

LE COMPTOIR

Epicerie Fine



Au service des commerces indépendants depuis 1995



Epicerie Fine - Septembre 2021
CATALOGUE PROFESSIONNEL



LE COMPTOIR

— *Epicerie Fine* —

Sommaire

L'Épicerie Salée

Moutardes	p1
Vinaigres et Huiles	p2
Aides culinaires, Poivres et Sels	p3 - 4
Les Chutneys, Confits et Douceurs pour Fromages	p5
Les gâteaux apéritifs	p6 à 9
Les Pickles et Olives	p10 - 11
Les Tartinables	p12 à 18
Les Rillettes de la mer Gastronomes	p19
Le Comptoir des Gastronomes	p20
Le Comptoir épicerie fine - les produits de la mer	p21
Les biscottes La Chanteracoise	p22
Les Sauces	p23
Les Aides culinaires pour poisson	p24
Les Conserves de poisson La Pointe de Penmarc'h	p25
Les conserves de légume du Comptoir	p26
Conserves variées et marrons	p27
Les Soupes du Comptoir	p28
La truffe et les champignons - Plantin	p29 à 31
Les Terrines Sélection des Terroirs	p32
Les Terrines et Rillettes	p33
Le Foie Gras et Spécialités de Canard	p34
Les Pâtes Italiennes Modena Estense	p35
Les Sauces et Plats Cuisinés	p36

Les Boissons

L'Eau de Velleminfroy	p37
Les Vins et Champagnes	p38
Les Bières	p39 - 40
Les Cidres Breton Sorre	p41 - 42
Jus de fruit	p43 - 44
Thés et Infusions Bio - La Route des Comptoirs	p45 à 48

L'Épicerie Sucrée

Les Confitures	p49 à 51
Les Confitures bio, Compotes et Coulis	p52
Desserts (Fruits rafraîchis, Flans...)	p53
Caramel, Châtaignes, Marrons et Chocolat	p54
Les Biscuits sucrés	p55 à 60
Noël - produits disponibles pendant les fêtes	p61 à 63

Les Moutardes



Passionné par les saveurs des terroirs français, Domaine des Terres Rouges élabore des condiments d'exception, qui sont bien plus que de simples assaisonnements !
Très aromatiques et faciles à l'emploi, ce sont des aides précieuses pour la cuisine.

Les Moutardes 200g - par 6

Aux Cèpes	AR5246		A la Bière	AR5257
A la Châtaigne	AR5247		A l'Estragon	AR5258
A la Noix	AR5248		Aux Herbes de Provence	AR5259
Au Riesling	AR5249		Au Piment d'Espelette	AR5260
Aux 3 Poivres	AR5250		Provençale (Tomate Basilic)	AR5261
En Grains au Vinaigre de Cidre	AR5251		Au Cassis	AR5262
A l'Absinthe	AR5252		Au Citron Vert	AR5263
Au Cognac	AR5253		A la Figue	AR5264
Violette (Moût de Raisin)	AR5256		A l'Ail des Ours	AR6509

Les Moutardes 55g - par 12

A la Châtaigne	AR5268		A la Bière	AR5277
Au Riesling	AR5270		Au Piment d'Espelette	AR5280
A l'Absinthe	AR5272		A la Figue	AR5284
Au Cognac	AR5273		A l'Ail des Ours	AR6510
Violette (Moût de Raisin)	AR5276		Moutarde Divine Truffe	AR5926



LE COMPTOIR
Epicierie Fine

Les Moutardes du Comptoir - 200g par 6

A l'Ancienne	AR2766
De Dijon	AR2765



Vinaigres et Huiles

Les Vinaigres du Comptoir 25cl - par 6

Vinaigre Balsamique de Modène **AR2816**

Vinaigre Balsamique Blanc **AR3822**

Vinaigre de Tomate Confite **AR2901**

Vinaigre Pulpé Tomato Piment d'Espelette **AR4752**

Vinaigre Pulpé Framboise **AR4753**

Vinaigre Pulpé Mandarine **AR4756**

Vinaigre de Vin Vieille Réserve affiné en fût De Chêne **AR2780**

Vinaigre de Vin Rouge avec morceaux d'Echalotes **AR2782**

Vinaigre à la Framboise **AR2783**

Vinaigre au Gingembre **AR2785**

Vinaigre de Cidre de Normandie **AR2786**

Vinaigre à l'Estragon **AR2789**

Les Huiles du Comptoir 25cl - par 6

Huile De Sésame Grillé **AR3830**

Huile De Noix **AR2817**

Huile De Noisettes **AR2818**

PA Huile d'Olive aux Herbes de Provence **AR3826**

PA Huile d'Olive Arôme Truffe **AR3828**



Huile et Vinaigre Modena Estense



Vinaigre Balsamique de Modène IGP Or 25cl Par 6 **AR6138**

Huile d'Olive Extra Vierge BIO 50cl Par 6 **AR6131**



Verjus et Huile de Pépin de raisin

« Le Verjus provient de raisins cueillis avant maturité. Il est utilisé en cuisine depuis le Moyen Age pour confectionner des sauces, déglacer des viandes et des poissons ou assaisonner des poêlées de légumes. »

Huile de Pépins de Raisin 50cl Par 6 **AR6430**

Verjus Lachaud 32cl Par 6 **AR2854**



Aides culinaires, Poivres et Sels

Les Aides Culinaires du Comptoir - par 12



Citrons confits 37cL

AR2707

Câpres non pareilles au vinaigre 10cL

AR0277

Poivre Vert en Saumure 60g

AR2505



Poivres en moulin - par 6



Poivre Blanc Malabar (Inde) 60g

Notes de Mandarine, s'accorde avec tout type de plats.

AR4843

Poivre de Sichuan (Chine) 25g

Baies aux notes citronnées et boisées, pour volailles, poissons et plats asiatiques.

AR4844

Poivre Noir Sarawak (Malaisie) 50g

Aux notes fruitées, idéal pour accompagner viandes rouges et gibiers.

AR4845

Poivre Noir Tellichery (Inde) 50g

Notes puissantes, boisées et fruitées, ses arômes se marient avec tout type de plats.

AR4846

Baies Roses (Brésil) 25g

Notes complexes sucrées, fruitées, anisées et poivrées, idéal pour le saumon et le foie gras.

AR4814

Le sel de Guérande



Sel marin gris moulu salière 125g

Par 12 **AR0601**

Gros Sel marin gris sachet 1kg

Par 10 **AR0599**

Fleur de sel boîte 125g

Par 12 **AR0896**

Moulins rechargeables et recharges kraft - par 12



Sel aux Herbes de Provence Moulin 90g

Sans doute le mélange le plus utilisé en cuisine dans le Sud! Pour un petit voyage express, n'hésitez pas à en ajouter à tous vos petits plats ...

