SXM FOOD CONNECTION

Rungis MARCHÉ INTERNATIONAL

à la maison

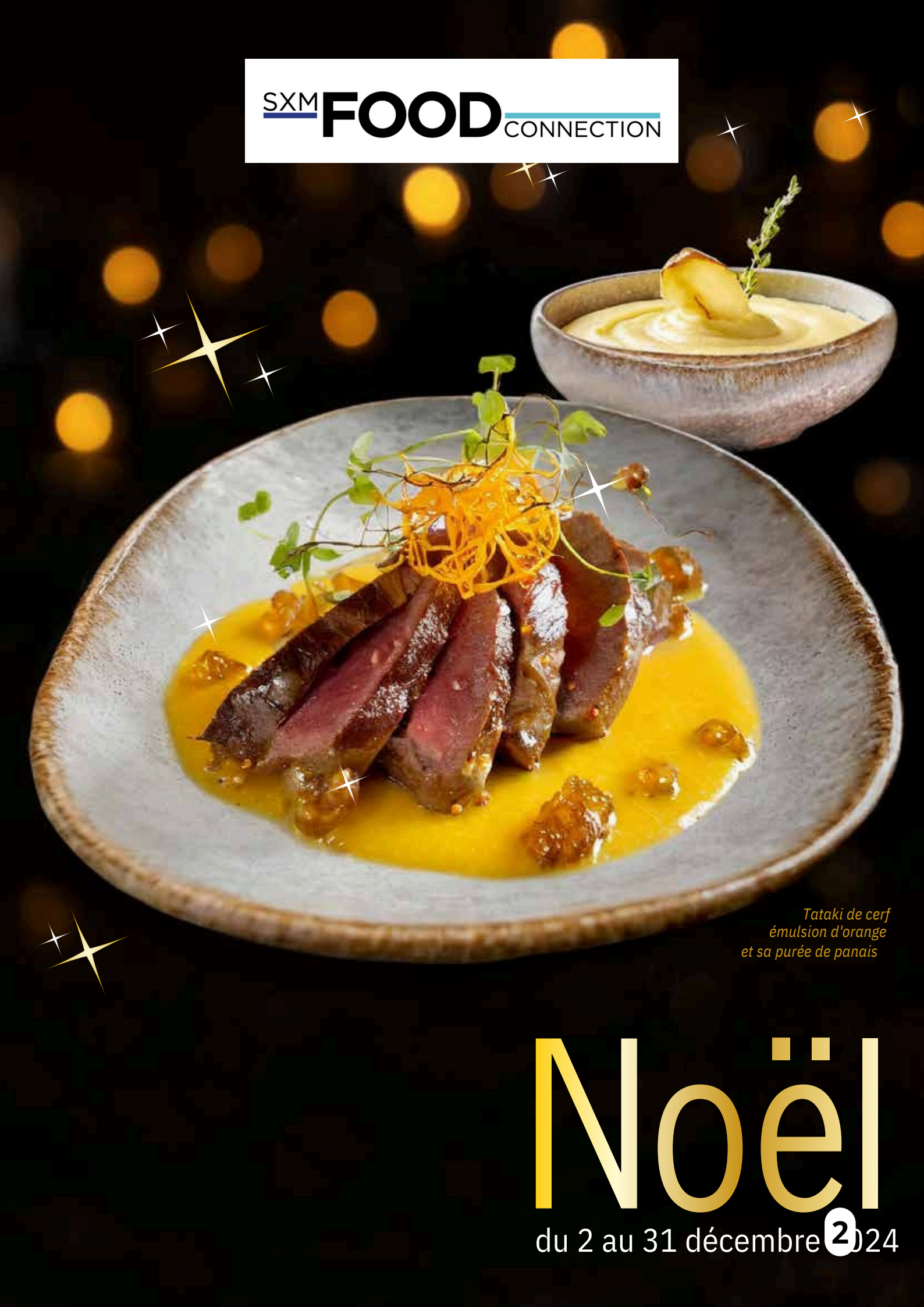






CATALOGUE AVEC PRIX

SXM FOOD CONNECTION



Tataki de cerf
émulsion d'orange
et sa purée de panais

Noël

du 2 au 31 décembre 2024

SXM FOOD CONNECTION

Caviar Oscietre Signature



SIGNATURE

30gr - 41.90€

50gr - 77€

100gr - 152€

CAVIAR
DE NEUVIC

OSCIETRE

Prix à titre indicatif

SXM FOOD CONNECTION

Oeufs de Saumon 250g - 59.50€



Oeufs de Truite 250g - 33.90€



Oeufs de Truite fumée 250g - 41.80€



Prix à titre indicatif

BŒUF WAGYU

WAGYU BLACKMORE 9 + 100% pure race

(Une production qualitative avec des volumes très restreints)

Seul Wagyu hors Japon 100% pur race, élevé dans un ranch familial en Australie, reconnu pour être le meilleur Wagyu au monde, grade BMS9+

Noix d'entrecôte · 4,0 kg
Filet de Bœuf (sans chaînette) · 3,0 kg
Faux-filet · 4,0kg
Dessus de côtes · 700 g
Tende de tranche · 4,0 kg
Bavette aloyau · 2,5 kg
Baguette d'entrecôte · 1,0 kg
Persillé de basse côte (Chuck Flap) · 500g
Paleron · 2,0 kg
Onglet · 800 g
Joue · 800 g
Tranche grasse · 5,0 kg
Hampe · 1,0 kg
Rumsteck semi-paré · 8,0 kg

WAGYU LIVINGSTONE FARM

(Une production qualitative avec des volumes très restreints)

Deuxième marque de la famille Blackmore, en grade BMS 7/8 Bavette aloyau · 2,5 kg

Persillé de basse côte (Chuck Flap) · 800 g
Côte de Boeuf · 6,0 kg
Noix d'entrecôte · 4,0 kg
Filet de Boeuf (sans chaînette) · 3,0 kg
Faux-filet · 4,0 kg

WAGYU WESTHOLME

Né avec la liberté de brouter sur des terres naturelles, le puissant troupeau de Westholme a la capacité de se déplacer sous le soleil du sud, combiné avec la nutrition cultivée en Australie, signifie que les animaux Westholme sont apprêtés pour le persillage et la saveur.

Entrecôte · Grade 4/5 · 2,5kg
Faux-Filet · Grade4/5
Filet de Boeuf (sans chaînette) · Grade4/5
Bavette · Grade 4/5
Tomahawk · Grade4/5
Carré de côte à l'os· Grade6/7
Persillé de basse côte (Chuck Flap) · Grade6/7
Rumsteck · Grade 6/7kg
Aiguillette de rumsteck (picanha) · Grade 6/7
Filet de Boeuf (sans chaînette) · Grade6/7
Entrecôte · Grade 6/7
Faux-Filet · Grade6/7
Tomahawk · Grade6/7

KAGOSHIMA

Entrecôte·2,5kg
Filet·4,5kg
Faux-filet · 2,0 kg

TARIF SUR DEMANDE



Foie gras de canard cru extra



Foie gras de canard cru français extra éveiné troussé papier ±350g
052240

AU COURS



Foie gras de canard cru 1er choix ou extra éveiné français s/ vide ±500g
052559

AU COURS

Foie gras de canard cru surgelé



❄ FOIE GRAS LOBE EVEINE UE 500/700G
SURGELÉ

59,90 €/KG



❄ ESCALOPE FOIE GRAS UE 40/60 1KG
SURGELÉ

79 €/KG



Prix à titre indicatif

Volailles de Bresse



Chapon de Bresse roulé AOP ±4kg
352001 VOLAILLE DE BRESSE

AU COURS



Dinde de Bresse AOP ±4kg
352003 VOLAILLE DE BRESSE

AU COURS



Oie française Excellence ±6kg
352004

AU COURS



Pintade française Excellence ±2kg
352075

AU COURS



Poularde de Bresse AOP ±2kg
352071 VOLAILLE DE BRESSE

AU COURS



Poularde de Bresse roulée AOP ±3,5kg
352002 VOLAILLE DE BRESSE

AU COURS



Poulet de Bresse AOP ±1,7kg
352069 VOLAILLE DE BRESSE

AU COURS

Pigeonneau impérial



Pigeonneau Impérial 10x±550g
352094

AU COURS

Volailles de la Dombes



Chapon fermier de la Dombes Le Prince Label Rouge ±3,8kg

352021 VOLAILLES DE LA DOMBES

AU COURS



Canette de Barbarie Prince de Dombes ±2,2kg

352066 VOLAILLES DE LA DOMBES

AU COURS



Dinde fermière de la Dombes Le Prince Label Rouge ±3,5kg

352005 VOLAILLES DE LA DOMBES

AU COURS



Pintade fermière de la Dombes Le Prince Label Rouge ±2kg

352068 VOLAILLES DE LA DOMBES

AU COURS



Poulet noir fermier de la Dombes Le Prince Label Rouge ±2kg

352067 VOLAILLES DE LA DOMBES

AU COURS

VOLAILLES DE LA DOMBES - Volailles fermières de qualité, à **croissance lente** élevées en **plein air, alimentées sainement.** Les volailles fermières de la Dombes profitent d'un territoire unique, baigné d'étangs. Le Groupement des Aviculteurs de la Dombes y a été créé en 1992, s'appuyant sur le choix commun d'un élevage en plein air de volailles fermières de souches à croissance lente, et d'une **alimentation 100% végétale et minérale**, sans OGM ni antibiotiques. Leur cahier des charges commun est strict et contrôlé par l'organisme certificateur Qualisud, et prévoit une alimentation composée d'au moins 75% de céréales pour les volailles Label Rouge. Tous disposent de **parcours en plein air**, composés de prairies, haies et arbres leur offrant des abris naturels. Les soins qui leur sont prodigués sont à base d'huiles essentielles de plantes. Leur **lieu d'abattage est à proximité des 31 élevages familiaux**, permettant de réduire leur stress et de préserver la tendreté de leur viande. **Le plumage est effectué à la main** selon un savoir-faire traditionnel. Poulets, pintades, dindes et chapons, Label Rouge, sont commercialisés sous la marque Le Prince. La canette grise, non labellisée, est commercialisée sous la marque Prince de Dombes.

Volailles du Gers Xavier Abadie



Chapon du Gers Bastide ±4,2k g

352105 XAVIER ABADIE

AU COURS



Chapon du Gers ±3,8kg

352113 XAVIER ABADIE

AU COURS



Chapon gascon ±3,8kg

352115 XAVIER ABADIE

AU COURS



Mini chapon du Gers ±2,8kg

352114 XAVIER ABADIE

AU COURS



Pintadou du Gers (pintade chaponnée) ±2,8kg

352116 XAVIER ABADIE

AU COURS

XAVIER ABADIE

Les chapons Xavier Abadie sont élevés dans les meilleures conditions de vie, **nourris sainement** sur des terrains de promenade ombragés, **engraissés au maïs du Sud-Ouest pour une chair des plus fines.** Ils bénéficient d'un temps de maturation optimal de **5 à 7 mois** leur permettant d'être **bien "couverts".** Le plumage à sec, comme le pratiquaient nos grand-mères, en préserve la beauté et garantit leur qualité et leur fraîcheur.

