

# FÊTES MAISON DEPUIS 1866

RECETTES FESTIVES 2023



Maison de confiance depuis 1866



# MENU TENDANCE

À PARTIR DE  
**27€**

## COCKTAILS APÉRITIFS

(2 au choix parmi)

Œuf de Noël au saumon & à la truffe 2,4 % (1 pièce de 35 g)

ET/OU

Œuf de Noël aux crevettes (1 pièce de 35 g)

ET/OU

Cuivré de Saint-Jacques & asperges (1 pièce de 35 g)

ET/OU

Doré de saumon aux agrumes (1 pièce de 40 g)

## ENTRÉES

Fraîcheur mangue & tartare de Saint-Jacques (1 pièce de 70 g)

OU

Délice nordique au saumon (1 pièce de 110 g)

OU

Nuage de Saint-Jacques & gambas (1 pièce de 100 g)

OU

Chalet de Noël aux Saint-Jacques (1 pièce de 110 g)

## PLAT POISSON OU VIANDE

Noix de Saint-Jacques & saumon sauce champagne (200 g)

OU

Filet de Saint-Pierre & sa sauce minestrone  
aux queues de gambas (240 g)

OU

Moëlleux de chapon braisé au jus de morilles (290 g)

OU

Suprême de pintade avec os sauce Riesling & cèpes (225 g)

## ACCOMPAGNEMENTS

Purée de butternut & noisettes (1 portion de 125 g)

OU

Écrasé de pommes de terre au bloc de  
foie gras de canard (1 pièce de 90 g)

# MENU PETITS GOURMETS

À PARTIR DE  
**10€**

## COCKTAILS APÉRITIFS

(2 au choix parmi)

Mini-cheeseburger (1 pièce de 40 g)

ET/OU

Mini-burger bacon (1 pièce de 40 g)

ET/OU

Mini-stick nature (2 pièces de 10 g)

ET/OU

Cocktail de Francfort (4 pièces de 15 g)

## PLAT

Filet de poulet aux cèpes (200 g)

OU

Couronne de Noël aux fruits de mer (1 pièce de 120 g)

## ACCOMPAGNEMENTS

Pommes paillason (2 pièces de 40 g)

OU

Pommes dauphines artisanales (2 pièces de 50 g)



**PINTADE FARCIE AU FOIE GRAS  
DE CANARD, FIGUES & PAIN D'ÉPICES**

P.50



**PETIT PÂTÉ DE CANARD  
AUX FIGUES**

P.53



**TERRINE DE CHAPON  
SAVEUR VIN CHAUD**

P.53



**ÉCLAT DE SAINT-JACQUES  
& ÉCREVISES DE LOUISIANE AU YUZU**

P.60



**CHALET DE NOËL  
AUX SAINT-JACQUES**

P.61



**TOURTE TRUITE  
& AMANDES EFFILÉES**

P.65





# DÉCOUVREZ NOS NOUVEAUTÉS « FÊTES MAISON »

**MINI-CANNELÉ CHARCUTIER  
MAGRET DE CANARD & POMMES**

P.16



**RUBAN DE CHORIZO & CONFIT DE POIVRONS  
RUBAN DE GAMBAS & MANGUE**

P.18



**ŒUF DE NOËL  
AUX CREVETTES**

P.19



**MINI-CRÈME BRÛLÉE CHARCUTIÈRE AU  
FOIE DE CANARD (20% de foie gras de canard)**

P.24



**DOUCEUR FOIE GRAS  
& POMMES FAÇON TATIN**

P.33



**MINI-BALLOTINES DE CHAPON  
AUX ABRICOTS & NOISETTES**

P.47



**POUR LES FÊTES  
DES RECETTES AU GOÛT DU JOUR,  
DEPUIS 1866**

Depuis 1866, Loste Tradi-France sait conjuguer le meilleur du passé et du présent pour élaborer de délicieuses recettes.

Dans ce catalogue spécial Fêtes de fin d'année, vous trouverez ainsi de grands classiques et de savoureuses préparations twistées au goût du jour.

Animés comme vous par le respect de savoir-faire traditionnels, nous sommes heureux de transmettre à travers les âges notre passion du travail bien fait et notre goût insatiable pour la découverte de nouvelles recettes.

Ouvrez grands les yeux et faites votre sélection pour régaler les papilles de vos clients.

*Toute notre équipe vous souhaite  
de délicieuses fêtes.*



Maison de confiance depuis 1866



**04** ÉPICERIE  
FINE

**08** CANARD  
& FOIE GRAS

**14** COCKTAILS  
& APÉRITIFS

**26** ENTRÉES  
FROIDES

**36** CHARCUTERIE  
FESTIVE

**58** ENTRÉES  
CHAUDES

**68** CŒUR  
DE REPAS

**84** FROMAGES

**90** MENUS  
DE FÊTE

## NOS RÉCOMPENSES & MARQUES PRESTIGE

Prestige et qualité  
pour séduire vos clients



**DOK**  
DALL'AVA  
prosciutti-dal1955



### LÉGENDE :



Produit  
festif



Zone de  
distribution Nord



Fabriqué  
dans nos ateliers



Zone de  
distribution Sud

Morceaux  
de truffes noires.

Pour les toqués du goût, comme vous comme nous.

p.06





# ÉPICERIE FINE

LES RECETTES | DU SUCCÈS

**Le plaisir avant tout :**

**58%** des Français recherchent avant tout le plaisir dans les repas.

Source : Observatoire Alimentation et Familles, Fondation Nestlé France ; IPSOS, novembre 2020.



**CAVIAR D'AQUITAINE**

(Caviar d'Esturgeon Acipenser baerii)

Un caviar d'exception :

- Une homogénéité parfaite
- Des grains très ronds de 2,6 mm de diamètre
- Une longueur en bouche exceptionnelle
- Un salage délicat
- Des tonalités de noix fraîches et de noisettes

006209.001

BOÎTE 20 g | DLC 108 J

006210.001

BOÎTE 50 g | DLC 108 J

006211.001

BOÎTE 100 g | DLC 108 J



 RESERVE  
LOSTE
**PRÉPARATION À BASE D'HUILE D'OLIVE AROMATISÉE\***

Idéale pour des vinaigrettes parfumées, cette préparation à base d'huile d'olive aromatisée (arôme truffe noire) accompagnera parfaitement vos salades, risottos et pâtes.

004641.001

BOUTEILLE VERRE 12 x 100 ml  
DLC 135 J**MORCEAUX DE TRUFFES NOIRES**

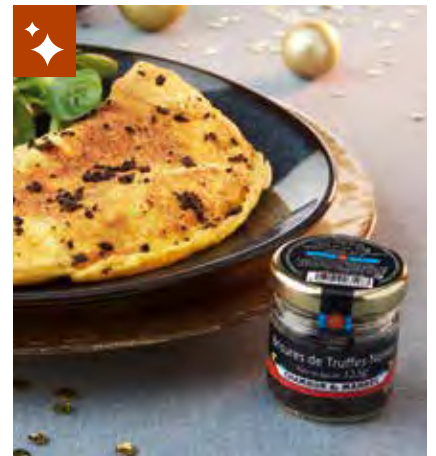
Il s'agit de truffes entières auxquelles il manque un morceau. Un délice pour la réalisation de salades, de pâtes, de farces... Utilisez le jus de truffe présent dans la verrine : il parfamera volontiers vos sauces !

004640.001

POT VERRE 12 x 12,5 g  
DLC 365 J**BRISURES DE TRUFFES NOIRES**

Ce sont les plus petits morceaux. Ces brisures de truffes sont idéales pour confectionner les sauces. Utilisez le jus de truffe présent dans la verrine : il regorge d'arômes !

004644.001

POT VERRE 12 x 12,5 g  
DLC 365 J

**COFFRET DÉGUSTATION**

Assortiment de spécialités ibériques d'exception : Jambon de Cebo, Épaule de Cebo, Lomo de Bellota, Chorizo de Bellota, Saucisson de Bellota. Un coffret cadeau à déguster pour les fins gourmets !

006180.001



LIVRET 500 g (5 plaques x 100 g)

DLC 90 J

ÉDITION LIMITÉE





Magret de canard cru.

Une gastronomie de terroir  
qui fait chanter les saveurs.

p.13



# CANARD & FOIE GRAS

LES RECETTES | DU SUCCÈS

**Exceptionnel... à chaque fois !**

**87 %** des Français considèrent que le Foie Gras  
« participe au rayonnement de l'art de vivre et de la culture  
gastronomique française dans le monde ».

Source : Enquête CIFOG / CSA, décembre 2022.

**LANGUE DE BŒUF FUMÉE  
AU FOIE GRAS DE CANARD**

004782.001 |  TERRINE PVC 500 g | DLC 4 J



  NORD

**FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT  
AU JURANÇON**

007866.001 |  TERRINE PVC 1,0 kg | DLC 30 J




 

**FOIE GRAS ENTIER  
DU SUD-OUEST MI-CUIT**

Revente à la pièce. Maintien au froid.

**CANARD**

007867.001

 BOCAL WECK  
6 x 170 g, 4 parts | DLC 30 J

**CANARD À L'ANCIENNE**

001753.001

 BOCAL WECK  
6 x 270 g, 6 parts | DLC 29 J



**CONSEIL  
du chef**

Sortir au moins  
15 minutes avant  
de dresser sur assiettes.



**CANARD À FOIE GRAS  
DU SUD-OUEST**  
CHALOSSE  
GASCOGNE  
GERS  
LANDES  
PÉRIGORD  
QUERCY



**FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT**

006364.001



TERRINE PVC 1,0 kg

DLC 30 J



**FOIE GRAS DE CANARD**

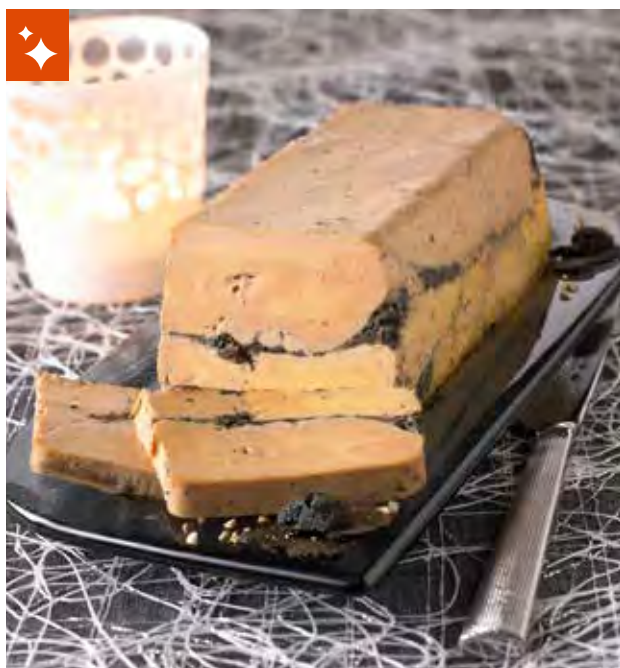
**ENTIER TRUFFÉ (5,8 %)** (Truffles noires)

004128.001



TERRINE PVC 500 g env.