AR6201

Recharge 230g

AR6202

Sel aux 5 Baies Moulin 110g

Très aromatique, un assaisonnement tout prêt pour vos sauces de salades et toutes recettes grillées ou mijotées !

AR6203

Recharge 260g

AR6204

Sel Ail et Echalote Moulin 95g

Fini les pleurs en épluchant les oignons ! Utilisation : en dernière touche sur les salades, viandes ou pâtes, riz...

AR6205

Recharge 250g

AR6206

Sel au Piment d'Espelette Moulin 110g

Cette épice cultivée dans le sud-ouest de la France, merveilleusement aromatique, remplace subtilement le poivre et relèvera vos assaisonnements les plus divers : sauces de salades, viandes rôties, poissons...

AR6207

Recharge 280g

AR6208

Sel Barbecue Moulin 110g

Petit moulin de sel au piment, ail et persil. Suggestion : assaisonnement, barbecue, sauces, marinades, grillades...

AR6209

Recharge 290g

AR6210

Sel Fou Moulin 100g

Petit moulin de sel au paprika, chili, baies roses. Ce sel Fou va titiller vos papilles, vous allez l'aimer à la folie ! Suggestion : se marie avec les pommes de terre, les carottes, le riz, l'avocat, la patate douce...

AR6211

Recharge 270g

AR6212

Sel Rose de l'Himalaya Moulin 115g

Extrait de roches salines datant de millions d'années, ce sel brut est particulièrement riche en oligoéléments mais non iodé. Son gout subtil et son originalité vous convaincra à coup sûr.

AR6213

Recharge 310g

AR6214

Diamants de l'Himalaya et Baies Roses Moulin 100g

Association élégante et raffinée du sel rose de l'Himalaya et des baies roses riches en saveurs fruitées et végétales

AR6215

Recharge 245g

AR6216

5 Baies Moulin 50g

Petit moulin de table de poivre - 5 baies. L'assaisonnement aromatique dans votre cuisine.

AR6217

Recharge 120g

AR6218



Les Chutneys, Confits et Douceurs pour Fromages

Les Chutneys 120g - par 6



Chutney Abricot
Façon Pain d'Épices,
AR6446



Chutney d'Oignon Rouge
aux Épices et au Miel
AR6448



Chutney Figue
au Vinaigre Balsamique
AR6447



Les Chutneys 50g - par 30



Chutney de Figue
AR6451



Chutney d'Abricot Façon Pain
d'Épices **AR6450**



Confit d'Oignon
AR6453



Chutney de Mangue
AR6452

Les Douceurs pour Fromages 110g - par 6

Douceur pour Fromage Cerise Noire
- Pour Fromages de Brebis -

AR6454

Douceur pour Fromage Figue & Miel
- Pour Fromages de Chèvre et Fromages frais -

AR6455

Douceur pour Fromage Coings, Thym & Romarin
- Pour Bleus et Fromages très affinés -

AR6456

Douceur pour Fromage Myrtilles & 5 Baies
- Pour Fromages à Pâte Pressée Cuite -

AR6457

Douceur pour Fromage Pomme & Pommeau aux Noix
- Pour Fromages à Pâte Molle à Croûte Fleurie -

AR6458



Chutney et confit du Comptoir 100g - par 12

Chutney ou confit ?

Ces produits sont relativement proches, résultant de la cuisson de fruits, légumes, herbes, fleurs ou épices. Le Chutney, d'origine Indienne contient le plus souvent une touche de vinaigre qui lui confère un goût aigre doux que le confit n'a pas et qui s'accorde à merveille avec les viandes blanches par exemple.



Confit d'Oignons
AR0128



Chutney de Figues aux Raisins
AR4931

Les gâteaux apéritifs

Les Gaufrettes apéritives

Comtesse de Flandre 60g - par 8



Gaufrettes Maroilles AOP Gratiné
AR5842

Gaufrettes Roquefort AOP et Miel
AR5843

Gaufrettes Comté AOP et Poivre
AR5844

CROC' Légumes 40g - par 12

Retrouvez les saveurs potagères de ces gaufrettes uniques, légères et croustillantes, riches en légumes.

La carotte, parfumée de Cumin, vous apportera grâce à cette gaufrette unique et croustillante, une saveur d'été pour accompagner vos apéritifs.

Pour accompagner vos verrines, espumas ou canapés. Composée à plus de 50% de légumes, elle présente tous les bienfaits d'un apéritif équilibré.



Croc' Légumes Carotte - Cumin
(env 45 gaufrettes)

AR5845



Croc' Légumes Betterave - Echalote
(env 45 gaufrettes)

AR5846

Les sablés apéritif, La collection Le Comptoir



Sablés apéritif Tomate basilic
110g, par carton de 12
AR6604



Sablés apéritif Ciboulette
110g, par carton de 12
AR6605



Sablés apéritif Comté
110g, par carton de 12
AR6606



Sablés apéritif Pesto
110g, par carton de 12
AR6607



Sablés apéritif Moutarde
110g, par carton de 12
AR6608

Les Gaudinettes, Les Gaudélices, 150g

Découvrez des Biscuits apéritifs originaux préparés à la farine de Gaudes, spécialité bressane à base de maïs torréfié.



Gaudinettes oignon noix 150g	Par 16	AR6585
Gaudinettes bressans "Persillade" 150g	Par 16	AR6586
Gaudinettes du soleil 150g	Par 16	AR6587
Gaudinettes Comté 150g	Par 16	AR6705

Gressins aux Olives



Gressins aux Olives
250g - Par 20

AR4078

Gressins au Sésame



Gressins au Sésame
400g- Par 12

AR4077

Les Biscuits Bon Vivant



Triangles Emmental et Piment d'Espelette 60g	Par colis de 10	AR5307
Escargots à la Persillade 75g	Par colis de 10	AR5310
Palmiers aux 2 Fromages (Emmental, Gouda) 80g	Par colis de 10	AR5313
Palmiers aux Olives Noires 80g	Par colis de 10	AR5314
Allumettes Longues au Gouda 80g	Par colis de 10	AR5315

Les mini toasts à tartiner



Mini Toasts Grillés
150g - Par 12

AR4779

Baguettes tranchées



Baguettes tranchées
150g - Par 12

AR6613

Les Pickles

Les Aigres Doux 228ml - par 6

Lachaud



Airelles Sauvages Par 6 **AR5130**

Cocktail de Légumes Par 6 **AR2117**

Mini Courgettes Par 6 **AR2109**

Mini Epis de Maïs Par 6 **AR2114**

Cerises Griottes Par 6 **AR2110**

Mini Pâtissons Par 6 **AR2116**

Cornichons de France par 6



Gros Cornichons Aigres Doux 850mL **AR2108**

Cornichons au Vinaigre de Vin 228mL **AR5133**

Cornichons du comptoir par 12



Cornichons au Vinaigre 21cL **AR0272**

Cornichons au Vinaigre 37cL **AR0273**

Tomates Séchées à l'Huile d'Olive, par 6

« Les Tomates séchées à l'huile d'olive sont séchées sous le soleil d'Italie et conditionnées à la main en France »

