



LE COMPTOIR

— *Epicerie Fine* —

Au service des commerces indépendants depuis 1995

PRODUITS SALES



Epicerie Fine - Septembre 2024
CATALOGUE PROFESSIONNEL

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 Rose de l'Himalaya Recharge 310g

AR6214

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

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


CATRICE
Gourmet



Fleur de sel boîte 125g

Par 12 **AR0896**

Les Moutardes


**DOMAINE DES
TERRES ROUGES**




**DOMAINE DES
TERRES ROUGES**

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



¹ Graines 100% Françaises. Sans additif.

Les Moutardes Authentiques 200g - par 6:



A l'Ancienne **AR2766**

De Dijon **AR2765**

LE BON VINAIGRE



Vinaigres artisanaux 35cl - Par 6 panachable

Vinaigre de jus de canne

Vinaigre réalisé à partir de jus de canne à sucre et élevé en fût de chêne.

A la fois légèrement sucré et vif il apportera une touche surprenante à vos recettes et vos marinades.

AR7018

L'Épiphaniste au Noir de Cacao et Pinot

C'est le mariage du vinaigre de vin rouge de Pinot Noir et du Cacao (vinaigre de vin rouge Pinot Noir et Grué de cacao).

C'est un vinaigre élevé en fût de chêne qui révèle les arômes fins et gourmands du cacao.

A utiliser en cuisine pour déglacer des viandes ou pour des préparations sucrées salées.

AR7016

Le Sémillant au cidre

Vinaigre de cidre élevé plusieurs mois en fût de chêne pour lui permettre de développer toutes ses qualités aromatiques.

AR7017

Vinaigre de Bière Ambrée

Vinaigre réalisé à partir de bière ambrée et élevé en fût de chêne. Idéal au quotidien sur les salades

AR7015

L'Ardente au son de sénévé

Vinaigre au son de moutarde (vinaigre de Blanc de Noir et son de moutarde). Laissez vous tenter par la force et la finesse de la moutarde et la douceur du vinaigre confectionné à partir de Pinot Noir. Ce vinaigre est élevé en fûts de chêne et relèvera vos salades ou vos sauces à la crème.

AR7019

Le Baume de Bourgogne

Alliance du Condiment Balsamique Blanc et d'une macération de pulpe de cassis et framboise.

Douceur, sucrosité et fruits rouges sont les premières notes en bouche, suivies par les notes acidulées du vinaigre de vin rouge (vinaigre de vin rouge de Pinot Noir, pulpe de cassis et de framboise, jus de raisin sucré). Ce vinaigre est élevé en fût de chêne.

AR7020

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 -



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**

Citrons confits 850ml

Par 6 **AR6723**



BISCUITS SALES MORDICUS



CANTUCCINI Tomato-Romarin et Olive de Kalamata 90g

Par 8 AR7028

CROC'CHICHE Farine de pois chiche
graines de tournesol et lin 90g

Par 8 AR7032



BRINDILLES Poivre rouge de Kampot IGP 90g

Par 8 AR7029

BRINDILLES Ail noir du Gers 90g

Par 8 AR7030

BRINDILLES Olive de Kalamata 90g

Par 8 AR7031

BISCUITS SALES MORDICUS



COOKIES Roquefort AOP - Noisettes 90g
 COOKIES Mont d'or AOP - Echalotes 90g

Par 8 AR7034
 Par 8 AR7035



SABLES Tomme de vache des Pyrénées et Piment d'Espelette 90g
 SABLES Camembert de brebis et Ail des Ours 90g
 MORDITUC Origan 90g

Par 8 AR7036
 Par 8 AR7037
 Par 8 AR7033

AMANDES ET CACAHUETES SALEES MORDICUS



AMANDES GRILLEES Piment d'Espelette AOP 100g

AMANDES GRILLEES Fines Herbes 100g



Par 8 AR7038

Par 8 AR7039



AMANDES GRILLEES Curry et Cumin 100g

CACAHUETES DES LANDES GRILLEES
Vinaigre de bière d'Aquitaine 100g



Par 8 AR7040

Par 8 AR7041

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



Les mini toasts à tartiner



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

Mini Toasts Grillés
150g - Par 10

AR4779

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

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

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



Delice 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

AR6163

Delice 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

Delice 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

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 mini toasts à tartiner



Mini Toasts Grillés 150g - Par 10
AR4779

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
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. »



