



le lot
de 2
-20%



Févolade au Confit de Canard

L'alter ego du cassoulet ! Petites et très tendres, mijotées dans un riche bouillon, les fèves ont toujours été très appréciées des gastronomes avertis. Nous y avons ajouté du confit de canard et de la saucisse de Toulouse. Un excellent «cassoulet vert», dont les haricots ont été remplacés par des fèves...dans le plus grand respect de la tradition !

600g Réf. 5024 - 1,65€/100g

1 part

9,90€

600g X2 Réf. 0210

1 part X2

19,80€

15,80€

«Le bonheur ne se fabrique pas en série ; il est toujours artisanal.» Louis Fortin



NOUVEAUTÉ

le lot
de 2
-20%



Fromage de Tête

Onctueux et plein de saveurs ! Entièrement façonné à la main, avec une fine découpe au couteau, nos chefs vous proposent un fromage de tête fondant, onctueux et remplis d'arômes subtils. Il va vous régaler et ravir tous vos invités !

180g Réf. 2029 - 4,17€/100g

4 parts

7,50€

180g X2 Réf. 0321

4 parts X2

15,00€

11€⁹⁰

-20% de remise

le lot de 2



«Toute l'équipe est tombée sous le charme de ces nouvelles recettes d'Antan qui vont ravir vos papilles ! Bonne dégustation. Marine

Amis du Moulin d'Arius.

Le saviez-vous ? Le vrai goût traditionnel se perd dans notre douce France. Faites découvrir à vos petits-enfants, vos enfants et vos amis les vrais plats Français, autour d'un repas convivial rempli de plaisir.

Nous savons que nous pouvons compter sur vous, pour défendre le goût authentique à la française.

Alors encore Merci

L'équipe du Moulin d'Arius



1. Livraison sous 48h

Après réception de votre commande, nous nous engageons à vous livrer sous 48h.

2. Des recettes ancestrales

Le Moulin d'Arius perpétue les astuces et tours de main de nos grands-mères jusque sur votre table.

3. La garantie des saveurs

Le haut niveau de sélection des produits, la préparation rigoureuse de nos recettes, vous garantissent des saveurs exceptionnelles... De plus, tous nos produits sont fabriqués en France.

4. La qualité au meilleur prix

Grâce à notre système de vente directe, vous bénéficiez de la meilleure qualité à un prix tout simplement imbattable.

5. La garantie de satisfaction

Le Moulin d'Arius est une référence gastronomique. Sûrs de nos produits, vous bénéficiez d'une garantie de satisfaction totale : «enchanté ou remboursé».

Par Courrier :

Le Moulin d'Arius

BP 41202

11492 Castelnaudary Cedex

Par Téléphone :

04 68 94 77 91

Du lundi au vendredi
de 8h00 à 12h00 &
de 13h00 à 17h00

Par Internet :

www.lemoulindarius.fr



GUIDE CULINAIRE 2020 FÊTE DES GRAND-MÈRES, PÂQUES, FÊTE DES MÈRES, FÊTE DES PÈRES ...

L'INCONTOURNABLE

SANS COLORANT
SANS CONSERVATEUR

le lot
de 4
-19%



Mettre votre jambonneau au frais 3h avant de le servir. Se déguste parfaitement sur des tranches de pain de campagne ou coupé en cubes dans une salade de sucrine, avec des cornichons et une vinaigrette à la moutarde.

Jambonneau

Un vrai arôme du terroir ! Vous adorez cette véritable recette à l'ancienne, remarquable de goût. Le jarret est ici dégraissé, paré, baraté et seulement salé et poivré; il cuit dans son jus et la gelée qui l'entoure est totalement naturelle.

190g Réf. 2004 - 4,05€/100g

3 parts **7,70€**

380g Réf. 2003 - 2,61€/100g

5 parts **9,90€**

180g **X4** Réf. 0182

3 parts **X4**

30,80€ **24€⁸⁰**

-19% de remise

le lot de 4



100%
OCCITANIE



Saucisses de Toulouse Confites

Les saveurs incontournables de notre terroir ! Ces petites saucisses tendres, délicieusement confites dans la graisse sont idéales pour un apéritif entre amis ou pour accompagner vos pommes de terre, pâtes ou salade verte ! Un délice.



300g Réf. 2007 - 2,83€/100g **2 parts** **8,50€**

Afin de démouler au mieux les saucisses, vous pouvez directement passer le pot dans le micro-ondes, en pensant à bien enlever au préalable le couvercle. Egouttez-les et servez-les sur des piques à l'apéritif, ou bien enroulées de pâte feuilletée, ou encore en plat avec un délicieux écrasé de Pommes de terre !


ORIGINE
FRANCE



le lot
de 2
-20%

Cuisses de Canard Confites

Exceptionnelles ! Des cuisses de canard généreuses et dodues. Elles sont confites dans la graisse pour un goût inimitable. Un tour de moulin à sel et de poivre et le tour est joué, le goût de la simplicité sait faire la différence.

410g Réf. 1506 - 2,41€/100g **1 part** **9,90€**

820g X2 Réf. 0329 **2 parts X2**

~~37,80€~~ **29€⁹⁰**

-20% de remise

820g Réf. 1505 - 2,30€/100g **2 parts** **18,90€**

le lot de 2



ORIGINE
FRANCE



Cœurs de Canard

A découvrir sans plus attendre ! Les cœurs sont mis au sel et sont cuits lentement dans la graisse de canard. Ils vont acquérir le moelleux et la saveur qui a fait leur réputation, de génération en génération. Vous allez devenir accros !

180g Réf. 2028 - 4,39€/100g

7,90€



Faire revenir dans une poêle à feu doux. Vous pourrez les servir en pique à l'apéritif, soit accompagnés d'une salade de mâche aromatisée au vinaigre balsamique. Pour un plat chaud, les déguster avec des pommes de terre à l'étouffée.

Foies de Volaille Confits

Les incontournables de la Gastronomie Française ! Les foies de volaille sont mijotés longuement dans la graisse de canard et deviennent fondants en bouche. Idéal pour vos salades gourmandes.

300g Réf. 1501 - 1,97€/100g

5,90€



Faites rissoler la préparation dans une poêle et retirer la graisse au maximum. Faites dorer à feu vif et déglacer les foies de volaille confits avec du vinaigre balsamique. Déposez-les tièdes sur une salade de mâche, agrémentée de quelques croûtons et de petits pignons.



Picorade de Gésiers en Persillade

La version «chic» de l'apéritif ! Ces fondants gésiers de volaille sont cuisinés avec une persillade à base d'huile d'olive, de persil, d'ail, de sel et de poivre. Ils se picorent en apéritif ou se dégustent accompagnés d'une salade croquante.

