



NOUVEAUTÉ

le lot
de 2
-20%



Boeuf Bourguignon

Emblématique et délicieuse recette de la cuisine Française! Le bœuf est mijoté de longues heures dans une sauce bourguignonne, composée de vin rouge, carottes, oignon, épices... la cuisson à feu doux permet aux ingrédients de s'imprégner du vin, pour donner une sauce succulente et gourmande au plat. A déguster accompagné de pommes de terre vapeur.

380g Réf. 5083 - 2 parts - 3,92€/100g

14,90€

-20%

380g X2 Réf. 0372 - 2 parts X2

29,80€

23,80€

L'histoire de la recette: Cette cuisine nous vient directement de la Bourgogne, région de France célèbre pour ses vins et ses élevages bovins. Cette recette était, autrefois, un met très apprécié des paysans lors des fêtes. Ils le dégustaient notamment, avec du pain grillé et frotté à l'ail.



EXCLUSIVITÉ

le lot
de 2
-15%



Jarret de Porc farci saveur Cèpes

Indispensable plat convivial ! Pour les amateurs, le jarret de porc est une merveille en bouche, alliant subtilement le goût du jarret/jambonneau avec une farce à base de porc délicatement relevée grâce à la saveur du cèpe. Un incontournable à découvrir.

380g Réf. 5085 - 2 parts - 2,61€/100g

9,90€

-15%

380g X2 Réf. 0373 - 2 parts X2

19,80€

16,80€



Mettre au réfrigérateur 3 heures avant l'utilisation. Se dégustera parfaitement avec des pommes de terre vapeur ou avec une salade et une vinaigrette à la moutarde !

Cuisine Artisanale Française

Amis du Moulin d'Arius.

Découvrez avec plaisir notre Nouveau Guide Culinaire 2020 : des plats traditionnels, des recettes de ma Grand-Mère, le meilleur de notre terroir d'Occitanie... tous élaborés en France ! Voici les ingrédients de notre réussite, pour votre plus grand bonheur.

Exclusivement pour vous, découvrez un florilège de Recettes Savoureuses, qui prendront place à merveille sur vos tables et qui régaleront vos papilles.



Toute l'équipe du Moulin d'Arius vous souhaite une bonne dégustation.

5 bonnes raisons de nous choisir

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».

Commander c'est simple ...

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



FÊTE DES GRANDS-PÈRES, FÊTE DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE, FÊTE DES VENDANGES...



Terrine de Lièvre au Thym



Rilette de Canard



Terrine de Sanglier Châtaigne



Terrine de Chevreuil aux Airelles



Terrine de Fondant d'Oie au Muscat



Terrine du Pays Occitan

Assortiment de 6 Terrines Artisanales

Un feu d'artifice de saveurs ! Idéales pour votre apéritif, ou vos pique-niques, ces délicieuses terrines prendront place à merveille sur votre table. Un ravissement pour les papilles...

-25%

90g X6 Réf. 0380

25,40€ 18,90€



Mettre au réfrigérateur la veille de la dégustation pour une exaltation des goûts !



ORIGINE
FRANCE



Dégraissier un maximum vos cuisses et les poser côté peau dans une poêle pour les faire dorer pendant 5 minutes à feu vif. Réduire le feu, couvrir la poêle et laisser ainsi 10 minutes. Vous pouvez aussi réchauffer au four à 180° pendant 15 minutes, côté peau vers le haut.



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 - 1 part - 2,41€/100g

9,90€

820g Réf. 1505 - 2 parts - 2,30€/100g

18,90€

« LA GASTRONOMIE EST LA JOIE DE TOUTES LES SITUATIONS ET DE TOUS LES ÂGES. ELLE DONNE LA BEAUTÉ DE L'ESPRIT » CHARLES MONSELET



NOUVEAUTÉ

le lot
de 2
-25%



Trio de Volaille Confit Cœurs, Foies, Gésiers

L'idéal pour vos salades gourmandes ! Ce trio de saveurs tendre et moelleux à souhait va ravir les épicuriens. Pour accompagner au mieux vos salades, une pointe d'ail a été ajoutée à la délicieuse préparation. Une recette 100% naturelle avec uniquement de la graisse de canard et du sel, à découvrir sans plus attendre.

