



CATALOGUE DES

FÊTES



Chers Amis du Moulin d'Arius,

Dans les cuisines au petit matin, les fourneaux et les marmites frémissent, les poêles crépitent, les sauces mijotent... et il se dégage une saveur magique à l'approche des moments conviviaux à partager en famille ou entre amis.

Vous faites partie des personnes cherchant des produits vraiment authentiques, respectant la grande tradition française... comme vous avez raison, bravo !

Nos chefs ont concocté spécialement pour vous un florilège de recettes savoureuses, des mets raffinés pour vos tables, tous fabriqués en France bien sûr.



Bonne dégustation
et à bientôt

Marine

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



NOËL, NOUVEL AN, CHANDELEUR, SAINT VALENTIN

-33%
le lot de 3

2 achetés
=
3^{ème} offert

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.

50g Réf. 4017 - 15,80€/100g

7,90€

80g Réf. 4011 - 12,38€/100g

9,90€

80g X3 Réf. 0427

LE LOT DE 3 **-33%**

29,70€ **19,80€**



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.

90g Réf. 4005 - 19,89€/100g

17,90€

180g Réf. 4003 - 14,39€/100g

25,90€

180g + 100g d'Oignons + 100g de Figues Réf. 0111 ~~39,70€~~ **33,70€** **-15%**

Confit d'Oignons:

100g Réf. 7013

6,90€/100g

6,90€

Confit de Figues:

100g Réf. 7014

6,90€/100g

6,90€



Fêtes
Réussies

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 froid, sur un lit de salade, préalablement assaisonnée à l'huile de truffe, avec un doigt de vinaigre rouge et du gros sel. Une explosion de saveurs garantie.

180g Réf. 4009 - 4 Parts - 7,50€/100g

13,50€



-20%
le lot de 2

Fêtes
Réussies



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€

200g X2 Réf. 0063

LE LOT DE 2 **-20%**

31,80€ **25,40€**



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 - 13,13€/100g

10,50€



Caille Farcie au Foie Gras

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

130g Réf. 4010 - 2 Parts

9,15€/100g

11,90€



« Les Cailles Farcies sont succulentes, elles seront de nouveau dans mon panier lors de ma prochaine commande » Pierre V. 64000 Pau



Bloc Piment d'Espelette 80g



Bloc Nature 80g



Bloc Armagnac 80g

Assortiment 3 Blocs de Foie gras

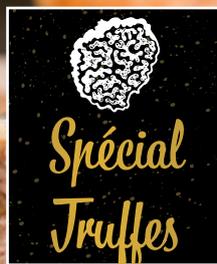
Les indispensables pour vos tables festives ! Les blocs de Foie Gras sont salés et poivrés, dans le plus grand respect de la tradition. Découvrez l'association d'un bloc nature, à l'Armagnac et au Piment d'Espelette. Onctueux et facile à mettre en œuvre, des recettes idéales pour dresser sur vos assiettes.

80g X3 Réf. 0399

~~30,30€~~

22,70€

LE LOT DE 3 **-25%**



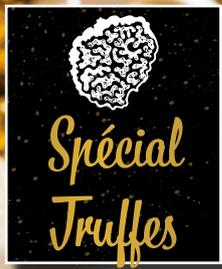
Terrine de Campagne saveur Truffe

Le parfum si authentique de la truffe ! Découvrez cette préparation authentique du Moulin d'Arius, appréciée de tous les amateurs. Elle révèle à merveille la saveur de truffe pour un style final structuré et sophistiqué, afin d'émerveiller vos papilles !

90g Réf. 2015 - 5,44€/100g

4,90€





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 - 26,56€/100g

23,90€

Délices d'Occitanie (30% de Foie Gras)

La recette ancestrale pour régaler vos papilles ! Les Délices d'Occitanie, c'est la généreuse association entre la viande de porc et le foie gras (30%). Entrée de choix, une alliance de saveurs subtiles et délicates qui ravira vos convives.

