



LE COMPTOIR

— *Epicerie Fine* —

Au service des commerces indépendants depuis 1995



Epicerie Fine - Avril 2024

CATALOGUE PROFESSIONNEL

La Compagnie de Bouteville

FABRIQUE DE CONDIMENTS D'EXCEPTION

La Compagnie de Bouteville est située au cœur du village de Bouteville en Charente, cette production artisanale française élabore des condiments hors du commun.

C'est aujourd'hui toute une gamme de vinaigres et de balsamiques haut de gamme, créée pour les Chefs qui est désormais proposée à tous les gourmets.

Des vinaigres d'exception mais aussi du quotidien, qui subliment plats et cocktails !

L'ORIGINAL

Il est le résultat d'un affinage en fûts de Cognac ce qui lui confère une acidité équilibrée, légère, ronde et des notes nobles et fruitées. On l'appréciera tout particulièrement marié à des viandes blanches, poissons et crustacés. On ose aussi l'utiliser pour twister un cocktail.



LA COMPAGNIE
DE
BOUTEVILLE
VIGNOBLE DE COGNAC
FRANCE

Vinaigre gastronomique L'Original
20cl - Par 12 panachable
AR6834

LE VÉGÉTAL

L'affinage en fûts d'acacia permet d'obtenir un vinaigre au goût floral et herbacé. Son profil végétal est idéal pour magnifier soupes, risottos et légumes.



Vinaigre gastronomique Le Végétal
20cl - Par 12 panachable
AR6836

LA POMME

Ce vinaigre de cidre est élaboré avec des pommes venant de vergers charentais, il est ensuite élevé en fûts de chênes et affiné en fûts de châtaigner. Découvrez un vinaigre sec et fruité idéal avec les fruits de mer, les légumes, les sauces tartares, les viandes ou les fromages affinés.



Vinaigre gastronomique La Pomme
20cl - Par 12 panachable
AR6837

Huilerie de Lapalisse



Huiles en bidon métal 250ml Carton de 6 panachable



Huile vierge de NOISETTE

Fruits Français
pressés en France

AR6972

Huile vierge de NOIX
Fruits Français
pressés en France

AR6973

Huile fine d'AVOCAT

AR6977

Huile vierge de SESAME
Produit en France
Origine des graines non UE

AR6974

Huile vierge de PEPINS DE
COURGE

AR6975

Huile de CACAHUETE

AR6976

Huiles en bouteilles 750ml Carton de 6 panachable

Huile vierge de
TOURNESOL
Graines Françaises
pressées en France

AR6978

Huile vierge de
COLZA
Graines Françaises
pressées en France

AR6979

Huile vierge de
COLZA GRILLE
Graines Françaises
pressées en France

AR6980

Huile de
PEPINS DE RAISIN

AR6981



Aides culinaires, Poivres et Sels

Les Aides Culinaires



Citrons confits 850ml

par 6

AR6723



Les Vinaigres du Comptoir 25cl - par 6

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 Balsamique Blanc

AR3822

Vinaigre à l'Estragon

AR2789




CATRICE
Gourmet

Vinaigre Balsamique saveur Truffe 20cl

Idéal pour les marinades et vinaigrettes

AR6846

Vinaigre aux Framboises 20cl

Idéal pour les marinades et vinaigrettes

AR6847

Le sel de Guérande



Fleur de sel boîte 125g

Par 12 AR0896



Moulins rechargeables Catrice Gourmet

Moulins rechargeables—par 12 panachables et recharges kraft - par 12

Sel aux 5 Baies Moulin 110g

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

AR6203

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

Sel Barbecue Moulin 110g

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

AR6209

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

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

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

5 Baies Moulin 50g

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

AR6217


CATRICE
Gourmet



Nouveau

Sel à l'Ail Noir Moulin 125g

Assaisonnement original avec un ail noir obtenu à partir d'un ail confit lentement à basse température pendant plusieurs semaines.

Les gousses obtenues noires ébènes, moelleuses et fondantes ont une saveur douce légèrement sucrée de caramel et de champignons, sans aucune amertume.

Il accompagnera à merveille vos viandes blanches, vos poissons ou vos légumes.

A utiliser en fin de cuisson ou à cru pour conserver toutes ses saveurs.

