



# COLLECTION FESTIVE

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



HIVER 2025



# COLLECTION FESTIVE

édition 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](http://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

[www.partisansdugout.fr](http://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 PRÉVÔTEAU-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 Loriot 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



## CUVÉ 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



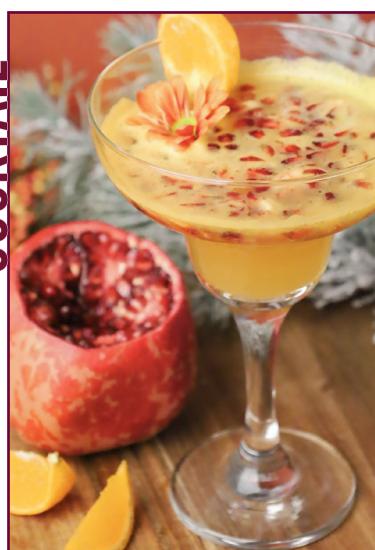
## CRÉMANT D'ALSACE DOPFF & IRION

### 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.



# APÉRITIFS





## 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 RILLETTES & 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 RILLETTES & 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€

## 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

## 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€

### 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

FOOD LOVER BOX

## L'ORIGINALE

Vendu au poids . . . . . **50,85€ la box de 1,5kg** soit 33,90€ le kg

Pain viennois tranché, crakers, 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 affiné 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

## ÉPICERIE

**Caviar d'aubergine - Maison Délices du Luberon**  
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

**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, échalote.*  
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.**

**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



# ENTRÉES





## 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€**



### PORTRAIT 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.



# TRAITEUR MER

## 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.	<b>32,50€</b>	soit 130,00€ le kg
500g.	<b>59,90€</b>	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.

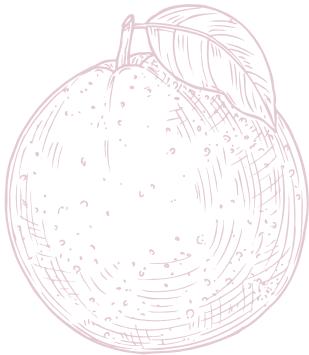
La part (150g)	<b>10,90€</b>
----------------	---------------



### Gravlax de canard aux agrumes

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

La part (200g)	<b>9,90€</b>
----------------	--------------



## LES ENTRÉES CHAUDES

### Bouchée à la reine

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

La part (150g)	<b>3,90€</b>
----------------	--------------

### Bouchée ris de veau

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

La part (150g)	<b>7,90€</b>
----------------	--------------

### Boudin blanc

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

La part (280g)	<b>7,90€</b>
----------------	--------------

### Mini cassolette aux légumes étuvés sauce champagne

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

La part (+/-100g)	<b>3,00€</b>
-------------------	--------------

### Mini cassolette d'escargots à la bourguignonne

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

La part (+/-100g)	<b>3,90€</b>
-------------------	--------------

### Mini cassolette de ris de veau Argenteuil

Sauce béchamel crémée, asperge verte.

La part (+/-100g)	<b>5,50€</b>
-------------------	--------------

# TRAITEUR LIBRE-SERVICE



## 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

**Pâté en croûte de veau aux girolles**

Disponible au poids . . . . . **24,90€** le kg

**Terrine de chevreuil** - Partisans du Goût

Disponible au poids . . . . . **29,90€** 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**





# POISSONNERIE



## 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.



## Médaillon de lotte



## Fricassée de langouste



## Risotto champignon



## TRAITEUR MER

### Médaillon de lotte

*Médaillon 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 pouarde

*Suprême de pouarde, 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€



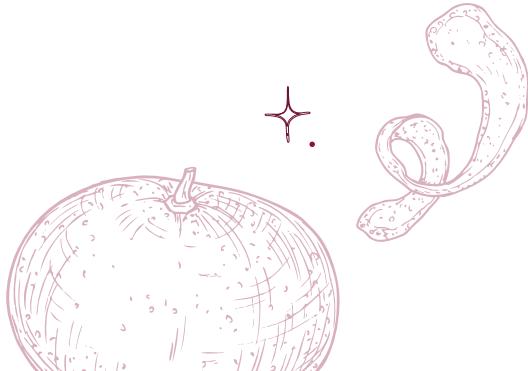
Sauté de chapon

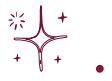


Fondant de poulet



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 FARCIÉS

*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

# BOUCHERIE - SPÉCIALITÉS PARTISANS DU GOÛT

## LES VOLAILLES FRANÇAISES

### Ballotine de pouarde 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

### Noix de veau

Disponible au poids . . . . . 32,90€ le kg

### Gigot d'agneau entier Label Rouge

Disponible au poids . . . . . 31,90€ 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