Gibier



Dos de cerf/biche s/ os s/ vide ±3kg
315010
AU COURS



Sauté de cerf/biche morceaux 60-80g s/ vide ±2,5kg
315009
AU COURS



Cuissot de chevreuil a/ os s/ vide ±2,7kg
315012
AU COURS



Cuissot de sanglier a/ os s/ vide ±4,5kg
315016
AU COURS



Sauté de sanglier s/ vide ±2,5kg
315018
AU COURS

Canard



Filet de canard français x2 s/ vide ±700g
352090
AU COURS



Magret de canard cru français s/ vide 350 - 400g
052584
AU COURS



Magret de canard cru origine UE s/ vide ±420g
052382
AU COURS

Bœuf d'exception



Noix d'entrecôte de bœuf argentin s/ vide ±2,5kg
302120 LE BOEUF ARGENTIN
AU COURS



Rôti de bœuf Angus s/ vide ±1,5kg
302018 BOEUF ANGUS
AU COURS

Rôtis traiteur



Rôti de biche nature 700g
315067 MAITRE JACQUES
47.70€/KG



Rôti de cerf farci aux figues et foie gras de canard 950g
315069 MAITRE JACQUES
39.15€/KG



Rôti de chapon mariné farci aux figues et foie gras de canard ±800g
352922 MAITRE JACQUES
34.45€/KG



Rôti de porc farci aux marrons et aux girolles ±850g
306109 MAITRE JACQUES
29.10€/KG

Farce



Farce fine 400g
MAITRE JACQUES
007598 figue et foie gras de canard 11%
13.14€/KG
007599 marrons et girolles
11.62€/KG
007600 morilles 2,9%
11.72€/KG

Prix à titre indicatif

Bellorr
MAISON DE QUALITÉ



PIGEON DE RACAN
ORIGINE FRANCE

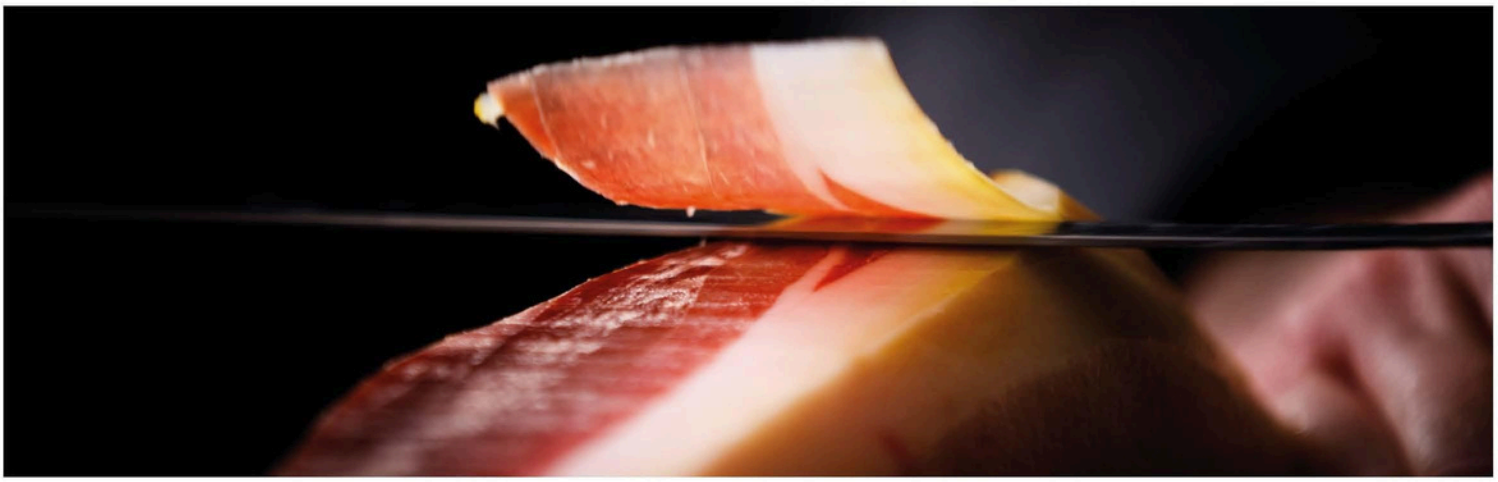
550-600g /pièce	Carton de 4 pièces	31.98€/KG
~450g /pièce	Carton de 12 pièces	28.48€/KG
500-550g /pièce	Carton de 12 pièces	30.80€/KG
450-500g /pièce	Carton de 12 pièces	30.25€/KG
550-600g /pièce	Carton de 12 pièces	31.98€/KG
+600g /pièce	Carton de 12 pièces	32.46€/KG

Prix à titre indicatif

PORC NOIR DE BIGORRE

L'excellence du Porc français.

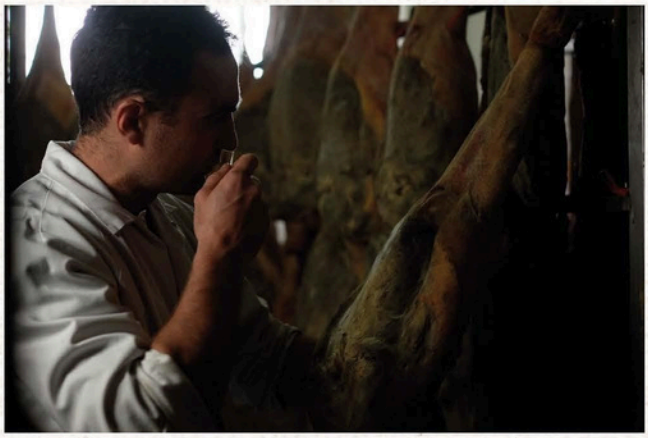
LE NOIR DE BIGORRE



Le Noir De Bigorre est un ***héritage patrimonial, culturel et gastronomique français.*** *Proche de l'extinction en 1981, il égaille aujourd'hui les papilles des plus fins gourmets. Son élevage long, en* ***totale liberté*** *dans son environnement naturel lui procure des qualités organoleptiques inégalées.*

Le Noir De Bigorre servi aujourd'hui sur les plus belles tables de France, a reçu en 2017, deux Appellations d'Origine Protégée (signe de qualité le plus exigeant au niveau Européen). L'appellation « Porc Noir De Bigorre » AOP sur la viande fraîche et « Jambon Noir De Bigorre » AOP sur le jambon.

Carré de Porc noir de Bigorre pesé brut et détalonné	**± 2 KG**	**34.90 €/KG**
Rosette de Porc noir de Bigorre	**± 1.5 KG**	**58.30 €/KG**
Coppa de Porc noir de Bigorre	**± 2 KG**	**58.15 €/KG**
Terrine de Porc noir de Bigorre	**± 3.5 KG**	**27.90 €/KG**
Chorizo de Porc noir de Bigorre	**± 1 KG**	**54.85 €/KG**
Saucisson sec de Porc noir de Bigorre (minimum 4 pièces)	**± 250 GR**	**60.70 €/KG**
Demi jambon sec de Porc noir de Bigorre sans os 20 mois	**± 4 KG**	**80.75 €/KG**
Ventrèche de Porc noir de Bigorre	**± 1.5KG**	**38.50 €/KG**

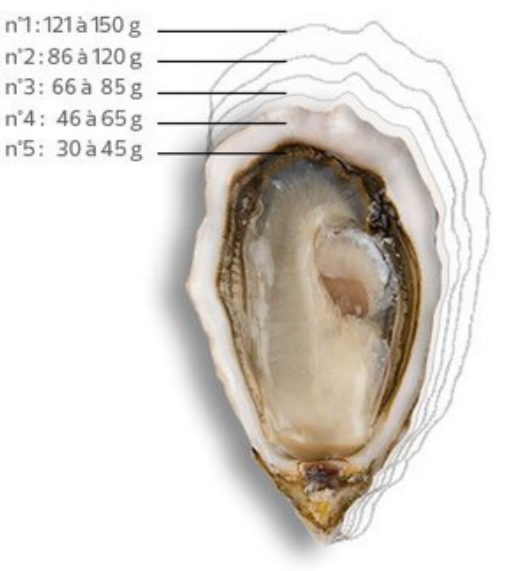




Prix à titre indicatif

Huitres creuses :

74621	HUITRE FINE N°1 >= 54P	**134€**
74602	HUITRE FINE N°2 >=128P	**255€**
74612	HUITRE FINE N°2 >= 96P	**181€**
74632	HUITRE FINE N°2>=48P	**95€**
74603	HUITRE FINE N°3 >=180P	**268€**
74623	HUITRE FINE N°3 >=96P	**150€**
74643	HUITRE FINE N°3 >=48P	**78€**
74604	HUITRE FINE N°4 >=240P	**262€**
74634	HUITRE FINE N°4 >=96P	**108€**
74654	HUITRE FINE N°4 >=48P	**60€**



78402	HUITRE NORMANDE N°2 >=128P A POUR C	**248€**
78412	HUITRE NORMANDE N°2 >=96P	**180€**
78432	HUITRE NORMANDE N°2 >=48P	**96€**
78403	HUITRE NORMANDE N°3 >=180P A POUR C	**265€**
78423	HUITRE NORMANDE N°3 >=96P	**148€**
78443	HUITRE NORMANDE N°3 >=48P	**84€**



78312	HUITRE ST-VAAST N°2 >=96P A POUR C	**193**
78332	HUITRE ST-VAAST N°2 >=48P A POUR C	**96€**
78323	HUITRE ST-VAAST N°3 >=96P A POUR C	**154€**
78343	HUITRE ST-VAAST N°3 >=48P A POUR C	**85€**

Tarif à titre indicatif



Huitres spéciales :



78942 POUSSE CLAIRE BIO N°2 48P **124€**
78943 POUSSE CLAIRE BIO N°3 48P **119€**



79212 ISIGNY N°2 x96P **216€**
79223 ISIGNY N°3 x96P **172€**



74101 PERLE BLANCHE N°1 x96P A/C **298€**
74121 PERLE BLANCHE N°1 x48P A/C **160€**
74112 PERLE BLANCHE N°2 X96p A/C **256€**
74132 PERLE BLANCHE N°2 X48P A/C **132€**
74123 PERLE BLANCHE N°3 x96P **203€**
74143 PERLE BLANCHE N°3 x48P **106€**
74134 PERLE BLANCHE N°4 X96p A/C **159€**
74154 PERLE BLANCHE N°4 x48P A/C **82€**
74145 PERLE BLANCHE N°5 X96p A/C **142€**
74165 PERLE BLANCHE N°5 X48p A/C **75€**



