

LIVRAISON À DOMICILE



Amis du Moulin d'Arius,

Nous voilà repartis ensemble pour de nouvelles et exquises aventures culinaires!

Je voulais d'abord vous remercier pour votre soutien ; merci car grâce à vous le savoir-faire de notre Cuisine Française d'Occitanie se perpétue.

Découvrez sans plus attendre nos nouveautés: des recettes de grand-mères toutes plus délicieuses les unes que les autres, avec des ingrédients de haut niveau, sélectionnés dans le plus grand respect de la Cuisine Traditionnelle.

En cette période maussade il est important, encore plus que jamais, de se faire plaisir... avec des petits plats qui donnent du baume au cœur et qui ravivent nos papilles !

Je vous dis à très bientôt, et je vous souhaite une bonne dégustation.

Je reste à votre écoute



Marine Giacomel

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.lemoulinarius.fr



GUIDE CULINAIRE 2021 FÊTE DES GRAND-MÈRES, PÂQUES, FÊTE DES MÈRES, FÊTE DES PÈRES ...



Sélection
des clients



«Premier cassoulet goûté... Excellent ! Livré rapidement... Je conseille sans réserve.»
Dany B.

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, il reste à tout jamais dans la mémoire de chaque gourmet l'ayant dégusté !

820g Réf. 3009 - 2 parts - 1,70€/100g

13,90€

le lot
de 2
-20%



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. Bien gratiné au four, vous l'apprécierez encore plus, les gastronomes en raffolent.

410g Réf. 3002 - 1 part - 1,68€/100g

6,90€

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

19,90€

-20%

820g Réf. 3003 - 2 parts - 1,45€/100g

11,90€

820g **X2** Réf. 0246 - 2 parts X2

23,80€

18,90€



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. 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.

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.

410g Réf. 3006 - 1 part
2,17€/100g

8,90€

820g Réf. 3007 - 2 parts
1,70€/100g

13,90€

410g Réf. 7003 - 2 parts
1,12€/100g

4,60€



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 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€



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
1,93€/100g

7,90€

820g Réf. 3005 - 2 parts
1,33€/100g

10,90€



**Saveurs
Artisanales**

Cassoulet Charcutier à la Saucisse de Couenne

La plus grande spécialité du Moulin d'Arius ! Des saveurs d'exception avec de généreux haricots lingots, 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€



Canard



Porc

le lot de 4 -25%



Magret



Charcutier

4 Cassoulets individuels Artisanaux

410g X4 Réf. 0067
1 part X4

-25%

36,80€
27,60€



Haricots Lingots 410g

Cassoulet Traditionnel

Cassoulet au Confit de Canard 1350g

- ⊕ Cassole 1,7 L
- ⊕ Merlot 37,5 cl

Réf. 0385 - 3 parts

-23%
36,40€
27,90€



le lot -23%



X2

le lot de 4 -30%



X2

Cassoulets en Fête

Cassoulet au Confit d'Oie 820g X2
⊕ Cassoulet au Confit de Canard 820g X2

820g X4 Réf. 0330 - 2 parts X4

-30%

51,60€ 35,90€

le lot
de 6
-25%



Assortiment de 6 Terrines Artisanales

A tartiner au grés de vos envies ! Nous avons sélectionnés pour vous le meilleur de nos terrines charcutières! Savoureuses et pratiques, vos invités de dernière minute seront ravis.

-25%

90g X6 Réf. 0365

24,40€

18,30€

Rillettes de Cochonaille à la Moutarde Ancienne 90g

+ Terrine de Fondant d'Oie au Muscat 90g

+ Terrine de Canard au Maury 90g

+ Terrine de Foie de Volaille au Banyuls 90g

+ Terrine de Lapin Noisette et Cognac 90g

+ Terrine de Chevreuil aux Airelles 90g

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€



«Spécialité de notre terroir, une des recettes favorites de nos clients. Vous ne serez pas déçu par les vraies saveurs de notre terroir.» Marine

100%
Occitanie



le lot
de 4
-25%

Ribambelle de 4 Terrines Terroir

Un délicieux moment de partage ! Nos chefs se sont surpassés pour vous proposer ces succulentes terrines, toutes plus délicieuses les unes que les autres. Un feu d'artifice de saveurs à ne pas manquer.