AR6982



Sel Rose de l'Himalaya Recharge 310g

AR6214



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 Châtaigne	AR5247
A la Noix	AR5248
Au Riesling	AR5249
Aux 3 Poivres	AR5250



Au Piment d'Espelette	AR5260
A l'Ail des Ours ¹	AR6509
Miel & Balsamique ¹	AR6717
Basilic ¹	AR6713
Curry ¹	AR6715

Les Moutardes 55g - par 12:

Basilic ¹	AR6712
Miel & Balsamique ¹	AR6716



Au Piment d'Espelette	AR5280
A l'Ail des Ours ¹	AR6510

Moutarde Divine Truffe 55g Par 12 **AR5926**

¹ Graines 100% Françaises. Sans additif.

Les Moutardes Authentiques 200g - par 6:



A l'Ancienne	AR2766
De Dijon	AR2765

Les Chutneys, Confits et Douceurs pour Fromages

Les Chutneys 110g - par 8



Chutney Abricot
Façon Pain d'Epices,
AR6446



Chutney d'Oignon
AR6448



Chutney Figue
AR6447

Confit d'Olives aux Figs



Confit d'Olives
aux Figs 80g
Par 12
AR6848

Les Chutneys 50g - par 30

Confit de Figue **AR6451**

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

Confit d'Oignon **AR6453**

Chutney de Mangue
Curcuma **AR6452**

Confit de Cerise Noire
Piment d'Espelette **AR6724**



Les Douceurs pour Fromages 110g - par 8

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 & 4 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 gout 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 Figs aux Raisins
AR4931

Les Pickles Lachaud

Les Aigres Doux 228ml - par 6



Airelles Sauvages Par 6 **AR5130**



Cocktail de Légumes Par 6 **AR2117**



Mini Epis de Maïs Par 6 **AR2114**



Mini Pâtissons Par 6 **AR2116**

Tomates Séchées à l'Huile d'Olive, 210ml - par 6



Tomates Séchées à l'Huile d'Olive Par 6

AR2853

Salicornes aigres-douces, 228ml - par 6

Salicornes aigres-douces Par 6

AR6699



Les Cornichons de France - par 6



Gros Cornichons Aigres Doux 850mL Par 6 **AR2108**

« Gros cornichons croquants, conditionnés à la main dans un vinaigre aromatisé et légèrement sucré »

Cornichons au Vinaigre de Vin 228mL Par 6 **AR5133**



« Le vinaigre de vin apporte à ces petits cornichons, récoltés en France et conditionnés à la main, un goût plus doux et moins piquant que la recette traditionnelle au vinaigre d'alcool. »

Les Olives Barnier



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.

Les Olives Barnier 228ml - par 6



Olives Mélange Apéritif

Par 6 **AR6719**

Olives Noires façon Grèce à la Provençale

Par 6 **AR6720**

Olives Vertes Cassées aux Herbes de Provence

Par 6 **AR6721**

Olives Vertes Farcies aux Anchois

Par 6 **AR5286**

Olives Vertes Farcies au Piment d'Espelette

Par 6 **AR5287**



Olives Noires de Nyons AOP

Par 6 **AR5290**

Olives Vertes "Lucques" du Languedoc

Par 6 **AR6722**

Les Biscottes, Toasts et Gressins

Les Biscottes Traditionnelles La Chanteracoise 370g - par 6



« 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 »

L'Authentique sachet 370g **AR5848**

La 7 Céréales sachet 370g **AR5849**



Les Biscottes gourmandes 300g - par 8

La Gourmande
aux Pépites de Chocolat sachet 300g
AR5850

Gressins



Gressins aux olives 250g - Par 20 **AR4078**

Gressins au Sésame 400g - Par 12 **AR4077**

Les mini toasts à tartiner

Mini Toasts Grillés
150g - Par 10

AR4779



Les Gâteaux Apéritifs

Les Biscuits Bon Vivant - par 10: 2.32 €/u



Triangles Emmental et Piment d'Espelette 60g	Par colis de 10	AR5307
Escargots à la Persillade 75g	Par colis de 10	AR5310
Palmiers aux Olives Noires 80g	Par colis de 10	AR5314
Mini-Bâtons Comté 75g	Par colis de 10	AR6896
Mini-Bâtons Emmental Herbes de Provence 75g	Par colis de 10	AR6897