DLC 43 J



**SPÉCIALITÉ DE FOIE GRAS DE CANARD**

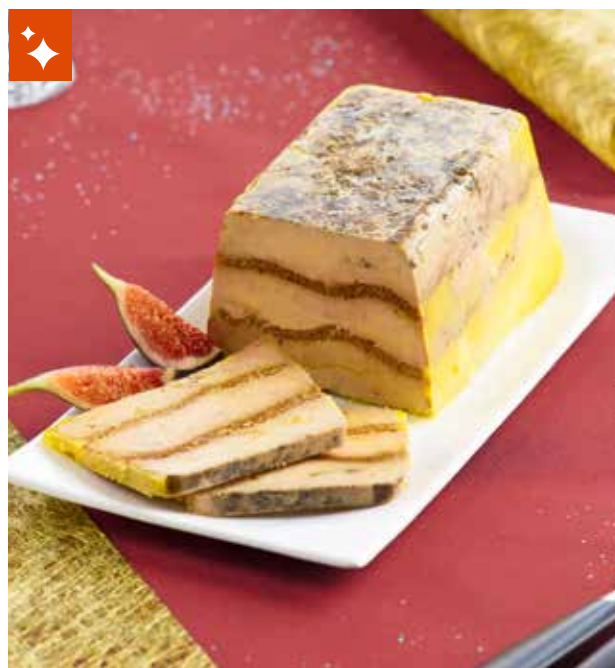
**ENTIER À LA FIGUE (8 %)**

003183.001



TERRINE PVC 1,0 kg

DLC 43 J



## BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT - MORCEAUX (30 %)

001739.001



BARQUETTE FORME TRAPÈZE 950 g

DLC 44 J

GELÉE  
AU PIMENT  
D'ESPELETTE

004646.001

 POT VERRE  
6 x 100 g  
DLC 183 J
PERLES  
DE VIN DE  
SAUTERNES

003113.001

 POT VERRE  
24 x 30 g  
DLC 90 J
PERLES  
DE VINAIGRE  
BALSAMIQUE

003096.001

 POT VERRE  
24 x 30 g  
DLC 90 J
CONFIT  
D'OIGNONS

003094.001

 POTS PVC  
6 x 130 g  
DLC 183 J
CONFIT  
DE FIGUES

003095.001

 POTS PVC  
6 x 140 g  
DLC 183 J


## MAGRET DE CANARD CRU

006113.001 |  SOUS-VIDE 350 g env., par 6 | DLC 8 J



**DÉCLINAISON DES SAVEURS** | P.65  
TOURTE CANARD

**CONSEIL** | Les touches de cerise noire, cassis et de mûre du chef | Les touches de cerise noire, cassis et de mûre d'un Cahors soulignent la finesse du magret.

## MAGRET DE CANARD PRÉTRANCHÉ SÉCHÉ DU SUD-OUEST

001734.001 |  SOUS-VIDE 90 g env., par 6  
34 tranches env.  
DLC 30 J



## CONFIT DE CANARD

006192.001 |  SOUS-VIDE  
230 g, par 6  
DLC 50 J





Mini-crème brûlée charcutière  
au foie de canard.

Parfaite pour enflammer les papilles.

p.24





# COCKTAILS & APÉRITIFS

LES RECETTES | DU SUCCÈS

**L'apéritif, emblème de la convivialité « à la française »**

**90 %** des Français organisent des apéritifs à domicile.  
Une tendance qui ne fera pas exception à Noël !

Source : Étude 2022 Le Syndicat des Apéritifs à croquer / L'ObSoCo.



## GAMBAS

### GAMBAS À LA CRÈME LÉGÈRE & ZESTES DE CITRON

D'inspiration « nordique », gambas charnues enrobées d'une sauce blanche à base de fromage blanc, de crème légère, d'huile infusée à l'aneth et zestes de citron.

007861.001


 BARQUETTE 1,7 kg | DLC 7 J

**Nouveauté !**




### À L'ESPAGNOLE

005811.001

 BARQUETTE 1,7 kg | DLC 9 J

### AU CURRY DOUX

000782.001

 BARQUETTE 1,9 kg | DLC 7 J


### À L'AIL

000749.001

 BARQUETTE 1,7 kg | DLC 7 J

### À LA MÉDITERRANÉENNE

000744.001

 BARQUETTE 1,7 kg | DLC 7 J




## MINI-CANNELÉ CHARCUTIER

Ces mini-cannelés revisités en version salée feront grande impression à l'apéritif !

### CANARD & FIGUES

Recette charcutière à base de canard, chutney de figues et pépites de pistache.

005756.001

 BARQUETTE 10 x 25 g, par 4 | DLC 17 J



SCANNEZ-MOI



### MAGRET DE CANARD & POMMES

Recette charcutière à base de canard, pommes et amandes effilées.

008332.001

 BARQUETTE 10 x 25 g, par 4



**Nouveauté !**

**RILLETTES DE LA MER**

2 rillettes riches en matières premières nobles, montées à la crème d'Isigny AOP. Un goût franc dans un format prêt à déguster.

**SAINT-JACQUES\* CUISINÉES À LA CRÈME D'ISIGNY AOP**

008373.001



POT VERRE 6 x 120 g

**SAUMON AU ZESTE DE CITRON & ANETH, À LA CRÈME D'ISIGNY AOP**

008374.001



POT VERRE 6 x 120 g



**Nouveauté !**

**BILLES APÉRITIVES**

Billes fromagères enrobées de 4 saveurs : ail et fines herbes, bruschetta, duo d'olives, duo de graines toastées.

007846.001



PLAQUE 12 x 90 g  
DLC 23 J



**Nouveauté !**

**TRIO DE MINI-POIVRONS À LA RICOTTA DE VACHE**

000697.001



BARQUETTE 1,0 kg, 45 pièces env.  
DLC 15 J



**TARTARE DE TOMATES**

007246.001



BARQUETTE 2 x 850 g  
DLC 9 J



CONSEIL  
du chef

Idéal pour réaliser  
des verrines.

\* *Zygochlamys patagonica*, Argentine ; *Chlamys opercularis*, Royaume-Uni ou Irlande ou Îles Féroé ou France.

**RUBANS**

La gamme des mini-cocktails s'enveloppe d'un nouveau contenant : stable, raffiné et robuste, ce ruban dévoile avec élégance les savoureuses couches d'ingrédients qui composent sa recette.

**GAMBAS & MANGUE**

007826.001 |  BARQUETTE 12 x 30 g | DLC 7 J

**CHORIZO & CONFIT DE POIVRONS**

007827.001 |  BARQUETTE 12 x 30 g | DLC 7 J



**Nouveau look !**

**CUIVRE DE SAINT-JACQUES\* & ASPERGES**

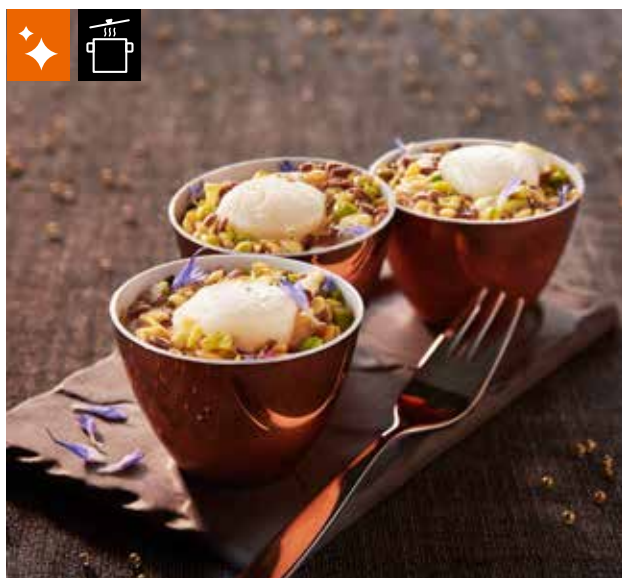
(Produit décongelé)

004894.001 |  BARQUETTE 8 x 35 g, par 2 | DLC 7 J

**DORÉ DE SAUMON AUX AGRUMES**

(Produit décongelé)

006172.001 |  BARQUETTE 8 x 40 g, par 2 | DLC 7 J



**CONSEIL**  
du chef

Faites de l'additionnel en vendant un usage, un apéritif varié et coloré à vos clients, plutôt qu'un produit seul !



SCANNEZ-MOI





## ŒUF DE NOËL AU SAUMON & À LA TRUFFE\* (2,4 %)

Mise en bouche alliant le saumon goût fumé cuit (21 %), les brisures de truffe noire\* (2,4 %) et les œufs mimosas relevés à la ciboulette et aux échalotes, le tout orné d'une préparation à base de sauce au fromage frais aromatisée saveur truffe.



005735.001

 BARQUETTE 12 x 35 g  
DLC 7 J

## ŒUF DE NOËL AUX CREVETTES (Produit décongelé)

Mariage subtil de crevettes (13,6 %), quinoa-boullgour (15,4 %) et œufs durs (12,7 %), le tout orné d'une préparation à base de sauce au fromage frais saupoudrée d'écorces d'oranges et de graines de pavot bleu.

**Nouveauté !**



007825.001


 BARQUETTE 12 x 35 g  
DLC 7 J

### CONSEIL DU CHEF

Présenter un assortiment type en vitrine : dorés, cuivrés, œufs, rubans afin de susciter l'envie.


\**Tuber melanosporum*

**SAUCISSON SEC  
AU FOIE GRAS DE CANARD**

000435.001 |  10 x 260 g mini | **DLC 13 J**



**SAUCISSON SEC À LA TRUFFE NOIRE DU  
PÉRIGORD (1,6 %) & À LA TRUFFE BRUMALE (0,4 %)**

000440.001 |  10 x 260 g mini | **DLC 28 J**



**MON BEAU SAPIN**

Sans boyau. Format insolite sapin.

001505.001 |  6 x 200 g | **DLC 26 J**



**SALAMI AUX TRUFFES D'ÉTÉ (3 %) ENROBÉ DE PARMIGIANO REGGIANO 24 MOIS AOP (11 %)**

Façonné à la main, ce salami à base de viande de porc et de truffes d'été (3 % tuber aestivum) est enrobé de Parmigiano Reggiano. Un fondant hors du commun au fin arôme de truffe.

006174.001



BARQUETTE 6 x 80 g | DLC 30 J



**APÉRILOSTE**

**NATURE**  
DLC 29 J

000556.001

**CHORIZO**  
DLC 39 J

000557.001

2 x 500 g, 100 apéristolos env. / sachet.

Vendus avec 10 sachets transparents.



**MINI-STICKS**

**NATURE**  
DLC 39 J

003577.001

**CHORIZO**  
DLC 39 J

003578.001

2 x 500 g, 50 sticks env. / sachet.

Vendus avec 10 sachets transparents.





