



Pour
des moments de
Bonheur!



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...



L'incontournable



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€

410g X2 Réf. 0087 - 2 Parts X2

10€ OFFERTS

59,80€ **49,80€**



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€



Confit d'Oignons:

100g Réf. 7013
6,90€/100g

6,90€

Confit de Figes:

100g Réf. 7014
6,90€/100g

6,90€

Noël au sommet



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€



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 - 22,11€/100g

19,90€



180g Réf. 4003 - 16,61€/100g

29,90€

180g + 100g de Confit de Figs
Réf. 0402

LE LOT -10%
36,80€ **33,10€**



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.

90g Réf. 2021 - 8,78€/100g

7,90€



Nouveauté

Rillettes de Jarret de Porc et Foie Gras

Une nouveauté épatante ! Sans hésitation, laissez vous séduire par l'onctuosité de cette rilette. Une parfaite alliance entre le jarret de porc confit et un foie gras d'exception. Vous en redemanderez à coup sûr.

90g Réf. 4007 - 11,00€/100g

9,90€

Coup de Coeur



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 - 27,67€/100g

24,90€

Escalope de Foie Gras de Canard sauce aux Truffes

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 Truffes.

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 !



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€



« Le foie gras d'oie entier est succulent, il fera de nouveau parti de mon panier lors de ma prochaine commande » Pascal T.

31000 Toulouse





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 sûr !

80g Réf. 4016 - 12,38€/100g

9,90€

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€



Sélection des Clients



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
11,15€/100g

14,50€

Noël au sommet



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 - 8,78€/100g

15,80€



Bloc de Foie Gras de Canard 80g



Bloc de Foie Gras à l'Armagnac 80g

-25%

SUR LE LOT DE 3



Bloc de Foie Gras au Piment d'Espelette 80g

Assortiment de Foie Gras

LE LOT DE 3 **-25%**

80g X3 Réf. 0399

~~30,30€~~ **22,70€**



Langue de Porc en gelée

Une recette d'Antan comme on les aime ! Très tendre et travaillée avec une gelée 100% naturelle, la langue de porc d'excellente qualité est agrémentée avec une macédoine de légumes : carotte, ail, persil et oignon. Sa texture subtile et son goût très fin, enchanteront les grands et les petits, pour un grand moment de plaisir partagé.

190g Réf. 2016 - 4,16€/100g

7,90€

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.



6 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.

200g Réf. 5053 - 6,25€/100g

12,50€



Spécialité du Chef



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€



« L'une des spécialités de notre chef Paul. Recette à l'ancienne au goût inimitable. Vous ne serez pas déçu ! » Marine



-25%

SUR LE LOT DE 6

Terrine de Lapin Noisette et Cognac
+ Terrine de Sanglier Châtaigne et Brandy
+ Terrine de Foie de Volaille au Banyuls

+ Terrine de Chevreuil aux Airelles
+ Terrine de Campagne saveur Truffe
+ Terrine de Fondant d'Oie au Muscat

Farandole de 6 Terrines

Spécial apéritif ! Nos chefs vous proposent ces terrines pleines de saveurs et de convivialité. Les conserver au réfrigérateur 2h avant la dégustation, pour votre plus grand plaisir.

LE LOT DE 6 -25%

90g X6 Réf. 0380

24,40€ 18,30€

-25%

SUR LE LOT DE 3



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€

300g X3

Réf. 0013

2 parts X3

LE LOT DE 3 -25%

~~25,50€~~ **19,10€**

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.

410g Réf. 1511 - 1 Part
2,17€/100g

8,90€



Rilette de Canard

La douce odeur de la cuisine de nos grands-mères !

90g Réf. 2020 - 6,56€/100g **5,90€**



Rilette de Cochonaille à la Moutarde

Une Rilette originale et fondante !

90g Réf. 2010 - 5,44€/100g **4,90€**



Trio de Volaille Confits (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€



Rillettes de Canard 90g



Rillettes de Jarret de Porc et 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

20,70€

15,50€

LE LOT DE 3 -25%



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€

Fête réussie



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€

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€



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.