79412 UTAH N°2 x96P A POUR C **258€**
79432 UTAH N°2 x48P A POUR C **132€**
79423 UTAH N°3 X96p **207€**
79443 UTAH N°3 x48P **105€**

74033 PERLE BLANCHE EXCENTRIQUE N°3 48P **89€**
74032 PERLE BLANCHE EXCENTRIQUE N°2 48P **101€**



Tarif à titre indicatif

Huitres de Bretagne :

79132 SPECIALE OSTRA REGAL N°2 48P **136€**
79143 SPECIALE OSTRA REGAL N°3 48P **110€**



78511 KREUZ N°2 >=96P A/C **193€**
78515 KREUZ N°2 >=48P A/C **95€**
78507 KREUZ N°3 >=180P **261€**
78517 KREUZ N°3 >=96P **154€**
78293 KREUZ N°3 >=48P **86€**

74716 PLATE BELON XL (N°00) 24p **107€**
74713 PLATE BELON L (N°0 & 00) X48p **158€**
74711 PLATE BELON M (N°1 & 2) x48p **136€**

78503 CREUSE HOLLANDE N°3 X48p A POUR C **108€**



Tarif à titre indicatif

Coquillages

70003 AMANDE DE MER FRANCE x3kg	**15.50€/KG**
70023 BIGORNEAU JUMBO A.N.E x2kg	**30.35€/KG**
70022 BIGORNEAU GROS A.N.E x2kg	**25.68€/KG**
70025 BIGORNEAU CUIT FR* X3kg / A POUR C	**28.30€/KG**
70036 BULOT FRANCE x6kg	**20.35€/KG**
70041 BULOT CUIT S/AT BTE x3Kg France	**22.65€/KG**
70069 COQUE FRANCE x5kg	**20.15€/KG**
30658 COUTEAU A.N.E CAISSE BOIS x2Kg	**21.99€/KG**
70629 OURSIN ISLANDE* x3kg	**32.95€/KG**

33561 OURSIN BRETAGNE PLONGEE FR* x3kg
Uniquement en PRE COMMANDE /selon disponibilité

70641 PALOURDE MOYEN 40/45 PC FR* x3kg	**33.10€/KG**
70642 PALOURDE GROSSE 35/40 PC FR* x3kg	**36.65€/KG**
70643 PALOURDE T.GROSSE 25/35 PC FR* x3kg	**39.60€/KG**

70693 PRAIRE MOYENNE 20/25 PC FR* x3kg
Uniquement en PRE COMMANDE /selon disponibilité

Tarif à titre indicatif



Homard

84001 HOMARD EUROPEEN 400/500gr A.N.E **63.45€/KG**
84002 HOMARD EUROPEEN 500/600gr A.N.E **64.25€/KG**
84003 HOMARD EUROPEEN 600/700gr - 700/800gr A.N.E **67.35€/KG**

81843 HOMARD 400/600gr A.N.E Uniquement en PRE COMMANDE **60.55€/KG**

81844 HOMARD 600/800gr A.N.E Uniquement en PRE COMMANDE **61.95€/KG**

81845 HOMARD 800gr/1kg A.N.E Uniquement en PRE COMMANDE



Tarif à titre indicatif

Langoustines

81960	LANGOUSTINE calibre 2/5 A.N.E x3kg	**83.15€/KG**
81963	LANGOUSTINE calibre 4/6 A.N.E x3kg	**68.40€/KG**
81964	LANGOUSTINE calibre 6/8 A.N.E x3kg	**53.27€/KG**
81965	LANGOUSTINE calibre 8/10 A.N.E x3kg	**43.50€/KG**
81967	LANGOUSTINE calibre 12/15 A.N.E x3kg	**39.60€/KG**
81968	LANGOUSTINE calibre 16/20 A.N.E x3kg	**31.98€/KG**
81969	LANGOUSTINE calibre 20/30 A.N.E x3kg	**28.25€/KG**

Tarif à titre indicatif



Tourteaux

82811	PINCE TOURTEAU CUITE FRAICHE calibre 8/12 A /C X3KG	**45.15€/KG**
70731	TOURTEAU VIVANT MOYEN A.N.E x6 Kg	**21.75€/KG**
70730	TOURTEAU VIVANT GROS A.N.E x6 Kg	**23.45€/KG**
22906	TOURTEAU CUIT PAST. MOYEN A.N.E x5kg	**28.25€/KG**
90064	DEMI TOURTEAU CUIT FRAIS A.N.E x3Kg	**34.35€/KG**

Tarif à titre indicatif



Crevettes & co :

80048 ARAIGNEE DE MER GROSSE FR* x10kg	**20.65€/KG**
80790 ECREVISSE VIVANTE 10/15 BULGARIE x5kg	
Uniquement en PRE COMMANDE /selon disponibilité	
95803 CREVETTE CUITE calibre 80/100 ELV. BRESIL	**20.65€/KG**
95804 CREVETTE CUIT REF. 60/80 ELV. BRESIL	**22.95€/KG**
95806 CREVETTE CUITE calibre 30/50 ELV. BRESIL	**22.75€/KG**
95807 CREVETTE CUITE calibre 30/40 ELV. BRESIL	**23.95€/KG**
95808 CREVETTE CUIT calibre 20/30 ELV. BRESIL X2KG	**28.50€/KG**





Tarif à titre indicatif



Noix de Saint-Jacques surgelées



❄ SAINT JACQUES U10 ORIGINE JAPON x1KG
SURGELÉ
58.30€/KG



❄ NOIX DE ST JACQUE AVEC CORAILS 20-30 1KG SURGELÉ
34€/KG

Coquillages et Noix de Saint-Jacques



Noix de Saint-Jacques origine Écosse 2kg
620013 PÊCHÉE EN ATLANTIQUE N-E
50.80€/KG



Noix de Saint-Jacques française fraîche (corail ou blanche) colis ±2kg
600459
52.70€/KG



Bulots cuits
620006
20.99€/KG

Poisson



❄ Filet de bar a/ peau 140/160 carton 5kg
249253 ÉLEVÉ EN TURQUIE SURGELÉ
~~**40€/KG**~~ **35.60€/KG**



❄ Queue de lotte s/ peau 500-1000g origine USA 5kg
249284 SURGELÉ
31.75€/KG



❄ Pavé de merlu blanc de ligne a/peau 130-170g Afrique du Sud 5kg
249192 SURGELÉ
~~**30€/KG**~~ **25.85€/KG**

Prix à titre indicatif

Crustacés frais et surgelés



Homard européen vivant

610 012 400-600g **55.85€/KG**

610 013 600-800g **60.40€/KG**



Homard canadien vivant 500-600g

610011 **51.70€/KG**



Langouste fraîche vivante origine Bretagne 800g-1,5kg

610031 **SUR COMMANDE**



Langoustine calibre 10/15

610043 **39.45€/KG**



Pinces de tourteaux cuites

610058 **50.85€/KG**



Crevette cuite U10 1kg

610082 **73.35€/KG**



Crevette cuite de Madagascar

610065 calibre 30/40 **46.65€/KG**

610069 calibre 20/30 **53.15€/KG**



Crevette cuite origine Équateur calibre 40/60 EE 2kg

610067 **23.50€/KG**



Crevette cuite calibre 20/30 2kg

610089 **31.45€/KG**

Tarif à titre indicatif



Tarif mis à jour tous les lundi

Nous achetons pour vous les meilleures truffes fraîches durant toute la saison chez nos trufficulteurs experts de France et d'Italie principalement.
Reposez-vous sur notre savoir-faire pour recevoir de la truffe de haute qualité dès que la saison le permet. La période de disponibilité de la truffe fraîche s'étend en effet d'octobre à mars, mais c'est après la mi-décembre que l'on peut trouver des produits suffisamment mûrs, sous réserve de conditions météorologiques favorables bien entendu.

A réception, laver les truffes, puis les sécher. Pour les conserver, disposez les truffes dans une boite hermétique avec du papier absorbant qui devra être changé tous les deux jours, puis placez-les au réfrigérateur (entre 2°C et 5°C).

Truffe fraîche



Truffe noire fraîche Tuber Melanosporum
146018 SÉLECTION LE DELAS

AU COURS

Le diamant noir de la gastronomie, également appelé **Truffe noire du Périgord**, se développe au printemps et grossit à partir de mi-août. La Tuber Melanosporum est ramassée (on emploie le terme cavée) de **mi-novembre à mars** où elle est disponible à la vente. Nous vous conseillons de consommer les truffes fraîches dans les quelques jours suivant la réception pour profiter au mieux de leurs exceptionnelles saveurs.



Truffe blanche d'Alba fraîche
Tuber Magnatum Pico
146200 SÉLECTION LE DELAS

AU COURS

Originaire de la région d'Alba en Italie et appréciée pour ses **saveurs délicates**, la truffe blanche du Piémont est **extrêmement rare** et ne peut être cultivée. Claire à l'extérieur, son intérieur est brun veiné de blanc. **Sauvage**, sa récolte est une véritable chasse au trésor, pratiquée par les "caveurs" italiens aidés de leurs chiens truffiers, du **mois d'octobre au mois de décembre**.



