

CATALOGUE

PROFESSIONNELS ET REVENDEURS 2023-2024



Cellier du Périgord
Place de la Liberté - Hôtel de Maleville
BP39 - 24201 Sarlat cedex
Tél. 05 53 30 81 30
www.Foiegras.pro
pros@cellierdupericord.com



CATALOGUE DE PRODUITS D'ÉPICERIE FINE

OFFRE RÉSERVÉE AUX PROFESSIONNELS ET REVENDEURS



PRÉSENTATION

À votre service depuis 50 ans, Cellier du Périgord, maison familiale installée en plein cœur de Sarlat, vous présente son **nouveau catalogue destiné aux professionnels et revendeurs**. Vous y découvrirez toute une gamme de produits fins, artisanaux et même **BIO**. Profitant d'une expérience qui perdure depuis trois générations, Cellier du Périgord sera pour vous le gage de produits gourmands de qualité, fabriqués en France exclusivement et livrés dans des délais scrupuleusement respectés.

QUI SOMMES-NOUS ?

Cellier du Périgord est une épicerie fine spécialisée dans les gourmandises du Périgord. Notre **maison familiale** a été fondée en 1973 par Albert Secondat et est aujourd'hui dirigée par son petit-fils, François Secondat.

Albert, anciennement «Marchand de Vin» chez Alexis Lichine, auteur du célèbre ouvrage de référence «L'Encyclopédie de la Vigne et du Vin», avait décidé d'appliquer à la gastronomie périgourdine le même principe de sélection de vins, pour les proposer à une clientèle raffinée. Alexis Lichine distribuait parmi les plus grands vins de France et avait créé une société de négoce, qui sélectionnait les meilleurs vins chez les producteurs les plus réputés, pour les vendre sous sa marque. Albert avait une grande connaissance du terrain et côtoyait tous les producteurs de Foie gras de la région, puisqu'ils étaient ses clients. Il n'y avait plus qu'à leur présenter le projet : fabriquer les produits pour les proposer sous la marque Cellier du Périgord.

Le principe n'a pas changé depuis maintenant **50 ans** : nous faisons fabriquer par les meilleurs producteurs de la région, l'essentiel de nos spécialités de Foie gras, confits d'oie et de Canard, pâtés, confiseries...

Passionnés de gastronomie et de vin, nous avons développé une activité de caviste (patrimoine génétique oblige), pour laquelle nous cherchons, découvrons et proposons les plus beaux crus de la région: des vins du Sud-Ouest, **BIO**, biodynamiques et conventionnels.

Nous sommes également fabricants de paniers gourmands et composons pour vous, des assortiments de spécialités que vous pouvez commercialiser ou offrir à vos clients, partenaires ou simplement pour vous faire plaisir.



NOS ENGAGEMENTS

- ✓ Des producteurs et artisans sélectionnés avec soin pour leur constance et la qualité de leur travail.
- ✓ Des spécialités gastronomiques fabriquées en France (Dordogne, Lot, Lot-et-Garonne, Gers... majoritairement)
- ✓ Plus de 400 références parmi lesquelles vous retrouverez les plus beaux crus du Sud-Ouest, des Foies gras labellisés IGP Périgord, des charcuteries fines, des douceurs artisanales.
- ✓ Une large sélection de paniers gourmands composés de produits fins et régionaux. (quelques exemples dans ce catalogue, mais nous consulter pour plus de modèles ou pour du «sur-mesure»)
- ✓ Une société engagée pour la protection de l'environnement (particules de calage **BIO** et biodégradables, des valisettes en carton fabriquées à partir de forêts gérées durablement, frisure 100% issue de papier recyclé, ruches implantées sur notre site de production, ...)



UNE ÉQUIPE À VOTRE ÉCOUTE DU LUNDI AU VENDREDI :

05 53 30 81 30

pros@cellierduperigord.com

www.Foiegras.pro

Cellier du Périgord - Place de la Liberté - Hôtel de Maleville - BP 39- 24201 Sarlat-la-Canéda Cedex

Vous pouvez retrouver tous les produits dans nos boutiques de Sarlat-la-Canéda, Domme, Vézac, Montignac-Lascaux ou Brive-la-Gaillarde, qui vous accueillent (avec le sourire) et vous conseillent depuis... toujours.



Indication
Géographique
Protégée



Produits Issus
de l'Agriculture
Biologique



Meilleures ventes
Cellier du Périgord



À conserver au réfrigérateur (Produits livrés et emballés en sac isotherme, avec bloc gel accumulateur de froid, garantissant une fraîcheur maximale)