180g Réf. 2019 - 3,61€/100g

6,50€

**GARANTIE 100%
SATISFAIT OU
REMBOURSÉ**





le lot
de 2
-20%

Gésiers de Canard Confits Entiers

Fondants et goûteux ! Pour confire nos gésiers de canard, nous les avons mis 24h au sel, puis mijotés pour vous, les rendant fondants et gorgés de saveurs; ce qui fait cette merveille de goût et leur renommé.

770g X2
Réf. 0302

~~30,40€~~ **24€³⁰**
-20% de remise



Sortir les gésiers confits de la boîte et les débarrasser sommairement de leur graisse. Les faire dorer à feu vif pendant 5 minutes. Les servir chauds en salade avec une vinaigrette, ou encore sur des pommes de terre tièdes.

Manchons de Canard

Moelleux et délicats ! Ces confits de canard sont cuits dans la graisse de canard et dorés à souhait pour une dégustation parfaite des saveurs. Une viande fondante et onctueuse pour votre plus grand plaisir.

560g Réf. 1503

3 parts

9,90€

1,77€/100g



Enlever la graisse qui entoure les manchons et les dorer à feu vif à la poêle 5 minutes. Les déguster chauds avec un Ecrasé de pomme de terre aux cépes, un Gratin Dauphinois ou d'Aubergines à la Provençale



Graisse de Canard

Idéal pour bonifier vos plats ! Elle remplace l'huile et le beurre dans de nombreuses préparations. Vous pouvez faire rissoler des pommes de terre ou frire des frites dans la graisse ou en mettre dans une soupe pour relever le goût. Outre la viande de canard, la graisse de canard peut également servir à confire d'autres viandes, en particulier les abats comme les joues de bœuf par exemple. Mettez toute la saveur de notre gastronomie du Sud-Ouest dans vos préparations traditionnelles.

380g Réf. 1504 - 1,55€/100g

5,90€





Rillettes de Cochonaille à la Moutarde Ancienne

Une Rillettes originale et fondante ! Découvrez l'association du porc et de la moutarde à l'ancienne... fondante, moelleuse, onctueuse... Elle se tartine volontiers sur des toasts grillés ou tranches de pain frais.

90g Réf. 2010 - 5,44€/100g

4,90€



«Vos rillettes à la moutarde sont pleines de saveurs et exceptionnelles ! Merci pour vos recettes d'Occitanie.» Nicole D. 51100 Reims

Les Recettes Secrètes de Famille

Subtiles et pleines de goûts ! A déguster sans modération entre amis ou en famille, pour un moment convivial et plein de saveurs. Des produits du terroir onctueux pour votre plus grand plaisir.

Terrine de Fondant d'Oie au Muscat

- + Terrine de Chevreuil aux Airelles
- + Terrine de Foie de Volaille au Banyuls
- + Terrine de Canard au Poivre Vert
- + Terrine de Canard au Maury
- + Terrine de Faisan aux Raisins

90g **X6** Réf. 0101

~~23,40€~~

17€⁵⁰

-25% de remise

le lot de 6



le lot
de 6
-25%



Rillettes de Canard au Foie Gras

Festives et pleines de goûts ! Le secret de ces rillettes tout canard : 20% de Foie gras de canard qui parfument une viande de canard tendre. Le savoir-faire traditionnel de ces recettes de pays audois est mis en valeur, avec cette rillettes on ne peut plus goûteuse.

90g Réf. 2021 - 8,78€/100g

7,90€

L'INCONTOURNABLE



Rillette de Canard

La douce odeur de la cuisine de nos grands-mères ! Cette recette artisanale 100% canard est particulièrement moelleuse et savoureuse... Originale et raffinée, au caractère crémeux et onctueux, vous pourrez la déguster en entrée, sur des petits toasts à l'apéritif. Vos convives seront ravis.

90g Réf. 2020 - 6,56€/100g

5,90€



Idéale avec une salade croquante, accompagnée de pointes d'asperges, crème légère, ciboulette hachée et grains de poivre. Se déguste aussi sur du pain de campagne aux figues accompagné d'une salade de mâche assaisonnée à l'huile de truffe.

Farandole de Terrines

Un festival de saveurs ! Ne passez pas à côté de ces terrines artisanales, idéales pour votre apéritif ou votre entrée.

Rillette de Canard

- + Terrine de Lapin Noisette et Cognac
- + Boudin à l'Oignon
- + Terrine du Pays Occitan aux Cèpes

90g X4 Réf. 0317

15,60€

12€⁵⁰

-19% de remise

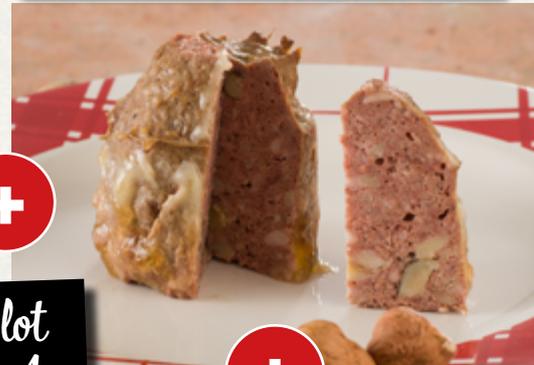
le lot de 4



Conserver au frais 3h avant la dégustation.
Disposez vos terrines sur de généreuses tranches de pain de campagne.



le lot de 4
-19%



Assortiment de 5 Terrines Artisanales

Les délices du terroir ! Le Moulin d'Arius vous invite à la découverte des saveurs de l'Occitanie et de ses recettes de famille.

Rillette de Cochonaille à la Moutarde Ancienne

- + Terrine de Faisan aux Raisins
- + Terrine de Canard au Poivre Vert
- + Terrine de Sanglier Châtaignes et Brandy
- + Tapenade Noire

90g X5 Réf. 0318

19,50€

15€⁸⁰

-18% de remise

le lot de 5
-18%

le lot de 5





Foie gras d'Oie Entier

Le bonheur dégustatif du Sud ! Découvrez cette préparation traditionnelle, réservée exclusivement aux plus beaux foies gras et élaborée dans le plus grand respect de leur texture originelle. Particulièrement réputé pour sa délicatesse et sa fermeté, il fera l'unanimité autour d'une table de gourmets.

90g Réf. 4012 - 24,33€/100g

21,90€



Le Conseil de l'Expert: Placez-le au réfrigérateur et sortez-le 15 minutes avant la dégustation, tranchez-le avec un couteau tiédi à l'eau chaude et servez-le sur une tranche de pain légèrement grillée. Vous pouvez l'accompagner d'un délicieux Confit d'Oignons ou d'un Confit de Figs.

