain de campagne rond entièrement tranché, sans coque et garni d'un assortiment de 50 sandwichs :

- 10 Poulet à la forestière
- 10 Tomate et olive verte
- 10 Thon et œuf mimosa
- 10 Jambon paprika
- 10 Fromage ail et fines herbes

Laisser décongeler 12h env. en chambre froide positive dans son emballage, puis sortir 30 min. avant de servir.



51058 SURGELÉ

Mini Black Burger Saumon Fumé

Calibre : 32 g - Plateau : 480 g

Élaboré en France. Pain burger à l'encre de seiche et aux graines de sésame garni de saumon Atlantique fumé et de fromage frais et ciboulette. (15 pièces)

Laisser décongeler et sortir du réfrigérateur 10 min avant dégustation. À déguster froid !



51053 SURGELÉ

Mini Cheeseburger

Calibre : 42 g - Plateau : 630 g

Élaboré en France. Pain burger aux graines de sésame garni d'un steak haché, de cheddar, de cornichon et de ketchup. (15 pièces)

Défilmer et réchauffer au four traditionnel à 160°C pendant 25 min.



52088 SURGELÉ

Mini Arancini Tomate Mozzarella

Calibre : 50 g - Sac : 1 kg

Élaboré en Italie. Boulette de riz en forme pyramidale, panée et pré-frite, farcie de tomate, mozzarella et basilic.

À l'état surgelé, cuire à four chaud 12 min. à 200°C



51060 SURGELÉ

Mini Feuilleté Escargot & Mini Feuilleté Saint Jacques

Calibre : 10-11 g - Boîte : 170 g

Élaboré en France. Assortiment de 2 variétés de mini feuilletés :

- 8 Feuilletés escargot cuisiné à la Bourguignonne au beurre, persil et ail
- 8 Feuilletés noix de Saint Jacques à la Bretonne cuisiné au beurre, vin blanc, oignon et persil.

À l'état surgelé, cuire à four chaud 14-16 min. à 180°C

Selon Saison



51071 SURGELÉ

Gougère au Comté

ø3.7 cm - Calibre : 7-8 g - Carton : 1,76 kg

Élaboré en France. Petite coque de pâte à chou mœlleuse, au comté (240 pièces).

À l'état surgelé, réchauffer à four chaud 5-8 min. à 180°C.



51059 SURGELÉ

Assortiment de 100 Toasts et Feuilletés Crus

Boîte : 1 kg

Élaboré en France. 6 variétés :

- 24 Toasts tarte flambée
- 15 Feuilletés allumette saumon
- 12 Toasts pizza royale
- 10 Feuilletés allumette fines herbes
- 16 Toast mousse crevette
- 23 Feuilleté allumette chorizo

À l'état surgelé, déposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et cuire 10-14 min. au four à 210°C.



51094 SURGELÉ

Petits Fours Art Déco

Calibre : 11 g env. - Plateau : 550 g

Élaboré en France. 6 variétés :

- 8 Choux décor crumble, crémeux caramel et chocolat au lait
- 8 Croustillants chocolat fleur de sel, crémeux chocolat et biscuit au cacao
- 8 Crumbles, gelée de framboise et mousse à la vanille
- 8 Biscuits à la noix de coco, gelée de fraises et crème au beurre
- 8 Financiers à la noix de coco, amandes, compotée mangue-passion et crème au beurre noix de coco
- 8 Meringues enrobées chocolat noisette, mousse au chocolat gianduja et noisette hachée (48 pièces).

Défilmer et décongeler pendant 2h env. en chambre froide positive, puis sortir 15 min. avant de servir.



76342 SURGELÉ

Assortiment de Mini Gâteaux Lunch

Calibre : 25 g - Carton : 600 g

Assortiment de 24 mini gâteaux :

- 3 mini choux craquelin au cassis
- 3 mini choux craquelin à la pistache
- 3 mini éclairs au chocolat
- 3 mini éclairs au praliné
- 12 mini tartelettes (citron, framboise, chocolat, caramel).

Sortir les mignardises de leur calage et laisser décongeler 2h en chambre froide positive, puis sortir 10 min. avant de servir.



51089 SURGELÉ

Petits Fours Envies Sucrées

Calibre : 13 g env. - Plateau : 735 g

Élaboré en France. 9 variétés :

- 6 Tartelettes citron
- 7 Entremets au chocolat et au café
- 6 Financiers à l'amande et préparation gélifiée à la framboise
- 7 Entremets à la pistache
- 4 Éclairs café
- 4 Éclairs chocolat
- 7 Entremets à la pomme et au cassis
- 6 Flans à l'abricot
- 6 Tartelettes au chocolat (53 pièces).

Sortir les mignardises de leur calage et laisser décongeler 5h en chambre froide positive, puis sortir 10 min. avant de servir.



51083 SURGELÉ

Mini Cannelé

Calibre : 16 g - Carton : 2,4 kg

Élaboré en France. Recette traditionnelle à base de farine, d'œuf, de lait, de sucre, de vanille et de rhum (150 pièces par boîte).

À l'état surgelé, réchauffer à four chaud 10-15 min. à 200°C. Laisser refroidir avant de servir.



51036 SURGELÉ

Assortiment de 72 Macarons

Calibre : 12 g env. - Boîte : 924 g

Élaboré en France. 6 variétés :

- Vanille
- Pistache
- Framboise
- Café
- Citron
- Chocolat

Laisser décongeler 4h en chambre froide positive.



76343 SURGELÉ

Assortiment de Mini Éclairs

Calibre : 25 g - Carton : 600 g

Assortiment de 24 mini éclairs :

- 6 mini éclairs au café
- 6 mini éclairs au chocolat
- 6 mini éclairs parfum vanille
- 6 mini éclairs au caramel

Sortir les mignardises de leur calage et laisser décongeler 2h en chambre froide positive, puis sortir 10 min. avant de servir.

Macarons

Grand classique de la pâtisserie française, à proposer pour vos réceptions ou vos cafés gourmands.

MACARONS ARTISANAUX
ø4,5 cm - Pièce : 20 g env.
Boîte : 32 pièces

HAUTE QUALITÉ

- 100% NATUREL
- COQUE CROQUANTE
- GARNITURE UNIQUE ET MŒLLEUSE
- FORT EN ARÔMES

VARIÉTÉ

- 20 RECETTES ORIGINALES

GÉNÉROSITÉ

- DES MACARONS DE 4,5 CM DE DIAMÈTRE POUR 20 G
- CONDITIONNÉS DANS DES BOÎTES DE 32 PIÈCES



76427 SURGELÉ
Macaron Fraise-Basilic



76428 SURGELÉ
Macaron Framboise Thé Earl Grey



76461 SURGELÉ
Macaron Abricot



76491 SURGELÉ
Macaron Rose



76454 SURGELÉ
Macaron Vanille



76449 SURGELÉ
Macaron Café



76478 SURGELÉ
Macaron Passion



76490 SURGELÉ
Macaron Speculoos



76475 SURGELÉ
Macaron Citron Jaune



76433 SURGELÉ
Macaron Fraise-Bonbon



76474 SURGELÉ
Macaron Framboise



76493 SURGELÉ
Macaron Cassis



76486 SURGELÉ
Macaron Caramel Fève de Tonka



76426 SURGELÉ
Macaron Chocolat Noir Grand Cru



76455 SURGELÉ
Macaron Passion-Caramel



76494 SURGELÉ
Macaron Noix de Coco



76434 SURGELÉ
Macaron Pâte à Tartiner



76453 SURGELÉ
Macaron Pistache



76445 SURGELÉ
Macaron Tarte au Citron



76492 SURGELÉ
Macaron Ananas Citron Vert



77937 SURGELÉ
Demi-Plaque Feuilletée Pur Beurre
Dim. 28,2 x 36,5 cm - Calibre : 327 g - Carton : 15 pièces
Élaboré en France.



77928 SURGELÉ
Plaque Feuilletée (28%) 2,8 mm
Dim. 57 x 37 cm
Calibre : 654 g - Carton : 15 pièces
Élaboré en France. Produit cru.

77929 SURGELÉ
Plaque Feuilletée Margarine 2,8 mm Non Piquée
Dim. 56,5 x 36,5 cm
Calibre : 600 g - Carton : 16 pièces
Élaboré en France. Produit Cru.



77169 SURGELÉ
Mini Fond de Tartelette Salée
ø4,5 cm - Calibre : 8 g - Carton : 176 pièces
Élaboré en France. Mini fond de tartelette salée pur beurre en moule aluminium, prêt à l'emploi. Produit Cru.



62620 FRAIS
Rouleau de Pâte Feuilletée Fraîche au Beurre 2,5 mm
Long. 3,5 m x Larg. 40 cm - Carton : 4,25 kg
Élaboré en UE. Une pâte feuilletée fraîche au beurre de qualité supérieure, déjà abaissée sur rouleau. Entre les couches se trouve une feuille de cuisson de sorte que la pâte ne se déchire pas. Produit prêt à l'emploi.



62633 FRAIS
Feuille de Filo
Dim. 35 x 11cm - Sac : 500 g - UMC : 2 sacs
Élaboré en France.
Conditionné sous atmosphère protectrice.



67299 FRAIS
Feuille de Brick
ø30 cm - Sac : 170 g- UMC : 5 sacs
Feuille de brick séparée par des feuilles de papier paraffiné.



51066 SURGELÉ
Plaque de Pain de Mie Blanc
Dim. 40 x 30 cm - Calibre : 240 g - Carton : 20 plaques
Élaboré en U.E.



51068 SURGELÉ
Assortiment de Plaques de Pain de Mie
Dim. 40 x 30 cm - Calibre : 240 g - Carton : 18 plaques
Élaboré en U.E. 3 recettes (6 plaques par recette) : pain noir, pain tomate basilic, pain multicéréales.



77426 SURGELÉ
Mini Pain Cocktail
ø6 cm - Calibre : 18 g - Carton : 220 pièces
Élaboré en U.E. Mini pain tranché à garnir, élaboré à partir de farine de blé.



77425 SURGELÉ
Mini Blini Beurre
ø4,5 cm - Calibre : 5 g - Carton : 240 pièces
Élaboré en U.E. Mini blinis mœlleux au beurre, au lait frais entier et aux œufs entiers frais.



76356 SURGELÉ
Mini Briochette
Calibre : 10 g - Carton : 120 pièces
Élaboré en France. Mini briochette ronde à la farine de blé et doré à l'œuf. Produit cuit.



76348 SURGELÉ
Mini Navette Décor Sésame
Calibre : 10 g - Carton : 200 pièces
Élaboré en France. Mini navette ronde à la farine de blé et au beurre recouvert de graines de sésame. Produit cuit.



76357 SURGELÉ
Mini Navette Briochée Nature
Calibre : 15 g - Carton : 100 pièces
Élaboré en France. Mini navette ronde à la farine de blé et au beurre. Produit cuit.



77914 SURGELÉ
Feuille de Génoise Nature
Dim. 0.7 x 58 x 38 cm - Calibre : 460 g
Carton : 12 pièces
Feuille de biscuit nature aux oeufs à structure alvéolaire et texture souple. Produit cuit.



77164 SURGELÉ
Mini Fond de Tartelette Sucrée
Dim. 4.5 x 1.8 cm - Calibre : 8 g - Carton : 176 pièces
Élaboré en France. Mini fond de tarte sucré pur beurre en moule aluminium, prêt à l'emploi.



77192 SURGELÉ
Fond de Tarte Sucré
Dim. 26 x 2.2 cm - Calibre : 300 g - Carton : 16 pièces
Produit cru, dans un moule aluminium.



77402 SURGELÉ
Chou à Garnir
ø7.6 cm - Calibre : 14,2 g - Carton : 110 pièces
Élaboré en France. Pâte à choux pur beurre (26%) et aux oeufs entiers, prêt à garnir.



77502 SURGELÉ
Poche de Crème Pâtissière
Calibre : 500 g - Carton : 8 pièces
Préparation pour dessert, crème pâtissière à la vanille. Prête à l'emploi après décongelation.



À PARTAGER

02

L'INSTANT BRUNCH	P. 22
PLANCHE APÉRO	P. 24
PLANCHE MIXTE	P. 25
PLANCHE VEGGIE	P. 26
PLANCHE ASIE	P. 28
FINGER FOOD ASIE	P. 30
FINGER FOOD TAPAS	P. 32
FINGER FOOD MER	P. 33
PLANCHE TEX-MEX	P. 34
TAPAS MÉDITERRANÉENNES	P. 36
TAPAS ESPAGNOLES	P. 37
PLANCHE ITALIENNE	P. 38
CHARCUTERIE ESPAGNOLE	P. 40
PLANCHE MONTAGNARDE	P. 42
PLANCHE CORSE	P. 44
PLANCHE RÉGIONALE	P. 46
PLANCHE MIXTE	P. 48
PLATEAU DE FROMAGE	P. 50
PLANCHE DOUCE & SUCRÉE	P. 52

02 À PARTAGER



L'INSTANT BRUNCH



PLANCHE APÉRO



PLANCHE MIXTE



PLANCHE VEGGIE



PLANCHE ASIE



PLANCHE TEX-MEX



TAPAS MÉDITERRANÉENNES



TAPAS ESPAGNOLES



PLANCHE ITALIENNE



CHARCUTERIE ESPAGNOLE



PLANCHE MONTAGNARDE



PLANCHE CORSE



PLANCHE RÉGIONALE



PLANCHE MIXTE



PLATEAU DE FROMAGE



PLANCHE DOUCE & SUCRÉE

L'Instant Brunch





61107 FRAIS
Moyen Gros Œuf Frais Fermier Label Rouge
Calibre : 63-73 g - Carton : 60 pièces (2 alvéoles x 30)
Voir page 256



61141 FRAIS
Œuf Brouillé Frais
Barquette : 1 kg - UMC : 4 barquettes
Voir page 256



62108 FRAIS
Baron de Saumon Fumé
Calibre : 300 g
Voir page 58
Selon Saison



63005 FRAIS
Tranche de Jambon Cuit DD
Barquette : 26 tranches (1 kg)
Voir page 74



63024 FRAIS
Tranche de Bacon Fumé
Barquette : 50 tranches (500 g)
Voir page 75



55415 SURGELÉ
Tranchette de Bacon Crispy
Calibre : 5 g env. - Sac : 500 g
Voir page 76



71368 SURGELÉ
Pain Nordique
Long. : 27 cm - Calibre : 350 g - Carton : 20 pièces
Voir page 203



61375 FRAIS
Comté AOP 1/12 Meule
Calibre : 3,5 kg env.
Voir page 259



61386 FRAIS
Tranchette d'Emmental
Dim. 15 x 5 cm - Calibre : 14 g
Barquette : 500 g - UMC : 4 barq.
Voir page 267



67720 ÉPICERIE
Muesli BIO Croustillant Chocolat
Sac : 750 g
Voir page 296

61618 FRAIS
Fromage Blanc au Lait de Montagne 20% MG
Seau : 5 kg
Voir page 254

Planche Apéro

67853 ÉPICERIE
Mélange Apéritif Taiga
Seau : 2,5 kg
Voir page 294

67852 ÉPICERIE
Cacahuètes Entières Grillées Salées
Sac : 1 kg
Voir page 294

67854 ÉPICERIE
Olives Apéritives à la Provençale
Seau : 2,5 kg
Voir page 285



57403 SURGELÉ
Guacamole Gran Supremo
Pot : 500 g - UMC : 4 pots
Voir page 34

67857 ÉPICERIE
Sauce Taco Salsa Amigos
Bocal : 2250 g
Voir page 294

67469 ÉPICERIE
Sauce au Cheddar
Sac : 500 g - Carton : 6 sacs
Voir page 294

67855 ÉPICERIE
Tortilla Chips Nature
Sac : 450 g - Carton : 12 Sacs
Voir page 294

Planche Mixte





63094 FRAIS
Saucisson Sec Maison Duculty
Calibre : 300 g - Carton : 3 pièces
Voir page 67

Maison DUCULTY
Epicuriens par nature



63234 FRAIS
Caillette Artisanale
Calibre : 190 g env. - Sac : 8 pièces (1,52 kg env.)
Voir page 87

Esprit de Terroir



62257 ÉPICERIE
Caviar / Tian d'Aubergines
Doypack : 1 kg
Voir page 273

Fabriqué à la main en Provence
Yan Bosc Cuisinier en Luberon



67854 ÉPICERIE
Olive Apéro à la Provençale
Seau : 2,5 kg pne
Voir page 285



67315 ÉPICERIE
Brandade de Nîmes
Boîte 4/4 : 775 g
Élaboré dans le Gard.
Préparation à utiliser chaude ou froide, à tartiner ou à cuisiner, élaboré à partir de morue (32%).

Planche Veggie

VEGAN



À PARTAGER 02
PLANCHE VEGGIE



57410 SURGELÉ
Beignet de Fleurs de Courgette
Calibre : 33 g env. - Carton : 3 sacs x 1 kg
Voir page 84



52087 SURGELÉ
Tempura de Légumes
Sac : 1 kg
Élaboré en Espagne. Assortiment de légumes (carotte, brocolis, oignon, haricot vert, patate douce), recouverts d'un enrobage léger et croustillant. Produit préfrit.



57101 SURGELÉ
Falafel Menthe & Coriandre
Calibre : 20 g env. - Carton : 2 sacs x 2,5 kg
Voir page 32



62579 FRAIS
Panisse Marseillaise Fraîche
Calibre : 500 g - UMC : 5 pièces
Voir page 95



52062 FRAIS
Houmous Libanais
Sac : 500 g
Élaboré au Liban.
Purée de pois chiches et pâte de sésame.



67862 FRAIS
Tapenade d'Olives Noires Façon Bergers Varois
Pot : 500 g
Élaboré en France. Olives noires, câpres et crème d'anchois, préparées et assaisonnées avec des plantes aromatiques, de l'ail et de l'huile d'olive vierge extra. Conditionné dans un pot en verre.

Verrines fraîcheur & antipasti gorgés de soleil



57112 SURGELÉ
Mélange Méditerranéen de Céréales et Légumes Cuits
Sac : 1 kg - UMC : 2 sacs
Voir page 95



51184 SURGELÉ
Salade Veggie Green Valley
Sac : 1,25 kg
Voir page 81



57487 SURGELÉ
Trio de Légumes Grillés en Lanières Assaisonnés
Sac : 2,5 kg
Voir page 95

Planche Asie





À PARTAGER 02
PLANCHE ASIE



67494 ÉPICERIE
Sauce Nem Chili
Bouteille : 700 ml



67454 ÉPICERIE
Sauce Piment Doux Dipper
Bouteille : 1 L



67479 ÉPICERIE
Sriracha Mayo
Bouteille : 455 ml
Élaboré en Thaïlande.
Sauce au piment (20%) et à l'ail.



67478 SURGELÉ
Sauce Hot Chili Sriracha
Bouteille : 730 ml



67476 SURGELÉ
Sauce Ponzu Shoyu
Bouteille : 500 ml



67489 ÉPICERIE
Sauce Soja Salée Kikkoman
Bouteille : 1 L



67475 ÉPICERIE
Sauce Soja Sucrée Kikkoman
Bouteille : 975 ml

Finger Food Asie



52030 SURGELÉ
Nem au Poulet
Calibre : 40 g - Sac : 2 kg
Élaboré en France. Galette de riz entourant une farce composée de cuisse de poulet 47%, vermicelles d'haricots mungo, oignons, carottes et assaisonnée à la sauce poisson. (50 pièces)



52026 SURGELÉ
Nem au Porc
Calibre : 40 g - Sac : 800 g
Élaboré en France. Galette de riz entourant une farce composée de porc 47%, vermicelles d'haricots mungo, oignons, carottes et assaisonnée à la sauce poisson. (20 pièces)



52029 SURGELÉ
Spring Rolls aux Légumes
Calibre : 25 g - Sac : 1 kg
Élaboré en Asie. Galette de blé croustillante garnie d'une farce aux légumes assaisonnée de coriandre, citronnelle et gingembre. (40 pièces)



54524 SURGELÉ
Crevette Panko
Calibre : 16 g env. - Boîte : 1 kg
(Metapenaeus spp) IQF. Élaboré en Asie.
Queue de crevette enrobée d'une chapelure panko. (60 pièces env.)



54528 SURGELÉ
Queue de Crevette Tempura
Calibre : 25 g - Boîte : 750 g
(Penaeus vannamei) IQF. Élaboré au Vietnam. Produit préfrit.



54520 SURGELÉ
Crevette en Filament de Pomme de Terre
Calibre : 30 g - Carton : 10 barquettes x 300 g
(Litopenaeus Vannamei/ Pangasius hypophthalmus)
Élaboré au Vietnam. Crevette cuisinée à la sauce soja puis enrobée d'un filament de pomme de terre.
Produit préfrit.



54535 SURGELÉ
Beignet de Crevette
Calibre : 15 g env. - Sac : 400 g - UMC : 3 sacs
(Penaeus vannamei) Élaboré en Espagne.
Crevette enrobée de pâte à beignet. Produit préfrit.



54522 SURGELÉ
Crevette Torpedo
Calibre : 15 g env. - Boîte : 800 g
(Penaeus vannamei) IQF. Élaboré au Vietnam. Queue de crevette décortiquée enrobée de panure croustillante.
Produit préfrit.

À PARTAGER
FINGER FOOD ASIE
02



52047 SURGELÉ
Samossa au Bœuf
Calibre : 29 g - Sac : 580 g
Élaboré en France. Samossa garni de boeuf (45%), légumes (oignons, petits pois, haricots verts, carottes), vermicelles d'haricots mungo, et assaisonné à la sauce soja, poudre de curry, curcuma et cannelle. (20 pièces)



52048 SURGELÉ
Samossa au Poulet
Calibre : 29 g - Sac : 580 g
Élaboré en France. Samossa garni de poulet (45%), légumes (oignons, petits pois, haricots verts, carottes), vermicelles de soja, et assaisonné à la sauce soja, poudre de curry, curcuma et cannelle. (20 pièces)



51044 SURGELÉ
Samossa aux Légumes
Calibre : 29 g - Sac : 1,45 kg
Élaboré en France. Samossa garni de légumes (petit pois, choux, haricot vert, carotte), vermicelles d'haricots mungo, bambous, oignons et assaisonné à la sauce soja, au curry et au curcuma. (50 pièces env.)



52035 SURGELÉ
Gyoza au Poulet
Calibre : 20 g env. - Sac : 600 g
Élaboré en Asie. Petites bouchées japonaises en forme de chausson composées d'une pâte à la farine de blé, garnies de poulet, de choux, d'oignons et assaisonnées à la sauce soja, au gingembre, à la ciboulette et à l'huile de sésame. (30 pièces)



52031 SURGELÉ
Gyoza aux Crevettes
Calibre : 25 g - Sac : 1 kg
Élaboré en Asie. Petites bouchées japonaises en forme de chausson, composées d'une pâte à la farine de blé et garnies de crevette, chou, ciboule et assaisonnées à la sauce soja et au gingembre. (40 pièces)



52032 SURGELÉ
Gyoza Vert aux Légumes
Calibre : 25 g - Sac : 1 kg
Élaboré en Asie. Petites bouchées japonaises en forme de chausson, composées d'une pâte à la farine de blé et garnies d'une farce aux légumes. (40 pièces)



51151 SURGELÉ
Salade Wakame au Sésame
Sac : 1 kg - UMC : 2 Sacs
Élaboré en Asie.



51040 SURGELÉ
Mini Brochette Poulet Yakitori
Calibre : 30 g - Boîte : 1,5 kg
Élaboré en Asie. Viande de poulet marinée sauce soja et montée sur un pic en bois. Produit précuit. (50 pièces)

À l'état surgelé, réchauffer à four chaud 15 min. à 180°C.



51045 SURGELÉ
Assortiment de Mini Brochettes de Poulet Panées
Calibre : 25 g - Boîte : 1 kg
Élaboré en Asie. Poulet mariné et enrobé d'une panure croustillante. (40 pièces) 4 variétés :
- Panure noix de coco et curry vert
- Panure noix de coco et curry massaman
- Panure noix de coco et épice Indienne korma
- Panure noix de coco et épice Indienne massala

À l'état surgelé, réchauffer à four chaud 14 min. à 180°C.

Finger Food Tapas



52069 SURGELÉ
Chili Cheese Nuggets
Calibre : 18-22 g - Sac : 250 g - UMC : 5 sacs
Élaboré en UE. Nuggets croquants fourrés au fromage cheddar et aux morceaux de poivrons. Produit préfrit.



52078 SURGELÉ
Palet Fromager au Chèvre
Calibre : 25 g env. - Sac : 1 kg
Élaboré en France. Fromage fondu au fromage de chèvre, enrobé d'une chapelure au riz soufflé.



52077 SURGELÉ
Palet Fromager au Camembert
Calibre : 25 g env. - Sac : 1 kg
Élaboré en France. Fromage fondu au camembert, enrobé d'une chapelure aux cornflakes. Produit cuit.



52071 SURGELÉ
Mozzarella Fingers
Calibre : 25 g env. - Sac : 1 kg
Élaboré en UE. Bâtonnets de mozzarella recouverts d'une croustillante couche de chapelure. Produit précuit.



52082 SURGELÉ
Bouchées Spicy Jalapenos Cheddar
Calibre : 33 g - Sac : 1 kg
Élaboré en UE. Cheddar fondu et piment Jalapenos enrobés d'une chapelure croustillante à la farine de riz et de maïs.



52064 SURGELÉ
Boulette de Veau et Menthe à la Grecque (Keftedes)
Calibre : 17 g env. - Barquette : 1 kg
Élaboré en Grèce. Boulette de viande de veau hâchée, oignons et menthe. Produit cuit.



57404 SURGELÉ
Beignet de Courgettes Pré-Frit
Carton : 10 sacs x 400 g
Élaboré en Espagne. Rondelle de courgette enrobée d'une pâte à beignet préfrite.

57402 SURGELÉ
Beignet d'Aubergines Pré-Frit
Carton : 10 sacs x 400 g
Élaboré en Espagne. Tranche d'aubergine enrobée d'une pâte à beignet préfrite.



57406 SURGELÉ
Beignet d'Oignons Pré-Frit
Carton : 10 sacs x 300 g
Élaboré en Espagne. Rondelle d'oignon entière enrobée d'une pâte à beignet préfrite.



57101 SURGELÉ
Falafel Menthe & Coriandre
Calibre : 20 g env. - Carton : 2 sacs x 2,5 kg
Élaboré en France. Préparation à base de pois chiches, de fèves, d'oignons préfrits puis assaisonnée avec de l'huile d'olive extra vierge, de la coriandre et de la menthe douce.

Finger Food Mer



54515 SURGELÉ
Morceaux de Calmar Panés Préfrits
Carton : 6 sacs x 1 kg
(Loligo gahi) Élaboré en Espagne. Produit préfrit.



54536 SURGELÉ
Anneaux de Calmars Farinés
Carton : 8 sacs x 1 kg
(Loligo edulis / Loligo duvauceli) IQF. Élaboré au Vietnam. Encornet enrobé de pâte à beignet. Produit préfrit.



52088 SURGELÉ
Mini Arancini Tomate Mozzarella
Calibre : 50 g - Sac : 1 kg
Élaboré en Italie. Boulette de riz en forme pyramidale, panée et préfrite, farcie de tomate, mozzarella et basilic.



54531 SURGELÉ
Fritto Misto de la Mer Infarinata
Carton : 5 kg
(Aile encornet : Nototarus sloani /Illex argentinus - Crevette : Litopenaeus vannamei - Tube de calmar : Nototodarus sloanii - Filet de calmar : Dosidicus gigas)
Élaboré en Italie. Mélange de fruits de mer : calmar, encornet, crevette. Produit préfariné.



54512 SURGELÉ
Friture de la Mer Infarinata
Carton : 2,5 kg
(Encornet : Illex argentinus/Nototarus sloani - Crevette : Penaeus vannamei - Calmar : Loligo vulgaris/formosana/edulis/gahi - Seiche : Sepia officinialis - Poulpe : Octopus vulgaris)
Élaboré en Italie. Mélange de fruits de mer : calmar, encornet rouge, crevette, seiche, poulpe. Produit préfariné.



54514 SURGELÉ
Beignet de Calmar à la Romaine
Carton : 16 sacs x 500 g
(Dosidicus gigas) IQF. Élaboré en Espagne. Calmar (40%) enrobé de pâte à beignet. Produit préfrit.



54513 SURGELÉ
Acras de Morue
Calibre : 11-13 g - Carton : 6 sacs x 600 g
(Gadus morhua) Élaboré en Espagne. Morue 12%. Produit préfrit.



54533 SURGELÉ
Rabas d'Encornet Géant Panés
Calibre : 17 g env. - Carton : 12 sacs x 400 g
(Dosidicus gigas) Élaboré en Espagne. Lamelles d'encornet géant recouverts de panure. Produit préfrit.

Planche Tex-Mex

67855 ÉPICERIE
Tortilla Chips Nature
Sac : 450 g - Carton : 12 sacs
Voir page 294

57403 SURGELÉ
Guacamole Gran Supremo
Pot : 500 g - UMC : 4 pots
Élaboré au Mexique.
À base d'avocat, de tomate, d'oignon, de piment Jalapeno et assaisonné avec de la coriandre

67857 ÉPICERIE
Sauce Taco Salsa Amigos
Bocal : 2250 g
Voir page 294



56452 SURGELÉ
Wings de Poulet Pané Crispy & Spicy
Calibre : 30-60 g - Sac : 1 kg
Voir page 181



56451 SURGELÉ
Chunks de Poulet Karaage
Calibre : 35 g env. - Sac : 1 kg
Voir page 181



56409 SURGELÉ
Wings de Poulet Tex Mex Halal
Calibre : 30-60 g - Carton : 5 sacs x 1kg
Voir page 179



56450 SURGELÉ
Tenders de Poulet Crispy American Style Halal
Calibre : 30-60 g - Carton : 5 x 1 kg
Voir page 180



67284 ÉPICERIE
Tortilla / Wrap
ø30 cm - Carton : 6 sacs x 18 pièces
Voir page 217



57737 SURGELÉ
Frite de Patate Douce
Carton : 4 sacs x 2,5 kg
Voir page 195



57345 SURGELÉ
Épi de Maïs en Tronçon
Calibre : 55 g env. - Sac : 1,5 kg
Voir page 190



52082 SURGELÉ
Bouchées Spicy Jalapenos Cheddar
Calibre : 33 g - Sac : 1 kg
Voir page 32

Tapas Méditerranéennes

52341 SURGELÉ
Beignet de Fleurs de Courgette Farcis à la Ricotta et Provola
Calibre : 65 g
Carton : 2 x 2,5 kg
Voir page 84

52064 SURGELÉ
Boulette de Veau et Menthe à la Grecque (Keftedes)
Calibre : 17 g env.
Barquette : 1 kg
Élaboré en Grèce. Boulette de viande de veau hâchée, oignons et menthe. Produit cuit.

57101 SURGELÉ
Falafel Menthe & Coriandre
Calibre : 20 g env.
Carton : 2 sacs x 2,5 kg
Voir page 32

Tomates à la Grecque

52062 SURGELÉ
Houmous Libanais
Sac : 500 g
Élaboré au Liban.Purée de pois chiches et pâte de sésame.

Tapas Espagnoles

54533 SURGELÉ
Rabas d'Encornet Géant Panés
Calibre : 17 g env. - Carton : 12 sacs x 400 g
(Dosidicus gigas) Élaboré en Espagne. Lamelles d'encornet géant recouverts de panure. Produit préfrit.

54513 SURGELÉ
Acras de Morue
Carton : 6 sacs x 600 g (3,6 kg)
Élaboré en Espagne. Morue 12%. Produit pré-frit.



67409 ÉPICERIE
Poivrons Piquillos Entiers
Boîte 3/1 : 1,9 kg pne
Voir page 284

67311 ÉPICERIE
Petites Sardines à l'Huile en Boîte
Calibre : 14-16 pc/boîte
Boîte : 81 g - UMC : 5 boîtes
Élaboré en Espagne.
Voir page 284

62121 FRAIS
Filets d'Anchois Marinés au Naturel
Boîte : 1 kg
Voir page 59

POUR UNE VERSION ÉPICÉE !

67484 SURGELÉ
Sauce Piment Fumé Sirocco
Bouteille : 100 g
Origine : France.
Puissance : 7/12.

Planche Italienne





52088 SURGELÉ
Mini Arancini Tomate Mozzarella
Calibre : 50 g - Sac : 1 kg
Voir page 33



63012 FRAIS
Chiffonnade de Jambon Cuit à la Truffe
Barquette : 100 g - UMC : 3 barquettes
Voir page 74



63013 FRAIS
Chiffonnade de Mortadelle
Barquette : 80 g - UMC : 3 barquettes
Voir page 74



62121 FRAIS
Filets d'Anchois Marinés au Naturel
Boîte : 1 kg
Voir page 59

Selon Saison



61354 FRAIS
Mozzarella Burratina à la Truffe
Calibre : 125 g - Carton : 8 barquettes x 2 pièces
Élaboré en Italie.
Voir page 265

Selon Saison



61316 FRAIS
Stracciatella
Carton : 5 barquettes x 400 g
Voir page 264



52071 SURGELÉ
Mozzarella Fingers
Calibre : 25 g env. - UMC : 3 x 1 kg
Élaboré en U.E. Bâtonnets de mozzarella recouverts d'une croustillante couche de chapelure.
Produit pré-cuit.



52069 SURGELÉ
Chili Cheese Nuggets
Calibre : 18-22 g - Sac : 250 g - UMC : 5 sacs
Élaboré en UE. Nuggets croquants fourrés au fromage cheddar et aux morceaux de poivrons. Produit préfrit.



52078 SURGELÉ
Palet Fromager au Chèvre
Calibre : 25 g env.
Sac : 1 kg
Voir page 32

52077 SURGELÉ
Palet Fromager au Camembert
Calibre : 25 g env.
Sac : 1 kg
Voir page 32

Charcuterie Espagnole

Qu'est-ce que serait la cuisine espagnole sans sa délicieuse charcuterie ?
Partez à la rencontre de nos charcuteries espagnoles du jambon ibérique au chorizo bellota à la qualité exceptionnelle !





63091 FRAIS
Jambon Iberico de Cebo Entier Désossé Coupé en 2
Calibre : 2 kg env. - Carton : 2 pièces (4 kg env.)
Élaboré en Espagne.
Voir page 70



63029 FRAIS
Tranche de Serrano Gran Reserva Affinage 24 Mois
Barquette : 26 tranches env. (500 g)
Origine : Espagne.
Voir page 75



63070 FRAIS
Jambon Serrano, Affinage 24 Mois
Calibre : 5 kg env.
Élaboré en Espagne.
Voir page 70



63093 FRAIS
Chorizo Iberico Bellota
Calibre : 1,25 kg env.
Élaboré en Espagne.
Voir page 70



63062 FRAIS
Fuet Catalan Extra Nature
Calibre : 150 g - UMC : 5 pièces
Élaboré en Espagne.
Voir page 70

Planche Montagnarde

71156 SURGELÉ
Baguette Céréales et Grainée
Long. 48 cm
Calibre : 270 g
Carton : 30 pièces x 270 g
Élaboré en UE. Produit précuit.

Laisser décongeler 15 min. en chambre froide positive. Cuire à four chaud 10-14 min. env. à 180°C.

63086 FRAIS
Coppa
Calibre : 1,2 kg env.
Carton : 2 pièces (2,4 kg env.)
Élaboré en France.
Voir page 69





61381 FRAIS
Abondance AOP 1/4 Meule
Calibre : 2,5 kg env.
Élaboré en Haute Savoie. Fromage au lait cru de vache.



61372 FRAIS
Saint Nectaire Fermier AOP
Calibre : 1,75 kg env.
Origine : France.



61377 FRAIS
Tomme de Savoie IGP
Calibre : 1,7 kg env.
Origine : France.



63067 FRAIS
Jambon Sec de Savoie Désossé Affinage 12 Mois
Calibre : 6,2 kg env.
Élaboré en Savoie.

63065 FRAIS
Jambon Sec de Savoie Désossé Fumé Affinage 12 Mois
Calibre : 5 kg env.
Élaboré en Savoie. Conditionné sous vide.



52230 SURGELÉ
Petit Camembert au Four
Calibre : 120 g - Carton : 6 pièces
Origine : France. Fromage au lait de vache, 23% de M.G. Conditionnement spécial four, dans un papier sulfurisé puis dans un cerclage en bois.

61405 FRAIS
Petit Camembert au Four
Calibre : 120 g - Carton : 6 pièces
Élaboré en France. Camembert au lait pasteurisé. Conditionnement spécial four, dans un papier sulfurisé puis dans un cerclage en bois.

61385 FRAIS
Fondant Chaud Fromage Boîte Bois
Calibre : 230 g - Carton : 6 pièces
Origine : France. Fromage au lait de vache pasteurisé.



63058 FRAIS
Saucisson Sec Nature de Savoie
Calibre : 200 g
Élaboré en Savoie. Viande de porc assaisonnée puis embossée en boyau naturel. Produit sans colorant.



63063 FRAIS
Assortiment de 5 Saucissons de Savoie
Calibre : 200 g - Sac : 5 pièces (1 kg)
Élaboré en Savoie. Assortiment de 5 saucissons pur porc embossés en boyau naturel : Nature, Fumé, Noisette, Cèpe et Beaufort.



63057 FRAIS
Bûchette de Saucisson de Savoie Nature
Calibre : 10 g env. - Barquette : 120 g
UMC : 6 barquettes
Origine : France. Viande de porc, assaisonnée puis embossée.



52233 SURGELÉ
Chèvrefour
Calibre : 120 g - Carton : 6 pièces
Élaboré en France. Fromage affiné au lait de chèvre. Conditionnement spécial four, dans un papier sulfurisé puis dans un cerclage en bois.



61362 FRAIS
Mini Mont d'Or AOP
ø135 mm env. - Calibre : 450 g env.
Origine : France. Fromage au lait cru de vache.

Selon Saison

Planche Corse

Découvrez notre sélection de fromages & de charcuteries fabriqués de façon artisanale par les meilleurs producteurs de l'île. Des produits à proposer en planches apéritives ou à intégrer dans vos plats gourmands aux senteurs de Corse.



CHARCUTERIE AUTHENTIQUE DE L'ÎLE DE BEAUTÉ



63090 FRAIS
Jambon au Poivre Désossé
Calibre : 5,5 kg env.
Voir page 69



63084 FRAIS
Assiette de 4 Charcuteries Tranchées
Assiette : 180 g - Carton : 15 assiettes
Voir page 69



63085 FRAIS
Lonzo
Calibre : 800 g env. - Carton : 3 pièces (2,4 kg env.)
Voir page 69



63086 FRAIS
Coppa
Calibre : 1,2 kg env. - Carton : 2 pièces (2,4 kg env.)
Voir page 69



63088 FRAIS
Panzetta Affinée aux Épices IGP
Calibre : 1,75 kg env. - Carton : 2 pièces (3,5 kg env)
Voir page 69



63082 FRAIS
Figatelli Fumé
Calibre : 250 g - UMC : 4 pièces
Élaboré en Corse. A consommer cuit à coeur.
Voir page 68



61335 FRAIS
Mini Tomette U Pecurinu
Calibre : 600 g
Voir page 260

Planche Régionale





61376 FRAIS
Beaufort AOP 1/16 Meule
Calibre : 2,5 kg env.
Voir page 259



61375 FRAIS
Comté AOP 1/12 Meule
Calibre : 3,5 kg env.
Origine : France.
Voir page 259



71144 SURGELÉ
Pain Paillasse Nature
Long. 42 à 44 cm - Calibre : 380 g
Carton : 16 pièces
Élaboré en France.
Voir page 202



À PARTAGER
PLANCHE RÉGIONALE
02

Maison DUCULTY
Epicuriens par nature

Charcuterie Haute Tradition

Au coeur du parc naturel du Pilat (42), la Maison Duculty conçoit, depuis plus de 5 générations, une charcuterie sèche d'exception. Entreprise du Patrimoine Vivant, ces maîtres artisans pérpetuent une tradition et un savoir-faire salaisonnier pour accompagner des moments de plaisir, de partage et de convivialité.



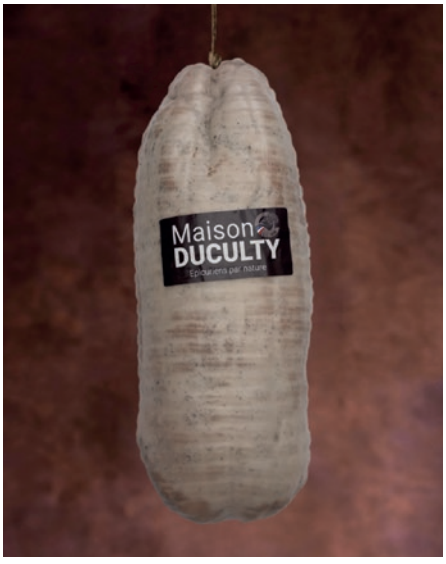
63122 FRAIS
Poitrine Séchée Découennée, Affinage Croix de Montvieux
Calibre : 1 kg env.
Élaboré en France.
Voir page 66



63125 FRAIS
Rubeus Courbé, Inspiration Chorizo
Calibre : 250 g
Élaboré en France.
Voir page 66



63124 FRAIS
Grande Rosette
Calibre : 800 g env.
Élaboré en France.
Voir page 66



63123 FRAIS
Ovaly Noix de Jambon Sec 12 Mois, Affinage Croix de Montvieux
Calibre : 3,5 kg env.
Élaboré en France.
Voir page 66

Planche Mixte

63101 FRAIS
Demi Jambon Sec Saveur Truffe 12 Mois Affinage Croix de Montvieux
Calibre : 1,5 kg env.
Élaboré en France.
Voir page 66

61304 FRAIS
Duo Royal Brie aux Brisures de Truffes de la St Jean, 1/4 Meule
Calibre : 950 g env.
Voir page 259

61304 FRAIS
Duo Royal Brie aux Brisures de Truffes de la St Jean, 1/4 Meule
Calibre : 950 g env.
Voir page 259

Selon Saison

61008 FRAIS
Beurre Conviette AOP Charentes-Poitou Doux
Calibre : 15 g - Boîte : 30 pièces
Voir page 252

61308 FRAIS
Mini Bûchette de Chèvre Affinée
Calibre : 25 g - Boîte : 18 pièces
Voir page 260

71741 SURGELÉ
Assortiment de Petites Boules Rustiques Héritage
Calibre : 55 g
Carton : 135 pièces
Élaboré en France.
Voir page 204

À PARTAGER 02

PLANCHE MIXTE



63067 FRAIS
Jambon Sec de Savoie Désossé Affinage 12 Mois
Calibre : 6,2 kg env.
Voir page 71

63070 FRAIS
Jambon Serrano, Affinage 24 Mois
Calibre : 5 kg env.
Voir page 70

63069 FRAIS
Jambon Italien Affinage 9 Mois
Calibre : 5,5 kg env.
Voir page 71



63043 FRAIS
Demi Jambon Cuit AC aux Herbes
Calibre : 4 kg env.
Élaboré en Italie.



63096 FRAIS
Rosette "Maison Duculty"
Calibre : 420 g - Carton : 3 pièces
Origine : France.



63292 FRAIS
Pâté Croûte Richelieu Artisanal
Calibre : 2,6 kg env. (1/2 pâté croûte)
Élaboré en France.
Voir page 60



63274 FRAIS
Pâté Croûte de Poulet Moutarde à l'Ancienne
Calibre : 2,4 kg env.
Origine : France. Pâte pur beurre garnie d'une préparation à base de viande de poulet (32%), de crème, assaisonnée au vin blanc, agrémentée d'une farce à la moutarde à l'ancienne, de poireaux et d'œufs. Conditionné sous vide.





71149 SURGELÉ
Baguette La Jeannette
Long. 39-41 cm - Calibre : 270 g - Carton : 25 pièces
Voir page 202



71357 SURGELÉ
Pain des Alpes
Long. 27 cm - Calibre : 600 g - Carton : 12 pièces
Voir page 203

À PARTAGER 02
PLATEAU DE FROMAGE

FROMAGE DE CHÈVRE



61315 FRAIS
Crottin de Chèvre Affiné
Calibre : 60 g - Caisse : 12 pièces
Élaboré en France. 20% M.G.
sur produit fini, nu.



61305 FRAIS
Crottin de Chèvre Frais
Calibre : 80 g - Carton : 12 pièces
Élaboré en France. Crottin au lait
de chèvre pasteurisé frais.



61311 FRAIS
Cabécou du Périgord
Calibre : 35 g - Caisse : 12 pièces
Voir page 260

FROMAGE DE BREBIS



61357 FRAIS
Tomette de Brebis
Calibre : 800 g env.
Voir page 259
Selon Saison



61335 FRAIS
Mini Tommette U Pecurinu
Calibre : 600 g env.
Voir page 260



61367 FRAIS
Roquefort AOP 1/2 Pain
Calibre : 1,4 kg env.
Voir page 258

FROMAGE DE VACHE



61331 FRAIS
Saint Marcellin IGP
Pièce : 80 g - Caisse bois : 12 pièces
Voir page 260



61399 FRAIS
Saint-Félicien
Calibre : 150 g - Carton : 8 pièces
Voir page 260



61379 FRAIS
Camembert au Lait Cru Fribois
Calibre : 240 g
Voir page 260



61377 FRAIS
Tomme de Savoie IGP
Calibre : 1,7 kg env.
Voir page 259



61349 FRAIS
Fourme de Montbrison AOP
Calibre : 2,4 kg env.
Origine : France.
Voir page 258



61376 FRAIS
Beaufort AOP 1/16 Meule
Calibre : 2,5 kg env.
Voir page 259

Planche Douce & Sucrée

SURGELÉ

Macarons Artisanaux
ø4,5 cm - Calibre : 20 g env.
Boîte : 32 pièces
Voir page 15



51089 SURGELÉ

Petits Fours Envies Sucrées
Plateau : 53 pièces (735 g)
Carton : 176 pièces
Élaboré en France. 9 variétés :
- *6 Tartelettes citron*
- *7 Carrés opéra*
- *6 Financiers framboise*
- *7 Rectangles pistache*
- *4 Éclairs café*
- *4 Éclairs chocolat*
- *7 Carrés pomme cassis*
- *6 Flans abricot*
- *6 Tartelettes chocolat*



ENTRÉE

03

TRUFFE	P. 54
CAVIAR	P. 55
CREVETTE & POUTARGUE	P. 56
HUÎTRE	P. 57
SAUMON FUMÉ	P. 58
SAURISSERIE	P. 59
FOIE GRAS	P. 60
TERRINE	P. 62
ANTIPASTI	P. 64
CHARCUTERIE PREMIUM	P. 66
CHARCUTERIE CORSE	P. 68
CHARCUTERIE IBÉRIQUE	P. 70
JAMBON ENTIER	P. 71
SAUCISSON & CHORIZO	P. 72
JAMBON CUIT ENTIER	P. 73
CHARCUTERIE TRANCHÉE	P. 74
POITRINE & LARDON	P. 76
ACCOMPAGNEMENT POUR SALADE	P. 77
POKE BOWL	P. 78
SALADE	P. 80

PRODUITS FRAIS

Esprit de Terroir

Producteurs de Nos Régions

Truffe fraîche française
AU GRÉ DES SAISONS

Sublimez vos plus belles recettes avec simplement quelques copeaux de truffes râpées minute récoltées sous les chênes truffiers de nos régions.
En hiver, régalez vos clients avec la truffe noire ***TUBER MELANOSPORUM,*** aux parfums puissants et à la saveur unique. En été, place à la truffe blanche ***TUBER AESTIVUM***. Moins puissante, elle reste cependant une valeur sûre avec un rapport qualité / prix exceptionnel.

TRUFFE MELANOSPORUM
la plus noble des truffes



62637 FRAIS
Truffe Noire Melanosporum Fraîche
Sac : 100 g (3-5 pièces)
(Tuber melanosporum)
Voir page 184

62638 FRAIS
Morceaux de Truffe Noire Melanosporum Fraîche
Sac : 100 g
(Tuber melanosporum)
Voir page 184

Disponible en saison de Décembre à Mars

TRUFFE TUBER AESTIVUM
la truffe à la portée de tous



62635 FRAIS
Truffe Blanche d'Été Fraîche
Calibre : 25 g env. - Sac : 250 g (8-12 pièces)
(Tuber aestivum)
Voir page 185

Disponible en saison de Mai à Septembre

DES CAVIARS *d'exception*





CAVIAR BELUGA... L'OR NOIR

Ce caviar se distingue par la taille généreuse de ses grains et ses nuances de gris. En bouche, la texture onctueuse et beurrée des œufs laisse place à des notes finement iodées au goût d'amande.

62173 FRAIS
Caviar Beluga
Boîte : 30 g
(Huso huso)

PRECOMMANDE
Selon Saison





CAVIAR OSCIÈTRE... LA PERLE DORÉE

Ses grains de belle taille aux reflets dorés éclatent en bouche et révèlent des saveurs marines aux arômes de noisette.

62172 FRAIS
Caviar Oscietre
Boîte : 30 g
(Acipencer gueldenstaedtii)

PRECOMMANDE
Selon Saison





CAVIAR BAERI... 100% FRANÇAIS

Le caviar idéal pour la découverte du caviar avec ses saveurs beurrées et finement iodées avec une pointe de noix fraîche en fin de bouche.

62165 FRAIS
Caviar Baeri
Boîte : 10 g
(Acipenser baerii)

62167 FRAIS
Caviar Baeri
Boîte : 30 g
(Acipenser baerii)

62169 FRAIS
Caviar Baeri
Boîte : 50 g
(Acipenser baerii)

ŒUFS DE POISSON

100% FRANÇAIS

Ces oeufs de poisson d'une belle couleur à la texture croquante sont une belle alternative au caviar avec leur goût iodé. Les amateurs de goût légèrement fumé apprécieront les oeufs de saumon alors que les oeufs de truite, plus doux seront parfaits pour agrémenter un plat ou sur des blinis.



62171 FRAIS
Œufs de Saumon de Fontaine Français BIO
Boîte : 50 g
(Salvelinus fontinalis)
Origine : France



62175 FRAIS
Œufs de Truite Française Fumés
Boîte : 50 g
(Oncorhynchus mykiss)
Origine : France



CAVIAR ON ICE

Présentez le caviar sur un cube glacé

67799 EMBALLAGE
2 Moules à Glaçon
Carton : 1 pièce
Un moule en silicone pour réaliser 2 glaçons de 8 x 8 cm, pour le service des boîtes de caviar de 30 g et 50 g.
Moule réutilisable.



Réalisez le bloc de glace grâce à un moule spécialement conçu.



CREVETTE ENTIÈRE CUITE RÉFRIGÉRÉE

Barquette : 2 kg
(Penaeus vannamei)
Élevée en Amérique du Sud

64167 FRAIS
Crevette Entière Cuite Réfrigérée
Calibre : 20-30 pc/kg

64168 FRAIS
Crevette Entière Cuite Réfrigérée
Calibre : 40-60 pc/kg



La Poutargue

Rare et luxueuse, la poutargue est une poche d'œufs de mulet, salée et séchée. Spécialité culinaire ancestrale au goût puissant et iodé issue du pourtour méditerranéen, elle est idéale pour parfumer ou décorer vos plats.

62176 FRAIS
Poutargue Premium Sans Cire
Pièce : 180 g env.
(Mugil cephalus)
Origine : France.
Poche d'œufs de mulet pêchée dans l'océan Atlantique, salée et séchée, sans cire d'enrobage.
Conditionné sous vide.



HUÎTRE MARENNES OLÉRON

Engagement qualité : les huîtres sont élevées sur le littoral Atlantique Français, mises en claires et conditionnées par des exploitations du bassin de Marennes Oléron.

La maison SUIRE fondée en 1961 en plein cœur du meilleur terroir du bassin de Marennes Oléron perpétue un savoir-faire reconnu qui lui a permis d'être médaillée plus de 20 fois, gage de la qualité exceptionnelle de ses huîtres.

L'HUITRE DES EXPERTS



La spéciale de Claire est une huître rare à la consistance affirmée, douce et au bon volume en bouche. Plus charnue que les fines de Claire, elles proviennent de lots sélectionnés pour leur qualité supérieure. Ces huîtres sont destinées aux amateurs éclairés.

64192 FRAIS

Huître Spéciale de Claire N°2 Marennes Oléron

Calibre : 104 g env. - Barquette : 2,5 kg

(Crassostrea gigas) Élevée en France à Marennes Oléron. Produit élevé sur le littoral atlantique puis affinage en claire de Marennes Oléron pendant 28 jours minimum. Bourriche de 24 pièces.

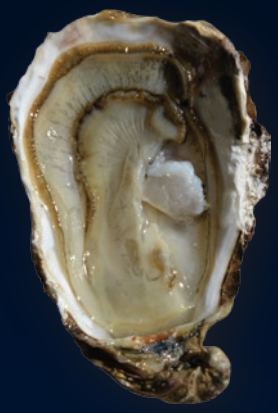
Selon Saison

CHARNUE **GOÛT** Sucré / salé

LONGUEUR EN BOUCHE



LA TRADITIONNELLE POUR LES AMATEURS



Les fines de Claire ont fait la réputation du bassin de Marennes. Cette variété peu charnue riche en arômes marins possède une belle longueur en bouche.

64191 FRAIS

Huître Fine de Claire N°3 Marennes Oléron

Calibre : 83 g env. - Barquette : 2 kg

(Crassostrea gigas) Élevée en France à Marennes Oléron. Produit élevé sur le littoral atlantique puis affinage en claire de Marennes Oléron. Bourriche de 24 pièces.

Selon Saison

CHARNUE **GOÛT** Saveur équilibrée en sel

LONGUEUR EN BOUCHE





Saumon Fumé



62117 FRAIS
Saumon Atlantique Écossais Avec Peau Fumé à la Ficelle
Calibre : 1,7-2,5 kg env.
(Salmo salar) Élaboré en France. Saumon Atlantique élevé en Ecosse ou Islande ou Iles Féroé ou Irlande, salé au sel sec, fileté à la main, fumé au bois de hêtre, pendu par une ficelle, puis tranché manuellement avec dépose d'intercalaires. Conditionné sous vide dans une caisse en bois.

Méthode Artisanale

Saumon fumé à la ficelle selon une méthode artisanale. Présentation haut de gamme en caisse bois

62116 FRAIS
Bande de Saumon Atlantique Fumé à la Ficelle, Avec Peau
Calibre : 1,7-2,5 kg
(Salmo salar) Élaboré en France. Saumon Atlantique élevé en Norvège, salé au sel sec, fileté à la main fumé au bois de hêtre, pendu par une ficelle, puis tranché manuellement avec dépose d'intercalaires. Conditionné sous vide.

Méthode Artisanale

Saumon fumé à la ficelle selon une méthode artisanale. Présentation haut de gamme en caisse bois

62113 FRAIS
Bande de Saumon Atlantique Fumé Pré-Tranché
Bande : 800 g
(Salmo salar) Élaboré en U.E. Saumon Atlantique élevé en Norvège, salé et fumé à froid au bois de hêtre et tranché, sans intercalaire. Conditionné sous vide.

62111 FRAIS
Bande de Saumon Atlantique Fumé Pré-Tranché
Bande : 1 kg
(Salmo salar) Élaboré en France. Saumon Atlantique élevé en Norvège, salé au sel sec, fumé au bois de hêtre et tranché, sans intercalaire, sans peau. Conditionné sous vide.

62119 FRAIS
Tranchette de Saumon Atlantique Fumé
Plateau : 500 g
(Salmo salar) Élaboré en France. Saumon Atlantique salé, fumé à froid au bois de hêtre et tranché, sans intercalaire. Conditionné sous vide.





- Le meilleur du saumon fumé -

62108 FRAIS
Baron de Saumon Fumé
Pièce : 300 g
(Salmo salar) Élaboré en France. Baron (cœur de filet) de Saumon Atlantique élevé en Ecosse, salé au sel sec, fumé au bois de hêtre. Conditionné sous vide.

Selon Saison



51152 SURGELÉ
Miettes de Surimi
Sac : 500 g - UMC : 2 sacs
(Gadus chalcogrammus/ Merluccius productus) Origine : U.E.



53081 SURGELÉ
Lobster Sensation
Sac : 907 g
Préparation à base de chair de homard américain 35% *(Homarus americanus)*, de colin d'Alaska *(Theragra chalcogramma)* et/ou de merlu du Pacifique *(Merluccius productus)*. Pêché dans l'Océan Atlantique et Pacifique. Produit cuit. Prêt à l'emploi.



51145 SURGELÉ
Chute de Saumon Atlantique Fumé
Carton : 5 sacs x 1 kg
(Salmo salar) Origine : Royaume-Uni.
Conditionné sous vide.



54221 SURGELÉ
Terrine aux 2 Truites
Calibre : 850 g - Carton : 2 pièces
Élaboré en France. Préparation à base de truite (41%), de truite fumée (5%), de poisson et d'épinard assaisonnée au poivre vert et à la ciboulette.



62121 FRAIS
Filet d'Anchois Marinés au Naturel
Boîte : 1 kg (700 g pne)
Filets d'anchois marinés au naturel, recouverts d'huile de tournesol.

Selon Saison



67311 ÉPICERIE
Petite Sardine à l'Huile en Boîte
Calibre : 14-16 pc / boîte - Boîte : 81 g - UMC : 5 boîtes
(Sardina pilchardus) Élaboré en Espagne.



Le Foie Gras
DE CANARD

62138 FRAIS
Foie Gras de Canard Éveiné IGP Sud-Ouest
Calibre : 580-680 g - Plaque : 1 pièce
Origine : France.
Conditionné en plaque individuelle sous vide.

51164 SURGELÉ
Foie Gras de Canard Éveiné Extra Restauration IGP Sud-Ouest
Calibre : 480-580 g - Plaque : 1 pièce
Origine : France. Plaque sous vide.

51101 SURGELÉ
Lobe de Foie Gras de Canard Eveiné à Plat
Calibre : 150-280 g - Plaque : 1 kg
Origine : U.E. Mis à plat sous vide à partir de lobe de foie gras extra.
Poids fixe.

51102 SURGELÉ
Foie Gras de Canard Éveiné 1er Choix France
Calibre : 650 g env. - Plaque : 1 pièce
Origine : France. Conditionné sous vide.

51105 SURGELÉ
Foie Gras de Canard Éveiné Extra Restauration
Calibre : 400-650 g - Plaque : 1 pièce
Origine : U.E. Conditionné sous vide.



62139 FRAIS
Bloc de Foie Gras de Canard Mi-Cuit, 30% de Morceaux, IGP Sud-Ouest
Bloc : 400 g
Origine : France.



62137 FRAIS
Bloc de Foie Gras de Canard Mi-Cuit, IGP Sud-Ouest 30% de Morceaux
Barquette : 930 g
IGP. Origine : France.



62145 FRAIS
Terrine de Foie Gras de Canard Entier IGP Sud-Ouest Mi-Cuit
Barquette : 500 g
Origine : France.

51111 SURGELÉ
Terrine de Foie Gras Cru de Canard Éveiné Extra, IGP Sud-Ouest
Boîte : 500 g
Origine : France. Terrine de foie gras de canard éveiné, assaisonné, prêt à cuire.



51166 SURGELÉ
Escalope de Foie Gras de Canard Cru
Calibre : 40-60 g - Sac : 1 kg
IQF. Origine : U.E.



51104 SURGELÉ
Escalope de Foie Gras de Canard
Calibre : 25-40 g - Sac : 1 kg env.
IQF. Origine : France.

Esprit de Terroir

PRODUITS FRAIS

Esprit de Terroir
Producteurs de Nos Régions

Charcuterie Française de Tradition

Les charcuteries d'exception «*Esprit de terroir*» sont fabriquées dans le respect du terroir par des partenaires au savoir-faire artisanal reconnu selon des recettes ancestrales.

Élaborées avec les matières les plus nobles, notre sélection de charcuterie est idéale pour diversifier vos ardoises.





63271 FRAIS
Pâté Croûte de Canard et Pistache Prestige
Pièce : 4,8 kg env.
Élaboré en France. Pâte pur beurre garnie d'une préparation à base de viande de canard (10%), de viande et gras de porc, agrémentée de pistaches, de champignons noirs et d'amandes puis assaisonnée au vin blanc, aux épices et aux plantes aromatiques. Conditionné sous vide.

Selon Saison



63292 FRAIS
Pâté Croûte Richelieu Artisanal
Pièce : 2,6 kg env.
Elaboré en France. Une pâte garnie d'une préparation à base de viande et gras de porc, en son centre une tranche de mousse de foie de porc agrémenté de champignons forestiers, de pistaches, d'amandes puis assaisonnée au vin et au Porto. Conditionné sous vide.



63274 FRAIS
Pâté Croûte de Poulet Moutarde à l'Ancienne
Pièce : 2,4 kg env.
Origine : France. Pâte pur beurre garnie d'une préparation à base de viande de poulet (32%), de crème, assaisonnée au vin blanc, agrémentée d'une farce à la moutarde à l'ancienne, de poireaux et d'œufs. Conditionné sous vide.



63279 FRAIS

Terrine de Sanglier Forestier

Pièce : 2,5 kg env.

Élaboré en France. Viande de sanglier (33%), maigre et gras de porc et champignons sylvestre assaisonnés à l'alcool de Picardan. Conditionné sous vide dans une terrine en faïence.

Selon Saison



63282 FRAIS

Terrine de Campagne au Porc de Montagne

Pièce : 2,6 kg env.

Élaboré en France. Viande et foie de porc de Montagne assaisonnés au vin blanc, à la noix de muscade et aux herbes de Provence. Conditionné sous vide dans une terrine en faïence.



63240 FRAIS

Terrine Grand-Mère

Pièce : 1,9 kg env.

Origine : France. Terrine à base de maigre et gras de porc, foie de porc (30% min.), crépine de porc assaisonnée au vin blanc.
Conditionné sous vide.



63269 FRAIS

Jambon Persillé de Bourgogne

Pièce : 1,5 kg env.

Élaboré en Bourgogne. Viande de porc garnie de persil (4,5%), assaisonnée au vin blanc, épices et aromates, puis recouvert d'une gelée de glacage au persil. Conditionné sous vide.



63297 FRAIS

Terrine Bressane

Pièce : 2 kg env.

Élaboré en France. Terrine à base de gorge de porc et de foie de volaille (23% min.), assaisonnée au porto puis recouverte d'une crépine et de barde de porc. Conditionné sous vide dans une terrine en polypropylène homopolymère (PPH) Haute Densité.

Institution lyonnaise fondée en 1852, la maison Anselme est reconnue pour l'authenticité et la qualité de ses produits.

Antipasti

À décliner à l'infini pour des planches apéritives généreuses et gourmandes simples à mettre en œuvre au bon goût de l'Italie.





62362 FRAIS

Lamelle d'Aubergine Grillée

Barquette : 1 kg (750 g pne.)

Aubergine grillée et assaisonnée avec du jus de citron, de l'ail, du persil, des piments rouges Kapial puis recouverte d'huile de tournesol.



62361 FRAIS

Quartier d'Artichaut

Barquette : 1 kg (750 g pne.)

Artichaut assaisonné avec du jus de citron, des piments rouges Kapia, de l'ail, du persil puis recouvert d'huile de tournesol.



62363 FRAIS

Lamelle de Courgette Grillée

Barquette : 1 kg (750 g pne.)

Courgette grillée, assaisonnée avec de l'ail, du jus de citron, du persil, des piments rouges Kapia puis recouverte d'huile de tournesol.



62364 FRAIS

Poivron Rouge et Jaune Grillé

Barquette : 1 kg (750 g pne.)

Poivron grillé, assaisonné avec du jus de citron, de l'ail, du persil, des piments rouges Kapia puis recouvert d'huile de tournesol.



62349 FRAIS

Tomates Séchées Assaisonnées

Seau : 3 kg

Élaboré en Italie. Tomates séchées assaisonnées avec du vinaigre de vin, des épices et des herbes, puis recouvertes d'huile végétale (1,95 kg pne).



