

CATALOGUE

PROFESSIONNELS ET REVENDEURS 2024-2025



CELLIER DU PÉRIGORD

Place de la Liberté - Hôtel de Maleville - BP 39 - 24201 Sarlat Cedex
Tel. 05 53 30 81 30 - pros@cellierdupericord.com

www.FOIEGRAS.pro



CELLIER DU PÉRIGORD

ÉPICERIE FINE - DEPUIS 1973

ÉPICERIE FINE SPÉCIALISÉE

Bienvenue chez Cellier du Périgord, une épicerie fine spécialisée dans les gourmandises du **Périgord et du Sud-Ouest**. Forts de trois générations d'expérience, nous vous garantissons des **produits de qualité, fabriqués exclusivement en France** et livrés dans des délais rigoureusement respectés.

Notre nouveau catalogue 2024-2025, destiné exclusivement aux professionnels et revendeurs, vous offre une gamme complète de produits fins et artisanaux. Vous pouvez découvrir ces produits sur notre site **www.foiegras.pro**, et passer vos commandes en toute autonomie, 24/7.

Cellier du Périgord est également fabricant de paniers gourmands. Nous composons pour vous et vos clients des assortiments de spécialités prêts à être commercialisés.



NOS ENGAGEMENTS



AUTONOMIE :

Créez votre compte professionnel sur notre épicerie fine spécialisée en ligne, **www.foiegras.pro**, et commandez en toute autonomie, **24 heures sur 24 et 7 jours sur 7**.

RÉTRIBUTION PAR RFA (REMISE DE FIN D'ANNÉE) :

Vos achats sont récompensés en fin d'année* selon les conditions suivantes (non cumulatives) :

- RFA de 0.5% pour tout chiffre d'affaires de 10.000 à 19.999 euros HT (hors frais de port)
- RFA de 1.0% pour tout chiffre d'affaires de 20.000 à 29.999 euros HT (hors frais de port)
- RFA de 1.5% pour tout chiffre d'affaires de plus 30.000 euros HT (hors frais de port)

*période du 01/02/2024 au 31/01/2025

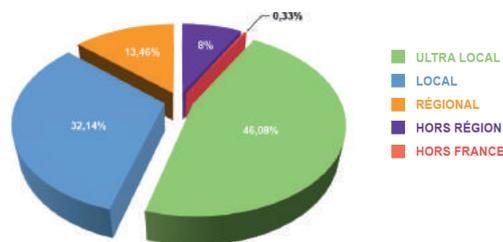
RÉACTIVITÉ ET FLEXIBILITÉ :

Le délai de préparation d'une commande est de **3 semaines maximum** à compter de la réception du règlement. Toutefois, pour chaque commande, nous mettons tout en œuvre pour réduire ce délai à son minimum.

La date de livraison de votre commande peut être différée si vous n'avez pas besoin des produits immédiatement.

DÉMARCHE QUALITÉ :

91% de nos produits proviennent d'approvisionnements **locaux ou régionaux**, et toujours en circuit-court. Les références hors région sont les charcuteries espagnoles et les alcools étrangers. Les producteurs et artisans sont sélectionnés avec soin pour la constance et la qualité de leur travail. Nous garantissons **l'excellence** de leurs produits grâce à une **démarche qualité rigoureuse**, forgée au fil des années.



ENVIRONNEMENT :

Nous privilégions les **matériaux écologiques et les emballages réutilisables** pour réduire la pollution due aux plastiques. Nos transporteurs partagent notre vision durable, contribuant par leurs actions à une livraison responsable.

Notre gamme de produits **bio et biodynamiques** s'élargit d'année en année.

Franco de Port à 990 euros HT



Minimum de commande 350 euros HT

NOTRE ÉQUIPE COMMERCIALE EST 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

Retrouvez tous nos produits dans les boutiques Cellier du Périgord de **Sarlat-la-Canéda, Domme, Vézac, Montignac-Lascaux et Brive-la-Gaillarde.**



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



MAGRET DE CANARD
séché tranché
- 75g

UVC 1 - Réf. M580



MAGRET DE CANARD
fumé tranché
- 75g

UVC 1 - Réf. M581



DEMI MAGRET SÉCHÉ
au Piment d'Espelette
- 130g

UVC 1 - Réf. M5533



MAGRET DE CANARD
fumé entier
280g +/- 20g

UVC 1 - Réf. M528



MAGRET DE CANARD
séché entier
280g +/- 20g

UVC 1 - Réf. M529



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

UVC 1 - Réf. M576



SAUCISSE SÈCHE
de Canard
≈ 250g

UVC 1 - Réf. M560



SAUCISSE SÈCHE
aux Cèpes
≈ 250g

UVC 1 - Réf. M561



SAUCISSON SEC SUPÉRIEUR
Lou Teychou
≈ 250g

UVC 1 - Réf. M567



SAUCISSON IBÉRIQUE
DE BELLOTA
- 100g

UVC 1 - Réf. M5631



SAUCISSON IBÉRIQUE
TYPE VELA
- 250g

UVC 1 - Réf. M5628



BŒUF SÉCHÉ
FAÇON GRISON
tranché - 100g

UVC 1 - Réf. M5513



CHORIZO EXTRA IBÉRIQUE
Bellota D.O Guijelo
Coupé au couteau - 100g

UVC 1 - Réf. M5528



CHORIZO EXTRA IBÉRIQUE
Bellota D.O Guijelo Naturel
- 200g

UVC 1 - Réf. M5627



CHORIZO CULAR
IBÉRIQUE
- 500g

UVC 1 - Réf. M5626



JAMBON IBÉRIQUE
Bellota D.O Guijelo
Coupé au couteau - 100g

UVC 1 - Réf. M5527



JAMBON IBÉRIQUE
DE CEBOS
Assiette - 100g

UVC 1 - Réf. M5629



JAMBON NOIR
DU PÉRIGORD
séché tranché - 100g

UVC 10 - Réf. M5610



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

UVC 1 - Réf. M5525



LOMO IBÉRIQUE
Bellota D.O Guijelo
- 100g

UVC 1 - Réf. M5630



COPPA
300g +/- 50g

UVC 4 - Réf. M569



CONFIT DE CANARD
1 cuisse - 200g

UVC 1 - Réf. M540



SAUCISSES DE CANARD
CONFITES - 220g

UVC 1 - Réf. M5571



CONFIT DE CANARD
3 cuisses - 600g

UVC 1 - Réf. M541



LARDONS FUMÉS
- 280g +/- 10g

UVC 1 - Réf. M578



RILLETES FRAÎCHES DE
CANARD CONFITES - 270g

UVC 1 - Réf. M583

LES FOIES GRAS

LES BLOCS DE FOIE GRAS DE CANARD



BLOC DE FOIE GRAS
De Canard
Du Périgord - 65g

UVC 140 - Réf. C462



BLOC DE FOIE GRAS
De Canard
- 80g

UVC 40 - Réf. Z2705



BLOC DE FOIE GRAS
De Canard
- 120g

UVC 48 - Réf. Z2752



BLOC DE FOIE GRAS
De Canard
Du Périgord - 180g

UVC 24 - Réf. C4217

LES BLOCS DE FOIE GRAS D'OIE



BLOC DE FOIE GRAS
D'Oie Du Périgord
50% de Morceaux - 65g

UVC 20 - Réf. C4075



BLOC DE FOIE GRAS
D'Oie Du Périgord
50% de Morceaux - 100g

UVC 21 - Réf. C4074



BLOC DE FOIE GRAS
D'Oie Du Périgord
50% de Morceaux - 200g

UVC 15 - Réf. C4073

LES FOIES GRAS ENTIERES & MI-CUITS DE CANARD



FOIE GRAS ENTIER
De Canard artisanal
- 90g

UVC 50 - Réf. Z2508



FOIE GRAS ENTIER
De Canard artisanal
- 120g

UVC 12 - Réf. Z2795



FOIE GRAS ENTIER
De Canard artisanal
Du Périgord - 130g

UVC 24 - Réf. C308



FOIE GRAS ENTIER
De Canard Cuits au Sel
(Rouleaux au Piment, Nature, Poivre)