Foie Gras de Canard Entier Nature

L'excellence à la Française ! Aucun additif ni conservateur, juste un peu de sel et de poivre... Une exsudation de fine graisse protège le foie et lui permet de se bonifier avec le temps, comme un grand cru. Une sélection rigoureuse permet d'obtenir un Foie Gras de haut niveau, qui est apprécié des vrais connaisseurs.

50g Réf. 4004 - 19,80€/100g **9,90€**

90g Réf. 4005 - 18,78€/100g **16,90€**

180g + 50g
Réf. 0325 **34,80€** **24€⁹⁰**

180g achetés = 50g Offerts



le lot de 2 -25%

Bloc de Foie Gras de Canard

Absolument parfait ! Découvrez ce bloc de Foie Gras de canard, rigoureusement sélectionné et préparé traditionnellement. Avec un caractère affirmé et une texture crémeuse, juste ce qu'il faut de sel et de poivre, il se déguste à l'apéritif en toute simplicité, avec un muscat.

80g Réf. 4011 - 12,38€/100g

9,90€

80g X2
Réf. 0099

19,80€ **14€⁸⁰**
-25% de remise

le lot de 2



SÉLECTION
CLIENTS



Flûteaux de Jambon au Foie Gras (20%)

Original et Festif ! Une entrée ou un apéritif qui sait se faire apprécier : du jambon cuit à l'ancienne (Origine France) dans lequel vous aurez le plaisir de découvrir un savoureux bloc de foie gras de canard (20%), le tout enrobé d'une gelée parfumée à l'Armagnac.

200g Réf. 4008 - 7,95€/100g

15,90€



«Un incontournable pour mes repas de famille. Voici ma petite recette: 3h avant la dégustation, je mets mon flûteau au frais. Au moment de le servir, je le découpe en petites tranches et je le mets en entrée sur des piques. Un régal !» Virginie

«Cuisiner suppose une tête légère, un esprit généreux et un coeur large.» Paul Gauguin



Caille Farcie au Foie Gras

Une explosion de saveurs ! La caille est désossée, pour une dégustation raffinée, et fourrée de 20% de Foie Gras de canard. S'accompagne à la perfection avec une salade de mâche, assaisonnée de vinaigre balsamique et un filet d'huile à la truffe. C'est l'entrée festive à ne pas manquer !

130g Réf. 4010 - 9,15€/100g

11,90€



le lot
de 2
-30%

Gardiane de Taureau

Une succulente recette de notre région ! Je vous propose une grande spécialité camarguaise, traditionnelle et délicieuse. Nous avons sélectionné les meilleurs morceaux de viande de taureau pour les faire mariner dans une onctueuse sauce de vin de pays, agrémentée de carottes et épices.

380g Réf. 5025 - 3,66€/100g

2 parts

13,90€

380g **X2** Réf. 0129

2 parts X2

~~27,80€~~ 19€⁴⁰

-30% de remise



Tajine et ses Petits Légumes

Un tajine version Occitanie ! Une recette de caractère où le poulet et les saveurs généreuses des poivrons, tomates, figues, pomme de terre, amandes et raisins secs, sont relevés d'une pointe de cumin et d'épices. Ce plat fera l'unanimité !

600g Réf. 5034 - 2,08€/100g

2 parts

12,50€



Daube de Noix de Joue de Porc Confité

Une vraie recette à partager ! La noix de joue est une partie tendre et moelleuse de la viande de porc. Parfaite cuisinée en daube, avec des pommes de terre fondantes, du Banyuls, des rondelles de carottes, des champignons de Paris, des épices et un tour de main secret qui fait de ce plat un vrai moment plaisir.

380g Réf. 5027 - 3,55€/100g

2 parts

13,50€



Saucisse de Toulouse et ses Haricots cuisinés

Une recette Terroir typique de l'Aude ! Des haricots lingots du Lauragais fondants, mijotés avec de la saucisse de Toulouse parfaitement préparée et assaisonnée. C'est un plat qui retrouve les spécialités régionales connues et appréciées des amateurs, l'ensemble est parfaitement équilibré.

380g Réf. 5006

1 part

6,90€

1,82€/100g

LIVRAISON
SOUS 48H

Civet de Canard

Le bon goût du terroir ! Le canard est préparé dans une sauce légère et onctueuse, composée de vin rouge, oignon, et accompagné de pommes de terre et carottes. Il prend merveilleusement place sur vos tables et s'accompagne parfaitement de cèpes cuisinés, pommes de terre vapeur ou pâtes fraîches.

300g Réf. 5004

2 parts

6,90€

2,30€/100g



Réchauffer délicatement votre Civet de Canard à l'Audoise et l'accompagner d'un riz blanc, pommes de terre vapeur, pâtes fraîches ou d'un Gratin Dauphinois.



Axoa de Porc au Piment d'Espelette

La tradition Basque dans votre assiette ! Axoa (prononcer: «achoa») est un mets traditionnel du sud de la France, qui était servi les jours de foire : c'est un plat festif et familial par excellence ! La viande tendre apporte un caractère franc à cette recette et s'associe à merveille avec les saveurs du Pays Basque, les poivrons, les oignons, les herbes aromatiques, une délicieuse sauce et surtout le piment d'Espelette. Chaque bouchée est un vrai délice !

380g Réf. 5038

2 parts

9,90€

2,61€/100g





Poulet Basquaise

Véritable institution de la gastronomie du Sud-Ouest ! Cette recette traditionnelle apporte un plein de soleil et de saveurs dans votre assiette. Le poulet est longuement mijoté dans une sauce tomate, des poivrons fondants, olives vertes et noires, oignons, huile d'olive et herbes aromatiques. Toutes les saveurs de la cuisine traditionnelle Basque sont réunies dans ce plat convivial par excellence.

380g Réf. 5011

2 parts

8,90€

2,34€/100g

Raviolis Farcis aux Truffes Blanches d'Été

Une recette parfaite pour tous les repas plaisir ! Sa succulente saveur truffe, sa garniture fondante à la ricotta, sa fine pâte fondante à raviolis et sa crème goûteuse émerveilleront vos papilles !

380g Réf. 5031

2 parts

11,90€

3,13€/100g



Pour amener votre petite touche, ajouter en fin de cuisson 7cl de Cognac préchauffé et parsemer de parmesan râpé. Accompagner vos raviolis d'une salade de mâche, assaisonnée à l'Huile de Truffe ! Bon appétit !



Garbure au Confit de Canard

Amateurs de bonne soupe : régalez-vous !

