



COLLECTION FESTIVE

SYMPHONIE D'AGRUMES - ILLUMINEZ VOS FÊTES DE FIN D'ANNÉE



HIVER 2025



Pour cette fin d'année, les comptoirs Partisans du Goût sont heureux de vous dévoiler une collection festive où les saveurs authentiques de la cuisine française rencontrent l'inspiration pétillante des agrumes pour sublimer vos fêtes. Des grands classiques et incontournables festifs qui font la tradition aux créations plus audacieuses, vous trouverez sur chaque comptoir une sélection où les agrumes apportent leur juste touche d'originalité. De l'apéritif au dessert, les équipes Partisans du Goût ont imaginé une offre fait maison variée, ainsi qu'une sélection festive dénichée auprès de nos partenaires gourmets. Un assortiment qui reflète notre passion pour le bien-manger, conçu pour faire de vos réceptions de délicieux moments de joie.

Les produits présentés dans notre catalogue sont disponibles sur commande, dans la limite des stocks disponibles.

SOMMAIRE

01 CUVÉES FESTIVES	Page 3
02 APÉRITIFS	Page 5
03 ENTRÉES	Page 11
04 PLATS	Page 17
05 ACCOMPAGNEMENTS	Page 25
06 CONDIMENTS	Page 29
07 MENUS DE FÊTES	Page 31
08 CAVE À FROMAGES	Page 35

09 PAINS	Page 39
10 DESSERTS	Page 41
11 SÉLECTION D'EXCEPTION	Page 45
12 CAVE À VINS	Page 47
13 BRUNCH DE NOËL	Page 49
14 BOX CADEAUX	Page 51
15 POUR PASSER COMMANDE	Page 54

Le lexique des gourmets

Vendu au poids : produit préparé par nos équipes et prêt à emporter dans le rayon concerné, en libre-service ! Il est déjà conditionné, en différentes portions, avec un poids variable. Le tarif mentionné dans notre collection festive est alors donné à titre indicatif et peut varier selon le poids réel conditionné.

Disponible au poids : nous vous servons la quantité que vous souhaitez de ce produit directement au comptoir dédié.

Libre service : sélection de nos créations et assortiment de nos partenaires gourmets disponibles en accès libre.



Cette pastille vous permet d'identifier les créations & la sélection Partisans du Goût qui mettent à l'honneur les agrumes pour des fêtes gorgées de fraîcheur et de gourmandise.

NOS MARCHÉS GOURMETS PARTISANS DU GOÛT



Site marchand
Vos courses disponibles en
livraison et Click&Collect
ecommerce.partisansdugout.fr



Zone de l'innovation
187 Rue de Menin
Marquette-lez-Lille
03 28 34 24 12



[partisans_du_gout](https://www.instagram.com/partisans_du_gout)



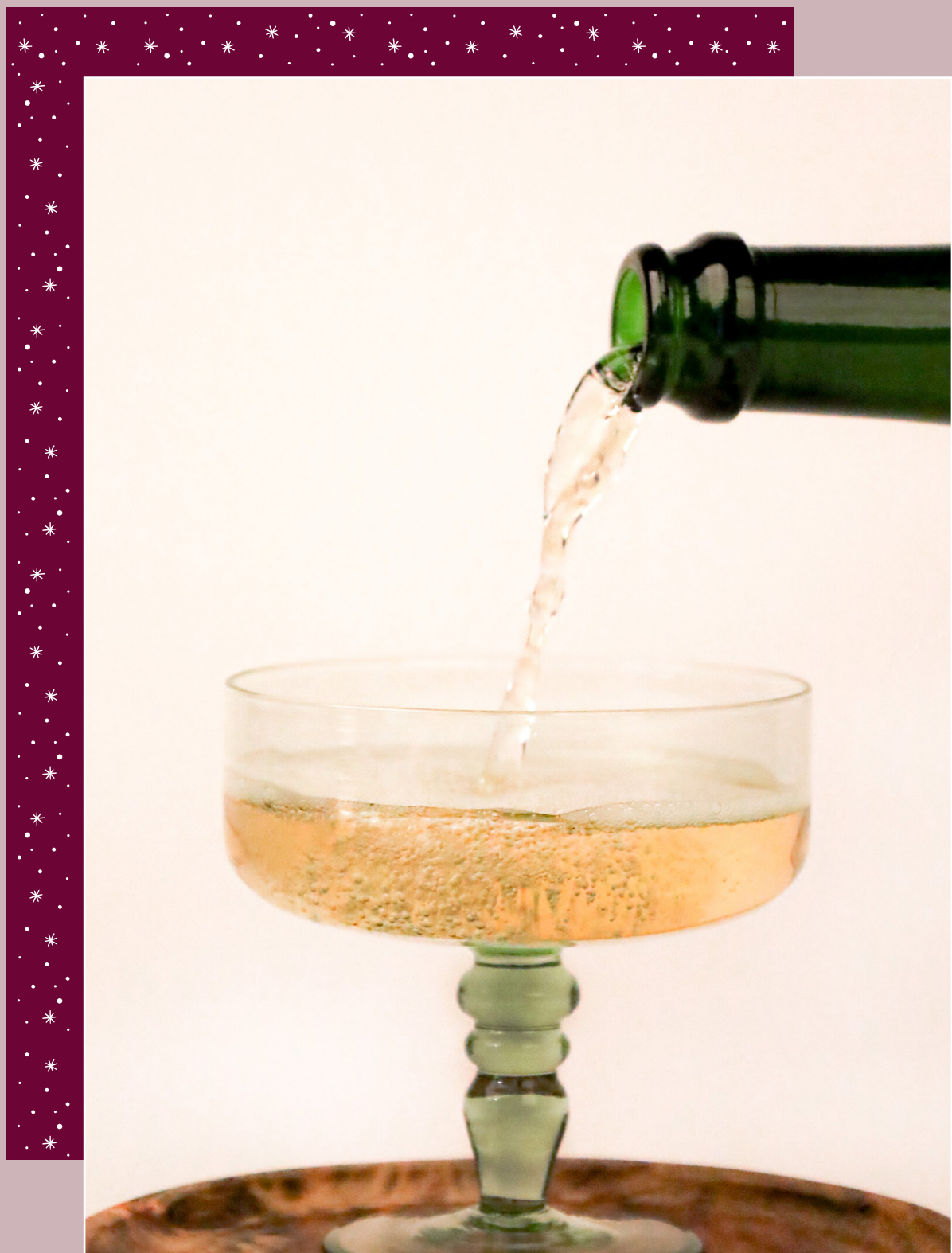
[partisans du gout](https://www.facebook.com/partisans.du.gout)

www.partisansdugout.fr

COMITÉS D'ENTREPRISES, CSE, COLLECTIVITÉS

Nous vous accompagnons avec un assortiment de savoureux produits qui s'adaptent à vos envies, besoins et budgets.

CUVÉES FESTIVES





CUVÉES FESTIVES

Champagnes & vins pétillants



CHAMPAGNE DEUTZ BRUT CLASSIQUE

Un élégant champagne, élaboré à partir de raisins qui proviennent à 80% de Premiers & Grands crus, qui réunit trois cépages à égale proportion : le chardonnay, le meunier et le pinot noir pour offrir une délicate dégustation à la fois fraîche et fruitée.

40,90€ la bouteille de 75cl soit 54,53€ le litre



CHAMPAGNE PRÉVOTEAU-PERRIER BLANC DE BLANCS

Une jolie cuvée en mono cépage 100% chardonnay pour un blanc de blancs qui séduit par sa finesse & sa minéralité. Un champagne équilibré récompensé médaille d'argent au Paris International Trophy 2025.

29,90€ la bouteille de 75cl soit 39,87€ le litre



CHAMPAGNE AXEL YAZ BRUT

Un assemblage de chardonnay, de meunier et pinot noir pour un champagne aux notes fruitées et légèrement toastées. Une cuvée vive en bouche qui incarne, avec une fraîcheur naturelle, le caractère du terroir champenois.

21,90€ la bouteille de 75cl soit 29,20€ le litre



CHAMPAGNE LORIOT BRUT TRADITION

Reflet du savoir-faire de la Champagne, cette cuvée «brut tradition» 100% meunier de la maison Gérard Lorient est appréciée pour sa palette aromatique ronde et franche. Parcelles labellisées «Viticulture Durable en Champagne» (VDC).

19,90€ la bouteille de 75cl soit 26,53€ le litre



CUVÉE M ROSÉ MARRENON BRUT

Ce rosé brut IGP Méditerranée aux fines bulles est élaboré à partir du cépage grenache noir et présente de jolies notes de petits fruits rouges, de pêches blanches et d'agrumes. Un effervescent qui présente une belle complexité aromatique.

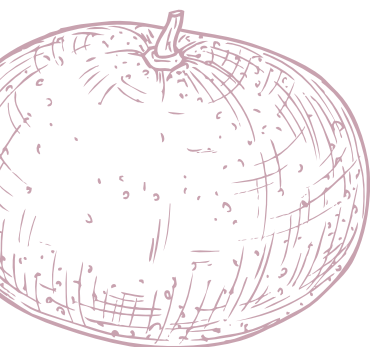
8,90€ la bouteille de 75cl soit 11,87€ le litre



CRÉMANT D'ALSACE DOPFF & IRION ÉGÉRIE BRUT

24 mois d'élevage pour ce crémant AOC en cépage unique (100% chardonnay) qui révèle un jus légèrement acidulé en bouche aux notes de fruits frais et fines herbes. Des nuances aromatiques harmonieuses issues d'un terroir calcaire et argilo-calcaire.

12,90€ la bouteille de 75cl soit 17,20€ le litre



COCKTAIL



MIMOSA DE NOËL

Ingrédients pour 1 cocktail

- 10 cl de jus de clémentine frais pressé Partisans du Goût
- 1 cuillère à café de graines de grenade
- 10 cl de champagne
- 1 zeste de clémentine

Réalisation

Dans une coupe, verser le jus de clémentine, ajouter les grains de grenade puis compléter avec le champagne avant de déposer un zeste de clémentine.







LES CRÉATIONS PARTISANS DU GOÛT



Trio de crevettes marinées (*thym-citron, orange-gingembre, agrumes*)

Vendu au poids **9,27€** le plateau de 300g soit 30,90€ le kg

Assiette de la mer

2 langoustines calibre 16/20, 2 pinces de crabe calibre 12/20, 10 crevettes roses calibre 30/50, 50 g de crevettes grises, 6 bulots. Kit plateau : mayonnaise, citron jaune, rince-doigts.

La part (+/-540g). **17,90€**

Pavé de saumon fumé maison

Vendu au poids **10,73€** le pavé de 250g soit 42,90€ le kg

LA FUMAISON

Noix de Saint-Jacques fumées - Maison Matthieu (*Bouches-du-Rhône, France*)

Noix fumées artisanalement au bois d'arbres fruitiers.

Les 100g **13,90€** soit 139,00€ le kg

Émincé de thon albacore fumé - Maison Fournier Émile & fils (*Pas-de-Calais, France*)

Les 100g **8,70€** soit 87,00€ le kg

Émincé de flétan noir fumé - Maison Fournier Émile & fils (*Pas-de-Calais, France*)

Les 100g **8,70€** soit 87,00€ le kg



LES RILLETES & TARAMAS

Maison Kaviari (*Île-de-France, France*)

Rillettes de Saint-Jacques

Le pot (90g). **6,50€** soit 72,22€ le kg

Rillettes de homard

Le pot (90g). **9,40€** soit 104,44€ le kg

Maison Thiriez Agro (*Pas de Calais, France*)

Tarama de homard canadien

Le pot (90g). **6,90€** soit 76,67€ le kg

Tarama à la truffe d'été (*Tuber aestivum 2,9%*)

Le pot (90g). **5,60€** soit 62,22€ le kg

Mini blinis

Le sachet de 16 pièces (135g) **2,55€** soit 18,89€ le kg

Mini toasts grillés aux 6 céréales

Le sachet (200g) **4,50€** soit 22,50€ le kg



PORTRAIT D'AGRUME

CONDIMENT AU CITRON CONFIT

Mixer un **citron jaune confit** avec une demi cuillère à café de miel et une demi cuillère à café d'huile d'olive. Idéal pour accompagner votre dégustation de saumon fumé.

