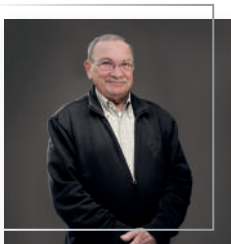




VOTRE SPÉCIALISTE DU  
CADEAU  
*Gourmand*

NOËL 2026





Bernard LIOT  
fondateur  
(1938-2024)



Cécile & Régis LIOT  
fondateurs  
et dirigeants



Chères Clientes, chers Clients,

Avec ce nouveau catalogue, nous souhaitons partager avec vous bien plus qu'une sélection de produits : une histoire, des valeurs et un engagement qui nous accompagnent depuis plus de 30 ans.

Ancrée au cœur de la Lomagne gersoise, nous travaillons en étroite collaboration avec nos producteurs et partenaires locaux, en privilégiant les circuits courts. Cette exigence nous permet de vous proposer des produits de qualité.

Les Fleurons de Lomagne, c'est avant tout une aventure humaine, construite avec nos équipes, nos partenaires et avec vous. Votre confiance nous pousse chaque année à aller plus loin pour vous proposer des solutions adaptées et personnalisées.

À travers ces pages, nous espérons vous inspirer et vous accompagner dans la réalisation de vos projets cadeaux, pour marquer durablement les esprits de vos collaborateurs.

*«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.»*

Nous vous remercions de votre confiance et restons à vos côtés pour vous accompagner dans tous vos projets.

*Gastronomiquement vôtre.*





## Dans votre catalogue...

<b>VOS AVANTAGES CLIENT</b> .....	<b>4-5</b>	<b>COFFRET PIQUE-NIQUE</b> .....	<b>15</b>
<b>COFFRET FESTIF</b> .....	<b>6</b>	À partir de 40,85€	
À partir de 39,95€		<b>COFFRET VOYAGE CH'TI</b> .....	<b>16</b>
<b>PLATEAU TERROIR</b> .....	<b>7</b>	À partir de 52,00€	
Colis Solo ou Duo à partir de 12,35€		<b>COFFRET ALCOOL</b> .....	<b>17</b>
<b>PLATEAU FESTIF</b> .....	<b>8</b>	À partir de 37,45€	
Colis Solo ou Duo à partir de 19,85€		<b>COFFRET DE FÊTE</b> .....	<b>18</b>
<b>RÉVEILLON GOURMAND</b> .....	<b>9</b>	À partir de 42,75€	
Colis Solo ou Duo à partir de 25,10€		<b>CHOCOLATS</b> .....	<b>19</b>
<b>COFFRET MARCHÉ GASCON</b> .....	<b>10</b>	4 assortiments à partir de 15,95 €	
À partir de 49,95€		<b>MÉMO</b> .....	<b>20-21</b>
<b>COFFRET APÉRITIF</b> .....	<b>11</b>	Les contenants	
À partir de 26,70€		Les colis	
<b>COFFRET BACCHUS</b> .....	<b>12</b>	<b>LES PRODUITS À LA CARTE</b> .....	<b>22-30</b>
À partir de 41,75€		Les eaux-de-vie et les spiritueux	
<b>COFFRET DOUCEUR</b> .....	<b>13</b>	L'apéritif et la cave des Fleurons	
À partir de 32,90€		Foie gras, entrées, salaisons, tartinables, plats fins	
<b>COFFRET CONDIMENTS</b> .....	<b>14</b>	Les accompagnements et aides culinaires	
À partir de 39,60€		Les douceurs et confiseries	
		<b>À VOTRE SERVICE</b> .....	<b>31-32</b>
		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.



## 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.

Une sélection  
de produits  
d'exception

Des colis  
tout-prêts  
ou sur mesure

Livraison  
à la carte

Budget  
maîtrisé

Un conseiller  
dédié





(\*Prix TTC à partir de 51 colis)  
 PRIX TTC\*  
**LE COLIS**  
**39€95**  
 au lieu de **47,15 €**  
 Réf. 26DV0232



COFFRET FESTIF
■ 1 Foie gras de canard entier IGP Sud-Ouest - 125 g (bocal)
■ 1 Chutney de figues violettes au Muscat de Noël - 40 g (bocal)
■ 1 Les Cacaomani assortiment noir, lait et blond - 95 g (sachet)
■ 1 Domaine de Pellehaut "Eté Gascon" IGP Côtes de Gascogne - 75 cl (Blanc demi sec)
■ 3 Papillotes pralinées dispersées (11 g l'une)
1 Coffret rond "Jardin d'Hiver" (Ø 31,5 x 12 cm)

Tarifs dégressifs TTC	LE COLIS
De 1 à 10 unités	<b>47,15 €</b>
De 11 à 30 unités	<b>44,80 €</b>
De 31 à 50 unités	<b>42,45 €</b>
De 51 à 100 unités	<b>39,95 €</b>

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\*

**SOLO**

**12€35**

au lieu de **14,50€**

Réf. 26DV0233

(\*Prix TTC à partir de 51 colis)

PRIX TTC\*

**DUO**

**18€45**

au lieu de **21,70€**

Réf. 26DV0234

PLATEAU TERROIR	SOLO (1 personne)	DUO (2 personnes)
■ 1 Terrine de foie frais aux girolles et à l'Armagnac (bocal)	90 g	180 g
■ 1 Terrine de canard au magret de canard fumé (bocal)	90 g	180 g
■ 1 Terrine gourmande aux piquillos (bocal)	90 g	180 g
■ 1 Domaine de la Higuère "L'Authentique" IGP Côtes de Gascogne (Rouge - bouteille)	37,5 cl	75 cl
■ Papillotes pralinées dispersées (11 g l'une)	2	4
1 Corbeille rectangulaire "Noël nature" (PM : 28 x 20,5 x 5,5 cm - MM : 34 x 21 x 7,3 cm)		

Tarifs dégressifs TTC	SOLO	DUO
De 1 à 10 unités	14,50 €	21,70 €
De 11 à 30 unités	13,80 €	20,60 €
De 31 à 50 unités	13,05 €	19,55 €
De 51 à 100 unités	12,35 €	18,45 €

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\*

**SOLO**  
**19€85**

au lieu de **23,35 €**  
Réf. 26DV0235

(\*Prix TTC à partir de 51 colis)

PRIX TTC\*

**DUO**  
**29€05**

au lieu de **34,20 €**  
Réf. 26DV0236



## PLATEAU FESTIF

- 1 **Bloc de foie gras** de canard (*bocal*)
- 1 **Terrine du Vigneron** au Gewurztraminer (*bocal*)
- 1 **Dessert gourmand** pêche, pomme, framboise, verveine (*bocal*)
- 1 **Truffes fantaisie** nature (*ballotin*)
- 1 **"Roc de Bel-Air"** AOP Bordeaux (*Rouge*)
- 1 **"L'Or des Augustins"** IGP Vin de Pays des Landes (*Blanc moelleux*)
- **Papillotes** pralinées dispersées (*11 g l'une*)

**SOLO**  
(1 personne)

**DUO**  
(2 personnes)

50 g	80 g
90 g	180 g
100 g	220 g
40 g	40 g
37,5 cl	75 cl
37,5 cl	75 cl
3	6

Tarifs dégressifs TTC

**SOLO**

**DUO**

De 1 à 10 unités	<b>23,35 €</b>	<b>34,20 €</b>
De 11 à 30 unités	<b>22,20 €</b>	<b>32,50 €</b>
De 31 à 50 unités	<b>21,00 €</b>	<b>30,80 €</b>
De 51 à 100 unités	<b>19,85 €</b>	<b>29,05 €</b>

Au-delà, merci de nous contacter.

