



La tradition au goût du jour

SÉLECTION
Automne / Hiver
2018 / 2019

Valable jusqu'au 28/02/2019

Tout le
MONDE
À Table!



Découvrez toute la saveur de nos recettes !
Amicalement, Marine.



04.68.94.77.91 - www.lemoulindarius.fr

Cher(e)s ami(e)s Gastronomes,

Nous voilà repartis ensemble pour de **nouvelles aventures culinaires !**

Cela fait maintenant **plus de 30 ans** que le Moulin d'Arius vous propose des produits de haut niveau, des recettes ancestrales de notre grand terroir, si riches en saveurs et en parfums.

Nos valeurs sont les mêmes au fil des années : l'authenticité, le savoir-faire et des produits locaux de qualité. Tous les jours je relève le défi de vous satisfaire davantage.

A travers **ce nouveau catalogue**, vous trouverez les bons petits plats de grand-mère que j'ai concocté spécialement pour vous, pour votre plus grand plaisir : plus de recettes, de terroirs, de découvertes, de mélanges subtils ou traditionnels... Réservé uniquement aux gourmands et gourmets qui savent apprécier et faire la différence !

Parcourez-le vite et bonne dégustation.



Marine Giacomel

Amicalement,
Marine Giacomel
à votre écoute.

Sommaire

Services	p.2
Cassoulets	p.2 et 3
Entrées & Hors d'Œuvre	p.4
Confits	p.6
Plats Cuisinés	p.8
Recettes de la Mer	p.22
Accompagnements	p.24
Sucré	p.28
Lots	p.29
Foie gras	p.30

Le Moulin d'Arius est membre
de l'**AREVADE**



Association Régionale
des Entreprises de Vente à Distance
et du E-Commerce

Commander c'est simple ...

Par **TÉLÉPHONE** :

04.68.94.77.91

(coût d'un appel local)

Par **INTERNET** :

www.lemoulindarius.fr

24h/24

Paiement Sécurisé

Par **COURRIER** :

Moulin d'Arius

393 rue Becquerel - BP 41202
11492 Castelnaudary Cedex

*Terroirs du Sud
Terroirs Gourmands*

Il n'y pas de cuisine plus appréciée que celle de la France, et de région française plus célèbre pour ses prouesses culinaires que le **Grand Sud**, où la chaleur du soleil méditerranéen s'allie avec le savoir-faire français.

Notre région porte en elle un important héritage culinaire, qui se déploie quotidiennement dans ses assiettes. Les recettes traditionnelles, aux bonnes odeurs d'olives et d'herbes aromatiques, emploient des produits du terroir qui puisent leur histoire dans la cuisine typiquement méditerranéenne.

Parmi ses spécialités emblématiques, on peut citer la Bouillabaisse de Marseille, l'Axoa du Pays Basque, le Cassoulet et ses haricots du Lauragais, les Boles de Picolat du côté Catalan... **et tant d'autres recettes que vous retrouverez dans notre catalogue.**



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...

820g (2 parts) Réf. **3005**

10€90 (1,33€/100g)

410g (1 part) Réf. **3004**

7€90 (1,93€/100g)



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 du Lauragais. Bien gratiné au four, vous l'apprécieriez encore plus, les gastronomes en raffolent.

1350g (3 parts) Réf. 3001

19€90 (1,47€/100g)

820g (2 parts) Réf. 3003

11€90 (1,45€/100g)

410g (1 part) Réf. 3002

6€65 (1,62€/100g)



Haricots Lingots Cuisinés à la Graisse de Canard

Nous avons sélectionné pour vous les meilleurs haricots de la région : les haricots lingots du Lauragais. 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 (2 parts) Réf. 7003

4€60 (1,12€/100g)



Cassole en terre cuite

L'indispensable pour votre cassoulet !

La terre cuite de la cassole a un caractère isolant qui favorise la cuisson lente et la répartition uniforme de la chaleur au sein du plat en évitant les surchauffes locales notamment contre la paroi. La cassole présente la nécessaire propriété de pouvoir supporter sans risque de fêlure, la chaleur du four ou de la cheminée.

0,5L (1 part) Réf. 9501 **4€90**

1,7L (4 parts) Réf. 9502 **8€50**



Cassoulet Gastronomique au Magret de Canard Confit

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, «réserve 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.

820g (2 parts) Réf. 3007

13€90 (1,69€/100g)

410g (1 part) Réf. 3006

8€90 (2,17€/100g)

Rien de tel qu'une **ENTRÉE** bien choisie
Pour se mettre en **APPÉTIT** !

Les Boudins Audois

La recette traditionnelle ! Il est préparé à l'ancienne en terrine avec des épices : c'est le terroir audois dans votre assiette. Cette recette particulièrement goûteuse et savoureuse séduira les amateurs les plus exigeants. Vous pouvez le déguster froid en entrée sur une salade légèrement persillée ou chaud poêlé.

1. Boudin à l'Oignon

90g (2 parts) Réf. 2001

2€90 (3,22€/100g)

2. Boudin aux Pommes

90g (2 parts) Réf. 2002

2€90 (3,22€/100g)



Pâté du Dimanche 30% Foie Gras

La recette ancestrale ! Le pâté du Dimanche, c'est l'association entre la viande de porc et le foie gras (30%). Entrée de choix, goûteux et onctueux, il est apprécié de tous.

Sans colorant, ni conservateur.