350g Réf. 5017 - 2 Parts

3,40€/100g

11,90€





Cuisse de Canard Confite

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€



« Des cuisses de canard exceptionnelles. Une saveur inimitable qui comblera les petits et les grands » Virginie



-33%
SUR LE LOT DE 3

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€

180g X3 Réf. 0201

2 achetés = 3^{ème} offert

22,50€ **15,00€**

L'incontournable



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€



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€



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
1,83€/100g

7,50€



« Elles ont fait l'unanimité lors de nos repas en famille, les enfants en raffolent » Isabelle A.
75010 Paris

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€



-25%

SUR 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 !

180g X4
Réf. 0316

LE LOT DE 4 -25%

1 part X4

19,60€ 14,70€





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 Réf. 5014 - 2 Parts
2,17€/100g

8,90€

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
2,34€/100g

8,90€



Paupiettes de Veau

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€



Fête réussie

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€



Sélection des Clients

Daube de Noix de Joue de Bœuf Confité

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 - 3,32€/100g

13,60€





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

1,82€/100g

14,90€



« Une véritable pépite gustative, merci pour cette recette authentique » Jean A.

13014 Marseille

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€

LE LOT DE 2 -20%

820g X2 Réf. 0137 - 2 Parts X2 21,80€ 17,40€



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€

Cassoulet au Porc 410g

Cassoulet Charcutier 410g

+

+

-25%

SUR LE LOT DE 3



Cassoulet Canard 410g

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 ...

Assortiment de 3 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 3 -25%

410g X3 Réf. 0126 - 1 Part X3 25,00€ **18,70€**

Canard

+

-20%

SUR LE LOT DE 4

Porc

+

+

Oie

+

Charcutier

Assortiment de 4 Cassoulets Ancestraux

Une offre à ne pas manquer ! Retrouvez les 4 saveurs légendaires du Moulin d'Arius dans cette offre découverte. Il y en a pour tous les goûts. Plaisirs garantis !

LE LOT DE 4 -20%

820g X4 Réf. 0119 - 2 Parts X4 57,20€ **39,90€**



L'incontournable



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 - 2,10€/100g

8,60€

820g Réf. 3003 - 2 parts - 1,57€/100g

12,90€

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

19,90€



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€



Haricots Lingots :

410g Réf. 7003 - 2 parts

1,34€/100g

5,50€



Cassole en Terre Cuite :

1 Part - Réf. 9501

4,90€

4 Parts - Réf. 9502

8,50€



Coq braisé au Vin du Roussillon

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

410g Réf. 5005 - 2 Parts

2,17€/100g

8,90€

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 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.

410g Réf. 5020 - 2 Parts

3,15€/100g

12,90€

LE LOT DE 2 -22%

410g X2 Réf. 0227

25,80€

2 Parts X2

19,90€



SUR LE LOT DE 2



Il est de retour

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€





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€



Soupe d'Asperges Vertes aux Truffes

Une alliance de saveurs raffinées ! Impressionnez vos convives avec cette merveilleuse création culinaire. D'exquises asperges vertes, préparées avec le diamant noir de la cuisine française, la truffe. Un bouquet de saveurs et d'authenticité à déguster, soit en apéritif dans des verrines, soit en entrée sophistiquée ou bien en plat principal pour un moment de plaisir unique.

460g Réf. 5093 - 2 Parts - 1,85€/100g

8,50€

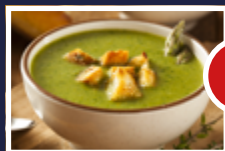


Soupe de Cèpes au Lard Braisé

L'onctueuse saveur de nos campagnes ! Une soupe familiale et gourmande qui associe plusieurs ingrédients de haut niveau: le goût exceptionnel du cèpe, champignon le plus recherché par les amateurs, associé au lard braisé qui offre un parfum doux et légèrement salé. Une pointe de crème fraîche vient apporter de la rondeur à cette recette authentique.

460g Réf. 5048 - 2 Parts - 1,72€/100g

7,90€



Notre duo de Soupes

LE LOT DE 2 **-15%**

460g X2 Réf. 0064

~~16,40€~~ **13,90€**



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€



« Une merveille gustative qui ravira vos convives. Bon appétit ! »
Marine



Sélection des clients

Tripes à la Catalane sauce Piquante

Une recette traditionnelle haute en saveurs ! Découvrez sans plus attendre notre dernière nouveauté. Nos chefs ont fait mijoter pendant de longues heures les tripes de bœuf avec du chorizo, des dés de jambon, des pois chiches et un bouillon à base de sauce tomate inimitable. Un parfait mariage de saveurs, où le chorizo vient amener un goût intense et piquant à des tripes de bœuf exquis. Bonne dégustation !

