



Guide Culinaire

de la rentrée 2021

-20%
le lot de 2

Recette
Artisanale



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, elle fleure bon le pays notre incontournable spécialité régionale. Bien gratiné au four, vous l'apprécierez encore plus, les gastronomes en raffolent.

410g Réf. 3002 - 1 Part - 1,68€/100g

7,80 €

820g Réf. 3003 - 2 Parts - 1,45€/100g

11,90 €

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

19,90 €

LE LOT DE 2 **-20%**

820g X2 Réf. 0246 - 2 Parts X2 23,80 € **18,90** €



-20%
le lot de 2

Nouvelle
Recette

.....
sans colorants
ni conservateurs

Rôti de Porc façon Enchaud

Une recette de Terroir comme on les aime ! Découvrez cette nouvelle recette de notre région : la succulente échine de porc française est cuite avec de l'ail, du sel et du poivre puis confite avec de la graisse de canard pendant de longues heures. C'est un mets extrêmement savoureux qui se déguste généralement froid avec quelques crudités ou bien chaud avec de l'échalote et un gratin dauphinois.

410g Réf. 5017 - 2 Parts - 2,90€/100g

11,90 €

410g X2 Réf. 0236 - 2 Parts X2 23,80 € **18,90** €

LE LOT DE 2 **-20%**

Cher(e)s Ami(e)s,

Pour vous accompagner tout le mois de septembre, j'ai voulu vous offrir un véritable voyage gustatif dans votre assiette. Que vous ayez la chance de voyager ou que vous restiez chez vous, vous retrouverez notre bon air du Sud dans toutes vos dégustations !

En cette période spéciale, avec les amis, les enfants, les petits-enfants, profitez-en autour de bonnes recettes de notre terroir Français.

Tout le savoir-faire de nos chefs cuisiniers allié à la qualité de nos ingrédients vous garantissent des recettes aux saveurs uniques et incomparables.

Bonne dégustation et à très bientôt



Marine
Artisane du goût

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



« LA GASTRONOMIE EST L'ART D'UTILISER LA NOURRITURE POUR CRÉER LE BONHEUR » THEODORE ZELDIN

-30%
le lot de 3

Nouvelle
Recette

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.

180g Réf. 2029 - 4,17€/100g

7,50 €

180g X3 Réf. 0201

LE LOT DE 3 **-30%**

22,50 € **15,70 €**



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 !



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 €

Choix de
l'Equipe



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 est cuit dans son jus et la gelée qui l'entoure est totalement naturelle.

190g Réf. 2004 - 3 Parts - 4,05€/100g

7,70 €

410g Réf. 2003 - 5 Parts - 2,41€/100g

9,90 €



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.



Terrine de Fondant d'Oie au Muscat 90g



Terrine de Lapin Noisette et Cognac 90g



Terrine de Sanglier Châtaigne 90g



Terrine de Lièvre au Thym 90g

-20%
le lot de 4

Assortiment de 4 Terrines Artisanales

Un florilège de saveurs ! Ne loupez pas les terrines artisanales du Moulin d'Arius, toutes élaborées sans colorant ni conservateur. Savoureuses et goûteuses, toute votre table sera ravie. Il est important de se faire plaisir.

LE LOT DE 4 **-20%**

90g X4 Réf. 0021

15,60 € **12,40 €**



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.

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%
le lot de 3

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.

LE LOT DE 3 **-20%**

180g X3 Réf. 0406 19,50€ **15,60€**



-20%
le lot de 6



6 Terrines

Traditionnelles

Un délicieux moment à partager ! 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.

LE LOT DE 6 **-20%**

90g X6
Réf. 0195

28,40 € **22,70 €**

Terrine de Chevreuil aux Airelles 90g

▣ Terrine de Foie de Volaille au Banyuls 90g

▣ Terrine de Lièvre au Thym 90g

▣ Rillettes de Canard 90g

▣ Délice Occitan 30% Foie Gras 90g

▣ Terrine de Sanglier Châtaigne et Brandy 90g

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 €



Manchons de Canard

Moelleux et délicats ! Ces confits 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 - 2 Parts
1,77€/100g

9,90 €



Dégraisser 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.