90g (2 parts) Réf. 2011

7€90 (8,78€/100g)



Rillettes de Cochonaille à la Moutarde Ancienne

Une Rillettes originale et fondante ! Découvrez l'association du porc et de la moutarde à l'ancienne... fondante, moelleuse, onctueuse... Elle se tartine volontiers sur des toasts grillés ou des tranches de pain frais.

Sans colorant, ni conservateur.

90g (2 parts) Réf. 2010

4€90 (5,44€/100g)





Recette
ANCESTRALE

Jambonneau

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.

Sans colorant, ni conservateur.

380g (4 à 5 parts) Réf. 2003

9€90 (2,61€/100g)

190g (2 à 3 parts) Réf. 2004

7€50 (3,95€/100g)



Caviar d'Aubergine à la Russe

Pour un apéritif original et convivial ! Ce produit va vous surprendre par sa finesse et sa fraîcheur. La variété d'aubergine et le procédé de fabrication ont été choisis de façon à avoir un caviar sans amertume, à la différence du caviar provençal. Ces ingrédients sont une variété d'aubergines douces, de l'oignon, du concentré de tomates, du sucre et des épices.

180g (4 parts) Réf. 2017

6€90 (3,83€/100g)

Les Terrines

**Pour se mettre en appétit,
rien de tel qu'une entrée bien choisie.**

Pâté de Campagne aux Cèpes

180g (4 parts) Réf. 2016 **5€90** (3,28€/100g)

90g (2 parts) Réf. 2018 **3€90** (4,33€/100g)

Terrine de Lapin Noisettes et Cognac

90g (2 parts) Réf. 2013 **3€90** (4,33€/100g)

Terrine de Sanglier Châtaigne et Brandy

90g (2 parts) Réf. 2014 **3€90** (4,33€/100g)

Pâté de Campagne arôme Truffe

90g (2 parts) Réf. 2015 **7€50** (8,33€/100g)



Terrine de Campagne Olives Vertes et Pastis

90g (2 parts) Réf. 2012 **3€90** (4,33€/100g)



1.



2.



3.

Tapenades et Poivronnade

Pour épater vos convives ! Découvrez les délicieuses tapenades du Moulin d'Arius, issues d'olives bien mûres, concassées, additionnées de câpres, de quelques anchois et d'huile d'olive pour relever le fruité de l'olive ! Plus original, notre poivronnade qui assemble les saveurs de la Provence : poivrons, tomates séchées, huile d'olive, herbes de Provence...

A déguster sans modération sur une bonne tranche de pain de campagne.

1. Tapenade Noire
90g (2 parts) Réf. 2008

4€40 (4,89€/100g)

2. Tapenade Verte
90g (2 parts) Réf. 2009

4€40 (4,89€/100g)

3. Poivronnade
90g (2 parts) Réf. 2006

3€90 (4,33€/100g)



Graisse de Canard

Indispensable pour cuisiner vos plats !

Les pommes de terre, les champignons, les haricots verts, les viandes... Mettez toute la saveur de notre gastronomie du Sud-Ouest dans vos préparations traditionnelles.

320g - Réf. 1504

6€90 (2,16€/100g)

Le **CONFIT** : sûrement une des plus anciennes spécialités du Sud-Ouest, mais surtout un des joyaux de notre Gastronomie!



1. Cuisses de Canard Confites

Exceptionnelles ! Des cuisses de canard généreuses et dodues. Elles sont confites dans la graisse pour un goût inimitable. Un peu de sel, un peu de poivre et le tour est joué ! Le goût de la simplicité sait faire la différence.

Sans colorant, ni conservateur.

410g (1 part) Réf. 1506 **9€90** (2,41€/100g)

820g (2 parts) Réf. 1505 **17€90** (2,18€/100g)



2. Manchons de Canard Confits

Moelleux et délicats ! Ces manchons de canard sont cuits dans la graisse de canard et dorés à souhait pour une dégustation parfaite des saveurs.

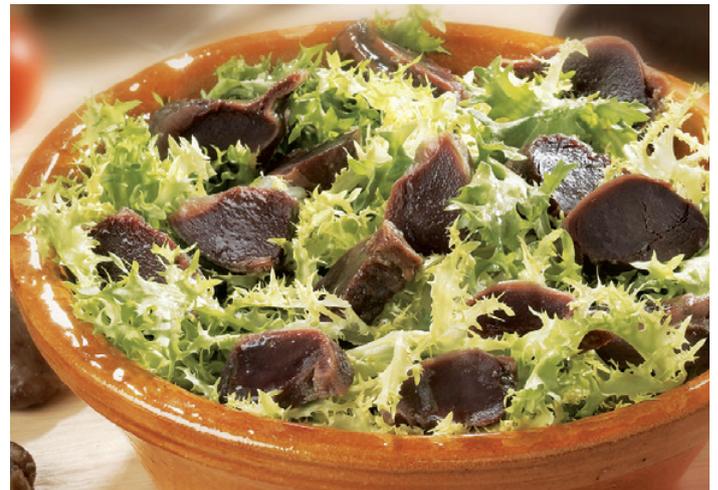
560g (3 parts) Réf. 1503

10€90 (1,94€/100g)

Gésiers de Volaille Confits Émincés

C'est authentiquement bon ! Ces délicieux gésiers de volaille sont simplement émincés et confits dans la graisse de canard. Ils se prêtent à toutes préparations, en particulier tièdes dans une délicieuse salade occitane.

