

LES BOUDINS BLANCS

LES BOUDINS BLANCS

Nouveau



BOUDIN BLANC AUX POMMES

Code 3615 00

T L'arôme et la saveur particulière des figues et des pommes dorées au beurre accompagnent avec goût d'irrésistibles boudins blancs. Incontournables pour les fêtes de fin d'année.
Poche de 2 kg.



BOUDIN BLANC AU PORTO

Code 1317 00

T Au goût accompagné d'un soupçon de porto, ce produit est un incontournable pour les fêtes de fin d'année.
2,4 kg env. soit 1 poche x 20 portions x 120 g env.

BOUDIN BLANC DUO CHATAIGNES (3%)
ET MORILLES (3%)

Code 1519 00

T L'alliance remarquable de la morille et de la châtaigne dans ce boudin. Un produit d'une saveur et d'une finesse au goût forestier.
2,4 kg env. soit 1 poche x 20 portions x 120 g env.

BOUDIN BLANC TRUFFÉ (1%)

Code 1483 00

T Toute la délicatesse de la truffe pour une saveur agréable.
2,4 kg env. soit 1 poche x 20 portions x 120 g env.



BOUDIN BLANC AUX MORILLES (3%)

Code 1446 00

T L'arôme et la saveur de la morille pour un goût subtil et raffiné.
2,4 kg env. soit 1 poche x 20 portions x 120 g env.

BOUDIN BLANC AU JAMBON CRU
ET MORILLES (3%)

Code 7950 00

T Agrémenté de jambon cru et de morilles, ce boudin blanc est à la fois original et savoureux, idéal pour les fêtes.
2,4 kg env. soit 1 poche x 20 portions x 120 g env.

BOUDIN BLANC FOIE GRAS (20%)

Code 2033 00

T Un boudin blanc agrémenté de foie gras, irrésistible pour les fêtes.
2,4 kg env. soit 1 poche x 20 portions x 120 g env.

LES BOUDINS BLANCS LES BOUDINS BLANCS LES BOUDINS BLANCS LES BOUDINS BLANCS LES BOUDINS BLANCS

Nouveau



**GALANTINE CHARCUTIÈRE
DE CHEVREUIL AUX CÉPES**

Code 1218 00

F Recette traditionnelle d'un authentique produit charcutier agrémentée d'une décoration naturelle et d'un goût savoureux aromatisé. Bel effet des marquants pour un tranchage facile et une tenue des tranches garantie. **3 kg.**



PORCELET ENTIER FARCÉ DÉCORÉ

Code 1322 01

F Cochon de lait décoré et farci de farce fine parsemée de marquants de maigres et de noisettes. **S/V 8,5 kg env.**



**OIE FARCIE AU BLOC DE FOIE GRAS
DE CANARD (8%)**

Code 1648 00

F Beau visuel de tranche grâce aux filets entiers et au médaillon de foie gras de canard. **S/V 5 kg env.**



CANETTE RÔTIE AUX MORILLES

Code 1514 00

F Réalisée dans la tradition charcutière à partir de paletot de canard, valorisé par la morille. **S/V 3 kg env.**



**PINTADE FARCIE
AUX CHAMPIGNONS DES BOIS**

Code 1159 00

F Pintade désossée riche en farce parsemée de marquants de pintade. Une saveur soulignée par la fine champagne et les champignons. **Plateau S/V 3 kg env.**

Nouveau



PETITES PAUPINES DE VOLAILLE

Code 3539 01

F Adaptation d'une recette traditionnelle, ces portions individuelles sont faites à la main. Un décor naturel pour une belle présentation sur assiette. **1,5 kg soit 1 plateau grès 6 portions x 250 g.**



PAUPINE DE FILETS D'OIE SANS MÉDAILLON

Code 3954 00

F Beaux marquants d'aiguillettes de filets d'oie associés à des éclats de pistaches. Décor artisanal en peau de volaille. **S/V 2 kg.**



CHAPON FERMIER FARCI AUX POMMES ET AUX QUETSCHES

Code 1619 00



Délicieux morceaux de chapon désossés puis marinés 48 heures avec épices et porto. La farce est délicatement mélangée et la viande est ensuite cousue main et farcie. Le tout est rehaussé de porto et d'aromates avant une cuisson lente. 3 kg.