Mini blinis Achille 16x8,4g
015581 LES DÉLICES DU CHEF
4.35€/PC



Mini blinis 30x4,5g
LES DÉLICES DU CHEF
015582 nature

015583 pavot
4.85€/PC



Blinis 4x50g
015580 LES DÉLICES DU CHEF
5.11€/PC



Mini toasts aux céréales 200g
137012 **6.08€/PC**



Pain canapé brioché Foie Gras 250g
151117 HARRY'S
6.03€/PC



Pain toast canapé 250g
151016 HARRY'S
6.03€/PC



Pain de mie sans croûte en plaque longue 1kg
151082 HARRY'S
27.01€/PC



❄ Pain de mie 5 plaques 30x40cm **SURGELÉ**
BONCOLAC

253449 nature
39.98€/PC



253450 céréales
43.58€/PC

253453 épinards
47.23€/PC



253452 cacao
41.54€/PC

253454 tomate
47.20€/PC



❄ Pain surprise 6 céréales prédécoupé 10 disques à garnir avec coque 900g
253410 BONCOLAC **SURGELÉ**
25.95€/PC

Fruits



Figue moelleuse boî te cris t al 1k g
132106 COLLECTION GOURMET
29.40€/PC



Crème de marrons d'Ardèche AOP doypack 1kg
120660 ROGER DESCOURS
20.80€/PC



Fleur d'hibiscus sauvage au sirop bocal 250g
121073
24.85€/PC



Griottines à la liqueur et au kirsch
DISTILLERIES PEUREUX
21003 bocal 35cl
17.58€/PC

21001 bocal 1L
39.75€/PC



Purée de fruits frais doypack 1kg
PONTHIER

033112 mandarine 100%
20.20€/PC

033113 mangue Alphonso
22.10€/PC

033115 fruit de la passion (Flavicarpa)
23.80€/PC

Pate de truffe 200g



49.50€/PC

Prix à titre indicatif

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



Verrines



Verrine noix de Saint-Jacques pommes mousseline de carottes 12x40g
015887 GUYADER
18.62€/PC



Verrine thon chorizo légumes du Sud et fromage frais 12x40g
015886 GUYADER
18.42€/PC



Verrine aux 2 saumons et fraîcheur de concombre 12x40g
015885 GUYADER
18.41€/PC



Verrine châtaigne carotte confite et noisettes 4x40g
015009 GUYADER
8.90€/PC



Verrine chèvre carotte butternut 4x40g
015126 GUYADER
8.95€/PC



Verrine courgette façon pesto chèvre poivron 4x40g
015295 GUYADER
7.25€/PC



Verrine crevettes au curry carottes confites et crème pimentée 4x40g
015139 GUYADER
9.48€/PC



Verrine thon chorizo poivron fromage frais 4x40g
015293 GUYADER
7.35€/PC



Verrine saumon fromage frais et concombre 6x40g
015406 GUYADER
15€/PC



Verrine Saint-Jacques carottes pommes fondantes 6x40g
015405 GUYADER
16.20€/PC



Verrine truite fromage frais et citron 6x40g
015839 GUYADER
14.39€/PC



❄ Verrines sphère Majestic sur plateau x20 375g
253147 COCAGNE **SURGELÉ**
31.762€/PC

5 recettes : dos de cabillaud aïoli, filet de canard tomate, courgette ricotta, carotte poulet fève, tomate marinade persillée. Décongeler 8h à +2°C.



❄ Mini bol thaï x20 320g
253265 COCAGNE **SURGELÉ**
29.56€/PC

5 variétés : poulet curry raisin coco, mangue et crevette, bouillon thaï au canard, tartare de saumon pâte de green thaï curry, cabillaud red thaï tartare tomate courgette. Décongeler à +4°C 4 à 5h sans film.

Prix à titre indicatif

Cocktail salé



Mini pâté en croûte Le Bistronome 450g

MAISON BOLARD

015370 nature viande française
9.97€/PC

015795 jambon pistache porc français
11.35€/PC

015792 poulet moutarde viande française
11.35€/PC

015796 olives viande française
10.89€/PC

015793 noisettes viande française
10.89€/PC

015893 morilles et champignons volaille française
11.35€/PC



Tranches assorties de mini pâtés en croûte sur plateau 4x4 256g

015395 MAISON BOLARD
8.85€/PC

4 recettes : jambon et pistaches, deux olives, poulet moutarde à l'ancienne, morilles et champignons noirs.



❄ Navette mini à garnir x160 2,020kg

253447 BURGARD
SURGELÉ
53.10€/PC



❄ Macarons tapenade Nyons x40 815g

253849 MAISON LENGLET SURGELÉ
47€/PC



❄ Macarons foie gras x40 790g

253848 MAISON LENGLET SURGELÉ
49.35€/PC



❄ Macarons fraise basilic x40 790g

253846 MAISON LENGLET SURGELÉ
45.85€/PC



MAISON LENGLET - Macarons **artisanaux** aux **saveurs audacieuses**, élaborés avec talent à Montélimar. Yoan Lenglet sélectionne avec soin des **ingrédients naturels** de qualité, **de saison ou locaux** le plus souvent, si ce n'est la poudre d'amandes, choisie en Espagne pour sa finesse. Décongeler 2h à 4°C.



❄ Amuse-bouche Bistrot sur plateau x48 700g

253091 TRAITEUR DE PARIS SURGELÉ
58.75€/PC

6 recettes modernes, généreuses et naturelles : club façon César, cake noisette bresaola crème thym-citron, cake menthe coriandre houmous de petits pois, financier cumin crème de carotte, shortbread pavot sésame crème agrumes saumon fumé, financier poivron, caviar d'aubergine, mozzarella. Décongeler 3h à +4°C.



❄ Amuse-bouche Prestige sur plateau x48 690g

253570 TRAITEUR DE PARIS SURGELÉ
61.15€/PC

6 recettes terre, mer et végétales : galette blé noir crème chèvre magret de canard fumé, cake sésame crème persil citron crevette marinée, cake persil crémeux 2 saumons fève de soja, cake épinards crème petits pois amandes cranberries, crumble pain grillé abricot poivre de Sichuan foie gras bloc et bleuet, biscuit noix oignons comté crème de noix. Décongeler 3h à +4°C sans film protecteur.

Prix à titre indicatif



❄ Assortiment de mini blinis sur plateau x28 255g

253149 COCAGNE SURGELÉ

25.85€/PC

4 blinis de la mer : curry crevette thaï coco, Saint-Jacques poireaux truffes, salicorne cabillaud ciboulette. Décongeler 4h à +4°C sans film.



❄ Canapés Constance sur plateau x48 415g

253269 COCAGNE SURGELÉ

31.30€/PC

Sur 4 types de pains (noir, provençal, viennois et campagne), 8 recettes terre et mer : crumble chèvre tomate, mousse canard orange confite, poulet tandoori, légumes du soleil brebis, saumon fumé mousseline citron, crevette guacamole, thon piment d'Espelette, surimi rouille. Décongeler 8h à +4°C sans le film.



❄ Canapés Élégance sur plateau x64 695g

253565 COCAGNE SURGELÉ

56.85€/PC

9 recettes aux ingrédients nobles : cheesecake chèvre poivron, croquant foie gras bloc confit d'oignon, canapé perles de poivron, chou Saint-Jacques curry vert thaï, biscuit noir parmesan pavot, canapé pesto 5 baies pois gourmand édamame, club mangue saumon fumé, larmes fromage ail fines herbes tomate cerise, canapé poulet curry coco. Décongeler 4 à 5h à +4°C sans film.



❄ Canapés Prestige sur plateau x48 470g

253197 COCAGNE SURGELÉ

43.70€/PC

8 recettes originales aux ingrédients nobles sur un plateau : saumon fumé, sardine fumée, chèvre ananas, magret de canard fumé mandarine, noix de Saint-Jacques, mousse de canard poitrine fumée, crevette kiwi maïs, bloc de foie gras framboise. Décongeler 8h à +4°C sans film.



❄ Canapés Recette Créative x52 380g

253193 COCAGNE SURGELÉ

43.40€/PC

8 recettes raffinées sur bases de pain malté, viennois aux épices, pain d'épices, focaccia, pain polaire et blinis au curry : écrevisses brocolis, parmigiano reggiano mascarpone, œufs de truite citron confit, saumon fumé moutarde aux épices, sardine fumée tomate confite, crevettes gingembre confit, bloc de foie gras de canard pêche et poivron tomate fromage de chèvre.



❄ Canapés végétariens x32 245g

253098 BURGARD SURGELÉ

26.72€/PC

4 variétés de canapés : fromage frais préparation de mascarpone et fève sur cake pesto, chèvre et tomates cerises sur pain de mie épinards, club sandwich carotte moutarde, fromage frais poivrons fromage de brebis sur toast bretzel. Sortir 30mn avant se servir.



❄ Canapés Signature x32 415g

254015 COCAGNE SURGELÉ

28.25€/PC

5 traou mad cacao foie gras bloc, 5 moelleux tomate poivron jambon sec, 4 choux mascarpone agrumes, 5 focaccia légumes du soleil pignons, 4 blinis betterave saumon fumé, 5 carrot cakes oeuf mimosa curry, 4 canapés pesto pois gourmands edamame. Décongeler 4h à +4°C sans film.



❄ Navettes Entracte x40 720g

253323 COCAGNE SURGELÉ

37.65€/PC

4 variétés : fromage frais et menthe poivrée, thon et poivron rouge, 2 saumons et poulet sauce Caesar. Décongeler 3h à +4°C.



❄ Navettes Interlude x40 600g

253274 COCAGNE SURGELÉ

35.10€/PC

4 recettes : orientale poulet poivrons, œuf mimosa thon, forestière poulet champignons, chèvre pesto. Décongeler 3h à +4°C.

Prix à titre indicatif



❄ Pain surprise de campagne avec coque 50 parts 1,2kg

SURGELÉ

253199 COCAGNE

42.65€/PC

Ce pain surprise de grande taille, 18cm de diamètre, est composé de 10x5 sortes de sandwichs différents, tous réalisés sur une base de pain de campagne : terrine de canard au sauternes et raisin, poireau et noix de Saint-Jacques, poulet sauce Caesar, tomate olive poivron, comté et noix. Décongeler 12h à +4°C.



❄ Pain surprise aux céréales 50 parts 950g

SURGELÉ

253151 COCAGNE

36.15€/PC

Pain de diamètre 15cm aux 5 variétés : rosette beurre cornichon, noix de Saint-Jacques et poireaux, terrine de canard au sauternes, poitrine fumée grillée et champignons, fromage fondu au comté et noix grillées. Décongeler sans film protecteur 12h à +4°C.



❄ Pain surprise de campagne 50 parts 950g

SURGELÉ

253148 COCAGNE

34.20€/PC

Pain céréales de diamètre 15cm aux 5 variétés : rillettes d'oie, mousse de canard au porto, roquefort aux noix, tomatade, mousseline de crabe. Décongeler sans film protecteur 12h à +4°C.



❄ Pain surprise scandinave 100% poisson 48 parts 800g

SURGELÉ

253086 COCAGNE

44.20€/PC

4 recettes marines : fromage blanc œufs de truite, rillettes de poisson blanc concombre, saumon fumé crème scandinave au raifort, rillettes aux deux saumons frais et fumé. Décongeler 12h à +4°C.



❄ Panettone surprise salé 50 parts 1kg

SURGELÉ

253200 COCAGNE

33.85€/PC

5 variétés de 10 sandwiches : jambon beurre, gorgonzola et noix, thon et piment d'Espelette, tomate olive et courgette, fromage de chèvre au pesto vert. Décongeler 12h à +4°C sans le film protecteur.