Les Biscuits Okina 80g - par 24



Biscuits Roquefort & Noix	Par 24	AR6730
Biscuits Fromage de Brebis, Tomates & Oignons	Par 24	AR6731
Biscuits Fromage de Brebis & Piment d'Espelette	Par 24	AR6732
Biscuits Fromage de Chèvre & Cumin	Par 24	AR6733

Assortiment de biscuits salés Okina (4 saveurs x 6 sachets) (6 Roquefort & Noix + 6 Tomates & Oignons + 6 Piment d'Espelette + 6 Chèvre & Cumin)	Par 24	AR6752
---	--------	---------------

Les Tartinables du sud

Les Tartinables Barnier 100g - par 12



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

Crème d'Anchois **AR5295**

Tapenade Authentique **AR5294**

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

Délice d'Olives Noires **AR5292**

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 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, des Cèpes et de la douceur de la châtaigne. Comme toutes les olivades ou tapenades, vous pouvez la servir en accompagnement de viandes, poissons ou légumes.

AR6170

Confit d'Olives aux Figes

Vous allez adorer cette compotée d'olives vertes et noires et aux figes, cuite avec du vinaigre et du sucre, façon chutney. Le confit d'olives aux figes se retrouve sur les meilleures tables : accompagne parfaitement les foies gras, les magrets, les fromages (chèvre, brebis).

AR6848

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




CATRICE
Gourmet

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

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

NOUVEAU

Délice de Tomate Basilic et Parmesan

80g (x12)

AR6984

Ce Délice est idéal sur toast ou pour accompagner des pâtes.

Patate Douce Coco et Curry 80g (x12)

Ce tartinable est idéal sur toast pour accompagner un apéritif.

AR6985



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



Délice de Sardines au Citron 80g (x12)

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

AR6162

Thoionade 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, à consommer en tartine ou avec des légumes en apéro dinatoire. (L'apparition de taches blanches reste un phénomène naturel)

AR6165

Nouveau

Brandade de Morue 80g (x12)

Brandade onctueuse à la crème fraîche, à l'ail et au persil parfaite pour agrémenter vos apéritifs sur un toast ou pour farcir des petites tomates cerises.

AR6983



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



Crème de Saumon à la Ricotta 90g

AR5453

Thoionade au Fromage Frais, Ail et Fines Herbes 90g

AR5454

Tarama 90g, Sans colorant

AR5684

Tartare d'Algues 90g

AR3209

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



Les Conserves de poisson Ferrigno

« Les Sardines et Maquereaux Ferrigno sont cuits à la vapeur afin de préserver au mieux les saveurs et la texture du poisson. »

Les Sardines Lou Ferrignade

Les Sardines à l'Huile d'Olive Vierge Extra 115g - par 15



Sardines à l'huile d'olive	115g	Par 15	AR6737
Sardines à l'huile d'olive et au citron	115g	Par 15	AR6738

Les Sardines apéritives 69g - par 18



Petites boîtes de Sardines de 69g, la taille idéale pour l'apéritif !

« Les Pitchounettes sont des petites sardines très tendres et de grande qualité, elle se dégustent idéalement en apéritif mais elles peuvent aussi servir à agrémenter une salade »

« Les sardines du Pescadou (pêcheur en provençal) sont des sardines à l'huile d'olive délicatement assaisonnées au citron, à l'ail et au persil. »

Sardines du Pescadou (Huile d'olive, Citron, ail, persil)	69g	Par 18	AR6739
Les Pitchounettes (Petites sardines à l'huile d'olive)	69g	Par 18	AR6740

Les Sardines La Bonne Mer 135g - Par 16

Des Sardines Sauvages cuisinées avec des ingrédients Bio !



Sardines à l'huile d'olive bio 135g	Par 16	AR6747
Sardines du pêcheur 135g (huile d'olive, citron, ail et persil bio)	Par 16	AR6748

Les Maquereaux La Bonne Mer



« Les Lisettes sont de jeunes maquereaux de petite taille, ils peuvent se déguster facilement sur des toasts grillés en apéritif ou peuvent agrémenter une salade »

Filets de maquereaux blancs à l'huile d'olive bio 125g	Par 15	AR6749
Filets de maquereaux blancs aux poivrons et piment bio 125g	Par 15	AR6750
Lisettes à l'huile d'olive bio 135g (Jeunes maquereaux de petite taille)	Par 16	AR6751

Les Sardines La Bonne Mer 115g - par 18: 2.35€ /u

Une gamme de boîtes de sardines illustrées aux recettes délicieuses et originales