-20%
le lot de 3

Origine
France

Nouvelle
recette

1 Cuisse de Pintade Confite

Tendre et goûteuse! Un plat issu d'une authentique recette, avec une longue cuisson dans la graisse de canard, apportant une tendreté incomparable. Facile à préparer, il suffit de la réchauffer : au plus simple à la poêle, en prenant soin de bien dégraisser la cuisse ; au mieux, au four position grill pour faire dorer la peau.

LE LOT DE 3 **-20%**

410g Réf. 1511 - 1 Part - 2,17€/100g

8,90 €

410g X3 Réf. 0323 - 1 Part X3

~~26,70 €~~

21,30 €



Des entrées
Gourmandes

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.

90g Réf. 2020 - 6,56€/100g

5,90 €



Rillette 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 €



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
4,33€/100g

7,80 €

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.

180g Réf. 5073 - 6,94€/100g **12,50 €**



« J'ai passé ma commande après avoir posé plusieurs questions à une gentille dame par téléphone... elles sont excellentes ! » Marie-France C.
91640 Bris sous Forges



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 €



Recevez vos cadeaux

Sélection des
Clients



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.

410g Réf. 5049 - 1 Part - 2,88€/100g

11,80 €



Livraison en 48h
dès réception de la commande



Choix de
l'Equipe

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 €



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€**

180g Réf. 4003 - 14,39€/100g **25,90€**

Cou de Canard Farci au Foie Gras (20%)

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 froide 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 **13,90€**
7,72€/100g



Bloc de Foie Gras de Canard 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.

80g Réf. 4018 **10,50€**
13,13€/100g





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%).

200g Réf. 4008 - 7,95€/100g

15,90 €



«Rien de plus savoureux que notre Flûteau en entrée, sur une bonne tranche de pain de campagne grillée. Un feu d'artifice de saveurs !» Marine



-15%
le lot de 2

Choix de
l'Équipe

Origine
France

Foie Gras d'Oie Entier

Le bonheur gustatif 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 €

90g X2 Réf. 0143

LE LOT DE 2 **-15%**

43,80 € **37,20 €**

Recette de ma
Grand-Mère



Tripes au Jambon et Tripes au Cognac

Voici deux plats qui ne manqueront pas de vous étonner ! 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.

Tripes au Cognac : 410g Réf. 5014 - 2 Parts - 2,17€/100g

8,90 €

Tripes au Jambon : 410g Réf. 5064 - 2 Parts - 2,17€/100g

8,90 €

-20%
le lot de 2

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.

410g Réf. 5008 - 2 Parts - 3,63€/100g

14,90 €

410g X2 Réf. 0174

LE LOT DE 2 **-20%**

29,80 € **23,80 €**



-20%
le lot de 2

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.

410g Réf. 5074 - 2 Parts
3,88€/100g

15,90 €

LE LOT DE 2 **-20%**

410g X2
Réf. 0242

31,80 €

25,40 €

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 !

410g Réf. 5078 - 2 Parts
3,12€/100g

12,80 €



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 !

410g Réf. 5010 - 1 Part - 1,61€/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 du Lauragais !

410g Réf. 5009 - 2 Parts - 1,90€/100g

7,80 €



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.

410g Réf. 5083 - 2 Parts
3,63€/100g

14,90 €

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 €



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 €



Un mets
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 morilles accompagne à merveille nos ris de veau fondants en bouche. Une alliance d'arômes subtils et délicats.

410g Réf. 5012 - 2 Parts - 7,29€/100g

29,90 €

Je confirme qu'ils sont délicieux. Je vais en recommander...
Jean Bernard V. 31390 Carbonne



-30%
le lot de 3

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 !

410g Réf. 5065 - 2 Parts - 2,34€/100g

9,60 €

410g X3 Réf. 0173 - 2 Parts X3 ~~28,80 €~~ **19,90 €**

LE LOT DE 3 **-30%**



Cassoulet au Confit d'Oie

Le vrai goût d'un plat authentique !

