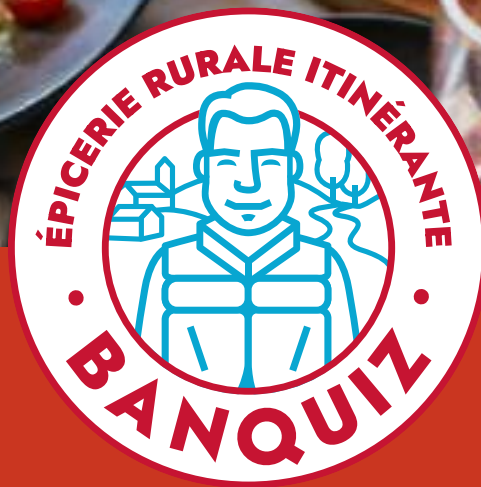




**ON SE RETROUVE
À TABLE !**

SÉLECTION PRINTEMPS/ÉTÉ
À PARTIR DU 01 MARS

CHEZ BANQUIZ, NOUS DÉFENDONS CHAQUE JOUR NOS VALEURS



PROXIMITÉ

Nos vendeurs conseils viennent vous rencontrer chez vous chaque mois. Ils connaissent votre vie, vos habitudes et ont su créer avec vous une relation sincère et durable. **Ils ont construit au fil du temps une relation de confiance avec vous !**



OFFRE LOCALE

Banquiz sélectionne des produits provenant des producteurs régionaux. **35% de notre offre produit est locale.**



TRANSPARENCE

Avec 390 produits visibles directement dans le camion, vous voyez ce que vous achetez.

Pour rester au plus proche de la réalité, presque toutes les photos de notre catalogue sont réalisées à partir de produits Banquiz, cuisinés, mis en assiette puis photographiés par un professionnel.

Nous n'avons rien à vous cacher !



ÉCO-RESPONSABILITÉ

Banquiz vous permet de limiter vos déplacements pour faire vos courses alimentaires en venant vous visiter chaque mois et propose aussi des solutions respectueuses de l'environnement : nos camions ne consomment pas d'énergie pour créer du froid en journée et nous tentons de minimiser dès que c'est possibles les emballages.



**NOS PRODUITS
SONT TOUS
PORTIONNABLES
POUR LIMITER
LE GASPILLAGE
ALIMENTAIRE**



**UN SERVICE
COMPLET AVEC
VOS PRODUITS
SOIGNEUSEMENT
DÉPOSÉS
DANS VOTRE
CONGÉLATEUR**



**NOUS
GARANTISSONS
DES PRIX AU PLUS
JUSTE SUSCEPTIBLES
D'ÉVOLUER SELON
LES TENDANCES
DES MARCHÉS**



**LE MÊME
INTERLOCUTEUR
À CHAQUE TOURNÉE
POUR UNE RELATION
DE CONFIANCE**



**NOUS
MAÎTRISONS
LA CHAÎNE
DU FROID
À 100%**



**CERTAINS DE
NOS PRODUITS
SUIVENT LE RYTHME
DES SAISONS
ET NE SONT PAS
DISPONIBLES TOUTE
L'ANNÉE DANS
NOS CAMIONS**



**LE PAIEMENT
SE RÉALISE EN
TOUTE SÉRÉNITÉ
LORS DE LA VISITE
DE NOTRE
CONSEILLER
VENDEUR**



**UN SERVICE PENSÉ
POUR LES FAMILLES
ET POUR TOUS
LES ÂGES**



**ON VIENT
VOUS
RÉGALER !**

ON SE RETROUVE À TABLE !

Bienvenue chez Banquiz. Ici, on fait les choses simplement, comme on les ferait entre voisins. Nos camions parcourent les routes pour venir jusqu'à vous, afin que les produits Banquiz se retrouvent sur votre table, là où se vivent les repas du quotidien.

Nous allons dans les villages que d'autres oublient, parce que pour nous, chacun doit pouvoir bien manger, sans faire des kilomètres. C'est pour cela que nous vous apportons des produits bons, souvent locaux, toujours choisis avec soin, pour nourrir vos repas de tous les jours comme vos envies du moment.

Ouvrez ce catalogue comme on prépare un repas simple et sincère. Vous y trouverez des idées faciles, des produits pratiques, de quoi bien manger sans chichi. Et nous, on sera là, comme toujours, à chaque tournée, pour que Banquiz trouve naturellement sa place à votre table.

Merci de nous accueillir chez vous.
Avec vous, vraiment, Banquiz se retrouve à table.



**APÉRITIFS
& VINS**

P.06

ENTRÉES

P.12

POISSONS

P.24

VOLAILLES

P.38

VIANDES

P.46

**PRODUITS
DE TERROIR**

P.64

LÉGUMES

P.74

**PÂTISSERIES
& GLACES**

P.94

ÉPICERIE

P.112



AVEC BANQUIZ 2026 SE SAVOURE MOIS APRÈS MOIS !

Chaque saison a ses envies, chaque mois ses occasions de se retrouver.
Grâce à nos tournées régulières, vous pouvez anticiper ou céder à l'envie :
un repas sur le pouce, un apéro qui s'improvise, une grande tablée entre amis ou en famille...

IL Y A TOUJOURS UNE BONNE RAISON DE SE RÉGALER !

MARS

01/03 FÊTE DES GRAND-MÈRES

Douceurs à partager,
plats réconfortants...

**17/03
SAINT PATRICK**
Ça vous dit un apéro irlandais ?
Bières, whisky, fish and chips...

AVRIL

5/04 PÂQUES

Recettes traditionnelles et familiales
souvent autour de l'agneau,
entrées festives...

VACANCES DE PRINTEMPS
Les enfants ou petits-enfants à occuper,
des sorties improvisées, des repas
à partager sans se compliquer la vie !

MAI

JOURS FÉRIÉS ET LONGS WEEK-ENDS DE MAI SANS OUBLIER LA FÊTE DES MÈRES LE 31 MAI !

C'est le moment des repas
du dimanche en famille, des grandes
tableées, des premières grillades
ou plancha, des apéros,
des premiers pique-niques...

JUIN

21/06 FÊTE DES PÈRES, FÊTE DE LA MUSIQUE ET DÉBUT DE L'ÉTÉ

Apéros en extérieur,
soirées festives, salades
gourmandes, grillades,
glaces...

JUILLET

4/07 DÉBUT DES VACANCES D'ÉTÉ

Ça se fête : plus de devoirs,
d'activités, le début des séjours
chez papi et mamie !

**14/07
JOUR FÉRIÉ & FÊTE NATIONALE**
Grillades, planchas,
desserts festifs...

AOÛT

**15/08
JOUR FÉRIÉ & ASSOMPTION**
Repas généreux, apéros prolongés,
grillades, pique-niques, desserts glacés
à l'ombre d'un parasol.

**FIN AOÛT
RENTRÉE SCOLAIRE IMMINENTE**
Plats rapides, menus organisés...
On fait le plein pour mieux gérer
le quotidien !

RAYON

APÉRITIFS & VINS

- > APÉRITIFS & BOUCHÉES
- > VINS & ALCOOLS



**MADEMOISELLE
DU MONT 2021 EST
UN CÔTES DU RHÔNE
GOURMAND ET FRAIS,
PORTÉ PAR DES ARÔMES
DE FRUITS ROUGES ET D'ÉPICES,
AVEC UNE BOUCHE SOUPLE ET
DES TANINS ÉLÉGANTS.**

Il est produit par La Ferme du Mont,
domaine attentif à son terroir de galets
et d'argiles, qui signe des vins précis,
équilibrés et immédiatement accessibles.

**AOP CÔTES
DU RHÔNE MADEMOISELLE
DU MONT**

Grenache, Syrah, Mourvèdre
et vieux Carignan.
Vin fin et élégant. Vin rouge.
12% Vol. - 75 cl

RÉF. 1077 **11,90€** la bouteille
15,87€ le litre

**Son nez mêle fruits
rouges et épices douces,
sa bouche est souple
et ses tanins fins pour une
finale vive et harmonieuse :
un vin expressif et
immédiatement plaisant.**

STÉPHANE VEDEAU
LA FERME DU MONT
RHÔNE





30 GOUGÈRES AU FROMAGE

Délicieuses gougères moelleuses à l'emmental et au comté. 225 g

RÉF. 110

10,90€

les 225 g
48,44€ le kg





APÉRITIFS & BOUCHÉES



OIGNONS RINGS

10-12 min. au four. 300 g

RÉF. 101



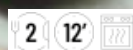
5,90€ les 300 g
19,67€ le kg



MINI CROQUE-MONSEUR

20 pièces - 200 g

RÉF. 1087



9,70€ les 200 g
48,50€ le kg



BOUCHONS APÉRITIFS AU COMTÉ

12 délicieux moelleux artisanaux au comté. 120 g

RÉF. 106



6,90€ les 120 g
57,50€ le kg



12 MINI-FEUILLETÉS À LA BOURGUIGNONNE

Bouchées croustillantes garnies d'une farce à la bourguignonne. 150 g

RÉF. 132



10,90€ les 150 g
72,67€ le kg



50 MINI-FEUILLETÉS

Allumettes tomate-chorizo, allumettes saumon-poireau, feuilletés chèvre, roulés saucisse-moutarde et mini paniers à la provençale. 630 g

RÉF. 109



12,90€ les 630 g
20,48€ le kg

**ACCRAS DE MORUE**

300 g

RÉF. 1027

4-5 12' 222 7,90€ les 300 g
26,33€ le kg

**30 GOUGÈRES AU FROMAGE**

Délicieuses gougères moelleuses à l'emmental et au comté. 225 g

RÉF. 110

10-15 12' 222 10,90€ les 225 g
48,44€ le kg

**12 CROQUILLES D'ESCARGOTS AU ROQUEFORT**

Escargots d'Aveyron cuisinés dans une coquille en pâte croustillante. 160 g

RÉF. 133

4-6 12' 222 11,50€ les 160 g
71,88€ le kg

**12 MINI-FARÇONS**

Farce de poitrine de porc, blettes, jambon sec, persil, lard salé. 500 g

RÉF. 1098

6 12' 222 14,50€ les 500 g
29,00€ le kg

**MINI-CHEESEBURGERS**

9 pièces - 145 g

RÉF. 194

4-5 12' 222 10,90€ les 145 g
75,17€ le kg

**6 MINI-FARÇONS AU ROQUEFORT**

Farce à base de blettes, persil, oeufs, lait, farine, sel, poivre et Roquefort. 180 g

RÉF. 2099

3-4 12' 222 9,00€ les 180 g
50,00€ le kg



VINS & ALCOOLS

AOP MUSCAT DE FRONTIGNAN

Cuvée du Président Jefferson.
Bouteille de 75 cl
RÉF. 2013

11,90€ les 75 cl
15,87€ le litre



AOP CÔTES DU RHÔNE MADEMOISELLE DU MONT

Grenache, Syrah,
Mourvèdre et vieux
Carignan. Vin fin et
élégant. Vin rouge.
12% Vol. - 75 cl

RÉF. 1074

11,90€ la bouteille
15,87€ le litre



AOC BORDEAUX SUPÉRIEUR CHÂTEAU GAYON VIN ROUGE

13% Vol. 75 cl

RÉF. 66

9,90€ la bouteille
13,20€ le litre



AOC MARCILLAC «LE YALLON» CUVÉE TRADITION

Sélection Guide
Hachette. 12% Vol.
75 cl

RÉF. 1074

8,90€ la bouteille
11,87€ le litre



AOP MINERVOIS CHÂTEAU LAGRAVE BLANC SEC

Cuvée expression.
Vin fin et délicat
accompagnant
apéritif, poisson
et volailles.
75 cl

RÉF. 2015

12,50€ les 75 cl
16,67€ le litre



IGP CÔTE DE GASCOGNE LE PETIT GASCOÛN VIN ROSÉ

50% Marsolan -
50% Merlot.
12% Vol. 75 cl

RÉF. 1065

6,30€ la bouteille
8,40€ le litre



colis de 6 bouteilles
36,30€

le colis 6 x 75 cl - 8,07€ le litre
RÉF. 9065

IGP CÔTE DE GASCOGNE DOMAINE LAFFITE VIN BLANC-DOUX

Gros manseng
et petit manseng.
11,5% Vol. 75 cl

RÉF. 1062

8,60€ la bouteille
11,47€ le litre



colis de 3 bouteilles
24,50€

le colis 3 x 75 cl, 10,89€ le litre
RÉF. 6041



**PASTIS ARTISANAL
MARIUS BONAL**
Maison Bonal.
Fabriqué en Aveyron.
Bouteille de 70 cl

RÉF. 2012

27,90€ les 70 cl
39,80€ le litre



**WHISKY
MONSIEUR FERNAND**
Fabriqué en Charentes.
Bouteille de 70 cl

RÉF. 2010

48,00€ les 70 cl
68,57€ le litre



SALERS GENTIANE
L'authentique liqueur
de gentiane.
Bouteille de 1 l.

RÉF. 2011

19,90€ le litre



**AOP CRÉMANT DE
LIMOUX**
Famille Antech,
Cuvée Eugénie.
Extra brut. 75 cl

RÉF. 2014

19,90€ les 75 cl
26,53€ le litre



**AOC MARCILLAC
«LE VALLON»
CUVÉE TRADITION
VIN ROSE**
Médaille d'or à
Mâcon. Fruité et frais,
ce vin accompagne
parfaitement tous les
apéritifs et grillades.
12% Vol. - 75 cl

RÉF. 1075

8,90€ la bouteille
11,87€ le litre



**BIÈRE BLONDE
AUSSAU**

Une bière blonde
de type Golden Ale
à la belle robe or qui
vous offre un bel équilibre
entre le malt et le houblon.
5 % Vol. 33 cl

RÉF. 170

3,20€ la bouteille
9,70€ le litre

colis de 6 bouteilles

18,20€

le colis - 3 x 33 cl - Soit 9,19€ le litre

RÉF. 2077

**ETHYLOTEST
AVEC BALLON**

Mesure 0,5 g/litres.
NF

RÉF. 1004

3,00€

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

RAYON

ENTRÉES

- > ENTRÉES DE LA MER
- > ESCARGOTS & CUISSSES DE GRENOUILLE
- > FEUILLETÉS
- > QUICHES & TARTES SALÉES
- > PIZZAS
- > ENTRÉES GOURMANDES



CUISINEZ VITE ET BIEN !

COMMENT COMPOSER UN REPAS ÉQUILIBRÉ EN 20 MINUTES ?

Il y a ces jours où le repas arrive trop vite et où l'on n'a rien anticipé... Pas de panique : avec quelques produits du congélateur, on peut composer en quelques minutes une assiette complète, savoureuse et équilibrée. Le bon réflexe, c'est d'assembler simplement, sans perdre de temps.

Commencez par une base gourmande : une quiche, un croque-monsieur, une part de tarte salée... Ces produits d'entrée font une excellente base de repas quand on les accompagne bien.

Ajoutez une touche de fraîcheur et de couleurs : une poêlée de légumes surgelés revenue en quelques minutes, quelques herbes, un filet d'huile d'olive... et le tour est joué. Les poêlées offrent variété et équilibre sans épluchage ni découpe.

Complétez avec un petit plus selon vos envies : un morceau de fromage local, un fruit, un yaourt ou une salade de crudités si vous en avez sous la main.

Le résultat : un repas complet, équilibré et prêt en moins de 20 minutes, sans compromis sur le goût ni sur le plaisir de bien manger !