Lachaud

Tomates Séchées à l'Huile d'Olive

AR2853



Les Olives

Les Olives du Comptoir 37cl - par 12



Olives noires Picholines **AR0350**

Olives vertes Picholines **AR0269**

Olives noires à la Grecque **AR0270**

Olives vertes Lucques **AR3678**

Cocktail d'olives apéritif **AR0347**

Olives vertes dénoyautées **AR0271**

Olives noires à la Grecque dénoyautées **AR3679**

Olives noires à la Grecque aux Herbes de Provence **AR2710**

Olives vertes cassées à la Provençale **AR2709**

Variétés Origine France : Picholines et Lucques

Les Olives Barnier 228ml - par 6



Les olives Barnier sont soigneusement sélectionnées et bénéficient d'un savoir-faire unique, les recettes sont élaborées et préparées en respectant l'authenticité des produits et en préservant l'équilibre des saveurs.



Olives Noires Cailletier de Provence **AR5289**

Olives Noires de Nyons AOP **AR5290**

Olives Vertes Farcies aux Anchois **AR5286**

Olives Vertes Farcies au Piment d'Espelette **AR5287**

Les Olives Kalamata BIO - par 6



En provenance de la région de Kalamata en Messinie, cette olive noire est souvent considérée comme la Reine des Olives. Cueillie violette et mise à macérer pour développer ses arômes riches et fruités, il en résulte un fruit tout simplement délicieux.

Olives Noires Kalamata Dénoyautées BIO 315g **AR6459**

Crème d'Olives Noires Kalamata BIO 190g **AR6460**

Les Tartinables du sud

Les Tartinables Barnier 100g - par 12



Délice de Poivrons à l'Orientale **AR5293**

Délice d'Olives Vertes au Fenouil **AR5291**

Crème d'Anchois **AR5295**

Délice d'Olives Noires **AR5292**

Tapenade Authentique **AR5294**

Achard d'Olives **AR5297**

Les Tapenades du Comptoir 95g - par 12

Tapenade noire 95g **AR0126**

Tapenade verte 95g **AR0127**



Les Tartinables aux Olives, Catrice Gourmet 80g - Par 12



Tapenade Noire

Olives noires mixées grossièrement avec des câpres (tapèno en provençal), de la crème d'anchois... Le grand classique de l'apéritif à partager sur des toasts, dans un feuilleté, ou à incorporer à une salade composée.

AR6166

Olivade Noire au Jus de Truffe

L'olivade noire à la texture généreuse en bouche, sublimée par le jus de truffe et son arôme si particulier pour offrir un apéritif pas ordinaire.

AR6167

Olivade Verte aux Amandes

Cette olivade verte aux amandes croquantes vous fera craquer ! A déguster sur des petits croûtons à l'apéritif, en fond de sauce pour accompagner une viande grillée ou pour farcir une volaille.

AR6168

Tapenade Verte

Comme sa grange sœur, la tapenade verte est basée sur une liste d'ingrédients très stricte. Ce tartinable incontournable est servi à l'apéritif sur des toasts, ou en condiment (salade, viandes, fromages...)

AR6169

Olivade Verte aux Cèpes et Châtaignes

Le mariage très harmonieux de l'olive verte, du champignon le plus savoureux des bois, et de la douceur de la châtaigne. Comme toutes les olivades ou tapenades, vous pouvez servir également la servir en accompagnement de viandes, poissons ou légumes.

AR6170

Les Tartinables La collection Le Comptoir

Tartinables à l'ail des ours 100g - par 6



*Découvrez une sélection de tartinables avec des recettes originales du Comptoir.
L'ail des ours à la saveur végétale est idéal en apéritif ou pour relever des plats.*



Tartinable ail des ours	Par 6	AR6597
Tartinable asperges vertes et ail des ours	Par 6	AR6598
Tartinable artichauts et ail des ours	Par 6	AR6599
Tartinable topinambours et ail des ours	Par 6	AR6600

Tartinables aux tomates séchées 100g - par 6

*La collection Le Comptoir est une sélection de produits originaux avec des recettes élaborées
avec des ingrédients de qualité.*



Tartinable tomates séchées aux cèpes	Par 6	AR6601
Tartinable tomates séchées et Piment d'Espelette	Par 6	AR6602
Tartinable aubergines grillées et tomates séchées	Par 6	AR6603

Les Tartinables Catrice Gourmet

Les Tartinables à base de fromage 80g - Par 12



Délice au Roquefort et aux Noix

Recette onctueuse à toaster à l'apéritif, à mélanger à des pâtes fraîches ou à étaler sur une viande grillée (façon beurre maître d'hôtel). Le délice au roquefort s'accorde à merveille avec le Sauternes et autres vins blancs moelleux ou muscats.

AR6173

Délice Fromage de Chèvre aux Noisettes

Délicieux tartinable que vous dégusterez sur des toasts à l'apéritif, en farce de tomates ou en sauce avec une viande ou en fond de tarte salée.

AR6174

Délice Chèvre Artichaut et Tomate

L'artichaut et la tomate apportent au fromage de chèvre une touche originale et typique de notre terroir de Provence. Un vrai délice sur des toasts, sur une grillade, pour farcir des petits légumes crus ou en sauce pour des pâtes...

AR6175

Les Tartinables à base de légumes 80g - Par 12



Caviar d'Aubergines

Un grand classique de la cuisine du sud. Ce condiment savoureux, relevé d'une pointe d'ail et subtilement poivré se déguste sur des toasts, en accompagnement de viandes ou poissons...

AR6154

Délice d'Artichauts

Avec sa texture légère et sa saveur très délicate, vous le servirez sur des petits croûtons avec une salade verte, en base de vinaigrette pour vos crudités ou en garniture dans une panacotta salée. Si vous le déguster à l'apéritif pensez à l'isoler de recettes très relevées ou salées.

AR6155

Crème d'Asperges Vertes

Délicate recette à savourer sur des toasts, en base de vinaigrette, avec des œufs durs ou dans une panacotta pour une entrée fraîche digne d'une recette de chef.

AR6156

Crème de Poivrons Rouges

Ce délicieux tartinable, crémeux et relevé d'une pointe de piment fort, peut être utilisé à la place d'une mayonnaise avec des blancs de poulets, du poisson, des œufs durs ou des avocats. Il est parfait aussi en assaisonnement dans une salade de riz ou de pâtes.