LES PLATEAUX, PANIERS & PAINS SURPRISE

Mini bagnats de la mer

Mini bagnats tartinable de crevettes, mini bagnats rillettes de thon à l'orange, mini bagnats filet américain de saumon.

Le plateau de 12 pièces (+/-500g) **13,90€**



Trio océan aux parfums d'agrumes

Assortiment de cubes de saumon fumé aux zestes de citron vert, de préparation longe de thon aux zestes d'orange & de flétan fumé aux zestes de citron.

Le plateau (+/-300g). **11,90€**

Panier norvégien

Pains suédois crevette, mini wraps rillettes de saumon, mini bagnats thon.

Le panier de 30 pièces (+/-1kg). **36,90€**

Pain surprise océan

Saumon fumé-crème aux herbes fraîches, rillettes de saumon, rillettes de thon épicé.

Le pain d'environ 48 pièces (+/-1,7kg) **42,90€**

LES RILLETES & TARTINABLES

Tartinable de crevette & pomme verte

Vendu au poids. **7,25€ le pot de 250g** soit 29,00€ le kg



Tartinable de haddock au citron vert

Vendu au poids. **7,47€ le pot de 250g** soit 29,90€ le kg



Rillettes de thon à l'orange

Vendu au poids. **8,22€ le pot de 250g** soit 32,90€ le kg

Rillettes aux deux saumons

Vendu au poids. **8,97€ le pot de 250g** soit 35,90€ le kg

Tartinable de Saint-Jacques à la truffe

Vendu au poids. **12,47€ le pot de 250g** soit 49,90€ le kg



Tartinable de crabe au yuzu

Vendu au poids. **15,72€ le pot de 250g** soit 62,90€ le kg

Poids moyen d'un pot de taille «standard»
des rillettes et tartinables : 250g.





LES PLATEAUX

Mini burgers bœuf-cheddar

Pain burger, viande de bœuf, cheddar, sauce burger, tomate, salade.

Le plateau de 12 pièces (+/-360g) **18,90€**

Navettes prestige

Assortiment de navettes garnies : foie gras, magret de canard-chutney de figue, saumon fumé-citron.

Le plateau de 12 pièces (+/-350g) **19,90€**

Club sandwiches

Club jambon-tomates séchées-mayonnaise-salade, club poulet tikka massala-salade, club rillette de thon-salade.

Le plateau de 30 pièces (+/-750g) **29,90€**



LES PANIERS & PAINS SURPRISE

Panier de fête

Assortiment de 10 navettes garnies saumon fumé-tzatziki, 10 toasts foie gras-chutney d'oignon & 10 feuilletés boudin blanc truffé.

Le panier de 30 pièces (+/-600g) **34,90€**

Panier italien

Mini pizzas, mini bruschettas napolitaines, mini focaccias jambon italien-roquette.

Le panier de 30 pièces (+/-800g) **32,90€**

Pain surprise Partisans

Rillettes de porc-moutarde, jambon Serrano-beurre, salami-beurre, mimolette-beurre, boursin.

Le pain d'environ 48 pièces (+/-1,7kg) **37,90€**

TRAITEUR LIBRE SERVICE

Mini croques monsieur à la truffe noire (*Tuber melanosporum* 3%) et truffe d'été (*Tuber aestivum* Vittadini 0.01%) - Maison Loste

Le paquet de 18 pièces (360g) **24,90€** soit 69,17€ le kg

Verrines thon - chorizo - poivron rouge & fromage frais

Les 4 pièces (4x40g) **6,50€** soit 40,63€ le kg



Mini burgers homard & citron - Maison Loste

Le plateau de 6 pièces (138g) **14,90€** soit 107,97€ le kg

Mini briochés apéro - Maison Lily toques

Assortiment de 10 pièces : mousse de saumon-graines de pavot (x5) et chèvre-figue-miel (x5).

Le paquet (200g) **5,00€** soit 25,00€ le kg

Mini feuilletés d'escargots de Bourgogne - Maison Française de gastronomie

Le paquet de 16 pièces (170g) **9,00€** soit 52,94€ le kg

Mini choux aux escargots - ail & persil - Maison Française de gastronomie

Le paquet de 12 pièces (101g) **7,50€** soit 74,26€ le kg

Plateau apéritif petits fours

Assortiment de 6 feuilletés saucisse, 6 moelleux au poivron, 6 feuilletés emmental & 6 moelleux jambon-olive.

Le plateau de 24 pièces (390g) **13,50€** soit 34,62€ le kg

FROMAGERIE-CHARCUTERIE

BOX FOODLOVERS

L'ORIGINALE

Vendu au poids **50,85€ la box de 1,5kg** soit 33,90€ le kg
 Pain viennois tranché, crackers, saucisson Parma, saucisson Milano, schiacciata piccante, saucisson Scudetto, Jésus Targe, CastelSpeck, jambon cru San Martino, Filettuccio, gruyère des Alpes AOP, comté 12 mois AOP, gouda fermier aux truffes (1,6%), Rocamadour fermier AOP, Saint-Nectaire fermier AOP, gouda chèvre, Maroilles ferme de Cerfmont AOP, rillettes aux deux saumons, tartare de saumon, houmous à la betterave, tapenade d'olives, crème aux herbes fraîches.

L'EXCELLENCE

Vendu au poids **64,87€ la box de 1,3kg** soit 49,90€ le kg
 Saucisson Napoli, Coppa di parma IGP, jambon de Savoie sec, terrine de canard de la maison Vidal, chèvre ovale Val d'Authie, tête de Moine, Brugge prestige, comté mélodie AOP, mimolette 6 mois, délice du Poitou.

L'INCONTOURNABLE

Vendu au poids **14,20€ la box de 395g** soit 35,95€ le kg
 Mini box composée d'Appenzeller extra, gouda fermier fruité, saucisson nostrano, coppa Corse, mini saucissons secs, olives, tomates cerises, radis & raisin.

LA PETITE FAIM

Vendu au poids **15,97€ la box de 320g** soit 49,90€ le kg
 Saucisson Scudetto, schiacciata piccante, coppa corse affinée 3 mois, CastelSpeck, gouda fermier aux truffes (1,6%), abbaye de Belval affinée à la bière, abondance fermier AOP, tête de moine, mélange de crackers, mélange apéritif, noix de cajou.



Assortiment susceptible d'évoluer selon la disponibilité des produits.

Jambon ibérique 50% minimum Bellota (48 mois minimum d'affinage)

Disponible au poids **16,00 €** les 100g

Jambon cuit Prosciutto aux copeaux de truffe noir (*Tuber aestivum Vittadini 1,5%*) - Maison Levoni

Disponible au poids **33,90€** le kg

FROMAGERIE-CHARCUTERIE LIBRE-SERVICE

Salami Saltufo

Salami tranché à la truffe d'été (*Tuber aestivum vitt. 3%*) enrobé de Parmigiano Reggiano AOP (11%).

La pièce (80g) **5,90€** soit 73,75€ le kg

Saucisson aux cèpes - Maison Teyssier

La pièce (250g). **7,90€** soit 31,60€ le kg

Saucisson de sanglier sauvage français - Maison Venandi

La pièce (150g). **6,95€** soit 46,33€ le kg

Plateau snacking

Assortiment de petits fromages de chèvre saupoudrés d'estragon, poivre, curry & piment.

Le plateau de 36 billes (320g) **12,90€** soit 40,31€ le kg

Toastichaud chèvre-lard

Petits palets de fromage de chèvre enrobés de poitrine de porc fumée déposés sur des toasts.

Le plateau de 15 pièces (175g) **6,50€** soit 37,14€ le kg

Cubes de gouda fermier à la truffe (*Tuber aestivum vitt. 1,6%*)

Vendu au poids **7,47€** le pot de 250g soit 29,90€ le kg



BOUCHERIE

Mini pâté en croûte magret de canard abricot - Maison Loste

Disponible au poids **26,90€** le kg

BOULANGERIE

Plateau focaccia champignons

Vendu au poids **4,74€** le plateau de 600g soit 7,90€ le kg

Plateau focaccia tomates cerises parmesan AOP

Vendu au poids **5,94€** le plateau de 600g soit 9,90€ le kg

FRAÎCHE-DÉCOUPE

Plateau mini wraps végétariens

Mini wraps feta-carotte-laitue-tomate-basilic.

Le plateau de 12 pièces (+/-400g) **6,40€**

Plateau apéritif

Assortiment de raisin, carotte, concombre, tomates cerises, billes de mozzarella, endive, crème d'herbes, tapenade maison & croûtons.

Vendu au poids **13,46€** le plateau de 900g soit 14,95€ le kg

Plateau légumes à croquer

Assortiment de crudités : carotte, concombre, chou-fleur, radis, champignon de Paris, tomates cerises, crème d'herbes.

Vendu au poids (poids moyen +/- 1kg) **10,90€** le kg

Plateau fruits secs

Assortiment d'amandes, cacahuètes, pistaches & noix de cajou.

Vendu au poids **9,96€** le plateau de 400g soit 24,90€ le kg

Boudin'apéro - Maison Le Wacq

Le paquet (200g) **4,50€** soit 22,50€ le kg

Plateau focaccia flammekueche

Vendu au poids **5,94€** le plateau de 600g soit 9,90€ le kg

Plateau focaccia saumon fumé

Vendu au poids **7,74€** le plateau de 600g soit 12,90€ le kg

Tartinable de potimarron

Potimarron, noisette.

Vendu au poids **2,48€** le pot de 250g soit 9,90€ le kg



Tartinable de fenouil aux agrumes

Fenouil, mangue, clémentine, citron jaune, raifort, aneth.

Vendu au poids **2,73€** le pot de 250g soit 10,90€ le kg

Tartinable de betterave

Betterave rouge, fromage frais, échalion.

Vendu au poids **2,73€** le pot de 250g soit 10,90€ le kg

Houmous de pois cassés

Pois cassés, pâte de sésame, ail, persil.

Vendu au poids **2,73€** le pot de 250g soit 10,90€ le kg

Tartinables proposés en poids variable. Tarif donné à titre indicatif pouvant varier selon le poids réel conditionné. Poids moyen : 250g le pot.

ÉPICERIE

Caviar d'aubergine - Maison Délices du Lubéron

Le pot (90g) **3,80€** soit 42,22€ le kg

Crème de saumon rose à l'estragon - Maison La Belle-iloise

Le pot (60g) **3,10€** soit 51,67€ le kg

Terrine de sanglier sauvage au piment d'Espelette - Maison Venandi

Le pot (100g) **5,00€** soit 50,00€ le kg



Exclusivité - Grosses noix de cajou entières (W180) romarin & citron - Maison Manola

Le bocal (140g) **5,90€** soit 42,14€ le kg

Gressins à la truffe d'été (*Tuber aestivum* 1,1%) - Maison Sardis

Le paquet (120g) **5,50€** soit 45,83€ le kg

Chips Violette - Maison La chips Mazingarbe

Le paquet (100g) **2,90€** soit 29,00€ le kg

Toasts apéritifs aux 7 céréales - Maison La chanteracoise

Le paquet (140g) **3,90€** soit 27,86€ le kg







LES POISSONS FUMÉS

Maison Fumage du Val de Lys (Roncq, France)

Saumon fumé (Origine Norvège)

Les 4 longues tranches (200g) **12,50€** soit 62,50€ le kg

Saumon fumé (Origine Norvège)

Les 8 tranches (260g) **15,00€** soit 57,69€ le kg

Maison Matthieu (Bouches-du-Rhône, France)



Cœur de saumon au poivre agrume Mat Khen

La pièce (150g) **15,90€** soit 106,00€ le kg

Truite française fumée (Origine France)

Le pavé (200g) **20,90€** soit 104,50€ le kg

Poulpe de roche fumé tranché aux herbes de guarigue

Le plateau (100g) **12,95€** soit 129,50€ le kg



LES CRUSTACÉS

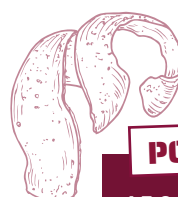
Assiette de la mer - Partisans du Goût

2 langoustines calibre 16/20, 2 pinces de crabe calibre 12/20, 10 crevettes roses calibre 30/50, 50 g de crevettes grises, 6 bulots. Kit plateau : mayonnaise, citron jaune, rince-doigts.