UVC 1 - Réf. M5530



FOIE GRAS ENTIER
De Canard artisanal
- 180g

UVC 6 - Réf. Z2741



FOIE GRAS ENTIER
de Canard De Barbarie
- 190g

UVC 6 - Réf. C477



FOIE GRAS ENTIER
de Canard du Périgord
- 200g

UVC 8 - Réf. C425



FOIE GRAS ENTIER
de Canard du Périgord
- 300g

UVC 12 - Réf. C310



BLOC DE FOIE GRAS
de Canard du Périgord
Mi-Cuit 30% Morceaux - 130g

UVC 24 - Réf. M516



BLOC DE FOIE GRAS
de Canard du Périgord
Mi-Cuit 30% Morceaux - 200g

UVC 24 - Réf. M542



BLOC DE FOIE GRAS
de Canard du Périgord
Mi-Cuit 30% Morceaux - 400g

UVC 24 - Réf. M543



FOIE GRAS ENTIER
de Canard Mi-Cuit
du Périgord - 180g

UVC 24 - Réf. M520



FOIE GRAS ENTIER
de Canard Mi-Cuit
au Poivre de Sarawak - 180g

UVC 8 - Réf. M509



FOIE GRAS ENTIER MARBRÉ
de Canard - 180g

UVC 8 - Réf. M507



FOIE GRAS ENTIER
de Canard du Périgord
180g

UVC 24 - Réf. C309



FOIE GRAS ENTIER
de Canard De Barbarie
Façon Torchon Mi-Cuit - 250g

UVC 1 - Réf. M537



FOIE GRAS ENTIER
de Canard Mi-Cuit
du Périgord - 300g

UVC 12 - Réf. M521



LOBE DE FOIE GRAS
de Canard Entier
Mi-Cuit - 320g

UVC 6 - Réf. M503



LOBE DE FOIE GRAS
de Canard Entier au Poivre
Mi-Cuit - 320g

UVC 6 - Réf. M504



FOIE GRAS ENTIER
de Canard
Mi-Cuit - 500g

UVC 6 - Réf. M5567

LES FOIES GRAS ENTIERES & MI-CUITS D'OIE



FOIE GRAS ENTIER
D'Oie Du Périgord
130g

UVC 12 - Réf. C4069



FOIE GRAS ENTIER
D'Oie Du Périgord
180g

UVC 12 - Réf. C4068



FOIE GRAS ENTIER
D'Oie Du Périgord
300g

UVC 12 - Réf. C4067



FOIE GRAS ENTIER
d'Oie Mi-Cuit
du Périgord - 180g

UVC 12 - Réf. M5559



FOIE GRAS ENTIER
d'Oie Mi-Cuit
du Périgord - 250g

UVC 6 - Réf. M5621



FOIE GRAS ENTIER
d'Oie Mi-Cuit
du Périgord - 500g

UVC 6 - Réf. M5622

LES SPÉCIALITÉS AU FOIE GRAS

 MAGRET DE CANARD Fourré au Foie Gras 500g UVC 16 - Réf. C159	 CAILLE CONFITE À LA ROYALE Farce au Foie Gras 20% - 350g UVC 12 - Réf. C298	 SOUFFLÉ AU FOIE GRAS de Canard - 85g UVC 13 - Réf. C400	 CANARDISE AU JUS DE TRUFFE 20% Foie gras - 130g UVC 80 - Réf. C4038	 PÂTE DE CANARD 20% Foie gras 90g UVC 24 - Réf. C4145	 PÂTE DE SARLAT 50% Foie gras Entier de Canard - 130g UVC 24 - Réf. C420
 RILLETES DE CANARD au Foie Gras 20% 190g UVC 24 - Réf. C448	 CRÈME BRÛLÉE AU BLOC DE FOIE GRAS de Canard et au Vinaigre Balsamique - 40g UVC 13 - Réf. C497	 FIGUES FOURRÉES AU FOIE GRAS Lot de 4 120g UVC 1 - Réf. M524	 COFFRET DE 6 MACARONS artisanaux au Foie Gras Lucy Borie - 140g UVC 1 - Réf. U1273	 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	 FLÛTEAUX DE JAMBON AU FOIE GRAS de Canard - 200g UVC 24 - Réf. C339	 PÂTE FAÇON GRAND-MÈRE 20% Foie de Canard - 130g UVC 24 - Réf. C498	 DÉLICE DE CANARD Sauce Foie Gras et fondue de Poireaux - 300g UVC 12 - Réf. Z2771	
 DÉLICE DE CANARD Sauce Foie Gras et fondue de Poireaux - 600g UVC 12 - Réf. Z2772	 VELOUTÉ DE MORILLES au Foie Gras 20% 490g UVC 12 - Réf. Z2783	 LYRE À COUPER LE FOIE GRAS UVC 60 - Réf. E10198	 TARTINEUR À FOIE GRAS Décor Bois UVC 300 - Réf. E10495	 TERRINE en Porcelaine Blanche 420g 14.5x11.5cm UVC 12 - Réf. E10528	STOCK LIMITÉ

LES ACCOMPAGNEMENTS FOIE GRAS

 CONFIT EXTRA de Figes - 28g UVC 60 - Réf. Z2631	 CONFIT EXTRA de Cerises noires - 28g UVC 60 - Réf. Z2632	 CONFITURE EXTRA Abricot Bergeron - 28g UVC 60 - Réf. Z2780	 CHUTNEY Mangue Curcuma - 40g UVC 30 - Réf. Z2593	 CHUTNEY Abricot Façon Pain d'Épices - 40g UVC 30 - Réf. Z2789	 CONFIT D'OIGNONS 50g UVC 30 - Réf. Z2653
 CONFIT DE FIGES 50g UVC 30 - Réf. Z2654	 CONFIT DE CERISES NOIRES au Piment d'Espelette 50g UVC 30 - Réf. Z2655	 CONFIT D'OIGNONS 110g UVC 8 - Réf. A6080	 CHUTNEY de Figes - 110g UVC 8 - Réf. A6081	 CHUTNEY Abricot Façon Pain d'Épices - 110g UVC 8 - Réf. A6082	
 1 TRANCHE DE PAIN D'ÉPICES artisanale - 50g UVC 50 - Réf. Z2761	 2 TRANCHE DE PAIN D'ÉPICES artisanales - 100g UVC 30 - Réf. D7142	 MINI BISCOTTES aux Noisettes et au Noix du Périgord - 50g UVC 40 - Réf. Z2760	 MINI BISCOTTES aux Noisettes et au Noix du Périgord - 100g UVC 30 - Réf. D7141	 SEL DE GUÉRENDE aux Cèpes -18g UVC 20 - Réf. Z2781	 SEL DE GUÉRENDE aux Brisures de Truffe d'Été 18g UVC 20 - Réf. Z2782

LES GOURMANDISES APÉRITIVES

LES TERRINES



**TERRINE
AU CONFIT DE CANARD
et Noix du Périgord - 65g**
UVC 120 - Réf. C4039



**TERRINE
FORESTIÈRE
aux Morilles - 65g**
UVC 120 - Réf. C4041



**TERRINE
À L'ARMAGNAC
65g**
UVC 120 - Réf. C4088



**TERRINE
AUX CÈPES
65g**
UVC 120 - Réf. C4089



**TERRINE CAMPAGNARDE
AU JUS DE TRUFFES NOIRES
du Périgord 3% - 65g**
UVC 120 - Réf. C4209



**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 FINE
au Cognac - 90g**
UVC 24 - Réf. Z2763



**TERRINE FINE
au Cognac - 180g**
UVC 24 - Réf. Z2764



**TERRINE DE CAMPAGNE
au Confit d'Échalottes - 90g**
UVC 24 - Réf. Z2792



**TERRINE DE POULET
aux Olives - 90g**
UVC 24 - Réf. Z2775



**TERRINE RUSTIQUE
au Jus de Truffes - 130g**
UVC 12 - Réf. C348



**TERRINE FORESTIÈRE
aux Morilles - 130g**
UVC 80 - Réf. C351



**TERRINE DE SANGLIER
à l'Armagnac - 130g**
UVC 80 - Réf. C355



**TERRINE DE CAMPAGNE
au Pêchamant - 130g**
UVC 12 - Réf. C4077

LES TOASTINADES



**TOASTINADE DE CANARD
aux Tomates et Piment
d'Espelette - 90g**
UVC 50 - Réf. C290



**TOASTINADE DE CANARD
au Miel et Fromage de
Chèvre - 90g**
UVC 50 - Réf. C291



**TOASTINADE DE CANARD
au Confit de Figs et Pain
d'Épices - 90g**
UVC 50 - Réf. C297



**TOASTINADE DE CANARD
aux Cèpes
en Persillade - 90g**
UVC 50 - Réf. C482

LES PÂTES



**PÂTÉ CAMPAGNARD
au Piment du Sud-Ouest
65g**
UVC 120 - Réf. C4210



**PÂTÉ DE CANARD
au Monbazillac
130g**
UVC 24 - Réf. C360



**PÂTÉ DE CANARD
20% de Foie Gras
90g**
UVC 24 - Réf. C4145



**PÂTÉ FAÇON GRAND-MÈRE
20% de Foie
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% de Foie Gras
de Canard - 130g**
UVC 24 - Réf. C420