360g (3 parts) Réf. 1502 **7€90** (2,19€/100g)



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 (3 parts) Réf. 1501 **5€90** (1,97€/100g)



Découvrez notre sélection spéciale
RECETTES D'ANTAN

Langue de Bœuf

A déguster en toute saison ! 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.

380g (2 parts) Réf. 5008

14€90 3,92€/100g



Tripoux Aveyronnais

Originalité du terroir ! Plat typique du Grand-Sud, adoré des amateurs, qui ne manquera pas de vous étonner. La panse de veau, simplement roulée et ficelée est cuite dans une sauce particulièrement parfumée avec un vin blanc sec, tomates et persil. Laissez-vous tenter par l'originalité de cette recette «bien de chez nous».

380g (2 parts) Réf. 5015

14€90 3,92€/100g



Coq 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.

380g (2 parts) Réf. 5005

7€90 2,08€/100g



Recette
ANCESTRALE



Tripes au Cognac

Délicieusement parfumées ! Un plat pour les amateurs, qui ne manquera pas de vous étonner. Ces tripes de bœuf sont tout simplement exquises. Elles sont cuisinées dans une riche garniture de légumes : avec des oignons, des tomates, des carottes ; et accompagnées d'une délicieuse sauce au vin blanc, Cognac et crème fraîche.

380g (2 parts) Réf. 5014

7€90 2,08€/100g

Civet de Canard

Le bon goût du terroir ! Le canard est préparé dans une sauce légère et onctueuse, composée de vin rouge, oignons, pommes de terre et carottes. Il prend merveilleusement place sur vos tables. À accommoder de cèpes cuisinés ou de pâtes fraîches.

300g (2 parts) Réf. 5004

6€90 (2,30€/100g)



Salmis de Canard à l'Armagnac et sa Fricassée de Champignons

Le secret est dans l'assiette ! Cette recette allie la chair fine et savoureuse du canard avec des champignons et une sauce au vin composée de vin rouge, foie de volaille, oignon, huile d'olive, ail, Armagnac et plantes aromatiques. L'accord entre la viande et la sauce est tout simplement merveilleux.

380g (1 part) Réf. 5013

7€90 2,08€/100g





Recette de
ma **GRAND-MÈRE**

Lapin à la 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 légèrement relevée à la moutarde. Réchauffez très doucement et accompagnez de pommes de terre vapeur. Vous serez conquis.

380g (2 parts) Réf. 5042

17€50 (4,61€/100g)

Lapin Chasseur sauce Saupiquet

Une sauce succulente ! Chez nous, la recette du Saupiquet se transmet de génération en génération. Cette sauce, épaisse et relevée, est composée de vin rouge, foie de volaille, oignon, ail, huile d'olive, herbes de Provence... Elle accompagne à la perfection son Lapin Chasseur. Vous serez conquis par cette nouvelle recette.

380g (2 parts) Réf. 5044

13€90 (3,66€/100g)



Joue de Bœuf en Daube

Une recette idéale pour ceux qui aiment les viandes 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.

380g (2 parts) Réf. 5047

13€50 (3,55€/100g)

Les Lentilles du Lauragais

Les lentilles accompagnent tout ! C'est avec une grande minutie que j'ai élaboré pour vous ces recettes ancestrales, gourmandes et généreuses. Les lentilles (origine France) mijotent longuement dans un bouillon, avec la graisse de canard, du poivre, de l'ail et quelques épices... On ajoute ensuite la viande qui les accompagne, tendre et savoureuse et on obtient un délicieux plat complet. Idéal pour les petits comme les plus grands.

Lentilles au Confit de Canard

380g (1 part) Réf. 5009

7€80 (2,05€/100g)



Jarret de Porc aux Lentilles

380g (1 part) Réf. 5007

7€90 (2,08€/100g)

Saucisse de Toulouse et ses Lentilles cuisinées

380g (1 part) Réf. 5010

6€60 (1,74€/100g)





Févolade au Confit de Canard

L'alter ego du grand 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 (2 parts) Réf. 5024

9€90 (1,65€/100g)

Saucisse de Toulouse et ses Petits Légumes Confits

Un plat parfaitement harmonieux ! La saucisse de Toulouse (composée uniquement de porc, sel, poivre) est cuisinée avec ses légumes du soleil, aubergine, poivron, tomate et du thym. Ce plat classique ne manquera pas de vous surprendre.

380g (2 parts) Réf. 5033

8€10 (2,13€/100g)



Fricassée de Canard au Poivre Vert et ses Pommes de Terre

Pour tous les amateurs de plats relevés ! Nous avons choisi de beaux manchons de canard pour les cuisiner dans une sauce savoureuse, relevée au poivre vert. C'est délicieux, corsé et original !

600g (2 parts) Réf. 5019

9€90 (1,65€/100g)



Blanquette de Dinde

Une véritable recette de Grand-Mère ! La blanquette de dinde est un classique du terroir qui fait l'unanimité à chaque bouchée. La dinde très tendre, est cuisinée avec un délicieux bouillon, des carottes, des poireaux, des champignons, des oignons, une pointe de crème fraîche et du poivre pour donner ce goût inimitable à la blanquette.