AR6157

Les Tartinables à base de légumes 80g - Par 12



Délice de Tomates Séchées 80g (x12)

Acidulé et relevé d'une pointe de piment, vous le dégusterez pour le plaisir à la petite cuillère ou sur des toasts, mais aussi en cuisine... Panna cotta au délice de tomates séchées pour une entrée originale, œufs brouillés, en fond de tarte salée avec du thon et de la féta.

AR6158

Tartatouille 80g (x12)

La Tartatouille ? C'est la Ratatouille à tartiner ! Elle se déguste chaude ou froide avec du riz ou des pâtes, de la viande grillée. Mais aussi sur des petits toasts ou avec des légumes crus à l'apéritif. On adore en ajouter quelques cuillères dans une omelette, ou en fond de tarte salée ou pizza.

AR6159

Poichichade 80g (x12)

Tartinable à base de pois chiches, de jus de citron, d'ail et de cumin. Se déguste à l'apéritif sur des toasts ou accompagné de légumes crus taillés en bâtonnets

AR6160

Délice de Fenouil aux Amandes 80g (x12)

Recette typique et très aromatique du Var à base de fenouil, de poudre d'amande, de menthe, d'anchois, de citron... On l'appelle là bas « Lou Saussoun » car on la consommait ou dans les champs à la pause du matin sous forme de grosse soupe épaisse dans laquelle on "sauçait" du pain.

AR6171

Délice d'Ail aux Noix 80g (x12)

Si vous aimez le goût de l'ail confit, vous allez adorer notre recette: elle se marie parfaitement aux viandes (agneau, veau), aux légumineuses (haricots blancs, lentilles...) ou aux légumes (haricots verts, endives cuites). Vous pouvez bien entendu le toaster à l'apéritif.

AR6172

Délice d'Artichaut à la Truffe Noire 80g (x12)

Ce Délice d'Artichaut à la Truffe est un met d'exception: cette recette peut être consommée froide sur toast ou en verrine; à moins que vous préfériez la réchauffer pour accompagner des pâtes.

AR6176

Piperade au Chorizo 80g (x12)

Clin d'œil au Pays Basque et à l'Espagne, ce tartinable apéritif est idéal toasté, pour préparer une bruschetta ou accompagné d'un œuf. Parfait pour la saison estivale.

AR6177

Les Tartinables de Chèvre Bio

Le Houmous 90g - par 9

Houmous au chèvre frais 90g
par 9

AR6572



Apéro
So Chèvre



Les Tartinades 90g - par 9

Une gamme de produits apéritifs à base de fromage de chèvre 100% Bio et fabriquée en France.



Tartinade au chèvre frais, potiron
et noix de muscade 90g
par 9

AR6564



Tartinade au chèvre frais,
petit pois et menthe 90g
par 9

AR6565



Tartinade au chèvre frais,
carotte et piment d'Espelette 90g
par 9

AR6566



Tartinade au chèvre frais,
lentille et paprika 90g
par 9

AR6567



Tartinade au chèvre frais,
tomate et basilic 90g
par 9

AR6568



Tartinade au chèvre frais,
courgette et curry 90g
par 9

AR6569

Les Tartinables de la mer

Les Tartinables à base de Poisson, 80g - Par 12



Délice de Sardines au Citron 80g (x12)

Savoureuse préparation à base de sardines, de câpres, d'olives noires, ce tartinable estival est incontournable à l'apéritif, avec des crudités ou à mixer avec le jaune d'un oeuf dur pour farcir un avocat, ou des champignons...

AR6162

Thoïonade 80g (x12)

Préparation culinaire à base de thon, câpres, olives noires et tomates, finement mixée. Ce tartinable très frais se partage à l'apéritif sur des toasts grillés ou avec des légumes crus.

AR6163

Délice de Thon au Pamplemousse 80g (x12)

Original et festif ce tartinable s'accompagne volontiers de champagne ou vin blanc. Suggestion de service : avec un avocat, une salade d'endives, en verrine avec des bâtonnets de légumes croquants...

AR6164

Délice d'Anchois "l'Anchovade" 80g (x12)

Emulsion légère et puissante à la fois, pour une saveur et une onctuosité incomparables, à consommer en tartine ou avec des légumes en apéro dinatoire.
(L'apparition de taches blanches reste un phénomène naturel)

AR6165

Les Tartinables de la mer - Le Comptoir, 90g - Par 12



Rillettes de Maquereaux au Fromage de Chèvre 90g

AR5452

Crème de Saumon à la Ricotta 90g

AR5453

Thoïonade au Fromage Frais, Ail et Fines Herbes 90g

AR5454

Tarama 90g, Sans colorant

AR5684

Tartare d'Algues 90g

AR3209



Découvrez nos recettes originales confectionnées en Bretagne avec des produits locaux.



Tartinade de Courgette et Noix de St Jacques de la Baie de St Brieuc

AR6244



Tartinade de Lentille Corail et Rouget au Cumin

AR6245



Tartinade d'Artichaut et Bar aux Graines de Sarrasin torréfiées

AR6246



Tartinade d'Asperge et Saumon à la Coriandre

AR6247



Tartinade de Petits Légumes et Crabe

AR6248



Tartinade de Petits Légumes et Langoustine

AR6249



Les Rillettes de la mer Gastronomes

Les Rillettes Gastronomes 100g - par 12

Maquereau au Citron	AR5031
Sardine au Citron	AR5032
Saumon au Citron	AR5033
Truite Fumée	AR5034
Thon au Poivre vert	AR5035
Coquille St-Jacques	AR5036
Rouget au safran	AR5038
Langoustine	AR5039
Bar	AR5040
Crabe	AR5041
Homard	AR5042



Les Rillettes Gastronomes 170g - par 6



Maquereau au Citron	AR0110
Sardine au Citron	AR3972
Saumon au Citron	AR0111
Thon au Poivre vert	AR0112

Les Rillettes Gastronomes à la Créole 100g - par 12

Thon à la Créole	AR5011
Saumon à la Créole	AR5012
Sardine à la Créole	AR5013
Crabe à la Créole	AR5014
Truite Fumée à la Créole	AR5015
Maquereau à la Créole	AR5016
Dorade à la Créole	AR5017



Le Comptoir des Gastronomes

Les Beurres marins Gastronomes 100g - par 12

Beurre de Crabe	AR5456
Beurre de Crevette	AR5457
Beurre de Homard	AR5459
Beurre de Langoustine	AR5460