-25%

90g X4 Réf. 0073

17,60€

13,20€

Terrine de Sanglier Châtaigne Brandy 90g ①

+ Terrine de Fondant d'Oie au Muscat 90g ②

+ Terrine de Lapin Noisette et Cognac 90g ③

+ Rillettes de Canard 90g ④

le lot
de 3
-20%



Jambonneau Artisanal

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€

-20%

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.

Coup de Coeur



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€



Dégraisser 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.



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€



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 cèpes, un Gratin Dauphinois ou d'Aubergines à la Provençale

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 renommé.

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 entiers

770g Réf. 1509 - 1,97€/100g

15,20€



**Recette
Artisanale**

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 Rilette de Canard au Foie Gras et les déguster avec un verre de vin Grave ou de Médoc.

Saveurs
d'Antan



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€



«Un délice tout simplement. J'en recommande régulièrement» Patricia T. 75010 Paris

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.

-20%

90g X3 Réf. 0244

17,70€
13,90€



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.



le lot
de 3
-20%

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.





Rilette de Cochonaille à la Moutarde Ancienne

Une Rilette 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€



«Des rillettes à la moutarde pleines de saveurs !
Mes enfants et moi-même sont ravis».
Monique V. 31100 Toulouse

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 épurés. 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 - 4,33€/100g

7,80€



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



Recette de grand-mère

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.

Sélection
des clients



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 d'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 parts - 3,02€/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 !

Apéritif
réussi



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€



«Mes filles et mon mari en raffolent à l'apéritif, j'en ai toujours dans mon placard !» Virginie



Coup de
Cœur

Cou de Canard Farci au Foie Gras (20%)

 ORIGINE FRANCE

Le succès assuré ! Une farce gourmande accompagnée de Foie Gras Français qui se marie à la perfection avec le cou de canard pour des saveurs inoubliables. Authentique spécialité de notre terroir qui peut se servir froid sur un lit de salade, préalablement assaisonnée à l'huile de truffe, avec un doigt de vinaigre rouge et du sel fou. Une explosion de saveurs garantie.

180g Réf. 4009 - 4 parts - 7,72€/100g **13,90€**



«Laissez-vous surprendre par cette recette qui mettra de la gaieté dans vos assiettes et réchauffera vos cœurs !» Paul

le lot
de 3
-21%



X3

Muscat de
Rivesaltes 37,5cl

Bloc de Foie Gras de Canard et son Muscat de Rivesaltes

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 son muscat de Rivesaltes.

80g **X3** Réf. 0283 + Muscat de Rivesaltes 37,5cl ~~37,70€~~ **29,70€** -21%



Entrée
Festive



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.

190g Réf. 4008 - 8,37€/100g

15,90€



Conserver au frais 3h avant la dégustation !

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€



«C'est la troisième fois que je commande jamais déçue !»
Karine S.



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 - 19,89€/100g

17,90€



le lot
de 2
-15%



16 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.

-15%

180g X2 Réf. 0239

25,00€

21,20€

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.

Saucisse de Toulouse et ses Haricots cuisinés

Une recette Terroir typique de l'Aude !

Des haricots lingots 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€



6 Cuisses de Caille en Persillade

Pour une entrée ou un apéritif original et convivial ! 6 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.

200g Réf. 5053 - 6,25€/100g

12,50€



«Retirer les cuisses du bocal et laisser égoutter. Étaler la sauce sur du pain grillé et disposer les cuisses justes dorées au four» Fanny



Nouvelle
Recette

le lot
de 3
-20%



Saucisse de Couenne dorée au four et ses Lentilles Blondes

Une recette surprenante et riche en saveurs ! Notre délicieuse saucisse de Couenne Française s'associe à la perfection avec les fondantes lentilles blondes, et un bouillon inimitable dont seuls nos chefs ont le secret ! Les lentilles blondes constituent une bonne source de protéines végétales et de fer. Riches en fibres, elle ont un excellent pouvoir rassasiant. Bon appétit !

