

LE DÉ

CHARCUTIER TRAITEUR

La tradition et l'authenticité des produits

Idées cadeaux

Coffrets & cadeaux gourmands

Faire plaisir est un art, découvrez notre gamme

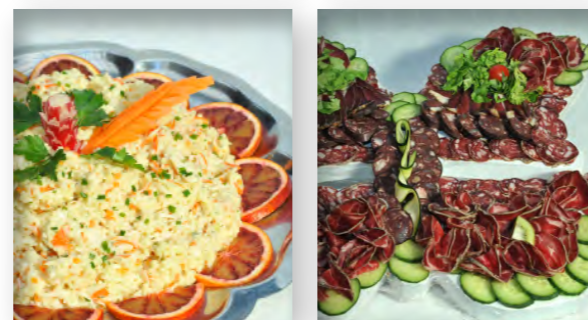
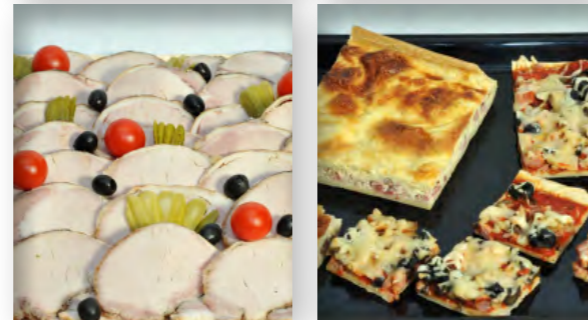
Quelques idées de compositions...



Idées Traiteur

Gâtez votre famille et vos amis

Mariage, communion, baptême, anniversaire, apéritif et soirée entre amis...



TARIFS / PARTICULIERS



nos Foies Gras

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER

Boîte métal
Longue conservation 4 ans
Ingrédients : Foie gras de canard, sel et poivre.

Code	Poids Net en grs	Parts	Prix TTC En €
FG225	125 g	2~3	18,40
FG226	200 g	4~5	25,20
FG227	270 g	5~6	31,00

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER

BOCAL VERRE
Longue conservation 4 ans
Ingrédients : Foie gras de canard, sel et poivre.

FG241	180 g	3~4	24,80
FG242	320 g	6~7	37,50
FG243	500 g	10	52,90

nos Confits

CONFIT DE CANARD

1 magret

Code	Poids Net en grs	Parts	Prix TTC En €
AC235	400 g	2~3	10,45
ACC237	650 g	3~4	16,40
CC236	500 g	3~4	11,50

1 magret + 1 cuisse

2 cuisses

GESIERS DE CANARD CONFITS

Ingrédients : gésiers, sel et graisse.