380g (1 à 2 parts) Réf. 5043

9€90 (2,61€/100g)

Garbure au Confit de Canard

Amateurs de bonne soupe : régalez-vous ! Préparée avec de beaux légumes savoureux (chou vert, haricots du Lauragais, 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 (2 parts) Réf. 5035

14€90 (2,48€/100g)



Recette de
ma **GRAND-MÈRE**



Noix de Joue de Porc Confit au Banyuls

Une vraie recette à partager ! La noix de joue est une partie tendre et moelleuse de la viande de porc. Parfaite cuisinée en daube, avec des pommes de terre fondantes, du Banyuls, des rondelles de carottes, des champignons de Paris, des épices et un tour de main secret qui fait de ce plat un vrai moment plaisir.

380g (2 parts) Réf. 5027

13€50 (3,55€/100g)

Recette
ANCESTRALE

Une **OFFRE RÉGIONALE** avec des recettes du Grand Sud qui font la célébrité de notre gastronomie !

Boles de Picolat

Recette typiquement 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 (2 à 3 parts) Réf. 5022

11€90 (1,98€/100g)



Axoa de Porc au Piment d'Espelette

La tradition Basque dans votre assiette ! La viande de porc est soigneusement hachée, puis mijotée avec des oignons, poivrons et herbes aromatiques, le tout juste relevé de piment d'Espelette. Toutes les saveurs de la cuisine Basque sont réunies dans ce plat familial par excellence. Réputée «festive», je vous conseille cette recette sans attendre !

380g (1 à 2 parts) Réf. 5038

9€90 (2,61€/100g)



Délices de Volaille et ses Ecrevisses

Mélange harmonieux entre les saveurs de la terre et de l'eau douce ! Grand classique de la gastronomie française, c'est une association harmonieuse des saveurs, avec la viande tendre du poulet et de l'écrevisse. Lentement mijoté avec tomate, vin blanc, oignon, Cognac, pour finir de la crème fraîche afin d'obtenir une sauce onctueuse et gourmande.

600g (2 parts) Réf. 5030

15€90 (2,65€/100g)

300g (1 part) Réf. 5029

8€90 (2,97€/100g)



Civet de Dinde aux Pruneaux d'Agen

Un plaisir gustatif à découvrir sans attendre ! Une vieille recette de ma grand-mère où la dinde est mijotée longuement en civet, avec une succulente sauce dont nous gardons le secret... Une véritable madeleine de Proust.

380g (2 parts) Réf. 5041

14€90 (3,92€/100g)

Recette
ANCESTRALE



Poulet Basquaise

Véritable institution de la gastronomie du Sud-Ouest ! Cette recette traditionnelle apporte un plein de soleil et de saveurs dans votre assiette. Le poulet est longuement mijoté dans sa sauce tomate, des poivrons fondants, olives vertes et noires, oignons, huile d'olive et herbes aromatiques. Toutes les saveurs de la cuisine authentique Basque sont réunies dans ce plat familial par excellence.

380g (2 parts) Réf. 5011

7€90 (2,08€/100g)

Choucroute Jarret-Saucisse Languedocienne

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 (1 part) Réf. 5023

7€50 (1,97€/100g)



Escargots à la Catalane

Un plat régional qui va émoustiller vos papilles ! Ces escargots à la catalane sont tout simplement un délice. Ils 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 (2 parts) Réf. 5045

18€90 (4,97€/100g)



Porc au Curry et Ananas

Une recette originale ! Si vous aimez les recettes exotiques...cette recette est pour vous ! Découvrez l'alliance avec la tendre viande de porc, la douceur de l'ananas, et la subtilité du curry peu prononcé mais nécessaire pour relever ce plat tout en douceur.

380g (2 parts) Réf. 5036

9€50 (2,50€/100g)



Raviolis Farcis aux Truffes Blanches d'Été

Des raviolis d'exception ! Une recette parfaite pour tous les repas plaisir. Sa succulente saveur de truffe, sa garniture fondante à la ricotta, sa fine pâte fondante à raviolis et sa crème goûteuse émerveilleront vos papilles.

380g (2 parts) Réf. 5031

11€90 (3,13€/100g)



Cocotte de Volaille sauce au Foie Gras et ses Raviolis Truffés

Un succès assuré ! Les pilons de poulet sont mijotés dans une sauce gourmande au foie gras, et accompagnés de succulentes raviolis dont la farce délicate est composée de ricotta, mozzarella, champignons et brisures de truffes blanches d'été. Découvrez avec plaisir ce plat complet, prêt à être dégusté.

300g (1 part) Réf. 5017

7€90 (2,63€/100g)

Les **RECETTES ATYPIQUES**
 quand l'originalité se marie
 avec notre Languedoc !

Tajine de Poulet et ses Légumes Confits

Une version originale à notre façon ! Une recette de caractère où le poulet et les saveurs généreuses des poivrons, tomates, figues, pomme de terre, amandes et raisins secs, sont relevés d'une pointe de cumin et d'épices. Comme moi, accompagnez-le de semoule, et ce plat fera l'unanimité.

600g (2 parts) Réf. 5034

12€50 (2,08€/100g)



Raviolis Farcis aux Cèpes Sauce Foie Gras et ses Eclats de Figs

La finesse dans votre assiette ! Découvrez ces bouchées de raviolis fondantes associant les saveurs du cèpe et de la ricotta. Le tout nappé d'une sauce onctueuse au foie gras et éclats de figues qui subliment ce plat complet.

380g (2 parts) Réf. 5032

11€90 (3,13€/100g)

Poulet au Curry, Noix de Coco, Banane, Gingembre

Un plat qui va vous faire voyager ! Ce plat ne manquera pas de vous étonner ! Découvrez l'association de la finesse de la viande de poulet avec la banane, noix de coco, gingembre et la sauce au curry. Vous serez conquis par ce plat exotique revisité à notre façon.