Prix à titre indicatif

Cocktail salé à réchauffer



Saucisse cocktail francfort ±1kg

007618

27.60€/KG



Boudins et saucisses cocktail 300g

PRODUITS DE LA CIGOGNE

005256 boudin blanc **8.75€/PC**

005257 boudin noir **8.75€/PC**

007337 Knack **8.75€/PC**



Mini cake saumon fumé fromage frais aneth | Mini étoile chèvre figue miel x12 165g

015138 GUYADER

12.20€/PC



Mini cake Saint-Jacques à la bretonne | Mini sapin au bleu poires et noix x12 165g

015129 GUYADER

12.95€/PC



Mini cake aux noix de Saint-Jacques 15% à la bretonne x12 180g

015609 GUYADER

12.60€/PC



Allumettes feuilletées emmental romarin sur plateau x24 200g

015393 MAISON BOLARD

12.60€/PC



Panaché apéritif sur plateau x24 290g

015392 MAISON BOLARD

18.40€/PC

4 variétés : feuilleté saucisse, moelleux poivron, feuilleté emmental romarin, moelleux jambon olives.



Gougères au fromage sur plateau x20 220g

015389 MAISON BOLARD

12.20€/PC



Gougères au saumon Atlantique sur plateau x20 220g

015677 MAISON BOLARD

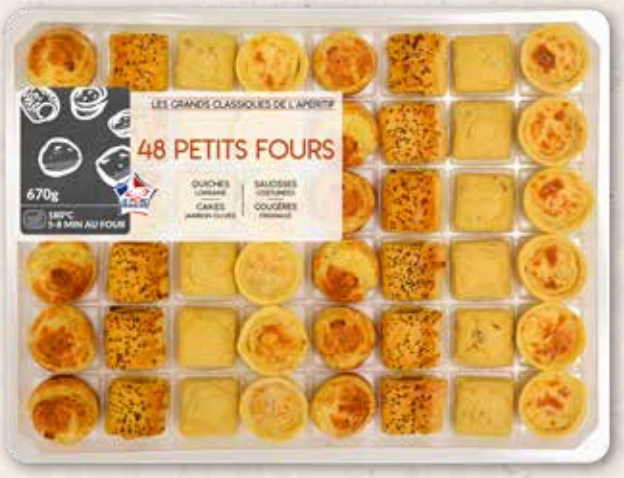
13.30€/PC



Saucisses feuilletées sur plateau x24 390g

015394 MAISON BOLARD

19.30€/PC



Petits fours salés x48 670g

015891 MIX BUFFET

37.25€/PC

12 petits fours de chacune des 4 variétés : quiche lorraine, cake jambon olive, gougères au fromage, saucisses costumées moutarde pavot.



Mini burger panaché festif foie gras et saumon fumé x10 330g

015025 PASO TRAITEUR

19.85€/PC



Mini croissant aux noix de Saint-Jacques et persillade au vin blanc x9 315g

015065 PASO TRAITEUR

16.56€/PC



❄ Crouski's® escargots en croûte barquette CPET recyclée x12 95g

225036 SPIRALÉE

SURGELÉ

10.89€/PC

Prêts à réchauffer dans leur barquette alvéolée recyclée résistant à la chaleur, ces escargots en **croûte de biscuit** sont très faciles à remettre en œuvre. Un biscuit fin et croustillant, des escargots **fondants et savoureux**, un beurre persillé au goût authentique pour un plaisir raffiné et gourmand. Proposez-les pour un **apéritif gourmand** ou une **entrée festive**.



❄ Croustade pur beurre d'escargots de Bourgogne 20x12g

SURGELÉ

253633 MAISON VALENTIN

20.70€/PC

❄ Croustade pur beurre de Saint-Jacques au curry 20x12g

SURGELÉ

253632 MAISON VALENTIN

20.70€/PC

Croustades feuilletées pur beurre garnies d'escargots de Bourgogne (**Helix Pomatia**) au beurre persillé ou de noix de **Saint-Jacques d'Islande** au curry. **Réchauffer au four 6 à 8 minutes à 200°C**. Fondée il y a plus de 50 ans, la Maison Valentin est exploitée par des escargotiers de père en fils. Avec l'appui d'Éric Robert, MOF cuisine et professeur à l'École Ferrandi, elle propose sa recette exclusive d'escargots de Bourgogne Helix Pomatia rigoureusement sélectionnés, sans adjonction de glutamate, de poudre d'amande ou de noisettes.



❄ Mini tapas x41 560g

253519

SURGELÉ

COCAGNE

54.15€/PC

4 cassolettes piperade basquaise, 7 tartines tomate jambon, 6 rochettes tomate mozzarella poulet, 7 choux chorizo perle de poivron rouge, 6 brochettes chèvre tomate olive verte, 7 tartines oignon grillé, 4 cassolettes crème catalane chorizo. Décongeler 4 à 5h à +4°C sans film.

Prix à titre indicatif



Terrines de la mer



Bûche de saumon, fèves croquantes, cœur de saumon persillé 1,2kg
026334 GUYADER
33.80€/KG



Saumon farci aux légumes tranché ±3kg
026329
GUYADER **52.60€/KG**



Terrine bretonne aux noix de Saint-Jacques pain 1,6kg
026195 GUYADER
38.60€/KG



Terrine bretonne aux noix de Saint-Jacques pain 840g
026314 GUYADER
34.95€/PC



Terrine d'écrevisses à l'armoricaine pain 840g
026315 GUYADER
33.60€/PC

Soupe de poissons



Soupe de langoustine bocal 85cl
26045 AU BEC FIN
21.60€/PC

Coquilles



Coquille Saint-Jacques et fruits de mer x6 780g
015750 VERRIÈRE TRAITEUR
38.70€/PC



Coquille Saint-Jacques royale Noix Pecten Maximus x4 600g
015703 MAISON VALENTIN
31.50€/PC



❄ Coquille Saint-Jacques royale Noix Pecten Maximus x4 600g SURGELÉ
225052 MAISON VALENTIN
33.60€/PC



❄ Mini Saint-Jacques à la bretonne x12 240g
251228 MAISON VALENTIN SURGELÉ
14.50€/PC

En bouche, à l'apéritif ou en entrée, ces mini Saint-Jacques sont au beurre français et aux échalotes, le tout délicatement cuisiné dans une sauce crémeuse affinée à l'armagnac.

Prix à titre indicatif





Escargots de Bourgogne belle grosseur x12 98g
051021 MAISON VALENTIN
10.52€/PC



Escargots de Bourgogne belle grosseur x48 392g
051022 MAISON VALENTIN
40.25€/PC



❄ Escargots de Bourgogne x96
MAISON VALENTIN
225025 moyens 600g
SURGELÉ
60.47€/PC

225024 belle grosseur 820g
74.26€/PC

MAISON VALENTIN - **Revisité par Éric Robert, MOF cuisine,**
l'escargot de Bourgogne au beurre persillé ! Fondée il y a plus de 50 ans, la Maison Valentin est exploitée par des **escargotiers de père en fils**. Elle n'utilise **ni adjonction de glutamate, de poudre d'amande ou de noisettes**.



Coquilles d'escargots
JACOT BILLEY
125035 belle grosseur x60
16.65€/PC

125034 très grosse x48
16.38€/PC



Escargots du Pré d'Auge farcis à la bourguignonne belle grosseur x48 440g
051014 ESCARGOTS DU PRÉ D'AUGE
40.80€/PC



❄ Escargot de Bourgogne
JACOT BILLEY
225049
moyens x48 274g
SURGELÉ
37.75€/PC

225030 très gros x48 765g
51.65€/PC



JACOT BILLEY - La garantie d'une qualité constante et irréprochable
Depuis 1935, 3 générations perpétuent le savoir-faire artisanal de la **dernière entreprise française à travailler le Bourgogne vivant.** Les escargots de Bourgogne sauvages achetés en Europe orientale, berceau de l'Helix Pomatia, parviennent vivants sur le site de production de Fesches-le-Châtel et y sont travaillés frais. Une longue expérience et la dimension humaine de l'entreprise permettent une parfaite maîtrise du process de fabrication. Traçabilité exemplaire, **saveur incomparable et tendreté exceptionnelle** caractérisent toute la gamme d'escargots produite par cette maison de qualité.



❄ Beurre persillé rouleau 250g
SURGELÉ
225046 BOURGOGNE ESCARGOTS
9.15€/PC

Prix à titre indicatif

Pâtisserie traiteur



Bouchée au ris de veau 6x150g
015115
34.65€/PC



Pâté en croûte 1/2 charcutier aromatisé à la truffe brumale 1% viande française ±2,3kg
015766 MAISON BOLARD
31.39€/PC



Bouchée aux fruits de mer 6x150g
015095
24.58€/PC



Pâté en croûte 1/2 de cerf aux pommes vertes et noisettes ±2,3kg
015011 MAISON BOLARD
26.60€/PC



Pâté en croûte 1/2 de chevreuil aux airelles ±2,3kg
015071 MAISON BOLARD
25.10€/PC



Pâté en croûte 1/2 de ris de veau ±2,7kg
015102 MAISON BOLARD
38.10€/PC



Pâté en croûte 1/2 de sanglier et cèpes ±2,3kg
015002 MAISON BOLARD
27.15€/PC



Pâté en croûte 1/2 de saumon farci mousseline poisson et légumes ±2,2kg
015327 MAISON BOLARD
35.95€/KG

Prix à titre indicatif



Jambon à la truffe d'été



Jambon cuit supérieur à la truffe d'été Tuber Aestivum Vitt. 1% LPF ±3,5kg
012145 LA BRESSE

29.75€/KG

Terrines de gibier et faisan



Terrine de gibier aux noisettes Retour de Chasse 2,2kg
001209 GUYADER

30.95€/KG

Palette ibérique



Paleta Bellota 100% Ibérico AOP s/ os 1,5-2,5kg
010050 SENORIO DE MONTANERA

93.15€/KG



Terrine d'oie aux girolles grès ±2kg
001166 TALLEC

32.60€/KG

Sujet mousse de canard



Canetin à la mousse de canard 10x50g
052079

26.20€/PC

Prix à titre indicatif

Ballotines



Ballotine de chapon aux pistaches 2% plateau noir ±3,3kg
052063 TALLEC

27.90€/KG



Ballotine de chevreuil sauvage aux girolles et vin de Cahors plateau noir ±3kg
004006 TALLEC

26.22€/KG



Ballotine de volaille au cognac viande française plateau noir ±3,2kg
052532 TALLEC

25.60€/KG



Ballotine de faisan sauvage au cognac fine champagne plateau noir ±3kg
004003 TALLEC

26.65€/KG

Boudin blanc



Boudin blanc Grande Hermine viande française x18 ±2,25kg
005125 JEAN BRIENT

24.99/KG



Boudin blanc à l'ancienne aux morilles 2% Grande Hermine porc français x18 ±2,25kg
005122 JEAN BRIENT

