



36 rue Maréchal Foch 57700 Hayange
 Face à l'église 03 82 84 77 40
cremeriedantan@gmail.com
 ou via messenger facebook

NOM:
 PRENOM:
 Adresse:
 TEL portable:
 Mail:
 Moyen de Paiement: CB ou Espèces
 Virement pour les clients fidèles et connus
 LIVRAISON OU RETRAIT MAGASIN

**Veuillez être précis dans vos commandes SVP pour un gain de temps !!
 (nombre de tranches ou grammage approximatif pour la coupe charcuterie et/ou fromage)
 Une portion normale à moyenne de fromage correspond à environ 250-300g.**

**Pour la raclette veuillez indiquer si c'est en morceau ou tranchée (comptez 200-250g environ/personne)
 Certaines raclettes (Nature/vin blanc/ fumée/ ail des ours) nécessitent au vu de leur forme de couper préalablement un morceau
 avant de pouvoir la trancher, donc 250g est le minimum que vous puissiez demander.
 Pour 2-3personnes, 2 sortes de raclette maximum, car sinon vous risquez d'en avoir trop et c'est difficile à couper.**

CHARCUTERIE à la coupe	Quantité	Prix
Mortadelle pistache		13,80€/kg
Mortadelle truffée		19,80€/kg
Saltufo saucisson truffe et parmesan		5,80€/pièce
Jambon cuit à l'os		18,00€/kg
Porchetta de Toscane		25,90€/kg
Jambon aux herbes		24,00€/kg
Jambon braisé		29,00€/kg
Tête pressée EPAISSE pour lambeaux salades		18,00€/kg
Tête pressée FINE(fromage de tête à l'italienne)		18,00€/kg
Terrine de Campagne échalote		19,80€/kg
Saucisse de viande 1/2 ou entier		11,90€/kg
Jambon Cru de Parme		29,90€/kg
Jambon Cru San Daniele		36,50€/kg
Jambon Cru de Toscane		25,00€/kg
Jambon Cru de Bayonne		29,00€/kg
Jambon Cru et Fumé Alpin		26,50€/kg
Jambon Cru Serrano		26,90€/kg
Saucisson Piquant		24,00€/kg
Saucisson à l'ancienne (mariné au vin rouge)		29,00€/kg
Saucisson Abruzzese		29,00€/kg
Saucisson Felino		29,00€/kg

FROMAGE à la coupe	Quantité	Prix
Brie de Meaux		19,00€/kg
Brie de Meaux truffé		35,00€/kg
Brie pasteurisé		9,80€/kg
Fougerus entier, 1/2 ou 1/4(sorte de coulommiers)		14,00€/pc entière
Raclette de Savoie au lait cru		15,90€/kg
Raclette au vin blanc au lait cru		16,90€/kg
Raclette fumée		17,90€/kg
Raclette à la liqueur de noix		19,80€/kg
Raclette à l'ail des ours		19,80€/kg
Raclette épicée		16,50€/kg
Raclette moutarde		16,50€/kg
Raclette poivre		16,50€/kg
Raclette truffe		26,90€/kg
Raclette cèpes et morilles		26,90€/kg
Morbier		16,90€/kg
Tome du Berry truffe		34,80€/kg
Tome du Berry à la châtaigne		29,50€/kg
Tome de Meuse		17,50€/kg
Saint Nectaire fermier		21,50€/kg
Epoisses		27,00€/kg
Munster nature		21,50€/kg

Saucisson Montanaro	26,00€/kg
Sopressa (à l'ail)	26,00€/kg
Saucisson Fiocco	32,00€/kg
Saucisson Milano	26,00€/kg
Saucisson maigre	26,00€/kg
Lard séché de Toscane morceau	19,80€/kg
Lard séché de Toscane tranches fines	19,80€/kg
Lard paysan morceau	19,00€/kg
Lard paysan tranches fines	19,00€/kg
Pancetta au poivre	18,50€/kg
Pancetta coppata	26,00€/kg
Coppa de Toscane	29,00€/kg
Filetto Secco (type bacon mais non fumé)	29,00€/kg
Bresaola (bœuf séché)	52,00€/kg