Les Soupes de la mer Gastronomes - par 6

780g

50cl



AR0102	Soupe de poissons	AR3106
AR0105	Bisque de langoustine	AR3159
AR0106	Bisque de homard au Cognac	AR3157
AR0107	Velouté de Saint Jacques	AR3158
AR0108	Velouté d'oursin	AR3208
AR0103	Soupe de moules	AR3603
AR0104	Bisque de tourteaux	AR3604



Les Sauces Gastronomes 190g - par 6

Sauce Hollandaise	AR0113
Sauce Beurre Blanc	AR0114
Sauce Citron	AR0115
Sauce Oseille	AR0117
Sauce Américaine	AR2041
Bisque de Homard	AR2042
Sauce Nantua	AR2047

Sauce Béarnaise	AR2048
Sauce Gravelax	AR4063



La moutarde aux Algues 200g



La Moutarde aux Algues
Gastronomes 200g

Par 6
AR4064



Le Comptoir épicerie fine - les produits de la mer

Les Soupes 50cl - par 12



LE COMPTOIR
Epicierie Fine

Soupe d'Araignées de Mer

AR5159

Soupe de Poisson au Coulis d'Etrilles

AR5160

Velouté d'Asperges aux Noix de St Jacques

AR5162

Les Terrines 90g - par 12



Terrine de St Jacques au Sancerre **AR2377**

Terrine de Homard à la Fleur de Sel **AR2378**

Terrine de Saumon à l'Aneth **AR2379**

Terrine de Langoustine **AR2380**

Terrine de Crabe au Marc de Champagne **AR5158**

Les Soufflés 85g - par 12



Soufflé de Homard **AR3211**

Soufflé de St Jacques **AR3212**

Les Croutons à l'ail et huile d'olive



Croutons à L'ail et huile d'olive

par12

AR6614

Les biscottes La Chanteracoise

Les Biscottes Traditionnelles 370g - par 6



L'Authentique sachet 370g **AR5848**

La 7 Céréales sachet 370g **AR5849**

« Les biscottes aux 7 céréales contiennent :
du blé, du seigle, de l'avoine, de l'orge, du
riz, du sarrasin, du maïs et 7 graines »

Les Biscottes gourmandes 300g - par 8

La Gourmande aux
Pépites de Chocolat sachet 300g **AR5850**

La Gourmande Briochée sachet 300g **AR5851**



Toutes les biscottes et croûtons La Chanteracoise sont :

- Sans huile de Palme ni matière grasse hydrogénée.
- Sans colorant, sans conservateur et sans OGM.
- Composées de Blé issu à 100% de l'agriculture Française.

Les Croûtons Bio 100g - par 10



Croûtons Nature sachet 100g **AR5853**

Croûtons à l'ail sachet 100g **AR5854**

Croûtons au Comté AOP
sachet 100g **AR5855**



Les Sauces

Les Sauces du Comptoir 10cl - par 12



- Sauce aioli 10cl **AR0344**
- Sauce Tartare 10cl **AR0353**
- Sauce Béarnaise 10cl **AR0352**
- Sauce Bourguignonne 10cl **AR0343**
- Sauce Cocktail 10cl **AR0762**



La Mayonnaise du Comptoir 180g - par 12



Mayonnaise nature 180g
Par 12

AR0341



LE COMPTOIR
Epicerie Fine

Les sauces Morvandelles 1/2 (425 ml) - par 12



- Nantua 1/2 **AR2086**
- Américaine 1/2 **AR2082**

La Sauce Nantua 175g - par 6



Sauce Nantua 175g
Maison Malartre

Par 6
AR0403

La Rouille 100g - par 12



Rouille Epicée
à délayer 100g

Par 12
AR0129

Les Aides culinaires pour poisson

Les Court Bouillons Morvanelles

Court Bouillon sachet 48g Par 12 (1 présentoir)

Prix réduit → Par 144 (12 présentoirs)

AR2076



Court Bouillonseau 2kg Par 3 **AR2078**

Court Bouillon Seau 15kg Unité **AR2079**



La Panure pour poisson Morvanelles

Panure sachet 70g Par 8 (1 présentoir)

Prix réduit → Par 48 (6 présentoirs)

AR2080



Les salicornes Lachaud - par 6

Lachaud

Salicornes au naturel 370ml **AR6698**

Salicornes aigres-douces 228ml **AR6699**



Les Capres au vinaigre du Comptoir 10cl - par 12



Capres non pareilles
au Vinaigre 10cl

Par 12
AR0277

Le Fumet de poisson du Comptoir 21cl - par 12

Fumet de Poisson 21cl

Par 12
AR2499



Les Conserves de poisson La Pointe de Penmarc'h

Les sardines la pointe de Penmarc'h 115g - par 15



Sardines Huile d'Arachide 115g **AR3952**

Sardines Huile d'Olive 115g **AR3953**

Sardines Huile d'Olive & Citron 115g **AR3954**

Sardines Piment & Aromates 115g **AR3955**

Sardines Tomates Séchées 115g **AR3956**



Les filets de sardines la pointe de Penmarc'h 100g - par 17



Filets de Sardines, Huile d'Olive et 5 Baies **AR5738**

Filets de Sardines à l'huile d'Olive vierge Extra **AR5739**

Le thon la pointe de Penmarc'h

Thon Blanc Huile d'Olive Vierge Extra 80g Par 24 **AR3960**

Thon Blanc Germon au Naturel 132g Par 16 **AR3961**



Le maquereaux et le foie de Morue la pointe de Penmarc'h



Filets de Maquereaux au Sancerre 176g Par 12 **AR3957**

Foie de Morue fumé 121g Par 12 **AR3964**



Les conserves de légumes du Comptoir

Les légumes et garnitures du Comptoir

	37cl Par 12	72cl Par 6
Artichauts fonds 6/9	AR0378	
Asperges pointes 21 cL	AR0377	
Brocolis		AR0559
Carottes extra fines	AR0555	AR0554
Epinards en branche		AR0552
Flageolets verts	AR0447	AR0446
Garniture gigot		AR0550
Haricots blancs graisse d'oie		AR0382
Haricots blancs lingots	AR0567	AR0465
Haricots blancs tomate		AR0551
Haricots verts extra fins	AR0558	AR0387
Jardinière 4 légumes		AR0610
Lentilles graisse d'oie	AR0383	AR0384
Macédoine de légumes	AR0593	AR0563
Mogettes de Vendée au naturel		AR0566
Petits pois extra fins	AR0385	AR0386
Pois carottes	AR0452	AR0451
Pois chiches	AR0898	
Salsifis coupés	AR0448	AR0449