25.10€/KG



Boudin blanc à la truffe noire Tuber melanosporum 1% porc français x18 ±2,25kg
005123 JEAN BRIENT

28.75€/KG

Prix à titre indicatif



Canard mi-cuit entier nature



Foie gras de canard entier mi-cuit au sauternes
TRADITION & GOURMANDISES
052189 330g
35.68€/PC

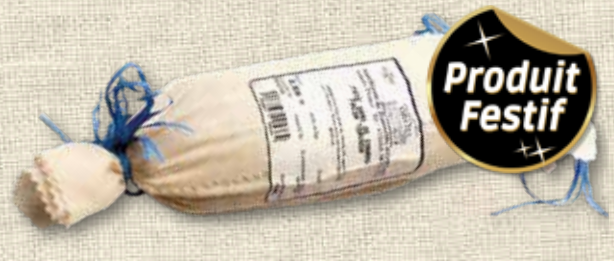
052183 500g
51.72€/PC



052184 1kg
98.85€/PC



Foie gras de canard français mi-cuit au sauternes produit à la ferme
LES DÉLICES DE SAINT ORENS
052463 terrine 450g **51.65€/PC**
052465 terrine 1,1kg **104.85€/KG**



Foie gras de canard français entier mi-cuit façon torchon produit à la ferme ±500g
052466 LES DÉLICES DE SAINT ORENS
117.85€/KG



Foie gras de canard IGP Sud-Ouest entier mi-cuit au torchon
LAFITTE **052271**
±400g
62.76€/PC
052272 ±900g
135.80€/KG



Foie gras de canard IGP Sud-Ouest entier mi-cuit s/ vide 200g
052591 AMBASSADE DU TERROIR
28.95€/PC



Foie gras de canard IGP Sud-Ouest entier mi-cuit Le Marbré
AMBASSADE DU TERROIR
052616 barquette 180g
25.85€/PC
052615 barquette 1kg
102.65€/PC



Foie gras de canard entier
AMBASSADE DU TERROIR **052580**
bocal 125g
23.70€/PC
052581 bocal 180g
34.55€/PC

Tarif à titre indicatif

Oie mi-cuit entier nature



Foie gras d'oie entier mi-cuit
TRADITION & GOURMANDISES
052618 270g
36.55€/PC

052256 500g
68.70€/PC



052255 1kg
135.20€/PC



Foie gras de canard entier mi-cuit aux épices de pain d'épices 270g
052619 TRADITION & GOURMANDISES
29.75€/PC



Foie gras de canard entier mi-cuit au poivre de sarawack 270g
052620 TRADITION & GOURMANDISES
30.35€/PC

Canard mi-cuit entier parfumé



Foie gras de canard IGP Sud-Ouest entier au piment d'Espelette mi-cuit s/ vide 200g
052590 AMBASSADE DU TERROIR
28€/PC



Foie gras de canard entier mi-cuit truffé Tuber Melanosporum 5%
TRADITION & GOURMANDISES
052190 330g
61.15€/PC



052185 500g
90.45€/PC

052186 1kg
175.62€/PC



Gourmandise de foie gras de canard mi-cuit aux figues 10%
TRADITION & GOURMANDISES
052195 330g
37.95€/PC

052187 500g
54.65€/PC



052188 1kg
105.86€/PC

Canard entier confit



Lobe foie gras de canard français confit produit à la ferme s/ vide 500-700g
052377 LES DÉLICES DE SAINT ORENS
105.85€/KG

LES DÉLICES DE SAINT-ORENS Tout se passe dans la ferme de Cauna, dans les Landes. En **circuit plus que court,** ce foie gras artisanal est un **produit rare**. Pour une **maturité parfaite**, l'élevage et le gavage sont prolongés, 14 semaines d'élevage, 25 à 27 repas de gavage 100% maïs de l'exploitation garantissent un **goût authentique**.

Canard mi-cuit bloc 30% morceaux



Bloc de foie gras de canard IGP Sud-Ouest mi-cuit 30% morceaux s/ vide
LAFITTE
052229 ±400g
34.68€/PC



052230 ±900g



Bloc de foie gras de canard mi-cuit 30% morceaux rouleau 250g
052422 TRADITION & GOURMANDISES
20.95€/PC

Tarif à titre indicatif



Saumon fumé d'Écosse



Saumon fumé d'Écosse ficelle tranché main a/ peau a/ intercalaires 1,5-2kg
027083 UFF
72.35€/KG



Saumon fumé d'Écosse tranché main a/ intercalaires plaque 4x40g
027101 UFF
16.65€/PC



Saumon fumé d'Écosse tranché main a/ intercalaires plaque 10x40g
027102 UFF
38.25€/PC



Cœur de filet de saumon fumé d'Écosse
027095 200g **20.80€/PC**
027096 400g **46.65€/PC**



Cœur de filet de saumon fumé d'Écosse mariné à la mandarine 200g
027097 UFF
21.15€/PC

Saumon fumé de Norvège



Dos de saumon fumé de Norvège 400g
027180 GUYADER
40.85€/PC



Saumon fumé de Norvège ficelle tranché main a/ peau a/ intercalaires 1,6-1,9kg
027177 GUYADER
61.86€/KG



Saumon fumé des Fjords de Norvège tranché main a/ peau a/ intercalaires 1,3-1,6kg
027188 GUYADER
59.86€/KG



Saumon fumé de Norvège tranché main a/ peau a/ intercalaires 1,9-2,2kg
027039 GUYADER
53.78€/KG



Saumon fumé de Norvège tranché machine s/ peau s/ intercalaires
GUYADER **026340**
0, 9 -1, 3k g **51.28€/KG**
027164 1,6 -1, 9 k g **52.39€/KG**

Prix à titre indicatif



Saumon fumé de Norvège tranché machine Sélection

LE BORVO **027040** Produit Festif

0, 9 -1, 2k g **64.15€/KG**

Saumon fumé de Norvège tranché machine s/ peau

GUYADER **02719 0**

12 tranches 300g s/intercalaires **18.72€/PC**

027139 **26 tranches a/ intercalaires 1kg** **58.60€/KG**



Saumon fumé de Norvège ±1kg

SAS LE FUMOIR

027166 **tranché machine** **46.80€/KG**

027167 **tranché main** **57.15€/KG**



Saumon fumé supérieur de Norvège tranché machine s/ intercalaires 4 tranches 140g

027160 GUYADER **10.39€/PC**

Truite fumée des Pyrénées



Saumon fumé de Norvège tranché main a/ peau

LE BORVO

027036 **0,9-1,2kg** **74.88€/KG**

027037 **1,2-1,6kg** Produit Festif **71.42€/KG**



Truite fumée des Pyrénées à la ficelle tranchée main a/ peau s/ intercalaires 600g

027183 GUYADER **41.98€/PC**

Caviar français



CAVIAR OSCIETRE 30G **41.90€**

CAVIAR OSCIETRE 50G **77€**

CAVIAR OSCIETRE 100G **152€**

Prix à titre indicatif

Autre conditionnement sur demande



Volaille



Cuisse de canette aux morilles barquette ±3,2kg
014598 VERRIÈRE TRAITEUR
12 PORTIONS **29.50€/KG**



Chapon sauce foie gras aux morilles poche 2kg
014823 ESPRI RESTAURATION
9 PORTIONS **33.68€/KG**



Chapon sauce forestière aux cèpes barquet te 1,75k g
014565 LES CUISINÉS D'ARMOR
7 PORTIONS **33€/KG**



Chapon sauce crème de morilles et bloc de foie gras de canard barquette ±2,6kg
014455 VAL DE CÈRE
8 PORTIONS **33.68€/KG**



Cuisse de chapon aux cèpes barquette ±3,8kg
014717 VERRIÈRE TRAITEUR
12 PORTIONS **29.50€/KG**



Filet de poularde au vin jaune barquette ±3,2kg
014718 VERRIÈRE TRAITEUR
12 PORTIONS **32.10€/KG**



Sauté de poularde au vin jaune morilles et noix barquette 3,2kg
014486 REFLETS DE NOS TERROIRS
12 PORTIONS **30.77€/KG**

Gibier



Civet de cerf sauce grand veneur barquette ±2,6kg
014824 VAL DE CERE
12 PORTIONS **27.92€/KG**



Civet de sanglier sauce grand veneur barquette 2,6kg
014456 VAL DE CÈRE
12 PORTIONS **27.80€/KG**



Sauté de chevreuil sauce grand veneur poche 1,65kg
014607 ESPRI RESTAURATION
10 PORTIONS **33.55€/KG**



Civet de cerf Saint-Hubert et ses marrons poche 1,7kg
014605 ESPRI RESTAURATION
10 PORTIONS
28.99€/KG

Prix à titre indicatif

Autres viandes



Fondant de pavé de veau français aux éclats de morilles barquette 1,72kg
014022 LES CUISINÉS D'ARMOR
8 PORTIONS **42.02€/KG**



Jambon en croûte 1kg
015155 PRODUITS DE LA CIGOGNE
24.45€/PC



Filet mignon en croûte 700g
015179 PRODUITS DE LA CIGOGNE
20.78€/PC

Poissons et crustacés



Dos de cabillaud aux saveurs de crustacés barquette 1,8kg
014874 LES CUISINÉS D'ARMOR
7 PORTIONS **32.37€/KG**



Dos de loup sauce homardine et écrevisses barquette 2,8kg
014710 REFLETS DE NOS TERROIRS
8 PORTIONS **30.45€/KG**



Filet de Saint-Pierre du Cap à la champenoise plat 3,2kg
014466 VERRIÈRE TRAITEUR
10 PORTIONS **31.57€/KG**



Noix de Saint-Jacques gambas et légumes sauce crémeuse barquette 1,8kg
014560 LES CUISINÉS D'ARMOR
9 PORTIONS **37.20€/KG**



Quenelle de brochet sauce safranée et mâcon blanc poche ±2,1kg
014343 ESPRI RESTAURATION
10 PORTIONS **23.55€/KG**



Pavé de saumon sauce beurre blanc citronné barquette 1,8kg
014709 LES CUISINÉS D'ARMOR
6 PORTIONS **33.89€/KG**



Turban de sole tropicale à la crème de whisky barquette 1,2 kg
014250 ESPRI RESTAURATION
6 PORTIONS **28.99€/KG**

Prix à titre indicatif



Sauces chaudes



Sauce au foie gras 7% poche 1kg
014912 ESPRI RESTAURATION
26.60€/KG



Sauce crème de morilles poche 1kg
014913 ESPRI RESTAURATION
24.20€/KG



Sauce grand veneur poche 1kg
014919 ESPRI RESTAURATION
21.39€/KG



Velouté de langoustine bocal 80cl
126200 LA RÉTAISE
16.60€/PC

Confits - Moutarde



Chutney de mangue bocal 100g
123435 MAISON JOUGLA | LES DÉLICES DE PASCALE
4.75€/PC



Confit de figue bocal 100g
123434 MAISON JOUGLA | LES DÉLICES DE PASCALE
4.75€/PC



Confit d'oignon bocal 100g
123431 MAISON JOUGLA | LES DÉLICES DE PASCALE
4.75€/PC



Confit d'oignon au piment d'Espelette bocal 100g
123432 MAISON JOUGLA | LES DÉLICES DE PASCALE
4.75€/PC



Confit d'oignon aux agrumes bocal 100g
123436 MAISON JOUGLA | LES DÉLICES DE PASCALE
4.75€/PC

MAISON JOUGLA | LES DÉLICES DE PASCALE

Retrouvez **le goût originel du fruit** dans ces recettes de Maître Confiturier le plus titré de France. Champion du Monde de Confitures et **décoré de 51 médailles**, Bernard Jougla a fondé la Maison Jougla en 2012, avec son épouse Pascale. Leurs confitures et sauces sont cuites lentement en **chaudrons ouverts et remuées à la main**. Parmi les secrets de ce grand Maître confiturier, des fruits soigneusement sélectionnés **à juste maturité** chez des producteurs partenaires en France et dans le monde.

