

Rentrée 2023



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 Giacomel



### 1. Livraison sous 48h

Après réception de votre commande, nous nous engageons à vous livrer sous 48h.

### 2. Des recettes ancestrales

Le Moulin d'Arius perpétue les astuces et tours de main de nos grands-mères jusque sur votre table.

### 3. La garantie des saveurs

Le haut niveau de sélection des produits, la préparation rigoureuse de nos recettes, vous garantissent des saveurs exceptionnelles... De plus, tous nos produits sont fabriqués en France.

### 4. La qualité au meilleur prix

Grâce à notre système de vente directe, vous bénéficiez de la meilleure qualité à un prix tout simplement imbattable.

### 5. La garantie de satisfaction

Le Moulin d'Arius est une référence gastronomique. Sûrs de nos produits, vous bénéficiez d'une garantie de satisfaction totale : «enchanté ou remboursé».



colissimo

### 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](http://www.lemoulindarius.fr)



«POUR BIEN CUISINER IL FAUT DE BONS INGRÉDIENTS, UN PALAIS, DU COEUR ET DES AMIS.»

Pierre Perret

## L'incontournable

### 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 - 2,10€/100g

8,60€

820g Réf. 3005 - 2 Parts - 1,45€/100g

11,90€



## Cassoulet au Canard

Sûrement la spécialité du Moulin d'Arius la plus recherchée des amateurs ! Un vrai délice pour ce cassoulet au 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 - 2,15€/100g

**8,80€**

820g Réf. 3003 - 2 parts - 1,60€/100g

**13,10€**

1350g Réf. 3001 - 3 parts - 1,55€/100g

**20,90€**



## 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 - 2,12€/100g

**8,70€**

820g Réf. 3011 - 2 Parts - 1,70€/100g

**13,90€**



Cassoulet Porc 410g X2

Remise  
**-25%**  
Sur le lot de 4

+



Cassoulet au Canard 410g X2

### Lot de 4 Cassoulets Artisanaux

Les incontournables du Moulin d'Arius ! Plus délicieux les uns que les autres avec des haricots fondants, cuisinés à la graisse de canard, une subtilité de saveurs qui va émerveiller vos papilles... Un assortiment idéal.

LE LOT DE 4 **-25%**

410g X4 Réf. 0313 - 1 Part X4

~~34,80€~~ **26,10€**



### 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

1,76€/100g

**7,20€**



## 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€**



« Délicieux cassoulet à l'oie, une explosion de saveurs authentiques et un régal reconfortant. Incontournable ! » *Virginie*

## 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**

1,98€/100g

**11,90€**



## Haricots Lingots 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 : nom de la recette ! graisse de canard, bouillon, quelques épices...

**400g Réf. 7003 - 2 parts**

1,38€/100g

**5,50€**



## 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 !

**Réf. 9501 - 1 part**

**5,10€**

**Réf. 9502 - 3 parts**

**8,60€**

L'incontournable

## 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**

25,00€/100g

**22,50€**

**180g Réf. 4003**

18,83€/100g

**33,90€**



Remise  
**-20%**  
Sur le lot de 2

### L'ASSORTIMENT

Bloc de Canard  
Armagnac 80g

+

Bloc de Canard au  
Piment d'Espelette  
80g

80g X2

LE LOT DE 2 -20%

Réf. 0414

22,80€ **18,20€**



### Bloc de Foie Gras de Canard à l'Armagnac

80g Réf. 4016 - 14,13€/100g

**11,30€**

### Bloc de Foie Gras de Canard au Piment d'Espelette

80g Réf. 4018 - 14,38€/100g

**11,50€**



## Flûteau de Jambon au Foie Gras (15%)

**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 (15%), le tout enrobé d'une gelée parfumée à l'Armagnac.

200g Réf. 4008 - 7,95€/100g **15,90€**



« Ce Flûteau de Jambon au Foie Gras est une véritable surprise culinaire »  
Romain B. 13001 Marseille

## 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 **19,50€**  
10,83€/100g



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 !