1 Corbeille rectangule "Jardin d'Hiver" (PM : 33 x 20 x 7 cm - MM : 36 x 27 x 7 cm)

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\*

**SOLO**

**25€10**

au lieu de **29,55 €**

Réf. 26DV0237

(\*Prix TTC à partir de 51 colis)

PRIX TTC\*

**DUO**

**39€75**

au lieu de **46,75 €**

Réf. 26DV0238

RÉVEILLON GOURMAND		
	SOLO (1 personne)	DUO (2 personnes)
■ 1 Bloc de foie gras de canard (bocal)	50 g	80 g
■ 1 Terrine de foie frais aux girolles et à l'Armagnac (bocal)	90 g	180 g
■ 1 Gibelotte de canard sauce automnale aux cèpes (bocal)	300 g	580 g
■ 1 Chocolats de Noël noir/lait et perles croustillantes (sapin)	45 g	90 g
■ 1 Croustillants chocolat orange (étui)	40 g	100 g
■ 1 Confiture de pomme, châtaigne saveur vanille (bocal)	115 g	250 g
■ 1 "Les Muscades" AOP Bergerac (Rouge)	37,5 cl	75 cl
■ 1 "Roc de Bel-Air" AOP Bordeaux (Blanc moelleux)	37,5 cl	75 cl
■ Papillotes pralinées dispersées (11 g l'une)	3	6

1 Valisette "Maison de Noël" avec poignée (PM : 37,3 x 24,5 x 10 cm - MM : 38,4 x 33 x 10,5 cm)

Tarifs dégressifs TTC	SOLO	DUO
De 1 à 10 unités	29,55 €	46,75 €
De 11 à 30 unités	28,05 €	44,40 €
De 31 à 50 unités	26,60 €	42,10 €
De 51 à 100 unités	25,10 €	39,75 €

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.



## COFFRET MARCHÉ GASCON

- 1 Foie gras de canard IGP Sud-Ouest - 125 g (bocal)
- 1 Terrine de canard aux pruneaux et à l'Armagnac - 180 g (bocal)
- 1 Délice de volaille au piment d'Espelette AOP - 120 g (bocal)
- 1 Effiloché de canard aux poivrons grillés - 120 g (bocal)
- 1 Croustillants pralinés aux noisettes et crêpe dentelle - 100 g (sachet)
- 1 Domaine St-Lannes "Origines" IGP Côtes de Gascogne 2025 - 75 cl (Blanc 1/2 sec)
- 1 Domaine de Pellehaut "Harmonie" IGP Côtes de Gascogne 2024/2025 - 75 cl (Rouge)
- 4 Papillotes pralinées dispersées (11 g l'une)

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

### Tarifs dégressifs TTC LE COLIS

De 1 à 10 unités	59,50 €
De 11 à 30 unités	56,55 €
De 31 à 50 unités	53,55 €
De 51 à 100 unités	49,95 €

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.



Sac isotherme



(\*Prix TTC à partir de 51 colis)

PRIX TTC\*  
**LE COLIS**  
**26€70**

au lieu de **31,40 €**  
Réf. 26DV0240

## COFFRET APÉRITIF

- 1 **Délice de tomates et aubergines** au basilic - 100 g (bocal)
- 1 **Rillettes de truie** et fruits de la passion - 90 g (bocal)
- 1 **Houmous** Poivron & Ricotta - 100 g (bocal)
- 1 **Noix de cajou** grillées à la truffe noire Bio - 100 g (sachet)
- 1 **Sangria blanche** "Ibaïa" 9° - 75 cl (bouteille)

1 Sac glacière isotherme rectangle noir 2 anses cuivre (36 x 20 x 20 cm)

Tarifs dégressifs TTC **LE COLIS**

De 1 à 10 unités	<b>31,40 €</b>
De 11 à 30 unités	<b>29,85 €</b>
De 31 à 50 unités	<b>28,25 €</b>
De 51 à 100 unités	<b>26,70 €</b>

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\*

**LE COLIS**

**41€75**

au lieu de **49,10€**

Réf. 26DV0241



## COFFRET BACCHUS

- 1 **François Cros** AOP Faugères 2024 - 75 cl (Rouge)
- 1 **Domaines Aubert Visan** AOP Côtes du Rhône Villages 2023 - 75 cl (Rouge)
- 1 **Château Gachon** AOC Montagne Saint Emilion 2020 - 75 cl (Rouge - Médaille d'Or)
- 1 **"Clin d'Oeil"** AOC Saumur Champigny 2023-2024 - 75 cl (Rouge)
- 1 **Domaine de Pellehaut "Les Marcottes"** Vieilles Vignes IGP Côtes de Gascogne 2023-2024 - 75 cl (Rouge)
- 1 **Stop-gouttes**

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

### Tarifs dégressifs TTC **LE COLIS**

De 1 à 10 unités	<b>49,10 €</b>
De 11 à 30 unités	<b>46,65 €</b>
De 31 à 50 unités	<b>44,20 €</b>
De 51 à 100 unités	<b>41,75 €</b>

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.

Sac shopping



(\*Prix TTC à partir de 51 colis)  
 PRIX TTC\*  
**LE COLIS**  
**32€90**  
 au lieu de ~~38,70€~~  
 Réf. 26DV0243

## COFFRET DOUCEUR

- 1 **Gourmandise exotique** pomme, kiwi et goyave - 220 g (bocal)
- 1 **Nougat blanc tendre** 20% amandes et éclats de caramel - 100 g (barre)
- 1 **Pâtes de fruits** artisanales - 100 g (étui)
- 1 **Assortiment de confiseries** "Féerie de Noël" - 70 g (étui kraft)
- 1 **Fondants** citron - 60 g (étui)
- 1 **Jus pétillant** pomme-cerise - 75 cl (bouteille)
- 3 **Truffes "Nature"** Bio et Fairtrade dispersées (9 g l'une)

1 Sac shopping en jute kaki avec poignées corde (32 x 19 x 27 cm)

Tarifs dégressifs TTC **LE COLIS**

De 1 à 10 unités	<b>38,70 €</b>
De 11 à 30 unités	<b>36,75 €</b>
De 31 à 50 unités	<b>34,85 €</b>
De 51 à 100 unités	<b>32,90 €</b>

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\*

**LE COLIS**

**39€60**

au lieu de **46,60 €**

Réf. 26DV0242



## COFFRET CONDIMENTS

- 1 **Sel** au curry - 120 g (petit moulin)
- 1 **Moutarde** au miel et vinaigre balsamique "Edmond Fallot" - 105 g (bocal)
- 1 **Crème d'ail noir Bio** - 25 g (bocal)
- 1 **Vinaigre de cidre** à la pulpe de framboise - 20 cl (bouteille)
- 1 **Huile d'olive** aux cèpes - 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	<b>46,60 €</b>
De 11 à 30 unités	<b>44,25 €</b>
De 31 à 50 unités	<b>41,95 €</b>
De 51 à 100 unités	<b>39,60 €</b>

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\*  
**LE COLIS**  
**40€85**  
 au lieu de **48,05 €**  
 Réf. 26DV0244

