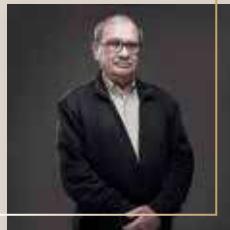




VOTRE SPÉCIALISTE DU
CADEAU
Gourmand

NOËL 2025





Bernard LIOT
fondateur
(1938-2024)



Cécile & Régis LIOT
fondateurs
et dirigeants

Chères Clientes, chers Clients,

Les Fleurons de Lomagne ont fêté en 2024, les 30 ans de l'entreprise familiale. Nous souhaitons au travers de ce nouveau catalogue, rendre hommage à mon père, Bernard Liot, qui nous a quittés en 2024, fondateur avec mon épouse et moi-même des Fleurons de Lomagne et avec qui nous avons partagé cette belle aventure.

Fortement ancrée au cœur de la Lomagne Gersoise, notre entreprise est particulièrement sensible aux problématiques environnementales, sociales et économiques. Conscients de ces enjeux, les Fleurons de Lomagne mettent tout en œuvre afin de minimiser leur impact sur l'environnement en privilégiant les circuits courts ainsi qu'en participant activement à la vie locale.

Les Fleurons de Lomagne c'est aussi, et surtout, une très belle histoire humaine que nous vivons depuis 30 ans entourés de nos collaborateurs, de nos producteurs, de nos fournisseurs et surtout, de vous, chères Clientes et chers Clients, sans qui cette épopée culinaire n'aurait jamais existé.

«Les Fleurons de Lomagne, c'est une histoire de famille, elle nous rassemble autour d'une même passion : partager un moment de convivialité accompagné de produits valorisant notre terroir».

Merci de votre confiance et soyez assurés de notre dévouement pour vous accompagner encore de nombreuses années sur les chemins des plaisirs de la table.

Gastronomiquement vôtre.





Dans votre catalogue...

VOS AVANTAGES CLIENT	4-5
COFFRET FESTIF	6
À partir de 38,70€	
PLATEAU TERROIR	7
Colis Solo ou Duo à partir de 12,35€	
PLATEAU FESTIF	8
Colis Solo ou Duo à partir de 20,25€	
RÉVEILLON GOURMAND	9
Colis Solo ou Duo à partir de 25,10€	
COFFRET MARCHÉ GASCON	10
À partir de 50,75€	
COFFRET APÉRITIF	11
À partir de 32,65€	
COFFRET BACCHUS	12
À partir de 37,55€	
COFFRET DOUCEUR	13
À partir de 32,30€	
COFFRET CONDIMENTS	14
À partir de 40,95€	
COFFRET PIQUE-NIQUE	15
À partir de 47,80€	
COFFRET PROVENCE	16
À partir de 48,30€	
COFFRET DÉCOUVERTE NATURE	17
À partir de 34,90€	
COFFRET ALCOOL	18
À partir de 51,30€	
COFFRET DE FÊTE	19
À partir de 42,30€	
MÉMO	20-21
Les contenants	
Les colis	
LES PRODUITS À LA CARTE	22-30
L'apéritif et la cave des Fleurons	
Foie gras, entrées, salaisons, tartinables, plats fins	
Les accompagnements et aides culinaires	
Les douceurs et confiseries	
À VOTRE SERVICE	31-32
Vos contacts partout en France	
Coordonnées	



Vos avantages client



Pourquoi choisir nos colis gourmands ?

- **Une sélection de produits d'exception :** foie gras, plats cuisinés, vins et spiritueux, chocolats et douceurs... pour des cadeaux gourmands qui reflètent l'excellence gastronomique du Sud-Ouest et la richesse des terroirs français.
- **Des produits locaux et artisanaux :** Nous privilégions des producteurs locaux et des créateurs de saveurs pour vous garantir des produits de qualité, respectueux des circuits courts.
- **Livraison :** Choisissez la date et l'adresse de votre choix, avec la possibilité d'envoi à un ou plusieurs points de livraison, en France ou à l'international, pour une organisation simplifiée. Nous pouvons également nous charger de vos envois individuels en colis poste.
- **Une solution adaptée et accessible :** Nous proposons des cadeaux selon votre budget, alliant qualité et maîtrise des coûts. Valorisez vos collaborateurs et partenaires sans compromis sur la qualité et l'authenticité.



Des créations qui vous ressemblent

- **Personnalisation :** Nous concevons vos colis sur mesure (emballage, gadgets personnalisés,...) afin de répondre parfaitement à vos attentes et refléter l'image de votre collectivité ou de votre entreprise.
- **La carte dédiée :** Ajoutez un message personnalisé à vos colis, soit sur un visuel fourni par vos soins, soit sur une carte Fleurons de Lomagne.

Une sélection de produits d'exception

Des colis tout-prêts ou sur mesure

Livraison à la carte

Budget maîtrisé

Un conseiller dédié



Accompagnement personnalisé

■ **Un service dédié à 100% à vos demandes** : nos commerciaux sont à votre disposition pour vous conseiller et élaborer avec vous le coffret qui vous ressemble et vous accompagner jusqu'à la distribution de vos cadeaux. Retrouvez notre équipe et vos contacts par région en page 31.

accords gourmands

Coffret rond



COFFRET FESTIF

- 1 Foie gras de canard entier - 125 g (bocal)
 - 1 Chutney de mangue et ananas aux épices - 40 g (bocal)
 - 1 Tablette de chocolat noir 70% amandes, raisins et oranges confites - 85 g (étui)
 - 1 IGP Côtes de Gascogne St-Lannes "Prélude d'Hiver" - 75 cl (Blanc moelleux)
 - 3 Papillotes pralinées dispersées (11 g l'une)
- Coffret rond rouge et or "Noël Prestige" (Ø 31,5 x 12 cm)*

Tarifs dégressifs TTC LE COLIS

De 1 à 10 unités	45,55 €
De 11 à 30 unités	43,25 €
De 31 à 50 unités	41,00 €
De 51 à 100 unités	38,70 €

Au-delà, merci de nous contacter.

Franco de port à partir de 1000 € de commande - En-dessous de ce montant d'achats, rajouter 20€ par point de livraison.



(*Prix TTC à partir de 51 colis)

GOUT & SAVEURS

Eloge de l'authenticité



PLATEAU TERROIR

■ 1 Terrine de foie frais à l'Armagnac et aux épices (bocal)	90 g	180 g
■ 1 Terrine de canard aux cèpes (bocal)	90 g	180 g
■ 1 Terrine gourmande au poivre de Madagascar (bocal)	90 g	180 g
■ 1 IGP Gascogne Higuère "Légende d'Automne" 2022 (Rouge) Vieilli en fût de chêne (bouteille)	37,5 cl	75 cl
■ Papillotes pralinées dispersées (11 g l'une)	2	4

1 Corbeille rectangle blanc et or "Eclats Dorés" (PM : 34 x 21 x 7,3 cm - MM : 34 x 21 x 7,3 cm)

SOLO
(1 personne)

DUO
(2 personnes)

Tarifs dégressifs TTC	SOLO	DUO
De 1 à 10 unités	14,55 €	21,95 €
De 11 à 30 unités	13,80 €	20,85 €
De 31 à 50 unités	13,10 €	19,75 €
De 51 à 100 unités	12,35 €	18,65 €

Au-delà, merci de nous contacter.