410g Réf. 5057 - 2 Parts - 2,24€/100g

9,20€



Spécialité 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 Parts - 2,15€/100g

12,90€



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 !



SUR LE LOT DE 2



Chou Farci

Trésor gourmand de la cuisine Occitane ! 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€

580g X2 Réf. 0377 - 2 Parts X2

25,80€

19,30€

LE LOT DE 2 -25%



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€



« Cette recette me rappelle vraiment celle de ma grand-mère, merci beaucoup » Virginie P.

75008 Paris

Boudin Noir et son écrasé de Pois Cassés

Une recette emblématique de la Gastronomie Française ! Dans nos campagnes, le boudin est un incontournable. Comme disait mon grand-père « les essentiels du meilleur boudin, ce sont les ingrédients de qualité, mais aussi et surtout un savoir-faire ». Sa texture fondante et son goût subtil s'associent à la douceur des pois cassés pour un repas placé sous le signe de la tradition et de l'Occitanie.

410g Réf. 5029 - 2 Parts

2,41€/100g

9,90€



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 ou à feu doux à la casserole. Parfaits en entrée, ou en plat accompagnés d'une délicieuse Ratatouille à la Provençale.



Fête réussie



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€

Sélection des clients



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€



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 figues qui subliment ce plat complet.

350g Réf. 5032 - 2 Parts
3,40€/100g

11,90€

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€



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€





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€

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€



Joue de Porc Confite aux graines de Moutarde

Que diriez-vous de déguster un somptueux plat familial ? Nos chefs cuisiniers vous proposent une toute nouvelle recette qui fera votre plus grand bonheur. Grâce à une cuisson lente et longue, la joue de porc séduit par sa tendreté, sa gourmandise et sa générosité incomparable. Elle s'accompagne divinement de sa sauce au vin blanc et ses graines de moutarde. Pour vous, la délicatesse et le goût sont au rendez-vous.

410g Réf. 5030 - 2 Parts
2,41€/100g

9,90€





Recette d'Antan

Civet d'Oie et ses Châtaignes Confités

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€



Sélection des Clients

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- 1,82€/100g

10,90€





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€

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€



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€



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€



« Rien de mieux que ces Encornets Farcis à la Sétoise pour apporter du soleil dans notre assiette. Une découverte gustative à consommer sans modération » Virginie



Sauce Aioli 90g



Fideuà

Connaissez-vous cette délicieuse recette aux saveurs espagnoles ! 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 + 120g de pâtes + 90g d'Aioli Réf. 0362 - 2 Parts

21,90€

OFFREZ LES COLIS CADEAUX DU MOULIN D'ARIUS !

Afin de faire plaisir à vos proches, pensez à leur offrir les spécialités d'Occitanie. Vous pouvez faire livrer les colis directement chez eux, en nous le spécifiant sur le bon de commande (et ajouter les frais de port si besoin), ou les ajouter à votre commande pour que vous leurs offriez en main propre. Nous pouvons joindre au colis un message de votre part. Un emballage parfait dans une jolie boîte cadeau, des recettes de grand-mère, rien de mieux pour les ravir.

« Spécial Occitanie »

Cassoulet au Confit de Canard 820g
+ Cassoulet de Tradition au Porc 820g
+ Cassoulet Charcutier à la Saucisse de Couenne 820g
+ Haricots cuisinés à la Graisse de Canard
+ Jambonneau Artisanal 410g
+ Canelés au Rhum 100g
+ Boîte Cadeau

LE LOT **-20%**

Réf. 0336 50,60€ **45,20€**

« Spécial Terroir »

Cassoulet de Tradition au Porc 820g
+ Soupe de Potimarron à l'Ail Rose 460g
+ Terrine de Fondant d'Oie au Muscat 90g
+ Terrine de Canard aux Queues d'Ecrevisses 90g
+ Canelés au Rhum 100g
+ Boîte Cadeau

LE LOT **-20%**

Réf. 0398 36,90€ **29,50€**

« Copain comme Cochon »