COFFRET PIQUE-NIQUE	
■ 1 Rillettes de canard	au magret de canard fumé - 120 g (bocal)
■ 1 Terrine de canard	au magret de canard fumé - 180 g (bocal)
■ 1 Jarret de porc	maison confit dans son bouillon - 180 g (bocal)
■ 1 Saucisson	de taureau - 180 g (sachet)
■ 1 Saucisson	sec pur porc - 200 g
■ 1 "Château La Roche des Amours"	AOP Côtes de Duras 2022 - 75 cl (Rouge)
1 Sac à dos isotherme gris (40 x 28 x 16,5 cm)	

Tarifs dégressifs TTC	LE COLIS
De 1 à 10 unités	48,05 €
De 11 à 30 unités	45,65 €
De 31 à 50 unités	43,25 €
De 51 à 100 unités	40,85 €

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\*  
**LE COLIS**  
**52€**  
 au lieu de **61,20 €**  
 Réf. 26DV0342



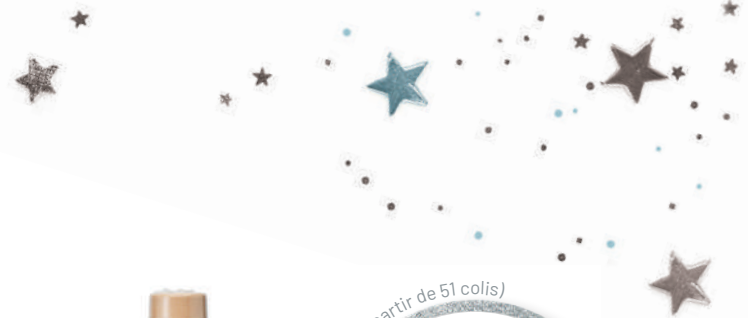
COFFRET VOYAGE CH'TI	
■ 1 Pâté aux endives - 90 g (bocal)	
■ 1 Pâté à la chicorée - 90 g (bocal)	
■ 1 Potjevleesch désossé - 380 g (bocal)	
■ 1 Poulet au maroilles - 300 g (bocal)	
■ 1 Confiture extra d'orange et clémentine à la cassonade - 100 g (bocal)	
■ 1 Gaufres fourrées à la vergeoise - 60 g (sachet)	
■ 1 Bêtises de Cambrai à la menthe - 50 g (sachet)	
■ 1 Bière de Noël "Page 24" 6,9° - 33 cl (bouteille)	
1 Sac de voyage cabine kaki (44 x 32 x 19 cm)	

Tarifs dégressifs TTC	LE COLIS
De 1 à 10 unités	61,20 €
De 11 à 30 unités	58,15 €
De 31 à 50 unités	55,10 €
De 51 à 100 unités	52,00 €

Au-delà, merci de nous contacter.

**Nous pouvons régionaliser vos colis.**

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\*

**LE COLIS**

**37€45**

au lieu de ~~44,05€~~

Réf. 26DV0245

## COFFRET ALCOOL

- 1 **Rhum Arrangé** "Breiz'île" mangue passion 23° - 35cl (bouteille)
- 1 **Liqueur** à base d'Armagnac et lait "Taquin Crèmeux" 17° - 35 cl (bouteille sans étui)
- 1 **Liqueur** à base de menthe verte "Taquin La Verte" 18° - 35 cl (bouteille sans étui)

1 Corbeille rectangulaire blanc et or "Eclats Dorés" (34 x 21 x 7,3 cm)

### Tarifs dégressifs TTC LE COLIS

De 1 à 10 unités	<b>44,05 €</b>
De 11 à 30 unités	<b>41,85 €</b>
De 31 à 50 unités	<b>39,65 €</b>
De 51 à 100 unités	<b>37,45 €</b>

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\*

**LE COLIS**

**42€75**

au lieu de **50,30€**

Réf. 26DV0246



## COFFRET DE FÊTE

- 1 Bloc de foie gras de canard - 80 g (bocal)
- 1 Délice de tomates et aubergines au basilic - 100 g (bocal)
- 1 Toastinade de saumon fumé citron et aneth - 100 g (bocal)
- 1 Terrine de foie frais aux girolles et à l'Armagnac - 180 g (bocal)
- 1 Terrine du Vigneron au Gewurztraminer - 180 g (bocal)
- 1 Palets aux raisins secs - 100 g (sachet)
- 1 Gourmandise exotique pomme, kiwi et goyave - 220 g (bocal)
- 1 Truffes "Tarte citron" - 100 g (ballotin de Noël)
- 1 Pain d'épices au miel 48% - 90 g (sachet)
- 1 "L'Or des Augustins" IGP Vin de Pays des Landes - 75 cl (Blanc moelleux)
- 1 "Roc de Bel-Air" AOP Bordeaux - 75 cl (Rouge)
- 5 Papillotes pralinées dispersées (11 g l'une)

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

Tarifs dégressifs TTC **LE COLIS**

De 1 à 10 unités	<b>50,30 €</b>
De 11 à 30 unités	<b>47,80 €</b>
De 31 à 50 unités	<b>45,25 €</b>
De 51 à 100 unités	<b>42,75 €</b>

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.

# LES COFFRETS DE CHOCOLATS



## "CACAO" 285 G

Dans ce coffret : Noisettes enrobées de chocolat lait caramel et noir, Amandes enrobées de chocolat blond et noir, Ticoco au chocolat noir et lait.

Réf. 26DV0345

Tarifs dégressifs TTC **LE COLIS**

De 1 à 10 unités	<b>19,40 €</b>
De 11 à 30 unités	<b>18,45 €</b>
De 31 à 50 unités	<b>17,45 €</b>
De 51 à 100 unités	<b>16,50 €</b>

Au-delà, merci de nous contacter.



## "CABOSSE" 250 G

Dans ce coffret : Rectangle noir Vietnam, P'tit beurre lait caramel feuilletine, Coeur blond cappuccino, Carrés craquants noir, blanc et lait, Guinguettes framboise noir et caramel lait, Rond passion poudre de mandarine, Feuille noisette cacahuète noir et lait, Noisettes et amandes enrobées de chocolat noir, lait caramel et blond.

Réf. 26DV0343

Tarifs dégressifs TTC **LE COLIS**

De 1 à 10 unités	<b>18,75 €</b>
De 11 à 30 unités	<b>17,80 €</b>
De 31 à 50 unités	<b>16,90 €</b>
De 51 à 100 unités	<b>15,95 €</b>

Au-delà, merci de nous contacter.

## "CABOSSE" 500 G

Dans ce coffret : Rectangle noir Vietnam, P'tit beurre lait caramel feuilletine, Coeur blond cappuccino, Carrés craquants noir, blanc et lait, Guinguettes framboise noir et caramel lait, Rond passion poudre de mandarine, Feuille noisette cacahuète noir et lait, Noisettes et amandes enrobées de chocolat noir, lait caramel et blond.

Réf. 26DV0344

Tarifs dégressifs TTC **LE COLIS**

De 1 à 10 unités	<b>35,15 €</b>
De 11 à 30 unités	<b>33,40 €</b>
De 31 à 50 unités	<b>31,65 €</b>
De 51 à 100 unités	<b>29,90 €</b>

Au-delà, merci de nous contacter.

## "CACAO" 505 G

Dans ce coffret : Noisettes enrobées de chocolat lait caramel et noir, Amandes enrobées de chocolat blond et noir, Langue praliné noisette lait, Langue framboise noir, Langue pistache lait.

Réf. 26DV0346

Tarifs dégressifs TTC **LE COLIS**

De 1 à 10 unités	<b>31,80 €</b>
De 11 à 30 unités	<b>30,20 €</b>
De 31 à 50 unités	<b>28,60 €</b>
De 51 à 100 unités	<b>27,00 €</b>

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.