CROQUE-MONSIEUR

L'authentique croque-monsieur fait de pain de mie, béchamel, jambon blanc et emmental. 2 x 220 g

RÉF. 190

6,95€

les 440 g
15,80€ le kg



POÊLÉE PARISIENNE AUX PETITS LARDONS

Haricots verts, pommes de terre,
champignons de Paris, carottes, oignons,
lardons. 750 g

RÉF. 394

8,90€

les 750 g
11,87€ le kg



Goldelis

QUICHE LORRAINE

Lait, farine de blé, œufs, margarine,
lardons fumés, fromage blanc, crème
fraîche. 400 g

RÉF. 1602

6,90€

les 400 g
17,25€ le kg



ENTRÉES DE LA MER



4 25' 222 25,90€ les 440 g
58,86€ le kg

COQUILLES ARTISANALES

60% noix de St-Jacques, champignons de Paris, crème et vin blanc. 4 x 110 g
RÉF. 1000



10 20' 777 22,90€ les 1,3 kg
17,62€ le kg

GRATINS DE POISSON SAUCE AURORE

Poisson 45%. Coquille alu. 10 x 130 g
RÉF. 89



4 30' 222 28,90€ les 440 g
65,45€ le kg

COQUILLES DE NOIX DE ST-JACQUES À LA BRETONNE

70% de noix de St-Jacques, champignons de Paris, oignons, crème et vin blanc. Coquille calcaire. 4 x 110 g

RÉF. 1081



8 20' 777 23,90€ les 1,040 kg
22,98€ le kg

COQUILLES FRUITS DE MER CRÈME NANTAISE

Moules, crevettes, noix de St-Jacques, colin d'Alaska, carottes, champignons, crème fraîche, vin blanc, emmental. Coquille alu. 8 x 130 g
RÉF. 88



24 MOULES FARCIES À LA PERSILLADE

250 g

RÉF. 1116

8-10 14' 122 15,90€ les 250 g 63,60€ le kg



12 NOIX DE ST-JACQUES FARCIES À LA PERSILLADE

150 g

RÉF. 2210

6-8 12' 122 13,90€ les 150 g 92,67€ le kg



BEIGNETS DE CALAMARS À LA ROMAINE

1 kg

RÉF. 304

8 4' 11,90€ le kg



BEIGNETS DE CREVETTES

500 g

RÉF. 372

5 3' 14,00€ les 500 g 28,00€ le kg

ESCARGOTS & CUISSSES DE GRENOUILLE



12 ESCARGOTS DE SARRADELLES

Recette à la bourguignonne. 130 g

RÉF. 1104

12 12' 122 10,90€ les 130 g 83,85€ le kg



48 ESCARGOTS DE BOURGOGNE

384 g

RÉF. 111

8 10' 122 39,90€ les 384 g 103,91€ le kg



CUISSSES DE GRENOUILLE

Coupe droite 20/30. Indonésie. 400 g

RÉF. 212

4-6 8' 122 16,90€ les 400 g 42,25€ le kg



FEUILLETÉS



CORBEILLES TOMATES, JAMBON ET FROMAGE

Compotée de tomates à la julienne de légumes, jambon, mozzarella, emmental et morceaux de tomates. 6 x 115 g

RÉF. 1102

6 20' 16,50€ les 690 g 23,91€ le kg



NOUVEAU

TARTE FEUILLETÉE AU CHÈVRE

Pâte feuilletée garnie d'une préparation à base de miel, d'herbes de Provence et d'une tranche de chèvre, crue, surgelée. 4x 120 g

RÉF. 162

4 20' 10,90€ les 480 g 22,71€ le kg



PANIERIS RIS DE VEAU

À base de cubes de ris de veau cuits et de poulet cuit. 2 x 100 g

RÉF. 1142

2 20' 6,20€ les 200 g 31,00€ le kg



PANIERIS AU JAMBON ET EMMENTAL

8 x 100 g

RÉF. 10

8 25' 13,95€ les 800 g 17,44€ le kg



PANIERIS AUX NOIX DE ST-JACQUES

Noix de St-Jacques, d'oignons et de crème fraîche légère. 4 x 100 g

RÉF. 1144

4 25' 10,90€ les 400 g 27,25€ le kg



PANIERIS AUX 2 SAUMONS

Saumon, saumon fumé et légumes. 4 x 100 g

RÉF. 1143

4 25' 9,50€ les 400 g 23,75€ le kg



CROQUE-MONSIEUR

Pain de mie, béchamel, jambon blanc et emmental. 2 x 220 g
RÉF. 190



FRIENDS AU COMTÉ

Friands crus à cuire garnis d'une crème au comté. 4 x 110 g
RÉF. 1108



FRIENDS À LA VIANDE

Friands crus à cuire garnis d'une farce à base de viande de porc. 4 x 110 g
RÉF. 1107



6 SAMOUSAS AU POULET

Poulet français et de légumes, samoussas parfumés au curry et curcuma enveloppés dans une feuille de brick. 330 g
RÉF. 1086



10 NEMS AU PORC

Galette de riz, viande de porc origine France, vermicelles de pois, oignons, carottes. 380 g
RÉF. 1399



10 NEMS AU POULET

Galette de riz, viande de poulet (origine : UE), carotte, oignon, vermicelle haricot mungo. 380 g
RÉF. 1398



8 10' 222

6,95€ les 400 g
17,38€ le kg

CRÊPES JAMBON FROMAGE

400 g

RÉF. 69



pam

6 5' 222

14,95€ les 720 g
20,76€ le kg

GALETTES BRETONNES JAMBON, CHAMPIGNONS, FROMAGE

Fabriquées en Bretagne 6 x 120 g

RÉF. 73



4 20' 222

17,50€ les 520 g
33,65€ le kg

BOUCHÉES VOLAILLE RIS DE VEAU

ris, de veau, poulet, champignons et onctueuse sauce mousseline. 4 x 130 g

RÉF. 1101



pam

6 5' 222

16,70€ les 720 g
23,19€ le kg

GALETTES BRETONNES ST-JACQUES ET FRUITS DE MER

Fabriquées en Bretagne 6 x 120 g

RÉF. 74



pam

2 25' 222

9,80€ les 350 g
28,00€ le kg

FICELLES PICARDES GRATINÉES

2 x 175 g

RÉF. 80



4 20' 222

11,90€ les 520 g
22,88€ le kg

ROULÉS JAMBON FROMAGE

Jambon supérieur, sauce béchamel à l'emmental. 4 x 130 g

RÉF. 1110

QUICHES & TARTES SALÉES



TATIN DE LÉGUMES DU SOLEIL

Oignons, courgettes, poivrons rouges, tomates et aubergines. 4 x 100 g
RÉF. 1605



QUICHES LORRAINES INDIVIDUELLES

Lardons fumés, jambon et emmental, œufs et crème. 8 x 100 g
RÉF. 123



QUICHE LORRAINE

Lardons fumés, fromage blanc et crème. 400 g
RÉF. 1602



TARTELETTES AUX 3 FROMAGES

Mozzarella, emmental et comté. 8 x 100 g
RÉF. 160



TARTELETTES AUX POIREAUX

Poireaux, œufs, crème, emmental. 8 x 100 g
RÉF. 161



TARTE AUX POIREAUX

Poireaux, œufs, crème, emmental. 400 g
RÉF. 1603



PIZZAS

La pizza du Moulin

PIZZA SAUMON FUMÉ

Saumon fumé, crème liquide, Maasdam. 480 g

RÉF. 143 **6,40€** les 480 g
13,33€ le kg

PIZZA 4 FROMAGES

Emmental, mozzarella, tartiflette, gorgonzola. 430 g

RÉF. 144 **6,30€** les 430 g
14,45€ le kg

PIZZA CHORIZO

Chorizo, poivrons rouges, Maasdam. 460 g

RÉF. 145 **6,30€** les 460 g
13,70€ le kg



1 12' **5,95€** les 450 g
13,22€ le kg

PIZZA JAMBON-FROMAGE

450 g

RÉF. 140



1 12' **5,95€** les 480 g
12,40€ le kg

PIZZA ROYALE

Jambon, champignons, fromage. 480 g

RÉF. 142



PIZZA PÊCHEUR

Pizza garnie de thon, Maasdam, crème, crevettes.
Cuite au feu de bois. 440 g

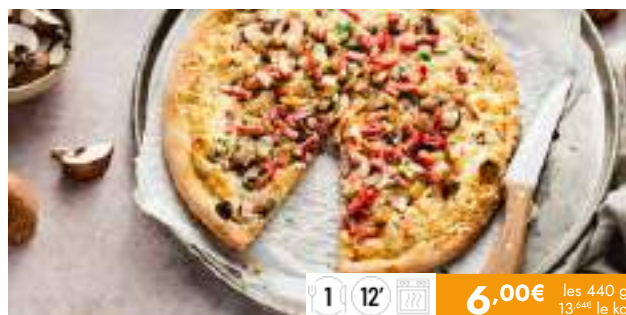
RÉF. 172



PIZZAS INDIVIDUELLES ROYALES

Jambon, fromage, champignons. 2 x 220 g

RÉF. 168



PIZZA CRÉMIÈRE

Crème épaisse, oignons, champignons de Paris, lardons fumés, Maasdam. 440 g

RÉF. 153



PIZZA AUX LÉGUMES GRILLÉS ET SAVEURS PROVENÇALES

Poivrons, artichauts, aubergines, courgettes, tomates. 430 g

RÉF. 151



PIZZA BÛCHE DE CHÈVRE ET MIEL

1 sachet de miel (12 g) à ajouter sur votre pizza. 430 g

RÉF. 152



POUR PÂQUES, FAITES-VOUS PLAISIR AVEC NOTRE SÉLECTION D'ENTRÉES QUI DONNENT LE TON DE LA FÊTE !

À Pâques, la table
se fait plus généreuse
et l'envie de partager
un repas festif revient
naturellement.
C'est le moment idéal
pour s'offrir des entrées
qui ont du caractère
et qui marquent l'occasion.

Poitrine de porc farcie, foie gras entier,
mi-cuit ou escalope de foie gras délicate...
Ces produits savoureux apportent
une touche d'exception à vos repas
et transforment le début du déjeuner
en véritable moment de fête.
De quoi surprendre vos invités
et vous faire plaisir en toute
simplicité.



**TRANCHE DE POITRINE
DE PORC FARCIE**

Farce traditionnelle à base de bœuf,
porc, pain, blettes, lait et œuf.
Peut se manger froid ou chaud.
1 tranche 190 g env.

RÉF. 18 **4.95€** les 190 g
26,05€ le kg





Le Puntoun

ESCALOPES DE FOIE GRAS DU GERS

Calibre 40/60. IGP Sud-Ouest
Barquette de 4 escalopes

RÉF. 498 **20,90€**

les 200 g
104,50€ le kg



SAUMON FUMÉ

Origine Norvège ou Écosse. 300 g

RÉF. 107 **20,90€**

les 300 g
69,67€ le kg



FOIE GRAS DE CANARD ENTIER

Origine IGP Sud-Ouest.
Produit non surgelé. Bocal de 180 g

RÉF. 1040 **25,90€**

les 180 g
143,89€ le kg



Le Puntoun

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT IGP DU SUD OUEST

Fabriqué dans le Gers à la ferme du Puntoun.
Barquette de 200 g.

RÉF. 493 **28,90€**

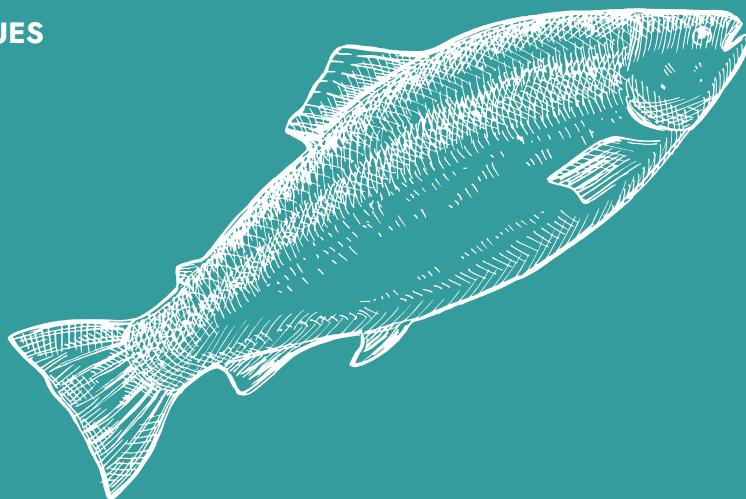
les 200 g
144,50€ le kg



RAYON

POISSONS

- > CRUSTACÉS & MOLLUSQUES
- > PAVÉS & FILETS
- > POISSONS CUISINÉS
- > POISSONS PANÉS
- > SAUCES



PAVÉS DE SAUMON

Sans peau, sans arêtes.
Origine Islande, Norvège, Ecosse.
4 x 125 g

RÉF. 238

21,90€

les 500 g
43,80€ le kg



POIVRONS EN LANIÈRES

Prêts à être consommés chauds ou froids en salade, en accompagnement ou dans vos préparations. 450 g

RÉF. 648

5,90€

les 450 g
13,11€ le kg



WICULTEURS CAMARGUOIS
CANAVERE
depuis 1943

IGP RIZ COMPLET DE CAMARGUE «CANAVERE»

Riz long complet étuvé.
Cuisson 10 min. 500 g

RÉF. 1072

4,60€

les 500 g
9,20€ le kg

ASSOCIEZ & SAVOUREZ

LE COMBO GAGNANT POUR UN REPAS SIMPLE ET SAVOUREUX

Quand les beaux jours reviennent, on a souvent envie de repas plus légers et de saveurs ensoleillées. Avec quelques produits du congélateur, il suffit de très peu pour composer une assiette fraîche et complète.

Un **pavé de poisson** à la plancha ou un filet simplement doré à la poêle, du **riz complet** pour apporter de la douceur et une sauce citronnée ou au basilic pour réveiller le tout... Voilà une base simple et savoureuse.

Pour ajouter une touche plus méditerranéenne, pensez aussi aux **lanières de poivrons** surgelées : elles passent en quelques minutes à la poêle, apportent de la couleur et ce petit goût du Sud qui change tout. Et si l'envie vous prend, vous pouvez enrichir votre assiette avec quelques fruits de mer ou une poêlée de légumes pour varier les plaisirs.

Un trio facile à composer, plein de fraîcheur et juste parfait quand on veut bien manger sans passer des heures en cuisine.



SAUCE BEURRE CITRON

6 x 50 g

RÉF. 297

5,90€

les 300 g
19,67€ le kg



CRUSTACÉS & MOLLUSQUES



NOUVEAU

4' 100%

22,50€

les 800 g
28,13€ le kg

CREVETTES DÉCORTIQUÉES CRUES

Calibre 21/25. 800 g

RÉF. 2021



10' 100%

22,90€

le kg

CREVETTES ENTIÈRES CUITES 40/60

Idéales pour composer votre plateau de fruits de mer. 1 kg

RÉF. 201



5' 100%

5-6' 100%

24,90€

les 800 g
31,13€ le kg

GAMBAS BLACK TIGER 20/30

800 g

RÉF. 207



12' 100%

20,90€

les 350 g
59,71€ le kg

HOMARD ENTIER CUIT

Prêt à consommer. 350 g

RÉF. 244



2' 100%

15' 100%

42,90€

les 450 g env.
95,33€ le kg

QUEUES DE LANGOUSTES CRUES

Origine Bahamas. Sachet de 2 pièces - 225 g env.