## Confit d'Oignons

Un peu de gourmandise ...

100g Réf. 7013 - 6,90€/100g **6,90€**



## Confit de Figues

Une touche sucrée/salée...

100g Réf. 7014 - 6,90€/100g **6,90€**



### Rilette de Cochonnaille à la Moutarde

Une Rilette originale et fondante !

90g Réf. 2010 - 5,67€/100g ..... **5,10€**



### Terrine de Lapin Noisette et Cognac

Pour épater vos convives !

90g Réf. 2013 - 4,67€/100g ..... **4,20€**



### Terrine de Sanglier Châtaigne Brandy

Fondante et délicieuse !

90g Réf. 2014 - 4,67€/100g ..... **4,20€**



### Terrine de Chevreuil aux Airelles

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

90g Réf. 2023 - 4,67€/100g ..... **4,20€**



### Terrine du Sud Ouest Jambon de pays et Piment d'Espelette

90g Réf. 2001 - 5,00€/100g ..... **4,50€**



### Terrine de Campagne saveur Truffe

Le parfum si authentique de la truffe !

90g Réf. 2015 - 5,44€/100g ..... **4,90€**

## FARANDOLE DE 4 TERRINES ARTISANALES :

Rillettes de Cochonaille à la Moutarde Ancienne + Terrine de Canard au  
Queues d'Ecrevisse + Terrine de Sanglier Châtaigne et Brandy  
+ Crème de Pois chiche au Cumin + Planche à découper

90g X4 Réf. 0426

21,70€ **16,20€**



**Terrine de Canard aux Queues  
d'Ecrevisses**

90g Réf. 2005 - 5,00€/100g ..... **4,50€**



**Terrine du Berger au Bleu d'Auvergne**  
Les saveurs du terroir !

90g Réf. 2008 - 5,00€/100g ..... **4,50€**



**Crème de Pois Chiche au Cumin**  
A déguster sans modération !

90g Réf. 2017 - 5,44€/100g ..... **4,90€**



**Rillettes de Jarret de Porc et Foie Gras**  
Une nouveauté épatante !

90g Réf. 4007 - 11,00€/100g ..... **9,90€**

Exceptionnel



## 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€



« Les Rillettes de canard sont un pur délice. Une texture fondante et un goût riche qui vous transporte instantanément. Inoubliable! » Marine

## Concassé d'Artichaut Parmesan saveur truffe

**Pour épater vos convives !** Des artichauts choisis minutieusement avec nos agriculteurs, un parmesan haut de gamme, une saveur truffe inimitable, le savoir-faire de nos chefs cuisiniers et le tour est joué. Très tendance pour votre apéritif, ce florilège de saveurs vous apporte plaisir, fraîcheur et saveur ! Idéal pour l'apéritif, ou encore pour accompagner des pâtes fraîches !

90g Réf. 2002 - 5,44€/100g

4,90€



## Rillettes de Canard au Foie Gras

**Festives et pleines de goûts !** Le secret de ces rillettes tout canard: 20% de Foie gras de canard qui parfume une viande de canard tendre. Le savoir-faire traditionnel de ces recettes de pays audois est mis en valeur, avec cette rilette on ne peut plus goûteuse.

90g Réf. 2021 - 8,78€/100g

7,90€



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





## 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.

**180g Réf. 2004 - 3 Parts**

4,39€/100g

**7,90€**

**380g Réf. 2003 - 5 Parts**

3,13€/100g

**11,90€**

### 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**

3,10€/100g

**9,30€**

## Saveurs du Sud



## Recette du Terroir



### 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 - 3 Parts**

2,48€/100g

**13,90€**



Dégraissier les manchons et les dorer à feu vif à la poêle 5 minutes. Les déguster chauds avec un Ecrasé de pomme de terre aux cèpes, un Gratin Dauphinois ou d'Aubergines à la Provençale.