LES RILLETTES



RILLETTES DE CANARD
Confites - 65g
UVC 120 - Réf. C451



RILLETTES DE CANARD
Confites - 130g
UVC 80 - Réf. C361



RILLETTES DE CANARD
Confites - 200g
UVC 50 - Réf. C362



GRILLONS DU PERIGORD
130g
UVC 12 - Réf. C449



GRATTONS DE CANARD
Confits - 180g
UVC 24 - Réf. C359



CANARDISE AU JUS DE TRUFFE
20% Foie Gras - 130g
UVC 80 - Réf. C4038



FRITONS DE CANARD
Confits - 90g
UVC 24 - Réf. C4144



FRITONS DE CANARD
Confits - 190g
UVC 24 - Réf. C418



PLANCHE APÉRO
en Bois
UVC 120 - Réf. E10256



PLANCHE À DÉCOUPER
en Bambou - 28x16,5cm
UVC 60 - Réf. E10509

LES TARTINABLES AU POISSON



RILLETTES DE SAUMON
d'Écosse Bio
90g
UVC 12 - Réf. C4030



RILLETTES DE SAUMON
d'Écosse Bio au Piment
d'Espelette - 90g
UVC 12 - Réf. C4031



RILLETTES DE TRUITE
Bio
90g
UVC 12 - Réf. C4032



DUO DE SAUMON
à l'Aneth et Citron Vert
90g
UVC 24 - Réf. Z2769



DUO DE SAUMON
à l'Aneth et Citron Vert
180g
UVC 24 - Réf. Z2770

LES TARTINABLES VEGGIE



TARTINADE À LA
TRUFFE NOIRE
3% - 80g
UVC 6 - Réf. C4224



TAPENADE
D'OLIVES
90g
UVC 12 - Réf. Z2417



DÉLICE DE
TOMATES SÉCHÉES
90g
UVC 12 - Réf. Z2726



TARTINADE DE
LÉGUMES D'ANTAN
Savoir des Andes - 90g
UVC 12 - Réf. C4029



TARTINADE DE HOUMOUS
de Poireaux et Patate
Douce - 90g
UVC 12 - Réf. C4149



TARTINADE DE
LENTILLES CORAIL
et Poivrons - 90g
UVC 12 - Réf. C4150



TARTINADE
DE CAROTTE
et Mangue - 90g
UVC 12 - Réf. C4151



CAVIAR D'AUBERGINES
Tomates et Herbes de
Provence - 90g
UVC 12 - Réf. Z2762



CRÈME DE CÈPES AUX TRUFFES
Tuber Asterivium 5%
Domaine De Vielcroze 180g
UVC 12 - Réf. C4062



TARTINABLE
NOIX ET AIL
Domaine De Vielcroze - 195g
UVC 12 - Réf. C4060



TARTINABLE
NOIX ET CÈPES
Domaine De Vielcroze - 195g
UVC 12 - Réf. C4061

LES GÂTEAUX APÉRITIFS



CHIPS DE POMME
DE TERRE
à la Truffe Noire
100g
UVC 20 - Réf. C4204



SACHET DE NOISETTES
ET CACAHUËTES
aromatisées à la Truffe
d'Été - 100g
UVC 12 - Réf. D7147



CARRÉS
CROUSTILLANTS
artisanaux Poivrons et
Piment d'Espelette - 47g
UVC 70 - Réf. Z2768



CARRÉS
CROUSTILLANTS
artisanaux Poivrons et
Piment d'Espelette - 97g
UVC 70 - Réf. Z2767



SABLÉS
ARTISANAUX
Tomates et Noisettes
50g
UVC 50 - Réf. Z2757



SABLÉS
ARTISANAUX
Tomates et Noisettes
80g
UVC 30 - Réf. Z2758

LES ENTRÉES CUISINÉES



SOUFFLÉ AU FOIE GRAS
de Canard - 85g
UVC 13 - Réf. C400



GÉSÍERS D'OIE
du Périgord Confits - 380g
UVC 12 - Réf. C4007



JAMBONNEAU À L'ANCIENNE
(Demi en Bocal) 350g
UVC 28 - Réf. C299



ENCHAUD À LA PÉRIGOURDINE
(Confit de Porc) 400g
UVC 6 - Réf. C373

LES PLATS CUISINÉS



1 CUISSE DE CANARD
Cuite sous la Graisse
280g
UVC 28 - Réf. Z2561



2 CUISSES DE CANARD
Cuites sous la Graisse
380g
UVC 28 - Réf. Z2560



CASSOULET GASTRONOME
aux Manchons de Canard
420g
UVC 12 - Réf. C4216



CASSOULET GASTRONOME
aux Manchons de Canard
840g
UVC 6 - Réf. C4215



CASSOULET AU MAGRET
d'Oie Confit
760g
UVC 12 - Réf. C284



CASSOULET AUX CUISSES
d'Oie Confites du Périgord
1450g
UVC 12 - Réf. C4070



TRIPHOUX CUISINÉS
390g
UVC 8 - Réf. C386



BLANQUETTE D'OIE
600g
UVC 6 - Réf. C423



CHOUX FARCIS
600g
UVC 6 - Réf. C484



CIVET D'OIE
au Vin de Bergerac
600g
UVC 6 - Réf. C383



COQ AU VIN
de Bergerac
Mijoté aux Cèpes - 600g
UVC 6 - Réf. C4034



PETITES SAUCISSES CONFITES
au Magret de Canard
200g
UVC 12 - Réf. C398



TÊTE DE VEAU
Artisanale en Conserve
350g
UVC 12 - Réf. C4002



RIS DE VEAU
aux Morilles et Jus de Truffe
380g
UVC 12 - Réf. C4035



DÉLICE DE CANARD
Sauce Foie Gras et Fondue
de Poireaux - 300g
UVC 12 - Réf. Z2771



DÉLICE DE CANARD
Sauce Foie Gras et Fondue
de Poireaux - 600g
UVC 12 - Réf. Z2772



COCOTTE DE CANARD
au Pain d'Épices
300g
UVC 12 - Réf. Z2773



COCOTTE DE CANARD
au Pain d'Épices
600g
UVC 12 - Réf. Z2774



CONFIT DE CANARD
du Périgord 1 cuisse
480g
UVC 28 - Réf. C4211



CONFIT DE CANARD
du Périgord 2 cuisses
760g
UVC 6 - Réf. C4212



CONFIT DE CANARD
du Périgord 4 cuisses
1350g
UVC 12 - Réf. C4213



CONFIT DE CANARD
de Barbarie 2 cuisses
780g
UVC 6 - Réf. C473



CONFIT D'OIE
du Périgord 2 Cuissons
960g
UVC 6 - Réf. C4006



MAGRET DE CANARD
de Barbarie Confit - 600g
UVC 12 - Réf. C496



GRAISSE D'OIE
340g
UVC 12 - Réf. C4065



GRAISSE DE CANARD
340g
UVC 12 - Réf. C419



SOUPE DE POTIRON
490g
UVC 12 - Réf. Z2784



VELOUTÉ DE MORILLES
au Foie Gras - 490g
UVC 12 - Réf. Z2783

LES LÉGUMES ET ACCOMPAGNEMENTS



TOP VENTE

HARICOTS BLANCS
à la Graisse d'Oie
760g

UVC 12 - Réf. C392



NOUVEAU

ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE
aux Cèpes - 90g

UVC 24 - Réf. Z2776



NOUVEAU

ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE
aux Cèpes - 180g

UVC 24 - Réf. Z2777



PÂTES AUX NOIX
artisanales et régionales
150g

UVC 24 - Réf. C414



TOP VENTE

PÂTES AUX CÈPES
artisanales et régionales
150g

UVC 24 - Réf. C415



PÂTES À LA CHÂTAIGNE
artisanales et régionales
150g

UVC 24 - Réf. C490



PRÉPARATION POUR OMELETTE AUX CÈPES
10g

UVC 12 - Réf. C4079



NOUVEAU

PRÉPARATION POUR RISOTTO AUX CÈPES
250g

UVC 6 - Réf. C4205



NOUVEAU

PRÉPARATION POUR RISOTTO AUX GIROLLES
250g

UVC 6 - Réf. C4206



PRÉPARATION POUR RISOTTO AUX TRUFFES
250g

UVC 6 - Réf. C4207

LES SAUCES



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



SAUCE AUX CÈPES
100g

UVC 18 - Réf. A6069

LES CHAMPIGNONS ET TRUFFES



TRUFFE NOIRE DU PÉRIGORD
Tuber melanosporum en Morceaux - 12g

UVC 1 - Réf. C4096



TOP VENTE

SAUPOUDREUR AUX BRISURES
de Truffe Blanche d'Été
80g

UVC 6 - Réf. A6063



SAUPOUDREUR AUX CÈPES
80g

UVC 6 - Réf. A6062



LE CERC DE FRANCE

CÈPES CUISINÉS
à l'huile
230g

UVC 24 - Réf. C4132



LE CERC DE FRANCE

CÈPES CUISINÉS
à l'huile
460g

UVC 12 - Réf. C4133



LE CERC DE FRANCE

GIROLLES CUISINÉES
à l'huile
240g

UVC 12 - Réf. C4134

LES FROMAGÈRES



TOP VENTE



TRAPPE D'ÉCHOURGNAC
à la Noix - 300g

UVC 8 - Réf. O3100



NOUVEAU

FROMAGÈRE MYRTILLE
4 Baies - 110g

UVC 8 - Réf. A6077



NOUVEAU

FROMAGÈRE COING
Thym Romarin - 110g

UVC 8 - Réf. A6078



NOUVEAU

FROMAGÈRE POMME
Pommeau aux Noix - 110g

UVC 8 - Réf. A6079

LES CONDIMENTS ET ÉPICES



**HUILE DE NOIX
TRADITION**
Moulin du Val - 4cl
UVC 53 - Réf. A604



HUILE D'OLIVE
Saveur Truffe
4cl
UVC 53 - Réf. A6066



HUILE VIERGE DE NOISETTES
1^{ère} Pression
Les Noisettes Paysannes - 25cl
UVC 12 - Réf. A6041