LES VIANDES SÉCHÉES ET CHARCUTERIES



DEMI MAGRET SÉCHÉ
au Piment d'Espelette - 130g

UVC 1 - Réf. M5533



MAGRET D'OIE ENTIER
séché du Périgord- 150g +/-30g

UVC 1 - Réf. M576



MAGRET DE CANARD
fumé entier - 350g +/-20g

UVC 1 - Réf. M528



MAGRET DE CANARD
séché entier - 350g +/-20g

UVC 1 - Réf. M529



MAGRET DE CANARD
séché tranché - 75g

UVC 1 - Réf. M580



MAGRET DE CANARD
fumé tranché - 75g

UVC 1 - Réf. M581



SAUCISSE SÈCHE
de Canard - ≈ 250g

UVC 40 - Réf. M560



SAUCISSE SÈCHE
aux Cèpes - ≈ 250g

UVC 40 - Réf. M561



SAUCISSON SEC SUPÉRIEUR
Lou Teychou
≈ 250g

UVC 1 - Réf. M567



SAUCISSES DE CANARD
CONFITES
220g

UVC 15 - Réf. M5571



JAMBON MÉDIÉVAL
tranché
100g +/- 10g

UVC 1 - Réf. M5536



PALETA BLANCA
GRASA BODEGA
18 mois Min. - ≈ 4,4kg

UVC 1 - Réf. M5526



BOEUF SÉCHÉ
FAÇON GRISON
tranché - 100g

UVC 1 - Réf. M5513



JAMBON IBÉRIQUE
Bellota D.O. Guijuelo
Désossé et paré - 900g +/-100g

UVC 1 - Réf. M5525



JAMBON IBÉRIQUE
Bellota
coupé au couteau - 100g

UVC 1 - Réf. M5527



COPPA
300g +/-50g

UVC 4 - Réf. M569



LARDONS FUMÉS
280g +/- 10g

UVC 1 - Réf. M578



RILLETES FRAÎCHES
DE CANARD CONFITES
270g

UVC 1 - Réf. M583



CONFIT DE CANARD
1 cuisse - 200g

UVC 1 - Réf. M540

LES BLOCS DE FOIES GRAS DE CANARD



BLOC DE FOIE GRAS
de Canard - Twist Off - 50g

UVC 40 - Réf. Z2097



BLOC DE FOIE GRAS
de Canard - 65g

UVC 40 - Réf. Z2707



BLOC DE FOIE GRAS
de Canard - Twist Off - 120g

UVC 48 - Réf. Z2752



BLOC DE FOIE GRAS
de Canard - 130g

UVC 20 - Réf. Z2700



BLOC DE FOIE GRAS
de Canard - Twist Off - 80g

UVC 50 - Réf. Z2705



BLOC DE FOIE GRAS
de Canard
100g

UVC 80 - Réf. Z2702



BLOC DE FOIE GRAS
de Canard
120g

UVC 12 - Réf. C4135



BLOC DE FOIE GRAS
de Canard du Périgord
200g

UVC 15 - Réf. C465



BLOC DE FOIE GRAS
de Canard du Périgord
Truffé 3% - 130g

UVC 15 - Réf. C325

LES FOIES GRAS ENTIERES

CANARD



FOIE GRAS ENTIER
de Canard artisanal
Twist Off - 90g

UVC 24 - Réf. Z2508



FOIE GRAS ENTIER
de Canard
120g

UVC 24 - Réf. Z2263



FOIE GRAS ENTIER
de Canard
130g

UVC 24 - Réf. Z2015



FOIE GRAS ENTIER
de Canard du Périgord
130g

UVC 24 - Réf. C308



FOIE GRAS ENTIER
de Canard artisanal
Twist Off - 180g

UVC 48 - Réf. Z2348



FOIE GRAS ENTIER
de Canard artisanal
180g

UVC 12 - Réf. Z2751



FOIE GRAS ENTIER
de Canard du Périgord
180g

UVC 24 - Réf. C309



FOIE GRAS ENTIER
de Canard du Périgord
200g

UVC 8 - Réf. C425



FOIE GRAS ENTIER
de Canard - Twist Off
300g

UVC 6 - Réf. Z2742



FOIE GRAS ENTIER
de Canard du Périgord
300g

UVC 12 - Réf. C310



FOIE GRAS D'OIE ENTIER
du Périgord - 180g

UVC 12 - Réf. C4068



FOIE GRAS D'OIE ENTIER
du Périgord - 130g

UVC 12 - Réf. C4069

LES FOIES GRAS MI-CUITS*



BLOC DE FOIE GRAS
DE CANARD MI-CUIT
130g

UVC 20 - Réf. M5562



BLOC DE FOIE GRAS
DE CANARD MI-CUIT
200g

UVC 24 - Réf. M5563



BLOC DE FOIE GRAS
DE CANARD MI-CUIT
400g

UVC 12 - Réf. M5564



BLOC DE FOIE GRAS
DE CANARD MI-CUIT
1000g

UVC 10 - Réf. M5565



FOIE GRAS DE CANARD
ENTIER MI-CUIT
du Périgord - 180g

UVC 24 - Réf. M520



FOIE GRAS DE CANARD
ENTIER MI-CUIT
du Périgord - 300g

UVC 12 - Réf. M521

LES SPÉCIALITÉS AU FOIE GRAS



CANARDISE
AU JUS DE TRUFFE
20% Foie gras - 130g

UVC 80 - Réf. C4038



PÂTE DE FOIE
DE CANARD 20%
90g

UVC 24 - Réf. C4145



PÂTE FAÇON GRAND-MÈRE
20% Foie gras de Canard
130g

UVC 24 - Réf. C498



PAPITOU
30% Foie gras de Canard
130g

UVC 12 - Réf. C329



PAPITOU
30% Foie gras de Canard
200g

UVC 24 - Réf. C330



PÂTE DE FOIE
de Canard 50%
130g

UVC 12 - Réf. C332



PÂTE DE FOIE
de Canard 50%
190g

UVC 24 - Réf. C333



PÂTE DE SARLAT
50% Foie gras entier de Canard
130g

UVC 24 - Réf. C420



FLÛTEAUX DE JAMBON
20% Foie gras de Canard
200g

UVC 24 - Réf. C339



SOUFFLÉ AU FOIE GRAS
DE CANARD
85g

UVC 13 - Réf. C400



RILLETES DE CANARD
au Foie gras 20%
190g

UVC 24 - Réf. C448



MAGRET DE CANARD FOURRÉ
20% Foie gras de Canard
380g

UVC 24 - Réf. Z2180



3 ROULEAUX
DE FOIE GRAS ENTIER
cuits au Sel
(Piment, Nature, Poivre) - 150g

UVC 1 - Réf. M5530



COU DE CANARD FARCÉ
au Foie gras de Canard
280g

UVC 1 - Réf. M526



MAGRET DE CANARD FOURRÉ
au Foie gras de Canard
500g

UVC 16 - Réf. C159



LYRE À COUPER
LE FOIE GRAS

UVC 60 - Réf. E10198



TARTINEUR À FOIE GRAS
décor bois

UVC 12 - Réf. E10495



TERRINE
en porcelaine blanche
420g - 14.5x11.5cm

UVC 1 - Réf. E10528

LES ACCOMPAGNEMENTS FOIE GRAS



CONFIT EXTRA
de Figue - 28g

UVC 60 - Réf. Z2631



CONFIT EXTRA
de Cerises noires - 28g

UVC 60 - Réf. Z2632



CONFIT EXTRA
4 Fruits rouges - 28g

UVC 60 - Réf. Z2633



CONFITURE EXTRA
4 Fruits rouges - 120g

UVC 12 - Réf. Z2636



CONFITURE EXTRA
Cerises noires - 120g

UVC 12 - Réf. Z2635



CHUTNEY
Mangue Curcuma - 40g

UVC 30 - Réf. Z2593



GELÉE DE POMME
à la Rosé
45g

UVC 60 - Réf. Z2727



CONFIT DE
VIN DE BERGERAC
au jus de Truffe du Périgord
50g

UVC 30 - Réf. Z2656



CONFIT
D'OIGNONS
50g

UVC 30 - Réf. Z2653



CONFIT
DE FIGUES
50g

UVC 30 - Réf. Z2654



CONFIT
DE CERISES NOIRES
au Piment d'Espelette
50g

UVC 30 - Réf. Z2655



CONFIT D'OIGNONS
au Monbazillac
90g

UVC 24 - Réf. A611



MINI BISCOTTES
briochées à la Figue
50g

UVC 30 - Réf. Z2686



PAIN D'ÉPICES ARTISANAL
Figue et Noix - 80g

UVC 50 - Réf. Z2121



PAIN D'ÉPICES ARTISANAL
Figue et Noix - 200g

UVC 6 - Réf. D772



CARRÉS CROUSTILLANTS
artisanaux au Romarin
et au Thym - 97g

UVC 70 - Réf. Z2739

LES GOURMANDISES APÉRITIVES

LES TERRINES



**TERRINE
AU CONFIT DE CANARD
et Noix du Périgord - 65g**

UVC 20 - Réf. C4039



**TERRINE DE CANARD
au Poivre vert - 65g**

UVC 20 - Réf. C4040



**TERRINE FORESTIÈRE
aux Morilles - 65g**

UVC 20 - Réf. C4041



**TERRINE À L'ARMAGNAC
65g**

UVC 20 - Réf. C4088



**TERRINE AUX CÈPES
65g**

UVC 20 - Réf. C4089



**TERRINE DE CAMPAGNE
65g**

UVC 20 - Réf. C4090



**TERRINE FINE
à l'Armagnac - 90g**

UVC 24 - Réf. Z2218



**TERRINE FINE
à l'Armagnac - 180g**

UVC 24 - Réf. Z2246



**TERRINE VIGNERONNE
au Saint-Émilion - 90g**

UVC 24 - Réf. Z2672



**TERRINE VIGNERONNE
au Saint-Émilion - 180g**

UVC 24 - Réf. Z2673



**TERRINE DE CAMPAGNE
au Magret fumé - 90g**

UVC 24 - Réf. Z2549



**TERRINE DE CAMPAGNE
au Magret fumé - 180g**

UVC 24 - Réf. Z2550



**TERRINE SYLVESTRE
aux Cèpes - 90g**

UVC 24 - Réf. Z2674



**TERRINE SYLVESTRE
aux Cèpes - 180g**

UVC 24 - Réf. Z2675



**TERRINE DE CAMPAGNE
au Pécharmant - 130g**

UVC 20 - Réf. C4077



**TERRINE FORESTIÈRE
aux Morilles - 130g**

UVC 20 - Réf. C351



**TERRINE AU MAGRET
fumé - 130g**

UVC 20 - Réf. C354



**TERRINE DE SANGLIER
à l'Armagnac - 130g**

UVC 20 - Réf. C355



**TERRINE RUSTIQUE
au jus de Truffes - 130g**

UVC 20 - Réf. C348

LES TARTINADES



**TOASTINAIDE DE CANARD
aux Cèpes en Persillade
90g**

UVC 24 - Réf. Z2750