### Gésiers 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.

GÉSIIERS DE VOLAILLE ÉMINCÉS :

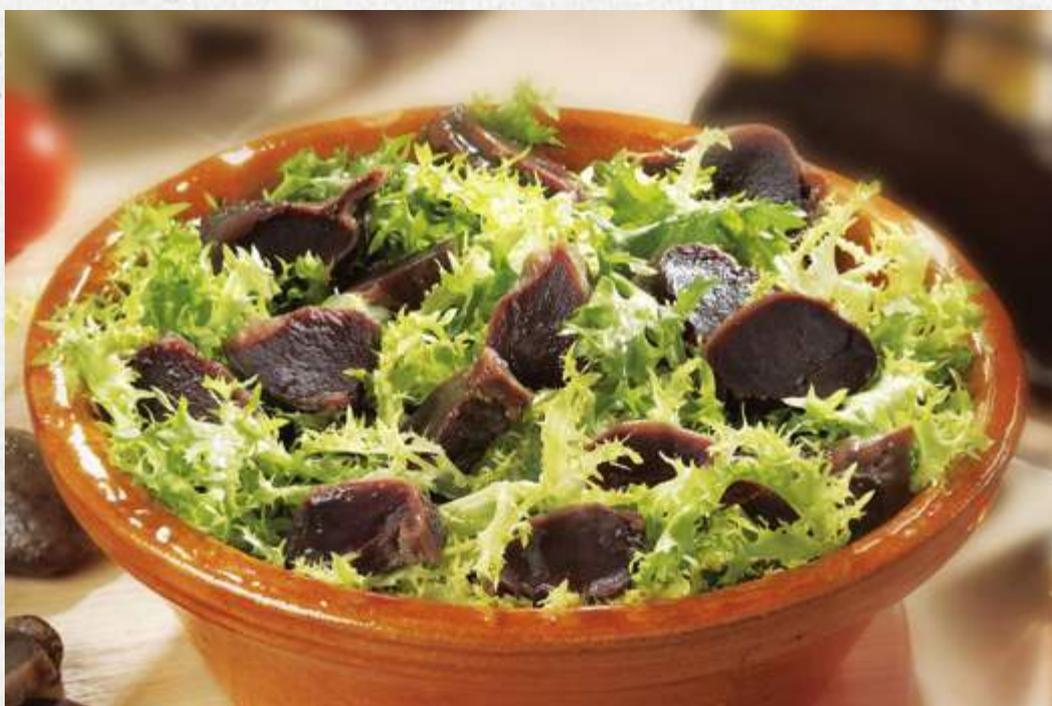
**360g Réf. 1502 - 2,75€/100g**

**9,90€**

GÉSIIERS DE CANARD ÉMINCÉS :

**360g Réf. 1508 - 3,03€/100g**

**10,90€**



### 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 - 2,07€/100g**

**6,20€**



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.

## 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

4,26€/100g

8,10€

## 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

3,15€/100g

12,90€



L'incontournable



## Cœurs de Canard en Persillade

**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 - 5,17€/100g

**9,30€**



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.

## 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 - 4,39€/100g

**7,90€**



Livraison Offerte dès  
95€ d'achats



## Cuisse de Canard Confit

**Exceptionnelle !** Une cuisse de canard généreuse et dodue. Elle est confite 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  
2,80€/100g

**11,50€**





### 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.

LE LOT DE 2 **-20%**

180g Réf. 2030 - 4,33€/100g ..... **7,80€**

180g X2 Réf. 0374

15,60€ **12,40€**



### 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  
2,06€/100g

**9,50€**

## Recette du Terroir



### Civet de Canard à l'Audoise

**Le bon goût du terroir !** Le canard est préparé dans une sauce légère et onctueuse, composée de vin rouge, oignon, et accompagné de pommes de terre et carottes. Il prend merveilleusement place sur vos tables et s'accompagne parfaitement de cèpes cuisinés, pommes de terre vapeur ou pâtes fraîches.