**HUILE DE TOURNESOL
AUX CÈPES**
Moulin du Val - 25cl
UVC 12 - Réf. A6071



HUILE DE PÊPINS DE RAISIN
à la Truffe
Moulin du Val - 25cl
UVC 12 - Réf. A6072



HUILE DE NOIX VIERGE
Moulin du Val
25cl
UVC 12 - Réf. A668



HUILE DE NOIX VIERGE
Moulin du Val
50cl
UVC 12 - Réf. A669



**CRÈME DE BALSAMIQUE
ET SA PIPETTE**
Saveur Truffe - 40g
UVC 53 - Réf. A6067



**COFFRET DE SPÉCIALITÉS
AUX TRUFFES**
UVC 6 - Réf. A6056



MOUTARDE FINE À L'ANCIENNE
28g
UVC 60 - Réf. Z2728



MOUTARDE À LA NOIX
Moulin du Val - 100g
UVC 6 - Réf. A6051



MOUTARDE AUX CÈPES
Moulin du Val - 100g
UVC 6 - Réf. A6070



**MOUTARDE
À LA TRUFFE**
100g
UVC 6 - Réf. A615



VINAIGRE BALSAMIQUE
Aromatisé à la Truffe
Moulin du Val - 4cl
UVC 53 - Réf. A6050



VINAIGRE DE VIN BLANC
Aromatisé aux Noix
Moulin du Val - 25cl
UVC 12 - Réf. A6073



VINAIGRE DE VIN BLANC
Aromatisé à la Truffe
Moulin du Val - 25cl
UVC 12 - Réf. A6074



SEL DE GUÉRENDE
aux Cèpes - 18g
UVC 20 - Réf. Z2781



SEL DE GUÉRENDE
aux Brisures de Truffe d'Été - 18g
UVC 20 - Réf. Z2782



SEL DE GUÉRENDE
aux Cèpes - 100g
UVC 12 - Réf. C4138

LES CHOCOLATS



NOUVEAU

**TABLETTE DE
8 BOUCHÉES CHOCOLAT**
au Lait et Caramel Beurre Salé - 75g

UVC 12 - Réf. Z2766



TABLETTE DE CHOCOLAT NOIR
Fèves de Cacao 73%
Bovetti 100g

UVC 10 - Réf. D7140



TABLETTE DE CHOCOLAT NOIR
Oranges Confites
Bovetti 100g

UVC 10 - Réf. D786



TABLETTE DE CHOCOLAT NOIR
Piment d'Espelette
Bovetti 100g

UVC 10 - Réf. D787



TABLETTE DE CHOCOLAT NOIR
Lait Caramel
et Sel de Guérande
Bovetti - 100g

UVC 10 - Réf. D788



TABLETTE DE CHOCOLAT NOIR
Lait Noisettes
du Piémont
Bovetti - 100g

UVC 10 - Réf. D789



CUBE FEUILLAGE
Assortiment Noisettes et
Amandes au Chocolat
Maison Guinguet - 100g

UVC 40 - Réf. Z2729



BALLOTIN DE CHOCOLATS
Assortis Maison Guinguet
Artisan Chocolatier
100g

UVC 52 - Réf. Z2318



BALLOTIN DE CHOCOLATS
Assortis Maison Guinguet
Artisan Chocolatier
- 200g

UVC 38 - Réf. Z2606



**CAGETTE
ASSORTIMENT CHOCOLATS**
artisansaux
Maison Guinguet - 240g

UVC 12 - Réf. Z2372



**CAGETTE
ASSORTIMENT CHOCOLATS**
artisansaux
Maison Guinguet - 400g

UVC 9 - Réf. Z2374



**CAGETTE
ASSORTIMENT CHOCOLATS**
artisansaux
Maison Guinguet - 720g

UVC 3 - Réf. Z2376



**SACHET DE TRUFFES
AU CHOCOLAT**
et Cacao Natures - 50g

UVC 30 - Réf. Z2785



**SACHET DE TRUFFES
AU CHOCOLAT**
et Cacao Natures - 100g

UVC 20 - Réf. Z2786



**BALLOTIN DE TRUFFES
AU CHOCOLAT**
et Cacao Natures - 50g

UVC 36 - Réf. Z2788



**5 NOUNOURS
GUIMAUVE**
Chocolat au Lait - 55g

UVC 25 - Réf. Z2793



**PAPILLOTE DE TRUFFE
AU CHOCOLAT**
et Cacao Nature - 4g

UVC 200 - Réf. Z2787



**PAPILLOTE CÉRÉALES
CRAQUANTES**
8g

UVC 475 - Réf. Z2519



**CAPRICES
DE CUPIDON**
artisansaux - 50g

UVC 30 - Réf. Z2687



**CAPRICES
DE CUPIDON**
artisansaux - 100g

UVC 20 - Réf. Z2688

DISPONIBLE
D'OCTOBRE À MARS

DISPONIBLE
D'OCTOBRE À MARS

LES GÂTEAUX ARTISANAUX ET PÂTISSERIES



CROQUANTS AUX NOIX
du Périgord - 150g
UVC 24 - Réf. D730



CROQUANTS DU PÉRIGORD
aux Noisettes - 150g
UVC 24 - Réf. D735



MINI FINANCIER ARTISANAL
Abricot/Amande - 11g
UVC 300 - Réf. Z2734



FINANCIER ARTISANAL
Figue et Spéculos - 45g
UVC 80 - Réf. Z2753



FINANCIER ARTISANAL
Figue et Spéculos - 80g
UVC 50 - Réf. Z2754



SPÉCULOOS
Noix du Périgord et Oranges
Confites - 50g
UVC 30 - Réf. Z2755



SABLÉS AUX MYRTHILLES
artisanaux
50g
UVC 30 - Réf. Z2759



COOKIE AUX MARRONS
Du Périgord
et Chocolat artisanal - 50g
UVC 70 - Réf. Z2756



GÂTEAU
AUX NOIX
artisanal - 220g
UVC 12 - Réf. D700



COOKIES
Bio Farine d'Épeautre Chocolat
et Noix du Périgord - 200g
UVC 12 - Réf. D7095

LES GOUMANDISES DE FRUITS SECS



ETUI DE 3 CERNEAUX DE NOIX
au Chocolat - 20g
UVC 25 - Réf. Z2662



NOIX AU CHOCOLAT
Sachet 100g
UVC 50 - Réf. D733



NOIX AU CHOCOLAT
Sachet 200g
UVC 24 - Réf. D708



AMANDES AUX CHOCOLAT
90g
UVC 24 - Réf. Z2353



CRÈME DE NOIX
Domaine de Vielcroze - 210g
UVC 12 - Réf. D7085



NOIX GRILLÉES
Sachet 200g
UVC 24 - Réf. D711



CERNEAUX DE NOIX
AOP Noix du Périgord - 100g
UVC 10 - Réf. D7129



NOIX ENTIÈRES EN COQUE
Filet - 1kg
UVC 1 - Réf. D765



CASSE NOIX
Forme Cèpe - 10cm x Ø 7cm
UVC 50 - Réf. E10517



AMANDES ET NOISSETTES
Toastées - 50g
UVC 10 - Réf. Z2778



TRIO AMANDES NOISSETTES NOIX
200g
UVC 24 - Réf. D746



BARRE DE NOUGAT
aux Noix - 50g
UVC 40 - Réf. Z2735



FLOCCUINS PRUNEUX
Amandes et Armagnac - 117g
UVC 12 - Réf. D7136

LES DOUCEURS DE FRUITS



ABRICOTS SÉCHÉS
Extra Moelleux Bio
70g

UVC 10 - Réf. Z2637



FIGUES SÉCHÉES
Extra Moelleuses Bio
70g

UVC 10 - Réf. Z2638



PRUNEAUX AU SIROP
et Caramel
106ml

UVC 30 - Réf. Z2661



PRUNEAUX AU SIROP
et Caramel
200ml

UVC 15 - Réf. Z2660



RÉGLETTE DE 6 GUIMAUVES
avec Noeud en Satin Bleu
40g

UVC 1 - Réf. D7069



GUIMAUVES
À LA FRAMBOISE
artisanales - 60g

UVC 70 - Réf. Z2738



COMPOTE DE POMME
Miel Pain d'Épices
45g

UVC 30 - Réf. Z2790



COMPOTE DE POMME
Miel Pain d'Épices
120g

UVC 6 - Réf. Z2732



DESSERT DE NOËL
Prune, Orange et Cannelle
Bio - 120g

UVC 6 - Réf. Z2791



PRUNEAUX D'AGEN
Fourrés à la Crème
de Pruneaux - 400g

UVC 6 - Réf. Z2373



PAPILLOTE
GUIMAUVE
10g

UVC 320 - Réf. Z2694



PAPILLOTE
PÂTE DE FRUIT
10g

UVC 450 - Réf. Z2695

LES CONFITURES, MIELS, PÂTE À TARTINER



MIEL DE PRINTEMPS
du Périgord - 250g

UVC 12 - Réf. D7131



MIEL DE PRINTEMPS
du Périgord - 500g

UVC 12 - Réf. D7130



MIEL DE FLEURS D'ÉTÉ
du Périgord - 250g

UVC 12 - Réf. D7133



MIEL DE FLEURS D'ÉTÉ
du Périgord - 500g

UVC 12 - Réf. D7132



MIEL D'ACACIA
250g

UVC 12 - Réf. D7135



MIEL D'ACACIA
500g

UVC 12 - Réf. D7134



MIEL DE FLEURS
28g

UVC 60 - Réf. Z2634



PÂTE À TARTINER
Miel et Noisettes - 45g

UVC 90 - Réf. Z2794



CONFITURE EXTRA
de Cerise Noire - 120g

UVC 12 - Réf. Z2635



CONFITURE EXTRA
Abricot Bergeron - 28g

UVC 60 - Réf. Z2780



MARMELADE DE NOËL
aux 3 Agrumes - 45g

UVC 60 - Réf. Z2779

LES PRÉPARATIONS CULINAIRES



FARINE DE NOIX
Bio Domaine de Vielcroze
500g

UVC 12 - Réf. A6040



PRÉPARATION POUR RIZ AU LAIT
à la Chataigne et à l'Anis Étoile
Moulin du Val - 160g