380g Réf. 5026 - 1 part - 2,08€/100g

7,90€

380g **X3** Réf. 0247 - 1 part X3

23,70€ **18,90€**

-20%



Saucisse 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€



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 !

380g Réf. 5009 - 1 part - 2,05€/100g

7,80€

le lot
de 2
-20%

Saveurs
d'Antan



Langue de Bœuf Sauce Piquante

Un plaisir à chaque bouchée ! La langue de boeuf 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€



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.



Chou Farci façon Grand-Mère

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€



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
2,30€/100g

6,90€



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.

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
3,13€/100g

11,90€

LIVRAISON À DOMICILE

SOUS 48H

DÈS RÉCEPTION DE VOTRE COMMANDE



Garbure au Confit de Canard

Amateurs de plats régionaux : réglez-vous !

Préparée avec de beaux légumes savoureux (choux vert, haricots lingots, 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€

Les recettes de nos régions

le lot
de 2
-20%

Exclusivité



380g Réf. 5013 - 2 parts
2,61€/100g

9,90€

380g X2 Réf. 0145

19,80€

15,80€

-20%

Axoa de Canard au Piment d'Espelette Pays basque

Une recette traditionnelle du Pays Basque revisitée ! Découvrez sans plus attendre une tendre viande de Canard, qui mijote avec ses légumes traditionnels: des tomates et des poivrons frais, rigoureusement sélectionnés. Tout le secret de cette recette réside dans un bouillon aux accents Basque, avec du thym, du laurier, un bouillon, de la sauce tomate et sans oublier le piment d'Espelette qui par son goût franc en bouche vient sublimer ce plat de nos régions. Faites-vous plaisir !



Boles de Picolat Languedoc - Rousillon

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€



 Alsace

Choucroute Jarret Saucisse au Riesling

Choucroute revisitée façon languedoc ! 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€



Recette de
grand-mère



Tripoux Aveyronnais

📍 Aveyron

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€



Boeuf Bourguignon

📍 Bourgogne

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€



Escargots à la Catalane

📍 Pays Catalans

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€

Recette
d'exception



Ris de Veau braisés aux Morilles sauce Foie Gras ★★★★★

Un plat d'exception ! Le ris de veau est un mets fin, très recherché et apprécié. Notre sauce savoureuse aux foie gras accompagne à merveille nos ris de veau fondants en bouche. Les morilles se marient parfaitement à la crème et apportent un goût boisé unique. Une alliance d'arômes subtils et délicats.

380g Réf. 5012 - 2 parts - 7,87€/100g

29,90€



« Un véritable régal pour les papilles. Livraison express.
Je recommande »
Emilie D. 31390 Carbonne

Coup de
Coeur



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.

Tripes au Cognac :

380g Réf. 5014 - 2 parts - 2,34€/100g

8,90€

Tripes au Jambon :

380g Réf. 5064 - 2 parts - 2,34€/100g

8,90€



le lot
de 2
-15%

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.

-15%

380g X2 Réf. 0129

~~27,80€~~

2 parts X2

23,60€

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. 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 recettes de ma grand-mère... Les vraies saveurs d'avant à ne pas manquer !» Marine



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€





Sauté de Cerf à la Bière de Noël

Finesse et gourmandise ! Ce succulent gibier, connu pour sa délicatesse et son goût franc s'accompagne à merveille de petites carottes, champignons de Paris et d'une sauce onctueuse à base de vin blanc, bouillon de volaille, crème fraîche... la bière de Noël vient amener une touche d'originalité et une saveur digne des repas de fêtes. Un parfait équilibre de saveurs pour régaler vos papilles qui s'accompagnera à la perfection de pommes duchesse ou de pâtes fraîches.