**TARTINADE AUX TOMATES
et Piment du Périgord
100g**

UVC 50 - Réf. C4080



**TARTINADE AUX FIGES
et Pain d'épices
100g**

UVC 50 - Réf. C4081



**TARTINADE AUX CÈPES
en Persillade
100g**

UVC 50 - Réf. C4082



**TARTINADE AU MIEL
et au fromage de Chèvre
100g**

UVC 50 - Réf. C4083

LES PÂTÉS



**PÂTÉ DE CANARD
au Monbazillac
130g**

UVC 24 - Réf. C360



**PÂTÉ FOIE
DE CANARD 20%
90g**

UVC 24 - Réf. C4145



**PÂTÉ FAÇON GRAND-MÈRE
20% Foie gras de Canard
130g**

UVC 24 - Réf. C498



**PÂTÉ DE FOIE
de Canard 50%
130g**

UVC 12 - Réf. C332



**PÂTÉ DE FOIE
de Canard 50%
190g**

UVC 24 - Réf. C333



**PÂTÉ DE SARLAT
50% Foie gras entier de Canard
130g**

UVC 24 - Réf. C420

LES RILLETTES



RILLETTES DE POULET
à la Moutarde à l'ancienne
80g

UVC 24 - Réf. Z2723



RILLETTES DE PORC CONFITES
dans la graisse de Canard
80g

UVC 50 - Réf. C4084



RILLETTES DE PORC CONFITES
dans la graisse de Canard
130g

UVC 20 - Réf. C4085



RILLETTES DE PORC CONFITES
dans la graisse de Canard
190g

UVC 24 - Réf. C4086



RILLETTES DE CANARD
au Foie gras 20%
190g

UVC 24 - Réf. C448



RILLETTES FRAÎCHES DE CANARD CONFITES
270g

UVC 1 - Réf. M583



FRITONS DE CANARD
confits - 90g

UVC 24 - Réf. C4144



FRITONS DE CANARD
confits - 190g

UVC 24 - Réf. C418



CANARDISE
au Jus de Truffe
20% Foie gras - 130g

UVC 80 - Réf. C4038



GRILLONS DU PÉRIGORD
130 g

UVC 12 - Réf. C449



GRATTONS DE CANARD CONFITS
180g

UVC 24 - Réf. C359

LES TARTINABLES AU POISSON



PLANCHE «APÉRO» EN BOIS

UVC 10 - Réf. E10256



DÉLICE DE SAUMON
aux baies Rosées - 90g

UVC 24 - Réf. Z2719



DÉLICE DE SAUMON
aux baies Rosées - 180g

UVC 24 - Réf. Z2720

LES TARTINABLES VEGGIE



DÉLICE D'AUBERGINES
et Olives noires - 90g

UVC 12 - Réf. Z2644



TAPENADE D'OLIVES NOIRES
(Présence d'Anchois) - 90g

UVC 12 - Réf. Z2417



DÉLICE DE TOMATES SÉCHÉES
90g

UVC 12 - Réf. Z2726



TARTINA DE HOUMOUS
de Poireaux et Patate douce
90g

UVC 48 - Réf. C4149



TARTINA DE LENTILLES CORAIL
et Poivrons - 90g

UVC 48 - Réf. C4150



TARTINA DE CAROTTE
et Mangue
90g

UVC 48 - Réf. C4151



TARTINA DE LÉGUMES D'ANTAN
saveur des Andes - 90g

UVC 48 - Réf. C4029



TARTINABLE NOIX ET AIL
BIO
Domaine de Vielcroze - 195g

UVC 12 - Réf. C4060



TARTINABLE NOIX ET CÈPES
BIO
Domaine de Vielcroze - 195g

UVC 12 - Réf. C4061



CRÈME DE CÈPES AUX TRUFFES
TUBER AESTIVUM 5%
Domaine de Vielcroze - 180g

UVC 12 - Réf. C4062

LES ENTRÉES CUISINÉES



**SOUFFLÉ
AU FOIE GRAS
DE CANARD** - 85g

UVC 13 - Réf. C400



**SOUFFLÉ AUX ÉCLATS
DE TRUFFE NOIRE**
du Périgord - 85g

UVC 13 - Réf. C401



**GÉSIEERS
DE CANARD**
confits - 380g

UVC 28 - Réf. Z2191



GÉSIEERS D'OIE
confits du Périgord
380g

UVC 12 - Réf. C4007



**JAMBONNEAU
À L'ANCIENNE**
350g

UVC 28 - Réf. C299



ENCHAUD
à la Périgourdine
confit de Porc - 400g

UVC 11 - Réf. C373

LES PLATS CUISINÉS



PETITES SAUCISSES
de Toulouse au Piment
d'Espelette - 200g

UVC 12 - Réf. C395



PETITES SAUCISSES
confites au Magret
de Canard - 200g

UVC 12 - Réf. C398



VOLAILLE
sauce suprême
et Magret fumé - 300g

UVC 12 - Réf. Z2724



VOLAILLE
sauce suprême
et Magret fumé - 600g

UVC 6 - Réf. Z2725



VOLAILLE CRÉMÉE
au Monbazillac et
Piment du Périgord - 400g

UVC 28 - Réf. Z2747



VOLAILLE CRÉMÉE
au Monbazillac et
Piment du Périgord - 300g

UVC 28 - Réf. Z2748



**PETITS BOUDINS
BLANCS**
au Foie de Canard
200g

UVC 12 - Réf. C396



TRIOUX CUISINÉS
390g

UVC 8 - Réf. C386



COQ AU VIN DE BERGERAC
mijoté aux Cèpes - 600g

UVC 6 - Réf. C4034



RIS DE VEAU
aux Morilles
et jus de Truffe - 380g

UVC 12 - Réf. C4035



BLANQUETTE D'OIE
600g

UVC 6 - Réf. C423



CIVET D'OIE
au Vin de Bergerac - 600g

UVC 6 - Réf. C383



CONFIT DE POULE
à la graisse de Canard
2 cuisses - 760g

UVC 12 - Réf. C483



CONFIT DE MANCHONS
de Canard
765g

UVC 6 - Réf. C369



CONFIT DE CANARD
du Sud-Ouest
2 cuisses - 765g

UVC 6 - Réf. C367



CONFIT DE CANARD
du Sud-Ouest
4 cuisses - 1250g

UVC 6 - Réf. C494



CONFIT DE CANARD
du Sud-Ouest
5 cuisses - 1600g

UVC 6 - Réf. C368



CONFIT DE CANARD
de Barbarie
2 cuisses - 780g

UVC 6 - Réf. C473



CASSOULET GASTRONOME
AUX MANCHONS DE CANARD
400g

UVC 28 - Réf. C375



CASSOULET GASTRONOME
AUX MANCHONS DE CANARD
760g

UVC 12 - Réf. C376



**CASSOULET
GARGANTUESQUE**
AUX CUISSES DE CANARD
2900g

UVC 3 - Réf. C295



CASSOULET
AUX CUISSES
D'OIE CONFITES
du Périgord - 1450g

UVC 12 - Réf. C4070

LES LÉGUMES ET ACCOMPAGNEMENTS



MOUSSELINE AUX PETITS POIS
MIEL ET ROMARIN - 90g

UVC 24 - Réf. Z2680



MOUSSELINE AUX PETITS POIS
MIEL ET ROMARIN - 180g

UVC 12 - Réf. Z2681



PÂTES À LA CHÂTAIGNE
Artisanales et Régionales - 150g

UVC 24 - Réf. C490



PÂTES AUX NOIX
Artisanales et Régionales - 150g

UVC 24 - Réf. C414



PÂTES AUX CÈPES
Artisanales et Régionales - 150g

UVC 24 - Réf. C415



PRÉPARATION POUR
OMELETTE AUX CÈPES - 10g

UVC 12 - Réf. C4079



PRÉPARATION POUR
RISOTTO AUX CÈPES - 400g

UVC 12 - Réf. C499



HARICOTS BLANCS
à la graisse d'Oie - 400g

UVC 12 - Réf. C404

LES SAUCES



SAUCE AUX CÈPES
100g

UVC 18 - Réf. A6069



SAUCE PÉRIGUEUX
Truffée 1.5% - 100g

UVC 18 - Réf. A6059



SAUCE AUX MORILLES
cuisinées au jus de Truffe noire
du Périgord - 100g

UVC 18 - Réf. A6068

LES CHAMPIGNONS ET TRUFFES



SAUPOUDREUR
AUX BRISURES
DE TRUFFE BLANCHE D'ÉTÉ
80g

UVC 6 - Réf. A6063



SAUPOUDREUR
AUX CÈPES
80g

UVC 6 - Réf. A6062



PELURES
DE TRUFFE NOIRE
12,5g

UVC 6 - Réf. C409



PELURES
DE TRUFFE NOIRE
25g

UVC 6 - Réf. C410



CRÈME DE CÈPES
AUX TRUFFES 5%
(Tuber Aestivum) - 180g

UVC 12 - Réf. C4062



SOUFFLÉ AUX ÉCLATS
DE TRUFFE NOIRE
du Périgord - 85g

UVC 13 - Réf. C401



MORILLES SÉCHÉES EXTRA
25g

UVC 12 - Réf. C485



GIROLLES SÉCHÉES
30g

UVC 12 - Réf. C487



CÈPES SECS EXTRA
40g

UVC 12 - Réf. C486



TARTINABLE NOIX ET CÈPES
BIO
Domaine de Vielcroze - 195g

UVC 12 - Réf. C4061



RIS DE VEAU
aux Morilles
et jus de Truffe - 380g

UVC 12 - Réf. C4035

LES CONDIMENTS ET ÉPICES



**HUILE DE NOIX
TRADITION**
Moulin du Val - 4cl

UVC 53 - Réf. A604



**HUILE D'OLIVE
SAVEUR TRUFFE**
Moulin du Val - 4cl

UVC 53 - Réf. A6066



**HUILE DE NOIX
TRADITION**
Moulin du Val - 25cl

UVC 12 - Réf. A668



**CRÈME DE BALSAMIQUE
SAVEUR TRUFFE**
Moulin du Val - 40g

UVC 53 - Réf. A6067



**VINAIGRE BALSAMIQUE
AROMATISÉ A LA TRUFFE**
Moulin du Val - 4cl

UVC 53 - Réf. A6050



**VINAIGRE BALSAMIQUE
DE MODENA**
IGP Castagno - 25cl

UVC 12 - Réf. A656



**VINAIGRE BALSAMIQUE
DE MODENA**
IGP Goccia Nera- 25cl

UVC 6 - Réf. A662



**VINAIGRE AROMATISÉ
à la Noix du Périgord**
25cl

UVC 12 - Réf. A6035



**VINAIGRE AROMATISÉ
au Piment du Périgord**
25cl

UVC 12 - Réf. A6036



**VINAIGRE AROMATISÉ
à la Truffe**
25cl

UVC 12 - Réf. A6037



**VINAIGRETTE
à la Noix**
Moulin du Val - 25cl

UVC 12 - Réf. A6065



**SEL DE GUÉRENDE
au Safran BIO** - 30g