Préparée avec de beaux légumes savoureux (choux vert, haricots du Lauragais, poireaux, carottes) et aromatisée d'un bouillon riche en saveur, la garbure est faite pour vous. Cette recette très ancienne participe à l'héritage gastronomique de notre belle région du Sud-Ouest. Cette soupe est accompagnée de copieux manchons de canard (25%), délicatement confits dans leur graisse. Goûtez cette spécialité et vous serez conquis.

600g Réf. 5035

2 parts

11,50€

1,92€/100g





le lot
de 2
-20%

Civet de Sanglier aux 3 Poivres

Une recette de caractère ! Découvrez cette recette traditionnelle de sanglier mijoté en civet, où la viande libère tous ces arômes avec l'alliance subtile du vin rouge du Roussillon, des carottes, des oignons, des champignons forestiers... Après une longue cuisson, la viande devient tendre, pleine de saveurs et de goûts, et subjuguera les palais. S'accompagne parfaitement d'un Corbières.

380g Réf. 5070 - 3,82€/100g

2 parts

14,50€

380g X2 Réf. 0258

2 parts X2

~~29,00€~~ **23€²⁰**
-20% de remise




**RECETTE DE MA
GRAND-MÈRE**

Daube de Noix de Joux de Bœuf

Idéale pour ceux qui aiment les viandes généreuses et fondantes ! La joue est un mets très fin et très apprécié des connaisseurs. Après une longue cuisson, la viande mijotée avec de l'oignon, de l'ail, des carottes, de l'huile d'olive, du vin rouge, du laurier... devient moelleuse et légèrement gélatineuse. Avec ces parfums de Provence, elle est irrésistible.

380g Réf. 5047 - 3,58€/100g

2 parts

13,60€

le lot
de 2
-20%



Tripes au Jambon et Tripes au Cognac

Voici deux plats qui ne manqueront pas de vous étonner ! Les tripes de bœuf sont tout simplement délicieuses. La première associe les tripes aux saveurs du Cognac et une riche garniture de légumes: oignon, tomate, carotte. La seconde associe le jambon, ce qui permet d'obtenir une belle longueur en bouche, avec le fondant des tripes, complété par la fermeté du jambon. Une explosion de saveurs et une découverte culinaire réservées aux vrais amateurs gastronomiques. Surprenez vos amis et votre famille en leur offrant un plat unique créé par notre chef exclusivement pour vous.

Cognac

380g Réf. 5014 - 2,24€/100g 2 parts

8,90€

380g X2 Réf. 0319

2 parts X2

17,80€ 14€²⁰

-20% de remise

Jambon

380g Réf. 5064 - 2,24€/100g 2 parts

8,90€

380g X2 Réf. 0135

2 parts X2

17,80€ 14€¹⁰

-20% de remise



Rognons sauce Madère

Savoureux et délicats ! Nous avons concocté spécialement pour vous une recette traditionnelle, une recette qui réunit toute la famille autour d'une table et qui va émoustiller vos papilles : les Rognons sauce Madère. La cuisson des rognons est maîtrisée à la perfection, ils sont tendres et moelleux et la sauce Madère agrémentée de vin blanc, carotte, bouillon, crème fraîche et champignons de Paris apporte une parfaite alliance des saveurs. N'oubliez pas d'accompagner vos rognons d'un riz blanc, vous serez conquis!

380g Réf. 5068 - 2,53€/100g

2 parts

9,60€



COUP DE COEUR



Tête de Veau

Un patrimoine gastronomique national ! Nous ne pouvons pas vous laisser passer à côté de ce délicieux plat de grand-mère où la tête de veau, accompagnée de carottes, pommes de terre et poireaux, est cuisinée lentement dans un bouillon parfumé aux aromates. Les vrais gastronomes seront conquis sans hésitation !

380g Réf. 5077

2 parts

11,90€

3,13€/100g

LE MOULIN D'ARIUS, LA
GARANTIE DES SAVEURS
CONSERVÉES

Lapin sauce Moutarde à l'Ancienne

Une recette exceptionnelle ! J'ai choisi bien sûr les râbles du lapin revenus dans la graisse de canard et accompagnés d'une sauce très onctueuse au vin blanc et légèrement relevée à la moutarde. Réchauffez très doucement et accompagnez de pommes de terre vapeur ou de pâtes fraîches. Vous serez conquis !

380g Réf. 5042

2 parts

17,50€

4,61€/100g



«Votre Lapin à la Moutarde est une pure merveille ! Je le recommande. Merci !»
François M. 75016 Paris



Pot au Feu de Bœuf

Un savoir-faire traditionnel ! Nos grands-mères avaient l'habitude de cuisiner le dimanche le pot au feu, un plat convivial et chaleureux. En effet, il a l'avantage de fournir à la fois un potage (le bouillon), de la viande, et des légumes ! Notre pot au feu est cuisiné avec exclusivement des légumes frais, poireaux, pommes de terre... une viande de bœuf délicate et savoureuse, et un bouillon riche en goût. Vous serez conquis...

600g Réf. 5069

2 parts

12,90€

2,15€/100g





SÉLECTION
CLIENTS



Cuisse de Grenouilles en Persillade

Une recette authentique ! Emblématiques de la Gastronomie Française, les cuisses de grenouilles sont en fait consommées dans le monde entier! Mais cette recette de cuisses en persillade, où l'ail et le persil se marient à la saveur fine de la chair de grenouille, est bien française.

180g Réf. 5073 - 6,94€/100g

12,50€



Saisir les cuisses à la poêle et les présenter d'un côté, et la sauce d'un autre. Saucer les cuisses au grès de vos envies et accompagner d'un filet de citron. Vous pouvez aussi fariner, les poêler et les servir avec du beurre à l'ail.

Langue de Bœuf

Un plaisir à chaque bouchée ! La langue de bœuf d'excellente qualité est parée et cuite dans un bouillon riche et parfumé de légumes et d'aromates. Les câpres, les cornichons et les oignons lui assurent sa couleur chaude et son goût légèrement piquant.

380g Réf. 5008

2 parts

14,90€

3,92€/100g



Faire réchauffer délicatement au bain-marie ou au micro-ondes. Dégustez en toute simplicité cette recette d'Antan avec un riz blanc, des pâtes fraîches ou des pommes de terre vapeur.



-20%



Tripoux Aveyronnais

Une recette de ma grand-mère aux saveurs de nos régions ! Plat typique du Grand-Sud, adoré des amateurs. La panse de veau, simplement roulée et ficelée est cuite dans une sauce particulièrement parfumée avec vin blanc sec, tomates et persil. Laissez-vous tenter par l'originalité de cette recette « bien de chez nous »!

380g Réf. 5015

2 parts

14,90€

3,92€/100g

10€
Offerts



Ris de Veau braisés aux Morilles

Un plat d'exception ! Le ris de veau est un mets fin, très recherché et apprécié. Notre sauce savoureuse aux morilles accompagne à merveille nos ris de veau fondants en bouche. Une alliance d'arômes subtils et délicats.