Prix à titre indicatif



Sauce champignons à la truffe d'été Tuber Aestivum Vitt. 3,2%
APPENNINO FUNGHI
146401 **500g**
43.55€/PC



Mayonnaise à la truffe d'été Tuber Aestivum Vitt. 2,7% bocal 90g
129854 AU BEC FIN
6.65€/PC



Sauce Tartufata champignons et truffe d'été Tuber Aestivum Vitt. 2,1% doypack 750g
146214 BORDE
31.15€/PC



Moutarde à la truffe de Bourgogne Tuber Uncinatum 5% bocal 100g
142164 EDMOND FALLOT
12.87€/PC



Huile d'olive arome truffe noire 250ml
APPENNINO FUNGHI
22.90€/PC

Huile de tournesol arome truffe noire 250ml
APPENNINO FUNGHI
19.90€/PC

Condiments autour de la truffe



Ketchup à la truffe d'été Tuber Aestivum Vitt. 3% 210g
129856 PLANTIN
13.65€/PC



Assaisonnement à la truffe d'été Tuber Aestivum Vitt. 5% bocal 50g
149096 PLANTIN
9.34€/PC



Sel bleu de Perse à la truffe d'été Tuber Aestivum Vitt. 1,5% moulin 100g
141060 PLANTIN
8.27€/PC



Mayonnaise à la truffe blanche Tuber Magnatum Pico 0,06% bocal 85g
130111 TARTUFLANGHE
11.26€/PC



Préparation culinaire au sel de Guérande IGP et truffe d'été verrine 100g
141006 PLANTIN
8.10€/PC

Prix à titre indicatif

CACAO BARRY
Since 1842

 Cacao en poudre "plein arôme" - 1kg **40.65€**	 Chocolat de couverture noir amer 60% en pistoles - 5kg **189.15€**	 Chocolat de couverture au lait Alunga 41% en pistoles 5kg **246.25€**	 Beurre de cacao pistoles 1kg **81.15€**
 Chocolat de couverture noir excellence 55% en pistoles - 5kg **220.15€**	 Beurre de cacao "mycryo" saupoudreur 550g **48.46€**	 Chocolat de couverture noir mexique 66% pistoles - 2,5kg **130.73€**	 Chocolat de couverture noir force noire 50% pistoles - 5kg **176.22€**
 Chocolat de couverture noir Inaya 65% en pistoles - 5kg **246.65€**	 Chocolat de couverture noir extra-bitter guayaquil 64% pistoles - 5kg **248.29€**	 Chocolat de couverture noir tanzanie 75% en pistoles - 1kg **53.48€**	 Grué de cacao 1kg **58.95€**
 Drops de chocolat noir - 1kg **40.44€**	 Poudre de cacao décor - 1kg **44.62€**	 Chocolat couverture au lait ghana 40% - 2,5kg **128.07€**	 Cara crakine 1kg **33.65€**

Prix à titre indicatif

 Chocolat de couverture blanc satin 29% pistoles - 5kg **233.85€**	 Chocolat noir de couverture madirofolo 65% pistoles - 1kg **59.20€**	 Chocolat couverture au lait ghana 40% - 2,5kg **128.07€**	 Chocolat de couverture noir st domingue 70% en pistoles - 1kg **52.95€**
 Chocolat de couverture au lait 35% pistoles 5kg **218.11€**	 Chocolat de couverture noir vénézuela 72% en pistoles - 1kg **56.52€**	 Chocolat de couverture blanc zéphyr 34% pistoles - 5kg **240.37€**	

Prix à titre indicatif

>> Plateau de fromages

L'ATELIER CRÈMERIE & FROMAGES

SXM FOOD CONNECTION



Le Sénerac | Tomme fermière au lait cru 3 à 5 mois d'affinage ±680g

416297 MAISON MARIE SEVERAC

26.67€/PC



Tête de Moine AOP entière ±800g

414246

44.20€/KG

Prix à titre indicatif



Le Fermier à la truffe noire Tuber Melanosporum 3% au lait cru ±700g

414244 COMPAGNIE FERMIÈRE DE ROTHSCHILD

91.32€/KG



Comté 24 mois AOP tranche ±600g

417155 MARCEL PETITE

42.86€/KG



Crémeux de Bourgogne à la truffe d'été Tuber Aestivum Vitt. 3% 200g

414569

12.67€/PC



Gruyère de grotte AOP Suisse tranche ±600g

417044

47.03€/KG



Roquefort AOP 1/8 pain 330g

414652 MAISON GABRIEL COULET

42.54€/KG



Saint-Nectaire fermier au lait cru AOP ±1,8kg

414923 SECRETS D'AFFINEURS

36.09€/KG



Sainte-Maure-de-Touraine cendré AOP au lait cru 250g

414126 COUTURIER FROMAGER

11.61€/PC



Bethmale tommette au lait cru de vache ±500g

415156 LES FROMAGERIES OCCITANES

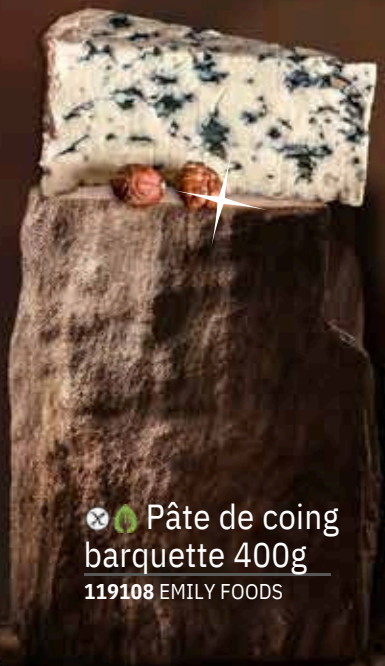
30.94€/KG



Pain de figues aux amandes 250g

151025 ALMONDELI

6.39€/PC



Pâte de coing barquette 400g

119108 EMILY FOODS

Prix à titre indicatif

Nos fromages à la truffe



000829
Besace du Périgord truffe noire
120 g x 8PC
6.32€/PC



000845
Coeurde chèvre à la truffe noire
60g x 6PC
3.12€/PC



002640
Palet frais truffe
190g x 6PC
7.63€/PC



005743
Etoile de gâtine truffe
110g x 6PC
6.56€/PC



004481
Cheddar GodminsterBio truffe
150g x 12PC
7.54€/PC



001292
Satonnayarôme truffe
100g x 6PC
5.01€/PC



001548
Petit camembert fourré aux truffes
150g x 8PC
9.90€/PC



003105
Délice truffe Mère Richard
180g x 6PC
11.01€/PC



002042
Crémeux de Bourgogne à la truffe d'été
200g x 6PC
10.18€/PC



007186
Mont crémeux truffe
160g x 6PC
7.02€/PC



006227
Camembert di bufalaà la truffe
150g x 6PC
7.12€/PC

Prix à titre indicatif

Nos fromages de Chèvre



005526
Cloche blanche
100g x 8PC
4.48€/PC



005527
Cloche cendrée
100g x 8PC
4.48€/PC



004473
Sapiccendré
80g x 8PC
3.93€/PC



004472
Sapic blanc
80g x 8PC
3.93€/PC



001009
Rouelle blanche
250g x 6PC
9.29€/PC



001008
Rouelle cendrée
250g x 6PC
9.29€/PC



000827 Besace du Périgord
cendrée 120g x 8 PC
4.92€/PC



001704
Etoile de Gatine
110g x 6PC
5.45€/PC



007226
Coeurdu Pic Cendré
120g x 8PC
4.93€/PC



000411
Petit Chèvre affiné au
Piment d'Espelette
150g x 6 PC
7.08€/PC



000422
Délice du Poitou
150g x 8PC
6.05€/PC



Prix à titre indicatif

Nos fromages de Chèvre



003982
Boul biquette ciboulette
70g x 6PC
3.47€/PC



003984
Boul biquette poivre
70g x 6 PC
3.47€/PC



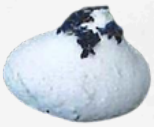
003983
Boul biquette nature
70g x 6PC
3.36€/PC



003985
Boul biquette poivron rouge
70g x 6 PC
3.47€/PC



003994
Meringue à la lavande
135g x 6PC
5.73€/PC



003996
Meringue à la violette
135g x 6PC
5.73€/PC



000852
Chèvre crottin enrobé Fruits Rouges
80g x 6 PC
3.55€/PC



000042
Chèvre crottin enrobé Airelles
80g x6 PC
3.55€/PC



000833
Chèvre crottin enrobé Exotique
80g x 6 PC
3.55€/PC



000831
Chèvre crottin enrobé
Pomme Canelle
80g x 6 PC
3.55€/PC



000838
Chèvre crottin enrobé Raisins Blonds
80g x 6 PC
3.55€/PC



000835
Chèvre crottin enrobé Noix
80g x 6PC
3.55€/PC



Prix à titre indicatif

Nos fromages de Vache



006483
Brie de Meaux AOP
sélection DESAILLY
3kg x 1PC
24.35€/KG



001977
Fromage affiné au Marc de Gewürztraminer
800g x 2PC
30.87€/KG



000380
Raclette au lait cru
7Kg x 1PC
23.68€/KG



000386
Raclette à la Moutarde
7Kg x 1PC
23.15€



000383
Raclette fumée
7Kg x 1PC
23.24€/KG



000388
Raclette au Poivre
7Kg x 1PC
23.18€



000379
Raclette Ail des ours
7Kg x 1PC
24.91€/KG



000381
Raclette au Piment
7Kg x 1PC
23.16€



Prix à titre indicatif



Verrines



❄ Assortiment de mini verrines sucrées x24 550g

253266 COCAGNE **SURGELÉ**

23.24€/PC

4 variétés déclinées en 6 exemplaires : chocolat caramel beurre salé, pistache framboise, ananas mangue passion, citron meringué. Décongeler au frais 4h sans film protecteur puis consommer dans les 72 heures.