La part (+/-540g). **17,90€**

Plateau de langoustines

Le plateau de 12 langoustines calibre 16/20 (+/-450g) . **18,90€**



PORTAIT D'AGRUME

LE SAVIEZ-VOUS ?

Un chèvre frais parfumé aux zestes de **yuzu** se marie parfaitement aux produits iodés tels que les huîtres.



LES HUÎTRES

Huître Sélection Marine

Huître à la chair fine et à la saveur saline, iodée & minérale.

N°3 - La pièce	1,10€
N°2 - La pièce	1,40€

Huître Sentinelle

Huître charnue à la saveur iodée & aux notes d'amande.

N°3 - La pièce	1,70€
N°2 - La pièce	2,10€

Huître Ostra Regal

Huître charnue, croquante & légèrement sucrée.

N°3 - La pièce	2,00€
N°2 - La pièce	2,30€

Huître Gillardeau

Huître charnue à la texture généreuse & équilibrée en sel.

N°3 - La pièce	2,20€
N°2 - La pièce	2,60€

Huître Fine de claire

Huître peu charnue, légèrement iodée, aux délicates saveurs de noisette.

N°3 - La pièce	1,10€
N°2 - La pièce	1,30€

L'ajout et/ou l'ouverture d'huîtres sur vos plateaux de fruits de mer sont possibles sur simple demande.



LES ENTRÉES FROIDES

Trilogie de saumon

Assortiment de saumon fumé, rillettes aux deux saumons, tartare de saumon, crème aux herbes fraîches, citron, blinis.

La part (+/-350g). **11,50€**



Gravlax de saumon

Filet de saumon cru tranché, mariné, aromatisé aux baies roses, à l'aneth & zestes de citron.

Vendu au poids. **8,58€ la part de 200g** soit 42,90€ le kg

Gravlax de saumon betterave

Filet de saumon cru tranché, mariné, aromatisé à la betterave rouge.

Vendu au poids. **8,78€ la part de 200g** soit 43,90€ le kg

Saumon miroir

Saumon cuit vapeur nappé d'une préparation crémée à la tomate sur un lit de mâche.

La part (+/-200g). **8,90€**

Saumon bellevue

Saumon cuit vapeur accompagnée d'une macédoine de légumes à la mayonnaise.

La part (+/-220g). **7,90€**

Demi langouste bellevue

Demi langouste cuite condimentée d'une mayonnaise citronnée & accompagnée d'une macédoine de légumes.

La part (+/-400g). **22,90€**

LES ENTRÉES CHAUDES

Velouté de Saint-Jacques à la citronnelle

La bouteille (1 litre) **18,90€**

Coquille Saint-Jacques

Noix de Saint-Jacques, crème, champignon, chapelure dorée.

La pièce (+/- 350g). **6,95€**

Mini cassolette de crevettes

aux petits légumes & à la bisque de langoustine.

La pièce (+/-100g) **3,50€**

Mini cassolette de joue de lotte

aux petits légumes & à la crème.

La pièce (+/-100g) **3,50€**

Mini cassolette de la mer

Noix de Saint-Jacques, crevette, cabillaud & fondue de poireaux crémée.

La pièce (+/-100g) **3,90€**



LES ENTRÉES FROIDES

Terrine de foie gras de canard IGP du Sud-Ouest de la maison Vidal

250g **32,50€** soit 130,00€ le kg
500g **59,90€** soit 119,80€ le kg

Assiette gourmande festive

Tranche de foie gras maison, magret de canard fumé, chutney d'oignon, mâche, raisin, noix, tomates cerises.

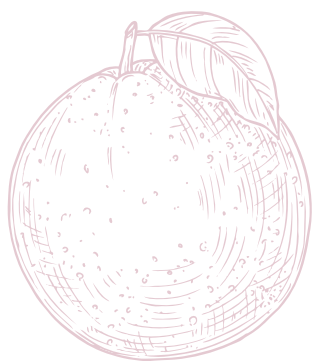
La part (150g) **10,90€**



Gravlax de canard aux agrumes

Magret de canard mariné, tranché et assaisonné d'une vinaigrette aux agrumes.

La part (200g) **9,90€**



LES ENTRÉES CHAUDES

Bouchée à la reine

Bouchée feuilletée pur beurre garnie de béchamel, poule & champignon.

La part (150g) **3,90€**

Bouchée ris de veau

Bouchée feuilletée pur beurre garnie de béchamel, cœur de ris de veau & champignon.

La part (150g) **7,90€**

Boudin blanc

Boudin blanc de nos ateliers, brunoise de pomme flambée au Calvados, compote de pommes, échalote confite.

La part (280g) **7,90€**

Mini cassolette aux légumes étuvés sauce champagne

Carotte, courgette, navette, pomme de terre, tomate cerise, sauce crémée au champagne.

La part (+/-100g) **3,00€**

Mini cassolette d'escargots à la bourguignonne

Ragoût d'escargots au vin rouge, champignon, croûtons.

La part (+/-100g) **3,90€**

Mini cassolette de ris de veau Argentueil

Sauce béchamel crémée, asperge verte.

La part (+/-100g) **5,50€**





LES FOIES GRAS & LUCULLUS

Foie gras de canard entier nature mi-cuit - Maison Vidal
(Dordogne, Périgord)

La barquette (200g) **32,50€** soit 162,50€ le kg

Duo de foie gras de canard entier à la fleur de sel - Maison Vidal (Dordogne, Périgord)

La barquette de deux tranches (110g) . **19,90€** soit 180,91€ le kg

Foie gras de canard entier au torchon - Maison Vidal (Dordogne, Périgord)

La barquette (250g) **44,50€** soit 178,00€ le kg

Foie gras d'oie entier au torchon - Maison Vidal (Dordogne, Périgord)

La barquette (200g) **54,90€** soit 274,50€ le kg

Duo de foie gras de canard au Jurançon - Maison Castaing (Landes)

La barquette de deux tranches (80g) **21,90€** soit 273,75€ le kg

Véritable Lucullus de Valenciennes - Maison Lucullus (Nord)

Spécialité culinaire composée de foie gras & langue de bœuf fumée.

La barquette d'une tranche (40g) . . . **4,30€** soit 107,50€ le kg

LES ESCARGOTS

Escargots de Bourgogne au beurre d'Isigny AOP en coquille - Maison Française de gastronomie

La barquette de 12 escargots (97g) . . **7,90€** soit 81,44€ le kg

La barquette de 48 escargots (385g) . **28,90€** soit 75,06€ le kg

TRAITEUR STAND



Salade crevettes, mangue & pamplemousse - Partisans du Goût

Disponible au poids **28,50€** le kg

Majestueux au boudin blanc au cognac fine champagne - Maison Loste

La pièce (130g) **4,90€** soit 37,69€ le kg

Cassolette délice de crevettes au chablis AOC - Maison Loste

La pièce (110g) **5,30€** soit 48,18€ le kg

Cassolette délice de Saint-Jacques au riesling AOC - Maison Loste

La pièce (110g) **5,30€** soit 48,18€ le kg

BOUCHERIE

LES BOUDINS BLANCS DE NOS ATELIERS

Vendu au poids

Boudin blanc nature **19,90€** le kg

Boudin blanc au foie gras **25,90€** le kg

Boudin blanc aux morilles **25,90€** le kg

Boudin blanc truffé **26,90€** le kg

LES TERRINES & PÂTÉS EN CROÛTE



Terrine de canard à l'orange - Partisans du Goût

Disponible au poids **39,90€** le kg

Terrine de chevreuil - Partisans du Goût

Disponible au poids **29,90€** le kg

Pâté en croûte de veau aux girolles

Disponible au poids **24,90€** le kg

Pâté en croûte de sanglier, châtaignes & noisettes - Maison Loste

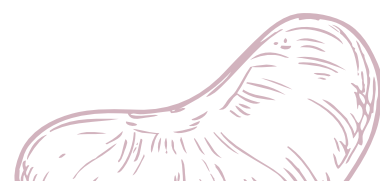
Disponible au poids **29,90€** le kg

LES SPÉCIALITÉS

Foie gras cru extra éveiné IGP Sud-Ouest - Maison Vidal

Vendu au poids **79,90€** le kg

Cœur de ris de veau français **Prix selon cours du jour**







LES PLATEAUX DE FRUITS DE MER

Plateau Moussaillon

1/2 tourteau, 6 bulots, 50g de crevettes grises, 4 crevettes roses 30/50, 2 langoustines 16/20, kit plateau (mayonnaise, rince-doigts).

La part **21,90€**

Plateau Partisans du Goût

1/2 homard, 2 pinces de crabe 12/20, 6 bulots, 50g de crevettes grises, 4 crevettes roses 30/50, 2 langoustines 16/20, kit plateau (mayonnaise, rince-doigts).

La part **31,90€**

Plateau Dégustation

1/2 langouste, 2 pinces de crabe 12/20, 6 bulots, 50g de crevettes grises, 4 crevettes roses 30/50, 2 langoustines 16/20, kit plateau (mayonnaise, rince-doigts).

La part **34,90€**

Plateau duo

Assortiment de 8 langoustines 16/20, 6 pinces de crabe 12/20, 4 gambas calibre 4/6, 12 crevettes roses 30/40, 12 bulots, 80g de crevettes grises, 1 kit plateau (mayonnaise, rince-doigts), 1 bouteille de Muscadet Sèvre et Maine sur Lie AOP 75cl du domaine Cormerais (vignerons récoltants).

Le plateau **59,90€**

LES CRUSTACÉS

Bulots cuisson maison

Disponible au poids **Prix selon cours du jour**

Langoustine écossaise calibre 16/20 cuisson maison

Disponible au poids **Prix selon cours du jour**

Pince de crabe gros calibre 4/8 (Zone de pêche selon arrivage)

Disponible au poids **Prix selon cours du jour**

Homard européen 6/8 (Zone de pêche selon arrivage)

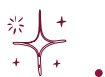
Disponible au poids **Prix selon cours du jour**

Homard canadien 4/6 (Zone de pêche selon arrivage)

Disponible au poids **Prix selon cours du jour**

Amandes, araignées, bigorneaux, bulots, coques, couteaux, crevettes grises, crevettes roses, oursins, palourdes, tourteaux sont disponibles au comptoir poissonnerie. Tarifs selon cours du jour.





PORTRAIT D'AGRUME

Le **citron caviar** sublime vos crustacés avec fraîcheur et acidité. Nos conseils ? L'ajouter en topping sur votre mayonnaise ou en déposer quelques perles dans les huîtres.



Médailillon de lotte



Fricassée de langouste



Risotto champignon



TRAITEUR MER

Médailillon de lotte

Médailillon de lotte, purée de potimarron, girolles poêlées, sauce crémée au Champagne.

La part (350g) 16,90€



Dos de cabillaud

Dos de cabillaud, crumble d'herbes aux zestes d'orange, fondue de poireaux, riz basmati.

La part (350g) 11,90€

Filet de bar

Filet de bar, poêlée de champignons, tatin de butternut, sauce champagne.

La part (350g) 12,90€

Fricassée de langouste

Fricassée de langouste, légumes étuvés, riz basmati, sauce crémée au Jurançon.

La part (400g) 22,90€

TRAITEUR TERRE

Toutes nos viandes & volailles sont d'origine française.

LES VIANDES

Épaule d'agneau

Épaule d'agneau confite, écrasé de pomme de terre, jus d'agneau au vinaigre de framboise.

La part (340g) 13,90€

Filet de veau

Filet de veau en croûte feuilletée, gratin dauphinois truffé, carotte confite, jus de veau à la truffe.

La part (350g) 16,90€

LE GIBIER

Pavé de cerf

Filet de cerf mariné au vin rouge & au poivre, purée de céleri, polenta truffée, sauce grand veneur (groseille/airelle).

La part (380g) 16,90€

LE VÉGÉTARIEN

Risotto champignon

Risotto crémeux aux cèpes et parmesan.