90g Réf. 2011 - 7,67€/100g

6,90€



« Très bonne recette, je la sers régulièrement lors d'apéros entre amis ou en famille »
Isabelle C. 75010 Paris



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€



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





Fêtes Réussies

Foie Gras d'Oie Entier

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

90g Réf. 4012 - 24,33€/100g

21,90€



Placez-le au réfrigérateur et sortez-le 15 minutes avant la dégustation, tranchez-le avec un couteau tiédi à l'eau chaude et servez-le sur une tranche de pain légèrement grillée.

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 !

80g Réf. 4016 - 12,38€/100g

9,90€

LE LOT DE 2 -20%

**80g X2
Réf. 0428**

19,80€ 15,80€



-20%
le lot de 2



Spécial Truffles

Escalope de Foie Gras de Canard sauce aux Truffles

Laissez-vous fondre de plaisir !
De belles escalopes de Foie Gras de Canard préparées et affinées avec une grande minutie. C'est le fin du fin dans votre assiette, grâce à leur texture ferme et fondante, et à leur sauce d'exception aux Truffles.

180g Réf. 5055 - 2 Parts

7,72€/100g

13,90€



Retirer un maximum de graisse et faire réchauffer délicatement. Étaler la sauce saveur Truffe sur une tranche de pain de campagne et dresser l'escalope de foie gras sur le dessus !



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 rempli d'arômes subtils. Il va vous régaler et ravir tous vos invités !

180g Réf. 2029 - 4,17€/100g

7,50€



« L'un de mes plats préférés sans aucun doute. Surpris par la livraison rapide et le petit cadeau qui fait toujours plaisir ! »
Paul A. 31000 Toulouse



Rillettes de Canard 90g



Rillettes de Canard au Foie gras 90g



Rillettes de Cochonaille à la Moutarde Ancienne 90g

Trio de Rillettes d'Antan

Les saveurs incontournables du terroir ! Fondantes, moelleuses et onctueuses... Ces rillettes 100% artisanales se tartinent volontiers sur des toasts grillés et des tranches de pain frais.

90g X3 Réf. 0255

~~18,70€~~

13,90€

LE LOT DE 3 **-25%**



Rillettes de Canard

La douce odeur de la cuisine de nos grands-mères ! Cette recette artisanale 100% canard est particulièrement moelleuse et savoureuse...

90g Réf. 2020 - 6,56€/100g

5,90€



Rillettes de Cochonaille à la Moutarde

Une Rillettes originale et fondante! Découvrez l'association du porc et de la moutarde à l'ancienne...

90g Réf. 2010 - 5,44€/100g

4,90€



-25%
le lot de 4

Offre Découverte

Rilette de Canard 90g

+ Terrine de Foie de Volaille 90g

+ Terrine de Fondant d'Oie au Muscat 90g

+ Terrine de Sanglier Châtaigne et Brandy 90g

90g X4 Réf. 0204

17,60€

13,20€

TERRINE DE CHEVREUIL AUX AIRELLES

90g Réf. 2023 - 4,33€/100g

3,90€

TERRINE DE CANARD AU MAURY

90g Réf. 2026 - 4,33€/100g

3,90€

TERRINE DE FOIE DE VOLAILLE AU BANYULS

90g Réf. 2024 - 4,33€/100g

3,90€

TERRINE DE FONDANT D'OIE AU MUSCAT

90g Réf. 2022 - 4,33€/100g

3,90€

TERRINE DE LAPIN NOISETTE ET COGNAC

90g Réf. 2013 - 4,33€/100g

3,90€

TERRINE DE SANGLIER CHÂTAIGNE BRANDY

90g Réf. 2014 - 4,33€/100g

3,90€



Coup de
Coeur



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 !



CUISINE ARTISANALE FRANÇAISE





Sélection des
Clients



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€

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.

Recette
d'Antan



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€



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.

Gésiers de Canard Confits émincés

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.

360g Réf. 1508 - 2,64€/100g

9,50€

LE LOT DE 2 **-22%**

360g X2

Réf. 0223

19,00€

14,80€



-22%
le lot de 2

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€



« Cette Picorade est très bonne, nous l'avons dégustée en apéritif avec nos amis »
Laëtitia B. 13001 Marseille





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€



Livraison à domicile

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 Ecraisé de pomme de terre aux cèpes, 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.





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€

410g X3 Réf. 0084

35,40€

28,30€

LE LOT DE 3 -20%



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€

Recette d'Antan



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.

