



Le
Gout
des *Saveurs*

**CATALOGUE NOËL 2018 ~ NOUVEL AN 2019
SPECIAL C.E. ~ ASSOCIATIONS & COLLECTIVITES**



Assiette scandinave - page 4



Huitres fines Marennes d'Oléron - page 2



Magret de canard fourré au foie gras - page 4



COMMANDE AVANT LE :

(selon comité d'entreprise)

**PAS DE MINIMUM DE COMMANDE !
TOUS NOS PRIX SONT TTC**

**LIVRAISON EN CAMION FRIGORIFIQUE
A PARTIR DU 20 DECEMBRE 2018**

mail : philippe.bac@legoutdessaveurs.fr

Tél. 06 80 66 45 86

site web : <http://www.legoutdessaveurs.fr>

MISE EN BOUCHE ET APÉRITIF



NOUVEAU

6,40 €

Barquette de 12

**BEIGNETS DE CREVETTES
ET SA SAUCE SOJA**

DLC : 12 JRS



5,60 €

soit 62,22 €/kg

6 x 15 grs

**MINI COQUILLES
SAINT JACQUES CONFITES**

Une cuisson lente et douce des
Noix de St Jacques vous offrant
un savoureux confit de noix à l'ancienne
Idéal pour l'apéritif avec ce
mini format!

DLC : 15 JRS



NOUVEAU

7,60 €

Barquette de 12

**CRO'QUILLES D'ESCARGOTS
FOURRÉS AU FOIE GRAS**

Le mariage de l'escargot
et du foie gras.
Délicieusement croustillant
Fait maison... un délice !!!

DLC : 12 JRS

MACARONS



NOUVEAU
TRAITEUR ARTISANAL

NOUVEAU

MACARONS SALÉS

Boîte de 12 pièces de macarons d'environ 4 cm
Deux parfums: Truffe / Noisette
Foie Gras / Pomme

14,30 €

Boîte de 12

DLC : 8 JRS

EXQUIS

MACARONS SUCRÉS

Boîte de 12 pièces de macarons d'environ 4 cm
Six parfums: Figue Réglisse
Grand Marnier
Chocolat Blanc Thé Matcha
Citron vert Noix de coco
Framboise
Ganache - Cerise

12,50 €

Boîte de 12

DLC : 8 JRS

CHOCOLATS



**ASSORTIMENT DE CHOCOLATS
PRALINÉS BELGES
«TRÈS FINS»**



NOUVEAU

11,90 €

soit 23,80 €/kg

Ballotin de 500 grs

LUNES D'ORANGETTES AU CHOCOLAT



NOUVEAU

7,80 €

soit 31,20 €/kg

Ballotin de 250 grs

TRUFFES FANTASIES AROMATISÉES

Nature, crêpe dentelle, éclats de fèves de cacao, écorces
d'orange confite, cookies, éclats de caramel au beurre
salé, pétillante, crumble,
fruits rouges, citron
meringué, praliné,
banane, rhum, etc...



4,30 €

soit 21,50 €/kg

Ballotin de 200 grs

LIQUEURS AU CHOCOLAT

8 variétés différentes

7,90 €

soit 31,60 €/kg

Ballotin de 250 grs

HUÎTRES MARENNES D'OLÉRON

élevées dans le Golf du Morbihan
et affinées en parcs de Charentes Maritimes



HUÎTRES LONGUES

NOUVEAU
CETTE ANNÉE !!!

Une huître élevée et affinée dans les mêmes conditions mais qui ne correspond pas aux critères de sélection en calibre par sa rondeur et son uniformité visuelle. Ressemble de près à la N°1 - 10 à 14 huîtres par kilo environ !