BALLOTTINE DE CAILLE AUX RAISINS

Code 1629 00



Recette originale composée de viande de dinde, de porc et de maigre de caille adoucie par ses raisins et son médaillon de foie maigre de canard.

S/V 2 kg.



PETIT PORCELET GALANTINE

Code 1448 00



Petite galantine avec de gros marquants de jambon. Un goût rehaussé par la pistache et le cognac.

S/V 1,6 kg env.



BALLOTTINE DE VOLAILLE AU COGNAC

Code 1855 00



Une recette traditionnelle riche en viande de dinde parfumée d'un authentique soupçon de cognac.

2,5 kg env.

BALLOTTINE DE VOLAILLE

Code 1610 00



Elaborée à partir de viandes de dinde et de pores, cette ballotine dispose d'un médaillon central de beaux marquants de volaille. S/V 3 kg env.

BALLOTTINE FAISAN PISTACHÉE

Code 1632 00



Ballottine composée de viandes de dinde, de porc, de maigre de faisan accompagnée de beaux marquants de pistaches.

S/V 3 kg.



BALLOTTINE DE CHAPON AUX PISTACHES

Code 1006 00



De la viande de chapon, des éclats de pistaches et l'arôme du cognac en font un produit agréablement goûteux. S/V 3 kg env.

BALLOTTINE DE CANARD AU COINTREAU

Code 1990 00



De beaux marquants de viande de canard associés au foie de canard et au cointreau.

S/V 3 kg env.

MOUSSERELLE
« PERIGORDELLE »


Code 1425 00

 Terrine à base de foie maigre de canard et de volaille accompagnée de champignons forestiers et noirs.
Terrine faïence forme bonhomme de neige S/V, 2,8 kg.



ROULEAU DE MOUSSE DE CANARD

Code 1157 00

 Une texture fondante et une couleur rappelant celle du foie gras. Idéal pour une coupe en médaillon.
S/V 1,2 kg env.




MOUSSE DE CANARD

Code 1359 00

MOUSSE DE CANARD AUX ECLATS
TERRINE GRÈS « MON TRAITÉUR »

Code 1778 00

 Très riche en canard et mousse valorisée par une belle terrine en grès.
2,2 kg net.



 Une rilette fondante à la viande d'oie pour une belle présentation. **Terrine grès décor animalier, S/V 3 kg.**

RILLETES D'OIE 80%


Code 4690 00

RILLETES D'OIE 80%

Code 1150 00

BÛCHE MOUSSE FORESTIERE
AUX FOIES DE VOLAILLE


Code 1671 00

 Bûche riche en foies de volaille et champignons pour un visuel attractif.
S/V 3,5 kg.



MOUSSERELLE AUX 3 SAVEURS


Code 1313 00

 La saveur de trois mousses nobles : mousse d'oie, mousse de canard au porto et mousse périgordelle.
S/V 2 kg.



CRÈME DE FOIE DE VOLAILLE AUX CÈPES

Code 1494 00


 En forme de bûche de Noël, jolis marquants de foies de volaille, de cèpes qui entourent un médaillon de mousse de canard au porto. **S/V 1,8 kg.**



LES RILLETES


RILLETES DE CANARD 80%

Code 4691 00

 80% de maigre et graisse de canard pour des rillettes onctueuses et une présentation originale.
Terrine grès décor animalier, S/V 3 kg.

RILLETES DE LAPIN 60%

Code 7889 00

 De belles rillettes filandreuses au bon goût de viande de lapin. Une présentation traditionnelle et visuellement attractive en terrine ronde. **2 kg.**

ET MOUSSERELLES LES MOUSSES ET MOUSSERELLES

LES RILLETES



NOIXFINE À L'OS VÉRITABLE Code 1815 01

N Jamon cuit dans son jus, un salage par saumurage avec os, une coupe légèrement arrondie.
9 kg.

JAMBON SUPÉRIEUR NOIXFINE EXCELLENCE Code 5137 01

N Un jambon au goût agréable bénéficiant de la norme « Jambon cuit supérieur », gage de qualité et de finesse.
6,5 kg env.