Les Champignons 37cl - par 12



LE COMPTOIR
Epicierie Fine

Cocktail forestier 37cl	AR0286
Girolles 37cl	AR0288
Cèpes extra 37cl	AR0433

Conserves variées et marrons

Oseille Lachaud 37cl - par 6



Oseille en Branche 37cl **AR0450**

Oseille en Purée 37cl **AR2682**

Cardons Lyonnais 66cl - par 6



Cardons Lyonnais 66cl
MALARTRE

Par 6
AR0444

La graisse d'oie 350g - par 6



Graisse d'Oie 350g

Par 6
AR2541

Les légumes cuisinés 660g



Ratatouille

AR2369

Aubergines à la Provençale **AR2371**

Les marrons Français sous vide, Maison Sudrie

VARIÉTÉS SÉLECTIONNÉES
**MAISON
SUDRIE**

Les douceurs de mon enfance

Marrons pré-cuits sous vide 200g **AR6525**

Marrons pré-cuits sous vide 400g
(2 portions de 200g) **AR6526**



Les Soupes du Comptoir

Les Potages du Comptoir 50cl - par 12

Velouté d'Asperges aux St Jacques	AR5162
Velouté d'Asperges Val de Loire	AR2366
Velouté de Champignons	AR2367
Velouté de Courgettes	AR3262
Velouté de Cresson	AR3263
Velouté de Légumes	AR3255
Soupe aux Légumes du Soleil	AR6006
Soupe aux Légumes Oubliés	AR6008
Soupe à l'Oignon et au Fromage	AR3257
Soupe aux Orties	AR3258
Velouté de Poireaux	AR6009
Soupe de Pois Cassés au Lard Fumé	AR3259
Velouté de Potiron	AR3260
Velouté de Tomates	AR3261
Velouté de Topinambours	AR5149



LE COMPTOIR
Epicier Fine

Les Soupes Froides 50cl par 12



Soupe de Carottes à l'Orange	AR4784
Soupe de Courgettes au Citron	AR4785
Soupe de Petits Pois à la Menthe	AR4786
Gaspacho	AR3264

Les Soupes et Veloutés Bio 75cl - par 7

Velouté de Légumes BIO	AR6010
Velouté de Légumes Oubliés BIO	AR6011
Soupe de Lentilles et Carottes BIO	AR6012
Soupe de Pois Cassés au Lard Fumé BIO	AR6013
Velouté de Potiron BIO	AR6014



La truffe et les champignons - Plantin

Truffes et dérivés



Truffes Noires Entières Extra 2ème Cuisson Verrine	12,5g	Par 6	AR6677
Truffes Noires Morceaux 2ème Cuisson Verrine	12,5g	Par 6	AR6678
Pelures Truffes noires	12,5g	Par 6	AR6679
Jus de Truffes Noires 1° Choix Verrine	50g	Par 6	AR6680
Carpaccio de truffes d'été, aromatisé Verrine	40g	Par 6	AR6681

Champignons



Morilles Spéciales Séchées - Sauvages 100% têtes	50g	Par 6	AR6682
Morilles Spéciales Séchées - Sauvages petites 100% têtes	25g	Par 6	AR6683
Cèpes Surchoix Séchés	125g	Par 6	AR6684
Cèpes Extra Séchés	50g	Par 6	AR6685
Girolles Séchées	50g	Par 6	AR6686

Apéritifs à base de truffes



Amandes au fromage de chèvre et à la truffe d'été 80g Par 6 **AR6687**

Crème de Comté AOP Truffée à la truffe noire 90g Par 6 **AR6688**

Huiles, vinaigre et sel à la Truffe et aux Cèpes



Huile d'olive vierge extra à la truffe avec morceaux de truffes noires 100ml Par 6 **AR6689**

Vinaigre balsamique de Modène à la truffe noire 100ml Par 6 **AR6690**

Huile d'olive vierge extra aux cèpes avec morceaux de cèpes 100ml Par 6 **AR6691**

Sel rose de l'Himalaya à la truffe d'été 1,5% Moulin 100g Par 6 **AR6692**

Les plats et pâtes à base de truffes et cèpes



Coffret petit épeautre du Mont Ventoux aux cèpes et à la truffe d'été
Verrine 200g + Bouteille 20ml

Par 6 **AR6693**

Coffret Risotto à la truffe et aux cèpes
Verrine 200g + Bouteille 20ml

Par 6 **AR6694**

Coffret Polenta aux cèpes et à la truffe d'été
Verrine 170g + Bouteille 20ml

Par 6 **AR6695**



Préparation pour brouillade aux truffes d'hiver 15%

50g Par 6 **AR6696**

Pâtes aux cèpes et aux truffes

250g Par 6 **AR6697**

Les Terrines Sélection des Terroirs



	Verrine 90g Par 12	Verrine 180g Par 12
Terrine de Chevreuil aux Noix	AR4657	AR4666
Terrine au St Marcellin	AR4655	AR4664
Terrine de Lapin aux 2 Moutardes	AR4654	AR4663
Terrine de Faisan aux Griottes	AR4653	AR4662
Terrine de Canard aux Mûres Sauvages	AR4652	AR4661
Terrine aux Girolles	AR4649	AR4658
Terrine à l'Andouillette	AR4650	AR4659
Terrine de Perdreaux aux Noisettes	AR5137	AR5138
Terrine de Poulet au Vin Jaune	AR5139	AR5140
Terrine à la Saucisse de Morteau	AR5141	AR5142
Terrine au Comté	AR5143	AR5144
Terrine de Caille et Raisins au Cognac	AR5145	AR5146
Terrine de Faisan au Piment d'Espelette	AR5373	AR5372
Terrine de Caille au Pain d'Epices et aux Pommes	AR5375	AR5374
Terrine de Foie de Volaille au Porto et aux Morilles	AR5377	AR5376
Terrine de Noël à la Dinde et aux Marrons	AR5381	AR5380
Terrine d'Oie au Riesling	AR5685	AR5686
Terrine de Poulet à l'Orientale	AR6499	AR6500
Terrine de Chevreuil aux Airelles	AR6501	AR6502
Terrine de Sanglier aux Myrtilles	AR6503	AR6504



Les Terrines et Rillettes

Le Chaudron des Lutins



	Verrine 90g Par 20	Verrine 180g Par 12
Terrine de Foies de Volaille à l'échalote	AR2828	AR2822
Terrine Bressane au Vin Blanc	AR2831	AR2823
Terrine au Magret de Canard Fumé	AR4878	AR4879
Terrine Forestière aux Cèpes	AR3547	AR3565
Terrine de Sanglier	AR3553	AR3571
Terrinade d'Escargots à la Persillade	AR0653	AR0543
Terrinade de Cuisses de Grenouilles	AR0687	AR0683

Les 1000 Sources 90g – par 12



	Verrine 90g Par 12
Terrine à la Tomme de Savoie et aux Noix	AR5486
Terrine de Campagne au Bleu	AR5487
Terrine de Volaille au Confit d'oignon	AR5488
Terrine de Pintade au Foie Gras	AR5490
Rillettes de Lapin	AR5485
Effiloché de Bœuf au Piment d'Espelette	AR5484
Rillettes de Volaille et sa Persillade	AR6017