UVC 12 - Réf. A6064



PRÉPARATION POUR
GÂTEAU AUX NOIX
Moulin du Val - 320g

UVC 6 - Réf. A675

LES VINS ROUGES



ABBAYE DES TEMPLIERS
AOP Bergerac Rouge
37,5cl

UVC 12 - Réf. VRBC038DNM



ABBAYE DES TEMPLIERS
AOP Bergerac Rouge
75cl

UVC 6 - Réf. VRBC038BNM



STOCK LIMITÉ

PRIURE DE CARENAC
AOP Bergerac Rouge
2021 - 75cl

UVC 6 - Réf. VRBC037B21



LARMONI
AOP Bergerac Rouge
75cl

UVC 6 - Réf. VRBC041BNM



CHÂTEAU VARI
AOP Bergerac Rouge
2016 Bio - 75cl

UVC 6 - Réf. VRBC025B16



**CHÂTEAU LES TOURS
DES VERDOTS**
AOC Côtes de Bergerac
Rouge 2021 - 75cl

UVC 6 - Réf. VRBC005B21



CHÂTEAU PECANY
Grande Cuvée Black
AOC Côtes de Bergerac
Bio 2018 - 75cl

UVC 6 - Réf. VRBC012B18



«PAW»
IGP Périgord
75cl

UVC 6 - Réf. VRVP006B20



VIN DE DOMME
Cabernet Franc
75cl

UVC 6 - Réf. VRVD004B16



DOMAINE LAFON
AOC Cahors
2019 - 37,5cl

UVC 12 - Réf. VRCS038D19



DOMAINE LAFON
AOC Cahors
2019 - 75cl

UVC 6 - Réf. VRCS038B19



MAGNUM

DOMAINE LAFON
AOC Cahors
2021 - 150cl

UVC 6 - Réf. VRCS038M21



CHÂTEAU SAINT DIDIER PARNAC
Prestige Fut
AOC Cahors 2020 - 75cl

UVC 6 - Réf. VRCS037B20



CHÂTEAU LA COUSTARELLE
AOC Cahors
2021 - 75cl

UVC 6 - Réf. VRCS001B21



PRIURE DE CENAC
AOC Cahors
2019 - 75cl

UVC 6 - Réf. VRCS014B19



CLOS DE GAMOT
AOC Cahors
2020 - 75cl

UVC 6 - Réf. VRCS031B20



CHÂTEAU LES VIEILLES PIERRES
AOC Lussac Saint Émilion
2019 - 75cl

UVC 6 - Réf. VRLE001B19



CHÂTEAU LA RENAUDIE
AOC Pécharmant
2022 - 75cl

UVC 6 - Réf. VRPT006B22



CHÂTEAU DE BEAUPORTAIL
AOC Pécharmant
2022 - 75cl

UVC 12 - Réf. VRPT004B19

LES VINS ROSÉS



CHÂTEAU COURT LES MÛTS
AOC Bergerac Rosé
2022 - 75cl

UVC 6 - Réf. VSBC007B22



CHÂTEAU PECANY
AOC Bergerac Rosé Bio
2023 - 75cl

UVC 6 - Réf. VSBC018B23



**TIRE BOUCHON
SOMMELIER**
Inox et Bois

UVC 240 - Réf. E10109

LES VINS BLANCS SECS ET MOELLEUX



CHÂTEAU DE LA JAUBERTIE
Mirabelle AOC Bergerac Sec
Bio 2022 - 75cl

UVC 6 - Réf. VBBC005B22



ABBAYE DES TEMPLIERS
AOP Côtes de Bergerac
Moelleux - 37,5cl

UVC 12 - Réf. VMCB013DNM



ABBAYE DES TEMPLIERS
AOP Côtes de Bergerac
Moelleux - 75cl

UVC 6 - Réf. VMCB013BNM



PRIEURE DE CARENAC
AOP Côtes de Bergerac
Moelleux - 75cl

UVC 6 - Réf. VMCB012BNM



CHÂTEAU COURT LES MÛTS
AOP Côtes de Bergerac
Moelleux 2021 - 37,5cl

UVC 24 - Réf. VMCB004D21



LE CERF NOIR
IGP Périgord
Moelleux - 75cl

UVC 6 - Réf. VMVP002BNM



CHÂTEAU PECANY
AOP Côtes de Bergerac
Moelleux - 75cl

UVC 6 - Réf. VMCB009BNM



MARQUIS DE CHAMTERAC
AOP Côtes de Bergerac
Moelleux 2020 - 75cl

UVC 6 - Réf. VMCB007B20



CHÂTEAU MIAUDOUX
AOP Côtes de Bergerac
Moelleux 2021 Bio - 75cl

UVC 6 - Réf. VMCB002B21



DOMAINE L'ANCIENNE CURE
Jour de Fruit
AOC Monbazillac 2021 Bio - 75cl

UVC 6 - Réf. VMCM018B21



CHÂTEAU PECANY
AOC Monbazillac
2019 - 75cl

UVC 6 - Réf. VMCM021B19

LES APÉRITIFS



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

UVC 12 - Réf. F819



APÉRITIF À LA FIGUE
artisanal 17° - 75cl

UVC 6 - Réf. F852



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

UVC 12 - Réf. F834



APÉRITIF GRATTE CUL
artisanal 12° - 75cl

UVC 6 - Réf. F813



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

UVC 12 - Réf. F880



APÉRITIF À LA NOIX
artisanal 12°
75cl

UVC 6 - Réf. F817



APÉRITIF À LA TRUFFE
artisanal 17°
75cl

UVC 6 - Réf. F809



APÉRITIF SARLANOIX
À LA NOIX
Distillerie du Périgord 16° - 70cl

UVC 6 - Réf. F801



APÉRITIF RATAFIA
À LA PRUNE
Distillerie du Périgord 15° - 70cl

UVC 6 - Réf. F802



APÉRITIF FÉNELON
17° - 70cl

UVC 6 - Réf. F8020



APÉRITIF À LA PÊCHE
Distillerie du Périgord
16° - 70cl

UVC 6 - Réf. F806



APÉRITIF À LA CHÂTAIGNE
Distillerie du Périgord
16° - 70cl

UVC 6 - Réf. F807



FLOC DE GASCOGNE
Rosé Famille Expert 17°
75cl

UVC 12 - Réf. F808



HYPOCRAS
Apéritif Artisanal Médiéval
12° - 75cl

UVC 6 - Réf. F818



HYDROMEL DU PÉRIGORD
«la Marandelle» 13%
50cl

UVC 6 - Réf. W5049

LES BIÈRES ARTISANALES



**BIÈRE BLONDE
ARTISANALE DU QUERCY**
Brasserie Ratz 33cl
UVC 12 - Réf. W5003



**BIÈRE BLANCHE
ARTISANALE DU QUERCY**
Brasserie Ratz 33cl
UVC 12 - Réf. W5004



**BIÈRE AMBRÉE
ARTISANALE DU QUERCY**
Brasserie Ratz 33cl
UVC 12 - Réf. W5005



**BIÈRE BLONDE
artisanale Chavagn'**
33cl
UVC 12 - Réf. W5028



**BIÈRE AMBRÉE
artisanale Chavagn'**
33cl
UVC 12 - Réf. W5030



BIÈRE À LA CHÂTAIGNE
artisanale Chavagn'
Gousse de Vanille - 33cl
UVC 12 - Réf. W5113



**BIÈRE BELGE
CORSENDONK ROUSSE**
33cl
UVC 12 - Réf. W5077



**BIÈRE BELGE
SMASH BLONDE**
33cl
UVC 24 - Réf. W5085



**BIÈRE BELGE GRISETTE
BLONDE BIO ET SANS
GLUTEN - 25cl**
UVC 12 - Réf. W5086



**BIÈRE BELGE BLANCHE DE
NAMUR BLANCHE**
25cl
UVC 12 - Réf. W5090



**BIÈRE TRIPLE BRASSÉE
24 Brasserie Artisanale
de Sarlat - 75cl**
UVC 6 - Réf. W5111



**BIÈRE BLONDE
ARTISANALE DU QUERCY**
Brasserie Ratz - 75cl
UVC 6 - Réf. W5114



1 VERRE A BIÈRE
Brasserie Artisanale
de Sarlat - 33cl
UVC 6 - Réf. E10585



**SUPPORT 1/3 MÈTRE
DE BIÈRES**
en Bois
UVC 1 - Réf. E10296

LES DIGESTIFS ET SPIRITUEUX



LIQUEUR DE NOIX
Distillerie du Périgord
20° - 50cl
UVC 6 - Réf. F830



MIRABELLE À LA LIQUEUR
Distillerie la Salamandre
18° - 35cl
UVC 6 - Réf. F893



RHUM DON PAPA
7 ans Philippines Rum
40° - 70cl
UVC 6 - Réf. F8005



WHISKY JAPONAIS
Togouchi Kiwami 40° Blend
70cl
UVC 6 - Réf. F8091



WHISKY ÉCOSSE
Loch Lomond 12 ans et son étui
Single Malt Scotch 46° - 70cl
UVC 6 - Réf. F8146