380g Réf. 5012 - 7,87€/100g

2 parts

29,90€

380g X2 Réf. 0087

2 parts X2

59,80€ 49€⁸⁰

10€ Offerts



«Cette recette est excellente: un produit de grande qualité dont on ne se lasse pas. Bravo à toute l'équipe !»

Jean-Louis P. 13006 Marseille

«La bonne cuisine c'est le souvenir.» Georges Simenon



Cuisses de Caille en Persillade

Pour une entrée ou un apéritif original et convivial ! 6 délicieuses cuisses de cailles cuites et assaisonnées avec de l'huile d'olive, ail, persil, poivre... une véritable fusion de saveurs pour un apéritif goûteux, entre amis ou en famille.

200g Réf. 5053 - 6,25€/100g

12,50€



«Sans doute l'une de mes recettes préférées. La viande est tendre, savoureuse et la sauce est un délice. Mes amis en redemandent !» Paul



La Spécialité du Moulin !



Découvrez nos succulents Cassoulets ! Cette saveur qui traverse les siècles ravira vos papilles...



CUISINE ARTISANALE FRANÇAISE



TRADITIONNEL

Cassoulet de Tradition au Porc

Une saveur qui traverse les siècles ! Simplicité pour ce cassoulet qui apporte une saveur vraie, très appréciée de nombreux gourmets de chez nous. Traditionnellement, nos aïeux Chauriens avaient l'habitude d'agrémenter leurs mets préférés au gré des approvisionnements de viande. C'est ainsi que cette recette terroir est née ! Simplicité rime souvent avec succès...

410g Réf. 3004

1,93€/100g

1 part

7,90€

820g Réf. 3005

1,33€/100g

2 parts

10,90€



Cassoulet Gastronomique au Magret de Canard

J'ai le plaisir de vous faire découvrir ce délicieux cassoulet ! Avec mon ami Max, un artiste de la création culinaire du Sud-Ouest, nous avons créé pour vous un plat délicieux, «réservé aux initiés» : le cassoulet au magret de canard en sélectionnant les meilleurs haricots lingots et les plus beaux magrets. Ce plat est un régal alliant raffinement et subtilité, en exclusivité pour vous, surprenez vos amis et votre famille.

410g Réf. 3006 - 2,17€/100g

1 part

8,90€

820g Réf. 3007 - 1,70€/100g

2 parts

13,90€



Cassole en Terre Cuite

L'indispensable pour votre cassoulet ! La terre cuite de la cassole a un caractère isolant qui favorise la cuisson lente et la répartition uniforme de la chaleur au sein du plat en évitant les surchauffes locales notamment contre la paroi. La cassole présente la nécessaire propriété de pouvoir supporter sans risque de fêlure, la chaleur du four ou de la cheminée.

0,5L Réf. 9501

1 part

4,90€

1,7L Réf. 9502

4 parts

8,50€



le lot
de 2
-15%

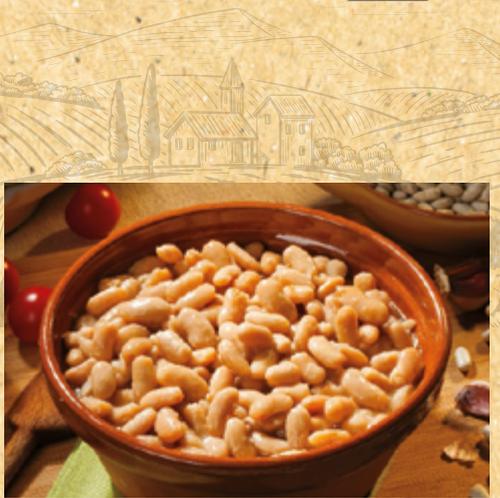
Cassoulet au Confit d'Oie

Le vrai goût d'un plat authentique ! C'est le célèbre Cassoulet artisanal qui a valu à notre belle ville de Castelnaudary, le titre de «Capitale du Cassoulet». Plus qu'un plat, il fait partie de notre histoire: peut-être sera-t-il un jour, lui aussi déclaré «patrimoine de l'humanité» par l'Unesco. Toujours est-il qu'avec sa viande d'oie confite, sa saucisse de Toulouse, et ses haricots lingots du Lauragais, il reste à tout jamais dans la mémoire de chaque gourmet l'ayant dégusté !

820g Réf. 3009 -1,70€/100g 2 parts **13,90€**

820g X2 Réf. 0136 2 parts X2 ~~27,80€~~ **23,60€**

-15% de remise



Haricots Lingots cuisinés à la Graisse de Canard

Pour les gourmands ! Nous avons sélectionné pour vous les meilleurs haricots de la région: les haricots lingots du Lauragais. Nous les cuisinons de la même manière que pour notre recette de cassoulet : graisse de canard, bouillon, quelques épices... Ils sont donc prêts à réchauffer pour accompagner selon vos envies les confits, ou encore amener une touche de gourmandise à votre cassoulet.

410g Réf. 7003 2 parts **4,60€**
1,12€/100g



le lot
de 3
-30%

Cassoulet Confit de Canard

Sûrement la spécialité du Moulin d'Arius la plus recherchée des amateurs ! Un vrai délice pour ce cassoulet au confit de canard, aux haricots fondants cuisinés à la graisse de canard. Surveillé avec amour, il fleure bon le pays notre Cassoulet au Canard et aux haricots lingots du Lauragais. Bien gratiné au four, vous l'appréciez encore plus, les gastronomes en raffolent.

410g Réf. 3002 - 1,68€/100g 1 part **6,90€**

820g Réf. 3003 - 1,45€/100g 2 parts **11,90€**

1350g Réf. 3001 - 1,47€/100g 3 parts **19,90€**

410g X3 Réf. 0307 ~~20,70€~~ **29€⁹⁰**
-30% de remise

le lot de 3



Cuisse de Pintade sur lit de Girolles

La simplicité d'un plat sophistiqué ! C'est une recette traditionnelle où la cuisse de pintade est doucement confite dans la graisse de canard pour la rendre tendre et goûteuse, et accompagnée de Girolles entières. Une pincée de sel et de poivre pour seul assaisonnement. Le tour est joué !

380g Réf. 5062
2,61€/100g

1 part

9,90€

Civet d'Oie et ses Châtaignes Confites

Une alliance de saveurs inoubliables ! Nos chefs ont mis tout leur cœur pour vous proposer cette délicate recette, idéale pour vos repas festifs. La viande d'oie, est mijotée en civet avec une sauce au vin rouge du Roussillon, des petits oignons, pommes de terre et carottes... la châtaigne apporte sa touche d'originalité et de rondeur, pour votre plus grand bonheur dégustatif.