380g Réf. 5087 - 2 parts
3,66€/100g

13,90€

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€



**Saveurs
d'Antan**



Sauté de Canard sauce Périgourdine

Une recette d'exception pour les fêtes !

Découvrez sans plus attendre l'alliance entre 2 manchons de canard tendres et une poêlée de petits cèpes, juste saisis à la poêle. Le tout accompagné d'une sauce raffinée et onctueuse aux saveurs délicates du Madère et de la truffe.

380g Réf. 5089 - 2 parts
3,39€/100g

12,90€

Recette
Artisanale



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€



«Moi qui adore les fèves, je ne suis jamais déçue par cette recette traditionnelle !» Virginie



le lot
de 3
-33%

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 X3 Réf. 0164 - 2 parts X3

35,70€ 23,80€

-33%



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 !



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€



« Une recette d'exception ! Elle à comblée toute la famille. »

Arnick 64000 Pau

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€



**Saveurs
d'Antan**

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€



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

3,13€/100g

11,90€



«Cela me rappelle les repas de ma grand-mère !

Délicieux !»

Jean C. 69000 Lyon

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.

-15%

380g X2 Réf. 0373

19,80€

2 parts X2

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 !



le lot
de 2
-15%



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€

le lot
de 2
-20%

Recette
d'Antan



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.

-20%

380g X2 Réf. 0086 - 2 parts X2

27,20€ **21,70€**



Sauté de Biche sauce Grand Veneur

Ne ratez pas ce plat traditionnel et goûteux !

Découvrez cette savoureuse viande de Biche 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€



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 !

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 parts
3,39€/100g

12,90€



**100%
Terroir**



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€



Moules Farcies à la Sèteoise

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 Sèteoise, 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€

Paëlla

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 Réf. 9007

2 à 3 parts - 2,98€/100g

23,30€



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€



+ 120G DE PÂTES

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 (« fedeus »).

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

21,90€



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
3,92€/100g

14,90€



Sélection des clients

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.



Saveurs
d'Exception

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 - 1 part
2,72€/100g

4,90€



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

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 Confités, omelettes... Mais aussi vos plats cuisinés comme une Daube de Noix de Joue de Bœuf, ou encore les Tripes au Cognac. Bon appétit !



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€



Réchauffer délicatement au bain-marie ou au micro-onde. Vous pouvez accompagner vos aubergines de 2 œufs mollets. 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
1 part X4

~~19,60€~~
14,70€

**Saveurs
d'Antan**



**le lot
de 4
-25%**

Canelés 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€



«Ils sont vraiment très bons. Je les recommande ! »
Pierre R. 13000 Marseille



le lot
de 2
-20%

Nouvelle
Recette



Aiguillettes de Canard sauce crème et poêlée de Cèpes

Une recette 3 étoiles ! De belles aiguillettes de canard doucement rôties, associées avec une savoureuse sauce crème... sans oublier de délicieux cèpes cuisinés à la perfection. Voilà une recette qui promet un repas convivial et chaleureux, et surtout un succès, voire un triomphe, fulgurant !

380g Réf. 5019 - 2 parts - 3,66€/100g

13,90€

-20%

380g **X2** Réf. 0170 - 2 parts X2

~~27,80€~~ 22,20€



«Une nouvelle recette coup de coeur, toute l'équipe est déjà conquise par ces saveurs de notre terroir.

Bon appétit !»

Marine

le lot
de 3
-20%

Exclusivité



Parmentier de Canard façon Grand-Mère

Un délicieux plat familial ! Une purée de pommes de terre maison onctueuse et un confit de canard fondant, pour vous faire retourner en enfance. Rien de tel pour un déjeuner 100% Sud-Ouest réussi.

380g Réf. 5049 - 1 part - 2,34€/100g

8,90€

-20%

380g **X3** Réf. 0084 - 1 part X3

~~26,70€~~ 21,30€