180g Réf. 2030 - 2 parts - 4,33€/100g

7,80€

-25%



Verser le contenu dans une poêle, retirer un maximum de graisse et faire réchauffer à feu moyen pendant 10 min. Une fois chaud, retirer la graisse, et servir chaud sur une salade frisée, et ajouter des croûtons à l'ail. Bon appétit

180g X2 Réf. 0374 - 2 parts X2

15,60€ 11,70€



Rillettes 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.

Rillettes de Cochonnaille 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



**le lot
de 6
-30%**

Ribambelle de 6 Terrines Terroir

Des saveurs d'Antan ! Laissez-vous surprendre par les délices de notre région d'Occitanie. Sur une bonne tranche de pain de campagne, les petits et les grands seront ravis !

Rillettes de Cochonnaille à la Moutarde Ancienne

- ✚ Terrine de Lapin Noisette et Cognac
- ✚ Terrine de Chevreuil aux Airelles
- ✚ Délices d'Occitanie 30% Foie Gras
- ✚ Terrine de Fondant d'Oie au Muscat
- ✚ Terrine de Campagne saveur Truffe

-30%

90g X6 Réf. 0381 ~~28,40€~~ **19,80€**



le lot
de 3
-30%



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 - 3 parts - 4,05€/100g

7,70€

380g Réf. 2003 - 5 parts - 2,61€/100g

9,90€

-30%

380g X3 Réf. 0334 - 5 parts X3

~~29,70€~~ **23,70€**

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.

L'INCONTOURNABLE



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 parts - 2,83€/100g

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



Gésiers Confits

Fondants et goûteux ! Pour confire nos gésiers, 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 renom-mé.

Gésiers de Volaille émincés

360g Réf. 1502 - 2,19€/100g

7,90€

Gésiers de Canard émincés

360g Réf. 1508 - 2,64€/100g

9,50€

Gésiers de Canard Entier

770g Réf. 1509 - 1,97€/100g

15,20€

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
1,77€/100g

9,90€



Dégraissier 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



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.





le lot
de 4
-17%

Assortiment de 4 Terrines Artisanales

Conviviales et généreuses ! Avec cet assortiment, impossible de vous tromper : des saveurs traditionnelles pour votre plus grand plaisir.

- 1 Terrine de Lapin Noisette et Cognac 90g
- 2 Terrine de Foie de Volaille au Banyuls 90g
- 3 Terrine de Fondant d'Oie au Muscat 90g
- 4 Terrine de Sanglier Châtaigne et Brandy 90g

-17%

90g X4 Réf. 0379 ~~15,60€~~ **12,90€**

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.



20% de
Foie Gras



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 parfume une viande de canard tendre. Le savoir-faire traditionnel de ces recettes de pays audois est mis en valeur, avec cette rilette on ne peut plus goûteuse.

90g Réf. 2021 - 8,78€/100g **7,90€**



Tartinier votre pain frais de Rillettes de Canard au Foie Gras et les déguster avec un verre de vin Grave ou de Médoc.



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 parts
4,17€/100g

7,50€



« Quel plaisir de déguster en famille cette recette d'Antan ! Les petits et les grands sont conquis. Bonne dégustation » Marine

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

17,50€



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 !



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€



Pour encore plus de gourmandise, mettez en pique les gésiers avec des Saucisses de Toulouse confites ! Un délicieux et convivial moment entre amis ou en famille en perspective...



RECETTE DE MA
GRAND-MÈRE

le lot
de 2
-16%



12 Cuisses de Caille en Persillade

Pour une entrée ou un apéritif original et convivial ! 12 délicieuses cuisses de caille 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.

-16%

200g X2 Réf. 0184

25,00€ **20,90€**



« Voici ma recette qui va vous charmer à coup sûr : sortir les cuisses du bocal et les égoutter. Disposer la sauce sur de fines tranches de pain de campagne grillées, mettre les cuisses sur le dessus. Mettre à four chaud pendant 15 min à 180°C.
Bonne Dégustation. » Paul



SÉLECTION
CLIENTS



8 Cuisses de Grenouille en Persillade

Une recette authentique ! Emblématiques de la Gastronomie Française, les cuisses de grenouille 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.

200g Réf. 5073 - 6,25€/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 les fariner, les poêler et les servir avec du beurre à l'ail.