380g (2 parts) Réf. 5028

7€90 (2,08€/100g)



Ravioles au Saumon sauce à l'Oseille

Si simple et divinement bon ! Quel plaisir de pouvoir découvrir à la dégustation la texture et le parfum du saumon ainsi que la douceur de la ricotta. Une harmonie parfaite avec une farce composée d'oseille, crème fraîche, oignon, bouillon... Un délice.

600g (2 parts) Réf. 5037

14€90 (2,48€/100g)



Gigue de Volaille au Vin Moelleux et ses Ravioles aux Truffes

Un parfait équilibre ! La volaille est longuement mijotée dans sa sauce crémeuse, au vin blanc moelleux, oignon et carotte. Le tout accompagné de délicieuses ravioles farcies à la truffe blanche d'été, ricotta et mozzarella. Découvrez avec plaisir ce plat complet, prêt à déguster.

300g (1 part) Réf. 5020

7€90 (2,63€/100g)



Blanquette de Canard

Une des recettes préférées des français revisitée ! La blanquette, très appréciée de tous, est souvent synonyme de repas en famille ou entre amis autour d'un plat savoureux. Cette recette au canard s'accompagne de cèpes en morceaux, de carottes, d'oignons et de sa sauce onctueuse à base de crème fraîche et de bouillon de volaille.

380g (2 parts) Réf. 5001

8€90 (2,34€/100g)



Mitonné de Pintade et ses Ravioles aux Cèpes

Une recette extraordinaire ! Découvrez l'association de la pintade braisée et de gourmandes ravioles à la ricotta et aux cèpes. Le tout est mijoté dans une sauce au vin blanc et au Champagne, légère et goûteuse.

380g (1 part) Réf. 5026

8€20 (2,16€/100g)



Canard aux Olives

Le Grand classique de la cuisine Française ! J'ai sélectionné pour vous les plus beaux confits de canard pour les cuisiner dans une onctueuse sauce composée de vin blanc, oignon, huile d'olive, carotte, muscat, poivre et olives. Avec cette recette riche en goût, impossible de se tromper.

380g (2 parts) Réf. 5003

8€90 (2,34€/100g)

Canard aux Ecorces d'Orange Confites

Le mariage parfait de l'orange et du canard ! Le confit de canard est mijoté avec des écorces d'orange confites et une sauce onctueuse à base d'oignon, bouillon de viande et poivre. La surprise, c'est une belle tranche d'orange dans votre plat !

380g (2 parts) Réf. 5016

9€90 (2,60€/100g)



Canard aux Raisins

La Tradition au goût du jour ! Le canard, qui apprécie les alliances de saveurs sucrées-salées, est mijoté dans une sauce savoureuse au vin blanc, bouillon, Muscat de Rivesaltes, raisins secs... Une recette bien de chez nous à déguster ou re-déguster pour votre plus grand plaisir.

380g (2 parts) Réf. 5002

8€90 (2,34€/100g)

Suprême de Volaille et son farci à la Truffe

Un savoir-faire ancestral associé à la truffe ! Une recette inédite où les suprêmes de volaille sont mijotés dans une sauce onctueuse composée de crème fraîche, bouillon, champignons, carottes, poireaux, oignons. Une touche de truffe ponctue le goût délicat de la farce traditionnelle. Découvrez sans plus attendre cette association entre la volaille et la truffe qui donnera un air de fête à votre table.

380g (1 à 2 parts) **Réf. 5046**

15€90 (4,18€/100g)



Jambonnette de Canard sauce à la Truffe blanche d'Été

Plaisir garanti ! Cette recette inédite marie à merveille la délicatesse du canard et l'intensité de la truffe. Le canard s'accompagne de champignons, de carottes et de sa sauce onctueuse à base de crème fraîche, jus de truffe, bouillon, poireau et poivre. L'essayer c'est l'adopter.

300g (2 parts) **Réf. 2005**

9€90 (2,61€/100g)



Saucisse de Toulouse et ses Haricots cuisinés

Une recette Terroir typique de l'Aude ! Des haricots lingots du Lauragais fondants, mijotés avec de la saucisse de Toulouse parfaitement préparée et assaisonnée. C'est un plat qui retrouve les spécialités régionales connues et appréciées des amateurs, l'ensemble est parfaitement équilibré.

380g (1 part) **Réf. 5006**

6€90 (1,82€/100g)



Gardiane de Taureau

Une magnifique recette de nos régions ! 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.

380g (2 parts) Réf. 5025

13€90 (3,66€/100g)



Sauté de Biche

Ne ratez pas ce plat ! Découvrez une 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.

350g (2 parts) Réf. 5021

13€90 (3,97€/100g)

Confit de Canard aux Haricots Lingots

Recette authentique et savoureuse ! Elaboré avec soin et savoir-faire, ce confit de canard aux haricots lingots du Lauragais est préparé sans conservateur afin de vous offrir le meilleur de nos régions. Pratique et prêt en quelques minutes, laissez-vous séduire par ces haricots lingots fondants et le tendre confit de canard.