67418 ÉPICERIE

Petites Tomates Semi-Séchées

Boîte : 780 g

Boîte : 500 g pne. Élaboré en Italie. Tomates italiennes coupées, semi-séchées et assaisonnées avec du vinaigre de cidre puis recouvertes d'huile de tournesol.



62350 FRAIS

Tomates Confites

Barquette : 1 kg

Barquette : 800 g pne. Élaboré en Italie. Tomates confites assaisonnées avec de l'origan puis recouvertes d'huile de colza.



Maison DUCULTY
Epicuriens par nature

Charcuterie Haute Tradition

Au cœur du parc naturel du Pilat (42), la Maison Duculty conçoit, depuis plus de 5 générations, une charcuterie sèche d'exception à base de viande fraîche pur porc de grande qualité, sans colorants, à base de boyau naturel. Entreprise du Patrimoine Vivant, ces maîtres artisans pérpetuent une tradition et un savoir-faire salaisonnier pour accompagner des moments de plaisir, de partage et de convivialité.



63101 FRAIS
Demi Jambon Sec Saveur Truffe 12 Mois Affinage Croix de Montvieux
Calibre : 1,5 kg env.
Élaboré en France. Demi Jambon sec désossé assaisonné à l'arôme de truffe. Conditionné sous vide



63122 FRAIS
Poitrine Séchée Découennée, Affinage Croix de Montvieux
Calibre : 1 kg env.
Élaboré en France. Morceaux de découpe de porc, avec ou sans os, maturés puis séchés, et assaisonnés aux plantes aromatiques. Conditionné sous vide.



63123 FRAIS
Ovaly Noix de Jambon Sec 12 Mois, Affinage Croix de Montvieux
Calibre : 3,5 kg env.
Élaboré en France. Découpe jambon sec désossé assaisonné aux plantes aromatiques. Conditionné sous vide.



63124 FRAIS
Grande Rosette "Maison Duculty"
Calibre : 800 g env.
Élaboré en France. Viande pur porc français, et assaisonnée avec des plantes aromatiques. Embossé sous boyau naturel.



63125 FRAIS
Rubeus Courbé, Inspiration Chorizo "Maison Duculty"
Calibre : 250 g
Élaboré en France. Viande pur porc français, assaisonnée avec des épices et des plantes aromatiques. Embossé sous boyau naturel.



63121 FRAIS
Saucisson à Cuire Nature "Maison Duculty"
Calibre : 450 g
Élaboré en France. Viande pur porc français, et assaisonnée avec des plantes aromatiques. Embossé sous boyau naturel. Conditionné individuellement en sachet sous vide.



63094 FRAIS
Saucisson Sec Maison Duculty
Calibre : 300 g - Boîte : 3 pièces
Élaboré en France.
Viande fraîche pur porc de grande qualité.
Recette sans colorant, boyau naturel.



63096 FRAIS
Rosette Maison Duculty
Calibre : 420 g - Boîte : 3 pièces
Élaboré en France.
Viande fraîche pur porc de grande qualité.
Recette sans colorant, boyau naturel.



63095 FRAIS
Saucisse Sèche Maison Duculty
Calibre : 200 g - Boîte : 4 pièces
Élaboré en France.
Viande fraîche pur porc de grande qualité.
Recette sans colorant, boyau naturel.



63099 FRAIS
Sapidum Inspiration Coppa, Affinage Croix de Monvieux
Calibre : 1,50 kg env.
Origine : France. Echine de porc traitée en salaison au sel sec, assaisonnée d'épices et de plantes aromatiques. Le produit est ensuite mis en maturation à froid puis en séchage. Conditionnée sous vide.



63097 FRAIS
Rubeus, Inspiration Chorizo Maison Duculty
Calibre : 420 g - Boîte : 3 pièces
Élaboré en France. Produit exclusif de la maison Duculty. Fabriqué, à partir d'épaule, de jambon et de bardière. Agrémenté d'un assaisonnement travaillé autour du paprika qui lui confère un goût original, sans pour autant être trop épicé.



63100 FRAIS
Apicius Inspiration Lonzo, Affinage Croix de Monvieux
Calibre : 1 kg env.
Origine : France. Coeur de filet de porc traité en salaison au sel sec, assaisonné d'épices. Le produit est ensuite mis en maturation à froid puis en séchage. Conditionnée sous vide.

Charcuterie Ile de Beauté

Partez à la rencontre des charcuteries Corses aux saveurs uniques fabriquées de façon artisanale dans le respect des traditions.



Figatelli fumé et non fumé, à vous de choisir... À déguster chauds sur des toasts de pain de campagne.

63087 FRAIS
Figatelli IGP
Calibre : 250 g env.
Carton : 10 pièces
Origine : France. Foie et gorge de porc assaisonnées et embossés en boyau naturel. À consommer cuit à cœur.

63082 FRAIS
Figatelli Fumé
Calibre : 250 g env.
UMC : 4 pièces
Élaboré en Corse. Gorges et foies de porc assaisonnés aux épices et à l'ail, embossés puis fumés au bois de châtaignier.
A consommer cuit à cœur.



63084 FRAIS

Assiette de 4 Charcuteries Tranchées

Calibre : 180 g - Carton : 15 sacs

Origine : France. Assiette de dégustation composée de tranches de jambon sec, de coppa fumée, de saucisson sec.



63089 FRAIS

Saucisson Pur Porc Le Paysan IGP

Calibre : 300 g env. - Carton : 2,4 kg env.

Origine : France. Viande pur porc assaisonnée au poivre, puis embossée en boyau naturel. (8 pièces)



63085 FRAIS

Lonzo

Calibre : 800 g env. - Carton : 2,4 kg env.

Origine : France. Carrés de porc assaisonnés et embossés en boyau naturel. (3 sacs)



63086 FRAIS

Coppa

Calibre : 1,2 kg env. - Carton : 2,4 kg env.

Origine : France. Echine de porc assaisonnée et embossée en boyau naturel. (2 sacs)



63090 FRAIS

Jambon au Poivre Désossé

Pièce : 5,7 kg env.

Origine : France. Jambon désossé et poivré avec affinage de 9 mois. Conditionné sous vide.



63088 FRAIS

Panzetta Affinée aux Épices IGP

Calibre : 1,75 kg env. - Carton : 2 sacs

Origine : France. Poitrine de porc assaisonnée aux épices et plantes aromatiques.

Charcuterie Ibérique



63093 FRAIS
Chorizo Iberico Bellota
Pièce : 1,25 kg env.
Élaboré en Espagne. Saucisse séchée élaborée avec un mélange de viande hachée de porc ibérique, de lard ou de graisse de porc ibérique.



63062 FRAIS
Fuet Catalan Nature
Calibre : 150 g - UMC : 5 pièces
Élaboré en Espagne. Viande de porc assaisonnée aux épices puis embossée en boyau naturel.



63070 FRAIS
Jambon Serrano, Affinage 24 Mois
Pièce : 5 kg env.
Élaboré en Espagne.
Jambon désossé.

63068 FRAIS
Jambon Serrano Désossé Affinage 10 Mois
Pièce : 5,5 kg env.
Élaboré en Espagne.
Jambon désossé.



63091 FRAIS
Jambon Iberico de Cebo Entier Désossé Coupé en Deux
Calibre : 2 kg env. - Carton : 2 pièces
Élaboré en Espagne. Demi jambon de porc Ibérique désossé forme anatomique. Conditionné individuellement sous vide.

JAMBON SEC ENTIER

Jambon Français



63067 FRAIS
Jambon Sec de Savoie Désossé Affinage 12 Mois
Calibre : 5 kg env.
Élaboré en Savoie. Conditionné sous vide



63065 FRAIS
Jambon Sec de Savoie Désossé Fumé Affinage 12 Mois
Calibre : 5 kg env.
Élaboré en Savoie. Conditionné sous vide.



Jambon Italien

63080 FRAIS
Jambon de Parme AOP, Affinage 12 Mois
Pièce : 7 kg env.
Élaboré en Italie. Jambon désossé.

63069 FRAIS
Jambon Italien Affinage 9 Mois
Pièce : 5,5 kg env.
Élaboré en Italie. Jambon désossé.



63071 FRAIS
Demi-Speck Montagna
Pièce : 2,5 kg env.
Élaboré en Italie. Conditionné sous vide.

SAUCISSON & CHORIZO



63063 FRAIS
Assortiment de 5 Saucissons de Savoie
Calibre : 200 g - Sac : 1 kg
Élaboré en Savoie. Assortiment de 5 saucissons pur porc embossés en boyau naturel : Nature, Fumé, Noisette, Cèpe et Beaufort.



63058 FRAIS
Saucisson Sec Nature de Savoie Galibier
Pièce : 200 g
Origine : France. Viande de porc assaisonnée puis embossée en boyau naturel. Produit sans colorant.



63057 FRAIS
Bûchette Saucisson de Savoie Nature
Barquette : 120 g - UMC : 6 barquettes
Origine : France. Viande de porc, assaisonnée puis embossée.



63141 FRAIS
Rosette Pur Porc Supérieure
Pièce : 2,5 kg env.
Élaboré en France. Viande de porc assaisonnée et embossée en boyau naturel.



63105 FRAIS
Chorizo Sarta Fort Courbé
Pièce : 250 g
Élaboré en France.

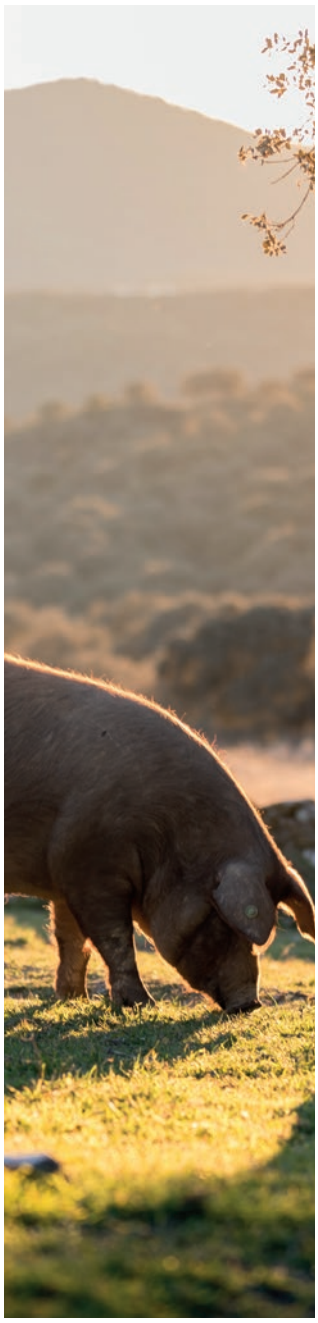


63102 FRAIS
Chorizo Cular
ø7 cm Pièce : 1,5 kg env.
Élaboré en U.E. Conditionné sous vide.

JAMBON CUIT ENTIER



63043 FRAIS
Demi Jambon Cuit A.C aux Herbes
Pièce : 4 kg env.
Élaboré en Italie.
Demi jambon cuit avec couenne, désossé et délicatement persillé au romarin. Conditionné sous vide.





63044 FRAIS
Demi Jambon Cuit A.C à la Truffe
Pièce : 4 kg env.
Élaboré en Italie.
Jambon cuit avec couenne délicatement persillé de truffe blanche d'été (2%).



63048 FRAIS
Demi Jambon à Griller
Pièce : 3,5 kg env.
Élaboré en France.



63037 FRAIS
Jambon Cuit Supérieur D.D.
Pièce : 7 kg env.
Élaboré en France.



63045 FRAIS
Jambon Cuit A.C. Supérieur "Le Madru"
Pièce : 7 kg env.
Origine : France.

CHIFFONNADE



63012 FRAIS
Chiffonnade de Jambon Cuit à la Truffe
Barquette : 100 g - UMC : 3 barquettes
Élaboré en Italie. Jambon cuit délicatement parfumé de truffe blanche d'été d'Italie (1,75%). Conditionné sous atmosphère protectrice.



63015 FRAIS
Chiffonnade de Speck
Barquette : 80 g - UMC : 3 barquettes
Élaboré en Italie. Conditionné sous atmosphère protectrice.



63013 FRAIS
Chiffonnade de Mortadelle
Barquette : 80 g - UMC : 3 barquettes
Élaboré en Italie. Conditionné sous atmosphère protectrice.

TRANCHE DE JAMBON



63005 FRAIS
Tranche de Jambon Cuit D.D.
Barquette : 1 kg
Origine : France. Conditionné sous vide. (26 tranches)



63002 FRAIS
Tranche de Jambon de Paris Cuit D.D.
Barquette : 400 g - UMC : 2 barquettes
Origine : France. Conditionné sous atmosphère protectrice (10 tranches).



63004 FRAIS
Fausse Coupe de Jambon Cuit
Sac : 2 kg
Élaboré en France. Conditionné sous vide.



63007 FRAIS
Tranche de Mortadelle Pistachée
Barquette : 500 g
Élaboré en France. Conditionné sous atmosphère protectrice. (50 tranches env.)



63021 FRAIS
Tranche de Mortadelle de Volaille aux Olives
Barquette : 150 g - UMC : 6 barquettes
Origine : France. Conditionné sous atmosphère protectrice. Produit certifié Halal. (10 tranches)



63027 FRAIS
Tranche de Blanc de Dinde
Barquette : 480 g - UMC : 2 barquettes
Origine : France. Conditionné sous atmosphère protectrice. Produit certifié Halal. (16 tranches)



63104 FRAIS
Tranche de Chorizo
ø3.4 cm - Barquette : 500 g - UMC : 2 barquettes
Élaboré en France. Conditionné sous atmosphère protectrice. (240 tranches env.)



63018 FRAIS
Tranche de Chorizo Fort Vela
ø8 cm - Barquette : 500 g
Élaboré en France. Conditionné sous atmosphère protectrice. (75 tranches env.)



63022 FRAIS
Tranche de Spianata Piquante
Calibre : 6,5 g env. - Barquette : 250 g
UMC : 2 barquettes
Élaboré en Italie. Viande de porc assaisonnée aux épices. Conditionné sous atmosphère protectrice.
(38 tranches env.)



63029 FRAIS
Tranche de Jambon Serrano Gran Reserva Affinage 24 Mois
Calibre : 19 g env. - Barquette : 500 g
Origine : Espagne. Jambon Serrano affiné 24 mois, tranché avec intercalaires. Conditionné sous atmosphère protectrice. (26 tranches env.)

63016 FRAIS
Tranche de Jambon Serrano, Affinage 10 Mois
Barquette : 500 g
Origine : Espagne. Jambon Serrano affiné 10 mois, tranché avec intercalaires. Conditionné sous atmosphère protectrice. (33 tranches env.)

63011 FRAIS
Tranche de Jambon Sec
Barquette : 500 g
Élaboré en France. Jambon sec tranché avec intercalaires. Conditionné sous atmosphère protectrice. (20 tranches env.)



63010 FRAIS
Tranche de Rosette Pur Porc
Barquette : 500 g
Élaboré en France. Conditionné sous atmosphère protectrice. (50 tranches)



63024 FRAIS
Tranche de Bacon Fumé
Barquette : 500 g
Élaboré en France. Conditionné sous atmosphère protectrice. (50 tranches)



63020 FRAIS
Tranche de Coppa
Barquette : 250 g - UMC : 2 barquettes
Élaboré en France, à partir d'échine de porc assaisonnée. Conditionné sous atmosphère protectrice. (25 tranches)



63019 FRAIS
Tranche de Viande de Bœuf Séchée des Alpes
Barquette : 160 g
Élaboré en Savoie. Viande de bœuf français assaisonnée, séchée dans les Alpes puis finement tranchée. Conditionné sous atmosphère protectrice.
(24 tranches)

POITRINE



55415 SURGELÉ
Tranchette de Bacon Crispy
Calibre : 6 g env. - Sac : 500 g
Élaboré en UE. Poitrine de porc finement coupée, cuite, grillée et saveur fumée.



63017 FRAIS
Poitrine Fumée Tranchée
Calibre : 20 g env. - Barquette : 500 g
Origine : UE. Poitrine de porc désossée et découennée. Conditionné sous atmosphère protectrice. (24 tranches)



63295 FRAIS
Demi-Poitrine Fumée N°1
Pièce : 1,8 kg env.
Origine : France



63228 FRAIS
Lard Paysan Savoyard Fumé
Pièce : 2 kg env.
Origine : France

LARDON ET AUTRES



62203 FRAIS
Lardon Nature
Barquette : 1 kg - UMC : 2 barquettes
Origine : France. Barquette sous atmosphère protectrice.

62204 FRAIS
Lardon Nature
Barquette : 500 g - UMC : 4 barquettes
Élaboré en France. Barquette sous atmosphère protectrice.

62202 FRAIS
Lardon Fumé N°1 Allumette
Barquette : 1 kg - UMC : 2 barquettes
Origine : France. Barquette sous atmosphère protectrice.

62206 FRAIS
Lardon Fumé
Barquette : 500 g - UMC : 4 barquettes
Élaboré en France. Barquette sous atmosphère protectrice.



55418 SURGELÉ
Lardon Fumé Allumette
Sac : 2 kg
IQF. Élaboré en France.



55626 SURGELÉ
Allumette de Volaille Fumée Cuite
Sac : 1 kg - UMC : 2 sacs
IQF. Élaboré en France. À partir de viande de poulet. Produit cuit. Produit certifié Halal.



63008 FRAIS
Allumette de Chorizo
Barquette : 500 g
Élaboré en France. Barquette sous atmosphère protectrice.



63030 FRAIS
Dés de Chorizo
Barquette : 500 g - UMC : 2 barquettes
Origine : UE. Dés de 10 x 10 mm env. Conditionné sous atmosphère protectrice.



63003 FRAIS
Dés de Jambon Cuit
Barquette : 1 kg
Origine : France. Conditionné sous atmosphère protectrice.



63227 FRAIS
Guanciale en Pétales
Barquette : 500 g
Origine : Italie. Gorge de porc séchée tranchée en fines pétales.

ACCOMPAGNEMENT POUR SALADE





62211 FRAIS

Gésier de Poulet Confit en Rouleau

Rouleau : 2 kg

Élaboré en France. Gésier de poulet confit dans de la graisse de canard en rouleau portionnable. Conditionné en sac sous vide.

67335 ÉPICERIE

Gésiers de Canard Confits Émincés

Boîte 4/4 : 760 g (425 g pne)

Origine : France. Gésiers de canard émincés en tranches confits dans la graisse de canard.





62209 FRAIS

Magret de Canard Fumé au Bois de Hêtre, Entier

Pièce : 300 g env.

Origine : France.
Conditionné sous vide.

62208 FRAIS

Magret de Canard Fumé au Bois de Hêtre, Tranché

Pièce : 250 g env.

Élaboré en France.
Conditionné sous vide.



67293 ÉPICERIE

Croûtons Nature en Cubes

Carton : 12 sacs x 500 g

Élaboré en France.



61305 FRAIS

Crottin de Chèvre Frais

Pièce : 80 g - Carton : 12 pièces

Élaboré en France. Crottin au lait de chèvre pasteurisé frais



61334 FRAIS

Mini Dés de Fêta Grecque AOP

Barquette : 900 g

Voir page 261



61144 FRAIS

Œuf Dur Ecalé

Calibre : 53 g - Alvéole : 45 œufs - UMC : 2 alvéoles



61146 FRAIS

Œuf Poché en Alvéole

Calibre : 40 g env.- Poche : 8 pièces

Origine : France



62350 FRAIS

Tomates Confites

Barquette : 1 kg

Voir page 65

Poke Bowl

TENDANCE HEALTHY

À composer avec notre sélection d'ingrédients puis à assaisonner avec la sauce Poke.





QUALITÉ SASHIMI

Transformé **immédiatement après sa capture et congelé à cœur à -60°C**, le poisson garde ainsi sa saveur et sa couleur d'origine. **Garanti sans additif, sans conservateur, ni anisakis,** il peut être consommé cuit ou cru.

54132 SURGELÉ

EXCELLENCE

Cœur de Longe de Thon Albacore Qualité Sashimi

Calibre : 800-2500 g - Carton : 4 kg env.

Voir page 113

64112 FRAIS

Longe de Thon Albacore Sans Peau Qualité Sashimi

Calibre : 2,5 kg env. - Carton : 1 pièce

Voir page 113



54155 SURGELÉ

Tataki de Thon Listao

Calibre : 250-650 g - Carton : 4 kg

Voir page 113



54128 SURGELÉ

Tataki de Saumon Atlantique

Calibre : 200-550 g - Carton : 4 kg env.

Voir page 111





51158 SURGELÉ
Cubes d'Avocat
Sac : 1 kg
IQF. Origine : Pérou. 15 x 15 mm.



51156 SURGELÉ
Lamelles d'Avocat
Sac : 1 kg
IQF. Avocat mûr découpé en lamelles.



51154 SURGELÉ
Morceaux d'Avocat Haas
Sac : 1 kg
IQF. Origine : Pérou



67417 ÉPICERIE
Pickles d'Oignons Rouges
Boîte 4/4 : 425 g pne
Élaboré en France.



58410 SURGELÉ
Ananas en Morceaux
Sac : 1 kg



58429 SURGELÉ
Mangue en Morceaux
Sac : 1 kg



51157 SURGELÉ
Fèves de Soja Edamame Pelées
Sac : 1 kg



51151 SURGELÉ
Salade Wakame au Sésame
Sac : 1 kg - UMC : 2 sacs
Élaboré en Asie.



67168 ÉPICERIE
Graines de Sésame Grillées au Yuzu
Pot : 150 g
Élaboré au Japon.



67167 ÉPICERIE
Graines de Sésame Grillées au Wasabi
Pot : 150 g
Élaboré au Japon.

Sauces Poke Bowl



67491 ÉPICERIE
Vinaigre Assaisonné Pour Riz à Sushi
Bouteille : 1 L
Voir page 274



67450 ÉPICERIE
Sauce Poke
Bouteille : 1 L
Voir page 274



67476 ÉPICERIE
Sauce Ponzu Shoyu
Bouteille : 500 ml
Voir page 275



Pâtes et riz cuits prêts à l'emploi



57111 SURGELÉ
Riz blanc Long Grain Cuit
Sac : 2,5 kg
Élaboré en U.E. IQF. Prêt à l'emploi.



52485 SURGELÉ
Penne Cuit
Sac : 2,5 kg
Élaboré en U.E. IQF. Prêt à l'emploi.



52484 SURGELÉ
Fusilli Cuit
Sac : 2,5 kg
Élaboré en U.E. IQF. Prêt à l'emploi.

Mélanges à assaisonner pour vos salades...



57112 SURGELÉ
Mélange Méditerranéen de Céréales et Légumes Cuits
Sac : 1 kg - UMC : 2 sacs
Élaboré en Italie. Mélange de boulgour, quinoa, courgettes, pois chiche, poivrons et olives kalamata. Produit précuit. Utilisation à chaud ou à froid.



57107 SURGELÉ
Trio Quinoa Cuit
Sac : 1 kg - UMC : 3 sacs
IQF. Origine : Amérique du Sud. Prêt à l'emploi.



57113 SURGELÉ
Mélange Quinoa Boulgour Cuit
Sac : 1 kg - UMC : 3 sacs
Élaboré en France. Prêt à l'emploi.



Délicieuses salades prêtes à déguster !

51183 SURGELÉ
Salade Italienne Bella Ciao
Sac : 1,25 kg
Élaboré en U.E. Salade assaisonnée, composée de pâtes trulli, tomates cerises, épinards, mozzarella, basilic, pesto et huile d'olive.
Prête à l'emploi.



51184 SURGELÉ
Salade Veggie Green Valley
Sac : 1,25 kg
Élaboré en U.E. Salade assaisonnée, composée de sarrasin, fèves, épinards, petits pois, brocolis, oignons et huile d'olive. Prête à l'emploi.



51182 SURGELÉ
Salade Grecque Spartacus
Sac : 1,25 kg
Élaboré en U.E. Salade assaisonnée, composée de riz noir, risoni, tomates cerises, concombre, feta, oignons rouges et olives noires. Prête à l'emploi.



51185 SURGELÉ
Salade Indian Summer
Sac : 1,25 kg
Élaboré en UE. Salade assaisonnée, composée de quinoa, tomates, fèves pelées, pois chiches, poivrons, curry, graines de courge et huile d'olive.
Prête à l'emploi.



51186 SURGELÉ
Salade Latina Mambonito
Sac : 1,25 kg
Élaboré en UE. Salade assaisonnée, composée de riz noir, tomates, avocat, sauce au vinaigre balsamique, haricot Azuki, fèves de soja, et oignon. Prête à l'emploi.



51151 SURGELÉ
Salade Wakame au Sésame
Sac : 1 kg - UMC : 2 sacs
Élaboré en Asie. Mélange d'algues, de champignons noirs et de graines de sésame.



62460 FRAIS
Tartare de Tomates
Barquette : 1 kg
Élaboré en U.E. Tomates découpées en dés et assaisonnées à l'huile d'olive vierge extra, au basilic, au persil et à l'ail.



62452 FRAIS
Salade Coleslaw
Barquette : 2,5 kg
Élaboré en France. Choux blancs râpés, carottes râpées, moutarde, oignons, vinaigrette.



62405 FRAIS
Salade de Perles Marines aux Perles d'Algues & Crevettes
Barquette : 2,5 kg
Élaboré en France. Salade de pâtes au surimi, aux crevettes, perles d'algues.



62454 FRAIS
Macédoine aux Légumes
Barquette : 2,5 kg
Élaboré en France. Mélange de légumes (carottes, navets, petits pois, haricots verts et flageolets) assaisonné avec une mayonnaise.



62459 FRAIS
Tartare de Légumes du Soleil
Barquette : 1,5 kg
Élaboré en France. Mélange de légumes découpés en dés (courgettes, poivrons, tomates, tomates semi séchées, oignons) assaisonné à l'huile d'olive vierge extra et à la ciboulette.

Selon Saison



62463 FRAIS
Taboulé Oriental
Barquette : 2,5 kg
Élaboré en France. Semoule de blé dur, tomates, oignons, poivrons, raisins secs, menthes. épices.



62428 FRAIS
Salade Piémontaise au Jambon Supérieur
Barquette : 2,5 kg
Élaboré en France. Pommes de terre fraîches, jambon supérieur, tomates, œufs, cornichons, vinaigrette.



62423 FRAIS
Salade de Museau de Bœuf Lyonnais
Boîte : 3 kg
Élaboré en France. Museau de bœuf émincé, oignons, cornichons, persil, vinaigrette.



RECETTE CUISINÉE

04

PLAT CUISINÉ	P. 84
VIANDE	P. 86
VIANDE CONFITE	P. 88
CHOUCROUTE & FROMAGE AU FOUR	P. 90
PÂTE	P. 91
PÂTE FARCIE	P. 92
RIZ SPÉCIAL RISOTTO	P. 93
VÉGÉTAL	P. 94
PRODUIT DE LA MER & QUENELLE	P. 96
BASE PIZZA	P. 98
PINSA & FOCACCIA	P. 99
TACOS & PANINI	P. 100
QUICHE & CROQUE MONSIEUR	P. 102

PLAT CUISINÉ

Le savoir-faire d'une entreprise familiale varoise au service du goût.

1 **De petits encornets farcis à la viande cuisinés**
comme autrefois avec des produits frais locaux,
de la tomate, du thym et du vin blanc selon la tradition Varoise

2 **Simplement à réchauffer au four**
dans sa barquette et à accompagner de riz blanc,
cette recette typique de Provence est un produit solution
pour vos suggestions et cartes estivales.



52409 SURGELÉ
Encornets Farcis à la Varoise
Barquette : 2 kg
Élaboré en France. Encornets garnis d'une farce à la viande de porc et viande de veau, cuisinés à la tomate, aux oignons, au vin blanc et cognac.



52457 SURGELÉ
Lasagnes à la Bolognaise Traiteur
Carton : 3 barquettes x 2 kg
Élaboré en U.E. Lasagnes cuites, élaborées à partir de pâte de semoule de blé dur, de viande de bœuf (18%), de tomates, d'oignons, de béchamel et d'emmental gratiné. 4 couches de pâtes.



57410 SURGELÉ
Beignet de Fleurs de Courgette
Calibre : 33 g env. - Carton : 3 x 1 kg
Élaboré en Italie. Fleurs de courgettes enrobées d'une fine pâte à beignet. Produit pré-frit.



52341 SURGELÉ
Beignet de Fleurs de Courgette Farcis à la Ricotta et Provola
Calibre : 65 g - Carton : 2 x 2,5 kg
Élaboré en Italie. Fleurs de courgettes farcies ricotta (23%) et provola, enrobées d'une fine pâte à beignet. Produit pré-frit.



52332 SURGELÉ
Petits Légumes Farcis à la Provençale
Calibre : 41 g env. - Carton : 4 x 1 kg)
Élaboré en France. Assortiment de petits légumes provençaux fait main (aubergine, tomate, oignon et courgette), garnis d'une farce aux légumes et au jambon, parsemés d'une fine chapelure.







Nos plats cuisinés

CARIGEL — Saveurs Authentiques

52415 SURGELÉ
Poulet Tandoori
Barquette : 2,1 kg
Origine : France. De tendres morceaux de cuisse de poulet, dans une sauce à la tomate et au yaourt aux saveurs d'Inde. Produit certifié Halal.

52419 SURGELÉ
Poulet au Curry
Barquette : 2,1 kg
Origine : France. De tendres morceaux de cuisse de poulet mijotés dans une sauce onctueuse aux poivrons rouges, au curry et lait de coco. Produit certifié Halal.

52405 SURGELÉ
Poulet à la Provençale
Barquette : 2,1 kg
Origine : France. De tendres morceaux de filet de poulet mijotés dans une sauce tomate aux saveurs provençales (poivrons, olives noires, huile d'olive, ail, basilic, laurier, thym). Produit certifié Halal.

ACCOMPAGNEMENT



57111 SURGELÉ
Riz Blanc Long Grain Cuit
Sac : 2,5 kg
Élaboré en U.E. Prêt à l'emploi



57107 SURGELÉ
Trio Quinoa Cuit
Sac : 1 kg - UMC : 3 sacs
Origine : Amérique du Sud. IQF. Prêt à l'emploi.



57113 SURGELÉ
Mélange Quinoa Boulgour Cuit
Sac : 1 kg - UMC : 3 sacs
Élaboré en France. Prêt à l'emploi.

TRAVERS & RIBS



55417 SURGELÉ
Ribs de Bœuf Cuit Sauce Barbecue
Calibre : 450-650 g - Carton : 6 pièces x 550 g env.
Élaboré en France. Ribs de bœuf cuit dans une marinade barbecue au sucre brun, à la tomate et aux plantes aromatiques. Conditionné sous vide.



55408 SURGELÉ
Travers de Porc Cuit Mariné au Miel
Calibre : 700 g env. - Carton : 12 pièces x 700 g env.
Élaboré en U.E. Travers de porc mariné au miel, à la moutarde, au paprika et avec des épices. Conditionné individuellement sous vide.



62542 FRAIS
Travers de Porc Cuit Mariné avec Sauce Barbecue
Calibre : 450 g env. - Boîte : 1,5 kg
Élaboré en U.E. Travers de porc mariné cuit, accompagné d'une sauce spéciale barbecue. Conditionné individuellement sous vide.

RÔTI CUIT



64002 FRAIS
Rôti de Porc Cuit, Doré, Ficelé "Tradition" VPF
Dim. 32 x 14 x 15 cm - Pièce : 3,5 kg env.
Origine : France. Filet de porc VPF cuit et ficelé. Conditionné sous vide.



62531 FRAIS
Rôti de Bœuf Cuit
Pièce : 2 kg
Origine U.E. Tende de tranche. Conditionné sous vide.

RECETTE TRADITIONNELLE



63234 FRAIS

Caillette Artisanale

Calibre : 190 g env. - Sac : 1,52 kg env.

Origine : France. Produit traditionnel en forme de boule, composé de viande et de foie de porc, de poireaux et d'épinards, assaisonné et entouré d'une crépine de porc. Conditionné sous vide.



63235 FRAIS

Chou Farci à la Châtaigne Artisanal

Calibre : 160 g env. - Sac : 1,92 kg env.

Une farce élaborée à partir de viande de porc, de feuilles de choux émincées, de châtaignes et d'oignons puis enroulée dans une feuille de chou. Conditionné sous vide.

Selon Saison



62539 FRAIS

Roulé de Tête de Veau avec Langue Cuit

Calibre : 2 kg env.

Élaboré en France. Conditionné sous vide.



62519 FRAIS

Tripes à la Tomate

Sac : 4 kg env.

Élaboré en France. Tripes assaisonnées à la tomate, aux carottes et au vin blanc cuisinées selon la recette traditionnelle. Conditionné en pain rectangulaire sous vide.

Selon Saison



52465 SURGELÉ
Paleron de Bœuf Confit à la Graisse de Canard
Pièce : 2,5 kg env.
Origine : U.E. Paleron de bœuf cuit et confit dans la graisse de canard. Conditionné sous vide.



55319 SURGELÉ
Paleron de Porc Confit à la Graisse de Canard
Calibre : 250-350 g - Carton : 5 kg env.
Élaboré en France. Paleron de porc sans os, confit dans la graisse de canard. Conditionné individuellement sous vide.



52336 SURGELÉ
Souris d'Agneau Cuisinée au Thym
Calibre : 400-500 g env. - Carton : 12 sacs x 450 g env.
Élaboré en France. Souris d'agneau avec os, cuisinée avec de l'oignon, de la tomate puis assaisonnée au thym. Conditionné en sac sous vide (12 pièces).



62525 FRAIS
Noix de Joue de Porc Confite à la Graisse de Canard Artisanale
Calibre : 70 g env. - Sac : 2 kg env.
Élaboré en France. Noix de joue de porc traitée en salaison (90%) confite à la graisse de canard. Conditionné sous vide.



62545 FRAIS
Pulled Pork
Pièce : 1,6 kg env.
Origine : France. Effiloché de porc confit à la bière et sauce barbecue. Conditionné sous vide.



62544 FRAIS

Jarret de Porc Nature Cuit

Calibre : 600 g - Carton : 12 sacs

Origine : U.E. Jarret de porc nature cuit avec couenne. Produit saumuré. Conditionné individuellement sous vide.



64506 FRAIS

Jambonnette de Dinde Confite Artisanale

Calibre : 240 g env. - Sac : 2 kg env.

Élaboré en France. Pilon de dinde confit (90%) dans la graisse de canard.



67331 ÉPICERIE

Confit de canard

Boîte : 3,825 kg

Origine : UE. 100% cuisse de canard confite dans la graisse. Conditionné en boîte métal (12 cuisses).



64502 FRAIS

Cuisse de Canard Confite Artisanale

Calibre : 220 g env. - Sac : 1,8 kg env.

Élaboré en France. Cuisse de canard confite dans la graisse de canard. Conditionné sous vide.

64526 FRAIS

Cuisse de Canard Confite

Calibre : 260 g env. - Sac : 1,6 kg

Origine : France.
Conditionné sous vide par 6 pièces.



64504 FRAIS

Cuisse de Poule Confite Artisanale

Calibre : 170 g env. - Sac : 1,4 kg env.

Élaboré en France. Cuisse de poule avec peau et sans partie de dos, confite dans la graisse de canard. Conditionné sous vide (6 pièces par poche).

Selon Saison



Effiloché de Viande de Canard Français Confit

Origine : France. Viande de canard Français, confite dans la graisse de canard et effilochée. Prêt à cuisiner. Conditionné sous vide.

64525 FRAIS
Sac : 400 g - UMC : 2 sacs

64518 FRAIS
Sac : 800 g env.

CHOUCROUTE

64520 FRAIS
Assortiment de Charcuteries Pour Choucroute Royale
Carton : 2 barquettes x 1,44 kg
Élaboré en France.
Assortiment de charcuteries destiné à l'élaboration d'une choucroute royale, composé de 6 knacks d'Alsace, 6 saucisses fumées, 6 tranches de poitrine fumée et 6 tranches de kassler (filet cuit). Conditionné sous atmosphère protectrice.

Selon Saison

62540 FRAIS
Choucroute Cuisinée au Riesling
Seau : 5 kg
Élaboré en France.
Choucroute cuisinée au vin blanc Riesling.

Selon Saison



FROMAGE AU FOUR



52233 SURGELÉ
Chèvrefour
Calibre : 120 g - Carton : 6 pièces
Élaboré en France. Fromage affiné au lait de chèvre, 24% MG. Conditionnement spécial four, dans un papier sulfurisé puis dans un cerclage en bois.



61405 FRAIS
Petit Camembert au Four
Calibre : 120 g - Carton : 6 pièces
Élaboré en France. Camembert au lait pasteurisé. Conditionnement spécial four, dans un papier sulfurisé puis dans un cerclage en bois.

52230 SURGELÉ
Petit Camembert au Four
ø8,2 cm - Calibre : 120 g - Carton : 6 pièces
Origine : France. Fromage au lait de vache, 45% de M.G. Conditionnement spécial four, dans un papier sulfurisé puis dans un cerclage en bois.



61385 FRAIS
Fondant Chaud Fromage Boîte Bois
Calibre : 230 g - Carton : 6 pièces
Origine : France. Fromage au lait de vache pasteurisé.



61362 FRAIS
Mini Mont d'Or AOP
ø13,5 cm env. - Calibre : 450 g env.
Origine : France. Fromage au lait cru de vache.

Selon Saison

Pâtes cuites & sauces prêtes à l'emploi !



+



52485 SURGELÉ
Penne Cuit
Sac : 2,5 kg
IQF. Élaboré en U.E. Prêt à l'emploi.

67281 ÉPICERIE
Sauce Bolognaise
Sac : 1 kg
Élaboré en U.E. Prête à l'emploi.





+



52484 SURGELÉ
Fusilli Cuit
Sac : 2,5 kg
IQF. Élaboré en U.E. Prêt à l'emploi.

67282 ÉPICERIE
Sauce 4 Fromages
Sac : 1 kg
Élaboré en U.E. Sauce 4 fromages (mozzarella, cheddar, emmental, gouda). Prête à l'emploi.





52469 SURGELÉ
Plaque à Lasagne
Dim. 48 x 26,5 cm - Calibre : 167 g - Carton : 5 x 2 kg
Élaboré en Italie. À base de semoule de blé dur, d'eau, d'œufs, séparées par un film transparent.



62571 FRAIS
Tagliatelle Fraîche
Carton : 4 sacs x 1 kg
Élaboré en France. Pâte fraîche aux œufs frais (semoule de blé dur de qualité supérieure).



52472 SURGELÉ
Gnocchi de Pommes de Terre
Sac : 1 kg - UMC : 5 sacs
IQF. Élaboré en Italie. Gnocchi de pommes de terre élaborés à partir de flocons de pomme de terre, farine de blé tendre et de semoule de blé dur.

62523 FRAIS
Gnocchi de Pommes de Terre
Calibre : 5 g - Sac : 1 kg - UMC : 3 sacs
Élaboré en France. Gnocchi de pommes de terre élaborés à partir de semoule de blé dur de qualité supérieure.

PÂTE FARCIE

Les pâtes Bertagni sont **UNIQUES**

Fondé en 1882 à Bologne, Bertagni est le plus **ancien fabricant italien de pâtes**. Fabriquées dans le respect de la tradition et du savoir-faire artisanal Italien.

Ingrédients exclusivement naturels, pâte fine et légère aux œufs & à la farce généreuse (60 à 70%).



52450 SURGELÉ

Cappellacci Al Ragù

Dim. 7 x 8 cm - Calibre : 21 g env. - Carton : 3 kg (6 sacs)

IQF. Elaboré en Italie. Pâtes aux œufs à base de farine de blé tendre et de semoule de blé dur, garnie d'une farce (60%) à base de viande braisée de bœuf et de porc (57%), de tomates et d'oignons, cuisinés dans une sauce à base de vin rouge (15%).



52445 SURGELÉ

Grandi Girasoli Burrata & Pesto

Calibre : 21 g env. - Carton : 6 sacs x 500 g

IQF. Élaboré en Italie. Pâtes aux œufs et à base de semoule de blé dur, garnies d'une farce (65%) à base de burrata (18%), ricotta, mozzarella, ail et basilic.



52435 SURGELÉ

Girasoli Verde Caponata aux Olives

Calibre : 12 g env. - Carton : 6 sacs x 500 g

IQF. Élaboré en Italie. Pâte aux œufs à base de farine de blé tendre et semoule de blé dur, garnie d'une farce (60%) aux légumes, mozzarella et olives.



52436 SURGELÉ

Grandi Girasoli aux Aubergines à la Parmesane

Calibre : 24 g env. - Carton : 6 sacs x 500 g

IQF. Élaboré en Italie. Pâtes pré-cuites de grande dimension (70 x 70 mm) aux oeufs et à base de semoule de blé dur d'une couleur rouge pâle, garnies d'une farce (70%) à base d'aubergines sautées, de tomates rôties, de fromages italiens (mozzarella et provolone) et de basilic.



52442 SURGELÉ

Grandi Mezzelune Cèpes & Truffes Blanches d'Été

Calibre : 20 g env. - Carton : 6 sacs x 500 g

IQF. Élaboré en Italie. Pâte pré-cuite en forme de demi-lune (65 x 40 mm), aux œufs et à base de semoule de blé tendre et semoule de blé dur, garnie d'une farce (65%) aux cèpes (26%)* et à la truffe blanche d'été (1,8%)* .

*% exprimé sur la farce.

PÂTE FARCIE



52483 SURGELÉ

Ravioles du Dauphiné Artisanales Label Rouge

Carton : 2 sacs x 2 kg

IQF. Élaboré en France. Une pâte fine à la farine de blé tendre et aux œufs frais, garnie d'une farce au comté AOP, aux fromages frais et au persil cuisiné au beurre. Les ravioles sont détachées et le sac refermable pour faciliter l'utilisation.



52432 SURGELÉ

Ravioli au Saumon

Calibre : 8,4 g env. - Carton : 3 kg

Élaboré en Italie. Pâtes aux œufs à base de semoule de blé dur, garnies d'une farce (46%) à base de saumon fumé (16%)



52431 SURGELÉ

Fiocchi au Speck & Fontina

Calibre : 11,5 g env. - Carton : 3 kg

Élaboré en Italie. Pâtes aux œufs à base de semoule de blé dur, garnies d'une farce (38%) à base de Fontina (20%) et de speck (18%).



52430 SURGELÉ

Ravioles des Grands Goulets

Sac : 1 kg

IQF. Élaboré en France. Pâtes aux œufs frais, garnies d'une farce (60%) à base de fromage de vache frais, de comté, d'emmental et de persil. Les ravioles sont déjà détachées pour faciliter leur utilisation.

RIZ SPÉCIAL RISOTTO





57109 SURGELÉ

Riz Carnaroli Pré-Cuit

Carton : 4 sacs x 1 kg

Origine : Italie. IQF. Prêt à l'emploi.



57110 SURGELÉ

Riz Noir Vénéré Cuit

Sac : 2,5 kg

Origine : Italie. IQF. Prêt à l'emploi



CÔTÉ végétal

PROPOSEZ DES BURGERS 100 % GOURMANDS EN VERSION VEGGIE

VEGAN

OFFREZ UNE ALTERNATIVE VEGAN EN PROPOSANT DES BURGERS SAINS ET GOURMANDS AVEC NOTRE SÉLECTION DE STEAKS VÉGÉTAUX.



57115 SURGELÉ

Edamame Burger

ø10 cm - Calibre : 111 g env. - Sac : 1 kg

Élaboré en U.E. Burger végétarien composé de fèves edamame (34%), d'avocat (16%), de maïs et d'épices, et recouvert d'une panure croustillante à base de quinoa et de flocons d'avoine.



57106 SURGELÉ

Avocado Burger

ø10 cm - Calibre : 125 g - Sac : 1 kg

Élaboré en U.E. Burger végétarien composé de 27% d'avocat, de maïs doux et de piment jalapeño vert et recouvert d'une panure croustillante à base de quinoa et de flocons d'avoine. Produit pré-frit.



57103 SURGELÉ

Burger Quinoa & Chou Kale Vegan

ø8,5 cm - Calibre : 75 g env. - Sac : 1,2 kg

Élaboré en U.E. Burger vegan composé de quinoa, de chou kale, de pomme de terre, d'oignon frit et assaisonné à la sauce soja et aux épices. Produit pré-frit.



57102 SURGELÉ

Pané de Sarrasin et Lentilles aux Poireaux

ø9 cm - Calibre : 100 g - Carton : 2 sacs x 2,5 kg

Élaboré en France. Steak de sarrasin et de lentilles cuisiné aux poireaux et à l'emmental, enrobé d'une chapelure aux graines de de millet, de citrouille, de lin et d'oignon. Produit pré-cuit.

Pois Chiche, Star des plats veggie



57101 SURGELÉ

Falafel Menthe & Coriandre

ø3 cm - Calibre : 20 g env. - Carton : 2 sacs x 2,5 kg

Élaboré en France. Préparation à base de pois chiches, de fèves, d'oignons pré-frits puis assaisonnée avec de l'huile d'olive extra vierge, de la coriandre et de la menthe douce.



62579 FRAIS

Panisse Marseillaise Fraîche

Pièce : 500 g - UMC : 5 pièces

Élaboré en France. Spécialité Marseillaise à base de farine de pois chiche, prête à cuire. Conditionné en rouleau sous vide.

Antipasti facile !



57487 SURGELÉ

Trio de Légumes Grillés en Lanières Assaisonnés

Sac : 2,5 kg

Élaboré en Italie. Un mélange de 3 légumes grillés (aubergines, courgettes, poivrons) assaisonné avec du basilic, de l'origan, du romarin, et de l'huile d'olive vierge. Utilisation à chaud ou à froid après cuisson.

Assaisonnez et c'est prêt !



57112 SURGELÉ

Mélange Méditerranéen de Céréales et Légumes Cuits

Sac : 1 kg - UMC : 2 x 1 kg

Élaboré en Italie. Mélange de boulgour, quinoa, courgettes, pois chiche, poivrons et olives kalamata. Produit précuit. Utilisation à chaud ou à froid.



Riz & Céréale Cuit

Notre gamme de céréales et riz cuits surgelés sera votre meilleure alliée pour réaliser des salades, plats chauds ou accompagnements en un tour de main. Utilisez la juste quantité, rapidement et sans gaspillage, et laissez votre inspiration s'exprimer !



57107 SURGELÉ

Trio Quinoa Cuit

Sac : 1 kg - UMC : 3 sacs

Origine : Amérique du Sud.
IQF. Prêt à l'emploi.



57113 SURGELÉ

Mélange Quinoa Boulgour Cuit

Sac : 1 kg - UMC : 3 sacs

Élaboré en France.
Prêt à l'emploi.



57111 SURGELÉ

Riz Blanc Long Grain Cuit

Sac : 2,5 kg

IQF. Élaboré en U.E.
Prêt à l'emploi

Soupe de Poissons

51292 SURGELÉ
Soupe de Poissons Double Concentré Artisanale
Bloc : 1 kg - UMC : 5 blocs
Élaboré en France. Une recette méridionale traditionnelle riche en poissons (47%). Double concentré.

Ajouter son poids égal en eau et réchauffer doucement à la casserole.

67310 ÉPICERIE
Soupe de Poissons Provençale "Beaumoulin"
Boîte 3/1 : 2,4 kg
Élaboré en France. Soupe à base de poisson (35%)

Ajouter son poids égal en eau et réchauffer doucement à la casserole.

Complément



67292 ÉPICERIE
Croûton à l'Huile d'Olive
Carton : 10 sacs x 100 g
Élaboré en Italie. Croûtons grillés, frottés à l'huile d'olive (13%).





52225 SURGELÉ
48 Escargots de Bourgogne Gros
Sac : 500 g
(Helix pomatia) Élaboré en UE. Escargots avec farce au beurre, ail et persil.



52215 SURGELÉ
Moule Farcie
Carton : 12 barquettes x 125 g
(Mytilus chilensis) Élaboré en France. Chair de moule : 55%. Farce 45% (beurre, persil, ail, vin blanc).



52338 SURGELÉ
Encornet Cru Farci
Calibre : 150 g - Carton : 20 pièces
(Illex argentinus) Élaboré en France. Tube d'encornet cru garni d'une farce (55%) à base de poissons (27%), de tomates et d'oignons.



QUENELLE À LA CUILLÈRE



62557 FRAIS
Quenelle à la Cuillère Beurre-Brochet
Calibre : 150 g env. - Plateau : 1,5 kg
Élaboré en France. Quenelle réalisée à base d'œufs frais entiers, farine de blé et brochet (13%) au beurre. Conditionné en plateau sous atmosphère protectrice. (10 pièces par plateau).



67483 ÉPICERIE
Bisque de Homard "Beaumoulin"
Boîte 4/4 : 800 g
Élaboré en France. Bisque élaborée à base de homard, de tomates et d'aromates.



BASE PIZZA



67205 ÉPICERIE
Fond de Pizza Nature 33 cm
Ø33 cm - Calibre : 250 g - Carton : 4 sacs x 5 pièces
Élaboré en Italie. Produit précuit. Prêt à garnir.
Conditionné sous atmosphère protectrice (5 pièces).



77910 SURGELÉ
Plaque Pâte à Pizza
Dim. : 59 x 39 cm - Calibre : 1250 g - Carton : 10 pièces
Produit cru.



77902 SURGELÉ
Pâton Pizza Cru
Calibre : 200 g - Carton : 50 pièces
Diamètre après étalement : 26-28 cm

77903 SURGELÉ
Pâton Pizza Cru
Calibre : 250 g - Carton : 40 pièces
Diamètre après étalement : 30-30 cm

77901 SURGELÉ
Pâton Pizza Cru
Calibre : 350 g - Carton : 30 pièces
Diamètre après étalement : 35-40 cm

PINSA

Découvrez la Pinsa et sa pâte légère et croustillante. Grâce à un mélange de farines (blé, riz, soja) et à une maturation lente (72 heures), on obtient une pâte aérienne dotée d'un croquant exceptionnel et d'une tenue incomparable. Deux solutions s'offrent à vous : une version ambiante et une version surgelée, toutes deux idéales pour l'élaboration de vos pinsa de saison.



77904 SURGELÉ

Pinsa Base Nature Plaque

Dim. 40 x 60 cm - Calibre : 1050 g - Carton : 2 pièces

Pâte à pizza artisanale rehaussée d'huile d'olive et du sel. Produit précuit.



67203 ÉPICERIE

Pinsa Romana

Dim. 30 x 19 cm
Calibre : 230 g
Carton : 4 sacs x 3 pièces

Élaboré en Italie. Recette typiquement italienne, mélange de 3 farines : blé, riz et soja. Produit précuit. Prêt à garnir. Emballé en sachet.



67206 ÉPICERIE

Pinsa Romana Ronde Individuelle

ø20 cm
Calibre : 130 g
Carton : 5 sacs x 3 pièces

Élaboré en Italie. Recette typiquement italienne, mélange de 3 farines : blé, riz et soja. Produit précuit. Prêt à garnir. Emballé en sachet.

FOCACCIA



71807 SURGELÉ

Focaccia Toast Traditionnel Prétranchée

Dim. 15 x 15 cm - Calibre : 140 g - Carton : 16 pièces

Pain nature à l'huile d'olive extra vierge. Produit précuit.



71801 SURGELÉ

Focaccia Traditionnelle Nature

Dim. 37,5 x 27,5 cm - Calibre : 600 g - Carton : 10 pièces

Spécialité italienne élaborée à partir de farine de blé et d'orge et d'huile d'olive vierge extra. Produit cuit.



71804 SURGELÉ

Plaque Focaccia Ail Basilic

Dim. 35 x 25 cm - Calibre : 560 g - Carton : 10 pièces

Pain nature à l'huile d'olive parsemé d'ail et de basilic. Produit cuit.



71803 SURGELÉ

Focaccia Tomates Cerises

Dim. 37,5 x 27,5 x 2,7 cm - Calibre : 800 g - Carton : 4 pièces

Pain nature à l'huile d'olive recouvert de tranche de tomates cerises (28%) et d'origan. Produit cuit

ARTI'TACOS

Emballé individuellement dans un sachet spécial résistant à la chaleur, le Arti'Tacos passe directement sur le grill à panini après décongélation, puis sert d'emballage pour le snacking.



78025 SURGELÉ
Arti'Tacos au Bœuf Halal, Sauce Algérienne
Calibre : 340 g - Carton : 18 pièces
Une tortilla de farine de blé, badigeonnée d'une sauce algérienne, empilée de morceaux de boeuf (Halal) et de frites, arrosée d'une sauce crémeuse au fromage.



78029 SURGELÉ
Arti'Tacos au Poulet Halal, Sauce Barbecue
Calibre : 200 g - Carton : 24 pièces
Une tortilla de farine de blé, badigeonnée d'une sauce barbecue, empilée de morceaux de poulet (Halal) et de frites, arrosée d'une sauce crémeuse au fromage.



78027 SURGELÉ
Arti'Tacos au Poulet Halal, Sauce Burger
Calibre : 340 g - Carton : 18 pièces
Une tortilla de farine de blé, badigeonnée d'une sauce burger, empilée de morceaux de poulet (Halal) et de frites, arrosée d'une sauce crémeuse au fromage.



78028 SURGELÉ
Arti'Tacos au Poulet Halal, Sauce Algérienne
Calibre : 340 g - Carton : 18 pièces
Une tortilla de farine de blé, badigeonnée d'une sauce algérienne, empilée de morceaux de poulet (Halal) et de frites, arrosée d'une sauce crémeuse au fromage.



78030 SURGELÉ
Arti'Tacos Falafel et Légumes Grillés, Sauce Tomatée
Calibre : 200 g - Carton : 24 pièces
Une tortilla de farine de blé, badigeonnée d'une sauce tomatée, avec légumes grillés, falafels et frites, arrosée d'une sauce crémeuse au fromage.



78026 SURGELÉ
Arti'Tacos au Bœuf Halal, Sauce Burger
Calibre : 340 g - Carton : 18 pièces
Une tortilla de farine de blé, badigeonnée d'une sauce burger, empilée de morceaux de boeuf (Halal) et de frites, arrosée d'une sauce crémeuse au fromage.

PANINI GARNI



74295 SURGELÉ
Panini 3 Fromages
Calibre : 185 g - Carton : 18 pièces
Élaboré en France. Pain panini garni de 3 fromages : camembert, chèvre et bleu. Conditionné en sachet individuel. Produit précuit.



74242 SURGELÉ
Panini Jambon Fromage
Calibre : 190 g - Carton : 12 pièces
Élaboré en France. Pain panini garni d'une sauce béchamel, de jambon cuit supérieur et de fromage fondu. Produit précuit.



74240 SURGELÉ
Panini à l'Américaine
Calibre : 190 g - Carton : 12 pièces
Élaboré en France. Pain panini garni de sauce tomate épicée, de viande de bœuf et de fromage fondu. Produit précuit.



74293 SURGELÉ
Panini Kebab Halal
Calibre : 215 g - Carton : 18 pièces
Élaboré en France. Pain panini garni de viande de kebab, de sauce au fromage blanc, de sauce algérienne et d'oignons. Conditionné en sachet individuel. Produit précuit. Produit certifié Halal.



74294 SURGELÉ
Panini Poulet Tikka Halal
Calibre : 215 g - Carton : 18 pièces
Élaboré en France. Pain panini garni de viande de poulet, de mozzarella tranchée, d'épices Tikka, d'oignons et de crème. Conditionné en sachet individuel. Produit précuit. Produit certifié Halal.



74247 SURGELÉ
Panini Poulet Curry
Calibre : 170 g - Carton : 12 pièces
Élaboré en France. Pain panini garni d'une sauce au curry et de filet de poulet rôti cuit. Produit précuit.



74283 SURGELÉ
Quiche Lorraine Pâte Brisée Caractère
ø11 cm - Calibre : 200 g - Carton : 12 pièces
Élaboré en France. Quiche composée de pâte brisée (37,5%) et garnie d'une préparation à base de lardons fumés VPF (9,8%), de bacon fumé VPF (4%) et d'emmental (4%). Produit précuit.



74284 SURGELÉ
Quiche Poireaux Pâte Brisée Caractère
ø11 cm - Calibre : 200 g - Carton : 12 pièces
Élaboré en France. Quiche composée de pâte brisée et garnie d'une préparation à base de poireaux (17,5%) et de crème fraîche. Produit précuit.



74287 SURGELÉ
Tarte Oignons Pâte Brisée Caractère
ø11 cm - Calibre : 200 g - Carton : 12 pièces
Élaboré en France. Tarte composée de pâte brisée (37,5%) et garnie d'une préparation à base d'oignons préfrits (42%), de mozzarella (7,1%). Produit précuit.



74282 SURGELÉ
Quiche 3 Fromages Pâte Brisée Caractère
ø11 cm - Calibre : 200 g - Carton : 12 pièces
Élaboré en France. Quiche composée de pâte brisée (37,5%) et garnie d'une préparation à base de fromage de chèvre (8,2%), d'emmental (5%) et de cheddar (5%). Produit précuit.



74286 SURGELÉ
Tarte Méditerranéenne Pâte Brisée Caractère
ø11 cm - Calibre : 200 g - Carton : 12 pièces
Élaboré en France. Tarte composée de pâte brisée garnie d'une préparation à base de légumes (49%) (poivrons jaunes et rouges, tomates cerises, oignons rouges) et de sauce tomate. Produit précuit.



74069 SURGELÉ
Pinsa Margherita
Dim. 28 x 20 cm - Calibre : 350 g - Carton : 4 pièces
Recette typiquement italienne, pâte à pizza artisanale (53,2%), avec sauce tomate (16%) et mozzarella (26,6%). Produit précuit.



74231 SURGELÉ
Croque Monsieur Savoyard
Calibre : 220 g - Carton : 18 pièces
Élaboré en France.Deux tranches de pain de mie garnies de fromage fondu au reblochon (18%), de pommes de terre (12%) et de lardons fumés au bois de hêtre (6%). Produit précuit. Conditionné en sachet individuel.



52055 SURGELÉ
Croque Monsieur Jambon Toasté
Dim. 12 x 12 cm - Calibre : 180 g - Carton : 26 pièces
Élaboré en France. Deux tranches de pain de mie garnie de jambon de porc cuit (18,8%) et d'une sauce béchamel, le tout recouvert de sauce béchamel et fromage fondu. Produit précuit, toasté sur le dessus. Conditionné en sachet individuel.



PRODUIT DE LA MER

05

TARTARE & CARPACCIO P. 104
POISSON FRAIS P. 106
ENCORNET & POULPE FRAIS P. 107
CARIGEL EXCELLENCE & POISSON ENTIER P. 108
DORADE, BAR, LOUP & FLÉTAN P. 109
CABILLAUD & MORUE P. 110
SAUMON P. 111
MERLU, SAINT-PIERRE, ROUGET & COLIN P. 112
THON & ESPADON P. 113
BROCHETTE DE POISSON & LOTTE P. 114
POISSON EXOTIQUE & AUTRES ESPÈCES P. 115
POISSON D'EAU DOUCE & POUR FRITURE P. 116
POISSON ÉLABORÉ P. 117
CRUSTACÉ & MOLLUSQUE P. 118
HUÎTRE P. 119
CREVETTE P. 120
CREVETTE CUITE P. 123
CRUSTACÉ P. 124
NOIX DE ST JACQUES P. 126
COQUILLAGE P. 127
MÉLANGE DE FRUITS DE MER P. 128
MOULE P. 129
CALMAR & SEICHE P. 130
ENCORNET P. 131
POULPE P. 132
POULPE CUIT P. 133
ESCARGOT & GRENOUILLE P. 134

Tartare & Carpaccio



54240 SURGELÉ

Tartare de Saint Pierre Citron Ciboulette

CARIGEL

Calibre : 200 g - Carton : 18 x 200 g

(Zeus capensis) Élaboré en France. Tartare de Saint Pierre (83,5%) aromatisé à l'huile d'olive, de jus de citron, ciboulette, oignons et échalotes. Conditionné en barquette.



54233 SURGELÉ

Carpaccio de Saumon Atlantique

CARIGEL

Calibre : 70 g - Carton : 20 pièces x 70 g

(Salmo salar) Élaboré en France. Carpaccio de saumon Atlantique élevé en Norvège. 100% nature, sans assaisonnement, finement tranché puis déposé en forme assiette. Conditionné sous vide par 5 pièces, séparés par des feuilles de papier sulfurisé.



54232 SURGELÉ

Tartare de Thon Albacore

Calibre : 200 g - Carton : 6 pièces

(Thunnus albacares) Élaboré en France.
Tartare de thon Albacore congelé bord à -40°C, puis découpé en gros dés façon bouchère, 100% nature et sans assaisonnement. Conditionné en barquette sous vide.



54237 SURGELÉ

Tartare de Dorade Sébaste

Barquette : 200 g - Carton : 6 pièces

(Sebaste marinus, norvegicus, mentella) Élaboré en France.
Tartare de dorade 96% assaisonnée à l'huile d'olive et au jus de citron.
Conditionné en barquette sous vide.



51136 SURGELÉ

Tartare de Saumon Atlantique Nature

Calibre : 200 g - Carton : 18 pièces

(*Salmo salar*) Élaboré en France. Tartare de saumon Salmo salar cru 100% nature, sans assaisonnement. Conditionné en barquette sous vide.

CARIGEL



54228 SURGELÉ

Carpaccio de Poulpe

Calibre : 50 g - Carton : 20 pièces

(*Octopus vulgaris*) Élaboré en U.E. Carpaccio de poulpe cuit, légèrement assaisonné au laurier et finement tranché puis disposé sous forme de 2 rosaces prêtes à dresser.



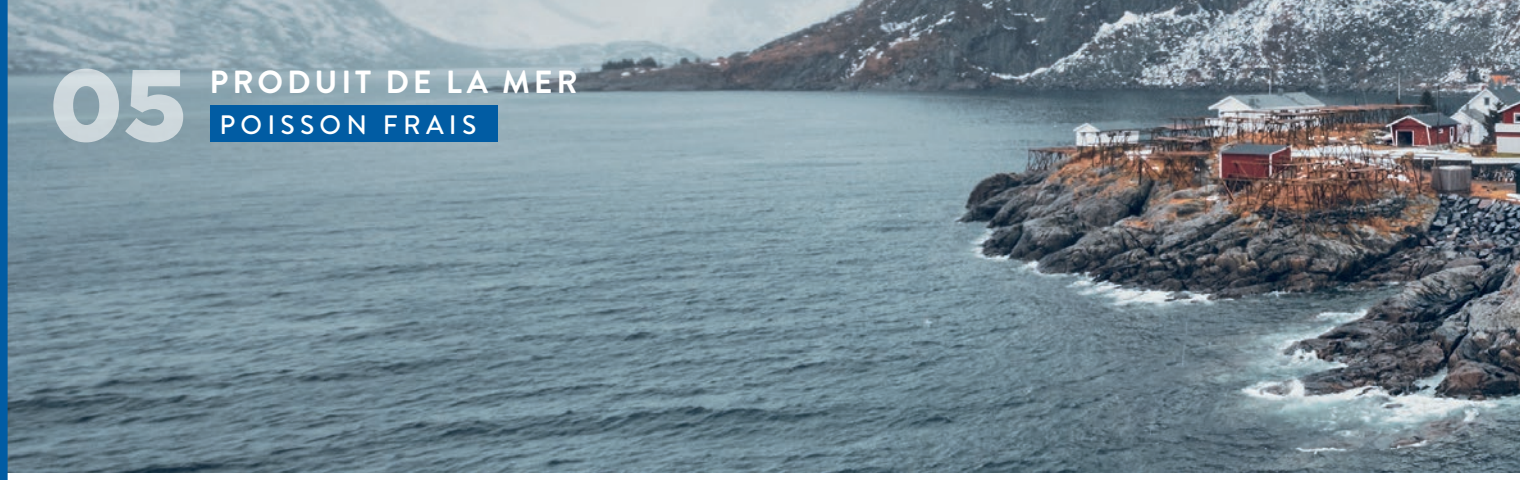
54229 SURGELÉ

Tartare de Saumon Atlantique Façon Ceviche

CARIGEL

Calibre : 90 g - Carton : 24 pièces

(*Salmo salar*) Élaboré en France. Tartare de saumon Atlantique cru (74%), préparé avec du citron vert, de l'oignon, des tomates puis assaisonné aux épices et à la coriandre. Conditionné sous vide par 2 pièces.