RÉF. 205



24 5' 23,90€ les 300 g
79,67€ le kg

NOIX DE SAINT-JACQUES CALIBRE 15/25

Sans corail (Pecten Maximus). Pêche écossaise. 300 g

RÉF. 221



12 5' 9,90€ le kg

MOULES MARINIÈRES

Moules d'Irlande, sauce : vin blanc, échalotes, court-bouillon, aromates, persil. 1 kg

RÉF. 321



6-8 40' 16,90€ les 800 g
24,14€ le kg

TUBES D'ENCORNET À FARCIR

Nettoyés, pelés, surgelés individuellement. 800 g

RÉF. 2118



5 3' 11,50€ les 500 g
23,00€ le kg

PETITES SEICHES

Idéales en persillade à la plancha. Nettoyées. 500 g

RÉF. 2191



5-6 5' 12,90€ le kg

COCKTAIL DE FRUITS DE MER

Encornets, crevettes décortiquées, moules décortiquées. 1 kg

RÉF. 217

COMMENT CUISINER LE POISSON, TOUT SIMPLEMENT



À LA PLANCHA

LE GOÛT DES BEAUX JOURS

La plancha est parfaite quand les journées s'allongent et que l'on rêve de repas dehors.

Les **pavés et filets de poisson** y cuisent rapidement, restent moelleux et prennent ce petit goût grillé qui annonce l'été. On peut ajouter quelques **lanières de poivrons** ou un filet d'huile d'olive citronnée, quelques herbes du jardin ou un mélange d'épices douces pour un résultat parfumé et toujours réussi.

C'est une cuisson idéale pour les poissons blancs et le saumon.



AU FOUR EN PAPILOTTE

LA CUISSON QUI PARFUME SANS EFFORT

La papillote est la méthode la plus simple quand on veut un poisson tendre et savoureux, sans surveiller la cuisson. Elle permet de diffuser les parfums, d'associer légumes et aromates et de garder le poisson bien moelleux.



Idée à tester :
la papillote légère
aux poivrons et citron.

Déposez un filet de poisson encore surgelé sur une feuille de cuisson, ajoutez quelques lanières de poivrons, un peu de sauce citronnée ou une touche de crème aux herbes, puis refermez la papillote.

Au four, la vapeur fait le travail et vous obtenez un plat parfumé, léger et prêt à servir avec du riz complet ou une petite poêlée de légumes. Simple, efficace et toujours délicieux.



L'ASTUCE DU CHEF

**Bien préparer
le poisson surgelé**

Pour un résultat encore plus moelleux, pensez à commencer la cuisson doucement quand le poisson est encore légèrement glacé. Si vous préférez le décongeler avant cuisson, faites-le simplement au réfrigérateur quelques heures ou sous un filet d'eau froide dans son emballage. Évitez la décongélation à température ambiante qui peut altérer la texture.

Avec ces gestes simples, votre poisson reste fondant et savoureux, quelle que soit la recette choisie.

À LA POËLE

LA SOLUTION RAPIDE DU QUOTIDIEN

**Quand le temps manque,
la poêle reste votre
meilleure alliée.**

Un **filet de poisson** doré quelques minutes, une **sauce prête à réchauffer** pour napper le tout et une base comme du riz ou une poêlée de légumes... En un rien de temps, le repas est prêt.

C'est la cuisson la plus pratique pour improviser un dîner équilibré sans anticipation et sans trop de difficultés.





PAVÉS & FILETS



NOUVEAU

16,90€ les 500 g
33,80€ le kg

DOS DE LIEU JAUNE

Origine Atlantique Nord-Est 500g

RÉF. 231



6 14' 11,90€ les 500 g
23,80€ le kg

DOS DE COLIN ALASKA

MSC. Surgelés en mer. Sans arêtes. Origine Atlantique Nord-Est. 500 g

RÉF. 241



6 13' 25,90€ le kg

CŒURS DE FILET DE MERLU BLANC SAUVAGE MSC

Surgelés en mer. Sans arêtes, sans peau. Origine Afrique du Sud. 1 kg

RÉF. 234



6 15' 34,90€ le kg

CŒURS DE FILET DE CABILLAUD

Surgelés en mer. Sans arêtes. Origine Atlantique Nord-Est. 1 kg

RÉF. 236



3-4 8-10' 18,90€ les 600 g
31,50€ le kg

FILETS D'EGLEFIN

Origine Islande. 600 g

RÉF. 268



3 5' 12,80€ les 350 g
36,57€ le kg

FILETS DE ROUGET-BARBET AVEC PEAU

Origine Asie du Sud-Est. 350 g

RÉF. 247



6-7 12' 39,90€ le kg

PORTIONS DE FILETS DE CABILLAUD

Origine Atlantique Nord-Est. Pêche Française. 1 kg

RÉF. 245



5 10' 12,95€ les 800 g
16,19€ le kg

FILETS DE COLIN ALASKA

Origine Atlantique Nord-Est. 800 g

RÉF. 248



6 6' 19,90€ le kg

FILETS DE SOLE TROPICALE

Origine Afrique de l'Ouest. 1 kg

RÉF. 252



4 15' 19,90€ les 800 g
24,88€ le kg

MORUE DESSALÉE EXTRA

Origine Portugal. 800 g

RÉF. 266



2-3 10-12' 15,90€ les 500 g
31,80€ le kg

TRIO DE POISSONS

Saumon, cabillaud et colin lieu. Origine Atlantique Nord-Est. 500 g

RÉF. 1259



6 15' 34,90€ les 800 g
43,63€ le kg

DOS DE CABILLAUD

Pêche française. 100/120 g - 800 g

RÉF. 230



5 15' 21,90€ le kg

AILES DE RAIE PAVILLON FRANCE

Pelées. Origine France. Sachet de 1 kg

RÉF. 229



4 15' 26,90€ les 800 g
33,63€ le kg

QUEUE DE LOTTE

Origine USA. 800 g

RÉF. 254



10 6' 17,90€ le kg

TRANCHES NATURES DE COLIN D'ALASKA

Qualité sans arêtes. Origine Océan Pacifique Nord-Ouest. 10 x 100 g

RÉF. 265



4 10' 21,90€ les 500 g
43,80€ le kg

PAVÉS DE SAUMON

Sans peau, sans arêtes. Origine Islande, Norvège, Ecosse. 4 x 125 g

RÉF. 238



3 15' 21,90€ les 600 g
36,50€ le kg

FILETS DE TRUITE SAUMONÉE

Truites nées, élevées et transformées en Normandie. 600 g

RÉF. 1256



CUISINEZ AVEC LE CHEF !

AILES DE RAIE NAPPÉES D'UNE SAUCE AU BEURRE BLANC ET AUX CÂPRES

INGRÉDIENTS

POUR 4 PERSONNES

- 2 ailes de raie surgelées (Réf. 229)
- 1 sachet de sauce au beurre blanc (Réf. 296)
- 1 à 2 c. à s. de câpres
- 1 filet d'huile neutre ou une noisette de beurre
- sel fin et poivre

LA RECETTE

- 1- Décongeler les ailes de raie. Les éponger délicatement.
- 2- Chauffer une poêle à feu moyen avec un filet d'huile ou un peu de beurre et faire cuire les ailes de raie 4 à 5 minutes côté peau. Les retourner et poursuivre la cuisson 3 à 4 minutes. La chair doit rester nacrée et fondante.
- 3- Réchauffer la sauce au beurre blanc au micro-ondes.
- 4- Ajouter les câpres hors du feu, mélanger délicatement.
- 5- Déposer l'aile de raie dans l'assiette et napper de beurre blanc aux câpres. Servir immédiatement avec l'accompagnement de votre choix.



L'ACCORD IDÉAL

**AOP MINERVOIS
CHÂTEAU LAGRAVE
BLANCS SEC**

Cuvée expression.
Vin fin et délicat.
75 cl

RÉF. 2015

12,50€ les 75 cl
16,67€ le litre



POISSONS CUISINÉS



BRANDADE DE MORUE PARMENTIER À L'HUILE D'OLIVE

Purée de pommes de terre 57%,
morue 22%. 1 kg

RÉF. 302

8,95€

le kg



5,95€ les 350 g
17,00€ le kg

LASAGNES INDIVIDUELLES AU SAUMON

350 g

RÉF. 371



7,90€ les 450 g
17,56€ le kg

BRANDADE DE MORUE PARMENTIER À L'HUILE D'OLIVE ET AUX FINES HERBES

Purée de pommes de terre, morue 23%. 450 g

RÉF. 315



8,80€ les 400 g
22,00€ le kg

POISSON À LA BORDELAISE

Colin d'Alaska 60%, qualité sans arêtes. Oignons, crème fraîche,
chapelure, persil. 2 parts - 400 g

RÉF. 306



3 10' 14,90€ les 1,5 kg
9,98€ le kg

MARMITE DU PÊCHEUR

Poissons blancs, moules avec coquilles, langoustines.
1,5 kg

RÉF. 303



3-4 10' 8,20€ le kg

SOUPE DE POISSONS PARFUMÉE AUX CRUSTACÉS, CUISINÉE À L'HUILE D'OLIVE ET AU VIN BLANC

Fabriquée en Bretagne. 1 kg

RÉF. 397



2 10' 8,80€ les 400 g
22,00€ le kg

POISSON À L'OSEILLE

Colin d'Alaska 50%, qualité sans arêtes. Crème fraîche, oseille 4,2%.
2 parts - 400 g

RÉF. 307



1 6' 8,90€ les 320 g
27,81€ le kg

FILET DE BAR, RIZ, PETITS LÉGUMES CUISINÉS, SAUCE CITRONNÉE
Bar, riz cuit, fumet de poisson, vin blanc, carottes, oignons, beurre,
fèves de soja, échalotes, citron confit, persil. 1 part - 320 g

RÉF. 1302



1 6' 8,70€ les 320 g
27,19€ le kg

RISOTTO PETITS LÉGUMES, CREVETTES, NOIX DE ST-JACQUES

Riz cuit, fond de volaille, carottes, oignons, poireaux, crevettes, noix de
Saint-Jacques, crème fraîche, vin blanc, parmesan. 1 part - 320 g

RÉF. 1301



2 25' 15,50€ les 900 g
17,22€ le kg

PAËLLA DE LA MER

Paëlla garnie de poissons blancs, moules, calamars, crevettes,
riz safrané poivrons rouges et verts et chorizo. 900 g

RÉF. 1376



POISSONS ENTIERS



FRITURES DE JOËLS

Origine Méditerranée. 1 kg

RÉF. 293

34' 8,90€ le kg



TRUITE À CHAIR ROSE VIDÉE

Élevage France - Landes 2 poches de 2 truites de 150 g env. 600 g

RÉF. 1226

4 10' 9,00€ les 600 g
15,00€ le kg

SAUCES POUR POISSONS



5,90€
6 x 50 g - les 300 g
19,67€ le kg

La boîte de 300 g
sauce au choix



SAUCE BEURRE BLANC
RÉF. 296

SAUCE OSEILLE
RÉF. 298

SAUCE BEURRE CITRON
RÉF. 297



POISSONS PANÉS



5 10' 15,50€ les 800 g
19,38€ le kg

FILETS DE COLIN D'ALASKA MEUNIÈRE, PRÉFRIITS

Filets de colin d'Alaska 80%, enrobage 20%. 90/120 g - 800 g

RÉF. 273



8-12 10' 19,90€ le kg

TRANCHES PANÉES DE COLIN D'ALASKA 100% FILET

Qualité sans arêtes 20 panés. 20 x 50 g

RÉF. 287



5 12' 18,90€ les 800 g
23,63€ le kg

FILETS DE LIMANDE MEUNIÈRE

Filets de limande du Nord meunière MSC. Sans arêtes. 800 g

RÉF. 243



NOUVEAU

4 15' 21,90€ les 800 g
27,38€ le kg

TEMPURA FISH AND CHIPS DE MERLU DU CAP

Origine Afrique du Sud 800 g

RÉF. 1277



4 15' 13,90€ les 460 g
30,22€ le kg

CORDON BLEU DE SAUMON «FISH AND CHEESE»

MSC, à base de saumon sauvage et fabriqué en France. 4 x 115 g

RÉF. 489

RAYON

VOLAILLES



- > VOLAILLES ENTIÈRES
- > VOLAILLES DÉCOUPÉES
- > VOLAILLES PRÉPARÉES
- > VOLAILLES PANÉES



LES INCONTOURNABLES

LE DIMANCHE, C'EST VOLAILLE !

Le repas du dimanche a ce charme particulier qui rassemble tout le monde autour de la table. Et souvent, au centre, trône la volaille rôtie : peau dorée, parfum qui emplit la maison et simplicité qui fait du bien. Un plat qui rappelle les déjeuners en famille et qui met tout le monde d'accord.

Pour l'accompagner sans se compliquer la vie, il suffit d'une **poêlée de pommes de terre**. Elle dore en quelques minutes, se glisse sous le plat ou à côté, absorbe les jus et apporte cette gourmandise simple qui plaît à tous. On peut ajouter quelques herbes, une gousse d'ail ou une poignée de **légumes surgelés** pour compléter l'assiette sans effort.

Pour terminer en douceur, une **tarte aux pommes** à réchauffer, un gâteau moelleux ou une coupe glacée fruitée prolonge ce moment convivial sans ajouter de travail. Et pour sublimer ce moment, un verre de **vin blanc doux** accompagne parfaitement votre dessert. **Un repas dominical comme on les aime : généreux, facile et plein de souvenirs.**



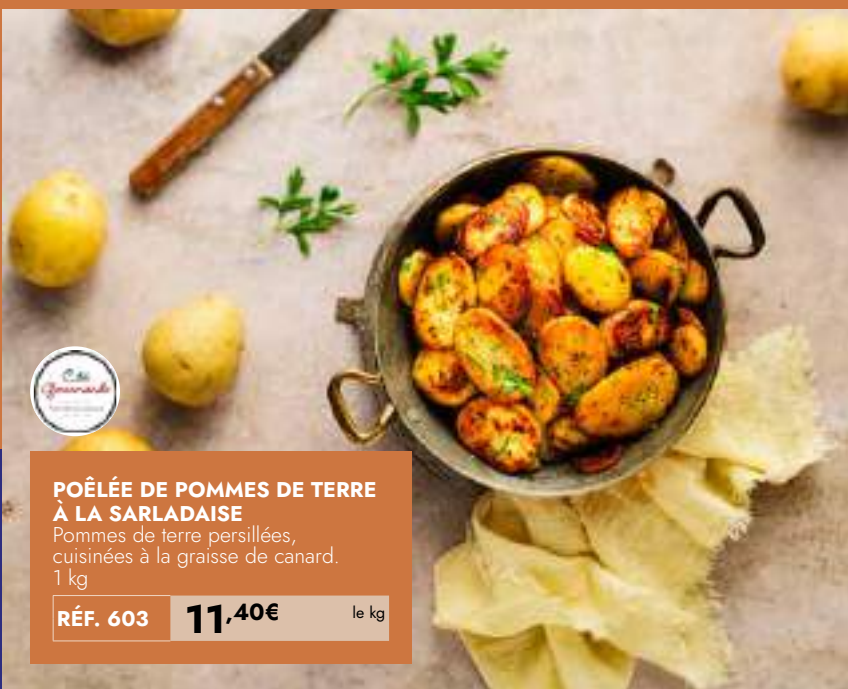
POULET ESAT SAINTE-MARIE

Des volailles en circuit court, élevées en plein air (90 à 100 jours) avec des aliments sans OGM et sans antibiotiques. Sans abats. 1,5 kg env.

RÉF. 412

12,90€

le kg



POÊLÉE DE POMMES DE TERRE À LA SARLADAISE

Pommes de terre persillées,
cuisinées à la graisse de canard.
1 kg

RÉF. 603 **11,40€** le kg

ET POUR LE DESSERT...

IGP CÔTE DE GASCogne DOMAINE LAFFITE VIN BLANC DOUX

Gros manseng et petit manseng.
11,5% Vol. - 75 cl

RÉF. 1062 **8,60€** la bouteille
11,47€ le litre



TARTE AUX POMMES

10 parts prédécoupées. 720 g

RÉF. 740 **10,20€** les 720 g
14,17€ le kg





VOLAILLES ENTIÈRES



4 15' 15,50€ les 680 g
22^{ème} le kg

CAILLES

Prêtes à cuire. Barquette de 4 cailles. 680 g

RÉF. 413



4 40' 16,50€ le kg

PINTADE «LA FERME DE SAINT-FÉLIX»

Prête à cuire avec abats et tête. Élevée en Aveyron. 1,6 kg env.