**300g Réf. 5004 - 1 Part**

2,30€/100g

**6,90€**

## L'incontournable

### Langue de Bœuf

**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.

**410g Réf. 5008 - 2 Parts**

3,98€/100g

**16,30€**





## 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, qui ravira les amateurs de plats de tradition !

410g Réf. 5009 - 2 Parts  
2,00€/100g

8,20€

## Rôti de Porc Confit «façon Enchaud»

Une recette de Terroir comme on les aime ! 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.

400g Réf. 5017 - 2 Parts  
3,05€/100g

12,20€

LE LOT DE 2 -20%

400g X2 Réf. 0236  
2 Parts X2

~~24,40€~~  
19,50€



## Sauté de Biche sauce Grand Veneur

Ne ratez pas ce plat traditionnel et goûteux ! Découvrez cette savoureuse viande de Biche cuisinée avec des carottes, des champignons, des oignons grelots et des pommes de terre, le tout mijoté dans une sauce au vin rouge des Corbières AOC et épices.

410g Réf. 5021 - 2 Parts  
3,63€/100g

14,90€



## Saveurs du Sud



### 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

3,54€/100g

14,50€

#### 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.

### Sauté de Cerf à la Bière

**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 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€



### Ragoût de Porc aux Olives et ses Pommes de Terre

**Pour régaler les papilles de toute la famille !** Ancestrale recette de la gastronomie française, la cuisson en ragoût est une cuisson longue et douce permettant de déguster une viande on ne peut plus tendre. Mariant à merveille la viande de porc rigoureusement sélectionnée, des pommes de terre tendres, des olives vertes remplies de goûts et un bouillon haut en saveurs, cette recette vous ravira.