Franco de port à partir de 1000 € de commande - En-dessous de ce montant d'achats, rajouter 20€ par point de livraison.



(*Prix TTC à partir de 51 colis)



Plaisir sucré-salé



PRIX TTC*
SOLO
20€25
au lieu de
23,80€
Réf. 25DV0298

PRIX TTC*
DUO
32€10
au lieu de
37,75€
Réf. 25DV0299

(*Prix TTC à partir de 50 colis)

PLATEAU FESTIF

	SOLO (1 personne)	DUO (2 personnes)
■ 1 Bloc de foie gras de canard (bocal)	50 g	80 g
■ 1 Terrine festive à la truffe blanche 1% (bocal)	90 g	180 g
■ 1 Noël en chocolat noir/lait et ses perles croustillantes (cône)	45 g	90 g
■ 1 Confiture d'orange et clémentine aux épices de Noël (bocal)	115 g	250 g
■ 1 AOP Bordeaux "Place de la Bourse" (Blanc moelleux)	37,5 cl	75 cl
■ 1 AOP Bergerac "Baron d'Estiac" (Rouge)	37,5 cl	75 cl
■ Papillotes pralinées dispersées - assortiment (11 g l'une)	3	6

1 Corbeille rectangle rouge et or "Noël Prestige" (PM : 27 x 20 x 5 cm - MM : 36 x 27 x 7 cm)

Tarifs dégressifs TTC	SOLO	DUO
De 1 à 10 unités	23,80 €	37,75 €
De 11 à 30 unités	22,60 €	35,85 €
De 31 à 50 unités	21,40 €	34,00 €
De 51 à 100 unités	20,25 €	32,10 €

Au-delà, merci de nous contacter.

Franco de port à partir de 1000 € de commande - En-dessous de ce montant d'achats, rajouter 20€ par point de livraison.

(*Prix TTC à partir de 5 colis)



PRIX TTC*
SOLO
25€10 au lieu de
Réf. 25DV0300

PRIX TTC*
DUO
39€05 au lieu de
Réf. 25DV0301



RÉVEILLON GOURMAND

	SOLO (1 personne)	DUO (2 personnes)
■ 1 Bloc de foie gras de canard (bocal)	50 g	80 g
■ 1 Terrine festive à la truffe blanche 1% (bocal)	90 g	180 g
■ 1 Civet de canard aux petits oignons et son émincé de carottes (bocal)	300 g	580 g
■ 1 Délices et douceurs chocolatés noir et lait (sachet)	48 g	96 g
■ 1 P'tits quatre-quarts mangue et fruits de la passion (sachet)	40 g	80 g
■ 1 Dessert gourmand pomme poire caramel "façon tatin" (bocal)	100 g	220 g
■ 1 IGP Vin de Pays des Landes "Secret des Landes" (Blanc moelleux)	37,5 cl	75 cl
■ 1 AOP Bordeaux "Place de la Bourse" (Rouge)	37,5 cl	75 cl
■ Papillotes pralinées - assortiment (11 g l'une)	3	6

Valisette "Nuit étoilée" avec poignée (PM : 37,3 x 24,5 x 10,5 cm - MM : 38,4 x 33 x 10,5 cm)

Tarifs dégressifs TTC	SOLO	DUO
De 1 à 10 unités	29,50 €	45,95 €
De 11 à 30 unités	28,05 €	43,65 €
De 31 à 50 unités	26,55 €	41,35 €
De 51 à 100 unités	25,10 €	39,05 €

Au-delà, merci de nous contacter.

Franco de port à partir de 1000 € de commande - En-dessous de ce montant d'achats, rajouter 20€ par point de livraison.

(*Prix TTC à partir de 51 colis)



Terroir gourmand



COFFRET MARCHÉ GASCON

- 1 Foie gras de canard entier - 125 g (bocal)
- 1 Pâté de canard à l'Armagnac - 180 g (bocal)
- 1 Fritons de canard 100% canard - 120 g (bocal)
- 1 Chocomaïs praliné noisettes et maïs - 100 g (sachet)
- 1 Canelé de Bordeaux individuel - 90 g (boîte)
- 1 IGP Gascogne Pellehaut "Eté Gascon" 2023/24 - 75 cl (Blanc 1/2 sec)
- 1 IGP Gascogne Pellehaut "Harmonie" 2023/24 - 75 cl (Rouge)
- 4 Papillotes pralinées dispersées (11 g l'une)

1 Valisette "Terroir Gourmand" avec poignée (MM 38,4 x 33 x 10,5 cm)

Tarifs dégressifs TTC LE COLIS

De 1 à 10 unités	59,70 €
De 11 à 30 unités	56,70 €
De 31 à 50 unités	53,75 €
De 51 à 100 unités	50,75 €

Au-delà, merci de nous contacter.

Franco de port à partir de 1000 € de commande - En-dessous de ce montant d'achats, rajouter 20 € par point de livraison

Ode à la convivialité



(*Prix TTC à partir de 51 colis)



COFFRET APÉRITIF

- 1 Chips à la truffe noire 0,2% - 30 g (sachet)
- 1 Biscuits salés au fromage de brebis et oignons - 80 g (étui)
- 1 Toastinade de tomates cerises séchées au basilic - 100 g (bocal)
- 1 Tartinable à l'Italienne façon bruschetta - 100 g (bocal)
- 1 Rillettes de truite fumée - 90 g (bocal)
- 1 Effiloché de canard à l'ail des ours - 120 g (bocal)
- 1 Bière blanche Mouss des Gascons "Milady" Bio - 37,5 cl (6,5°)
Bière artisanale à l'extrait de gingembre

1 Sac shopping isotherme tissu jute avec anses (PM : 46 x 15 x 35 cm)

Tarifs dégressifs TTC	LE COLIS
De 1 à 10 unités	38,40 €
De 11 à 30 unités	36,50 €
De 31 à 50 unités	34,55 €
De 51 à 100 unités	32,65 €

Au-delà, merci de nous contacter.

Franco de port à partir de 1000 € de commande - En-dessous de ce montant d'achats, rajouter 20€ par point de livraison.

PAPILLON VINS



(*Prix TTC à partir de 51 colis)

*Pour les
amoureux
de la vigne*

COFFRET BACCHUS

- 1 AOP Blaye Côtes de Bordeaux "Château L'Abbaye" 2019/20 - 75 cl (Rouge)
Cuvée Vieilles Vignes
- 1 IGP Gascogne "Duffour Père et Fils" 2024 - 75 cl (Blanc sec)
Colombard, Gros Manseng et Ugni-blanc
- 1 AOP Côtes du Rhône "Domaine Clavel" Régulus 2024 - 75 cl (Rouge)
- 1 AOP Côtes du Roussillon Villages Caramany "Kar Magna" 2022 - 75 cl (Rouge)
- 1 AOC Chinon "Clin d'Œil" 2023/24 - 75 cl (Rouge)
- 1 Aérateur bec verseur

1 Valisette "Tradition" avec poignée (GM : 51,8 x 34 x 10,5 cm)

Tarifs dégressifs TTC LE COLIS

De 1 à 10 unités	44,15 €
De 11 à 30 unités	41,95 €
De 31 à 50 unités	39,75 €
De 51 à 100 unités	37,55 €

Au-delà, merci de nous contacter.