RHUM DON PAPA
Baroko Philippines 40° - 70cl
UVC 6 - Réf. F8165



COGNAC NAPOLÉON 40°
Tanguide 70cl (20 ans)
UVC 6 - Réf. F883



COGNAC V.S.O.P 40°
Tanguide 70cl (10ans)
UVC 6 - Réf. F886



COGNAC X.O 40°
Tanguide 50cl (30ans)
UVC 6 - Réf. F887

LES BOISSONS FRUITÉES SANS ALCOOL



PUR JUS DE POMME
Bio - 25cl

UVC 12 - Réf. D7145



PUR JUS DE POMME
Bio - 75cl

UVC 6 - Réf. D7144



NECTAR D'ABRICOT
du Roussillon - 25cl

UVC 12 - Réf. D7001



NECTAR DE PÊCHE JAUNE
Vallée du Rhône - 25cl

UVC 12 - Réf. D7002



NECTAR DE FRAMBOISE
25cl

UVC 12 - Réf. D7005



NECTAR DE FRAISE
25cl

UVC 12 - Réf. D7004



NECTAR DE POIRE WILLIAMS
du Lyonnais - 25cl

UVC 12 - Réf. D7003



NECTAR DE MYRTILLE SAUVAGE
25cl

UVC 12 - Réf. D7006



LIMONADE
Brasserie Artisanale de Sarlat Bio - 33cl

UVC 12 - Réf. D7122



LIMONADE
Brasserie Artisanale de Sarlat Bio - 75cl

UVC 6 - Réf. D7143



GINGER BEER
Brasserie Artisanale de Sarlat Bio - 33cl

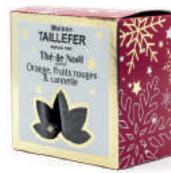
UVC 12 - Réf. D7153

LES BOISSONS CHAUDES



PRÉPARATION POUR CHOCOLAT CHAUD
au Safran du Quercy Périgord - 30g

UVC 12 - Réf. Z2740



THÉ NOIR DE NOËL
60g

UVC 96 - Réf. Z2765

LES OBJETS



TIRE BOUCHON SOMMELIER
Inox et Bois

UVC 240 - Réf. E10103



LYRE À COUPER LE FOIE GRAS

UVC 60 - Réf. E10198



PLANCHE APÉRO
en Bois

UVC 120 - Réf. E10256



TARTINEUR À FOIE GRAS
Décor Bois

UVC 300 - Réf. E10495



PLANCHE À DÉCOUPER
en Bambou

UVC 10 - Réf. E10509



CASSE NOIX FORME CÈPE
10cm x Ø 7cm

UVC 6 - Réf. E10517



TERRINE EN PORCELAINE BLANCHE
420g 14.5x11.5cm

UVC 12 - Réf. E10528



1 VERRE À BIÈRE
Brasserie Artisanale de Sarlat - 33cl

UVC 6 - Réf. E10585



PUZZLE TANGRAM
en Bois

UVC 50 - Réf. E10632



JEU DE 54 CARTES EN PAPIER RECYCLÉ

UVC 50 - Réf. E10646



JEU DE DOMINO ET SA BOÎTE EN BOIS

UVC 50 - Réf. E10647

LES EMBALLAGES

LES CONTENANTS RECYCLABLES



VALISETTE CARTON BLEU
DÉCOR MOSAÏQUES FESTIVES
AVEC POIGNÉE PM
33x18.5x9.5cm

UVC 20 - Réf. T9282



VALISETTE CARTON BLEU
DÉCOR MOSAÏQUES FESTIVES
AVEC POIGNÉE MM
34.2x25x11.5cm

UVC 20 - Réf. T9283



VALISETTE CARTON BLEU
DÉCOR MOSAÏQUES FESTIVES
AVEC POIGNÉE GM
38.4x32.5x11.5cm

UVC 20 - Réf. T9284



VALISETTE CARTON KRAFT
BONNES FÊTES
AVEC POIGNÉE PM
33x18.5x9.5cm

UVC 20 - Réf. T9275



VALISETTE CARTON KRAFT
BONNES FÊTES
AVEC POIGNÉE MM
34.5x25.5x11.5cm

UVC 20 - Réf. T9273



VALISETTE CARTON KRAFT
BONNES FÊTES
AVEC POIGNÉE GM
38.4x32.5x11.5cm

UVC 20 - Réf. T9279



VALISETTE CARTON KRAFT
VOYAGE GOURMAND
TRICOLERE AVEC POIGNÉE PM
33x18.5x9.5cm

UVC 20 - Réf. T9276



VALISETTE CARTON KRAFT
VOYAGE GOURMAND
TRICOLERE AVEC POIGNÉE MM
34.2x25x11.5cm

UVC 20 - Réf. T9277



VALISETTE CARTON KRAFT
VOYAGE GOURMAND
TRICOLERE AVEC POIGNÉE GM
38.4x32.5x11.5cm

UVC 20 - Réf. T9278



VALISETTE CARTON
TGM
54x36x12.5cm

UVC 20 - Réf. T9014



SAC PAPIER
KRAFT ET DORURES
25x10x22 cm

UVC 20 - Réf. E10607



SAC PAPIER
KRAFT ET DORURES
55x13x33 cm

UVC 20 - Réf. E10730



CORBEILLE CARTON
MADE IN FRANCE
24X10X6cm

UVC 60 - Réf. E1061



CORBEILLE CARTON
RECTANGULAIRE BALADE
GOURMANDE PM
26x20x5cm

UVC 48 - Réf. E10676



CUBE CARTON
NOIR ET OR
DÉCOR TERROIR
12.5x11x11cm

UVC 36 - Réf. E10684



CORBEILLE CARTON
FEUILLAGE
COLORE PM
28x20.5x5.5 cm

UVC 20 - Réf. E10719



CORBEILLE CARTON
FEUILLAGE
COLORE MM
34x21x7.3 cm

UVC 20 - Réf. E10720



CORBEILLE CARTON
FEUILLAGE COLORE GM
37x28x7.3 cm

UVC 20 - Réf. E10721



CRACKER FESTIF DORÉ
EN CARTON PM
14.5x6cm

UVC 20 - Réf. E10649



VALISETTE CARTON
CARTABLE ENFANT
17x10x10cm

UVC 10 - Réf. T9255



BOÎTE AUX LETTRES
STYLE 'US' NOËL
20x10x12cm

UVC 32 - Réf. E10615



COFFRET CARTON KRAFT NOIR
1 BOUTEILLE AVEC POIGNÉE
9x9x40cm

UVC 100 - Réf. E10689



BOÎTE À CHAPEAU
BALADE GOURMANDE
Ø26x9cm

UVC 20 - Réf. E10675



BOÎTE À CHAPEAU SAVOREUX
CARTON NOIR ET CUIVRE
D27.5 X 10cm

UVC 6 - Réf. E10656



FOURREAU NOIR
4x90g
27.2x7x6.6cm

UVC 60 - Réf. E10636



FOURREAU CRÈME
3x180g
25.8x8.6x6.5cm

UVC 60 - Réf. E10677

LES EMBALLAGES

LES CONTENANTS RÉUTILISABLES



CANARD
EN OSIER
14x10x5cm

UVC 260 - Réf. E10071



TONNEAU
EN BOIS
9.1 X 13.5cm

UVC 54 - Réf. E10522



CORBEILLE BOIS
AJOURÉE ORIGAMI
35x25x9cm

UVC 20 - Réf. E10564



SAC POLYPROPYLENE
ROUGE SAPINS DE NOËL
44x20x33cm

UVC 10 - Réf. E10570



PLATEAU
TRESSÉ NATUREL
35x25x5cm

UVC 20 - Réf. E10726



PLATEAU RECTANGLE EN
MÉTAL BROSSÉ TENTATION
36x27x7cm

UVC 38 - Réf. E10651



PANIER ISOTHERME NOIR
PLIABLE AVEC ANSES MÉTAL
44.5x28x22cm

UVC 30 - Réf. E10654



TOP
VENTE

SAC PROPYLENE INTISSÉ
MOTIF BULLES
33x55cm

UVC 25 - Réf. E10667



SAC ISOTHERME RECTANGLE
EN LIÈGE AVEC ANSES
36x20x20cm

UVC 12 - Réf. E10685



TOP
VENTE

CAISSE BOIS 1 BOUTEILLE
+ RACK RANGEMENT
33x9.8x9.8cm

UVC 12 - Réf. E10692



NOUVEAU

CORBEILLE EN MÉTAL
DORÉ ET TISSU NOIR
33x23x7 cm

UVC 40 - Réf. E10717



NOUVEAU

CORBEILLE EN MÉTAL
DORÉ ET TISSU NOIR
38x28x15 cm

UVC 20 - Réf. E10718



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

UVC 125 - Réf. E10214



SAC EN TOILE DE JUTE
NATURE
36x19x27cm

UVC 75 - Réf. E10605



SAC EN TOILE DE JUTE
NATURE
42x20x39 cm

UVC 50 - Réf. E10722



NOUVEAU

SAC EN TOILE DE JUTE
FESTIF
36x19x27cm

UVC 75 - Réf. E10723



NOUVEAU

SAC EN TOILE DE JUTE
FESTIF
42x20x39 cm

UVC 50 - Réf. E10724



NOUVEAU

VALISE GRISE MOTIFS
TRIANGULAIRES
35x25x13 cm

UVC 20 - Réf. E10725

LA FRISURE



FRISURE SIZZLE
PACK IVOIRE
25kg

UVC 1 - Réf. Y11001

LES PANIERS GOURMANDS

LES MEILLEURES VENTES

Coffret Tariquet

RÉF. J4652 - 11 PRODUITS - 120 COLIS PAR PALETTE

GRIGNOTAGES

- 1 Terrine Fine au Cognac 90 g
- 1 Sachet de Sablés Apéritifs artisanaux *Tomate et Noisettes* 50 g