CHARCUTERIE à la pièce

Saucisson fenouil (forme "U") 1/4, 1/2 ou entier	29,50€/kg
Saucisson sans fenouil (en "U" 1/4, 1/2 ou entier)	29,50€/kg
Saucissons mignons baby	29,00€/kg
Saucisson fuet espagnol	2,90€/pièce
Talons de charcuterie sous-vide selon dispo: mortadelle, jambon cru, jambon cuit	moitié prix
Fuseau lorrain court (7 à 10€ le fuseau)	15,95€/kg
Abruzzese plat	6€/pièce
Cotechino pré-cuit pièce de 500g env	8,90€/pièce
Cuisses de canard confites (à l'unité)	21,90€/kg
Saucisses de canard paquet de 5 petites	38,50€/kg
Paquet de 2 Saucisses à rotir italienne nature	19,00€/kg
Paquet de 2 Saucisses à rotir italienne fenouil	19,00€/kg
Paquet de 2 Saucisses à rotir italienne piquante	19,00€/kg
Chorizo brasse couronne (indiquez en cm env)	24,00€/kg
Rillettes de canard berlingot 200g	6,90€/pièce

ANTIPASTI au détail

Poivrons au thon et parmesan	3,50€/100g
Anchois ail et persil	3,90€/100g
Olives noires façon grecque	1,20€/100g
Peperoni de lombardie doux	1,39€/100g
Mélange de champignons des bois à l'huile	2,70€/100g

Munster cumin	21,50€/kg
Delice de Bourgogne cremeux	17,90€/kg
Tome de Savoie	17,80€/kg
Tome de chèvre des pyrénées	27,00€/kg
Abbaye d'Orval	19,80€/kg
Tomme de brebis des pyrénées	29,80€/kg
Comté 18 mois	24,00€/kg
Comté 24 mois - indisponible	X 26,90€/kg
Comté 36 mois	29,80€/kg
Gruyère Kaltbach suisse	26,00€/kg
Gruyère Alpin	26,90€/kg
Emmental Français morceau	12,90€/kg
Emmental Français râpé	12,90€/kg
Emmental Suisse morceau	17,90€/kg
Emmental Suisse râpé	17,90€/kg
Vacherin fribourgeois	26,00€/kg
Beaufort	27,90€/kg
Tome Fermière d'abondance	25,00€/kg
Roquefort papillon	26,90€/kg
Tome au piment d'Espelette	24,50€/kg
Tome d'Alsace à l'Ail des Ours	24,50€/kg
Pierre des Burons (tome du Cantal)	18,90€/kg
Tome de brebis corse(format 600g) entière ou 1/2	27,00€/kg
Vieille mimolette 14 mois d'affinage	24,50€/kg
Mont d'Or coupe (dégustation à froid ou à chaud)	21,50€/kg
Préparation de fromages râpés pour fondue (indiquez le nombre de personnes mini 3)	de 6,00€ à 8,00€/pers selon sortes

FROMAGE à la pièce

Reblochon fermier 1/4 ou 1/2 ou entier	21,50€/kg
Brillat Savarin truffé 1/4 ou 1/2 ou entier	20,00€/pc entière
Cheddar cœur bio (environ 200g)	7,50€/pièce
Camembert de Normandie	4,95€/pièce
Tome de chèvre fermière demi-affinée 1/4 ou 1/2 ou entier (800genv)	26,00€/kg
Crottin de chavignol frais/demi-sec/fleuri	2,90€/pièce
Selles/s cher fermier cendré chèvre	4,90€/pièce
Chèvre frais 200g	3,70€/pièce
Saint-Félicien	5,80€/pièce
Chèvre frais au cuberdon framboise 100g	4,80€/pièce

PÂTES FRAICHES au détail

Anolino Emiliano special bouillon (viande)		22,00€/kg
Gnocchis pomme de terre		11,90€/kg
Cappelletti ricotta-épinard - <i>indisponible</i>	X	14,00€/kg
Cappelletti au jambon cru		14,00€/kg
Ravioles Ricotta-Blettes-Epinards paquet de 500g		26,00€/kg
Ravioles Asperges paquet de 500g		28,00€/kg