PRODUIT FRAIS LA MARÉE

POUR LES INCONDITIONNELS DES PRODUITS FRAIS

Conditionnement adapté : *en barquette sous atmosphère protectrice ou sous vide avec étiquette de traçabilité pour une conservation plus longue et plus hygiénique ou sous glace.* **Sans odeur ni écoulement pour une facilité de rangement dans le même frigo que les autres denrées.**





QUALITÉ SASHIMI

Transformé **immédiatement après sa capture et congelé à cœur à -60°C**, le poisson garde ainsi sa saveur et sa couleur d'origine. **Garanti sans additif, sans conservateur, ni anisakis,** il peut être consommé cuit ou cru.

64112 FRAIS

Longe de Thon Albacore Sans Peau Qualité Sashimi

Calibre : 2,5 kg env.
(*Thunnus albacares* ou *Thunnus obesus*)
Pêché dans l'Océan Pacifique, Indien ou Atlantique. Longe de thon décongelée. Conditionné en barquette sous atmosphère protectrice.



64113 FRAIS

Longe de Thon Albacore Sans Peau Saumurée

Calibre : 4 kg env.
(Thunnus albacares) Pêché dans l'Océan Pacifique, Indien ou Atlantique. Longe de thon Albacore saumurée sans peau, sans ligne de sang. Conditionné sous vide.



64110 FRAIS

Longe d'Espadon Avec Peau Saumurée

Calibre : 2 kg env.
(*Xiphias gladius*) Pêché dans l'Océan Atlantique ou l'Océan Indien ou l'Océan Pacifique. Longe d'espadon frais et saumurée de couleur beige rosée avec peau, sans ligne de sang, sans os. Conditionné sous vide.

Selon Saison



64114 FRAIS

Filet de Saumon Atlantique Avec Peau

Calibre : 1,1-1,7 kg - Carton : 2 pièces
(Salmo salar) Origine : Norvège, Écosse, Islande, Iles Féroé. Filet de saumon Atlantique, avec peau, trim B, QSA. Conditionné sous vide.



PRODUITS FRAIS

CONDITIONNEMENTS ADAPTÉS



64125 FRAIS

Tentacule de Poulpe Cuite

Calibre : 125-165 g - Barquette : 500 g

(Octopus vulgaris) Pêché dans l'Océan Atlantique Centre-Ouest.



64131 FRAIS

Tentacule d'Encornet Géant Saumuré

Calibre : 500-1200 g - Carton : 5 kg

(*Dosidicus gigas*). Pêché dans l'Océan Pacifique.
Conditionné sous glace dans une poche plastique hermétique.



64152 FRAIS

Anneaux d'Encornet Géant Saumuré

Carton : 5 kg

(Dosidicus gigas) Pêché dans l'Océan Pacifique.
Conditionné sous glace dans une poche plastique hermétique.

Selon Saison



64156 FRAIS

Lamelle d'Encornet Géant Saumuré

Caisse : 5 kg

(*Dosidicus gigas*) Pêché dans l'Océan Pacifique.
Conditionné sous glace dans une poche plastique hermétique.

CARIGEL EXCELLENCE : *SIMPLEMENT LE MEILLEUR !*

Pour vous offrir le meilleur du poisson, nous vous proposons une sélection de pièces des espèces les plus nobles : les **meilleures origines**, une **fraîcheur maximale**, et des cahiers des charges stricts pour vous offrir les plus **belles découpes** avec des **calibres** et des **conditionnements adaptés** à la **belle restauration commerciale**.



54198 SURGELÉ
Pavé de Saumon Atlantique Avec Peau
Calibre : 180 g - Carton : 3,6 kg (20 pièces)
(Salmo salar). Élevé en Norvège. Pavé de saumon center cut avec peau, QSA. Conditionné sous vide.



54199 SURGELÉ
Dos de Cabillaud Sans Peau MSC
Calibre : 160-180 g - Carton : 3,4 kg (20 pièces)
(Gadus morhua). IVP. Pêché dans l'Océan Atlantique Nord-Est (Mer de Norvège). Simple congélation. Dos sans peau, QSA. Produit issu de la pêche durable, certifié MSC (Marine Stewardship Council).

POISSON ENTIER



Sole Entière de la Mer du Nord
(*Solea solea*) IQF. Pêché dans l'Océan Atlantique Nord-Est. Sole vidée et surgelée individuellement.

54020 SURGELÉ
Calibre : 300-350 g - Carton : 5 kg

54014 SURGELÉ
Calibre : 350-400 g - Carton : 5 kg

54013 SURGELÉ
Calibre : 500-600 g - Carton : 5 kg



54025 SURGELÉ
Dorade Royale Entière
Calibre : 300-400 g
Carton : 5 kg
(Sparus aurata) IQF. Élevé en Turquie. Dorade royale entière, vidée et écaillée.



54023 SURGELÉ
Turbot Entier de la Mer du Nord
Calibre : 300-500 g
Carton : 5 kg
(*Psetta maxima*) IQF.
Péché dans l'Océan Atlantique Nord-Est. Turbot vidé et surgelé individuellement, 100% naturel, garanti sans additif.

EXCELLENCE

DORADE ROYALE



54137 SURGELÉ
Filet de Dorade Royale avec Peau
EXCELLENCE
Calibre : 170-220 g - Carton : 5 kg
(*Sparus aurata*) IQF. Élevé en Turquie. Filet avec peau, QSA.



54169 SURGELÉ
Filet de Dorade Royale Avec Peau
Calibre : 120-170 g - Carton : 3 kg
(*Sparus aurata*) IQF. Élevée en Turquie. Filet avec peau, QSA.

BAR / LOUP



54151 SURGELÉ
Filet de Loup Avec Peau
EXCELLENCE
Calibre : 170-220 g - Carton : 5 kg
(*Dicentrarchus labrax*) IQF. Élevé en Turquie. Filet avec peau, QSA.



54171 SURGELÉ
Filet de Bar Avec Peau
Calibre : 120-170 g - Carton : 3 kg
(*Dicentrarchus labrax*) IQF. Élevé en Turquie. Filet avec peau, QSA.

DORADE SÉBASTE



54145 SURGELÉ
Filet de Dorade Sébaste Avec Peau MSC
Calibre : 130-200 g - Carton : 5 kg
(*Sebastes marinus et mentella*) IQF. Pêché dans l'Océan Atlantique Nord-Est.
Filet avec peau, QSA. Produit issu de la pêche durable, certifié MSC
(Marine Stewardship Council).

FLÉTAN



54115 SURGELÉ
Filet de Flétan du Groenland MSC
Calibre : 100-200 g - Carton : 5 kg
(Reinhardtius hippoglossoides) IQF. Pêché dans l'Océan Atlantique Nord-Ouest.
Filet sans peau, QSA. Produit issu de la pêche durable, certifié MSC
(Marine Stewardship Council).

CABILLAUD



54199 SURGELÉ

Dos de Cabillaud Sans Peau MSC

Calibre : 160-180 g - Carton : 3,4 kg

(Gadus morhua). IVP. Pêché dans l'Océan Atlantique Nord-Est (Mer de Norvège). Simple congélation. Dos sans peau, QSA. Produit issu de la pêche durable, certifié MSC (Marine Stewardship Council).



54111 SURGELÉ

Portion Filet de Cabillaud

Calibre : 140-160 g - Carton : 5 kg

(Gadus macrocephalus) IQF. Pêché dans l'Océan Pacifique, QSA.



54196 SURGELÉ

Dos de Cabillaud Avec Peau MSC

Calibre : 170-210 g - Carton : 3 kg

(Gadus morhua) IQF. Pêché dans l'Océan Atlantique Nord-Est. Dos avec peau, QSA. Produit issu de la pêche durable, certifié MSC (Marine Stewardship Council).



54116 SURGELÉ

Dos de Cabillaud Sans Peau MSC

Calibre : 120-140 g - Carton : 5 kg

(Gadus macrocéphalus) IQF. Pêché dans l'Océan Pacifique Nord. Dos sans peau, QSA. Produit issu de la pêche durable, certifié MSC (Marine Stewardship Council).

MORUE



54181 SURGELÉ

Filet de Morue Avec Peau MSC

Calibre : 500-1000 g - Carton : 5 kg

(*Gadus morhua*) IQF. Pêché dans l'Océan Atlantique Nord-Est. Produit issu de la pêche durable, certifié MSC (Marine Stewardship Council).



54153 SURGELÉ

Portion de Morue Avec Peau et sa Pointe de Sel

Calibre : 130-250 g - Carton : 5 sacs x 800 g

(*Gadus morhua*) IQF. Pêché dans l'Océan Atlantique Nord (Mers de Norvège, Mer de Barents). Portion avec peau.



54195 SURGELÉ EXCELLENCE

Longe de Morue Avec Peau

Calibre : 700 g /+ - Carton : 4,25 kg

(*Gadus morhua*) Origine : Islande. Pêché dans l'Océan Atlantique Nord-Est (Mer d'Islande). Simple congélation, légèrement salée, d'une épaisseur de 4 à 6 cm. Longe avec peau.

SAUMON



64114 FRAIS
Filet de Saumon Atlantique Avec Peau
Calibre : 1,1-1,7 kg - Carton : 2 pièces
(Salmo salar) Origine : Norvège, Écosse, Islande, Iles Féroé. Filet de saumon Atlantique, avec peau, trim B, QSA. Conditionné sous vide.

54163 SURGELÉ
Filet de Saumon Atlantique Avec Peau
Calibre : 1,3-1,8 kg - Carton : 5 kg env.
(Salmo salar) Élevé Chili ou Norvège. Filet avec peau, QSA. Conditionné sous vide.

54160 SURGELÉ
Filet de Saumon Argenté
Calibre : 900-1300 g - Carton : 5 kg env.
(Onchorynchus kisutch) IQF. Elevé au Chili. Filet avec peau.



54198 SURGELÉ
Pavé de Saumon Atlantique Avec Peau
Calibre : 180 g - Carton : 3,6 kg (20 pièces)
(Salmo salar) Élevé en Norvège. Pavé de saumon center cut avec peau. QSA. Conditionné sous vide.



54211 SURGELÉ
Pavé de Saumon Sauvage Keta du Pacifique Sans Peau MSC
Calibre : 140-160 g - Carton : 5 kg
(*Oncorhynchus keta*) IQF. Pêché dans l'Océan Pacifique.
Pavé sans peau, QSA. Produit issu de la pêche durable, certifié MSC (Marine Stewardship Council).



54128 SURGELÉ
Tataki de Saumon Atlantique
Calibre : 250-650 g - Carton : 4 kg env.
(*Salmo salar*) Élevé en Norvège ou Chili puis surgelé à -50°C. Filet de saumon sans peau, sans arête, grillé à l'extérieur sans décongélation afin de donner un aspect cuit en surface et conserver la couleur et la texture naturelle. Conditionné sous vide.



54161 SURGELÉ
Pavé de Saumon Atlantique Avec Peau
Calibre : 140-160 g - Carton : 5 kg
(*Salmo salar*) IQF. Élevé au Chili, Ecosse ou Norvège. Pavé avec peau, QSA.

05 PRODUIT DE LA MER
MERLU, ROUGET, SAINT PIERRE & COLIN

MERLU



54179 SURGELÉ

Double Filet de Merlu Blanc du Cap Avec Peau Butterfly MSC

Calibre : 140-170 g - Carton : 3 kg

(Merluccius capensis/paradoxus) IQF. Pêché dans l'Océan Atlantique Sud-Est. QSA. Produit issu de la pêche durable, certifié MSC (Marine Stewardship Council).



54126 SURGELÉ

EXCELLENCE

Pavé de Merlu Blanc du Cap Avec Peau MSC

Calibre : 180-220 g - Carton : 3 kg

(Merluccius capensis/ paradoxus) IQF.
Pêché dans l'Océan Atlantique Sud-Est. Pavé avec peau, QSA.
Produit issu de la pêche durable, certifié MSC (Marine Stewardship Council).

ROUGET BARBET



Filet de Rouget Barbet Cinnabare

(*Parupeneus heptacanthus*) IQF. Pêché dans l'Océan Pacifique. Filet avec peau, QSA.

54141 SURGELÉ
Calibre : 15-40 g
Sac : 400 g - UMC : 3 sacs

54156 SURGELÉ
Calibre : 40-80 g
Sac : 1 kg - UMC : 2 sacs

54146 SURGELÉ
Calibre : 80-120 g
Sac : 1 kg - UMC : 5 sacs

SAINT PIERRE



Filet de Saint Pierre Avec Peau

(*Zeus faber*) IQF. Pêché dans l'Océan Pacifique Nord-Ouest. Filet avec peau, QSA.

54157 SURGELÉ
Calibre : 150-200 g
Carton : 3 kg

54152 SURGELÉ
Calibre : 200-300 g
Carton : 3 kg

COLIN D'ALASKA / COLIN LIEU



54103 SURGELÉ

Portion de Filet de Colin Lieu MSC

Calibre : 140-160 g - Carton : 5 kg

(Pollachius virens) IQF. Pêché dans l'Océan Atlantique Nord-Est. Filet sans peau, QSA. Produit issu de la pêche durable, certifié MSC (Marine Stewardship Council).



54107 SURGELÉ

Dos de Colin d'Alaska

Calibre : 140-160 g - Carton : 5 kg

(*Theragra chalcogramma*) IQF. Pêché dans l'Océan Pacifique Nord. Dos sans peau, QSA.



54117 SURGELÉ

Dos de Colin Lieu MSC

Calibre : 160-180 g - Carton : 5 kg

(*Pollachius virens*) IQF. Pêché dans l'Océan Atlantique Nord-Est. Dos sans peau, QSA. Produit issu de la pêche durable, certifié MSC (Marine Stewardship Council).

THON, ESPADON



QUALITÉ SASHIMI

Transformé **immédiatement après sa capture et congelé à cœur à -60°C**, le poisson garde ainsi sa saveur et sa couleur d'origine.
Garanti sans additif, sans conservateur, ni anisakis, il peut être consommé cuit ou cru.



54132 SURGELÉ EXCELLENCE
Cœur de Longe de Thon Albacore Qualité Sashimi
Calibre : 800-2500 g - Carton : 4 kg env.
(Thunnus albacares) IWP. Pêché dans l'Océan Indien. (2 sacs)

64112 FRAIS
Longe de Thon Albacore Sans Peau Qualité Sashimi
Calibre : 2,5 kg env.
(*Thunnus albacares* ou *Thunnus obesus*) Pêché dans l'Océan Pacifique, Indien ou Atlantique. Longe de thon décongelée. Conditionné en barquette sous atmosphère protectrice.



64113 FRAIS
Longe de Thon Albacore Sans Peau Saumurée
Calibre : 4 kg env.
(Thunnus albacares) Pêché dans l'Océan Pacifique, Indien ou Atlantique. Longe de thon Albacore saumurée sans peau, sans ligne de sang. Conditionné sous vide.

54168 SURGELÉ
Longe de Thon Albacore Sans Peau
Calibre : 2 kg env. - Carton : 4 kg env. (2 pièces)
(*Thunnus albacares*) IQF. Pêché dans l'Océan Indien et Pacifique. Longe sans peau. Pièce entière à travailler en sauté, en pavé et en médaillon. Adapté à toutes les cuissons et à toutes vos recettes. QSA.



54164 SURGELÉ
Steak de Thon Albacore
Calibre : 140-160 g - Carton : 5 kg
(*Thunnus albacares*) IQF. Pêché dans l'Océan Indien et Pacifique. Steak sans cartilage, sans peau, QSA.



54165 SURGELÉ
Dos de Thon Listao (Bonite)
Calibre : 140-160 g - Carton : 3 kg
(*Katsuwonus pelamis*) IQF. Pêché dans l'Océan Pacifique ou Indien. Dos découpé dans la longe dorsale d'une épaisseur minimale de 3 cm, sans peau, QSA.



54133 SURGELÉ
Sauté de Thon
Calibre : 20-40 g - Carton : 5 kg
(Thunnus albacares/obesus) IQF. Pêché dans l'Océan Indien et Pacifique. Sans peau, QSA. (5 sacs)



54155 SURGELÉ
Tataki de Thon Listao
Calibre : 250-650 g - Carton : 4 kg
(*Katsuwonus pelamis*) Pêché dans l'Océan Indien, puis surgelé bord à -40°C pour conserver sa couleur et sa texture naturelle. Tataki de thon sans peau, sans os et sans ligne de sang. Conditionné sous vide.



64110 FRAIS
Longe d'Espadon Avec Peau Saumurée
Calibre : 2 kg env.
(*Xiphias gladius*) Pêché dans l'Océan Atlantique ou l'Océan Indien ou l'Océan Pacifique. Longe d'espadon frais et saumurée de couleur beige rosée avec peau, sans ligne de sang, sans os. Conditionné sous vide.
Selon Saison

BROCHETTE DE POISSON



54631 SURGELÉ

Brochette de Dorade Coryphène & Rouget Barbet Cinnabare

Calibre : 150 g - Sac : 300 g - UMC : 5 sacs

(Coryphaena hippurus/Parupeneus heptacanthus) Élaboré en Asie. Brochette pic bambou de poissons : dorade coryphène (42%) et rouget barbet cinnabare (28%), poivrons, oignons, ananas et tomates cerises.



54630 SURGELÉ

Brochette de Thon Albacore & Espadon

Calibre : 150 g - Carton : 10 sacs x 300 g

(Thunnus albacares / Xiphias gladius) IQF. Pêché dans l'Océan Indien ou Pacifique. Brochette composée de morceaux sans peau et sans arête, de longes de Thon Albacore et d'Espadon découpés main et montés sur un pic bois. 100% naturel, sans assaisonnement. Conditionné sous vide (sac de 2 pièces).

LOTTE



54012 SURGELÉ

Queue de Lotte

Calibre : 80-150 g - Carton : 15 sacs x 800 g

(Lophius litulon) IQF. Pêché dans l'Océan Pacifique. Queue de lotte de Chine avec eau ajoutée.



54131 SURGELÉ

Filet de Lotte de Chine

Calibre : 200-400 g - Carton : 5 kg

(*Lophius litulon*) IQF. Pêché dans l'Océan Pacifique. Filet sans peau, QSA.



54138 SURGELÉ

Filet de Lotte

Calibre : 400-800 g - Carton : 5 kg

(*Lophius americanus*) IWP. Origine : U.S.A. Pêché dans l'Océan Atlantique Nord-Ouest. Filet sans peau, QSA.



54009 SURGELÉ

Queue de Lotte du Cap

Calibre : 500-1000 g - Carton : 10 kg env.

(Lophius vomerinus) IWP. Pêché dans l'Océan Atlantique Sud-Est. Queue de lotte sans peau, congelée à bord.



54136 SURGELÉ

Filet de Lotte

Calibre : 800 g/+ - Carton : 5 kg

(*Lophius americanus*) IWP. Origine : U.S.A. Pêché dans l'Océan Atlantique Nord-Ouest. Filet sans peau, QSA.

POISSON EXOTIQUE



54154 SURGELÉ

EXCELLENCE

Pavé de Mérou Malabar Avec Peau

Calibre : 180-220 g - Carton : 3 kg

(Epinephelus malabaricus) IQF. Pêché dans l'Océan Indien.
Pavé de mérou avec peau.



54173 SURGELÉ

Pavé de Dorade Coryphène Avec Peau

Calibre : 140-160 g - Carton : 5 kg

(*Coryphaena hippurus*) IQF. Pêché dans l'Océan Pacifique ou Indien.
Pavé avec peau, QSA.

AUTRES ESPÈCES



54142 SURGELÉ

Filet de Loup de Mer MSC

Calibre : 400-800 g - Plaque : 6 kg

(*Anarhichas lupus/minor*) IQF. Origine : Islande. Pêché dans l'Océan Atlantique Nord-Est. Filet sans peau. Produit issu de la pêche durable, certifié MSC (Marine Stewardship Council).



54122 SURGELÉ

Filet de Limande du Nord MSC

Calibre : 140-160 g - Carton : 3 kg

(Limanda aspera) IQF. Pêché dans l'Océan Pacifique Nord. Filet sans peau. QSA.
Produit issu de la pêche durable, certifié MSC (Marine Stewardship Council).



54340 SURGELÉ

Trio de Poissons

Calibre : 25 g env. - Carton : 10 sacs x 400 g

(Saumon : Oncorhynchus Gorbuscha - Colin : Theragra Chalcogramma - Cabillaud : Gadus Macrocephalus)
IQF. Portions de filets de saumon Pink, de colin d'Alaska et de cabillaud. Pêchés dans l'Océan Pacifique et Atlantique. Portions sans peau, QSA.



54162 SURGELÉ

Filet de Sole Tropicale

Calibre : 80-120 g - Boîte : 2 kg

(*Cynoglossus senegalensis*) IWP. Origine : Sénégal.
Pêché aux filets dans l'Océan Atlantique Centre-Est.
Filet sans peau.



54002 SURGELÉ

Aile de Raie MSC

Calibre : 400-900 g - Carton : 5 kg

(*Leucoraja ocellata et Leucoraja erinacea*) IWP.
Pêché dans l'Océan Atlantique Nord-Ouest. Aile de raie pelée et ébarbée. Produit issu de la pêche durable, certifié MSC (Marine Stewardship Council).

POISSON D'EAU DOUCE



54170 SURGELÉ
Pavé d'Omble Chevalier Avec Peau
Calibre : 140-160 g - Carton : 5 kg
(*Salvelinus alpinus*) IQF. Élevé en Islande.
Pavé avec peau, QSA.



54159 SURGELÉ
Filet de Sandre Avec Peau
Calibre : 300-500 g - Carton : 5 kg
(*Sander lucioperca*) IQF. Origine : Kazakhstan, Ukraine, Estonie. Pêché en eaux douces. Filet avec peau.



54134 SURGELÉ
Chair de Brochet
Carton : 13,61 kg
(Esox lucius) IQF. Pêché aux filets dans les eaux douces du Canada. Chair de brochet sans peau, QSA.



54167 SURGELÉ
Filet de Truite à Chair Rose Avec Peau
Calibre : 120-150 g - Carton : 5 kg
(*Oncorhynchus mykiss*) IQF. Élevée en Turquie. Filet avec peau, QSA.



54028 SURGELÉ
Truite Arc-en-Ciel Vidée
Calibre : 180-220 g - Carton : 5 kg
(*Oncorhynchu mykiss*) IWP. Élevée en France. Truite entière vidée.

POISSON POUR FRITURE



54174 SURGELÉ
Filet de Perche
Calibre : 5-15 g - Sac : 600 g - UMC : 2 sacs
(*Perca fluviatilis*) IQF. Pêché dans les eaux douces d'Estonie, Russie. Filet avec peau.

54177 SURGELÉ
Filet de Perche
Calibre : 10-20 g - Carton : 5 kg
(*Perca fluviatilis*) IQF. Pêché dans les eaux douces des pays de l'Est. Filet avec peau.



54006 SURGELÉ
Joëls pour Friture
Carton : 10 sacs x 1 kg
(*Atherina boyeri*) IQF. Origine : Turquie. Pêché en eaux douces. 4-7 cm.

54007 SURGELÉ
Éperlan d'Amérique Pour Friture
Carton : 6 sacs x 1 kg
(*Osmerus mordax mordax*) IQF. Origine : Canada. Pêché dans les eaux douces des grands lacs du Canada. 5-9 cm.

FISH & CHIPS



54509 SURGELÉ

Crunchy de Merlu MSC

Calibre : 125 g env. - Carton : 4 kg

IQF. Élaboré en UE. Filet de merlu enrobé d'une panure à base de farine de blé et d'extrait d'épices (paprika et curcuma). Produit préfrit. QSA. Produit issu de la pêche durable, certifié MSC (Marine Stewardship Council).



54511 SURGELÉ

Fish & Chips de Cabillaud

Calibre : 170-200 g - Carton : 5 kg

(Gadus morhua/ Gadus macrocephalus) IQF. Élaboré en Asie du Sud-Est. Plein filet de cabillaud (55%) enrobé dans une pâte à beignet aromatisée à la bière. Produit préfrit. QSA.

À l'état surgelé, réchauffer à four chaud 30 min. env. à 220°C ou à la friteuse 6-8 min. à 180°C.



54507 SURGELÉ

Fish & Chips de Colin d'Alaska

Calibre : 160-200 g - Carton : 5 kg

(Theragra chalcogramma) IQF. Élaboré en Asie du Sud-Est. Plein filet de Colin d'Alaska (55%), enrobé dans une pâte à beignet aromatisée à la bière. Produit préfrit. QSA.

À l'état surgelé, réchauffer à four chaud 20-25 min. env. à 200°C ou à la friteuse 5-6 min. à 180°C.



54510 SURGELÉ

Tempura de Colin d'Alaska

Calibre : 100-130 g - Carton : 5 kg

(Theragra chacolgramma) IQF. Élaboré en Asie du Sud-Est. Plein filet de colin d'Alaska (55%), recouvert d'un enrobage tempura.

À l'état surgelé, réchauffer à four chaud 20 min. env. à 200°C ou à la poêle 8-10 min. ou à la friteuse 4-5 min. à 180°C.



54508 SURGELÉ

Tenders de Colin d'Alaska Panko MSC

Calibre : 55 g env. - Carton : 3 kg

(Theragra chalcogramma) IQF. Élaboré en Asie du Sud-Est. Plein filet de colin d'Alaska (45%), recouvert d'un enrobage croustillant panko. Produit préfrit. QSA. Produit issu de la pêche durable, certifié MSC (Marine Stewardship Council).

Crustacé & Mollusque





HUÎTRE MARENNES OLÉRON

Engagement qualité : les huîtres sont élevées sur le littoral Atlantique français, mises en claires et conditionnées par des exploitations du bassin de Marennes Oléron.

La maison SUIRE fondée en 1961 en plein cœur du meilleur terroir du bassin de Marennes Oléron perpétue un savoir-faire reconnu qui lui a permis d'être médaillée plus de 20 fois, gage de la qualité exceptionnelle de ses huîtres.



L'HUÎTRE DES EXPERTS



La spéciale de Claire est une huître rare à la consistance affirmée, douce et au bon volume en bouche. Plus charnue que les fines de Claire, elles proviennent de lots sélectionnés pour leur qualité supérieure. Ces huîtres sont destinées aux amateurs éclairés.

64192 FRAIS

Huître Spéciale de Claire N°2 Marennes Oléron

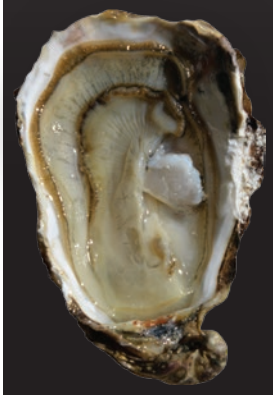
Pièce : 104 g env. - Bourriche : 24 pièces (2,5 kg env.)

(*Crassostrea gigas*) Élevée en France à Marennes Oléron. Produit élevé sur le littoral atlantique puis affinage en claire de Marennes Oléron pendant 28 jours minimum.

Selon Saison

CHARNUE ●●●●●○ **GOÛT** Sucré / Salé

LONGUEUR EN BOUCHE ●●●●●○



LA TRADITIONNELLE POUR LES AMATEURS



Les fines de Claire ont fait la réputation du bassin de Marennes. Cette variété peu charnue riche en arômes marins possède une belle longueur en bouche.

64191 FRAIS

Huître Fine de Claire N°3 Marennes Oléron

Pièce : 83 g env. - Bourriche : 24 pièces (2 kg env.)

(*Crassostrea gigas*) Élevée en France à Marennes Oléron. Produit élevé sur le littoral atlantique puis affinage en claire de Marennes Oléron.

Selon Saison

CHARNUE ●○○○○ **GOÛT** Saveur équilibrée en sel

LONGUEUR EN BOUCHE ●○○○○





> **Son goût iodé & sa texture croquante en font un produit unique**

Crevette Sauvage Entière Crue Nigéria
(*Penaeus monodon*)
Origine : Nigeria. Pêché dans l'Océan Atlantique Centre-Est. Congelé bord.

EXCELLENCE

53031 SURGELÉ
Crevette 2/4
Calibre : 2-4 pc/kg - Boîte : 2 kg

53024 SURGELÉ
Crevette 4/6
Calibre : 4-6 pc/kg - Boîte : 2 kg

53029 SURGELÉ
Crevette 10/15
Calibre : 10-15 pc/kg - Boîte : 2 kg

53042 SURGELÉ
Crevette 16/20
Calibre : 16-20 pc/kg - Boîte : 2 kg



> **Élevée dans des bassins de faible densité, elle acquiert une taille et une texture ferme caractéristiques de l'espèce.**

Crevette Entière Crue Sea Tiger
(*Penaeus monodon*)
Élevée en Asie.

53026 SURGELÉ
Crevette 2/4
Calibre : 2-4 pc/boîte
Boîte : 800 g

53032 SURGELÉ
Crevette 4/6
Calibre : 4-6 pc/boîte
Boîte : 800 g

53033 SURGELÉ
Crevette 6/8
Calibre : 6-8 pc/boîte
Boîte : 800 g

53034 SURGELÉ
Crevette 8/12
Calibre : 8-12 pc/boîte
Boîte : 800 g

53038 SURGELÉ
Crevette 13/15
Calibre : 13-15 pc/boîte
Boîte : 800 g

53046 SURGELÉ
Crevette 16/20
Calibre : 16-20 pc/boîte
Boîte : 800 g



> **Pêchée au large des côtes de l'Argentine, elle présente un goût iodé et une couleur naturellement rosée**

Crevette Rouge Sauvage Entière Crue

(*Pleoticus muelleri*) Origine : Argentine. Pêchée dans l'Océan Atlantique Sud-Ouest.

53041 SURGELÉ
Crevette 10/20
Calibre : 10-20 pc/kg - Boîte : 2 kg
Crevette congelée bord.

53048 SURGELÉ
Crevette 10/20
Calibre : 10-20 pc/kg - Boîte : 2 kg

53043 SURGELÉ
Crevette 20/30
Calibre : 20-30 pc/kg - Boîte : 2 kg



53036 SURGELÉ
Crevette Tropicale Entière Crue Corps Décortiqué
Calibre : 16-20 pc/bte - Boîte : 800 g
(Penaeus monodon / Penaeus vannamei)
Élevée en Asie. Crevette entière avec tête et queue dont le corps est déjà décortiqué.

53047 SURGELÉ
Crevette Tropicale Entière Crue Décortiqué
Calibre : 21-30 pc/bte - Boîte : 900 g
(Penaeus monodon / Penaeus vannamei)
Élevée en Inde. Crevette entière avec tête et queue dont le corps est déjà décortiqué.

53025 SURGELÉ
Queue de Crevette Crue Papillon
Calibre : 26-30 pc/lb - Sac : 800 g
(*Penaeus vannamei*) IQF. Élevée en Inde/Vietnam. Queue de crevette crue décortiquée avec queue, déveinée, coupée en 2 dans le sens de la longueur en forme de papillon.



53022 SURGELÉ
Queue de Crevette Crue Sauvage Décortiquée
Calibre : 16-20 pc/lb - Sac : 800 g
(*Penaeus semisulcatus / Penaeus indicus*)
IQF. Origine : Inde. Queue de crevette crue entièrement décortiquée et déveinée. Péché dans l'Océan Indien.

EXCELLENCE

53023 SURGELÉ
Queue de Crevette Crue Décortiquée
Calibre : 26-30 pc/lb - Sac : 800 g
(Litopenaeus vannamei)
IQF. Élevée en Inde, Indonésie ou Vietnam.

53028 SURGELÉ
Queue de Crevette Crue Décortiquée
Calibre : 16-20 pc/lb - Sac : 800 g
(*Litopenaeus vannamei ou Penaeus vannamei*)
IQF. Élevée en Inde, Indonésie ou Vietnam.

Crevette cuite

Prête à l'emploi, idéale pour vos plateaux de fruits de mer

Crevette Entière Cuite Réfrigérée
(*Penaeus vannamei*)
Élevée en Equateur.

64167 FRAIS
Calibre : 20-30 pc/kg
Barquette : 2 kg

64168 FRAIS
Calibre : 40-60 pc/kg
Barquette : 2 kg



53020 SURGELÉ
Queue de Crevette Cuite Éveinée Semi-Décortiquée
Calibre : 51-60 pc/lb - Sac : 300 g - UMC : 2 sacs
(*Litopenaeus vannamei*) IQF. Élevée en Asie.



53005 SURGELÉ
Crevette Cuite Décortiquée
Calibre : 300-500 pc/lb - Sac : 500 kg - UMC : 2 sacs
(*Metapenaeus spp / Solenocera spp / Parapenaeopsis stylifera)*
IQF. Pêchée dans l'Océan Indien.

62212 FRAIS
Crevette Cuite Décortiquée Saumurée
Calibre : 200-300 pc/lb - Boîte : 900 g
(*Penaeidae*) Pêché dans l'Océan Atlantique et Indien.



Queue de Langouste de Cuba

(*Panulirus argus*) IWP.
Pêchée dans l'Océan Atlantique Centre-Ouest.

53098 SURGELÉ
Calibre : 10/12 oz - Boîte : 5 kg
EXCELLENCE

53097 SURGELÉ
Calibre : 12/14 oz - Boîte : 5 kg
EXCELLENCE



53062 SURGELÉ

Demi-Langouste Cuite de Cuba

Calibre : 200-230 g - Carton : 10 kg
IQF. Pêché dans l'Océan Atlantique Centre-Ouest.
EXCELLENCE



53064 SURGELÉ

Langouste Entière Cuite Cuba

Calibre : 520-575 g - Carton : 10 kg
(*Panulirus argus*) IWP. Pêchée dans l'Océan Atlantique Centre-Ouest.
EXCELLENCE



53092 SURGELÉ

Langouste Entière Crue

Calibre : 200-300 g - Carton : 5 kg
(Panulirus longipes ou Pennicilatus ou Homarus) IQF.
Origine : Madagascar. Pêché dans l'Océan Indien.



Langoustine Entière Crue

(*Nephrops norvegicus*) Pêchée dans l'Océan Atlantique Nord-Est.

53053 SURGELÉ
Calibre : 16-20 pc/kg
Barquette : 1 kg

53050 SURGELÉ
Calibre : 21-30 pc/kg
Barquette : 1 kg



53085 SURGELÉ

Homard Entier Cru Décortiqué MSC

EXCELLENCE

Calibre : 120-150 g - Carton : 1,35 kg env.

(*Homarus americanus*) IQF. Queue et paire de pinces de homard cru décortiqué. Pêché dans l'Océan Atlantique Nord-Ouest. Produit issu de la pêche durable, certifié MSC (Marine Stewardship Council). Conditionné sous vide.



53081 SURGELÉ

Lobster Sensation

Sac : 907 g

Préparation à base de chair de homard américain 35% (*Homarus americanus*), de colin d'Alaska (*Theragra chalcogramma*) et/ou de Merlu du Pacifique (*Merluccius productus*). Pêché dans l'Océan Atlantique et Pacifique. Produit cuit. Prêt à l'emploi.



53083 SURGELÉ

Homard Entier Cuit Sous Filet

Calibre : 350-400 g - Carton : 4,54 kg

(*Homarus americanus*) Pêché dans l'Océan Atlantique Nord-Ouest. Conditionné sous filet.



53070 SURGELÉ

Écrevisse Entière Crue Sous Glace

Calibre : 41-60 pc/kg - Barquette : 1 kg

(*Procambarus clarkii*) Pêchée dans les eaux douces d'Espagne.



53079 SURGELÉ

Queue d'Ecrevisse Cuite Décortiquée

Calibre : 150-250 pc/lb - Sac : 250 g

(*Procambarus clarkii*) IQF. Pêchée aux casiers dans les eaux douces de Chine.



62212 FRAIS

Crevette Cuite Décortiquée Saumurée

Calibre : 200-300 pc/lb - Barquette : 900 g pne

(*Penaeidae*) Crevettes décortiquées cuites en saumure, pêchées au chalut dans l'Océan Atlantique et l'Océan Indien.



62215 FRAIS

Chair de Pattes & Pinces de Crabe

Pot : 454 g

(*Portunus pelagicus*) Pêché dans l'Océan Pacifique/ Indien. Chair de pattes et pinces de crabe pasteurisée.



51152 SURGELÉ

Miettes de Surimi MSC

Sac : 500 g - UMC : 2 sacs

(*Gadus chalcogrammus/ Merluccius productus*) Élaboré en UE. Produit issu de la pêche durable, certifié MSC (Marine Stewardship Council).



A **53160** SURGELÉ
Noix de St Jacques Sauvage Sans Corail MSC
Calibre : U12 pc/lb - Sac : 1 kg
(Placopecten magellanicus) IQF. Origine : Canada. Pêchée dans l'Océan Atlantique Nord-Ouest. Noix de Saint Jacques 100% naturelle, capturée à l'état sauvage, surgelée mer, sans eau ajoutée. Produit issu de la pêche durable, certifié MSC (Marine Stewardship Council).

53161 SURGELÉ
Noix de St Jacques Avec Corail
Calibre : 10-20 pc/lb - Sac : 1 kg
(*Argopecten purpuratus*) IQF. Élevée au Pérou.



Noix de St Jacques Sauvage Sans Corail MSC
(Placopecten magellanicus) IQF. Pêché dans l'Océan Atlantique Nord-Ouest. Noix de saint jacques 100% naturelle, capturée à l'état sauvage, congelée en mer, sans eau ajoutée. Produit issu de la pêche durable, certifié MSC (Marine Stewardship Council).

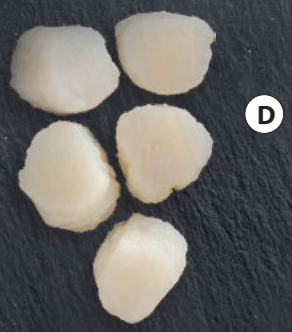
EXCELLENCE

B **53159** SURGELÉ
Calibre : 10-20 pc/lb - Sac : 1 kg

C **53138** SURGELÉ
Calibre : 20-30 pc/lb - Sac : 1 kg



53162 SURGELÉ
Noix de St Jacques Avec Corail
Calibre : 20-40 pc/lb - Sac : 1 kg
(*Argopecten purpuratus*) IQF. Élevée au Pérou.



53171 SURGELÉ
Préparation de Noix de St Jacques Sans Corail MSC
Calibre : 10-20 pc/lb - Sac : 800 g
(Placopecten magellanicus / Mizuhopecten yessoensis) IQF. Origine : Etats-Unis ou Japon. Pêché dans l'Océan Atlantique Nord-Ouest ou Océan Pacifique Nord-Ouest. Produit issu de la pêche durable, certifié MSC (Marine Stewardship Council).

D **53170** SURGELÉ
Noix de St Jacques Sans Corail
Calibre : 60-80 pc/lb - Sac : 300 g - UMC : 5 sacs
(Zygochlamys patagonica) IQF. Pêché dans l'Océan Atlantique Sud Ouest. surgelée mer, sans eau ajoutée.

NOIX DE ST JACQUES AVEC CORAIL



53169 SURGELÉ
Noix de St Jacques Demi Coquille Avec Corail
Calibre : 25-33 pc/kg - Sac : 1 kg
(*Argopecten purpuratus*) IQF.
Élevée au Pérou.

COQUILLAGE



53108 SURGELÉ
Bulot Entier Cuit
Calibre : 40-80 pc/kg
Carton : 3 kg
(*Buccinum undatum*) IQF.
Pêché dans l'Océan Atlantique Nord-Est (Manche, Mers Celtiques).



53100 SURGELÉ
Telline
Calibre : 250-370 pc/kg
Carton : 6 kg (2 x 3 kg)
(*Donax trunculus*)
Pêché dans la Mer Marmara.



53106 SURGELÉ
Palourde Cythérée Blanche du Pacifique
Calibre : 60-80 pc/kg
Carton : 5 sacs x 1 kg
(*Meretrix lyrata*)
IQF. Pêché à la drague dans l'Océan Pacifique Nord-Ouest. Produit cuit.



53109 SURGELÉ
Couteau
Carton : 4 barquettes x 1kg
(Ensis leei) Pêché dans l'Océan Atlantique Nord-Est.
Dim. 10-13 cm.



53105 SURGELÉ

Mélange de Fruits de Mer Extra

Sac : 1 kg

(Anneaux de calmars ou d'encornets : Loligo spp ou Dosidicus gigas, Cythérées : Meretrix lyrata, Moules : Mytilus chilensis ou Mytilus edulis, Crevettes : Litopenaeus vannamei ou Penaeus spp ou Pleoticus spp)

IQF. Élaboré en France. Mélange de fruits de mer composé de cythérées (pêché en Océan Pacifique Nord-Est), têtes et de pattes de calmars (pêché en Océan Indien), moules décoquillées (pêché en Océan Atlantique Nord-Est, en mer du Nord ou Shagerrak et Kattegat), crevettes crues décortiquées (élevées en Inde ou pêchées en Océan Indien ou Atlantique Sud Ouest), anneaux de calmars (pêché en Océan Indien) ou encornets géants (pêché en Océan Pacifique Sud-Est). Produit précuit.



53101 SURGELÉ

Cocktail de Fruits de Mer Supérieur

Sac : 400 g - UMC : 5 sacs

(Moules : Mytilus edulis - Calmars : Loligo duvauceli ou sepia spp - Crevettes : Metapenaeus spp ou solenocera spp ou parapenaeopsis spp)

IQF. Élaboré en France. Mélange de fruits de mer composé de : moules décortiquées (pêché dans l'Océan Atlantique Nord-Est ou élevées au Chili), anneaux et lamelles de calmars ou d'encornets géants ou de seiches (pêché en Océan Indien et/ou Océan Pacifique), crevettes décortiquées (pêché en Océan Indien), têtes et pattes de calmars (pêché en Océan Indien). Produit précuit.



53103 SURGELÉ

Cocktail de Fruits de Mer

Sac : 1 kg - UMC : 2 sacs

(Encornets : Dosidicus gigas - Moules : Mytilus chilensis - Crevettes : Solenocera melantho)

IQF. Élaboré en Espagne. Mélange de fruits de mer composé de : morceaux d'encornets (pêché dans l'Océan Pacifique Sud-Est), chair de moules (élevées au Chili) et crevettes décortiquées (pêché dans l'Océan Pacifique Nord-Ouest). Produit précuit.



53107 SURGELÉ

Mélange de Fruits de Mer Pour Paëlla

Sac : 1 kg - UMC : 3 sacs

(Moules : Mytilus chilensis ou edulis - Amandes de mer : Glycymeris glycymeris - Calmars : Loligo duvauceli - Colin : Theragra chalcogramma - Crevettes : Penaeus vannamei)

IQF. Élaboré en France. Mélange de fruits de mer composé de : moules entières (élevées au Chili ou Irlande), amandes de mer (pêché dans l'Océan Atlantique Nord-Est), anneaux de calmars (pêché en Océan Indien Oriental), dos de colin d'Alaska (pêché en Océan Pacifique Nord-Est et/ou Nord-Ouest), crevettes entières cuites (élevées au Nicaragua, Guatemala ou Equateur), poivrons rouges et verts. Produit précuit.





53178 SURGELÉ

Moule de Galice Entière Cuite

Calibre : 40-70 pc/kg - Sac : 1 kg - Carton : 10 x 1 kg

(*Mytilus galloprovincialis*) IQF. Élevée en Galice. Moules entières cuites dans leur jus.



53131 SURGELÉ

Moule Entière Cuite Sous Vide

Calibre : 60-80 pc/kg - Carton : 5 sacs x 1 kg

(*Mytilus chilensis*) Élevée au Chili. Moules du Pacifique cuites dans leur jus. Sac sous vide.





53132 SURGELÉ

Moule Demi-Coquille

Calibre : 30-45 pc/kg - Boîte : 800 g

(*Perna canaliculus*) IQF. Élevée en Nouvelle-Zélande, Pacifique Sud-Ouest.



53134 SURGELÉ

Moule Cuite Décoquillée Grosse

Calibre : 100-200 pc/kg - Sac : 400 g - UMC : 5 sacs

(*Mytilus chilensis*) Élevée au Chili.



53130 SURGELÉ

Moule Cuite Décoquillée

Calibre : 300-500 pc/kg - Sac : 1 kg - UMC : 2 sacs

(*Mytilus chilensis*) Élevée au Chili.

CALMAR



53116 SURGELÉ
Morceaux de Calmar Patagonica
Sac : 900 g
(Loligo patagonica/gahi) IQF.
Pêché dans l'Océan Atlantique Sud-Ouest.



53125 SURGELÉ
Calmar Entier Nettoyé
Calibre : 50-100 g - Sac : 1 kg
(Sepiotheutis lessoniana) IQF.
Pêché dans l'Océan Indien Ouest.

EXCELLENCE



53114 SURGELÉ
Calmar Patagonica Nettoyé
Bloc : 900 g
(Loligo patagonica)
Pêché dans l'Océan Atlantique Sud-Ouest. 7-12 cm.

53112 SURGELÉ
Calmar Patagonica Nettoyé Pereira
Calibre : 12 cm env. - Bloc : 900 g
(Loligo gahi/Loligo patagonica/Doryteuthis gahi)
IQF. Pêché dans l'Océan Atlantique Sud-Ouest.

EXCELLENCE

Disponible selon region

SEICHE



53127 SURGELÉ
Petite Seiche Nettoyée
Calibre : 20-40 pc/kg - Sac : 1 kg
(Sepia aculeatta/ pharaonis/ prashadi/ inermis) IQF. Pêché dans l'Océan Indien.

53124 SURGELÉ
Petite Seiche Nettoyée
Calibre : 40-60 pc/kg - Sac : 1 kg
(Sepia aculeatta/ pharaonis/ prashadi/ inermis) IQF. Pêché dans l'Océan Indien Ouest.



53195 SURGELÉ
Seiche Entière Nettoyée
Calibre : 150-200 g - Carton : 5 kg
(Sepia aculeata)
IQF. Pêché dans l'Océan Indien.

53120 SURGELÉ
Seiche Entière Nettoyée
Calibre : 100-200 g - Carton : 8 kg
(Sepia pharaonis)
IQF. Pêché dans l'Océan Indien.



53121 SURGELÉ
Seiche Entière Nettoyée
Calibre : 1000 g /+ - Carton : 8 kg
(Sepia officinalis)
IQF. Pêché dans l'Océan Atlantique.

EXCELLENCE

53123 SURGELÉ
Seiche Entière Nettoyée
Calibre : 400-600 g - Carton : 10 kg
(Sepia officinalis)
IQF. Pêché dans l'Océan Atlantique Centre-Est.

EXCELLENCE

53122 SURGELÉ
Seiche Entière Nettoyée
Calibre : 200-400 g - Carton : 10 kg
(Sepia officinalis)
IQF. Pêché dans l'Océan Atlantique Centre-Est.

EXCELLENCE

ENCORNET



53115 SURGELÉ
Tube d'Encornet
Calibre : 8-12 pc/kg - Sac : 1 kg - UMC : 5 sacs
(Illex argentinus) IQF. Pêché dans l'Océan Atlantique Sud-Ouest.



64131 FRAIS
Tentacule d'Encornet Géant Saumuré
Calibre : 500-1200 g - Carton : 5 kg
(*Dosidicus gigas*). Pêché dans l'Océan Pacifique.
Conditionné sous glace dans une poche plastique hermétique.



64152 FRAIS
Anneaux d'Encornet Géant Saumuré
Carton : 5 kg
(Dosidicus gigas) Pêché dans l'Océan Pacifique.
Conditionné sous glace dans une poche plastique hermétique.

Selon Saison



53118 SURGELÉ
Anneaux d'Encornet Géant
Sac : 1 kg - UMC : 2 sacs
(*Dosidicus gigas*) IQF. Pêché dans l'Océan Pacifique Sud-Est.



64156 FRAIS
Lamelle d'Encornet Géant Saumuré
Caisse : 5 kg
(*Dosidicus gigas*) Pêché dans l'Océan Pacifique.
Conditionné sous glace dans une poche plastique hermétique.



53119 SURGELÉ
Lamelle d'Encornet Géant
Sac : 900 g - UMC : 2 sacs
(*Dosidicus gigas*) IQF.
Pêché dans l'Océan Pacifique Sud-Est.



53113 SURGELÉ
Lamelle d'Encornet
Carton : 6 sacs x 1 kg
(*Illex argentinus*) Pêché à la ligne et à l'hameçon dans l'Océan Atlantique Sud-Ouest.

POULPE CRU



Poulpe Entier Nettoyé

EXCELLENCE

(*Octopus cyaneus/vulgaris*) IQF.
Origine : Madagascar. Pêché dans l'Océan Indien ou l'Océan Atlantique.
Poulpe fleur entier vidé et nettoyé.

53183 SURGELÉ
Calibre : 300-500 g
Carton : 10 kg

53189 SURGELÉ
Calibre : 1200-1500 g
Carton : 12 kg

53110 SURGELÉ
Calibre : 2-3 kg
Carton : 13,5 kg env.

53128 SURGELÉ
Calibre : 500-800 g
Carton : 12 kg

53133 SURGELÉ
Calibre : 1500-2000 g
Carton : 15 kg

53111 SURGELÉ
Calibre : 3-4,5 kg
Carton : 12 kg env.

53129 SURGELÉ
Calibre : 800-1200 g
Carton : 10 kg



53126 SURGELÉ

Petit Poulpe Nettoyé

Calibre : 20-40 pc/kg - Sac : 800 g - UMC : 2 sacs
(Octopus membranaceus) IQF. Pêché dans l'Océan Indien.



53184 SURGELÉ

Poulpe Fleur Entier Nettoyé Maroc

EXCELLENCE

Calibre : 1-2 kg - Carton : 11 kg env.
(Octopus vulgaris) IQF. Pêché dans l'Océan Atlantique Centre-Est.
Poulpe fleur entier vidé et nettoyé. Conditionné en barquette.



53188 SURGELÉ

Poulpe Entier Nettoyé Maroc

EXCELLENCE

Calibre : 2-3 kg - Carton : 11 kg env.
(Octopus vulgaris) IQF. Pêché dans l'Océan Atlantique Centre-Est.
Poulpe entier vidé et nettoyé. Conditionné en barquette.

POULPE CUIT



53198 SURGELÉ
Tentacule de Poulpe Cuit
Calibre : 50-100 g - Sac : 1 kg
(Octopus cyaneus) IQF. Pêché dans l'Océan Indien.

53191 SURGELÉ
Tentacule de Poulpe Cuit
Calibre : 100-150 g - Sac : 400 g
(*Octopus cyaneus*) IQF. Pêché dans l'Océan Indien.
Conditionné sous vide.

64125 FRAIS
Tentacule de Poulpe Cuite
Calibre : 125-165 g - Barquette : 500 g
(Octopus vulgaris) Pêché dans l'Océan Atlantique Centre-Ouest.

53194 SURGELÉ
Tentacule de Poulpe Cuit
Calibre : 150-200 g - Sac : 525 g
(Octopus cyaneus) IQF. Pêché dans l'Océan Indien.
Conditionné sous vide.



53186 SURGELÉ
Poulpe Fleur Entier Nettoyé Maroc Cuit
Calibre : 380-460 g - Carton : 6,5 kg env.
(Octopus vulgaris) IQF. Pêché dans l'Océan Atlantique Centre-Est.
Poulpe fleur entier, vidé, nettoyé et cuit.



53193 SURGELÉ
Morceaux de Poulpe Cuit
Sac : 300 g - UMC : 3 sacs
(*Octopus cyaneus*) IQF. Pêché dans l'Océan Atlantique Centre-Est.
Poulpe fleur entier, vidé, nettoyé et cuit.

ESCARGOT



53153 SURGELÉ
Chair d'Escargots de Bourgogne Belle Grosseur
Sac : 500 g
(Helix pomatia) IQF. Origine : UE.
Chair d'escargots de Bourgogne belle grosseur cuite dans un court bouillon et aromatisé aux plantes aromatiques.

EXCELLENCE

GRENOUILLE



53151 SURGELÉ
Chair de Grenouille
Sac : 500 g - UMC : 2 sacs
(Fejervaya crancrivora) IQF. Origine : Indonésie. Chair de grenouille sans os.



53154 SURGELÉ
Cuisse de Grenouille Coupe Droite
Calibre : 8-12 pc/lb - Carton : 12 sacs x 800 g
(Hoplobatrachus rugulosus) Origine : Asie



Cuisse de Grenouille Coupe Yoga BEST
(Rana macrodon/cancrivora) IQF. Origine : Indonésie.

EXCELLENCE

53141 SURGELÉ
Calibre : 13-15 pc/lb
Carton : 12 bqt x 500 g

53152 SURGELÉ
Calibre : 16-20 pc/lb
Carton : 12 sacs x 1 kg

Cuisse de Grenouille Coupe Yoga SKB
IQF. Origine : Indonésie.

53142 SURGELÉ
Calibre : 13-15 pc/lb
(Rana macrodon)
Carton : 12 sacs x 1 kg

53144 SURGELÉ
Calibre : 16-20 pc/lb
(Fejervarya cancrivora) IQF.
Carton : 12 sacs x 1 kg

Cuisse de Grenouille Coupe Yoga
(Hoplobatrachus rugulosus) IQF. Élevée au Vietnam.

53155 SURGELÉ
Calibre : 8-12 pc/lb
Carton : 10 sacs x 1 kg

53156 SURGELÉ
Calibre : 13-15 pc/lb
Carton : 10 sacs x 1 kg

53157 SURGELÉ
Calibre : 16-20 pc/lb
Carton : 10 sacs x 1 kg

53146 SURGELÉ
Calibre : 20-30 pc/lb
Carton : 12 sacs x 800 g



VIANDE & VOLAILLE

06

BŒUF CHAROLAIS FRANÇAIS	P. 137
BŒUF AUBRAC	P. 138
BŒUF WAGYU JAPONAIS	P. 140
BŒUF	P. 141
TAUREAU & GIBIER	P. 153
VEAU	P. 154
PORC	P. 160
AGNEAU	P. 166
SAUCISSERIE	P. 168
ANDOUILLETTE & BOUDIN	P. 170
ABATS	P. 171
POULET & DINDE	P. 172
CANARD	P. 176
PINTADE, CHAPON & POULARDE, LAPIN & CAILLE	P. 177
VOLAILLE FARCIE ÉLABORÉE	P. 178
VOLAILLE ÉLABORÉE	P. 179

Esprit de Terroir

Producteurs de Nos Régions

PRODUITS FRAIS

Viande & Volaille Fraîche Française de Qualité

Les viandes & volailles **“Esprit de Terroir”** sont issues de **filières d’excellence françaises**. Reflet du savoir-faire de **coopératives d’éleveurs de nos régions,** elles proviennent exclusivement d’animaux **nés, élevés et abattus en France**. Travaillées en **circuit court**, les viandes **“Esprit de Terroir”** vous garantissent une **traçabilité** et une transparence totale du pré jusque dans votre assiette. Parfaitement découpées, elles sont emballées sous vide puis conditionnées en petits cartons. Choisir une viande **“Esprit de Terroir”**, c’est la **garantie** d’avoir une **viande française** toujours **tendre au bon goût des terroirs de nos régions**.



Bœuf Charolais Français

En direct de nos éleveurs au cœur du charolais. Les bêtes sont choisies sur pied avec le plus grand soin avec un état d'engraissement optimal. La maturation adaptée de 10 jours minimum nous permet de vous proposer une viande reposée et attendrie.



Porc Montagne de l'Aveyron

Porcs **issus d’élevages familiaux** nourris avec des aliments fabriqués à la ferme puis transformés dans le département.



Veau des Grains Français

Issu d’une coopérative d’éleveurs de nos régions, **le Veau de Grain “Esprit de Terroir”** est un veau né, élevé et abattu en France. Il est **élevé au lait maternel** puis affiné aux grains de maïs français, ce qui confère à sa viande un goût et une tendreté exceptionnels.



Volaille française Label Rouge

Issues d’éleveurs de la région Auvergne-Rhône-Alpes, nos volailles sont la garantie de produits de qualité, à la chair ferme et à la saveur unique.



Canard Gras du Périgord

Canard gras I.G.P. Sud-Ouest Périgord de la Maison Espinet, entreprise familiale du Périgord noir au savoir-faire reconnu dans la production de produits gastronomiques depuis 1936.

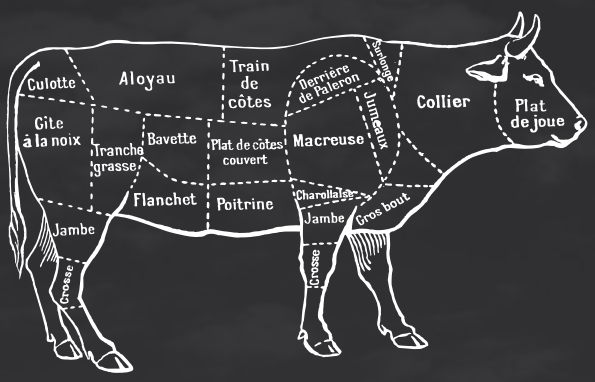
Esprit de Terroir
Producteurs de Nos Régions

PRODUITS FRAIS

BŒUF CHAROLAIS FRANÇAIS

Race CHAROLAISE

VIANDE BOVINE FRANÇAISE



Élevé en plein air et issu de filières françaises, notre boeuf charolais est sélectionné avec soin pour vous garantir une qualité constante et de grosses pièces d'exception. Ses muscles et sa chair persillée en font une viande d'une grande tendreté offrant des arômes raffinés qui séduiront les palais les plus exigeants.



64742 FRAIS
Coeur de Tende de Tranche PAD, VBF Charolais
Calibre : 7,5 kg/+
Origine : France. Conditionné sous vide.



64795 FRAIS
Entrecôte SP, VBF Charolais
Calibre : 3,5 kg/+
Origine : France. Conditionné sous vide.



64797 FRAIS
Filet de Bœuf SP, VBF Charolais
Calibre : 3 kg/+
Origine : France. Conditionné sous vide.



64796 FRAIS
Demi Faux-Filet SP, VBF Charolais
Calibre : 3,5 kg env.
Origine : France. Conditionné sous vide.



64799 FRAIS
Cœur de Rumsteak Éclaté PAD, VBF Charolais
Calibre : 2,5 kg/+
Origine : France. Conditionné sous vide.



64743 FRAIS
Dessus de Palette PAD, VBF Charolais
Sac : 2,5 kg env.
Origine : France. Conditionné sous vide.


NOUVEAU
NOUVEAU
BŒUF
AUBRAC

Esprit de Terroir

BŒUF AUBRAC

Véritable pépite du terroir français à faire découvrir à vos clients...

Facilement reconnaissable par sa robe fauve, ses cornes et ses yeux en forme de lunettes, l'Aubrac est un bovin rustique et résistant aux conditions climatiques des hauts plateaux de l'Aubrac.

Son mode d'élevage traditionnel, originellement issu des pâturages de l'Aveyron et de la Lozère, lui confère une excellente répartition des graisses pour une tendreté incomparable. Dotée d'un persillé fin et homogène, la viande d'Aubrac, d'un rouge profond, dévoile des saveurs authentiques et une richesse gustative.

En intégrant la viande Aubrac à votre carte, vous offrez à vos clients **une expérience gastronomique unique et raffinée tout en mettant en valeur la richesse du terroir français.**



64784 FRAIS
Cœur de Rumsteak Éclaté PAD, VBF Aubrac
Calibre : 2,5-4,5 kg
Origine : France. Conditionné sous vide.



64781 FRAIS
Demi Faux-Filet SP, VBF Aubrac
Calibre : 3-5 kg
Origine : France. Conditionné sous vide.



64780 FRAIS
Filet de Bœuf SP, VBF Aubrac
Calibre : 3-5 kg
Origine : France. Conditionné sous vide.



64782 FRAIS
Entrecôte SP, VBF Aubrac
Calibre : 3,5-5,5 kg
Origine : France. Conditionné sous vide.

VIANDES D'EXCEPTION

VÉRITABLE BŒUF WAGYU JAPONAIS

Grade A5 Qualité maximale

BMS : Teneur en gras intramusculaire 8+ EXCELLENT



- Elevé au Japon dans des conditions d'élevage remarquables selon une tradition séculaire
- Un persillage hors-norme, un gras intramusculaire uniformément répandu
- Un fondant inégalable pour une expérience gustative unique



55099 SURGELÉ

Coeur d'Aloyau Tranché Boeuf Wagyu Japonais Grade A5

Calibre : 80-90 g

Origine : Japon. Entrecôte/faux-filet tranché de véritable bœuf Wagyu Japonais. Viande avec une teneur en gras intramusculaire 8+, provenant d'animaux élevés au Japon dans des conditions d'élevage remarquables et selon une tradition séculaire. Conditionné sous vide.



64704 FRAIS

Faux-Filet Boeuf Wagyu Japonais Grade A5

Calibre : 3,5 kg env.

Origine : Japon. Véritable Bœuf Wagyu Japonais, Grade A5 Qualité maximale. Viande avec une teneur en gras intramusculaire 8+, provenant d'animaux élevés au Japon dans des conditions d'élevage remarquables et selon une tradition séculaire. Son persillage hors-norme, avec un gras intramusculaire uniformément répandu, confère à la viande de Bœuf Wagyu un fondant inégalable pour une expérience gustative unique. Conditionné sous vide.



64705 FRAIS

Entrecôte Boeuf Wagyu Japonais Grade A5

Calibre : 3,5 kg env.

Origine : Japon. Véritable Bœuf Wagyu Japonais, Grade A5 Qualité maximale. Viande avec une teneur en gras intramusculaire 8+, provenant d'animaux élevés au Japon dans des conditions d'élevage remarquables et selon une tradition séculaire. Son persillage hors-norme, avec un gras intramusculaire uniformément répandu, confère à la viande de Bœuf Wagyu un fondant inégalable pour une expérience gustative unique. Conditionné sous vide.

L'Irlande verdoyante

Ses paysages verdoyants, ses légendes celtiques, son hospitalité chaleureuse... Transportez vos convives dans ce pays féerique en une bouchée. Façonnées par le dévouement des éleveurs, le climat tempéré et de vastes pâturages, nos viandes irlandaises offrent des saveurs riches, équilibrées et un persillé délicat.



64707 FRAIS
Carré de Côte de Boeuf Irlande SP
Calibre : 5 kg env.
Origine : Irlande. Conditionné sous vide.



64761 FRAIS
Bavette d'Aloyau Irlande PAD
Calibre : 1,25 kg env. - Sac : 2,5 kg env.
Origine : Irlande. Conditionné en sachet sous vide par 2 pièces.



BŒUF SIMMENTAL
Conditionné sous vide.



Filet de Bœuf SP Simmental
Origine : UE.

64749 FRAIS
Calibre : 3 kg/+

55001 SURGELÉ
Calibre : 2,7 kg/+



Entrecôte SP Simmental
Origine : UE.