GC212	125 g	3~4	3,85
GC213	250 g	7~8	7,30



nos Entrées froides

	Code	Poids Net en grs	Parts	Prix TTC En €
PÂTÉ DE CAMPAGNE <i>Ingrédients : gras de porc, foie de porc légumes, oeufs frais, lait et assaisonnement.</i>	PC202	130g	3~4	2,70
	PC203	200 g	5~6	3,80
	PC400	400 g	10 +	6,35
PÂTÉ BRETON GASCON <i>En mémoire de nos origines bretonnes et Gasconnes, nous avons créé ce pâté, sur une base de pâté de campagne médaillé d'or au CGA de Paris en 2020, en y ajoutant du foie gras, des algues et du cidre bio de Bretagne. Ingrédients : Maigre et gras de porc, foie de porc, foie de canard, oeufs frais, ail, échalote, persil, cidre Bio, algues séchées Bio, sel, poivre, épices.</i>	PBG272	130g		3,85
	PBG273	200 g		5,70
PÂTÉ AU FLOC DE GASCOGNE <i>Ingrédients : gras de porc, foie de porc, carottes, oeufs frais, lait, Floc de Gascogne et assaisonnement.</i>	PFG247	130g	3~4	2,95
	PFG248	200 g	5~6	4,20
PÂTÉ DE CANARD AUX OLIVES <i>Ingrédients : gras de porc, foie de volaille, maigre de canard, olives vertes, oeufs frais, lait et assaisonnement.</i>	CAO130	130g	3~4	3,75
	CAO200	200 g	5~6	5,20
PÂTÉ PUR PORC À L'ARMAGNAC <i>Ingrédients : gras de porc, foie de porc, oeufs frais, armagnac et assaisonnement.</i>	PA218	130g	3~4	2,95
PÂTÉ DE PRUNEAUX À L'ARMAGNAC <i>Ingrédients : gras de porc, foie de porc, armagnac, pruneaux et assaisonnement.</i>	PPA256	130g	3~4	3,25
PÂTÉ AU PIMENT D'ESPELETTE <i>Ingrédients : gras de porc, foie de porc, oeufs frais, lait piment en poudre et assaisonnement.</i>	PI254	130g	3~4	4,25
PÂTÉ DE FOIE DE CANARD AU JUS DE TRUFFE <i>Ingrédients : gras de porc, foie de canard, oeufs frais, jus de truffe et assaisonnement.</i>	PFT252	130g	3~4	5,25
PÂTÉ DE LIEVRE AU CONFIT D'OIGNONS <i>Ingrédients : gras de porc, foie de volaille, maigre de lièvre oeufs frais, oignons, lait et assaisonnement.</i>	LO250	130g	3~4	3,70
PÂTÉ DE LAPIN AU THYM ET ROMARIN <i>Ingrédients : gras de porc, lapin, foie de volaille, lait, oeufs frais, pistache, thym, romarin et assaisonnement.</i>	PLTR263	130g	3~4	5,10
RILLETTE PUR CANARD <i>Ingrédients : maigre de canard, graisse de canard et assaisonnement.</i>	RPC268	130g	3~4	4,85
	RPC269	200g	5~6	8,10
RILLETTE DE CANARD <i>Ingrédients : maigre de canard, maigre de porc, graisse de canard et assaisonnement.</i>	RC208	130g	3~4	4,00
	RC209	200g	5~6	5,70
RILLETTE D'OIE <i>Ingrédients : maigre d'oie, maigre de porc, graisse d'oie et assaisonnement.</i>	RO207	200 g	5~6	8,95
PÂTÉ AU FOIE GRAS DE CANARD <i>Ingrédients : gras de porc, foie de canard, oeufs frais, lait et assaisonnement.</i>	PFC204	130g	3~4	4,35
	PFC205	200 g	5~6	6,50
GALANTINE DE VOLAILLE AUX CÈPES <i>Ingrédients : gras de porc, maigre de pintade, maigre de poule, oeufs frais, lait, cèpes déshydratés et assaisonnement.</i>	GV221	200 g	5~6	6,00
	GD210	130g	3~4	2,95
GALANTINE DE DINDE <i>Ingrédients : gras de porc, maigre de dinde, oeufs frais, lait et assaisonnement.</i>	GD211	200 g	5~6	4,20
	PG220	270 g	5~6	8,50
PÂTÉ GASCON <i>Ingrédients : porc, foie gras de canard, Armagnac, bouillon de cuisson et assaisonnement.</i>				
JAMBONNEAUX EN GELÉE <i>Ingrédients : jarret de porc, poivre.</i>	J224	200 g	3~4	3,70
	J223	400 g	5~6	6,65
BOUDIN DE CAMPAGNE <i>Ingrédients : porc, couennes et assaisonnement.</i>	B222	270 g	5~6	3,70
PÂTÉ DE TÊTE <i>Ingrédients : porc, bouillon de cuisson et assaisonnement.</i>	PT220	270 g	5~6	4,80

nos Plats cuisinés

	Code	Poids Net en grs	Parts	Prix TTC En €
TRIPES CUISINÉES AU VIN BLANC <i>Ingrédients : panse, bonnet, pied de boeuf vin blanc, carottes, tomates, oignons et assaisonnement.</i>	T238	420 g	1~2	8,70
	T239	840 g	2~3	15,30
DAUBE DE BŒUF <i>Ingrédients : joue de boeuf 65 %, vin rouge, carottes, couennes, oignons et assaisonnement.</i>	D246	420 g	1~2	10,20
	D245	850 g	2~3	17,65
CASSOULET AU PORC <i>Ingrédients : haricots lingots, saucisse de Toulouse 22 %, oignons, tomates, carottes, couennes, ail, lard salé et assaisonnement.</i>	CPO217	420 g	1~2	4,85
	CPO216	840 g	2~3	9,60
CASSOULET AU CONFIT DE CANARD <i>Ingrédients : haricots lingots, confit de canard 15 %, saucisse de Toulouse 7,5 % carottes, oignons, tomates, ail, lard salé et assaisonnement.</i>	CCA215	420 g	1~2	7,75
	CCA214	840 g	2~3	14,00

nos Saïaisons maison

	Prix TTC En € (au kg)
Saucisse sèche pur porc (en perche)	23,50
Saucisse sèche fine apéritif (en perche)	28,30
Ficelle gimontoise (chorizo très fort, en perche)	25,85
Saucisse sèche fine au roquefort (en perche)	29,50
Saucisse sèche fine "Dame Ginette" (herbes de Provence, lavande, en perche)	29,50
Saucisse pur porc au poivre vert	28,10
Saucisse sèche de foie (en boucle)	17,65
Saucisson de canard au piment d'Espelette (en boucle)	35,95
Saucisse sèche de canard (en boucle)	33,95
Saucisson pur porc nature	28,80
Saucisson à l'italienne (ail + vin rouge)	29,20
Saucisson de sanglier	34,80
Chorizo doux ou fort (en boucle)	21,65
Magret de canard séché entier	44,00
Plaquette de magret de canard séché tranché	54,45
Fritons de canard	28,00