# 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.

## LES CORBEILLES



"Noël nature"



"Eclats dorés"



"Jardin d'hiver"

## LES COFFRETS



"Jardin d'hiver"

## LES VALISETTES



"Tradition"



"Balade gastronomique"



"Maison de Noël"



"Havana"

## LES SACS



Sac isotherme



Sac isotherme



Sac shopping

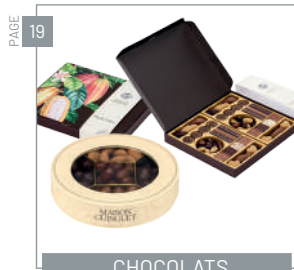
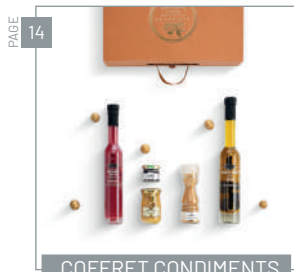


Sac de voyage

14 colis tout-prêts...  
et 100% personnalisables !

COLLECTION  
2026

*Même : Les coffrets cadeaux*



Nos produits  
à la carte



Dans la cave  
des Fleurons



## NOS SPIRITUEUX

■ Liqueur à base de menthe verte Taquin "La verte" 18°	35 cl	11,00 €
Domaine de la Haille - Gers (bouteille)	70 cl	21,00 €
■ Mojito Gascon Taquin 16,6°	35 cl	13,25 €
Domaine de la Haille - Gers (bouteille)	70 cl	24,00 €
■ Liqueur à base d'Armagnac et lait Taquin Crèmeux 17° - Domaine de la Haille - Gers (bouteille)	35 cl	13,25 €
■ Vodka "French Cabotin" 40° (avec étui)	70 cl	25,30 €
Domaine de la Haille - Gers (bouteille)		
■ Coffret en bois 3 Liqueurs Taquin Verte + Crèmeux + Mojito (3 bouteilles)	3 x 35 cl	47,00 €

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

# L'apéritif

## POUSSE RAPIÈRE

■ Vin sauvage pour Pousse Rapière	75 cl	
+ Liqueur d'Armagnac (24°)	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 IPA Mouss des Gascons "Richelieu" (6,5°)	 33 cl	5,20 €
■ Bière artisanale Bio (bouteille)	75 cl	9,00 €
■ Sangria blanche "Ibaia" 9° (bouteille)	75 cl	6,95 €
■ Gascogne Monluc "Tuilé"	75 cl	9,20 €
■ Méthode Traditionnelle - brut rosé (bouteille)		
■ Rhum Arrangé "Breiz'île"	35 cl	16,70 €
■ mangue passion 23° (bouteille)		
■ Planteur 13° (bouteille)	70 cl	21,00 €
■ Rhum Arrangé "Breiz'île"	70 cl	29,90 €
■ mangue ananas 23° (bouteille)		

## TOASTABLES DE LA MER

■ Toastinade de saumon fumé	45 g	2,40 €
■ citron et aneth (bocal)	100 g	3,20 €
■ Rillettes de thon et hareng fumé	90 g	4,65 €
■ à la Créole (bocal)		
■ Rillettes de truite et fruits de la passion	90 g	4,95 €
■ (bocal)		
■ Sardines au citron confit "La Bonne Mer"	115 g	5,15 €
■ (boîte fer)		
■ Rillettes de St-Jacques au yuzu (bocal)	90 g	5,45 €

## ACCOMPAGNEMENTS apéritifs et toastables

■ Mini crackers huile d'olive basilic (sachet)	10 g	0,65 €
■ Mini Pita aux olives noires (sachet)	30 g	0,85 €
■ Mini gressins multi-graines (sachet)	30 g	0,85 €
■ Mini gressins à la truffe (sachet)	30 g	1,20 €
■ Délice de tomates et aubergines	45 g	1,85 €
■ au basilic (bocal)	100 g	2,75 €
■ Chips de sarrasin au sel de mer (sachet)	30 g	2,55 €
■ Chips à la truffe noire (0,2%)	30 g	2,55 €
■ (sachet)	100 g	5,25 €
■ Courgettes grillées aux graines	 90 g	3,45 €
■ et sel de Guérande Bio (bocal)		
■ Houmous Poivron & Ricotta (bocal)	100 g	3,50 €
■ Tartinade indienne façon tandoori (bocal)	100 g	4,05 €
■ Tomates séchées au chèvre	 90 g	4,15 €
■ et basilic Bio (bocal)		
■ Crème de poivrons jaunes au piment	90 g	4,15 €
■ d'Espelette (bocal)		
■ Crème d'ail au poivre noir (bocal)	90 g	4,40 €
■ Cacahuètes croustillantes au wasabi (bocal)	90 g	4,60 €
■ Délice de fève à la menthe douce (bocal)	90 g	4,90 €
■ Biscuits salés au fromage de brebis	80 g	5,25 €
■ tomate et oignons (étui)		
■ Noix de cajou grillées à l'ail noir Bio	 100 g	5,70 €
■ (sachet)		
■ Noix de cajou à la truffe noire Bio	 100 g	6,95 €
■ (sachet)		

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

# La cave des Fleurons

## NOS VINS ROUGES

### BERGERAC

- **"Les Muscades"** 37,5 cl 2,75 €  
AOP Bergerac (bouteille) 75 cl 4,00 €

### LANDES

- **"Marquis de Garlède"** 37,5 cl 2,90 €  
IGP Vin de Pays des Landes 75 cl 4,10 €  
(bouteille)

### BORDEAUX

- **"Roc de Bel-Air"** 37,5 cl 3,10 €  
AOP Bordeaux (bouteille) 75 cl 4,30 €
- **Château Saint-Paulin** 75 cl 4,90 €  
AOP Bordeaux 2023 (bouteille)
- **Château Reignac de Tizac** 75 cl 6,15 €  
AOP Côtes de Bourg 2022 (bouteille)
- **Château L'Abbaye - Cuvée "Vieilles Vignes"** 75 cl 7,70 €  
AOP Blaye Côtes de Bordeaux 2019/2020  
(bouteille)
- **Château Gachon** 75 cl 9,55 €  
AOC Montagne Saint-Émilien 2020 (bouteille)

### CÔTES DE GASCOGNE

- **Domaine de Higuère "L'Authentique"** 37,5 cl 3,75 €  
IGP Côtes de Gascogne 75 cl 5,95 €  
(bouteille) 150 cl 14,40 €
- **Domaine de Pellehaut "Harmonie"** 75 cl 7,00 €  
IGP Côtes de Gascogne 2025 (bouteille)
- **Domaine de Pellehaut "Les Marcottes"** 75 cl 8,55 €  
Vieilles Vignes IGP Côtes de Gascogne 2023 (bouteille)

### LOIRE

- **"Clin d'Œil"** AOC Saumur Champigny 75 cl 8,35 €  
2023/24 (bouteille)