64708 FRAIS
Calibre : 3 kg/+

64712 FRAIS
Calibre : 4 kg/+

55013 SURGELÉ
Calibre : 3 kg/+



64714 FRAIS
1/2 Faux-Filet SP Simmental
Calibre : 3 kg env.
Origine : UE.



64723 FRAIS
Cœur de Rumsteak PAD Simmental
Calibre : 3 kg/+
Origine : UE. Conditionné sous vide.



64734 FRAIS
Bavette d'Aloyau PAD Simmental
Calibre : 1,25 kg env. - Sac : 2,5 kg env.
Origine : UE.



64738 FRAIS
Paleron SP Simmental
Calibre : 2,5 kg env.
Origine : UE.

TARTARE



TARTARE COUPÉ AUX COUTEAUX, PUR BŒUF VBF

64776 FRAIS
Tartare Bœuf Aubrac
Calibre : 180 g - Carton : 2,16 kg
Origine : France. Muscle de boeuf Aubrac VBF 3% MG coupé aux couteaux en petits dés. Conditionné en barquette sous vide par 2 pièces. (6 barquettes)

64767 FRAIS
Tartare Bœuf Charolais
Calibre : 180 g - Carton : 1,44 kg
Origine : France. Muscle de boeuf Charolais VBF 3% MG coupé aux couteaux en petits dés. Conditionné en barquette sous vide par 2 pièces. (4 barquettes)

64779 FRAIS
Tartare Bœuf, VBF
Calibre : 180 g - Carton : 1,44 kg
Origine : France. Muscle de bœuf 3% MG coupé aux couteaux en petits dés. Conditionné en barquette individuelle sous vide. (8 barquettes)

55065 SURGELÉ
Tartare Bœuf Aubrac
Calibre : 90 g - Carton : 1,44 kg
Origine : France. Muscle de boeuf Aubrac VBF 3% MG coupé aux couteaux en petits dés. Conditionné en barquette sous vide par 2 pièces. (8 barquettes)

55049 SURGELÉ
Tartare Bœuf Charolaise
Calibre : 90 g - Carton : 1,44 kg
Origine : France. Muscle de boeuf Charolais VBF 3% MG coupé aux couteaux en petits dés. Conditionné en barquette sous vide par 2 pièces. (8 barquettes)

64778 FRAIS
Tartare Bœuf, VBF
Calibre : 180 g - Carton : 1,44 kg
Origine : France. Muscle de boeuf 5% MG. Conditionné en barquette sous atmosphère protectrice. (8 barquettes)



64775 FRAIS
Tartare Coupé aux Couteaux Pur Bœuf VBF Grande Brasserie
Calibre : 170 g - Carton : 1,02 kg
Origine : France. Muscles maigres de bœuf VBF, 3% M.G., coupés aux couteaux en gros dés. Conditionné individuellement en barquette sous atmosphère protectrice. (6 barquettes)



64751 FRAIS
Tartare Pur Bœuf VBF, Charolais
Calibre : 180 g - Carton : 1,44 kg
Origine : France. Muscle de bœuf Charolais VBF 5% M.G. Conditionné en barquette sous atmosphère. (8 barquettes)

64773 FRAIS
Tartare Pur Bœuf VBF
Calibre : 180 g - Carton : 1,44 kg
Origine : France. Muscle de bœuf VBF 5% M.G. Conditionné en barquette sous atmosphère. (8 barquettes)



55031 SURGELÉ
Tartare Minut' VBF
Calibre : 180 g
Carton : 16 pièces & 16 dosettes de sauce
Origine : France. Viande hachée VBF 5% MG max, et sa dosette sauce de 35 g. Conditionné individuellement sous vide.

CARPACCIO



55014 SURGELÉ

Carpaccio de Bœuf VBF Assaisonné

Calibre : 70 g - Boîte : 1,4 kg

Origine : France. Viande de boeuf découpée en fines tranches marinées à l'huile de tournesol, d'olive et au citron. Conditionné par 20 assiettes avec intercalaires en sachet zip.



55017 SURGELÉ

Carpaccio de Bœuf Fumé, VBF

Calibre : 70 g - Boîte : 1,4 kg

Origine : France. Viande de boeuf fumée, découpée en fines tranches marinées à l'huile de tournesol, d'olive et jus de citron. Conditionné par 20 assiettes avec intercalaires en sachet zip.



55018 SURGELÉ

Carpaccio de Bœuf Angus

Calibre : 70 g - Boîte : 1,4 kg

Origine : Royaume-Uni ou Irlande. Viande de bœuf découpée en fines tranches marinées à l'huile de tournesol, d'olive et jus de citron. Conditionné par 20 assiettes en sachet zip.

64783 FRAIS

Carpaccio Pur Bœuf Format Assiette, VBF

Carton : 1,8 kg

Origine : France. Rond de gîte de bœuf découpé en fines tranches. 100% viande, sans assaisonnement ajouté. Conditionné sous vide par 4 assiettes de 75 g avec intercalaires. (6 sacs)

STEAK HACHÉ



STEAK HACHÉ ROND FAÇON BOUCHÈRE PUR BŒUF

55087 SURGELÉ
Steak Haché VBF, Limousine
Calibre : 150 g - Carton : 3 kg
Origine : France. Haché gros grain, 15% MG. (20 pièces)

55068 SURGELÉ
Steak Haché VBF, Aubrac
Calibre : 150 g - Carton : 3 kg
Origine : France. Haché gros grain pour une texture tendre et aérée, 15% MG. (20 pièces)

55082 SURGELÉ
Steak Haché Black Angus
Calibre : 150 g - Carton : 3 kg
Origine : UE. Viande pur boeuf 20% MG. (20 pièces)



STEAK HACHÉ ROND, FAÇON BOUCHÈRE, PUR BŒUF, VBF

STEAK HACHÉ FRAIS

Origine : France. Viande pur bœuf 15% MG. Conditionné en barquette sous atmosphère.

64765 FRAIS
Calibre : 180 g
Barq : 1,08 kg (6 pièces)

64768 FRAIS
Calibre : 150 g
Barq : 1,20 kg (8 pièces)

64772 FRAIS
Calibre : 150 g
Barq : 1,20 kg (8 pièces)

64762 FRAIS
Calibre : 125 g
Barquette : 1 kg (8 pièces)

STEAK HACHÉ SURGELÉ

Origine : France. Viande pur boeuf VBF 15% MG (*sauf mentionné). Haché gros grain.

55097 SURGELÉ
Calibre : 180 g - Carton : 5,76 kg (32 pièces)

55095 SURGELÉ
Calibre : 180 g - Carton : 5,4 kg (30 pièces)

55094 SURGELÉ
Calibre : 150 g- Carton : 6 kg (40 pièces)

55093 SURGELÉ
Calibre : 125 g - Carton : 6 kg (48 pièces)

55088 SURGELÉ
Calibre : 140 g - Carton : 2,52 kg (18 pièces)
*20% M.G. Produit certifié Halal.



64764 FRAIS
Smash Burger Pur Bœuf
Calibre : 80 g - Barquette : 1,44 kg
Origine : France. 20% MG. Conditionné en barquette sous atmosphère protectrice. (18 pièces)



55084 SURGELÉ
Steak Haché Rond de Taureau
Calibre : 170 g - Carton : 2,72 kg
Origine : Espagne. Haché gros grains, 20% M.G. (16 pièces)

STEAK HACHÉ



STEAK HACHÉ PUR BŒUF

Origine : UE. Viande pur bœuf 15% MG.

55042 SURGELÉ
Calibre : 150 g
Carton : 6 kg (40 pièces)

55040 SURGELÉ
Calibre : 120 g
Carton : 6 kg (50 pièces)

55038 SURGELÉ
Calibre : 100 g
Carton : 6 kg (60 pièces)

55043 SURGELÉ
Calibre : 80 g
Carton : 4,8 kg
(60 pièces)
Produit certifié Halal.

55041 SURGELÉ
Calibre : 45 g
Carton : 4,5 kg
(100 pièces)
Produit certifié Halal.



55410 SURGELÉ

Steak Haché Pur Bœuf Cuit, VBF

Pièce : 90 g - Carton : 5,4 kg
Origine : France. Viande pur boeuf VBF 15% MG.
(60 pièces)

VIANDE HACHÉE



55030 SURGELÉ

Boulette de Bœuf

Calibre : 30 g - Carton : 5 kg
Élaboré en France. Préparation à base de viande de boeuf (51%), protéines végétales.



64769 FRAIS

Cheveux d'Ange Pur Bœuf, VBF Race Charolaise

Barquette : 1,3 kg
Origine : France. Viande de bœuf Charolais hachée puis formée en cheveux d'ange, 15% MG.



55033 SURGELÉ

Viande Hachée Égrenée Pur Bœuf

Carton : 6 sacs x 1 kg
Origine : UE. Viande hachée égrenée, 15% MG.

55037 SURGELÉ

Viande Hachée Égrenée

Carton : 6 sacs x 1 kg
Élaboré en France. Viande hachée de boeuf 20% MG max (67%), protéines végétales.

55039 SURGELÉ

Viande Hachée Égrenée

Carton : 6 sacs x 1 kg
Élaboré en France. Viande hachée de boeuf 20% MG max (67%), protéines végétales.
Produit certifié Halal.

FILET



FILET DE BŒUF VBF
Origine : France. Conditionné sous vide.

64797 FRAIS
SP, Charolaise
Calibre : 3,25 kg env.

64780 FRAIS
SP, Aubrac
Calibre : 3-5 kg

64759 FRAIS
SP
Calibre : 2,5 kg env.

55007 SURGELÉ
PAD, Sans Chaînette
Calibre : 1,5 kg env

FILET DE BŒUF SP
Origine : UE / Royaume-Uni. Conditionné sous vide.

64749 FRAIS
Simmental
Calibre : 3 kg env.

64717 FRAIS
Calibre : 2,5 kg env.

FAUX FILET



FAUX-FILET DE BOEUF SP
Origine : UE. Conditionné sous vide.

64720 FRAIS
Calibre : 6 kg env.

64715 FRAIS
Calibre : 5 kg env.

64713 FRAIS
Calibre : 4 kg env.

DEMI FAUX-FILET SP, VBF
Origine : France. Conditionné sous vide.

64796 FRAIS
Charolais
Calibre : 3,5 kg env.

64781 FRAIS
Aubrac
Calibre : 3-5 kg

64791 FRAIS
Calibre : 3 kg env.

DEMI FAUX-FILET SP
Origine : UE. Conditionné sous vide.

64714 FRAIS
Simmental
Calibre : 3 kg env.

ENTRECÔTE ENTIÈRE



ENTRECÔTE SP, VBF
Origine : France. Conditionné sous vide.

64795 FRAIS
Charolais
Calibre : 3,5 kg env.

64782 FRAIS
Aubrac
Calibre : 3,5-5,5 kg

64757 FRAIS
Calibre : 3 kg env.

ENTRECÔTE SP
Origine : UE. Conditionné sous vide.

64710 FRAIS
Calibre : 2,5 kg env.

64709 FRAIS
N°2
Calibre : 2 kg env.

64711 FRAIS
Calibre : 3 kg env.

64702 FRAIS
Calibre : 4 kg env.

55011 SURGELÉ
Entrecôte SP
Calibre : 3 kg env.
Entrecôte maturée (18-23 jours).

ENTRECÔTE SP SIMMENTAL
Origine : U.E.

64712 FRAIS
Calibre : 4 kg env.

64708 FRAIS
Calibre : 3 kg env.

55013 SURGELÉ
Calibre : 3 kg env.

NOIX D'ENTRECÔTE ENTIÈRE



55008 SURGELÉ
Noix d'Entrecôte Entière Angus
Calibre : 2,5 kg/+
Origine : Uruguay

CÔTE



64707 FRAIS
Carré de Côte de Boeuf SP Irlande
Calibre : 5 kg env.
Origine : Irlande. Conditionné sous vide.

MORCEAUX DU BOUCHER



64750 FRAIS

Assiette du Boucher (Hampe-Rumsteack-Dessus de palette), VBF

Sac : 240 g env. - Carton : 1,2 kg env.

Origine : France. Hampe, rumsteack et dessus de palette découpés en morceaux de 80 g env, prêt à griller. Conditionné en sac sous vide par 3 pièces. (5 x 240 g env.)



64741 FRAIS

Filet de Rumsteak PAD

Calibre : 1,1 kg /+

Origine : U.E. Conditionné sous vide.



55069 SURGELÉ

Onglet de Bœuf Canon

EXCELLENCE

Calibre : 200 g - Carton : 4 kg env.

Origine : UE et Royaume-Uni. Onglet de bœuf paré puis découpé en forme de canon. Conditionné sous vide.



55073 SURGELÉ

Bavette d'Aloyau Tranchée

EXCELLENCE

Calibre : 180 g - Carton : 5 kg env.

Origine : UE et Royaume-Uni. Bavette d'aloyau découpée main. Conditionné sous vide.



CÔTE DE BŒUF



64732 FRAIS
Côte de Bœuf
Calibre : 500 g env. - Sac : 1 kg env.
Origine : UE. Conditionné sous vide.

Côte de Bœuf Maturée
Origine : UE ou Royaume-Uni. Côte de bœuf maturée 18 jours minimum. Conditionné individuellement.

55080 SURGELÉ
Calibre : 950-1050 g
Carton : 5 kg env.

EXCELLENCE

55086 SURGELÉ
Calibre : 380 g env.
Carton : 5 kg env.

ENTRECÔTE TRANCHÉE



55078 SURGELÉ
Entrecôte Tranchée
Calibre : 220 g env. - Carton : 5 kg env.
Origine : UE. Conditionné sous vide.

EXCELLENCE

55071 SURGELÉ
Entrecôte Tranchée Maturée
Calibre : 250 g env. - Carton : 5 kg env.
Origine : UE. Conditionné sous vide.

64731 FRAIS
Entrecôte Tranchée
Calibre : 250 g env. - Sac : 1 kg env.
Origine : UE. Conditionné sous vide.
(2 sacs de 2 pièces)

POIRE / DESSUS DE PALETTE



64785 FRAIS
Poire PAD
Calibre : 550 g env. - Sac : 2 kg env.
Origine : UE. Conditionnée sous vide.



64743 FRAIS
Dessus de Palette PAD, VBF Charolais
Sac : 2,5 kg env.
Origine : France. Conditionnée sous vide.

64727 FRAIS
Dessus de Palette SP
Calibre : 1,3 kg env.
Sac : 2,6 kg env.
Origine : UE. Dessus de palette de bœuf semi-paré, découpé main. Conditionnée sous vide.

BAVETTE / ONGLET /HAMPE



64761 FRAIS
Bavette d'Aloyau Irlande PAD
Calibre : 1,25 kg env.
Sac : 2,5 kg env.
Origine : Irlande.
Conditionné sous vide.

64747 FRAIS
Bavette d'Aloyau PAD Angus
Calibre : 1,2-1,5 kg
Sac : 2,5 kg env.
Origine : Irlande/Royaume-Uni.
Conditionné sous vide.

64734 FRAIS
Bavette d'Aloyau PAD Simmental
Calibre : 1,25 kg env.
Sac : 2,5 kg env.
Origine : UE. Découpé main.
Conditionné sous vide.

64725 FRAIS
Bavette d'Aloyau PAD
Calibre : 1,25 kg env.
Sac : 2,5 kg env. Origine : UE ou Royaume-Uni. Découpé main.
Conditionné sous vide.



64719 FRAIS
Onglet de Boeuf SP
Calibre : 500 - 800 g - Sac : 2 kg env.
Origine : UE. Produit semi-paré. Conditionné sous vide.



64724 FRAIS
Hampe PAD
Calibre : 350-500 g - Sac : 2,5 kg env.
Origine : UE. Conditionné sous vide.

NOIX DE BASSE CÔTE / PALERON



64718 FRAIS
Noix de Basse Côte
Calibre : 4 kg env.
Origine : UE ou Grande-Bretagne. Conditionné sous vide.



64787 FRAIS
Persillé d'Angus
Calibre : 2 kg env.
Origine : Irlande. Pièce issue du dessus de la basse côte.



64738 FRAIS
Paleron SP Simmental
Calibre : 2,5 kg env.
Origine : UE. Conditionné sous vide.

64730 FRAIS
Paleron de Boeuf SP
Calibre : 2 kg env.
Origine : UE.

COEUR DE RUMSTEAK / COEUR DE TENDE DE TRANCHE / ROND DE GÎTE



64799 FRAIS
Cœur de Rumsteak Éclaté PAD, VBF Charolais
Calibre : 2,5 kg env.
Origine : France.

64794 FRAIS
Cœur de Rumsteak Éclaté PAD, VBF
Calibre : 2 kg env.
Origine : France. Conditionné sous vide.



64739 FRAIS
Rond de Gîte Noix PAD, VBF
Calibre : 1,6 kg env.
Origine : France. Conditionné sous vide.



64784 FRAIS
Cœur de Rumsteak Éclaté PAD, VBF Aubrac
Calibre : 2,5-4,5 kg
Origine : France. Conditionné sous vide.

64723 FRAIS
Cœur de Rumsteak PAD Simmental
Calibre : 3 kg env.
Origine : UE. Conditionné sous vide.

64721 FRAIS
Cœur de Rumsteak PAD
Calibre : 2,5 kg env.
Origine : UE ou Royaume-Uni. Conditionné sous vide.



64742 FRAIS
Coeur de Tende de Tranche PAD, VBF Charolais
Calibre : 7,5 kg env.
Origine : France. Conditionné individuellement sous vide.

64722 FRAIS
Cœur de Tende de Tranche PAD
Calibre : 5 kg env.
Origine : UE. Conditionné sous vide.

VIANDE À BRAISER



55535 SURGELÉ
Noix de Joue Bœuf Entière, VBF
Calibre : 500 g env. - Carton : 5 kg env.
IQF. Origine : France. Noix de joue de boeuf entière dégraissée.



64753 FRAIS
Bourguignon Race à Viande VBF
Calibre : 60-80 g
Carton : 5 kg env.
Origine : France. Viande issue du collier et de la basse côte. Conditionné sous vide. (deux sacs de 2,5kg env.)

55021 SURGELÉ
Bourguignon de Bœuf
Calibre : 40-60 g
Carton : 2 sacs x 2,5 kg
Origine : U.E.
Conditionné sous vide.



55026 SURGELÉ
Noix de Joue de Bœuf Piècée
Calibre : 40-60 g - Carton : 2 sacs x 2,5 kg
IQF. Origine : UE et non UE. Noix de joue de boeuf dégraissée, découpée main en morceaux.



TAUREAU



55029 SURGELÉ
Gardianne de Taureau
Calibre : 40-60 g - Carton : 2 sacs x 2,5 kg env.
Origine : UE. Morceaux coupés à la main dans l'épaule, l'échine et collier.
Conditionné sous vide.



55025 SURGELÉ
Pavé de Taureau
Calibre : 180-220 g - Carton : 4 sacs x 800 g env.
Origine : Espagne. Morceaux découpés et épluchés dans le rumsteak de taureau, assaisonnés avec du sel. Conditionné sous vide par 4.



55006 SURGELÉ
Côte de Taureau
Calibre : 350-500 g - Carton : 5 kg env.
Origine : UE.



55084 SURGELÉ
Steak Haché Rond de Taureau
Calibre : 170 g - Carton : 2,72 kg
Origine : Espagne. Haché gros grain, 100% taureau 20% MG. (16 pièces)

GIBIER



55807 SURGELÉ
Pavé de Cuissot de Cerf
Calibre : 140-160 g - Sac : 600 g env.
Origine : UE. Morceaux découpés main, issus de la cuisse désossée.
Conditionné sous vide.
Selon Saison

55802 SURGELÉ
Cuissot de Cerf Désossé
Calibre : 7,5 kg env. - Carton : 2 pièces
Origine : UE. Cuissot entier (os coulé) sans os avec jarret, entièrement désossé et paré. Conditionné sous vide.
Selon Saison



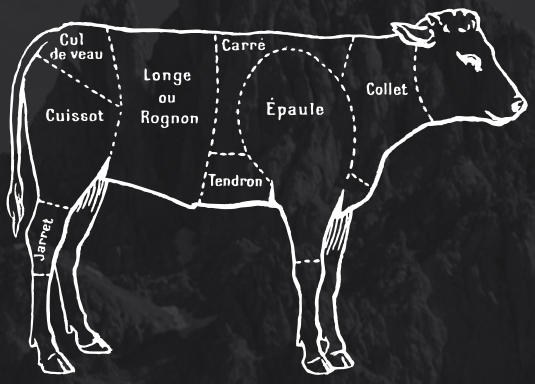
55821 SURGELÉ
Sauté de Chevreuil
Calibre : 30-60 g - Carton : 2 sacs x 2,5 kg
Origine : UE. Morceaux sans os, découpés main, pris dans le collier, la poitrine et l'épaule.
Conditionné sous vide.
Selon Saison



55867 SURGELÉ
Sauté de Sanglier
Calibre : 30-60 g - Carton : 2 sacs x 2,5 kg
Origine : UE. Morceaux sans os, découpés main, pris dans l'épaule, le collier et la poitrine.
Conditionné sous vide.



55805 SURGELÉ
Sauté de Cerf
Calibre : 20-50 g - Carton : 2 sacs x 2,5 kg
Origine : UE ou Nouvelle-Zélande. Morceaux découpés main, sans os, pris dans l'épaule, le collier et la poitrine.
Conditionné sous vide.



Esprit de Terroir
Producteurs de Nos Régions

PRODUITS FRAIS

VIANDE DE VEAU FRANÇAISE

VEAU DE GRAIN FRANÇAIS

Issu d'une coopérative d'éleveurs de nos régions, le **Veau de Grain "Esprit de Terroir"** est un veau né, élevé et abattu en France. Il est **élevé au lait maternel** puis affiné aux grains de maïs français, ce qui confère à sa viande un goût et une tendreté exceptionnels.



64836 FRAIS
Faux-Filet SP de Veau de Grain Français
Calibre : 1,5 kg env.
Origine : France. Conditionné sous vide.



64807 FRAIS
Noix SP de Veau de Grain Français
Calibre : 5 kg env.
Origine : France. Conditionné sous vide.



64810 FRAIS
Rôti Épaule de Veau de Grain Français
Calibre : 2 kg env.
Origine : France. Rôti ficelé. Conditionné sous vide.



64806 FRAIS
Rond de Sous Noix PAD de Veau de Grain Français
Calibre : 800 g env. - Sachet : 1,6 kg env.
Origine : France. Conditionné sous vide par 2 pièces.



64833 FRAIS
Tomahawk de Veau de Grain Français
Calibre : 450 g env. - Sac : 900 g env.
Origine : France. Conditionné sous vide par 2 pièces.



64805 FRAIS
Bavette PAD de Veau de Grain Français
Calibre : 1 kg env. - Sac : 2 kg env.
Origine : France. Conditionné sous vide par 2 pièces.



64847 FRAIS
Sauté de Veau de Grain Français
Calibre : 60-80 g - Sac : 2 kg env.
Origine : France. Épaule et collier bas carré de veau de grain sans os.
Conditionné sous vide.



64848 FRAIS
Escalope de Veau de Grain Français
Calibre : 180 g env. - Sac : 900 g env.
Origine : France. Conditionné sous vide.



64845 FRAIS
Pavé de Quasi de Veau de Grain Français
Calibre : 160-180 g - Sac : 850 g env.
Origine : France. Conditionné sous vide.

MUSCLE ENTIER



64836 FRAIS
Faux-Filet SP de Veau de Grain Français
Calibre : 1,5 kg env.
Origine : France. Conditionné sous vide.



55121 SURGELÉ
Tête de Filet de Veau SP
Calibre : 500 g env.
Origine : UE. Tête de filet de veau semi-paré. Conditionné sous vide.



64809 FRAIS
Noix de Veau Pâtissière SP
Calibre : 3 kg env.
Origine : UE. Conditionné sous vide.



64815 FRAIS
Quasi SP de Veau Français
Calibre : 1,2 kg env.
Origine : France. Quasi de veau semi-paré. Conditionné sous vide.



64807 FRAIS
Noix SP de Veau de Grain Français
Calibre : 5 kg env.
Origine : France. Des veaux élevés au lait maternel et affinés au maïs en grain Français pour un goût et une tendreté incomparables. Conditionné sous vide.

64808 FRAIS
Noix de Veau SP
Calibre : 4 kg env.
Origine : UE. Conditionné sous vide.

MUSCLE ENTIER



64811 FRAIS
Épaule de Veau SP
Calibre : 8 kg env.
Origine : UE. Conditionné sous vide.



64810 FRAIS
Rôti Épaule de Veau de Grain Français
Calibre : 2 kg env.
Origine : France. Des veaux élevés au lait maternel et affinés au maïs en grain Français pour un goût et une tendreté incomparables.
Rôti ficelé. Conditionné sous vide.



64806 FRAIS
Rond de Sous Noix PAD de Veau de Grain Français
Calibre : 800 g env. - Sac : 1,6 kg env.
Origie : France. Des veaux élevés au lait maternel et affinés au maïs en grain Français pour un goût et une tendreté incomparables.
Conditionné sous vide par 2 pièces.



64805 FRAIS
Bavette PAD de Veau de Grain Français
Calibre : 1 kg env. - Sac : 2 kg env.
Origie : France. Des veaux élevés au lait maternel et affinés au maïs en grain Français pour un goût et une tendreté incomparables.
Conditionné sous vide par 2 pièces.



64812 FRAIS
Onglet de Veau SP
Calibre : 1 kg env.
Origine : UE. Conditionné sous vide.



64830 FRAIS
Paleron de Veau SP
Calibre : 1,1 kg env.
Origine : U.E. Conditionné sous vide.

CARRÉ



64816 FRAIS
Carré Détalonné 8 Côtes SP de Veau Français
Calibre : 3 kg env.
Origine : France. Carré de veau Français, 8 côtes, détalonné sans apophyse épineuse et sans dessus de côte. Conditionné sous vide.

MUSCLE PIÈCÉ



64845 FRAIS
Pavé de Quasi Veau de Grain Français
Calibre : 160-180 g - Sac : 850 g env.
Origine : France. Des veaux élevés au lait maternel et affinés au maïs en grain Français pour un goût et une tendreté incomparables. Conditionné sous vide.



64848 FRAIS
Escalope de Veau de Grain Français
Calibre : 180 g env. - Sac : 900 g env.
Origine : France. Des veaux élevés au lait maternel et affinés au maïs en grain Français pour un goût et une tendreté incomparables. Escalope découpée dans la sous noix de veau. Conditionné sous vide.



64847 FRAIS
Sauté de Veau de Grain Français
Calibre : 60-80 g - Sac : 2 kg env.
Origine : France. Epaule et collier bas carré de veau de grain sans os. Conditionné sous vide.

64841 FRAIS
Sauté de Veau
Calibre : 30-50 g - Carton : 2 sacs x 2,5 kg env.
Origine : UE. Conditionné sous vide.

55101 SURGELÉ
Sauté de Veau
Calibre : 60-80 g - Carton : 5 kg
Origine : U.E. Épaule et bas carré de veau sans os.

JARRET



55108 SURGELÉ
Jarret de Veau Tranché Pour Osso Bucco
Calibre : 180-220 g - Carton : 5 kg
Origine : UE. Jarret de veau avec os, sans crosse et sans entame.

CÔTE



64833 FRAIS
Tomahawk de Veau de Grain Français
Calibre : 450 g env. - Sac : 900 g env.
Origine : France. Conditionné sous vide.



55128 SURGELÉ
T-Bone de Veau
Calibre : 300-340 g - Carton : 5 kg
Origine : France. Conditionné sous vide.

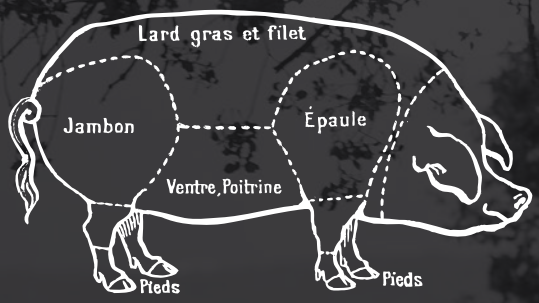
ÉLABORÉ



55115 SURGELÉ
Paupiette de Veau Supérieure
Calibre : 160 g env. - Carton : 3 kg
IQF. Élaboré en France. Une enveloppe issue du bas carré de veau (40%), garnie d'une farce riche en viande de veau, d'œuf entier et assaisonnée d'oignon et d'épices. Produit sans porc, ficelé double main.



55114 SURGELÉ
Escalope de Veau Milanaise
Calibre : 190 g env. - Carton : 5 kg
IQF. Élaboré en France. Véritable escalope de veau recouverte de panure. (26 pièces env.)



Esprit de Terroir
Producteurs de Nos Régions

PORC MONTAGNE DE L'AVEYRON

Pour notre gamme de porc frais **"Esprit de Terroir"**, nous avons sélectionné une coopérative de producteurs située au cœur du Pays Aveyronnais. Les **porcs montagne de l'Aveyron** sont travaillés en circuit court, **issus d'élevages familiaux à taille humaine** ; ils sont nourris avec des aliments fabriqués à la ferme et abattus, puis transformés dans le département. C'est la garantie d'une viande de terroir, de grande qualité, tendre et goûteuse.



64852 FRAIS
Sauté Épaule Sans Os de Porc Montagne de l'Aveyron
Calibre : 60 g - Carton : 5 kg env.
Origine : France. Epaule de porc sans os, dégraissée et découpée en morceaux. Conditionné sous vide.



64850 FRAIS
Côte Échine de Porc Montagne de l'Aveyron
Calibre : 200-220 g - Carton : 4,2 kg env.
Origine : France. Côte issue d'une échine entière avec os et tranchée. Conditionné sous vide.



64853 FRAIS
Rôti Filet Ficelé de Porc Montagne de l'Aveyron
Calibre : 2,5 kg env. - Carton : 5 kg env.
Origine : France. Rôti de porc découpé dans le filet, désossé, dégraissé, et ficelé sans barde. Conditionné sous vide.



64865 FRAIS
Filet Mignon de Porc Montagne de l'Aveyron
Calibre : 500 g env. - Sac : 2,5 kg env.
Origine : France. Filet mignon de porc découpé main. Conditionné sous vide. (5 pièces)



64867 FRAIS
Côte Rustique avec Couenne de Porc Montagne de l'Aveyron
Calibre : 300 g env. - Carton : 3 kg env.
Origine : France. Côte issue de la longe avec os et avec couenne. Conditionné en sachet sous vide. (10 pièces)



64854 FRAIS
Carré Détalonné de Porc Montagne de l'Aveyron
Calibre : 2,5 kg env. - Carton : 5 kg env.
Origine : France. Carré de porc provenant de longe de porc avec os, sans pointe et sans échine, détalonné. Conditionné sous vide. (2 sachets de 2,5 kg env.)



64869 FRAIS
Travers Cru de Porc Montagne de l'Aveyron
Calibre : 1,25 kg env. - Carton : 5 kg env.
Origine : France. Travers de porc cru, dégraissé, sans les extrémités et sans assaisonnement. Conditionné en sachet sous vide. (2 pièces)



64851 FRAIS
Échine Sans Os de Porc Montagne de l'Aveyron
Calibre : 2,5 kg env. - Carton : 5 kg env.
Origine : France. Echine de porc desossée et dégraissée. Conditionné sous vide.



64860 FRAIS
Chair à Saucisse de Porc Montagne de l'Aveyron
Sac : 1 kg env. - UMC : 2 sacs
Origine : France. Maigre et gras de porc hachés. Conditionné sous vide.



64855 FRAIS
Loins Rib Cru de Porc Montagne de l'Aveyron
Calibre : 700 g env. - Carton : 4,2 kg env.
Origine France. Longe fine de porc avec os. Conditionné sous vide par 3 pièces.



COCHON NOIR DU PILAT

Au cœur du parc naturel du Pilat (42), la Maison Duculty perpétue, depuis plus de cinq générations, un savoir-faire artisanal d'exception. Labellisée Entreprise du Patrimoine Vivant, elle élabore avec passion une viande de porc et une charcuterie sèche de grande qualité, reflet d'une tradition préservée.

Son Cochon Noir, élevé dans des conditions naturelles, offre une viande exceptionnelle à la texture fondante et aux arômes profonds. Une signature unique pour des instants de plaisir, de partage et de convivialité.

64871 FRAIS

Côte Échine de Cochon Noir du Pilat Maison Duculty

Calibre : 950 g env.

Origine : France. Côte issue d'une échine entière avec os et tranchée. Conditionné sous vide.



Une texture fondante aux arômes profonds !



64872 FRAIS

Côte de Cochon Noir du Pilat Maison Duculty

Calibre : 950 g env.
Origine : France. Côte issue du carré et tranchée.
Conditionné sous vide.



64873 FRAIS

Côte Filet de Cochon Noir du Pilat Maison Duculty

Calibre : 350 g env.
Origine : France. Côte issue du filet et tranchée.
Conditionné sous vide.



VIANDES D'EXCEPTION

PORC IBERICO



- Elevé en liberté dans la province de Salamanque (Espagne)
- Une viande à la fois fondante et croustillante généreusement persillée
- Un goût raffiné de noisette dû à l'alimentation à base d'herbes et de céréales



55322 SURGELÉ

Lagarto de Poitrine de Porc Iberico

Calibre : 150-300 g
Carton : 5 kg env.
Origine : Espagne. Pièce mince et allongée de porc ibérique, située à côté du haut de longe. Conditionné sous vide.
(5 x 1 kg env.)



55327 SURGELÉ

Pavé de Pluma de Porc Iberico

Calibre : 200 g env.
Carton : 5 kg env.
Origine : Espagne. Pavé découpé dans l'extrémité de la longe de porc avec la pluma attachée. Conditionné sous vide.
(5 x 1 kg env.)

MORCEAUX DU BOUCHER



64865 FRAIS
Filet Mignon de Porc Montagne de l'Aveyron
Calibre : 500 g env. - Sac : 2,5 kg env.
Origine : France. Conditionné sous vide.

64857 FRAIS
Filet Mignon de Porc
Calibre : 500 g env.
Origine : UE ou Royaume-Uni. Filet mignon de porc avec chaînette, découpé manuellement au couteau. Conditionné sous vide.



55304 SURGELÉ
Pluma de Porc
Calibre : 70-130 g - Carton : 4 kg
IQF. Origine : Espagne. Petit muscle en forme de plume situé à la pointe de l'échine.



55306 SURGELÉ
Araignée de Porc
Calibre : 80-100 g env. - Carton : 4 kg env.
Origine : UE. Pièce prélevée sur le dessus de l'os du quasi lors du désossage du jambon. Ce morceau est idéal pour réaliser des émincés marinés ou des brochettes.



55530 SURGELÉ
Noix de Joue de Porc Entière Crue SP
Calibre : 80-120 g - Carton : 5 kg
IQF. Origine : France. Noix de joue de porc entière semi-parée.

ÉLABORÉ



55309 SURGELÉ
Noix de Jambon de Porc Marinée au Miel
Calibre : 2,8 kg env. - Carton : 5,6 kg env.
Élaboré en UE. Noix de jambon de porc marinée au miel et au jus d'orange. Prêt à cuire. Conditionné sous vide.



55313 SURGELÉ
Jambon de Porc Avec Os Mariné
Calibre : 3,8 kg env. - Carton : 7,6 kg env.
Élaboré en UE. Jambon de porc avec os mariné, ficelé et préquadrillé. Prêt à cuire. Conditionné sous vide.

FAUX-FILET





64888 FRAIS

Faux-Filet d'Agneau Façon Magret

Calibre : 250 g env. - Sac : 1 kg env.

Origine : Nouvelle-Zélande. Faux-filet d'agneau désossé avec peau. Conditionné sous vide.

55238 SURGELÉ

Faux-Filet d'Agneau Façon Magret

Calibre : 250 g env. - Sac : 1 kg env.

Origine : Nouvelle-Zélande. Faux-filet d'agneau désossé avec peau. Conditionné sous vide.

CÔTE / CARRÉ



55203 SURGELÉ

Côte d'Agneau Première et Filet

Calibre : 60-90 g - Carton : 5 kg

IQF. Origine : UE et hors UE. Côte d'agneau première et filet.



55202 SURGELÉ

Carré d'Agneau Découvert, Détalonné

Calibre : 400 g env. - Sac : 800 g env.

Origine : Royaume Uni. Carré d'agneau découvert, détalonné et manchonné 4 à 5 côtes. Conditionné sous vide.

ÉPAULE / COEUR DE GIGOT / SOURIS / SAUTÉ



55205 SURGELÉ
Épaule d'Agneau Roulée Désossée
Calibre : 1 kg env. - Carton : 6 kg env.
Origine : Nouvelle-Zélande. Épaule d'agneau roulée, désossée, ficelée et conditionnée sous filet sous vide.



55207 SURGELÉ
Coeur de Gigot d'Agneau Desossé
Calibre : 1,7 kg env.
Origine : Nouvelle-Zélande. Gigot d'agneau entièrement désossé, os coulé, sans selle, sans jarret. Conditionné individuellement sous vide.



55254 SURGELÉ
Souris d'Agneau (Jarret Arrière)
Calibre : 400-600 g - Carton : 15 kg env.
Origine : Nouvelle Zélande.



55213 SURGELÉ
Sauté d'Agneau Sans Os
Calibre : 60-80 g - Carton : 5 kg
Origine : UE. Gigot d'agneau sans os, découpé en morceaux. (2 x 2,5 kg)



55219 SURGELÉ
10 Pieds et 30 Paquets d'Agneau Crus
Carton : 3,4 kg env.
IQF. Origine : France. Préparation à base de pansette d'agneau roulée avec de la viande de porc et de pied d'agneau coupés, assaisonnés à l'ail, persil, et au poivre.



55230 SURGELÉ
Collier d'Agneau en Tranche Avec Os
Calibre : 120-140 g - Carton : 5 kg
IQF. Origine : UE, Royaume-Uni, Océanie ou Amérique du Sud.



63219 FRAIS
Merguez Véritable
Calibre : 67 g - Barquette : 800 g env.
Élaboré en France. Viande de bœuf et de mouton hachée, assaisonnée et mise sous boyau naturel. Conditionné sous atmosphère protectrice.

Esprit de Terroir **Selon Saison**

55611 SURGELÉ
Merguez
Calibre : 55 g - Carton : 4 kg
Élaboré en France. Viande de boeuf, de mouton et gras de boeuf hachés, assaisonnés et mise sous boyau. (4 x 1 kg)



63218 FRAIS
Chipolata Supérieure
Calibre : 67 g env. - Barquette : 800 g env.
Élaboré en France. Viande de porc hachée, assaisonnée et mise sous boyau naturel. Conditionné sous atmosphère protectrice.

Esprit de Terroir **Selon Saison**



63225 FRAIS
Chipolata Supérieure aux Herbes
Calibre : 67 g env. - Barquette : 800 g env.
Élaboré en France. Maigre et gras de porc hachés, assaisonnés aux herbes de Provence et au persil puis embossés en boyau naturel. Conditionné sous atmosphère protectrice (12 pièces).

Esprit de Terroir **Selon Saison**



64860 FRAIS
Chair à Saucisse de Porc Montagne de l'Aveyron
Sac : 1 kg env. - UMC : 2 sacs
Origine : France. Maigre et gras de porc hachés. Conditionné sous vide.

Esprit de Terroir



63237 FRAIS
Saucisse Italienne Brasse
Barquette : 2 kg env.
Élaboré en France. Viande de porc assaisonnée et épicée puis embossée. Conditionné sous atmosphère protectrice.

Selon Saison



63209 FRAIS
Saucisson Pur Porc à Cuire
Calibre : 500 g env. - Sac : 3 kg env.
Élaboré en France. Préparation à base de viande de porc hachée et assaisonnée, embossée sous un boyau de boeuf. Conditionné sous vide.





63098 FRAIS
Saucisson à Cuire Pistaché Maison Duculty
Calibre : 450 g
Élaboré en France. Viande pur porc français, garnie de pistaches (4%) et assaisonnée avec des plantes aromatiques. Embossé sous boyau naturel. Conditionné en sachet sous vide.

63121 FRAIS
Saucisson à Cuire Nature Maison Duculty
Calibre : 450 g
Élaboré en France. Viande pur porc français, et assaisonnée avec des plantes aromatiques. Embossé sous boyau naturel. Conditionné en sachet sous vide.



63205 FRAIS
Diot de Savoie Fumé
Calibre : 90 g - Sac : 900 g
Origine : France. Viande de porc assaisonnée, fumée et embossée en boyau naturel. Conditionné sous vide.



63201 FRAIS
Diot de Savoie Nature
Calibre : 90 g - Sac : 900 g
Origine : France. Viande de porc assaisonnée et embossée en boyau naturel. Conditionné sous vide.



63220 FRAIS
Saucisse de Toulouse
Calibre : 120 g - Barquette : 1,68 kg
Élaboré en France. Viande de porc français assaisonnée et embossée en boyau naturel. Conditionné sous vide (14 pièces).



63202 FRAIS
Chorizo Doux à Griller
Calibre : 60 g env. - Sac : 1 kg env.
Élaboré en Espagne. Conditionné en sachet sous vide. (17 pièces env.)

Selon Saison



63114 FRAIS
Saucisse de Strasbourg
L14 cm - Calibre : 50 g env. - Sac : 900 g env.
Origine : France. Saucisse de Strasbourg fumée au bois de hêtre. Produit cuit. Conditionné sous vide. (18 pièces)



63110 FRAIS
Saucisse Hot Dog
L23 cm - Calibre : 75 g - Sac : 1,4 kg
Élaboré en France. Viande de porc fumée, assaisonnée et mise sous boyau. Produit cuit. Conditionné sous vide. (19 pièces)



55627 SURGELÉ
Maxi Knack Pur Porc
L23 cm - Calibre : 100 g env. - Carton : 3 kg
IQF. Élaboré en France. Saucisse knack fumée à base de viande de porc, épices et plantes aromatiques. Produit cuit.



55625 SURGELÉ
Maxi Knack de Volaille Marquée
L20 cm - Calibre : 100 g env. - Carton : 3 kg
IQF. Élaboré en France. Saucisse knack à base de viande de volaille mélangée à des épices, et marquée au gril. Produit cuit. Produit certifié Halal.

ANDOUILLETTE / BOUDIN



63211 FRAIS

Andouillette Lyonnaise 100% Fraise de Veau, Tirée à la Ficelle, 5A

Calibre : 220 g env. - Carton : 4 sacs x 440 g env.

Élaboré en France. Fraise de veau en lanière légèrement assaisonnée de graines de moutarde, puis embossée en boyau naturel. Produit traditionnel élaboré entièrement à la main et conditionné en sachet sous vide par 2 pièces.

5 A
Association Amicale des Amateurs d'Andouillette Authentique

Esprit de Terroir



63214 FRAIS

Véritable Andouillette de Troyes 5A

Calibre : 200 g env. - Sac : 400 g env.

Élaboré en France. Lanières de chaudins et d'estomacs de porc cuites dans un bouillon assaisonné à la moutarde, au vin blanc et au marc de champagne, puis embossées manuellement sous un chaudin.Conditionné sous vide par 2 pièces.

5 A
Association Amicale des Amateurs d'Andouillette Authentique



63217 FRAIS

Andouillette Père Anselme

Calibre : 180 g env. - Sac : 1,08 kg env.

Origine : France. Panses de porc cuites lentement dans un bouillon de couenne, et assaisonnées avec de la moutarde, du citron frais, du persil, du vin blanc et des épices. Conditionné sous vide (6 pièces).



63216 FRAIS

Andouillette Table Campagnarde

Calibre : 175 g env. - Sac : 1,05 kg env.

Élaboré en France. Lanières d'estomacs de porc et de veau, embossées sous menus de porc, et cuites à la vapeur. Conditionné sous vide (6 pièces).



63206 FRAIS

Boudin Noir aux Oignons Brasse

Calibre : 2,5 kg env.

Élaboré en France. Sang frais de porc assaisonné aux oignons, embossé sous un boyau naturel. Conditionné sous atmosphère protectrice.



63203 FRAIS

Boudin Blanc à l'Ancienne

Calibre : 125 g env. - Barquette : 2,25 kg env.

Élaboré en France. Boudin blanc élaboré avec de la viande de porc (17,5%), de dinde (12%), et cuisiné avec de crème fraîche, du porto, et des épices. Conditionné sous atmosphère protectrice. (18 pièces)

Selon Saison



63215 FRAIS

Andouillette Beaujolaise

Calibre : 220 g - Carton : 2,64 kg

Élaboré en France. Lanières d'estomacs de porc et de veau, moulées et refourrées manuellement sous chaudin, et cuites dans un bouillon aromatisé. Conditionné en sachet sous vide. (12 pièces)

ABAT CRU



64846 FRAIS
Rognon de Veau Sous Graisse
Calibre : 1 kg
Origine : UE.



55519 SURGELÉ
Rognon de Veau Dégraissé
Calibre : 300-500 g - Carton : 7 kg env.
Origine : UE. Rognon de veau dégraissé.



55514 SURGELÉ
Ris de Veau
Calibre : 700 g env. - Carton : 4 kg env.
Origine : UE. Ris de gorge. Conditionné sous vide.



55510 SURGELÉ
Demi-Tête de Veau Avec Demi Langue
Calibre : 1,6 kg env. - Carton : 5,4 kg env.
Origine : France. Demi-tête et demi langue de veau roulée et mise sous filet.



64849 FRAIS
Foie de Veau Français
Calibre : 3,5 kg env.
Origine : France.



55512 SURGELÉ
Foie de Veau Tranché
Calibre : 130-150 g - Carton : 5 kg
Origine : U.E. Foie de veau tranché et dénervé.



55533 SURGELÉ
Os à Moelle Gouttière
Calibre : 200-400 g env. - Carton : 5 kg env.
IQF. Élaboré en UE ou Royaume-Uni. Os à moelle de boeuf coupé dans le sens de la longueur de 16 à 18cm provenant de l'os du tibia et du fémur.



51150 SURGELÉ
Foie de Poulet Trié
Carton : 6 kg
Origine : France. (6 x 1 kg)

ABAT CUIT



55402 SURGELÉ
Langue de Bœuf Cuite
Calibre : 1,5 kg env. - Carton : 6 kg env.
Transformé en France. Langue parée, dégraissée et cuite sous vide dans son jus. Conditionné sous vide.
Selon Saison





56003 SURGELÉ
Churrasco
Calibre : 800 g env.
Carton : 8 kg env.
Origine : France.
Coquelet jaune cru découpé en crapaudine.



64620 FRAIS
Poulet Fermier Jaune PAC Ardèche Label Rouge
Calibre : 1,4 kg env.
Origine : France.
Barquette individuelle.

56015 SURGELÉ
Poulet Jaune Issu de Poulet Fermier de l'Ardèche
Calibre : 1,4 kg env.
Carton : 5,6 kg env.
Origine : France.

POULET JAUNE PAC NU
Poulet jaune sans tarse.

56011 SURGELÉ
Calibre : 1,4 kg env.
Carton : 11,2 kg env.
Origine : France

56009 SURGELÉ
Calibre : 1,2 kg env.
Carton : 12 kg env.
Origine : U.E.

FILET



64628 FRAIS
Filet de Poulet Français
Calibre : 140-160 g - Sac : 1,5 kg env.
Origine : France. Filet de poulet sans os et sans peau. Conditionné sous vide.

64644 FRAIS
Filet de Poulet Jaune
Calibre : 230-290 g - Sac : 2 kg env.
Origine : UE. Filet de poulet sans os et sans peau. Conditionné sous vide. Produit certifié Halal.

64646 FRAIS
Filet de Poulet Blanc
Calibre : 250 g env. - Sac : 2,5 kg
Origine : UE. Filet de poulet sans os et sans peau. Conditionné sous vide.

56134 SURGELÉ
Filet de Poulet
Calibre : 130-150 g - Carton : 5 kg
IQF. Origine : UE. Filet de poulet sans os et sans peau. Produit certifié Halal.

56133 SURGELÉ
Filet de Poulet
Calibre : 120-160 g - Carton : 5 kg
IQF. Origine : UE. Filet de poulet sans os et sans peau.



56132 SURGELÉ
Aiguillette de Poulet
Calibre : 30-60 g
Carton : 5 kg
IQF. Origine : U.E.

SUPRÊME



64635 FRAIS
Suprême de Poulet Fermier Label Rouge
Calibre : 240 g env. - Sac : 1,2 kg env.
Origine : France. Conditionné sous vide.

64637 FRAIS
Suprême de Poulet
Calibre : 200-240 g - Sac : 780 g env.
Origine : France. Suprême de poulet blanc déjointé. Conditionné sous vide. (4 pièces)

56138 SURGELÉ
Suprême de Poulet
Calibre : 150-200 g - Carton : 5 kg
IQF. Origine : UE. Découpe de volaille avec peau, prélevée dans le filet attenant à une partie de l'aile.

BROCHETTE



55710 SURGELÉ
Brochette de Filet de Poulet & Citron, Pic Inox
Calibre : 150 g env. - Carton : 3 kg
Élaboré en UE. Brochette composée de morceaux de filet de poulet mariné aux herbes (85%) et de morceaux de citron, embrochés manuellement sur un pic inox. Produit certifié Halal.

CUISSE



64922 FRAIS
Cuisse de Poulet Fermier Label Rouge
Calibre : 250 g env. - Sac : 1 kg env.
Origine : France. Cuisse de poulet fermier Label rouge. Conditionné sous vide.

56125 SURGELÉ
Cuisse de Poulet Déjointée
Calibre : 180-220 g - Carton : 5 kg
Origine : U.E.



56128 SURGELÉ
Cuisse de Poulet APD
Calibre : 240-300 g - Carton : 5 kg
Origine : France. Cuisse entière de poulet avec partie de dos.



56129 SURGELÉ
Pilon de Poulet
Calibre : 80-120 g - Carton : 10 kg
IQF. Origine : UE.



56131 SURGELÉ
Haut de Cuisse de Poulet
Calibre : 120-220 g - Carton : 5 kg
IQF. Origine : UE.

DÉCOUPE DE POULET



56135 SURGELÉ
Sauté de Poulet Sans Os
Calibre : 40-60 g - Carton : 5 kg
IQF. Origine : U.E. Morceau pris dans la cuisse, sans peau, sans os.



56122 SURGELÉ
Sot L'Y Laisse de Poulet
Calibre : 6-9 g - Carton : 5 x 1 kg
Origine : U.E.



56140 SURGELÉ
Découpe de Coq Avec Peau
Calibre : 150-200 g - Carton : 5 kg
IQF. Origine : UE et hors UE. Coq entier sans pointe d'aile, sans croupion, sans tarse, sans cou et sans fouet.

DINDE





64605 FRAIS
Filet de Dinde
Calibre : 1,5 kg env.
Origine : France. Filet de dinde sans os et sans peau. Conditionné sous vide.

64607 FRAIS
Sauté de Dinde Française, Sans Os, Sans Peau
Calibre : 50-70 g - Sac : 2,5 kg env.
Origine : France.

MAGRET



MAGRET DE CANARD FRANÇAIS
Origine : France.

64509 FRAIS
Magret IGP Sud-Ouest
Calibre : 400 g env. - Sac : 1 pièce
Origine : Sud-Ouest France.
Conditionné sous vide.

56105 SURGELÉ
Magret Français
Calibre : 350-450 g
Carton : 5,6 kg env.

MAGRET DE CANARD
Origine : U.E. Conditionné sous vide.

64508 FRAIS
Calibre : 300-400 g
Sac : 1 pièce
Selon Saison

56096 SURGELÉ
Calibre : 350-400 g
Carton : 5 kg env.

56100 SURGELÉ
Calibre : 400 g/+
Carton : 5 kg env.



56093 SURGELÉ
Filet de Canette
Calibre : 180-200 g - Carton : 7 kg env.
Origine : France. Conditionné sous vide par 2 pièces.

CUISSE



64500 FRAIS
Cuisse de Canard IGP Sud-Ouest
Calibre : 350-450 g - Sac : 830 g env.
Origine : Sud-Ouest France. Conditionné sous vide.



56108 SURGELÉ
Cuisse de Canette Déjointée
Calibre : 150-250 g - Carton : 7,2 kg env.
Origine : France. Conditionné sous vide par 2 pièces.
Selon Saison

56101 SURGELÉ
Cuisse de Canard Déjointée
Calibre : 300-425 g - Carton : 6,7 kg env.
Origine : France. Cuisse de canard déjointée avec peau. Conditionné sous par 2 pièces.

SAUTÉ & AIGUILLETTE



64512 FRAIS
Sauté de Canard Français
Calibre : 40-60 g - Sac : 2,5 kg env.
Origine : France. Sauté issu de la cuisse de canard sans os, avec peau.
Conditionné sous vide.
Selon Saison

56106 SURGELÉ
Sauté de Canard Français
Calibre : 40-60 g - Sac : 2,5 kg env.
UMC : 2 sacs
IQF. Origine : France. Sauté issu de la cuisse de canard sans os et avec peau.



56097 SURGELÉ
Aiguillette de Canard Gras
Calibre : 20-60 g env. - Sac : 500 g - UMC : 4 sacs
IQF. Origine : UE.

PINTADE



64909 FRAIS
Suprême de Pintade Fermière, Label Rouge
Calibre : 150-200 g - Barquette : 770 g env.
Origine : France. Conditionné sous atmosphère protectrice.

56111 SURGELÉ
Suprême de Pintade
Calibre : 180-230 g - Carton : 5 kg env.
Origine : France. Découpe de volaille avec peau et manchons, prélevée dans le blanc attenant à une partie de l'aile.

CHAPON & POULARDE



56186 SURGELÉ
Suprême de Chapon
Calibre : 250-450 g - Carton : 5 kg env.
IQF. Origine : UE. Suprême de chapon avec os avec peau.



56180 SURGELÉ
Suprême de Poularde
Calibre : 250-450 g - Carton : 5 kg env.
IQF. Origine : UE.
Selon Saison



56308 SURGELÉ
Mini Rôti de Chapon Ficelé
Calibre : 140-160 g - Carton : 5 kg
IQF. Élaboré en UE. Haut de cuisse de chapon sans os, avec peau, ficelé en rôti.
Selon Saison



56187 SURGELÉ
Sauté de Chapon Sans Os
Calibre : 40-60 g - Carton : 5 kg
IQF. Origine : UE. Sauté de cuisse de chapon sans os, sans peau.
Selon Saison



56188 SURGELÉ
Cuisse de Chapon Déjointée
Calibre : 300-500 g – Carton : 5 kg env.
IQF. Origine : UE.
Selon Saison

LAPIN



56162 SURGELÉ
Demi Râble de Lapin Français
Calibre : 140-190 g - Carton : 5 kg
IQF. Origine : France. Demi râble de lapin.



56164 SURGELÉ
Sauté de Lapin Sans Os
Calibre : 60-80 g - Carton : 5 kg
Origine : Chine. Épaule, râble, collier et flanchet de lapin sans os, sans peau.

CAILLE



56172 SURGELÉ
Filet de Caille avec Peau
Calibre : 25-35 g - Carton : 3 kg
IQF. Origine : France. Filet avec peau, désossé manuellement et paré. (3 x 1 kg)

VOLAILLE FARCIE



56346 SURGELÉ

Suprême de Poulet Marrons & Trompettes

Calibre : 180 g env. - Carton : 20 pièces

IQF. Élaboré en France. Suprême de poulet garni d'une farce (25%) à base de marrons (8% min) et de trompettes de la mort (5%).

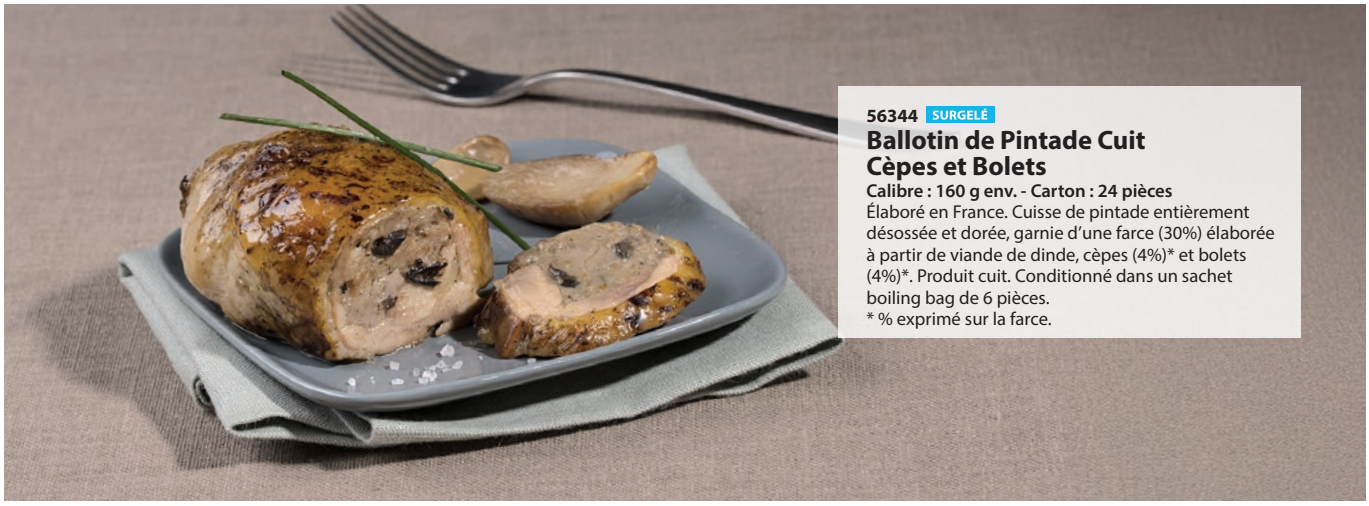


56347 SURGELÉ

Ballotin de Poulet aux Morilles et Cognac

Calibre : 150-170 g - Carton : 5 kg

IQF. Élaboré en France. Ballotin de poulet garni d'une farce à base de viande de dinde, gras de veau (30%), de Cognac Fine de Champagne (3,5%)* et de morilles (3%)*. % exprimé sur la farce. (32 pièces env.)



56344 SURGELÉ

Ballotin de Pintade Cuit Cèpes et Bolets

Calibre : 160 g env. - Carton : 24 pièces

Élaboré en France. Cuisse de pintade entièrement désossée et dorée, garnie d'une farce (30%) élaborée à partir de viande de dinde, cèpes (4%)* et bolets (4%)*. Produit cuit. Conditionné dans un sachet boiling bag de 6 pièces.
* % exprimé sur la farce.



56350 SURGELÉ

Délice de Poulet Cuit Cèpes et Bolets

Calibre : 140 g env. - Carton : 24 pièces

Élaboré en France. Haut de cuisse de poulet entièrement désossé garni d'une farce (30%), élaborée à partir de viande de dinde, cèpes et bolets (8%)*. Produit cuit et présenté dans un sachet boiling bag de 6 pièces. *% exprimés sur la farce.



56342 SURGELÉ

Gourmandise de Caille Lardée au Foie Gras

Calibre : 170 g env. - Carton : 20 pièces

IQF. Élaboré en France. Caille semi-désossée garnie d'une farce (28%) au foie gras de canard (35%)*, entourée d'une tranche de poitrine de porc fumée.* % exprimé sur la farce.

Selon Saison

VOLAILLE ÉLABORÉE



56403 SURGELÉ

Cordon Bleu de Dindonneau

Calibre : 125 g - Carton : 5 kg

IQF. Élaboré en France. Préparation panée, présentée sous forme d'un chausson, composée de jambon de dinde cuit, de fromage fondu et de chapelure. Le produit est frit et cuit à cœur.

56454 SURGELÉ

Cordon de Volaille

Calibre : 125 g - Carton : 5 kg

IQF. Élaboré en France. Préparation panée, présentée sous forme d'un chausson, composée de viande de dinde cuite, de fromage fondu et de chapelure. Le produit est frit et cuit à cœur. Produit certifié Halal.



56415 SURGELÉ

Escalope de Dinde Panée à l'Italienne

Calibre : 150 g env. - Carton : 5 kg

IQF. Élaboré en France. Filet de dinde traité en salaison, recouvert de panure. Produit cuit à cœur.

WINGS DE POULET



56452 SURGELÉ

Wings de Poulet Pané Crispy & Spicy

Pièce : 30-60 g - Sac : 1 kg

IQF. Élaboré en UE. Ailes de poulet, assaisonnées aux épices, panées et cuites. Produit certifié Halal.



56409 SURGELÉ

Wings de Poulet Tex Mex

Calibre : 30-60 g - Carton : 5 x 1kg

IQF. Élaboré en UE. Ailes de poulet façon tex mex cuites au four. Produit certifié Halal.

VOLAILLE FARCIE

56450 SURGELÉ
Tenders de Poulet Crispy American Style
Calibre : 30-60 g - Sac : 1 kg
Élaboré en UE. Aiguillette de poulet (67%) enrobée d'une panure croustillante façon KFC. Produit certifié Halal.





56414 SURGELÉ
Tenders d'Aiguillette de Poulet Spicy
Calibre : 60 g env. - Sac : 1 kg
IQF. Élaboré en UE. Aiguillette de poulet (64%) enrobée d'une chapelure tempura épicée. Produit certifié Halal.



56449 SURGELÉ
Tenders d'Aiguillette de Poulet Corn Flakes
Calibre : 60 g env. - Sac : 1 kg
IQF. Élaboré en UE. Aiguillette de poulet (65%) enrobée d'une chapelure croustillante aux corn flakes. Produit certifié Halal.



56446 SURGELÉ
Goujonnette de Poulet Panée
Calibre : 34 g env. - Carton : 2 x 2,5 kg
IQF. Élaboré en UE. Filet de poulet enrobé d'une panure épicée. Produit préfrit.



56447 SURGELÉ
Goujonnette de Poulet Corn Flakes
Calibre : 40 g env. - Carton : 2 x 2,5 kg
IQF. Élaboré en UE. Viande de filet de poulet enrobée d'une panure corn flakes au maïs et à la farine de maïs. Produit préfrit.



56448 SURGELÉ
Goujonnette de Poulet Multi-Grains
Calibre : 40 g env. - Carton : 2 x 2,5 kg
Élaboré en UE. Viande de filet de poulet enrobée d'une panure aux flocons d'avoine, aux graines de lin et aux graines d'amarante. Produit préfrit. Produit certifié Halal.

VOLAILLE PANÉE



56451 SURGELÉ

Chunks de Poulet Karaage

Calibre : 35 g env. - Sac : 1 kg

IQF. Élaboré en UE. Morceaux de cuisse de poulet (75%) enrobés d'une pâte à beignet aromatisée sauce soja et gingembre. Produit cuit. Produit certifié Halal.



56410 SURGELÉ

Chunks de Filet de Poulet Panés

Calibre : 30 g env. - Carton : 5 x 1 kg

Élaboré en U.E. Morceaux de filet de poulet enrobés d'une chapelure épicée. Produit pré-frit. Produit certifié Halal.



56442 SURGELÉ

Nuggets de Filet de Poulet

Calibre : 22 g env. - Carton : 5 x 1,105 kg

IQF. Élaboré en France.
Véritable filet de poulet (46%), pané et frit.



56444 SURGELÉ

Aiguillette de Filet de Poulet Pané

Calibre : 55 g env. - Carton : 2 x 2,5 kg

IQF. Élaboré en France. Viande de poulet enrobé d'une chapelure légèrement épicée et frite.



56445 SURGELÉ

Crispy Chicken Burger

Calibre : 100 g - Carton : 2 x 2,5 kg

IQF. Élaboré en UE. Filet de poulet enrobé d'une chapelure légèrement épicée et frit.

VOLAILLE CUITE RÔTIE



62222 FRAIS
Filet de Poulet Entier Cuit Rôti
Calibre : 200 g env. - Sac : 1,6 kg env.
Élaboré en UE. Filet de poulet entier sans peau, cuit et grillé. Conditionné sous vide.



56423 SURGELÉ
Tranchette de Filet de Poulet Rôti Tex-Mex
Carton : 5 x 1 kg
IQF. Élaboré en UE. Filet de poulet tranché sans peau, cuit, assaisonné façon Tex Mex et légèrement doré. Produit certifié Halal.

56417 SURGELÉ
Émincé de Poulet Tex Mex
Carton : 5 x 1 kg
IQF. Élaboré en UE. Cuisse de poulet émincée sans peau, cuite, assaisonnée façon Tex Mex. Produit certifié Halal.

56420 SURGELÉ
Émincé de Cuisse de Poulet Cuit Curry
Carton : 5 x 1 kg
IQF. Élaboré en UE et Hors UE. Émincé de cuisse de poulet sans peau, cuit et assaisonné au curry. Produit certifié Halal.