Foie Gras de Canard entier au Piment d'Espelette

Délicat assemblage aux accents du Pays Basque ! Cuisiné selon les recettes traditionnelles, ce foie gras artisanal rigoureusement sélectionné, possède une saveur unique rehaussée par le goût fin du piment d'Espelette.

90g Réf. 4014 - 17,67€/100g

15,90€



Vos Foies Gras sont délicieux, ils font l'unanimité à tous nos repas de famille !
Arlette V. 33000 Bordeaux

Foie Gras de Canard entier saveur Truffe

L'alliance de deux saveurs d'exception ! Découvrez ce prestigieux Foie Gras de Canard Entier à la Truffe, d'une finesse et d'une onctuosité incomparable. Nos plus beaux foies gras sont cuits tout doucement, pour laisser le temps à la truffe de propager son parfum, et de relever toutes les essences les plus nobles de la gastronomie ... dès la première bouchée vous serez charmés. Au Moulin d'Arius, nous sommes toujours à la recherche de l'excellence.

90g Réf. 4015 - 24,33€/100g

21,90€



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€



Tous nos foies gras sont cuisinés sans conservateur, afin de préserver leurs saveurs intactes.



ORIGINE
FRANCE



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.

90g Réf. 4005 - 18,78€/100g

16,90€

180g Réf. 4003 - 13,83€/100g

24,90€



Démouler délicatement votre foie gras et le trancher avec un couteau passé sous l'eau chaude. Se marie à la perfection avec un Confit d'Oignons ou un Confit de Figses.

Bloc de Foie Gras de Canard à l'Armagnac

La virtuosité de nos chefs cuisiniers ! Vous adorez notre bloc de foie gras nature, vous serez conquis par notre bloc de foie gras à l'Armagnac. Son alliance de saveurs inimitable, sa touche d'originalité et son goût incomparable vous séduiront j'en suis sûre !

-33%

80g X3 Réf. 0378 ~~29,70€~~ **19,80€**



A déguster frais, sur une bonne tranche de pain de campagne ou encore un pain aux noix !



**2 achetés
= +1 Offert**


SÉLECTION
CLIENTS



Flûteau 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€



«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

-CASSOULETS-

SPÉCIALITÉ
DU MOULIN D'ARIUS

Cassoulet au 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 part

1,68€/100g

6,90€

820g Réf. 3003 - 2 parts

1,45€/100g

11,90€

1350g Réf. 3001 - 3 parts

1,47€/100g

19,90€



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 - 1 part

2,17€/100g

8,90€

820g Réf. 3007 - 2 parts

1,70€/100g

13,90€

-21%

410g X3 Réf. 0121

1 part X3

~~26,70€~~

20,90€


SÉLECTION
CLIENTS



le lot
de 2
-20%



Cassole en Terre Cuite

L'indispensable pour votre cassoulet ! C'est le plat typique pour faire cuire votre cassoulet, qui a donné le nom de la recette ! Son caractère isolant favorise la cuisson lente et la répartition uniforme de la chaleur au sein du plat. La cassole présente la nécessaire propriété et 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€**

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 part **7,90€**
1,93€/100g

820g Réf. 3005 - 2 parts **10,90€**
1,33€/100g

820g X2 Réf. 0137 **21,80€ 17,40€**
2 parts X2 **-20%**



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

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 - 2 parts **13,90€**
1,70€/100g



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 tablée et qui va émoustiller vos papilles : les Rognons sauce Madère. N'oubliez pas d'accompagner vos rognons d'un riz blanc, vous serez conquis !

380g Réf. 5068 - 2 parts

2,53€/100g

9,60€



« Les saveurs de la cuisine de ma grand-mère !
Amateurs de rognons, vous serez conquis par la
sauce délicate et la viande tendre » Johan

Coq au Vin du Roussillon

Un plat si traditionnel qu'on ne le présente plus ! Tout d'abord pour faire un bon coq au vin, il faut des morceaux tendres, des petits champignons bien savoureux qui libèrent tous leurs arômes dans un grand vin. Vos convives seront ravis.