**MINI-COCKTAIL DE CAILLE AUX RAISINS**

001772.001



FLOW PACK INDIVIDUEL 4 x 500 g  
DLC 6 J



**Exclusif !**

**MINI-COCKTAIL AU CANARD & FOIE DE CANARD**

001769.001



FLOW PACK INDIVIDUEL 4 x 500 g  
DLC 6 J



**Exclusif !**

**MINI-COCKTAIL PISTACHÉ (1 %)**

001760.001



FLOW PACK INDIVIDUEL 4 x 500 g | DLC 6 J



**PETITS PÂTÉS**

**CAMPAGNE À L'ANCIENNE**

005666.001

 **BARQUETTE BOIS** 6 x 300 g  
DLC 17 J

**LAPIN À L'ANCIENNE**

005667.001

 **BARQUETTE BOIS** 6 x 300 g  
DLC 17 J

**CANARD AUX FIGUES**

008326.001

 **BARQUETTE BOIS**  
6 x 300 g

 **Nouveauté !**

**FOIE DE CANARD & GIROLLES**

(20 % de foie gras de canard)

005426.001

 **BARQUETTE BOIS** 8 x 180 g  
DLC 17 J



**CAKES**

**CANARD**

(10 % bloc de foie gras de canard)

005724.001

 **BARQUETTE BOIS** 12 x 150 g | DLC 9 J

**AU SAUMON ATLANTIQUE**


005723.001

 **BARQUETTE BOIS** 12 x 150 g | DLC 9 J




**JAMBON OLIVES**

005626.001

 **BARQUETTE** 6 x 100 g, par 2 | DLC 11 J

**FROMAGE DE CHÈVRE COURGETTES**

004223.001

 **BARQUETTE** 6 x 100 g, par 2 | DLC 11 J



**MINI-CRÈME BRÛLÉE CHARCUTIÈRE  
AU FOIE DE CANARD**

(20 % de foie gras de canard)

Fondez pour cette crème brûlée onctueuse au foie gras. Un passage au four pour faire croustiller la chapelure de pain d'épices en surface : un délice !

008339.001

BARQUETTE 6 x 40 g



**Nouveauté !**

SCANNEZ-MOI



**PETITS FEUILLETÉS APÉRITIFS**

Assortiment de mini-feuilletés comprenant 38 pièces de 7 variétés différentes : 8 mini-bouchées à la reine, 5 mini-pizzas, 5 mini-quiches lorraines, 5 mini-friands au roquefort, 5 mini-roulés au chorizo, 5 mini-tartelettes au fromage, 5 mini-tartelettes à l'oignon.

006203.001

BARQUETTE 900 g | DLC 5 J



**COCKTAILS**

**BOUDIN NOIR CRÉOLE**

005408.001

BARQUETTE 500 g - 32 pièces env.  
DLC 10 J

**BOUDIN BLANC**

005385.001

BARQUETTE 500 g - 32 pièces env.  
DLC 13 J

**FRANCFORT**

001679.001

POCHE 500 g - 33 pièces env.  
DLC 9 J



**COCKTAIL BOUDIN BLANC  
À LA TRUFFE BRUMALE (1,1 %)\***

005396.001

BARQUETTE 500 g, 32 pièces env.  
DLC 10 J



SAVOIR-FAIRE  
CHARCUTIER  
FRANÇAIS



**MINI-BURGERS**

**DUO DE 10 MINI-BURGERS :  
5 CHEESE + 5 BACON**

008355.001



BARQUETTE 420 g

**DUO DE 10 MINI-BURGERS : 5 BURGERS BRIE  
À LA TRUFFE D'ÉTÉ 1% + 5 BURGERS CÈPES BACON**

008356.001



BARQUETTE 380 g



**Nouveauté !**

**MINI-BOUCHÉES D'ESCARGOT**

003115.001



BARQUETTE 160 g, par 12 - 144 bouchées  
DLC 9 J



**ESCARGOTS DE BOURGOGNE**

**BELLE GROSSEUR**

002992.001



BARQUETTE 445 g, 60 pièces | DLC 9 J

**TRÈS GROS**

003008.001



BARQUETTE 500 g, 48 pièces | DLC 9 J



\* *Argopecten purpuratus*, Chili, Pérou - *Zygochlamys patagonica*, Argentine - *Chlamys opercularis*, Islande, Îles Féroé.

Douceur de foie gras  
et pommes façon tatin.

**Pour l'entrée,  
commençons  
par la faim.**

p.33





# ENTRÉES FROIDES

LES RECETTES | DU SUCCÈS

**Convivialité à tous les étages !**

**67 %** des Français classent le saumon fumé  
comme un incontournable des fêtes de fin d'année.

Source : Enquête CIFOG / CSA, décembre 2022.


## ENTRÉES FROIDES

## SAUMONS FUMÉS

### SAUMON DE NORVÈGE FUMÉ À LA BRIDE

Tranché à la main avec peau et avec intercalaires. Saumons filetés frais, salés à la main au gros sel, traditionnellement fumés au bois de hêtre, garantie d'un saumon de haute qualité.

002997.001


 **PLAQUE** 1,5 à 2,3 kg env.  
30 à 40 tranches env.  
DLC 11 J



### SAUMON FUMÉ DE NORVÈGE PRÉTRANCHÉ


Un tranchage frais, des tranches larges, idéal pour agrémenter canapés et blinis.

004195.001

 **PLAQUE** 2,3 à 3,5 kg env. - 40 tranches env.  
DLC 14 J

X 24 TRANCHES

005894.001


 **PLAQUE** 840 g env. - 24 tranches  
DLC 11 J



### SAUMON FUMÉ D'ÉCOSSE LABEL ROUGE

Tranché main avec peau et avec intercalaires. Saumons filetés frais, salés au sel sec puis fumés au bois de hêtre.

002530.001

 **PLAQUE** 1,3 à 1,6 kg env.  
30 tranches env.  
DLC 8 J

008372.001

 **PLAQUE** 160 g - 4 tranches

## Nouveauté !





## TRUITE DE BRETAGNE FUMÉE

(Produit décongelé)



Une délicieuse alternative au saumon : un produit incontournable avec une chair peu grasse, fondante et délicate en bouche. Avec intercalaires.

000602.001



PLAQUE 400 à 800 g - 20 tranches env.

DLC 9 J



## SAUMON FUMÉ ATLANTIQUE BIO

Tranché main avec peau et avec intercalaires. La garantie bio : saumons élevés dans le respect du bien-être animal avec une alimentation certifiée bio.

002529.001



PLAQUE 900 g à 1,3 kg - 25 tranches env. | DLC 9 J



## SAUMON FARCIS AUX PETITS LÉGUMES, PRÉTRANCHÉ

Préparation à base de saumon et petits légumes.

005142.001



SOUS-VIDE 3,0 kg env. - 24 tranches env.  
DLC 9 J



## DARNES DE SAUMON FARCIES PRÉTRANCHÉES

Préparation à base de saumon et farce aux petits légumes.

002526.001



SOUS-VIDE 2,0 kg env. - 20 tranches env.  
DLC 9 J



**FRAÎCHEUR MANGUE & TARTARE DE SAINT-JACQUES\***

(Produit décongelé)

004690.001

 **BARQUETTE** 8x70 g  
DLC 7 J



**FRAÎCHEUR FOIE GRAS DE CANARD & SA COMPOTÉE DE POIRES**

(Produit décongelé)

005732.001

 **BARQUETTE** 8x70 g  
DLC 7 J



**FRAÎCHEUR NOIX DE SAINT-JACQUES\***

005734.001

 **BARQUETTE** 8x70 g  
DLC 6 J

**FRAÎCHEUR SAUMON ROQUETTE BASILIC**

005733.001

 **BARQUETTE** 8x70 g  
DLC 6 J




**CONSEIL**  
du chef

Proposer les 4 recettes de fraîcheurs pour varier les plaisirs. Un joli contenant verre réutilisable.

**FRAÎCHEUR OCÉANE AU SAUMON**

Salade de pâtes aux dés de saumon fumés.

000766.001

 **BARQUETTE** 1,7 kg | DLC 13 J

**FRAÎCHEUR MARINE AU SURIMI & ŒUFS DE TRUITE**


Mélange raffiné de pâtes, émincé de surimi saveur crabe et œufs de truite.

005786.001

 **BARQUETTE** 1,7 kg | DLC 7 J

**SALADE DE GAMBAS AUX MANDARINES**

000775.001

 **BARQUETTE** 1,8 kg | DLC 7 J



**CONSEIL**  
du chef

Idéal pour vos verrines !



**CONSEIL**  
du chef

Idéal pour vos verrines !



\*Zygochlamys patagonica, Argentine - Argopecten purpuratus, Pérou - Chlamys opercularis, Royaume-Uni, Vietnam, Îles Féroé - Chlamys albidus, Russie - Plactopecten magellanicus, Canada, USA - Chlamys islandica, Groenland, Islande.

**COQUILLE DE SAUMON**

005642.001 |  BARQUETTE 6 x 150 g | DLC 6 J



**COQUILLE SURIMI / CREVETTES**

005643.001 |  BARQUETTE 6 x 150 g | DLC 6 J



**CÔNE SAINT-JACQUES\*, ÉCREVISSE DE LOUISIANE & TOMATES**

006178.001  
 BARQUETTE SÉCABLE 12 x 65 g  
DLC 6 J



Disponible à partir du 4 décembre.

**ASPIC ŒUF POCHÉ & SAUMON FUMÉ**

005720.001  
 BARQUETTE SÉCABLE 12 x 90 g  
DLC 7 J



Disponible à partir du 4 décembre.

**CORNET DE SAUMON**

005739.001  
 BARQUETTE SÉCABLE 12 x 65 g  
DLC 6 J



Disponible à partir du 4 décembre.

\*Chlamys opercularis, Écosse - Argopecten purpuratus, Pérou - Zygochlamys patagonica, Argentine - Chlamys nobilis, Vietnam - Argopecten Irradians, Indonésie.

**DOUCEUR FOIE GRAS & POMMES  
FAÇON TATIN** (Produit décongelé)

Le mariage délicat d'une ganache de foie gras surmontée de pommes façon tatin. Quelques pétales de fleurs en décor... Une douceur sucrée-salée irrésistible !

007828.001

 **BARQUETTE SÉCABLE** 6 x 80 g  
DLC 7 J



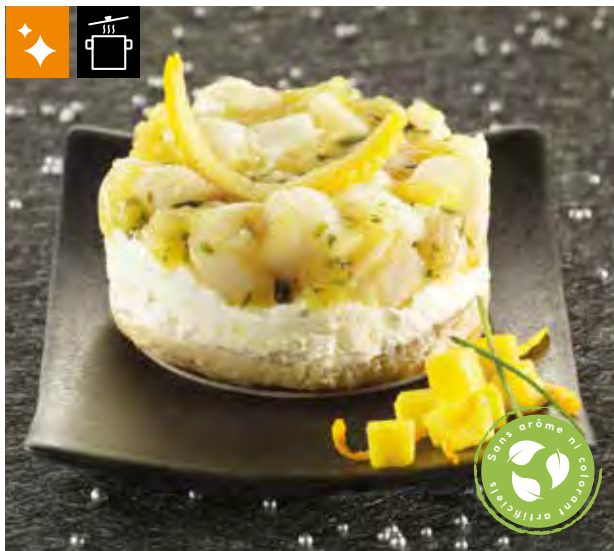
**Nouveauté !**

**NOIX DE SAINT-JACQUES\* FAÇON TARTARE**

Riche en noix de Saint-Jacques\* (41 %), présentées en étages sur un pancake au blé noir, une couche de sauce au fromage frais au citron vert et assaisonnées au vinaigre d'alcool à la purée de mangue.