RÉF. 406



4 45' 12,90€ le kg

POULET ESAT SAINTE-MARIE

Circuit court, élevé en plein air. Sans abats. 1,5 kg env.

RÉF. 412



2 25' 13,90€ le kg

COQUELET

Prêt à cuire. 2 x 500/550 g env.

RÉF. 416



2 15' 14,70€ les 380 g
38^{ème} le kg

PIGEONNEAU DU MONT ROYAL

Prêt à cuire. 380 g env. la pièce.

RÉF. 422



6-8 1h30 7,75€ le kg

POULE JACOTTE

Prête à cuire. Éviscérée, sans abats. 1,8 / 2,2 kg

RÉF. 405



5-6 25' 11,75€ le kg

CANETTE JEUNE

Prête à cuire. Calibre 1,6/2 kg.

RÉF. 419

VOLAILLES DÉCOUPÉES



HAUT DE CUISSÉS DE POULET AVEC DOS
1 kg
RÉF. 401

5 12'

9,90€ le kg



MAGRET DE CANARD IGP DU SUD-OUEST
350-400 g la pièce
RÉF. 490

1-2 15'

11,90€ les 350 g
34,00€ le kg



SAUTÉ DE DINDE
800 g
RÉF. 477

5 45'

18,90€ les 800 g
23,63€ le kg



**CUISSÉS DE POULET SUPÉRIEURES «PLEINE SAVEUR»
AVEC PARTIE DOS**
1,5 kg
RÉF. 451

4 17'

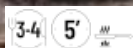
17,90€ les 1,5 kg
11,93€ le kg



SOT-L'Y-LAISSE DE DINDE
1 kg
RÉF. 471

5 15'

18,95€ le kg



8,90€ les 300 g
29,67€ le kg

AIGUILLETES DE CANARD

300 g env.

RÉF. 495



15,20€ les 400 g
38,00€ le kg

RÔTI DE 2 DEMI-MAGRETS MARINÉS AU PIMENT D'ESPELETTE IGP SUD-OUEST

Marinade aux herbes et au piment d'Espelette. 400 g env.

RÉF. 497



21,90€ le kg

AIGUILLETES DE POULET

Contre-filets de poulet blanc, sans os, sans peau. 1 kg

RÉF. 467



23,90€ le kg

ESCALOPES DE DINDE

1 kg

RÉF. 463

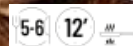


19,95€ le kg

CUISSES DE PINTADE AVEC PARTIE DE DOS

1 kg

RÉF. 457



21,90€ le kg

ESCALOPES DE POULET

1 kg

RÉF. 464



CUISINEZ AVEC LE CHEF !

BLANQUETTE DE VOLAILLE EXPRESS

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- Morceaux de volaille coupés (Réf. 477)
- Carottes en rondelles surgelées (Réf. 615)
- Champignons émincés surgelés (Réf. 652)
- Oignons émincés surgelés (Réf. 694)
- 1 cube de bouillon
- 20 cl de crème
- 1 c. à s. de farine
- Sel, poivre
- Un peu de jus de citron

LA RECETTE

- 1- Faites revenir les morceaux de volaille encore surgelés dans une sauteuse jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés.
 - 2- Ajoutez les oignons, les champignons et les carottes en rondelles. Laissez cuire quelques minutes.
 - 3- Saupoudrez de farine et mélangez bien.
 - 4- Versez de l'eau à hauteur, ajoutez le cube de bouillon et laissez mijoter une dizaine de minutes.
 - 5- Incorporez la crème, ajustez l'assaisonnement et ajoutez un trait de jus de citron pour relever.
- Servez aussitôt avec du riz complet ou des pâtes.

L'ACCORD IDÉAL



**AOC MARCILLAC
«LE VALLON»
CUVÉE TRADITION**
Sélection Guide
Hachette. 12% Vol.
75 cl

RÉF. 1074

8,90€ la bouteille
11,87€ le litre



VOÛAILLES PRÉPARÉES



CUISSE DE CANARD CONFITE IGP SUD-OUEST

Produit non congelé. Emballé sous vide.
À conserver à température ambiante. 230 g
RÉF. 491

7,90€ les 230 g
34,35€ le kg



WINGS DE POULET TEX-MEX

Manchons et ailerons de poulets marinés à la mexicaine et cuits. 1 kg
RÉF. 102

17,50€ le kg



PILONS DE POULET MARINÉS «TEX MEX»

Pilons de poulet marinés rôtis et surgelés. 1 kg
RÉF. 444

17,95€ le kg



WINGS DE POULET MARINÉS BARBECUE

Manchons et ailerons de poulets marinés dans la sauce barbecue. 1 kg
RÉF. 103

17,50€ le kg



EXTRA DE POULET MARINÉ THYM CITRON À GRILLER

Hauts de cuisses de poulet, sans os, sans peau. 5/7 pièces - 500 g
RÉF. 447

11,90€ les 500 g
23,80€ le kg



GÉSÍERS DE POULET CONFITS

300 g
RÉF. 198

7,20€ les 300 g
24,00€ le kg

RAYON

VIANDES



- > PORC
- > BŒUF
- > VEAU
- > AGNEAU
- > ABATS
- > SAUCES



POUR DES MOMENTS
QUI NOUS RASSEMBLENT !

LES REPAS QUI SENTENT DÉJÀ L'ÉTÉ !

Dès que les beaux jours reviennent, on retrouve le plaisir des repas qui s'improvisent. On sort la table sur la terrasse, on invite quelqu'un au dernier moment et on profite simplement d'être ensemble.

Ces moments spontanés ont souvent ce parfum de liberté et de simplicité qui fait du bien.

Pour composer un repas gourmand sans se compliquer la vie, **les araignées de porc** sont idéales. À la plancha ou au barbecue, elles dorent rapidement, restent fondantes et apportent cette saveur grillée qui signe le début de la belle saison. Pas besoin d'artifice : un peu d'herbes, un tour de moulin et c'est prêt.

À côté, **une poêlée de légumes** surgelés qui se prépare en quelques minutes et qui se mariera parfaitement avec les grillades. Et pour terminer le repas en légèreté, **un dessert glacé** apporte la fraîcheur qu'il faut. Une coupe fruitée, une glace à partager ou une douceur gourmande... c'est la petite touche qui prolonge le moment sans l'alourdir.

Un repas simple, convivial et plein de saveurs du soleil : tout ce qu'il faut pour célébrer les belles journées qui arrivent.

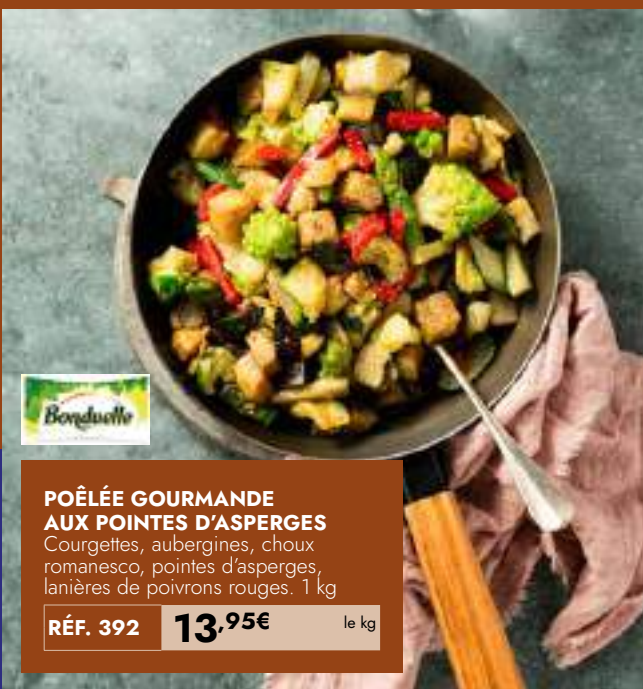


ARAIGNÉES DE PORC NATURE
500 g env.

RÉF. 126

9,95€

les 500 g
19,90€ le kg



POËLÉE GOURMANDE AUX POINTES D'ASPERGES

Courgettes, aubergines, choux
romanesco, pointes d'asperges,
lanières de poivrons rouges. 1 kg

RÉF. 392 **13,95€** le kg

ET POUR LE DESSERT...

CRAQUANT VANILLE CHOCOLAT

1 l

RÉF. 969 **6,90€** le litre





PORC



POITRINE DE PORC NATURE TRANCHÉE

5 x 100 g env.

RÉF. 576



CÔTES DE PORC ÉCHINE

1,5 kg env.

RÉF. 561



SAUCISSE DE CAMPAGNE AVEYRON

Fabriqué en Lozère,   base de porc d'Aveyron. 2 x 500 g env.

RÉF. 1570



CHIPOLATAS PORC AVEYRON

2 x 500 g env.

RÉF. 573



CÔTES DE PORC FILET ET PREMIÈRE

Élevé aux pieds des volcans d'Auvergne. 1,5 kg env.

RÉF. 560



20,50€ les 1,5 kg
13,67€ le kg



SAUCISSE DE CAMPAGNE BOUSQUET PORC DE L'AVEYRON

2 x 500 g env.

RÉF. 570



16,50€ le kg



CHORIZO À GRILLER

4 x 120 g env.

RÉF. 1573



7,90€ les 480 g
16,46€ le kg



ARAIGNÉES DE PORC NATURE

500 g env.

RÉF. 126



9,95€ les 500 g
19,90€ le kg



ANDOUILLETES PUR PORC

Sous vide, emballées individuellement. 8 x 125 g

RÉF. 567

8 12-15' 20,50€ le kg



JARRET DE PORC DEMI-SEL

1,8 kg env.

RÉF. 568

6 120' 12,90€ le kg



JAMBON GRILL À POÊLER

Sous-vide. 6 tranches. 900 g

RÉF. 569

6 5-6' 18,90€ les 900 g
21,00€ le kg



PLAT DE CÔTE DE PORC CONFIT COUSTILLOUS

1 kg env.

RÉF. 572

4 20' 16,90€ le kg



LARDONS ALLUMETTES CRUS FUMÉS

Fumés à l'ancienne au bois de hêtre. Sachet de 500 g

RÉF. 197

8,90€ les 500 g
17,80€ le kg



ESCALOPES DE PORC

«Porc des Combrailles» 1 kg env.

RÉF. 563

6 15' 15,90€ le kg



RÔTI DE PORC ÉCHINE AVEYRON

800 g

RÉF. 564

5 50' 14,00€ les 800 g
17,50€ le kg



ASSORTIMENT DE VIANDES À POTÉE AUVERGNATE

500 g de poitrine demi-sel, 500 g de plats de côtes demi-sel, 1 kg de jambonneau demi-sel. 2 kg env.

RÉF. 577

8-10 120' 12,00€ le kg
24,00€ les 2 kg



SAUCISSONS À CUIRE PUR PORC

Pur porc d'Auvergne. Idéal pour tous vos plats mijotés. 3 x 450 g env.

RÉF. 575

6-8 20' 20,70€ les 1,350 kg
15,33€ le kg



RÔTI DE PORC ORLOFF

Rôti dans la longe, garni d'emmental et recouvert de bacon et tomates. 900 g env.

RÉF. 526

6 45' 19,90€ les 900 g
22,11€ le kg



5-6 60 13,90€ le kg

SAUTÉ DE PORC

«Porc des Combrailles». 1 kg env.

RÉF. 562



4 60 14,90€ les 500 g 29,80€ le kg

JOUES DE PORC

Calibre 70/80 g. 500 g environ

RÉF. 385



8 8-10 14,90€ le kg

BOUDINS NOIRS

Sang de porc 32%, oignons frais 32%, gras et couenne de porc. Boyau naturel de porc. 8 x 125 g

RÉF. 1103



13,95€ le kg

CHAIR À SAUCISSE SANS COLORANT

Porc des Combrailles. 4 x 250 g env.

RÉF. 199



3 30' 11,95€ les 500 g 23,90€ le kg

FILET MIGNON DE PORC

Origine France Sous vide individuellement. 500 g env.

RÉF. 566



3-4 1h45 10,70€ les 700 g 15,29€ le kg

ROUELLE DE PORC

«Porc des Combrailles». 700 g / 1 kg env.

RÉF. 578



L'ACCORD IDÉAL

POMMES
DAUPHINE
PRÉCUITES

1 kg

RÉF. 669

6,95€ le kg

CUISINEZ AVEC LE CHEF !

FILET MIGNON DE PORC EN CROÛTE

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 1 filet mignon de porc (Réf. 566)
- 1 rouleau de pâte feuilletée (Réf. 789)
- 1 poêlée de champignons forestiers surgelée (Réf. 656)
- Des oignons émincés surgelés (Réf. 694)
- 1 filet d'huile ou une noisette de beurre
- 1 jaune d'œuf (pour dorer)
- Sel, poivre, herbes au choix

LA RECETTE

- 1- Faites dorer le filet mignon sur toutes les faces, salez, poivrez et laissez refroidir.
- 2- Dans la même poêle, faites revenir les oignons émincés puis la poêlée de champignons jusqu'à évaporation de l'eau. Laissez refroidir.
- 3- Étalez la pâte feuilletée encore un peu froide, déposez une couche de champignons, le filet mignon, puis le reste de la poêlée. Refermez bien la pâte et dorez au jaune d'œuf.
- 4- Faites cuire à 200°C pendant 25 à 30 minutes, jusqu'à ce que la croûte soit dorée.
- 5- Laissez reposer et accompagnez de pommes dauphines cuites au four.



BŒUF



STEAKS HACHÉS FAÇON BOUCHÈRE 15% MG VBF
8 x 100 g
RÉF. 504



NOIX DE JOUE DE BŒUF
Origine France. 700 g env.
RÉF. 514



VIANDE À POT-AU-FEU DE BŒUF, JARRET SANS OS
Origine France. Viande crue. Sous-vide (coupe suisse). 1 kg env.
RÉF. 517



MERGUEZ BŒUF ET MOUTON
2 x 500 g env.
RÉF. 574



VIANDE HACHÉE À CUISINER RACE CHAROLAISE 15% MG
Une qualité extra fondante à souhait ! 800 g
RÉF. 509



STEAK BAVETTE

Origine Aveyron, Lozère, Auvergne. 180 à 200 g par pièce

RÉF. 528

1 5' 5.95€ les 180 g
33.06€ le kg



CÔTE DE BŒUF

800 g env.

RÉF. 534

2 20' 31.90€ les 800 g
39.88€ le kg



FONDANT DE CHAROLAIS

Pavé de viande bovine VBF 100% muscle, parée, dégraissée, coupée en feuilles ultrafines, assemblée et surgelée. 4 x 120 g

RÉF. 503

4 5' 17.90€ les 480 g
37.29€ le kg



ROSBEEF DE TENDE DE TRANCHE

Origine Aveyron, Lozère, Auvergne. 800 g à 1 kg env.

RÉF. 516

5 30' 29.90€ le kg



TOURNEDOS DE BŒUF DANS LE FILET

2 x 200 g env.

RÉF. 518

2 6' 23.97€ les 400 g
59.93€ le kg



LE BŒUF DANS TOUS SES ÉTATS !



À GRILLER

LA CUISSON CONVIVIALE

Quand les beaux jours arrivent, les grillades font partie des plaisirs que l'on retrouve avec joie. Une pièce de bœuf grillée à la plancha ou au barbecue reste un classique qui ne déçoit jamais...

Une minute sur chaque face pour une viande saignante, un peu plus pour un résultat plus tendre... l'important est de laisser reposer quelques instants avant de servir. Avec une poêlée de légumes ou des pommes de terre sautées, on obtient un repas simple et convivial, parfait pour les déjeuners en terrasse.