380g Réf. 5005 - 2 parts

2,34€/100g

8,90€



« C'EST UNE HISTOIRE D'AMOUR LA CUISINE, IL FAUT TOMBER AMOUREUX DES PRODUITS PUIS DES GENS QUI LES FONT » ALAIN DUCASSE



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

2,15€/100g

12,90€



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
4,61€/100g

17,50€



« Cette recette est exceptionnelle ! Je ne m'en lasse pas. Merci à toute l'équipe du Moulin d'Arius. »
Jean-Claude 13007 Marseille

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
3,92€/100g

14,90€



RECETTE DE MA GRAND-MÈRE



le lot
de 3
-30%

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
1,82€/100g

6,90€

-30%

380g X3 Réf. 0012
1 part X3 ~~20,70€~~ **14,40€**

le lot
de 2
-20%



Langue de Bœuf Sauce Piquante

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
3,92€/100g

14,90€

-20%

380g X2 Réf. 0174
2 parts X2

~~29,80€~~ **23,80€**

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 parts
2,53€/100g

9,60€

-20%

380g X3 Réf. 0173
2 parts X3

~~28,80€~~ **22,90€**

le lot
de 3
-20%



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 - 2 à 3 parts
3,39€/100g

12,90€



EXCEPTIONNEL



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 - 2 parts - 7,87€/100g

29,90€



« Il faut le dire quand c'est bon, mais alors là... c'est une pure merveille. Grande qualité de rognons et de morilles. »
Françoise 75016 Paris

« EN FRANCE LA CUISINE EST UNE FORME SÉRIEUSE D'ART ET UN SPORT NATIONAL » JULIA CHILD



SÉLECTION
CLIENTS

le lot
de 3
-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.

Tripes au Cognac

380g Réf. 5014 - 2 parts - 2,24€/100g

8,90€

380g X3 Réf. 0035

2 parts X3

~~26,70€~~ **21,30€** **-20%**

Tripes au Jambon

380g Réf. 5064 - 2 parts - 2,24€/100g

8,90€



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 figues qui subliment ce plat complet.

350g Réf. 5032 - 2 parts
3,40€/100g

11,90€



Réchauffer délicatement au micro-ondes ou au four, avec du gruyère rapé. Pour un repas festif, vous pouvez accompagner vos raviolis d'une salade de roquette assaisonnée à l'huile de truffe, d'un foie gras 90g disposé sur des toasts grillés, et d'une ratatouille provençale.

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 - 2 parts
3,55€/100g

13,50€



Garbure au Confit de Canard

Amateurs de plats régionaux : 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
1,92€/100g

11,50€



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 arômes. Les vrais gastronomes seront conquis sans hésitation !

380g Réf. 5077 - 2 parts - 3,13€/100g

11,90€



Cela faisait bien longtemps que je n'avais pas dégusté une Tête de Veau ! Un régal ! Christine T. 35000 Rennes



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 - 2 parts - 3,92€/100g

14,90€

380g X2 Réf. 0115 - 2 parts X2

~~29,80€~~ **27,00€**

le lot
de 2
-20%



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 - 2 parts
3,66€/100g

13,90€

-20%

380g X2 Réf. 0129 27,80€ **22,20€**
2 parts X2

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 !

350g Réf. 5031 - 2 parts
3,40€/100g

11,90€



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 !


UNE
MERVEILLE



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 - 2 parts
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.





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
1,98€/100g

11,90€



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

Saucisse de Toulouse et ses Légumes du Soleil

Les douces saveurs de notre région ! La saucisse de Toulouse (composée uniquement de porc, sel et poivre) est cuisinée avec ses légumes du soleil, aubergine, poivron, tomate, et du thym. Ce plat classique d'Occitanie ne manquera pas de vous surprendre.

380g Réf. 5033 - 1 part
2,13€/100g

8,10€



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
2,61€/100g

9,90€



SÉLECTION
CLIENTS



Daube de Noix de Joue 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 - 2 parts - 3,58€/100g

13,60€

Réchauffer délicatement au bain-marie ou au micro-ondes. Vous pouvez l'accompagner de pommes de terre vapeur, pâtes fraîches, ou riz blanc.
Bon appétit !



le lot
de 3
-25%

Saucisses de Toulouse aux Lentilles

Un classique gourmand et généreux ! Les lentilles mijotent dans un bouillon, avec la graisse de canard, du poivre, de l'ail et quelques épices... on ajoute ensuite, la Saucisse de Toulouse, tendre et savoureuse !

380g Réf. 5010 - 1 part - 1,74€/100g

6,60€

-25%

380g X3 Réf. 0375 - 1 part X3

~~19,80€~~ **14,80€**



le lot
de 2
-25%

Confit de Canard aux Lentilles

Une délicieuse recette qui ravira vos convives ! Pour sublimer ces manchons de canard français, rien de tel que de fondantes lentilles du Lauragais !