005738.001

 **BARQUETTE SÉCABLE** 6 x 90 g  
DLC 7 J

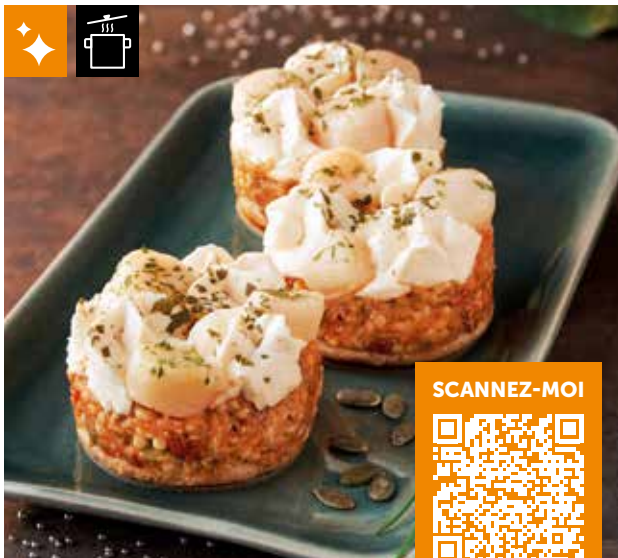


**NUAGE DE SAINT-JACQUES\* & GAMBAS**

Saveurs et générosité pour cette recette relevée grâce à un pesto rouge ! Gambas, perles sont aussi au rendez-vous, ornées de 3 généreuses noix de Saint-Jacques\*. Les volutes de fromage signent avec légèreté ce nuage.

005752.001

 **BARQUETTE SÉCABLE** 6 x 100 g  
DLC 7 J



SCANNEZ-MOI



**DÉLICE NORDIQUE AU SAUMON**

Superposition de blinis avec une couche de rillettes de saumon et une couche de fromage blanc aux tomates mi-séchées et aneth. Un décor mêlant flocons d'avoine, écorce d'orange, tomates et persil vient sublimer l'ensemble !

005755.001

 **BARQUETTE SÉCABLE** 6 x 110 g  
DLC 6 J



CONSEIL  
du chef

Une entrée légère parfaite  
après un apéritif !

\**Zygochlamys patagonica*, Argentine - *Argopecten purpuratus*, Pérou - *Chlamys opercularis*, Royaume-Uni, Vietnam, Îles Féroé - *Plactopecten magellanicus*, Canada, USA - *Chlamys islandica*, Groenland, Islande.

**DÉLICE DE CRABE À L'ARMORICAINE**

003033.001



**SOUS-VIDE**

1,6 kg - 24 tranches env.  
DLC 27 J



**CARDINAL D'ÉCREVISSES ROUGES DES MARAIS À L'ARMORICAINE**

002528.001



**SOUS-VIDE** 1,6 kg - 24 tranches env.  
DLC 20 J



**TERRINE AUX NOIX DE SAINT-JACQUES\***

002525.001



**SOUS-VIDE**

1,6 kg - 24 tranches env.  
DLC 20 J



**BÛCHE DE TRUITE AUX PÉPITES DE JAMBON SERRANO**

001527.001



**SOUS VIDE** 1,6 kg - 24 tranches env.  
DLC 28 J



**Exclusif !**

\*Argopecten purpuratus, Chili - Chlamys albidus, Russie - Chlamys opercularis, France, Îles Féroé, Royaume-Uni, Atlantique Nord-Ouest - Plactopecten magellanicus, Canada, USA - Pecten maximus, France, Royaume-Uni - Zygochlamys patagonica, Argentine.

**PÂTÉ EN CROÛTE DE SAUMON & PETITS LÉGUMES**

007185.001

1/2 PIÈCE SOUS-VIDE 2,2 kg env. | **DLC 10 J**



**PÂTÉ EN CROÛTE DE BROCHET  
AUX ÉCREVISSES DE LOUISIANE**

001770.001

1/2 PIÈCE SOUS-VIDE 2,2 kg env.  
**DLC 10 J**



**Exclusif !**

**TERRINE DE SAUMON À L'OSEILLE**

002990.001

SOUS-VIDE 1,6 kg  
24 tranches env.  
**DLC 25 J**



Terrine de chapon  
saveur vin chaud.

Elle mérite bien son vin sur vin !

p.53





# CHARCUTERIE FESTIVE

LES RECETTES | DU SUCCÈS

**Le reflet de la gastronomie française  
et du savoir-faire de nos régions**

**94 %** des Français trouvent que la charcuterie  
est synonyme de convivialité et de partage.


Source : Openedmind 2020 pour la FICT.





**JAMBON DE PARME PIO TOSINI**

Affinage 22 à 24 mois.

005037.001 |  6,5 kg env. | DLC 75 J



Une des marques les plus traditionnelles, et la marque la plus ancienne de la vallée de Parme. Créée en 1905 par Ferrante Tosini et développée par Pio Tosini, son fils : 4 générations se succèdent.

Porc originaire de la plaine du Pô, poignée de sel de mer dosée à la main, brise naturelle des Apennins.

SCANNEZ-MOI



Découvrez les coulisses de fabrication.

**JAMBONS DOK DALL'AVA  
UN PROCESS ANCESTRAL  
ET TRADITIONNEL**

**SAN DANIELE 16/18 MOIS**

003080.001

 7,0 À 9,0 kg | DLC 90 J

**SAN DANIELE 22/24 MOIS**

003081.001

 7,0 À 9,0 kg | DLC 89 J



**DOK  
DALL'AVA**  
prosciuttai-dal-1955

Les Jambons Dok Dall'ava sont issus de porcs nés et élevés en Italie, nourris au petit lait de Parmesan, ce qui leur donne leur goût si particulier.

L'atelier de fabrication, situé à San Daniele, suit un process ancestral et traditionnel, dans le respect du cycle naturel de la nature et avec un vieillissement adapté selon les saisons.

Tous les jambons secs Dok Dall'ava sont naturels, sans additifs ni conservateurs... Juste du jambon, du sel marin, le savoir-faire de Carlo Dall'ava et l'effet du temps!



**JAMBON SEC SUPÉRIEUR À LA TRUFFE D'ÉTÉ (2,5 %), SAVEUR TRUFFE**

Jambon salé au sel sec puis séché et affiné avec son os. Le cycle de fabrication, de la mise au sel à la sortie du séchoir, est d'au moins 270 jours.

004647.001



6,0 kg env.

DLC 50 J



**COFFRET DÉGUSTATION**

Assortiment de spécialités ibériques d'exception : Jambon de Cebo, Épaule de Cebo, Lomo de Bellota, Chorizo de Bellota, Saucisson de Bellota. Un coffret cadeau à déguster pour les fins gourmets !

006180.001



LIVRET 500 g (5 plaques x 100 g)

DLC 90 J

ÉDITION LIMITÉE



**JAMBON IBÉRICO PURO DE BELLOTA**

Porc ibérique de race noire, élevé en liberté et 100 % aux pâturages naturels. Affinage 40 à 48 mois.

003139.001 |  7,0 kg env. | **DLC 180 J**



**JAMBON IBÉRICO PURO DE BELLOTA**


De fines tranches prêtes à servir.

003164.001 |  100 g | **DLC 89 J**



**JAMBON CUIT À LA TRUFFE D'ÉTÉ (1,2 %)**

Jambon agrémenté de brisures de truffes d'été en son centre, cuit en étuve dans une saumure douce enrichie à la truffe d'été.

004648.001 |  3,8 kg env. | **DLC 58 J**



**JAMBON CUIT BRAISÉ EXTRA IBÉRICO AVEC PATTE ET SANS OS**

008357.001 |  7,5 à 9,5 kg env.



**Nouveauté !**

**PÂTÉ EN CROÛTE DE BROCHET  
AUX ÉCREVISSES DE LOUISIANE**

001770.001

1/2 PIÈCE SOUS-VIDE 2,2 kg env.  
DLC 10 J



**Exclusif !**

**PÂTÉ EN CROÛTE DE SAUMON  
& PETITS LÉGUMES**

007185.001

1/2 PIÈCE SOUS-VIDE 2,2 kg env.  
DLC 10 J



**PÂTÉ EN CROÛTE FORESTIER**

000580.001

1/2 PIÈCE SOUS-VIDE 2,0 kg env.  
DLC 9 J



**PÂTÉ EN CROÛTE TRAITEUR RICHELIEU**

000581.001

1/2 PIÈCE SOUS-VIDE 2,3 kg env.  
DLC 9 J



**PÂTÉ EN CROÛTE DE PINTADE AUX MORILLES & CHAMPIGNONS NOIRS**

Farce aux généreux morceaux de pintade agrémentée de morilles cuisinées. Médaillon de mousse de foie mis en valeur par des pistaches. Matières premières carnées rigoureusement sélectionnées et exclusivement origine France. Pâte croustillante au beurre.

007795.001 |  1/2 PIÈCE SOUS-VIDE 2,3 kg env. | DLC 10 J



**Nouveauté !**

**PÂTÉ EN CROÛTE DE SANGLIER AUX CHÂTAIGNES & AUX NOISETTES**

001773.001 |  1/2 PIÈCE SOUS-VIDE 2,2 kg env.  
DLC 10 J



**Exclusif !**

**PÂTÉ EN CROÛTE DE CHEVREUIL AUX CHAMPIGNONS**

001771.001 |  1/2 PIÈCE SOUS-VIDE 2,2 kg env.  
DLC 10 J



**Exclusif !**



SCANNEZ-MOI



## PÂTÉS EN CROÛTE

Tout juste sorties de nos fours, ces 3 nouvelles recettes s'appuient sur nos savoir-faire : notre pâte au beurre emblématique alliée à nos recettes phares de pâtés. Façonnées à la main avec soin par nos charcutiers, découvrez leur fabrication en vidéo !

**Nouveauté !**



### DE VOLAILLE À L'ESTRAGON

008337.001

 1/2 PIÈCE SOUS-VIDE 1,9 kg env.

### AU FOIE DE CANARD & AUX GIROLLES (20 % de foie gras de canard)

008338.001

 1/2 PIÈCE SOUS-VIDE 1,9 kg env.

### DE LAPIN À LA MOUTARDE & NOISETTES

008336.001

 1/2 PIÈCE SOUS-VIDE 1,9 kg env.



**PÂTE EN CROÛTE PYRAMIDE DES SAVEURS**

Farce à la viande de canard, pistaches et champignons cuisinés, médaillon mousse de foie gras maigre de canard, pâte pur beurre.

004676.001



1/2 PIÈCE SOUS-VIDE 2,0 kg env.