### Plateau pierrade

Poire de boeuf, filet de dinde, filet de poulet, filet de veau, filet de porc & poitrine fumée de porc.

Vendu au poids . . . . . 14,95€ le plateau de 500g soit 29,90€ 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) . . . . .	<b>3,50€</b>
Le format familial (4 parts soit +/-1kg) . . . . .	<b>9,90€</b>

## Purée de pomme de terre truffée

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

## Purée de potimarron

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

## Gratin dauphinois

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

## Gratin dauphinois truffé

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

## Pommes boulangère aux cèpes

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

## Tatin d'endive

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

## Endives braisées

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

## Tatin butternut & noisette

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

## Carottes en sifflets

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

## Poêlée de patate douce, châtaignes & champignons

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

## Poêlée de champignons

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

## Pommes rôties aux airelles

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

## Risotto potimarron - noisette

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



# 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

<b>Poêlée festive</b> (Panais, carotte, marron, shitaké, grenade)	
Vendu au poids . . . . .	<b>13,90€</b> le kg
<b>Poêlée potimarron - châtaigne</b>	
Vendu au poids . . . . .	<b>14,90€</b> le kg
<b>Poêlée champignons frais</b> (Pleurote, shitaké, champignon de Paris)	
Vendu au poids . . . . .	<b>13,90€</b> le kg
<b>Pommes de terre marinade ail des ours prêtes à rôtir</b>	
Vendu au poids . . . . .	<b>9,90€</b> le kg

<b>Gourmandise forestière</b> (champignons à rôtir à l'emmental)	
Vendu au poids . . . . .	<b>12,90€</b> le kg
<b>Gourmandise au Maroilles</b> (champignons à rôtir au Maroilles AOP)	
Vendu au poids . . . . .	<b>13,90€</b> le kg
<b>Fagot de haricots verts</b>	
Vendu au poids . . . . .	<b>15,90€</b> le kg

## PRIMEUR

<b>Ratte du Touquet cat 1 - France</b>	
Disponible au poids . . . . .	<b>Prix selon cours du jour</b>
<b>Vitelotte cat 1 - France</b>	
Disponible au poids . . . . .	<b>Prix selon cours du jour</b>
<b>Girolles cat 1 - France</b>	
Disponible au poids . . . . .	<b>Prix selon cours du jour</b>
<b>Mini carottes de couleurs cat 1 - Espagne</b>	
Disponible au poids . . . . .	<b>Prix selon cours du jour</b>
<b>Crosnes cat 1 - France</b>	
Disponible au poids . . . . .	<b>Prix selon cours du jour</b>

<b>Mini fenouil cat 1 - Espagne</b>	
Disponible au poids . . . . .	<b>Prix selon cours du jour</b>
<b>Panais cat 1 - France</b>	
Disponible au poids . . . . .	<b>Prix selon cours du jour</b>
<b>Patate douce cat 1- France</b>	
Disponible au poids . . . . .	<b>Prix selon cours du jour</b>
<b>Cerfeuil tubéreux cat 1 - France</b>	
Disponible au poids . . . . .	<b>Prix selon cours du jour</b>
<b>Potimarron cat 1 - France</b>	
Disponible au poids . . . . .	<b>Prix selon cours du jour</b>

## ÉPICERIE

<b>Risotto à la truffe</b> ( <i>Tuber aestivum</i> 2%) - Maison Alimentation fine de France	
Le paquet (170g) . . . . .	<b>3,60€</b> soit 21,18€ le kg
<b>Crème Tartufata</b> ( <i>Tuber aestivum</i> 2%) - Maison Sardis	
Le pot (80g) . . . . .	<b>5,90€</b> soit 73,75€ le kg
<b>Airelles au naturel</b>	
Le bocal (165g) . . . . .	<b>5,90€</b> soit 35,76€ le kg