56424 SURGELÉ
Émincé de Cuisse de Poulet Cuit Tikka
Carton : 5 x 1 kg
IQF. Élaboré en UE. Émincé de cuisse de poulet sans peau, cuit et assaisonné Tikka (tomate, oignon, ail, épices). Produit certifié Halal.



56419 SURGELÉ
Tranchette de Filet de Poulet Rôti
Carton : 5 x 1 kg
IQF. Élaboré en UE. Filet de poulet tranché sans peau, cuit, assaisonné et légèrement doré.

56422 SURGELÉ
Tranchette de Filet de Poulet Rôti
Carton : 5 x 1 kg
IQF. Élaboré en UE. Filet de poulet tranché sans peau, cuit, assaisonné et légèrement doré. Produit certifié Halal.



56428 SURGELÉ
Lamelles de Kebab Volaille & Veau Grillées
Sac : 850 g - UMC : 6 sacs
IQF. Élaboré en UE. Préparation à base de viande de dinde, de poulet et de veau épicées. Les lamelles sont cuites et grillées. Produit certifié Halal.

56425 SURGELÉ
Lamelles de Kebab Méditerranéen Grillées
Sac : 850 g - UMC : 6 sacs
IQF. Élaboré en UE. Préparation à base de viande de dinde, de poulet et de veau épicées. Les lamelles sont cuites et grillées. Produit certifié Halal.



ACCOMPAGNEMENT

07

TRUFFE	P. 184
LÉGUME CRU	P. 186
LÉGUME CUISINÉ	P. 189
LÉGUME CUIT	P. 190
AROMATE, HERBE & AIDE CULINAIRE	P. 191
CHAMPIGNON	P. 192
FRITE CARIGEL PREMIUM	P. 194
FRITE & POMME DE TERRE	P. 195
POMME DE TERRE ÉLABORÉE & ALIGOT	P. 196
PORTION INDIVIDUELLE	P. 197
RIZ, PÂTE & CÉRÉALE CUIT	P. 198

Esprit de Terroir
Producteurs de Nos Régions

PRODUITS FRAIS

TRUFFE FRAÎCHE NOIRE D'HIVER FRANÇAISE

Souvent référée comme "le diamant de la gastronomie française", la truffe noire ***TUBER MELANOSPORUM*** est un produit exceptionnel, très prisé des grands chefs. Caractérisée par sa chair noire et ses veines blanches lorsqu'elle arrive à maturité, elle est très parfumée et son caractère gustatif est bien plus prononcé que celui de la truffe blanche d'été.
Le ***TUBER MELANOSPORUM*** arrive à maturité entre Décembre et Mars, dès les premiers grands froids hivernaux.



Tuber Melanosporum

La plus noble des truffes



62637 FRAIS
Truffe Noire Melanosporum Fraîche
Calibre : 25 g env. - Sac : 100 g
(Tuber melanosporum)
Origine : France. Conditionné sous vide.

62638 FRAIS
Morceaux de Truffe Noire Melanosporum Fraîche
Sac : 100 g
(Tuber melanosporum)
Origine : France. Conditionné sous vide.

Selon Saison

Disponible en saison de Décembre à Mars



TRUFFE FRAÎCHE D'ÉTÉ FRANÇAISE

La truffe blanche d'été, ***TUBER AESTIVUM***, également appelée "Truffe de la Saint-Jean", est caractérisée par sa chair blanche, qui devient beige noisette à maturité, parcourue de fines veines blanches. Ses arômes s'apparentant à la noisette sont très volatiles, c'est pour cela qu'elle ne supporte pas la cuisson et qu'elle ne se congèle pas. Elle se consomme généralement crue, en salade, sur des pâtes, sur des œufs brouillés, en apéritif et accompagne très bien les poissons et viandes. Le ***TUBER AESTIVUM*** se récolte entre avril-mai jusqu'à fin août.

Tuber Aestivum

La truffe à la portée de tous



62635 FRAIS
Truffe Blanche d'Été Fraîche
Calibre : 25 g env.
Sac : 250 g
Origine : France.
Conditionné sous vide.

Selon Saison
Disponible en saison de Mai à Septembre

AUTOUR DE LA TRUFFE



67557 ÉPICERIE
Lamelles de Truffe Blanche d'Été
Bocal : 500 g
Origine : France.
Fines lamelles de truffe d'été à l'huile d'olive.



67551 ÉPICERIE
Brisures de Truffe d'Été
Bocal : 500 g
Origine : France.
Brisures de truffe d'été à l'huile d'olive.



67607 ÉPICERIE
Salsa Tartufata
Bocal : 500 g
Élaboré en France.
Sauce à la truffe d'été (2%)



57311 SURGELÉ
Asperge Verte
Sac : 1 kg
Origine : Chili / Pérou / Espagne.



57308 SURGELÉ
Pointe d'Asperge Verte
Sac : 1 kg
Têtes d'asperges vertes de 30-65 mm.



57333 SURGELÉ
Pois Gourmand
Carton : 5 sacs x 1 kg
(Pisum sativum)
Origine : Kenya.



51157 SURGELÉ
Fève de Soja Edamame Pelée
Sac : 1 kg
Origine : Chine



57309 SURGELÉ
Fève Pelée
Calibre : 15 à 25 mm - Carton : 5 sacs x 1 kg
(Vicia faba)
Origine : Import.



57335 SURGELÉ
Brocoli Fleurette
Sac : 2,5 kg
Origine : U.E.



57318 SURGELÉ
Fond d'Artichaut
Sac : 1 kg
IQF.



57319 SURGELÉ
Bouton d'Artichaut
Barquette : 1 kg
Boutons d'artichauts avec leur tige.





57327 SURGELÉ
Marron Entier Épluché
Sac : 1 kg
IQF.
Selon Saison



57320 SURGELÉ
Haricot Vert Extra Fin du Kenya
Sac : 1 kg
Origine : Kenya. Cueilli, ébouté et calibré à la main.

57322 SURGELÉ
Haricot Vert Extra Fin
Sac : 2,5 kg



57324 SURGELÉ
Haricot Vert Très Fin
Sac : 2,5 kg



57338 SURGELÉ
Poivron Rouge & Vert en Lanières
Sac : 2,5 kg
IQF. Élaboré en UE. Poivrons flammés, coupés en lanières.



57331 SURGELÉ
Pois Maraîcher Garden Peas
Sac : 2,5 kg
Origine : U.E.



57336 SURGELÉ
Petits Pois Très Fin
Sac : 2,5 kg
Origine : U.E.



57342 SURGELÉ
Carotte Rondelle Coupe Lisse
Sac : 2,5 kg
Origine : U.E.



57343 SURGELÉ
Rondelles de Courgettes
Sac : 2,5 kg
IQF. Origine : U.E.



57339 SURGELÉ
Poireau Coupé
Sac : 2,5 kg
IQF. Origine : UE. Mélange de 40% de blanc de poireau et 60% de vert.



57347 SURGELÉ
Oignon Rouge Émincé
Sac : 2,5 kg
IQF.



57332 SURGELÉ
Oignon Émincé
Sac : 2,5 kg
Origine : U.E.



57337 SURGELÉ
Oignon Cube
Sac : 2,5 kg
IQF.



51156 SURGELÉ
Lamelles d'Avocat
Sac : 500 g - UMC : 2 sacs



51158 SURGELÉ
Cubes d'Avocat
Sac : 500 g - UMC : 2 sacs



51154 SURGELÉ
Morceaux d'Avocat Haas
Sac : 1 kg
Origine : Amérique du Sud.





57443 SURGELÉ
Mélange de Légumes Oubliés
Sac : 2,5 kg
Élaboré en UE. Mélange de légumes crus (panais, céleri-rave, carotte jaune, potiron, topinambour, oignon rouge et carotte orange). Sans assaisonnement.

Selon Saison



57493 SURGELÉ
Mélange de Légumes Méditerraneo
Sac : 1,25 kg
Élaboré en UE. Mélange de poivrons jaunes et rouges, pois croquants, courgettes grillées et sauce méditerranéenne.



57471 SURGELÉ
Duo de Courgettes aux Tomates Cerise & Oignons Rouges
Sac : 2,5 kg
Origine : U.E. Mélange de courgettes vertes (28% mini), courgettes jaunes (28% mini), de tomates cerises (16% mini) et d'oignons rouges (8% mini).



57355 SURGELÉ
Mélange de Légumes Spécial Wok
Sac : 2,5 kg
Élaboré en U.E. Mélange de légumes pour Wok (jeune carotte, chou-fleur, haricot vert, haricot beurre, carotte jaune).



57291 SURGELÉ
Légumes pour Couscous
Sac : 2,5 kg
Mélange de légumes crus (carottes, courgettes, céleri, navets, pois chiches, poivrons verts et rouges).





57420 SURGELÉ
Ratatouille
Carton : 5 sacs x 1 kg
IQF. Élaboré en France. Un mélange de légumes grillés (courgettes, aubergines, poivrons rouges, oignons, poivrons jaunes et tomates cerises) agrémenté d'une sauce à base de tomate, d'huile d'olive vierge extra, herbes de Provence et ail.



57478 SURGELÉ
Poêlée Calabraise aux Olives Noires de Kalamata
Sac : 1 kg
Élaboré en Italie. Mélange de poivrons grillés rouges (30%) et jaunes (30%), d'oignons rouges de Tropea Calabre I.G.P. (30%) et d'olives noires de Kalamata (10%).



57487 SURGELÉ
Trio de Légumes Grillés en Lanières Assaisonnés
Sac : 2,5 kg
IQF. Élaboré en Italie. Un mélange de 3 légumes grillés (aubergine, courgette, poivron) assaisonné avec du basilic, de l'origan, du romarin, et de l'huile d'olive vierge. Utilisation à chaud ou à froid.



57435 SURGELÉ
Ratatouille Cuisinée à l'Huile d'Olive
Sac : 2,5 kg - UMC : 2 sacs
IQF. Élaboré en France. Mélange de légumes cuits : tomates, courgettes, aubergines, oignons, poivrons rouges et jaunes, cuisinés dans une sauce à l'huile d'olive vierge extra.



57206 SURGELÉ
Poêlée de Légumes Grillés aux Tomates Cerises
Sac : 600 g
IQF. Élaboré en U.E. Mélange de légumes grillés (courgettes, poivrons rouges, aubergines, oignons, poivrons jaunes, tomates cerises).



57475 SURGELÉ
Poêlée de Légumes Sauce au Beurre
Sac : 2,5 kg
Élaboré en France. Mélange de légumes (petits pois doux, carottes, choux-fleurs et maïs), cuisiné dans une sauce au beurre et persil.

07 ACCOMPAGNEMENT
LÉGUME CUIT



57345 SURGELÉ
Épi de Maïs en Tronçon
Calibre : 55 g env. - Sac : 1,5 kg
Origine : U.E. Épi de maïs blanchi puis découpé en tronçons de 3 à 5 cm.



57277 SURGELÉ
Brunoise de Légumes du Soleil
Sac : 2,5 kg
Élaboré en France. Mélange de légumes (courgette, aubergine préfrite, oignon préfrit, tomate, poivrons rouge et jaune). Sans assaisonnement



57249 SURGELÉ
Choux Fleur en Fleurette Cuit
Sac : 2,5 kg
Origine : France.



57222 SURGELÉ
Haricot Vert Extra Fin
Sac : 2,5 kg
Origine : France. Légumes cuits à la vapeur.



57271 SURGELÉ
Haricot Vert Très Fin
Sac : 2,5 kg
IQF. Origine : France. Légumes cuits à la vapeur.



57157 SURGELÉ
Portion d'Épinard en Branches
Sac : 2,5 kg
Origine : France. Épinards en branches en portions cuits surgelés.



67339 ÉPICERIE
Haricot Lingot Cuisiné à la Graisse de Canard
Boîte : 4 kg - Boîte 5/1
Élaboré en France. Haricots lingots cuisinés dans la graisse de canard et assaisonnés à la tomate et à l'ail.

Selon Saison



57205 SURGELÉ
Aubergine Grillée en Tranches
Sac : 1 kg
Élaboré en Italie.



57353 SURGELÉ
Duo de Poivrons Grillés en Lanières
Sac : 450 g
Origine : Espagne. Poivrons jaunes et rouges grillés puis coupés en lanières .

AROMATE & HERBE

PRATIQUE SAC REFERMABLE

LES HERBES
Carton : 8 sacs x 250 g



57682 SURGELÉ
Aneth
IQF.



57683 SURGELÉ
Coriandre
IQF.



57684 SURGELÉ
Menthe Douce



57675 SURGELÉ
Basilic
Basilic en flocons.



57678 SURGELÉ
Persil en Flocons
(Petroselinum crispum)



57680 SURGELÉ
Ciboulette



57679 SURGELÉ
Mélange Persil-Ail
IQF. Mélange de persil (50%) et ail (50%).



57674 SURGELÉ
Ail en Granules
(Allium sativum L.)



57677 SURGELÉ
Échalote en Granules
IQF.



57329 SURGELÉ
Petit Oignon Blanc "Grelot"
Sac : 2,5 kg
(Allium cepa)
IQF. Origine : U.E.



62602 FRAIS
Gousse d'Ail Blanc Pelée
Boîte : 1 kg
Prêt à l'emploi.

AIDE CULINAIRE

57688 SURGELÉ
Préparation de Condiments et Herbes Pour Tartare
Carton : 8 sacs x 250 g
Mélange d'échalote, ciboulette, persil, ail des ours, tomates semi-séchées, estragon.

Condiments pour Tartare
Mélangez 30 g de préparation pour un tartare à l'état surgelé dans votre préparation sauce (ketchup, moutarde, piment, huile d'olive, ...)





57689 SURGELÉ
Tomato Salsa Pico de Gallo
Sac : 1,25 kg
Élaboré en UE. Dés de tomates, oignons rouges et sauce à base de jus de citron, coriandre, piment rouge et romarin.

57686 SURGELÉ
Préparation Pour Sauce Vierge
Carton : 8 sacs x 250 g
Mélange de morceaux de tomates semi-séchées, de basilic, de zestes de citron et d'ail simplement à agrémenter d'huile d'olive.





Sauce Vierge

Mélangez 30 g de préparation pour sauce vierge à l'état surgelé dans 15 cl d'huile d'olive, puis ajoutez des dés de tomates fraîches pour apporter plus de fraîcheur.

57685 SURGELÉ
Préparation Pour Sauce Chimichurri
Carton : 8 sacs x 250 g
Mélange d'échalote, de persil, de ciboulette, de coriandre, d'ail et de piment jalapeno rouge taillés finement simplement à agrémenter de vinaigre de vin rouge et d'huile de colza.





Sauce Chimichurri

Mélangez 30 g de préparation pour sauce chimichurri à l'état surgelé dans 15 cl d'huile blanche type colza ou pépins de raisin et ajoutez 3 cl de vinaigre de vin rouge.

CHAMPIGNONS SAUVAGES PREMIUM FRAÎCHEMENT CUEILLIS

Cueillis dans les forêts d'Europe, les champignons sauvages **Carigel Excellence** sont simplement essuyés puis immédiatement surgelés. Cela leur confère une qualité gustative exceptionnelle et une texture ferme très proche du frais.



57513 SURGELÉ
Mini Girolle Entière Premium
Sac : 1 kg
Petite girolle entière de 3 cm maximum, fraîchement cueillie puis immédiatement surgelée IQF.



57514 SURGELÉ
Petite Morille Entière Premium
Sac : 1 kg
Petite morille entière de 1 à 5 cm, fraîchement cueillie puis immédiatement surgelée IQF.



57511 SURGELÉ
Cèpe Morceaux Qualité Premium
Sac : 1 kg
Cèpe découpé en morceaux de 2 à 5 cm, fraîchement cueilli puis immédiatement surgelé IQF.



57510 SURGELÉ
Cèpe Bouchon Entier Premium
Sac : 1 kg
Cèpe entier fraîchement cueilli puis immédiatement surgelé IQF.

CHAMPIGNONS SÉCHÉS



67555 ÉPICERIE
Morille Extra Séchée
Boîte : 500 g

67560 ÉPICERIE
Morille Traiteur
Boîte : 500 g
Morille entière avec pied, cultivée et/ou sauvage, d'une hauteur de tête de 1 à 6 cm en moyenne.



67556 ÉPICERIE
Bolet & Cèpe Séchés
Boîte : 500 g
(Bolet jaune : Suillus granulatus/ luteus - Cèpe : boletus edulis/ aerus/pinicola/reticulatus



67559 ÉPICERIE
Cèpe Séché
Boîte : 500 g
(Boletus edulis)



67553 ÉPICERIE
Mélange Forestier Séché
Boîte : 500 g
Mélange de champignons entiers en lamelles : bolets jaunes, pleurotes, champignons noirs et cèpes.



57526 SURGELÉ
Girolle
Sac : 1 kg



57548 SURGELÉ
Morille
Sac : 1 kg
IQF. Morille entière d'une hauteur de tête de 3 à 6 cm en moyenne.



57525 SURGELÉ
Cèpe Morceaux
Sac : 1 kg
Cèpe découpé en morceaux de 2 à 5 cm.



57522 SURGELÉ
Cèpe Bouchon
Sac : 1 kg



57536 SURGELÉ
Mélange Forestier
Sac : 1 kg
Mélange de champignons : bolets jaunes, champignon de Paris, pleurotes, lactaires, shiitakes.



57534 SURGELÉ
Cocktail de Champignons
Sac : 1 kg
Cocktail de champignons crus nettoyés : champignons de Paris, pleurotes, shiitakés, pholiotes et bolets jaunes.



57557 SURGELÉ
Mélange Extra aux Champignons des Bois
Sac : 1 kg
IQF. Mélange de 5 champignons sauvages : nameko, lactaire, cèpe, bolet et chanterelle.





57519 SURGELÉ
Champignon de Paris Émincé "Qualité Hôtel"
Sac : 2,5 kg - UMC : 2 sacs

221003 ÉPICERIE
Champignon Émincé Hôtel
Boîte 850 mL
Boîte 4/4 : 460 g pne

57504 SURGELÉ
Champignon de Paris Miniature "1er Choix"
Sac : 1 kg - UMC : 2 sacs
Élaboré en France.

CARIGEL Premium

Les Frites

LA RÉFÉRENCE QUALITÉ DU MARCHÉ !

- Croustillance exceptionnelle
- Bon goût de pomme de terre
- Élaboré sans huile de palme



57757 SURGELÉ
Frite La Crispy Avec Peau Bi-Température
Carton : 4 sacs x 2,5 kg
Frites avec peau ondulées, de forme incurvée, pré-frites dans un bain d'huile de tournesol, garanti sans huile de palme.



57755 SURGELÉ
Frite La Croustillante avec Peau Bi-Température
Carton : 4 sacs x 2,5 kg
Frites avec peau à la croustillance exceptionnelle, pré-frites dans un bain d'huile de tournesol, garanti sans huile de palme.



57752 SURGELÉ
Frite 10x10 Bi-Température
Carton : 4 sacs x 2,5 kg
Frites pré-frites dans un bain d'huile de tournesol, garanti sans huile de palme.



57753 SURGELÉ
Frite 7x7 Bi-Température
Carton : 4 sacs x 2,5 kg
Frites pré-frites dans un bain d'huile de tournesol, garanti sans huile de palme.



57754 SURGELÉ
Frite L'Incurvée Bi-Température
Carton : 4 sacs x 2,5 kg
Frites spécial dip, de forme incurvée, pré-frites dans un bain d'huile de tournesol, garanti sans huile de palme.



57751 SURGELÉ
Frite Steakhouse Bi-Température
Carton : 4 sacs x 2,5 kg
Frites pré-frites dans un bain d'huile de tournesol, garanti sans huile de palme.





57737 SURGELÉ
Frites de Patate Douce
Long. 11 cm - Carton : 4 sacs x 2,5 kg
Élaboré en Belgique. Frites élaborées à partir de patates douces, recouvertes d'un enrobage léger et croustillant.

57748 SURGELÉ
Frite Criss Cross
Carton : 12 sacs x 750 g
Frite recouverte d'un enrobage épicé au poivre noir.





57747 SURGELÉ
Frite Dipper Enrobée aux Herbes
Carton : 12 sacs x 750 g
Frite spécial dip, de forme incurvée et recouverte d'un enrobage au persil et romarin.

57760 SURGELÉ
Frites au Four
Carton : 12 sacs x 750 g
Élaboré en Belgique. Frite 9/9, préfrite.



57759 SURGELÉ
Pommes Sautées
Carton : 4 sacs x 2,5 kg
Élaboré en Belgique.



57749 SURGELÉ
Spicy Patatoes Wedges
Carton : 4 sacs x 2,5 kg
Élaboré en Belgique. Quartiers de pommes de terre avec peau, assaisonnés.



62521 FRAIS
Wedges à Rotir au Romarin
Sac : 2 kg - UMC : 2 sacs
Élaboré U.E. Quartiers de pommes de terre avec peau au romarin, pré-cuits. Conditionné sous vide.

POMME DE TERRE



57484 SURGELÉ
Pomme de Terre Grenaille à l'Huile d'Olive & Sel de Guérande
Sac : 1 kg - UMC : 2 sacs
Élaboré en France. Pommes de terre Grenaille avec peau cuites, enrobées d'huile d'olive vierge extra (6%) et de sel de Guérande (0,6%).



62510 FRAIS
Pomme de Terre Grenaille Avec Peau
Sac : 1,5 kg – UMC : 2 sacs
Élaboré en U.E. Pommes de terre grenailles entières avec peau pré-cuites. Conditionné sous-vide.



62522 FRAIS
Pomme de Terre en Lamelles
Sac : 2 kg – UMC : 2 sacs
Élaboré en U.E. Lamelles de pommes de terre, précuites.



57479 SURGELÉ
Poêlée Sarladaise
Carton : 10 sacs x 1 kg
Elaboré en France. Lamelles de pommes de terre pré-frites, persillées et enrobées de graisse de canard.



62504 FRAIS
Pomme Dauphine Tradition
Calibre : 25 g env. - Barquette : 1 kg env.
Élaboré en France. Pomme dauphine composée de purée de pomme de terre et d'œuf. Barquette sous atmosphère protectrice (35-40 pièces).



57783 SURGELÉ
Pomme Dauphine Cuite
Calibre : 15 g - Sac : 1 kg - UMC : 2 sacs
Élaboré en UE. Pommes de terre enrobées d'une chapelure à l'oeuf entier (12%) et préfrit.



62511 FRAIS
Purée de Pommes de Terre
Sac : 2 kg - UMC : 2 sacs
Élaboré en UE. Purée de pommes de terre au lait entier et beurre, précuite. Conditionné sous vide.



62507 FRAIS
Gratin Dauphinois Parfumé à la Truffe d'Été
Sac : 2 kg - UMC : 2 sacs
Élaboré en UE. Pommes de terre (60%), cuisinées dans une sauce crémeuse parfumée au jus de truffe et à la truffe d'été.

62506 FRAIS
Gratin Dauphinois à la Crème
Sac : 2 kg - UMC : 2 sacs
Élaboré en UE. Rondelles de pomme de terre précuites, cuisinées dans une sauce à la crème. Conditionné sous vide.



57428 SURGELÉ
Purée de Pomme de Terre Gourmande
Carton : 4 sacs x 2,5 kg
Élaboré en UE. Purée élaborée à partir de pomme de terre, de beurre et de lait entier.



57421 SURGELÉ
Aligot de l'Aveyron
Sac : 2 kg
Élaboré en France. Purée de pomme de terre à la tome Bleu-Blanc-Coeur fraîche de l'Aveyron (35%).

À l'état surgelé, verser le sac dans 700 ml d'eau à ébullition, mélanger et tourner à la spatule en bois 3-5 min. pour le faire filer. Continuer à tourner afin d'obtenir par la cuisson un mélange homogène, puis étirer l'Aligot plusieurs fois à l'aide de la spatule.



57453 SURGELÉ

Gourmandise de Légumes

Calibre : 70 g - Carton : 36 pièces

Élaboré en France. Appareil léger et moelleux à base d'oeufs entiers et de crème fraîche, agrémenté d'une julienne de légumes aux carottes, céleri et poireaux. Produit précuit, prêt à l'emploi.

À l'état surgelé, réchauffer à four chaud 25-30 min. à 190°C.



57470 SURGELÉ

Tatin aux Légumes du Soleil

Ø9 cm - Calibre : 80 g - Carton : 18 pièces

Élaboré en France. Une pâte feuilletée pur beurre recouverte de légumes préfrits (poivrons jaunes, oignons, courgettes, poivrons rouges, aubergines et tomates), cuisinés à l'huile d'olive et au thym.

À l'état surgelé, cuire à four chaud 20 min. à 180°C.



57476 SURGELÉ

Nids d'Oignons

ø10 cm - Calibre : 65 g - Carton : 48 pièces

Élaboré en U.E. Oignon émincé disposé en forme de nid puis pré-frit.



57451 SURGELÉ

Gratin Dauphinois Premium

Calibre : 120 g - Carton : 40 pièces

Élaboré en France. Pomme de terre, crème, mozzarella, œuf, ail et poivre noir.



57490 SURGELÉ

Gratin de Pommes de Terre à la Truffe Blanche d'Eté

Calibre : 100 g - Carton : 20 pièces

Élaboré en France. Pommes de terre, crème, emmental, truffe blanche d'été (1%), œuf, huile d'olive aromatisée à la truffe.

À l'état surgelé, cuire à four chaud 20 min. env. à 175°C ou au four micro-ondes 2 min env. à 850W.



57781 SURGELÉ

Pomme Rösti Burger

Calibre : 90 g - Sac : 2,5 kg

Galette préfrite de pommes de terre, râpée avec un léger goût d'oignon.



62536 FRAIS

Crique de Pommes de Terre

ø13 cm - Calibre : 100 g - Boîte : 2 kg

Élaboré en France. Galette de pommes de terre râpées, à l'ail et au persil.

Riz et Pâtes

Prêts à l'emploi, notre gamme de riz et pâtes cuits s'intègre parfaitement dans vos plats chauds ou froids.



57110 SURGELÉ
Riz Noir Vénéré Cuit
Sac : 2,5 kg
IQF. Origine : Italie. Prêt à l'emploi.



57109 SURGELÉ
Riz Carnaroli Cuit
Carton : 4 sacs x 1 kg
IQF. Origine : Italie. Prêt à l'emploi.



57111 SURGELÉ
Riz Blanc Long Grain Cuit
Sac : 2,5 kg
Elaboré en U.E. IQF. Prêt à l'emploi.



52485 SURGELÉ
Penne Cuit
Sac : 2,5 kg
IQF. Élaboré en U.E. Prêt à l'emploi.



52484 SURGELÉ
Fusilli Cuit
Sac : 2,5 kg
IQF. Élaboré en U.E. Prêt à l'emploi.

Mélange de Céréales

Laissez libre cours à votre imagination avec nos mélanges de céréales cuits prêts à l'emploi.



57112 SURGELÉ
Mélange Méditerranéen de Céréales et Légumes Cuits
Sac : 1 kg - UMC : 2 sacs
Élaboré en Italie. Mélange de boulgour, quinoa, courgettes, pois chiche, poivrons et olives kalamata. Produit précuit. Utilisation à chaud ou à froid.



57107 SURGELÉ
Trio Quinoa Cuit
Sac : 1 kg - UMC : 3 sacs
IQF. Origine : Amérique du Sud. Prêt à l'emploi.



57113 SURGELÉ
Mélange Quinoa Boulgour Cuit
Sac : 1 kg - UMC : 3 sacs
Élaboré en France. Produit cuit, prêt à l'emploi.



PAIN & VIENNOISERIE

08

VIENNOISERIE	P. 200
MINI VIENNOISERIE	P. 201
PAIN	P. 202
PAIN INDIVIDUEL	P. 204
PAIN BURGER	P. 206
PAIN HOT DOG	P. 210
PAIN ROLL	P. 211
PAIN PITA & KEBAB	P. 212
PAIN PANINI	P. 213
PAIN SANDWICH	P. 214
PAIN NORDIQUE & PAIN BAGNAT	P. 215
PAIN CLUB SANDWICH	P. 216
BAGEL, TORTILLA & WRAP	P. 217
PAIN FOCACCIA	P. 218
PINSA	P. 219
PAIN BRUSCHETTA	P. 220
PAINS SPÉCIAUX	P. 220

La viennoiserie traditionnelle À LA FRANÇAISE

Riches en beurre fin et élaborées dans le respect des méthodes artisanales, nos viennoiseries offrent un feuilletage gourmand et traditionnel. Prête à cuire et sans aucun exhausteur de goût, cette gamme vous permet de proposer à vos clients des viennoiseries savoureuses en toute simplicité.



73043 SURGELÉ
Pain au Chocolat Tradition
Calibre : 75 g - Carton : 60 pièces
Élaboré en France. Produit prêt à cuire.

Laisser décongeler 30 min. en chambre froide positive.
Cuire à four chaud 15-16 min. à 170°C.



73480 SURGELÉ
Croissant Courbé Tradition
Calibre : 90 g - Carton : 56 pièces
Produit prépoussé.

Laisser décongeler 30 min. en chambre froide positive.
Cuire à four chaud 15-18 min. à 180°C.



73042 SURGELÉ
Croissant Tradition
Calibre : 70 g - Carton : 60 pièces
Élaboré en France. Produit prêt à cuire.

Laisser décongeler 30 min. en chambre froide positive.
Cuire à four chaud 15-16 min. à 170°C.



73504 SURGELÉ
Croissant Arti'Saveurs Prédoré
Calibre : 70 g - Carton : 96 pièces
21% de beurre. Produit prêt à cuire.

Laisser décongeler 30 min. en chambre froide positive.
Cuire à four chaud 15-16 min. à 170°C.



73505 SURGELÉ
Pain au Chocolat Arti'Saveurs Prédoré
Calibre : 80 g - Carton : 90 pièces
Pain au chocolat 24 % de matières grasses.

Laisser décongeler 30 min. en chambre froide positive.
Cuire à four chaud 15-16 min. à 170°C.



73532 SURGELÉ
Pain au Chocolat Prédoré
Calibre : 75 g - Carton : 80 pièces
Élaboré en France. Produit prépoussé.

Sans décongélation, cuire à four chaud 18-20 min. env. à 170°C.



73531 SURGELÉ
Croissant Prédoré
Calibre : 60 g - Carton : 100 pièces
Élaboré en France. Produit prêt à cuire.

Sans décongélation, cuire à four chaud 18-20 min. env. à 170°C.



73035 SURGELÉ
Pain aux Raisins Authentic
Calibre : 110 g - Carton : 60 pièces
Élaboré en France. Pain aux raisons secs (13%) et au beurre fin (14%). Produit pré-poussé.

Laisser décongeler 30 min. en chambre froide positive.
Cuire à four chaud 13-15 min. à 170°C.



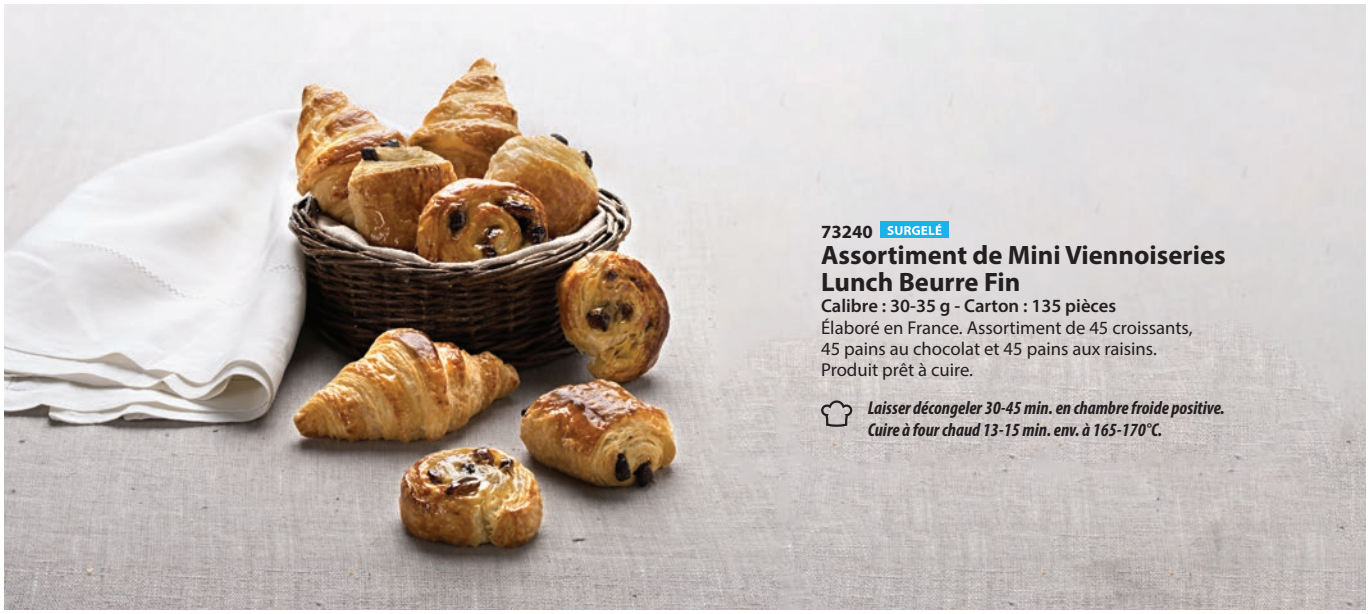
73541 SURGELÉ
Mini Croissant Tradition
Calibre : 30 g - Carton : 180 pièces
Élaboré en France. 24% de beurre. Produit prépoussé.

Laisser décongeler 30 min. en chambre froide positive.
Cuire à four chaud 13-15 min. env. à 170°C.



73542 SURGELÉ
Mini Pain au Chocolat Tradition
Calibre : 30 g - Carton : 180 pièces
Élaboré en France. 21% de beurre. Produit prêt à cuire.

Laisser décongeler 30 min. en chambre froide positive.
Cuire à four chaud 13-15 min. env. à 170°C.



73240 SURGELÉ
Assortiment de Mini Viennoiseries Lunch Beurre Fin
Calibre : 30-35 g - Carton : 135 pièces
Élaboré en France. Assortiment de 45 croissants, 45 pains au chocolat et 45 pains aux raisins.
Produit prêt à cuire.

Laisser décongeler 30-45 min. en chambre froide positive.
Cuire à four chaud 13-15 min. env. à 165-170°C.



73558 SURGELÉ
Mini Pain aux Raisins Authentic
Calibre : 30 g - Carton : 200 pièces
12% de beurre. Produit prépoussé.

Laisser décongeler 20 min. en chambre froide positive.
Cuire à four chaud 13-16 min. à 170°C.



73556 SURGELÉ
Mini Croissant Authentic
Calibre : 25 g - Carton : 160 pièces
Élaboré en France. 18% de beurre. Produit prépoussé.

Laisser décongeler 20 min. en chambre froide positive.
Cuire à four chaud 13-16 min. à 170°C.



73557 SURGELÉ
Mini Pain au Chocolat Authentic
Calibre : 30 g - Carton : 240 pièces
19,5% de beurre. Produit prépoussé.

Laisser décongeler 20 min. en chambre froide positive.
Cuire à four chaud 13-16 min. à 170°C.



71149 SURGELÉ
Baguette La Jeannette
Long. 40 cm - Calibre : 270 g - Carton : 25 pièces
Élaboré en France. Produit précuit sur four à sole de pierre.
Laisser décongeler 15 min. en chambre froide positive. Cuire à four chaud 10-14 min. env. à 180°C.



71167 SURGELÉ
Baguette La Jeannette aux Céréales
Calibre : 270 g - Carton : 25 pièces
Élaboré en France. Pain aux graines : tournesol, millet, lin brun et lin jaune.
Produit précuit sur four à sole de pierre.
Laisser décongeler 15 min. en chambre froide positive. Cuire à four chaud 10-14 min. env. à 180°C.



71140 SURGELÉ
Baguette Rustiguette Nature
Long. 52 cm - Calibre : 270 g - Carton : 25 pièces
Élaboré en France. Pain précuit sur four à sole, élaboré à partir de farine malté et du malt d'orge.
Laisser décongeler 20-30 min. en chambre froide positive. Cuire à four chaud 12-15 min. env. à 180-200°C.



71156 SURGELÉ
Baguette Céréales et Grainée
Long. 48 cm - Calibre : 270 g - Carton : 30 pièces
Élaboré en UE. Produit précuit.
Laisser décongeler 15 min. en chambre froide positive. Cuire à four chaud 10-14 min. env. à 180°C.



71171 SURGELÉ
Baguette Complète 100%
Long. 43 cm - Calibre : 250 g - Carton : 27 pièces
Élaboré en UE. Pain précuit, élaboré à partir de farine de blé entier.
Laisser décongeler 20 min. en chambre froide positive. Cuire à four chaud 20 min. à 200°C.



71144 SURGELÉ
Pain Paillasse Nature
Long. 43 cm - Calibre : 380 g - Carton : 16 pièces
Élaboré en France. Produit précuit.
Laisser décongeler 30 min. en chambre froide positive. Cuire à four chaud 18-22 min. à 180°C.



71151 SURGELÉ
Baguette Artiguette
Long. 53 cm - Calibre : 300 g - Carton : 28 pièces
Élaboré en UE. Pain précuit d'aspect rustique, élaboré à partir de farine malté et de levain de seigle.
Laisser décongeler 15 min. en chambre froide positive. Cuire à four chaud 10-12 min. à 180°C.



71152 SURGELÉ
Maxi Campestre
Long. 53 cm - Pièce : 460 g - Carton : 16 pièces
Élaboré en UE. Pain rustique partiellement précuit et surgelé, de forme rectangulaire, croûte croustillante et farinée.
Laisser décongeler 20 min. en chambre froide positive. Cuire à four chaud 18-20 min. à 200°C.



71406 SURGELÉ
Maxi Pain Caractère
Long. 52 cm - Calibre : 1500 g - Carton : 6 pièces
Produit précuit.
Sans décongélation, cuire à four chaud 12-15min. à 200-220°C.



71409 SURGELÉ
Pain Caractère
Long. 28 cm - Calibre : 500 g
Carton : 12 pièces
Élaboré en France, à partir de levain et farine de blé malté. Produit précuit.
Laisser décongeler 1 h en chambre froide positive. Cuire à four chaud 15-18 min. à 200°C.



71408 SURGELÉ
Tourte Caractère
Ø26 cm - Calibre : 1100 g
Carton : 7 pièces
Élaboré en France, à partir de levain, farine de seigle et farine de blé malté. Produit précuit.
Laisser décongeler 2 h en chambre froide positive. Cuire à four chaud 18-22 min. à 200°C.



71024 SURGELÉ
Baguette Campestre
Long. 54,4 cm - Calibre : 285 g - Carton : 27 pièces
Élaboré en UE. Produit précuit.
Laisser décongeler 20 min. en chambre froide positive. Cuire à four chaud 15 min. à 200°C.



71357 SURGELÉ
Pain des Alpes
Long. 27 cm - Calibre : 600 g - Carton : 12 pièces
Élaboré en UE. Pain multicéréales avec froment, seigle, avoine, graines de tournesol, graines de lin et sésame. Produit précuit.
Sans décongélation, cuire à four chaud 25 min. à 180°C.



71366 SURGELÉ
Bâtard au Seigle
Long. 27 cm - Calibre : 350 g - Carton : 20 pièces
Élaboré en France. Pain pré-cuit sur four à sole. Livré avec sachet consommateur.
Sans décongélation, cuire à four chaud 20 min. à 180°C



71368 SURGELÉ
Pain Nordique
Long. 27 cm - Calibre : 350 g - Carton : 20 pièces
Élaboré en France. Pain précuit sur four à sole élaboré à partir de farine de blé, farine d'orge, farine de seigle et aux graines (soja, sésame, lin brun, lin jaune, avoine, tournesol et sarrasin).
Laisser décongeler 30-60 min. en chambre froide positive. Cuire à four chaud 20-25 min. à 180°C.



71741 SURGELÉ
Assortiment de Petites Boules Rustiques Héritage
Ø7,5 cm - Calibre : 55 g - Carton : 135 pièces
Élaboré en France. 3 variétés de petits pains pré-cuits : nature, malt d'orge et épeautre.

Sans décongélation, cuire à four chaud 2-4 min. à 200°C



71740 SURGELÉ
Petit Pain Campestre Cuit
Long. 10,5 cm - Calibre : 60 g - Carton : 130 pièces
Élaboré en France.

Laisser décongeler 30 min. en chambre froide positive.
Cuire à four chaud 2 min. à 180°C.

71738 SURGELÉ
Assortiment de Petits Pains Florette
Longueur : 11 cm
Calibre : 40 g - Carton : 80 pièces
Élaboré en U.E. Produits précuits.

Cuire à four chaud 8-10 min. à 200°C

4 VARIÉTÉS DE PETITS PAINS RUSTIQUES PRÉ-CUITS

Tradi-Maxigrains
Petit pain froment avec soja concassé, graines de lin et graines de tournesol.

Tradi-Son
Petit pain froment & seigle avec son de froment.

Tradi-Nature
Petit pain à base de levain & farine de seigle.

Tradi-Tournesol
Petit pain froment & seigle, enrichi de graines de tournesol, lin et seigle concassés.





71697 SURGELÉ
Assortiment de 3 Variétés de Petits Pains "Une Recette Lenôtre"
Calibre : 45 g - Carton : 90 pièces
Élaboré en France. 3 variétés de pains individuels pré-cuit sur four à sole : le triangle aux olives vertes, le pain aux céréales et le finedor®.

Laisser décongeler 10 min. en chambre froide positive.
Cuire à four chaud 7-9 min. à 190-200°C.



71694 SURGELÉ
Finedor Nature "Une Recette Lenôtre"
Long. 18 cm - Calibre : 45 g - Carton : 50 pièces
Élaboré en France. Produit précuit.

Laisser décongeler 10 min. en chambre froide positive.
Cuire à four chaud 6-8 min. à 200-210°C.



71698 SURGELÉ

Petit Pain Menu Cristal Extrême

Long. 10 cm - Calibre : 40 g - Carton : 70 pièces

Élaboré en UE. Pain individuel élaboré à partir de farine de blé, de blé malté et d'huile d'olive.

Laisser décongeler 20 min. En chambre froide positive.
Cuire à four chaud 5 min. à 200°C.



71707 SURGELÉ

Baguettine Sans Gluten

Long. 22 cm - Calibre : 105 g - Carton : 25 pièces

Élaboré en U.E. Produit précuit. Emballé individuellement sous sachet.

Laisser décongeler 15 min. en chambre froide positive.



71673 SURGELÉ

Carré Campagne

Dim. 6 x 6 cm - Calibre : 60 g - Carton : 45 pièces

Élaboré en France. Pain précuit élaboré à partir de farine de blé, farine de seigle et blé malté.

Sans décongélation, cuire à four chaud 4-6 min. à 210°C.



71674 SURGELÉ

Mini Pérène Multi Céréales

Long. 8 cm - Calibre : 70 g - Carton : 50 pièces

Élaboré en France. Pain individuel élaboré à partir de farine

Laisser décongeler 30 min. en chambre froide positive.
Cuire à four chaud 10-12 min. à 190-200°C.



71675 SURGELÉ

Mini Pérène Campagne

Long. 8 cm - Calibre : 70 g - Carton : 100 pièces

Élaboré en U.E. Pain individuel élaboré à partir de farine de blé et de levain.

Laisser décongeler 30 min. en chambre froide positive.
Cuire à four chaud 10-12 min. env. à 190°C.



71737 SURGELÉ

Petit Pain Le Petit Mistral

Calibre : 80 g - Carton : 40 pièces

Élaboré en U.E. Petit pain au froment.

Sans décongélation, cuire à four chaud 8 min. à 180°C.



71696 SURGELÉ

Petit Pain Losange 6 Céréales

Long. 13 cm - Calibre : 57 g - Carton : 120 pièces

Élaboré en France. Petit pain losange élaboré à partir de farine de 6 céréales et décoré de graines de millet, lin et sésame. Produit cuit.

Cuire à four chaud 8 min. env. à 210°C.



71695 SURGELÉ

Petit Pain Losange Nature

Calibre : 57 g - Carton : 120 pièces

Élaboré en France. Petit pain losange élaboré à partir de farine de blé malté. Produit cuit.

Cuire à four chaud 8 min. env. à 210°C.



Pains Burger Artisanaux

MAISON DU BUN · ARTISAN · Label Rouge · VEGAN

- Farine 100% blé française
- Fabrication traditionnelle
- Recettes veganes
- Matières premières de qualité
- Buns moelleux et frais





67202 ÉPICERIE
Bun Brioché Multigraines Tranché Artisanal
ø12 cm - Calibre : 90 g - Carton : 4 sacs x 9 pièces
Élaboré en France, à partir de farine Label Rouge.



67201 ÉPICERIE
Bun Brioché Tranché Artisanal
ø12 cm - Calibre : 90 g - Carton : 4 sacs x 9 pièces
Élaboré en France, à partir de farine Label Rouge.



67204 ÉPICERIE
Potato Bun Prétranché Pour Smash Burger Artisanal
ø11 cm - Calibre : 80 g - Carton : 4 sacs x 9 pièces
Élaboré en France, à partir de farine Label Rouge.

ARTI'BURGER

Un pain d'une légèreté et d'une souplesse exceptionnelles | Un équilibre entre pain et garniture sans équivalent | Passage au four 60 secondes pour plus de croustillance



71949 SURGELÉ
Pain Arti'Burger Tranché
ø11,6 cm - Calibre : 75 g - Carton : 30 pièces
Élaboré en U.E.

Laisser décongeler 30 min. en chambre froide positive.



71993 SURGELÉ
Pain Arti'Burger Carré Tranché
Dim. 12,5 x 12,5 cm - Calibre : 95 g - Carton : 24 pièces
Élaboré en U.E. Pain de forme carrée élaboré à partir de farine de blé, de levain et d'huile d'olive. Produit cuit et pré-tranché.

Laisser décongeler 30 min. en chambre froide positive.



72033 SURGELÉ
Pain Burger Brioché Extra Moelleux
ø11 cm - Calibre : 77 g - Carton : 60 pièces
Pain rond brioché à la farine de blé et à l'œuf.
Produit cuit.



72032 SURGELÉ
Bun Double Sésame
ø9,8 cm - Calibre : 80 g - Carton : 24 pièces
Élaboré en France. Pain rond à la farine de blé et recouvert de graines de sésame. Produit cuit et pré-tranché.

Pain Burger





72018 SURGELÉ
Pain Burger Caractère
ø11 cm - Calibre : 100 g - Carton : 70 pièces
Élaboré en France. Pain à base de farine de l'Aveyron, doré à l'œuf. Produit pré-cuit.

Laisser décongeler 30 min. en chambre froide positive.



71954 SURGELÉ
Bun Brioché Tranché
ø11 cm - Calibre : 77 g - Carton : 45 pièces
Élaboré en France. Pain brioché rond à la farine de blé et doré à l'œuf. Produit précuit et pré-tranché.

Laisser décongeler 30 min. en chambre froide positive.



72009 SURGELÉ
Bretz'Burger Tranché
ø11 cm - Calibre : 65 g - Carton : 35 pièces
Élaboré en France. Pain rond brioché en pâte à bretzel légèrement salé et recouvert de graines de sésames.

Laisser décongeler 1h en chambre froide positive.



71947 SURGELÉ
Pain Burger aux Graines de Pavot et Sarrasin Pré-tranché
ø11,6 cm - Calibre : 85 g - Carton : 30 pièces
Élaboré en France. Pain rond à la farine de blé et recouvert de graines de pavot et de sarrasin. Produit précuit.

Laisser décongeler 1h en chambre froide positive.



72019 SURGELÉ
Bun Premium Multigraines Tranché
ø11 cm - Calibre : 90 g - Carton : 24 pièces
Élaboré en France. Bun doré à l'œuf recouvert d'un mélange de graines (lin brun et lin doré, millet, tournesol, graines de chia). Produit précuit.

Laisser décongeler 1h30 min. en chambre froide positive.





73479 SURGELÉ
New York Roll
Pièce : 62 g - Carton : 36 pièces
Délicieuse pâte à croissant, en forme de spirale. Produit cuit.



72031 SURGELÉ
Burger Gratiné Fromage Tranché
ø10 cm - Calibre : 75 g - Carton : 30 pièces
Élaboré en France. Pain de forme ronde élaboré à partir de farine de blé, de levain et d'huile d'olive, parsemé d'un mélange relevé à base d'emmental et de gouda. Produit cuit, tranché.

Laisser décongeler 1h en chambre froide positive.



72024 SURGELÉ
OMG Burger Tranché
ø12 cm - Calibre : 100 g - Carton : 40 pièces
Élaboré en France. Pain burger gourmet assaisoné d'un mélange d'épices au goût fumé (barbecue). Produit cuit.

Laisser décongeler 1h30 min. en chambre froide positive. Cuire à four chaud 5-8 min. à 180°C.



72008 SURGELÉ
Pain Red Love Gourmet Burger Tranché
ø12 cm - Calibre : 100 g - Carton : 20 pièces
Élaboré en France. Pain rond à la farine de froment, à la semoule de blé dur et à l'huile d'olive, coloré naturellement avec de la betterave rouge.



72027 SURGELÉ
Pain Black Gourmet Burger Tranché
ø12 cm - Calibre : 100 g - Carton : 20 pièces
Élaboré en France. Pain rond élaboré à partir de farine de blé et de charbon végétal.

Laisser décongeler 1h30 min. en chambre froide positive. Cuire à four chaud 5-8 min. à 180°C.

Pain Hot Dog







71858 SURGELÉ

Pain Hot Dog Prédécoupé

Long. 20,5 cm - Calibre : 85 g - Carton : 48 pièces
Petit pain blanc de blé, prédécoupé.
Produit cuit.



67207 ÉPICERIE

Maxi Pain Hot Dog Artisanal

Long. 23 cm - Calibre : 100 g - Carton : 4 sacs
Élaboré en France, à partir de farine Label Rouge.
Conditionné en sachet de 9 pièces.

Pain Roll



SANDWICH TENDANCE
Le Lobster Roll

Nouvelle tendance street food américaine



DÉCOUPEZ, TOASTEZ, CRÉEZ !





72022 SURGELÉ
Pain Rock & Roll
Calibre : 70 g - Carton : 48 pièces
Élaboré en UE. Pain brioché cuit prêt à toaster regroupé en 8 pièces (6 plaques de 8 pièces).

Laisser décongeler 50 min. en chambre froide positive.

Sa présentation en plusieurs unités liées les unes aux autres vous permet de proposer des sandwichs aux découpes originales.

Découpe en V

1 ROCK & ROLL entaillé dans la longueur pour vos Hot Dog.

Découpe TRIO

3 ROCK & ROLL unis les uns aux autres et coupés sur le côté pour vos Lobster Roll.

Découpe CARRÉ

2 ROCK & ROLL unis par le centre et coupés sur le côté pour des sandwichs sucrés et gourmands.

Pain Pita / Kebab





77427 SURGELÉ
Pain Kebab Nina
ø18 cm - Calibre : 200 g - Carton : 30 pièces
Galette de pain spécial kebab.



71843 SURGELÉ
Pain Pita
ø14 cm - Calibre : 80 g
Carton : 72 pièces
Produit précuit.

72103 SURGELÉ
Pain Pita
ø15 cm - Pièce: 80 g
Carton : 96 pièces
Produit cuit.



72100 SURGELÉ
Pain Kebab Long
Long. 21 cm - Calibre : 100 g - Carton : 100 pièces
Produit cuit.



Pain Panini





71836 SURGELÉ
Déjeunette Non Lamée
Long. 27 cm - Calibre : 140 g - Carton : 60 pièces
Élaboré en U.E. Demi baguette non lamée. Produit précuit.

Cuire à four chaud 14-16 min. à 190-200°C.



71977 SURGELÉ
Panecillo Blanc
Long. 29 cm - Calibre : 120 g - Carton : 72 pièces
Élaboré en France. Produit pré-cuit.

Laisser décongeler 15-20 min. en chambre froide positive. Au grill 2 min.



71837 SURGELÉ
Club Sandwich
Long. 28 cm - Calibre : 140 g - Carton : 70 pièces
Élaboré en France. Produit pré-cuit.

Laisser décongeler 15-20 min. en chambre froide positive.
Cuire à four chaud 20-23 min. à 175-180°C.



71962 SURGELÉ
Panini
Long. 25 cm - Calibre: 115 g - Carton : 60 pièces
Élaboré en France. Produit cuit.



71859 SURGELÉ
Panini Pré-marqué
Long. 25,5 cm - Calibre : 110 g - Carton : 60 pièces
Élaboré en France. Produit cuit.



71984 SURGELÉ
Panini Ovale Nature
Dim. 20 x 11 cm - Calibre : 125 g - Carton : 50 pièces
Élaboré en France. Produit pré-cuit.



71986 SURGELÉ
Panini Ovale Topping Sésame
Dim. 20 x 11 cm - Calibre : 125 g - Carton : 50 pièces
Élaboré en France. Produit pré-cuit.

Laisser décongeler 45 min. en chambre froide positive.
Au grill 1 mn 30

Pain Sandwich





71856 SURGELÉ
Ciabatta Sandwich
Long. 25 cm - Calibre : 160 g - Carton : 50 pièces
Élaboré en France. Produit précuit.

Laisser décongeler 20-30 min. en chambre froide positive.
Cuire à four chaud 10-12 min. à 180°C.



71813 SURGELÉ
Pain Sandwich Prestige
Long. 30 cm - Calibre : 170 g - Carton : 50 pièces
Élaboré en France. Pain avec bout carré, pré-cuit sur four à sole.

Laisser décongeler 20 min. en chambre froide positive.
Cuire à four chaud 10-12 min. à 180°C.



71395 SURGELÉ
Sandwich Fanny Multi Céréales
Long. : 24 cm - Calibre : 140 g - Carton : 50 pièces
Élaboré en U.E. Demi baguette multicéréales avec froment, seigle, avoine et orge, avec graines de lin, sésame et graines de tournesol. Produit précuit.

Cuire à four chaud 12-14 min. à 180°C.



71860 SURGELÉ
Pain Sandwich Caractère
Long. 24 cm - Calibre : 145 g - Carton : 45 pièces
Élaboré en UE. Pain à base de farine de blé et d'huile d'olive. Produit précuit.



71861 SURGELÉ
Pain Sandwich Américain
Long. 30 cm - Calibre : 150 g - Carton : 40 pièces
Élaboré en UE. Pain à base de farines de blé et de seigle. Produit précuit.



71815 SURGELÉ
Double Moricette
Long. 24,5 cm - Calibre : 120 g - Carton : 70 pièces
Petit pain en pâte à bretzel en forme de briochette. Produit cuit, prêt à l'emploi.



71832 SURGELÉ
Demi Baguette Campestre Gourmet Cuite
Long. 27 cm - Calibre : 120 g - Carton : 60 pièces
Élaboré en U.E. Pain fariné et pré-cuit sur four à sole.

Laisser décongeler 30 min. en chambre froide positive.



71866 SURGELÉ
Pain Sandwich La Jeannette
Long. 25 cm - Calibre : 150 g - Carton : 50 pièces
Élaboré en France. Produit précuit sur four à sole de pierre.

Laisser décongeler 30 min. en chambre froide positive.
Cuire à four chaud 9-12 min. à 180°C.

Pain Bagnat / Nordique





71865 SURGELÉ

Pain Bagnat

ø14 cm - Calibre : 160 g - Carton : 44 pièces

Élaboré en France. Pain spécial rond à la farine et à la semoule de blé dur. Produit cuit.

Laisser décongeler 30 min. en chambre froide positive.



71857 SURGELÉ

Pain Bagnat Brioché

ø14 cm - Calibre : 90 g - Carton : 25 pièces

Élaboré en France. Pain bagnat brioché de forme ronde, avec une mie aérée et moelleuse. Produit cuit.

Laisser décongeler 30 min. en chambre froide positive.



71959 SURGELÉ

Pain Nordique Rond

ø16 cm - Calibre : 55 g - Carton : 96 pièces

Élaboré en France. Produit cuit.

Laisser décongeler 30 min. en chambre froide positive.



74246 SURGELÉ

Pain Suèdois

ø15,5 cm - Calibre : 55 g - Carton : 84 pièces

Produit cuit.



Pain Club Sandwich





67364 ÉPICERIE

Pain de Mie Nature Longue Conservation

Dim. 12 x 12 cm
Sac : 550 g
UMC : 2 sacs
Élaboré en France. 14 tranches





67365 ÉPICERIE

Pain de Mie Complet Longue Conservation

Dim. 12 x 12 cm
Sac : 550 g
UMC : 2 sacs
Élaboré en France. 14 tranches.





67291 ÉPICERIE

Pain de Mie Blanc Sans Croûte

Dim. 27 x 13 cm - Calibre : 70 g - Carton : 12 sacs
Élaboré en UE. Pain élaboré à partir de farine de blé et de lait frais entier de forme rectangulaire (12 sachets x 5 tranches).





51068 SURGELÉ

Assortiment de Plaques de Pain de Mie

Dim. 40 x 30 cm - Pièce: 240 g - Carton : 18 pièces
Élaboré en UE. 3 recettes (6 plaques par recette) : pain noir, pain tomate basilic, pain multicéréales.



51066 SURGELÉ

Plaque de Pain de Mie Blanc

Dim. 40 x 30 cm - Pièce: 240 g - Carton : 20 pièces
Élaboré en UE.



Bagel







71969 SURGELÉ
Bagels Pavot
ø11 cm - Calibre : 115 g
Carton : 30 pièces
Produit cuit.



71968 SURGELÉ
Bagels Sésame
ø11 cm - Calibre : 115 g - Carton : 30 pièces
Produit cuit.



71967 SURGELÉ
Bagels Nature
ø11 cm - Calibre : 115 g - Carton : 30 pièces
Produit cuit.

Tortilla & Wrap





71980 SURGELÉ
Wrap / Tortilla de Blé Nature
ø30 cm - Calibre : 91,5 g
Carton : 108 pièces
Galette de blé souple.
Produit cuit (6 sachets x 18 tortillas).

67284 ÉPICERIE
Tortilla / Wrap
ø30 cm - Calibre : 90 g
Carton : 6 sacs
Élaboré en France. Conditionné en sachet par 18 pièces.

Pain Focaccia







71807 SURGELÉ

Focaccia Toast Traditionnel Prétranchée

Dim. 15 x 15 cm - Calibre : 140 g - Carton : 16 pièces

Pain nature à l'huile d'olive extra vierge. Produit précuit.



71801 SURGELÉ

Focaccia Traditionnelle Nature

Dim. 30 x 40 cm - Calibre : 600 g - Carton : 10 pièces

Spécialité italienne élaborée à partir de farine de blé et d'orge et d'huile d'olive vierge extra. Produit cuit.



71804 SURGELÉ

Plaque Focaccia Ail Basilic

Dim. 35 x 25 cm - Calibre : 560 g - Carton : 10 pièces

Pain nature à l'huile d'olive parsemé d'ail et de basilic. Produit cuit.



71803 SURGELÉ

Focaccia Tomates Cerises

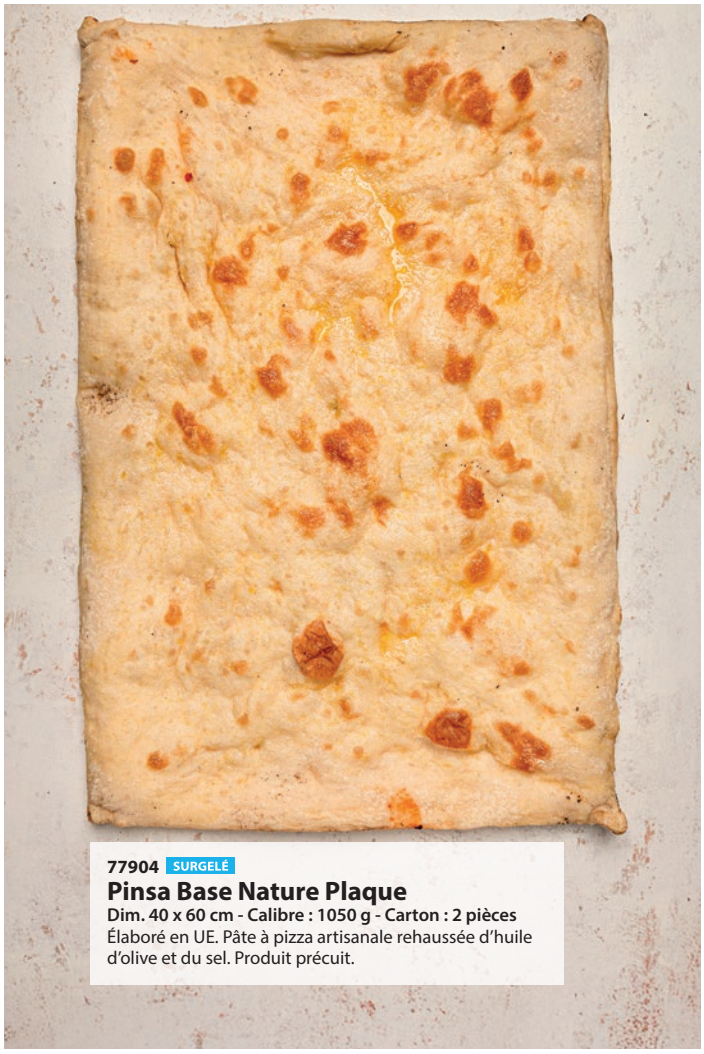
Dim. 37,5 x 27,5 cm - Calibre : 800 g - Carton : 4 pièces

Pain nature à l'huile d'olive recouvert de tranche de tomates cerises (28%) et d'origan. Produit cuit.

Pinsa



Découvrez la Pinsa et sa pâte légère et croustillante. Grâce à un mélange de farines (blé, riz, soja) et à une maturation lente (72 heures), on obtient une pâte aérienne dotée d'un croquant exceptionnel et d'une tenue incomparable.



77904 SURGELÉ
Pinsa Base Nature Plaque
Dim. 40 x 60 cm - Calibre : 1050 g - Carton : 2 pièces
Élaboré en UE. Pâte à pizza artisanale rehaussée d'huile d'olive et du sel. Produit précuit.



67203 ÉPICERIE
Pinsa Romana
Dim. 30 x 19 cm
Calibre : 230 g
Carton : 4 sacs x 3 pièces
Élaboré en Italie. Recette typiquement italienne, mélange de 3 farines : blé, riz et soja. Produit cuit. Prêt à garnir. Emballé en sachet.



67206 ÉPICERIE
Pinsa Romana Ronde Individuelle
ø20 cm - Calibre : 130 g
Carton : 5 sacs x 3 pièces
Élaboré en Italie. Recette typiquement italienne, mélange de 3 farines : blé, riz et soja. Produit précuit. Prêt à garnir. Emballé en sachet.

Pains Bruschetta







67290 ÉPICERIE
Pain Bruschetta en Tranches
Dim. 26 x 17 cm - Calibre : 100 g
Carton : 8 sacs x 4 pièces
Élaboré en Italie. Tranche de bruschetta prêt à garnir. Conditionné en sac.

Pains Spéciaux



73359 SURGELÉ
Triangle Façon Bretzel Cuit
Calibre : 80 g - Carton : 27 pièces
Fine pâte à croissant au beurre, à la croûte légèrement salée façon bretzel, en forme de triangle, parfaite pour être garnie. Produit cuit.

Format triangulaire original, pour vos sandwichs ou salades



Personnalisez votre Bretzel pour accompagner vos formules Snacking



73360 SURGELÉ
Bretzel Cru Coupé
Calibre : 100 g - Carton : 80 pièces
Pâte à brioche légèrement salée, en forme de double nœud. Produit cru. Livré avec sachet de sel en grain pour décor.