DLC 10 J



**PATÉ AU FOIE DE CANARD EN CROÛTE**

(11 % foie gras de canard)

000605.001



1/2 PIÈCE SOUS-VIDE 2,3 kg env.  
DLC 10 J



**Exclusif !**

**PÂTE EN CROÛTE DE FILET DE CANARD  
AUX FIGES**

000609.001



1/2 PIÈCE SOUS-VIDE 2,5 kg env.  
DLC 10 J



**PÂTE EN CROÛTE FRANC-COMTOIS AUX MORILLES & AUX CHAMPIGNONS NOIRS**

000604.001

1/2 PIÈCE SOUS-VIDE 2,5 kg env.  
DLC 9 J



**PÂTÉ EN CROÛTE TRADICROÛTE RECETTE À L'ANCIENNE**

001762.001

1/2 PIÈCE SOUS PAPIER 2,0 kg env.  
DLC 4 J



**PÂTÉ EN CROÛTE AU VEAU DE NOS GRANDS-MÈRES**

001763.001

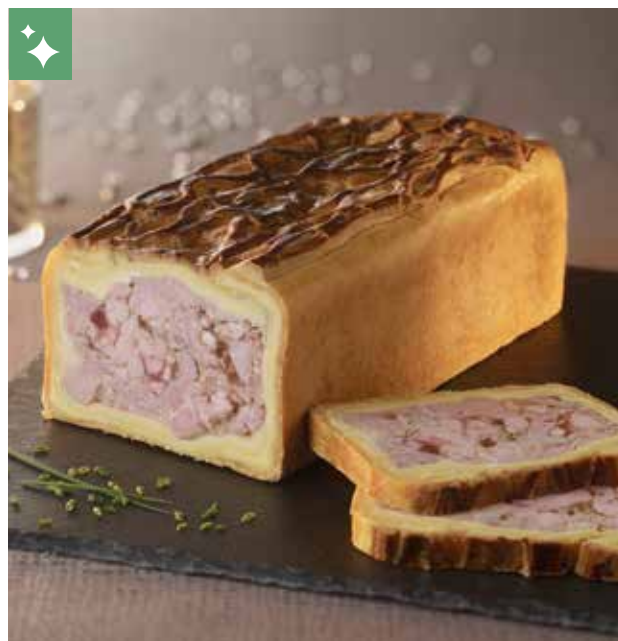
1/2 PIÈCE SOUS-VIDE 2,2 kg env.  
DLC 9 J



**PÂTÉ EN CROÛTE DE RIS DE VEAU**

001765.001

1/2 PIÈCE SOUS-VIDE 2,4 kg env.  
DLC 10 J





**MINI-COCKTAIL DE CAILLE AUX RAISINS**

001772.001

FLOW PACK INDIVIDUEL 4 x 500 g  
DLC 6 J



**Exclusif !**

**MINI-COCKTAIL AU CANARD & FOIE DE CANARD**

001769.001

FLOW PACK INDIVIDUEL 4 x 500 g  
DLC 6 J



**Exclusif !**

**MINI-COCKTAIL PISTACHÉ (1 %)**

001760.001

FLOW PACK INDIVIDUEL 500 g, par 4 | DLC 6 J



## MINI-BALLOTINES

**SANGLIER  
AUX PISTACHES**

005736.001

 **PLATEAU** 5 x 150 g  
DLC 17 J

**DINDE  
AUX GIROLLES**

005427.001

 **PLATEAU** 5 x 150 g  
DLC 17 J

**PINTADE AU COGNAC  
& AUX AMANDES**

005737.001

 **PLATEAU** 5 x 150 g  
DLC 17 J

**CHAPON AUX ABRICOTS  
& NOISETTES**

008340.001

 **PLATEAU** 5 x 150 g


**Nouveauté !**



## BÛCHETTE CHARCUTIÈRE CHAPON, TRUFFE BRUMALE 1,1 % & CŒUR AUX MARRONS

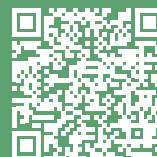
Inédit ! Une bûchette charcutière au chapon et à la truffe qui renferme un onctueux cœur au marron. Des éclats de pain d'épices en décor pour un délice résolument festif ! Une idée originale à partager à l'apéritif ou à déguster en entrée.

006265.001

 **BARQUETTE** 4 x 90 g | DLC 17 J



SCANNEZ-MOI



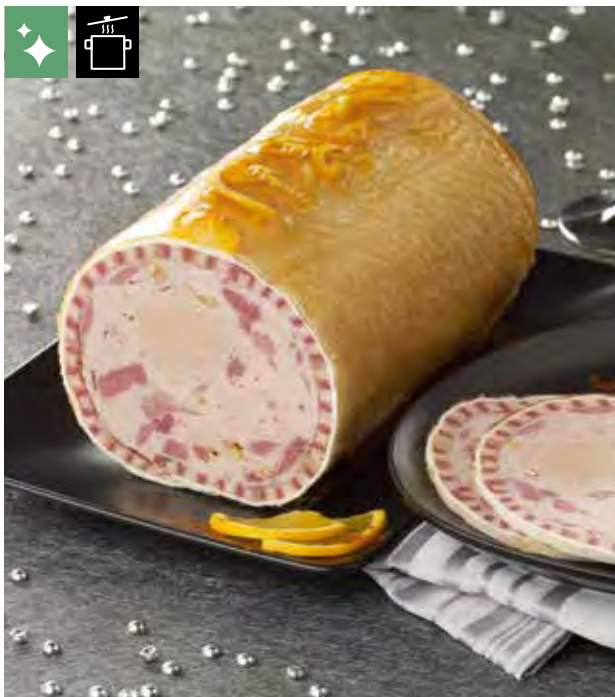
**GALANTINE DE FAISAN  
AUX PÉPITES DE POIRE**

001137.001 |  SOUS-VIDE 2,8 kg env. | DLC 24 J



**GALANTINE DE CANARD À L'ORANGE**

001138.001 |  SOUS-VIDE 2,8 kg env. | DLC 24 J



**GALANTINE DE BICHE AUX MYRTILLES**

001150.001 |  SOUS-VIDE 3,1 kg env. | DLC 24 J



**GALANTINE DE CHEVREUIL  
AUX CÈPES**

004727.001

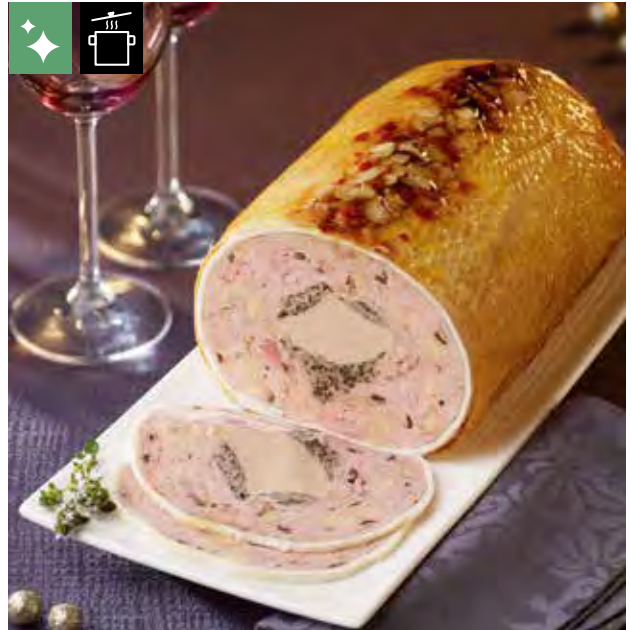
SOUS-VIDE 2,8 kg env. | DLC 24 J



**GALANTINE DE POULARDE  
AUX CHAMPIGNONS FORESTIERS**

001534.001

SOUS-VIDE 2,8 kg env. | DLC 24 J



**BALLOTINE DE PINTADE FORESTIÈRE**

001535.001

SOUS-VIDE 2,7 kg env. | DLC 24 J



**BALLOTINE DE VOLAILLE**

005416.001

SOUS-VIDE 2,8 kg env. | DLC 24 J



**PINTADE FARCIE AU FOIE GRAS DE CANARD, FIGUES & PAIN D'ÉPICES**

008328.001 | SOUS-VIDE 1,55 kg env. | DLC 20 J



**Nouveauté !**

SCANNEZ-MOI



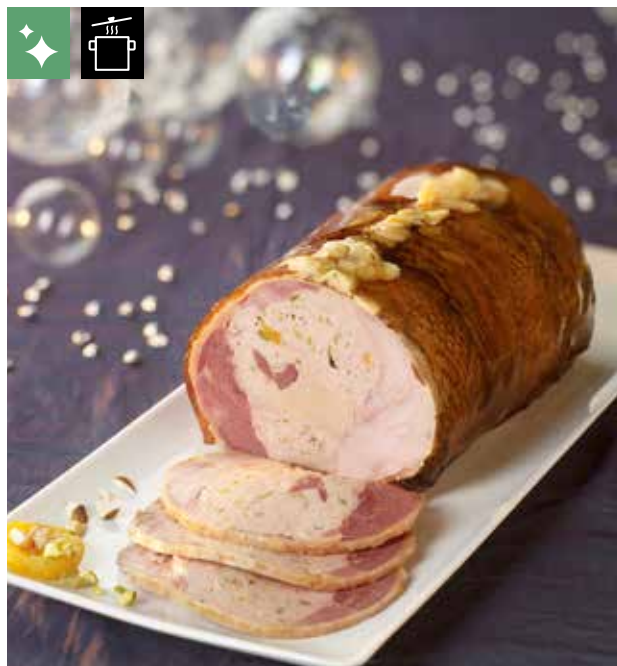
**PINTADE FARCIE  
AU CAMEMBERT & POMMES**

006293.001 | SOUS-VIDE 1,95 kg env. | DLC 24 J



**PINTADE FARCIE  
AUX FRUITS SECS**

001147.001 | BARQUETTE SOUS AT. 1,65 kg env. | DLC 24 J



**CANARD FARCI AUX CHAMPIGNONS,  
CRÈME & ÉCHALOTES**

005422.001



SOUS-VIDE 3,7 kg env.

DLC 24 J



**CHAPON FARCI AU VIN JAUNE  
& AUX MORILLES**

004729.001



SOUS-VIDE 3,4 kg env.

DLC 24 J



**PORCELET FARCI AUX FOIES CONFITS  
DE POULET & AUX PISTACHES**

001136.001



SOUS-VIDE 8,0 kg env.

DLC 24 J



**OIE FARCIE AU BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD  
& AUX CHAMPIGNONS**

004728.001



SOUS-VIDE 4,3 kg env.

DLC 24 J



## TERRINE AU FOIE DE CANARD & AUX GIROLLES

(20 % de foie gras de canard)

006393.001



TERRINE TRAITEUR 2,3 kg env. | DLC 29 J

006383.001



TERRINE AUTHENTIQUE 2,6 kg env. | DLC 29 J



## TERRINE AU FOIE DE CANARD, FIGUES & PAIN D'ÉPICES

(20 % de foie gras de canard)

006397.001



TERRINE TRAITEUR 2,5 kg env. | DLC 29 J



CONSEIL  
du chef

À déguster sur des tranches  
de pain spéciaux !

## TERRINE DU TERROIR GASCON

001536.001



TERRINE TRAITEUR 2,9 kg env. | DLC 15 J



CONSEIL  
du chef

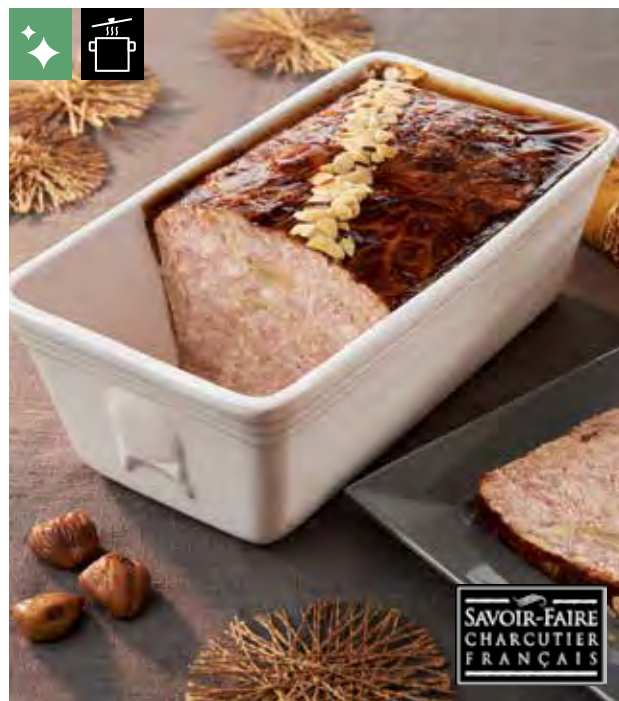
Accompagner avec un  
vin rouge vif et fruité.