### LANGUEDOC ROUSSILLON

- **"Casot des Pinèdes"** 37,5 cl 4,80 €  
AOP Côtes du Roussillon Villages 2022 75 cl 5,40 €  
(bouteille)
- **Famille Cros-Pujol "Terroirs"** 75 cl 5,75 €  
IGP Pays d'Oc 2025 (bouteille)
- **Castelbarry "Saute-Rocher"** 75 cl 7,20 €  
IGP Saint-Guilhem-le-Désert 2024 (bouteille)
- **"Kar Magna" Caramany** 75 cl 7,95 €  
AOP Côtes du Roussillon Villages 2023 (bouteille)
- **"La Tannerie" IGP Cité de Carcassonne Bio 2024** 75 cl 8,25 €  
(bouteille) 
- **"Injuste" AOP Corbières 2023** 75 cl 8,60 €  
(bouteille)
- **Grézan "Le Rocher"** 75 cl 8,65 €  
AOP Saint-Chinian 2023 (bouteille)
- **François Cros** 75 cl 8,65 €  
AOP Faugères 2024 (bouteille)
- **"Les 3 Rives"** 75 cl 8,75 €  
AOP Minervois Bio 2024 (bouteille) 
- **Domaine l'Aiguelière "Velours" Bio** 75 cl 9,90 €  
AOP Terrasses du Larzac 2023 (bouteille) 

### CÔTES DU RHÔNE / VAUCLUSE

- **Domaines Aubert "Le Devoy" Cuvée Noire** 75 cl 7,80 €  
AOP Grignan Les Adhémar 2023 (bouteille)
- **Domaines Aubert "Visan"** 75 cl 8,35 €  
AOP Côtes du Rhône Villages 2023 (bouteille)
- **Clémence Aubert** 75 cl 11,95 €  
AOP Côtes du Rhône Villages Plan de Dieu  
2022/23 (bouteille)

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

# La cave des Fleurons

## NOS VINS BLANCS moelleux

■ <b>"L'Or des Augustins"</b>	37,5 cl	<b>3,10 €</b>
IGP Vin de Pays des Landes (bouteille)	75 cl	<b>4,60 €</b>
■ <b>"Roc de Bel-Air"</b>	37,5 cl	<b>3,20 €</b>
AOP Bordeaux (bouteille)	75 cl	<b>4,70 €</b>
■ <b>Château Monluc "Les Hauts de Ribère"</b>	75 cl	<b>5,25 €</b>
IGP Côtes de Gascogne (bouteille)		
■ <b>Vica "Casa Saint-Pierre"</b>	75 cl	<b>7,15 €</b>
IGP Côtes Catalanes Muscat 2024 (bouteille)		

## NOS VINS BLANCS demi-secs

■ <b>Domaine St-Lannes "Origines"</b>	75 cl	<b>5,60 €</b>
IGP Côtes de Gascogne 2025 (bouteille)		
■ <b>Domaine St-Lannes "Prélude d'Hiver"</b>	75 cl	<b>6,50 €</b>
IGP Côtes de Gascogne 2025 (bouteille)		
■ <b>Domaine de Pellehaut "Été Gascon"</b>	75 cl	<b>7,60 €</b>
IGP Côtes de Gascogne 2025 (bouteille)		

## NOS VINS BLANCS secs

■ <b>"Baron d'Orvignan"</b>	37,5 cl	<b>2,75 €</b>
IGP Vin de Pays des Landes (bouteille)	75 cl	<b>4,00 €</b>
■ <b>"Vignoble des Aubas"</b>	75 cl	<b>5,50 €</b>
IGP Côtes de Gascogne 2025 (bouteille)		
■ <b>Grézan Famille Cros-Pujol "Coqcitan"</b>	75 cl	<b>6,15 €</b>
IGP Pays d'Oc 2025 (bouteille)		
■ <b>Vica "Casa Saint-Pierre"</b>	75 cl	<b>6,50 €</b>
IGP Côtes Catalanes Viognier 2024/2025 (bouteille)		
■ <b>"Ensédune"</b>	75 cl	<b>7,40 €</b>
IGP Coteaux d'Enserune 2025 (bouteille)		
■ <b>"Château L'Abbaye"</b>	75 cl	<b>7,70 €</b>
AOP Blaye Côtes de Bordeaux 2023/24 (bouteille)		
■ <b>Domaines Aubert "Le Devoy"</b>	75 cl	<b>8,10 €</b>
AOP Grignan Les Adhémar 2024 (bouteille)		
■ <b>Grézan "Collection 100% Chardonnay"</b>	75 cl	<b>8,50 €</b>
IGP Pays d'Oc (bouteille)		

## NOS VINS ROSÉS

■ <b>Domaine St-Lannes "Les Coquelicots"</b>	75 cl	<b>5,50 €</b>
IGP Côtes de Gascogne 2025 (bouteille)		
■ <b>Domaine de la Higuère "L'Esquiro Rosé doux"</b>	75 cl	<b>5,95 €</b>
IGP Côtes de Gascogne (bouteille)		
■ <b>Grézan Famille Cros-Pujol "Coqcitan"</b>	75 cl	<b>6,15 €</b>
IGP Pays d'Oc 2025 (bouteille)		
■ <b>Vica "Casa Saint-Pierre"</b>	75 cl	<b>6,25 €</b>
IGP Côtes Catalanes Gris 2024/2025 (bouteille)		
■ <b>Domaines Aubert "Le Devoy"</b>	75 cl	<b>8,10 €</b>
AOP Grignan Les Adhémar 2025 (bouteille)		

## NOS ARMAGNACS

■ <b>Bas-Armagnac "Sélection Fleurons" (40°)</b>	35 cl	<b>21,00 €</b>
(bouteille cîrée)		



## NOS CHAMPAGNES

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

## NOS MOUSSEUX

■ <b>Pierre Larousse "Blanc de Blancs"</b>	20 cl	<b>2,35 €</b>
Vin mousseux brut	37,5 cl	<b>4,95 €</b>
(bouteille)	75 cl	<b>6,95 €</b>

## MÉTHODE TRADITIONNELLE

■ <b>De Chanceny</b>	37,5 cl	<b>7,00 €</b>
Crémant de Loire AOC brut (bouteille)	75 cl	<b>11,25 €</b>

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 du Sud-Ouest Garanti sans ajout de sucre, sans conservateur et sans barattage (bocal)	50 g	9,75 €
	70 g	12,95 €
	90 g	15,40 €
	125 g	21,15 €
	180 g	28,40 €
	300 g	42,50 €
■ Foie gras de canard entier IGP Gers (bocal)	125 g	22,50 €
	180 g	31,45 €
	300 g	46,60 €



## NOS FOIES GRAS MI-CUITS\*

■ Foie gras de canard entier mi-cuit IGP Sud-Ouest (bocal / DLC 18 mois)	180 g	28,40 €
	300 g	42,50 €
■ 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 du Sud-Ouest au poivre de Timut (bocal)	125 g	21,15 €
	180 g	28,40 €
■ Spécialité de foie gras de canard du Sud-Ouest au Champagne et poivre de Madagascar (bocal)	180 g	28,95 €
	180 g	29,55 €

## NOS BLOCS DE FOIE GRAS

■ Bloc de foie gras de canard (bocal)	50 g	5,20 €
	80 g	7,70 €
	100 g	10,45 €
	120 g	11,45 €
	180 g	15,90 €



## NOS ACCOMPAGNEMENTS pour foie gras

■ Pain d'épices aux figues (sachet)	20 g (2 tranches)	0,85 €
	60 g (6 tranches)	2,60 €
	120 g (12 tranches)	4,10 €
■ Chutney pomme gingembre (bocal)	40 g	1,50 €
■ Chutney figues violettes au Muscat de Noël (bocal)	40 g	1,50 €
■ Confit d'oignons à l'ail noir (bocal)	40 g	1,70 €

sucré salé...