UVC 12 - Réf. Z2418



**SEL DE GUÉRENDE
aux Cèpes (salière)**
Moulin du Val - 100g

UVC 12 - Réf. C4138



**SEL DE GUÉRENDE
à la Truffe d'été (salière)**
Moulin du Val - 100g

UVC 12 - Réf. C4139



AROMATES BIO DU PÉRIGORD
origan, Romarin et Sarriette - 5g

UVC 12 - Réf. G12176



**PURÉE DE PIMENT
du Périgord** - 200g

UVC 12 - Réf. A6031



TABASCO LASCO
au Piment du Périgord - 100ml

UVC 12 - Réf. A6033



**MOUTARDE FINE
à l'ancienne** - 28g

UVC 60 - Réf. Z2728



MOUTARDE À LA NOIX
Moulin du Val - 100g

UVC 12 - Réf. A6051



MOUTARDE À LA TRUFFE
100g

UVC 6 - Réf. A615



MOUTARDE BIO
saveur Cèpes - 130g

UVC 12 - Réf. A687



MOUTARDE BIO
au Curry et Curcuma - 130g

UVC 12 - Réf. A689



**MOUTARDE FINE
au Roquefort** - 200g

UVC 6 - Réf. A6029



**MOUTARDE FINE
au Piment du Périgord** - 200g

UVC 6 - Réf. A6026



**MOUTARDE FINE
aux Noix** - 200g

UVC 6 - Réf. A6027



MOUTARDE FINE
saveur Truffe - 200g

UVC 6 - Réf. A6028



MOUTARDE BIO AUX NOIX
Domaine de Vielcroze - 200g

UVC 12 - Réf. A6039

LES CHOCOLATS



PAPILLOTE
céréales craquantes
8g

UVC 480 - Réf. Z2519



PAPILLOTE ENFANT SKIMO
avec tattoo
10g

UVC 320 - Réf. Z2693



BARRE DE TRUFFES
fantaisie nature
34g

UVC 90 - Réf. Z2513



CAPRICES DE CUPIDON
ARTISANAUX - 50g

UVC 24 - Réf. Z2687



CAPRICES DE CUPIDON
ARTISANAUX - 100g

UVC 18 - Réf. Z2688



SACHET DE TRUFFES
au Chocolat
et Cacao nature
50g

UVC 50 - Réf. Z2233



SACHET DE TRUFFES
au Chocolat
et Cacao nature
100g

UVC 50 - Réf. Z2235



SACHET DE TRUFFES
au Chocolat
et Cacao nature
200g

UVC 50 - Réf. Z2245



BALLOTIN DE TRUFFES
au Chocolat
et Cacao nature
50g

UVC 58 - Réf. Z2098



BALLOTIN DE TRUFFES
au Chocolat
et Cacao nature
100g

UVC 32 - Réf. Z2076



BALLOTIN DE TRUFFES
au Chocolat
et Cacao nature
200g

UVC 24 - Réf. Z2077



CÔNE DORÉ DE NOËL
mélange Chocolats noir et lait
50g

Maison Guinguet
Artisan Chocolatier

UVC 80 - Réf. Z2713



CÔNE DORÉ DE NOËL
mélange Chocolats noir et lait
100g

Maison Guinguet
Artisan Chocolatier

UVC 55 - Réf. Z2714



SACHET PÉPITES ORANGE
Chocolat noir
80g

Maison Guinguet
Artisan Chocolatier

UVC 60 - Réf. Z2730



CUBE FEUILLEGE
assortiment Chocolats
100g

Maison Guinguet
Artisan Chocolatier

UVC 40 - Réf. Z2729



BALLOTIN DE
CHOCOLATS ASSORTIS
200g

Maison Guinguet
Artisan Chocolatier

UVC 38 - Réf. Z2606



RÉGLETTE ASSORTIMENT
6 CHOCOLATS
46g

Maison Guinguet
Artisan Chocolatier

UVC 80 - Réf. Z2731



CAGETTE DE
CHOCOLATS ASSORTIS
240g

Maison Guinguet
Artisan Chocolatier

UVC 12 - Réf. Z2372



CAGETTE DE
CHOCOLATS ASSORTIS
400g

Maison Guinguet
Artisan Chocolatier

UVC 9 - Réf. Z2374



CAGETTE DE
CHOCOLATS ASSORTIS
720g

Maison Guinguet
Artisan Chocolatier

UVC 3 - Réf. Z2376



BONBON AU
CHOCOLAT AU LAIT BIO
Bovetti - 10g

UVC 20 - Réf. Z2745



BONBON AU
CHOCOLAT NOIR BIO
Bovetti - 10g

UVC 20 - Réf. Z2746



TABLETTE DE
CHOCOLAT NOIR
origine Chana ou Sao Tome 73%
Bovetti - 100g

UVC 15 - Réf. D785



TABLETTE DE
CHOCOLAT NOIR
Oranges confites
Bovetti - 100g

UVC 15 - Réf. D786



TABLETTE DE
CHOCOLAT NOIR
Piment d'Espelette
Bovetti - 100g

UVC 15 - Réf. D787



TABLETTE DE
CHOCOLAT LAIT
Caramel et fleur de Sel
Bovetti - 100g

UVC 15 - Réf. D788



TABLETTE DE
CHOCOLAT LAIT
Noisettes
Bovetti - 100g

UVC 15 - Réf. D789

LES GÂTEAUX ARTISANAUX ET PÂTISSERIES



PAIN D'ÉPICES ARTISANAL
Figue et Noix - 80g

UVC 50 - Réf. Z2121



PAIN D'ÉPICES ARTISANAL
Figue et Noix - 200g

UVC 6 - Réf. D772



GÂTEAU AUX NOIX
du Périgord et Chocolat
80g

UVC 50 - Réf. Z2317



GÂTEAU AUX NOIX
artisanal
220g

UVC 12 - Réf. D700



MADELEINE NATURE
20g
Maison Bijou

UVC 150 - Réf. Z2743



MADELEINE CHOCOLAT LAIT
20g
Maison Bijou

UVC 120 - Réf. Z2744



MINI FINANCIER ARTISANAL
Abricot / Amande
11g

UVC 70 - Réf. Z2734



FINANCIER ARTISANAL
Pomme, Poire et Noisettes
45g

UVC 100 - Réf. Z2736



FINANCIER ARTISANAL
Pomme, Poire et Noisettes
80g

UVC 50 - Réf. Z2737



SACHET DE SABLÉS
ARTISANAUX
au spéculoos - 50g

UVC 50 - Réf. Z2733



SACHET DE SABLÉS **BIO**
Farine d'épeautre Noix du Périgord
et Cannelle - 200g

UVC 10 - Réf. D7094



COOKIE ARTISANAL
aux Noix du Périgord et
pépites de Chocolat - 50g

UVC 70 - Réf. Z2556



SACHET DE COOKIES **BIO**
Farine d'épeautre Chocolat
et Noix du Périgord - 200g

UVC 10 - Réf. D7095

LES GOURMANDISES DE FRUITS SECS



BARRE DE NOUGAT
AUX NOIX - 50g

UVC 20 - Réf. Z2735



AMANDES AU CHOCOLAT
90g

UVC 24 - Réf. Z2353



TRIO D'AMANDES
NOISSETES NOIX - 200g

UVC 24 - Réf. D746



ÉTUI DE 3 CERNEAUX
de Noix au Chocolat - 20g

UVC 12 - Réf. Z2662



NOIX AU CHOCOLAT
100g

UVC 24 - Réf. D733



NOIX AU CHOCOLAT
200g

UVC 24 - Réf. D708



FILET DE NOIX ENTIÈRES
EN COQUILLES - 1000g

UVC 6 - Réf. D765



NOIX GRILLÉES
200g

UVC 24 - Réf. D711



CRÈME DE NOIX
BIO
Domaine de Vielcroze - 210g

UVC 12 - Réf. D7085



CRÈME DE NOIX
ET CHOCOLAT **BIO**
Domaine de Vielcroze - 200g

UVC 12 - Réf. D7086



CROQUANTS AUX NOIX
DU PÉRIGORD - 150g

UVC 24 - Réf. D730



CROQUANTS AUX NOISSETES
DU PÉRIGORD - 150g

UVC 24 - Réf. D735

LES DOUCEURS DE FRUITS



PAPILLOTE PÂTE DE FRUIT
10g

UVC 460 - Réf. Z2695



PAPILLOTE GUIMAUVE
10g

UVC 320 - Réf. Z2694



SACHET DE
GUIMAUVES ARTISANALES
à la Framboise - 60g

UVC 70 - Réf. Z2738



RÉGLLETTE DE 6 GUIMAUVES
avec nœud en satin bleu
40g

UVC 1 - Réf. D7069



PRUNEUX AU SIROP
ET CAMEL - 106ml

UVC 30 - Réf. Z2661



PRUNEUX, ABRICOTS ET FIGUES
AU SIROP ET AU MIEL - 106ml

UVC 30 - Réf. Z2698



PRUNEUX, ABRICOTS ET FIGUES
AU SIROP ET AU MIEL - 200ml

UVC 15 - Réf. Z2699



COMPOTE POMME ORANGE
ÉPICES DE NOËL **BIO** - 120g

UVC 6 - Réf. Z2682



COMPOTE POMME MIEL
ET PAIN D'ÉPICES - 120g

UVC 6 - Réf. Z2732



PRUNEUX À LA VANILLE
séchés moelleux
100g

UVC 8 - Réf. Z2640



ABRICOTS GOURMANDS
séchés moelleux
100g

UVC 8 - Réf. Z2639



ABRICOTS SÉCHÉS **BIO**
extra moelleux - 70g

UVC 10 - Réf. Z2637



FIGUES SÉCHÉES **BIO**
extra moelleuses - 70g

UVC 10 - Réf. Z2638

LES CONFITURES, MIEL, PÂTE À TARTINER



GELÉE DE POMME
à la Rosé - 45g

UVC 60 - Réf. Z2727



CONFITURE EXTRA
4 Fruits rouges - 120g

UVC 12 - Réf. Z2636



CONFITURE EXTRA
Cerises noires - 120g

UVC 12 - Réf. Z2635



CONFITURE EXTRA
4 Fruits rouges - 230g

UVC 6 - Réf. Z2669



MIEL DE FLEURS
28g

UVC 60 - Réf. Z2634



PÂTE À TARTINER
Lait Noisette - 28g

UVC 60 - Réf. Z2692

LES PRÉPARATIONS CULINAIRES



FARINE DE NOIX
BIO
Domaine de Vielcroze - 500g

UVC 24 - Réf. A6040



PRÉPARATION RIZ AU LAIT
à la Châtaigne et à l'Anis étoilé
Moulin du Val - 160g

UVC 12 - Réf. A6064



PRÉPARATION PANNA COTTA
Caramel au Beurre salé
Moulin du Val - 70g

UVC 12 - Réf. A6053



PRÉPARATION
GÂTEAU AUX NOIX
Moulin du Val - 320g

UVC 6 - Réf. A675

LES VINS ROUGES



PRIEURÉ DE CARÉNAC
37,5cl
AOC BERGERAC

UVC 12 - Réf. VRBC037D21