FROMAGE ITALIEN

Parmesan Reggiano 24 mois morceau		25,90€/kg
Parmesan Reggiano 24 mois râpé		25,90€/kg
Grana Padano morceau		17,90€/kg
Grana Padano râpé		17,90€/kg
Pecorino Romano morceau		19,80€/kg
Pecorino Romano râpé		19,80€/kg
Taleggio		14,00€/kg
Asiago Frais		15,90€/kg
Asiago demi-sec ou Montasio selon disponibilité		16,20€/kg
Verga Frais		19,80€/kg
Pecorino de Toscane		18,80€/kg
Pecorino frais nature		14,50€/kg
Pecorino frais poivre		14,50€/kg
Pecorino frais piment		14,50€/kg
Pecorino sarde demi-sec		18,80€/kg
Filante (spécial pizza)		13,90€/kg
Provolone doux		13,90€/kg
Provolone piquant		15,90€/kg
Piave Sec		19,80€/kg
Piave demi-sec		17,00€/kg
Pecorino Moliterno truffe		42,00€/kg
Gorgonzola classique		14,90€/kg
Gorgonzola mascarpone crémeux		14,90€/kg
Scamorze nature ou fumée		15,00€/kg
Mozzarella di Bufala		2,50€/pièce
"Camembert" di Bufala		4,95€/pièce
Ricotta fraîche pot de 250g		1,95€/pièce

Pâtes sèches paquet de 500g

Format classique (penne, coquillettes, ditali, spaghetti)		1,00€/pièce
---	--	-------------

Chèvre frais confit de figue au porto 100g		4,80€/pièce
Mont d'Or boîte au four 2pers environ 600-700g		19,80€/kg
Feuilleté au fromage de chèvre lard et miel		2,95€/pièce
Feuilleté au fromage de chèvre poire (10min au four)		2,95€/pièce

PRODUITS LAITIERS

Beurre demi-sel échiré baratte 250g		3,95€/pièce
Beurre doux échiré baratte 250g		3,90€/pièce
Beurre demi-sel Truffes berlingot ~130g- <i>indisponible</i>	X	35,00€/kg
Cancoillotte fermière du Doubs NATURE AIL DES OURS, ou AIL ou ECHALOTTE ou MORILLES ou VIN JAUNE		3,70€/pièce
Crème fraîche entière de Normandie petit pot env 250g ou grand pot env 500g		9,00€/kg
Fromage Blanc de campagne petit pot env 250g ou grand pot env 500g		8,00€/kg
Yaourt Tradition Fierbois vanille/mandarine amande/fruits passion/ fraise/cerise/mirabelle/abricot/miel/ citron		2,80 € les 2 au choix
Crème dessert artisanale vanille/praliné/caramel au beurre salé chocolat/pistache/café		1,50 € les 2 au choix
Yaourt nature artisanal		1,50€ les 2
Œufs de la ferme de Neufchef		1,90€ les 6

!/ \ Plusieurs arrivages de produits extra-frais (yaourts, crèmes, lait entier) ne sont réceptionnés qu'à partir de jeudi ou vendredi selon la volonté du transporteur

Gourmandises

Chocolaterie du Luxembourg		
Tablette 100g chocolat noir 99%		3,90€/pièce
Tablette 100g chocolat noir 80% OUGANDA		3,00€/pièce
Tablette 100g chocolat noir 61%		3,00€/pièce
Tablette 100g chocolat lait		3,00€/pièce
Tablette 100g éclats de caramel d'Isigny NOIR		3,50€/pièce
Tablette 100g éclats de caramel d'Isigny LAIT		3,50€/pièce
Tablette 100g Noisettes du Piémont NOIR		3,50€/pièce
Tablette 100g Noisettes du Piémont LAIT		3,50€/pièce
Tablette 100g Riz soufflé LAIT		3,50€/pièce
Tablette 100g Amandes LAIT		3,50€/pièce

luiguine, bucatini, macaroni, coquillage, gnocchi, vermicelles, plomb,rosmarino, etc.....)		
Format spécial (Farfalles, gnochetti sarde, Casareccia, Ziti, Malfaldine.....)		1,50€/pièce
Feuilles de Lasagne - RUPTURE	X	2,00€/pièce
Conghlioni à farcir		2,00€ / pièce
Millerighi à farcir		2,00€ / pièce
Quadrucci aux œufs 500g		1,80€/pièce
Cannelloni à farcir 250g		1,50€/pièce
Spaghetti bio integrale 500g		1,80€/pièce