<b>Morilles séchées</b> - Maison M. de Turenne	
Le bocal (24g) . . . . .	<b>16,50€</b> soit 687,50€ le kg
<b>Marrons au naturel</b> - Maison M. de Turenne	
Le bocal (210g) . . . . .	<b>6,00€</b> 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 kg

### Mayonnaise aux brisures de truffe (*Tuber brumale 1,2%*) - Maison Savor & Sens

Le 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 Sardis

La bouteille (100ml) . . . . . 9,90€ soit 99,00€ le litre

### Huile de colza infusée au basilic - Maison La Tourangelle

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

### Huile de noix - Maison La Tourangelle

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 kg

### Pétales de truffe d'été (*Truffe d'été déshydratée 50% dont 28gr de truffe fraîche Tuber aestivum*) - Maison Sardis

Le 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 Lucullus

Le 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 kg

### Coffret trio gourmand (*chutney figue & vinaigre balsamique, chutney mangue & poivre de Sichuan, confit d'oignons miel & épices*) - Maison Savor & Sens

Le 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 pouarde

Suprême de pouarde, 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 lotte

#### 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 la pouarde

#### Pour accompagner le cabillaud

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

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

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

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



# FROMAGERIE

## 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



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 personnalisé

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€

### Délice 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 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 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 artequeso 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 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** (Galettes à l'huile d'olive & aux oranges de Séville)

Le paquet de 6 galettes (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



# PAINS



# 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

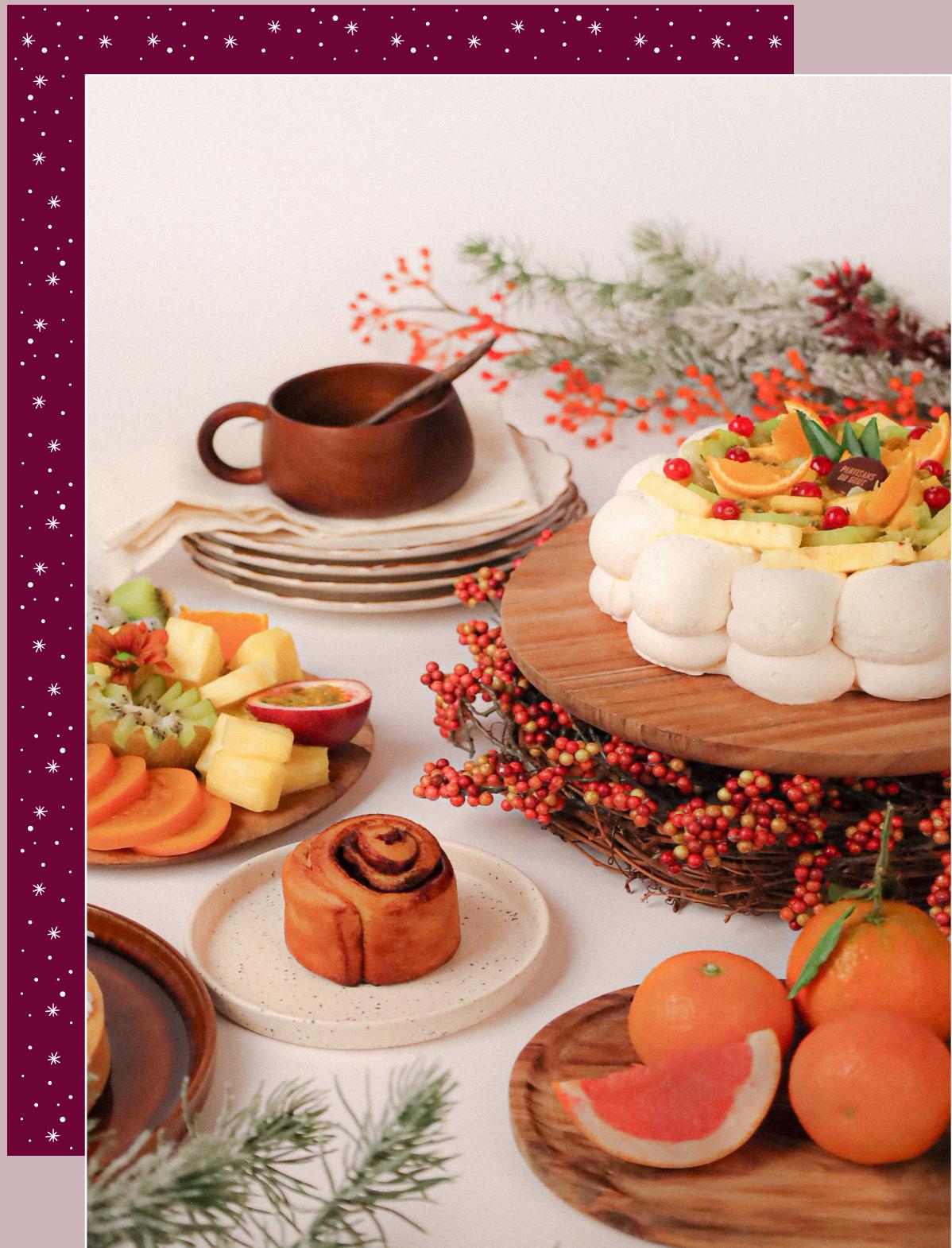
La pièce (250g) . . . . . 1,45€ soit 5,80€ le kg