PRIEURÉ DE CARÉNAC
75cl
AOC BERGERAC

UVC 6 - Réf. VRBC037B21



ABBAYE DES TEMPLIERS
37,5cl
AOC BERGERAC

UVC 12 - Réf. VRBC038DNM



ABBAYE DES TEMPLIERS
75cl
AOC BERGERAC

UVC 6 - Réf. VRBC038BNM



DOMAINE DE MÉDEILHAN
LES ROCHES 2020 - 75cl
MERLOT IGP PAYS D'OC

UVC 6 - Réf. VROC003B20



DOMAINE LAFON
2019 - 75cl
AOC CAHORS

UVC 6 - Réf. VRCS038B19



CHÂTEAU LA COUSTARELLE
2020 - 75cl
AOC CAHORS

UVC 6 - Réf. VRCS001B20



CHÂTEAU CLUZEAU
2018 - 75cl
AOC BERGERAC

UVC 6 - Réf. VRBC004B18



VIN DE DOMME
2016 - 75cl
CABERNET FRANC

UVC 6 - Réf. VRVD004B16



CHÂTEAU DE SEGUIN
2019 - 75cl
AOC BORDEAUX SUPÉRIEUR

UVC 6 - Réf. VRBS001B19



CHÂTEAU LES VIEILLES PIERRES
2019 - 75cl
AOC LUSSAC SAINT EMILION

UVC 6 - Réf. VRLE001B19



CHÂTEAU PÉCANY GRANDE
CUVÉE PRESTIGE 2019 - 75cl
BERGERAC BIO

UVC 6 - Réf. VRBC031B19



CHÂTEAU LA RENAUDIE
2020 - 75cl
AOC PÉCHARMANT

UVC 6 - Réf. VRPT006B20



PRIEURÉ DE CÉNAC
2019 - 75cl
AOC CAHORS

UVC 6 - Réf. VRCS014B19



CHÂTEAU DE BEAUPORTAIL
2019 - 75cl
AOC PÉCHARMANT

UVC 6 - Réf. VRPT004B19



CHÂTEAU LA COLOMBIÈRE
VINUM 2020 - 75cl
VIN DE FRANCE BIO

UVC 6 - Réf. VRFN002B20



CHÂTEAU LES TOURS
DES VERDOTS 2020 - 75cl
AOC CÔTES DE BERGERAC

UVC 6 - Réf. VRCB005B20



CHÂTEAU PÉCANY GRANDE
CUVÉE BLACK 2018 - 75cl
AOC CÔTES DE BERGERAC BIO

UVC 6 - Réf. VRBC012B18



CHÂTEAU DE HAUTE-SERRE
2018 - 75cl
AOC CAHORS

UVC 6 - Réf. VRCS035B18



CHÂTEAU DE SEGUIN
2018 - 150cl
AOC BORDEAUX SUPÉRIEUR

UVC 6 - Réf. VRBS001M18

LES VINS BLANCS SECS



DOMAINE DE MÉDEILHAN
FLEURS DE CHARDON 2020 - 75cl
CHARDONNAY SEC IGP PAYS D'OC

UVC 6 - Réf. VB0C002B20



CHÂTEAU LES TOURS DES VERDOTS
2021 - 75cl
AOC BERGERAC SEC

UVC 6 - Réf. VB0C014B21



TIRE BOUCHON SOMMELIER
INOX ET BOIS

UVC 12 - Réf. E10103

LES VINS BLANCS MOELLEUX



Nouveau

ABBAYE DES TEMPLIERS
37,5cl
AOC CÔTES DE BERGERAC

UVC 12 - Réf. VMCB013DNM



Nouveau

ABBAYE DES TEMPLIERS
75cl
AOC CÔTES DE BERGERAC

UVC 6 - Réf. VMCB013BNM



PRIURÉ DE CARÉNAC
75cl
AOC CÔTES DE BERGERAC

UVC 6 - Réf. VMCB012BNM



CHÂTEAU COURT-LES-MÛTS
2020 - 37,5cl
AOC CÔTES DE BERGERAC

UVC 24 - Réf. VMCB004D20



GRANDE RÉSERVE
2017 - 37,5cl
AOC MONBAZILLAC

UVC 12 - Réf. VMCB013D17



CHÂTEAU MIAUDOUX
2021 - 37,5cl
AOC CÔTES DE BERGERAC
BIO

UVC 24 - Réf. VMCB003D21



CHÂTEAU MIAUDOUX
2021 - 75cl
AOC CÔTES DE BERGERAC
BIO

UVC 6 - Réf. VMCB002B21



CHÂTEAU PÉCANY
2019 - 75cl
AOC CÔTES DE BERGERAC

UVC 6 - Réf. VMCB009BNM



LE CERF NOIR
75cl
IGP PÉRIGORD

UVC 6 - Réf. VMVP002BNM



MARQUIS DE CHAMTERAC
2021 - 75cl
AOC CÔTES DE BERGERAC

UVC 6 - Réf. VMCB007B21



DOMAINE LABRANCHE LAFFONT
2021 - 75cl
AOC PACHERENC
DU VIC BILH BIO

UVC 6 - Réf. VMVP002B21

LES APÉRITIFS



APÉRITIF À LA NOIX
artisanal 11,5°
37,5cl

UVC 12 - Réf. F880



APÉRITIF GRATTE CUL
artisanal 11,5°
37,5cl

UVC 12 - Réf. F834



APÉRITIF À LA FIGUE
artisanal 11,5°
37,5cl

UVC 12 - Réf. F819



APÉRITIF GRATTE CUL
artisanal 11,5°
75cl

UVC 6 - Réf. F813



SANGRIA BLANCHE
Apéritif artisanal 11,5°
75cl

UVC 6 - Réf. F815



APÉRITIF À LA NOIX
artisanal 11,5°
75cl

UVC 6 - Réf. F817



PINEAU DES CHARENTES
VIEIL OR (3-4 ANS) 17°
Tanguidé - 75cl

UVC 6 - Réf. F803



APÉRITIF
À LA CHÂTAIGNE 16°
Distillerie Lapouge - 70cl

UVC 6 - Réf. F807



APÉRITIF RATAFIA
À LA PRUNE 15°
Distillerie Lapouge - 70cl

UVC 6 - Réf. F802



FLOC DE GASCOGNE
ROSÉ 17°
Famille Expert - 70cl

UVC 6 - Réf. F808



APÉRITIF PÊCHE
DE VIGNE 16°
Distillerie Lapouge - 70cl

UVC 6 - Réf. F806



APÉRITIF
FÉNELON
17° - 70cl

UVC 6 - Réf. F8020



HYOCRAS
Apéritif Médiéval artisanal 11,5°
75cl

UVC 6 - Réf. F818



APÉRITIF À LA FIGUE
artisanal 17°
75cl

UVC 6 - Réf. F852



HYDROMEL DU PÉRIGORD
La Marandelle 13°
50cl

UVC 6 - Réf. W5049



PINEAU DES CHARENTES
VIEIL OR (7ANS) 17°
Tanguidé - 75cl

UVC 6 - Réf. F896



APÉRITIF À LA TRUFFE
artisanal 16°
75cl

UVC 6 - Réf. F809

LES BIÈRES ARTISANALES



BIÈRE BRASSÉE 24
BLONDE

Brasserie Artisanale de Sarlat
33cl

UVC 12 - Réf. W5033



BIÈRE BRASSÉE 24
BLONDE

Brasserie Artisanale de Sarlat
75cl

UVC 6 - Réf. W5034



BIÈRE BRASSÉE 24
BLANCHE

Brasserie Artisanale de Sarlat
33cl

UVC 12 - Réf. W5035



BIÈRE BRASSÉE 24
BLANCHE

Brasserie Artisanale de Sarlat
75cl

UVC 6 - Réf. W5036



BIÈRE BRASSÉE 24
AMBRÉE

Brasserie Artisanale de Sarlat
33cl

UVC 12 - Réf. W5037



BIÈRE BRASSÉE 24
AMBRÉE

Brasserie Artisanale de Sarlat
75cl

UVC 6 - Réf. W5038



BIÈRE BRASSÉE 24
PALE ALE

Brasserie Artisanale de Sarlat
33cl

UVC 12 - Réf. W5045



BIÈRE BRASSÉE 24
PALE ALE

Brasserie Artisanale de Sarlat
75cl

UVC 6 - Réf. W5046



BIÈRE BRASSÉE 24
BLONDE L'ADORÉE

Brasserie Artisanale de Sarlat
33cl

UVC 12 - Réf. W5047



BIÈRE BRASSÉE 24
BLONDE L'ADORÉE

Brasserie Artisanale de Sarlat
75cl

UVC 6 - Réf. W5048



BIÈRE BRASSÉE 24
À LA LIQUEUR DE NOIX

Brasserie Artisanale de Sarlat
33cl

UVC 12 - Réf. W5053



BIÈRE BRASSÉE 24
À LA LIQUEUR DE NOIX

Brasserie Artisanale de Sarlat
75cl

UVC 6 - Réf. W5054



BIÈRE BRASSÉE 24
STOUT

Brasserie Artisanale de Sarlat
33cl

UVC 12 - Réf. W5097



BIÈRE BRASSÉE 24
STOUT

Brasserie Artisanale de Sarlat
75cl

UVC 6 - Réf. W5098



BIÈRE BRASSÉE 24
BLONDE BIO

Brasserie Artisanale de Sarlat
33cl

UVC 12 - Réf. W5108



BIÈRE BRASSÉE 24
BLONDE BIO

Brasserie Artisanale de Sarlat
75cl

UVC 6 - Réf. W5109



BIÈRE BRASSÉE 24
TRIPLE

Brasserie Artisanale de Sarlat
33cl

UVC 12 - Réf. W5110



BIÈRE BRASSÉE 24
TRIPLE

Brasserie Artisanale de Sarlat
75cl

UVC 6 - Réf. W5111



BIÈRE BELGE
GRISSETTE BLONDE BIO
ET SANS GLUTEN

25cl

UVC 12 - Réf. W5086



BIÈRE BELGE
BLANCHE DE NAMUR

25cl

UVC 12 - Réf. W5090



BIÈRE BELGE
CORSENDONK ROUSSE

33cl

UVC 12 - Réf. W5077



BIÈRE BLANCHE BIO
ARTISANALE DU QUERCY

Brasserie Ratz - 33cl

UVC 12 - Réf. W5115



RECHARGE POUR KIT
BIÈRE IPA BIO
À FABRIQUER
SOI-MÊME

UVC 6 - Réf. W5123



RECHARGE POUR KIT
BIÈRE BLONDE BIO
À FABRIQUER
SOI-MÊME

UVC 6 - Réf. W5125



SUPPORT 1/3 MÈTRE DE BIÈRES EN BOIS

UVC 1 - Réf. E10296

LES DIGESTIFS ET SPIRITUEUX



LIQUEUR BELLE
DE NOIX 20°

Distillerie Louis Roque - 5cl

UVC 12 - Réf. F885



BAS-ARMAGNAC
HORS D'ÂGE 43°

Famille Expert - 35cl

UVC 6 - Réf. F826



BAS-ARMAGNAC
HORS D'ÂGE 43°

Famille Expert - 70cl

UVC 6 - Réf. F827



COGNAC V.S.O.P
40° (10ANS)

Tanguidé - 70cl

UVC 6 - Réf. F886



COGNAC X.O
40° (30ANS)

Tanguidé - 50cl

UVC 6 - Réf. F887



COGNAC
NAPOLÉON 40° (20ANS)

Tanguidé - 70cl

UVC 6 - Réf. F883



RHUM
DON PAPA BAROKO
PHILIPPINES 40° - 70cl

UVC 6 - Réf. F8165



RHUM DIPLOMÁTICO
RÉSERVE EXCLUSIVE
VENEZUELA 40° - 70cl

UVC 6 - Réf. F8089



WHISKY LOCH LOMOND
ÉCOSSE 12 ANS 46°
SINGLE MALT SCOTCH - 70cl

UVC 6 - Réf. F8146



BAS ARMAGNAC
40° (15 ANS)

Maison Goudoulin - 35cl

UVC 1 - Réf. F8078



BAS ARMAGNAC
40° (20 ANS)