Filets de maquereaux blancs à l'huile d'olive bio 125g



Filets de maquereaux blancs aux poivrons et piment bio 125g



Par 15 **AR6749**

Par 15 **AR6750**

Lisettes à l'huile d'olive bio 135g (Jeunes maquereaux de petite taille)

Par 16 **AR6751**



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

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

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



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'Escabèche

Recette: Sauce vinaigrée à la sauce tomate et aux oignons

AR6745



Sardines à la Brousse

Recette: Brousse (Fromage frais), tomate et menthe

AR6746

Le Comptoir épicerie fine - Les produits de la mer

Les Soupes 50cl - par 12



Soupe d'Araignées de Mer **AR5159**

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**



Le Comptoir épicerie fine - Les Sauces

Les Sauces froides - par 12



Mayonnaise nature 180g **AR0341**

Sauce aïoli 10cl **AR0344**

Sauce Tartare 10cl **AR0353**

Sauce Béarnaise 10cl **AR0352**

Sauce Bourguignonne 10cl **AR0343**



Sauces Par 12

Sauce tomates 21cl **AR0612**

Fumet de Poisson 21cl **AR2499**

Rouille épicée 100g **AR0129**





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 Terrines Sélection des Terroirs



	<i>Verrine 90g Par 12</i>	<i>Verrine 180g Par 12</i>
Terrine de Chevreuil aux Noix	2.79 € AR4657	AR4666
Terrine au St Marcellin	2.81 € AR4655	AR4664
Terrine de Lapin aux 2 Moutardes	3.11 € AR4654	AR4663
Terrine de Faisan aux Griottes	3.27 € AR4653	AR4662
Terrine de Canard aux Mûres Sauvages	3.12 € AR4652	AR4661
Terrine aux Girolles	3.11 € AR4649	AR4658
Délice à l'Andouillette	3.12 € AR4650	AR4659
Terrine de Perdreaux aux Noisettes	3.12 € AR5137	AR5138
Terrine de Poulet au Vin Jaune	3.05 € AR5139	AR5140
Terrine à la Saucisse de Morteau	2.78 € AR5141	AR5142
Terrine au Comté	2.78 € AR5143	AR5144
Terrine de Caille et Raisins au Cognac	2.91 € AR5145	AR5146
Terrine de Faisan au Piment d'Espelette	3.11 € AR5373	AR5372
Terrine de Caille au Pain d'Epices et aux Pommes	2.95 € AR5375	AR5374
Terrine de Foie de Volaille au Porto et aux Morilles	2.62 € AR5377	AR5376
Terrine de Noël à la Dinde et aux Marrons	3.14 € AR5381	AR5380
Terrine d'Oie au Riesling	2.86 € AR5685	AR5686
Terrine de Chevreuil aux Airelles	2.89 € AR6501	AR6502
Terrine de Sanglier aux Myrtilles	3.12 € AR6503	AR6504



Les Terrines Le Chaudron des Lutins

Les Terrines Classiques

Le Chaudron des Lutins

	Verrine 90g Par 20		Verrine 180g Par 12
Terrine de Canard	1.95 €	AR6851	AR6852
Terrine de Cerf	1.90 €	AR6853	AR6854
Terrine de Lapin	1.90 €	AR6855	AR6856



Les Terrines Gastronomiques



	Verrine 90g Par 20		Verrine 180g Par 12
Terrine de Foies de Volaille à l'échalote	2.25 €	AR2828	AR2822
Terrine Bressane au Vin Blanc	2.15 €	AR2831	AR2823
Terrine au Magret de Canard Fumé	3.10 €	AR4878	AR4879
Terrine Forestière aux Cèpes	2.15 €	AR3547	AR3565
Terrinade d'Escargots à la Persillade	4.05 €	AR0653	AR0543
Terrinade de Cuisses de Grenouilles	4.05 €	AR0687	AR0683
Terrine de Faisan aux Pistaches	2.95 €	AR6859	AR6860
Terrine de Cerf aux 4 Epices	2.45 €	AR6861	AR6862