## TERRINE DE CHAPON AU MIEL & AUX CHÂTAIGNES

006396.001



TERRINE TRAITEUR 3,0 kg env. | DLC 24 J



**TERRINE DE CHAPON SAVEUR VIN CHAUD**

008341.001

TERRINE TRAITEUR 2,8 kg



**Nouveauté !**

**TERRINE DE RIS DE VEAU AUX MARRONS**

006394.001

TERRINE TRAITEUR 2,55 kg env. | DLC 29 J



**PETITS PÂTÉS**

**CAMPAGNE À L'ANCIENNE**

005666.001

BARQUETTE BOIS

6 x 300 g  
DLC 17 J

**LAPIN À L'ANCIENNE**

005667.001

BARQUETTE BOIS

6 x 300 g  
DLC 17 J

**CANARD AUX FIGUES**

008326.001

BARQUETTE BOIS

6 x 300 g

**FOIE DE CANARD & GIROLLES**

(20 % de foie gras de canard)

005426.001

BARQUETTE BOIS 8 x 180 g

DLC 17 J

**Nouveauté !**





## MOUSSE DE CANARD AU COGNAC

006382.001

 **TERRINE  
TRAITEUR** 2,2 kg env.  
DLC 29 J

006376.001

 **TERRINE  
AUTHENTIQUE** 2,2 kg env.  
DLC 29 J

## MOUSSE DE CANARD SUPÉRIEURE

006389.001

 **TERRINE TRAITEUR**  
2,2 kg env.  
DLC 29 J

## MOUSSE DE CANARD AUX FIGUES & AU MONBAZILLAC

006395.001

 **TERRINE TRAITEUR**  
2,25 kg env.  
DLC 29 J



## MOUSSERELLE AUX 3 SAVEURS

Mousses de foie de volaille

001537.001


 **SUR ASSIETTE** 2,0 kg | DLC 14 J



## CANETINS

Mousses de canard (Produit décongelé)

005742.001

 **PLATEAU** 10 x 50 g | DLC 17 J



**DÉLICE DE FOIE DE CANARD & GIROLLES**

(20 % de foie gras de canard)

004422.001



BOCAL WECK 200 g, par 6

DLC 569 J



CONSEIL  
du chef

Conservation à température ambiante !

**DÉLICE DE CHAPON & RIESLING**

004429.001



BOCAL WECK 200 g, par 6

DLC 569 J

**DÉLICE DE CERF À L'ARMAGNAC & AUX PRUNEAUX**

004438.001



BOCAL WECK 200 g, par 6

DLC 569 J



CONSEIL  
du chef

Conservation à température ambiante !

**RILLETTES D'OIE (83 %)**

000595.001



SALOIR GRÈS 2,5 kg

DLC 9 J



**RILLETTES D'OIE (83 %)**

001188.001



TERRINE TRAITEUR 2,5 kg

DLC 10 J



## BOUDIN BLANC AU FOIE DE CANARD

(20 % de bloc de foie gras de canard)

001541.001



BARQUETTE SOUS AT.

2,0 kg env. - 15 bouts

DLC 10 J



## BOUDIN BLANC À LA TRUFFE (1,1 %)

(Truffe brumale)

001542.001



BARQUETTE SOUS AT.

2,0 kg env. - 15 bouts

DLC 10 J



## BOUDIN BLANC AU COGNAC FINE CHAMPAGNE

001144.001



BARQUETTE SOUS AT.

2,0 kg env. - 15 bouts

DLC 13 J



## BOUDIN BLANC AUX GIROLLES (2,6 %)

001145.001



BARQUETTE SOUS AT.

2,0 kg env. - 15 bouts

DLC 13 J



**BOUDIN BLANC AUX MORILLES (3 %)**

000373.001 |  **POCHE SOUS AT.** 2,5 kg env. - 20 bouts  
DLC 8 J



**BOUDIN BLANC AU PORTO**

005173.001 |  **POCHE SOUS AT.** 2,5 kg env. - 20 bouts  
DLC 7 J



**BOUDIN BLANC AU RIS DE VEAU  
& TROMPETTES-DE-LA-MORT**

001151.001 |  **BARQUETTE SOUS AT.**  
2,0 kg env. - 15 bouts  
DLC 13 J



**COCKTAIL BOUDIN BLANC  
À LA TRUFFE BRUMALE (1,1 %)**

005396.001 |  **BARQUETTE**  
500 g - 32 pièces env.  
DLC 10 J



Tourte truite et amandes effilées.

**Vous casserez bien la croûte avec nous ?**

p.65





# ENTRÉES CHAUDES

LES RECETTES DU SUCCÈS


**Pour croustiller de plaisir !**

**68%** des Français préfèrent acheter des produits sans colorants artificiels et 100 % naturels.

Source : Kantar Food 360, 2020.

**COCOTTE DE SAUMON & GAMBAS  
PARFUMÉE AUX AGRUMES**


Beaux morceaux de saumon (18 %), une belle gambas (8 %), courgettes, carottes, champignons noirs, associés à une sauce alliant subtilement le Riesling aux agrumes.

005728.001 |  BARQUETTE 6 x 120 g | DLC 10 J



**FINESSE DE SAINT-JACQUES\*  
& PETITS LÉGUMES**

Une cassolette toute en finesse, richement garnie en noix de Saint-Jacques\* et une sauce aux petits légumes. Craquez pour son visuel moderne !

005753.001 |  BARQUETTE 6 x 150 g | DLC 7 J



**ÉCLAT DE SAINT-JACQUES\*  
& ÉCREVISSES DE LOUISIANE AU YUZU**

Une recette pleine de peps grâce à sa sauce cuisinée au yuzu : une association réussie avec les Saint-Jacques\* et les écrevisses de Louisiane pour une entrée qui ne manque pas d'éclat !

007829.001 |  BARQUETTE 6 x 110 g | DLC 7 J



**Nouveauté !**

**CASSOLETTE RIS DE VEAU & MORILLES**

Une recette « terre » élaborée à partir de ris de veau (10 %) et morilles (5 %) dans une sauce onctueuse à la crème et au vin blanc.

005713.001 |  BARQUETTE 6 x 150 g | DLC 9 J



**Nouveauté !**

\*Zygochlamys patagonica, Argentine, USA - Argopecten purpuratus, Pérou, Chili - Chlamys opercularis, Royaume-Uni, Vietnam, Îles Féroé - Plactopecten magellanicus, Canada, USA.



## CHALET DE NOËL AUX SAINT-JACQUES\*

Surprenez vos convives avec cette cassolette en forme de chalet. Sous son toit, 3 belles noix de Saint-Jacques\* dans une sauce aux petits légumes, safran et citron.

**Nouveauté !**



007830.001

 **BARQUETTE** 6 x 110 g | **DLC 13 J**

\**Zygochlamys patagonica*, Argentine, USA - *Argopecten purpuratus*, Pérou, Chili - *Chlamys opercularis*, Royaume-Uni, Vietnam, Îles Féroé - *Plactopecten magellanicus*, Canada, USA.



**COQUILLE SAINT-JACQUES\* À LA NORMANDE**

Recette riche en noix de Saint-Jacques\*, quenelles de brochet, champignons, moules du Pacifique et jus de moule.

005659.001



BARQUETTE 6 x 190 g

DLC 7 J



**COQUILLE SAINT-JACQUES\* & FRUITS DE MER**

Belles noix de Saint-Jacques\* déposées sur une sauce vin blanc échalotes riche en marquants : colin, moules, crevettes et champignons.

004237.001



BARQUETTE 6 x 150 g

DLC 7 J



**COQUILLE SAINT-JACQUES\*  
RECETTE BRETONNE**

La recette bretonne se distingue par sa sauce à la crème cuisinée au vin blanc avec des échalotes, de l'ail et du persil.

003619.001




BARQUETTE 6 x 150 g

DLC 6 J




\**Zygochlamys patagonica*, Argentine - *Argopecten purpuratus*, Pérou - *Chlamys opercularis*, Royaume-Uni, Vietnam, Îles Féroé - *Plactopecten magellanicus*, Canada, USA - *Chlamys islandica*, Groenland.

## RONDE DE SAINT-JACQUES\* AUX PETITS LÉGUMES

004248.001 |  BARQUETTE 6 x 130 g | DLC 16 J



## PANIER SAUMON OSEILLE

005746.001 |  BARQUETTE 6 x 150 g | DLC 19 J



## FEUILLETÉ OURSON JAMBON-FROMAGE

005747.001 |  BARQUETTE 8 x 90 g | DLC 13 J



**CONSEIL**  
du chef | Idéal pour les menus enfants.

## CROUSTILLANT DE CHÈVRE SAINTE-MAURE AUX POMMES CARAMELISÉES

(Produit décongelé)

005748.001 |  BARQUETTE 8 x 75 g | DLC 7 J



**CONSEIL**  
du chef | Un fromage chaud idéal en fin de repas.

## COURONNE DE NOËL AUX FRUITS DE MER

Une entrée 100 % festive pour cette couronne feuilletée au beurre garnie d'une onctueuse sauce aux fruits de mer (55 %).

006171.001



BARQUETTE 6 x 120 g

DLC 7 J



## FEUILLETÉ FOIE GRAS DE CANARD POMMES

005745.001



BARQUETTE 6 x 110 g

DLC 13 J



## FEUILLETÉ DE VOLAILLE AUX CÈPES, SAUCE BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD

005726.001



BARQUETTE 6 x 110 g

DLC 19 J



## TOURTE NOIX DE SAINT-JACQUES' RIS DE VEAU

005729.001 |  BARQUETTE 6 x 110 g | DLC 14 J

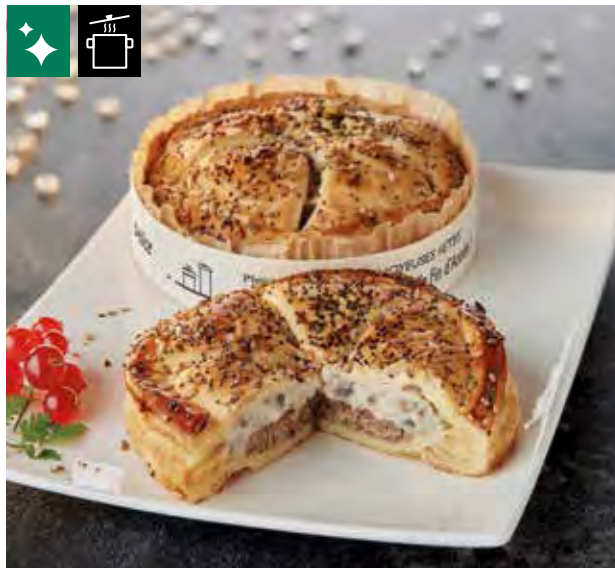


**CONSEIL**  
du chef

Un message festif sur le cerclage bois pour une présentation originale en vitrine et dans l'assiette.

## TOURTE CANARD CHAMPIGNONS FORESTIERS

005741.001 |  BARQUETTE 6 x 110 g | DLC 13 J



**CONSEIL**  
du chef

Une pâte encore plus moelleuse et fondante renferme une garniture onctueuse.