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



## NOS ENTRÉES à base de foie gras

■ Fondant au foie de canard et aux pépites de figues 20% foie gras de canard (bocal)	80 g	3,25 €
	120 g	4,60 €
■ Excellence du Réveillon au foie de canard et aux girolles 20% foie gras de canard (bocal)	80 g	3,40 €
	120 g	4,75 €
	180 g	6,40 €
■ Trésor de pintade au foie de canard et au curry 20% foie gras de canard (bocal)	120 g	5,15 €
■ Délice de volaille au piment d'Espelette 20% foie gras de canard (bocal)	120 g	5,15 €
■ Rillettes de canard au bloc de foie gras 20% foie gras de canard (bocal)	90 g	5,50 €
■ Pâté de canard aux trompettes et foie de canard 20% foie gras de canard (bocal)	180 g	8,25 €
■ 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	11,60 €

# Les entrées, salaisons et tartinables



## NOS ENTRÉES FINES

■ <b>Rilles de poulet</b> aux zestes de citrons confits <i>(bocal)</i>	120 g	<b>4,20 €</b>
■ <b>Jarret de porc maison</b> confit dans son bouillon <i>(bocal)</i>	180 g	<b>4,30 €</b>
■ <b>Frairine d'escargots</b> à la persillade <i>(bocal)</i>	100 g	<b>4,55 €</b>
■ <b>Rillettes de canard</b> au magret de canard fumé <i>(bocal)</i>	120 g	<b>4,95 €</b>
■ <b>Effiloché de canard</b> aux poivrons grillés <i>(bocal)</i>	120 g	<b>5,15 €</b>
■ <b>Jambon persillé</b> <i>(bocal)</i>	200 g	<b>6,75 €</b>
■ <b>Fritons de canard</b> à l'échalote <i>(bocal)</i>	180 g	<b>6,95 €</b>
■ <b>Rillettes de canard</b> à base de cuisses de canard confites <i>(bocal)</i>	170 g	<b>9,20 €</b>

## LES SOUPES ET VELOUTÉS

■ <b>Soupe</b> de poireaux et pommes de terre <i>(bouteille)</i>	490 g	<b>4,15 €</b>
■ <b>Velouté de morilles</b> au foie gras <i>(bouteille)</i>	490 g	<b>5,00 €</b>

## NOS SALAISONS

■ <b>Saucisson sec pur porc</b>	200 g	<b>5,10 €</b>
■ <b>Saucisson au Roquefort</b> <i>(sachet)</i>	180 g	<b>5,30 €</b>
■ <b>Saucisson de taureau</b> <i>(sachet)</i>	180 g	<b>6,00 €</b>
■ <b>Saucisse sèche pur porc aux cèpes</b>	180 g	<b>6,15 €</b>
■ <b>Saucisson sec supérieur de cochon</b>	200 g	<b>7,30 €</b>
■ <b>Saucisson sec "Le Béret Basque"</b> au piment d'Espelette	250 g	<b>9,10 €</b>
■ <b>Lonzo de porc séché</b> au poivre de Madagascar <i>(sous-vide)</i>	≈ 250 g	<b>13,60 €</b>
■ <b>Filet mignon de porc séché</b> <i>(sous-vide)</i>	≈ 250 g	<b>15,30 €</b>
■ <b>Coppa de porc séchée</b> <i>(sous-vide)</i>	≈ 400 g	<b>16,40 €</b>
■ <b>Jambon sec supérieur 9 mois d'affinage</b> <i>(sous-vide)</i>	650 g	<b>17,00 €</b>



## NOS PÂTÉS & TERRINES

■ <b>Terrine de foie frais</b>	90 g	<b>2,85 €</b>
■ <b>aux girolles et à l'Armagnac</b> <i>(bocal)</i>	180 g	<b>4,10 €</b>
■ <b>Terrine gourmande</b> aux piquillos <i>(bocal)</i>	90 g	<b>2,85 €</b>
	180 g	<b>4,10 €</b>
■ <b>Terrine du Vigneron</b> au Gewurztraminer <i>(bocal)</i>	90 g	<b>2,85 €</b>
	180 g	<b>4,10 €</b>
■ <b>Terrine de dinde</b> aux éclats de marrons <i>(bocal)</i>	90 g	<b>2,90 €</b>
	180 g	<b>4,15 €</b>
■ <b>Terrine champêtre</b> aux oignons confits <i>(bocal)</i>	90 g	<b>3,05 €</b>
	180 g	<b>4,45 €</b>
■ <b>Terrine de canard</b> au magret de canard fumé <i>(bocal)</i>	90 g	<b>3,10 €</b>
	180 g	<b>4,50 €</b>
■ <b>Terrine festive</b> à la truffe blanche (1%) <i>(bocal)</i>	90 g	<b>3,30 €</b>
	180 g	<b>4,85 €</b>
■ <b>Terrine de poulet</b> aux champignons de Paris <i>(bocal)</i>	180 g	<b>4,75 €</b>
■ <b>Terrine de canard</b> aux pruneaux et à l'Armagnac <i>(bocal)</i>	180 g	<b>5,05 €</b>
■ <b>Pâté de canard</b> aux trompettes <i>(bocal)</i>	180 g	<b>6,00 €</b>
■ <b>Terrine de caille</b> à la Vodka et aux framboises <i>(bocal)</i>	180 g	<b>6,60 €</b>

# Les plats, accompagnements et aides culinaires

## NOS PLATS CUISINÉS

### LES VIANDES EN SAUCE

■ <b>Gibelotte de canard</b> sauce automnale aux éclats de cèpes (bocal)	300 g 580 g	<b>5,75 €</b> <b>9,40 €</b>
■ <b>Sublime de volaille</b> aux mousserons et poivre de Kampot (bocal)	300 g 580 g	<b>5,75 €</b> <b>9,40 €</b>
■ <b>Mitonné de pintade</b> sauce forestière aux morilles (bocal)	300 g 600 g	<b>6,70 €</b> <b>10,35 €</b>
■ <b>Mijoté de dinde</b> aux cèpes et sa sauce onctueuse (bocal)	300 g 600 g	<b>7,00 €</b> <b>11,50 €</b>
■ <b>Estoufado de canard</b> aux cèpes (bocal)	740 g	<b>18,10 €</b>

### LES POISSONS

■ <b>Parmentier de saumon</b> (bocal)	300 g 580 g	<b>5,20 €</b> <b>8,40 €</b>
■ <b>Merlu</b> sauce au citron et échalotes (bocal)	300 g 600 g	<b>6,15 €</b> <b>10,20 €</b>

### LES CASSOULETS

■ <b>Cassoulet</b> au canard et saucisse de Toulouse (bocal)	380 g 780 g	<b>7,45 €</b> <b>12,50 €</b>
(boîte en fer)	1 500 g	<b>18,95 €</b>

### LES CONFITS

■ <b>Confit de manchons de canard</b> (boîte en fer)	380 g 1 400 g	<b>7,40 €</b> <b>18,65 €</b>
■ <b>Confit de manchons de canard</b> (bocal)	765 g	<b>12,90 €</b>
■ <b>Confit de canard</b> (bocal)	385 g (1 cuisse) 765 g (2 cuisses)	<b>8,50 €</b> <b>15,85 €</b>
(boîte en fer)	1 500 g (4 cuisses)	<b>24,90 €</b>

## NOS PÂTES ET RISOTTO

■ <b>Torsades "Nature et cèpes"</b> (sachet)	125 g 250 g	<b>3,30 €</b> <b>3,90 €</b>
■ <b>Préparation pour Risotto</b> aux cèpes (sachet kraft)	250 g	<b>5,95 €</b>