Franco de port à partir de 1000 € de commande - En-dessous de ce montant d'achats, rajouter 20€ par point de livraison.

(*Prix TTC à partir de 51 colis)

Folle gourmandise



COFFRET DOUCEUR

- 1 **Tuiles aux myrtilles** - 100 g (sachet)
- 1 **Nougat tendre "Mistralou"** amandes - 100 g (barre)
- 1 **Croustillants** à la violette de Toulouse - 50 g (étui)
- 1 **Confiture d'orange et clémentine** aux épices de Noël - 250 g (bocal)
- 1 **Truffes "Macaron framboise"** - 100 g (ballotin Noël)
- 1 **Thé de Noël** : thé noir, orange, fruits rouges, cannelle - 60 g (boîte)
- 1 **Jus pétillant pomme-mandarine** - 75 cl (bouteille)
- 1 Panier naturel 2 anses cuir (PM - 24 x 43 x 16 cm)

Tarifs dégressifs TTC LE COLIS	
De 1 à 10 unités	38,00 €
De 11 à 30 unités	36,10 €
De 31 à 50 unités	34,20 €
De 51 à 100 unités	32,30 €

Au-delà, merci de nous contacter.

Franco de port à partir de 1000 € de commande - En-dessous de ce montant d'achats, rajouter 20€ par point de livraison.

FINEESSE



(*Prix TTC à partir de 51 colis)

*Fêtes
des papilles*



COFFRET CONDIMENTS

- 1 **Sel Fou** : paprika, chili, thym, baies roses... - 100 g (*petit moulin*)
- 1 **Moutarde aux noix "Edmond Fallot"** - 105 g (*bocal*)
- 1 **Crème d'ail noir Bio** - 25 g (*bocal*)
- 1 **Vinaigre de cidre** à la pulpe de mangue - 20 cl (*bouteille*)
- 1 **Huile d'olive** aux brisures de truffe blanche d'été 1,2% - 20 cl (*bouteille*)

1 Coffret carton Havana Fleurons de Lomagne avec poignée (33,5 x 20 x 10,5 cm)

Tarifs dégressifs TTC	LE COLIS
De 1 à 10 unités	48,15 €
De 11 à 30 unités	45,75 €
De 31 à 50 unités	43,35 €
De 51 à 100 unités	40,95 €

Au-delà, merci de nous contacter.

Franco de port à partir de 1000 € de commande - En-dessous de ce montant d'achats, rajouter 20€ par point de livraison.

BALADE GOURMANDE



(*Prix TTC à partir de 51 colis)

Délicieuse simplicité



COFFRET PIQUE-NIQUE

- 1 Pâté de porc noir gascon - 180 g (bocal)
- 1 Saucisse sèche pur porc aux cèpes - 180 g
- 1 Saucisson sec "Le Béret Basque" au piment d'Espelette - 250 g
- 1 Coppa de porc séchée aux épices douces - 400 g (sous vide)
- 1 Demi-tomette de brebis "Laïous" - environ 220 g
- 1 IGP Côtes Catalanes "Canigou Les Cortalettes" 2023 - 75 cl (Rouge)
- 1 Sac glacière isotherme noir 2 anses cuivre (36 x 20 x 20 cm)

Tarifs dégressifs TTC	LE COLIS
De 1 à 10 unités	56,25 €
De 11 à 30 unités	53,45 €
De 31 à 50 unités	50,65 €
De 51 à 100 unités	47,80 €

Au-delà, merci de nous contacter.

Franco de port à partir de 1000 € de commande - En-dessous de ce montant d'achats, rajouter 20 € par point de livraison.

Terre et Mer

SAVEURS



COFFRET PROVENCE

- 1 **Sardines au pesto** "Les Belles de Marseille" (boîte fer - 115 g)
- 1 **Aubergines grillées** au chèvre et romarin (bocal - 100 g)
- 1 **Soupe de poissons** de roche (bouteille - 500 ml)
- 1 **Croûtons** au safran (sachet - 100 g)
- 1 **Rouille** (bocal - 110 g)
- 1 **Nougat pistache** de Provence "Le Roy René" (étui - 120 g)
- 1 **Calissons d'Aix** "Confiseur du Roy René" (boîte - 6 pièces 75 g)
- 1 **AOP Grignan les Adhémar** Domaines Aubert "Le Devoy" 2023/24 (Rosé - 75 cl)
- 1 Valisette "Nuit étoilée" avec poignée (MM 38,4 x 33 x 10,5 cm)

Tarifs dégressifs TTC **LE COLIS**

De 1 à 10 unités	56,85 €
De 11 à 30 unités	54,00 €
De 31 à 50 unités	51,15 €
De 51 à 100 unités	48,30€

Au-delà, merci de nous contacter.

Franco de port à partir de 1000 € de commande - En-dessous de ce montant d'achats, rajouter 20 € par point de livraison.

Méli-mélo savoureux

Corbeille



COFFRET DÉCOUVERTE NATURE

- 1 **Toastinade** aux poivrons Bio - 90 g (bocal)
 - 1 **Graines de courges** torréfiées et salées Bio - 65 g (sachet)
 - 1 **Noix de cajou** grillées à l'ail noir Bio - 100 g (sachet)
 - 1 **Compotée de pomme, figue** Bio - 100 g (bocal)
 - 1 **Pâtes de fruits** artisanales - 100 g (étui)
 - 1 **Infusion de Noël** verveine saveur pêche, litchi et badiane - 40 g (boîte)
 - 1 **Jus artisanal** pomme-gingembre 1L (bouteille)
- 1 panier métal rectangle tissu gris/rouge (38 x 28 x 16/34cm)

Tarifs dégressifs TTC **LE COLIS**

De 1 à 10 unités	41,05 €
De 11 à 30 unités	39,00 €
De 31 à 50 unités	36,95 €
De 51 à 100 unités	34,90 €

Au-delà, merci de nous contacter.

Franco de port à partir de 1000 € de commande - En-dessous de ce montant d'achats, rajouter 20€ par point de livraison.



(*Prix TTC à partir de 51 colis)



(*Prix TTC à partir de 51 colis)

*Evasion
des sens*

COFFRET ALCOOL

- 1 Rhum Arrangé "Breiz'île" Ananas/Coco - 35 cl (23°)
- 1 Rhum Arrangé "Breiz'île" Ananas/Citron - 70 cl (23°)
- 2 Verres à liqueur cristallin (22 cl - Ø 7,5 x 13,5 cm)
- I Valisette "Noël scintillant" avec poignée (PM : 37,3 x 24,5 x 10 cm)

Tarifs dégressifs TTC **LE COLIS**

De 1 à 10 unités	60,35 €
De 11 à 30 unités	57,35 €
De 31 à 50 unités	54,30 €
De 51 à 100 unités	51,30 €

Au-delà, merci de nous contacter.