DESSERT & GLACE

09

DESSERT INDIVIDUEL	P. 222
TARTELETTE FINE	P. 224
TARTELETTE	P. 225
TARTE	P. 226
ENTREMETS À PARTAGER	P. 228
ENTREMETS DEMI-CADRE	P. 232
AUTOUR DU CAFÉ	P. 234
SNACKING SUCRÉ	P. 236
FRUIT & COULIS DE FRUIT	P. 240
PURÉE DE FRUIT & FRUIT AU SIROP	P. 241
PRÉPARATION POUR DESSERT	P. 242
PRODUIT DE BASE PÂTISSIER	P. 243
DESSERT GLACÉ	P. 244
OFFRE PLEIN AIR	P. 246
GLACE VRAC	P. 247
COMPLÉMENT GLACIER	P. 248
MIXOLOGIE	P. 250



75916 SURGELÉ
Entremets Cacahuète Caramel
Long. 11 cm - Calibre : 80 g - Carton : 30 pièces
Entremets composé d'un brownie cacahuète, d'un crémeux cacahuète, d'un bavarois caramel. Finition au glaçage cacahuète.



58238 SURGELÉ
Sablé Mangue Coco
ø7 cm - Calibre : 90 g - Carton : 16 pièces
Élaboré en France. Biscuit sablé croustillant garni d'une purée de noix de coco puis recouvert d'une compotée de mangue et de fruits de la passion avec des morceaux de mangue. Décor : noix de coco râpée.

Laisser décongeler 3h en chambre froide positive.



58234 SURGELÉ
Sablé Crémeux Gianduja
Calibre : 90 g - Carton : 16 pièces
Élaboré en France. Biscuit sablé garni d'un chocolat noir et d'un chocolat gianduja, recouvert d'un décor composé de bâtonnets d'amandes, noisettes concassées, morceaux d'oranges confites, pistaches vertes et d'un crumble.

Laisser décongeler 2h en chambre froide positive.



58249 SURGELÉ
Carré Croquant Chocolat Noisette Artisanal
Calibre : 75 g - Carton : 20 pièces
Élaboré en France. Association d'une génoise cacao et d'une feuillantine croustillante, recouvertes d'une mousse chocolat enrobée d'un glaçage chocolat noir aux éclats de noisettes.

Laisser décongeler 5h env. en chambre froide positive.



75624 SURGELÉ
Tiramisù Savoiardi
Calibre : 100 g - Carton : 5 pièces
Élaboré en Italie. Sur des biscuits cuillères imbibés, une crème au mascarpone, au vin Marsala et à la liqueur de café. Décor : poudre de cacao.

Laisser décongeler 2h en chambre froide positive.



75547 SURGELÉ
Éclair Paris Brest Artisanal
Long. 13,2 cm - Calibre : 80 g - Carton : 16 pièces
Élaboré en France. Pâte à choux garnie d'une crème pâtissière parfum praliné puis recouvert avec de la brisure d'amandes et du sucre glace.



58233 SURGELÉ
Prestige Mont Blanc
Calibre : 85 g - Carton : 24 pièces
Élaboré en France. Biscuit joconde, croquant praliné nougat feuilletine, cœur crème de marron et mousse marron. Décor : velours chocolat blanc, meringue, crème de marron et feuille d'or.



58242 SURGELÉ

Moelleux au Caramel Coulant, Fleur de Sel de Guérande

Calibre : 90 g - Carton : 24 pièces

Élaboré en France. Moelleux au caramel mou au beurre de sel de Guérande. Présenté dans un moule papier.

À l'état surgelé, tiédir 15 sec. env. au four micro-ondes à 750W.



58254 SURGELÉ

Fondant Châtaigne à la Crème de Marron "Clément Faugier"

Calibre : 85 g - Carton : 30 pièces

Élaboré en France. Appareil pâtissier à base de beurre, d'œuf et de crème de marron "Clément Faugier".

Laisser décongeler 3h env. en chambre froide positive.



58248 SURGELÉ

Coulant Gourmand au Chocolat

ø7 cm - Calibre : 90 g - Carton : 27 pièces

Élaboré en France. Gâteau moelleux au chocolat avec un cœur coulant. Présenté en alvéole de 9 pièces.

À l'état surgelé, tiédir 40 sec. env. au four micro-ondes à 800W.



58285 SURGELÉ

Moelleux au Chocolat Coulant

ø8 cm Calibre : 100 g - Carton : 12 pièces

Élaboré en U.E. Véritable mi-cuit au chocolat. Présenté dans un moule aluminium.

À l'état surgelé, tiédir 1 min. env. au four micro-ondes à 350W.

Macaron gourmand



58270 SURGELÉ

Macaron Chocolat Coeur Coulant Caramel

ø7,3 cm - Calibre : 70 g - Carton : 24 pièces

Élaboré en France. Un maxi macaron chocolat au cœur coulant caramel fleur de sel de Guérande.



58263 SURGELÉ

Macaron Chocolat Coeur Fondant Praliné

ø7,3 cm - Calibre : 70 g - Carton : 24 pièces

Élaboré en France. Un maxi macaron chocolat au cœur fondant au praliné.



58235 SURGELÉ
Carré Chocolat Fondant
Calibre : 50 g - Carton : 35 pièces
Élaboré en France. Biscuit à la cuillère au cacao avec un sirop imbibé de cacao et bavaroise chocolat noir. Décor : glaçage chocolat noir.



58239 SURGELÉ
Carré Framboise Fondant
Calibre : 45 g - Carton : 35 pièces
Élaboré en France. Biscuit à la cuillère imbibé de sirop de fraise et bavaroise framboise. Décor : velours rose.



58218 SURGELÉ
Profiteroles
ø4 cm - Calibre : 25 g - Carton : 40 pièces
Élaboré en France. Pâte à chou fourrée à la crème vanille. Prêt à servir.



58237 SURGELÉ
Baba au Rhum Bouchon
Calibre : 112 g - Carton : 10 pièces
Élaboré en Italie. Appareil à savarin en forme de bouchon imbibé d'un sirop au rhum (14,5%)

Laisser décongeler 6h env. en chambre froide positive.



58289 SURGELÉ
Brioche Perdue en Tranche
Long.11 cm - Calibre : 90 g - Carton : 30 pièces
Élaboré en France. Tranche mœlleuse de brioche tressée façon pain perdu au beurre et aux œufs frais, d'une épaisseur de 2,5 cm, cuite et dorée.

À l'état surgelé, réchauffer à four chaud 9 min. env. à 200°C. ou à la poêle 3 min. de chaque côté, ou au four micro-ondes 1 min env. à 800W.



75907 SURGELÉ
Tropézienne
ø8 cm - Calibre : 73 g - Carton : 24 pièces
Élaboré en France. Brioche pur beurre fourrée d'une crème pâtissière. Décor : sucre grain.

TARTELETTE FINE

- **Pâte feuilletée pur beurre**
- **Garniture généreuse**
- **Entièrement réalisée à la main**

NOTRE CONSEIL
Pour plus de croustillance : à l'état surgelé, retirer du moule aluminium, puis réchauffer à four chaud 10 min. env. à 160°C.



58269 SURGELÉ
Tartelette Fine aux Abricots
ø12 cm - Calibre : 140 g - Carton : 16 pièces
Élaboré en France. Un fond de pâte feuilletée pur beurre garni d'une frangipane et d'oreillons d'abricot (43%).



58256 SURGELÉ
Tartelette Fine aux Pommes
ø12 cm - Calibre : 120 g
Carton : 24 pièces
Élaboré en France. Un fond de pâte feuilletée pur beurre garni de pommes disposées en écaille (52%), puis recouvert d'un nappage.



58268 SURGELÉ
Tartelette Fine aux Figues
ø12 cm - Calibre : 130 g
Carton : 16 pièces
Élaboré en France. Un fond de pâte feuilletée pur beurre garni d'une frangipane et de quartiers de figues (52%).



75810 SURGELÉ

Tartelette Passion Meringuée

ø10 cm - Calibre : 130 g - Carton : 18 pièces

Tartelette cuite, garnie d'une crème au fruit de la passion avec une meringue en spirale sur le dessus, décor noix de coco rapée.

Laisser décongeler 40 min en chambre froide positive.



58253 SURGELÉ

Tartelette Citron Meringuée

ø10 cm - Calibre : 120 g - Carton : 18 pièces

Élaboré en France. Un fond de pâte sablée pur beurre garni d'un appareil citron recouvert d'une meringue flambée.

Laisser décongeler 3h en chambre froide positive.



75809 SURGELÉ

Tartelette Noix de Pécan

ø10 cm - Calibre : 100 g - Carton : 32 pièces

Tartelette cuite, aux noix de pécan craquantes.

Laisser décongeler 40 min en chambre froide positive.



58293 SURGELÉ

Tartelette aux Pommes

ø10 cm - Calibre : 120 g - Boîte : 10 pièces

Élaboré en France. Pâte sucrée pur beurre recouverte d'une purée de pommes et de morceaux de pommes fraîches (65%).

Laisser décongeler 4h en chambre froide positive.



58261 SURGELÉ

Tartelette Tatin

ø11,2 cm - Calibre : 120 g - Carton : 24 pièces

Élaboré en France. Une garniture composée de quartiers de pomme caramélisés (62%), de caramel et de beurre, déposée sur une abaisse de pâte sablée pur beurre. Conditionné en flowpack.

Pour plus de croustillance : à l'état surgelé, retirer du moule aluminium, puis réchauffer à four chaud 10 min. env. à 160°C.



58264 SURGELÉ

Tartelette Tatin du Val de Loire

ø10 cm - Calibre : 120 g - Carton : 20 pièces

Élaboré en France. Un fond de pâte brisée pur beurre garnie de pommes caramélisées du Val de Loire (62%).

Pour plus de croustillance : à l'état surgelé, retirer du moule aluminium, puis réchauffer à four chaud 10 min. env. à 200°C.



58079 SURGELÉ

Tarte aux Myrtilles

ø26 cm - Calibre : 900 g - Carton : 3 pièces

Élaboré en France. Un fond de pâte sucré garni d'un fourrage myrtille et de myrtilles (30%) et recouvert d'un nappage.

Laisser décongeler 5-6h en chambre froide positive.



58034 SURGELÉ

Tarte aux Poires Bourdaloue

ø27,3 cm - Calibre : 800 g - Carton : 2 pièces

Élaboré en France. Un fond de pâte sablée pur beurre garni d'une frangipane et de demies poires coupées en tranches (49%). Décor : amandes effilées.



58083 SURGELÉ

Tarte aux Abricots

ø26 cm - Calibre : 900 g - UMC : 3 pièces

Élaboré en France. Un fond de pâte sucrée pur beurre, garni d'une crème aux amandes et d'oreillons d'abricots (46%), puis recouvert d'un nappage.



58076 SURGELÉ

Tarte à la Noix de Coco

ø26 cm - Calibre : 1150 g - UMC : 3 pièces

Élaboré en U.E. Un fond de pâte sablée croustillante garni d'un appareil à la noix de coco râpée (21%).

À l'état surgelé, retirer du moule aluminium, puis réchauffer à four chaud 20-25 min. à 180°C. Laisser refroidir, découper, servir.



58017 SURGELÉ

Tarte au Citron Meringuée

ø26 cm - Calibre : 900 g - Carton : 1 pièce

Élaboré en France. Un fond de pâte sablée pur beurre garni d'un appareil citron et recouvert d'une meringue talochée à la main.



58075 SURGELÉ

Tarte au Citron Meringuée

ø27 cm - Calibre : 1000 g - Carton : 4 pièces

Élaboré en France. Un fond de pâte sucrée garni d'un appareil au citron (50%) et recouvert d'une meringue (19%) talochée.

À l'état surgelé, retirer du moule aluminium, puis réchauffer à four chaud 10 min. env. à 160°C. Laisser refroidir, découper, servir.



58042 SURGELÉ

Tarte aux Pommes Golden Façon Pâtissière

ø30 cm - Calibre : 1000 g - Carton : 2 pièces

Élaboré en France. Un fond de pâte sablée pur beurre garni d'une crème pâtissière et de fines lamelles de pommes Golden découpées et déposées main (34%).



58085 SURGELÉ

Tarte aux Pommes

ø26 cm - Calibre : 950 g - UMC : 3 pièces

Élaboré en France. Un fond de pâte sucrée garni d'une compote de pomme (26%) surmontée de lamelles de pommes (38%) puis recouvert d'un nappage.



58074 SURGELÉ

Tarte Tatin Gourmande Pré-Découpée

ø27 cm - Calibre : 1,22 kg

Élaboré en France. Une garniture composée de quartiers de pommes cuites dans un caramel au beurre, déposée sur une abaisse de pâte sablée pur beurre.

À l'état surgelé, retirer du moule aluminium, puis réchauffer à four chaud 30 min. à 180°C. Laisser refroidir, découper, servir.



58077 SURGELÉ

Tarte aux Pommes Campagnarde

ø26 cm - Calibre : 1,25 kg - UMC : 3 pièces

Élaboré en U.E. Un fond de pâte sablée garni d'une crème, surmontée de gros quartiers de pommes fraîches (66%) recouvert d'un nappage caramel.

À l'état surgelé, retirer du moule aluminium, puis réchauffer à four chaud 15-20 min. à 150°C. Laisser refroidir, découper, servir.



58054 SURGELÉ

Tarte aux Pommes Normande Pré-Découpée

ø24,7 cm - Calibre : 720 g - UMC : 2 pièces

Élaboré en France. Pâte brisée garnie d'une crème façon Normande aux oeufs et de morceaux de pommes (41%).

Laisser décongeler 10h en chambre froide positive. Réchauffer 15-20 min. à 80°C.

MOELLEUX & FLAN



58118 SURGELÉ

Maxi Moelleux Chocolat

CARIGEL

ø27 cm - Calibre : 1600 g - Carton : 4 pièces

Élaboré en France. Biscuit moelleux au chocolat (25%).
Une texture mi-cuit et fondant chocolat.

Laisser décongeler 3-4h en chambre froide positive. Pour plus de gourmandise, à l'état surgelé, faire réchauffer à four chaud 15-20 min. à 170°C.



58078 SURGELÉ

Moelleux Pommes et Noix

ø26 cm - Calibre : 1100 g - UMC : 3 pièces

Élaboré en U.E. Un gâteau moelleux à base de pâte levée,
garni de morceaux de pommes (38%) et de noix caramélisées (3%).

À l'état surgelé, retirer du moule aluminium, puis réchauffer à four chaud 12-15 min. à 180°C. Laisser refroidir, découper, servir.



75743 SURGELÉ

Gâteau Basque Pâte Pur Beurre

ø26 cm - Calibre : 1000 g - Carton : 5 pièces

Élaboré en France. Une pâte sablée pur beurre, dorée et garnie d'une crème pâtissière parfumée à l'amande.

Laisser décongeler 4h env. en chambre froide positive.



75058 SURGELÉ

Flan Nature Pré-Découpé 10 Parts

ø26 cm - Calibre : 1800 g - Carton : 4 pièces

Élaboré en France. Une pâte pur beurre garnie d'un appareil à flan.
Produit cuit, pré-découpé en 10 parts et présenté dans un moule aluminium.



75048 SURGELÉ

Maxi Flan

ø27 cm - Calibre : 2000 g - Carton : 7 pièces

Pâte brisée garnie d'une crème pâtissière.
Produit cru, prêt à cuire.

75051 SURGELÉ

Flan Parfum Vanille Esprit Maison

ø27 cm - Calibre : 2200 g - Carton : 6 pièces

Flan nature pur beurre au lait entier frais pasteurisé sur une pâte brisée au beurre. Produit cru, prêt à cuire.

75055 SURGELÉ

Flan Nature Premium

ø27 cm - Calibre : 2000 g - Carton : 8 pièces

Une pâte brisée pur beurre garnie d'un appareil à flan parfumé à la vanille, dans un moule aluminium.
Produit cru, prêt-à-cuire.

CHEESECAKE



58145 SURGELÉ
Cheesecake aux Myrtilles
ø16 cm - Calibre : 515 g - Carton : 6 pièces
Dessert à base de myrtilles sur une couche épaisse de cheesecake et une base de biscuits croquants.



75762 SURGELÉ
Cheesecake à la Vanille Pré-découpé 14 Parts
ø25 cm - Calibre : 1625 g
Carton : 1 pièce
Élaboré au Royaume-Uni.

75761 SURGELÉ
Cheesecake au Citron Pré-découpé 14 Parts
ø25 cm - Calibre : 1625 g
Carton : 1 pièce
Élaboré au Royaume-Uni.

GÂTEAU AMÉRICAIN



75769 SURGELÉ
American Apple Pie Pré-Découpé 12 Parts
ø26 cm - Calibre : 1800 g - Carton : 3 pièces
Élaboré en U.E. Un fond de pâte brisée garni de morceaux de pommes (56%) parfumées à la cannelle et recouvert d'un disque de pâte brisée. Pré-découpé en 12 parts.

Laisser décongeler 20h env. en chambre froide positive.



75814 SURGELÉ
Carrot Cake Pré-Découpé 10 Parts
ø22 cm - Calibre : 1,25 kg
Élaboré en U.E. Pré-découpé en 10 parts. Gâteau aux carottes, recouvert de glaçage et décoré avec des morceaux de pistaches.

Laisser décongeler 8h env. en chambre froide positive.

TROPÉZIENNE



75816 SURGELÉ
Tropézienne
ø22 cm - Calibre : 600 g - Carton : 5 pièces
Brioche fourrée d'une crème mousseline. Décor : sucre grain.



75817 SURGELÉ
Tropézienne Prédécoupée 10 Parts
ø26 cm - Calibre : 800 g - Carton : 4 pièces
Brioche fourrée d'une crème mousseline. Décor : sucre grain.



75892 SURGELÉ

Bavarois Framboise

ø18 cm - Calibre : 658 g - Carton : 1 pièce

Élaboré en France. Entremets constitué de biscuits nature et rayé rose, de mousse framboise et de brisures de framboises, revêtement de nappage framboise et cassis.



58110 SURGELÉ

Forêt Noire

ø22 cm - Calibre : 900 g - Carton : 1 pièce

Élaboré en France. De délicates couches de biscuit chocolat généreusement punché, garnies d'une crème fouettée et d'une mousseline au chocolat agrémentée de véritables Amarena, le tout recouvert de larges copeaux de chocolat.

Laisser décongeler 6h env. en chambre froide positive.



58124 SURGELÉ
Royal Chocolat
Dim. 36 x 8 cm - Calibre : 620 g
Carton : 2 pièces
Élaboré en France. Sur un biscuit aux amandes moelleux, une feuilletine croquante à la noisette recouverte d'un biscuit aux amandes siroté rhum & extrait d'orange et d'une mousse au chocolat noir, le tout recouvert d'un chocolat velours.

Laisser décongeler 4h env. en chambre froide positive.



58129 SURGELÉ
Tiramisù
Dim. 36 x 10 cm - Calibre : 900 g
Carton : 1 pièce
Élaboré en Italie. Association d'une crème au sabayon parfumée au vin de Marsala et d'une génoise imbibée au café, le tout recouvert d'un saupoudrage cacao.

Laisser décongeler 5h env. en chambre froide positive.



58148 SURGELÉ
Entremets Macaron Vanille Framboise
Dim : 37,3 x 6 cm - Calibre : 750 g
Élaboré en France. Une mousse vanille avec des framboises entre deux biscuits aux amandes, recouverts de noix de coco râpée.

Laisser décongeler 6h en chambre froide positive.

Entremets *demi - cadre*

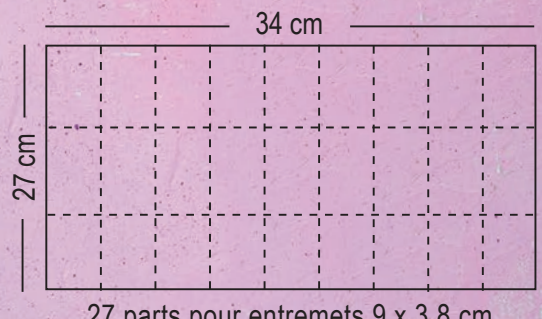


IDÉAL POUR VOS OFFRES **ÉVÉNEMENTIELLES**

PORTIONNABLE A VOLONTÉ
À découper selon vos besoins
(portion individuelle / gâteau 4 parts / 8 parts ...)

MISE EN VALEUR AVEC DES DÉCORATIONS
Personnaliser les gâteaux selon l'occasion
(anniversaire, baptême, communion, mariage ...)

Laisser décongeler 3h30-4h en chambre froide positive.



27 parts pour entremets 9 x 3,8 cm



75876 SURGELÉ

Demi-Cadre Croustillant Chocolat-Caramel

Dim. 34 x 27 cm - Calibre : 2069 g - Carton : 1 pièce

Élaboré en France. Entremets composé d'une génoise cacao, d'un croustillant noisette, d'une ganache caramel, de noisettes et pistaches hachées, d'un biscuit cacao aux noisettes. Une mousse au chocolat noir vient terminer l'entremets.
Finition : copeaux de chocolat noir et cacao en poudre.



75878 SURGELÉ

Demi-Cadre 3 Chocolats

Dim. 34 x 27 cm - Calibre : 2201 g - Carton : 1 pièce

Élaboré en France. Entremet composé d'un biscuit cacao, d'un croustillant chocolat lait au riz soufflé, d'un second biscuit cacao et d'une mousse au chocolat noir et d'une mousse chocolat blanc, le tout recouvert d'un velours chocolat noir.



75866 SURGELÉ

Demi-Cadre Opéra

Dim. 27 x 34 cm - Calibre : 2,047 kg - Carton : 1 pièce

Élaboré en France. Association de biscuits aux amandes punchés au café, de crème au beurre café et de ganache chocolat, le tout recouvert d'un glaçage chocolat.



75863 SURGELÉ

Demi-Cadre Feuillantine

Dim. 34 x 27 cm - Calibre : 1998 g - Carton : 1 pièce

Élaboré en France. Entremets composé d'une génoise cacao imbibée d'un sirop et d'un croustillant chocolat noisette. Une mousse au chocolat noir vient terminer l'entremets. Finition : velours chocolat noir. Décor : grains de noisettes caramélisées.



75874 SURGELÉ

Demi-Cadre Framboisier

Dim. 34 x 27 cm - Calibre : 1,944 kg - Carton : 1 pièce

Élaboré en France. Entremets composé d'une génoise imbibée d'un sirop de framboise, d'une bavaroise vanille garnie de framboise, le tout recouvert d'un velours rouge et traits roses.



75875 SURGELÉ

Demi-Cadre Fraisier

Dim. 34 x 27 cm - Calibre : 2,172 kg - Carton : 1 pièce

Élaboré en France. Entremets composé d'un biscuit nature, d'un confit de fraise, d'une mousse vanille avec des cubes de fraises, d'un second biscuit nature imbibé de sirop et d'une seconde couche de mousse vanille. Finition : nappage rouge.

CAFÉ GOURMAND

Pour vos cafés gourmands, découvrez nos mignardises sucrées...



76338 SURGELÉ
Cookie Cup Caramel
Pièce : 20 g - Carton : 40 pièces
Mini Cookie aux pépites de chocolat garni d'une ganache fondante au caramel.



58278 SURGELÉ
Mini Clafoutis Tradition Framboise
Calibre: 20 g - Carton : 64 pièces
Élaboré en France. Mini clafoutis garni de framboises (39%), de chocolat blanc et de poudre d'amande.



58265 SURGELÉ
Mini Tartelette Tatin
ø5 cm - Calibre : 25 g - Carton : 48 pièces
Élaboré en France. Un fond de pâte brisée recouvert de pommes poêlées caramélisées (43%). Présenté en alvéole de 9 pièces.



58280 SURGELÉ
Mini Coulant Gourmand au Chocolat
ø4 cm - Calibre : 30 g - Carton : 60 pièces
Élaboré en France. Gâteau moelleux au chocolat avec un cœur coulant.



75908 SURGELÉ
Mini Tropézienne
ø5,3 cm - Calibre : 32 g - Carton : 48 pièces
Élaboré en France. Brioche pur beurre fourrée d'une crème pâtissière. Décor : sucre grain.



58232 SURGELÉ
Mini Baba au Rhum Bouchon
Calibre : 15 g - Carton : 48 pièces
Élaboré en Italie. Appareil à savarin aux œufs en forme de bouchon, imbibé à la liqueur au Rhum (13%).





58214 SURGELÉ
Mini Madeleine Nature
Dim. 4,5 x 3 cm - Calibre : 8 g - Carton : 240 pièces
Élaboré en France. Petit gâteau moelleux en forme de coquille, composé d'une pâte pur beurre et d'œuf entier.

75629 SURGELÉ
Mini Financier
Calibre : 10 g - Carton : 84 pièces
Élaboré en France. Préparation pour financier à base de beurre et de poudre d'amande (11%).



73640 SURGELÉ
Mini Muffin Chocolat Fourré Chocolat Noisette
Calibre : 26 g - Carton : 42 pièces
Élaboré en France. Mini muffin chocolat, fourré au chocolat noisette avec des pépites de chocolat (11,2%). Produit cuit.



73643 SURGELÉ
Mini Muffin Nature Fourré Caramel Beurre Salé
Calibre : 26 g - Carton : 42 pièces
Élaboré en France. Mini muffin fourré au caramel au beurre salé (23%) avec des éclats de noisettes.



73328 SURGELÉ
Mini Beignet Chocolat Noisette
Calibre : 25 g - Carton : 175 pièces
Élaboré en France. Une véritable pâte à beignet, mœlleuse et savoureuse, composée d'un délicieux fourrage au chocolat-noisette.





67813 ÉPICERIE
Bûchette de Sucre Blanc Saint Louis
Boîte : 2,4 kg (600 pièces)



67859 ÉPICERIE
Speculoos Individuel
Calibre : 6 g env.
Carton : 250 pièces





67850 ÉPICERIE
Petit Bonbon Caramel au Beurre Salé "Salidou"
Calibre : 5 g env.
Boîte : 1 kg (200 pièces env.)

GAUFRE & CRÊPE



73773 SURGELÉ
Mini Gaufre de Bruxelles
Calibre : 45 g - Carton : 48 pièces
Élaboré en Belgique.

Réchauffer 4 mn env. à 200°C. ou dans un gaufrier env. 3mn à 240°C.



73771 SURGELÉ
Gaufre de Bruxelles
Calibre : 85 g - Carton : 24 pièces
Élaboré en Belgique.

Réchauffer 3-4 mn au four à 200°C ou dans un gaufrier environ 3 mn à 240°C



58226 SURGELÉ
Mini Crêpe Sucrée Vanillée
ø10 cm - Calibre : 15 g - Carton : 90 pièces
Élaboré en France.

Laisser décongeler 20 min. env. en chambre froide positive



73801 SURGELÉ
Gaufre de Liège
Calibre : 90 g - Carton : 27 pièces
Élaboré en Belgique. Produit cuit.

Décongélation 1h en chambre froide positive.
Réchauffer 1-2 mn au four. à 150°C



73775 SURGELÉ
Pancake au Beurre
ø11 cm - Calibre : 40 g - Carton : 72 pièces
Élaboré en France. Petite crêpe épaisse à l'américaine, fraîche et moelleuse.



58228 SURGELÉ
Crêpe de Froment Sucrée
ø31 cm - Calibre : 50 g - Carton : 50 pièces
Élaboré en France.

Laisser décongeler 5h env. en chambre froide positive



73770 SURGELÉ
Crêpe au Beurre Sucrée Vanillée
ø27 cm - Calibre : 50 g - Carton : 40 pièces
Crêpe de Bretagne sucrée vanillée.Pliage demi-lune.
8 piles de 5 pièces dans un sachet.

Laisser décongeler 2h env. en chambre froide positive

MUFFIN



Laisser décongeler 30 mn. env. en chambre froide positive. Pour plus de moelleux, tiédir 5-10 sec. au four micro-ondes 600W.



73735 SURGELÉ
Muffin Bueno
Calibre : 145 g - Carton : 12 pièces
Élaboré en France. Muffin garni d'un fourrage à la noisette, crumble avec traits de chocolat.



73733 SURGELÉ
Muffin Cacahuète
Calibre: 150 g - Carton : 12 pièces
Élaboré en France. Muffin garni avec de la pâte à tartiner aux cacahuètes, crumble aux cacahuètes.



73731 SURGELÉ
Muffin Vanille Pépites de Chocolat
Calibre : 140 g - Carton : 12 pièces
Élaboré en France. Muffin aromatisé à la vanille avec pépites de chocolat noir (11%), recouvert de crumble, ainsi qu'un décor coulis chocolat noir.



73715 SURGELÉ
Muffin 3 Chocolats
Calibre : 160 g - Carton : 12 pièces
Élaboré en France. Muffin avec des morceaux de chocolat noir, au lait et blanc.



73659 SURGELÉ
Muffin Chocolat Noisettes
Calibre : 150 g - Carton : 12 pièces
Élaboré en France. Muffin avec fourrage pâte à tartiner noisette (9%), recouvert de crumble, d'éclats de noisettes caramélisées (3,5%) ainsi qu'un décor fourrage noisette.



73716 SURGELÉ
Muffin Caramel
Calibre : 150 g - Carton : 12 pièces
Élaboré en France. Muffin avec des morceaux de caramel. Décor fourrage caramel beurre salé.



73717 SURGELÉ
Muffin Myrtille
Calibre : 150 g - Carton : 12 pièces
Élaboré en France. Muffin avec fourrage myrtille (12,5%), morceaux de myrtilles (9,9%), recouvert de crumble, ainsi qu'un décor fourrage myrtille.



BEIGNET ROND
Élaboré en France.

Laisser décongeler 4h env. en chambre froide positive

73370 SURGELÉ
Beignet Nature
ø8 cm - Calibre : 60 g - Carton : 40 pièces

73372 SURGELÉ
Beignet Framboise
ø8 cm - Calibre : 75 g - Carton : 40 pièces

73373 SURGELÉ
Beignet Choco-Noisette
ø8 cm - Calibre : 75 g - Carton : 40 pièces

73374 SURGELÉ
Beignet Pomme
ø8 cm - Calibre : 75 g - Carton : 40 pièces



BEIGNET LONG
Élaboré en France.
Long. 16 cm

Laisser décongeler 4h env. en chambre froide positive

73375 SURGELÉ
Beignet Long Nature
Calibre : 90 g - Carton : 30 pièces

73376 SURGELÉ
Beignet Long Choco-Noisette
Calibre : 130 g - Carton : 30 pièces

73377 SURGELÉ
Beignet Long Pomme
Calibre : 130 g - Carton : 30 pièces

73391 SURGELÉ
Beignet Long Framboise
Calibre : 130 g - Carton : 30 pièces



73321 SURGELÉ
Big Donuts Sucré
Calibre : 65 g - Carton : 48 pièces
Élaboré en U.E. Pâte à beignet mœlleuse recouverte de sucre.

Laisser décongeler 1h en chambre froide positive.



73409 SURGELÉ
Big Dot Nature
Calibre : 60 g - Carton : 48 pièces
Élaboré en UE. Dot tendre et moelleux.

Laisser décongeler 2h en chambre froide positive.



73407 SURGELÉ
Donuts Noir Fourré Chocolat
ø9,3 cm - Calibre : 75 g - Carton : 36 pièces
Élaboré en UE. Pâte à beignet moelleuse fourrée au chocolat. Décor : chocolat.

Laisser décongeler 1h en chambre froide positive.



73786 SURGELÉ
Brownie aux Noix de Pécan
Calibre : 80 g - Carton : 30 pièces
Élaboré en France. Pavé fondant au chocolat noir (22,5%) et aux noix de pécan (4,5%).



73681 SURGELÉ
Cookie Pépites de Chocolat au Lait
Calibre : 70 g - Carton : 40 pièces
Élaboré en France. Cookie aux pépites de chocolat au lait (16%)

Laisser décongeler 2h en chambre froide positive.





58538 SURGELÉ
Coulis de Fruits Rouges
Bouteille : 500 g - UMC : 2 btl (1 kg)
Élaboré en France. Coulis de fruits rouges : groseille, fraise, framboise, cassis (87% de fruits).



58536 SURGELÉ
Coulis de Fruits Exotiques
Bouteille : 500 g - UMC : 2 btl (1 kg)
Élaboré en France. Coulis de fruits exotiques : ananas, abricot, mangue et fruit de la passion (81% de fruits).



58533 SURGELÉ
Coulis de Framboise
Carton : 6 bouteilles x 500 g
Élaboré en France. 83% de fruits.



58444 SURGELÉ
Segments de Pamplemousse
Sac : 2,5 kg
IQF



58436 SURGELÉ
Tartare de Mangue Yuzu Menthe
Barquette : 1 kg
Élaboré en France. Composé de mangue, purée de yuzu et menthe.



58428 SURGELÉ
Tartare de Fruits Rouges
Barquette : 1 kg
Origine : France. Composé de fraise, framboise, griotte, cassis et pomme.



62085 FRAIS
Salade de Fruits Premium
Seau : 3 kg (2,1 kg pne)
Élaboré en France. Mélange de fruits composé de (variable en fonction de la saison) : ananas, mangue, pomme verte, pomme rouge, pastèque, papaye, orange et pamplemousse.



58442 SURGELÉ
Segment d'Orange
Sac : 2,5 kg
IQF



58414 SURGELÉ
Framboise Entière
Carton : 5 sacs x 1 kg
IQF. Framboise cueillie et surgelée individuellement, puis triée à la main.



58424 SURGELÉ
Framboise Entière Mecker
Carton : 12 barquettes x 500 g
IQF



58411 SURGELÉ
Cocktail de Fruits Rouges
Carton : 5 sacs x 1 kg
Mélange de groseille rouge, cassis, griotte, mûre cultivée, framboise entière.



58426 SURGELÉ
Mirabelle (Demie)
Sac : 450 g - UMC : 3 sacs
IQF



58418 SURGELÉ
Abricot en Oreillons
Sac : 450 g - UMC : 3 sacs
IQF



58427 SURGELÉ
Myrtille Entière
Sac : 1 kg
IQF



58419 SURGELÉ
Fraise Entière
Sac : 1 kg
IQF



58423 SURGELÉ
Griotte Dénoyautée
Sac : 450 g - UMC : 3 sacs
IQF



58420 SURGELÉ
Rhubarbe Rouge
Sac : 450 g - UMC : 3 sacs
IQF



58429 SURGELÉ
Mangue en Cubes
Sac : 1 kg
IQF



58410 SURGELÉ
Ananas en Morceaux
Sac : 450 g - UMC : 3 sacs
IQF



58488 SURGELÉ
Purée de Poire Williams
Barquette : 1 kg



58480 SURGELÉ
Purée d'Abricot
Barquette : 1 kg



58482 SURGELÉ
Purée de Citron Jaune
Barquette : 1 kg



58485 SURGELÉ
Purée de Framboise
Barquette : 1 kg



58484 SURGELÉ
Purée de Fraise
Barquette : 1 kg



58481 SURGELÉ
Purée de Cassis
Barquette : 1 kg



58486 SURGELÉ
Purée de Mangue
Barquette : 1 kg



58487 SURGELÉ
Purée de Fruit de la Passion
Barquette : 1 kg



58483 SURGELÉ
Purée de Coco
Barquette : 1 kg



FRUIT AU SIROP



238008 ÉPICERIE
Griotte Dénoyautée au Sirop
Boîte 2/1: 1,7 L
(935 g pne)



238006 ÉPICERIE
Questche Dénoyautée au Sirop
Boîte 2/1: 1,7 L
(935 g pne)



238007 ÉPICERIE
Mirabelle Dénoyautée au Sirop
Boîte 2/1: 1,7 L
(935 g pne)



67411 ÉPICERIE
Pêche Demi au Sirop
Boîte 4/4 : 820 g
(465 g pne)



67410 ÉPICERIE
Poire Demi au Sirop
Boîte 4/4 : 820 g
(455 g pne)



238005 ÉPICERIE
Tranche d'Ananas au Sirop
Boîte 3/4 : 565 g (340 g pne)
UMC : 6 boîtes



238023 ÉPICERIE
Oreillons d'Abricots au Sirop
Boîte 3/1 : 2,65 kg (1480 g pne)



238022 ÉPICERIE
Poires Demi au Sirop
Boîte 3/1 : 2,65 kg (1435 g pne)



238020 ÉPICERIE
Demi-Pêche au Sirop
Boîte 3/1 : 2,65 kg (1500 g pne)



238021 ÉPICERIE
Tranche d'Ananas au Sirop
Boîte 4/4 : 825 g (490 g pne)



67784 ÉPICERIE
Cerise Amarena
Boîte 4/4 : 1 kg (500 g pne)
Origine : Italie.

ÎLE FLOTTANTE





61299 FRAIS
Crème Anglaise aux Œufs UHT
Bouteille : 2 L - UMC : 2 bouteilles
Élaboré en U.E. Préparation au lait entier, à la crème 42% et au jaune d'œuf.



61293 FRAIS
Crème Anglaise UHT
Carton : 6 briques x 1 L
Élaboré en France. Crème anglaise à la vanille Bourbon.



61630 FRAIS
Blancs d'Œufs en Neige
Barquette : 300 g - UMC : 3 barquettes
Blancs d'oeufs sucrés battus en neige, cuits dans une barquette contenant du caramel.

MOUSSE AU CHOCOLAT



61625 FRAIS
Mousse au Chocolat
Seau : 2,5 L
Élaboré en France. Mousse au chocolat noir, ferme et onctueuse.

PRÉPARATION POUR DESSERT









61297 FRAIS
Tiramisù au Mascarpone
Carton : 6 bouteilles x 1 L
Élaboré en UE. Préparation pour tiramisù prête à foisonner. Contient 55% de véritable mascarpone.



61296 FRAIS
Panna Cotta
Carton : 6 bouteilles x 1 L
Élaboré en UE. Préparation pour panna cotta prête à l'emploi.



61288 FRAIS
Crème Brûlée aux Grains de Vanille
Carton : 6 bouteilles x 1 L
Élaboré en UE. Appareil pour crème brûlée aux grains de vanille.



61274 FRAIS
Préparation Pour Tiramisù au Mascarpone
Carton : 12 briques x 1 L
Élaboré en UE. Préparation pour tiramisù prête à foisonner. Contient 20% de véritable Mascarpone.



61275 FRAIS
Préparation Pour Panna Cotta
Carton : 12 briques x 1 L
Élaboré en UE.



61276 FRAIS
Préparation Pour Crème Caramel
Carton : 12 briques x 1 L
Élaboré en UE.

BASE À GARNIR

67750 ÉPICERIE
Base de Meringue Individuelle
ø7 cm - Calibre : 15-18 g
Carton : 48 pièces
Élaboré en France.
Nid de meringue fabriqué artisanalement.







77195 SURGELÉ
Fond Sablé Pur Beurre Cuit
ø8,2 cm - Calibre : 28 g - Carton : 90 pièces
Élaboré en France. Fond sablé pur beurre et au sucre glace, prêt à garnir.



77412 SURGELÉ
Coque Chou Craquelin
ø8 cm - Calibre : 35 g - Carton : 24 pièces
Élaboré en France. Chou craquelin pur beurre et à l'œuf, prêt à garnir.

CRÈME SUCRÉE



61268 FRAIS
Végétop Sucrée
Carton : 6 bouteilles x 1 L
Élaboré en U.E. Mélange sucré composé de matières grasses issues de crème et de matières grasses végétales pour les applications foisonnées.



61295 FRAIS
Crème Sucrée Vanillée UHT
Bouteille : 2 L - UMC : 2 bouteilles
Élaboré en U.E. Crème sucrée aromatisée à la vanille bourbon.



61294 FRAIS
Crème Sucrée Vanillée UHT Montaigu
Carton : 6 briques x 1 L
Élaboré en France. Crème liquide stérilisée U.H.T obtenue à partir de crème, de sucre et d'arôme naturel de vanille.



58530 SURGELÉ
Crème Sucrée Sous Pression
Carton : 6 bombes x 700 ml
Élaboré en U.E. Crème sucrée sous pression, stérilisée UHT.





58273 SURGELÉ
Soufflé Glacé Premium Limoncello*
Calibre : 90 g - Boîte : 20 pièces
Élaboré en France. Soufflé glacé à la liqueur de Limoncello (6%) et aux écorces de citron confit. Caissette bois.



29567 SURGELÉ
Macaron Glacé Vanille
Pièce : 90 ml - Boîte : 16 pièces
Élaboré en U.E. Maxi macaron garni de crème glacée vanille



29535 SURGELÉ
Soufflé Glacé Limoncello*
Calibre : 140 ml - Carton : 12 pièces
Élaboré en France. Glace au limoncello.



29530 SURGELÉ
Soufflé Glacé Grand Marnier® Artisanal*
Calibre : 140 ml - Carton : 12 pièces
Élaboré en France. Glace Grand Marnier® saupoudré de cacao.



29524 SURGELÉ
Nougat Glacé Artisanal
Calibre : 140 ml - Carton : 12 pièces
Élaboré en France. Glace à la crème de nougat de Montélimar avec morceaux d'amandes caramélisées et cubes d'écorces d'oranges confites. Décor : éclats de nougat de Montélimar, de noisettes caramélisées et de pistaches.



29570 SURGELÉ
Vacherin Vanille-Fruits Rouges
Dim. 35 x 10 cm - Calibre : 2 L
Élaboré en France. Un fond de meringue surmonté d'une crème glacée vanille, d'un sorbet fruits rouges (fraises, groseilles, mûres, framboises et cassis) et d'une nouvelle couche de meringue croustillante. Décor : tresses de chantilly.



29571 SURGELÉ
Omelette Norvégienne
Dim. 33 x 14 cm - Calibre : 2 L
Élaboré en France. Une génoise imbibée au rhum, recouvert d'une crème glacée à la vanille et décorée d'une meringue flambée.

*** Contient de l'alcool, à consommer avec modération.**



29561 SURGELÉ
Citron Givré XL
Calibre : 130 ml - UMC : 4 boîtes x 4 pièces
Élaboré en U.E. Sorbet citron dans son écorce naturelle.



29562 SURGELÉ
Orange Givrée XL
Calibre : 130 ml - UMC : 4 boîtes x 4 pièces
Élaboré en U.E. Sorbet orange dans son écorce naturelle.



29563 SURGELÉ
Coco Givrée XL
Calibre : 150 ml - UMC : 4 boîtes x 4 pièces
Élaboré en U.E. Glace à la noix de coco avec noix de coco râpée dans son écorce.



29553 SURGELÉ
Ananas Givré
Calibre : 100 ml - Carton : 8 pièces
Élaboré en France. Sorbet ananas présenté dans la coque naturelle du fruit.



29542 SURGELÉ
Flûte au Limoncello*
Calibre : 150 ml
Carton : 8 pièces
Élaboré en Italie.
Glace au citron marbrée d'une liqueur limoncello* (30%). Conditionné dans une flûte en verre réutilisable.
(* Contient de l'alcool, à consommer avec modération).

Accordez vous un instant douceur

Jouez la différence

GLACES SUNÉO®

28 RÉFÉRENCES À DECOUVRIR

DES MARQUES MONDIALEMENT CONNUES

Häagen-Dazs · Milka · OREO · Daim · SNICKERS · Mars · Oasis · Chupa Chups

DES PRIX IMBATTABLES SUR DES PRODUITS
D'UNE QUALITÉ EXCEPTIONNELLE

Tiffoisy · Tubalo · SUNROL · FUZZEO · la Menorquina · LOVE POP





GLACES SUNÉO

DES SORBETS RICHES EN FRUITS AVEC DES MORCEAUX DE FRUITS POUR UN GOÛT INTENSE

DES GLACES **RICHES EN MORCEAUX** GOURMANDS POUR DES CONTRASTES UNIQUES

Une **texture onctueuse** facile à travailler

Les Inclassables

Rapport qualité / prix **Imbattable**

Notre gamme cœur de marché **pour un rapport qualité / prix imbattable !**



Vanille
2 x 5 L - code : 29739



Café
2 x 5 L - code : 29735



Chocolat
2 x 5 L - code : 29736



Fraise
2 x 5 L - code : 29737

GLACES



Vanille Bourbon
5 L - code : 29823
2,4 L - code : 29889



Chocolat
2,4 L - code : 29849



Caramel Salé
2,4 L - code : 29851



Café
2,4 L - code : 29844



Fraise
2,4 L - code : 29856



Noix de Coco
2,4 L - code : 29861



Pistache
2,4 L - code : 29865



Rhum & Raisins*
2,4 L - code : 29883



Menthe Chocolat
2,4 L - code : 29852

SORBETS



Sorbet Citron Jaune
2,4 L - code : 29847



Sorbet Fruit de la Passion
2,4 L - code : 29872



Sorbet Cassis
2,4 L - code : 29847

*Contient de l'alcool. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.





CORNET, COUPE, CUILLÈRE



Cornet Roulé
Élaboré en France.

67742 ÉPICERIE
1 Boule
ø47 mm - H 161 mm
Carton : 325 pièces

67743 ÉPICERIE
2 Boules
ø70 mm - H 165 mm
Carton : 252 pièces

67744 ÉPICERIE
3/4 Boules
ø95 mm - H 164 mm
Carton : 192 pièces



Coupe Gaufrette Bord Droit
Élaboré en France.

67740 ÉPICERIE
2 Boules
ø93 mm - H 46 mm- Volume : 160 cc
Pièce : 14 g - Carton : 384 pièces
(3 bqt x 128 pc)

67741 ÉPICERIE
3 Boules
ø110 mm - H 46 mm - Volume : 240 cc
Pièce : 18 g - Carton : 168 pièces
(3 bqt x 56 pc)

100% COMESTIBLE



67745 ÉPICERIE
Petite Cuillère Biscuit
Boîte : 440 pièces
Longueur : 8 cm.100% comestible.

100% RECYCLABLE



159694 EMBALLAGE
Petite Cuillère Glace en Papaye
Sac : 100 pièces
Longueur : 9,5 cm.

RÉUTILISABLE



159699 EMBALLAGE
Mini Cuillière Inox
Sac : 100 pièces
Longueur : 10,3 cm.

TOPPING



67772 ÉPICERIE
Sauce Dessert Chocolat
Bouteille : 1 kg



67770 ÉPICERIE
Sauce Dessert Café
Bouteille : 1 kg



67774 ÉPICERIE
Sauce Dessert Fruits Rouges
Bouteille : 1 kg



67771 ÉPICERIE
Sauce Dessert Caramel
Bouteille : 1 kg



67759 ÉPICERIE
Sauce Caramel au Beurre Salé Brazadou
Bouteille : 1 kg



58530 SURGELÉ
Crème Sucrée Sous Pression
Bombe : 700 ml
Carton : 6 bombes



61295 FRAIS
Crème Sucrée Vanillée UHT
Bouteille : 2 L
UMC : 2 bouteilles



61268 FRAIS
Végétop Sucrée
Carton : 6 bouteilles x 1 L



61294 FRAIS
Crème Sucrée Vanillée UHT "Montaigu"
Carton : 6 briques x 1 L
Élaboré en France.



67738 ÉPICERIE
Cigarette Dentelle Buhler
Boîte : 1,25 kg (250 pièces)



67769 ÉPICERIE
Éclats de Noisettes et d'Amandes Caramélisés
Boîte : 540 g



67756 ÉPICERIE
Brisures de Spéculoos
Sac : 1100 g
Élaboré en UE.



67768 ÉPICERIE
Pépites Chocolatées Smarties®
Sac : 500 g



67767 ÉPICERIE
Éclats d'Oréo®
Sac : 400 g



67411 ÉPICERIE
Pêche Demi au Sirop
Boîte 4/4 : 820 g (470 g pne)



67410 ÉPICERIE
Poire Demi au Sirop
Boîte 4/4 : 820 g (460 g pne)



67784 ÉPICERIE
Cerise Amarena
Boîte 4/4 : 1 kg (500 g pne)
Origine : Italie.



Pimpez vos recettes avec GIMBER SWEET LILLY

GIMBER est un jus concentré de gingembre BIO du Pérou. Dans sa version Sweet Lilly, il est parfumé de fruits de la passion et d'ananas pour offrir des notes douces aux vibrations délicieuses et revigorantes. Reconnu par les mixologistes qui l'utilisent pour donner une touche de pep's à leurs cocktails ou mocktails signature, GIMBER Sweet Lilly apportera caractère et originalité à vos marinades, sauces ou déglaçages et deviendra un incontournable de votre cuisine !

GIMBER SWEET LILLY



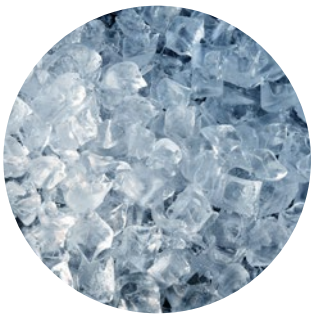
67682 ÉPICERIE
Gimber Sweet Lilly
Bouteille : 700 ml
Concentré de gingembre, parfumé aux fruits de la passion, ananas, et curcuma.



69035 ÉPICERIE
Vin Rosé Esprit Méditerranée Berne*
Carton : 6 bouteilles x 750 ml
IGP Méditerranée. Origine : France.



58844 SURGELÉ
Glaçons Apéritif
Carton : 6 sacs x 2 kg
Élaboré en france.



58851 SURGELÉ
Grains de Glace
Carton : 6 sacs x 2 kg
Élaboré en france.

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



CRÈMERIE

10

BEURRE, LAIT & CRÈME FRAICHE	P. 252
CRÈME	P. 253
FAISSELLE, FROMAGE BLANC YAOURT & DESSERT	P. 254
PRÉPARATION DESSERT	P. 255
AUTOUR DE L 'ŒUF	P. 256
FROMAGE RÂPÉ	P. 257
PLATEAU DE FROMAGE	P. 258
FROMAGE POUR SALADE & BÛCHE	P. 261
FROMAGE CHAUD	P. 262
FROMAGE ITALIEN	P. 264
FROMAGE POUR SNACKING	P. 266

BEURRE



61024 FRAIS
Beurre Extra-Fin Doux en Rouleau
Dim. 25 x 7.5 x 7.5 cm - Calibre : 1 kg
Rouleau : 1 kg
Élaboré en France. 82% MG sur le produit fini.



61011 FRAIS
Beurre Léger Tartinable
Barquette : 1 kg
Élaboré en France. Beurre doux allégé 40% M.G.



61027 FRAIS
Beurre Gastronomique Président
Calibre : 500 g - Calibre : 500 g
UMC : 4 pièces
Élaboré en France. 82% MG sur le produit fini.



61022 FRAIS
Beurre Doux Plaquette
Dim. 11 x 6.3 x 4 cm - Calibre : 250 g
UMC : 8 pièces
Élaboré en France. 82% MG sur le produit fini.



61009 FRAIS
Beurre Conviette AOP Charentes-Poitou Demi-Sel
Calibre : 15 g - Boîte : 450 g
Élaboré en France. Beurre demi-sel 80% MG.



61008 FRAIS
Beurre Conviette AOP Charentes-Poitou Doux
Calibre : 15 g - Boîte : 450 g
Élaboré en France. Beurre doux 82% MG.

61025 FRAIS
Beurre Demi-Sel en Plaquette
Calibre : 250 g
Élaboré en UE. 82% MG sur le produit fini.



61007 FRAIS
Micro Pain Beurre Demi-Sel
Calibre : 10 g
Boîte : 1 kg
Élaboré en UE. Beurre demi-sel 80% MG.

61006 FRAIS
Micro Pain Beurre Doux
Calibre : 10 g
Boîte : 1 kg
Élaboré en France. Beurre doux 82% MG.



61033 FRAIS
Cuire & Rôtir
Bouteille : 1 L
Élaboré en U.E. Combinaison unique de beurre clarifié, d'huiles de tournesol et de colza.

Debic
Associons nos talents.

LAIT



61205 FRAIS
Lait UHT Entier
Calibre : 1 L
Carton : 6 briques
Origine : France.



61204 FRAIS
Lait UHT Demi-Écrémé
Calibre : 1 L
Carton : 6 briques
Origine : France.



61209 FRAIS
Lait Concentré Sucré Nestlé
Boîte : 397 g - UMC : 3 boîtes
Origine : France

CRÈME FRAÎCHE



61271 FRAIS
Crème Fraîche Épaisse 30% MG
Seau : 1 L - UMC : 2 seaux
Origine : France. 30% MG sur le produit fini.



61270 FRAIS
Crème Fraîche Épaisse 30% MG
Seau : 5 L
Élaboré en France. 30% MG sur le produit fini.



61277 FRAIS
Crème Fraîche Épaisse 15% MG
Seau : 5 L
Origine : France. 15% MG sur le produit fini.

CRÈME



61251 FRAIS
Crème Liquide UHT 18% MG
Carton : 6 briques x 1 L
Origine : France.



61253 FRAIS
Crème Liquide UHT 30% MG
Carton : 6 briques x 1 L
Origine: France.



61254 FRAIS
Crème Liquide UHT 35% MG
Carton : 6 briques x 1 L
Origine : France.





61267 FRAIS
Crème Liquide UHT 20% MG
Carton : 12 briques x 1 L
Élaboré en U.E.

61219 FRAIS
Crème Liquide UHT 20% MG
Carton : 6 briques x 1 L



61266 FRAIS
Crème Liquide UHT 30% MG
Carton : 12 briques x 1 L
Élaboré en U.E.

61218 FRAIS
Crème Liquide UHT 30% MG
Carton : 12 briques x 1 L



61265 FRAIS
Crème Liquide UHT 35% MG
Carton : 12 briques x 1 L
Élaboré en U.E.

61212 FRAIS
Crème Liquide UHT 35% MG
Carton : 12 briques x 1 L

CRÈME TECHNIQUE



61269 FRAIS
Végétop
Carton : 6 bouteilles x 1 L
Élaboré en U.E.
Mélange composé de matières grasses émulsionnées dans du petit lait pour toutes les applications.
Cuisson et foisonnement.



61268 FRAIS
Végétop Sucrée
Carton : 6 bouteilles x 1 L
Élaboré en U.E.
Mélange sucré composé de matières grasses issues de crème et de matières grasses végétales pour les applications foisonnées.



61252 FRAIS
Crème Tenue & Foisonnement 35%
Carton : 6 bouteilles x 1 L
Élaboré en U.E.



58530 SURGELÉ
Crème Sucrée Sous Pression
Bombe : 700 ml
Carton : 6 bombes
Élaboré en U.E.



61295 FRAIS
Crème Sucrée Vanillée UHT
Bouteille : 2 L
UMC : 2 bouteilles
Élaboré en U.E. Crème sucrée aromatisée à la vanille bourbon.



61294 FRAIS
Crème Sucrée Vanillée
Carton : 6 briques x 1 L
Élaboré en France.

FAISSELLE, FROMAGE BLANC, BROUSSE



61622 FRAIS
Brousse
Boîte : 400 g
Élaboré en France. Fromage de lactosérum au lait entier de vache entièrement moulé à la louche.



61626 FRAIS
Faisselle Rians
Calibre : 150 g - Carton : 24 pièces
Origine : France. Fromage frais en faisselle au lait 6% MG.

61623 FRAIS
Faisselle Rians
Calibre : 100 g - Carton : 24 pièces
Origine : France. Fromage frais en faisselle au lait 6% MG.



61617 FRAIS
Fromage Blanc au Lait de Montagne 40% MG
Seau : 3 kg
Origine : France.



61618 FRAIS
Fromage Frais au Lait de Montagne 20% MG
Seau : 5 kg
Origine : France.

LE SAVOIR-FAIRE D'UNE ENTREPRISE FAMILIALE RECONNU DEPUIS 1952 BASÉE À AUBAGNE (13)



61640 FRAIS
Yaourt Nature Pot en Grès
Calibre : 140 g
Carton : 6 pièces
Élaboré en France.
Yaourt nature authentique au lait entier et à la crème. Produit sans colorant, sans conservateur et sans arôme ajouté.



61641 FRAIS
Yaourt Vanille Pot en Grès
Calibre : 140 g
Carton : 6 pièces
Élaboré en France.
Yaourt sucré authentique au lait entier, à la crème, à la fève tonka et infusé naturellement à la gousse de vanille de Madagascar. Produit sans colorant, sans conservateur et sans arôme ajouté.



61645 FRAIS
Yaourt Fraise Pot en Grès
Calibre : 140 g
Carton : 6 pièces
Élaboré en France.
Yaourt brassé sucré authentique au lait entier et à la crème sur un lit de fraise. Produit sans conservateur et sans arôme artificiel.



61646 FRAIS
Yaourt Bicouche Pêche Mangue, Pot en Verre
Calibre : 160 g - Carton : 6 pièces
Élaboré en France.
Yaourt brassé sucré authentique au lait entier et à la crème sur un lit de pêche et de mangue.



61642 FRAIS
Yaourt Bicouche Caramel Beurre Salé, Pot en Verre
Calibre : 160 g - Carton : 6 pièces
Élaboré en France.
Yaourt brassé sucré authentique au lait entier, à la crème et à la fève tonka sur un lit au caramel au beurre salé à la fleur de sel de Guérande.



61644 FRAIS
Yaourt Bicouche Mûre Myrtille, Pot en Verre
Calibre : 160 g - Carton : 6 pièces
Élaboré en France.
Yaourt brassé sucré authentique au lait entier et à la crème sur un lit de myrtille sauvage et de mûre.



61643 FRAIS
Yaourt Bicouche Crème de Marron Pot en Verre
Calibre : 160 g - Carton : 6 pièces
Élaboré en France.
Yaourt brassé authentique au lait entier, infusé naturellement à la gousse de vanille sur un lit de crème de marrons.

Selon Saison



61650 FRAIS
Mousse au Chocolat, Pot en Verre
Calibre : 80 g - Carton : 6 pots
Élaboré en France.
Mousse au chocolat noir, ferme et onctueuse.



61651 FRAIS
Riz au Lait Vanille, Pot en Verre
Calibre : 160 g - Carton : 6 pots
Élaboré en France.
Riz au lait infusé à la gousse de vanille de Madagascar.



61647 FRAIS
Yaourt Citron, Pot en Grès
Calibre : 140 g - Carton : 6 pièces
Élaboré en France. Yaourt sucré authentique au lait entier, à la crème et aux zestes de citron. Produit sans colorant, sans conservateur et sans arôme ajouté.

PRÉPARATION DESSERT





61630 FRAIS
Blancs d'Œufs en Neige
Barquette : 300 g - UMC : 3 barquettes
Blancs d'oeufs sucrés battus en neige, cuits dans une barquette contenant du caramel.



61293 FRAIS
Crème Anglaise UHT
Carton : 6 briques x 1 L
Élaboré en France.

61299 FRAIS
Crème Anglaise aux Œufs UHT
Bouteille : 2 L - UMC : 2 bouteilles
Élaboré en U.E. Préparation au lait entier, à la crème 42% et au jaune d'œuf.







61297 FRAIS
Tiramisù au Mascarpone
Carton : 6 bouteilles x 1 L
Élaboré en U.E. Préparation pour tiramisù prête à foisonner. Contient 55% de véritable Mascarpone.





61296 FRAIS
Panna Cotta
Carton : 6 bouteilles x 1 L
Élaboré en U.E. Préparation pour panna cotta prête à l'emploi.





61288 FRAIS
Crème Brûlée aux Grains de Vanille
Carton : 6 bouteilles x 1 L
Élaboré en U.E. Appareil pour crème brûlée aux grains de vanille.



61625 FRAIS
Mousse au Chocolat
Seau : 2,5 L
Élaboré en France. Mousse au chocolat noir, ferme et onctueuse.

ŒUF & OVOPRODUIT



ŒUF FRAIS **FERMIER PLEIN AIR**

61107 FRAIS
Moyen-Gros Œuf Frais Fermier Label Rouge
Calibre : 53-73 g - Carton : 2,04 kg
Origine : France. Œufs frais fermier de catégorie A, issus de poules élevées en plein air. (2 alvéoles de 30 oeufs).



61106 FRAIS
Gros Œuf Frais Plein Air
Calibre : 63-73 g - Carton : 90 pièces
Oeuf frais de catégorie A
(3 alvéoles plastiques de 30 oeufs)

61104 FRAIS
Œuf Frais Plein Air
Calibre : 53-63 g - Carton : 90 pièces
Origine : France.
(3 alvéoles plastiques de 30 oeufs)

ŒUF FRAIS

61110 FRAIS
Œuf Frais Tracé Catégorie A
Calibre : 53-63 g - Carton : 360 pièces
(12 alvéoles de 30 oeufs)

61105 FRAIS
Oeuf Frais Tracé Catégorie A
Calibre : 53-73 g - Carton : 90 pièces
(3 alvéoles de 30 oeufs)

61109 FRAIS
Oeuf Frais Tracé Catégorie A
Calibre : 53-63 g - Carton : 180 pièces
Oeuf frais de catégorie A
(6 alvéoles carton x 30)

61111 FRAIS
Gros Œuf Frais
Calibre : 63-73 g - Carton : 360 pièces
Oeuf frais calibre gros de catégorie A.
(12 alvéoles plastiques de 30 oeufs)



61146 FRAIS
Œuf Poché en Alvéole
Calibre : 40 g env. - Carton : 6 sacs x 320 g
Origine : France. Oeuf poché moulé. Conditionné sous atmosphère protectrice (sac 8 pièces).



61141 FRAIS
Œufs Brouillés Frais
Calibre : 1 kg - Carton : 4 barquettes
Élaboré en France. Oeufs frais brouillés préparés avec du lait et à teneur réduite en sel de 40%. Conditionné sous atmosphère protectrice.



61144 FRAIS
Œuf Dur Écalé
Calibre : 40-53 g - Carton : 2 sacs x 1,845 kg
Origine : UE. Oeuf dur écalé. Conditionné sous atmosphère protectrice (3 x 15 pièces).



61145 FRAIS
Œuf Entier Liquide
Carton : 5 kg
Origine : UE. 1 litre contient l'équivalent de plus ou moins 20 oeufs.



61162 FRAIS
Blanc d'Œuf Patissier Liquide
Bouteille : 2 kg
Origine : France. Contient l'équivalent de plus ou moins 66 oeufs. Produit pasteurisé.



61159 FRAIS
Blanc d'Œuf Liquide
Bouteille : 1 kg
UMC : 2 bouteilles
Origine : UE. Contient l'équivalent de plus ou moins 40 oeufs. Produit pasteurisé.



61158 FRAIS
Jaune d'Œuf Liquide
Bouteille : 1 kg
UMC : 2 bouteilles
Origine : UE. Contient l'équivalent de plus ou moins 65 oeufs. Produit pasteurisé.



61157 FRAIS
Œuf Entier Liquide
Bouteille : 1 kg
UMC : 2 bouteilles
Origine : UE. Contient l'équivalent de plus ou moins 20 oeufs. Produit pasteurisé.



61160 FRAIS
Spray Œuf Dorure
Bouteille : 300 ml
UMC : 2 bouteilles
Origine : France. Produit pasteurisé.

FROMAGE RÂPÉ



61324 FRAIS
Emmental Râpé Français
Carton : 10 sacs x 1 kg
Origine : France.
29% MG sur le produit fini.



61326 FRAIS
Cantal Jeune AOP Râpé
Carton : 2 sacs x 2,5 kg
Origine : France.
29% MG sur le produit fini.



61323 FRAIS
Emmental Râpé Gros Valmartin
Carton : 10 sacs x 1 kg
Emmental râpé gros fils.
(27% MG sur le produit fini).



61318 FRAIS
Mélange Mozzarella Emmental Râpé
Sac : 1 kg - UMC : 5 sacs
Mélange de mozzarella et d'emmental (60/40).
24% MG sur le produit fini.



61320 FRAIS
Emmental Râpé
Sac : 1 kg - UMC : 5 sacs
27% MG sur le produit fini.



61322 FRAIS
Emmental Râpé Moyen Valmartin
Carton : 10 sacs x 1 kg
28% MG sur le produit fini.



61328 FRAIS
Emmental Râpé
Sac : 1 kg - UMC : 2 sacs



61330 FRAIS
Mélange Mozzarella Emmental Râpé
Sac : 2 kg - UMC : 2 sacs
Mélange de mozzarella et d'emmental (50/50).



61343 FRAIS
Mozzarella Cossette
Sac : 2,5 kg - UMC : 2 sacs
Mozzarella râpée gros brins.



61340 FRAIS
Mozzarella Lanières
Sac : 2 kg - UMC : 2 sacs



61342 FRAIS
Mozzarella Cossette
Sac : 2 kg - UMC : 2 sacs



61344 FRAIS
Mozzarella Fior di Latte
Barquette : 2,5 kg
Origine : UE.



61352 FRAIS
Mozzarella Râpée Gros Grains
Sac : 2,5 kg - UMC : 2 sacs
Élaboré en France. Fromage à pâte filée au lait de vache pasteurisé.