❄ P'tits verres 4 variétés x36 1,08kg **SURGELÉ**

253513 TRAITEUR DE PARIS

59.60€/PC

Ces verrines aux **textures variées et saveurs classiques**, sont sans conservateur, ni exhausteur de goût, et en contenants recyclables. 4 variétés en 9 exemplaires : **mousse chocolat au lait** sauce cacao, **mousse chocolat noir** et crumble cacao, **crumble** mousse vanille préparation framboise et pistache hachée tiramisu, **citron meringué** crumble mousse citron meringue zeste de citron. Décongeler 4h à 4°C sans film.

Petites pièces cocktail sucrées



❄ Assortiment de mini choux à la crème croquants x24 320g **SURGELÉ**

253267 COCAGNE

22.76€/PC

6 **choux garnis d'une surprenante crème croquante** de chacune des 4 variétés : pistache-framboise, gianduja banane caramel beurre salé, passion exotique, caramel beurre salé chocolat noir. Décongeler 3h au frais sans fil protecteur.



❄ Assortiment de mini-dômes aux fruits x35 465g

253263 COCAGNE **SURGELÉ**

41.36€/PC

10 **dômes sur un sablé type traou mad** de chacune des 4 variétés : citron, framboise, fruits exotiques, pomme verte. Décongeler 4 à 5h au frais sans film protecteur.



❄ Mini choux sucrés assortis plateau de service x35 370g

253534 COCAGNE **SURGELÉ**

34.10€/PC

5 mini choux de chacune des 7 variétés : framboise, spéculoos, praliné noisette, façon tarte au citron meringuée, chocolat, pistache, fruits exotiques. Décongeler 4 à 5h à +4°C sans film protecteur.



❄ Petits fours sucrés Montmartre x48 540g

253698 TRAITEUR DE PARIS

41.18€/PC **SURGELÉ**

Un plateau de **8 classiques de la pâtisserie française** : 6 **crumbles** crémeux citron zestes citron orange, 6 **moelleux** noisette crémeux praliné et amandes, 6 **financiers citron vert**, panna cotta noix de coco gelée de framboise, 6 **financiers caramel**, crémeux chocolat au lait-caramel et noix de pécan caramélisées, 6 choux crémeux vanille sucre glace, 6 **mini tartes** Bourdaloue crème d'amande poire amandes grillées, 6 **financiers cacao** mousse chocolat crumble cacao, 6 **biscuits** mousse vanille gelée de mangue. Décongeler 2h à +4°C sans film.



❄ Petits fours Art Déco x48 550g **SURGELÉ**

253522 TRAITEUR DE PARIS

48.93€/PC

Combinant **saveur et présentation irréprochable**, 6 variétés de petits fours sucrés : chou crumble crémeux caramel et chocolat au lait, biscuit cacao croustillant chocolat fleur de sel et crémeux chocolat, crumble gelée framboise mousse vanille, biscuit et blanc manger noix de coco gelée de fraises et crème au beurre, financier coco compotée mangue passion crème noix de coco, meringue enrobée choco noisette mousse gianduja noisette hachée. Décongeler 2h à +4°C sans film protecteur.



❄ Petits fours Passion Chocolat x48 680g

253459 TRAITEUR DE PARIS

52.80€/PC **SURGELÉ**

4 variétés : **crumble** cacao crémeux café et ganache chocolat blanc, **lingot** financier noisette craquant chocolat praliné crémeux chocolat noisette Gianduja nappage chocolat et mendiant, **chablon** noir biscuit joconde cacao chocolat croustillant crémeux chocolat au lait et glaçage chocolat blanc, **financier** chocolat ganache caramel beurre salé et disquette chocolat noir. Décongeler 2h à +4°C sans film protecteur.

Prix à titre indicatif



Petits fours Saint-Germain sur plateau sous cloche x48 685g

253425 TRAITEUR DE PARIS

48.76€/PC SURGELÉ

8 recettes : fraisiers, almondines aux zestes de citron, carrés aux 3 chocolats, financiers à l'abricot et à la pistache, financiers au caramel et à la cannelle, crumbles au cacao, cheesecakes à la framboise, opéra. Retirer la cloche de protection et laisser décongeler 2h à 4°C. **Produit adapté à un régime végétarien et sans alcool**.



Petits fours Tradition x48 695g

253461 TRAITEUR DE PARIS SURGELÉ

49.31€/PC

Les **valeurs sûres de la pâtisserie française** en 8 variétés : fraisier, financier pistache gelée d'abricot, almondine citron gelée et zeste de citron, éclair chocolat, opéra, crumble cacao ganache et mousse chocolat céréale enrobée de chocolat, crumble framboises, tartelette au cacao ganache caramel et noix de pécan caramélisées. Décongeler 2h à +4°C sans film protecteur.

Macarons



Macarons forme cœur cassis framboise x40 660g

253847 MAISON LENGLET

48.04€/PC SURGELÉ



Macarons virgin mojito x40 790g

253845 MAISON LENGLET

45.68€/PC SURGELÉ



Macarons chocolat tonka x40 790g

253844 MAISON LENGLET

45.71€/PC SURGELÉ

MAISON LENGLET - Macarons **artisanaux** aux **saveurs audacieuses**, élaborés avec talent à Montélimar. Yoan Lenglet sélectionne avec soin des **ingrédients naturels** de qualité, **de saison ou locaux** le plus souvent, si ce n'est la poudre d'amandes, choisie en Espagne pour sa finesse. Décongeler 2h à 4°C.



Macarons aux amandes x72 700g SURGELÉ

253106 PASCAL RIO

43.48€/PC

12 macarons de chaque parfum : chocolat, vanille, framboise, pistache, citron, café. Décongeler ±2 heures au réfrigérateur. Se conserve 5 jours à +4°C après décongélation.



Religieuses en macaron 24x29g SURGELÉ

253466 PASCAL RIO

35.72€/PC

24 religieuses en macarons congelés déclinées en 4 parfums : chocolat, framboise, pistache, café.

Bûches



Bûche glacée Merveilleux 3 chocolats 6/8 parts 500g SURGELÉ

253142 GLACES DE MARC

30.25€/PC

Légère et aérienne... Glace chocolat noir de Côte d'Ivoire, mousse glacée chocolat blanc, de meringue française, coulis chocolat au lait.



Bûche glacée pistache framboise 6/8 parts 730g

253259 GLACES DE MARC SURGELÉ

32.55€/PC

Biscuit streusel pistache, glace pistache pure selection, sorbet framboise 50% plein fruit, confit de cerise amarena, décor meringue souple.



Bûche aux fruits rouges 8 parts 536g SURGELÉ

253093 MADEMOISELLE DESSERTS

26.56€/PC

Génoise nature, croustillant chocolat blanc citron vert, confit cassis, mousse fruits rouges et nappage rouge. Décongeler 4h à 4°C.



Bûche chocolat au lait spéculoos 8 parts 502g

253084 MADEMOISELLE DESSERTS

27.54€/PC SURGELÉ

Biscuit amande, croustillant chocolat au lait et spéculoos, mousse chocolat au lait, génoise et mousse au spéculoos. Décor chocolat au lait, quenelles de mousse chocolat au lait, brisures de spéculoos et étoile chocolat au lait. Décongeler 4h à 4°C.

Prix à titre indicatif

SXM FOOD CONNECTION

Desserts, Boulangeries, Pâtisseries

9.74€/PC



Acapulco Ananas Framboise
9.74€

0.66€/PC



Assortiment mignardises sucrées x57 pièces
37.90€

26.80€/PC



Framboisier x1.055KG
26.80€

0.45€/DONUT



Donut sucre 49G X 36
16.35€

0.73€/DONUT



Feuilletés Abricot 50x90g
36.60€

1.78€/PC



Carpaccio de mangue
32x100G
56.99€

9.95€/PC



Ma,gue en cubes x1KG
9.95€

21.80€/PC



Cheesecake x1.4KG
21.80€

1.66€/PC



Coeur coulant chocolat 27 pièces de 110G
44.99€

0.83€/PC



Croissants pur beurre 70x60G (pré-poussé)
58€

0.38€/PC



Demi baguette 70x140G (pré-poussé)
26.50€

1.43€/DONUT



Donuts Milka 48x65g
68.40€

Prix à titre indicatif

0.90€/PC



Suisse Longue Chocolat 70x110g
62.90€

2€/PC



Tartelette citron meringuée 5x100G
9.99€

2.18€/PC



Tartelette framboise 5x110G
10.90€

1.88€/PC



Macaron cœur coulant chocolat 24x80G
45.18€

0.67€/MACARON



Macarons 13G x72 pièces
47.93€

1.43€/PC



Muffins Milka36x110g
68.40€

0.25€/PC



Mini croissants 160x25G (pré-poussé)
39.90€

0.44€/PC



Mini chaussons aux pommes 255x40G (pré-poussé)
114€

0.28€/PC



Mini pains au chocolat 160x25G (pré-poussé)
43.81€

0.35€/PC



Mini pains aux raisins 150x30G (pré-poussé)
52.90€

1.21€/PC



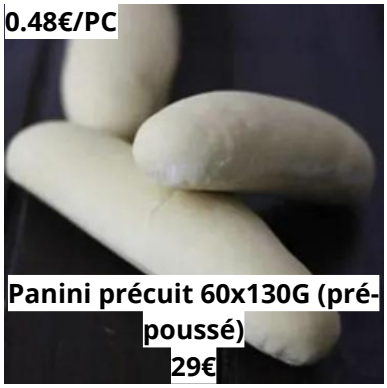
Pains au chocolat pur beurre 60x80G (pré-poussé)
72.90€

1.08€/PC



Pains aux raisins 60x105G (pré-poussé)
65€

0.48€/PC



Panini précuit 60x130G (pré-poussé)
29€

0.20€/PC



Petit pain pavé rustique 190x43G
38€

Prix à titre indicatif

SXM FOOD CONNECTION









Prix à titre indicatif

Anticipez vos commandes !









L'équipe de Sxm Food Connection vous souhaite de Joyeuses Fêtes !

SXM FOOD CONNECTION

12 rue Antoine Lake à Concordia
Tél. : +590 690 88 75 88
sxmfoodconnection@gmail.com
Horaires d'ouverture de 6h à 12h00
du lundi au samedi

livraison du lundi au samedi