Franco de port à partir de 1000 € de commande - En-dessous de ce montant d'achats, rajouter 20 € par point de livraison

RÉGAL



COFFRET DE FÊTES

- 1 **Bloc de foie gras de canard** - 80 g (bocal)
 - 1 **Duo de homard et langoustine** à la Bretonne - 90 g (bocal)
 - 1 **Toastinade de tomates cerises** séchées au basilic - 100 g (bocal)
 - 1 **Terrine gourmande** au poivre de Madagascar - 180 g (bocal)
 - 1 **Terrine du Vendangeur** au Chablis - 180 g (bocal)
 - 1 **Croustillants pomme, cannelle et noisettes** - 100 g (sachet)
 - 1 **Gourmandise** d'ananas, vanille et Rhum - 220 g (bocal)
 - 1 **Truffes fantaisie** nature - 40 g (ballotin)
 - 1 **Chocolats fins** - assortiment - 48 g (étui)
 - 5 **Papillotes** pralinées dispersées - assortiment (11 g l'une)
 - 1 **IGP Vin de Pays des Landes** "Secret des Landes" - 75 cl (Blanc moelleux)
 - 1 **AOP Bordeaux** "Place de la Bourse" - 75 cl (Rouge)
- 1 Valisette "Nuit étoilée" avec poignée (GM : 51,8 x 34 x 10,5 cm)

*Divins
réveillons*

Tarifs dégressifs TTC LE COLIS	
De 1 à 10 unités	49,75 €
De 11 à 30 unités	47,25 €
De 31 à 50 unités	44,80 €
De 51 à 100 unités	42,30 €

Au-delà, merci de nous contacter.

Franco de port à partir de 1000 € de commande - En-dessous de ce montant d'achats, rajouter 20€ par point de livraison.

PRIX TTC*

le colis

42€30

au lieu de
49,75 €

Réf. 25DV0309

(*Prix TTC à partir de 51 colis)

MIX and MATCH

Mémo : les contenants

Créez le cadeau gourmand qui vous ressemble : vous pouvez sélectionner nos colis tout-prêts, et/ou adapter le contenu et le contenant à vos goûts et envies !



Coffret "Noël Prestige"



Corbeille "Éclats dorés"



Corbeille "Noël Prestige"



Valisette "Nuit étoilée"



Valisette "Tradition"



Valisette "Noël scintillant"



Sac shopping



Coffret Havana



Sac glacière



Panier métal/tissu



Panier naturel

Mémo : les colis

Retrouvez
notre sélection
de 14 colis tout-prêts...
100% personnalisables.

PAGE
06



COFFRET FESTIF

PAGE
07



PLATEAU TERROIR

PAGE
08



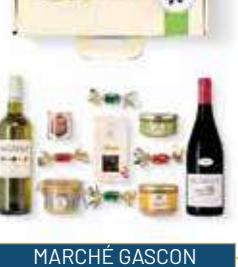
PLATEAU FESTIF

PAGE
09



RÉVEILLON GOURMAND

PAGE
10



MARCHÉ GASCON

PAGE
11



COFFRET APÉRITIF

PAGE
12



COFFRET BACCHUS

PAGE
13



COFFRET DOUCEURS

PAGE
14



COFFRET CONDIMENTS

PAGE
15



COFFRET PIQUE-NIQUE

PAGE
16



COFFRET PROVENCE

PAGE
17



DÉCOUVERTE NATURE

PAGE
18



COFFRET ALCOOL

PAGE
19



COFFRET DE FÊTES

Nos produits à la carte



CHAMPAGNE
CHASSENAZ D'ARCE
Maison de Vignerons
— CUVEE PREMIERE —
BRUT

L'apéritif

POUSSE RAPIÈRE

■ Vin sauvage pour Pousse Rapière + Liqueur d'Armagnac (24°)	75 cl 10 cl	
TOTAL : les 2 bouteilles		14,40 €

FLOC DE GASCOGNE

■ Floc de Gascogne blanc AOC (bouteille)	37,5 cl	7,60 €
■ Floc de Gascogne rosé AOC (bouteille)	37,5 cl	7,60 €

BIÈRE, RHUM & VIN

■ Bière Blanche Mouss des Gascons "Milady" (6,5°) - Bière artisanale à l'extrait de gingembre Bio (bouteille)	37,5 cl 75 cl	5,20 € 9,00 €
■ Gascogne Monluc "Tuilé" méthode traditionnelle - brut rosé (bouteille)	75 cl	9,20 €
■ Rhum Arrangé "Breiz'ile" ananas coco 23° (bouteille)	35 cl	17,00 €
■ Rhum Arrangé "Breiz'ile" ananas citron 23° (bouteille)	70 cl	31,75 €

TOASTABLES DE LA MER

■ Duo de homard et langoustine à la Bretonne (bocal)	45 g 90 g	2,40 € 3,70 €
■ Rillettes de crevettes coco curry (bocal)	90 g	4,50 €
■ Tapas de la mer à l'Espagnole (bocal)	100 g	4,60 €
■ Rillettes de truite fumée (bocal)	90 g	4,75 €
■ St-Jacques à la crème et au citron Bio (bocal)	90 g	5,10 €
■ Rillettes de sandre aux cranberries (bocal)	80 g	5,20 €
■ Sardines au pesto "Les Belles de Marseille" (boîte)	115 g	5,65 €

ACCOMPAGNEMENTS apéritifs et toastables

■ Mini crackers au pavot et poivre (sachet)	10 g	0,65 €
■ Mini gressins aux graines de sésame (sachet)	30 g	0,85 €
■ Crakers saveur fromage et poivre (sachet)	40 g	0,90 €
■ Mini gressins à la truffe (sachet)	30 g	1,20 €
■ Toastinade de tomates cerises et séchées au basilic (bocal)	45 g 100 g	1,80 € 2,75 €
■ Chips de sarrasin au sel de mer (sachet)	30 g	2,55 €
■ Chips à la truffe noire (0,2%) (sachet)	30 g 100 g	2,55 € 5,25 €
■ Tartinade orientale façon tajine (bocal)	100 g	3,10 €
■ Tartinable à l'Italienne façon bruschetta (bocal)	100 g	3,15 €
■ Toastinade aux poivrons Bio (bocal)	90 g	3,30 €
■ Aubergines grillées chèvre et romarin (bocal)	100 g	3,40 €
■ Duo de courgettes à l'ail des ours (bocal)	90 g	3,85 €
■ Biscuits salés au fromage de brebis et oignons (étui)	80 g	5,10 €
■ Noix de cajou grillées au curry Bio (sachet)	100 g	5,55 €
■ Noix de cajou grillées à l'ail noir Bio (sachet)	100 g	5,70 €
■ Crème d'asperges blanches à la truffe du Périgord (1,1%) (bocal)	90 g	5,70 €
■ Ensablés aux oignons confits (barquette)	100 g	6,20 €