380g Réf. 5079
3,92€/100g

2 parts

14,90€




ORIGINE
FRANCE


SÉLECTION
CLIENTS



RECETTE
D'ANTAN

Rognons sauce Moutarde à l'Ancienne

Un plat généreux typique de l'Occitanie ! Encore une fois nos chefs se sont surpassés pour votre plus grand plaisir! Parfumés et tendres en bouche, les rognons se marient à la perfection avec la sauce composée de moutarde à l'Ancienne, bouillon, vin blanc, crème fraîche. Découvrez un parfait accord des goûts. Avis aux amateurs, vous allez devenir accros !

380g Réf. 5065
2,53€/100g

2 parts

9,60€



Suprême de Volaille et sa sauce aux Cèpes

Une exclusivité du Moulin d'Arius pour votre plus grand plaisir ! Véritable recette qui rend hommage aux saveurs du terroir, le suprême de volaille est mijoté lentement avec une sauce crémeuse composée de crème fraîche, bouillon, aromates et de beaux morceaux de cèpes. Une recette qui allie douceur et croquant, et qui plaira sans hésitation aux plus petits comme aux plus grands !

380g Réf. 5078

2 parts

12,80€

3,37€/100g

Confit de Canard à l'Orange

Le mariage parfait de l'orange et du canard !

Le confit de canard est mijoté avec des écorces d'orange confites et une sauce onctueuse à base d'oignon, bouillon de viande et poivre. La surprise c'est une belle tranche d'orange dans votre plat.

380g Réf. 5016

2 parts

9,10€

2,39€/100g



Réchauffer délicatement au bain-marie ou au micro-ondes et l'accompagner de riz, pomme de terre vapeur, ou de pâtes fraîches !



Escargots à la Catalane

Tout simplement un délice ! Les escargots sont mijotés longuement dans une sauce typiquement catalane, composée de sauce tomate, d'un riche bouillon, de thym, poivre et lardons. Avis aux amateurs de saveurs : vous êtes servis.

380g Réf. 5045 - 4,97€/100g

18,90€



Réchauffer délicatement vos Escargots à la Catalane au micro-ondes. Parfaits en entrée, ou en plat accompagnés d'une délicieuse Ratatouille à la Provençale.



UNE
MERVEILLE



Porc au Curry et à l'Ananas

Une formidable alliance de saveurs ! Si vous aimez les recettes un brin exotiques... Cette recette est pour vous! Découvrez l'alliance avec la tendre viande de porc, la douceur de l'ananas, et la subtilité du curry peu prononcé mais nécessaire pour relever ce plat tout en douceur.

380g Réf. 5036 - 2,53€/100g **9,60€**

Raviolis farcis aux Cèpes sauce Foie Gras

La finesse dans votre assiette ! Découvrez ces bouchées de raviolis fondantes associant les saveurs du cèpe et de la ricotta. Le tout nappé d'une sauce onctueuse au foie gras et éclats de figes qui subliment ce plat complet.

380g Réf. 5032 2 parts **11,90€**
3,13€/100g



Réchauffer délicatement au micro-ondes ou au four, avec du gruyère râpé. Pour un repas festif, vous pouvez accompagner vos raviolis d'une salade de roquette assaisonnée à l'huile de truffe, d'un foie gras 50g disposé sur des toasts grillés, et d'une ratatouille provençale. Bon appétit !



le lot
de 2
-20%



Les Lentilles de notre région

Saucisse de Toulouse aux Lentilles

380g Réf. 5010 1 part **6,60€**
1,74€/100g

Confit de Canard aux Lentilles

380g Réf. 5009 1 part **7,80€**
2,05€/100g

Confit de Canard aux Lentilles + Saucisse de Toulouse aux Lentilles

380g X2 1 part X2 **14,40€** **11€⁵⁰**
Réf. 0322 -20% de remise



Sauté de Biche sauce Grand Veneur

Ne ratez pas ce plat traditionnel et goûteux ! Découvrez cette savoureuse viande de Biche Française cuisinée avec des carottes, des champignons, des oignons grelots et des pommes de terre, le tout mijoté dans une sauce au vin rouge des Corbières AOC et épices.

380g Réf. 5021 - 3,92€/100g

2 parts

14,90€



«J'accompagne mon Sauté de Biche avec des pommes de terre vapeur et mes amis l'adorent! La viande est tendre et savoureuse, la sauce est gourmande... une belle réussite culinaire de nos chefs !» Virginie

«Il n'y a pas de bonne cuisine si au départ elle n'est pas faite par amitié pour celui ou celle à qui elle est destinée.»
Paul Bocuse



Caille Farcie à la Truffe sauce Périgourdine ou au Foie Gras sauce saveur Truffe

Une association de saveurs délicate et savoureuse ! Goûtez ces belles cailles entières, tendres et savoureuses, avec du foie gras, un plat tout en saveur, aux arômes de truffes, de foie gras, de brandy, et de champignons. Pour les épcuriens, accompagnez ce plat avec un gratin dauphinois et un Chardonnay de Limoux. Ce plat est un hôte qui ne se soustrait à aucune invitation.

Caille Sauce Périgourdine

380g Réf. 5066 - 3,66€/100g

2 parts

13,90€

Caille Sauce saveur Truffe

380g Réf. 5058 - 3,39€/100g

2 parts

12,90€



Boles de Picolat

Recette typique catalane ! C'est une tradition vieille de plusieurs siècles qui donne cette saveur si particulière; la viande hachée, finement parfumée, est accompagnée par une sauce dont seuls les Méditerranéens ont le savoir-faire.

600g Réf. 5022

2 parts

11,90€

1,98€/100g



S'accompagneront à la perfection de pâtes fraîches, d'un riz blanc ou encore pomme de terre vapeur. Vous pouvez aussi les déguster à l'apéritif sur des piques. Bon appétit !

Blanquette de Veau

L'un des plats préférés des Français ! Découvrez ce grand classique du terroir, l'un des plus grands succès de notre cuisine qui fera l'unanimité à chaque bouchée. La viande de veau, tendre et moelleuse, est mijotée avec des carottes, des poireaux, des champignons, une garniture aromatique... Le secret réside dans la cuisson longue et douce pour obtenir une viande très fondante.

380g Réf. 5074

2 parts

15,90€

4,18€/100g



«Ne loupez pas cette excellente recette de ma grand-mère qui ravi famille et amis ! La faire réchauffer au four ou au micro-ondes et l'accompagner d'un riz blanc... Bonne dégustation !> Marine



ORIGINE
FRANCE

Gibelotte de Pintade aux Petits Oignons

Une invitation à la convivialité ! La pintade mijote doucement dans une sauce généreuse et crémeuse composée de crème fraîche, vin blanc, tomate... Les petits oignons se marient à la perfection avec la viande tendre, et apporte le côté authentique et savoureux à cette recette.

