

NOM / PRENOM :

N° de téléphone :

SECTEUR USINE :

PRODUITS	Unité	TTC €	Prix réf indicatif	QUANTITE	A REGLER
<b>COTE SALE FROID</b>					
<b>49810 - VERRINE BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD CREME MARRON &amp; POMME CRUMBLE FAÇON PAIN D'ÉPICES</b> Verrines garnies de fromage, d'une purée de pomme concentrée, de yaourt à la grecque, bloc de foie gras de canard 15,3% et d'une crème de marrons vanillée, accompagnées de son sachet de crumble façon pain d'épices. Verrine de 40g / Barquette de 4 verrines - DLC 8 jours*	<b>Les 4 verrines</b>	<b>7.18</b>	<b>7.18 €</b>		
<b>49805 - VERRINE TARTARE DE TOMATES NOIX DE SAINT-JACQUES &amp; BILLES AU VINAIGRE BALSAMIQUE</b> Verrines garnies de tomates, de courgettes, de noix de Saint-Jacques et de vinaigre balsamique, aromatisées. Verrine de 35g / Barquette de 4 verrines - DLC 8 jours*	<b>Les 4 verrines</b>	<b>5.07</b>	<b>5.07 €</b>		
<b>COTE SALE CHAUD</b>					
<b>47373 - PETITS FOURS PANACHES</b> 4 variétés : 12 pièces / variété : - Quiches Lorraine ; Cakes jambon olive ; Gougères au fromage ; Saucisses costumées moutarde pavot. Plateau de 48 pièces (670g) / DLC 7 jours*	<b>Le plateau</b>	<b>23.74</b>	<b>15.90 €</b>		
<b>71979 - VERRINE CREME BRULEE AU FOIE</b> Verrines garnies d'une préparation à base de foie gras de canard 30%, crème liquide, jaune d'œufs, sel, poivre et cassonade. Verrine verre de 40g / Barquette de 4 verrines - DLC 8 jours*	<b>Les 4 verrines</b>	<b>6.76</b>	<b>6.76 €</b>		
<b>SAUMONS FUMES NORVEGIEN</b>					
<b>88151 – SAUMON FUME NORVEGIEN</b> - Salmo Salar. Sans peau, avec intercalaires blancs, salé au sel sec et fumé au bois de hêtre. Plaque traiteur de 25 tranches de 40g. DLC 17 jours*	<b>Le KG</b>	<b>35.34</b>	<b>35.34 €</b>		
<b>64196 - SAUMON FUME NORVEGIEN</b> - Salmo Salar. Sans peau, sans intercalaires et salé au sel sec. Plaque traiteur de 600/900g. DLC 17 jours*	<b>Le KG</b>	<b>28.43</b>	<b>Entre 17.00 et 25.60 € selon poids</b>		
<b>200549 - SAUMON FUME ECOSSAIS</b> - Tranché main. Salmo Salar. Avec peau, avec intercalaires, salé au sel sec et fumé au feu de bois de hêtre. Conditionné en carton blanc Plaque de 1,5kg env. / Colis de 1 plaque - DLC 15 jours*	<b>Le KG</b>	<b>46.21</b>	<b>Environ 69.31 € selon poids</b>		
<b>71987 - SAUMON FUME NORVEGIEN</b> - Salmo Salar. Avec peau, avec intercalaires, salé au sel sec et fumé au bois de hêtre. Conditionné en carton blanc. DLC 17 jours* Plaque de 1,5kg env. / Colis de 1 plaque	<b>Le KG</b>	<b>35.76</b>	<b>Environ 53.64 € selon poids</b>		
<b>31565 - SAUMON FARCI A LA PRINTANIERE</b> Saumon frais farci de légumes (carottes, petits pois, courgettes, oignons) et poisson blanc. Prédécoupé en 30 tranches env. Pièce de 3kg env. / Colis de 1 pièce DLC 30 jours*	<b>Le KG</b>	<b>23.74</b>	<b>Environ 71.21 € selon poids</b>		