410g Réf. 5008 - 2 Parts
3,63€/100g

14,90€



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

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 !



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€

Fêtes Réussies






**Coup de
Coeur**

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€



«Un délice. Ma famille adore cette recette.
Nous nous sommes tous régales !» Virginie

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€



Nouveau

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€

CASSOULETS

SPÉCIALITÉ
DU MOULIN D'ARIUS

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€

LE LOT DE 2 **-20%**

**820g X2
Réf. 0124**

25,00€

19,90€



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€



Haricots Lingots cuisinés à la Graisse de Canard

Pour les gourmands ! Nous avons sélectionné pour vous les meilleurs haricots. 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 cassou-

let ! 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 au Confit de Canard

La spécialité du Moulin d'Arius la plus recherchée des amateurs ! Un vrai délice pour ce cassoulet au confit de canard, aux haricots fondants cuisis à la graisse de canard. Surveillé avec amour, il fleure bon le pays notre Cassoulet au Canard et aux haricots lingots.

410g Réf. 3002 - 1 part - 1,90€/100g

7,80€

1350g Réf. 3001

19,90€

820g Réf. 3003 - 2 parts - 1,45€/100g

11,90€

3 parts - 1,47€/100g

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€

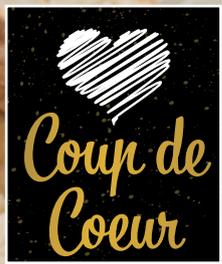
LE LOT DE 2 -20%

**820g X2
Réf. 0425**

27,80€

21,90€





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€



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€

Table
Festive

10€
OFFERTS



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€

10€ OFFERTS

410g X2 Réf. 0087 - 2 Parts X2 59,80€ 49,80€



« Un plat tout simplement délicieux, livraison rapide »

Jeannine V. 31100 Toulouse



Fêtes
Réussies

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.

410g Réf. 5087 - 2 Parts - 3,39€/100g

13,90€



CUISINE ARTISANALE FRANÇAISE





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€



«Je mettrais ce plat sur ma table de fête sans hésitations» Fanny



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€

410g X2 Réf. 0220 - 2 Parts X2 35,00€ **27,90€**

LE LOT DE 2 **-20%**




**Spécial
 Truffles**

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€

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 !



-20%
 le lot de 2

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€

LE LOT DE 2 **-20%**

410g X2 Réf. 0372
 2 Parts X2

29,80€
23,80€



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.

410g Réf. 5025 - 2 Parts
3,39€/100g

13,90€

Le saviez-vous ?

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.

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€

LE LOT DE 2 -20%

820g X2 Réf. 0430

33,80€

2 Parts X2

26,90€



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.





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€**



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 !

410g Réf. 5077 - 2 Parts - 3,51€/100g **14,40€**

Recette d'Antan



Fêvolade 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€



« De très bons produits que du bonheur.
Livraison express ! »
Jean Louis L. 66510 Saint-Hippolyte

Table Festive



Sauté de Biche sauce Grand Veneur

Ne ratez pas ce plat traditionnel et goûteux ! Découvrez cette savoureuse viande de Biche Française cuisée 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€



2 achetés
=
3^{ème} offert

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. Une recette ancestrale de notre région, idéale pour l'hiver !

410g Réf. 5009 - 2 Parts
1,90€/100g

7,80€

LE LOT DE 3 **-33%**

410g X3 Réf. 0209
2 Parts X3

15,60€
23,40€

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 !

410g Réf. 5010 - 1 Part
1,61€/100g

6,60€



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€

2 achetés
=
3^{ème} offert



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.

LE LOT DE 3 -33%

380g Réf. 5023 - 1 Part - 2,24€/100g

8,50€

380g X3 Réf. 0294 - 1 Part X3

25,50€

17,00€

Recette
d'Antan



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 !

410g Réf. 5068 - 2 Parts - 2,34€/100g

9,60€



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 » !

410g Réf. 5015 - 2 Parts
3,63€/100g

14,90€

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 exquisite 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
3,15€/100g

12,90€



Nouveau



-25%
Le lot de 4

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
Réf. 0316

19,60€

14,70€





Coup de
Coeur



Raviolis farcis aux Cèpes sauce Foie Gras

La finesse dans votre assiette !