Le Foie Gras et Spécialités de Canard

Foie Gras de Canard entier - origine France

Foie Gras de Canard Entier LPS 80g	Par 15	AR6018
Foie Gras de Canard Entier LPS 120g	Par 12	AR6019
Foie Gras de Canard Entier LPS 180g	Par 12	AR4575



Bloc de Foie Gras de Canard entier - origine France



Bloc de Foie Gras de Canard 50g	Par 12	AR6575
Bloc de Foie Gras de Canard 80g	Par 12	AR4577
Bloc de Foie Gras de Canard 120g	Par 12	AR4578

Spécialités au Foie Gras de Canard



Expression de foie de canard aux figues (20% foie gras) - 50g	Par 12	AR6577
Expression de foie de canard aux figues (20% foie gras) - 80g	Par 12	AR6578
Excellence de foie de canard à la truffe d'été (20% foie gras) - 50g	Par 12	AR6579
Excellence de foie de canard à la truffe d'été (20% foie gras) - 80g	Par 12	AR6580

Spécialités de Canard 180g - par 12

Grattons pur Canard au Chaudron	AR6473
Rillettes Pur Canard au Piment d'Espelette	AR6474
Rillettes Royales de confit de canard 20% foie gras	AR4579
Délice Landais au Foie Gras de Canard 20% foie gras (médaillon)	AR6576



Les Pâtes Italiennes Modena Estense

Les Pâtes aux Œufs 250g - par 8

Tagliatelle aux Oeufs	AR6123
Pappardelle aux Oeufs	AR6124
Fettuccine aux Oeufs	AR6125
Reginette aux Oeufs	AR6126



Pâtes Tréfilées au Bronze

Les Pâtes BIO 500g - par 10



Fusilli BIO Sachet 500g	AR6511
Penne Rigate BIO Sachet 500g	AR6512
Lumache BIO Sachet 500g	AR6513
Rigatoni BIO Sachet 500g	AR6514



Les Pâtes Multicolores - par 18



Farfalle Tricolores
(Tréfilage Classique)
Sachet 250g

AR6130



Modena Estense
Marchio di Qualità

Les Sauces et Plats Cuisinés

Les Sauces



Sauce Tomates
21cl
Par 12
AR0612



Les Mille Sources
conserverie
Sauce Bolognaise
au Bœuf 380g
30% viande limousine
Par 12
AR5482



Modena Estense
Marchio di Qualità
Pesto Génois
190g
Par 12
AR6140



DOMAINE DES
TERRES ROUGES
Ketchup BIO 285g
Par 6
AR5924



MAISON
Matarre
Coulis Lyonnais
Pulpe de tomates 26cl
Par 12
AR0265



Modena Estense
Marchio di Qualità
Pesto de tomates
séchées
190g
Par 12
AR6142

Les Plats cuisinés

	320g - 1 part Par 12	600g - 2 parts Par 12
Bœuf en daube sauce Châtaignes	AR6519	AR6520
Canard sauce Foie Gras	AR6521	AR6522
Pintade à la Normande	AR6523	AR6524
	380g - 1 part Par 12	780g - 2 parts Par 12
Canard aux Petits Pois	AR6489	AR6490
	380g - 1 part Par 12	660g - 2 parts Par 12
Ravioli Bœuf et Poivre de Timut	AR6491	AR6492
Cappelletti Ricotta Epinard	AR6493	AR6494

Les Mille Sources
conserverie



MAISON
Matarre
Quenelles de brochet
sauce Nantua 490g
Par 6
AR0830



L'Eau de Velleminfroy

Riche en minéraux indispensables au bon équilibre de l'organisme, l'eau minérale de Velleminfroy constitue votre meilleure alliée au quotidien. En plus d'une bonne hydratation, elle vous aide à compléter vos apports en magnésium et en calcium, sans apport de sodium pour préserver votre fonction cardio-vasculaire. Velleminfroy est également une eau pure qui contient zéro nitrate.

**VELLE
MIN
FROY**
HAUTE SAONNE
BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ

Eau minérale naturelle plate **Eau minérale naturelle pétillante**



Eau Minérale Naturelle Bouteille Verre Vintage 1l	Par 6	AR5870
Eau Minérale Naturelle Finement Pétillante Bouteille en Verre Vintage 1l		AR5872
Eau Minérale Naturelle Bouteille Verre Vintage 50cl	Par 12	AR6359
Eau Minérale Naturelle Finement Pétillante Bouteille Verre Vintage 50cl		AR6360

Les vertus de l'eau de Velleminfroy

De par sa composition remarquable, l'eau de Velleminfroy possède un ensemble de caractéristiques qu'on ne trouve jamais réunies ailleurs :

- Richesse en minéraux essentiels (calcium et magnésium)
- Sulfates, dont les actions sur la digestion sont bien connues
- Pauvreté en sodium, qui convient aux régimes sans sel
- Un pH à 7,4 (eau plate) en parfaite adéquation avec le pH physiologique sanguin
- Une pureté absolue : 0 nitrate*, 0 pesticide, 0 trace de médicament

* Inférieur à la limite de détection (< 0,5 mg/l)

Les Vins et Champagnes

Les vins du Bugey 75cl - par 6



« L'AOC Bugey fait partie de la région Savoie et Bugey et se répartit dans le département de l'Ain. »



Cru Roussette de Virieu AOC **AR5349**

Viognier IGP **AR6021**

Pinot Gris IGP **AR6022**

Cru Manicle Blanc AOC **AR3915**

Rosé Symphonie AOC **AR4802**



Pinot Noir AOC
Cuvée des Vieilles Vignes **AR6023**

Machuraz Rouge AOC
Cépage Mondeuse **AR6024**

Cru Manicle Rouge AOC **AR3916**

Les Champagnes 75cl - par 6



Blanc de Blancs
1er Cru Millésimé **AR0521**

Cuvée Victor Brut **AR3265**

Les Bières

Les Bières Rivière d'Ain 33cl - par 24



Rivière d'Ain est une ferme brasserie française. Elle fait partie de la nouvelle génération des brasseries.

Elle s'inscrit pleinement, depuis 2005, dans le mouvement de renouveau des bières.



5.3%

Blanche

Vive, Florale,
Notes d'agrumes

6%

Blonde

Notes de Fleurs
et de Miel

6.5%

Ambrée

Notes de Caramel
et Chocolat

Bière Blanche 33cl

AR6025

Bière Blonde 33cl

AR6026

Bière Ambrée 33cl

AR6027

Rivière d'Ain, c'est aussi le nom de la rivière qui coule à coté du site de production.