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

La cave des Fleurons

NOS VINS ROUGES

BERGERAC

■ Bergerac AOP "Baron d'Estiac"	37,5 cl	2,70 €
(bouteille)	75 cl	3,90 €

LANDES

■ Vin de Pays des Landes IGP "Marquis des Augustins"	37,5 cl	2,85 €
(bouteille)	75 cl	4,00 €

COMTÉ TOLOSAN

■ Comté Tolosan IGP "Tarani" 2023/24	75 cl	6,40 €
(bouteille)		

BORDEAUX

■ Bordeaux AOP "Place de la Bourse"	37,5 cl	3,10 €
(bouteille)	75 cl	4,30 €

■ Bordeaux AOP Château Le Clairiot 2020	75 cl	4,95 €
Médaille d'Argent Bordeaux 2022 (bouteille)		

■ Bordeaux AOP Château Marquis des Bois 2023	75 cl	6,00 €
Médaille d'Or Lyon 2024 (bouteille)		

■ Blaye Côtes de Bordeaux AOP Château L'Abbaye	75 cl	7,70 €
Cuvée "Vieilles Vignes" 2019/20 (bouteille)		

■ Lussac Saint-Émilion AOP	75 cl	9,10 €
Château Moulin de Fontmure 2016 (bouteille)		

■ Haut Médoc Cru Bourgeois AOP	75 cl	10,50 €
Château Bel Air Gloria 2017 (bouteille)		

■ Saint-Émilion grand cru AOP	75 cl	17,50 €
Château Haut Boutisse 2021 (bouteille)		

CÔTES DE GASCOGNE

■ Gascogne IGP Higuère	37,5 cl	3,75 €
"Légende d'Automne" 2022	75 cl	5,95 €
vieilli en fût de chêne (bouteille)	150 cl	14,40 €

■ Gascogne IGP St-Lannes	75 cl	5,95 €
"Les Pierres Blanches" 2023 - Pinot noir (bouteille)		

■ Gascogne IGP Pellehaut	75 cl	7,00 €
"Harmonie" 2023/24 (bouteille)		

■ Gascogne IGP Pellehaut "Les Marcottes"	75 cl	8,20 €
Vieilles Vignes 2022 (bouteille)		

NOS VINS ROUGES

LANGUEDOC ROUSSILLON

■ Côtes Catalanes IGP "Canigou Les Cortalets" 2023	75 cl	6,45 €
(bouteille)		

■ Coteaux d'Ensérune IGP "Ensédune" Marselan 2023	75 cl	7,20 €
(bouteille)		

■ Cité de Carcassonne IGP "La Tannerie" 2023/24 Bio	75 cl	8,25 €
(bouteille)		

■ La Clape AOP "Tradition" 2023	75 cl	8,40 €
(bouteille)		

■ Corbières AOP "Injuste" 2022/23	75 cl	8,45 €
(bouteille)		

■ Côtes du Roussillon AOP Villages Caramany "Kar Magna" 2022	75 cl	8,55 €
(bouteille)		

■ Terrasses du Larzac AOP Héritage "An 100" 2021	75 cl	10,40 €
(bouteille)		

■ Cotes du Roussillon AOP Héritage Domaine Boudau "Le Clos" 2023 Bio	75 cl	11,90 €
(bouteille)		

CÔTES DU RHÔNE / VAUCLUSE

■ Côtes du Rhône AOP Domaine Clavel "Régulus" 2024	75 cl	5,15 €
(bouteille)		

■ Grignan-les-Adhémar AOP Domaines Aubert "Le Devoy" 2019 - 100% Syrah	75 cl	7,80 €
(bouteille)		

■ Côtes du Rhône AOP Domaines Aubert Villages "Suze la Rousse" 2023	75 cl	8,30 €
(bouteille)		

■ Côtes du Rhône AOP Domaines Aubert "La Sérine" - Vieilles Vignes 2022	75 cl	8,75 €
(bouteille)		

■ Côtes du Rhône AOP Villages "Plan de Dieu" Clémence Aubert 2022/23	75 cl	11,95 €
(bouteille)		

LOIRE

■ Chinon AOC "Clin d'Oeil" 2023/24	75 cl	8,20 €
(bouteille)		

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

La cave des Fleurons

NOS VINS BLANCS moelleux

■ Vin de Pays des Landes IGP "Secret des Landes"	37,5 cl 75 cl	3,10 € 4,55 €
■ Bordeaux AOP "Place de la Bourse"	37,5 cl 75 cl	3,15 € 4,60 €
■ Gascogne IGP "Puységur"	75 cl	5,50 €
Gros Manseng (bouteille)		
■ Gascogne IGP St-Lannes "Prélude d'Hiver" 2024	75 cl	6,50 €
■ Gascogne IGP Monluc "Aubaines de Goupi" 2022/23	75 cl	6,90 €

NOS VINS BLANCS demi-secs

■ Gascogne IGP St-Lannes "Ephémère" 2023/24	75 cl	5,60 €
Sauvignon, Gros Manseng, Chardonnay (bouteille)		
■ Gascogne IGP Pellehaut "Eté Gascon" 2023/24	75 cl	7,55 €
- Gros Manseng, Chardonnay (bouteille)		

NOS VINS BLANCS secs

■ Comté Tolosan IGP "Comte de Meyrac"	37,5 cl 75 cl	2,70 € 3,90 €
(bouteille)		
■ Gascogne IGP Duffour Père & Fils 2024	75 cl	5,50 €
(bouteille)		
■ Gascogne IGP Pellehaut "Harmonie" 2023/24	75 cl	6,70 €
(bouteille)		
■ Coteaux d'Ensérune IGP "Ensédune" 2024	75 cl	7,35 €
Muscat sec (bouteille)		
■ Blaye Côtes de Bordeaux AOP "Château L'Abbaye" 2023	75 cl	7,70 €
(bouteille)		
■ Côtes Catalanes IGP "Casa Saint Pierre" 2024	75 cl	7,70 €
Grenache blanc (bouteille)		
■ Cévennes IGP "Poujol Lacoste" 2022/23	75 cl	9,60 €
100% Viognier (bouteille)		

NOS VINS ROSÉS

■ Gascogne IGP St-Lannes "Les Coquelicots" 2024	(bouteille)	75 cl	5,50 €
■ Côtes Catalanes IGP "Casa Saint Pierre" 2024	Gris (bouteille)	75 cl	6,65 €
■ Gascogne IGP Pellehaut "Harmonie" 2024	(bouteille)	75 cl	7,00 €
■ Gascogne IGP Pellehaut "Pinot noir" 2023	(bouteille)	75 cl	7,00 €
■ Grignan-les-Adhémar AOP	Domaines Aubert "Le Devoy" 2023/24	75 cl	8,10 €
	(bouteille)		