Les Terrines de la MAISON PAPILLON

Les Terrines Maison Papillon 130G vendues par 6



Terrine aux Noix et au Miel
Gorge et foie de porc origine France, noix 8%, miel 3%, oeuf entier, sel et épices **AR7046**

Terrine au Roquefort et aux Noix
Gorge de Porc origine France, foie de volaille origine France, Roquefort 15% dont lait, noix 6%, oeuf entier, sel et épices. **AR7047**

Terrine de Canard au Pain d'épices
Gorge de porc origine France, foie de volaille origine France, viande de canard origine France 20%, pain d'épices 8% dont farine de blé et seigle, œuf entier, sel et épices. **AR7048**

Terrine de Canard aux Figues
Gorge de porc origine France, foie de volaille origine France, viande de canard origine France 21%, figue 7%, œuf entier, sel et épices. **AR7049**

Terrine de Canard au Miel
Gorge de porc origine France, foie de volaille origine France, canard viande origine France, miel 3%, œuf entier, sel et épices. **AR7050**

Terrine de Canard aux Cèpes et au Gingembre
Gorge de porc origine France, foie de volaille origine France, viande de canard origine France 20%, cèpe 6%, œuf entier, gingembre 1%, sel et épices. **AR7051**

Terrine de Canard aux Morilles et à l'Armagnac
Gorge de porc origine France, foie de volaille origine France, viande de canard origine France 21%, morille 6%, œuf entier, Armagnac 1%, sel et épices. **AR7052**

Terrine de Canard 20% foie gras (100% volaille)
Viande de canard origine France 59%, foie-gras de canard origine France 20%, foie maigre de volaille origine France, œuf entier, sel et épices. **AR7053**



Les Terrines Maison Papillon 160G vendues par 6

Terrine de Lapin Tomate et Basilic

Gorge et foie de porc origine France, viande de lapin origine France 21%, tomate 7%, oeuf entier, sel, basilic 0,3% et poivre

AR7054



Terrine de Sanglier aux Châtaignes

Gorge et foie de porc origine France, viande de sanglier (gibier de chasse) 21%, châtaigne en morceaux 7%, oeuf entier, sel et poivre.

AR7055



Terrine Fromage de Chèvre au Miel et aux amandes

Gorge et foie de porc origine France, fromage de chèvre 20% dont lait, amande 7%, miel 3%, oeuf entier, sel et poivre.

AR7056



Terrine Fromage de Brebis Tomate et Romarin

Gorge et foie de porc origine de France, fromage de brebis 18% dont lait, tomate 6%, oeuf entier, sel, romarin 0,4% et poivre.

AR7057



Terrine de Bœuf Aubrac aux Morilles

Gorge et foie de porc origine France, viande de boeuf race Aubrac origine France 22%, morilles 5%, oeuf entier, sel et épices.

AR7058



Terrine Bœuf Aubrac au Poivre vert

Gorge et foie de porc origine France, viande de Boeuf race Aubrac origine France 24%, oeuf entier, sel et poivre vert 0,2%.

AR7059



Terrine de Taureau Tomate et Herbes de Provence

Gorge et foie de porc origine France, viande de taureau origine France 23%, tomate 5%, oeuf entier, sel de Camargue et épices dont Herbes de Provence 0.5% .

AR7060



Terrine de Taureau Olives noires et sel de Camargue

Gorge et foie de porc origine de France, viande de taureau origine France 23%, olives noires 5%, oeuf entier, sel de Camargue 0,9% et épices.