61366 FRAIS
Cheddar Rouge Râpé
Sac : 1 kg - UMC : 2 sacs
Origine : UE.



FROMAGE PERSILLÉ À PARTAGER



61360 FRAIS
Fourme d'Ambert AOP
Calibre : 2,1 kg env.
Origine : France.



61313 FRAIS
Bleu d'Auvergne AOP Demi Pain
Calibre : 1,3 kg env.
Élaboré en France.



61349 FRAIS
Fourme de Montbrison AOP
Calibre : 2,4 kg env.
Origine : France.



61368 FRAIS
Bleu du Vercors Sassenage AOP
Calibre : 4 kg env.
Origine : France.



61367 FRAIS
Roquefort AOP Demi Pain
Calibre : 1,4 kg env.
Origine : France. 31% MG sur le produit fini.

FROMAGE À PARTAGER



61304 FRAIS
Duo Royal Brie aux Brisures de Truffes de la St Jean, 1/4 Meule
Calibre : 950 g env.
Élaboré en France. Brie de Meaux AOP au lait cru de vache (77%) garni de fromage double crème et de brisures de truffes de la Saint-Jean (3%).

Selon Saison



61369 FRAIS
Brie
Calibre : 1 kg - UMC : 2 pièces
Origine : France. Lait de vache pasteurisé.



61375 FRAIS
Comté AOP Demi-Meule
Calibre : 3,5 kg env.
Origine : France. Fromage au lait cru de vache affiné 4 à 6 mois.



61376 FRAIS
Beaufort AOP 1/16 Meule
Calibre : 2,5 kg env.
Origine : France.
Fromage au lait cru de vache.



61381 FRAIS
Abondance AOP 1/4 Meule
Calibre : 2,5 kg env.
Élaboré en Haute Savoie.
Fromage au lait cru de vache.



61363 FRAIS
Fromage Pour Tartiflette
Calibre : 500 g env.
Élaboré en France.



61364 FRAIS
Reblochon de Savoie AOP
Calibre : 450 g
Origine : France.



61372 FRAIS
Saint Nectaire Fermier AOP
Calibre : 1,75 kg env.
Origine : France.
Fromage au lait cru de vache.



61387 FRAIS
Tome des Bauges AOP
Calibre : 1,2 kg env.
Élaboré en Haute Savoie.
Fromage au lait cru de vache affiné 35 jours minimum.



61377 FRAIS
Tomme de Savoie IGP
Calibre : 1,7 kg env.
Élaboré en France.



61357 FRAIS
Tommette de Brebis
ø12.5 cm - Calibre : 800 g env.
Origine : France. Lait de brebis pasteurisé.

Selon Saison

PETIT FROMAGE & CAMEMBERT



61399 FRAIS
Saint-Félicien
Calibre : 150 g - Carton : 8 pièces
Élaboré en France. Fromage au lait de vache thermisé.



61335 FRAIS
Mini Tommette U Pecurinu
Calibre : 600 g env.
Élaboré en Corse. Fromage au lait de brebis traditionnel, affiné, à pâte pressée non cuite.



61311 FRAIS
Cabécou du Périgord
Calibre : 35 g - Caisse : 12 pièces
Élaboré en France. Fromage au lait de chèvre pasteurisé.
22% MG sur le produit fini.



61315 FRAIS
Crottin de Chèvre Affiné
Calibre : 60 g - Carton: 12 pièces
Élaboré en France. 20% M.G. sur produit fini, nu.



61305 FRAIS
Crottin de Chèvre Frais
Calibre : 80 g - Carton : 12 pièces
Élaboré en France. Crottin au lait de chèvre pasteurisé frais.



61331 FRAIS
Saint Marcellin IGP
Calibre : 80 g - Carton : 960 g
Élaboré en France. Fromage au lait thermisé. Présenté nu.
20% MG sur le produit fini.



61308 FRAIS
Mini Bûchette de Chèvre Affinée
Calibre : 25 g - Boîte : 18 pièces
Origine : France. 23% de MG sur produit fini.



61306 FRAIS
Picodon AOP
Calibre: 60 g
Carton : 12 pièces
Élaboré en France. Fromage au lait cru. (24% MG sur le produit fini).



61314 FRAIS
Camembert
Calibre : 240 g - UMC : 4 pièces
Élaboré en France. Boîte carton. 21% M.G. sur produit fini. Camembert au lait pasteurisé.



61379 FRAIS
Camembert au Lait Cru
Calibre : 240 g
Élaboré en France. Camembert au lait cru. Boîte bois.

FROMAGE POUR SALADE



61301 FRAIS
Palet de Chèvre Affiné
ø5.5 cm - Calibre : 20 g - Carton : 24 pièces
Élaboré en France. Fromage de chèvre pasteurisé, affiné toutes faces (24% MG sur le produit fini).





61305 FRAIS
Crottin de Chèvre Frais
Calibre : 80 g - Carton : 12 pièces
Élaboré en France. Crottin au lait de chèvre pasteurisé frais.





52078 SURGELÉ
Palet Fromager au Chèvre
Pièce : 25 g env. - Sac : 1 kg
Élaboré en France. Spécialité fromagère fondue au fromage de chèvre (52%), enrobé d'une chapelure au riz soufflé.



52077 SURGELÉ
Palet Fromager au Camembert
Pièce : 25 g env. - Sac : 1 kg
Élaboré en France. Fromage fondu au camembert (52%), enrobé d'une chapelure aux cornflakes.



61334 FRAIS
Mini Dés de Féta Grecque AOP
Barquette : 900 g
Élaboré en Grèce. Féta au lait de brebis, découpé en mini dés de 15 x 15 mm (22% MG sur le produit fini).



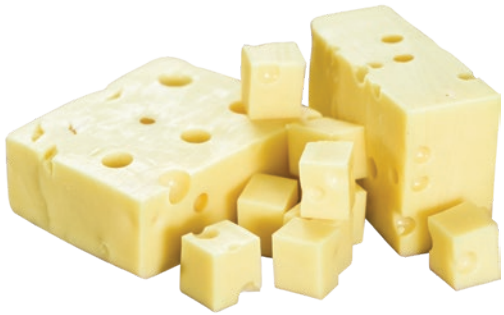
61365 FRAIS
Mini Dés de Roquefort AOP
Barquette : 500 g
Élaboré en France.



61370 FRAIS
Dés de Mimolette
Sac : 1 kg
Élaboré en UE. Dim. 10 x 10 mm.



61378 FRAIS
Dés d'Emmental
Sac : 1 kg
Élaboré en UE. Dim. 10 x 10mm



61321 FRAIS
Emmental Bloc
Calibre : 2,5 kg env.
Élaboré en France. Coeur de meule 29% MG sur le produit fini.

BÛCHE & BÛCHETTE



61312 FRAIS
Bûchette de Lait de Mélange
L12 cm - Pièce : 180 g - UMC : 6 pièces
Origine : UE. 28% MG sur produit fini.



61307 FRAIS
Bûchette de Chèvre Long
L14 cm - Calibre : 180 g - Carton : 6 pièces
Élaboré en UE. Fromage de chèvre (23% MG sur le produit fini).



61309 FRAIS
Bûche de Chèvre Coupe
Dim. 7.8 x 24 cm - Calibre : 1 kg - Carton : 2 pièces
Élaboré en UE. Fromage de chèvre (23% MG sur le produit fini).

FROMAGE À RACLETTE





61391 FRAIS
Raclette Fumée Meule Carrée
Pièce : 5 kg env.
Élaboré en France. Fromage au lait pasteurisé de vache.

61373 FRAIS
Raclette de Savoie au Lait Cru IGP Meule Ronde
Carton : 5 kg env.
IGP. Origine : France. Fromage au lait cru de vache.

61374 FRAIS
Raclette au Lait Pasteurisé Meule Ronde
Pièce : 6 kg env.
Élaboré en France. Fromage de forme ronde avec une croûte fine et homogène de couleur jaune dorée, et une pâte de couleur ivoire.

61383 FRAIS
Tranchette de Raclette
Dim. 7x7 cm - Pièce : 33 g
Barquette : 400 g
Origine : France.
12 tranchettes carrées

FROMAGE POUR FONDUE



61380 FRAIS
Fondue aux 3 Fromages
Sac : 1 kg
Élaboré en France. Mélange de 3 fromages pour fondue : emmental, meule du Besac et beaufort AOP

61394 FRAIS
Fondue aux 4 Fromages Tradition Savoyarde
Sac : 1 kg
Élaboré en France.
Mélange de 4 fromages de Savoie pour fondue : emmental de Savoie IGP, fromage cœur de Savoie, Abondance AOP et Beaufort AOP.

Fruitières CHABERT

FROMAGE AU FOUR



52233 SURGELÉ
Chèvrefour
Calibre : 120 g - Carton : 6 pièces
Élaboré en France. Fromage affiné au lait de chèvre. Conditionnement spécial four, dans un papier sulfurisé puis dans un cerclage en bois.



61385 FRAIS
Fondant Chaud Fromage Boîte Bois
Calibre : 230 g - Carton : 6 pièces
Origine : France. Fromage au lait de vache pasteurisé.



52230 SURGELÉ
Petit Camembert au Four
Calibre : 120 g - Carton : 6 pièces
Origine : France. Fromage au lait de vache, 23% de M.G. Conditionnement spécial four, dans un papier sulfurisé puis dans un cerclage en bois.

61405 FRAIS
Petit Camembert au Four
Calibre : 120 g - Carton : 6 pièces
Élaboré en France. Camembert au lait pasteurisé. Conditionnement spécial four, dans un papier sulfurisé puis dans un cerclage en bois.



61362 FRAIS
Mini Mont d'Or AOP
ø135 mm env. - Pièce : 450 g env.
Origine : France. Fromage au lait cru de vache.

Selon Saison

PARMESAN & GRANA PADANO



61338 FRAIS
Parmigiano Reggiano AOP Pointe
Calibre : 1 kg env.
Origine : Italie. Parmesan AOP Affinage 12 mois. 30% MG sur le produit fini.

61332 FRAIS
Grana Padano AOP Pointe
Sac : 1 kg env.
Origine : Italie. Affinage 9 mois minimum.

61384 FRAIS
Fromage Italien Pointe
Calibre : 1 kg env.







61327 FRAIS
Grana Padano AOP en Pétales
Barquette : 500 g
Origine : Italie. Fromage de vache au lait thermisé. Conditionné sous atmosphère protectrice.

61329 FRAIS
Fromage Italien en Pétales
Barquette : 500 g - UMC : 2 barquettes
Origine : Italie. Fromage de vache au lait thermisé.

61325 FRAIS
Parmigiano Reggiano AOP Râpé
Sac : 500 g - UMC : 2 sacs
Origine : Italie.
Conditionné sous atmosphère protectrice.

61333 FRAIS
Grana Padano AOP Râpé
Boîte : 1 kg
Origine : Italie. AOP Grana padano, râpé frais en boite fer.

61317 FRAIS
Grana Padano AOP Râpé
Sac : 500 g - UMC : 2 sacs
Origine : Italie. Fromage à pâte dure et cuite.
Conditionné sous atmosphère protectrice.

61337 FRAIS
Fromage Italien Râpé
Sac : 500 g - UMC : 2 sacs
Origine : Italie.
Conditionné sous atmosphère protectrice.

STRACCIATELLA, MASCARPONE & RICOTTA



61316 FRAIS
Stracciatella
Carton : 5 barquettes x 400 g
Élaboré en Italie.



61339 FRAIS
Mascarpone Granarolo
Seau : 500 g
Élaboré en Italie. 42% MG sur le produit fini.



61358 FRAIS
Ricotta
Calibre : 1,5 kg - Carton : 2 pièces
Élaboré en Italie. Fromage de lactosérum et de crème de lait de vache.

SCAMORZA, GORGONZOLA & PECORINO



61404 FRAIS
Scamorza Fumée Entière
Calibre : 250 g - Carton : 8 pièces
Élaboré en Italie. Fromage à pâte filée fumée. 23% MG sur le produit fini.



61341 FRAIS
Gorgonzola Doux Crémeux AOP 1/8
Pièce : 1,5 kg env.
Origine : Italie. 29% MG sur le produit fini.



61371 FRAIS
Pecorino au Poivre Noir
Calibre : 1 kg env.
Élaboré en Italie. Fromage au lait de brebis garni de poivre noir en grains.



61346 FRAIS
Pecorino Romano DOP Râpé
Sac : 500 g
Origine : Italie.

BURRATINA & MOZZARELLA



61354 FRAIS
Burratina à la Truffe
Calibre : 125 g - Carton : 16 pièces
Élaboré en Italie. Un cœur de crème au lait de vache, à la truffe blanche d'été (5%), enveloppé dans une pâte filée de mozzarella en forme de sac.

Selon Saison



61403 FRAIS
Burratina
Calibre : 100 g - Carton : 8 pièces
Élaboré en Italie. 17% MG sur le produit fini.

61351 FRAIS
Burratina
Calibre : 125 g - Carton : 6 pièces
Élaboré en Italie. 17% MG sur le produit fini.



61402 FRAIS
Burratina au Basilic
Calibre : 100 g - Carton : 6 pièces
Élaboré en Italie. Un cœur de crème au lait de vache, au basilic, enveloppé dans une pâte filée de mozzarella en forme de sac.



61302 FRAIS
Mini Burratina
Calibre : 50 g - Carton : 6 barquettes x 2 pièces
Élaboré en Italie. Fromage frais à pâte filée. Conditionné en barquette de 2 pièces.

Selon Saison



61353 FRAIS
Mozzarella Cerise
Calibre : 8 g env. - Seau : 1 kg
Élaboré en Italie. 19% MG sur le produit fini.



61348 FRAIS
Mozzarella en Pain
Calibre : 1 kg
Élaboré en U.E. 23% MG sur le produit fini. Conditionné sous vide.



61345 FRAIS
Mozzarella Boule
Calibre : 125 g - Carton : 20 sacs x 125 g
Élaboré en UE. Une boule de mozzarella dans son petit lait, 17% MG sur le produit fini.



61350 FRAIS
Mozzarella Di Bufala Campana AOP en Boule
Carton : 12 sacs x 125 g
Élaboré en Italie. AOP Une boule de mozzarella au véritable lait de Bufflonne dans son petit lait. 22% MG sur le produit fini.

61359 FRAIS
Burratina Di Bufala
Calibre : 125 g - Carton : 8 pièces
Élaboré en Italie. Un cœur de crème au lait de bufflonne, enveloppé dans une pâte filée de mozzarella au lait de bufflonne.

Selon Saison







FROMAGE À TARTINER



61401 FRAIS

Cream Cheese Ail & Fines Herbes

Seau : 500 g - UMC : 2 seaux

Élaboré en UE. Fromage à la crème avec de l'ail et des fines herbes.



61400 FRAIS

Cream Cheese Chèvre

Seau : 500 g - UMC : 2 seaux

Élaboré en UE. Fromage à la crème et au fromage de chèvre.



61310 FRAIS

Cream Cheese

Carton : 2 seaux x 1,5 kg

Élaboré en UE. Spécialité au fromage blanc.



61389 FRAIS

Fromage à la Crème à Tartiner

Barquette : 1 kg

Élaboré en France. Fromage 18% MG.

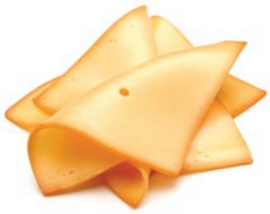
FROMAGE POUR SANDWICH & BURGER



61388 FRAIS
Tranchette de Fromage Fondu Cheddar
Dim. 7,6 x 7,6 cm
Calibre : 12 g - Sac : 1,082 kg - UMC : 2 sacs
88 tranchettes carrées.



61390 FRAIS
Tranchette de Fromage Fondu Cheddar
Dim. 8 x 8 cm - Calibre : 12 g
Sac : 1,033 kg
84 tranchettes carrées.



61392 FRAIS
Tranchette de Cheddar Rouge Maturé
Dim. 9 x 9 cm - Calibre : 20 g
Barquette : 1 kg
50 tranchettes carrées.



61395 FRAIS
Tranchette de Cheddar Fumé Applewood
Dim. 9 x 9 cm - Calibre : 30 g
Barquette : 500 g
17 tranchettes carrées.

61386 FRAIS
Tranchette d'Emmental
Dim. 15 x 5 cm - Calibre : 17 g env.
Barquette : 500 g
UMC : 4 barquettes
Élaboré en U.E. Environ 29 tranches d'emmental.



61383 FRAIS
Tranche de Raclette
Dim. 7 x 7 cm - Calibre : 33 g
Barquette : 400 g
12 tranches carrées.



51181 SURGELÉ
Tranchette de Reblochon AOP
Barquette : 1 kg
Origine : France.



51172 SURGELÉ
Tranche de Fromage de Chèvre Affiné
ø4,2 cm - Calibre : 7 g
Boîte : 500 g
IQF. 23% MG sur le produit fini.



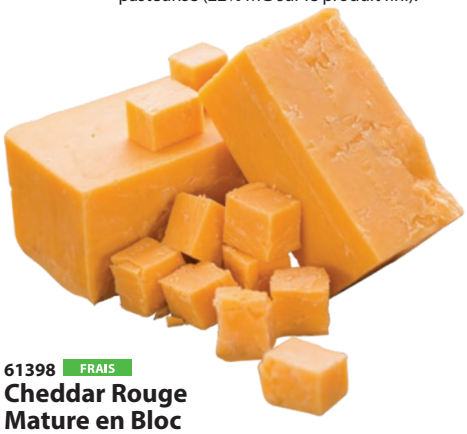
61396 FRAIS
Palet de Chèvre Affiné Spécial Burger
ø8 cm - Calibre : 38 g - Barquette : 304 g
Élaboré en France. Fromage de chèvre pasteurisé (22% MG sur le produit fini).



51180 SURGELÉ
Tranche de Mozzarella
ø6,5 cm - Calibre : 13 g env.
Boîte : 1,2 kg
IQF. 22% MG sur le produit fini.



61361 FRAIS
Tranchette de Mozzarella Sandwich
Dim. 10 x 5 cm - Calibre : 12,5 g
Barquette : 400 g - UMC : 2 barquettes
32 tranchettes rectangulaires.



61398 FRAIS
Cheddar Rouge Mature en Bloc
Dim. 30 x 10 cm - Bloc : 2,5 kg env.
Fromage au lait de vache 34,9 % M.G.



61393 FRAIS
Tranchette de Cheddar Mexicana
Dim. 9 x 9 cm - Calibre : 35 g env.
Barquette : 500 g
14 tranchettes carrées.



61382 FRAIS
Tranchette de Comté Format Baguette
Calibre : 15 g env. - Barquette : 480 g
32 tranchettes rectangulaires.
(34% MG sur le produit fini).



67469 ÉPICERIE
Sauce au Cheddar
Calibre : 500 g
Carton : 6 poches
Élaboré en France. Sauce élaborée à partir de cheddar et d'huile végétale.
Utilisation à chaud ou à froid.

ÉPICERIE

11

ÉPICERIE FINE	P. 269
ÉPICE & CONDIMENT	P. 273
ÉPICERIE ASIATIQUE	P. 274
RIZ, GRAINE	P. 276
CÉRÉALE, LÉGUMINEUSE	P. 277
PÂTE,	P. 278
FARINE & LEVURE	P. 280
SAUCE TOMATE & SAUCE PIZZA	P. 281
PAIN LONGUE CONSERVATION	P. 282
PAIN BURGER & WRAP	P. 283
PRODUIT EN CONSERVE & AIDE CULINAIRE	P. 284
SAUCE FROIDE	P. 286
FOND DE SAUCE	P. 288
SAUCE CHAUDE, PESTO & VIN	P. 289
HUILE	P. 290
VINAIGRE & ASSAISONNEMENT	P. 291
ÉPICE, SEL & POIVRE	P. 292
APÉRITIF	P. 294
JUS DE FRUITS	P. 295
CÉRÉALE, CONFITURE, & ACCOMPAGNEMENT CAFÉ	P. 296
COMPLÉMENT GLACIER	P. 297
PRODUIT PÂTISSIER	P. 298





Connaissez-vous GIMBER ?

GIMBER est un jus concentré de gingembre BIO du Pérou. Dans sa version Sweet Lilly, il est parfumé de fruits de la passion et d'ananas pour offrir des notes douces aux vibrations délicieuses et revigorantes. Reconnu par les mixologistes qui l'utilisent pour donner une touche de pep's à leurs cocktails ou mocktails signature, GIMBER Sweet Lilly apportera caractère et originalité à vos marinades, sauces ou déglaçages et deviendra un incontournable de votre cuisine !

67682 ÉPICERIE
Gimber Sweet Lilly BIO
Bouteille : 700 ml
Concentré de gingembre, parfumé aux fruits de la passion, ananas, et curcuma.



L'ELIXIR BIO MULTI USAGES

- SUBLIMATEUR DE RECETTES
- COCKTAIL & MOCKTAIL FUSION
- THÉ & INFUSION AUX 1000 VERTUS

Comment utiliser GIMBER ?
Simple à l'usage, c'est une question de dosage !
Dans vos plats ... quelques gouttes suffisent pour apporter de l'exotisme à vos sauces et marinades.
Dans vos boissons ... 1/10 de dose de GIMBER avec 9/10 de boisson.

OSEZ LA CRÉATIVITÉ AVEC GIMBER !











Huilerie Beaujolaise

Le savoir-faire d'un Artisan Huilier de France. Située au cœur du Beaujolais, cette entreprise familiale perpétue la tradition artisanale en optimisant un mode de fabrication séculaire. Reconnue par le Collège Culinaire de France, ses huiles vierges 100% du fruit et ses vinaigres de fruits d'exception sont aujourd'hui utilisés par les plus grands noms de la gastronomie.

Les huiles



67665 ÉPICERIE
Huile Vierge de Sésame Toasté
Bouteille : 500 ml
Élaboré en France.
Graines de sésames grillées, broyées, pressées avant d'être filtrées pour être mises en bouteille.



67668 ÉPICERIE
Huile Vierge de Noisette Artisanale
Bouteille : 500 ml
Élaboré en France.
Noisettes françaises concassées, cuites, pressées avant d'être filtrées.

Les vinaigres



67675 ÉPICERIE
Vinaigre de Grenade BIO Artisanal
Bouteille : 500 ml
Jus et vinaigre de grenade BIO.



67676 ÉPICERIE
Vinaigre de Poire Artisanal
Bouteille : 500 ml
Jus concentré et vinaigre de poire.



67661 ÉPICERIE
Vinaigre de Mangue Artisanal
Bouteille : 500 ml
Vinaigre à la pulpe de mangue.



67662 ÉPICERIE
Vinaigre de Calamansi Artisanal
Bouteille : 500 ml
Vinaigre au jus de calamansi et au sucre de canne.



HUILE D'OLIVE PREMIUM

Moulin Castelas France

Situé aux Baux de Provence, au coeur des Alpilles, Le Moulin Castelas est une entreprise familiale d'oliverons passionnés et exigeants.



67674 ÉPICERIE
Huile d'Olive Verte AOP Baux de Provence
Bouteille : 500 g
Élaboré en Provence.



67666 ÉPICERIE
Huile d'Olive Fruitée Noire AOP Baux de Provence
Bouteille : 500 ml
Élaboré en Provence.
Huile d'olive vierge extra issue d'olives maturée, aux arômes d'olives noires confites.



67669 ÉPICERIE
Huile d'Olive Vierge Extra IGP Crète
Bouteille : 750 ml
Origine : Grèce.
Huile obtenue par extraction à froid.

ASSAISONNEMENT PREMIUM

N'OYE

Élaborées par une PME normande, les sauces N'OYE sont un mariage subtil de cuisine française et asiatique.
100% végétales et naturelles, elles ne contiennent que des produits frais et offrent une palette de saveurs tendance et inédites qui font la différence.



67680 ÉPICERIE
Sauce Sésame & Piment du Japon
Bouteille : 500 ml
Élaboré en France. Sauce à base d'huile d'olive, échalote, vinaigre de cidre, piment rouge du japon, mélange d'épices japonais et graines de sésame noir.



67681 ÉPICERIE
Sauce Gingembre
Bouteille : 500 ml
Élaboré en France . Sauce à base d'huile d'olive, échalote, vinaigre de cidre, gingembre, pavot bleu, poivre blanc et curcuma.



CONSEIL D'UTILISATION
À conserver au frais pour préserver son homogénéité. Bien secouer avant utilisation.
Le compagnon idéal de tous vos plats froids ou chauds : salades, poke, marinades, sauces, . . .
Créez la différence en un rien de temps !

GROIX & NATURE

La conserverie artisanale Groix et Nature basée sur l'île de Groix en Bretagne est reconnue pour ses huiles et conserves de qualité.



67679 ÉPICERIE
Huile de Homard
Bouteille : 250 ml
Élaboré en France.
Huile de pépins de raisins, homard (44%) et aromates.

CONSEIL D'UTILISATION
A utiliser à froid comme exhausteur de goût ou dans vos préparations (sauce crustacé, mayonnaise ...)

MAISON MARTIN
Entreprise familiale spécialisée dans la fabrication de sauces à base de tomates et piments cultivés en France. Produit local en circuit court.



67484 ÉPICERIE
Sauce Piment Fumé Sirocco
Bouteille : 100 g
Origine : France.
Puissance : 7/12.



67482 ÉPICERIE
Sauce Barbecue
Bouteille : 350 g
Origine : France.
Sauce savoureuse et fumée.

AUTOUR DE LA TRUFFE





67606 ÉPICERIE
Huile d'Olive en Arôme de Truffe Noire
Bouteille : 250 ml
Origine : Italie



67607 ÉPICERIE
Salsa Tartufata
Bocal : 500 g
Élaboré en Italie. Sauce à la truffe d'été (2%).



67557 ÉPICERIE
Lamelles de Truffe Blanche d'Été
Boîte : 500 g
Origine : Italie. Fines lamelles de truffe à l'huile de tournesol.



67551 ÉPICERIE
Brisures de Truffe d'Été
Bocal : 500 g
Brisures de truffe d'été à l'huile d'olive.

CHAMPIGNON SÉCHÉ



67555 ÉPICERIE
Morille Extra Séchée
Boîte : 500 g

67560 ÉPICERIE
Morille Traiteur
Boîte : 500 g
Morille entière avec pied, cultivée et/ou sauvage, d'une hauteur de tête de 1 à 6 cm en moyenne.



67556 ÉPICERIE
Bolet & Cèpe Séchés
Boîte : 500 g
(Bolet jaune : Suillus granulatus/ luteus - Cèpe : boletus edulis/ aerus/pinicola/reticulatus



67559 ÉPICERIE
Cèpe Séché
Boîte : 500 g
(Boletus edulis)



67553 ÉPICERIE
Mélange Forestier Séché
Boîte : 500 g
Mélange de champignons entiers en lamelles : bolets jaunes, pleurotes, champignons noirs et cèpes.

ÉPICE, SEL SPÉCIAL



67125 ÉPICERIE
Poudre de Piment d'Espelette AOP
Pot : 45 g
Origine : France.



67126 ÉPICERIE
Safran Supérieur Moulu
Boîte : 5 g



67129 ÉPICERIE
Fleur de Sel au Caviar Français Baeri
Boîte : 50 g
Origine : France.



67429 ÉPICERIE
Câpres à Queue
Boîte : 850 g (325 g pne)
Origine : France.



67414 ÉPICERIE
Gouttes de Poivron Jaune
Boîte 4/4 : 850 ml (325 g pne)
Origine : Pérou. Mini poivron entier avec peau au vinaigre de vin.



67419 ÉPICERIE
Gouttes de Poivron Rouge
Boîte 4/4 : 793 g (325 g pne)
Origine : Pérou. Mini poivron entier avec peau au vinaigre.

L'EXPERT DES ÉPICES

Notre sélection de poivres d'exception !
Tous nos poivres sont conditionnés en flacon avec moulin, prêts à l'emploi.



Ce poivre très aromatique aux notes boisées et fumées s'accorde avec les grillades sur du porc et de la volaille.

67153 ÉPICERIE
Poivre Noir Fumé Tellicherry
Pièce : 160 g
Origine : Inde. Poivre noir en grains fumé, originaire de la côte de Malabar en Inde. Idéal pour l'assaisonnement de grillades de porc et de volaille..



Avec ses notes d'agrumes et de pamplemousse, cette baie relève subtilement le goût de vos produits de la mer, et particulièrement les Saint-Jacques.

67154 ÉPICERIE
Poivre Timut du Nepal
Moulin : 95 g
Origine : Népal. Baie de timut séchée. Idéal pour l'assaisonnement de viandes, poissons et desserts.



Ce poivre intense et doux à la fois est parfait pour l'assaisonnement du veau, du porc et du lapin.

67151 ÉPICERIE
Poivre Noir de Kampot
Moulin : 170 g
Origine : Cambodge. Poivre noir en grains originaire de la province de Kampot au Cambodge. Idéal pour l'assaisonnement de viandes rouges.



Le sésame au Yuzu est idéal pour accompagner un plat de riz, agrémenter une sauce ou un plat de nouilles. Il apporte un vrai plus à de très nombreux plats.

67168 ÉPICERIE
Graines de Sésame Grillées au Yuzu
Boîte : 150 g
Elaboré au Japon.



Ce sésame permet des usages variés. Il peut être picoré tel quel, être intégré dans des feuilletés, des marinades, avec des crudités, des poissons ou viandes grillées.

67167 ÉPICERIE
Graines de Sésame Grillées au Wasabi
Boîte : 150 g
Elaboré au Japon.





Il apporte une note de fumée agréable dans de nombreux plats comme les poissons, les sauces, les pâtes, le canard, les potages, les goulaschs et les ragoûts

67161 ÉPICERIE
Piment Doux Fumé
Boîte : 120 g
Origine : Espagne.



67162 ÉPICERIE
Mélange Rub Pour Viande Rouge
Sac : 250 g
Élaboré en France. Mélange d'épices à base de sucre roux, paprika fumé, poivre vert fermenté, ail, fenouil et thym. Badigeonner la pièce de viande à griller avec de l'huile d'olive puis masser avec le mélange rub.

CONDIMENT

Yan Bosc
Cuisinier en Luberon

Ce maître artisan propose des produits élaborés dans le respect des traditions culinaires.

Qualité des ingrédients et savoir-faire artisanal sont le secret de fabrication de ses confits gourmands.

Pour préserver leur qualité gustative, ils sont emballés en sachet Doypack.



62257 ÉPICERIE
Caviar / Tian d'Aubergines
Doypack : 1 kg
Élaboré en France. Préparation à base d'aubergines (80%), d'oignons, d'huile d'olive et d'herbes de Provence.



67673 ÉPICERIE
Confit d'Oignons
Sac : 1 kg
Élaboré en France. Oignons (70%) confits dans le sucre, au vin rouge et vinaigre de vin.



67672 ÉPICERIE
Confit de Figues
Sac : 1 kg
Élaboré en France. Figues en morceaux (75%) confites au sucre, vin blanc et vinaigre.



67472 ÉPICERIE
Ketchup Spicy
Doypack : 1 kg
Elaboré en France. Confit de tomates (74%) aux épices et piment (2%), assaisonné d'herbes de Provence et d'ail. Conditionné en poche.

SAUCE POUR DIPPER





67494 ÉPICERIE
Sauce Nem Chili
Bouteille : 700 ml
Élaboré en Thaïlande.
Sauce sucrée et légèrement pimentée pour nems, rouleaux de printemps et en dips.



Sans conservateurs ni arômes artificiels

67454 ÉPICERIE
Sauce Piment Doux Pour Dipper
Bouteille : 1 L
Élaboré en Thaïlande. Sauce épicée et sucrée à utiliser en dips, dans une sauce froide en remplacement de la moutarde, avec du poulet grillé, des tapas, des brochettes de poisson ou de viande.



67478 ÉPICERIE
Sauce Hot Chili Sriracha
Bouteille : 730 ml
Élaboré en Thaïlande.
Sauce au piment (61%) et à l'ail.



67479 ÉPICERIE
Sriracha Mayo
Bouteille : 455 ml
Élaboré en Thaïlande.
Sauce au piment (20%) et à l'ail.

SAUCE POKE / SUSHI





67450 ÉPICERIE
Sauce Poké
Bouteille : 1 L
Élaboré en Thaïlande.
Assaisonnement à base de sauce soja (20%), jus de citron vert, huile de sésame et sucre.



67491 ÉPICERIE
Vinaigre Assaisonné Pour Riz à Sushi
Bouteille : 1 L
Élaboré en Thaïlande.

SAUCE POUR MARINADE





67452 ÉPICERIE
Sauce Teriyaki pour Marinade
Bouteille : 1 L
Élaboré en Thaïlande. Idéale pour les marinades à base de soja, de sucre et de vinaigre, les 3 principaux ingrédients de la cuisine japonaise. 100% naturelle et prête à l'emploi.

Sans conservateurs ni arômes artificiels



67453 ÉPICERIE
Sauce Yakitori pour Marinade
Bouteille : 1 L
Élaboré en Thaïlande. Cette sauce associe la sauce soja salée au sucre et vinaigre pour donner la marinade idéale pour vos brochettes de poulet. 100% naturelle et prête à l'emploi.

Sans conservateurs ni arômes artificiels

SAUCE POUR WOK





Sans conservateurs ni arômes artificiels

67455 ÉPICERIE
Sauce Pad Thaï pour Wok
Bouteille : 1 L
Élaboré en Thaïlande. Préparé à partir d'une sauce poisson, de tamarin, d'ail, d'échalote et de piment.



Sans conservateurs ni arômes artificiels

67449 ÉPICERIE
Sauce Citronnelle & Gingembre pour Wok
Bouteille : 1 L
Élaboré en Thaïlande. Sauce élaborée avec de la citronnelle, du gingembre, de la sauce soja, du miel et de l'huile de soja.



67461 ÉPICERIE
Sauce Huître
Bouteille : 1 L
Élaboré en Thaïlande.
Prêt à l'emploi.

SAUCE SOJA



67489 ÉPICERIE
Sauce Soja Salée Kikkoman
Bouteille : 1 L
Élaborée selon une recette traditionnelle à partir de quatre ingrédients naturels, des graines de soja, du blé, de l'eau et du sel, la sauce soja naturellement fermentée se distingue par sa couleur ambrée transparente et son arôme incomparable.



67475 ÉPICERIE
Sauce Soja Sucrée Kikkoman
Bouteille : 970 ml
Élaborée selon une recette traditionnelle à partir de quatre ingrédients naturels : graines de soja, blé, eau et sucre. Cette sauce se distingue par ses notes douces et épicées, idéale pour caraméliser, glacer un rôti ou donner une note sucrée-salée à vos plats.



67468 ÉPICERIE
Sauce Soja Sucrée
Bouteille : 1 kg
Élaboré en Thaïlande. La sauce soja sucrée est une sauce de soja sirupeuse épaisse au goût sucré prononcé.



67476 ÉPICERIE
Sauce Ponzu Shoyu
Bouteille : 500 ml
Élaboré en Thaïlande.
Sauce soja et citron vert.

NOUILLE, RIZ



67451 ÉPICERIE
Nouilles Chinoises
Calibre : 62,5 g - Carton : 6 kg
Élaboré en Chine. Farine de blé pétrie avec de l'eau et cuite à la vapeur.
Présenté en nid.



67443 ÉPICERIE
Nouilles de Riz
Carton : 20 sacs x 400 g
Élaboré en Thaïlande.



67241 ÉPICERIE
Riz Basmati
Sac : 5 kg
Origine : Asie. Riz parfumé.



67245 ÉPICERIE
Riz Long Thaï Parfumé
Sac : 5 kg
Origine : Thaïlande.
Riz long naturellement parfumé.



67440 ÉPICERIE
Riz pour Sushi & Poke
Sac : 5 kg
Origine Italie. Riz petit et rond, naturellement parfumé.



67294 ÉPICERIE
Graines de Sésame Doré
Sac : 1 kg

FARINE & PANURE



67456 ÉPICERIE
Panure Panko
Sac : 1 kg
Élaboré en U.E. Chapelure à la farine de blé spéciale panure Panko.



67444 ÉPICERIE
Farine Tempura
Sac : 1 kg

LAIT DE COCO



Lait de Coco
Premium

LE MEILLEUR LAIT DE COCO DU MARCHÉ
Onctueux et parfumé.
Idéal pour vos plats salés ou sucrés et cocktails.

67480 ÉPICERIE
Lait de Coco 85%
Brique : 1L
Origine : Asie. Riche en lait de coco, sans stabilisant ni épaississant. Format pratique en brique avec bouchon refermable.

RIZ





67279 ÉPICERIE
Riz Noir Nerone BIO
Sac : 500 g - UMC : 2 sacs
Origine : Italie. Conditionné en sac sous vide.



67240 ÉPICERIE
Riz Arborio
Carton : 6 sacs x 1 kg
Origine : Italie, Grèce, Portugal ou France



67249 ÉPICERIE
Riz Carnaroli
Boîte : 1 kg
Origine : Italie.



67241 ÉPICERIE
Riz Basmati
Sac : 5 kg
Origine : Asie. Riz parfumé.



67440 ÉPICERIE
Riz pour Sushi & Poke
Sac : 5 kg
Origine Italie. Riz petit et rond, naturellement parfumé.



67245 ÉPICERIE
Riz Long Thaï Parfumé
Sac : 5 kg
Origine : Thaïlande.
Riz long naturellement parfumé.



67242 ÉPICERIE
Riz Long Grain Étuvé Indica
Sac : 5 kg
Origine : U.E.



67246 ÉPICERIE
Riz de Camargue IGP
Sac : 5 kg
Origine : Camargue.



67280 ÉPICERIE
Trio de Riz de Camargue IGP BIO
Sac : 5 kg
Origine : France. Riz de Camargue longs complets (brun, rouge, noir).
Conditionné en sachet sous-vide.

GRAINE



230317 ÉPICERIE
Graine de Courge
Sac : 1 kg



67294 ÉPICERIE
Graines de Sésame Doré
Sac : 1 kg
Élaboré en France.



67296 ÉPICERIE
Pignon de Pins
Sac : 1 kg



238311 ÉPICERIE
Noisette Entière Décortiquée
Sac : 1 kg



67295 ÉPICERIE
Cerneau de Noix du Dauphiné Invalide Arlequin
Sac : 1 kg
Origine France.



238420 ÉPICERIE
Amande Entière Décortiquée
Sac : 1 kg

CÉRÉALE, LÉGUMINEUSE



67288 ÉPICERIE
Lentilles Vertes
Sac : 5 kg
Lentilles vertes d'un diamètre de 4 à 5 mm, nettoyées et sans pierre.



67216 ÉPICERIE
Lentilles Beluga
Sac : 1 kg



67217 ÉPICERIE
Lentilles Corail
Sac : 1 kg



67286 ÉPICERIE
Quinoa Blond de France
Sac : 2,5 kg
Origine : France.



67214 ÉPICERIE
Trio Quinoa
Sac : 1 kg - UMC : 2 sacs



67220 ÉPICERIE
Lingot Blanc
Sac : 5 kg



67219 ÉPICERIE
Petit Epeautre
Sac : 1 kg - UMC : 2 sacs
Origine : France.



67218 ÉPICERIE
Boulgour Bio
Sac : 5 kg



67210 ÉPICERIE
Fregola Sarda
Sac : 950 g
Origine : Italie



67285 ÉPICERIE
Couscous Moyen
Sac : 5 kg
Élaboré en France.
100% semoule de blé dur.



67289 ÉPICERIE
Polenta Express Moyenne
Sac : 500 g - UMC : 2 sacs
Élaboré en Italie.



Garofalo
RISTORANTE
LA PASTA DI GRAGNANO DAL 1789
STORICO PASTIFICIO GAROFALO

L'EXCELLENCE DE LA PASTA ITALIENNE
certifiée IGP



67251 ÉPICERIE
Penne Ziti Rigate
Sac : 3 kg
Élaboré en Italie.



67254 ÉPICERIE
Tagliatelle Nido
Carton : 12 sacs x 500 g
Élaboré en Italie.



67258 ÉPICERIE
Fusilli
Sac : 3 kg
Élaboré en Italie.



67253 ÉPICERIE
Mafalde*
Sac : 500 g - UMC : 4 sacs
Élaboré en Italie.



67250 ÉPICERIE
Linguine
Sac : 3 kg
Élaboré en Italie.



67255 ÉPICERIE
Spaghetti
Sac : 3 kg
Élaboré en Italie.



- Sélection de blés durs de qualité
- Façonnage avec des moules en bronze
- Ensaucement idéal
- Excellente tenue à la cuisson et double cuisson

**Les Mafalde ne sont pas IGP*

Découvrez notre compte INSTAGRAM @garofaloristorantefr
Retrouvez toutes nos techniques de Chef, la gamme Garofalo Ristorante, des infos sur l'IGP et bien sûr de nombreuses recettes !

www.pasta-garofalo-ristorante.fr

Garofalo France SAS au capital de 50 000 € - R.C.S. Aix-En-Provence 805 012 267 – Visuels non contractuels - Suggestion de présentation ©Fanny Boglione.

PÂTE DE CECCO



67261 ÉPICERIE
Rigatoni De Cecco
Sac : 1 kg - UMC : 3 sacs
Origine : Italie.



67263 ÉPICERIE
Penne Rigate De Cecco
Sac : 1 kg - UMC : 3 sacs
Origine : Italie.



67266 ÉPICERIE
Tagliatelle Nidi De Cecco
Boîte : 500 g
Origine : Italie.



67262 ÉPICERIE
Linguine De Cecco
Sac : 1 kg - UMC : 3 sacs
Origine : Italie.



67265 ÉPICERIE
Spaghetti De Cecco
Sac : 1 kg - UMC : 3 sacs
Origine : Italie.



67268 ÉPICERIE
Cannelloni De Cecco
Carton : 12 boîtes x 250 g
Origine : Italie.

PÂTE



67272 ÉPICERIE
Spaghetti
Sac : 5 kg
Origine : Italie.
Semoule de blé dur.



67271 ÉPICERIE
Linguine
Sac : 5 kg
Origine : Italie.
Semoule de blé dur.



67270 ÉPICERIE
Penne Rigate
Sac : 5 kg
Origine : Italie.
Semoule de blé dur.



67274 ÉPICERIE NOUVEAU
Coquillette
Sac : 5 kg
Élaboré en Italie.



67276 ÉPICERIE
Plaque à Lasagne 1/4 Gastronorme
Dim. 18 x 8 cm - Carton : 3 kg
Élaboré en U.E. Semoule de blé dur.

CROZET



67278 ÉPICERIE
Crozets Sarrasin
Sac : 5 kg
Élaboré en France. Semoule de blé dur, farine de blé tendre des Pays de Savoie, farine de sarrasin et œuf frais.

67277 ÉPICERIE
Crozets Nature
Sac : 5 kg
Élaboré en France. Semoule de blé dur supérieure, farine de blé tendre des Pays de Savoie, et œuf frais de poules élevées en plein air.



FARINE & LEVURE

Depuis plus de 100 ans, la famille Molino Spadoni sélectionne avec soin des matières premières nobles pour concevoir des farines pour pizzas d'une qualité incomparable à temps de levée court, moyen, long. Profitez des qualités d'une farine professionnelle pour réaliser des pizzas traditionnelles au bon goût de l'Italie.



67237 ÉPICERIE
Farine T0 Temps de Levée Long Manitoba PZ 8
Sac : 5 kg
Élaboré en Italie. Farine de blé tendre professionnelle à très forte valeur boulangère (W 360) qui supporte des temps de levée très longs (plus de 24h).



67238 ÉPICERIE
Farine T00 Temps de Levée Moyen PZ 3
Sac : 5 kg
Élaboré en Italie. Farine à base de blé tendre idéale pour la préparation de pizzas traditionnelles, avec un temps de levée moyen (6 à 10h).





67239 ÉPICERIE
Farine T00 Temps de Levée Court PZ 2
Sac : 5 kg
Élaboré en Italie. Farine à base de blé tendre idéale pour la préparation de pizzas mœlleuses traditionnelles, avec un temps de levée rapide (4 à 6h).



67226 ÉPICERIE
Staccapizza
Sac : 1 kg
Élaboré en Italie. Farine à pizza spéciale plan de travail.



230000 FRAIS
Levure Fraîche Ménagère l'Hirondelle
Cube : 42 g - Boîte : 504 g (12 cubes)



230040 ÉPICERIE
Poudre à Lever (Baking Powder)
Boîte : 1 kg



67227 ÉPICERIE
Fleur de Maïs Maizena
Boîte : 700 g



67230 ÉPICERIE
Farine de Blé T55
Carton : 10 sacs x 1 kg
Origine : France.



67228 ÉPICERIE
Farine de Blé Type 00
Carton : 10 sacs x 1 kg
Origine France.



67456 ÉPICERIE
Panure Panko
Sac : 1 kg
Élaboré en U.E. Chapelure à la farine de blé spéciale panure Panko.



67444 ÉPICERIE
Farine Tempura
Sac : 1 kg



67298 ÉPICERIE
Chapelure Brune
Sac : 1 kg - UMC : 5 sacs
Élaboré en France. Chapelure obtenue par broyage de pain ou de biscotte sans aucune adjonction.



67225 ÉPICERIE
Farine de Pois Chiches
Sac : 5 kg
Élaboré en France.

SAUCE PIZZA



67514 ÉPICERIE
Sauce Pizza Aromatisée Mutti en Poche
Carton : 2 poches x 5 kg
Élaboré en Italie. Sauce tomate Italienne aromatisée basilic, oignon et origan. Conditionné en Bag in Box.



67508 ÉPICERIE
Sauce Pizza "Aropiz"
Carton : 3 boîtes 5/1 x 4,15 kg
Élaboré en Espagne.
Sauce tomate concentrée et cuisinée avec de la marjolaine, origan, thym et poivre blanc.



67523 ÉPICERIE
Garniture Pizzabella Louis Martin
Carton : 3 boîtes 5/1 x 4 kg
Élaboré en France.



67513 ÉPICERIE
Sauce Pizza Aromatisée
Carton : 3 boîtes 5/1 x 4,05 kg
Élaboré en Italie.
Tomates assaisonnées avec de l'origan et du basilic.



67520 ÉPICERIE
Sauce Pizza Aromatisée Louis Martin
Boîte 5/1 : 4 kg
Origine : France.
Purée de tomate Françaises aromatisée à l'origan.

SAUCE TOMATE



67517 ÉPICERIE
Polpa Fine Mutti en Poche
Carton : 2 poches x 5 kg
Élaboré en Italie.
Conditionné en Bag in Box.



67503 ÉPICERIE
Polpa Fine
Carton : 3 boîtes 5/1 x 4,05 kg
Élaboré en Italie.



67522 ÉPICERIE
Pulpe de Tomates Fines Louis Martin
Carton : 3 boîtes 5/1 x 4 kg
Pulpe de tomates fines Françaises.



67526 ÉPICERIE
Pulpe de Tomates Concassées Fines Louis Martin
Carton : 10 kg
Élaboré en France.



67506 ÉPICERIE
Tomates Pelées Concassées 2 Faisans
Carton : 3 boîtes 5/1 x 4,05 kg
Origine : Italie. Pulpe de tomate avec morceaux.



67504 ÉPICERIE
Tomates Concassées en Poche
Poche : 5 kg
Élaboré en Italie.



67525 ÉPICERIE
Cubes de Tomates Mutti
Boîte : 2,45 kg
Élaboré en Italie.
Tomates 100% italiennes coupées en dés, prêtes à l'emploi.



67516 ÉPICERIE
Coulis de Tomate Chef
Boîte : 2,5 kg
Élaboré en Italie. Pulpe et concentré de tomates fraîches, assaisonné au basilic. Prêt à l'emploi.



67521 ÉPICERIE
Concentré de Tomate Louis Martin
Boîte 4/4 : 880 g - UMC : 2 boîtes
Concentré de tomates.

PAIN SANDWICH, BRUSCHETTA, PINSA







67364 ÉPICERIE
Pain de Mie Nature Longue Conservation
Dim. 12 x 12 cm
Sac : 14 tranches (550 g)
UMC : 2 sacs
Élaboré en France.



67365 ÉPICERIE
Pain de Mie Complet Longue Conservation
Dim. 12 x 12 cm
Sac : 14 tranches (550 g)
UMC : 2 sacs
Élaboré en France.





67291 ÉPICERIE
Pain de Mie Blanc Sans Croûte Morato
Dim. 27 x 13 cm - Calibre : 70 g
Carton : 12 sacs x 5 pièces
Élaboré en U.E. Pain élaboré à partir de farine de blé et de lait frais entier de forme rectangulaire.





67290 ÉPICERIE
Pain Bruschetta en Tranches Morato
Dim. 17 x 26 cm - Calibre : 100 g
Carton : 8 sacs x 4 pièces
Élaboré en Italie. Tranche de bruschetta prêt à garnir. Conditionné en sac par 4 pièces.







67203 ÉPICERIE
Pinsa Romana
Dim. 30 x 19 cm - Calibre : 230 g
Carton : 4 sacs x 3 pièces
Élaboré en Italie. Recette typiquement italienne, mélange de 3 farines : blé, riz et soja. Produit précuit. Prêt à garnir. Emballé en sachet de 3 pièces.



67206 ÉPICERIE
Pinsa Romana Ronde Individuelle
ø20 cm - Calibre : 130 g - Carton : 5 sacs x 3 pièces
Élaboré en Italie. Recette typiquement italienne, mélange de 3 farines : blé, riz et soja. Produit précuit. Prêt à garnir. Emballé en sachet de 3 pièces.

PAIN BURGER

Pains Burger Artisanaux

- Farine 100% blé français
- Fabrication traditionnelle
- Recettes veganes
- Matières premières de qualité
- Buns moelleux et frais





67204 ÉPICERIE
Potato Bun Prétranché Pour Smash Burger Artisanal
ø11 cm - Calibre : 80 g
Carton : 4 sacs x 9 pièces
Élaboré en France, à partir de farine Label Rouge.



67201 ÉPICERIE
Bun Brioché Tranché Artisanal
ø12 cm - Calibre : 90 g
Carton : 4 sacs x 9 pièces
Élaboré en France, à partir de farine Label Rouge.



67202 ÉPICERIE
Bun Brioché Multigraines Tranché Artisanal
ø12 cm - Calibre : 90 g
Carton : 4 sacs x 9 pièces
Élaboré en France, à partir de farine Label Rouge.

WRAP





67284 ÉPICERIE
Tortilla / Wrap
ø30 cm - Carton : 6 sacs x 18 pièces
Élaboré en France.

PRODUIT EN CONSERVE



67315 ÉPICERIE
Brandade de Morue de Nîmes
Boîte 4/4 : 775 g
(Gadus morhua ou Gadus macrocephalus) Élaboré dans le Gard. Préparation à utiliser chaude ou froide, à tartiner ou à cuisiner, élaboré à partir de morue (32%).



67311 ÉPICERIE
Petite Sardine à l'Huile en Boîte
Calibre : 14-16 pc/bte - Boîte : 81 g
UMC : 5 boîtes
(Sardina pilchardus) Élaboré en Espagne. Petites sardines à l'huile d'olive présentées dans une boite en métal.



67302 ÉPICERIE
Filets d'Anchois Allongés à l'Huile
Boîte 4/4 : 800 g (580 g pne)
Filets recouverts d'huile de tournesol.



67319 ÉPICERIE
Thon Listao au Naturel en Poche
Poche : 1 kg (950 g pne)
(Katsuwonus pelamis)

67316 ÉPICERIE
Thon Listao au Naturel en Poche
Sac : 650 g (600 g pne)
(Katsuwonus pelamis)

67318 ÉPICERIE
Thon Listao au Naturel
Boîte 4/4 : 800 g (600 g pne)
(Katsuwonus pelamis)





67402 ÉPICERIE
Cœur d'Artichaut
Boîte 4/4 : 800 g (480 g pne)
Origine : Italie.



67405 ÉPICERIE
Maïs Doux en Grains
Boîte 4/4 : 600 g (570 g pne)



221003 ÉPICERIE
Champignons de Paris Émincés
Boîte 4/4 : 800 g (460 g pne)



67407 ÉPICERIE
Pois Chiche
Boîte 4/4 : 800 g (530 g pne)



67408 ÉPICERIE
Haricot Rouge
Boîte 4/4 : 800 g (500 g pne)



67409 ÉPICERIE
Poivron Piquillo Entier Pelé Naturel
Boîte 4/4 : 800 g (600 g pne)
UMC : 2 boîtes



AIDE CULINAIRE



67426 ÉPICERIE
Oignon Frit
Sac : 1 kg - UMC : 2 sacs



67425 ÉPICERIE
Cornichon en Rondelle Aigre Doux Spécial Burger Brover
Boîte 3/1 : 2,1 kg (1,15 kg pne)
Cornichon aigre doux découpé en rondelle.



67403 ÉPICERIE
Cornichons
Boîte 5/1 : 4,1 kg (2,12 kg pne)
Cornichons au vinaigre calibrés 80/+.



67401 ÉPICERIE
Câpres Fines au Vinaigre
Boîte 4/4 : 830 g (475 g pne)



67417 ÉPICERIE
Pickles d'Oignons Rouges
Boîte 4/4 : 850 ml (425 g pne)
Élaboré en France.



67293 ÉPICERIE
Croûton Nature en Cube
Carton : 12 sacs x 500 g
Élaboré en France. Pain toasté et huilé, puis tranché en cube de 1 cm.



67424 ÉPICERIE
Olive Verte Dénoyautée
Boîte 4/4 : 800 g (360 g pne)
UMC : 3 boîtes



67420 ÉPICERIE
Olive Noire Dénoyautée
Boîte 5/1 : 4,2 kg (2 kg pne)



67423 ÉPICERIE
Olive Noire à la Grecque Dénoyautée
Seau : 2,5 kg



67854 ÉPICERIE
Olives Apéro à la Provençale
Seau : 2,5 kg pne
Élaboré en France. Mélange d'olives (olive verte, olive violette et olive noire à la grecque), assaisonnées avec des herbes de Provence.



SAUCE FROIDE EN FLACON

67366 ÉPICERIE
Sauce Mayonnaise
Flacon : 920 g

67373 ÉPICERIE
Sauce Ketchup
Flacon : 950 g

67367 ÉPICERIE
Sauce Moutarde de Dijon
Flacon : 950 g

67384 ÉPICERIE
Sauce Caesar
Flacon : 950 g



67379 ÉPICERIE
Sauce Suprême Burger
Flacon : 950 g

67378 ÉPICERIE
Sauce Algérienne
Flacon : 950 g

67368 ÉPICERIE
Sauce Andalouse
Flacon : 950 g

67372 ÉPICERIE
Sauce Kebab
Flacon : 950 g

67376 ÉPICERIE
Sauce Samouraï
Flacon : 950 g



67370 ÉPICERIE
Sauce Barbecue
Flacon : 950 g

67377 ÉPICERIE
Sauce Chipotle
Bouteille : 950 g

67375 ÉPICERIE
Sauce Tartare
Flacon : 950 g

67369 ÉPICERIE
Sauce Poivre
Bouteille : 950 g

67374 ÉPICERIE
Sauce Curry
Flacon : 950 g



DOSETTE (SAUCE, VINAIGRETTE)



67380 ÉPICERIE
Dosette Tomato Ketchup
Carton : 600 dosettes x 10 g



67381 ÉPICERIE
Dosette Moutarde de Dijon
Carton : 1000 dosettes x 4 g



67382 ÉPICERIE
Dosette Mayonnaise
Carton : 600 dosettes x 10 g



67383 ÉPICERIE
Dosette Sauce Pimentée Pizza
Boîte : 1000 dosettes x 4,3 g



67492 ÉPICERIE
Dosette Sauce Vinaigrette
Carton : 216 dosettes x 20 g



67385 ÉPICERIE
Mignonette de Vinaigrette Balsamique
Carton : 50 x 20 ml
Élaboré en France. Sauce composée d'huile de colza, de vinaigre balsamique de Modène (20%) et d'huile d'olive vierge extra (10%).



SAUCE FROIDE EN SEAU



67458 ÉPICERIE
Mayonnaise Haute Fermeté
Seau : 4,7 kg
Origine : France.



67361 ÉPICERIE
Gymayo
Seau : 4,7 kg



67463 ÉPICERIE
Sauce Ketchup Louis Martin
Bidon : 5 kg
Origine : France.



67472 ÉPICERIE
Ketchup Spicy
Poche : 1 kg
Élaboré en France. Confit de tomates (74%) aux épices et piment (2%), assaisonné d'herbes de Provence et d'ail. Conditionné en poche.



67460 ÉPICERIE
Sauce Tartare
Seau : 2,8 kg



67459 ÉPICERIE
Sauce Béarnaise
Seau : 2,9 kg



67473 ÉPICERIE
Sauce Algérienne
Seau : 4,75 kg



67470 ÉPICERIE
Sauce Suprême Burger
Seau : 4,75 kg



62601 FRAIS
Pesto Alla Genovese
Seau : 2,1 kg
Élaboré en Italie.



67488 ÉPICERIE
Moutarde à l'Ancienne
Seau : 1 kg
Origine : France.



67462 ÉPICERIE
Moutarde de Dijon
Seau : 5 kg



67471 ÉPICERIE
Sauce Salade
Bidon : 5 L



FOND DE SAUCE



67552 ÉPICERIE
Jus d'Agneau Premium Chef
Boîte : 640 g
Pour 8 L de sauce.



67546 ÉPICERIE
Jus de Poulet Premium Chef
Boîte : 640 g
Pour 8 L de sauce.



67548 ÉPICERIE
Fonds de Veau Premium Chef
Boîte : 640 g
Pour 8 à 15 L de sauce.



67547 ÉPICERIE
Fonds Brun de Veau Lié Premium Chef
Boîte : 600 g
Pour 6 à 12 L de sauce.



67545 ÉPICERIE
Fumet de Poisson Premium Chef
Boîte : 630 g
Pour 9 à 15 L de sauce.



67549 ÉPICERIE
Fumet de Homard Premium Chef
Boîte : 560 g
Pour 7 à 14 L de sauce.



67543 ÉPICERIE
Concentré de Crustacés Chef
Boîte : 580 g
Pour 12,5 à 50 L de sauce.





67533 ÉPICERIE
Fonds Brun Lié Chef
Boîte : 600 g
Pour 15 à 40 L de sauce.



67534 ÉPICERIE
Jus de Veau Lié Chef
Boîte : 1200 g
Pour 20 à 40 L de sauce.



67531 ÉPICERIE
Fonds Blanc de Volaille Chef
Boîte : 800 g
Pour 20 à 40 L de sauce.

FOND DE SAUCE



67537 ÉPICERIE
Fond Blanc de Volaille
Boîte : 1 kg
Pour 30 à 50 L de sauce.



67539 ÉPICERIE
Jus de Veau Lié
Boîte : 1 kg
Pour 16 à 20 L de sauce.



67538 ÉPICERIE
Fond Brun Lié Demi Glace
Boîte : 1 kg
Pour 17 à 25 L de sauce.



67536 ÉPICERIE
Fumet de Poisson
Boîte : 1 kg
Pour 30 à 50 L de sauce.



67540 ÉPICERIE
Bouillon Concentré de Légumes Type Mirepoix
Boîte : 900 g
Pour 75 à 90 L de sauce.



SAUCE PRÊTE À L'EMPLOI



67282 ÉPICERIE
Sauce 4 Fromages
Doypack : 1 kg
Élaboré en U.E. Sauce 4 fromages (mozzarella, cheddar, emmental, gouda). Prêt à l'emploi.



67281 ÉPICERIE
Sauce Bolognaise
Doypack : 1 kg
Élaboré en U.E. Prêt à l'emploi.
Produit certifié Halal.



67469 ÉPICERIE
Sauce au Cheddar
Poche : 500 g
Élaboré en France. Sauce élaborée à partir de cheddar et d'huile végétale. Utilisation à chaud ou à froid.



62601 FRAIS
Pesto Alla Genovese
Seau : 2,1 kg
Élaboré en Italie. Mélange de basilic de Ligurie, d'huile d'olive extra vierge, de pignons, de Grana Padano, de Pecorino, de noix et d'ail.



VIN



- **Bag-in-box** pour une utilisation facilitée
- Usage multiples pour vos **pichets, services au verre** ou **préparations culinaires** (marinade, déglaçage...)



69001 ÉPICERIE
Vin Rouge Fleur de Galetis*
Bib : 10 L
Assemblage de cépages Merlot et Grenache.



69003 ÉPICERIE
Vin Blanc Fleur de Galetis*
Bib : 10 L
Assemblage de cépages Colombard et Sauvignon.

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

HUILE & GRAISSE



Huile Gidolive

L'huile Gidolive est composée de 2 huiles végétales : huile de tournesol raffinée (80%) et huile d'olive vierge extra (20%). Une huile au goût fruité qui permet une utilisation à froid comme à chaud. Idéale pour toutes vos vinaigrettes (le mélange d'huile est prêt) et pour tous vos poêlages.

67614 ÉPICERIE
Bouteille : 1 L
UMC : 3 bouteilles

67604 ÉPICERIE
Bidon : 5 L



Huile d'Olive Vierge Extra

67603 ÉPICERIE
Bouteille : 1 L
UMC : 3 bouteilles

67605 ÉPICERIE
Bidon : 5 L







67618 ÉPICERIE

Huile de Pépins de Raisin

Bouteille : 1 L
Élaboré en France.



67615 ÉPICERIE

Huile de Tournesol

Bouteille : 1 L
UMC : 3 bouteilles
Élaboré en France.



67610 ÉPICERIE

Huile de Tournesol

Bidon : 5 L



67609 ÉPICERIE

Huile de Colza

Bidon : 5 L



Huile Cuisinor

Idéale pour friture. Composée de : huile de tournesol, huile de colza, huile de tournesol oléique et huile de pépin de raisin.

67602 ÉPICERIE
Bidon : 5 L

67601 ÉPICERIE
Bidon : 20 L



SPÉCIAL FRITE





67613 ÉPICERIE

Graisse de Bœuf

Carton : 10 kg
Élaboré en U.E.



ASSAISONNEMENT

La petite sauce qui chamboule vos plats...Élaborées par une PME normande, les sauces N'OYE sont un mariage subtil de cuisine française et asiatique. 100% végétales et naturelles, elles ne contiennent que des produits frais. Elles offrent une palette de saveurs tendance et inédites qui vont créer la différence.



67681 ÉPICERIE
Sauce Gingembre
Bouteille : 500 ml
Élaboré en France.



67680 ÉPICERIE
Sauce Sésame & Piment du Japon
Bouteille : 500 ml
Élaboré en France.

MAISON MARTIN
Entreprise familiale spécialisée dans la fabrication de sauces à base de tomates et piments cultivés en France. Produit local en circuit court.



67484 ÉPICERIE
Sauce Piment Fumé Sirocco
Bouteille : 100 g
Origine : France.
Puissance : 7/12.



67482 ÉPICERIE
Sauce Barbecue
Bouteille : 350 g
Origine : France. Sauce savoureuse et fumée.



67592 ÉPICERIE
Boîte 1/2 Harissa
Boîte 1/2 - UMC : 3 boîtes



67486 ÉPICERIE
Sauce Tabasco Rouge
Bouteille : 60 ml
Carton : 12 bouteilles
Sauce tabasco élaborée à partir de vinaigre et de piment rouge.



67487 ÉPICERIE
Sauce Worcester
Bouteille : 150 ml
Carton : 12 bouteilles
Sauce Anglaise élaborée à partir de vinaigre de malt, de tamarin, d'anchois et d'épices.