La bourriche de 4 kg d'huîtres longues (40 à 56 huîtres) **26,20 €**
La bourriche de 6 kg d'huîtres longues (60 à 84 huîtres) **36,50 €**



HUÎTRES FINES

Affinée en claire, claire fine et raffinée
Un caractère sauvage, un goût iodé

Les 18 Huîtres Fines mini N°1 (2 kg) **17,30 €**
Les 54 Huîtres Fines mini N°1 (8 kg) **48,10 €**
Les 24 Huîtres Fines mini N°2 (2.5 kg) **19,90 €**
Les 48 Huîtres Fines mini N°2 (5 kg) **38,20 €**



Les 24 Huîtres Fines mini N°3 (2 kg) **17,60 €**
Les 36 Huîtres Fines mini N°3 (3 kg) **26,10 €**
Les 48 Huîtres Fines mini N°3 (4 kg) **33,80 €**
Les 96 Huîtres Fines mini N°3 (8 kg) **60,40 €**

Les 24 Huîtres Fines mini N°4 (1.5 kg) **11,30 €**
Les 48 Huîtres Fines mini N°4 (3 kg) **20,00 €**
Les 96 Huîtres Fines mini N°4 (6 kg) **39,50 €**

Conservation des Huîtres

10 à 12 jours

Dans le bac de légumes de
votre réfrigérateur

A l'extérieur de la maison ou
dans votre garage non chauffé



Un seul objectif
votre
SATISFACTION



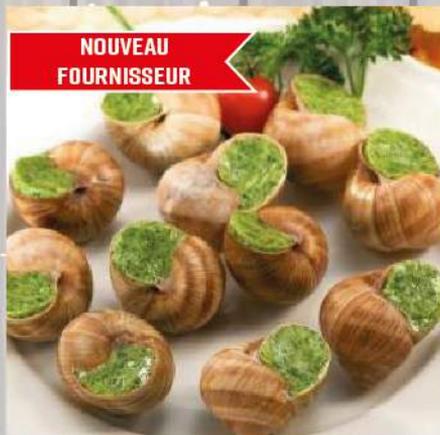
HUÎTRES SPÉCIALES

Huître affinée en claire
Plus charnue et plus douce

Les SPECIALES 24 Huîtres N°2 minimum (2.5 kg) **23,00 €**
Les SPECIALES 24 Huîtres N°3 minimum (2 kg) **20,10 €**
Les SPECIALES 48 Huîtres N°3 minimum (4 kg) **37,50 €**
Les SPECIALES 96 Huîtres N°3 minimum (8 kg) **68,30 €**



NOUVEAU
FOURNISSEUR



ESCARGOTS 100% artisanal et local

48 ESCARGOTS
DE BOURGOGNE
« BELLE GROSSEUR »

16,50 €

48 escargots



DLC : 15 JRS

NOUVEAU

CRO'QUILLES D'ESCARGOTS
DE BOURGOGNE
« BELLE GROSSEUR »

6,40 €

Assiette de 12 escargots

Assiette de douze escargots
à coquilles croquantes
entièrement consommables !

ENTRÉES : COQUILLES, CASSOLETTES & PLATS PRÉPARÉS



COQUILLES SAINT JACQUES AU CHAMPAGNE ROSÉ ET BISCUIT ROSE DE REIMS

Trois noix corallées accompagnées d'une sauce au Champagne et d'un Biscuit rosé de Reims pour une coquille gourmande qui fera son plus bel effet sur la table (40 % de noix)

24,20 €
soit 26,89 €/kg

6 x 150 grs

DLC : 12 JRS



CASSOLETTES DE SAINT JACQUES ET ECREVISSES À LA CRÈME FRAÎCHE ET AU VIN BLANC

Noix de St Jacques cuisinées à la crème fraîche et au vin blanc apportant un équilibre parfait et un visuel coloré, une gourmandise pour les amateurs de plats raffinés (15% de noix+ 15% d'écrevisses)

22,30 €
soit 30,97 €/kg

6 x 120 grs

DLC : 15 JRS



NOUVEAU

CASSOLETTES DE SAINT JACQUES AUX DOUCES SAVEURS ANTILLAISES

Des noix de Saint-Jacques, la douceur de la patate douce et le goût fruité de la mangue, pour un plaisir sucré salé très apprécié au moment des fêtes