La part (250g) 6,90€

Émincé végétal aux cèpes

Émincé végétal, gratin dauphinois truffé, sauce crémée aux cèpes.

La part (300g) 12,90€

LES VOLAILLES

Suprême de poularde

Suprême de poularde, pommes boulangère, carottes glacées, sauce crémée à la sauge.

La part (350g) 12,90€

Sauté de chapon

Sauté de chapon aux morilles, poêlée de légumes, sauce crémée.

La part (350g) 12,90€

Fondant de poulet

Suprême de poulet, duxelle de champignons de Paris & cèpes, tatin de butternut & noisette.

La part (350g) 12,90€

Filet de canette

Filet de canette farci au foie gras, poêlée de champignons, pommes de terre sautées, sauce crémée au porto.

La part (350g) 14,90€

Parmentier de canard

Parmentier de canard, purée de pomme de terre et de patate douce.

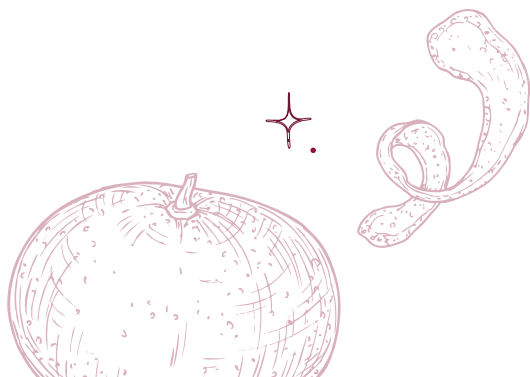
La part (350g) 11,90€



Fondant de poulet



Filet de canette



LES VOLAILLES ENTIÈRES FRANÇAISES

Nos volailles entières sont vendues effilées (sans intestin) & peuvent être farcies (avec supplément).

Chapon jaune des Landes Label Rouge

Poids moyen : +/- 2,1kg **15,90€** le kg

Chapon fermier blanc Label Rouge de région (Hauts-de-France)

Poids moyen : +/- 3,5kg **15,90€** le kg

Chapon de pintade des Landes Label Rouge

Poids moyen : +/- 2,1kg **18,90€** le kg

Chapon de pintade de région (Hauts-de-France)

Poids moyen : +/- 2,1kg **18,90€** le kg

Poularde des Landes Label Rouge

Poids moyen : +/- 2,4kg **13,90€** le kg

Poularde fermière Label Rouge de région (Hauts-de-France)

Poids moyen : +/- 2,4kg **13,90€** le kg

Dinde des Landes Label Rouge

Poids moyen : +/- 3,6kg la pièce **17,90€** le kg

Dinde grise de région (Hauts-de-France)

Poids moyen : +/- 3,6kg **17,90€** le kg

LES PALETOTS DE VOLAILLES FARCIES

Le paletot est une technique de préparation bouchère qui consiste à vider et désosser **partiellement** une volaille en retirant la carcasse avant de la farcir.

Pintade fermière farcie (farce au choix)

Vendu au poids (+/- 1,2kg) à partir de **29,90€** le kg

Poularde fermière (farce au choix)

Vendu au poids (+/- 2,3kg) à partir de **35,90€** le kg

Chapon de pintade fermière (farce au choix)

Vendu au poids (+/- 1,4kg) à partir de **38,90€** le kg

Demi-chapon fermier (farce au choix)

Vendu au poids (+/- 1,5kg) à partir de **38,90€** le kg

Chapon fermier (farce au choix)

Vendu au poids (+/- 3kg) à partir de **38,90€** le kg

LES FARCES MAISON (PORC & VEAU)

Farce nature

Disponible au poids **19,90€** le kg

Farce de Noël aux marrons

Disponible au poids **22,90€** le kg



Farce au citron confit

Disponible au poids **24,90€** le kg

Farce au foie gras

Disponible au poids **29,90€** le kg

Farce aux morilles

Disponible au poids **29,90€** le kg

Farce truffée

Disponible au poids **39,90€** le kg





LE BŒUF FRANÇAIS

Filet de bœuf

Disponible au poids **49,90€** le kg

L'AGNEAU FRANÇAIS

Carré de côte d'agneau Label Rouge

Disponible au poids **33,90€** le kg

LE VEAU FRANÇAIS

Noix de veau

Disponible au poids **32,90€** le kg

BOUCHERIE - SPÉCIALITÉS PARTISANS DU GOÛT

LES VOLAILLES FRANÇAISES

Ballotine de poularde farcie (farce au choix)

Vendu au poids . à partir de **28,90€** le kg soit 8,67€ la pièce de 300g

Ballon de chapon fermier farci (farce au choix)

Vendu au poids . à partir de **36,90€** le kg soit 25,83€ la pièce de 700g

Suprême de pintade fermière farci (farce au choix)

Vendu au poids . à partir de **36,90€** le kg soit 14,76€ la pièce de 400g

LE CANARD FRANÇAIS

Tournedos de canard au foie gras

Vendu au poids **7,98€ la pièce de 200g** soit 39,90€ le kg

Magret de canard - marinade aux agrumes

Vendu au poids **13,96€ la pièce de 400g** soit 34,90€ le kg

L'AGNEAU FRANÇAIS

Ballon d'agneau au beurre maître d'hôtel

Vendu au poids (+/- 1kg). **34,90€** le kg

Carré d'agneau désossé au beurre maître d'hôtel

Disponible au poids **34,90€** le kg

LES PLATEAUX DE VIANDES À PARTAGER

Plateau plancha festif

Poulet mariné citron-miel, porc mariné chistora, boeuf mariné provençal, canard mariné aux agrumes.

Vendu au poids **14,95€ le plateau de 500g** soit 29,90€ le kg

Plateau fondue

Poire de boeuf, filet de poulet, magret de canard, mignon de porc.

Vendu au poids **14,95€ le plateau de 500g** soit 29,90€ le kg

LE VEAU FRANÇAIS

Rôti de noix de veau

Disponible au poids **35,90€** le kg

Rôti de veau façon Orloff au gouda truffé

Disponible au poids **39,90€** le kg

LE BŒUF FRANÇAIS (RACE À VIANDE)

Filet de bœuf au beurre truffé

Disponible au poids **49,90€** le kg

Tournedos de bœuf au beurre d'agrumes

Vendu au poids **8,98€ la pièce de 200g** soit 44,90€ le kg

Cœur de faux-filet de bœuf au beurre maître d'hôtel

Disponible au poids **35,90€** le kg

LE PORC FRANÇAIS

Filet mignon aux agrumes

Disponible au poids **24,90€** le kg

Filet mignon façon Orloff au gouda truffé

Disponible au poids **26,90€** le kg

PORTRAIT D'AGRUME

Cru, confit, en zestes...

Le **kumquat** apporte originalité et gourmandise à vos recettes de bœuf ou de canard !

ACCOMPAGNEMENTS



TRAITEUR TERRE

Purée de pomme de terre

La part (+/-350g).	3,50€
Le format familial (4 parts soit +/-1kg)	9,90€

Purée de pomme de terre truffée

La part (+/-350g).	4,90€
Le format familial (4 parts soit +/-1kg)	13,90€

Purée de potimarron

La part (+/-350g).	4,50€
--------------------	-------

Gratin dauphinois

La part (+/-350g).	3,50€
Le format familial (4 parts soit +/-1kg)	9,90€

Gratin dauphinois truffé

La part (+/-350g).	5,50€
Le format familial (4 parts soit +/-1kg)	14,90€

Pommes boulangère aux cèpes

La part (+/-350g).	4,90€
Le format familial (4 parts soit +/-1kg)	13,90€

Tatin d'endive

La part (+/-150g).	4,90€
--------------------	-------

Endives braisées

La part (+/-200g).	3,90€
--------------------	-------

Tatin butternut & noix

La part (+/-150g).	3,90€
--------------------	-------

Carottes en sifflets

La part (+/-230g).	2,90€
--------------------	-------

Poêlée de patate douce, châtaignes & champignons

La part (+/-200g).	4,90€
--------------------	-------

Poêlée de champignons

La part (+/-200g).	5,90€
--------------------	-------

Pommes rôties aux airelles

La part (+/-130g).	3,90€
--------------------	-------

Risotto potimarron - noix

La part (+/-300g).	4,90€
--------------------	-------



TRAITEUR STAND

Poires cuites aux fruits de la passion

Disponible au poids	19,90€ le kg
---------------------	--------------

Marrons confits

Disponible au poids	29,90€ le kg
---------------------	--------------

Pommes dauphines

Disponible au poids	16,90€ le kg
---------------------	--------------

Pommes aux airelles au coulis de fruits rouges

Disponible au poids	16,90€ le kg
---------------------	--------------

FRAÎCHE-DÉCOUPE

Poêlée festive (Panais, carotte, marron, shitaké, grenade)

Vendu au poids **13,90€** le kg

Poêlée potimarron - châtaigne

Vendu au poids **14,90€** le kg

Poêlée champignons frais (Pleurote, shitaké, champignon de Paris)

Vendu au poids **13,90€** le kg

Pommes de terre marinade ail des ours prêtes à rôtir

Vendu au poids **9,90€** le kg

Gourmandise forestière (champignons à rôtir à l'emmental)

Vendu au poids **12,90€** le kg

Gourmandise au Maroilles (champignons à rôtir au Maroilles AOP)

Vendu au poids **13,90€** le kg

Fagot de haricots verts

Vendu au poids **15,90€** le kg

PRIMEUR

Ratte du Touquet cat 1 - France

Disponible au poids **Prix selon cours du jour**

Vitelotte cat 1 - France

Disponible au poids **Prix selon cours du jour**

Girolles cat 1 - France

Disponible au poids **Prix selon cours du jour**

Mini carottes de couleurs cat 1 - Espagne

Disponible au poids **Prix selon cours du jour**

Crosnes cat 1 - France

Disponible au poids **Prix selon cours du jour**

Mini fenouil cat 1 - Espagne

Disponible au poids **Prix selon cours du jour**

Panais cat 1 - France

Disponible au poids **Prix selon cours du jour**

Patate douce cat 1- France

Disponible au poids **Prix selon cours du jour**

Cerfeuil tubéreux cat 1 - France

Disponible au poids **Prix selon cours du jour**

Potimarron cat 1 - France

Disponible au poids **Prix selon cours du jour**

ÉPICERIE

Risotto à la truffe (*Tuber aestivum* 2%) - Maison Alimentation fine de France

Le paquet (170g) **3,60€** soit 21,18€ le kg

Crème Tartufata (*Tuber aestivum* 2%) - Maison Sardis

Le pot (80g) **5,90€** soit 73,75€ le kg

Airelles au naturel

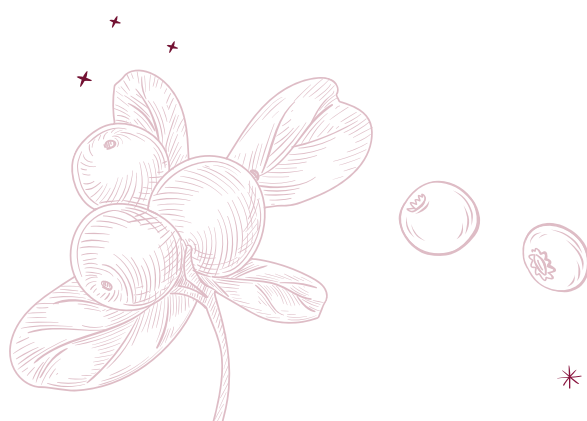
Le bocal (165g) **5,90€** soit 35,76€ le kg

Morilles séchées - Maison M. de Turenne

Le bocal (24g) **16,50€** soit 687,50€ le kg

Marrons au naturel - Maison M. de Turenne

Le bocal (210g) **6,00€** soit 28,57€ le kg





CONDIMENTS





LES SAUCES



Mayonnaise à l'aneth saveur citron - Maison Savor & Sens

Le pot (120g) **4,60€** soit 38,33€ le kgMayonnaise aux brisures de truffe (*Tuber brumale* 1,2%) - Maison Savor & SensLe pot (120g) **5,10€** soit 42,50€ le kg