410g Réf. 5034 - 1 Part

2,22€/100g

9,10€



## Sélection des Clients

### Coq braisé au Vin

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

2,22€/100g

9,10€

### 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

1,93€/100g

7,90€

LE LOT DE 2 -25%

410g X2 Réf. 0285 - 1 Part X2

15,80€

11,80€



## Recette du Terroir



### Daube Noix de Joue de Boeuf Confité au Banyuls

**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 - 3,56€/100g

14,60€



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

## Exceptionnel

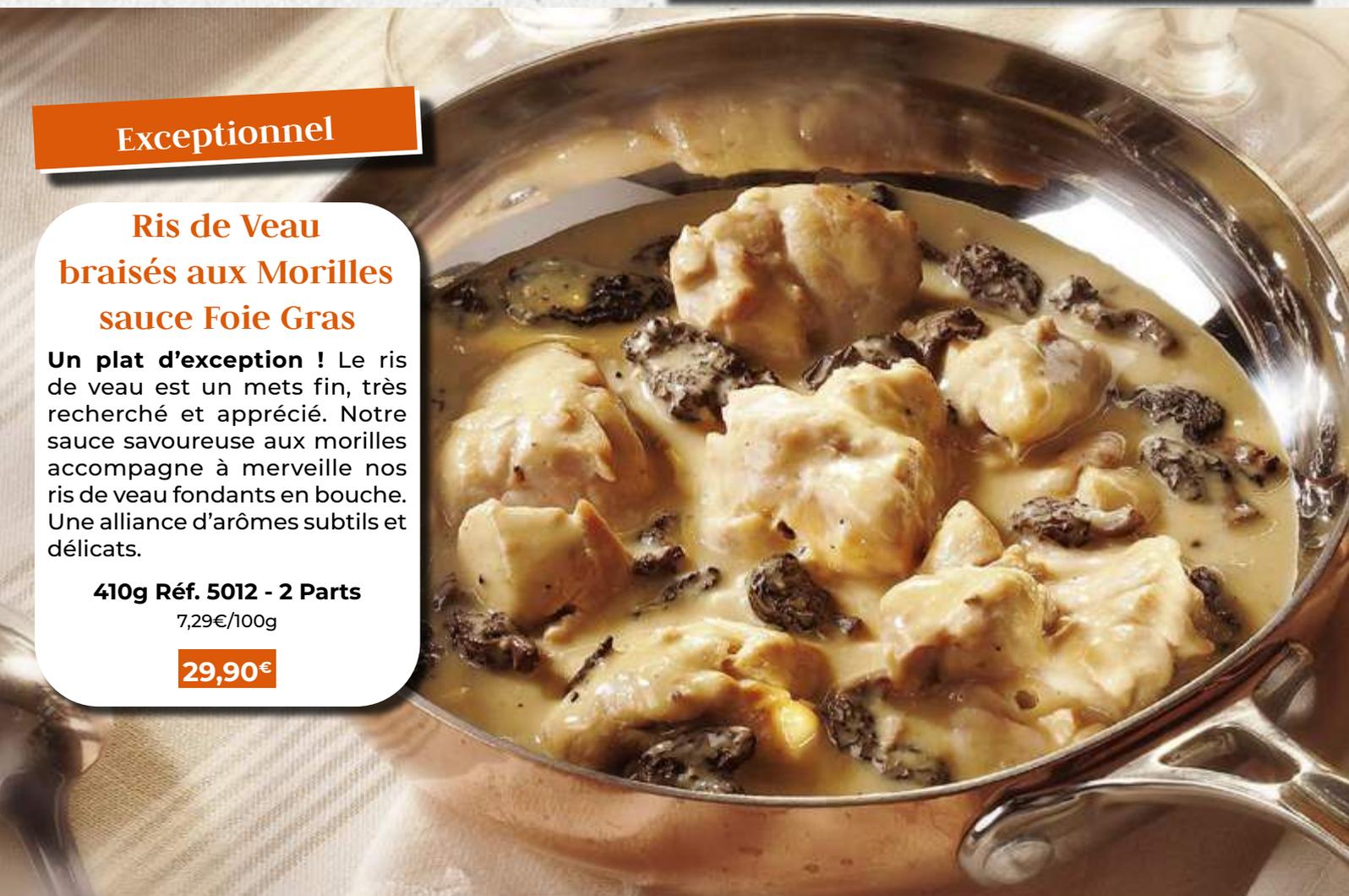
### Ris de Veau braisés aux Morilles sauce Foie Gras

**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€





## Choucroute Jarret

### Saucisse Languedocienne

Une choucroute languedocienne bien de chez nous ! L'idée est originale tout autant que notre recette ! Fidèle à ses origines du Sud: saucisse pur porc et jarret frais, son secret succulent réside dans son chou adouci à la graisse de canard.

380g Réf. 5023 - 1 Part  
2,42€/100g

9,20€

380g X2 Réf. 0023  
1 Part X2

18,40€  
17,80€

## 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 - 7,50€/100g

13,50€



## 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 - 1 Part  
3,46€/100g

12,10€



« Les raviolis farcis aux truffes blanches d'été sont une véritable merveille gastronomique. Chaque bouchée est une explosion de saveurs exquis et délicates. Un véritable festin pour les papilles! » Virginie





## Joue de Porc Confite aux graines de Moutarde

Que diriez-vous de déguster un somptueux plat familial? Nos chefs cuisiniers vous proposent cette recette ancestrale 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  
3,63€/100g

14,90€

## 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 Offerte dès  
95€ d'achats



## 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  
3,05€/100g

12,50€



« Les cuisses de pintade sont simplement délicieuses ! Tendres, juteuses et pleines de saveur. Un régal gastronomique à ne pas manquer. » Jeanine C. 31000 Toulouse



## 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 - 6,45€/100g **12,90€**

## Tripes à la Catalane sauce Piquante

**Une recette traditionnelle haute en saveurs !** 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.

410g Réf. 5057 - 2 Parts  
2,39€/100g

**9,80€**

LE LOT DE 2 **-10%**

410g X2 Réf. 0304

19,60€

2 Parts X2

**17,60€**



## 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  
3,68€/100g

**15,10€**

L'incontournable



## Tripes au Jambon et Tripes au Cognac

Voici deux plats qui ne manqueront pas de vous étonner ! Le premier associe les tripes aux saveurs du Cognac et une riche garniture de légumes: oignon, tomate, carotte. Le second 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 - 2,32€/100g