Rillette de Cochonaille à la Moutarde Ancienne 90g
+ Cassoulet Charcutier à la Saucisse de Couenne 820g
+ Saucisses de Toulouse Confites 300g
+ Jambonneau 180g
+ Jarret de Porc farci aux Cèpes 410g
+ Boîte Cadeau

LE LOT **-20%**

Réf. 0363 48,50€ **38,80€**





Bloc de Foie Gras de Canard 50g + Terrine de Chevreuil aux Aïrelles 90g + Terrine de Canard aux Queues d'Ecrevisse 90g + Terrine de Fondant d'Oie au Muscat 90g + Concassé d'Artichaut Parmesan et Truffe 90g

LE LOT DE 5 **-25%**

90g X4 + 50g Réf. 0098 27,40€ **19,80€**

Noix de Cajou saveur Truffe

Pour sublimer votre apéritif !

Les noix de cajou sont enrobées de truffe séchée pour un arôme inimitable et authentique, puis légèrement grillées apportant le craquant à la douceur de la noix de cajou. Un produit raffiné et d'exception avec lequel on montre que l'on sait recevoir...

100g Réf. 9504 - 9,50€/100g

9,50€



Nouveauté



Nouveauté

Huile d'Olive extra vierge arôme Truffe 25cl

Incontournable pour donner de délicieuses notes de truffes à vos recettes ! Sur une base d'huile d'olive extra vierge, découvrez le goût et l'odeur de la truffe blanche d'été, très appréciée de tous les gastronomes. Très facile d'utilisation, cette huile s'accommode aux mets les plus simples, comme aux plus raffinés comme vos gratins, risottos, omelettes, œufs brouillés, ou encore une salade de pomme de terre tiède. Quelques gouttes de cette huile suffiront à parfumer vos plats.

25cl Réf. 9503 - 47,60€/100g

11,90€



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€

Soupe de Potimarron à l'Ail Rose

L'onctueuse soupe de Mamie Janine! Retrouvez au travers de cette soupe de mamie Janine (ma mamie), le vrai goût des ingrédients sains: potimarron, crème fraîche, carotte, oignon... le tout relevé subtilement par de l'ail rose. Un indéniable apport en vitamine!

460g Réf. 5081 - 2 Parts
1,72€/100g

7,90€



Verser le contenu du bocal dans une casserole, ajouter le même volume d'eau et faire réchauffer à feu doux pendant environ 10 minutes. Remuer délicatement. Servir la soupe accompagnée de rouille et de fromage râpé.



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€



Gratin Dauphinois

Comme celui de nos grands-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€



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 **21,70€**
4,34€/100g



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

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€



Mini Crêpes Suzette à l'Armagnac

Un dessert emblématique de notre enfance ! Ne réfléchissez plus et laissez-vous tenter par ces délicieuses crêpes Suzette dans leur sirop, agrémenté d'Armagnac et de zestes d'orange. Une recette de grand-mère dont les gourmands ne pourront plus se passer.

110g Réf. 8006 - 2 Parts
5,36€/100g

5,90€





SUR LE LOT DE 2

Nouveauté



Gigotine de Poulet aux Morilles sauce Foie Gras

Une recette raffinée, idéale pour vos repas de fêtes ! Vos papilles vont tomber sous le charme de cette rencontre de produits de haut niveau de la gastronomie française. Le blanc de poulet, moelleux, tendre et dodu est cuisiné avec des produits d'exception. Les morilles se marient à la perfection avec la saveur franche et onctueuse du foie gras de canard.

LE LOT DE 2 **-20%**

410g Réf. 5001 - 2 Parts - 4,59€/100g

18,80€

410g **X2** Réf. 0163 - 2 Parts X2 37,60€ **29,90€**



SUR LE LOT DE 2

Nouveauté



Cuisse Volaille, Champignons et Marrons

A découvrir sans plus attendre ! La cuisse volaille, savoureuse et fondante, mijote avec ses marrons, ses pommes de terre et ses champignons rigoureusement sélectionnés, qui apportent des parfums boisés à cette délicieuse recette. Une préparation inédite et succulente pour des repas de fête inoubliables.

LE LOT DE 2 **-20%**

410g Réf. 5082 - 2 Parts - 2,41€/100g

9,90€

410g **X2** Réf. 0431 - 2 Parts X2 19,80€ **15,80€**