Fettucines Artisanales aux œufs 250g		3,20€/ pièce
Tagliatelles Artisanales aux œufs 250g		3,20€/ pièce
Pâtes artisanales à la truffe noire 250g		4,60€/pièce

Polenta moyenne 1kg		3,70€/pièce
Polenta bergamasca fine 1kg		3,95€/pièce
Fagioli Haricots blancs italiens bocal 360g		1,50€/ pièce
Borlotti Haricots rosés italiens bocal 360g		1,50€/pièce
Piselli petits pois italiens bocal 360g		1,95€/pièce
Risotto au safran ou aux cèpes 250g		4,90€/pièce
Risotto 1kg Arborio ou Carnaroli selon dispo		6,30€/pièce
Riz noir intégral "Venere" 500g		4,80€/pièce
Pesto alla Genovese 190g		2,50€/pièce
Pesto Rosso 190g		2,50€/pièce
Pesto aux cèpes 180g		4,80€/pièce
Sauce tomate Passata 700ml		1,50€/ pièce
Sauce au ragoût STAR 3X100g		3,30€/pièce
Sauce tomate peperoni 350g		2,90€ / pièce
Sauce tomate basilic 350g - RUPTURE	X	2,90€/pièce
Sauce tomate arrabbiata 350g		2,90€/pièce
Sauce tomate légumes 350g		2,90€/pièce
Sauce tomate bolognaise 190g		3,50€/pièce
Sauce tomate Nduja di Spilinga (très piquante) 180g		3,50€/pièce
Peperonata (sauté de poivrons)		3,90€/pièce
Tomates pelées Mutti 260g		1,65€/pièce
Tomates pelées Mutti 520g		2,40€/pièce
Lentilles vertes sèches paquet de 350g		3,80€/pièce
Préparation légumes déshydratés pour sauce		

Tablette 100g Amandes NOIR		3,50€/pièce
Bouchée millefeuille pralinée LAIT 45g		2,30€/pièce
Bouchée millefeuille pralinée NOIR 45g		2,30€/pièce
Bouchée millefeuille pralinée NOIR 45g		2,30€/pièce

Panettones

Panettonne classique aux fruits confits 500g		8,00€/pièce
Panettonne classique aux fruits confits 1kg		13,50€/pièce
Panettonne pépites de chocolat 500g		8,90€/pièce
Panettonne pépites de chocolat et caramel au beurre salé 600g		9,90€/pièce
Panettonne citron 600g		9,90€/pièce
Panettone aux raisins secs 500g		14,90€/pièce
Panettone fruits confits Mandorlato 500g		15,50€/pièce
Panettone Cerise Amarena 500g		18,50€/pièce
Panettone Marron glacé 600g		19,80€/pièce
Panettone Veneziana Pistache		19,80€/pièce
Panettone Veneziana Abricot		18,50€/pièce
Pandoro Classico 1kg (nature)		13,50€/pièce
Mini panettone fruits confits 100g		2,00€/pièce
Mini panettone tout chocolat 100g		2,00€/pièce
Mini panettone cerise amarena 100g		2,00€/pièce
Mini panettone marron glacé 100g		2,50€/pièce
Mini pandoro nature 80g		2,00€/pièce
Sbrisola nocciola ciocco 200g		6,90€/pièce
Sbrisola noce miele 200g		6,90€/pièce