22,40 €
soit 31,11 €/kg

6 x 120 grs

DLC : 15 JRS



CASSOLETTES DE SAINT JACQUES SAUCE FLORENTINE

Des noix de St Jacques et une recette très prisée à base d'épinards et de crème fraîche

23,60 €
soit 32,77 €/kg

6 x 120 grs

DLC : 15 JRS

La rencontre de la mer et des goûts de la terre



IDEAL POUR 2 PERSONNES

COQUILLES DE SAINT JACQUES À LA BRETONNE

La plus classique et traditionnelle. Nos coquilles St Jacques sont accompagnées d'une sauce aux saveurs douces, équilibrées mêlant crème fraîche épaisse, champignons émincés, oignons et une pointe de cidre breton

8,50 €
soit 35,42 €/kg

2 x 120 grs

DLC : 15 JRS



IDEAL POUR 2 PERSONNES

COQUILLES DE SAINT JACQUES À LA NORMANDE

Accompagnée d'une sauce aux saveurs douces et équilibrées, crème fraîche épaisse, champignons émincés et une pointe de cidre brut

8,60 €
soit 35,83 €/kg

6 x 120 grs

DLC : 15 JRS



CUISSES DE GRENOUILLES EN PERSILLADE

Nos indémodables cuisses de grenouilles sont rôties au four dans une délicate persillade pour vous offrir un bouquet de saveurs. Une recette tout en simplicité pour une consommation conviviale et gourmande

13,10 €
soit 32,75 €/kg

Barquette de 400 grs

DLC : 12 JRS



CHOUCROUTE DE LA MER SAUCE BEURRE BLANC

Le mariage des extrêmes. La traditionnelle choucroute associée à de délicieux produits de la mer. Conditionnée en barquette de 780 grs pour 2 à 3 personnes

13,70 €
soit 17,56 €/kg

Barquette de 780 grs

DLC : 21 JRS



NOUVEAU

COUSCOUS DE LA MER

Mélange semoule légumes, merlu, merguez de poisson de colin et saumon, jus de couscous et moules.

14,90 €
soit 18,62 €/kg

Barquette de 800 grs

3

DLC : 17 JRS



SOUPE DE POISSON

Délicieuse soupe de poisson artisanale dont la vente contribue à soutenir l'association «Les Paniers de la Mer» qui lutte contre l'exclusion sociale et professionnelle.

3,20 €
soit 4,32 €/litre

0,740 litres

DLC : 24 MOIS

LE SAUMON 100% ARTISANAL LE TOP DU SAUMON



SAUMON FUMÉ EN TRANCHES... UN GOÛT UNIQUE ET EXCEPTIONNEL

Les saumons arrivent frais, ensuite salés à la main au sel sec. Lavés à l'eau douce avant un fumage doux au bois de hêtre, selon une recette artisanale. Finement tranchés, pour vous assurer un moelleux et une qualité en bouche exceptionnelle

Les 800 grs minimum (8 personnes)	Prix au kilo : 37,37 €/kg - DLC : 15 Jours	29,90 €
Les 500 grs minimum (5 personnes)	Prix au kilo : 40,80 €/kg - DLC : 15 Jours	20,40 €
Les 300 grs minimum (3 personnes)	Prix au kilo : 41,33 €/kg - DLC : 15 Jours	12,40 €

IDÉAL POUR 2 PERSONNES



9,90 €
soit 39,60 €/kg

250 grs

ASSIETTE SCANDINAVE VARIÉTÉS DE SAUMON FUMÉ 5 VARIÉTÉS DE SAUMON FUMÉ

Fumé classique, Fumé à chaud, baies roses, aneth et piment d'Espelette
DLC : 15 JRS

UN PLAISIR
EN BOUCHE



19,90 €
soit 60,30 €/kg

330 grs minimum

DLC : 15 JRS

BARON DE SAUMON CRU MARINÉ AUX BAIES ROSES OU AU PIMENT D'ESPELETTE

Taillé dans le cœur de filet des très gros saumons, ce produit, perle de notre gamme, est légèrement salé puis parfumé aux huiles fines, baies roses et graines de moutarde, ou piment d'Espelette. Se consomme cru en fines tranches comme un Carpaccio.