Et c'est avec l'eau de la nappe alluviale de cette rivière que sont brassées les bières.



6.6%

Rousse

Notes de Café et
Céréales Grillées



7.4%

Brune

Ronde, Génèreuse,
Notes Miel et Liqueur



5.4%

Thou Blanche

Très Parfumée,
Notes d'Agrumes
et Citron Vert

Bière Rousse 33cl

AR6028

Bière Brune 33cl

AR6029

Thou - Bière Blanche 33cl

AR6030



Les terres de la ferme permettent de faire pousser des céréales indispensables à la fabrication des bières. Selon les recettes, les récoltes sont sélectionnées et assemblées à des céréales d'autres exploitations agricoles. De ces assemblages judicieux naissent des bières au goût subtil.

Les Bières bio de la Brasserie Georges 33cl - par 24

BIÈRES GEORGES

LYON — 1836

Bières Georges doit son nom à Georges Hoffherr. Cet Alsacien crée à Lyon en 1836 la fameuse Brasserie Georges ainsi que la bière du même nom, brassée et servie dans ce qui aujourd'hui est devenue une référence gastronomique lyonnaise.



5.4% vol

Princess Pale Ale

Blonde haute fermentation aux notes herbacées et légèrement citronnées



4.5% vol

More Is Bitter

Bitter type britannique avec une amertume prononcée



7% vol

Munica Brune²

Bière au goût sec et torréfié prononcé contenant des notes surprenantes de chocolat et de café.

Princess Pale Ale 33cl

AR6557

More Is Bitter 33cl

AR6558

Munica Brune² 33cl

AR6559



5.4% vol

Silky Weiss

Bière blanche de tradition allemande. Sa levure développe naturellement des notes de banane et de vanille.

A la fois douce et rafraichissante, sa matière est agréablement soyeuse.



5% vol

NEIPA

La New England IPA originaire de l'état du Vermont aux Etats-Unis est brassée avec des malts qui apportent de la rondeur et des houblons choisis pour leurs arômes fruités. On y retrouve des notes d'agrumes.



5.5% vol

Alhambra IPA

Alhambra est une IPA brassée dans la pure tradition, c'est une bière florale et amère qui reste cependant très équilibrée.



5% vol

Framboise

La FRAMBOISE est brassée à partir d'une base de bière de blé à laquelle est associée le fruit, sous forme de purée, pour obtenir un goût acidulé et une magnifique robe rosée.

Silky Weiss 33cl

AR6560

NEIPA 33cl

AR6561

Alhambra IPA 33cl

AR6562

Framboise 33cl

AR6563

Les Cidres Breton Sorre

Une gamme de produits certifiés IGP Bretagne :
élaborés artisanalement en Bretagne avec des pommes à cidre de Bretagne

LA CIDRERIE FAMILIALE
SORRE
DEPUIS
1952

Cuvées Marinières



Le Brut	75cl	Par 6	AR6528
4.5% vol	33cl	Par 24	AR6529
Le Doux	75cl	Par 6	AR6530
2.5% vol	33cl	Par 24	AR6531

Cuvées Bio



Le Brut BIO	75cl	Par 6	AR6532
4.5% vol	33cl	Par 24	AR6533
Le Doux BIO	75cl	Par 6	AR6534
2.5% vol			

Le Guillevic

Idéal à l'apéritif et en dessert, ce cidre est élaboré à partir d'une seule variété de pomme : la Guillevic. Très parfumé, notes de pamplemousse et mandarine, il est acidulé et frais.



Le Guillevic 3% vol	75cl	AR6535
	33cl	AR6536

Le Cidre Rosé

Ce cidre Rosé est élaboré à partir de pomme à chair rouge. Découvrez un cidre fruité, aux fines bulles et notes de fruits rouges.



Le Rosé 3% vol	75cl	AR6537
	33cl	AR6538

75cl : carton de 6 / 33cl : carton de 24

Le Cidre à la Fraise



Cidre Brut avec un jus de fraise



Le Fraise 3% vol
75cl **AR6539**
33cl **AR6540**

Le Poiré



L'assemblage de ce Poiré à l'acidité généreuse, le rend unique et puissant. Il est élaboré à partir de poires soigneusement sélectionnées.



Le Poiré 3% vol
75cl **AR6541**
33cl **AR6542**

75cl : carton de 6 / 33cl : carton de 24

Cidre extra brut



Cidre de caractère vieilli en fut de chêne, ces longs mois d'affinage lui confèrent des notes boisées subtiles et une belle complexité. C'est un véritable cidre gastronomique de grande qualité.

Carton de 24
Extra brut 7,5% vol
33cl **AR6543**

Cidre agrumes & rhum



Un cidre aromatisé aux agrumes et au rhum.

Carton de 24
Cidre agrumes & rhum 7% vol
33cl **AR6544**

Cuvée l'herboriste 33cl – par 24

Une sélection de cidres infusés qui apporte une touche de fraîcheur à la dégustation.



Cidre & Houblon
33cl
AR6545



Cidre & Sarrasin
33cl
AR6546

LA CIDRERIE FAMILIALE
SORRE
DEPUIS
1952



Cidre Gingembre -Yuzu
33cl
AR6547

Les Jus Sorre

Jus de pomme



100% pur jus de pomme,
sans colorant ni conservateur.
Médaille de bronze 2017 et 2020 au
concours général agricole de Paris.



Jus de pomme
Litre **AR6549**
33cl **AR6550**

Jus de pomme Bio



100% pur jus de pomme
issues de l'agriculture biologique,
sans colorant ni conservateur.



Jus de pomme
Litre **AR6551**
33cl **AR6552**

Litre : carton de 6 / 33cl: carton de 24

Jus pétillants

Jus de pomme



Jus de pomme pétillant
75cl **AR6553**
33cl **AR6554**

75cl : carton de 6
33cl : carton de 24



Jus de pomme / fraise - par 6

Délicieux mélange de jus de pomme
et jus de fraise.

Jus de pomme / framboise par 6

Délicieux mélange de jus de pomme
et jus de framboise.



Jus de pomme / framboise pétillant
75cl **AR6556**



Jus de pomme / fraise pétillant
AR6555 75cl



Les Jus et Nectars Juste le choix du fruit !



Nectar d'abricot
25cl, par carton de 12
AR6706

JUSTE

le Choix du fruit !

Juste le choix du fruit est une gamme de nectars et jus issus de fruits cultivés dans la vallée du Rhône entre la Drôme et l'Ardèche.



Nectar de pêche jaune
25cl, par carton de 12
AR6707



Nectar de poire
25cl, par carton de 12
AR6708



Jus de tomate
25cl, par carton de 12
AR6709



Nectar de pêche de vigne
25cl, par carton de 12
AR6710