NOS CHAMPAGNES

■ Champagne brut "Adrien Bergère" Cuvée Origine	(bouteille)	37,5 cl 75 cl	14,00 € 23,80 €
■ Champagne brut "Chassenay d'Arce" Cuvée Première	(bouteille)	75 cl	27,00 €

NOS MOUSSEUX

■ Vin Mousseux Blanc de Blancs brut "Pierre Larousse"	(bouteille)	20 cl 37,5 cl 75 cl	2,35 € 4,95 € 6,95 €
--	-------------	---------------------------	----------------------------

MÉTHODE TRADITIONNELLE

■ Crémant de Loire AOC "De Chanceny" brut	(bouteille)	37,5 cl 75 cl	7,00 € 11,00 €
--	-------------	------------------	-------------------

NOS ARMAGNACS

■ Bas-Armagnac "Sélection Fleurons" (40°)	(bouteille cirée)	35 cl	20,55 €
--	-------------------	-------	---------

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Autour du foie gras, mets d'exception

NOS FOIES GRAS TRADITIONNELS

■ Foie gras de canard entier	50 g	9,75 €
Garanti sans ajout de sucre, sans conservateur et sans barattage (bocal)	70 g	12,95 €
	90 g	16,45 €
	125 g	21,15 €
	180 g	28,95 €
	300 g	43,90 €
■ Foie gras de canard entier IGP Gers (bocal)	125 g	22,50 €
	180 g	32,00 €
	300 g	48,00 €



NOS FOIES GRAS MI-CUITS*

■ Foie gras de canard entier mi-cuit (bocal / DLC 18 mois)	180 g	28,95 €
	300 g	43,90 €
■ Lobe de foie gras de canard mi-cuit IGP Gers (sous-vide / DLC 90 jours)	200 g	33,90 €
	300 g	45,90 €
■ Lobe de foie gras de canard mi-cuit présenté en torchon (DLC 90 jours)	200 g	36,90 €
	300 g	48,90 €

*Produits frais

NOS SPÉCIALITÉS

■ Foie gras de canard entier mandarine gingembre (bocal)	125 g	21,90 €
	180 g	28,95 €
■ Foie gras de canard entier au piment d'Espelette (bocal)	180 g	28,95 €
■ Lingot de foie gras de canard entier à l'ail noir (étui)	180 g	31,85 €

NOS BLOCS DE FOIE GRAS

■ Bloc de foie gras de canard (bocal)	50 g	5,60 €
	80 g	8,40 €
	100 g	10,45 €
	120 g	12,50 €
	180 g	17,35 €



NOS ACCOMPAGNEMENTS pour foie gras

■ Pain d'épices aux figues (sachet)	20 g (2 tranches)	0,85 €
	60 g (6 tranches)	2,65 €
	120 g (12 tranches)	4,15 €
■ Chutney mangue ananas aux épices (bocal)	40 g	1,50 €
■ Chutney de kaki aux épices (bocal)	40 g	1,50 €
■ Confit d'échalotes et framboises (bocal)	40 g	1,55 €

sucré salé...

Testez nos chutneys et pain d'épices
pour des saveurs qui changent !



NOS ENTRÉES à base de foie gras

■ Expression de foie de canard au magret fumé 20% foie gras de canard (bocal)	80 g	3,25 €
	120 g	4,60 €
■ Prestige de la Saint-Sylvestre au foie de canard et aux cèpes 20% foie gras de canard (bocal)	80 g	3,40 €
	120 g	4,75 €
	180 g	6,40 €
■ Trésor de caille au foie de canard mandarine gingembre 20% foie gras de canard (bocal)	120 g	4,95 €
■ Délice de pintade au foie de canard et aux girolles 20% foie gras de canard (bocal)	120 g	4,95 €
■ Pâté de canard au foie de canard et à l'Armagnac 20% foie gras de canard (bocal)	180 g	7,65 €
■ Sublime de magret de canard au foie de canard 20% foie gras de canard (bocal)	180 g	9,75 €
■ Fluteaux de jambon au bloc de foie gras de canard en gelée à l'Armagnac 30% foie gras de canard (bocal)	200 g	11,40 €

Les entrées, salaisons et tartinables

NOS ENTRÉES FINES

■ Jarret de porc maison confit dans son bouillon (bocal)	180 g	4,30 €
■ Fritons de canard (100% canard) (bocal)	120 g	4,75 €
■ Effiloché de canard à l'ail des ours (bocal)	120 g	4,95 €
■ Boudin de Porc Noir de Bigorre (bocal)	180 g	6,60 €
■ Rillettes de canard à base de cuisses de canard confites (bocal)	170 g	8,95 €
■ Velouté de poireaux Saint-Jacques (bouteille)	490 g	4,95 €



NOS SALAISONS

■ Saucisse sèche pur porc aux cèpes	180 g	6,15 €
■ Saucisse sèche de canard	180 g	6,60 €
■ Saucisse sèche pur porc à la truffe (1%)	180 g	6,95 €
■ Saucisson sec "Le Béret Basque" au piment d'Espelette	250 g	8,95 €
■ Lomo de coche (sous-vide)	250 g	13,20 €
■ Filet mignon de porc séché aux épices douces (sous-vide)	250 g	15,60 €
■ Coppa de porc séchée aux épices douces (sous-vide)	400 g	16,30 €
■ Jambon sec de pays 9 mois d'affinage (sous-vide)	750 g	21,25 €

NOS PÂTÉS & TERRINES

■ Terrine de foie frais à l'Armagnac et aux épices (bocal)	90 g	2,90 €
	180 g	4,10 €
■ Terrine du Vendangeur au Chablis (bocal)	90 g	2,90 €
	180 g	4,10 €
■ Terrine gourmande au poivre de Madagascar (bocal)	90 g	2,90 €
	180 g	4,10 €
■ Terrine de lapin aux légumes du soleil (bocal)	90 g	3,00 €
	180 g	4,40 €
■ Terrine de canard aux cèpes (bocal)	90 g	3,10 €
	180 g	4,50 €
■ Terrine festive à la truffe blanche (1%) (bocal)	90 g	3,20 €
	180 g	4,60 €
■ Terrine de poulet aux champignons de Paris (bocal)	180 g	4,75 €
■ Terrine de canard abricot pistaches (bocal)	180 g	4,95 €
■ Pâté de canard à l'Armagnac (bocal)	180 g	5,20 €
■ Pâté de porc noir gascon (bocal)	180 g	5,60 €
■ Terrine au Roquefort et aux noix (bocal)	180 g	5,70 €