Maison Goudoulin - 35cl

UVC 1 - Réf. F8079

LES BOISSONS FRUITÉES



LIMONADE **BIO**

Brasserie Artisanale de Sarlat - 33cl

UVC 12 - Réf. D7122



LIMONADE D'ANTAN

recette traditionnelle **BIO** - 33cl

UVC 12 - Réf. D7101



LIMONADE D'ANTAN

recette traditionnelle **BIO** - 75cl

UVC 6 - Réf. D7102



JUS DE POMME
DE DORDOGNE - 100cl

UVC 12 - Réf. D782



NECTAR DE POIRE WILLIAMS
du Lyonnais - 25cl

UVC 12 - Réf. D7003



NECTAR DE FRAISE
Origine France - 25cl

UVC 12 - Réf. D7004



NECTAR DE MYRTILLE SAUVAGE
d'Ardèche-Lozère - 25cl

UVC 12 - Réf. D7006



NECTAR DE FRAMBOISE
Origine France - 25cl

UVC 12 - Réf. D7005

LES BOISSONS CHAUDES



ASSORTIMENT DE
5 TISANES **BIO** EN SACHET

Terre du Causse - 5x20g

UVC 20 - Réf. Z2483



CUILLÈRE
«J'AIME LE CHOCOLAT CHAUD»
NOIR ÉQUATEUR 71% CACAO

35g

UVC 12 - Réf. Z2696



PRÉPARATION POUR
CHOCOLAT CHAUD AU SAFRAN
du Quercy-Périgord

30g

UVC 12 - Réf. Z2740

LES EMBALLAGES

LES CONTENANTS RECYCLABLES



SAC PAPIER
«BONNES FÊTES»
VINTAGE ROUGE PM
25x10x22cm

UVC 12 - Réf. E10681



SAC PAPIER
«BONNES FÊTES»
VINTAGE BLEU GM
35x13x33cm

UVC 12 - Réf. E10682



SAC PAPIER DÉCOR KRAFT
«VOYAGE GOURMAND»
NOIR PM
25x10x22cm

UVC 12 - Réf. E10577



SAC PAPIER DÉCOR KRAFT
«VOYAGE GOURMAND»
NOIR GM
35x13x33cm

UVC 12 - Réf. E10578



SAC PAPIER FESTIF
DÉCOR NOËL ARGENT ET OR
PM
25x10x22cm

UVC 12 - Réf. E10643



SAC PAPIER KRAFT
ET DORURES
PM
25x10x22cm

UVC 12 - Réf. E10607



SAC PAPIER KRAFT
ET DORURES
GM
35x13x33cm

UVC 12 - Réf. E10608



VALISETTE CARTON
«BONNES FÊTES» VINTAGE
ROUGE AVEC POIGNÉE PM
33x18,5x9,5cm

UVC 20 - Réf. T9263



VALISETTE CARTON
«BONNES FÊTES» VINTAGE
VERT AVEC POIGNÉE MM
34,2x25x11,5cm

UVC 20 - Réf. T9264



VALISETTE CARTON
«BONNES FÊTES» VINTAGE
BLEU AVEC POIGNÉE GM
38,4x32,5x11,5cm

UVC 20 - Réf. T9265



VALISETTE CARTON KRAFT
«VOYAGE GOURMAND»
NOIR AVEC POIGNÉE S
25x18,5x9,5cm

UVC 20 - Réf. T9223



VALISETTE CARTON KRAFT
«VOYAGE GOURMAND»
NOIR AVEC POIGNÉE PM
33x18,5x9,5cm

UVC 20 - Réf. T9220



VALISETTE CARTON KRAFT
«VOYAGE GOURMAND»
NOIR AVEC POIGNÉE MM
34,5x25,5x11,5cm

UVC 20 - Réf. T9221



VALISETTE CARTON KRAFT
«VOYAGE GOURMAND»
NOIR AVEC POIGNÉE GM
38,4x32,5x11,5cm

UVC 20 - Réf. T9222



VALISETTE CARTON KRAFT
«VOYAGE GOURMAND»
NOIR AVEC POIGNÉE TGM
57x37,5x12,7cm

UVC 20 - Réf. T9014



VALISETTE CARTON BLEU
DÉCOR SAPINS FESTIFS
AVEC POIGNÉE PM
33x18,5x9,5cm

UVC 20 - Réf. T9260



VALISETTE CARTON BLEU
DÉCOR SAPINS FESTIFS
AVEC POIGNÉE MM
34,2x25x11,5cm

UVC 20 - Réf. T9261



VALISETTE CARTON BLEU
DÉCOR SAPINS FESTIFS
AVEC POIGNÉE GM
38,4x32,5x11,5cm

UVC 20 - Réf. T9262



VALISETTE CARTON BLEU
SAPINS DORÉS
AVEC POIGNÉE MM
34,2x25x11,5cm

UVC 20 - Réf. T9239



VALISETTE CARTON BLEU
SAPINS DORÉS
AVEC POIGNÉE GM
38,4x32,5x11,5cm

UVC 20 - Réf. T9241

LES EMBALLAGES

LES CONTENANTS RECYCLABLES



CORBELLE CARTON
«ESCAPADE GOURMANDE»
BEIGE ET MARRON PM
27x20x5cm

UVC 60 - Réf. E10671



CORBELLE CARTON RECTANGULAIRE
DÉCOR «SAVOUREUX»
NOIR ET CUIVRE PM
27x20x5cm

UVC 60 - Réf. E10588



COFFRET CARTON
DÉCOR «SAVOUREUX»
NOIR ET CUIVRE PM
31x18x10cm

UVC 6 - Réf. E10640



COFFRET CARTON KRAFT
«VOYAGE GOURMAND»
NOEUD NOIR
27x27x20cm

UVC 12 - Réf. E10573



COFFRET CARTON KRAFT
DORURES
NOEUD DORÉ
27x27x20cm

UVC 12 - Réf. E10609



BOÎTE À CHÂPEAU
«BALADE GOURMANDE»
Ø26x9cm

UVC 20 - Réf. E10675



BOÎTE À CHÂPEAU
DÉCOR «SAVOUREUX»
CARTON NOIR ET CUIVRE
Ø33.5x12cm

UVC 4 - Réf. E10543



VALISETTE CARTON
CARTABLE ENFANT
17x10x10cm

UVC 20 - Réf. T9255



BOÎTE AUX LETTRES
STYLE 'US' NOËL
20x10x12cm

UVC 32 - Réf. E10615



CUBE CARTON
NOIR ET OR
DÉCOR TERROIR
12.5x11x11cm

UVC 36 - Réf. E10684

LES CONTENANTS RÉUTILISABLES



CORBELLE BOIS AJOURÉE
ORIGAMI PM
28x19x6.5cm

UVC 20 - Réf. E10604



SAC EN TOILE DE JUTE JAUNE
«PRODUITS RÉGIONAUX»
26x10x10/20

UVC 150 - Réf. E10214



SAC EN TOILE DE JUTE
«NATURE»
36x19x27cm

UVC 60 - Réf. E10605



PANIER OVALE MÉTAL
TOILE DE JUTE
ET ANSES RABATTABLES PM
28X20X10cm

UVC 20 - Réf. E10610



PANIER RECTANGLE MÉTAL
TOILE DE JUTE
ET ANSES RABATTABLES MM
38x28x16cm

UVC 20 - Réf. E10614



SAC POLYPROPYLÈNE
INTISSÉ
MOTIF BULLES
33x55cm

UVC 25 - Réf. E10667



SAC POLYPROPYLÈNE
ROUGE
SAPINS DE NOËL
44x20x33cm

UVC 10 - Réf. E10570



SAC EN TOILE DE JUTE NATUREL
CRÈME FENÊTRE PVC
ANSES CORDES
20x10x17cm

UVC 150 - Réf. E10664



SAC ISOTHERME RECTANGLE
EN TISSU CHINÉ GRIS
36x20x20cm

UVC 40 - Réf. E10554



SAC ISOTHERME RECTANGLE
EN LIÈGE AVEC ANSES
36x20x20cm

UVC 100 - Réf. E10685



SAC ISOTHERME RECTANGLE
VERT CHINÉ GRIS AVEC ANSES
36.5x20.5x23cm

UVC 40 - Réf. E10662



PANIER ISOTHERME NOIR
PLIABLE AVEC ANSES MÉTAL
44.5x28x22cm

UVC 30 - Réf. E10654



TONNEAU EN BOIS
Ø9.1X13.5cm

UVC 9 - Réf. E10522



CAISSE BOIS
3 BOUTEILLES

UVC 1 - Réf. E10279



SUPPORT 1/3 MÈTRE
DE BIÈRES EN BOIS

UVC 1 - Réf. E10296

LES OBJETS



LYRE À COUPER
LE FOIE GRAS

UVC 60 - Réf. E10198



TARTINEUR À FOIE GRAS
DÉCOR BOIS

UVC 12 - Réf. E10495



PLANCHE «APÉRO»
EN BOIS

UVC 10 - Réf. E10256



PLANCHE À DECOUPER
EN BAMBOU

28X16,5cm

UVC 10 - Réf. E10509



SET DE 2 PAILLES BAMBOU
RÉUTILISABLES
AVEC POCHE COTON
ET GOUPILLON
7,3x24,5cm

UVC 12 - Réf. E10652



TIRE-BOUCHON
SOMMELIER
INOX ET BOIS

UVC 12 - Réf. E10103



CASSE-NOIX FORME CÈPE
FABRICATION FRANÇAISE

10cmxØ7cm

UVC 6 - Réf. E10517



SERVICE À TAPAS

UVC 36 - Réf. E10050



TERRINE EN PORCELAINE
BLANCHE 420G

14,5x11,5cm

UVC 10 - Réf. E10528



TABLIER ENFANT À COLORIER
ET SES 5 MINI-FEUTRES

43x43cm

UVC 12 - Réf. E10661



JEU DE 54 CARTES
EN PAPIER RECYCLÉ

UVC 12 - Réf. E10646



DOMINO

JEU DE DOMINO
ET SA BOÎTE EN BOIS

UVC 12 - Réf. E10647



PUZZLE TANGRAM
EN BOIS

UVC 12 - Réf. E10632

LA FRISURE ET LE CALAGE



FRISURE SIZZLE
PACK IVOIRE 10 KG
(env. 585X385X475cm)

UVC 1 - Réf. Y11001



SAC DE CALAGE
EXABAL 0.5M3

UVC 1 - Réf. Y11034



- 10 kgs de frisure permettent de préparer environ 150 valisettes
- 0,5m3 de calage permet de préparer environ 150 valisettes

LES PANIERS GOURMANDS

Colis de Noël

RÉF. J4550 - 14 PRODUITS - 60 COLIS PAR PALETTE



GRIGNOTAGE

1 Terrine Fine à l'Armagnac - 90 g

ENTRÉE

1 Bloc de Foie Gras de Canard artisanal - 120 g
1 Chutney Mangue Curcuma - 40 g
1 Vin Blanc Moelleux AOP Côtes de Bergerac - 75 cl
Abbaye des Templiers

PLAT

1 Volaille Crémée au Monbazillac et Piment du Périgord - 400 g
1 Vin Rouge AOP Côtes de Bergerac - 75 cl
Abbaye des Templiers

DESSERT

1 Compote artisanale Pomme Miel et Pain d'Épices - 120 g
1 Sachet de Spéculoos aux Noix du Périgord - 50 g
Biscuiterie Artisanale Lou Cocal

DOUCEURS

1 Barre de Truffes au Chocolat et Cacao - 34 g
5 Papillotes de Chocolat et Céréales Craquantes - 5 x 8 g
2 Bouchées Praliné au Chocolat au Lait et Noir **BIO** - 2 x 10 g
Bovetti Artisan Chocolatier en Périgord

1 Valisette Carton Décor Épicerie Fine (40.5 x 31.5 x 12.5 cm)
+ 1 Carte de Vœux
+ 1 Chèque Cadeau de 10€ à valoir sur foie-gras-sarlat.com

Ce coffret existe aussi décliné en sans porc et sans alcool (réf. J4575) Pour plus d'informations, nous consulter.

du 1er Juin au 31 Octobre 2023	du 1er Novembre 2023 au 31 Janvier 2024	Prix de vente conseillé
28€ ²⁹ HT	32€ ⁴² HT	68€ ⁹⁵ TTC



À PARTIR DE
28€²⁹ HT
Prix de vente conseillé :
68€⁹⁵ TTC

À PARTIR DE
10 COLIS



À PARTIR DE
10 COLIS



Coffret Tariquet

RÉF. J4552 - 12 PRODUITS - 120 COLIS PAR PALETTE

GRIGNOTAGES

1 Terrine de Campagne au Magret Fumé - 90 g
1 Terrine Sylvestre aux Cèpes - 90 g

AUTOUR DU FOIE GRAS

1 Bloc de Foie Gras de Canard (Bocal Twist Off) - 80 g
1 Confit Extra de Figues - 28 g
1 Sachet de Mini-Biscottes artisanales Briochées à la Figue - 50 g
Biscuiterie Artisanale Lou Cocal
1 Vin Blanc AOC Côtes de Gascogne - 75 cl
Domaine Tariquet Cuvée «Classic» Propriétaire Récoltant

DOUCEURS

1 Madeleine Bijou Nature - 20 g
Biscuiterie Maison Bijou
1 Madeleine Bijou Chocolat - 20 g
Biscuiterie Maison Bijou
2 Papillotes de Chocolat et Céréales Craquantes - 2 x 8 g
1 Valisette Carton au Décor Épicerie Fine (39.5 x 19.5 x 12.5 cm)
+ 1 Carte de Vœux
+ 1 Chèque Cadeau de 10€ à valoir sur foie-gras-sarlat.com

Ce coffret existe aussi décliné en sans porc et sans alcool (réf. J4605) Pour plus d'informations, nous consulter.

du 1er Juin au 31 Octobre 2023	du 1er Novembre 2023 au 31 Janvier 2024	Prix de vente conseillé
20€ ⁸³ HT	22€ ⁹² HT	40€ ⁹⁰ TTC