Biscuiterie Artisanale Lou Cocal

AUTOUR DU FOIE GRAS

- ♥ 1 Bloc de Foie Gras de Canard artisanal 80 g
- 1 Confit Extra de Figues 28 g
- 1 Vin Blanc AOC Côtes de Gascogne *Domaine Tariquet «Cuvée Classic»* 75 cl

Propriétaire Récoltant

DESSERT

- 1 Compote artisanale *Pomme, Miel et Pain d'Épices* 120 g
- 2 Mini-Financiers artisanaux *Abricot et Amande* 2 x 11 g

Biscuiterie Artisanale Lou Cocal

DOUCEURS CHOCOLATÉES

- 6 Papillotes de Truffe au Chocolat et Cacao 6 x 4 g

1 Carte de Vœux

1 Chèque Cadeau offert : 10€

à valoir sur notre Épicerie Fine en ligne www.foie-gras-sarlat.com

1 Valisette en Carton au Décor « Plumetis » avec Poignée (39.5 x 19.5 x 12.5 cm)

À PARTIR DE 10 COLIS

À partir de
18€33
HT



	Tarif promotionnel jusqu'au 31 octobre 2024	Tarif plein à partir du 01 Novembre 2024	Prix de Vente Conseillé
TTC	22€	25€50	38€60
HT	18€33	21€25	32€17



À PARTIR DE 10 COLIS

À partir de
25€
HT

Colis de Noël

RÉF. J4652 - 11 PRODUITS - 120 COLIS PAR PALETTE

AUTOUR DU FOIE GRAS

- ♥ 1 Bloc de Foie Gras de Canard artisanal 120 g
- 1 Chutney Abricot Façon Pain d'Épices 40 g
- 1 Vin Blanc Moelleux AOP Côtes de Bergerac «*Abbaye des Templiers*» 37.5 cl

PLAT

- 2 Cuisses de Canard Cuites Sous la Graisse 380 g
- 1 Vin Rouge AOP Côtes de Bergerac «*Abbaye des Templiers*» 75 cl

DESSERT

- AB 1 Dessert artisanal de Noël *Pomme Prune Orange et Cannelle* 120 g
- Issu de l'Agriculture Biologique*
- 1 Sachet de Spéculoos artisanaux *Noix du Périgord et Oranges Confites* 50 g

Biscuiterie Artisanale Lou Cocal

DOUCEURS CHOCOLATÉES

- 5 Papillotes de Chocolat et Céréales Craquantes 5 x 8 g
- 5 Papillotes de Truffe au Chocolat et Cacao 5 x 4 g

1 Carte de Vœux

1 Chèque Cadeau offert : 10€

à valoir sur notre Épicerie Fine en ligne www.foie-gras-sarlat.com

1 Valisette en Carton au Décor « Plumetis » avec Poignée (40.5 x 31.5 x 12.5 cm)

	Tarif promotionnel jusqu'au 31 octobre 2024	Tarif plein à partir du 01 Novembre 2024	Prix de Vente Conseillé
TTC	30€	35€50	59€05
HT	25€	29€58	49€21

Colis de Fêtes

RÉF. J4652 - 11 PRODUITS - 120 COLIS PAR PALETTE

GRIGNOTAGES

- 1 Terrine Fine au Cognac 90 g
- 1 Terrine de Campagne au Magret Fumé 90 g

ENTRÉE

- ♥ 1 Bloc de Foie Gras de Canard artisanal 120 g
- 1 Chutney Abricot Façon Pain d'Épices 40 g
- 1 Vin Blanc Moelleux AOP Côtes de Bergerac «*Prieuré de Carenac*» 75 cl

PLAT

- 2 Cuisses de Canard Cuites Sous la Graisse 380 g
- 1 Vin Rouge AOP Côtes de Bergerac «*Prieuré de Carenac*» 75 cl

DESSERT

- AB 1 Dessert artisanal de Noël *Pomme Prune Orange et Cannelle* 120 g
- Issu de l'Agriculture Biologique*
- 1 Sachet de Spéculoos artisanaux *Noix du Périgord et Oranges Confites* 50 g

Biscuiterie Artisanale Lou Cocal

DOUCEURS CHOCOLATÉES

- 1 Sachet de Truffes au Chocolat et Cacao 50 g
- 3 Papillotes Chocolat et Céréales Craquantes 3 x 8 g

1 Carte de Vœux

1 Chèque Cadeau offert : 10€

à valoir sur notre Épicerie Fine en ligne www.foie-gras-sarlat.com

1 Valisette en Carton au Décor « Plumetis » avec Poignée (40.5 x 31.5 x 12.5 cm)



À partir de
33€33
HT

À PARTIR DE 10 COLIS

	Tarif promotionnel jusqu'au 31 octobre 2024	Tarif plein à partir du 01 Novembre 2024	Prix de Vente Conseillé
TTC	40€	46€50	74€80
HT	33€33	38€75	62€33

LES PANIERS GOURMANDS

LES MEILLEURES VENTES

Colis Gourmand

RÉF. J4661 - 18 PRODUITS - 60 COLIS PAR PALETTE

À PARTIR DE 10 COLIS

À partir de **41€67** HT

	Tarif promotionnel jusqu'au 31 octobre 2024	Tarif plein à partir du 01 novembre 2024	Prix de Vente Conseillé
TTC	50€	58€	94€ ⁴⁰
HT	41€ ⁶⁷	48€ ³³	78€ ⁶⁷

- GRIGNOTAGES**
- 1 Terrine de Campagne au Confit d'Échalotes 90 g
 - 1 Terrine de Campagne au Magret Fumé 90 g
 - 1 Toastinade de Canard aux Cèpes en Persillade 90 g
- AUTOUR DU FOIE GRAS**
- 1 Bloc de Foie Gras de Canard artisanal 120 g
 - 1 Confit Extra de Figues - 50 g
 - 1 Sachet de Mini-Biscottes artisanales *Noisettes et Noix du Périgord* 50 g
 - Biscuiterie Artisanale Lou Cocal*
 - 1 Vin Blanc AOC Côtes de Bergerac Moelleux «*Château Pecany*» 75 cl
 - Propriétaire Récoltant*
- PLAT**
- 1 Cocotte de Canard au Pain d'Épices 300 g
 - 1 Sel de Guérande aux Cèpes - 18 g
 - 1 Vin Rouge AOP Bergerac Rouge «*Larmoni*» 75 cl
- DESSERT**
- 1 Bocal de Pruneaux au Sirop et Caramel - 106 ml
 - 1 Sachet de Spéculoos artisanaux *Noix du Périgord et Oranges Confites* 50g
 - Biscuiterie Artisanale Lou Cocal*
 - 2 Mini-Financiers artisanaux *Abricot et Amande* 2 x 11 g
 - Biscuiterie Artisanale Lou Cocal*
- DOUCEUR CHOCOLATÉE**
- 1 Sachet de Truffes au Chocolat et Cacao 50 g
 - 1 Carte de Vœux
 - 1 Chèque Cadeau offert : 10€ à valoir sur notre Épicerie Fine en ligne www.foie-gras-sarlat.com
 - 1 Valisette en Carton au Décor «*Plumetis*» avec Poignée (40.5 x 31.5 x 12.5 cm)