NOIXFINE 1/2 FÉMUR SANS JARRET Code 6611 01

N Un goût agréable et intense pour un jambon sélectionné dans des pièces fraîches.
8 kg.



ROSETTE PP FESTIVE MELLI Code 1151 00

R Poussée en boyau naturel reconstitué afin de favoriser le développement des arômes pendant toute la durée du séchage, cette rosette est fabriquée au cœur de l'Ardèche.
2,5 kg.

MINI ROSETTE PP FESTIVE MELLI Code 2844 01

R Fabriquée en Ardèche, cette mini rosette en boyau naturel est spécialement destinée à être vendue à la pièce au consommateur.
4 kg soit 10 pièces x 400 g.

ROSETTE BOYAU NATUREL Code 3927 00

R Fabriquée et poussée dans un véritable boyau rosette, pour une présentation très traditionnelle.
1,2 kg env.

NOIXFINE FICELLE Code 2816 01

N Une saveur inégalable pour un jambon lentement cuit dans son jus.
8 kg.

NOIXFINE TRADITION Code 4622 01

N Retrouvez le goût de la tradition avec la finesse d'un jambon cuit de haute qualité.
7 kg.



PLAISIR AUTOUR DE LA CHARCUTERIE

PLAISIR AUTOUR DE LA CHARCUTERIE

PLAISIR AUTOUR DE LA CHARCUTERIE PLAISIR AUTOUR DE LA CHARCUTERIE PLAISIR AUTOUR DE LA CHARCUTERIE



JAMBON CRU AUX MORILLES

Code 1989 00

J Une méthode de fabrication précise confère à la chair de ce jambon le goût subtil et boisé des morilles.
5,2 kg.



JAMBON SAN DANIELE

Code 1035 00

J Jambon obtenu par le travail des cuissots de pores lourds. Agréable en goût car peu salé, sa couleur est d'un rouge uniforme. Séchage 12 mois. 6,5 kg.



JAMBON RARISSIME DÉSOSSÉ

Code 6380 00

J Jambon d'exception de part sa sélection et son long affinage. Texture fine, mélange de saveurs boisées, de champignons et de vanille.
7 kg.



SPECK 1/2 IGP

Code 7218 00

J Ce produit respecte les anciennes traditions paysannes : séché au grand air avec un peu de sel, il contient des épices sélectionnées lui garantissant un goût typique. 2,5 kg.



PROSCIUTTO DI PARMA
DISOSSATO PULITO PIATTO

Code 6682 01

J Toute la force d'un jambon italien pour un goût savoureux et envoûtant.
15,5 kg soit 2 pièces x 7,25 kg.



PÂTÉ EN CROÛTE
AU FOIE GRAS DE CANARD (20%) **Code 5904 00**

T Pâte pur beurre. Pâté en croûte de canard parfumé au vin blanc avec 20% de foie gras de canard dans la farce. S/V 2,5 kg env.



PÂTÉ EN CROÛTE RICHELIEU À LA FINE CHAMPAGNE ET
SON MÉDAILLON DE MOUSSE DE CANARD **Code 5903 00**

T Une pâte pur beurre avec une farce riche en viande de dinde marinée et cuisinée à la Fine Champagne. Un médaillon de mousse de canard entouré de pistaches pour un visuel original. S/V 2,5 kg env.



PÂTÉ EN CROÛTE TRAITEUR NATURE 1/2 PIÈCE **Code 1882 00**

T Une farce abondante en jambon avec des marquants très goûteux (vin blanc, Muscade, cognac). Pâte pur beurre. 2,2 kg env.



TRADICROÛTE **Code 7911 00**

T Le pâté en croûte et sa recette traditionnelle : une pâte pur beurre avec une farce riche en viande de porc, de dinde et de foies de volailles. 2 kg env.



PÂTÉ EN CROÛTE DE CANARD
A L'ORANGE ET GRAND MARNIER® **Code 1210 00**

T La subtilité du mélange entre la viande de canard, les zestes d'oranges confits et la liqueur de Grand Marnier®. Visuel de tranche renforcé par les pistaches entières. S/V 2,5 kg env.