## TOURTE TRUITE & AMANDES EFFILÉES

Tourte gourmande et festive garnie d'une sauce riche en marquants de truite et amandes effilées.

007831.001 |  BARQUETTE 6 x 110 g | DLC 11 J




**Nouveauté !**

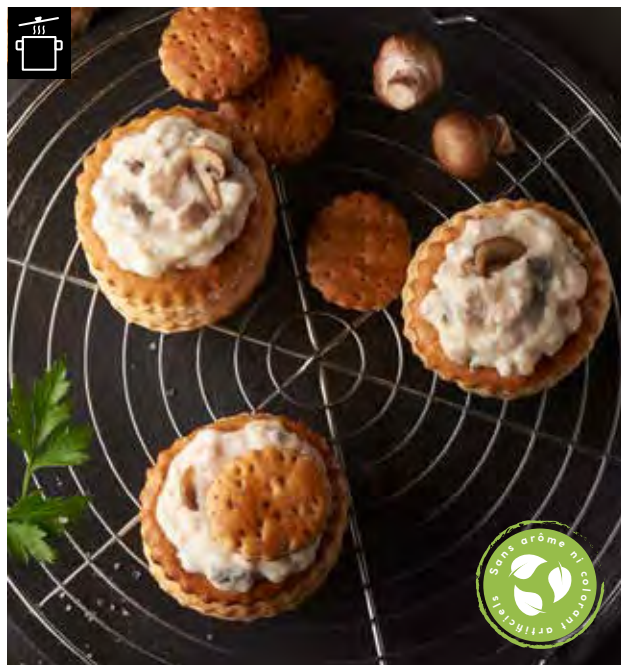
SCANNEZ-MOI




\**Zygochlamys patagonica*, Argentine, USA - *Argopecten purpuratus*, Pérou, Chili - *Chlamys opercularis*, Royaume-Uni, Vietnam, Îles Féroé - *Plactopecten magellanicus*, Canada, USA.

## BOUCHÉE AU RIS DE VEAU

005727.001 |  BARQUETTE 12 x 150 g | DLC 7 J



## BOUCHÉE À LA REINE

005725.001 |  BARQUETTE 12 x 150 g | DLC 7 J



## BOUCHÉE À LA REINE CHARCUTIÈRE PUR BEURRE

005714.001 |  BARQUETTE 3 x 200 g, par 2 | DLC 9 J



## KIT BOUCHÉES À LA REINE

Composé d'une poche de sauce, de 12 croûtes à bouchée et de 12 fleurons.

000794.001 |  BARQUETTE 12 x 150 g | DLC 19 J






## BOUCHÉE AUX FRUITS DE MER

Gourmandise et onctuosité pour cette bouchée « mer » : un incontournable des menus de fête !

**Nouveauté !**



007865.001

 BARQUETTE 12 x 150 g | DLC 7 J



Sauté de chevreuil  
sauce grand veneur.

Qui résistera au savoureux appel de la forêt ?

p.76



# CŒUR DE REPAS

LES RECETTES | DU SUCCÈS

**La magie des fêtes... jusque dans l'assiette !**

**61 %** des Français considèrent que Noël est un moment de convivialité pour se retrouver avec son entourage proche.

Source : étude ADEME sur « Les impacts environnementaux des fêtes de fin d'année », décembre 2022.



**FILET DE LOTTE À L'AMÉRICAIN**

Filet de lotte (55 %) poché dans un concassé de tomates et de crème fraîche cuisiné au vin blanc et parfumé au fumet de crustacé et fumet de poisson.

000586.001

**BARQUETTE**

2,8 kg env. - 10-11 parts  
DLC 11 J

**DOS DE CABILLAUD AU BEURRE D'AGRUMES**

Dos de cabillaud (73 %), accompagné d'une sauce crémeuse aux agrumes (pamplemousse rose, orange et citron).

004665.001

**POCHE 1,1 kg - 5 parts, par 2**

1 poche de dos de cabillaud +  
1 poche de sauce au beurre d'agrumes  
DLC 7 J

**LOUP DE MER SAUCE CRUSTACÉS & COGNAC**

004666.001

**BARQUETTE PVC SOUS-VIDE**

2,0 kg - 8 parts  
DLC 8 J

**Exclusif !****FILET DE SAINT-PIERRE & SA SAUCE MINISTRONE AUX QUEUES DE GAMBAS**

001546.001

**BARQUETTE 2,4 kg - 10 parts**

1 barquette de filets Saint-Pierre +  
1 barquette de sauce minestrone  
DLC 11 J

**Exclusif !****GRATIN DE SAINT-JACQUES\* AUX FRUITS DE MER**

Garniture riche en noix de Saint-Jacques\*, crevettes, moules, colin d'Alaska, cuisinés à la crème légère, vin blanc et petits légumes.

001727.001

**PLAT ALU SOUS AT. 2,8 kg - 8 parts**

DLC 13 J




Peut être présenté en cassolette ou en bouchée.



\*Zygochlamys patagonica, Argentine - Argopecten purpuratus, Pérou - Chlamys opercularis, Royaume-Uni, Vietnam, Îles Féroé - Chlamys albidus, Russie - Plactopecten magellanicus, Canada, USA - Chlamys islandica, Groenland

**NOIX DE SAINT-JACQUES\*  
& SAUMON SAUCE CHAMPAGNE**

007796.001

 **BARQUETTE PVC SOUS-VIDE**  
1,8 kg - 9 parts  
DLC 5 J

**Exclusif**
**PAUPIETTES DE SAUMON SAUCE BEURRE CITRON**

000575.001

 **BARQUETTE PVC SOUS-VIDE**  
2,6 kg - 10 parts  
DLC 7 J

**PAVÉ DE SAUMON SAUCE BEURRE BLANC  
CITRONNÉ À L'ANETH**

002540.001

 **BARQUETTE PVC SOUS-VIDE**  
1,8 kg - 6 parts  
DLC 7 J

**NOIX DE SAINT-JACQUES\*\*  
AUX PETITS LÉGUMES & SES GAMBAS**

Noix de Saint-Jacques\*\* et gambas pochées à la crème fraîche et vin blanc, avec sa julienne de légumes.

001213.001

 **BARQUETTE PVC SOUS-VIDE**  
1,8 kg - 9 parts  
DLC 7 J


Peut être présenté en cassolette ou en bouchée.

\*Chlamys islandica, Islande.

\*\*Chlamys opercularis, Écosse, Grande-Bretagne - Zygochlamys patagonica, USA, Uruguay, Argentine - Argopecten purpuratus, Pérou - Chlamys albidus, Russie.

### MOELLEUX DE CHAPON BRAISÉ AU JUS DE MORILLES

Chapon cuisiné dans une sauce à base de crème fraîche et champagne, agrémentée d'un jus de morilles.

001182.001



POCHE 1,75 kg - 6 parts

DLC 8 J



**Exclusif !**

### FILETS DE CAILLE SAUCE AU MONBAZILLAC & AUX RAISINS SECS

Filet de caille et petits raisins secs bruns mijotés dans une sauce cuisinée au Monbazillac et montée à la crème fraîche.

006176.001

BARQUETTE 1,7 kg - 8 parts  
DLC 8 J

### PAVÉ DE CHAPON SAUCE MORILLES

De beaux morceaux de filet de chapon (50 %) cuisinés dans une sauce crémeuse relevée au champagne (3 %) et aux brisures de morilles (5 %).

002557.001



POCHE 1,8 kg - 8 parts

DLC 7 J



**Exclusif !**

### FILETS DE POULET AUX CÈPES

Tendre filet de poulet rôti en salaison (50 %) accompagné d'une sauce crémeuse aux cèpes (4 %).

001183.001

BARQUETTE PVC SOUS-VIDE  
1,8 kg - 9 parts  
DLC 12 J




## SUPRÊME DE PINTADE AVEC OS SAUCE RIESLING & CÈPES

Suprême de pintade doré au four et accompagné d'une sauce crémeuse au Riesling et aux cèpes.

**Nouveauté !**



007848.001

 KIT SOUS VIDE 1,8 kg - 8 parts - 1 poche de suprême de pintade + 1 poche de sauce | DLC 7 J

## CUISSE DE CANETTE CONFITE SAUCE MORILLES & ARMAGNAC

Des cuisses fondantes de canette confite origine France (53 %), agrémentées d'une crème finement cuisinée aux morilles et à l'Armagnac (1 %).

004664.001



BARQUETTE 2,0 kg - 8 parts

DLC 8 J



**Exclusif !**

## CUISSES DE CANARD À L'ORANGE

De généreuses cuisses de canard rôties (40 %), mijotées dans un jus d'oranges (6,7 %). Avec de belles tranches d'orange.

001212.001



BARQUETTE PVC SOUS-VIDE

1,8 kg - 5 parts

DLC 12 J



## CONFIT DE CANARD

Résultat d'une cuisson lente des cuisses dans la graisse de canard qui rend le produit ultra-gourmand.

006192.001



SOUS-VIDE

230 g, par 6

DLC 50 J



**JOUE DE BŒUF CONFITE AU VIN ROUGE**

De délicieuses joues de bœuf confites (46,4 %), des champignons de Paris ; l'ensemble nappé d'une sauce au vin rouge : un fondant incomparable !

007857.001



**POCHE** 1,0 kg, par 2  
4 parts par poche  
DLC 12 J

**Nouveauté !****RIS DE JEUNE BOVIN & VEAU, SAUCE AUX CÈPES**

Généreuse et qualitative, cette recette de ris de veau fera le ravissement des amateurs de mets traditionnels.

002538.001



**BARQUETTE** 1,7 kg - 8 parts | DLC 9 J

**RIS DE VEAU EN SAUCE**

Délicieuse recette terroir composée de généreux ris de veau dans une sauce Madère et vin blanc.

000570.001



**BARQUETTE** 1,5 kg - 5 parts  
DLC 30 J

**FONDANT DE PAVÉ DE VEAU AUX ÉCLATS DE MORILLES**

002541.001



**BARQUETTE** 1,72 kg - 8 parts | DLC 7 J

**Exclusif !**

**SAUTÉ DE CHEVREUIL SAUCE GRAND VENEUR**

Viande de chevreuil accompagnée d'une sauce agréablement parfumée et relevée à base de vin.

007849.001

**POCHE SOUS-VIDE**  
1,65 kg - 10 parts  
DLC 9 J



**Nouveauté !**

**CONSEIL**  
du chef

Servir avec une purée de panais, un flan butternut ou une fricassée de cèpes.

**SAUTÉ DE BICHE À L'ARMAGNAC**

Viande de biche accompagnée d'une sauce à l'Armagnac.

002988.001

**BARQUETTE** 1,75 kg - 7 parts  
DLC 8 J



**Exclusif !**

**SOURIS DE CERF (SANS OS)  
SAUCE SAINT-HUBERT & SES MARRONS**

Produit tendre et savoureux accompagné d'une sauce crémeuse, de gelée de groseille et de marrons.

002558.001

**POCHE** 2,05 kg - 10 parts | DLC 7 J



**SAUTÉ DE SANGLIER SAUCE POIVRADE**

Morceaux de viande marinés au vin rouge avec une note aromatique, marqués au four, mijotés dans une sauce vin rouge, échalotes, poivre concassé, relevée de gingembre, moutarde et d'un filet de vinaigre, liée au sang, le tout rehaussé d'une note alcool Brandy.