Sardines à la Tropicienne	Recette : Sauce tomate, oignons, poivrons, huile d'olive vierge extra, ail, câpres et olives noires	AR6741
Sardines à la Niçoise	Recette : Huile d'olive vierge extra, poivron, ail, piment	AR6742
Sardines à la Tapenade	Recette: 26% de tapenade	AR6743



Sardines à la Ratatouille	Recette: 40% de ratatouille	AR6744
Sardines à l'Escabeche	Recette: Sauce vinaigrée à la sauce tomate et aux oignons	AR6745
Sardines à la Brousse	Recette: Brousse (Fromage frais), tomate et menthe	AR6746

« La Brousse est un fromage frais typique du Sud-Est de la France, son goût délicat et sa texture crémeuse en association avec la tomate et un soupçon de menthe assaisonnent parfaitement ces sardines »

Le Comptoir épicerie fine - Les produits de la mer

Les Soupes 50cl - par 12



LE COMPTOIR
Épicerie 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 Pâtes épicées - 90g - Par 12

Pour relever et assaisonner vos plats (A incorporer en milieu de cuisson).

Pâte à Colombo	AR6912
Pâte à Massalé	AR6913
Pâte de curry	AR6914
Pâte de Piment Rouge	AR6915
Pâte de Piment Vert	AR6916
Purée de Piments Forts	AR6917



Les Moutardes - 200g - Par 6

Relevées par un Mélange d'Epices et de Piments

Pour accompagner les viandes ou pour relever des sauces ou une mayonnaise.

Moutarde Créole douce Colombo	AR6918
Moutarde Créole forte Curry	AR6919



Les Sauces - Par 6

A incorporer en milieu de cuisson des viandes ou des poissons sauf pour la sauce chien à utiliser froide. Peu servir également pour napper des légumes, des pâtes ou du riz.

Sauce Curry 240g	AR6922
Sauce Chien 240g	AR6923
Sauce Coco 240g	AR6924
Sauce Massalé 240g	AR6925
Sauce Rougail 340g	AR6926
Sauce Colombo 340g	AR6927



Les Sauces

Les Sauces froides du Comptoir - par 12



Mayonnaise nature 180g **AR0341**

Sauce aïoli 10cl **AR0344**

Sauce Tartare 10cl **AR0353**

Sauce Béarnaise 10cl **AR0352**

Sauce Bourguignonne 10cl **AR0343**



Les sauces tomates - par 12



Sauce tomates 21cl **AR0612**

Sauce Bolognaise 380g
30% de viande **AR5482**
de Bœuf Limousin

Pulpe de tomates 26cl **AR0265**



Le Fumet de Poisson du Comptoir 21cl - par 12



Fumet de Poisson 21cl

Par 12
AR2499



LE COMPTOIR
Epicerie Fine

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 conserves de légumes du Comptoir

Les légumes et garnitures du Comptoir

	37cl Par 12	72cl Par 6
Artichauts fonds 6/9	AR0378	
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		AR0384
Macédoine de légumes	AR0593	AR0563
Petits pois extra fins	AR0385	AR0386
Pois carottes	AR0452	AR0451
Pois chiches	AR0898	
Salsifis coupés	AR0448	AR0449



LE COMPTOIR
Epicierie Fine

Les légumes cuisinés 72cl par 6

Ratatouille	AR2369
Aubergines à la Provençale	AR2371



Les Soupes du Comptoir

Les Potages du Comptoir 50cl - par 12



LE COMPTOIR
Epiceries Fines



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**

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**



Cardons Lyonnais 66cl - par 6



Cardons Lyonnais 66cl
MALARTRE

Par 6
AR0444



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 de Poulet à l'Orientale	AR6499	AR6500
Terrine de Chevreuil aux Airelles	AR6501	AR6502
Terrine de Sanglier aux Myrtilles	AR6503	AR6504



Les Terrines Le Chaudron des Lutins

Les Terrines Classiques

	Verrine 90g Par 20	Verrine 180g Par 12
Terrine de Canard	AR6851	AR6852
Terrine de Cerf	AR6853	AR6854
Terrine de Lapin	AR6855	AR6856

Le Chaudron des Lutins



Les Terrines Gastronomiques



	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
Terrinade d'Escargots à la Persillade	AR0653	AR0543
Terrinade de Cuisses de Grenouilles	AR0687	AR0683
Terrine de Faisan aux Pistaches	AR6859	AR6860
Terrine de Cerf aux 4 Epices	AR6861	AR6862