Morceaux adaptés : faux-filet, rumsteck, entrecôte, bavette, steak minute.



À MIJOTER

LE BŒUF FONDANT QUI PARFUME LA MAISON

Les cuissons lentes sont idéales pour les journées où l'on veut du réconfort.

On laisse la viande s'attendrir doucement avec quelques légumes surgelés, un peu de bouillon et des herbes du congélateur. Le parfum remplit la cuisine et le résultat est toujours généreux et fondant. Parfait aussi pour les repas en grand comité.

Morceaux adaptés : joue de bœuf, bourguignon, macreuse, paleron, gîte.



L'ASTUCE DU CHEF

La règle d'or de la tendreté

Après la cuisson, laissez la viande reposer quelques minutes sous une feuille de papier aluminium. Cela permet aux jus de se répartir et rend la viande plus tendre et plus savoureuse, quelle que soit la méthode de cuisson choisie.

À POÊLER

LA SOLUTION RAPIDE DU QUOTIDIEN

Pour un dîner prêt en quelques minutes, la poêle reste la plus simple des solutions.

On saisit des lamelles de bœuf à feu vif, on ajoute une sauce prête à réchauffer ou quelques aromates surgelés, et on obtient une assiette savoureuse sans perdre de temps. À servir avec du riz, des pâtes ou une poêlée de légumes.

Morceaux adaptés : émincés de bœuf, steak haché, rumsteck, bavette.





VEAU



PAYÉ DE VEAU

Origine Aveyron, Lozère, Auvergne 180/200 g

RÉF. 1530



7,10€ les 180 g
39,44€ le kg



38,00€ les 500 g env.
76,00€ le kg

RIS DE VEAU

Origine Aveyron, Lozère, Auvergne 500 g env

RÉF. 596



6,50€ les 180 g
36,11€ le kg

ESCALOPE DE VEAU (AVEYRON / LOZÈRE / AUVERGNE)

Portion emballée individuellement. Pièce de 180 g env.

RÉF. 546



7,41€ les 190 g
39,00€ le kg

CÔTE DE VEAU (AVEYRON / LOZÈRE / CANTAL)

Portion emballée individuellement. Pièce de 190 g env.

RÉF. 544



SAUTÉ DE VEAU SANS OS COUPÉ À LA MAIN

Idéal pour vos blanquettes et sautés ! 800 g env.

RÉF. 549

5-6 60 19,90€ les 800 g
24,88€ le kg



RÔTI DE VEAU DANS LE CUISSEAU

Bardé et ficelé. 800 g env.

RÉF. 536

5 45' 28,80€ les 800 g
36,00€ le kg



PAUPIETTES DE VEAU

Enveloppe reconstituée de viande de veau, farce de viande de porc, viande de bœuf et protéines de soja. Produit ficelé à la main. 8 x 125 g

RÉF. 547

8 45' 21,90€ le kg



AGNEAU



TRANCHES DE GIGOT D'AGNEAU FRANÇAIS

1 kg env.

RÉF. 550

4-6 6' 37,00€ le kg



CÔTES D'AGNEAUX FRANÇAIS

Découvertes, 1^{re}, 2^e et filet. 1 kg

RÉF. 1555

4-5 6' 37,00€ le kg



PETITS RÔTIS DE SELLE D'AGNEAU FRANÇAIS

Selle sans os montée en rôti avec élastique. 400 g env.

RÉF. 1553

1-2 15' 14,80€ les 400 g 37,00€ le kg



ÉPAULE D'AGNEAU FRANÇAIS

Label Rouge. Roulée ficelée main 800 g env.

RÉF. 555

4 30' 29,60€ les 800 g 37,00€ le kg



2 SOURICETTES D'AGNEAU FRANÇAIS (JARRET AVANT)

2 x 175 g env.

RÉF. 1554

2 35' 8,95€ les 350 g 25,57€ le kg



GIGOT D'AGNEAU FRANÇAIS

2 kg env.

RÉF. 552

8-10 30' 36,00€ le kg 36,00€ le kg



L'ACCORD IDÉAL



CUISINEZ AVEC LE CHEF !

GIGOT D'AGNEAU RÔTI AU MIEL

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 1 gigot d'agneau (Réf. 552)
- 2 c. à s. de miel (Réf. 1056)
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail
- 1 branche de romarin
- Sel et poivre

LA RECETTE

- 1- Mélangez le miel avec l'huile d'olive, l'ail haché et le romarin. Salez, poivrez.
 - 2- Badigeonnez généreusement le gigot avec cette préparation.
 - 3- Déposez-le dans un plat et enfournez à 180 °C.
 - 4- Laissez cuire environ 1h15 à 1h30 selon la taille du gigot et la cuisson souhaitée, en l'arrosant régulièrement avec le jus parfumé.
 - 5- Laissez reposer 10 minutes avant de trancher.
- Le miel caramélise légèrement la viande et apporte une touche douce et parfumée qui se marie parfaitement avec l'agneau rôti.

MIEL
500 g

RÉF. 1056

12,50€ les 500 g
25,00€ le kg



ABATS



TRANCHE DE FOIE DE VEAU INDIVIDUELLE

150 à 200 g

RÉF. 590

1 45' 5.90€ La tr. de 200 g 29.50€ le kg



RIS D'AGNEAU FRANÇAIS

1 kg env.

RÉF. 597

1 10' 44.00€ le kg



CERVELLES DE PORC

Origine France. Sous vide, emballées individuellement. 4 x 100 g

RÉF. 593

2-4 7-8' 13.80€ les 400 g 34.50€ le kg



CERVELLES D'AGNEAU

Origine France. 300 g env. les 4 pièces

RÉF. 595

2-4 6-7' 9.90€ les 300 g 33.00€ le kg



LANGUE DE BŒUF

Origine France. Sous vide (coupe suisse). 1,3/2 kg env.

RÉF. 598

4-5 1h30 14.50€ le kg

LAPIN



LAPIN ENTIER DÉCOUPÉ

Sachet de 6 morceaux : 2 cuisses, 2 demi-râbles, 2 demi-avants, 1 foie
1,2 kg

RÉF. 458

20,90€

les 1,2 kg
17,42€ le kg

SAUCES POUR VIANDES



3-4 5'

5,50€ les 200 g
27,50€ le kg

SAUCE AUX CHAMPIGNONS
Une savoureuse sauce gourmande aux champignons pour accompagner vos viandes rouges et blanches.
En galets portionnables. 200 g
RÉF. 1298

3-4 6'

4,90€ les 200 g
24,50€ le kg

SAUCE GRAND VENEUR
Une sauce brune et épaisse à base de vin rouge et gelée de groseille. Délicieuse avec les volailles et le grand gibier.
En galets. 200 g
RÉF. 1295

3-4 7'

4,90€ les 200 g
24,50€ le kg

SAUCE AUX MORILLES
Une sauce à base de fond blanc de volaille, crème fraîche, brisures de morilles et Muscadet pour accompagner vos viandes rouges. En galets. 200 g
RÉF. 1297

RAYON

PRODUITS DE TERROIR



LE TRAITEUR
"ROVERGUE"

CHOUX FARCIS

Barquette de 2 choux.
500 g

RÉF. 1354

9,90€

les 500 g
19,80€ le kg


BŒUF BOURGUIGNON

 Race Aubrac, cuisiné dans l'Aveyron.
600 g

RÉF. 367

15,70€

 les 600 g
26,17€ le kg

LA SÉLECTION DU COIN

LES RECETTES D'HIER QUI NOUS RÉGALENT AUJOURD'HUI

Il existe des plats qui racontent à eux seuls toute une région, une famille ou un souvenir d'enfance.

Des recettes que nos grand-mères préparaient avec patience, et dont les parfums remplissaient la maison : un chou farci qui mijote doucement, des tripoux cuisinés comme autrefois, un bœuf bourguignon fondant ou encore une potée généreuse qui réchauffe le cœur.



Aujourd'hui, des entreprises attachées à leur terroir continuent de faire vivre ces recettes d'antan. Elles préservent les gestes, respectent les produits du coin et perpétuent ces savoir-faire qui donnent aux plats leur saveur unique. Grâce à elles, il suffit de quelques minutes pour retrouver l'âme de ces grands classiques chez soi.

Des plats **authentiques, prêts à réchauffer**, qui nous offrent le plaisir de retrouver les goûts de toujours, sans passer des heures en cuisine. Une belle façon de célébrer les traditions, tout en se régalant simplement.



4 20'

LASAGNES AU BŒUF FRANÇAIS

1 kg

RÉF. 319

10,20€

le kg



LE TRAITEUR
DU VERGUE

3-4 30' 77'

18,95€ les 900 g
21,06€ le kg

LASAGNES AU BŒUF RACE «AUBRAC»

Viande de bœuf race Aubrac, oignons, tomates, sauce béchamel, pâte, Cantal râpé AOP. 900 g

RÉF. 1360



LE TRAITEUR
DU VERGUE

12 10' 77'

12,95€ les 600 g
21,58€ le kg

SAUCISSES LENTILLES

Cuisinées dans l'Aveyron.

600 g

RÉF. 365



1 6'

PINTADE SAUCE JURANÇON AUX LÉGUMES

Écrasé de pomme de terre et patate
douce. 320 g

RÉF. 1303

8,90€

les 320 g
27,81€ le kg



NOUVEAU

4 20'

12,70€ les 450 g
28,22€ le kg

TOURTE LIMOUSINE

Tourte à la viande et pommes de terre en brioche. 450 g

RÉF. 1138



12 10'

15,70€ les 600 g
26,17€ le kg

BŒUF BOURGUIGNON

Race Aubrac, cuisiné dans l'Aveyron.

600 g

RÉF. 367



1 10' 7,95€ les 350 g
22,71€ le kg

ALIGOT SAUCISSE

Purée de pommes de terre, tome de vache, crème, ail, sel, poivre, accompagnée d'une saucisse de porc. Portion individuelle. 350 g

RÉF. 1314



6 25' 14,80€ les 600 g
24,67€ le kg

TRUFFADE EN GALETES

Galettes de pommes de terre origine France, tome fraîche de l'Aubrac au lait cru, fromage Laguiole AOP, crème et sel. 6 x 100 g

RÉF. 1383



4 2' 18,50€ les 800 g
23,13€ le kg

ALIGOT DE L'AUBRAC

Purée de pommes de terre 54%, tome fraîche de l'Aubrac 35%, crème, sel. 2 x 400 g

RÉF. 381



4-5 2' 19,90€ le kg

ALIGOT PREMIUM PRÊT À CONSOMMER

À base d'une vraie purée de pommes de terre et de tome fraîche. Portionnable et prêt en 2 minutes sans rajout d'eau. 1 kg

RÉF. 1380



6 2' 14,20€ les 600 g
23,67€ le kg

ALIGOT EN GALETES

Purée de pommes de terre origine France 59%, tome fraîche de l'Aubrac au lait cru 31%, crème et sel. 6 x 100 g

RÉF. 1382



5 12' 10,95€ les 550 g
19,91€ le kg

«CRIQUE D'Auvergne» GALETES DE POMMES DE TERRE AU CANTAL

À base de vraies pommes de terre et au Cantal. 5 x 110 g

RÉF. 1381



SUR LA ROUTE DU GOÛT AVEC NOUS !



« Tous les matins, chacun d'entre nous rejoint son camion pour prendre la route. De village en village, nous retrouvons des visages connus, des habitudes devenues familières, des histoires qui reprennent là où nous les avons laissées.

À chaque arrêt, nous prenons le temps d'échanger : on parle de tout et de rien, d'une recette à tester, d'un plat qui a marqué, d'un petit souci ou simplement d'un sourire partagé. Ces instants simples sont ceux qui nous donnent envie de revenir, mois après mois.

Bien sûr, nous apportons des produits... Mais nous tissons surtout du lien, là où plus personne ne passe vraiment. Des relations qui se construisent au fil des tournées et qui rendent chacune d'elles sincère et singulière. »

Vos conseiller-vendeurs
Banquiz





TRAITEUR
ROUERGUE

2 15'

CASSOULET AU CONFIT DE CANARD

Haricots lingots, manchons de canard origine France, saucisse de Toulouse origine France, poitrine de porc salée, vin blanc, carottes et oignons. 900 g

RÉF. 1352 **14,80€** les 900 g
16,44€ le kg



TRAITEUR
ROUERGUE

2 6'

9,20€ les 300 g
30,67€ le kg

LANGUE DE BŒUF SAUCE MADÈRE

Langue de bœuf 40%, champignons de Paris, madère, carottes, oignons. Sachet cuisson 300 g

RÉF. 1323



12 10'

11,90€ les 600 g
19,83€ le kg

AXOA DE VOLAILLE

Cuisiné en Aveyron. Volaille (UE) poivrons, piment d'Espelette, pommes de terre. 600 g

RÉF. 1306



CHOUX FARCIS

Barquette de 2 choux. 500 g

RÉF. 1354

2 20'

9,90€ les 500 g
19,80€ le kg



LE POUNTI

Viande de porc, lait, pruneaux, blettes, œufs entiers, farine. 2 x 125 g env.

RÉF. 348

2 7-8'

6,65€ les 250 g
26,60€ le kg



TOMATES FARCIES CRUES

Tomates, viande de porc origine France, lait, pain, foie de volaille, lard salé, blettes, persil, oignons. 4 x 165 g

RÉF. 1357

4 45'

9,20€ les 660 g
13,94€ le kg



ENDIVES AU JAMBON

Endives enroulées de jambon avec une sauce béchamel crémeuse. 350 g

RÉF. 373

12 10'

9,90€ les 350 g
28,29€ le kg



HACHIS PARMENTIER DE CANARD

Pommes de terre réhydratées, viande de canard, crème, oignons, tomates concassées. 800 g

RÉF. 1368 **13,90€** les 800 g
17,38€ le kg



19,50€ les 800 g
24,38€ le kg

PARMENTIER DE BŒUF

Race Aubrac. 800 g

RÉF. 1362



15,95€ les 800 g
19,94€ le kg

MOUSSAKA AU BŒUF RACE AUBRAC GRATINÉE AU CANTAL

V viande de bœuf race Aubrac, oignons, tomates, sauce béchamel, aubergines grillées, tomates fraîches, Cantal râpé AOP. 800 g

RÉF. 1364



TRIPOUS «CHARLES SAVVY»
Origine France. 4 pièces - 500 g
RÉF. 351

2 12' 13.90€ les 500 g 27.80€ le kg



PARMENTIER DE CANARD

Purée de pommes de terre, crème, ail, sel, poivre, viande de canard confit, oignons, Cantal jeune AOP, champignons et persil. Portion individuelle. 350 g

RÉF. 1309

3-4 30' 8.10€ les 350 g 23.14€ le kg



BLANQUETTE DE VOLAILLE
Volaille (origine UE) cuite au bouillon, accompagnée d'une onctueuse sauce crémée avec des champignons et carottes, le tout garni de pommes de terre. 600 g
RÉF. 1308

1-2 11' 13.30€ les 600 g 22.17€ le kg



CHOUCRUTE ROYALE D'ALSACE

2 saucisses de Strasbourg, 2 saucisses fumées, 2 tranches de filet de porc cuit, 2 tranches de poitrine de porc cuite, 2 tranches de saucisson à l'ail. 1 kg

RÉF. 320

2 20' 15.90€ le kg

RAYON LÉGUMES

- > LÉGUMES CUISINÉS
- > LÉGUMES NATURE
- > POMMES DE TERRE
- > PÂTES
- > AROMATES



LE POTAGER DU CONGÉLATEUR

LES LÉGUMES MALINS DU CONGÉLATEUR

Les légumes surgelés, c'est un peu comme avoir un potager toujours prêt à l'emploi, quelle que soit la saison. Légumes nature, mélanges cuisinés, pommes de terre, pâtes ou aromates... ils deviennent la base idéale du quotidien, surtout quand on a besoin de préparer un repas rapide et équilibré.