PÂTÉ EN CROÛTE AU VEAU
DE NOS GRANDS-MÈRES **Code 6251 00**

T Une pâte pur beurre pour un pâté en croûte avec couvercle en forme traditionnelle. Très beaux marquants de veau et de jambon. Produit très goûteux grâce à la présence de vin blanc, cognac et muscade. S/V 2,2 kg.



PÂTÉ EN CROÛTE DE DINDE
AUX MORILLES 3,5 % **Code 5900 00**

T De beaux marquants de viande de dinde. Décor sur gelée particulièrement soigné. 2,5 kg env.



PÂTÉ EN CROÛTE DE LAPIN
DE GARENNE PERSILLÉ **Code 5901 00**

T Une pâte pur beurre accompagnée d'une farce cuisinée au vin blanc, copieuse en viande de lapin et de dinde. Le persillé de la tranche et ses beaux marquants lui donnent un visuel remarquable de fraîcheur. S/V 2,5 kg env.



LES SPÉCIALITÉS LYONNAISES

LES SPÉCIALITÉS LYONNAISES

LES SPÉCIALITÉS LYONNAISES

LES SPÉCIALITÉS LYONNAISES

LES SPÉCIALITÉS LYONNAISES

LES SPÉCIALITÉS LYONNAISES



SAUCISSON BRIOCHÉ DANS BARQUETTES BOIS
6 x 250 g (1,5 kg)

Code 3657 01

6 x 120 g (720 g)

Code 3658 02

T Véritable saucisson brioché pur porc enrobé d'une pâte pur beurre. Produit valorisé par sa barquette bois et son décor de pâte en forme de trèfle.



PÂTÉ EN CROÛTE
TRAITEUR CANARD

S/V 2,5 KG ENV.

Code 1791 00

1/2 PIÈCE U/F 2,5 KG ENV.

Code 1786 00

T Une pâte pur beurre et une farce riche en beaux marquants de viandes de canard et de dinde. Une barre de mousse de canard au contour de champignons noirs.



VÉRITABLE CERVELAS DE LYON À CUIRE
PISTACHÉ 3 % TRUFFE 2 %

Code 1684 00

T Un véritable saucisson de Lyon avec ses truffes et ses pistaches pour un repas festif.
1,35 kg soit 1 bq x 3 pièces x 450 g.





FOIE GRAS ENTIER DE CANARD
AUX 2 POIVRES ET CHAMPAGNE **Code 4619 00**

F Goût exceptionnel dû à l'assaisonnement subtil en poivres et champagne. Un produit très haut de gamme.
Bq trapèze 1 kg.



FOIE GRAS DE CANARD ENTIER
CŒUR DE FIGUE **Code 4992 00**

F Un foie gras de canard travaillé avec soin qui renferme en son cœur un joli marquant de figue.
Poids 1,3 kg.



FOIE GRAS ENTIER DE CANARD
AU JURANÇON CERTIFIÉ IGP **Code 7891 00**

F Son appellation IGP assure à ce foie gras une qualité inégalable.
Bq 1 kg.



FOIE GRAS ENTIER DE CANARD LOBE
ORIGINE SUD-OUEST IGP **Code 1839 00**

F Un très bel aspect de tranche et un parfum inégalable.
S/V 400g env.



FOIS GRAS ENTIER
DE CANARD 1/2 ROULADE TORCHON **Code 1342 00**

F Recette traditionnelle avec un emballage torchon pour préserver toute la saveur du produit.
Pièce torchon S/V 500 g env.



Nouveau
FOIE GRAS ENTIER DE CANARD ROULADE **Code 6949 00**

FOIE GRAS ENTIER D'OIE ROULADE
ORIGINE ALSACE **Code 6950 00**

F Fleuron du foie gras. Roulé dans un torchon, retrouvez toute la fraîcheur des produits traditionnels.
Pièce torchon S/V 600 g env.



FOIS GRAS ENTIER DE CANARD EN GELÉE **Code 1678 00**

FOIS GRAS ENTIER D'OIE EN GELÉE **Code 1143 00**

F Une préparation originale en goût avec une gelée aromatisée à l'armagnac ou au porto. Se vendra aisément à la pièce.
Bocal 180g.