380g Réf. 5009 - 1 part - 2,05€/100g

7,80€

-25%

380g X2 Réf. 0376 - 1 part X2

~~15,60€~~ **11,70€**



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 - 1 part
2,61€/100g

9,90€



Réchauffer délicatement au micro-ondes, puissance moyenne pendant 2 minutes, ou dans une casserole à feu doux. S'accompagne parfaitement de pommes de terre vapeur !

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 - 2 parts
4.08/100g

15,50€



« LA BONNE CUISINE EST HONNÊTE, SINCÈRE ET SIMPLE » ELISABETH DAVID



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
3,37€/100g

12,80€

L'INCONTOURNABLE



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 - 1 part
2,24€/100g

8,50€



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

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
4,18€/100g

15,90€

«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



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 !

820g Réf. 5076 - 2 parts
2,06€/100g

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





SÉLECTION
CLIENTS

le lot
de 2
-20%



Civet d'Oie et ses Châtaignes Confites

Une alliance de saveurs inoubliables ! Nos chefs ont mis tout leur cœur pour vous proposer cette délicieuse 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 - 2 parts - 3,92€/100g

14,90€

-20%

380g X2 Réf. 0292 - 2 parts X2

29,80€

23,80€



« Ce plat est exceptionnel: il est mijoté de longues heures, permettant à la viande de devenir fondante et onctueuse. » Paul



RECETTE DE MA
GRAND-MÈRE



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 part - 1,65€/100g

9,90€



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
2,81€/100g

22,50€

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 - 2 parts
3,92€/100g

14,90€



Réchauffer délicatement au micro-ondes, puissance moyenne, ou dans une casserole à feu doux. L'accompagner selon vos préférences, de riz blanc, pâtes fraîches, ou de pommes de terre vapeur.



**le lot
de 3
-30%**

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 - 2 parts
1,32€/100g

9,90€

-30%

750g X3 Réf. 0224
2 parts X3 ~~29,70€~~ **20,70€**



+ 120G DE PÂTES


NOUVEAUTÉ

Fideuà

Connaissez-vous cette délicieuse recette aux saveurs espagnole ! Un généreux plat qui associe des seiches, des moules, du poulet, des petits pois, une pointe de chorizo, et un bouillon riche en saveur. L'histoire raconte que des marins ayant oublié le riz pour leur paëlla, prirent ce qu'ils avaient sous la main... des pâtes (« fe-deu »).

780g Réf. 9010 - 2 à 3 parts **21,90€**
2,81€/100g



Dans une poêle à paëlla, faire légèrement dorer les pâtes à Fideuà dans un peu d'huile d'olive. Ajouter rapidement la préparation Fideuà et laisser cuire à feu doux 15 à 20 minutes. Eteindre le feu et recouvrir pour que la cuisson se finisse.

Rouille de Seiche à la Sétoise

Du soleil dans votre assiette ! Cette recette typique du Sud de la France, goûteuse et très gourmande est une spécialité reconnue pour sa sauce et sa marinade aux tomates, associées à la rouille. Vous serez conquis par ses saveurs envoûtantes !

380g Réf. 9012 - 2 parts **14,90€**
3,92€/100g



« Une nouvelle recette haute en saveurs, qui a séduit toute l'équipe ! Avec des pommes de terre vapeur ou du riz cette recette ravira vos papilles »
Marine



Parmentier de Brandade de Morue

Recette typique du Sud ! Plusieurs utilisations pour cette brandade à base de morue (32%): servie sur des toasts grillés, en bouchées feuilletées pour une entrée originale ou en toute simplicité en petits gratins soupoudrés de chapelure ou de fromage rapé.

180g Réf. 9002 - 1 part **5,90€**
3,28€/100g





RECETTE DE MA
GRAND-MÈRE



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 X3 Réf. 0387
1 part X3

14,70€ 11,90€



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

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
2,72€/100g

4,90€



Ce gratin s'associe parfaitement avec de la ratatouille ou pour les plus gourmets du Filet de Saumon aux Écrevisses, Tripes au Cognac, Joue de Bœuf ou un merveilleux Civet de Canard à l'Audoise.