Moutarde de Meaux - Maison Pommery

Le pot (500g) **12,50€** soit 25,00€ le kg

Sauce moutarde miel & épices - Maison Savor & Sens

Le pot (270g) **5,70€** soit 21,11€ le kg

Sauce cocktail - Maison La Vache qui regarde passer les trains

Le pot (240g) **5,95€** soit 24,79€ le kg

Sauce aux morilles - Maison Christian Potier

Le pot (180g) **5,80€** soit 32,22€ le kg

Sauce au foie gras - Maison Castaing

Le pot (180g) **7,90€** soit 43,89€ le kg

LES HUILES & VINAIGRES

Huile d'olive truffe blanche (*Tuber magnatum* 0.1%) - Maison SardisLa bouteille (100ml) **9,90€** soit 99,00€ le litre

Huile de colza infusée au basilic - Maison La Tourangelles

La bouteille (250ml) **5,20€** soit 20,80€ le litre

Huile de noix - Maison La Tourangelles

La bouteille (250ml) **4,90€** soit 19,60€ le litre

Balsamique figues (condiment à base de vinaigre de raisin & moût de figues séchées) - Maison Kalios

La bouteille (250ml) **14,90€** soit 59,60€ le litre

Crème de balsamique blanc saveur mangue - Maison Savor & Sens

Le tube (200ml) **6,40€** soit 32,00€ le kg

Vinaigre de bière à l'ail des ours - Maison Vinaigrerie artisanale Mère

La bouteille (250ml) **7,50€** soit 30,00€ le litre

FRAÎCHE-DÉCOUPE

Chutney de figue

Vendu au poids **6,22€ le pot de 250g** soit 24,90 le kg

Chutney de mangue & kumquat

Vendu au poids **7,22€ le pot de 250g** soit 28,90€ le kg

Beurre à l'ail

Vendu au poids **2,83€ la pièce de 150g** soit 18,90€ le kg

LES SELS, POIVRES & ÉPICES



Fleur de sel de Camargue au thym & à l'essence de citron - Maison Savor & Sens

Le moulin (145g) **5,15€** soit 35,52€ le kg

Fleur de sel de l'Île de Ré - Maison Esprit de sel

Le pot (150g) **5,60€** soit 37,33€ le kg

Fleur de sel de l'Île de Ré fumée au bois de Hêtre - Maison Esprit de sel

Le pot (150g) **6,00€** soit 40,00€ le kg

Poivre vert de Madagascar - Maison Savor & Sens

Le moulin (45g) **6,20€** soit 137,78€ le kg

Poivre noir fumé du Vietnam - Maison Savor & Sens

Le moulin (70g) **8,50€** soit 121,43€ le kgPétales de truffe d'été (*Truffe d'été déshydratée 50% dont 28gr de truffe fraîche Tuber aestivum*) - Maison SardisLe moulin (15g) **19,50€** soit 1300,00€ le kg

Mélange pain d'épices - Maison Albert Ménès

Le pot (70g) **5,30€** soit 75,71€ le kg

LES ACCOMPAGNEMENTS POUR LE FOIE GRAS

Confit de Noël (*orange, figue, clémentine, abricot sec*) - Maison LucullusLe pot (100g) **2,80€** soit 28,00€ le kg

Confit de figues aux épices - Maison Lucullus

Le pot (100g) **2,80€** soit 28,00€ le kg

Confit d'échalotes & framboises - Maison Lucullus

Le pot (100g) **2,80€** soit 28,00€ le kg

Confit d'oignons - Maison Jean D'audignac

Le pot (110g) **2,90€** soit 26,36€ le kgCoffret trio gourmand (*chutney figue & vinaigre balsamique, chutney mangue & poivre de Sichuan, confit d'oignons miel & épices*) - Maison Savor & SensLe trio (3x100g) **14,40€** soit 48,00€ le kg

Chutney d'oignon rouge au vinaigre de framboise

Vendu au poids **4,22€ le pot de 250g** soit 16,90€ le kg

Confiture d'échalotes

Vendu au poids **4,97€ le pot de 250g** soit 19,90€ le kg

Beurre aux agrumes

Vendu au poids **2,83€ la pièce de 150g** soit 18,90€ le kg



MENU

1 entrée + 1 plat

DOUCEUR DE NOËL

19,90€ par personne

UNE ENTRÉE AU CHOIX

Le ris de veau

Cassolette de ris de veau
Argenteuil, sauce crémée,
asperge verte. (+/-200g)



OU



La lotte

Cassolette de joue de
lotte, petits légumes,
sauce crémée. (+/-200g)

UN PLAT AU CHOIX

La poularde

Suprême de poularde,
pommes boulangère,
carottes glacées, sauce
crémée à la sauge.



OU



Le cabillaud

Dos de cabillaud,
crumble d'herbes aux
zestes d'orange, fondue
de poireaux, riz basmati,
sauce crémée.

Des conseils de réchauffe et de dressage sont fournis avec les menus.

LA CAVE

Pour accompagner les ris de veau

Pinot noir île de beauté IGP - Domaine Barton & Guestier- Vin
rouge Millésime 2023

La bouteille (75cl) 6,90€ soit 9,20€ le litre

Pour accompagner la poularde

Irresistible - Côte de Provence - Domaine de la Croix - Vin rouge
Millésime 2024

La bouteille (75cl) 12,50€ soit 16,67€ le litre

Pour accompagner la lotte

Aop entre-deux-mers - Château Beauregard Ducourt - Vin blanc
Millésime 2024

La bouteille (75cl) 5,00€ soit 6,67€ le litre

Pour accompagner le cabillaud

Pouilly fumé - Le désert - Domaine Régis Minet - Vin blanc
Millésime 2023

La bouteille (75cl) 17,90€ soit 23,87€ le litre



MENU

2 entrées + 1 plat

DÉLICE DE NOËL

29,90€ par personne

DEUX ENTRÉES

Le foie gras

Assiette gourmande festive : tranche de foie gras maison, magret de canard fumé, chutney d'oignon, mâche, raisin, noix, tomates cerises.



ET



La coquille Saint-Jacques

Noix de Saint-Jacques, crème, champignon, chapelure dorée

UN PLAT AU CHOIX

La canette

Filet de canette farci au foie gras, poêlée de champignons, pommes de terre sautées, sauce crémée au porto.



OU



Le bar

Filet de bar, poêlée de champignons, tatin de butternut, sauce champagne.

Des conseils de réchauffe et de dressage sont fournis avec les menus.

LA CAVE

Pour accompagner le foie gras

Sauternes Le trianon du château Filhot - Vin blanc Millésime 2017
La bouteille (75cl) **19,50€** soit 26,00€ le litre

Pour accompagner la canette

Vacqueyras - Domaine des Genêts - Maison Delas - Vin rouge Millésime 2023
La bouteille (75cl) **15,40€** soit 20,53€ le litre

Pour accompagner la coquille Saint-Jacques

Bourgogne chardonnay - Domaine La Chablisienne - Vin blanc Millésime 2024
La bouteille (75cl) **10,20€** soit 13,60€ le litre

Pour accompagner le bar

Sancerre AOP - Château de Sancerre - Vin blanc Millésime 2023
La bouteille (75cl) **18,90€** soit 25,20€ le litre



CAVE À FROMAGES



LA COLLECTION À PARTAGER

Box Mont d'Or

Composée d'un mini Mont d'Or (400g) et de charcuteries affinées : ventricina, jambon serrano trivium 18 mois, scudetto, viande des grisons. Box idéale pour 2 personnes.

La box (+/-650g) **24,90€**

Plateau raclettes & charcuteries

Assortiment de Raclette de Savoie IGP au lait cru, Raclette Le Fribourg, Tome des princes fumée, Scudetto, Ventricina, Jésus Targe & coppa de Parma IGP. Idéal pour 4 personnes.

Vendu au poids (+/-1kg le plateau) **35,90€** le kg



La champagnette Jurassic

Tomme affinée au Champagne biologique & nature du domaine Vincent couche. Idéale en raclette.

Disponible au poids **29,90€** le kg



Berrylizz - par Kévin Koch, affineur suisse

Tomme garnie de zestes de mandarine et graines de pavot. Une création fromagère idéale en raclette.

Disponible au poids **45,90€** le kg

Mini Mont d'Or AOP Fleur de Pré au lait cru

La boîte (400g) **11,00€** soit 27,50€ le kg

Fondue Fribourg

Mélange suisse composé de Fribourg & Raclette Fribourg.

Le sachet (400g) **19,90€** soit 49,75€ le kg

Reblochon fermier AOP - par Joseph Paccard Koch, artisan affineur de Savoie

Vendu au poids **13,90€** la pièce de 450g soit 30,90€ le kg

LA COLLECTION DE PLATEAUX

Plateau de fromages personnalisés

Assortiment de fromages au choix parmi notre sélection : Saint-Nectaire fermier AOP (250g), Morbier excellence AOP (250g), Saint-Félicien Mère Richard IGP (1 pièce 180g), Mimomealk (200g), Bleu de Roncq de la ferme du Vinage (250g), Roquefort Papillon noir AOP (180g), délice des deux-sèvres (150g), Munster fermier AOP (250g), Mont des cats nature (300g), Maroilles fermier AOP de la ferme de Cerfmont (180g), Brie de Meaux AOP (250g), Gouda fermier aux truffes (Tuber aestivum 1,6%) (250g), Tomme du berry noisette (200g), Petit basque (200g), Gouda chèvre artisanal (250g), tomme autrichienne aux fleurs sauvages (250g), comté réserve 18 mois AOP (250g), le fromage de Peter (250g).

Le plateau de 4 fromages (4/6 personnes) **35,00€**

Le plateau de 6 fromages (6/8 personnes) **50,00€**



Plateau du Nord

Assortiment de Bergues fermier, Abbaye de Belval, Tomme de Cambrai, chèvre du Val d'Authie, Abbaye du Mont des Cats «Le Flamay», Bleu de Roncq.

Disponible au poids **39,90€** le kg

Plateau Partisans du Goût

Assortiment de Chabis blanc, Maroilles fermier AOP de la ferme de Cerfmont, Saint-Nectaire fermier AOP au lait cru, Brie de Meaux AOP au lait cru, Comté 18 mois AOP au lait cru.

Disponible au poids **44,90€** le kg

Plateau de fromages à la truffe

Assortiment de Gorgonzola à la truffe (Tuber aestivum 1%), chèvre frais au miel d'Acacia (10%) et à la crème de truffes (3%), Gouda de chèvre aux truffes (Tuber aestivum 1%), Moliterno aux truffes (Tuber aestivum 4%), Tomme du Berry à la truffe d'été (Tuber aestivum 1%), crèmeux de Bourgogne à la truffe d'été (Tuber aestivum 3%).

Disponible au poids **52,90€** le kg

LA COLLECTION DES GRANDS CRUS TERROIR

Saint-Marcelin IGP lait cru - La Mère Richard

La pièce (80g) **4,00€**

Délèce des deux sèvres

La pièce (150g) **5,50€**

Morbier Excellence affiné AOP

Disponible au poids **28,90€** le kg

Tomme des Bauges fermière AOP

Disponible au poids **25,90€** le kg

Comté réserve 18 Mois AOP - Maison Rivoire Jacquemin

Disponible au poids **29,90€** le kg

Mimomealk (mimolette à la Tricorne, bière blonde picarde)

Disponible au poids **29,90€** le kg

Époisse Perrière AOP - Maison Berthaut

Disponible au poids **35,90€** le kg

Ossau Iraty fermier AOP

Disponible au poids **39,90€** le kg

Roquefort «Maître-Artisan» AOP - Maison Carles

Disponible au poids **42,00€** le kg



LA COLLECTION DES PRODUITS DU MONDE

Le 1876 - Chimay grand cru

Disponible au poids **25,90€** le kg

Sennekäse affiné au vin rouge

Disponible au poids **29,90€** le kg

Tomme aux fleurs autrichienne

Disponible au poids **29,90€** le kg

Stilton blue AOP

Disponible au poids **29,90€** le kg

Le crémeux des Alpes affiné 5 mois - Moléson signature

Disponible au poids **45,90€** le kg

Manchego DOP arqueso affiné 10-12 mois

Disponible au poids **45,90€** le kg

Lemon (fromage bleu italien affiné à la liqueur Limoncello & zestes de citron confit)

Disponible au poids **49,90€** le kg



Pourcentages des matières grasses, origines et traitements thermiques de nos fromages disponibles aux comptoirs «fromagerie» de nos marchés gourmets.