- GRIGNOTAGES**
- 1 Délice de Canard au Jus de Truffe 20% Foie Gras 130 g
 - 1 Pâté de Foie de Canard 20 % Foie Gras 90 g
 - 1 Toastinade de Canard *Miel et Fromage de Chèvre* - 90 g
 - 1 Terrine Sylvestre aux Cèpes 90 g
 - 1 Terrine Fine au Cognac 90 g
- AUTOUR DU FOIE GRAS**
- 1 Foie Gras de Canard Entier artisanal 120 g
 - 1 Confit Extra de Figues - 50 g
 - 1 Sachet de Mini-Biscottes artisanales *Noisettes et Noix du Périgord* 50 g
 - Biscuiterie Artisanale Lou Cocal*
 - 1 Vin Blanc AOC Côtes de Gascogne *Domaine Tariquet «Cuvée Classic»* 75 cl
 - Propriétaire Récoltant*
- PLAT**
- 1 Délice de Canard Sauce au Foie Gras et Fondue de Poireaux 300 g
 - 1 Vin Rouge IGP Pays d'Oc *Domaine Gérard Berhand «6ème Sens»* 75 cl
 - Propriétaire Récoltant*
- DESSERT**
- 1 Compote artisanale *Pomme Miel et Pain d'Épices* 120 g
 - 3 Mini-Financiers artisanaux *Abricot et Amande* 3 x 11 g
 - Biscuiterie Artisanale Lou Cocal*
- DOUCEURS**
- 1 Ballotin de Truffes au Chocolat et Cacao 50 g
 - 1 Papillote «*Pâte de Fruit*», avec Citation Positive 10g
 - 1 Carte de Vœux
 - 1 Chèque Cadeau offert : 10€ à valoir sur notre Épicerie Fine en ligne www.foie-gras-sarlat.com
 - 1 Valisette en Carton au Décor «*Plumetis*» avec Poignée (40.5 x 31.5 x 12.5 cm)

Colis Grand Gourmand

RÉF. J4661 - 18 PRODUITS - 60 COLIS PAR PALETTE

À PARTIR DE 10 COLIS

À partir de **50€** HT

	Tarif promotionnel jusqu'au 31 octobre 2024	Tarif plein à partir du 01 novembre 2024	Prix de Vente Conseillé
TTC	60€	69€ ⁵⁰	108€ ⁹⁵
HT	50€	57€ ⁹²	90€ ⁷⁹

Gueuleton du Cellier

RÉF. J4662 - 22 PRODUITS - 40 COLIS PAR PALETTE

À PARTIR DE 10 COLIS

À partir de **82€50** HT

	Tarif promotionnel jusqu'au 31 octobre 2024	Tarif plein à partir du 01 novembre 2024	Prix de Vente Conseillé
TTC	99€	115€	162€ ⁶⁰
HT	82€ ⁵⁰	95€ ⁸³	135€ ⁵⁰

- APÉRITIF**
- 1 Apéritif artisanal à la Noix 11.5° 37.5 cl
- GRIGNOTAGES**
- 1 Terrine Fine au Cognac 180 g
 - 1 Terrine de Campagne au Magret Fumé 180 g
 - 1 Délice de Tomates Séchées 90 g
 - 1 Sachet de Sablés Apéritifs artisanaux *Tomate et Noisettes* 80 g
 - Biscuiterie Artisanale Lou Cocal*
- AUTOUR DU FOIE GRAS**
- 1 Foie Gras de Canard Entier artisanal 180 g
 - 1 Chutney Abricot Façon Pain d'Épices 40 g
 - 1 Tranche de Pain d'Épices artisanale 50 g
 - 1 Pâté façon Grand-Mère au Foie Gras 20% 130 g
 - 1 Délice de Foie Gras au Jus de Truffe 20% Foie Gras 130 g
- ENTRÉE**
- 1 Jambonneau à l'Ancienne 350 g
 - 1 Enchaud à la Périgourdine (Confit de Porc) 400 g
 - 1 Moutarde Fine à l'Ancienne 28 g
- PLAT**
- 2 Cuisses de Canard Cuites Sous la Graisse 380 g
 - 1 Ecrasé de Pomme de Terre et aux Cèpes 180 g
 - 1 Sel de Guérande aux Cèpes 18 g
 - 1 Vin Rouge AOC Lussac St Emilion «*Château Les Vieilles Pierres*» 75 cl
 - Propriétaire Récoltant*
- DESSERT**
- 1 Sachet de Spéculoos Artisanaux *Noix du Périgord et Oranges Confites* 50g
 - Biscuiterie Artisanale Lou Cocal*
- DOUCEUR CHOCOLATÉE**
- 1 Tablette de 8 Bouchées *Chocolat au Lait et Caramel Beurre Salé* 75 g
 - 1 Carte de Vœux
 - 1 Chèque Cadeau offert : 10€ à valoir sur notre Épicerie Fine en ligne www.foie-gras-sarlat.com
 - 1 Valisette en Carton Décor Gourmand avec Poignée (54 x 36 x 12.5 cm)

LES PANIERS GOURMANDS

CALENDRIERS DE L'AVENT

Calendrier de l'Avent Chocolats Bovetti Bio

RÉF. D7121 - 25 PRODUITS - 150 COLIS PAR PALETTE



À partir de
47€39
HT

À PARTIR DE 10 COLIS

	à partir de 10 colis	Prix de Vente Conseillé
TTC	50€	87€90
HT	47€39	83€32

GRIGNOTAGES

6 Terrines

6 x 65 g

Cèpes, Morilles, Campagnarde au Piment du Sud-Ouest, Armagnac,

Confit de Canard aux Noix, Campagnarde au Jus de Truffe

1 Rillettes de Canard Confitées

65g

1 Boîte de 2 Flûteaux de Jambon au Foie Gras de Canard

200 g

CONDIMENTS

1 Moutarde Fine à l'Ancienne

28 g

1 Chutney Abricot Façon Pain d'Épices

40 g

1 Confit Extra de Figs

50 g

1 Confit d'Oignons

50 g

1 Confit de Cerises Noires *au Piment d'Espelette*

50 g

1 Crème de Vinaigre Balsamique *Saveur Truffe*

40 g

DESSERTS ET DOUCEURS

1 Compote artisanale *Pomme, Miel et Pain d'Épices*

45 g

1 Confiture Extra Abricot Bergeron

28 g

1 Miel de Fleurs

28 g

1 Pâte à Tartiner *Miel et Noisettes*

45 g

1 Financier artisanal *Figue et Spéculoos*

45 g

Biscuiterie Artisanale Lou Cocal

1 Marmelade de Noël aux 3 Agrumes

45 g

3 Papillotes de Chocolat et Céréales Craquantes

3 x 8 g

2 Mini-Financiers artisanaux *Abricot et Amandes*

2 x 11 g

Biscuiterie Artisanale Lou Cocal

3 Papillotes « Tendre Guimauve », avec Citation Positive

3 x 10 g

3 Papillotes « Pâte de Fruit », avec Citation Positive

3 x 10g

1 Calendrier de l'Avent en Carton Décor Festif 24 Fenêtres (36 x 36 x 5,7 cm)



À partir de
15€17
HT

Calendrier de l'Avent Chocolats Bovetti Bio

RÉF. D7121 - 25 PRODUITS - 150 COLIS PAR PALETTE

Découvrez tous les jours une surprise
chocolatée noire ou lait dans ce
calendrier de l'Avent.

Bovetti est une chocolaterie artisanale
et traditionnelle du Périgord.

Issu de l'agriculture biologique

	à partir de 10 colis	Prix de Vente Conseillé
TTC	16€	25€90
HT	15€17	24€55

À PARTIR DE 10 COLIS



À partir de
30€81
HT

Calendrier de l'Avent Comptoir de Mathilde

RÉF. D7127 - 25 PRODUITS - 150 COLIS PAR PALETTE

Ho ! Ho ! Ho ! Vous l'entendez ?
Le Père-Noël sera bientôt là !

En attendant son arrivée, découvrez
chaque jour une douceur sucrée ou une
gourmandise chocolatée dans votre
calendrier de l'Avent.

	à partir de 10 colis	Prix de Vente Conseillé
TTC	32€50	40€
HT	30€81	37€92

CUBE À FOIE GRAS

Cube à Foie Gras

RÉF. J4661 - 18 PRODUITS - 60 COLIS PAR PALETTE

1 Foie Gras de Canard Entier artisanal - 180g
1 Lyre à Couper le Foie Gras
1 Cube en Carton Décor Terroir (12,5 x 11 x 10,5 cm)

Lyre à couper
offerte !

	à partir de 10 colis	Prix de Vente Conseillé
TTC	32€50	38€35
HT	30€81	36€35



À PARTIR DE 10 COLIS

À partir de
30€81
HT

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 ce catalogue. 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 - 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). Les photos sont non contractuelles. La SAS Cellier du Périgord est en cours de changement d'identité visuelle. Les produits peuvent être livrés avec l'ancien logo ou avec le nouveau logo. Photos : Studio 8 et Cellier du Périgord.

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 350€ 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. Les prix sont valables du 01/07/2024 au 31/05/2025. 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 colisage » 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 en ligne sur notre site internet www.foiegras.pro, par virement bancaire ou par vente à distance.

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 produits frais 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 - Juridiction 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)

La période prise en compte pour le calcul de la RFA court du 01/02/2024 au 31/01/2025.

CRÉEZ VOTRE CORNER 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 CORNER PÉRIGORD, C'EST ÉGALEMENT :

✓ Des produits présents et disponibles en **épiceries 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.

PRODUITS
LOCAUX

✓ Une équipe à **votre écoute du lundi au vendredi**, pour vous conseiller et vous guider



**Franco
de Port à
990 euros HT**



**Minimum de
commande
350 euros HT**

☎ **05 53 30 81 30** - ✉ pros@cellierduperigord.com

WWW.FOIEGRAS.PRO

Place de la Liberté - Hôtel de Maleville - BP 39 - 24201 Sarlat Cedex