Mixer, poêler, gratiner : les légumes sauvent le repas.

Une **poêlée** prête en quelques minutes pour accompagner une viande, un gratin improvisé avec des **légumes nature**, une poignée d'**aromates** surgelés pour relever un plat ou encore des **pommes de terre** dorées qui dépannent au dernier moment... il suffit d'un sachet du congélateur pour transformer une assiette en un clin d'œil.

Pratiques, variés et toujours disponibles, les légumes surgelés permettent de cuisiner simplement, sans éplucher ni anticiper. Un vrai atout pour des repas savoureux, rapides et faciles à vivre au quotidien.



POMMES SAUTÉES PRÉFRITES
2,5 kg

RÉF. 674

8,80€

les 2,5 kg
3,52€ le kg



BROCOLIS

2,5 kg

RÉF. 602

20,90€

les 2,5 kg
8,36€ le kg



POÊLÉE PARISIENNE AUX PETITS LARDONS

Haricots verts, pommes de terre,
champignons de Paris, carottes,
oignons, lardons. 750 g

RÉF. 394

8,90€

les 750 g
11,87€ le kg



LÉGUMES CUISINÉS



FARÇOUS

Viande de porc, blettes, œufs et pain. 4 x 100 g env.

RÉF. 359



8,10€ les 400 g
20,25€ le kg



POÊLÉE PARISIENNE AUX PETITS LARDONS

Haricots verts, pommes de terre, champignons de Paris, carottes, oignons, lardons. 750 g

RÉF. 394



8,90€ les 750 g
11,87€ le kg



POÊLÉE GOURMANDE AUX POINTES D'ASPERGES

Courgettes, aubergines, choux romanesco, pointes d'asperges, lanières de poivrons rouges. 1 kg

RÉF. 392



13,95€ le kg



5,90€ les 450 g
13,11€ le kg

POIVRONS EN LANIÈRES

450 g

RÉF. 648



6,10€ les 450 g
13,56€ le kg

POÊLÉE DE POMMES DE TERRE GRENAILLES

À l'huile d'olive et au sel de Guérande. 450 g

RÉF. 601



8,90€ les 600 g
14,83€ le kg

POÊLÉE DE LÉGUMES GRILLÉS

Courgettes, aubergines, poivrons. 600 g

RÉF. 391



5 10' 11,40€ le kg

POÊLÉE DE POMMES DE TERRE À LA SARLADAISE

Pommes de terre persillées, cuisinées à la graisse de canard. 1 kg

RÉF. 603



10 20' 18,90€ les 1,2 kg 15^{75c} le kg

GRATINS DAUPHINOIS INDIVIDUELS

En portion individuelle. 10 x 120 g

RÉF. 649



4-5 10' 12,90€ le kg

POÊLÉE LANDAISE

Haricots verts, pommes de terre, gésiers de canards émincés. 1 kg

RÉF. 334



10 15' 18,90€ le kg 18^{90c} le kg

GRATINS DE POMMES DE TERRE À LA SARLADAISE AUX CÈPES

Cuisinés à la graisse de canard et aux cèpes. 10 x 100 g

RÉF. 1084



3 10'

8,90€ les 750 g
11,87€ le kg

POÊLÉE DU MARCHÉ

Dés de brocolis et carottes jaunes, courgettes grillées, carottes, edamames (fèves de soja). 750 g

RÉF. 1394



3-4 15'

9,50€ les 600 g
15,83€ le kg

POÊLÉE CAMPAGNARDE AUX CÈPES

Pommes de terre rissolées, haricots verts, cèpes, champignons de Paris, girolles, bolets jaunes, oignons, ail, persil. 600 g

RÉF. 1393



2 1'

6,50€ les 160 g
40,63€ le kg

FONDANTS ARTISANAUX AUX BOLETS

De délicieux gratins à base de risotto, volaille, cèpes et bolets. 2x80 g

RÉF. 1315

LES SECRETS DES LÉGUMES TOUJOURS PARFAITS

CUEILLIS ET SURGELÉS AU BON MOMENT

Contrairement à ce que l'on pense parfois, les légumes destinés à la surgélation ne patientent pas. **Ils sont souvent récoltés au moment parfait, quand ils ont développé toutes leurs saveurs et leurs nutriments.** Ils sont ensuite préparés, blanchis ou découpés, puis surgelés très rapidement. **Résultat : leurs qualités sont préservées au plus près de la récolte.**

UN VRAI CONCENTRÉ DE VITAMINES

La surgélation stoppe le vieillissement naturel du légume. Les **vitamines C, B** et de **nombreux minéraux** résistent particulièrement bien à ce procédé. En comparaison, un légume frais oublié quelques jours dans le bac du frigo peut perdre une partie de ses nutriments... alors qu'en version surgelée, rien ne bouge !

L'ASTUCE DU CHEF

Des idées simples pour tous les jours

- > Ajouter une poignée de légumes dans une poêlée de pâtes ou de riz
- > Glisser quelques légumes dans une omelette ou une quiche
- > Faire une purée minute avec des légumes nature
- > Composer un wok express avec un mélange déjà prêt
- > Réchauffer une poêlée de légumes comme accompagnement en 10 minutes.



REJOIGNEZ LA COMMUNAUTÉ DES BONS VIVANTS BANQUIZ !

SI VOUS ÊTES FIER DES PETITS
PLATS CONCOCTÉS AVEC
LES PRODUITS BANQUIZ,
N'HÉSITEZ PAS À NOUS
LES PARTAGER !

Rédigez votre recette et donnez-la
à votre conseiller-vendeur. Elle figurera
peut-être dans notre prochain catalogue !



L'IDÉE RECETTE DU CHEF !

WOK DE LÉGUMES EXPRESS

PRÊTS À CUISINER, SANS PRÉPARATION

Plus de corvée d'épluchage ou de découpe : les légumes surgelés sont propres, portionnables et prêts à mettre en cuisson. C'est l'avantage idéal pour cuisiner au dernier moment : poêlés, gratinés, sautés, intégrés dans une sauce ou une soupe, ils passent d'un sachet à votre assiette en quelques minutes.

PAS DE SURPLUS, MOINS DE GASPILLAGE

Avec le surgelé, on prend uniquement la quantité dont on a besoin. Pas de surplus, pas de légumes abîmés ou oubliés. C'est économique, malin et parfait pour équilibrer un repas improvisé : on ouvre le congélateur et on complète aisément une viande, un poisson ou un plat préparé.

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 200 g de haricots verts surgelés (Réf. 622)
- 200 g de lanières de poivrons surgelées (Réf. 648)
- 150 g de brocolis surgelés (Réf. 602)
- 1 oignon émincé surgelé (Réf. 694)
- 1 petite gousse d'ail coupé (Réf. 696)
- 2 cuillères de sauce soja
- Un peu d'huile (j'utilise celle de tournesol)
- Sel, poivre

LA RECETTE

Je fais chauffer un peu d'huile dans mon wok, puis j'ajoute l'oignon et l'ail. Quand ça commence à sentir bon, je verse tous les légumes encore surgelés. Je fais sauter le tout à feu vif pendant quelques minutes, en remuant régulièrement pour qu'ils restent bien croquants. J'ajoute la sauce soja, un peu de gingembre si j'en ai, je rectifie l'assaisonnement... et c'est prêt.

Je sers ce wok avec du riz ou des nouilles quand je veux un repas complet, et c'est parfait pour une soirée où je manque un peu de temps. Les enfants adorent, et moi aussi : c'est rapide, coloré et plein de bonnes choses.



LÉGUMES NATURE



ÉPINARDS EN BRANCHES

2,5 kg

RÉF. 604



10,80€ les 2,5 kg
4,32€ le kg



PETITS POIS DOUX EXTRA-FINS

1 kg

RÉF. 627



4,50€ le kg



CÔTES DE BLETTES

1 kg

RÉF. 625



5,10€ le kg



FONDS D'ARTICHAUTS

1 kg

RÉF. 609



11,90€ le kg



ASPERGES VERTES

1 kg

RÉF. 600



15,90€ le kg



5-6 10' le kg 9,95€

POIS GOURMANDS

1 kg
RÉF. 613



5 15' le kg 3,50€

POIREAUX EN RONDELLES

1 kg
RÉF. 639



10-12 10' le kg 12,90€

MÉLANGE DE LÉGUMES POUR POTAGE

Carottes, poireaux, pommes de terre, céleris raves, choux-fleurs, haricots verts, petits pois. 2,5 kg

RÉF. 643



10-12 15' le kg 13,95€

MÉLANGE DE LÉGUMES POUR RATATOUILLE

Tomate, courgettes vertes, aubergines, oignons, poivrons rouges, poivrons verts. 2,5 kg

RÉF. 630



4,70€ le kg

OIGNONS ÉMINCÉS

1 kg
RÉF. 694



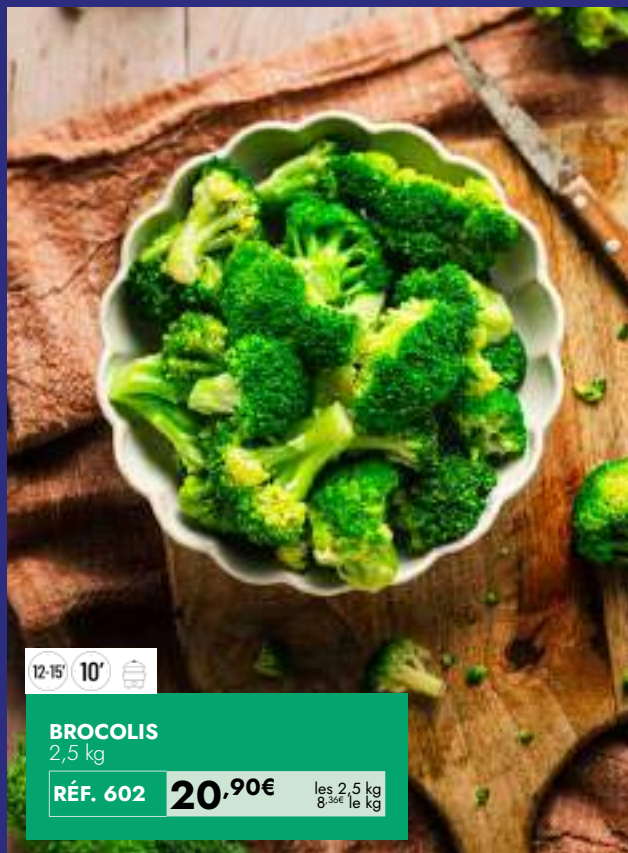
ON VOUS DIT TOUT !

BONDUELLE MINUTE : ZOOM SUR LES LÉGUMES PRÊTS EN UN CLIN D'ŒIL !

Pas le temps de cuisiner ?
Les légumes Bonduelle Minute
sont là pour sauver le repas.
Déjà prêts et toujours croquants,
ils passent du congélateur à la poêle
en quelques minutes. Une poignée
de poivrons, un peu de brocolis,
quelques haricots verts... et vous
avez de quoi compléter un plat ou
improviser une poêlée colorée.

Le secret : des légumes cueillis au bon moment,
préparés, découpés puis surgelés très rapidement.
Cette **surgélation flash** fige leur fraîcheur, leur couleur
et une grande partie de leurs vitamines. Ils sont aussi
précuits juste ce qu'il faut pour être prêts en un rien
de temps tout en restant croquants.

Résultat : des légumes réguliers, pratiques
et savoureux, faciles à cuisiner et toujours au top,
même quand le temps manque.



BROCOLIS
2,5 kg

RÉF. 602

20,90€

les 2,5 kg
8,36€ le kg



5-6 10' 

6.50€ le kg

HARICOTS VERTS EXTRA-FINS

1 kg
RÉF. 622



12-15' 10' 

10.50€ les 2,5 kg
4.20€ le kg

CAROTTES EN RONDELLES

2,5 kg
RÉF. 615



4 3' 

7.90€ les 750 g
10.53€ le kg

3 LÉGUMES PRÉCUITS VAPEUR

Choux-fleurs, brocolis, choux romanesco. 750 g
RÉF. 1395



12-15' 15' 

12.90€ les 2,5 kg
5.16€ le kg

CHOUX DE BRUXELLES

2,5 kg
RÉF. 616



12-16' 15' 

12.95€ les 2,5 kg
5.18€ le kg

CHOUX-FLEURS EN FLEURETTES

2,5 kg
RÉF. 617



6 15' **14,50€** le kg

DÉLICES FORESTIERS

Pleurotes, cèpes, bolets, champignons de Paris. 1 kg

RÉF. 656



2 12' **10,30€** les 300 g
34,30€ le kg

CÈPES EN MORCEAUX

300 g

RÉF. 650



5' **5,90€** le kg

CHAMPIGNONS DE PARIS ÉMINCÉS

1 kg

RÉF. 652



6 10-12' **34,90€** le kg

CÈPES BOUCHONS QUALITÉ EXTRA

Sachet de 1 kg

RÉF. 6501

POMMES DE TERRE



6-7 15'

POMMES RÖSTI

1 kg

RÉF. 670

5,60€

le kg



12-14' 15'

8,80€ les 2,5 kg
3,52€ le kg

POMMES SAUTÉES PRÉFRITES

2,5 kg

RÉF. 674



6-7 12'

6,95€ le kg

POMMES DAUPHINE PRÉCUITES

1 kg

RÉF. 669



6-7 12' 3,70€ le kg

POMMES À RISSOLER PRÉFrites

1 kg
RÉF. 667



6-7 15' 5,60€ le kg

POMMES DUCHESSE

1 kg
RÉF. 676



6-7 12' 4,70€ le kg

POMMES NOISETTES PRÉFrites

1 kg
RÉF. 665



4-5 20'

FRITES DU SUD-OUEST À LA GRAISSE DE CANARD

Pommes de terre frites à la graisse de canard, assaisonnées et surgelées.
À réchauffer au four. 900 g

RÉF. 664 **11,90€** les 900 g
13,22€ le kg



NOUVEAU

L'ACCORD IDÉAL

TEMPURA FISH AND CHIPS DE MERLU DU CAP

Origine Afrique du Sud 800 g

RÉF. 1277

21,90€ les 800 g
27,38€ le kg



12-14 20'

8,95€ les 2,5 kg
3,58€ le kg

FRITES POUR CUISSON AU FOUR TRADITIONNEL

2,5 kg

RÉF. 661



12-14 10'

8,95€ les 2,5 kg
3,58€ le kg

FRITES PRÉFRISES

10/10 mm. 2,5 kg

RÉF. 660



AROMATES



PERSIL COUPÉ

250 g

RÉF. 699

2,25€

les 250 g
9,00€ le kg



2,40€ les 250 g
9,60€ le kg

ÉCHALOTE ÉMINCÉE

250 g

RÉF. 698



3,10€ les 250 g
12,40€ le kg

CIBOULETTE CISELÉE

250 g

RÉF. 697



2,90€ les 250 g
11,60€ le kg

AIL COUPÉ

250 g

RÉF. 696



L'ACCORD IDÉAL



**STEAKS HACHÉS
FAÇON BOUCHÈRE
15% MG VBF**
8 x 100 g

RÉF. 504

20,90€ les 800 g
26^{13€} le kg

CUISINEZ AVEC LE CHEF !