LA COLLECTION DES GARNIS



Chèvre frais garni à la mandarine - Partisans du Goût

Création Partisans du Goût : marmelade de mandarine à la vanille - zestes de mandarine.

La pièce (120g) **4,90€**



Chèvre frais garni au citron - Partisans du Goût

Création Partisans du Goût : lemon curd - zestes de citron.

La pièce (120g) **4,90€**

Le sésame chèvre frais - Fromagerie des Gors

La pièce (90g) **4,90€**

LA COLLECTION TRUFFÉE

Tomme vaudoise aux truffes (Tuber aestivum 3,1%)

La pièce (120g) **8,90€**

Étoile de Gatine à la truffe (Tuber melanosporum 1,5%)

La pièce (110g) **7,50€**

Cremoso al tartufo (Tuber aestivum 1%)

Disponible au poids **49,90€** le kg

Spécialité à la truffe noire du Périgord (Tuber melanosporum 3%)

Disponible au poids **59,90€** le kg



POUR ACCOMPAGNER LES FROMAGES

Pâte de fruit figue & noix concassées

Disponible au poids **29,90€** le kg

Confit mirabelle & poivre de timut

Le pot (110g) **3,90€** soit 35,45€ le kg



Tortas de naranja (Gallettes à l'huile d'olive & aux oranges de Séville)

Le paquet de 6 gallettes (180g) **5,00€** soit 27,78€ le kg

Véritable sirop de Liège artisanal - Maison Meurens

Le pot (80g) **1,40€** soit 17,50€ le kg

CRÉMERIE



LE BEURRE



Beurre aux algues & au citron - Partisans du Goût

La pièce (100g) **3,20€** soit 32,00€ le kg

Beurre à l'ail des ours - Partisans du Goût

La pièce (100g) **3,20€** soit 32,00€ le kg

Beurre à la truffe blanche d'été (*Tuber aestivum* 1,07%) - Partisans du Goût

La pièce (100g) **4,90€** soit 49,00€ le kg

Beurre doux - Partisans du Goût

La pièce (250g) **3,90€** soit 15,60€ le kg

Beurre demi-sel - Partisans du Goût

La pièce (250g) **3,90€** soit 15,60€ le kg

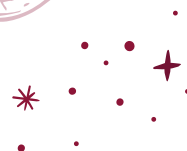
Beurre salé - Partisans du Goût

La pièce (250g) **3,90€** soit 15,60€ le kg

LA CRÈME

Crème fraîche d'Isigny AOP

Le pot (400ml) **4,90€** soit 12,25€ le kg





BOULANGERIE



Pain toast aux agrumes

La pièce (250g) **2,50€** soit 10,00€ le kg

Pain toast nature

La pièce (200g) **1,90€** soit 9,50€ le kg

Pain toast céréales

La pièce (200g) **2,00€** soit 10,00€ le kg



Pain de mie aux agrumes

La pièce (320g) **3,90€** soit 12,19€ le kg

Pain de mie

La pièce (320g) **2,90€** soit 9,06€ le kg

La pièce (600g) **4,90€** soit 8,17€ le kg

Navette

La pièce (25g) **0,40€** soit 16,00€ le kg

Couronne boulangère

La pièce (900g) **4,90€** soit 5,44€ le kg

Marguerite Partisane

La pièce (360g) **2,30€** soit 6,39€ le kg

Marguerite graines & céréales - Assortiment sésame, tournesol, lin, pavot, avoine, orge, seigle

La pièce (360g) **2,50€** soit 6,94€ le kg

Marguerite sésame

La pièce (360g) **2,50€** soit 6,94€ le kg

Marguerite pavot

La pièce (360g) **2,50€** soit 6,94€ le kg

Pain de table nature individuel

La pièce (60g) **0,70€** soit 11,67€ le kg

Pains de table variés - Assortiment sésame, tournesol, pavot, mélange graines & céréales

Le sachet de 5 pains (300g) **2,95€** soit 9,83€ le kg

Pain de seigle

La pièce (200g) **1,80€** soit 9,00€ le kg

La pièce (400g) **2,60€** soit 6,50€ le kg

Pain au levain

La pièce (550g) **2,80€** soit 5,09€ le kg

Pain platine

La pièce (400g) **1,60€** soit 4,00€ le kg

Pain épeautre

La pièce (250g) **1,60€** soit 6,40€ le kg

La pièce (400g) **2,30€** soit 5,75€ le kg

Pain complet

La pièce (250g) **1,90€** soit 7,60€ le kg

La pièce (400g) **2,60€** soit 6,50€ le kg

Pain aux céréales

La pièce (250g) **2,00€** soit 8,00€ le kg

La pièce (400g) **2,80€** soit 7,00€ le kg

Pain noir nature

La pièce (300g) **2,00€** soit 6,67€ le kg

Pain noir grainé

La pièce (300g) **2,00€** soit 6,67€ le kg

Pain de campagne

La pièce (250g) **1,60€** soit 6,40€ le kg

La pièce (400g) **2,10€** soit 5,25€ le kg

Pain de campagne aux noix

La pièce «pain de table» (85g) **0,80€** soit 9,41€ le kg

La pièce (250g) **2,10€** soit 8,40€ le kg

La pièce (400g) **3,10€** soit 7,75€ le kg

Pain abricot & noisette

La pièce (200g) **1,90€** soit 9,50€ le kg

La pièce (400g) **3,10€** soit 7,75€ le kg

Pain aux figues

La pièce (250g) **2,10€** soit 8,40€ le kg

La pièce (400g) **3,10€** soit 7,75€ le kg



Pain de seigle citron

La pièce (200g) **2,10€** soit 10,50€ le kg

La pièce (400g) **3,10€** soit 7,75€ le kg

Pain muesli (raisin, ananas, papaye, noisette, avoine)

La pièce (300g) **2,40€** soit 8,00€ le kg

Pain aux fruits (abricot, cranberries, raisin, noisette)

Disponible au poids **10,90€** le kg

Baguette Partisans

La pièce (250g) **1,10€** soit 4,40€ le kg

Baguette aux céréales

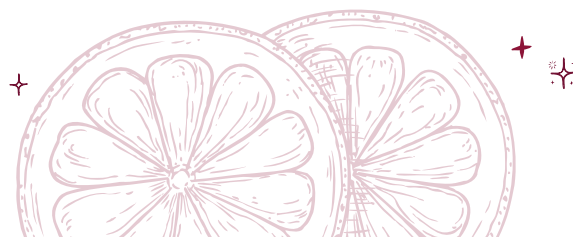
La pièce (250g) **1,35€** soit 5,40€ le kg

Baguette au levain

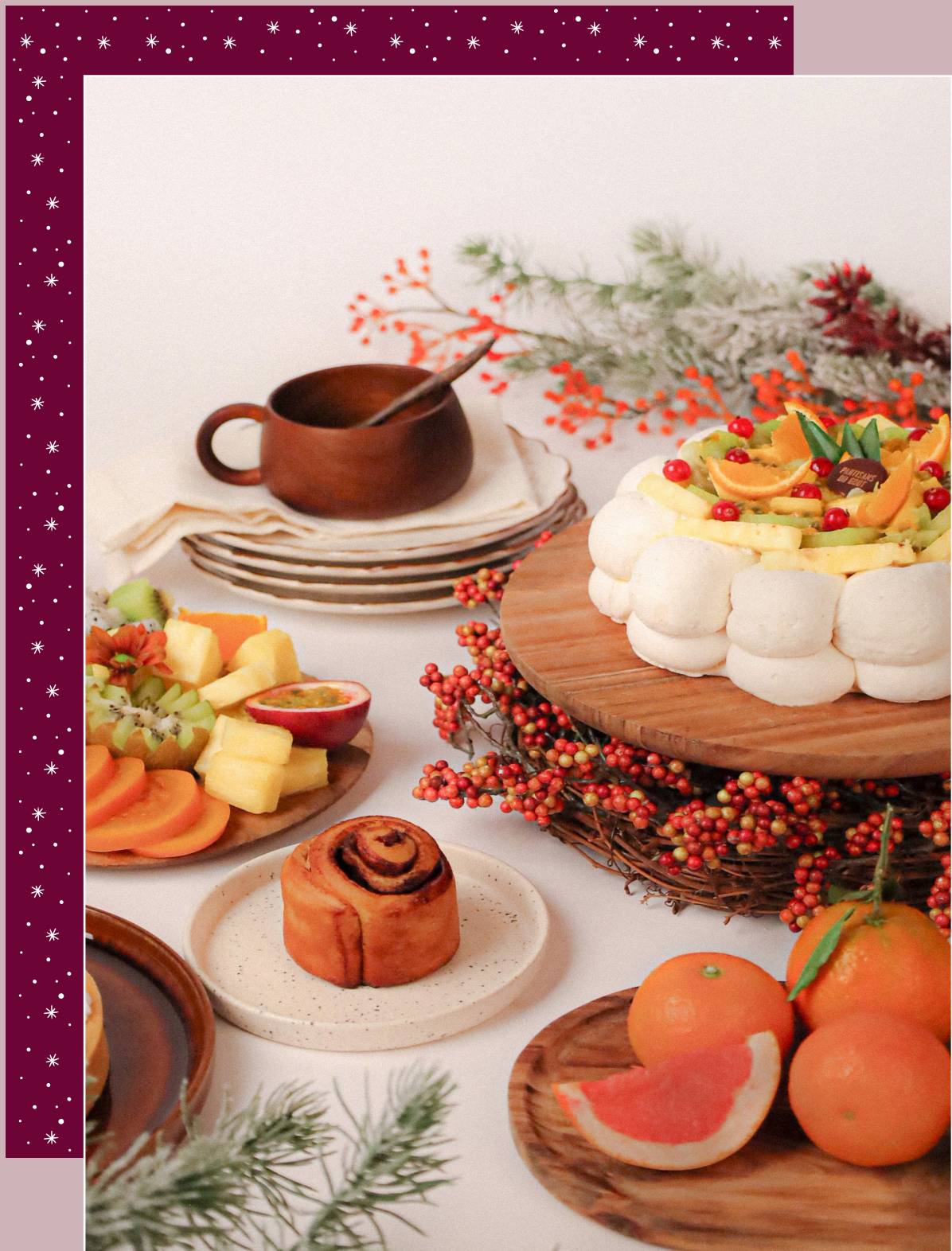
La pièce (250g) **1,45€** soit 5,80€ le kg

Flûte

La pièce (400g) **1,50€** soit 3,75€ le kg



DESSERTS



LES BûCHES PÂTISSIÈRES PARTISANS DU GOÛT



Bûche chocolat blanc & clémentine

Bûche pâtissière composée d'un biscuit joconde, d'une mousse chocolat blanc, d'un crémeux à la mandarine, compotée de mandarine et d'un croquant noix de pécan-feuillantine au chocolat au lait.

La bûchette individuelle (90g)	3,90€
La bûche 4 parts (450g)	18,90€
La bûche 6 parts (700g)	27,90€



Bûche pomme & spéculoos

Bûche pâtissière composée d'un biscuit joconde, d'une mousse spéculoos, d'une mousse pomme verte, d'une compotée de pomme et d'un croquant spéculoos au praliné amande-noisette et chocolat au lait.

La bûchette individuelle (90g)	3,90€
La bûche 4 parts (450g)	18,90€
La bûche 6 parts (700g)	27,90€



Bûche crème au beurre café

Bûche pâtissière composée d'une génoise parfumée au café et garnie d'une généreuse crème au beurre d'Isigny au café.

La bûchette individuelle (90g)	3,90€
La bûche 4 parts (450g)	18,90€
La bûche 6 parts (700g)	27,90€



Bûche trois chocolats

Bûche pâtissière composée d'un biscuit cacao-praliné, d'un croustillant chocolat, d'une mousse au chocolat blanc, d'une mousse au chocolat au lait et d'une mousse au chocolat noir.