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 - 1 part - 2,72€/100g

4,90€



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 - 2 parts - 1,55€/100g

5,90€



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 Joux de Bœuf, ou encore les Tripes au Cognac. Bon appétit !

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 !

-25%

180g X4 Réf. 0316 ~~19,60€~~ **14,70€**



Couper en dés votre pain de la veille, et disposer dans un petit plat à gratin, verser votre soupe dessus, parsemer de gruyère et faire dorer.



**le lot
de 4
-25%**



Légumes du Soleil et 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.

380g Réf. 7016 - 2 parts
2,08€/100g

7,90€



Accompagnement Confit

Idéal pour accompagner vos spécialités d'Occitanie ! Ce mélange est une combinaison parfaite entre haricots verts tendres et flageolets fondants. Composé à 99% de légumes et juste accompagné d'une pointe de sel et d'eau pour la conservation.

600g Réf. 7009 - 1,58€/100g

9,50€



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€

Croquant de Poire saveur Caramel

Pour finir votre repas en douceur ! Une touche de légèreté et de gourmandise qui associe la poire et un délicieux caramel. Des saveurs envoûtantes, pour votre plus grand plaisir !

100g Réf. 8015 - 1 part
5,50€/100g

5,50€



Mettre au réfrigérateur 2 heures avant la dégustation. S'accompagne à la perfection d'une boule de glace à la vanille et de chantilly.
Bon appétit !



Délice de Pêche saveur Meringue

D'exquises saveurs ! Une explosion de goût et une alliance de saveurs uniques entre de petits morceaux de pêche et un sirop gourmand parfumé à la saveur de la meringue. Toute l'équipe du Moulin d'Arius a été conquise, maintenant à vous de déguster !

100g Réf. 8016 - 1 part
5,50€/100g

5,50€

-19%

100g X2 Réf. 0382 11,00€ **8,90€**
1 part X2





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
2,50€/100g

4,50€

Pommes / Figs

180g Réf. 8003 - 1 part
2,50€/100g

4,50€

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€/100g

4,90€



«J'adore vos canelés, un vrai délice. Toute ma famille est sous le charme.»
Louis R. 13080 Aix-en-Provence



1



2



3



4

le lot
de 4
-20%

Assortiment de 4 Gourmandises

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

- Canelés au Rhum 100g 1
- ☑ Croquant de Poire saveur Caramel 100g 2
- ☑ Crumbles Pommes Figs 180g 3
- ☑ Délice de Pêche saveur Meringue 100g 4

-20%

100g X3 + 180g
Réf. 0383

20,40€ **16,30€**



NOUVEAUTÉ

le lot
de 2
-20%



Chou Farci

Trésor gourmand de la cuisine Occitane ! Pendant des siècles, le chou a été le légume de la campagne, accommodé à toutes les sauces. Sous ses apparences de cuisine de terroir qu'il ne renie d'ailleurs pas, le chou farci, se révèle le cachottier de bien des gourmandises. Notre farce généreuse composée de gras et maigre de porc vient rehausser la subtile saveur du chou, le tout accompagné d'une excellente sauce tomate, pour votre plus grand plaisir...

580g Réf. 5084 - 2 parts - 2,22€/100g

12,90€

-20%

580g X2 Réf. 0377 - 2 parts X2

25,80€ 20,60€



Le respect de notre terroir, de nos produits et des producteurs est primordial au Moulin d'Arius. Notre savoir-faire est au service de la tradition.



A DÉCOUVRIR



Cassoulet Charcutier à la Saucisse de Couenne

La plus grande spécialité du Moulin d'Arius ! Des saveurs d'exception avec de généreux haricots du Lauragais, un gourmand jarret de porc et une exquise saucisse de couenne ... Nous apportons une exigence toute particulière à nos ingrédients. C'est un plat authentique, convivial ou même encore une forme de savoir vivre... N'hésitez plus, ceux qui le dégustent tomberont forcément sous son charme !

410g Réf. 3010 - 1 part - 2,07€/100g

8,50€

820g Réf. 3011 - 2 parts - 1,52€/100g

12,50€



Aller la cassole en terre cuite, arranger le cassoulet dans la cassole et mettre un peu d'eau. Disposer la viande sur le dessus et parsemer généreusement de chapelure maison. Mettre votre cassoulet au four à 150° (thermostat 5) pendant 1h30 et laisser dorer la chapelure...