380g (1 part) Réf. 5018

7€90 (2,08€/100g)



Quand la **MÉDITERRANÉE**
s'invite à votre table



SUD
de France

Paëlla

Toute la richesse du Sud dans votre assiette ! Exceptionnelle : c'est l'avis de nos dégustateurs ! Rissolés à l'huile d'olive et cuisinés dans le jus de viande, le poulet et le chorizo aromatisent fièrement ce plat. Mais cette recette ne serait rien sans sa chair de colin, ses moules ou ses morceaux d'encornets savoureux. Faites réchauffer le tout à feux doux, accompagné de riz de Camargue.. Cette recette authentique donne un air de fête à vos vacances.

780g+140g (2 à 3 parts) **Réf. 9007** **23€30** (2,53€/100g)

Encornets Farcis

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 cuisinées dans une sauce tomate au vin blanc parfumée aux herbes. Ne loupez pas cette recette idéale pour l'été.

380g (2 parts) **Réf. 9003** **14€90** (3,92€/100g)



Filet de Saumon aux Ecrevisses

Offrez-vous toute sa finesse ! Ce beau filet de saumon est d'abord poché au court-bouillon, puis accompagné d'une sauce onctueuse au vin blanc et à la tomate. La chair fondante de ce poisson fin s'associe parfaitement aux queues d'écrevisses et aux champignons de Paris. Ce plat d'une rare finesse offre tous les parfums de la Mer à votre repas.

380g (1 à 2 parts) **Réf. 9004** **15€90** (4,18€/100g)

Bouillabaisse sans arête

Toute la Provence dans votre assiette. Faut-il encore la présenter ? Cette soupe de poissons est un grand classique du Bassin Méditerranéen. Elle est composée de 3 savoureux poissons : le Loup, le Colin et le Rouget, ainsi que de fondantes Moules. Le tout mijoté et parfumé aux arômes de safran et zeste d'orange. Elle est garantie sans arête pour que chaque cuillère ne soit que du plaisir.

800g (3 parts) **Réf. 9001** **22€50** (2,81€/100g)



Moules Farcies

Plongez dans le goût du large ! De belles moules fraîches sont préparées à la main une par une, farcies et garnies d'une succulente sauce aromatisée. C'est un plat qui séduira tous les amateurs des produits de la mer.

800g (3 parts) Réf. 9006

22€50 (2,81€/100g)

SUD
de France



Parmentier de Brandade de Morue

Recette typique du sud ! Plusieurs utilisations pour ce parmentier de brandade de morue (32%) : servi sur des toasts grillés ou en bouchées feuilletées pour une entrée originale ou accompagné de pommes de terre pour un plat régional exquis.

180g (1 part) Réf. 9002

5€90 (3,28€/100g)

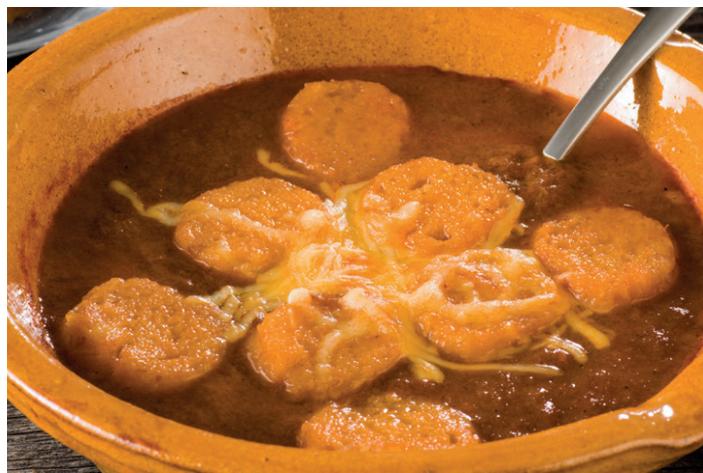


Soupe de Poissons

Un concentré de saveurs ! Les morceaux de poissons sont finement sélectionnés, mixés et cuisinés dans une sauce goûteuse, composée de bouillon, vin blanc, carotte, oignon, poireau, huile d'olive. Servir chaud avec des croûtons, une cuillère de sauce rouille et un peu de fromage râpé.

750g (2 parts) Réf. 9008

9€90 (1,32€/100g)



Marmite du Pêcheur

Dégustez la finesse du poisson et des crustacés avec ce plat convivial, copieux et très fin. Il est composé de filets de poissons sans arêtes à chair ferme et de moules généreuses, cuisinés dans une soupe de poissons et son coulis de tomates. Cette marmite est une invitation à découvrir la cuisine catalane et se marie parfaitement avec du riz.

Sans arêtes.

800g (2 à 3 parts) Réf. 9005

19€20 (2,40€/100g)

SUD
de France



Notre **SAVOIR-FAIRE ENSOLEILLÉ**
vous accompagne au quotidien!

Aubergines à la Provençale

Exquis plat régional. Un des plats les plus renommés de la cuisine provençale. Les aubergines sont d'abord coupées en tranches, rôties et mijotées avec de l'huile d'olive et une délicieuse sauce tomate.

380g (2 parts) Réf. 7001

5€90 (1,55€/100g)



Gratin Dauphinois

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

180g (1 part) Réf. 7011

4€90 (2,72€/100g)



Pommes de Terre à la Sarladaise

Un classique de la gastronomie du Sud-Ouest! Parfaite association entre les pommes de terre, cuisinées dans la graisse de canard, les cèpes, et la garniture composée de lardons, persil, sel et poivre. Faites dorer les pommes de terre dans une poêle, avant de les servir en accompagnement d'une saucisse de Toulouse ou d'un confit de canard.