9,50€

### Tripes au Cognac :

410g Réf. 5014 - 2 Parts - 2,29€/100g

9,40€

Recette du Terroir



## 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.

580g Réf. 5084 - 2 Parts - 2,40€/100g

13,90€



## 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€**

## Rognons sauce Madère

**Savoureux et délicats !** Nous avons concocté spécialement pour vous une recette traditionnelle, une recette qui réunit toute la famille autour d'une table et qui va émoustiller vos papilles : les Rognons sauce Madère. N'oubliez pas d'accompagner vos rognons d'un riz blanc, vous serez conquis !

**410g Réf. 5068 - 2 Parts**  
2,63€/100g

**10,80€**



« Les rognons sauce madère sont un véritable délice. La sauce riche et onctueuse, associée à la tendresse des rognons, crée une explosion de saveurs en bouche. » Sandrine C. 64000 Pau



## Garbure au Confit de Canard

**Amateurs de plats régionaux : régaliez-vous !** Préparée avec de beaux légumes savoureux (choux vert, haricots lingots, poireaux, carottes) et aromatisée d'un bouillon riche en saveur, la garbure est faite pour vous. Cette recette très ancienne participe à l'héritage gastronomique de notre belle région du Sud-Ouest. Cette soupe est accompagnée de copieux manchons de canard (25%), délicatement confits dans leur graisse. Goûtez cette spécialité et vous serez conquis.

**600g Réf. 5035 - 2 Parts**  
1,92€/100g

**11,50€**

Sélection des Clients



## 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€**

## Langue de Porc au Chou Vert et Pommes de Terre

**Une recette élaborée avec les meilleurs produits du terroir !** Pour un repas sain et délicieux que vous pouvez déguster à tout moment de la semaine, rien de tel que cette recette de grand-mère. La langue de porc fondante et bien parfumée, a été préparée avec du chou vert et des pommes de terre pour nous régaler d'un bon plat mijoté, exceptionnellement savoureux !

**410g Réf. 5036 - 1 Part**  
2,27€/100g

**9,30€**



## 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**  
2,59€/100g

**10,60€**

## Saveurs du Sud



## 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.

**390g Réf. 9003 - 2 Parts**  
4,08€/100g

**15,90€**

## 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 !

**390g Réf. 9012 - 2 Parts**  
4,08€/100g

**15,90€**



## 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.

**460g Réf. 9013 - 2 Parts**  
2,15€/100g

**9,90€**





## 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**  
2,83€/100g

**5,10€**



« Le gratin dauphinois est un pur délice. Les fines lamelles de pommes de terre fondantes, la crème savoureuse et le fromage gratiné créent une combinaison parfaite. Un réconfort absolu pour les amateurs de cuisine traditionnelle. »

Marine

## 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.

**180g Réf. 7017 - 1 Part**  
2,83€/100g

**5,10€**



**Livraison Offerte dès  
95€ d'achats**



**Exceptionnel**



## 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**  
2,13€/100g

**9,80€**



## 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.



## Sauce Aïoli

**90g Réf. 7007 - 5,44€/100g** ..... **4,90€**



## Sauce Rouille

**90g Réf. 7012 - 5,44€/100g** ..... **4,90€**



## Sauce Bolognaise au Canard

**Un incontournable de la gastronomie revisité !** Nous avons revisité cette recette Italienne, en l'associant à notre terroir et plus précisément au confit de canard. Des ingrédients sélectionnés avec minutie pour une recette gourmande qui accompagnera parfaitement vos pâtes par exemple.