67490 ÉPICERIE
Jus de Citron
Bouteille : 1 L
Élaboré en U.E.
Jus de citron à base de concentré prêt à l'emploi.

VINAIGRE, VINAIGRETTE



67491 ÉPICERIE
Vinaigre Assaisonné pour Riz à Sushi
Bouteille : 1 L
Élaboré en Thaïlande.



67616 ÉPICERIE
Sauce Vinaigrette au Vinaigre Balsamique
Bouteille : 750 ml - UMC : 3 bouteilles
Élaboré en France. Vinaigrette élaborée avec de l'huile d'olive vierge extra, de la moutarde de Dijon et du vinaigre balsamique.



67464 ÉPICERIE
Crème de Vinaigre Balsamique de Modène IGP
Bouteille : 500 ml
IGP. Moût de raisin cuit concentré et vinaigre balsamique de Modène.



67485 ÉPICERIE
Vinaigre Balsamique de Modène IGP
Bidon : 5 L
Origine : Italie.



67620 ÉPICERIE
Vinaigre de Vin Rouge 6°
Carton : 12 bouteilles x 1L



67623 ÉPICERIE
Vinaigre d'Alcool Cristal
Carton : 12 bouteilles x 1,5 L
Élaboré en France.



67622 ÉPICERIE
Vinaigre de Xérès AOP
Bouteille : 1 L
Élaboré en Espagne.



67624 ÉPICERIE
Vinaigre de Vin Rouge au Jus de Framboise
Bouteille : 1 L
Élaboré en France.

ÉPICE



67145 ÉPICERIE
Ail Semoule
Boîte : 600 g



67121 ÉPICERIE
Herbes de Provence
Sac : 1 kg
Mélange composé de romarin, basilic, thym, marjolaine et sarriette.



67149 ÉPICERIE
Cannelle Moulue
Boîte : 500 g



67150 ÉPICERIE
Clou de Girofle
Carton : 4 boîtes x 32 g



67143 ÉPICERIE
Cumin Moulu
Boîte : 450 g



67128 ÉPICERIE
Curcuma
Boîte : 470 g



67123 ÉPICERIE
Curry Madras
Boîte : 200 g
Mélange de coriandre, curcuma, sel, fenugrec, fenouil, ail, piment fort et girofle.



67102 ÉPICERIE
Curry
Boîte : 500 g
Mélange de curcuma, cumin, coriandre, fenugrec, persil, piment, ail, fenouil et épices.



67144 ÉPICERIE
Gingembre Moulu
Boîte : 500 g



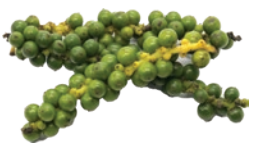
67146 ÉPICERIE
Muscade Moulue
Boîte : 500 g



67147 ÉPICERIE
Baies Roses
Boîte : 250 g



67122 ÉPICERIE
Origan Spécial Pizza
Sac : 750 g



67134 ÉPICERIE
Poivre Vert Saumuré
Boîte 4/4 : 850 g (500 g pne)



67148 ÉPICERIE
Thym Déshydraté
Boîte : 175 g



67115 ÉPICERIE
Bouquet Garni Thym & Laurier
Sac : 10 g



ÉPICE



67126 ÉPICERIE
Safran Supérieur Moulu
Boîte : 5 g



67120 ÉPICERIE
Spigol Naturel
Boîte : 100 g
Mélange d'épices (piment et curcuma) et de safran.



67125 ÉPICERIE
Poudre de Piment d'Espelette AOP
Boîte : 45 g
Origine : France. Les piments sont triés puis font l'objet d'une maturation de 15 jours minimum dans un endroit chaud et aéré permettant un séchage naturel.



67140 ÉPICERIE
Paprika Doux
Boîte : 500 g



67111 ÉPICERIE
Mélange Barbecue
Boîte : 220 g
Poivron, piment doux fumé, ail, cumin, gingembre, origan, persil, moutarde jaune, piment type Jamaïque.



67107 ÉPICERIE
Ras El Hanout Jaune
Boîte : 200 g
Mélange de coriandre, curcuma, cumin, piment fort, fenugrec, fenouil, et ail pour assaisonnement de plats orientaux.



67109 ÉPICERIE
Mélange Tandoori
Boîte : 250 g
Piment doux, ail, piment fort, thym, coriandre, sel (5%), cumin, poivre noir, carvi, romarin, laurier, mélange de diverses épices.



67108 ÉPICERIE
Mélange Thaï
Boîte : 270 g
Piment doux, poivron rouge, ail, gingembre, cumin, coriandre, citronnelle, oignon blanc, mélange de diverses épices.



67110 ÉPICERIE
Mélange Cuisine à l'Espagnol
Boîte : 290 g
Ail, poivrons, piment doux, oignon, curcuma, laurier, poivre noir.



67139 ÉPICERIE
Mélange 5 Baies
Sac : 500 g



67124 ÉPICERIE
Poivre Blanc moulu
Sac : 1 kg



67136 ÉPICERIE
Poivre Noir Moulu
Sac : 1 kg



67138 ÉPICERIE
Poivre Noir Entier
Sac : 1 kg

SEL



67119 ÉPICERIE
Sel Fin
Seau : 5 kg
Origine : France.

67132 ÉPICERIE
Sel Fin
Carton : 12 sacs x 1 kg
Origine : France.



67114 ÉPICERIE
Sel de Mer Gros
Seau : 5 kg
Origine : France.

67133 ÉPICERIE
Gros Sel
Carton : 12 sacs x 1 kg
Origine : France.



67131 ÉPICERIE
Fleur de Sel de Guérande IGP
Seau : 1 kg
Origine : France.



67129 ÉPICERIE
Fleur de Sel au Caviar Français Baeri
Boîte : 50 g
Origine : France. Fleur de sel de Guérande accompagnée de caviar français d'Aquitaine séché Baeri.

APÉRITIF



67855 ÉPICERIE
Tortilla Chips Nature
Sac : 450 g - Carton : 12 sacs
Chips triangulaire au maïs.

67857 ÉPICERIE
Sauce Taco Salsa Amigos
Bocal : 2,25 kg
Élaboré en U.E. Sauce élaborée à partir de tomate, d'oignon, de poivron rouge, piment vert et de piment Jalapeno.

67852 ÉPICERIE
Cacahuètes Entières Grillées Salées
Sac : 1 kg
Élaboré en France. Conditionné en doypack sous vide refermable.

67469 ÉPICERIE
Sauce au Cheddar
Carton : 6 poches x 500 g
Élaboré en France. Sauce élaborée à partir de cheddar et d'huile végétale. Utilisation à chaud ou à froid.

67854 ÉPICERIE
Olives Apéritives à la Provençale
Seau : 2,5 kg pne
Élaboré en France. Mélange d'olives (olive verte, olive violette et olive noire à la grecque), assaisonnées avec des herbes de Provence.

67853 ÉPICERIE
Mélange Apéritif Taiga
Seau : 2,5 kg
Élaboré en France. Mélange de 6 variétés : maïs grillé, cacahuète blanchie grillée, cacahuète aromatisée ras el hanout, fève aromatisée chili barbecue, cacahuète avec peau grillée et pois au wasabi.

67292 ÉPICERIE
Croûtons à l'Huile d'Olive
Carton : 10 sacs x 100 g
Élaboré en Italie.
Croûtons grillés, frottés à l'huile d'olive (13%).



67848 ÉPICERIE
Gressins
Calibre : 10 g
Carton : 12 sacs x 300 g
Élaboré en Italie.
Petit pain sec de forme allongée à la farine de blé et huile de tournesol.
Sac : 30 pièces.





69035 ÉPICERIE
Vin Rosé Esprit Méditerranée Berne*
Carton : 6 bouteilles x 750 ml
IGP Méditerranée. Origine : France.

67682 ÉPICERIE
Gimber Sweet Lilly BIO
Bouteille : 700 ml
Concentré de gingembre, parfumé aux fruits de la passion, ananas, et curcuma.

GIMBER



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

RAUCH
SEIT 1919.

RAUCH DÉSALTÈRE LA SOIF DE FRUIT

Faites de votre journée un plaisir fruité !

LES JUS EN BOUTEILLE 20 CL

100% Fruits



A B C D E F

G H I J K L M

ÉPICERIE

JUS DE FRUITS

Bouteille : 20 cl - Carton : 24 bouteilles

VEGAN

- A 69102 **Jus ACE**
- B 69110 **Jus de Poire**
- C 69105 **Jus de Fraise**
- D 69109 **Jus de Pêche**
- E 69106 **Jus de Mangue**
- F 69101 **Jus d'Abricot**
- G 69104 **Jus de Coco Ananas**
- H 69108 **Jus d'Orange**
- I 69111 **Jus de Pomme**
- J 69112 **Jus de Tomate**
- K 69103 **Jus d'Ananas**
- L 69107 **Jus Multivitamines**
- M 69113 **Jus Cranberry**

LES JUS EN BRIQUE 1L

Grand format



A B C D

ÉPICERIE

JUS DE FRUITS

Brique : 1 litre - Carton : 12 briques

Bouteille jetable avec bouchon à visser.

VEGAN

- A 69156 ÉPICERIE **Jus d'Orange**
  Jus de fruits à base de concentré d'orange (100%).
- B 69157 ÉPICERIE **Jus de Pomme**
  Jus de fruits à base de concentré de pomme (100%).
- C 69154 ÉPICERIE **Jus d'Ananas**
  Jus de fruits à base de concentré d'ananas (100%).
- D 69155 ÉPICERIE **Jus Multivitamines**
  Jus de fruits à base de concentré (pomme, orange, ananas, mandarine, citron, raisin blanc, poire, fruit de la passion) et de concentré de purée (pomme, banane, pêche, mangue, goyave, abricot).

CÉRÉALE, GRANOLA, MUESLI





67754 ÉPICERIE
Granola Graines et Miel Bio
Boîte : 350 g
Élaboré en France. Mélange croustillant de flocons d'avoine avec du miel et des graines.
Issu de l'agriculture biologique.



67720 ÉPICERIE
Muesli Bio Croustillant Chocolat
Sac : 500 g
Un mélange riche en fibres composé de flocons de seigle, de blé complet, d'avoine et de carrés de chocolat noir (15%).



230311 ÉPICERIE
Corn Flakes
Sac : 750 g

CONFITURE, PÂTE A TARTINER





67861 ÉPICERIE
Confiture Fraise
Bocal : 1 kg



67860 ÉPICERIE
Confiture Abricot
Bocal : 1 kg



67757 ÉPICERIE
Nutella®
Pot : 1kg



67755 ÉPICERIE
Beurre de Cacahuète Creamy Menguy's
Boîte : 680 g
Élaboré en France.

MINI POT CONFITURE, PÂTE A TARTINER, MIEL



67781 ÉPICERIE
Confiture d'Abricot
Pot : 28 g
Carton : 48 pots
Abricot 70%.



67782 ÉPICERIE
Confiture de Fraise
Calibre : 28 g
Carton : 48 pots
Élaboré en France.
Confiture de fraises (51%).



67783 ÉPICERIE
Miel de Fleurs
Calibre : 25 g
Carton : 48 pots



Une pâte à tartiner aux saveurs originales sans huile de palme, sans colorant, ni ingrédient OGM avec un principe simple : ***proposer du bon et du sain.***



67794 ÉPICERIE
Pâte à Tartiner Lait & Noisette
Calibre : 33 g - Carton : 80 pièces
Élaboré en France. Pâte à tartiner au lait et à la noisette (13 %).

ACCOMPAGNEMENT CAFÉ





67850 ÉPICERIE
Petit Bonbon Caramel au Beurre Salé Salidou
Calibre : 5 g env.
Boîte : 1 kg (200 pièces env.)



67859 ÉPICERIE
Speculoos Individuel
Calibre : 6 g env.
Carton : 1,5 kg (250 pièces)



67813 ÉPICERIE
Bûchette de Sucre Blanc
Calibre : 4 g - Boîte : 2,4 kg
Origine : France.
Boîte distributrice de 600 pièces.



CORNET



CORNET ROULÉ
Élaboré en France.

67742 ÉPICERIE
1 Boule
ø47 mm - H 161 mm
Carton : 325 pièces

67743 ÉPICERIE
2 Boules
ø70 mm - H 165 mm
Carton : 252 pièces

67744 ÉPICERIE
3/4 Boules
ø95 mm - H 164 mm
Carton : 192 pièces



COUPE GAUFRETTE BORD DROIT
Élaboré en France.

67740 ÉPICERIE
2 Boules
ø93 mm - H 46 mm- Volume : 160 cc
Pièce : 14 g - Carton : 384 pièces (3 bqt x 128 pc)

67741 ÉPICERIE
3 Boules
ø110 mm - H 46 mm - Volume : 240 cc
Pièce : 18 g - Carton : 168 pièces (3 bqt x 56 pc)

TOPPING, SAUCE & BASE



67738 ÉPICERIE
Cigarette Dentelle "Buhler"
Boîte : 250 pièces (1,25 kg)



67769 ÉPICERIE
Éclats de Noisettes et d'Amandes Caramélisés
Flacon : 540 g



67751 ÉPICERIE
Amandes Blanches Effilées
Sac : 1 kg



67750 ÉPICERIE
Base de Meringue Individuelle
ø7 cm - Pièce : 15-18 g
Carton : 48 pièces
Élaboré en France. Nid de meringue fabriqué artisanalement.



67768 ÉPICERIE
Pépites Chocolatées Smarties®
Sac : 500 g



67767 ÉPICERIE
Éclats d'Oréo®
Sac : 400 g



67756 ÉPICERIE
Brisures de Speculoos
Sac : 1100 g



67772 ÉPICERIE
Sauce Chocolat
Bouteille : 1 kg



67770 ÉPICERIE
Sauce Café
Bouteille : 1 kg



67774 ÉPICERIE
Sauce Fruits Rouges
Bouteille : 1 kg



67771 ÉPICERIE
Sauce Caramel
Bouteille : 1 kg



67759 ÉPICERIE
Sauce Caramel Beurre Salé Brazadou
Bouteille : 1 kg

CHOCOLAT



CHOCOLAT NOIR



67712 ÉPICERIE
Chocolat de Couverture Noir Galaxie 67% Cacao
Seau : 5 kg



67717 ÉPICERIE
Chocolat de Couverture Noir Oricao 58% Cacao
Seau : 5 kg



67830 ÉPICERIE
Chocolat de Couverture Noir Extra Bitter 64 % Cacao
Sac : 5 kg



67831 ÉPICERIE
Chocolat de Couverture Noir Excellence 55 % Cacao
Sac : 5 kg



67832 ÉPICERIE
Chocolat de Couverture Noir Force Noir 50% Cacao
Sac : 5 kg



67824 ÉPICERIE
Chocolat de Couverture Noir Tradition Bitter 64 % Cacao
Carton : 5 kg



67823 ÉPICERIE
Chocolat de Couverture Noir Tradition 55 % Cacao
Carton : 5 kg



67753 ÉPICERIE
Chocolat Noir Pour Ganache Tradition 44% Cacao
Carton : 5 kg



232101 ÉPICERIE
Chocodrops Noir
Sac : 5 kg



232102 ÉPICERIE
Gouttes Chocolat Blanc 23%
Carton : 5 kg



232100 ÉPICERIE
Gouttes Chocolat Noir 44%
Carton : 6 kg

CHOCOLAT AU LAIT



67715 ÉPICERIE
Chocolat de Couverture au Lait Galaxie 41 % Cacao
Seau : 5 kg



67834 ÉPICERIE
Chocolat de Couverture au Lait Lactée Supérieure 38% Cacao
Sac : 5 kg



67822 ÉPICERIE
Chocolat de Couverture au Lait Tradition 32,5% Cacao
Carton : 5 kg

CHOCOLAT BLANC



67718 ÉPICERIE
Chocolat Blanc Nevea 29% Cacao
Seau : 5 kg



67835 ÉPICERIE
Chocolat Blanc Satin 29% Cacao
Sac : 5 kg



67821 ÉPICERIE
Chocolat Blanc Tradition 30% Cacao
Carton : 5 kg

CHOCOLAT DÉCOR & FINITION



232401 ÉPICERIE
Poudre de Cacao Plein Arôme
Sac : 1 kg



232200 ÉPICERIE
Pailleté Feuilletine Pur Beurre
Boîte : 2,5 kg
Élaboré en France.
Biscuit pur beurre finement émietté.



PRALINÉ



67820 ÉPICERIE
Praliné Amandes Noisettes 50/50
Seau : 6 kg

CRÈME DE MARRON, PISTACHE, NUTELLA



67766 ÉPICERIE
Crème de Marron de l'Ardèche "Clément Faugier"
Boîte 4/4 : 992 g
Élaboré en France.



234005 ÉPICERIE
Crème de Marron Sabaton
Boîte 4/4 : 1 kg
Élaboré en France.



234006 ÉPICERIE
Pâte de Marron Sabaton
Boîte 4/4 : 1 kg
Élaboré en France.



234007 ÉPICERIE
Pâte de Pistache 30%
Seau : 1 kg
Prête à l'emploi.



67755 ÉPICERIE
Beurre de Cacahuète Creamy Menguy's
Boîte : 680 g
Élaboré en France.



67757 ÉPICERIE
Nutella®
Pot : 1kg



67796 ÉPICERIE
Pâte à Tartiner Nutella®
Seau : 3 kg
Élaboré en Italie.

FRUITS SECS



238300 ÉPICERIE
Raisin Sec Golden Blond
Sac : 1 kg



238302 ÉPICERIE
Raisin Sec Sultanine Brun
Sac : 1 kg



238330 ÉPICERIE
Noix de Coco Râpée Fine
Sac : 1 kg



67752 ÉPICERIE
Praline Amande Concassée
Sac : 1 kg



238420 ÉPICERIE
Amande Entière Décortiquée
Sac : 1 kg



67751 ÉPICERIE
Amande Blanche Effilée
Sac : 1 kg



238311 ÉPICERIE
Noisette Entière Décortiquée
Sac : 1 kg



67295 ÉPICERIE
Cerneau de Noix du Dauphiné Invalide Arlequin
Sac : 1 kg
Origine France.

VANILLE



237511 ÉPICERIE
Gousses de Vanille Bourbon de Madagascar
Boîte : 50 gousses
Dimensions entre 14 et 16 cm.



237510 ÉPICERIE
Extrait de Vanille Bourbon de Madagascar Avec Grains
Bouteille : 1 L



237507 ÉPICERIE
Arôme Naturel de Vanille
Bouteille : 1 L



237509 ÉPICERIE
Arôme de Vanille Intense
Bouteille : 1 L

BISCUIT



67739 ÉPICERIE
Biscuit à la Cuillère
Calibre : 8 g env. - Boîte : 1,6 kg (192 pièces)
Élaboré en France. Biscuits allongés et saupoudrés de sucre glace.



67746 ÉPICERIE
Bandes de Biscuits Cuillers
Carton : 2 kg
Élaboré en France.
34 bandes de 15 biscuits (37 x 6 cm).

FRUIT CONSERVE



238008 ÉPICERIE
Griotte Dénoyautée au Sirop
Boîte 2/1: 1,7 L (935 g pne)



238006 ÉPICERIE
Questche Dénoyautée au Sirop
Boîte 2/1: 1,7 L (935 g pne)



238007 ÉPICERIE
Mirabelle Dénoyautée au Sirop
Boîte 2/1: 1,7 L (935 g pne)



67411 ÉPICERIE
Pêche Demi au Sirop
Boîte 4/4: 820 g (465 g pne)



67410 ÉPICERIE
Poire Demi au Sirop
Boîte 4/4: 820 g (455 g pne)



238005 ÉPICERIE
Tranche d'Ananas au Sirop
Boîte 3/4: 565 g (340 g pne)
UMC : 6 boîtes



238023 ÉPICERIE
Oreillons d'Abricots au Sirop
Boîte 3/1 : 2,65 kg (1480 g pne)



238022 ÉPICERIE
Poires Demi au Sirop
Boîte 3/1 : 2,65 kg (1435 g pne)



238020 ÉPICERIE
Demi-Pêche au Sirop
Boîte 3/1 : 2,65 kg (1500 g pne)



238021 ÉPICERIE
Tranche d'Ananas au Sirop
Boîte 4/4: 825 g (490 g pne)



67784 ÉPICERIE
Cerise Amarena
Boîte 4/4: 1 kg (500 g pne)
Origine : Italie.

SUCRE, MIEL, PRODUIT SUCRANT, AIDE À LA PÂTISSERIE



67805 ÉPICERIE
Sucre en Poudre
Carton : 10 sacs x 1 kg



67804 ÉPICERIE
Sucre Glace
Boîte : 500 g - UMC : 4 boîtes



67802 ÉPICERIE
Sucre Cassonade
Carton : 10 sacs x 1 kg



67806 ÉPICERIE
Sucre en Poudre Vanilline
Boîte : 1 kg



235020 ÉPICERIE
Agar Agar
Boîte : 1 kg



235040 ÉPICERIE
Cremfix Stabilisant Crème Fouettée
Boîte : 750 g



230000 FRAIS
Levure Fraîche Ménagère l'Hirondelle
Cube : 42 g - Boîte : 504 g (12 cubes)



230040 ÉPICERIE
Poudre à Lever (Baking Powder)
Boîte : 1 kg



67812 ÉPICERIE
Sirop d'Erable
Bouteille : 469 g
Origine : Canada.



67811 ÉPICERIE
Miel Liquide
Bouteille : 500 g



67807 ÉPICERIE
Miel de Fleurs Liquide
Pot : 1 kg

EMBALLAGE

12.1

TRAITEUR	P. 303
LUNCHBOX	P. 304
PLANCHE & COFFRET	P. 305
SANDWICH	P. 306
BURGER & PIZZA	P. 307
SALADE & POKE	P. 308
COUVERTS, SERVIETTES & LINGETTES	P. 309
DESSERT & BOISSON	P. 310
SPÉCIAL GLACE	P. 311
CUISSON ET POCHE	P. 312
CONSERVATION	P. 313
SAC & CONSOMMABLE	P. 313



EMBALLAGE SPÉCIALE BUFFET & RÉCEPTION



A 159602 EMBALLAGE
Bol Tulip Traiteur
Ø5,7 cm - Sac : 50 pièces

B 159603 EMBALLAGE
Cuillère Traiteur
Long. 11,8 cm - Sac : 50 pièces

C 159601 EMBALLAGE
Mini Assiette Traiteur Carrée
Dim. 6,5 x 6,5 cm - Sac : 50 pièces

D 159605 EMBALLAGE
Mini Pic Brochette Bambou Ruban 9 cm
Long. 9 cm - Sac : 200 pièces

E 159606 EMBALLAGE
Pic Brochette Bambou Ruban 15 cm
Long. 15 cm - Sac : 200 pièces

F 159604 EMBALLAGE
Mini Fourchette Bois
Long. 9,5 cm - Sac : 100 pièces

159607 EMBALLAGE
Plateau Lunch Argenté
Dim. 42 x 28 cm
Sac : 100 pièces

159608 EMBALLAGE
Serviettes Traiteur 2 plis
Dim. 20 x 20 cm
Carton : 48 x 100 pièces

LUNCHBOX



159681 EMBALLAGE

Box Vente à Emporter

Dim. 11,5 x 9,5 x 7 cm - Carton : 160 pièces
Étanche / Carton PET
Fabrication française

-40°C 700W 150°C



159680 EMBALLAGE

Panier Repas Chaud Vision+

Dim. 16,8 x 12,2 x 4 cm - Carton : 100 pièces
Panier & couvercle transparents.
Fabrication française

800W 220°C / 20 mn max
180°C / 30 mn max



159677 EMBALLAGE

Boîte 500 cc Transparente Avec Couvercle

Dim. 14,3 x 12,6 x 5,5 cm
Sac : 50 pièces

-2°C 127°C

159678 EMBALLAGE

Boîte 1000 cc Transparente Avec Couvercle

Dim. 18,7 x 14,4 x 6,4 cm - Sac : 50 pièces

-2°C 127°C



159679 EMBALLAGE

Lunch Box à Fenêtre

Dim. 19,5 x 13,5 x 5 cm - Sac : 50 pièces



159675 EMBALLAGE

Lunchbox Bambou 750 cc

Dim. 17 x 12 x 5,7 cm - Sac : 50 pièces

-20°C 130°C

159676 EMBALLAGE

Couvercle Transparent

Sac : 50 pièces

-20°C 70°C



159683 EMBALLAGE

Pasta Box 500 ml

Dim. 9,5 x 8,5 x 7,5 cm - Sac : 50 pièces

Kit complet Planchabox boîte et planche !

Surfez sur la tendance en proposant des planches tapas en click & collect.
Le kit est composé d'une fenêtre pour une belle mise en avant de vos réalisations.

159670 EMBALLAGE
Kit Planche Tapas à Emporter
Carton : 20 kits - Dim. boîte : 45,5 x 19, x 5 cm
Dim. planche : 44,5 x 18 cm



Pour vos plateaux repas

Proposez ce coffret pour des plateaux repas uniques. Boîte recyclable & biodégradable.



159682 EMBALLAGE
Coffret Repas Vision+
Sac : 50 pièces - Dim. 30 x 7,2 x 29,2 cm

SANDWICH, WRAP, HOT DOG, FRITE



159752 EMBALLAGE
Sac Sandwich Blanc Miam
Dim. 12 + 6 x 34 cm - Carton : 1000 pièces



159756 EMBALLAGE
Sac SandwichVision+
Dim. 10 + 4 x 36 cm - Carton : 1000 pièces



159755 EMBALLAGE
Sac Sandwich Brun
Dim. 10 + 4 x 31 cm - Carton : 500 pièces



159751 EMBALLAGE
Sac Snacking Spécial Cuisson
Dim. 11 + 3,5 x 33 cm - Carton : 1000 pièces



159754 EMBALLAGE
Boîte Sandwich Kraft Brun
Dim. 22 x 11 x 8 cm - Sac : 100 pièces



159686 EMBALLAGE
Support Hot Dog
Dim. 2 x 24 x 8,5 cm
Carton : 500 pièces



159663 EMBALLAGE
Barquette À Frites Kraft Brun Ingraissable 500 cc
Dim. 12 x 7 x 4,5 cm - Sac : 250 pièces



159760 EMBALLAGE
Pot Wrap Kraft Brun
ø6/8 x h6,8/12 cm - Sac : 50 pièces

159684 EMBALLAGE
Barquette Charcutière 375 ml
Dim. 4,7 x 13,1 x 9,9 cm - Sac : 250 pièces



159669 EMBALLAGE
Papier Ingraissable Blanc
Dim. 33 x 33 cm
Carton : 10 kg (2040 feuilles)

BURGER, BAGEL, DONUT





159667 EMBALLAGE
Boîte Burger Bagasse
Dim. 14,9 x 14,9 x 9 cm - Sac : 50 pièces



159664 EMBALLAGE
Boîte Burger Kraft Brun Ingraissable
Dim. 11,5 x 11,5 x 7 cm - Sac : 100 pièces



159665 EMBALLAGE
Sac Burger Kraft Blanc Ingraissable
Dim. 18 + 5 x 18 cm - Carton : 1000 pièces



159685 EMBALLAGE
Boîte Snacking Bagel/Donut
Dim. 6 x 12 x 6,5 cm - Carton : 150 pièces

PIZZA



120059 EMBALLAGE
Boîte à Pizza Kraft 40 cm
Dim. 4 x 40 x 40 cm - Carton : 100 pièces



120058 EMBALLAGE
Boîte À Pizza-Traiteur
Dim. 40 x 60 x 5 cm - Carton : 50 pièces

120057 EMBALLAGE
Boîte À Pizza Kraft
Dim. 29 x 29 x 4 cm - Carton : 100 pièces

120056 EMBALLAGE
Boîte À Pizza Kraft
Dim. 33 x 33 x 4 cm - Carton : 100 pièces



SALADE & POKE



159614 EMBALLAGE
Boîte à Salade Kraft Brun
Boîte : 480 ml - ø15 x 4,5 cm - Sac : 50 pièces

159616 EMBALLAGE
Boîte à Salade Kraft Brun
Boîte : 1000 ml - ø15 x 7,5 cm - Sac : 50 pièces

159617 EMBALLAGE
Couvercle Pour Boîte à Salade
ø15 cm - Sac : 50 pièces

159618 EMBALLAGE
Bol & Couvercle Pour Salade Kraft Brun
Bol : 750 ml - ø14,5 cm - Sac : 25 pièces

159619 EMBALLAGE
Bol & Couvercle Pour Salade Kraft Brun
Bol : 1140 ml - ø18,7 cm - Sac : 25 pièces



159612 EMBALLAGE
Pot à Salade 950 ml
ø11,6 cm - Sac : 50 pièces

159613 EMBALLAGE
Couvercle pour Pot à Salade
ø11,8 cm - Sac : 50 pièces



159610 EMBALLAGE
Bol Salade avec Couvercle
Bol : 750 ml - ø16 x 6 cm
Sac : 50 pièces



159611 EMBALLAGE
Pot à Salade 350 ml
ø11,6 cm - Sac : 50 pièces

159613 EMBALLAGE
Couvercle pour Pot à Salade
ø11,8 cm - Sac : 50 pièces





POT & COUVERCLE POUR POT À SAUCE & VINAIGRETTE

159620 EMBALLAGE
Pot 30 ml
Sac : 250 pièces

159621 EMBALLAGE
Couvercle pour Pot 30 ml
ø4,5 cm - Sac : 250 pièces

159628 EMBALLAGE
Pot 60 ml
Sac : 250 pièces

159629 EMBALLAGE
Couvercle pour Pot 60 ml
ø6,4 cm - Sac : 250 pièces

COUVERTS, SERVIETTES & LINGETTES



159561 EMBALLAGE
Couverts en Bois Kit 3 en 1
Carton : 250 pièces
Kit 3 en 1 comprenant couteau, fourchette, serviette.



159562 EMBALLAGE
Cuillère à Dessert en Bois
Long. 12,5 cm
Sac : 100 pièces



180107 EMBALLAGE
Lingette Rince Doigts Parfum Citron
Carton : 1000 pièces



159608 EMBALLAGE
Serviette Papier Traiteur 2 Plis
Dim. 20 x 20 cm
Carton : 48 x 100 pièces



180106 EMBALLAGE
Serviette Papier 1 Pli
Dim. 30 x 30 cm
Carton : 3200 pièces



POT DESSERT





159631 EMBALLAGE
Pot à Dessert 360 ml
ø9,5 cm - Sac : 50 pièces

COUVERCLE DÔME POUR POT À DESSERT

159637 EMBALLAGE
Avec Trou
ø9,65 cm - Sac : 50 pièces

159636 EMBALLAGE
Sans Trou
ø9,65 cm - Sac : 50 pièces



159630 EMBALLAGE
Pot à Dessert 270 ml
ø9 cm - Sac : 50 pièces

159635 EMBALLAGE
Couvercle Plat Pour Pot à Dessert
ø9,07 cm - Sac : 50 pièces

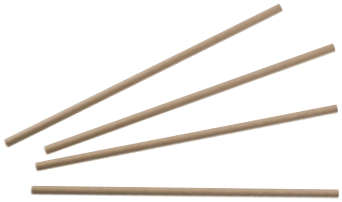
POUR BOISSON FROIDE





159631 EMBALLAGE
Pot pour Boisson Froide 360 ml
ø9,5 cm - Sac : 50 pièces

159637 EMBALLAGE
Couvercle Dôme pour Pot à Boisson Froide avec Trou
ø9,65 cm - Sac : 50 pièces



159538 EMBALLAGE
Paille Kraft Brun
ø0,6 cm - Sac : 500 pièces

POUR BOISSON CHAUDE / FROIDE





159531 EMBALLAGE
Gobelet 10 cl Kraft Brun
Sac : 50 pièces



159532 EMBALLAGE
Gobelet 18 cl Kraft Brun
Sac : 50 pièces



159533 EMBALLAGE
Gobelet 25 cl Kraft Brun
Sac : 50 pièces



159537 EMBALLAGE
Touillette En Bois
Sac : 300 pièces



159540 EMBALLAGE
Couvercle Bagasse Pour Gobelet 10 cl
Sac : 50 pièces



159542 EMBALLAGE
Couvercle Bagasse Pour Gobelet 18 cl
Sac : 50 pièces



159543 EMBALLAGE
Couvercle Bagasse Pour Gobelet 25 cl
Sac : 50 pièces

POT, CUILLÈRE & BAC À GLACE



GAMME UNIQUE CERTIFIÉE COMPOSTABLE ET 100% BIODÉGRADABLE !

POT À GLACE CARTON BIODÉGRADABLE
BIODÉGRADABLE ET COMPOSTABLE

100% COMPOSTABLE



159695 EMBALLAGE
Pot 1 Boule
120 ml
Sac : 57 pièces



159696 EMBALLAGE
Pot 2 Boules
170 ml
Sac : 56 pièces



159697 EMBALLAGE
Pot 3 Boules
250 ml
Sac : 54 pièces



159694 EMBALLAGE
Petite Cuillère Glace en Papaye
Sac : 100 pièces
Longueur : 9,5 cm.



159699 EMBALLAGE
Mini Cuillère Inox
Sac : 100 pièces
Longueur : 10,3 cm.



BIODÉGRADABLE

BAC À GLACE THERMIQUE
BIODÉGRADABLE ET COMPOSTABLE
Sac : 10 pièces

100% COMPOSTABLE

159691 EMBALLAGE
Bac 500 cc
Dim. 17,5 x 12,4 x 7,2 cm

159690 EMBALLAGE
Bac 1000 cc
Dim. 23,2 x 13,5 x 8,4 cm

BAC GLACE ECOLOGIQUE

Unique en son genre, le bac thermique équipé de barquette et feuille interchangeables est 100% compostable et réutilisable.



BARQUETTE & FEUILLE EN PLA 100% RECYCLABLES



BAC THERMIQUE 100% RECYCLABLE

COUPE À GLACE





159689 EMBALLAGE
Coupe à Glace Rock Bar
Boîte : 6 pièces



159688 EMBALLAGE
Coupe à Glace Fortuna
Boîte : 6 pièces



159693 EMBALLAGE
Portionneuse à Glace Eutectique
Long. 17 cm

CUISSON & POCHE



159422 EMBALLAGE
Papier Cuisson Salamandre
Dim. 60 x 40 cm - Boîte : 250 feuilles



180708 EMBALLAGE
Papier Cuisson
Dim. 60 x 40 cm - Boîte : 500 feuilles





159471 EMBALLAGE
Moule Cuisson Prince en Bois Avec Papier Cuisson
Dim. 14 x 9,5 x 5 cm - Sac : 240 pièces



159470 EMBALLAGE
Moule Cuisson Duc en Bois Avec Papier Cuisson
Dim. 17,5 x 11 x 6 cm - Sac : 100 pièces



159420 EMBALLAGE
Moule Cuisson Rond T0109
ø11 x h2,1 cm - Sac : 50 pièces



67611 EMBALLAGE
Bombe à Graisse
Bouteille : 600 ml



159480 EMBALLAGE
Godet en Aluminium 85 ml
ø7,5 x h3,3 cm - Sac : 100 pièces

159481 EMBALLAGE
Godet en Aluminium 125 ml
ø8,5 x h4 cm - Sac : 100 pièces



159424 EMBALLAGE
Poche Pâtissière Transparente
Dim. 30 x 54 cm - Sac : 100 pièces



CONSERVATION



Film Alimentaire Boîte Distributrice

180704 EMBALLAGE
Dim. 300 m x 45 cm

180705 EMBALLAGE
Dim. 300 m x 30 cm





Aluminium Boîte Distributrice

180706 EMBALLAGE
Dim. 200 m x 29 cm

180707 EMBALLAGE
Dim. 200 m x 45 cm





Sac Sous Vide Gaufré

180715 EMBALLAGE
Dim. 20x30 cm - Carton : 100 pièces

180716 EMBALLAGE
Dim. 30x40 cm - Carton : 100 pièces



SAC & CONSOMMABLE



159553 EMBALLAGE
Sac Bretelle Blanc Recyclé 10L
Dim. H26 x L45 x P6 cm
Liasse : 500 pièces



159552 EMBALLAGE
Sac Kraft SOS Brun Sans Poignée
Dim. H21 x L40 x P15 cm
Carton : 500 pièces



Sac Kraft Brun avec Poignée Plate

159545 EMBALLAGE
Dim. H26 x L29 x P14 cm
Carton : 250 pièces

159546 EMBALLAGE
Dim. H25 x L26 x P17 cm
Carton : 250 pièces

159547 EMBALLAGE
Dim. H32 x L28 x P20 cm
Carton : 250 pièces





159551 EMBALLAGE
Bobine Thermique pour Terminal CB
Dim. 5,7 x ø4 x ø1,2 cm
Carton : 50 pièces

HYGIÈNE

12.2

PLAN DES INDISPENSABLES	P. 315
SOLS, SURFACES & LINGE	P. 316
VAISSELLE DÉTARTRANT & PLONGE	P. 319
SANITAIRE & MAINS	P. 320
ACCESSOIRE D'ENTRETIEN	P. 321
ESSUYAGE / DISTRIBUTEUR	P. 322
PAPIER TOILETTE / DISTRIBUTEUR	P. 323
BROSSERIE	P. 324

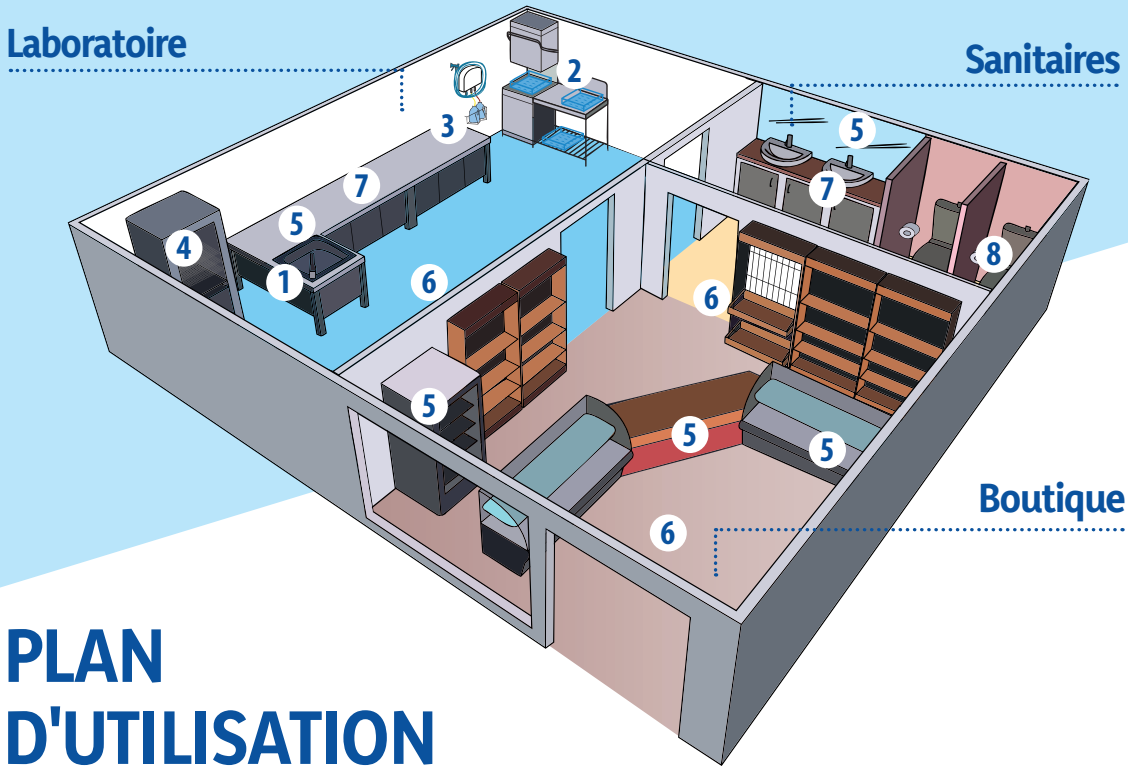
CARE HYGIÈNE®

Produits d'entretien

FABRIQUÉ
EN FRANCE

Une ***gamme de produits d'entretien*** élaborée en ***Rhône-Alpes.***
Fabriquée avec les ***meilleurs formulations*** pour vous apporter un ***résultat parfait*** en terme d'entretien et d'hygiène.





PLAN D'UTILISATION

1 LAVAGE VAISSELLE MANUELLE
- Liquide Plonge Manuelle Parfum Citron 180007 / 180006
- Liquide Vaisselle Concentré Parfum Citron 180026 / 180027
- Plonge Manuelle Désinfectante 180029

2 LAVAGE / RINÇAGE VAISSELLE AUTOMATIQUE
- Liquide Lavage Lave-Vaisselle Eau Dure 180001
- Liquide Rinçage Lave-Vaisselle Eau Dure 180004
- 2-1 Lavage Rinçage Lave-Vaisselle Toutes Eaux 180003
- Liquide Lave-Verre 180005
- Pastille Machine Lave-Vaisselle 180002
- Détartrant Liquide 180028

3 CENTRALE DE DÉSINFECTON
- Spray Détergent Dégraissant Désinfectant 180013
- Détergent Dégraissant Désinfectant Concentré 180011
- Nettoyant Désinfectant Chloré Parfum Eucalyptus 180131

4 DÉGRAISSANT APPAREIL DE CUISSON
- Gel Nettoyant Plancha 180016
- Décapant Dégraissant Appareil de Cuisson 180010
- Décapant Dégraissant Four & Friteuse Sans Odeur 180008 / 180009
- Tablette pour Four Rational 180102 / 180103 / 180105 / 180104
- Liquide Lavage Pour Four Auto Oven1 180100
- Liquide Rinçage Pour Four Auto Oven2 180101

5 NETTOYANT SURFACE
- Détergent Dégraissant Désinfectant Concentré 180011
- Spray Détergent Dégraissant Désinfectant 180013
- Désinfectant de Surfaces Sans Rinçage 180014 / 180015
- Lingette Désinfectante Bacyde+ 180815
- Nettoyant Vitres et Surfaces 180023 / 180024
- Spray Nettoyant Rénovant Inox 180017
- Brillanteur Inox 180018

6 NETTOYANT SOLS & SURFACES
- 2D Sols Parfum Océan Détergent Désodorisant 180021
- 2D Sols Parfum Citron Détergent Désodorisant 180020
- 3D Sols Parfum Pin Détergent Désinfectant Désodorisant 180019
- Eau de Javel 2,6% 180803
- Dégraissant Surpuissant Sols et Surfaces 180012
- Pastille Désinfectante Chlorée 180130
- Décontaminant Légum'Chlore 180030

7 HYGIÈNE DES MAINS & LINGE
- Crème Lavante Mains Parfum Amande 180808 / 180025
- Lotion Main Désinfectante Avec Pompe 180807 / 180814
- Lotion Lavante Antibactérienne Mains 180816
- Lotion Lavante Mains Parfum Grenade Cranberry 180817
- Lessive Linge Liquide 180022
- Assouplissant Linge Parfum Fraîcheur Alpine 180301

8 DÉTRATRANT / HYGIÈNE SANITAIRE
- Nettoyant Détartrant WC - Tête Flex 180663
- Spray Détartrant Désinfectant Désodorisant Sanitaire 180664
- Détartrant Liquide Multi-Usage 180028

EXPLICATION ÉCHELLE PH

Zone de moindre danger

ACIDE (désincrustants, détartrants) — **NEUTRE** (produits multi usages) — **ALCALIN** (dégraissants et décapants)



Les produits d'entretien acides (pH < 7)
Les produits acides sont efficaces pour dissoudre les dépôts de calcaire, les tâches minérales et la rouille. Ils sont souvent utilisés pour le nettoyage des salles de bains, des toilettes, et des surfaces soumises à l'eau dure.

Les produits d'entretien neutres (pH ≈ 7)
Les produits neutres sont doux et sûrs pour la plupart des surfaces. Ils sont principalement utilisés pour le nettoyage quotidien sans risque de corrosion ou de dégradation des surfaces.

Les produits d'entretien alcalins (pH > 7)
Les produits alcalins sont efficaces pour dégraisser et éliminer les saletés organiques. Ils sont souvent utilisés pour nettoyer les cuisines, les zones industrielles, et les surfaces très sales.

Hygiène sols & surfaces

POMPE DOSEUSE ADAPTABLE AUX BIDONS 5 L



180820 HYGIÈNE
Pompe Doseuse 20 ml Pour Bidon 5L
Colis : 1 pièce

DÉSINFECTANT SANS RINÇAGE



Désinfectant de Surfaces Sans Rinçage

180014 HYGIÈNE
Bouteille : 750 ml
UMC : 3 bouteilles

180015 HYGIÈNE
Bidon : 5 L

- Désinfecte toutes les surfaces en contact direct avec les aliments sans rinçage
- **MODE D'EMPLOI**
  Prêt à l'emploi
  Sans rinçage



180815 HYGIÈNE
Lingette Désinfectante Bacyde+ Sans Rinçage
Sac : 100 lingettes

- Désinfecte toutes les surfaces en contact direct avec les aliments sans rinçage
- **MODE D'EMPLOI**
  Prêt à l'emploi
  Sans rinçage

DÉCONTAMINATION POUR LES FRUITS ET LÉGUMES



- Décontamine par trempage avant rinçage les fruits et légumes en dosage automatique ou manuel
- **MODE D'EMPLOI**
  Voir fiche technique

180030 HYGIÈNE
Décontaminant Légum'Chlore
Bidon : 5 L

DÉTERGENT DÉGRAISSANT DÉSINFECTANT



- Nettoie, dégraisse et désinfecte en une seule opération
- **MODE D'EMPLOI**
  *Dosage : 1-12 g/L

180011 HYGIÈNE
Détergent Dégraissant Désinfectant Concentré
Bidon : 5 L



- Nettoie, dégraisse et désinfecte en une seule opération
- **MODE D'EMPLOI**
  Prêt à l'emploi

180013 HYGIÈNE
Spray Détergent Dégraissant Désinfectant
Bouteille : 750 ml - UMC : 3 bouteilles



- Nettoie, dégraisse et désinfecte en une seule opération
- **MODE D'EMPLOI**
  *Dosage : 2-10 g/L

180019 HYGIÈNE
3D Sols Parfum Pin Détergent Désinfectant Désodorisant
Bidon : 5 L



DÉSINFECTANT CHLORE



- Nettoie, dégraisse et désinfecte en une seule opération
- **MODE D'EMPLOI**
  Voir fiche technique

180130 HYGIÈNE
Pastille Désinfectante Chlorée
Boîte : 150 pastilles



- Nettoie, dégraisse et désinfecte en une seule opération
- **MODE D'EMPLOI**
  Voir fiche technique

180131 HYGIÈNE
Nettoyant Désinfectant Chloré Parfum Eucalyptus
Bidon : 5 L

DÉGRAISSANT CUISINE



- Dégraisse le sol et les surfaces en cuisine
- **MODE D'EMPLOI**
  *Dosage 1-20 g/L

180012 HYGIÈNE
Dégraissant Surpuissant Sols et Surfaces
Bidon : 5 L



- Dégraissant surpuissant
- **MODE D'EMPLOI**
  Prêt à l'emploi

180016 HYGIÈNE
Gel Nettoyant Plancha
Bouteille : 650 ml
UMC : 3 bouteilles



- Spécial inox
- **MODE D'EMPLOI**
  Prêt à l'emploi

180017 HYGIÈNE
Spray Nettoyant Rénovant Inox
Bouteille : 750 ml
UMC : 3 bouteilles



- Spécial inox
- **MODE D'EMPLOI**
  Prêt à l'emploi

180018 HYGIÈNE
Brillanteur Inox
Bouteille : 750 ml
UMC : 3 bouteilles



- Efficace pour décaper tous les appareils de cuisson
- **MODE D'EMPLOI**
  Prêt à l'emploi

180010 HYGIÈNE
Décapant Dégraissant Appareil de Cuisson
Bidon : 5 L



Décapant Dégraissant Four et Friteuse Sans Odeur

pH 13

180009 HYGIÈNE
Bouteille : 750 ml
UMC : 3 bouteilles

180008 HYGIÈNE
Bidon : 5 L

- Nettoyant dégraissant super puissant, détruit les dépôts de graisses et de salissures les plus résistants
- Domaine d'applications : grill, plancha, piano, four, bouche d'aération, hotte, rôtissoire, friteuse, et toutes les surfaces et instruments de cuisine
- **MODE D'EMPLOI**
  Prêt à l'emploi

NETTOYAGE FOUR AUTOMATIQUE



- Compatible avec CombiMaster® Plus et SelfCookingCenter®
- Adapté aux exigences des appareils Rational®
- Agent de rinçage performante. Jusqu'à 100% plus économique
- **MODE D'EMPLOI**
  Voir fiche technique

180102 HYGIÈNE
Tablette Rinçage Four Rational
Seau : 50 tablettes



- Compatible avec CombiMaster® Plus et SelfCookingCenter®
- Économique et performante. Jusqu'à 70% plus économique que les nettoyants liquides
- **MODE D'EMPLOI**
  Voir fiche technique

180103 HYGIÈNE
Tablette Nettoyage Four Rational
Seau : 100 tablettes



- Compatible avec CombiMaster® Plus et SelfCookingCenter®
- Anti-Calcaire et détartrant
- Nettoie et entretient le système complet de cuisson
- **MODE D'EMPLOI**
  Voir fiche technique

180105 HYGIÈNE
Tablette Entretien Four Rational
Seau : 150 tablettes



- Conçu pour iCombi Pro et Classic
- Formule efficace, respectueuse de l'environnement, sans phosphate ni phosphore pour économiser jusqu'à 50% sur le nettoyage habituel
- **MODE D'EMPLOI**
  Voir fiche technique

180104 HYGIÈNE
Tablette Nettoyage Active Green Four Rational
Seau : 150 tablettes



- Convient à une utilisation quotidienne
- Nettoyage à froid comme à chaud (max. 50°C)
- Système de nettoyage automatique, sans contact avec le produit
- **MODE D'EMPLOI**
  Voir fiche technique

180100 HYGIÈNE
Liquide Lavage Four Auto Oven 1
Bidon : 5 L



- Convient à une utilisation quotidienne
- Neutralise l'alcalinité et élimine les résidus calcaires
- Laisse les surfaces sèches, propres et étincelantes
- Système de nettoyage automatique, sans contact avec le produit
- **MODE D'EMPLOI**
  Voir fiche technique

180101 HYGIÈNE
Liquide Rinçage Four Auto Oven 2
Bidon : 5 L

Hygiène sols & surfaces



DÉTERGENT / DÉGRAISSANT / DÉSINFECTANT / DÉSODORISANT



- Détergent
- Dégraissant
- Désodorisant

MODE D'EMPLOI
*Dosage : 2-10 g/L

180020 HYGIÈNE
2D Sols Parfum Citron Détergent Désodorisant
Bidon : 5 L



- Détergent
- Dégraissant
- Désodorisant

MODE D'EMPLOI
*Dosage : 2-10 g/L

180021 HYGIÈNE
2D Sols Parfum Océan Détergent Désodorisant
Bidon : 5 L



- Détergent
- Dégraissant
- Désodorisant

MODE D'EMPLOI
*Dosage : 2-10 g/L

180019 HYGIÈNE
3D Sols Parfum Pin Détergent Désinfectant Désodorisant
Bidon : 5 L



- Désinfectant

MODE D'EMPLOI
Voir fiche technique

180803 HYGIÈNE
Eau de Javel 2,6% / 8°
Bidon : 5 L

NETTOYANT VITRE ET SURFACE



180023 HYGIÈNE
Spray Nettoyant Vitres et Surfaces
Bouteille : 750 ml
UMC : 3 bouteilles

MODE D'EMPLOI
Prêt à l'emploi

180024 HYGIÈNE
Nettoyant Vitres et Surfaces
Bidon : 5 L

MODE D'EMPLOI
Prêt à l'emploi



- Nettoie, dégraisse et désinfecte en une seule opération

MODE D'EMPLOI
Voir fiche technique

180130 HYGIÈNE
Pastille Désinfectante Chlorée
Boîte : 150 pastilles



HYGIÈNE DU LINGE





180022 HYGIÈNE
Lessive Liquide Linge
Bidon : 5 L

MODE D'EMPLOI
*Dosage : 15-40 g/Kg



180301 HYGIÈNE
Assouplissant Linge Parfum Fraîcheur Alpine
Bidon : 5 L

MODE D'EMPLOI
*Dosage : 5-10 g/Kg

Hygiène de la vaisselle

PLONGE MANUELLE



Liquide Vaisselle Concentré Parfum Citron

Liquide vaisselle concentré citron 18%.

180026 HYGIÈNE
Bouteille : 1 L
UMC : 6 bouteilles

180027 HYGIÈNE
Bidon : 5 L

- Détergent ultra concentré pour le nettoyage de tous les ustensiles de cuisine
- **MODE D'EMPLOI**
  *Dosage : 1-2,5 g/L



Liquide Plonge Manuelle Parfum Citron

180006 HYGIÈNE
Bouteille : 1 L
UMC : 6 bouteilles

180007 HYGIÈNE
Bidon : 5 L

- Détergent pour le nettoyage quotidien des ustensiles de cuisine
- **MODE D'EMPLOI**
  *Dosage : 2-5 g/L



180029 HYGIÈNE

Liquide Plonge Manuelle Désinfectant

Bidon : 5 L

- Détergent désinfectant pour tous les ustensiles en cuisine ou laboratoire
- **MODE D'EMPLOI**
  *Dosage : 2-5 g/L

LAVAGE LAVE-VAISSELLE / DÉTARTRANT



- Liquide détergent concentré pour lave-vaisselle/verre automatique Nettoie
- **MODE D'EMPLOI**
  *Dosage : 1-3 g/L

180001 HYGIÈNE

Liquide Lavage Lave-Vaisselle Toutes Eaux

Bidon : 10 L

Liquide de lavage pour lave-vaisselle automatique.



- Liquide séchant concentré pour lave-vaisselle/verre automatique
- Convient à tout type d'eau
- **MODE D'EMPLOI**
  *Dosage : 0,4-0,8 g/L

180004 HYGIÈNE

Liquide Rinçage Lave-Vaisselle Toutes Eaux

Bidon : 5 L





180003 HYGIÈNE

2-1 Lavage Rinçage Lave-Vaisselle Toutes Eaux

Bidon : 5 L

- **MODE D'EMPLOI**
  *Dosage : 1-3 g/L



180005 HYGIÈNE

Liquide Lave-Verre

Bouteille : 1 L
UMC : 3 bouteilles

- **MODE D'EMPLOI**
  *Dosage : 1dose/10L



180002 HYGIÈNE

Pastille Machine Lave-Vaisselle

Seau : 3 kg (150 pastilles)

- **MODE D'EMPLOI**
  *Dosage : 2-4 pastilles/50L



180028 HYGIÈNE

Détartrant Liquide Multi-Usage

Bidon : 5 L

- Détartrant acide concentré pour l'élimination du calcaire des lave-vaisselle, lave-verre, bains-marie...
- **MODE D'EMPLOI**
  *Dosage : 10-150 g/L

Hygiène des Mains



POMPE DOSEUSE ADAPTABLE AUX BIDONS 5 L

180820 HYGIÈNE
Pompe Doseuse 20 ml Pour Bidon 5L
Colis : 1 pièce

CRÈME LAVANTE / LOTION DÉSINFECTANTE



Crème Lavante Mains Parfum Amande

180808 HYGIÈNE
Bouteille avec Pompe : 1 L
Carton : 6 bouteilles x 1 L

180025 HYGIÈNE
Bidon : 5 L

- Lotion lavante parfumée
- **MODE D'EMPLOI** Prêt à l'emploi



Lotion Mains Désinfectante

180807 HYGIÈNE
Bouteille avec Pompe : 1 L
Carton : 6 bouteilles x 1 L

180814 HYGIÈNE
Bidon : 5 L

- Lotion désinfectante
- **MODE D'EMPLOI** Prêt à l'emploi

LOTION LAVANTE EN DISTRIBUTEUR PUSH



- Lotion lavante et désinfectante
- **MODE D'EMPLOI** Prêt à l'emploi

180816 HYGIÈNE
Lotion Mains Lavante Désinfectante
Carton : 6 poches x 1 L
Poche adaptée aux distributeurs Push (Réf. 180818-180819)



- Lotion lavante parfumée
- **MODE D'EMPLOI** Prêt à l'emploi

180817 HYGIÈNE
Lotion Mains Lavante Parfum Grenade Cranberry
Carton : 6 poches x 1 L
Poche adaptée aux distributeurs Push (Réf. 180818-180819)



180818 HYGIÈNE
Distributeur Push Blanc Savon Liquide
Colis : 1 pièce



180819 HYGIÈNE
Distributeur Push Noir Savon Liquide
Colis : 1 pièce

GAMME

Hygiène des Sanitaires



- **MODE D'EMPLOI** Prêt à l'emploi

180664 HYGIÈNE
Spray Détartrant Désinfectant Désodorisant Sanitaire
Bouteille : 750 ml - UMC : 3 bouteilles



- **MODE D'EMPLOI** Prêt à l'emploi

180663 HYGIÈNE
Nettoyant Détartrant WC Tête Flex
Carton : 6 bouteilles x 750 ml



- Détartrant acide concentré pour l'élimination du calcaire des lave-vaisselle, lave-verre, bains-marie...
- **MODE D'EMPLOI** Dosage : 10-150 g/L

180028 HYGIÈNE
Détartrant Liquide Multi-Usage
Bidon : 5 L

Accesoires d'entretien

ÉPONGE / BOULE INOX / LAVETTE



180635 HYGIÈNE
Éponge Végétale Double Face
Sac : 10 pièces



180634 HYGIÈNE
Boules Inox 60 g
Sac : 10 pièces



Lavette Wasset
Dim. 50 x 35 cm
Sac : 25 pièces

180623 HYGIÈNE
Lavette Jaune

180624 HYGIÈNE
Lavette Rose

180629 HYGIÈNE
Lavette Bleue



Lavette Microfibre
Dim. 38 x 38 cm
Sac : 5 pièces

180636 HYGIÈNE
Lavette Bleu

180637 HYGIÈNE
Lavette Jaune

180638 HYGIÈNE
Lavette Rouge

SAC POUBELLE



180204 HYGIÈNE
Sac Poubelle 50 L - 30 Microns
Carton : 20 x 25 sacs

180205 HYGIÈNE
Sac Poubelle 110 L - 50 Microns
Carton : 8 x 25 sacs

180206 HYGIÈNE
Sac Poubelle 130 L - 60 Microns
Carton : 5 x 20 sacs

180207 HYGIÈNE
Sac Poubelle 160 L - 60 Microns
Carton : 5 x 20 sacs



GANT VINYLE / NITRILE



Gant Vinyle Non Poudré
Boîte : 100 pièces

180811 HYGIÈNE
Gant Vinyle Taille M

180812 HYGIÈNE
Gant Vinyle Taille L

180813 HYGIÈNE
Gant Vinyle Taille XL



Gant Nitrile Noir Non Poudré
Boîte : 100 pièces

180113 HYGIÈNE
Gant Nitrile Taille S

180114 HYGIÈNE
Gant Nitrile Taille M

180115 HYGIÈNE
Gant Nitrile Taille L

180116 HYGIÈNE
Gant Nitrile Taille XL

Essuyage / Distributeur

ESSUIE-MAINS EN ROULEAUX

INDISPENSABLES



180508 HYGIÈNE
Rouleau Essuie-Mains
Colis : 6 pièces
Long. 150 m.



180509 HYGIÈNE
Distributeur Blanc Rouleau Essuie-Mains
Colis : 1 pièce



180510 HYGIÈNE
Distributeur Noir Rouleau Essuie-Mains
Colis : 1 pièce

ESSUIE-MAINS PLIÉS



180511 HYGIÈNE
Essuie-Mains Plié Enchevêtré Format 150
Long. 24 cm - Carton : 25 pièces



Distributeur Blanc Essuie-Mains Plié
Colis : 1 pièce



180513 HYGIÈNE
Distributeur Noir Essuie-Mains Plié
Colis : 1 pièce

ESSUIE-MAINS PLIÉS DEVIDAGE CENTRAL



180503 HYGIÈNE
Bobine Dévidage Central
Colis : 6 rouleaux



180506 HYGIÈNE
Distributeur Blanc Bobine Devidage Central
Colis : 1 pièce



180507 HYGIÈNE
Distributeur Noir Bobine Devidage Central
Colis : 1 pièce

Papier Toilette / Distributeur

DEVIDAGE CENTRAL MINI

INDISPENSABLES



180411 HYGIÈNE
Rouleau PH WC Dévidage Central Mini
Carton : 12 pièces
Long. 210 m.



180412 HYGIÈNE
Distributeur Blanc PH WC Devidage Central Mini
Colis : 1 pièce



180413 HYGIÈNE
Distributeur Noir PH WC Devidage Central Mini
Colis : 1 pièce



180408 HYGIÈNE
Petits Rouleaux WC 2 Plis
Carton : 96 pièces (4 paquets de 24 rouleaux)



PH WC MAXI



180402 HYGIÈNE
Rouleaux PH WC Maxirol
Carton : 6 pièces



180409 HYGIÈNE
Distributeur Blanc PH WC Maxi
Colis : 1 pièce



180410 HYGIÈNE
Distributeur Noir PH WC Maxi
Colis : 1 pièce



Brosserie

ENSEMBLE BROSSERIE / RACLETTE



180913 HYGIÈNE
Raclette Alimentaire Mousse Blanche 45 cm
Colis : 1 pièce

180912 HYGIÈNE
Raclette Alimentaire Mousse Blanche 70 cm
Colis : 1 pièce



180910 HYGIÈNE
Manche Alimentaire Fibre de Verre 150 cm
Colis : 1 pièce



180914 HYGIÈNE
Balai Droit Polyester Souple Bleu 40 cm
Colis : 1 pièce



180911 HYGIÈNE
Manche Alu à Vis 140 cm
Colis : 1 pièce



180915 HYGIÈNE
Lave Pont Alimentaire Dur Bleu 30 cm
Colis : 1 pièce

ENSEMBLE BALAI COCO



180902 HYGIÈNE
Balai Coco Zèbre Synthétique 29 cm
Colis : 1 pièce



180901 HYGIÈNE
Manche Pour Balai Coco 130 cm à Vis
Colis : 1 pièce



180900 HYGIÈNE
Ensemble Pelle Avec Balayette Bleu
Colis : 1 pièce



180952 HYGIÈNE
Balayette de Table Alimentaire Manche Court Bleu 27,5 cm
Colis : 1 pièce



180961 HYGIÈNE
Brosse Violon Polyester 18 cm
Colis : 1 pièce



180960 HYGIÈNE
Brosse à Ongles Polyester 9,8 cm
Colis : 1 pièce



180950 HYGIÈNE
Raclette Vitre Inox 35 cm Gamme Eco
Colis : 1 pièce



180951 HYGIÈNE
Raclette de Table Alimentaire Monolame 30 cm
Colis : 1 pièce

ENSEMBLE MERY



180980 HYGIÈNE
Manche Alu 140 cm Mery
Colis : 1 pièce



180982 HYGIÈNE
Seau Espagnol Avec Essoreur 14L Mery
Colis : 1 pièce



180981 HYGIÈNE
Frange Espagnole Microfibre Mery
Colis : 1 pièce



Retrouvez l'ensemble
de nos **marques** et
catalogues en ligne



CARIGEL
UN RÉSEAU À VOTRE SERVICE

WWW.CARIGEL.COM

Produits frais et épicerie : uniquement pour les distributeurs participants. Offre valable dans la limite des stocks disponibles et sauf erreurs d'impression. Suggestions de présentation. Document non contractuel. Valable uniquement en France métropolitaine. Les temps et les méthodes de mise en œuvre sont indicatifs et à adapter au matériel utilisé. Photos : Georges Rivalain, Adobe Stock, Olivialounes.fr.