<b>161843 - CRUMBLE DE TRUITE AUX AMANDES DORE AU FOUR</b> Préparation à base de truite, crème, lait, œuf entier, amandes grillées, épinard, chapelure sel et poivre. Pièce de 1kg / DLC 21 jours*	<b>Le KG</b>	<b>16.35</b>	<b>16.35 €</b>		
<b>33279 - DUO DE SAINT-JACQUES &amp; HOMARD</b> Préparation à base de chair de Saint- Jacques (Chlamys opercularis), chair de saumon, cabillaud, chair de crabe et pulpe de homard (Hommarus gammarus). Aromatisée au Cognac et Muscadet. Décor en gelée. Pièce de 1,6kg / DLC 30 jours*	<b>Le KG</b>	<b>16.35</b>	<b>Environ 26.17 € selon poids</b>		
<b>71483 - BUCHE AUX TROIS CRUSTACES</b> Préparation à base de saumon, chair et pulpe de crustacés, épices, carotte julienne et laitue de mer. Pièce de 1.6kg / DLC 30 jours*	<b>Le KG</b>	<b>16.77</b>	<b>Environ 26.84 € selon poids</b>		
<b>Entrées froides côté Terre</b>					
<b>168248- CANARD IGP MI-CUIT 30% MORCEAUX</b> Boîte de 400g / DLC 6 mois*	<b>La boîte</b>	<b>15,72</b>	<b>15,72 €</b>		
<b>168250 - BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD IGP MI-CUIT 30% MORCEAUX</b> Boîte de 1kg / DLC 6 mois*	<b>La boîte</b>	<b>38,51</b>	<b>38,51 €</b>		
<b>168249 - BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT 30% DE MORCEAUX</b> Boîte de 400g / DLC 6 mois*	<b>La boîte</b>	<b>15,61</b>	<b>15,61 €</b>		
<b>168251 - BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT 30% DE MORCEAUX</b> Boîte de 1kg / DLC 6 mois*	<b>La boîte</b>	<b>38,4</b>	<b>38,4 €</b>		
<b>146576 - BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD</b> CLOS SAINT SOZY ORIGINE FRANCE Boîte de 1kg / DLC 6 mois*	<b>La boîte</b>	<b>30,49</b>	<b>30,49 €</b>		
<b>28538 - BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT 30% MORCEAUX</b> Boîte de 400g / DLC 6 mois*	<b>La boîte</b>	<b>17,83</b>	<b>17,83 €</b>		
<b>119896 - FOIE GRAS DE CANARD ENTIER</b> ROUGIE ORIGINE FRANCE Pièce de 500g / DLC 6 mois*	<b>La pièce</b>	<b>32,60</b>	<b>32,60 €</b>		
<b>32179 - FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT RECETTE</b> ROUGIE ORIGINE FRANCE Pièce de 500g / DLC 6 mois*	<b>La pièce</b>	<b>37,87</b>	<b>37,87 €</b>		
<b>Entrées charcuterie</b>					
<b>159633 - PATE CROUTE DE CHEVREUIL AUX AIRELLES</b> Composé de viande de chevreuil (origine UE), viande de porc (origine France), gelée au Madère, foie de poulet, airelles, viande de dinde, échalote, pistaches, crème, trompettes de la mort, vin rouge, Marc de Bourgogne, Brandy, Rhum, champignons noirs et épices. Demi-pièce de 2.5kg env. / DLC 17 jours*	<b>Le KG</b>	<b>12.55</b>	<b>Environ 31.38 €</b>		
<b>112424 - BALLOTTINE DE CHEVREUIL</b> PORC ET VOLAILLE ORIGINE FRANCE Composée de viande de porc, viande de chevreuil (origine UE), viande et foie de volaille, vin rouge, Cognac, Porto, poivre, sel, plantes aromatiques et épices. Pièce de 2,9kg env. / 17 jours*	<b>Le KG</b>	<b>14.24</b>	<b>Environ 41.30 €</b>		
<b>Entrées chaudes</b>					