180g (2 parts) Réf. 7005

5€90 (3,28€/100g)

90g (1 part) Réf. 7006

3€90 (4,33€/100g)



Recette de
ma **GRAND-MÈRE**

Cèpes Cuisinés

Pour garnir 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 (4 à 5 parts) **Réf. 7002**

21€70 (4,34€/100g)



Ratatouille à la Provençale

Du soleil dans votre assiette ! Ce grand classique de la cuisine méridionale est parfait en toute occasion car il accompagne aussi bien vos confits que les civets de l'hiver. Poivron rouge et vert, courgette, aubergine, tomate, oignon, une touche d'huile d'olive, ail, épices, tout est là.

180g (1 part) **Réf. 7010**

4€90 (2,72€/100g)

Assortiment pour Gigot

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.

660g (3 à 4 parts) **Réf. 7009**

9€50 (1,44€/100g)





Risotto au Foie Gras

Un plat raffiné et savoureux ! Il tient son nom d'un savoir-faire venu d'Italie mais son goût, lui, est bien de chez nous. Ce risotto au foie gras est fondant et léger en bouche. Il accompagnera à la perfection vos manchons de canard confits.

180g (1 part) Réf. 7012

9€90 (5,50€/100g)

Sel Fou

Le goûter c'est l'adopter ! Le sel fou est un mélange de saveur. Il est composé de sel, basilic, romarin, poivre, baies roses, piment d'Espelette et piment doux. Il s'accordera avec vos plats cuisinés, poissons, viandes rouges ou blanches.

70g - Réf. 9504
9€50 (13,57€/100g)



Huile à la Truffe

Un air de fête dans tous vos plats ! Sur une base d'huile d'olive, découvrez le goût et l'odeur de la truffe blanche d'été, très appréciée de tous les gastronomes. Très facile d'utilisation, cette huile parfume vos plats, sublimer vos omelettes, œufs brouillés, une salade de pomme de terre tiède.

25cl - Réf. 9503
11€90 (47,60€/100cl)



Sauce Bolognaise

Une sauce surprenante ! Succulente sauce associant une traditionnelle farce au porc, des cèpes fondants, des tomates et de l'huile de tournesol. Vous pourrez l'utiliser sur vos pâtes fraîches, du riz ou bien encore un gratin de cannellonis.

300g (2 parts) **Réf. 7007**

7€90 (2,63€/100g)

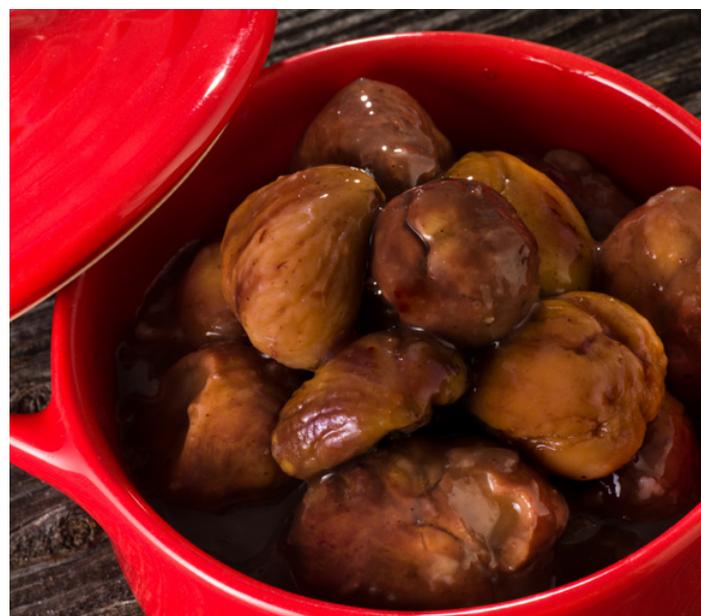


Sauce Saveur Truffe Blanche

Un air de fête ! Cette sauce sublimer vos plats du quotidien comme des pâtes fraîches, un écrasé de pomme de terre, une omelette... En accord parfait avec notre huile à la truffe.

180g (2 parts) **Réf. 7008**

9€90 (5,50€/100g)



Marrons Braisés sauce Grand Veneur

Accompagne parfaitement vos viandes. Les marrons se marient parfaitement avec un confit, une viande blanche, ainsi qu'avec du gibier. La sauce épaisse et onctueuse est préparée avec un vin rouge, de la tomate, de l'ail et des épices qui relèveront votre viande.

300g (2 à 3 parts) **Réf. 7004**

9€30 (3,10€/100g)

Des gourmandises **IDÉALES**
pour mettre vos papilles en fête !

Les Confitures du Moulin d'Arius

Un vrai régal pour les papilles ! Le savoir-faire et la passion du goût sont ici une affaire de famille. Cuites à l'ancienne, par petites quantités dans un chaudron en cuivre, elles sont préparées avec amour et les meilleures saveurs du marché. Les fruits sont sélectionnés avec soin pour leur excellente tenue gustative. Irrésistiblement naturel et délicieux !

Pêche - Réf. 8006
Fraise - Réf. 8008

310g

Abricot - Réf. 8007
Prune - Réf. 8009

7€50 (2,42 €/100g)

Découvrez notre surprenante confiture à la tomate : elle sort des sentiers battus et vous rappellera à coup sûr votre enfance.

Tomate
310g - Réf. 8010

7€90 (2,55€/100g)



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.

160g (4 parts) Réf. 8002

4€90 (3,06€/100g)

Les Crumbles

Tout simplement délicieux ! Le crumble est une façon gourmande de manger des fruits toute l'année. C'est un dessert aux fruits à servir chaud, accompagné d'une boule de glace à la vanille.