BRICK DE SAUMON SAUCE CITRON

NOUVEAU

9,60 €

soit 34,29 €/kg

Barquette de 2 x 140 grs

DLC : 12 JRS

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT AU MONBAZILLAC

DLC : 20 JRS



Fabrication artisanale avec une cuisson sous-vide qui permet au foie gras de garder une texture fondante et des arômes donnant en bouche une explosion de saveurs

Les 500 grs (8-10 personnes) Prix au kilo : 77,80 €/kg 38,90 €

avec Confiture d'Oignons rouges à la grenadine (80 grs)

Les 250 grs (4-5 personnes) Prix au kilo : 84,00 €/kg 21,00 €

avec Confiture d'Oignons rouges à la grenadine (40 grs)

Les 120 grs (2 personnes) Prix au kilo : 91,67 €/kg 11,00 €



FOIE GRAS & CANARDS

MAGRET DE CANARD FUMÉ AU BOIS DE HÊTRE (15 À 20 TRANCHES)

Avant d'être fumé, le magret est mariné dans un mélange de sel de Guérande, baies roses et poivre, afin qu'il puisse rendre tout son jus et ses arômes

11,20 €

soit 44,80 €/kg

250 grs

DLC : 7 JRS



MAGRET DE CANARD FOURRÉ AU FOIE GRAS

Cuit sous-vide selon une fabrication artisanale. Prêt à consommer !
Froid en entrée, coupé en tranches de 100 grs, ou légèrement chauffé et coupé en deux tranches
DLC : 20 JRS

22,40 €

soit 56,00 €/kg

Environ 400 grs

NOUVEAU

250 GRs
AU LIEU DE 200



7,00 €

soit 35,00 €/kg

250 grs

DLC : 14 JRS

FILET MIGNON DE PORC FUMÉ AU BOIS DE HÊTRE

Mariné au sel de guérande et à l'Origan, avant d'être fumé au bois de hêtre

NOUVEAU BOUDIN DE SAINT JACQUES

Boudin de poisson et de Saint Jacques à cuire à la poêle ou à la casserole

6 x 100 grs
Prix au kilo : 28,00 €/kg

16,80 €

DLC : 17 JRS

NOUVEAU BOUDIN ROSE DE SAUMON

Boudin de saumon à cuire à la poêle ou à la casserole

4 x 100 grs
Prix au kilo : 21,75 €/kg

8,70 €

DLC : 7 JRS

BOUDIN BLANC TRUFFÉ 100% ARTISANAL

Emballé sous-vide de 4 boudins blancs truffés de 100 g
Mousseline de volaille de dinde truffée dans son boyau naturel de porc