BURGER AU CONFIT D'OIGNONS

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

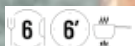
- 4 steaks hachés (Réf. 504)
- 2 oignons émincés surgelés (Réf. 694)
- 1 c. à s. de sucre ou de miel (Réf. 1056)
- 1 c. à s. de vinaigre balsamique
- 4 pains à burger
- Fromage au choix (cheddar, raclette, cantal...)
- Salade, tomates (si vous en avez)
- Frites surgelées (Réf. 664)
- Sel, poivre, huile

LA RECETTE

- 1- Lancez la cuisson des frites au four ou à la friteuse selon vos habitudes.
- 2- Faites revenir les oignons dans un peu d'huile à feu doux. Lorsqu'ils commencent à fondre, ajoutez le sucre ou le miel, puis le vinaigre balsamique. Laissez compoter quelques minutes jusqu'à obtenir une texture fondante.
- 3- Faites cuire les steaks hachés encore surgelés, à la poêle ou à la plancha, en les assaisonnant. Ajoutez une tranche de fromage en fin de cuisson pour qu'elle fonde légèrement.
- 4- Toastez les pains puis montez les burgers : salade, steak, confit d'oignons généreux, puis refermez.
- 5- Servez aussitôt, accompagnés des frites bien dorées.



PÂTES



GNOCCHI DE POMMES DE TERRE FRAIS SURGELÉS

À base de pommes de terre et farine
de blé. Cuisson 2 minutes. 1 kg

RÉF. 1384

5,70€

le kg



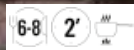
SAUCE ARRABBIATA

Galets portionnables. 500 g

RÉF. 531

7,50€

les 500 g
15,00€ le kg

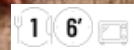


9,90€ le kg

TAGLIATELLES FRAÎCHES AUX ŒUFS PRÉCUITES

Prêtes en 2 minutes. 1kg

RÉF. 369

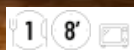


8,60€ les 350 g
24,57€ le kg

PENNE GARGANELLI AU SAUMON

Accompagnée d'une sauce au saumon fumé légèrement tomatée. 350 g

RÉF. 1385



9,90€ les 300 g
33,00€ le kg

AUBERGINES À LA PARMIGIANA

Aubergines cuisinées à la tomate et gratinées au parmesan. 300 g

RÉF. 1386



10,90€ les 500 g
21,80€ le kg

SAUCE BOLOGNAISE

Recette cuisinée à la tomate, bœuf et porc. Galets portionnables. 500 gn

RÉF. 530



10,90€ les 500 g
21,80€ le kg

CRÈME DE FROMAGES

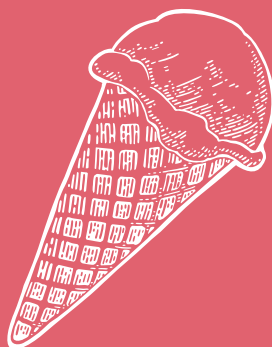
Sauce onctueuse aux fromages italiens DOP : Grana padano, Taleggio et Gorgonzola. Galets portionnables. 500 g

RÉF. 532

RAYON

PÂTISSERIES & GLACES

- > TARTES, GÂTEAUX & ENTREMETS
- > DESSERTS INDIVIDUELS
- > VIENNOISERIES
- > DESSERTS GLACÉS
- > GLACES & SORBETS
- > CORNETS ARTISANAUX
- > BARRES GLACÉS & JUNIOR
- > FRUITS
- > PAINS & PÂTES



CRÈMES BRÛLÉES

Crèmes brûlées à la vanille et aux éclats de caramel. 2 x 100 g

RÉF. 703

7,50€

les 200 g
37,50€ le kg



**MAISON
PROLAINAT**
CRÉATEUR DE
DESSERTS GOURMANDS
AU CŒUR DU GERS



CITRONS GIVRÉS

Sorbet au citron jaune dans son écorce naturelle de fruit. 4 x 120 ml

RÉF. 1761

12,90€

les 480 ml
26,88€ le litre

Les citrons givrés de la Maison Prolainat apportent cette touche fraîche et ensoleillée qui fait toujours plaisir en fin de repas.





**ROCHER VANILLE
CŒUR MERINGUÉ**

Vanille cœur de meringue.
4 x 68 ml

RÉF. 1916

8,50€

les 270 ml
31,48€ le litre



TARTES, GÂTEAUX & ENTREMEMTS



TARTE AUX POMMES
10 parts prédécoupées. 720 g
RÉF. 740

10 15' 222 **10,20€** les 720 g
14,17€ le kg



TARTE GRILLÉE AUX ABRICOTS
10 parts prédécoupées. 720 g
RÉF. 1742

10 15' 222 **13,90€** les 720 g
19,31€ le kg



TARTE GRILLÉE AUX CERISES
Pâte feuilletée, cerises 41%. 10 parts prédécoupées. 720 g
RÉF. 1743

10 15' 222 **17,50€** les 720 g
24,31€ le kg



TARTE AUX POMMES ET À LA RHUBARBE
10 parts prédécoupées. 720 g
RÉF. 745

10 15' 222 **11,50€** les 720 g
15,97€ le kg



TARTE NORMANDE
10 parts prédécoupées. 720 g
RÉF. 746

10 15' 222 **11,20€** les 720 g
15,56€ le kg

**LA TROPÉZIENNE**

6/8 parts. 500 g

RÉF. 794**13,20€** les 500 g
26,40€ le kg**FLAN PÂTISSIER**

10 parts prédécoupées. 1,1 kg

RÉF. 766**12,80€** les 1,1 kg
11,64€ le kg**CROUSTADE ARIEGEOISE AUX POMMES**

Croustade artisanale aux pommes, fabriquée dans le Gers. 650 g

RÉF. 1746**12,90€** les 650 g
19,85€ le kg**FORÊT NOIRE**

8 parts. 550 g

RÉF. 783**16,90€** les 550 g
55,87€ le kg**GÂTEAU BASQUE À LA CRÈME PARFUMÉE AU RHUM**

Pur beurre. Pâtisserie traditionnelle. 600 g

RÉF. 764**13,90€** les 600 g
23,17€ le kg



DESSERTS INDIVIDUELS



TARTELETTES FRAMBOISES

5 pièces - 550 g

RÉF. 705

5 20,90€ les 550 g
38,00€ le kg



TARTELETTES CITRON MERINGUÉES

5 pièces - 485 g

RÉF. 1710

5 18,30€ les 485 g
37,96 le kg



MOELLEUX ARTISANAUX À LA CHÂTAIGNE

2 x 80 g

RÉF. 713

2 7,40€ les 160 g
46,25 le kg



MOELLEUX AU CHOCOLAT

2 x 100 g

RÉF. 720

2 4,90€ les 200 g
24,50 le kg



ASSORTIMENT DE MINI-PÂTISSERIES

260 g

RÉF. 751

4 14,50€ les 260 g
55,77 le kg



PARIS-BREST

6 x 40 g

RÉF. 1715

6 14,10€ les 240 g
58,75 le kg

**GRANDES CRÊPES BRETONNES SUCRÉES**

20 crêpes - 860 g

RÉF. 83**13,50€** les 860 g
15,70€ le kg**CRÈMES BRÛLÉES**

2 x 100 g

RÉF. 703**7,50€** les 200 g
37,50€ le kg**ASSORTIMENT DE 12 MACARONS**

12 pièces - 144 g

RÉF. 1713**9,90€** les 144 g
68,75€ le kg**BABAS AU RHUM CHANTILLY**

4 pièces - 608 g

RÉF. 1711**14,50€** les 608 g
23,85€ le kg

ÉCLAIRS

ÉCLAIRS AU CHOCOLAT

Généreux éclairs garnis d'une onctueuse crème au chocolat et glaçage chocolat. 4 x 60 g

RÉF. 1705**8,90€** les 240 g
37,08€ le kg**ÉCLAIRS AU CAFÉ**

Généreux éclairs garnis d'une onctueuse crème au café et glaçage café. 4 x 60 g

RÉF. 1704**8,70€** les 240 g
36,25€ le kg**LE LOT DE 2 BOÎTES D'ÉCLAIRS****16,60€**

les 8 x 60 g - 480 g - 34,58€ le kg

RÉF. 9106

LE PETIT DÉJEUNER, C'EST SACRÉ !

LE PETIT-DÉJEUNER
DE TOUS LES JOURS

SIMPLE, RAPIDE
ET EFFICACE

Les matins pressés appellent
des gestes simples.

Une tranche de **brioche** moelleuse, un peu de **confiture** artisanale ou une touche de **miel**, et voilà un petit-déjeuner prêt en quelques secondes. C'est le duo parfait pour commencer la journée sans stress, apporter l'énergie nécessaire et offrir un moment de douceur même quand le temps manque. Un rituel rapide, gourmand et adapté à toute la famille.



**BRIOCHES FAMILIALES
PUR BEURRE**
3 x 280 g

RÉF. 753

14,90€ les 840 g
17,74€ le kg

**CONFITURE
D'ABRICOTS**
370 g

RÉF. 1033

5,50€ les 370 g
14,86€ le kg

MIEL
500 g

RÉF. 1056

12,50€ les 500 g
25,00€ le kg



LE PETIT-DÉJEÛNER DES JOURS OÙ ON A LE TEMPS

PRENDRE PLAISIR À PRÉPARER

Quand la matinée s'annonce plus calme,
on peut se permettre quelques minutes
de plus pour se régaler.

On glisse des **petits pains précuits** au four,
on laisse l'odeur envahir la cuisine,
on les tartine ensuite de **confiture**
ou de **pâte à tartiner**... et on savoure
le résultat. C'est un petit-déjeuner qui prend
son temps et qui donne envie de prolonger
le moment, idéal pour les week-ends
et les matins de repos.



LE PETIT-DÉJEÛNER DES JOURS PLAISIR

POUR UN RÉVEIL TOUT EN GOURMANDISE

Il y a aussi ces matins où l'on a juste envie de se faire plaisir.

On sort du congélateur des **croissants** ou des **chocolatines**, on les fait dorer quelques minutes, et ils deviennent croustillants et encore tièdes comme à la boulangerie. C'est la petite parenthèse gourmande qui illumine la journée et qui fait sourire tout le monde autour de la table. Un vrai bonheur, simple et réconfortant.



VIENNOISERIES



BRIOCHES FAMILIALES PUR BEURRE

3 x 280 g

RÉF. 753



14,90€ les 840 g
17,74€ le kg



FOUACE NATURE D'AVEYRON

Farine, sucre, lait, beurre, œufs, levure. 600 g

RÉF. 1057



12,90€ les 600 g
21,50€ le kg

BEIGNETS



BEIGNETS CHOCO-NOISETTES

10 x 75 g

RÉF. 1755

8,95€

les 750 g
11,23€ le kg

BEIGNETS À LA POMME

10 x 75 g

RÉF. 1756

8,70€

les 750 g
11,60€ le kg

BEIGNETS À L'ABRICOT

10 x 75 g

RÉF. 1758

8,70€

les 750 g
11,60€ le kg





6,90€ les 360 g
19,17€ le kg

PASTEL DE NATA

Pâte feuilletée et crème aux œufs. 6 x 60 g

RÉF. 1714



6,20€ les 340 g
18,24€ le kg

GAUFRES DE BRUXELLES

4 pièces 340 g

RÉF. 757

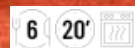


4,80€ les 360 g
13,33€ le kg

CROISSANTS PUR BEURRE

6 x 60 g

RÉF. 1773



5,40€ les 420 g
12,86€ le kg

PAINS AU CHOCOLAT PUR BEURRE

6 x 70 g

RÉF. 1772

DES GLACES QUI SENTENT BON L'ÉTÉ !

SORBETS

12-15
BOULES



SORBET FRAMBOISE

45% de fruits. 750 ml

RÉF. 954

8,90€

les 750 ml
11,87€ le litre



SORBET POIRE WILLIAMS DES COTEAUX DU LYONNAIS

56% de fruits. 750 ml

RÉF. 934

8,90€

les 750 ml
11,87€ le litre



SORBET CITRON DE SICILE

27% de fruits. 750 ml

RÉF. 931

8,50€

les 750 ml
11,33€ le litre



SORBET FRAISE SENGANA

60% de fruits. 750 ml

RÉF. 949

8,90€

les 750 ml
11,87€ le litre



SORBET MANDARINE DU SUD

Sorbet plein fruits. 60% de fruits.
750 ml

RÉF. 951

8,50€

les 750 ml
11,33€ le litre



SORBET CASSIS NOIR DE BOURGOGNE

49% de fruits. 750 ml

RÉF. 930

8,90€

les 750 ml
11,87€ le litre



SORBET ABRICOT DE FRANCE

60% de fruits. 750 ml

RÉF. 933

8,50€

les 750 ml
11,33€ le litre



CÔNES GAUFRETTE GOÛT VANILLE

16 cônes en gaufrette
croustillante et à la
saveur vanillée. 175 g

RÉF. 61

7,20€

les 175 g
41,14€ le kg

CRÈMES GLACÉES

12-15
BOULES

GLACE AUX MARRONS
Avec brisures de marrons glacés. 750 ml

RÉF. 924

8,90€ les 750 ml
11,87€ le litre

CRÈME GLACÉE CARAMEL BEURRE ET SEL DE GUÉRENDE
750 ml

RÉF. 935

8,50€ les 750 ml
11,33€ le litre

CRÈME GLACÉE RAISINS MACÉRÉS AU RHUM SAINT-JAMES
750 ml

RÉF. 936

8,50€ les 750 ml
11,33€ le litre

CRÈME GLACÉE MENTHE-CHOCOLAT
Avec éclats. 750 ml

RÉF. 938

8,90€ les 750 ml
11,87€ le litre

CRÈME GLACÉE VANILLE BOURBON DE MADAGASCAR
Au lait entier. 750 ml

RÉF. 939

8,90€ les 750 ml
11,87€ le litre

CRÈME GLACÉE CAFÉ
100% Arabica. 750 ml

RÉF. 940

8,50€ les 750 ml
11,33€ le litre

CRÈME GLACÉE PLOMBIÈRE AU KIRSCH
Aux fruits confits et écorces d'oranges. 750 ml

RÉF. 942

8,50€ les 750 ml
11,33€ le litre

CRÈME GLACÉE CHOCOLAT NOIR DE TANZANIE
Avec morceaux. 750 ml

RÉF. 943

8,90€ les 750 ml
11,87€ le litre

CRÈME GLACÉE PISTACHE ET ÉCLATS DE PISTACHE
750 ml

RÉF. 937

8,90€ les 750 ml
11,87€ le litre

PETITS FORMATS

8
BOULES

CRÈME GLACÉE VANILLE BOURBON DE MADAGASCAR, NOIX DE MACADAMIA ET SAUCE CARAMEL
À la crème fraîche. 460 ml

RÉF. 948

8,00€ les 460 ml
17,39€ le litre

PETITS POTS DUO DE FRUITS
2 citrons verts et 2 fraises Senga avec morceaux. 4 x 120 ml

RÉF. 1914

11,50€ les 480 g
23,96€ le litre

PETITS POTS DUO GOURMAND
2 vanille-Macadamia et 2 caramel beurre sel de guérande. 4 x 120 ml

RÉF. 1915

11,50€ les 480 g
23,96€ le litre

CORNETS ARTISANAUX

15,30€

les 960 ml
15,94€ le litre

La boîte de 8 cornets de 120 ml
Parfum au choix

8
CORNETS

CITRON

Crème glacée citron,
sorbet citron, chocolat blanc,
gaufrette croustillante et éclats
de noisettes caramélisées.

RÉF. 1958

CHOCOLAT

Crème glacée au chocolat,
gaufrette croustillante,
chocolat au lait et éclats
de noisettes.

RÉF. 1957

PISTACHE, CHOCOLAT AU LAIT ET ÉCLATS DE NOISETTES

Crème glacée à la pistache,
gaufrette croustillante, éclats
de noisettes caramélisées et
chocolat au lait belge.