Confitures artisanales de la Hoube

Citron de Menton, Litchi-Framboise, Framboise épépinée 220g		6,50€/pot
Fraise, Abricot, Fruits rouges, Cassis, Cerise Noire, Figue, Griotte, Mûre, Myrtille sauvage, Quetsche, Rhubarbe, Kiwi, Mangue, Fruit passion-coco-mangue, Mirabelle, Mirabelle-Cannelle, Ananas-vanille, Fraise-gingembre, pot de 220g		
Gelée Fraise-rose, gelée Pomme-cannelle, gelée Groseille, Gelée de coing, pot de 220g		5,80€/pot
Nut'In pâte à tartiner choco/noisette pot de 250g		

tomate, 3 recettes:		
Silana (aubergines, tomates, ail, cèpes, persil)		
Campagnola (aubergine, courgette, courge, poivrons, oignons, ail, persil)		3,50€/pièce
Puttanesca (olive, ail, tomates, câpres, oignons, basilic)		
Bruschetta (4 grandes tranches)		2,90€/paquet
Préparation Bruschetta légumes		3,50€/ pièce
Préparation Bruschetta peperoni		3,50€/ pièce
Préparation Bruschetta pomodoro et ail		3,50€/ pièce
Préparation Bruschetta pomodoro		3,50€/ pièce
Gressins nature ou sésame		2,80€/ pièce
Taralli classique ou graines de fenouil	X	1,90€/paquet
Piadines (3 galettes)		3,95€/paquet
Pain Sarde (Galette fines sèches Carasau)		4,20€/paquet
Tomates séchées 280g		3,90€/pot
Tomates confites 190g		3,90€/pot
Aubergines grillées tranches 280g		4,50€/pot
Olives vertes Cerignola 360g		2,90€/pot
Filets d'anchois à l'huile 130g		5,40€/pot
Ail doux au persil 190g		3,20€/pot
Origan séché de Calabre sachet		3,30€/pièce
Farine Manitoba type 0 1kg		1,95€/kg
Farine de semoule Rimacinata 1kg		1,90€/kg
Farine blanche T45 1kg		1,00€/kg
Focaccia type pizza Tomates cerises 750g		9,95€/pièce
Levure fraîche de boulanger cube 40g		0,60€/pièce

Conserves des Landes

Plats cuisinés complets bocal

Parmentier de canard (1pers)		6,90€/pièce
Moussaka de canard (1pers)		9,70€/pièce
Mijoté de saucisses aux lentilles (1pers)		8,90€/pièce
Mijoté de saucisses aux lentilles (2pers)		14,50€/pièce
Cassoulet landais au confit de canard (1pers)		7,90€/pièce
Cassoulet landais au confit de canard (2pers)		11,80€/pièce

Plats cuisinés bocal (prévoir accompagnements)

Canard à la Basquaise (2pers)	X	9,70€/ pièce
Poulet citron (2pers)		8,90€/pièce

Artisanale et sans huile de palme		6,80€/pot
-----------------------------------	--	-----------

Bière de Marspich Brasserie de la Fensch

Blanche 33cl		3,00€/ bouteille
Blonde 33cl		3,00€/ bouteille
Ambrée 33cl		3,00€/ bouteille
Triple 33cl		3,20€/ bouteille

La Cabane à Jus Marspich/Uckange

Jus pomme poire 1L		3,40€/ bouteille
Jus pomme 1L		3,20€ / bouteille
Jus pomme-menthe 1L		3,40€/ bouteille
Cubis jus pomme 3L		8,00€/ cubis
Cidre lorrain 1L		6,00/ bouteille

Conserverie/ Epicerie

Sardines à l'ancienne BIO		5,90€/pièce
Rillettes de noix de St Jacques 100g		6,40€/pièce
Tapenade noire 100g		4,95€/pièce
Crème de poivrons Piquillo 100g		4,80€/pièce
Crème de courgette épices 100g		5,20€/pièce
Crème de champignon et truffe 100g		7,90€/pièce
Croûtons à l'ail et huile d'olive		3,50€/pièce
Cèpes séchées au détail (en moyenne 50g/sauce)		13,00€/ les 100gr
Morilles séchées au détail (en moyenne 50g/sauce)		49,00€/ les 100gr
Vanille Bourbon Madagascar poudre en dose 1g		2,20€/ dose
Safran filaments la dose de 0,2g		3,40€/dose
Brisures de truffes noires du Périgord bocal 12,5g		11,00€/pièce
Brisures de truffes noires du Périgord bocal 25g		21,00€/pièce
Pâte d'anchois italienne - tube 60g		1,10€/pièce
Câpres au sel - barquette de 250g		4,05€/pièce
Pâte à tartiner choco-noisette bisuits Pan di Stelle 480g	X	6,90€/pièce