4 x 100 grs
Prix au kilo : 21,25 €/kg

8,50 €

DLC : 7 JRS

NOS BOUDINS



PLATS PRÉPARÉS - VOLAILLES, VIANDES ET GIBIERS

TOUS NOS PLATS SONT FRAIS EN BARQUETTE SOUS-VIDE. PRÊTS À RÉCHAUFFER - CONGÉLATION POSSIBLE



**CAILLES FARCIES
SAUCE FOIE GRAS AUX CÈPES**

22,30 €

soit 12,39 €/kg

1,800 kg - 6 x 300 grs

DLC : 27 JRS

**CHAPON SAUCE FOIE GRAS AUX
MORILLES
PILONS ET HAUTS DE CUISSES**

23,90 €

soit 14,48 €/kg

1,650 kg - 6 x 330 grs

DLC : 27 JRS

NOUVEAU

**CUISSES DE PINTADE SAUCE AU
MIEL ET PIMENT D'ESPELETTE**

24,00 €

soit 16,00 €/kg

1,500 kg - 5 x 300 grs

DLC : 27 JRS

NOUVEAU

**CUISSES DE CANARD
À L'ABRICOT** 2 CUISSES

10,80 €

soit 18,00 €/kg

600 grs environ

DLC : 15 JRS

**RIS DE VEAU JEUNE BOVIN
AUX CÈPES**

35,60 €

soit 18,67 €/kg

1,800 kg - 9 x 200 grs

DLC : 27 JRS

**PAVÉ DE VEAU SAUCE FOIE GRAS
TRUFFÉE**

33,50 €

soit 19,14 €/kg

1,750 kg - 7 x 250 grs

DLC : 27 JRS

22,90 €

soit 13,09 €/kg

1,750 kg - 7 x 250 grs

DLC : 27 JRS

**CIVET DE PORCELET
AUX PRUNEAUX ET À L'ARMAGNAC**

18,50 €

soit 10,57 €/kg

1,750 kg - 7 x 250 grs

DLC : 27 JRS

SAUTÉ DE GERF AUX AIRELLES

**CIVET DE CHEVREUIL
SAUCE GRAND VENEUR**

21,40 €

soit 12,23 €/kg

1,750 kg - 7 x 250 grs

DLC : 27 JRS

NOUVEAU

**SAUTÉ DE BICHE
SAUCE CHAMPAGNE**

27,20 €

soit 21,76 €/kg

1,250 kg - 5 x 250 grs

DLC : 27 JRS



ACCOMPAGNEMENTS



NOUVEAU

**POMMES DE TERRE
SAUTÉES AU THYM**

11,20 €

soit 14,00 €/kg

Barquette de 800 grs

DLC : 27 JRS

NOUVEAU

**TAGLIATELLES DE
CAROTTES AU CUMIN**

8,00 €

soit 10,00 €/kg

Barquette de 800 grs

DLC : 27 JRS

NOUVEAU

12,80 €

soit 16,00 €/kg

Barquette de 800 grs

DLC : 27 JRS

**GRATIN DE POMMES DE
TERRE AUX PLEUROTES**

LES DUOS & AUTRES



IDÉAL POUR 2 PERSONNES

DLC : 27 JRS

**SAUTÉ DE BICHE SAUCE CHAMPAGNE
& POMMES DE TERRE AU THYM**

16,00 €

soit 22,85 €/kg

Barquette de 700 grs
(2 x 350 grs)

NOUVEAU

IDÉAL POUR 2 PERSONNES

DLC : 27 JRS

**CUISSES DE PINTADE SAUCE AU MIEL
& TAGLIATELLES DE CAROTTES AU CUMIN**

11,90 €

soit 17,00 €/kg

Barquette de 700 grs
(2 x 350 grs)

JAMBON D'Auvergne QUALITÉ 100% FRANÇAISE



DLC : 3 MOIS

1/6 jambon d'auvergne sel sec

Désossé - Affiné 8 mois

1/4 jambon d'auvergne sel sec

Désossé - Affiné 8 mois

1/2 jambon d'auvergne sel sec

Désossé - Affiné 8 mois

Jambon cru d'auvergne entier avec os

Désossé - Affiné 8 mois

Coffret jambon cru entier avec os + griffe et couteau

Désossé - Affiné 8 mois

13,80 €

Environ 0,850 kg - Prix au kilo 16,24 €/kg

20,90 €

De 1,3 à 1,5 kg minimum - Prix au kilo 14,72 €/kg

39,40 €

De 2,5 à 3,0 kg minimum - Prix au kilo 14,07 €/kg

54,80 €

De 5,5 kg minimum - Prix au kilo 9,98 €/kg

68,00 €

De 5,5 kg minimum - Prix au kilo 9,98 €/kg

LE FROMAGE DE CHEZ NOUS



PLATEAU DE FROMAGE 100% RÉGIONAL - 100% ARTISANAL



Le fromage de chez nous. Plateau composé de quatre fromages artisanaux de la Côte d'Opale

16,90 €

Le plateau de 4 fromages

LE PETIT TOUQUET (200 À 250 GRS)