Les plats, accompagnements et aides culinaires

NOS PLATS CUISINÉS

■ Parmentier de saumon (bocal)	300 g	4,90 €
	580 g	7,65 €
■ Mitonné de volaille sauce aux girolles et aux 5 baies (bocal)	300 g	5,65 €
	580 g	9,25 €
■ Civet de canard aux petits oignons et son émincé de carottes (bocal)	300 g	5,65 €
	580 g	9,25 €
■ Sublime de pintade au foie gras sur son lit d'oignons confits (bocal)	300 g	6,70 €
	580 g	11,15 €
■ Boudin blanc de Rethel IGP sauce forestière (bocal)	300 g	6,90 €
	580 g	11,95 €
■ Cassoulet au canard et saucisse de Toulouse (bocal)	380 g	7,00 €
	780 g	11,90 €
■ Cassoulet au canard et saucisse de Toulouse (boîte en fer)	1 500 g	17,95 €
■ Confit de manchons de canard (boîte en fer)	380 g	6,90 €
■ Confit de manchons de canard (bocal)	765 g	11,45 €
■ Confit de canard (bocal)	385 g (1 cuisse)	8,00 €
	765 g (2 cuisses)	14,95 €
■ Confit de canard (boîte en fer)	1 500 g (4 cuisses)	24,90 €
■ Civet de canard aux cèpes (bocal)	750 g	11,90 €
■ Couscous de canard (bocal marmite)	700 g	13,80 €
■ Blanquette de veau (bocal)	750 g	14,40 €
■ Axoa de canard (bocal)	750 g	14,95 €

NOS PÂTES

■ Torsades "Nature et cèpes" (sachet)	125 g	3,20 €
	250 g	4,00 €



NOS LÉGUMES

■ Jardinière de légumes Bio (bocal)		90 g	2,00 €
		180 g	2,90 €
■ Méli-mélo de potimarron et pommes de terre aux cèpes (bocal)		90 g	2,05 €
		180 g	2,95 €
■ Haricots lingots cuisinés à la graisse de canard (bocal)		380 g	5,25 €

NOS CONDIMENTS

■ Moutarde aux noix "Edmond Fallot" (bocal)	105 g	4,00 €
■ Sel fou (paprika, chili, thym, baies roses...)	100 g	5,95 €
■ (petit moulin)		
■ Mélange d'épices façon "persillade" à l'ail des ours (bocal)	25 g	7,40 €
■ Sel à l'ail noir (petit moulin)	125 g	7,80 €
■ Crème d'ail noir Bio (bocal)	25 g	6,95 €
■ Sel aux brisures de truffe blanche d'été (1,2%) (petit moulin)	150 g	8,25 €
■ Poivre noir Tellicherry d'Inde (petit moulin)	75 g	9,90 €
■ Vinaigre de cidre à la pulpe de mangue (bouteille)	20 cl	9,90 €
■ Huile d'olive aux brisures de truffe blanche d'été (1,2%) (bouteille)	20 cl	14,40 €

Les douceurs et confiseries

NOS SPÉCIALITÉS chocolatées

■ Délices et douceurs chocolatés noir & lait	48 g	1,90 €
	96 g	3,40 €
■ Noël en chocolat noir/lait perles croustillantes (sachet)	45 g	3,30 €
	90 g	5,90 €
■ Mini fleurs au chocolat au lait 38% et noix de coco (barquette)	64 g	3,80 €
■ Mendiant chocolat blanc matcha amandes et raisins (étui)	65 g	5,20 €
■ Perles céréales "CroqCahuèt" cacao, noisettes et cacahuètes (bocal)	80 g	5,20 €
■ Rocs croustillants au café et chocolat blanc (sachet)	80 g	5,20 €
■ Pommes de pin praliné noisettes amandes et céréales (sachet)	80 g	5,40 €
■ Chocolats praliné noisettes cacahuètes caramel (boite cube)	80 g	5,60 €
■ Délice de praliné feuilleté chocolat noir croustillant (sachet)	80 g	5,80 €
■ Tablette de chocolat noir 70% amandes, raisins et oranges confites (étui)	85 g	5,80 €
■ Croustillants pralinés aux noisettes et crêpe dentelle (sachet)	100 g	6,40 €
■ Chocomaïs praliné noisettes et maïs (sachet)	100 g	6,55 €
■ Quartiers d'oranges confites enrobés de chocolat (sachet)	100 g	6,80 €
■ Langues de chocolat noir à l'ail noir (cornet)	100 g	7,20 €
■ Assortiment de confiseries "Olives du Sud"	70 g	7,50 €
(étui kraft)		
■ Assortiment de "Craqchoc"	80 g	7,70 €
(étui étoile carrousel)		

NOS TRUFFES

■ Truffes fantaisie caramel beurre salé (sachet)	35 g	1,30 €
	40 g	1,35 €
(sachet)	80 g	2,10 €
■ Truffes fantaisie nature (ballotin)	40 g	1,95 €
■ Truffes macaron framboise (ballotin de Noël)	100 g	4,20 €

NOS CHOCOLATS FINS artisanaux

■ Chocolats fins - Assortiment (étui)	48 g	4,15 €
	80 g	6,00 €
■ Chocolats fins "Guinguet" - Assortiment (ballotin)	100 g	7,30 €
	200 g	12,90 €
■ Chocolats fins "Sélection Fleurons" Assortiment (cornet)	130 g	8,15 €
■ Chocolats fins "Sélection Fleurons" Assortiment (boitasac)	220 g	13,30 €
■ Chocolats - Assortiment (boîte)	250 g	19,00 €
	500 g	35,50 €
■ Chocolats - Assortiment (boîte ronde cabosse)	285 g	19,40 €
	505 g	31,80 €

NOS NOUGATS et spécialités provençales

■ Nougat tendre "Mistralou" amandes (barre)	50 g	1,95 €
	100 g	3,25 €
■ Nougat blanc tendre aux écorces d'oranges confites (barre)	100 g	4,25 €
■ Nougat blanc de Provence "Le Roy René" (étui)	120 g	8,95 €
■ Nougat pistache de Provence "Le Roy René" (étui)	120 g	9,30 €
■ Calissons d'Aix "Confiseur du Roy René" (boîte - 6 pièces)	75 g	8,95 €

NOS PAINS D'ÉPICES

■ Pain d'épices (sachet 2 tranches)	40 g	0,65 €
■ Pain d'épices au miel (48%) (sachet)	90 g	3,30 €
	250 g	6,90 €

Les douceurs et confiseries

NOS GUIMAUVES

■ Guimauves pêche abricot (sachet)	60 g	2,65 €
■ Guimauves à la framboise (sachet)	60 g	2,65 €

NOS DESSERTS

■ Dessert gourmand «façon tatin» pomme poire caramel (bocal)	50 g	1,60 €
	100 g	2,45 €
	220 g	3,65 €
■ Compotée de pomme & figue Bio (bocal)	50 g	1,80 €
	100 g	3,10 €
■ Gourmandise d'ananas, vanille & rhum (bocal)	220 g	3,65 €
■ Canelé de Bordeaux individuel (boîte)	90 g	3,90 €
■ Babas à l'extrait d'orange sans alcool (bocal)	110 g	3,95 €
■ Pâte à tartiner noisettes et cacao Bio (bocal)	150 g	4,90 €
■ Caramel de pommes au beurre salé (bocal - fabriqué par un ESAT)	110 g	5,10 €
■ Canelé à l'Armagnac (bocal)	260 g	9,40 €