## Flûte

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



# DESSERTS



# PÂTISSERIE

## 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) . . . . .	<b>3,90€</b>
La bûche 4 parts (450g) . . . . .	<b>18,90€</b>
La bûche 6 parts (700g) . . . . .	<b>27,90€</b>



### 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) . . . . .	<b>3,90€</b>
La bûche 4 parts (450g) . . . . .	<b>18,90€</b>
La bûche 6 parts (700g) . . . . .	<b>27,90€</b>



### 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) . . . . .	<b>3,90€</b>
La bûche 4 parts (450g) . . . . .	<b>18,90€</b>
La bûche 6 parts (700g) . . . . .	<b>27,90€</b>



### 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) . . . . .	<b>4,20€</b>
La bûche 4 parts (450g) . . . . .	<b>20,90€</b>
La bûche 6 parts (700g) . . . . .	<b>29,90€</b>



### 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) . . . . .	<b>4,10€</b>
La bûche 4 parts (450g) . . . . .	<b>19,90€</b>
La bûche 6 parts (700g) . . . . .	<b>28,90€</b>



### 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) . . . . .	<b>2,90€</b>
6 parts (700g) . . . . .	<b>15,90€</b>

## 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 framboissima

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**

## PORTRAIT 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 !



# BOULANGERIE



## LES COQUILLES

### Coquille nature - Partisans du Goût

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

### Coquille sucre - Partisans du Goût

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

### Coquille aux raisins - Partisans du Goût

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

### Coquille aux pépites de chocolat - Partisans du Goût

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

## LES GOURMANDISES

### Cinnamon roll - Partisans du Goût

La pièce (50g) . . . . .	<b>1,50€</b> soit 30,00€ le kg
--------------------------	--------------------------------

### Pain d'épices original - Partisans du Goût

La pièce (250g) . . . . .	<b>3,90€</b> soit 15,60€ le kg
---------------------------	--------------------------------

### Pain d'épices gros sucre - Partisans du Goût

La pièce (250g) . . . . .	<b>3,90€</b> 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) . . . . .	<b>12,90€</b> soit 43,00€ le kg
6 parts (600g) . . . . .	<b>19,90€</b> soit 33,17€ le kg
8 parts (800g) . . . . .	<b>25,90€</b> soit 32,38€ le kg

### Galette des rois pomme - Partisans du Goût

4 parts (300g) . . . . .	<b>11,90€</b> soit 39,67€ le kg
6 parts (600g) . . . . .	<b>18,90€</b> soit 31,50€ le kg
8 parts (800g) . . . . .	<b>24,90€</b> 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 Chablisiennne