## NOS ACCOMPAGNEMENTS

■ <b>Ecrasé de pommes de terre</b> façon dauphinois (bocal)	90 g 180 g	<b>2,00 €</b> <b>2,85 €</b>
■ <b>Gratin de légumes de saison</b> (butternut, patate douce, panais, pommes de terre) (bocal)	90 g 180 g	<b>2,00 €</b> <b>2,85 €</b>
■ <b>Haricots lingots</b> cuisinés à la graisse de canard (bocal)	380 g	<b>5,25 €</b>

## NOS CONDIMENTS

■ <b>Fleur de Sel de Guérande</b> (tube)	25 g	<b>3,60 €</b>
■ <b>Moutarde "Edmond Fallot"</b> Miel et vinaigre balsamique (bocal)	105 g	<b>4,50 €</b>
■ <b>Sel au curry</b> (petit moulin)	120 g	<b>5,85 €</b>
■ <b>Sel fou</b> (paprika, chili, thym, baies roses...) (petit moulin)	100 g	<b>5,95 €</b>
■ <b>Sel saveur yuzu, coriandre et basilic thaï</b> (petit moulin)	135 g	<b>7,40 €</b>
■ <b>Crème d'ail noir Bio</b> (bocal)	25 g	<b>6,95 €</b>
■ <b>Poivre Timut du Népal</b> (petit moulin)	40 g	<b>11,90 €</b>
■ <b>Vinaigre de cidre</b> à la pulpe de framboise (bouteille)	20 cl	<b>10,40 €</b>
■ <b>Fleur de sel</b> aux échalotes et baies roses (pot rose)	130 g	<b>11,75 €</b>
■ <b>Huile d'olive aux cèpes</b> (bouteille)	20 cl	<b>12,65 €</b>

# Les douceurs et confiseries

## NOS SPÉCIALITÉS chocolatées

■ <b>Instants chocolatés noir, lait et blanc</b> (sachet)	50 g	1,85 €
	100 g	3,30 €
■ <b>Chalet de Noël garni de douceurs chocolatées - assortiment</b> (étui)	50 g	2,15 €
■ <b>Chocolats de Noël noir/lait et ses perles croustillantes</b> (sapin)	45 g	3,00 €
	90 g	5,25 €
■ <b>Carré coeur ourson mendiants chocolat noir 73%</b> (étui)	40 g	3,00 €
■ <b>Palets chocolat au lait et brisures de spéculoos</b> (barquette)	50 g	3,10 €
■ <b>Ti Coco noix de coco chocolat lait</b> (cône)	80 g	4,40 €
■ <b>Krispi chocolat au lait crouillant</b> (sachet)	80 g	4,45 €
■ <b>Perles de céréales au cappuccino</b> (sachet)	80 g	4,50 €
■ <b>Amandes chocolat noir poivre Jamaïque</b> (sachet)	80 g	4,90 €
■ <b>Perles céréales "CroqCahuèt" cacao, noisettes et cacahuètes</b> (bocal)	80 g	5,00 €
■ <b>Carrés chocolat noir et fleur de sel</b> (sachet)	100 g	5,55 €
■ <b>Les Cabosses chocolat noir/lait et crème amande sésame</b> (sachet)	95 g	5,90 €
■ <b>Les Cacaomani assortiment noir, lait, blond</b> (sachet)	95 g	5,90 €
■ <b>Croustillants pralinés aux noisettes et crêpe dentelle</b> (sachet)	100 g	6,40 €
■ <b>Quartiers d'oranges confites enrobés de chocolat</b> (sachet)	100 g	6,80 €
■ <b>Mogettes "Coeur de nougatine" chocolat blanc</b> (étui)	70 g	6,95 €
■ <b>Assortiment confiseries "Féerie de Noël"</b> (étui)	70 g	6,95 €
■ <b>Chocolats noirs Cameroun 80% cacao</b> (cornet)	100 g	7,90 €

## NOS TRUFFES

■ <b>Truffes "Crêpe crouillante"</b> (sachet)	35 g	1,30 €
■ <b>Truffes fantaisie nature</b> (sachet)	40 g	1,45 €
	80 g	2,25 €
■ <b>Truffes fantaisie nature</b> (ballotin)	40 g	2,25 €
■ <b>Truffes "Pops" au chocolat au lait</b> (sachet)	80 g	3,65 €
■ <b>Truffes "Tarte citron"</b> (ballotin de Noël)	100 g	4,25 €

## NOS CHOCOLATS FINS artisanaux

■ <b>Chocolats fins - Assortiment</b> (étui)	48 g	4,00 €
	80 g	5,80 €
■ <b>Chocolats fins "Guinguet" - Assortiment</b> (ballotin cabosse)	100 g	7,00 €
	200 g	12,40 €
■ <b>Chocolats fins "Sélection Fleurons" Assortiment</b> (cornet)	130 g	7,70 €
■ <b>Chocolats fins "Sélection Fleurons" Assortiment</b> (boitasac)	220 g	13,20 €
■ <b>Chocolats - Assortiment</b> (boîte cabosse rectangulaire)	250 g	18,75 €
	500 g	35,15 €
■ <b>Chocolats - Assortiment</b> (boîte ronde cacao)	285 g	19,40 €
	505 g	31,80 €

## NOS NOUGATS et spécialités provençales

■ <b>Nougat tendre "Mistralou" amandes</b> (barre)	50 g	1,90 €
	100 g	3,20 €
■ <b>Nougat blanc tendre amandes et éclats de caramel</b> (barre)	100 g	4,15 €
■ <b>Nougat blanc de Provence "Le Roy René"</b> (étui)	120 g	9,30 €
■ <b>Calissons d'Aix "Confiseur du Roy René"</b> (boîte - 6 pièces)	75 g	9,40 €

## NOS PAINS D'ÉPICES

■ <b>Pain d'épices</b> (sachet 2 tranches)	40 g	0,70 €
■ <b>Pain d'épices au miel (48%)</b> (sachet)	90 g	3,30 €
	250 g	6,85 €

## NOS GUIMAUVES

■ <b>Guimauves fraise des bois</b> (sachet)	50 g	2,40 €
■ <b>Guimauves à la framboise</b> (sachet)	60 g	2,85 €

# Les douceurs et confiseries

## NOS DESSERTS

■ <b>Dessert gourmand</b> pêche, pomme, framboise à la verveine (bocal)	50 g 100 g 220 g	1,55 € 2,35 € 3,50 €
■ <b>Compotée</b> de pomme, orange, et framboise <b>Bio</b> (bocal)	 50 g 100 g	1,75 € 3,00 €
■ <b>Crème de fraise gourmande</b> façon tiramisu (bocal)	100 g	2,95 €
■ <b>Dessert chocolat poire</b> façon belle Hélène (bocal)	100 g	3,00 €
■ <b>Gourmandise "Exotique"</b> pomme, kiwi et goyave (bocal)	220 g	3,50 €
■ <b>Canelé de Bordeaux</b> individuel (boîte)	90 g	3,80 €
■ <b>Caramel de pommes au beurre salé</b> (bocal - fabriqué par un ESAT)	110 g	4,95 €
■ <b>Pâte à tartiner de Noël</b> aux noisettes du Lot-et-Garonne (bocal)	150 g	6,60 €
■ <b>Canelé à l'Armagnac</b> (bocal)	260 g	9,40 €