**170g Réf. 7004 - 2 Parts** **6,50€**  
3,82€/100g

Nouvelle Recette



## Escargots sauce Piquante

**Vous allez adorer sa sauce piquante!**  
Cette recette d'escargots cuisinés va vous surprendre avec son goût légèrement piquant qui apporte de l'originalité à ce plat d'antan.

**410g Réf. 5038 - 2 Parts**  
4,61€/100g

**18,90€**



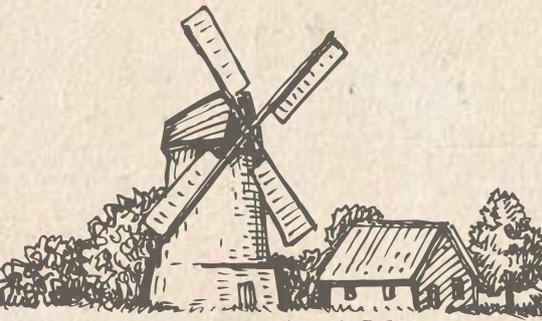
Réchauffer délicatement vos Escargots sauce piquante au micro-ondes ou à feu doux à la casserole. Parfaits en entrée, ou en plat accompagnés d'une délicieuse Ratatouille à la Provençale.

## Olives Arbequina au Thym

**Petites et excellentes !** Cette variété d'olive très petite et ronde se distingue par un excellent goût. Sa texture lisse et son absence d'amertume feront de chaque dégustation un véritable festival de saveurs.

**300g Réf. 7018**  
1,73€/100g

**5,20€**



## Olives Manzanilla saveur Anchois

**L'Olive verte par excellence!**  
Laissez-vous tenter par ces olives vertes soigneusement récoltées puis aromatisées avec de l'anchois. Vos apéritifs seront sublimes et vos invités succomberont à chaque bouchées.

**290g Réf. 7015**  
1,97€/100g

**5,70€**

**LE LOT DE 2 -20%**

**290g X2 Réf. 0169**

~~11,40€~~  
**9,10€**





## Pêches entières au Sirop

**Un dessert tout en légèreté!** Issues d'une variété que nous avons soigneusement sélectionnée, les pêches sont cueillies à maturité puis pelées soigneusement. Retrouvez dans le bocal trois pêches entières au sirop, qui s'accompagneront à la perfection avec de la chantilly, ou d'une boule de glace à la vanille.

**700g Réf. 8003**

1,41€/100g

**9,90€**

LE LOT DE 2 **-25%**

**700g X2 Réf. 0338**

~~19,80€~~

**14,80€**

## Pêches entières au Vin

**Un grand classique des desserts!** Nous vous présentons une recette de grand-mère, idéale pour terminer une journée avec une douceur de fin d'été. Dégustez ces 3 pêches, où un bon choix de vin et de pêches ont été essentiels pour réaliser cette délicieuse préparation.

**700g Réf. 8011**

1,40€/100g

**9,80€**





Canard



Porc

Remise  
**-20%**  
Sur le lot de 3

## Assortiment de 3 Cassoulets Ancestraux

Pour le plaisir de votre tabl  ! Quoi de mieux que les véritables Cassoulets Occitans, des recettes authentiques connues et reconnues à travers toute la France et r put es dans le monde entier.



Charcutier

LE LOT DE 3 **-20%**

820g X3 Réf. 0297 - 2 Parts X3 ~~38,90 ~~ **31,10 **

Remise  
**-20%**  
Sur le lot de 2



C'est Nouveau !

## Gaspacho

Des saveurs fraîches et gourmandes ! Cette exquise soupe composée de tomates, poivrons verts, huile d'olives, concombres, oignons, vinaigre, sel, poivre, cumin se déguste froide soit à l'apéritif dans des verrines, soit en entrée dans un grand bol. Très désaltérant et vitaminé, ce gaspacho fera fureur auprès de vos convives.

LE LOT DE 2 **-20%**

500g Réf. 5094 - 1,70 /100g ..... **8,50 **

500g X2 Réf. 0026

~~17,00 ~~ **13,60 **