La bûchette individuelle (90g)	4,20€
La bûche 4 parts (450g)	20,90€
La bûche 6 parts (700g)	29,90€



Bûche vanille & fruits rouges

Bûche pâtissière composée d'un biscuit joconde à la poudre d'amande, d'une mousse vanille-chocolat blanc, d'une mousse de framboise & d'un sablé croustillant au praliné.

La bûchette individuelle (90g)	4,10€
La bûche 4 parts (450g)	19,90€
La bûche 6 parts (700g)	28,90€



Pavlova fruits exotiques

Généreuse meringue garnie d'une crème chantilly à la vanille, d'un mélange de fruits exotiques et d'un coulis de mangue.

Format individuel (90g)	2,90€
6 parts (700g)	15,90€

LES CRÉATIONS GLACÉES DE NOS PARTENAIRES GOURMETS

Van Den Castelee



Bûche exaltante

Sorbet yuzu, sorbet mandarine & morceaux de mandarine.

La bûche 6/8parts (590g) **24,50€** soit 41,53€ le kg

Bûche framboisima

Meringue, crème glacée à la vanille, crème glacée à la framboise & coulis de framboise.

La bûche 6 parts (530g) **24,50€** soit 46,23€ le kg

Mignardises profiteroles

Assortiment de choux à la vanille (x4), choux au café (x4) et choux au chocolat (x4).

Les 12 pièces (360g) **14,50€** soit 40,28€ le kg

Dessert glacé «Horloge»

Crème glacée au chocolat, crème glacée à la vanille et coulis de chocolat.

La pièce de 10 parts (540g) **30,50€** soit 56,48€ le kg

Sucettes glacées

Assortiment de sucettes glacées vanille-smarties (x4), et chocolat-smarties (x4).

Le paquet de 8 glaces (540g) **7,50€** soit 13,89€ le kg

Ganache au chocolat

Le pot (300ml) **7,50€** soit 25,00€ le litre

FRAÎCHE-DÉCOUPE

Plateau de fruits Partisans

Assortiment de fruits frais coupés : ananas, kiwi, mangue, raisin, framboise.

Vendu au poids **13,93€ le plateau de 700g** soit 19,90€ le kg

Plateau de fruits exotiques

Assortiment de fruits frais coupés : ananas, pitaya, papaye, groseille.

Vendu au poids **16,03€ le plateau de 700g** soit 22,90€ le kg



Salade d'agrumes

Agrumes parfumés à la menthe fraîche : clémentine, orange, orange sanguine, pamplemousse.

Vendu au poids **4,17€ le pot de 300g** soit 13,90€ le kg

L'ananas bateau

Quart d'ananas découpé prêt à déguster.

Vendu au poids **1,98€ la pièce de 200g** soit 9,90€ le kg

Glaces de Marc



Bûche agrumes

Biscuit noisette, sorbet orange sanguine, sorbet citron jaune, confit de mandarine.

La bûche 6/8parts (700g) **24,90€** soit 35,57€ le kg

Bûche tropicale

Biscuit à la noix de coco, crème glacée à la vanille bourbon de Madagascar, sorbet ananas-passion, confit de citron vert et feuilletine chocolat blanc-coco.

La bûche 6/8parts (700g) **24,90€** soit 35,57€ le kg

Bûche vanille spéculoos

Biscuit spéculoos, crème glacée à la vanille bourbon de Madagascar, crème glacée spéculoos, caramel coulant au sel de Guérande.

La bûche 6/8parts (700g) **24,90€** soit 35,57€ le kg

Maison de la glace

Bûche vanille-chocolat

Crème glacée vanille de Madagascar, crème glacée au chocolat noir.

La bûche 4/6parts (580g) **17,50€** soit 30,17€ le kg

PRIMEUR



Clémentine feuille cat.1 - Origine Corse

Disponible au poids **Prix selon cours du jour**



Yuzu cat.1 - Origine France

Disponible au poids **Prix selon cours du jour**



Combava cat.1 - Origine France

Disponible au poids **Prix selon cours du jour**



Main de buddha cat.1 - Origine France

Disponible au poids **Prix selon cours du jour**

Litchi branche cat.1 - Origine France (île de la Réunion)

Disponible au poids **Prix selon cours du jour**

Ananas victoria cal.7 - Origine France (île de la Réunion)

Disponible au poids **Prix selon cours du jour**

Mangue avion cal.12 - Origine Pérou

Vendu à la pièce **Prix selon cours du jour**

Fruits de la passion cal.23 - Origine Vietnam

Disponible au poids **Prix selon cours du jour**

PORTAIT D'AGRUME

Un agrume tropical envoûtant ! Le **combava** se marie à merveille avec la mangue et la noix de coco. Profitez également de son parfum unique en râpant son zeste sur un plateau de fruits exotiques. Il apportera des notes de verveine, citronnelle et gingembre incomparables !





LES COQUILLES

Coquille nature - Partisans du Goût

Individuelle (100g)	1,30€ soit 13,00€ le kg
La pièce (250g)	3,20€ soit 12,80€ le kg
La pièce (500g)	5,90€ soit 11,80€ le kg

Coquille sucre - Partisans du Goût

Individuelle (100g)	1,40€ soit 14,00€ le kg
La pièce (250g)	3,40€ soit 13,60€ le kg
La pièce (500g)	6,00€ soit 12,00€ le kg

Coquille aux raisins - Partisans du Goût

Individuelle (100g)	1,40€ soit 14,00€ le kg
La pièce (250g)	3,40€ soit 13,60€ le kg
La pièce (500g)	6,00€ soit 12,00€ le kg

Coquille aux pépites de chocolat - Partisans du Goût

Individuelle (100g)	1,50€ soit 15,00€ le kg
La pièce (250g)	3,60€ soit 14,40€ le kg
La pièce (500g)	6,20€ soit 12,40€ le kg

LES GOURMANDISES

Cinnamon roll - Partisans du Goût

La pièce (50g)	1,50€ soit 30,00€ le kg
--------------------------	--------------------------------

Pain d'épices original - Partisans du Goût

La pièce (250g)	3,90€ soit 15,60€ le kg
---------------------------	--------------------------------

Pain d'épices gros sucre - Partisans du Goût

La pièce (250g)	3,90€ soit 15,60€ le kg
---------------------------	--------------------------------

LES GALETTES DES ROIS

Disponibles à partir du vendredi 26 décembre 2025.

Nos galettes Partisans du Goût sont réalisées à partir d'un beurre pâtissier d'exception AOP, un grand cru de la maison Lescure, pour une galette de tradition croustillante à la garniture généreuse.

Galette des rois frangipane - Partisans du Goût

4 parts (300g)	12,90€ soit 43,00€ le kg
6 parts (600g)	19,90€ soit 33,17€ le kg
8 parts (800g)	25,90€ soit 32,38€ le kg

Galette des rois pomme - Partisans du Goût

4 parts (300g)	11,90€ soit 39,67€ le kg
6 parts (600g)	18,90€ soit 31,50€ le kg
8 parts (800g)	24,90€ soit 31,13€ le kg



SÉLECTION D'EXCEPTION





SÉLECTION D'EXCEPTION



1 Truffe noire entière extra *Tuber melanosporum*

Disponible au poids **prix selon cours du jour**

2 Truffe blanche *Tuber magnatum*

Disponible au poids **prix selon cours du jour**

3 Caviar Signature Baeri - Maison De Neuvic

La boîte (30g). **59,90€** soit 1996,67€ le kg

Également disponible en 50g et 100g.

Caviar Signature Oscietre - Maison De Neuvic

La boîte (30g). **64,90€** soit 2163,33€ le kg

Également disponible en 50g et 100g.

4 Citron caviar - Origine France

La barquette (40g). **prix selon cours du jour**

5 Main de Bouddha - Origine France

Vendu au poids. **prix selon cours du jour**

6 Foie gras de canard au torchon - Maison Vidal

La pièce (500g). **76,90€** soit 153,80€ le kg

7 Gigot d'agneau de lait des Pyrénées

Disponible au poids **49,90€** le kg

8 Rumsteak Wagyu australien

Disponible au poids **59,90€** le kg

9 Whisky de Wambrechies Single Malt 40% vol. - Maison Tos Distillery

La bouteille (70cl) **36,90€** soit 52,71€ le litre

CAVE À VINS





LES SPIRITUEUX



JAMROCK - Arhumatic

Rhum arrangé composé de rhum de Jamaïque parfumé à l'orange confite, aux zestes d'orange fraîche de Sicile & au café jamaïcain Blue Mountain.

La bouteille (70cl) 49,90€ soit 71,29€ le litre

LES SANS ALCOOL

SPRZ - Spritz sans alcool

La bouteille (70cl) 19,90€ soit 28,43€ le litre

JNPR N°2 - Gingembre, poivre de Jamaïque, cardamome, piment

La bouteille (70cl) 29,90€ soit 42,71€ le litre

NOLOW distillat botanique n°4

Distillat au goût de gingembre, genièvre, menthe et citron. Idéal en cocktail avec un tonic ou une ginger beer.