380g Réf. 5075

2 parts

8,90€

2,34€/100g

Coquelet farci aux Girolles sauce Forestière

Une savoureuse association de saveurs placée sous le signe des festivités ! Découvrez sans plus attendre cette délicieuse recette : la viande tendre et goûteuse du coquelet s'associe à la perfection avec une farce relevée aux girolles, et une sauce forestière à la crème, champignons de Paris et cèpes. Un vrai plat authentique qui impressionnera vos convives !



600g Réf. 5076 - 2,82€/100g

2 parts

16,90€

«J'accompagne mon coquelet avec des pommes de terre grenaille, pour le plus grand plaisir de ma famille. Un délice !»
Françoise G. 69000 Lyon

«La cuisine, c'est quand les choses ont le goût de ce qu'elles sont.» Curnonsky



EXCLUSIVITÉ

le lot
de 2
-19%

Paupiettes de Veau sauce Forestière

Le Grand Classique de la Gastronomie Française ! Nos chefs ont cuisiné spécialement pour vous de tendres et fondantes tranches de veau, finement roulées avec une farce goûteuse... les paupiettes mijotent un long moment dans une délicieuse sauce forestière qui ravira les papilles des plus fins gourmets, qui à coup sûr, en redemanderont !

380g Réf. 5039 - 3,39€/100g

2 à 3 parts

12,90€

380g X2 Réf. 0320

2 à 3 parts X2

25,80€ 20€⁸⁰

-19% de remise



Cèpes Cuisinés

Pour garnir délicieusement vos plats ! Les cèpes sont simplement cuisinés et conservés dans l'huile, pour une garniture savoureuse de vos viandes, poissons, confits mais aussi omelettes.

500g Réf. 7002 - 4,34€/100g **21,70€**



Egoutter les cèpes et les faire réchauffer à la poêle. Ils pourront accompagner vos viandes, poissons, Cuisses de Canard Confites, omelettes... Mais aussi vos plats cuisinés comme une Daube de Noix de Joue de Bœuf, ou encore les Tripes au Cognac. Bon appétit !

Gratin Dauphinois

Comme celui de nos grand-mères ! Des pommes de terre finement coupées avec sa généreuse crème et son gruyère, parfaite pour accompagner nos confits.

180g Réf. 7011 **1 part** **4,90€**
2,72€/100g



Réchauffer délicatement au four ou au micro-ondes. S'accompagnera à la perfection d'un Cou de Canard farci aux Cèpes, Saucisses de Toulouse, ou Cuisses Confites.



Aubergines à la Provençale

Exquis plat régional ! Un des plats les plus renommés de la cuisine provençale. Les aubergines sont d'abord coupées en tranches, rôties et mijotées avec de l'huile d'olive et une délicieuse sauce tomate.

380g Réf. 7001 - 1,55€/100g

2 parts **5,90€**



Ratatouille à la Provençale

Du soleil dans votre assiette ! Ce grand classique de la cuisine méridionale est parfait en toute saison car il accompagne aussi bien vos confits que les civets de l'hiver. Poivron rouge et vert, courgette, aubergine, tomate, oignon, une touche d'huile d'olive, ail, épices, tout est là !

180g Réf. 7010 - 2,72€/100g

1 part **4,90€**



NOUVEAUTÉ



le lot
de 4
-25%

Soupe à l'Oignon

Une recette ancestrale qui vous met l'eau à la bouche ! Découvrez les délicieuses saveurs de la Soupe à l'Oignon: les oignons sont coupés en lamelles dans du beurre et dorent... puis ils mijotent délicatement dans de l'eau et un bouillon aromatique. C'est la soupe la plus appréciée en famille ! Vous pouvez déguster la soupe individuelle... à 2... à 3... ou à 4 !

180g X4
Réf. 0316

1 part X4

19,60€ **14€⁷⁰**

-25% de remise

le lot de 4

Légumes du Soleil et ses Haricots Coco

Un air provençal ! Un plat rempli de soleil et de vitamines, avec ses aubergines, ses courgettes, son fenouil, ses haricots et ses petites carottes délicatement coupées en cube. Vous allez vous régaler: il est légèrement parfumé avec du piment d'Espelette et des oignons finement coupés en lamelles. Cette recette 100% naturelle avec son huile d'olive, nous fait penser au régime crétois, excellent pour le coeur.

380g X3
Réf. 0252

2 parts X3

23,70€ **18€⁹⁰**

-20% de remise

le lot de 3



le lot
de 3
-20%



EXCLUSIVITÉ



Ecrasé de Pommes de Terre aux Cèpes

Incontournable ! Une délicieuse recette avec des cèpes fondants, goûteux et gorgés de vitamines, avec ses pommes de terres délicatement écrasées (à la façon des grands chefs). A votre table, il ravira vos papilles de douceur, de plaisir et de saveurs.

180g Réf. 7017
2,72€/100g

1 part

4,90€



Réchauffer délicatement au micro-ondes ou au four. Accompagnera à la perfection vos Cuissees de Canard Confites, votre Cou de Canard farci... Bon appétit !



Moules Farcies à la Sétoise

Plongez dans le goût du large ! De belles moules fraîches sont préparées à la main une par une, farcies et garnies d'une succulente sauce aromatisée. Un grand classique de la gastronomie Sétoise, une subtile alliance de la terre et de la mer avec sa farce à base de viande. Un plat à faire découvrir pour le bonheur de la famille et des amis.

800g Réf. 9006

3 parts

22,50€

2,81€/100g

Filet de Saumon aux Ecrevisses

Offrez-vous toute sa finesse ! Ce beau filet de saumon est d'abord poché au court-bouillon, puis accompagné d'une sauce onctueuse au vin blanc et à la tomate. La chair fondante de ce poisson fin s'associe parfaitement aux queues d'écrevisses et aux champignons de Paris. Ce plat d'une rare finesse offre tous les parfums de la Mer à votre repas.

380g Réf. 9004

1 à 2 parts

15,90€

4,18€/100g



Réchauffer délicatement au micro-ondes ou au four et l'accompagner d'un riz blanc, pommes de terre vapeur, ou pâtes fraîches. Il se mariera parfaitement avec des Pommes de Terre Sarladaise ou un Gratin Dauphinois.



Paëlla 1.2Kg après cuisson

Toute la richesse du Sud dans votre assiette !