Les Terrines et Rillettes Les Mille Sources

Les Terrines et rillettes Gastronomiques
Quantités limitées



Terrine à la Tomme de Savoie et aux Noix 90g	Par 12	AR5486
Terrine de Volaille au Confit d'oignon 90g	Par 12	AR5488
Boudin à Tartiner aux Châtaignes 90g	Par 12	AR6864



Le Foie Gras et Spécialités de Canard

Foie Gras de Canard entier - origine France
Quantités limitées

Foie Gras de Canard Entier LPS 80g Par 15 **AR6018**



Bloc de Foie Gras de Canard - origine France
Par 12 - Quantités limités



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

Les Pâtes Italiennes Gran Cucina

Cette entreprise trouve son origine au début des années 1900 et incarne toute la tradition de la cuisine Piémontaise. C'est en suivant les recettes traditionnelles de sa famille que la grand-mère a transmis son savoir faire pour des préparations que l'entreprise continue à fabriquer avec les recettes écrites à la main sur un carnet doublé de cuir.



Les Pâtes de couleurs



Mille Feuilles Arlequin
(5 couleurs naturelles)
Sachet 500g
Par carton de 12
AR6883



Tagliatelles aux œufs Tricolores
(3 couleurs naturelles)
Sachet 250g
Par carton de 18
AR6881

Les Pâtes Italiennes Gran Cucina

Les Pâtes artisanales natures aux Œufs 250g - par 18



Tagliolini gastronomiques aux œufs
(largeur 3 mm)
AR6878



Pappardelles gastronomiques aux œufs
(largeur 9 mm)
AR6882



Tagliatelles gastronomiques aux œufs
(largeur 6 mm)
AR6879

Les Pâtes aromatisées Gran Cucina

Les Pâtes artisanales aromatisées 250g - par 18



Tagliatelles au safran
AR6877



Tagliatelles aux olives noires
AR6876



Tagliatelles aux œufs au pesto
AR6880

Les Pesto et Sauces Tomates de Gran Cucina

Les Pesto 130g - par 12



Pesto authentique préparé avec le basilic génois AOP frais, les pignons de pin italiens, les fromages Grana Padano et Pecorino et l'huile d'olive. Ce pesto frais non pasteurisé et non stérilisé se conserve 2 ans à température ambiante sans additifs. Il conserve sa couleur vert vif typique du basilic frais de Gênes

Pesto de Gênes au basilic AOP
AR6886



Sauce pesto enrichie avec des tomates séchées
Pesto in Salsa
AR6887

Les sauces tomates - par 12



Purée de tomates au basilic 700g
AR6885



Bruschetta classique tomate et ail 180g
3.30 € / u **AR6884**



Sauce tomate à l'ancienne
au basilic de Gênes AOP 180g
AR6888



Sauce tomate
aux olives Taggiasche 180g
AR6889

Les Légumes de Gran Cucina



Poivron piment
Ricotta et Câpres
Par 12 pots de 180g
AR6868



Cœurs d'Artichauts Aux Fines Herbes
Par 12 pots de 280g
AR6873



Câpres au sel
Par 12 pots de 120g
AR6871



Câpres au vinaigre
Par 12 pots de 200g
AR6872

Les Mayonnaises de Gran Cucina



Mayonnaise
Gastronomique
Au Basilic
De Genes AOP
Par 12 pots de 120g
AR6869

Mayonnaise
Gastronomique
Au Thon
Spécialité Piémontaise
Par 12 pots de 120g
AR6870



Les Filets de Poissons de Gran Cucina



Filets d'Anchois
à l'huile d'olive 140g
AR6875



Filets de Thon
à l'huile d'olive 185g
AR6874

Vinaigre Balsamic et Huile d'Olive de Gran Cucina



Vinaigre Balsamique
Sélection or 250ml
Par 12 bouteilles
AR6894



Huile d'olive Italienne
Extra Vierge 500ml
Par 12 bouteilles
AR6895

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**
BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ

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



Eau Minérale Naturelle Bouteille Verre Vintage 1l

AR5870

Eau Minérale Naturelle Finement Pétillante Bouteille en Verre Vintage 1l

Par 6

AR5872

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 Cidres Breton Sorre

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

Cuvées Marinières



LA CIDRERIE FAMILIALE
SORRE
DEPUIS
1952

Le Brut 4.5% vol

Par 6 **AR6528**

Par 24 **AR6529**

Le Doux 2.5% vol

Par 6 **AR6530**

Par 24 **AR6531**

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 : Par 6 **AR6537**

33cl : Par 24 **AR6538**

Les Vins et Champagnes

Les vins du Bugey 75cl - par 6



Cru Roussette de Virieu AOC **AR5349**

Chardonnay cuvée vieille vigne **AR6754**

Cru Manicle Blanc AOC
cuvée de l'Amandier **AR3915**

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



Rosé Symphonie
AOC **AR4802**



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

Machuraz Rouge AOC
Cépage Mondeuse **AR6024**

Cru Manicle Rouge AOC
cuvée de la Truffière **AR3916**

Les Champagnes 75cl - par 6



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

Cuvée Victor Brut **AR3265**

Conditions générales de vente (CGV)

Tarifs H.T.

Minimum de Commande à 400 € H.T.

Frais de Port en France Métropolitaine 40 € HT

Franco de Port en France Métropolitaine à 600 € H.T.

Les présentes CGV s'appliquent sans aucune restriction et de plein droit à l'ensemble des prestations proposées par la SARL LE COMPTOIR, FROMENTE, 01160 NEUVILLE SUR AIN R.C.S. BOURG EN BRESSE 438 708 042. Elles sont réputées acceptées par le client sans restriction.

Le client en sa qualité de professionnel est réputé connaître les produits et les contraintes qui s'y rapportent: à défaut, la SARL LE COMPTOIR ne saurait voir sa responsabilité engagée.

Toute commande passée est réputée irrévocablement acceptée par le client et ne pourra faire l'objet d'une annulation ou d'une modification sans accord express de la SARL LE COMPTOIR. Cependant, la SARL LE COMPTOIR ne saurait être tenue responsable en cas d'impossibilité d'honorer la commande et pourra proposer un remplacement d'article ou une suppression.

Le tarif est celui en vigueur au moment de la commande, ce tarif peut être révisé à tout moment après information du client qui sera libre d'accepter ou non la modification. Les prix sont indiqués en euros et hors taxes.

Ils sont réputés franco de port en France Métropolitaine avec un minimum de commande de 600€ H.T., pour les autres destinations facturation de frais de port.

Le paiement s'effectue à la commande par virement ou chèque bancaire et sans escompte pour les 3 premières commandes. Par la suite après acceptation de votre dossier par nos services nous pouvons mettre en place un règlement par traite directe sans acceptation à 30 jours nets date de facture. Aucune commande ne sera alors expédiée sans le règlement complet de la précédente et toute commande supérieure à 1 000€ pourra faire l'objet d'une demande d'acompte. Aucun escompte ne sera consenti en cas de paiement anticipé.

Tout retard de paiement entrainera l'annulation de tout accord de règlement différé et donnera lieu à l'application d'intérêts de retard. Les pénalités de retard sont exigibles sans qu'un rappel soit nécessaire (art L441-6 et L443-1 du code du commerce).

Au-delà de l'échéance, ces pénalités de retard seront calculées selon le taux de l'intérêt légal en vigueur multiplié par trois.

De plus tout retard de paiement entrainera outre les pénalités de retard une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement de 40€.

La SARL LE COMPTOIR conserve la propriété des marchandises vendues jusqu'au paiement intégral du prix, en principal et en accessoires.

La livraison s'effectue à l'adresse indiquée par le client. Le risque du transport est supporté en totalité par l'acheteur.

En cas de marchandises manquantes ou détériorées lors du transport, l'acheteur devra formuler des réserves précises et complètes

(la mention « sous réserve de déballage » n'est pas recevable) sur la lettre de voiture à réception desdites marchandises.

Ces réserves devront être confirmées par écrit dans les 3 jours suivant la livraison par courrier recommandé avec AR auprès du transporteur. En cas de litige seul le tribunal de commerce de Bourg en Bresse sera compétent.

Identifiant ADEME: FR209635_01XGDO

SARL LE COMPTOIR - 777 route de Neuville -Fromente - 01160 Neuville Sur Ain

Téléphone: 04 74 36 89 05

Sites internet: www.lecomptoirepiceriefine.fr

e-mail: info@sarllecomptoir.fr