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

1,69€/100g

13,90€

LE LOT DE 2 -25%

**820g X2
Réf. 0136**

~~27,80€~~

19,90€

-25%
le lot de 2

100%
terroir

4 Cassoulets individuels Artisanaux

LE LOT DE 4 -25%

**410g X4
Réf. 0214**

~~33,40€~~

24,90€



Pour être un vrai chef du Moulin d'Arius, voici notre petite recette secrète ... Ailler 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 410g au four à 150° (thermostat 5) pendant 20min et laisser dorer la chapelure ...



Cassoulet Canard 410g



Cassoulet au Magret de Canard 410g



Cassoulet Canard 410g



Cassoulet au Magret de Canard 410g

-25%
le lot de 4



-30%
le lot de 4

X2

Cassoulet Porc 820g

Cassoulet Charcutier 820g

X2

Assortiment de 4 Cassoulets Traditionnels

Pour le plaisir de votre table ! Quoi de mieux que les véritables Cassoulets Occitans, des recettes authentiques connues à travers toute la France et réputées dans le monde entier.

LE LOT DE 4 -30%

**820g X4
Réf. 0128**

~~46,80€~~

32,70€



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.

410g Réf. 3006 - 1 Part

2,17€/100g

8,90 €

820g Réf. 3007 - 2 Parts

1,70€/100g

13,90 €

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 €



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 exquisite 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...

410g Réf. 3010 - 1 Part

2,07€/100g

8,50 €

820g Réf. 3011 - 2 Parts

1,52€/100g

12,50 €



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.

410g Réf. 5006 - 1 Part - 1,68€/100g

6,90€



Haricots Lingots à la Graisse de Canard

Pour les gourmands ! Nous avons sélectionné pour vous les meilleurs 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.

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€



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€



«Mes petits enfants raffolent de ces Raviolis !»

Jean Francois B. 75010 Paris



Pintade et sa sauce au Crémant de Limoux

Un plat familial et généreux ! La pintade, fine et haute en saveur, mijote de longues heures avec des champignons de Paris, du vin blanc, de la crème fraîche et du crémant de Limoux qui vient apporter un goût unique. Un plat authentique de nos chefs, qui réglera toute votre famille pour un moment de convivialité et de partage inoubliable. A déguster avec un riz blanc, des pâtes fraîches ou des pommes de terre grenaille.

410g Réf. 5088 - 2 Parts
2,41€/100g

9,90€



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.

410g Réf. 5089 - 2 Parts
3,15€/100g

12,90€



Choix de
l'équipe



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 €

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 !

410g Réf. 5042 - 2 Parts
4,27€/100g

17,50 €



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 !

410g Réf. 5026 - 1 Part
2,39€/100g

9,80 €





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.

410g Réf. 5047 - 2 Parts - 3,31€/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 !



-20%
le lot de 2

*Recette de ma
Grand-Mère*

Garbure au Confit de Canard

Amateurs de plats régionaux : régalez-vous ! Préparée avec de beaux légumes savoureux (choux vert, haricots Lingots, poireaux, carottes) et aromatisée d'un bouillon riche en saveur. 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€

600g X2 Réf. 0213 - 2 Parts X2 23,00€

LE LOT DE 2 **-20%**

18,40€

Coup de
Coeur



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.

Recette
Catalane



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 à 3 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 !



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.

Salmis de Canard à l'Armagnac

Un subtil équilibre des saveurs ! Le Salmis est une sorte de ragoût traditionnel, cuisiné dans une sauce au vin. Elle se compose de vin rouge, bouillon, tomate, foie de volaille, Armagnac et herbes de Provence : la sauce est réputée pour son goût franc, un ravissement pour les papilles. La douce et longue méthode de cuisson rend le canard moelleux, comme un confit.

LE LOT DE 3 **-25%**

410g X3
Réf. 0054

~~23,40€~~

17,50€



-25%
le lot de 3

*Nouvelle
Recette*



*Sélection des
Clients*

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 gustatif.

410g Réf. 5079 - 2 Parts
3,63€/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.

410g Réf. 5062 - 1 Part

2,41€/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 !

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 €



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 !

LE LOT DE 4 -25%

180g X4

1 Part X4

Réf. 0316

19,60 €

14,70 €

-25%
le lot de 4

*Savours
d'Antan*



Stock
Limité



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.

Le saviez-vous ?