La bouteille (75cl) 24,90€ soit 33,20€ le litre

LES VINS BLANCS

AOP Monbazillac - Château Bouscarel - Millésime 2022

La bouteille (75cl) 7,50€ soit 10,00€ le litre

AOP Saint-Pourcain grande réserve - Domaine De Bellevue

La bouteille (75cl) 9,90€ soit 13,20€ le litre

IGP Première fleur Méditerranée - Domaine De Coyeux

La bouteille (75cl) 11,50€ soit 15,33€ le litre

AOC Petit Chablis - Domaine La Chablisienne

La bouteille (75cl) 13,90€ soit 18,53€ le litre

AOP Pouilly fumé - Domaine Louise d'Artois

La bouteille (75cl) 13,90€ soit 18,53€ le litre

LES VINS ROUGES

Grand Marrenon - Maison Marrenon

La bouteille (75cl) 8,90€ soit 11,87€ le litre

AOC Graves - Château Trébiac - Millésime 2020

La bouteille (75cl) 9,90€ soit 13,20€ le litre

AOC Côte-du-Rhône Saint esprit - Maison Delas - Millésime 2023

La bouteille (75cl) 9,00€ soit 12,00€ le litre

AOP Bourgogne pinot noir - Domaine Remy Lefevre - Millésime 2023

La bouteille (75cl) 9,50€ soit 12,67€ le litre

AOC Beaume-de-Venise «Les Jumelles» - Domaine De Coyeux

La bouteille (75cl) 13,50€ soit 18,00€ le litre

AOP Châteauneuf-du-Pape Rochesauve - Domaine Rochesauve - Millésime 2022

La bouteille (75cl) 18,90€ soit 25,20€ le litre

LE DIGESTIF

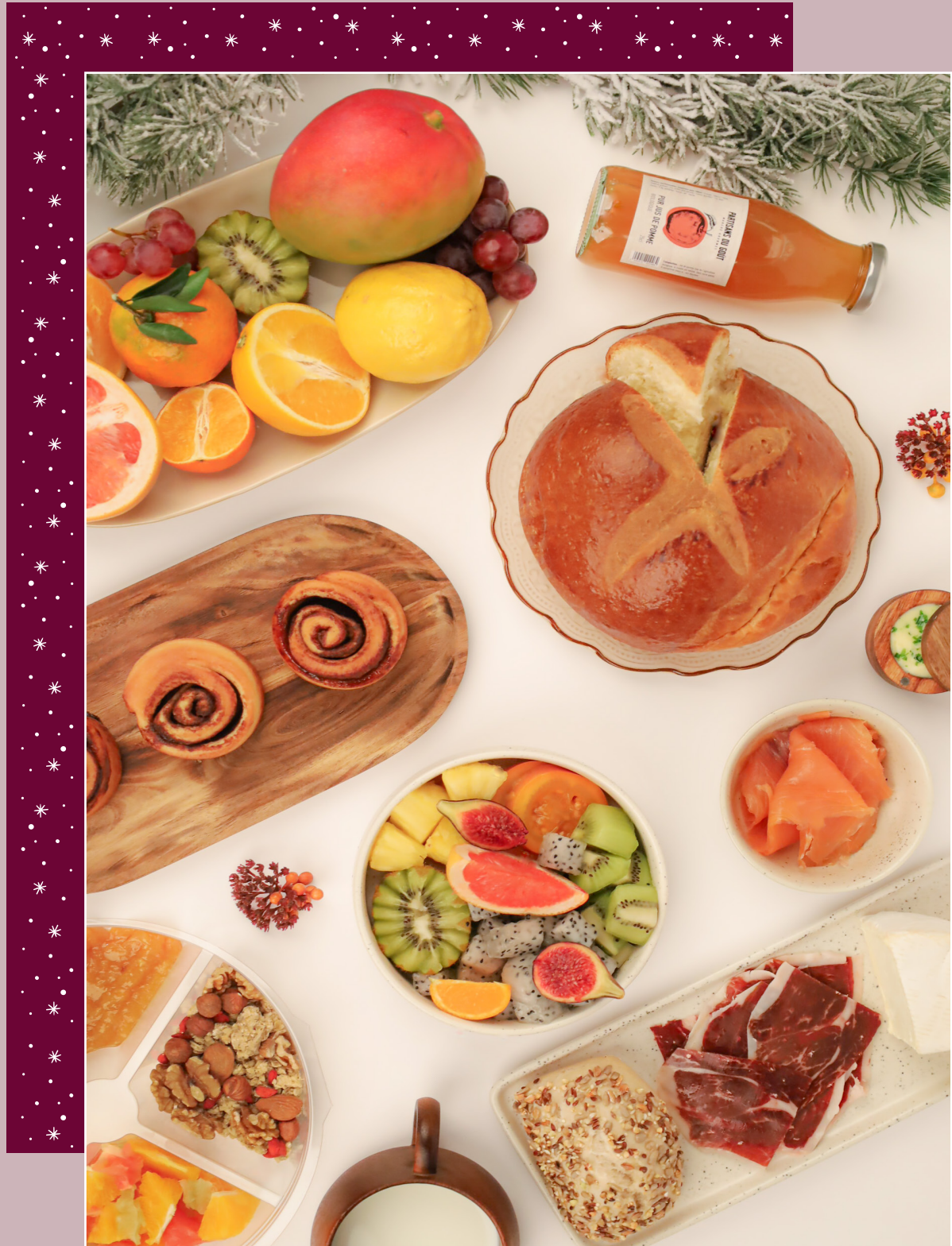


Limoncello di sorrento villa massa

La bouteille (75cl) 20,50€ soit 27,33€ le litre

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

BRUNCH DE NOËL





BRUNCH DE NOËL



CINNAMON ROLL

Des petites viennoiseries moelleuses et parfumées à la cannelle à déguster du bout des doigts pour des petits-déjeuners & brunchs savoureux !

1,50€ la pièce (50g) soit 30,00€ le kg



MUESLI BOWL AGRUMES

De la fraîcheur et du croquant dans ce bowl mêlant quartiers d'agrumes, confiture d'orange, muesli amande-goji-noisette-noix & fromage blanc.

7,50€ le bowl de 500g soit 15,00€ le kg



BRIOCHE NATURE

Du beurre, des oeufs et de la patience, voilà le secret de notre brioche pour un moment gourmand rempli de partage et de réconfort.

4,60€ la pièce de 400g soit 11,50€ le kg



ROOIBOS CITRUS

Un mélange équilibré de la maison Dammann composé de rooibos cederberg, d'écorces d'orange et d'huiles essentielles d'agrumes pour une infusion joliment parfumée.

9,50€ la boîte de 25 sachets (50g) soit 190,00€ le kg



JUS DE POMME PARTISANS

Un pur jus de pomme biologique traditionnel réalisé à partir de pommes issues de vergers situés au cœur du parc naturel régional de l'Avesnois.

1,90€ la bouteille de 25cl soit 7,60€ le litre



GRANOLA - VENT D'HIVER

Un granola artisanal local de la maison Totum Deli réalisé à partir de flocons de sarrasin parfumés aux notes de pain d'épices et associé à la douceur de l'orange confite.

6,30€ le sachet de 300g soit 21,00€ le kg



DÉLICE DES CRÉMIERS

Cette spécialité au lait de vache enrichie en crème fraîche se déguste sans faim ! Ce délicat fromage à la croûte fleurie présente une texture crémeuse et un goût lacté très doux.

6,72€ le morceau de 250g soit 26,90€ le kg



PATA NEGRA

Irrésistible ! Cette charcuterie fine bellota 100% ibérique est affinée entre 36 et 48 mois pour nous offrir ensuite un moment de dégustation exquis !

24,90€ la planche de 100g soit 249,00€ le kg



CARPACCIO DE SAUMON PARTISANS

De fines tranches de saumon à déguster sur une généreuse tranche de pain toasté, agrémentées de quelques gouttes de citron frais et d'huile d'olive vierge.

12,11€ la part de 350g soit 34,60€ le kg

BOX CADEAUX





BOX FRUITS EXOTIQUES SÉLECTION

Assortiment de fruits frais exotiques : ananas sweetie, kiwi vert, kiwi jaune, mangue, fruit de la passion, tamarillo, banane Frecinette.

36,90€ la box de +/- 3kg

BOX FRUITS EXOTIQUES EXCELLENCE

Assortiment de fruits frais exotiques : ananas pain de sucre, pitayaha rouge, kiwi vert, kiwi jaune, papaye, fruit de la passion, grenade.

49,90€ la box de +/- 3kg



BOX AGRUMES

Assortiment d'agrumes frais : clémentine, clémentine feuille, citron jaune, citron vert, pamplemousse.

26,90€ la box de +/- 2,5kg

*



BOX DU BRASSEUR

Assortiment de bières : PVL grand cru Triple 33cl - (Brasserie du Pavé), Bracine triple 33cl (Brasserie du pays Flamand), Bio Phinaert bière brune 33cl (Brasserie Lilloise), Émile bière blonde 33cl (Brasserie Motte-Cordonnier), 2 caps bière blonde 33cl (Christophe Noyon), Bière IPA Poule Mouillée 33cl (Brasserie Tandem), bière de Léonce ambrée 33cl (Brasserie Malécot), La Dix bière blonde 33cl (Micro-Brasserie du Vieux-Lille).

25,00€ la box



BOX RÉGIONALE

Box composée de Pot'Je Vlees 450g et de pâté au Maroilles 270g (Conserverie Saint-Christophe), chips de lentilles sel vinaigre 65g (Les Poppés), la chips Mazingarbe nature 150g (Mazingarbe), granola cacahuètes 300g (Totum deli), authentique spéculoos 130g (Biscuiterie artisanal Farrugia), bonbons à la violette 200g (Nougat des Lys), vinaigre de bière artisanal du Nord 250ml (Vinaigre Mère), jus de pomme de cassel 25cl, Mongy blonde 33cl (Brasserie Cambier), La dix bière blonde Célestin 33cl (Micro-brasserie du Vieux-Lille).



55,00€ la box

BOX PROVENCE

Box composée de : sirop citron givré 37,5cl (Savor&Sens), vinaigre balsamique au jus de truffe (*Tuber brumale 3,1%*) 200ml (Savor&Sens), huile d'olive yuzu & basilic thaï 200ml (Savor&Sens), huile infusée thym-romarin 25cl (La Tourangelle), gressins romarin 250g, délice de poivrons rouges de Provence 90g, palmiers aux olives noires 80g, herbes de Provence 25g (Albert Menès), olives vertes dénoyautées 37cl (M-de-Turenne), sel citron-thym 150g (Savor&Sens), Villa Louise dame de cœur vin blanc 75cl.

65,00€ la box

BOX LA MAGIE EN BOUTEILLE

Assortiment de cinq bouteilles sélectionnées pour accompagner vos repas de fin d'année de l'apéritif au dessert composé de : Champagne Brut Axel Yaz 75cl, Bila-Haut 2023 M-Chapoutier 75cl, Sauternes Le Trianon du château Filhot 2017 75cl, Vacqueyras Delas Genets 2023 75cl, Champagne Brut rosé Lorient 75 cl.

90,00€ la box



POUR PASSER COMMANDE

Pour profiter pleinement des fêtes, organisez vos réceptions et planifiez vos menus à l'avance. Les équipes Partisans du Goût se feront une joie de vous renseigner et de vous accompagner à travers notre collection festive.

- 1 Rendez-vous dans vos halles gourmandes de Marquette-lez-Lille et détaillez votre sélection festive directement auprès du ou des comptoir(s) concerné(s).
- 2 Mentionnez le jour et l'horaire de retrait de votre choix.
- 3 Une fois votre commande validée, un bon de commande récapitulatif par comptoir vous sera remis, conservez-les précieusement, ils vous permettront de récupérer votre/vos commande(s) le jour de retrait.

Nous ne fixons pas de date limite pour les prises de commande, cependant, celles-ci seront assurées par ordre d'arrivée et seront honorées, sous réserve de la disponibilité de nos approvisionnements et de nos capacités de production afin de vous assurer pleine satisfaction.

POUR RETIRER VOTRE COMMANDE

Un point de retrait sera identifié dans votre marché gourmet. Pour vous permettre le retrait de vos commandes, **merci de vous munir de l'ensemble de vos bons de commande** en respectant le créneau convenu auprès de nos équipes.

Derniers horaires de retrait

Mardi 23 décembre 2025 : 19h30
Mercredi 24 décembre 2025 : 16h30
Mardi 30 décembre 2025 : 19h30
Mercredi 31 décembre 2025 : 16h30

HORAIRES EXCEPTIONNELS DE FÊTES

Dimanche 21 décembre 2025 : 09h00 - 14h00
Lundi 22 décembre 2025 : 08h30 - 20h00
Mardi 23 décembre 2025 : 08h30 - 20h00
Mercredi 24 décembre 2025 : 08h30 - 17h00
Jeudi 25 décembre 2025 : fermé
Dimanche 28 décembre 2025 : 09h00 - 14h00
Lundi 29 décembre 2025 : 08h30 - 20h00
Mardi 30 décembre 2025 : 08h30 - 20h00
Mercredi 31 décembre 2025 : 08h30 - 17h00
Jeudi 1er janvier 2026 : fermé

Fin des accès 15 minutes avant l'horaire de fermeture

www.partisansdugout.fr



[partisans_du_gout](https://www.instagram.com/partisans_du_gout)



[partisans du gout](https://www.facebook.com/partisans.du.gout)

Offre festive valable jusqu'au mercredi 31 décembre 2025.

*Dans la limite des stocks disponibles et sauf erreurs typographiques. Suggestion de présentation.
Photographies non contractuelles. Création et images : Service Communication-Marketing Partisans du Goût.
Partisans du Goût - RCS Roubaix Tourcoing 52467053600043.
Imprimé à Bondues (59) par l'imprimerie Publiscreen.
Ne pas jeter sur la voie publique.*



ecommerce.partisansdugout.fr



VOTRE MARCHÉ GOURMET

PRÊT À DÉGUSTER !

DISPONIBLE EN LIVRAISON ET CLICK&COLLECT

BIENVENUE



JE FAIS MON MARCHÉ

Une sélection de l'offre de mon marché gourmet en click & collect ou en livraison.



COLLECTION TRAITEUR

Une généreuse sélection traiteur, pensée pour vos événements privés et professionnels tout au long de l'année.



1. COMMANDEZ

2. RÉCUPÉREZ

3. SAVOUREZ



LIVRAISON

LIVRAISON OFFERTE dès 150€ d'achats !

Tarifs de livraison :

De 0€ à 70€ d'achats : 14€

De 70€ à 150€ d'achats : 9€

Au-delà de 150€ d'achats : 0€

**ZONE DE LIVRAISON : JUSQU'À 20KM
AUTOUR DE MARQUETTE-LEZ-LILLE**



CLICK&COLLECT

Service Click & Collect

Faites vos courses en ligne
& récupérez votre commande
directement en magasin :

187 Rue de Menin,
59520 Marquette-lez-Lille

NOS MARCHÉS GOURMETS PARTISANS DU GOÛT



Site marchand

Vos courses disponibles en
livraison et Click&Collect
ecommerce.partisansdugout.fr



Zone de l'innovation
187 Rue de Menin
Marquette-lez-Lille
03 28 34 24 12



partisans_du_gout



partisans du gout

www.partisansdugout.fr