NOS GÂTEAUX & BISCUITS

■ Croustillants pomme, cannelle et noisettes (sachet)	40 g	1,45 €
	100 g	3,35 €
■ Sablés fourrés à la pâte à tartiner (sachet)	45 g	1,70 €
	90 g	2,95 €
	150 g	3,80 €
■ P'tits quatre-quarts mangue et fruits de la passion (sachet)	40 g	1,80 €
	80 g	3,60 €
■ Meringues cassis (sachet)	50 g	1,95 €
■ Petits fours à l'orange (sachet)	100 g	3,35 €
■ Tuiles aux myrtilles (sachet)	100 g	3,50 €
■ Étoiles sablées citron, zeste d'orange enrobage lait (barquette)	78 g	3,95 €
■ Gâteau de Noël pomme cannelle (sachet)	90 g	3,40 €
	200 g	5,60 €
■ Croustillants à la violette de Toulouse (étui)	50 g	3,90 €
■ Croquants aux noisettes (sachet)	150 g	6,15 €
■ Gâteau Dauphinois fourré au citron de Corse (sachet)	300 g	9,95 €

NOS CONFITURES & MIELS

■ Confiture d'orange et clémentine aux épices de Noël (bocal)	60 g	1,50 €
	115 g	2,45 €
	250 g	3,65 €
■ Confiture extra de cerise noire (bocal - fabriqué par un ESAT)	140 g	6,00 €
■ Miel "Fleurs printanières" Origine France (bocal)	50 g	2,40 €
	125 g	4,20 €

NOS PÂTES DE FRUITS

■ Pâtes de fruits - 6 parfums (sachet)	100 g	3,45 €
■ Pâtes de fruits artisanales (étui)	100 g	5,50 €

NOS FRUITS AU SIROP

■ Farandole de griottes au miel (bocal)	106 ml	2,70 €
	212 ml	4,20 €

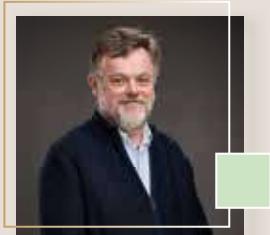
NOS THÉS, INFUSIONS & CAFÉ

■ Thé de Noël thé noir, orange, fruits rouges et cannelle (boîte)	60 g	3,90 €
■ Infusion de Noël verveine saveur pêche, litchi et badiane (boîte)	40 g	5,30 €
■ Café dégustation moulu 100% arabica (sachet)	50 g	2,10 €
	125 g	3,75 €

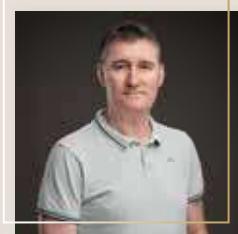
NOS BOISSONS & SIROPS

■ Limonade artisanale nature Bio (bouteille)	25 cl	2,90 €
	75 cl	6,40 €
■ Pur jus de pomme de Provence (bouteille)	75 cl	4,20 €
■ Nectar d'abricot de Provence (bouteille)	75 cl	5,05 €
■ Jus pétillant pomme mandarine (bouteille)	37,5 cl	5,00 €
	75 cl	6,65 €
■ Jus artisanal pomme gingembre (bouteille)	1 L	6,00 €
■ Sirop de fruits de la passion "Monin" 100% naturel (bouteille)	5 cl	2,35 €
	25 cl	7,45 €

UNE ÉQUIPE à votre service



Christian VIGOT
■ Normandie ■ Bretagne
■ Nord-Pas-de-Calais
06 71 57 77 44
c.vigot@fleuronsdelomagne.com



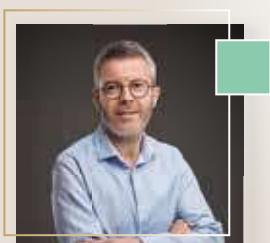
Eric LAGARDE
directeur commercial



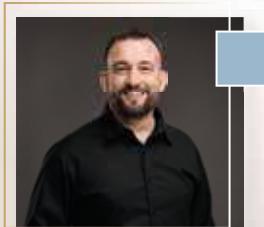
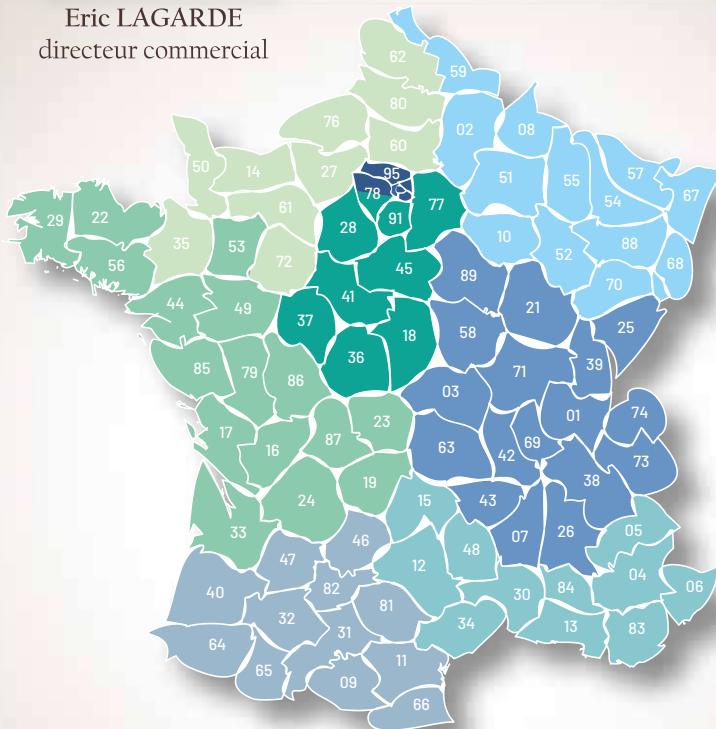
Serge GIORDANINO
■ Région parisienne
06 11 51 10 68
s.giordanino@fleuronsdelomagne.com



Nathalie PETIT
■ Centre ■ Sud Région parisienne
06 83 81 87 97
n.petit@fleuronsdelomagne.com



Stéphane MERCIER
■ Grand-Ouest ■ Bretagne
06 83 81 87 57
s.mercier@fleuronsdelomagne.com



Florent FRAYSSINE
■ Sud-Ouest ■ Occitanie
06 71 70 91 25
florent@fleuronsdelomagne.com



David CHARREYRON
■ Sud-Est ■ Occitanie
06 83 81 87 62
d.charreynon@fleuronsdelomagne.com



Christophe AUBERT
■ Bourgogne-Franche-Comté
■ Auvergne-Rhône-Alpes
06 30 09 82 97
c.aubert@fleuronsdelomagne.com

...proche de vous, partout en France !



VOTRE SPÉCIALISTE DU
CADEAU
Gourmand



LE TRI
+
FACILE



COMPOSITION DE VOTRE COLIS SUR MESURE SELON VOS BESOINS

Contactez-nous au 05 62 68 76 24 ou contact@fleuronsdelomagne.com

FLEURONS DE LOMAGNE - ZI NAUDET - 32700 LECTOURE - GERS EN GASCOGNE

www.fleuronsdelomagne.com