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

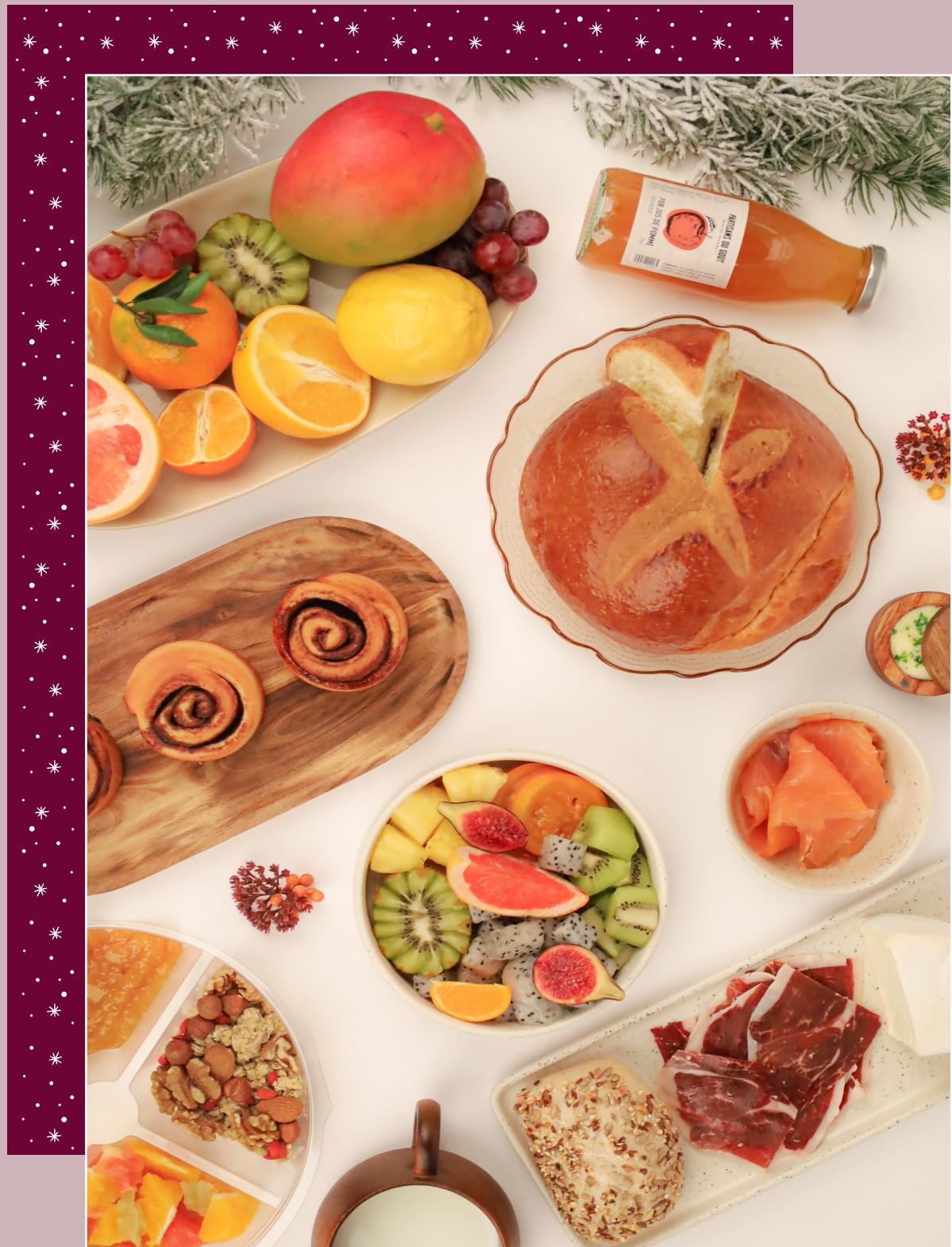


### Limoncello di sorrento villa massa

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 œufs 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 sweety, 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), Braccine 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 Loriot 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 détailliez 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](http://www.partisansdugout.fr)

 partisans\_du\_gout

 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 Bondoués (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 évènements privés et professionnels tout au long de l'année.



LIVRAISON - CLICK&COLLECT

1. COMMANDEZ

2. RÉCUPÉREZ

3. SAVOUREZ



LIVRAISON



CLICK&COLLECT

## 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

## 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](http://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](http://www.partisansdugout.fr)



POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE - [WWW.MANGERBOUGER.FR](http://WWW.MANGERBOUGER.FR)