AR7061

Le Foie Gras et Spécialités de Canard

Les Terrines Maison Papillon 110G vendues par 6



Terrine au Foie gras (55%) Pur Canard

Foie-gras de canard origine France 55%, Viande et foie maigre de canard origine France, oeuf entier, sel et épices

AR7062



Terrine au Foie gras (51%) Morilles et Armagnac

Foie-gras de canard origine France 51%, viande et foie maigre de canard origine France, morille 6%, oeuf entier, Armagnac 1%, sel et épices

AR7063

Le Foie Gras de Canard entier - Origine France - vendu par 6



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

Foie Gras de Canard Entier
LPS 120g **AR6019**

Foie Gras de Canard Entier
LPS 180g **AR4575**

Le Bloc de Foie Gras de Canard - Origine France - vendu par 6



Bloc de Foie Gras de Canard
80g **AR4577**

Bloc de Foie Gras de Canard
120g **AR4578**

Les spécialités de Canard vendues par 12



Rillettes pur canard 90g **AR7114**

Rillettes pur canard 180g **AR7115**

Rillettes Royales de canard
20% foie gras 90g **AR7116**

Rillettes Royales de canard
20% foie gras 180g **AR4579**



Délice Landais Médaille
20% foie gras de canard
180g

AR6576

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



Tagliatelles gastronomiques
aux œufs (largeur 6 mm)
AR6879



Pappardelles gastronomiques
aux œufs (largeur 9 mm)
AR6882



Tagliatelles aux œufs au pesto
AR6880



Tagliatelles au safran
AR6877



Tagliatelles aux olives noires
AR6876

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
AR6884



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



Sauce tomate aux olives Taggiasche 180g
AR6889

Les Légumes et divers 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



Vinaigre Balsamique
Sélection or 250ml
Par 12 bouteilles
AR6894



Câpres au sel
Par 12 pots de 120g
AR6871



Câpres au vinaigre
Par 12 pots de 200g
AR6872



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

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
Epicierie Fine



Velouté d'Asperges aux St Jacques **AR5162**

Velouté d'Asperges Val de Loire **AR2366**

Velouté de Champignons **AR2367**

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



SIROPS LISSIP



LISSIP

SIROPS CONTEMPORAINS

LES SIROPS AUX MILLE SAVEURS

Réinventer une boisson iconique, c'est la mission que s'est donnée Lissip. C'est la volonté de marier le bon, le beau et le bien dans des sirops authentiques tout en y mêlant une pointe d'audace. Fondée par une passionnée de gastronomie, Lissip défend plus que jamais la vision exigeante d'une alimentation qui ne triche pas, sans artifice: **fini les additifs et arômes ajoutés.**

Ces sirops d'exception aux saveurs anticonformistes sont 100% naturels.
(Fabriqués à la main, riches en fruits, sans concentré de fruits, sans arômes, sans colorants et sans conservateur)

Laissez vous surprendre par la puissance aromatique sans égal de saveurs inédites et intensément gourmandes.

Fabriqués en petites séries, les sirops sont brassés en cuisson lente et à basse température afin de préserver la puissance aromatique des ingrédients. La quantité de sucre est finement dosée.

UNE DIVERSITE D'UTILISATIONS

- En cocktail ou en mocktail (sans alcool)
- En cuisine pour déglacer une poêle, napper un yaourt ou une glace, une tarte ...
 - Dilué dans un verre d'eau fraîche plate ou gazeuse



Sirops LISSIP
Bouteilles 25cl
Cartons de 6



LISSIP

SIROPS CONTEMPORAINS

Concombre / Citron / Mangue	AR7007
Gingembre / Pomme / Hibiscus	AR7008
Citron / Citron vert / Romarin	AR7009
Framboise / Rose / Pomme	AR7010
Fraise / Menthe / Citron	AR7011
Pêche de vigne / Verveine / Citron	AR7012
Orgeat / Fleur d'oranger / Coriandre	AR7013
Pêche / Pomme / Thym	AR7014

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 Vins et Champagnes

Les vins du Bugey 75cl - Par carton de 6



Chardonnay cuvée vielle vigne **AR6754**

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

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

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

Rosé Symphonie AOC **AR4802**



Les Champagnes 75cl
par carton de 6

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

Cuvée Victor Brut **AR3265**

LA CIDRERIE FAMILIALE

SORRE

DEPUIS
1952

Cidres 75cl par 6, 33cl par 24



Cidre Brut 4.5% vol 75cl **AR6528**

Cidre Brut 4.5% vol 33cl **AR6529**

Cidre Doux 2.5% vol 75cl **AR6530**

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

Cidre Rosé 3% vol 75cl **AR6537**

Poiré 2% vol 75cl **AR6541**

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