Terrines - Foie gras

Canard au poivre vert 180g		6,00€/pièce
Canard à l'Armagnac 180g		6,00€/pièce
Campagne au piment d'Espelette 180g		5,00€/pièce
Gourmandise Gasconne 100g (avec foie gras)		5,50€/pièce
Gourmandise Gasconne 180g (avec foie gras)		7,80€/pièce

Bœuf Bourguignon (2pers)		9,70€/pièce
Poulet aux morilles (2pers)		9,50€/pièce
Blanquette de veau (2pers)		9,50€/pièce

Légumes cuisinés à la graisse de canard

Haricots blancs 400g		4,50€/pièce
Haricots blancs 780g		6,80€/pièce
Lentilles 400g		4,30€/pièce
Lentilles 780g		6,10€/pièce
Fond de volaille prêt à l'emploi 180g		3,10€/pièce
Fond de veau prêt à l'emploi 180g		3,30€/pièce
Graisse d'oie 320g		8,50€/pièce
Graisse de canard 320g		5,50€/pièce
Sauce au foie gras 180g		5,40€/pièce
Sauce au poivre vert 180g		3,40€/pièce
Sauce périgieux à la truffe noire du Périgord 180g		6,80€/pièce

Miels locaux Julien Frizon apiculteur de Yutz

Miel de Saule pot de 500g		13,00€/pot
Miel d'Acacia pot de 500g - <i>rupture temporaire</i>	X	9,90€/pot
Miel de Lavande pot de 500g		13,50€/pot
Miel de Sapin pot de 500g		11,50€/pot
Miel de Forêt pot de 500g		10,50€/pot
Miel de Châtaigner pot de 500g		10,50€/pot
Miel de Luzerne pot de 500g		12,50€/pot
Miel de Tilleul pot de 500g		9,90€/pot
Miel de fleurs et noisettes pot de 500g		11,50€/pot
Miel printemps crémeux pot de 500g		7,90€/ pot
Propolis 10ml		9,90€/fiOLE
Hydromel bouteille de 75cl		22,50€/BTL

Miels d'Espagne Haut de gamme

Miel d'eucalyptus pot de 250g		8,50€/pot
Miel de thym pot de 250g		9,80€/pot
Miel de citronnier pot de 250g		7,90€/pot

Vinaigre

Vinaigre de Pomme 0,75cl		2,90€/pièce
Vinaigre balsamique de Modène 6 ans 0,25cl		12,90€/pièce
Vinaigre balsamique de Modène 8 ans 0,25cl	X	19,90€/pièce

Rillettes de canard 180g		6,50€/pièce
Terrine de canard miel agrumes 200g		8,20€/pièce
Terrine cochon lard échalotes 200g		7,60€/pièce
Terrine de sanglier à l'ivrogne (au vin) 200g		7,60€/pièce
Terrine cochon pommes pain d'épices 200g		7,60€/pièce
Bloc de foie gras de canard 100g		9,90€/pièce
Foie gras Canard entier mi-cuit 300g		56,00€/pièce
Foie gras Canard entier mi-cuit 130g		27,90€/pièce
Foie gras Oie entier mi-cuit 130g		33,90€/pièce
Foie gras Oie entier mi-cuit 300g		66,50€/pièce

Vins

Hélios Côte du Roussillon Rouge 75cl		5,50€/bouteille
Hélios Côte du Roussillon Rosé 75cl		5,50€/bouteille
Hélios Côte du Roussillon Blanc 75cl		5,50€/bouteille
Drouhin La Forêt Pinot Noir 75cl		13,50€/bouteille
Tarani rouge 75cl (Toulouse)		5,80€/bouteille
Qvid Primitivo des Pouilles 75cl		10,90€/bouteille
Chardonnay Margote (blanc) 75cl		6,50€/bouteille
Apremont vin blanc de Savoie 75cl		7,80€/bouteille
Champagne demi-bouteille brut Veuve Pelletier 37,5		12,90€/bouteille
Champagne brut Veuve Pelletier 75cl		19,90€/bouteille
Champagne demi-sec Veuve Pelletier 75cl		19,90€/bouteille