Ressemblance avec le Livarot fermier, pâte molle à croûte lavée et brossée à la bière blanche de Wissart

Médaille de bronze 2017 au Mondial du fromage à Tours

LE BLÉRIOT (230 GRS)

Fromage à pâte molle lavée, ressemblance avec le Saint Paulin

LE CRÉMEUX D'HARDELLOT (200 GRS)

Fromage à pâte molle à croûte fleurie, ressemblance avec le Chaource

LE CAMEMBERT D'OPALE (250 GRS)

Le camembert du boulonnais fin et parfumé ! Un délice en bouche...

CHAMPAGNE BRUT « RÉSERVE » NM



BULLES DE NOËL



87,00 €

14,50 € la bouteille

Carton de 6 bouteilles

EFFERVESCENT « MONTLOUIS/LOIRE »

DOMAINE DE CRAY

MÉTHODE TRADITIONNELLE



37,80 €

6,30 € la bouteille

Carton de 6 bouteilles



l'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

BON DE COMMANDE ~ NOËL 2018 ~ NOUVEL AN 2019

VOTRE COMMANDE à remettre à votre CE avant le / / 2018

Nom : _____ Prénom : _____

Atelier ou Secteur : _____ Tél. ____ / ____ / ____ / ____ / ____

ENTREES ET MACARONS (page 1)

	Qté	TOTAL
Beignets de crevettes et sa sauce soja	6,40€	
Mini coquilles Saint Jacques confites	5,60€	
CRO'quilles d'escargots fourrés au foie gras	7,60€	
Macarons Salés - Bte 12 pcs	14,30€	
Macarons Sucrés - Bte 12 pcs	12,50€	

HUITRES LONGUES (page 2)

La bourriche de 4 kg (40 à 56 huîtres)	26,20€	
La bourriche de 6 kg (60 à 84 huîtres)	36,50€	

HUITRES MARENNES D'OLERON - FINES DE CLAIRE (page 2)

Les 18 Huîtres Fines min. N°1 (2 kg)	17,30€	
Les 54 Huîtres Fines min N°1 (8 kg)	48,10€	
Les 24 Huîtres Fines min. N°2 (2,5 kg)	19,90€	
Les 48 Huîtres Fines min. N°2 (5 kg)	38,20€	
Les 24 Huîtres Fines min. N°3 (2 kg)	17,60€	
Les 36 Huîtres Fines min. N°3 (3 kg)	26,10€	
Les 48 Huîtres Fines min. N°3 (4 kg)	33,80€	
Les 96 Huîtres Fines min. N°3 (8 kg)	60,40€	
Les 24 Huîtres Fines min. N°4 (1,5 kg)	11,30€	
Les 48 Huîtres Fines min. N°4 (3 kg)	20,00€	
Les 96 Huîtres Fines min. N°4 (6 kg)	39,50€	

HUITRES MARENNES D'OLERON - SPECIALES DE CLAIRE (page 2)

Les SPECIALES 24 Huîtres N°2 min. (2,5 kg)	23,00€	
Les SPECIALES 24 Huîtres N°3 min. (2 kg)	20,10€	
Les SPECIALES 48 Huîtres N°3 min. (4 kg)	37,50€	
Les SPECIALES 96 Huîtres N°3 min. (8 kg)	68,30€	

ESCARGOTS (page 2)

48 Escargots de Bourgogne «Belle Grosseur»	16,50€	
12 CRO'quilles d'escargots «Belle grosseur»	6,40€	

COQUILLES ET CASSOLETTES (page 3)

Coquilles St Jacques au Champagne Rosé	24,20€	
Cassolettes de St Jacques et Ecrevisses	22,30€	
Cassolettes St Jacques aux saveurs antillaises	22,40€	
Cassolettes St Jacques sauce Florentine	23,60€	
Coquilles Saint Jacques à la Bretonne	8,50€	
Coquilles Saint Jacques à la Normande	8,60€	
Cuisses de Grenouilles en persillade	13,10€	
Choucroute de la mer et sa sauce au beurre blanc	13,70€	
Couscous de la mer	14,90€	
Soupe de Poissons	3,20€	