À PARTIR DE
20€⁸³ HT
Prix de vente conseillé :
40€⁹⁰ TTC

LES PANIERS GOURMANDS

- À PARTIR DE 10 COLIS -

GRIGNOTAGES

- 4 Terrines : Cèpes, Forestière aux Morilles, Campagnarde et à l'Armagnac - 4 x 65 g
- 3 confits : Figues, Oignons, Cerises Noires au Piment d'Espelette - 3 x 50 g
- 1 Chutney Mangue Curcuma - 40 g
- 1 Gelée artisanale de Pomme à la Rosé - 45 g
- 1 confit de Vin de Bergerac au Jus de Truffe du Périgord - 45 g

CONDIMENTS

- 1 Moutarde Fine à l'Ancienne - 28 g
- 1 Mélange d'Aromates **BIO** du Périgord (Origan, Romarin et Sarriette) - 5 g
- 1 Sel de Guérande au Safran du Périgord **BIO** - 30 g
- 1 Bloc de Foie Gras de Canard artisanal - 100 g

DESSERT

- 1 Compote artisanale Pomme Miel et Pain d'Épices - 120 g
- 1 Miel d'Acacia aux brisures de Truffes d'été - 120 g
- 1 Compote Pomme Caramel **BIO** - 45 g

DOUCEURS

- 1 Financier artisanal Pomme Poire Noisettes - 45 g
- 3 Papillotes de Chocolat et Céréales Craquantes - 3 x 8 g
- 3 Mini-Financiers artisanaux Abricot/Amande - 3 x 11 g
- 1 Miel de Fleurs - 28 g
- 1 Pâte à Tartiner au Lait et Noisettes (Sans Huile de Palme) - *Alain Milliat* - 28 g
- 1 Assortiment de 5 Tisanes artisanales **BIO** - 5 x 20 g
- 3 Papillotes Tendre Guimauve, avec Citation Positive - 3 x 10 g (Parfums Aléatoires : Chocolat Noir, Chocolat au Lait)



Calendrier de l'Avent

Ref J4594

47€39 HT
Prix de vente conseillé : 79€00 TTC

TARIF UNIQUE

27€11 HT
Prix de vente conseillé : 35€10 TTC

LYRE À COUPER OFFERTE
TARIF UNIQUE



Cube à Foie Gras Savoureux

Ref J4588

- 1 Foie Gras de Canard entier artisanal - 180 g
- 1 Lyre à Couper le Foie Gras
- 1 Coffret Cube Décor Savoureux (12.5 x 11 x 10.5 cm)



Coffret Enfants

Ref J4593

DOUCEURS

- 1 Compote Pomme Orange Epices de Noël **BIO** - 120 g
- 1 Cône Sapin de Noël - 50 g
- 1 Cookie au Chocolat artisanal - 50 g
- 1 Papillote de Chocolat et Céréales Craquantes - 8 g
- 2 Papillotes « Skimo », avec Tatouage - 2 x 10 g
- 1 Mini-Financier artisanal - 11 g

Boîte aux Lettres Type « US »
Décor Noël (25 x 10 x 22 cm)
+ 1 Carte de Vœux

À partir de **12€13** HT
Prix de vente conseillé : 21€55 TTC



Lunch Box Gouter

Ref J4601

DOUCEURS

- 1 Sachet d'Abricots Séchés Extra Moelleux **BIO** - 70 g
- 1 Mini-Financier artisanal - 11 g
- Biscuiterie artisanale Lou Cocal*
- GOURMANDISES CHOCOLATÉES**
- 1 Cookie au Chocolat artisanal - 50 g
- Biscuiterie artisanale Lou Cocal*
- 2 Papillotes « Skimo », avec Tatouage - 2 x 10 g
- 1 Bonbon au Chocolat **BIO** - 10 g
- Bovetti Artisan Chocolatier en Périgord*
- 1 Tablier à Colorier et ses 5 Mini Feutres
- 1 Valisette Cartable en Carton avec Anse en Lacet (17 x 10 x 10 cm)

À partir de **9€48** HT
Prix de vente conseillé : 24€55 TTC

+ de 400 colis	200 à 399 colis	100 à 199 colis	35 à 99 colis	10 à 34 colis	PV conseillé
12€13 HT	13€27 HT	14€12 HT	15€83 HT	17€73 HT	21€55 TTC

+ de 400 colis	200 à 399 colis	100 à 199 colis	35 à 99 colis	10 à 34 colis	PV conseillé
9€48 HT	11€09 HT	11€85 HT	13€74 HT	16€11 HT	24€55 TTC

Panier P'tit Veggie

Ref J4592

GRIGNOTAGES

- 1 Tartinade de Poireaux et Patates Douces - 100 g
- 1 Délice d'Aubergines et Olives Noires - 90 g

DOUCEURS

- 1 Compote Pomme Caramel **BIO** - 45 g
- 1 Sachet de Spéculoos aux Noix du Périgord - 50 g
- Biscuiterie artisanale Lou Cocal*
- 1 Miel de Fleurs - 28 g

CONDIMENT

- 1 Mélange d'Aromates **BIO** du Périgord - 5 g
- Origan, Romarin et Sarriette

BOISSON

- 1 Infusion Thé Vert Passion et Menthe **BIO** - 25 cl
- Artisan Fruittier Patrick Font*
- 1 Lot de Deux Pailles en Bambou Réutilisables avec Pochette de Rangement en Coton et Goupillon
- 1 Panier Ovalaire Tressé en Vannerie (27 x 21 x 11 cm)
- + 1 Carte de Vœux

+ 1 Chèque Cadeau de 10€ à valoir sur Foie-gras-sarl.com



À partir de **24€55** HT
Prix de vente conseillé : 42€95 TTC

+ de 400 colis	200 à 399 colis	100 à 199 colis	35 à 99 colis	10 à 34 colis	PV conseillé
24€55 HT	25€50 HT	26€73 HT	27€77 HT	30€62 HT	42€65 TTC

À partir de **24€65** HT
Prix de vente conseillé : 43€25 TTC

Plateau P'tit Dèj

Ref J4598

DOUCEURS

- 1 Financier artisanal (Pomme Poire et Noisettes) - 80 g
- Biscuiterie artisanale Lou Cocal*
- 1 Compote artisanale Pomme Miel et Pain d'Épices - 120 g
- 1 Sachet de Mini Biscottes artisanales Briochées à la Figue - 50 g
- Biscuiterie artisanale Lou Cocal*

GOURMANDISES

- 1 confiture Extra aux 4 Fruits Rouges - 120 g
- 1 Miel de Fleurs - 28 g
- 1 Pâte à Tartiner au Lait et Noisettes (Sans Huile de Palme) - 28 g
- Alain Milliat*

BOISSONS

- 1 Nectar d'Abricot du Roussillon - 25 cl
- Artisan Fruittier Patrick Font*
- 1 Assortiment de 5 Tisanes artisanales **BIO** - 5 x 20 g
- 1 Cuillère « J'aime Le Chocolat Chaud »
- Équateur 71% Cacao - 35 g
- Bovetti Artisan Chocolatier en Périgord*
- 1 Plateau rectangulaire en Bois avec Poignées en Corde (28 x 25 x 5 cm)
- + 1 Carte de Vœux

+ 1 Chèque Cadeau de 10€ à valoir sur Foie-gras-sarl.com

+ de 400 colis	200 à 399 colis	100 à 199 colis	35 à 99 colis	10 à 34 colis	PV conseillé
24€65 HT	25€88 HT	27€01 HT	27€68 HT	30€33 HT	43€25 TTC

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Préambule

Le catalogue des produits à destination des professionnels et grossistes a été mis en place par la société SAS Cellier du Périgord. Toute prise de commande au titre d'un produit figurant au sein de ce dernier suppose la consultation préalable des présentes conditions générales. En conséquence, le consommateur reconnaît être parfaitement informé du fait que son accord concernant le contenu des présentes conditions générales ne nécessite pas la signature manuscrite de ce document, dans la mesure où le client souhaite commander les produits présentés dans la liste ci-dessus. Le consommateur dispose de la faculté de sauvegarder ou d'éditer les présentes conditions générales, étant précisé que tant la sauvegarde que l'édition de ce document relèvent de sa seule responsabilité. La société SAS Cellier du Périgord mentionne les informations suivantes : SAS Cellier du Périgord au capital de 39000 € - Place de la Liberté - BP 39 - Hôtel de Maleville - 24201 SARLAT CEDEX - Tel: 05 53 30 81 30 - Fax: 05 53 30 81 39 - E-mail : pros@cellierduperigord.com - Site internet : www.Foiegras.pro - RCS Sarlat 309286821 - Code NAF 4729Z - TVA Intracommunautaire : FR88 309 286 821.

1 - Objet

Les présentes conditions générales de vente régissent les relations contractuelles entre la SAS Cellier du Périgord et le client, les deux parties les acceptant sans réserve.

Ces conditions générales de vente prévaudront sur toutes autres conditions figurant dans tout autre document, sauf dérogation préalable, expresse et écrite.

2 - Disponibilité des produits

Les offres visibles sur ce catalogue sont valables jusqu'à épuisement du stock. Les millésimes des vins sont susceptibles de changement en cas de stock épuisé. Les commandes passées sont valables exclusivement pour une livraison en France métropolitaine, Corse et une sélection de pays d'Europe. En raison des contextes géopolitiques et sanitaires actuels, certains produits sont susceptibles d'être en rupture de stock, ils pourront être remplacés par des références équivalentes ou de valeur supérieure, selon les disponibilités au moment de l'expédition de votre commande afin de ne pas retarder son expédition (sauf indication contraire et écrite du client au moment du passage de sa commande).

3 - Conditions d'accès et Prix

Condition d'accès : un extrait Kbis de moins de trois (3) mois est requis pour l'ouverture d'un compte professionnel - revendeur. Nos produits sont interdits à la vente en Grande Distribution et sur Internet. **Min. de commande :** Un Min. de commande de 550€ HT (hors frais de port) est requis pour bénéficier des tarifs professionnels et revendeurs présentés dans ce catalogue. Les prix indiqués pour chacun des produits commercialisés sont présentés en Euros. Nos prix sont établis selon le tarif en cours le jour de la livraison ou de l'expédition, ils sont susceptibles de modifications, sans préavis, en fonction d'impératifs économiques, législatifs, de modifications imposées par nos fournisseurs ou encore par erreur d'impression. Ils s'entendent Hors Taxe (HT). Les commandes s'effectuent selon le colisage indiqué pour chaque produit. Dans le cas contraire, le « tarif hors UVC » sera appliqué pour la totalité de la référence concernée.