Huile d'olive AOP française

AOP Aix-en-Provence Château-Virant 1L		33,50€/pièce
AOP Nyons Moulin de Haute-Provence 1L		33,50€/pièce

Huile d'olive des Pouilles

Affiorato (fleur d'huile d'olive) extra-vierge 0,25L		6,95€/pièce
Fruttato medio extra-vierge 0,25L		6,95€/pièce
Fruttato intenso extra-vierge 0,25L		6,95€/pièce
Basilic 0,25L		6,95€/pièce
Origan 0,25L		6,95€/pièce
Romarin 0,25L		6,95€/pièce
Piment 0,25L		6,95€/pièce
Poireaux 0,25L		6,95€/pièce
Citron 0,25L		6,95€/pièce
Mandarine 0,25L		6,95€/pièce
Orange 0,25L		6,95€/pièce

Vinaigre balsamique de Modène 12 ans 0,25cl	25,90€/pièce
Vinaigre balsamique jeune bio de Modène 0,25cl	4,90€/pièce

Truffe 0,25L -RUPTURE	X	8,00€/pièce
Affiorato (fleur d'huile d'olive) extra-vierge 0,75L		19,90€/pièce
Fruttato medio extra-vierge 0,75L		17,00€/pièce

Morue séchée

par pièce entière de 1,200 à 1,500kg	15,90€/kg
par pièce entière de 1,800 à 2,200kg	15,90€/kg

Huile de noix 1L	12,90€ /pièce
Huile de noisette 0,50L	14,90€/pièce

MISE A JOUR 25/11/2021 DEMANDEZ LE DERNIER LISTING

Disponible aussi, tarif sur demande

Vins français italiens et étrangers, spiritueux, etc.....

Infos importantes:

Poids variable selon la coupe

Liste non exhaustive de produits selon disponibilités et futurs arrivages

Prix sujets à changement selon hausse fournisseur dû au transport, énergie, coût de matière première, loi sur le plastique pour les emballages, etc.... entre le 25/11/2021 et 01/03/2022

Avec la fin des restrictions gouvernementales en terme d'horaire et de déplacements, nous suspendons les livraisons à domicile afin de pouvoir reprendre un rythme de travail normal et serein. Les livraisons seront amenées à reprendre si un couvre-feu plus tôt serait annoncé ou un reconfinement ou autre mesure gouvernementale qui nous empêcherait de travailler normalement.

Horaires d'ouverture:

Lundi jour de fermeture

Mardi 8h00-12h00 // 14h30- 19h00

Mercredi 8h00-12h00 // 14h30- 19h00

Jeudi 8h00-12h00 // 14h30- 19h00

Vendredi 8h00-12h30 // 14h00 - 19h00

Samedi 8h00-12h30 // 13h30 - 18h30

Dimanche jour de fermeture

Vous avez la possibilité de passer commande en mode retrait

après réception de sms pour vous avertir du statut Terminé de votre commande, vous pourrez venir la récupérer.

Passez commande avant 15h la veille pour que votre commande puisse être prise en compte hors période de fêtes de fin d'année (uniquement sur bon de commande avec créneau h
Pour tout le mois de décembre (hors 21-22-23-24, 30 et 31 décembre), les commandes seront à passer avant 15h, 2 jours à l'avance afin de nous organiser au mieux dans les diverse

Nous ne consultons plus nos messageries le soir après 19h30, ainsi que le samedi et dimanche toute la journée.

Nous souhaitons pouvoir récupérer nos soirées et notre vie familiale, merci de votre compréhension.

Le port du masque est obligatoire dans le magasin depuis le 1er déconfinement, afin de nous permettre d'accueillir plusieurs personnes en même temps, et afin de faciliter la circulation dans l'espace clients, **nous demandons aux accompagnants de bien vouloir attendre à l'extérieur s'il y'a déjà du monde à l'intérieur.** Etant donné la proximité lors des livraisons lors du paiement, nous vous demanderons le port du masque également.

En vous remerciant pour votre compréhension.