Exceptionnelle: c'est l'avis de nos dégustateurs! Rissolés à l'huile d'olive et cuisinés dans le jus de viande, le poulet et le chorizo aromatisent fièrement ce plat. Mais cette recette ne serait rien sans sa chair de colin, ses moules ou ses morceaux d'encornets savoureux. Le tout se mijote au dernier moment à feu doux accompagné de riz de Camargue: juste la quantité parfaite! Cette recette authentique donne un air de fête à vos vacances !

780g + 140g

2 à 3 parts

23,30€

Réf. 9007

4,18€/100g





COUP DE COEUR

le lot
de 2
-20%



Encornets farcis à la Sétoise

Des saveurs méditerranéennes à votre table !

Notre chef farcit les encornets à la main, d'une farce composée de chair de porc et de veau, relevée d'aromates, et cuisinée dans une sauce tomate au vin blanc parfumée aux herbes.

380g Réf. 9003

3,92€/100g

2 parts

14,90€

380g X2

Réf. 0077

2 parts X2

29,80€ 23€⁸⁰

-20% de remise

le lot de 2

Soupe de Poisson

Un concentré de saveurs ! Les morceaux de poissons sont finement sélectionnés, mixés et cuisinés dans une sauce goûteuse composée de bouillon, vin blanc, tomate, carotte, oignon, poireau, huile d'olive. Servir chaud avec des croûtons, une cuillère de sauce rouille et un peu de fromage râpé.

750g Réf. 9008

1,32€/100g

2 parts

9,90€



«Une superbe recette réalisée par nos chefs cuisiniers ! Toute l'équipe est unanime : cette Soupe de Poisson est délicieuse.» Virginie



Parmentier de Brandade de Morue

Recette typique du Sud ! Plusieurs utilisations pour cette brandade à base de morue (32%) : servie sur des toasts grillés ou en bouchées feuilletées pour une entrée originale ou accompagnée de pommes de terre pour un plat régional exquis.

180g Réf. 9002

3,28€/100g

1 part

5,90€



Crumbles Pommes

Tout simplement délicieux ! Découvrez cet excellent dessert croquant et gourmand ! Le crumble est le dessert parfait pour manger des fruits toute l'année. A servir chaud, accompagné d'une boule de glace à la vanille.

Pommes/Ananas

180g Réf. 8004

1 part

4,50€

2,50€/100g

Pommes/Figues

180g Réf. 8003

1 part

4,50€

2,50€/100g

Pommes/Figues + Pommes/Ananas

180g **X2**

~~9,00€~~

7€⁸⁰

Réf. 0323

1 part X2

Canelé au Rhum

Une fin de repas savoureuse ! Une pâte moelleuse, une texture fondante, un goût caramel parfaitement marié de nappage au Rhum... Un savoir-faire incomparable ! Vous pourrez déguster à tout moment cette spécialité Bordelaise.

100g Réf. 8002

4 parts

4,90€

4,90€/100g



«J'adore vos canelés, un vrai délice. Toute ma famille est sous le charme.»

Louis R. 13080 Aix-en-Provence



NOUVEAUTÉ



EXCLUSIVITÉ



Caramels au Beurre Salé

Pour les amateurs d'onctueuse gourmandise ! Un grand classique de la Gastronomie Française, confectionné selon la tradition. Nos succulents caramels beurre salé raviront les papilles des gourmets : une saveurs intense et généreuse, exclusivement pour vous. A consommer sans modération !

85g Réf. 8013 - 6,94€/100g

5,90€

Bouchées de Nougats de Limoux

Un véritable moment de plaisir ! Chez nous la gourmandise n'a pas de limite. Découvrez sans plus attendre ces délicieux nougats de Limoux avec ses délicieux éclats d'amandes. Une gourmandise toute en rondeur et en finesse. Vous serez conquis !

60g Réf. 8014 - 7,00€/100g

4,90€



EXCLUSIVITÉ



Croquant au Pomme Petit Beurre

Les saveurs de notre enfance ! Une explosion de goût et une alliance de saveurs uniques entre de petits morceaux de pommes et un sirop gourmand parfumé à la saveur du petit beurre. Un vrai coup de cœur partagé par toute l'équipe pour cette nouveauté, que nous souhaitons vous faire partager.

100g Réf. 8012

1 part

4,40€

4,40€/100g



A déguster en toute simplicité avec de la chantilly et une boule de glace à la vanille. A conserver au frais 2 heures avant la dégustation.

Pêche Royale Melba

Idéal pour fondre de plaisir ! Un gourmand sirop de fraise allié avec des petits oreillons de pêches blanches parfumés pour votre plus grand bonheur dégustatif. Une nouveauté à découvrir dans plus attendre !

100g Réf. 8011

1 part

4,40€

4,40€/100g



A déguster en toute simplicité. Pour les plus gourmands, ajoutez-y de la chantilly et un coulis de caramel beurre salé ! A conserver au frais 2 heures avant la dégustation.



Assortiment de douceurs

Uniquement pour les gourmands ! Découvrez cet assortiment de douceurs qui ravira les papilles des petits et des grands !

Canelés au Rhum **100g**

- Croquant au Pomme Petit Beurre **100g**
- Crumble Pomme Ananas **180g**
- Caramels au Beurre Salé **85g**

Réf. 0324

~~19,70€~~ **15€⁷⁰**

-20% de remise

le lot de 4

**le lot
de 4
-20%**





NOUVEAUTÉ



Cou de Canard Confit et farci aux Cèpes

L'alliance généreuse de 2 produits d'exception ! En exclusivité, dégustez le savoir-faire de nos chefs, au travers une recette de grand-mère, de notre région d'Occitanie! Ce plat réunit un gourmand cou de canard, une farce fondante, délicate et savoureuse aux cèpes pour votre plus grand plaisir !



580g Réf. 1510 - 2,84€/100g

16,50€

Réchauffez délicatement au four ou au micro-ondes. Retirez un maximum de graisse. Découpez le cou en tranches généreuses et accompagnez-le d'un écrasé de pommes de terre aux cèpes ou de pommes de terre grenailles. Bon appétit !

«La gastronomie est l'art d'utiliser la nourriture pour créer le bonheur.» Theodore Zeldin



EXCLUSIVITÉ



le lot
de 3
-25%



Agrémenter votre Choucroute Languedocienne de pommes de terre vapeur, elle sera encore plus gourmande.

Choucroute Jarret Saucisse au Riesling

Une choucroute languedocienne bien de chez nous ! L'idée est originale tout autant que notre recette ! Fidèle à ses origines Audoises : saucisse pur porc et jarret frais, son secret succulent réside dans son chou adouci à la graisse de canard.

380g Réf. 5023 - 2,24€/100g

1 part

8,50€

380g X3 Réf. 0294

1 part X3

25,50€ 18€⁹⁰

-25% de remise