4 - Paiement

Le règlement intégral est obligatoirement requis avant l'expédition de toute commande. Le paiement peut être réalisé par virement bancaire, vente à distance ou par chèque envoyé à la SAS Cellier du Périgord - BP 39 - 24201 SARLAT CEDEX. Ce dernier sera encaissé avant l'expédition des produits. En cas de non-paiement sous deux (2) mois à compter de l'expédition de la facture proforma, la commande sera automatiquement annulée et le client prévenu par mail ou par courrier. Par ailleurs, Cellier du Périgord se réserve le droit de refuser toute commande d'un client avec lequel existerait un litige. Suite à la recrudescence de fraudes, notre banque peut être amenée à nous demander quelques garanties sur les commandes dépassant un certain montant. C'est pourquoi, dans ce cas, vous recevrez une demande de notre part vous demandant de nous communiquer une simple copie recto/verso de votre carte d'identité, sa date d'expiration, ainsi que le nom de la banque émettrice du règlement, à nous faire parvenir par e-mail à l'adresse pros@cellierduperigord.com. Ceci ne sera demandé que pour la première commande, le document sera ensuite archivé dans votre fiche. Nous vous prions d'avance de nous excuser pour le désagrément éventuel lié à cette demande exceptionnelle.

5 - Livraison

Franco de port : Un franco de port est appliqué pour toute commande supérieure à 990€ HT (hors frais de port) à destination de la France continentale. En deçà, les frais de port sont calculés au réel selon les critères suivants : distance, poids, volume, type de produits, taxe gazole du mois en cours et vous seront indiqués lors de l'envoi de la confirmation de commande. Les références commençant par "M" ou "U" concernent notamment des produits frais qui nécessitent un transport spécifique. Pour toute livraison à destination de la Corse et d'autres pays d'Europe, merci de nous consulter pour une cotation des frais de port. La SAS Cellier du Périgord s'engage à livrer les produits commandés par le client dans un délai de trois (3) semaines à compter de la réception du règlement de la commande, en France métropolitaine et Corse, sauf en cas de force majeure (grèves, incendies, inondations, épidémies et d'une façon générale tous facteurs extérieurs à la société SAS Cellier du Périgord). Les retards éventuels ne donnent pas la faculté au client de réclamer des dommages et intérêts. Particulièrement en période de fin d'année, pensez à anticiper vos commandes. Le destinataire se doit de contrôler l'état (intérieur et extérieur) des colis en présence du livreur, de constater et formuler à l'écrit ses remarques précises (quantité, référence, état) sur le bon de transport avant de le parapher et confirmer ses réserves par lettre recommandée dans un délai de 48 heures auprès du transporteur avec une copie à la SAS Cellier du Périgord - BP 39 - 24201 SARLAT CEDEX. L'absence de réserves détaillées éteint toute réclamation. Si le client souhaite bénéficier de plusieurs lieux de livraison, il devra passer une commande par lieu et payer autant de fois les frais de transport. Si tout ou partie des adresses de livraison s'avère incorrecte, les coûts de transport en vigueur nécessitant une réexpédition par Cellier du Périgord seront à la charge exclusive du client.

6 - Garanties

Tous les produits de la SAS Cellier du Périgord ont été contrôlés et sélectionnés pour leurs qualités. La préservation des qualités intrinsèques de nos produits par nature altérables est subordonnée au strict respect des conditions de conservation et de stockage mentionnées sur les étiquettes. Le droit de rétractation ne peut être exercé pour les références commençant par "M" ou "U" puisqu'il s'agit de produits frais avec une DLC courte qui nécessitent des moyens de conservation et de transport spécifiques (Article L.221-28 du Code de la consommation). Ces références doivent être stockées, dès réception par le client ou destinataire au réfrigérateur entre +0° et +4° C. Les dates de consommation indiquées doivent être respectées par le client ou destinataire. Cellier du Périgord ne pourra être tenu responsable en cas de non-respect des dispositions réglementaires et législatives en vigueur dans le pays de réception, la responsabilité de la SAS Cellier du Périgord est d'une manière systématique limitée à la valeur du produit mis en cause, valeur à sa date de vente et ce sans possibilité de recours envers la marque ou la société productrice du produit. En toute hypothèse, le client bénéficie de la garantie légale d'éviction et des vices cachés (Art 1625 et suivants du Code Civil) à la condition que le client en établisse la preuve auprès du Cellier du Périgord (Art 1641 et suivants du Code Civil) ou dans un « bref délai » auprès des Tribunaux (Art 1648 du Code Civil).

7 - Preuve de la transaction

Les registres informatisés, conservés dans les systèmes informatiques de la SAS Cellier du Périgord dans des conditions raisonnables de sécurité, seront considérés comme les preuves des communications, des commandes et des paiements intervenus entre les parties. L'archivage des bons de commande et des factures est effectué sur un support fiable et durable pouvant être produit à titre de preuve.

8 - Protection des mineurs

Conformément à l'article L.3342-1 du Code de la Santé Publique qui stipule que la vente d'alcool à des mineurs de moins de dix-huit (18) ans est interdite, l'acheteur s'engage, en remplissant le bon de commande, à avoir dix-huit (18) ans révolus à la date de la commande tout en sachant que l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

9 - Utilisation des informations nominatives

Conformément à la loi « Informatique et Libertés », le traitement des informations nominatives relatives aux utilisateurs a fait l'objet d'une déclaration auprès de la Commission Nationale de l'Informatique et Libertés (CNIL). L'utilisateur dispose (article 34 de la loi 78-17 du 6 janvier 1978) d'un droit d'accès, de modification, de rectification et de suppression des données qui le concernent, qu'il peut exercer par écrit auprès de la SAS Cellier du Périgord ou par mail pros@cellierduperigord.com. La SAS Cellier du Périgord s'engage à ne pas divulguer les coordonnées de ses clients à un tiers.

10 - Jurisdiction compétente

Les présentes conditions générales de vente sont soumises à l'application du droit français. Les informations contractuelles et les produits proposés à la vente sont conformes à la législation française. La responsabilité de la SAS Cellier du Périgord ne saurait être engagée en cas de non-respect de la réglementation d'un pays étranger où le produit est livré.

À défaut d'accord amiable, le client pourra saisir le tribunal pour tout litige relatif à l'existence, l'interprétation, la conclusion, l'exécution ou la rupture du contrat ainsi que tous les documents connexes à ce contrat.

11 - Médiation

En cas de litige, vous devez vous adresser en priorité au service clients de l'entreprise par e-mail : pros@cellierduperigord.com, par téléphone au 05 53 30 81 30 ou par courrier (SAS Cellier du Périgord - BP 39 - 24201 SARLAT CEDEX). En cas d'échec de la réclamation auprès du service client ou en l'absence de réponse de ce service dans un délai de deux (2) mois, le consommateur peut soumettre le différend relatif à la commande ou aux présentes conditions générales de vente l'opposant à la SAS Cellier du Périgord à un médiateur. Les parties au contrat restent libres d'accepter ou de refuser le recours à la médiation ainsi que, en cas de recours à la médiation, d'accepter ou de refuser la solution proposée par le médiateur.

12 - Échantillonnage

Afin de faire découvrir nos produits, nous pouvons expédier des échantillons, qui seront livrés rapidement, et intégralement remboursés, hors frais de port, lors de la première commande des dits produits.

13 - Remise de Fin d'Année (RFA)

Sur la base du tarif en vigueur, tout client est susceptible de bénéficier d'une remise de fin d'année sous réserve du respect des conditions suivantes, sans que ces taux ne soient cumulatifs :

- RFA de 0.5% pour tout chiffre d'affaires Min. de 10 000€ HT (dix mille euros hors taxes, hors frais de port)
- RFA de 1.0% pour tout chiffre d'affaires Min. de 20 000€ HT (vingt mille euros hors taxes, hors frais de port)
- RFA de 1.5% pour tout chiffre d'affaires Min. de 30 000€ HT (trente mille euros hors taxes, hors frais de port)

CRÉEZ VOTRE COIN(-COIN) PÉRIGORD

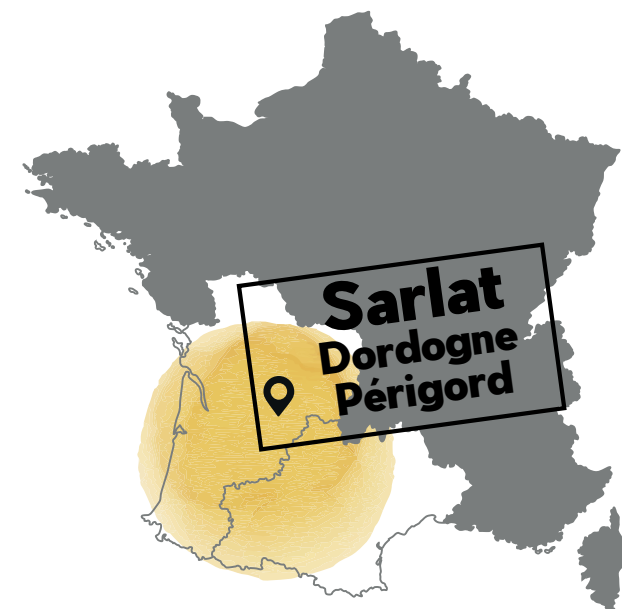


Avec **Cellier du Périgord**, proposez à vos clients les produits et recettes ancestrales qui font la renommée de la gastronomie périgourdine : Foies gras, Canards et oies, Noix, Truffes, Cèpes, vins de Bergerac, etc.

Profitant d'une expérience qui perdure depuis 3 générations, les produits **Cellier du Périgord** seront gage de qualité, de constance, et de saveurs inoubliables.

LE COIN(-COIN) PÉRIGORD, C'EST ÉGALEMENT :

- ✓ Des produits présents et disponibles en épicerie fines uniquement, et non commercialisés dans le réseau de la Grande Distribution
- ✓ Votre sélection de délicieuses spécialités, haut de gamme et issues d'une région reconnue pour sa gastronomie
- ✓ Vos clients conquis à coup sûr par des produits savoureux et qualitatifs, et bénéficiant de tarifs performants
- ✓ Des produits labellisés IGP Périgord pour le Canard et l'oie, à 99.7% d'origine française (les 0.3% représentant la célèbre charcuterie Espagnole, certains Alcools et autres Vinaigres de Modène) et à 91.68% du Sud-Ouest.
- ✓ Une équipe à votre écoute du lundi au vendredi, pour vous conseiller et vous guider



FRANCO
DE PORT À
990€ HT

05 53 30 81 30
pros@cellierdupericord.com
www.Foiegras.pro

Cellier du Périgord
Place de la Liberté / Hôtel de Maleville - BP 39 / 24201 Sarlat-la-Canéda cedex

MIN.
DE COMMANDE
550€ HT