410g Réf. 5025 - 2 Parts - 3,39€/100g

13,90€

Le taureau de Camargue a été la première viande rouge française à bénéficier d'une appellation d'origine contrôlée. C'était reconnaître sa qualité gustative, valoriser un mode d'élevage sans engraissement, ni céréales



-23%
le lot de 2

Saveurs
d'Antan

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.

410g Réf. 5070 - 2 Parts - 3,78€/100g

15,50€

410g X2 Réf. 0258 - 2 Parts X2 ~~31,00€~~ **23,80€**

LE LOT DE 2 **-23%**



Axoa de Canard au Piment d'Espelette

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 !

410g Réf. 5013 - 2 Parts
3,37€/100g

13,80 €

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.

410g Réf. 5021 - 2 Parts
3,63€/100g

14,90 €



« Une viande tendre et une sauce onctueuse. Mon plat préféré ! »
Virginie



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.

410g Réf. 5011 - 2 Parts
2,17€/100g

8,90 €



« Garantie 100% enchanté ou remboursé »



-20%
le lot de 2

*Recette de ma
Grand-Mère*

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 !

410g Réf. 5039 - 2 Parts
3,15€/100g

12,90€

LE LOT DE 2 **-20%**

410g X2
Réf. 0320

25,80€

20,60€

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

410g Réf. 5068 - 2 Parts
2,34€/100g

9,60€



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 !



+ 90G DE RIZ

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 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 !

820g + 90g Réf. 9007
2 à 3 Parts

23,30 €

Soupe de Poissons

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 €



-20%
le lot de 2

Selection 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.

410g Réf. 9003 - 2 Parts
3,63€/100g

14,90 €

LE LOT DE 2 -20%

410g X2
Réf. 0077

29,80 €

23,80 €





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
3,28€/100g

5,90€



« Mon Mari ne voit que par le Parmentier de brandade du Moulin d'Arius. Bravo ! » Anne-Marie C.
69004 Lyon



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 !

410g Réf. 9012 - 2 Parts

3,63€/100g

14,90€



« Je fais mijoter la rouille pendant 15 min à feu doux avec un riz blanc déjà cuit. Un ravissement pour les papilles ! » Fanny



+ 120G DE PÂTES

Fideuà

Connaissez-vous cette délicieuse recette aux saveurs espagnoles !

Un généreux plat qui associe des seiches, des moules, du Colin, de gourmands poivrons. Le tout s'associe à la perfection avec une sauce tomate mijotée avec de l'ail, de l'huile... 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 + 120g Réf. 9010
2 Parts

21,90€

-30%
le lot de 3

Spécial été



Légumes du Soleil et Haricots Cocos

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 €

LE LOT DE 3 **-30%**

380g X3
Réf. 0252

23,70 €

16,50 €



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 €



« Véritable plaisir gustatif, livraison rapide ainsi qu'une petite surprise »
Julien C. 31220 Saint Julien



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 Parts
4,34€/100g

21,70 €



Retirer un maximum d'huile et égoutter les cèpes, les faire revenir à feu doux dans une poêle pendant environ 8 minutes.



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.

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€



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€



Pour les Gourmands

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€

-25%
le lot de 2

*Nouvelle
Recette*



Confit de Canard cuisiné sur lit de Cèpes

Un plat qui fait le bonheur des bonnes tables du Sud-Ouest ! Nos chefs font mijoter les plus beaux manchons de canard dans une exquise sauce composée de vin blanc, Madère, oignons, carottes, bouillon... sans oublier les cèpes très aromatiques, tendres et savoureux qui viennent souligner le goût du canard. Cette recette authentique exhale toutes les saveurs de notre belle région : un lieu où il fait bon vivre et où la cuisine est primordiale.

410g Réf. 5020 - 2 Parts - 3,14€/100g

12,90 €

LE LOT DE 2 **-25%**

410g X2 Réf. 0227 - 2 Parts X2 25,80 € **19,30 €**

-20%
le lot de 2

*Recette du
terroir*



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.

410g Réf. 5085 - 2 Parts - 2,41€/100g

9,90 €

LE LOT DE 2 **-20%**

410g X2 Réf. 0373 - 2 Parts X2 19,80 € **15,80 €**