Découvrez ces bouchées de ravioles 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.

350g Réf. 5032 - 2 Parts

3,40€/100g

11,90€



Satisfait ou remboursé

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€



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€





Sélection des Clients



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€



-25%
le lot de 3

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.

Tripes au Jambon :

410g Réf. 5064 - 2 Parts - 2,17€/100g

8,90€

Tripes au Cognac :

410g X3 Réf. 0035 - 2 Parts X3

LE LOT DE 3 -25%

26,70€

19,90€



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€



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.

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 saupoudrés 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



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€





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€



*Selection des
Clients*

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€



«Nos chefs se sont surpassés pour cette recette. Bravo à eux !»

Virginie





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 délicate 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 !

Assortiment pour Confit

Idéal pour accompagner votre plat mijoté ! 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, c'est un accompagnement français léger et authentique

600g Réf. 7009
3 à 4 Parts - 1,58€/100g

9,50€



Tous nos produits sont garantis sans colorants ni conservateurs



Gratin Dauphinois

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

180g Réf. 7011 - 1 Part - 2,72€/100g

4,90€



Ratatouille à la Provençale

Du soleil dans votre assiette ! Ce grand classique de la cuisine méridionale est parfait en toute saison car il accompagne aussi bien vos confits que les civets de l'hiver.

180g Réf. 7010 - 1 Part - 2,72€/100g

4,90€



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€



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€



*Recette
d'Antan*

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 à 5 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.





Cuisse de Canard 410g X2



Gratin Dauphinois 180g X2



Cuisses de Canard et ses Gratins Dauphinois

410g X2 + 180g X2 Réf. 0355 - 1 Part X2

29,60€ **22,20€**

LE LOT **-25%**

Assortiment de 4 Cassoulets Artisanaux

LE LOT DE 4 **-20%**

410g X4 Réf. 0067
1 Part X4

~~37,70€~~
29,90€



Cassoulet Canard 410g - 1 Part



Cassoulet Charcutier 410g - 1 Part



+ En Cadeau

Haricots à la graisse de Canard



Cassoulet Porc 410g - 1 Part



Cassoulet Magret 410g - 1 Part



Cuisse de Pintade Confitée 410g X2



Ecrasés de Pomme de Terre aux Cèpes 180g X2



Cuisses de Pintade confite et Ecrasés de Pomme de Terre aux Cèpes

410g X2 + 180g X2 Réf. 0187 - 1 Part X2

27,60€ **19,90€**

LE LOT **-25%**



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€



« Tout simplement savoureux en fin de repas »
Jeanne L. 72100 Le Mans

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.

100g Réf. 8016 - 1 Part
5,50€/100g

5,50€

LE LOT DE 2 -20%

100g X2

Réf. 0382

11,00€

8,70€



-20%
le lot de 2

Pommes Caramélisées

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

100g Réf. 8001 - 1 Part
5,50€/100g

5,50€

LE LOT DE 2 -20%

100g X2

Réf. 0429

11,00€

8,80€



-20%
le lot de 2



-15%

le lot de 2

Fêtes
Réussies

Cuisses de Caille en persillade

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

6 CUISSES DE CAILLE:

200g Réf. 5053 - 6,25€/100g

12,50€

12 CUISSES DE CAILLE:

200g X2 Réf. 0184

LE LOT DE 2 **-15%**

25,00€ **21,20€**



-20%

le lot de 2

Nouveau

Mitonné de Pintade sauce Foie Gras

La dernière nouveauté des chefs cuisiniers ! La tradition veut que pendant les fêtes de fin d'année, nous dégustions de la volaille. Cette recette inédite marie à merveille la chair délicate de la pintade à l'onctuosité et la délicatesse d'une sauce au foie gras. Un mets raffiné, préparé dans le plus grand respect des cuisines traditionnelles d'Occitanie, qui se mariera à la perfection avec un écrasé de pomme de terre aux cèpes ou un gratin dauphinois.

410g Réf. 5028 - 2 Parts - 3,88€/100g

15,90€

410g X2 Réf. 0130 - 2 Parts X2

LE LOT DE 2 **-20%**

31,80€ **25,40€**