007850.001

**POCHE SOUS-VIDE**  
1,7 kg, par 2 - 10 parts  
DLC 7 J



**Nouveauté !**

## JARRET D'AGNEAU AU THYM

Jarret avant d'agneau avec os cuisiné dans un jus aromatisé au thym.

000689.001



**POCHE SOUS-VIDE**

2,6 kg env. - 6 parts

DLC 10 J



## SAUTÉ DE PORCELET À LA BIÈRE DE NOËL & SIROP D'ÉRABLE

Morceaux de porcelet (67 %) dorés au four et mijotés dans une sauce à base de fond de veau, de bière de Noël et riche en oignons. Le tout délicatement parfumé au sirop d'érable.

004670.001



**POCHE** 1,9 kg - 10 parts

DLC 7 J



## SAUCE FOIE GRAS

Sauce crémeuse légèrement parfumée au Porto et adoucie par du foie gras de canard.

006187.001



**POCHE** 1,0 kg

DLC 9 J

## SAUCE GRAND VENEUR

Sauce crémée au vin rouge adoucie avec de la gelée de groseilles, relevée au Brandy, agrémentée d'airelles.

006188.001



**POCHE** 1,0 kg

DLC 9 J

## SAUCE MORILLES

Sauce crémée à base de vin blanc agrémentée de morilles et relevée d'une pointe de Cognac.

006186.001



**POCHE** 1,0 kg


DLC 9 J





**BOUDIN BLANC AU COGNAC FINE CHAMPAGNE**

001144.001


 **BARQUETTE SOUS AT.**  
2,0 kg env. - 15 bouts  
DLC 13 J



**BOUDIN BLANC AU FOIE DE CANARD**

(20 % de bloc de foie gras de canard)

001541.001

 **BARQUETTE SOUS AT.**  
2,0 kg env. - 15 bouts  
DLC 10 J



**BOUDIN BLANC AUX MORILLES (3 %)**

000373.001


 **POCHE SOUS AT.**  
2,5 kg env. - 20 bouts  
DLC 8 J



**BOUDIN BLANC À LA TRUFFE (1,1 %)**

(Truffe brumale)

001542.001

 **BARQUETTE SOUS AT.**  
2,0 kg env. - 15 bouts  
DLC 10 J



**GRATIN DAUPHINOIS À LA CRÈME**

000789.001

 PLAT ALU SOUS AT. 2,7 kg - 10 parts  
DLC 11 J



**GRATIN DAUPHINOIS À LA TRUFFE NOIRE\* (1,1 %)**


000763.001

 PLAT ALU SOUS AT. 2,7 kg - 10 parts  
DLC 11 J



**GRATIN DE POMMES DE TERRE FORESTIER AUX CÈPES**

000644.001

 BARQUETTE 2,9 kg - 10 parts  
DLC 9 J



**POMMES PAILLASSON**

007455.001


 BARQUETTE PVC SOUS AT.  
1,5 kg - 28 pièces env.  
DLC 7 J



**CONSEIL** | Succès garanti auprès des enfants  
du chef

**POMMES DAUPHINES ARTISANALES**

007457.001

 BARQUETTE PVC SOUS AT.  
1,1 kg env. - 20 pièces env., par 2  
DLC 6 J



**CONSEIL** | À proposer pour les menus enfants.  
du chef


\*Tuber melanosporum

**EMBEURRÉE DE POMMES DE TERRE**

007852.001

 **POCHE** 1,5 kg - 12 parts env.  
DLC 7 J
**Nouveauté !****PURÉE DE BUTTERNUT & NOISETTES**

007851.001

 **POCHE** 1,5 kg - 12 parts env.  
DLC 7 J
**Nouveauté !****POMMES DE TERRE GRENAILLE**

004162.001

 **PLAT ALU SOUS AT.**  
1,8 kg env., 10 à 12 parts  
DLC 8 J
**POMMES DE TERRE GRENAILLE AUX PETITS LÉGUMES**

005816.001

 **PLAT ALU SOUS AT.**  
1,8 kg env., 10 à 12 parts  
DLC 9 J


### GOURMANDISE DE CHÂTAIGNES & CHAMPIGNONS À LA CRÈME

002539.001



BARQUETTE 1,68 kg - 14 parts | DLC 7 J



CONSEIL  
du chef

Proposer 2 garnitures par assiette.

### MARRONS CONFITS

000640.001



BARQUETTE 1,6 kg - 8 parts env. | DLC 9 J



### BEIGNETS AUX CÈPES

002533.001

BARQUETTE 1,1 kg - 20 pièces, par 2  
DLC 7 J


## FRICASSÉE DE CÈPES

000645.001 |  BARQUETTE 2,5 kg, 16 parts | DLC 9 J**Exclusif !**

## FAGOTS DE HARICOTS VERTS

007842.001 |  BARQUETTE SOUS-VIDE 315 g env. - 9 parts  
DLC 11 J**Nouvelle recette**POMMES AUX AIRELLES  
& SON COULIS DE FRUITS ROUGES003009.001 |  BARQUETTE 750 g - 6 parts | DLC 8 J

## GRATIN DE LÉGUMES D'ANTAN &amp; GIROLLES

003097.001 |  BARQUETTE 8 x 150 g | DLC 8 J**Exclusif !**

**FLAN DE LÉGUMES AUX POIREAUX**

Ce flan à base de poireau, crème, œufs, emmental, carottes, brocolis et patate douce accompagnera à merveille viandes et poissons.

008360.001



BARQUETTE 16 x 80 g | DLC 7 J



**Exclusif !**

**GRATIN DAUPHINOIS**

(Produit décongelé)

004372.001



BARQUETTE 6 x 90 g | DLC 11 J



**ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE  
AU BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD**

(Produit décongelé)

005744.001



BARQUETTE 6 x 90 g | DLC 9 J



**FLAN BUTTERNUT**

(Produit décongelé)

004229.001



BARQUETTE 6 x 85 g | DLC 9 J





Plateau de fromages festifs.

Entrez dans la ronde pour finir la soirée.



# FROMAGES

LES RECETTES

DU SUCCÈS

## Gourmandises sur un plateau !

**90 %** des Français incluent le fromage dans leur diète habituelle et plus de **40 %** en mangent tous les jours.

Source : Statista Research Department, décembre 2021.



**BÛCHETTE DE FROMAGE DE CHÈVRE FRAIS & PÉTALES DE ROSE**

Sa pâte blanche et fraîche est recouverte de pétales de roses Bio qui lui confèrent un parfum délicat : un mariage d'une grande douceur.

007868.001

8 x 245 g | DLC 23 J

**Nouveauté !****MINI-SAPIN CENDRÉ DE FROMAGE DE CHÈVRE**

Original et savoureux, ce fromage de chèvre cendré en forme de mini-sapin se dressera fièrement sur le plateau de fromage.

007870.001

16 x 60 g | DLC 23 J

**Nouveauté !****FROMAGES DE CHÈVRE FERMIER**

Fromage juste affiné lui conférant un goût subtil et un aspect frais et « coulant ». Un délice sur plateau !

003156.001

10 x 80 g  
DLC 22 J**TOMETTE DE BREBIS À LA TRUFFE D'ÉTÉ (1,2 %)**

Un mariage de saveurs très doux entre le classique fromage de brebis basque et la truffe blanche d'été : un produit original d'exception.

006185.001

3 x 750 g  
DLC 18 J**ROQUEFORT AOP**

Son affinage extrêmement lent lui permet d'acquérir son fondant et son crémeux et de développer ses arômes délicats.

002578.001

1,4 kg env.  
DLC 33 J



## BÛCHETTE DE FROMAGE DE CHÈVRE

Ce fromage offre une pâte lisse blanche avec un goût léger, fondant dans la bouche et avec des arômes lactés et une légère saveur noisettée. Son goût devient plus prononcé avec un peu plus d'affinage.

**Nouveauté !**

007869.001

 6 x 150 g | DLC 18 J

**COMTÉ 18 MOIS AOP**

001457.001

2,2 kg env. | DLC 23 J

**SAINT-NECTAIRE FERMIER AOP**

003120.001

COFFRET BOIS 1,7 kg env. | DLC 13 J

**MORBIER AOP**

001460.001

1,7 kg env. | DLC 17 J

**LE FERMIER À LA TRUFFE DU PÉRIGORD (3 %)**

Spécialité fromagère à la texture soyeuse et à la croûte fleurie et duveteuse. L'élégance de la truffe noire, simplement émincée, mariée à la saveur authentique du Brie de Meaux Fermier AOP.

002575.001

COFFRET BOIS 700 g | DLC 15 J

**TOMME DE MONTAGNE AUX 7 FLEURS**

Tomme au lait de vache frais de montagne. Sous sa croûte parée de 7 fleurs (mauve, souci, bleuet, carthame, rose, feuille de fraise et trigonelle), savourez une pâte souple et onctueuse. Fabriquée au cœur du Vivarais, en Ardèche.

005794.001

1,8 kg env. | DLC 10 J



**BRILLAT SAVARIN IGP**

002573.001

BOÎTE BOIS 5 x 100 g | DLC 11 J



**CAMEMBERT DI BUFALA**

006216.001

4 x 250 g | DLC 10 J



**MONT D'OR AOP**

002572.001

BOÎTE BOIS 400 g | DLC 12 J



**CRÉMEUX DE BOURGOGNE  
FOURRÉ AU BLEU D'AUVERGNE**

007847.001

BOÎTE BOIS 5 x 100 g | DLC 13 J



**BEURRE DE BARATTE 1/2 SEL CROQUANT  
MOULÉ À LA MAIN**

007844.001

12 x 125 g | DLC 11 J

**BEURRE DE BARATTE DOUX  
MOULÉ À LA MAIN**

007845.001

12 x 125 g | DLC 11 J





# MENU TRADITION

À PARTIR DE  
**26€**

## COCKTAILS APÉRITIFS

(2 au choix parmi)

Ruban de gambas & mangue (1 pièce de 30 g)

ET/OU

Ruban de chorizo & confit de poivrons (1 pièce de 30 g)

ET/OU

Mini-cannelé charcutier canard & figues (1 pièce de 25 g)

ET/OU

Mini-cannelé charcutier magret  
de canard & pommes (1 pièce de 25g)

## ENTRÉES

Fraîcheur saumon roquette basilic (1 pièce de 70 g)

OU

Fraîcheur noix de Saint-Jacques (1 pièce de 70 g)

OU

Mini-ballotine de dinde aux girolles (1 pièce de 150 g)

OU

Tourte noix de Saint-Jacques ris de veau (1 pièce de 110 g)

## PLAT POISSON OU VIANDE

Noix de Saint-Jacques aux petits légumes  
& ses gambas (200 g)

OU

Loup de mer sauce crustacés & Cognac (250 g)

OU

Pavé de chapon sauce morilles (225 g)

OU

Fondant de pavé de veau aux éclats de morilles (215 g)

OU

Sauté de chevreuil sauce Grand Veneur (165 g)

## ACCOMPAGNEMENTS

Gratin dauphinois (1 pièce de 90 g)

OU

Pommes de terre grenaille (180 g)


OU

Fagots de haricots verts (35 g)



Maison de confiance depuis 1866

BP 29 . Bédée . 35166 Montfort-sur-Meu cedex

 **N°Cristal** 09 69 37 01 60

APPEL NON SURTAXE

[www.lostetradifrance.fr](http://www.lostetradifrance.fr)