<b>34956 - ESCARGOTS DE BOURGOGNE PREPARES FRAIS BELLE GROSSEUR</b> Hélix Pomatia. Barquette de 48 pièces / DLC 10 jours*	<b>La barquette</b>	<b>22,68</b>	<b>22,68 €</b>		
<b>161107 - ESCARGOTS DE BOURGOGNE BELLE</b> Hélix Pomatia. Boîte 4/4 (10 douzaines)	<b>La boîte</b>	<b>22.05</b>	<b>22.05 €</b>		
<b>29067 - COQUILLE SAINT-JACQUES A LA NORMANDE MIROIR</b> Composée de noix de Saint-Jacques délicatement déposées dans une sauce crémeuse à base de champignons émincés, d'échalotes et de crème fraîche. La surface est ensuite décorée avec un peu de chapelure ainsi qu'une pièce de pâte feuilletée pur beurre. Pièce de 180g / Colis de 4 pièces DLC 7 jours*	<b>Les 4 pièces</b>	<b>14.56 €</b>	<b>14.56 €</b>		
<b>Volailles</b>					
<b>37998 - CHAPON LABEL ROUGE FERMIER BLANC PAC NU</b> ORIGINE FRANCE Classe A. Pièce de 3,05kg env. / DLC 5 jours*	<b>LE KG</b>	<b>12.45</b>	<b>Environ 38 €</b>		
<b>Volailles élaborées</b>					
<b>200574 - BALLOTIN DE POULET AUX MARRONS &amp; ABRICOT</b> VOLAILLE ORIGINE FRANCE Haut de cuisse de poulet désossé farci d'une garniture aux marrons et abricots secs, raisins secs de Corinthe, échalotes, sel, ail, 4 épices. Pièce de 120/160g / Barquette de 10 pièces DLC 5 jours*	<b>La barquette</b>	<b>19.30</b>	<b>Environ 19.30 €</b>		
<b>161978 - BALLOTIN DE CHAPON CRU FARCE MARRONS &amp; TROMPETTES DE LA MORT</b> VOLAILLE ORIGINE FRANCE Viande de cuisse de chapon désossée agrémentée d'une farce à base de viande et gras de dinde, trompettes des morts, marrons cuits, crème de marrons, épices, Armagnac et persil. Pièce de 160/200g / Barquette de 8 pièces DLC 5 jours*	<b>La barquette</b>	<b>25.68</b>	<b>Environ 25.68 €</b>		
<b>22781 - BALLOTIN DE POULET FARCE FIGUE &amp; FOIE GRAS DE CANARD</b> Origine France et UE. Viande de cuisse de poulet désossé agrémentée d'une farce à base de volaille au foie gras de canard 20% (origine UE) et aux figues, Cognac, ciboulette, poivre, paprika et estragon. Pièce de 140/180g / Barquette de 10 pièces DLC 5 jours*	<b>La barquette</b>	<b>21.70</b>	<b>Environ 21.70 €</b>		
<b>25966 - CHAPON SAUCE AU FOIE GRAS DE CANARD &amp; AUX MORILLES</b> Origine UE ; Morceaux de chapon cuisinés dans une sauce au foie gras de canard (2.5%) et aux morilles (brisures 3%). Sachet de 2kg (10 portions)	<b>Le KG</b>	<b>17.09</b>	<b>Environ 34.18 €</b>		
<b>Les élaborés</b>					
<b>114853 - BOUDIN BLANC NATURE AU LAIT FRANÇAIS</b> PORC ORIGINE FRANCE Au lait frais. Pièce de 125g env. / Sachet de 8 pièces DLC 8jours*	<b>Les 8 pièces</b>	<b>8.02</b>	<b>8.02 €</b>		
<b>142423 - IN BLANC A LA TRUFFE DE LA SAINT JEAN 1.1%</b> PORC ORIGINE FRANCE Tuber Aestivum vitt. Pièce de 125g / Barquette de 14 pièces / DLC 8 jours*	<b>La barquette</b>	<b>20.02</b>	<b>20.02 €</b>		
<b>142424 - BOUDIN BLANC A L'ANCIENNE AUX MORILLES 3%</b> Morilles 3%. PORC ORIGINE FRANCE Pièce de 125g / Barquette de 14 pièces / DLC 8 jours*	<b>La barquette</b>	<b>20.02</b>	<b>20.02 €</b>		
<b>Les plats cuisinés</b>					

<b>141654 - SAUTE D'AUTRUCHE SAUCE MANDARINE</b> Morceaux d'autruche assaisonnés, colorés au four puis mijotés dans une sauce sirupeuse liée d'une purée de mandarine. Le tout réhaussé de curacao et agrémenté de segment de mandarine. Poche de 1.9kg (10 portions) / DLC 12 jours*	<b>Le KG</b>	<b>13.19</b>	<b>Environ 25.06 €</b>		
--	--------------	--------------	------------------------	--	--

Légumes & accompagnements					
<b>29081 - GALETTE DE POMMES DE TERRE</b> Pièce de 120g / Barquette de 20 pièces / Colis de 1 barquette	Le KG	8.33	Environ 20 €		
<b>72337 - GRATIN DAUPHINOIS FROMAGER</b> Composé de pommes de terre, sauce à base de crème et de jaune d'œuf issu de poules élevées au sol et d'ail. Sachet de 2kg	Le KG	3.59	Environ 7.18 €		
<b>24002 - GRATIN DAUPHINOIS AUX CHAMPIGNONS</b> Précuit. Composé de 60% de pommes de terre et 40% de sauce ( à base de 4.8% de champignons, 0,003% de jus de truffe (Tuber Melanosporum), 0,002% de truffe d'été (Tuber aestivum). Sachet de 2kg / DLC 21 jours*	Le KG	6.22	Environ 12.44 €		

**COMMANDE A REMETTRE BOITE AUX LETTRES A14 – Bâtiment administratif ou BOITE AUX LETTRES CSE extérieure usine**

**CONTACTS : Céline Mathieu (V4 PL) – Christophe Jacquemin (Bât administratif) 06 45 64 49 66 – Jean-Jacques Pani (Cardage PLM)**

*N'hésitez pas à nous contacter si difficulté de remplissage du bon de commande !!*

**DERNIER DELAI Le VENDREDI 5 DECEMBRE 2025**

**DISTRIBUTION Le MARDI 23 DECEMBRE 2025 DE 11H45 à 14H30**

⇒ LIEU DE DISTRIBUTION CSE (entrée dernier portail à droite de la conciergerie / parking disponible)

**LE REGLEMENT SE FERA LE JOUR MEME A L'ORDRE DE BOURGOGNE PRODUITS FRAIS**

**Merci de nous laisser nous un numéro de téléphone pour vous joindre le jour de la livraison**

**Vos élus CSE**