Pomme Ananas - Réf. 8004

Pomme Figue - Réf. 8003

180g (1 part)

4€50 (2,50€/100g)



Les Cassoulets du Moulin d'Arius

Un assortiment exceptionnel pour régaler vos papilles !

Comment choisir parmi ces cassoulets, qui sont tous aussi bons les uns que les autres ? Le choix s'avère difficile. C'est pourquoi j'ai conçu cet assortiment grâce auquel vous pourrez bientôt vous vanter de connaître non pas «le» cassoulet mais «les» cassoulets : au confit de canard, au porc, au magret de canard. Bonne dégustation !

Cassoulet Gastronomique

au Magret de canard - 820g (2 parts)

+ Cassoulet au Confit de canard - 820g (2 parts)

+ Cassoulet de tradition au Porc - 820g (2 parts)

+ Cassole en Terre cuite - 1,7L (4 parts) **OFFERTE**

Réf. 0059

OFFERTE

~~45€20~~

36€70



Coup de
COEUR

Lot de Tartinables

Un «feu d'artifice» de saveurs ! Comme vous le savez, au Moulin d'Arius on aime vous faire des surprises... Ce mois-ci, découvrez notre lot spécial apéritif, ou pique-nique, composé d'une délicieuse tapenade noire, d'une tapenade verte, d'une poivronnade... et surtout d'une terrine de campagne aux cèpes **OFFERTE !** Un vrai assemblage qui incite à la découverte de saveurs vraies et authentiques de notre terroir !

Sans colorant, ni conservateur.

Tapenade Noire - 90g (2 parts)

+ Tapenade Verte - 90g (2 parts)

+ Poivronnade - 90g (2 parts)

+ Terrine de Campagne
aux cèpes - 90g (2 parts)

Réf. 0064

-20%

~~16€60~~

13€25



Les Recettes d'Antan

Réf. 0075

~~36€30~~

29€

Des plats de terroir comme on les aime ! Je vous présente, en exclusivité, un lot composé de trois de vos plats cuisinés ancestraux et emblématiques du Moulin d'Arius. Ne manquez pas cette offre exceptionnelle de **-20%** sur vos plats préférés !

Noix de joue de porc - 380g (2 parts) + Langue de bœuf - 380g (2 parts) + Tripes au Cognac - 380g (2 parts)

-20%

Vous serez séduit par sa
FINESSE et son goût si **UNIQUE**

Flûteaux de Jambon

Original et festif ! Une entrée ou un plat « léger » 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 (2 à 4 parts) **Réf. 4008**

15€90 (7,95€/100g)



Coup de COEUR

Foie Gras de Canard Entier à la Figue

Un délice ! Notre foie gras de canard aux figues est une entrée gourmande et raffinée. Il allie l'authenticité du foie gras de canard et la gourmandise d'une figue moelleuse. Il s'accompagne très bien d'un pain aux noix grillé ainsi que d'un verre de vin blanc moelleux.

180g (4 parts) **Réf. 4001**

17€90 (9,94€/100g)

90g (2 parts) **Réf. 4002**

10€90 (12,11€/100g)



Magret de Canard au Foie Gras

Aussi bon que beau ! Le cœur fondant de foie gras de canard est maintenu avec brio grâce aux beaux morceaux de magret de canard. C'est une recette traditionnelle bien relevée. Il se déguste bien frais, en entrée avec une salade croquante.

180g (4 parts) **Réf. 4006**

14€90 (8,28€/100g)

90g (2 parts) **Réf. 4007**

8€90 (9,89€/100g)





Foie Gras de Canard Entier Nature

L'excellence à la Française ! Aucun additif ni conservateur, juste un peu de sel et de poivre... Une exsudation de fine graisse protège le foie et lui permet de se bonifier avec le temps, comme un grand cru. Une sélection rigoureuse permet d'obtenir un foie gras de haut niveau, qui est apprécié des vrais connaisseurs.

180g (4 parts) Réf. 4003 **21€90** (12,17€/100g)

90g (2 parts) Réf. 4005 **13€90** (15,44€/100g)

50g (1 part) Réf. 4004 **7€90** (15,80€/100g)



Confit d'Oignons

Un peu de gourmandise... Agrémentez vos plats d'une petite touche gourmande et festive avec ce confit d'oignon. Doux et parfumé, il accompagne viandes ou foies gras et se tartine sur vos toasts à l'heure de l'apéritif. Il n'y a pas plus simple pour s'éloigner des saveurs balisées...

100g (4 parts) Réf. 7013 **6€90** (6,90€/100g)



Confit de Figues

Une touche sucrée/salée... Ce confit de figue accompagne parfaitement le foie gras ! Il surprend par sa fraîcheur et son caractère relevé, et ouvre aussi la voie à une multitude d'improvisations gastronomiques.

100g (4 parts) Réf. 7014 **6€90** (6,90€/100g)



Ris de Veau Braisés aux Morilles

Un plat exceptionnel ! 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.

380g (2 parts) **Réf. 5012**

29€90 (7,87€/100g)



Saucisses de Toulouse Confites

L'une de vos recettes préférées ! Ces petites saucisses de Toulouse 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 vrai délice. Retrouvez à travers cette recette le savoir-faire de nos régions.

300g (4 parts) **Réf. 2007**

8€50 (2,83€/100g)