## NOS GÂTEAUX & BISCUITS

■ <b>Croustillants</b> chocolat orange (étui) (sachet)	40 g 100 g	1,45 € 3,30 €
■ <b>Sablés</b> fourrés à la framboise (sachet)	45 g 90 g 150 g	1,60 € 2,85 € 3,65 €
■ <b>P'tits Bilou</b> amande cappuccino (sachet)	40 g 80 g	1,90 € 3,45 €
■ <b>Meringues</b> à la myrtille (sachet)	50 g	1,90 €
■ <b>Gâteau Dauphinois</b> fourré à la clémentine (sachet)	60 g 300 g	2,85 € 9,30 €
■ <b>Palets</b> aux raisins secs (sachet)	100 g	3,25 €
■ <b>Fondants</b> citron (étui)	60 g	3,60 €
■ <b>Gâteau de Noël</b> citron, pavot et épices de Noël (sachet)	90 g 200 g	3,75 € 5,60 €
■ <b>Croustillants</b> caramel beurre salé (sachet)	100 g	3,75 €
■ <b>Sablés gourmands</b> au cacao (sachet)	100 g	4,15 €
■ <b>Petits beurre</b> chocolat au lait (sachet)	100 g	4,95 €

## NOS CONFITURES & MIELS

■ <b>Confiture</b> pomme, châtaigne, vanille (bocal)	60 g 115 g 250 g	1,45 € 2,35 € 3,50 €
■ <b>Confiture extra de mirabelle</b> (bocal)	100 g	2,15 €
■ <b>Confiture extra de figue</b> (bocal - fabriqué par un ESAT)	140 g	5,95 €
■ <b>Miel "Fleurs printanières"</b> Origine France (bocal)	50 g 125 g	2,40 € 4,30 €

## NOS FRUITS & PÂTES DE FRUITS

■ <b>Dattes</b> dénoyautées moelleuses <b>Bio</b> (sachet)	70 g	2,70 €
■ <b>Pruneaux d'Agen</b> dénoyautés <b>Bio</b> (sachet)	70 g	2,75 €
■ <b>Pâtes de fruits</b> - 6 parfums (sachet)	100 g	3,50 €
■ <b>Pâtes de fruits artisanales</b> (étui)	100 g	5,25 €

## NOS THÉS, INFUSIONS & CAFÉ

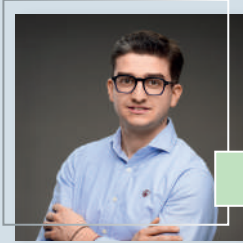
■ <b>Thé de Noël</b> thé noir, orange, fruits rouges et cannelle (boîte)	60 g	4,05 €
■ <b>Infusion de Noël</b> verveine saveur pêche, litchi et badiane (boîte)	40 g	5,20 €
■ <b>Boule de thé de Noël</b> thé noir, orange, fruits rouges, cannelle (boîte)	50 g	5,55 €
■ <b>Café dégustation</b> moulu 100% arabica (sachet)	50 g 112,5 g	3,00 € 5,45 €

## NOS BOISSONS & SIROPS

■ <b>Limonade artisanale</b> nature <b>Bio</b> (bouteille)	 25 cl 75 cl	2,90 € 6,40 €
■ <b>Pur jus de pomme</b> de Provence (bouteille)	75 cl	4,30 €
■ <b>Nectar de pêche</b> de Provence (bouteille)	75 cl	5,00 €
■ <b>Jus pétillant</b> pomme cerise (bouteille)	37,5 cl 75 cl	5,20 € 6,70 €
■ <b>Jus artisanal</b> pomme framboise (bouteille)	1L	6,05 €
■ <b>Sirop "Monin"</b> cerise griotte (bouteille)	5 cl	2,35 €
■ <b>Sirop "Monin"</b> mangue (bouteille)	25 cl	7,45 €



# UNE ÉQUIPE à votre service

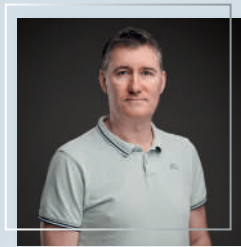


Pierre VAN DE VONDELLE

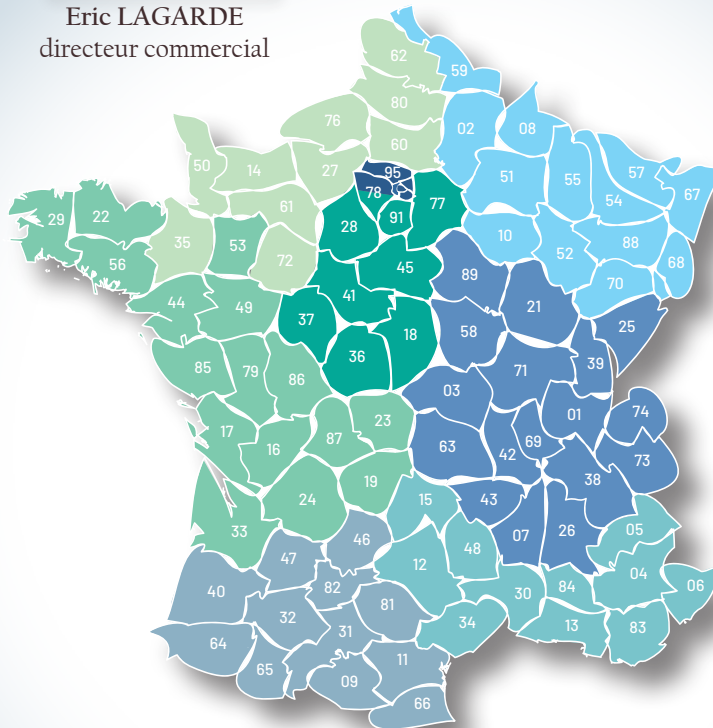
■ Normandie ■ Bretagne  
■ Nord-Pas-de-Calais

06 71 57 77 44

pierre@fleuronsdelomagne.com



Eric LAGARDE  
directeur commercial



Serge GIORDANINO

■ Région parisienne

06 11 51 10 68

s.giordanino@fleuronsdelomagne.com



Noa MATRASSOU

■ Centre ■ Sud Région parisienne

06 86 11 98 13

noa@fleuronsdelomagne.com

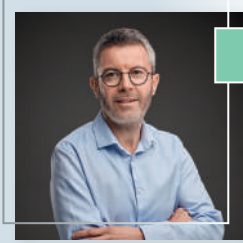


Mathieu GLOGOWSKI

■ Grand-Est ■ Nord-Pas-de-Calais

06 83 81 87 92

mathieu@fleuronsdelomagne.com

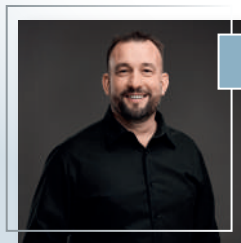


Stéphane MERCIER

■ 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

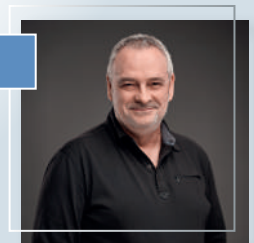


David CHARREYRON

■ Sud-Est ■ Occitanie

06 83 81 87 62

d.charreyron@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*

COMPOSITION DE VOTRE COLIS SUR MESURE SELON VOS BESOINS

Contactez-nous au 05 62 68 76 24 ou [contact@fleuronsdelomagne.com](mailto:contact@fleuronsdelomagne.com)

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

[www.fleuronsdelomagne.com](http://www.fleuronsdelomagne.com)



LE TRI  
+ FACILE



BAC  
DE  
TRI