SAUMONS (page 4)

Le Saumon Irlandais 800gr minimum	29,90€	
Le Saumon Irlandais 500gr minimum	20,40€	
Le Saumon Irlandais 300gr minimum	12,40€	
Le Baron de saumon cru aux baies roses	19,90€	
Le Baron de saumon cru au piment d'Espelette	19,90€	
Assiette scandinave	9,90€	
Brick de saumon sauce citron	9,60€	

SOUS/TOTAL (1) _____

FOIE GRAS - CANARD et BOUDIN BLANC (page 4)

	Qté	TOTAL
Foie Gras de Canard mi-cuit au Monbazillac		
Foie Gras de 500 gr	38,90€	
Foie Gras de 250 gr	21,00€	
Foie Gras de 120 gr	11,00€	
Magret de Canard Fumé au bois d'hêtre	11,20€	
Filet mignon de porc (250 grs)	7,00€	
Magret de canard fourré au foie gras	22,40€	
Boudin de Saint Jacques (6 x 100 grs)	16,80€	
Boudin rose de saumon (4 x 100 grs)	8,70€	
Boudin blanc truffé (4 x 100 grs)	8,50€	

PLATS CUISINES (page 5)

Cailles farcies sauce foie gras aux cèpes	22,30€	
Chapon sauce foie gras aux morilles	23,90€	
Cuisses de pintade sauce miel / piment d'Espelette	24,00€	
Cuisses de canard confite à l'abricot	10,80€	
Ris de veau jeune bovin aux cèpes	35,60€	
Pavé de veau sauce foie gras truffée	33,50€	
Civet de porcelet aux prumeaux et Armagnac	22,90€	
Sauté de cerf aux airelles	18,50€	
Civet au chevreuil sauce grand veneur	21,40€	
Sauté de biche sauce champagne	27,20€	
Pommes de terre sautées au thym	11,20€	
Tagliatelles de carottes au cumin	8,00€	
Gratin de pommes de terre aux pleurotes	12,80€	
Duo Sauté de biche sauce champagne		
& Pommes de terre sautées au thym	16,00€	
Duo Cuisses de pintade sauce miel / piment d'Espelette		
& Tagliatelles de carottes à la crème	11,90€	
Pot'jevlesh 4 viandes	7,50€	

JAMBONS D'AUVERGNE (page 6)

1/6 Jambon Sel Sec Désossé 8 mois	13,80€	
1/4 Jambon Sel Sec Désossé 8 mois	20,90€	
1/2 Jambon Sel Sec Désossé 8 mois	39,40€	
Jambon Cru Entier AVEC OS	54,80€	
Coffret Jambon Cru Entier avec Os	68,00€	

FROMAGES (page 6)

Plateau de 4 fromages de la Côte d'Opale	16,90€	
------------------------------------------	--------	--

CHOCOLATS (page 2)

Assortiment de chocolats pralinés - ballotin 500 gr	11,90€	
Lunes d'orangettes chocolat - ballotin 250 gr	7,80€	
Liqueurs de Chocolat - ballotin 250 gr	7,90€	
Truffes Fantaisies - ballotin 200 gr	4,30€	
Chocolats lait caramel beurre salé - ballotin 250 gr	8,10€	

VINS ET CHAMPAGNES (page 6)

Champagne Brut "Réserve" NM (x6 bouteilles)	87,00€	
Effervescent Montlouis sur Loire (x6 bouteilles)	37,80€	

SOUS/TOTAL (2) _____

TOTAL DE LA COMMANDE (1+2) _____

Tous les conditionnements sont précisés dans le catalogue

Règlement en espèces ou par chèque libellé à l'ordre de « SAS Le Goût des Saveurs »

**PAS DE MINIMUM DE COMMANDE !
TOUS NOS PRIX SONT TTC**