RÉF. 1951

CAFÉ ET ÉCLATS DE NOISETTES

Crème glacée café, gaufrette
croustillante, éclats de
noisettes et chocolat au lait
belge.

RÉF. 1955

CARAMEL BEURRE SALÉ

Crème glacée au caramel
beurre salé, gaufrette
croustillante, éclats de
noisettes caramélisées et
chocolat au lait Belge.

RÉF. 1954

RHUM RAISINS

Crème glacée et raisins
parfumés au Rhum Negrita,
gaufrette croustillante.

RÉF. 1956

FRAMBOISE

Crème glacée framboise,
sorbet framboise, gaufrette
croustillante et chocolat
au lait.

RÉF. 1959

SPECULOOS

Crème glacée speculoos avec
une gaufrette croustillante, des
éclats de noisettes caramélisées
et du chocolat au lait.

RÉF. 1953

VANILLE BOURBON ET ÉCLATS DE NOISETTE

Crème glacée vanille Bourbon
de Madagascar, gaufrette
croustillante, éclats de noisettes
caramélisées et chocolat au
lait.

RÉF. 1952

NOUVEAU

SORBET MANGUE ET GLACE PASSION

Cornet à base de crème
glacée passion et sorbet
mangue, gaufrette
croustillante.

RÉF. 1950



LES P'TITS NOUVEAUX



NOUVEAU



NUÏI CARAMEL BEURRE SALÉ ET NOIX DE MACADAMIA D'AUSTRALIE

Crème glacée à la vanille et
sauce au caramel salé, enrobé
de chocolat au lait et éclats de
Noix de Macadamia d'Australie
caramélisées 4 x 90 ml

RÉF. 1881

4

9,95€ les 360 ml
27,94€ le litre

JUNIOR



NOUVEAU

**MAX VANILLE CHOCOLAT
BLANC AMANDES**
4 x 110 ml

RÉF. 944

4

5,10€ les 440 ml
11,59€ le litre



**CHUPA CHUPS - LOOP
FRAISE**

5 x 50 ml - les 250 ml

RÉF. 836

5

6,50€ les 250 ml
26,00€ le litre



MAX DOUBLE CARAMEL
4 x 110 ml

RÉF. 945

4

5,95€ les 440 ml
13,52€ le litre



PETITS POTS
6 vanille/fraise, 6 vanille/
chocolat. 12 x 60 ml

RÉF. 877

12

5,40€ les 720 ml
7,50€ le litre



MAX VANILLE AMANDES
4x 110 ml

RÉF. 946

4

5,40€ les 440 ml
12,27€ le litre



BÂTONNETS OASIS
Sorbet tropical. - 10 x 50 ml

RÉF. 858

10

8,90€ les 500 ml
17,80€ le litre



**MAX CLASSIC GLACE VANILLE
ENROBAGE CHOCOLAT**
4 x 110 ml

RÉF. 950

4

5,30€ les 440 ml
12,05€ le litre



MINI-BÂTONNETS FRUITS/VANILLE
4 vanille/fruits rouges, 4 vanille/fruits
exotiques 8 x 50 ml

RÉF. 947

8

5,30€ les 400 ml
13,25€ le litre



**NUI NEW YORK
COOKIES & CREAM**

Crème glacée et crème
glacée aux cookies
New-yorkais au chocolat,
enrobées de chocolat au
lait et éclats de cookies
chocolats. 4 x 90 ml

RÉF. 1882

4

9,95€ les 360 ml
27,64€ le litre



**NUI CARAMEL AU
CHOCOLAT BLANC ET
NOIX DE PÉCAN DU
TEXAS**

Crème glacée à la vanille
avec sauce caramel, enrobée
de chocolat blanc aux éclats
de noix de pécan du Texas
grillées et salées. 4 x 90 ml

RÉF. 1883

4

9,95€ les 360 ml
27,64€ le litre



**NUI À LA PISTACHE
D'ANATOLI**

Crème glacée et crème
glacée à la pistache
d'Anatolie, enrobée de
chocolat blanc et éclats de
pistaches grillées 4 x 90 ml

RÉF. 1884

4

10,90€ les 360 ml
30,28€ le litre



DESSERTS GLACÉS INDIVIDUELS



CITRONS GIVRÉS

Sorbet au citron jaune dans son écorce naturelle de fruit. 4 x 120 ml
RÉF. 1761

4 **12,90€** les 480 ml
26,88€ le litre



NOIX DE COCO GIVRÉES

Glace à la noix de coco. Dans son écorce de fruit. 4 x 150 ml
RÉF. 952

4 **12,90€** les 600 ml
21,50€ le litre



PERFETTO LIÉGEOIS DAME BLANCHE

Onctueuse crème glacée à la vanille et sa sauce au chocolat. 14 x 150 ml
RÉF. 860

14 **24,00€** les 2,1 l
11,43€ le litre

PERFETTO LIÉGEOIS CAFÉ

Onctueuse crème glacée au café et sa sauce café. 14 x 150 ml
RÉF. 861

24,00€ les 2,1 l
11,43€ le litre

PERFETTO LIÉGEOIS CARAMEL

Onctueuse crème glacée au caramel, sauce caramel et craquant chocolat. 14 x 150 ml
RÉF. 863

28,00€ les 2,1 l
13,33€ le litre



DÉLICES AU MARC DE CHAMPAGNE

Avec raisins macérés au Marc de champagne 4 x 120 ml
RÉF. 916

4 **11,90€** les 480 ml
24,75€ le litre

DESSERTS GLACÉS À PARTAGER



CRAQUANT AU WHISKY

1 litre

RÉF. 965

10

6,90€

le litre



GRAND CRAQUANT AU CHOCOLAT

1,3 litres

RÉF. 963

10

6,90€

les 1,3 l
5,31€ le litre

CRAQUANT VANILLE CHOCOLAT

1 litre

RÉF. 969

10

6,90€

le litre



NOUGAT GLACÉ

8/10 parts - 1150 ml

RÉF. 959

8-10

21,90€

les 1150 ml
19,04€ le litre

OMELETTE NORVÉGIENNE RHUM-RAISIN

430 g

RÉF. 960

5-6

12,90€

les 430 g
30,00€ le kg

ROCHER CRÈME BRÛLÉE

crème glacée, praliné
et cœur de meringue.
4 pièces - 270 g

RÉF. 1917

4

9,20€

les 270 g
34,07€ le kg

**ROCHER VANILLE
CŒUR MERINGUE**

Vanille cœur de meringue.

4 x 68 ml

RÉF. 1916

4

8,50€

les 270 ml
31,48€ le litre



BARRES GLACÉES



SNICKERS ICE CREAM

24 x 53 ml

24

RÉF. 867

25,90€ les 1272 ml
20,36€ le litre



BOUNTY

24 x 50 ml

24

RÉF. 866

25,90€ les 1200 ml
21,58€ le litre



TWIX

24 x 48 ml

24

RÉF. 868

25,90€ les 1152 ml
22,44€ le litre



MARS ICE CREAM

24 x 51 ml

24

RÉF. 869

25,90€ les 1224 ml
21,16€ le litre

FRUITS SURGELÉS



COCKTAIL DE FRUITS ROUGES ET DE LA FORÊT

Mûres, cassis, groseilles, fraises,
myrtilles. Surgelés individuellement.
500 g

RÉF. 800

9,90€

les 500 g
19,80€ le kg



10,90€ les 500 g
21,80€ le kg

FRAMBOISES ENTIÈRES

500 g

RÉF. 796



8,90€ les 500 g
17,80€ le kg

MYRTILLES

Surgelées individuellement. 500 g

RÉF. 795

PAINS & PÂTES



3,90€

les 230 g
16,96€ le kg

**ROULEAU DE
PÂTE FEUILLETÉE
BIO**
230 g

RÉF. 789

4,10€

les 260 g
15,77€ le kg

**ROULEAU
DE PÂTE
À PIZZA BIO**
260 g

RÉF. 791

4,10€

les 230 g
17,83€ le kg

**ROULEAU
DE PÂTE BRISÉE
BIO**
230 g

RÉF. 793



6 8

3,90€ les 300 g
13,00€ le kg

PETITS PAINS INDIVIDUELS

6 x 50 g

RÉF. 1770



2 15'

2,60€ les 280 g
9,29€ le kg

1/2 BAGUETTES PRÉCUITES

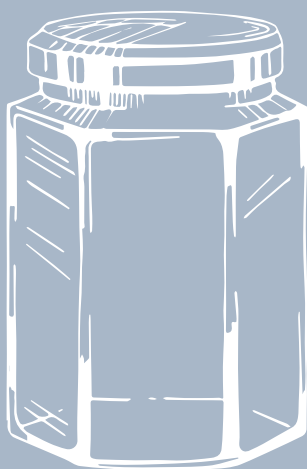
2 x 140 g

RÉF. 1771

RAYON

ÉPICERIE

- > ÉPICERIE SUCRÉE
- > ÉPICERIE SALÉE



LE PLACARD MAGIQUE !

CES PETITS ESSENTIELS QUI SAUVENT LE QUOTIDIEN

Dans nos journées parfois imprévisibles, il y a ce placard qui dépanne toujours. Simple, gourmand et plein de bonnes surprises... Il suffit de l'ouvrir pour trouver exactement ce qu'il faut.

Quelques tranches de **jambon sec** pour préparer une entrée express, un sachet de **madeleines** pour un goûter improvisé, un **assortiment de gâteaux** gourmands pour accueillir un invité surprise, quelques **perles croustillantes au chocolat** pour une petite douceur... ces produits d'épicerie répondent à tous les petits moments du quotidien.

Sucrés ou salés, ils complètent parfaitement le congélateur et permettent d'improviser sans stress, d'apporter du plaisir en un instant et de gérer les imprévus avec simplicité.

Avec un placard bien composé, chaque journée devient plus fluide... et bien plus gourmande.



BOÎTE DE BISCUITS BELGES

Sélection de 12 variétés différentes de biscuits secs et chocolatés présentés dans une magnifique boîte métallique. 38 pièces - 375 g

RÉF. 95

14,50€

les 375 g
38,67€ le kg



TERRINE AU PIMENT D'ESPELETTE

Terrine de porc parfumée au piment d'Espelette. 90 g

RÉF. 1015

2,95€ les 90 g
32,78€ le kg



JAMBON SEC TRANCHÉ

Env. 4 tranches.
200 g env.

RÉF. 27

7,36€ les 200 g
36,80€ le kg



ÉPICERIE SUCRÉE



ASSORTIMENT GOURMAND

12 madeleines, 12 palmiers et 12 sablés bretons. Boîte de 1,1 kg

RÉF. 57

21,90€ les 1,1 kg
19,91€ le kg



BOÎTE DE BISCUITS BELGES

12 variétés de biscuits présentés dans une magnifique boîte métallique. 38 pièces - 375 g

RÉF. 95

14,50€ les 375 g
38,67€ le kg



16 3'

7,90€ les 240 g
32,92€ le kg

POP CORN GASCON MICRO-ONDABLE

Prêt en 3 minutes. Délicatement sucrés et parfumés aux agrumes. 3 x 80 g

RÉF. 876



MADELEINES AUX ŒUFS

Emballées individuellement. 44 x 25 g

RÉF. 79

16,50€ les 1100 g
15,00€ le kg



8,90€ les 250 g
35,60€ le kg

PERLES CROUSTILLANTES ENROBÉES DE CHOCOLAT AU LAIT

Fabriquées en Occitanie. 250 g

RÉF. 1018

LE LOT DE DEUX SACHETS DE PERLES CROUSTILLANTES

14,90€

les 2 x 250 g - 500 g - 29,80€ le kg
RÉF. 8018



12,00€ les 250 g
48,00€ le kg

PRUNEAUX D'AGEN FOURRÉS

Pruneaux fourrés à la crème de pruneaux.

12 pièces, 250 g

RÉF. 1833



16,90€ les 250 g
67,60€ le kg

PÂTES DE FRUITS TRADITIONNELLES D'Auvergne EN PAPILOTES

Fraise, abricot, poire. Boîte métal - 250 g

RÉF. 16



6,90€ les 100 g
69,00€ le kg

CROQUANTS SOUFFLÉS AUX AMANDES

15 pièces - 100 g

RÉF. 2006

VOUS ÊTES PLUTÔT THÉ OU CAFÉ ?

THÉS ET INFUSIONS EN SACHETS

NOUVEAU

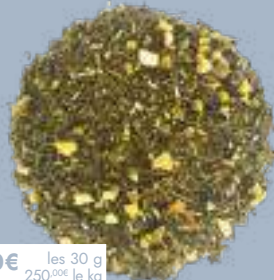


7,50€ les 30 g
250,00€ le kg

ORIENTAL

Thé vert aux 2 menthes. 15 x 2 g

RÉF. 1345



7,50€ les 30 g
250,00€ le kg

MANGO PLAYA

Roibos vert aux arômes de mangue, et fruits exotiques 15 x 2 g

RÉF. 1346



7,50€ les 30 g
250,00€ le kg

EARL GREY SUBLIME

Thé noir, bergamote et fleur d'oranger. 15 x 2 g

RÉF. 1344



7,50€ les 30 g
250,00€ le kg

CÂLIN DE MORPHÉE

Subtil mélange de Menthe, mélisse et verveine 15 x 2 g

RÉF. 1347

CAFÉS



Le Temps
des Cerises

NOUVEAU

25,00€ les 900 g
27,78€ le kg

CAFÉ GRAIN 100% ARABICA

900 g

RÉF. 1343



10,00€ les 100 g
100,00€ le kg

CAPSULES COMPATIBLES NESPRESSO

Sachet de 20 capsules. 100 g

RÉF. 1341

13,00€ les 450 g

CAFÉ MOULU 100% ARABICA

450 g

RÉF. 1342



21,90€ les 1,125 kg
19,47€ le kg

CAKES ROCHER AUX PÉPITES DE CHOCOLAT

Emballés individuellement.

Sans huile de palme. Boîte de 30 - 1,125 kg

RÉF. 58



19,90€ les 1,125 kg
17,60€ le kg

CAKES ROCHER AUX FRUITS

Emballés individuellement.

Sans huile de palme. Boîte de 30 - 1,125 kg

RÉF. 59



6,90€ les 180 g
38,33€ le kg

ÉTOILES AUX PRUNEAUX

Pruneaux origine France (16%) hachés macérés au rhum. Fabrication artisanale et produit en Occitanie.

RÉF. 2007



12,50€ les 250 g
50,00€ le kg

ASSORTIMENT GOURMAND DE CHOCOLATS FOURRÉS ET PRALINÉS

250 g

RÉF. 1046



PÂTE À TARTINER FRANÇAISE LAIT NOISETTE

250 g

RÉF. 1035

8,00€ les 250 g
32,00€ le kg



MIEL
500 g

RÉF. 1056

12,50€ les 500 g
25,00€ le kg

LES CONFITURES QUI RÉVEILLEN LES PAPILLES !



MARMELADE
D'ORANGES AMÈRES
370 g

RÉF. 1034

5,50€ les 370 g
14,86€ le kg



CONFITURE
D'ABRICOTS
370 g

RÉF. 1033

5,50€ les 370 g
14,86€ le kg



CONFITURE DE FRAISES
MARA DES BOIS
370 g

RÉF. 1031

6,00€ les 370 g
16,22€ le kg



CONFITURE
DE FIGES
370 g

RÉF. 1030

6,00€ les 370 g
16,22€ le kg



ÉPICERIE SALÉE

MOULTEURS CAMARGUOIS
CANAVERE
Depuis 1940

5-6 15'

**IGP RIZ COMPLET DE
CAMARGUE «CANAVERE»**
Riz long complet étuvé. Cuisson 10
min. 500 g

RÉF. 1072

4.60€

les 500 g
9.20€ le kg



16.90€ les 400 g
42.25€ le kg

GALANTINE AU BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD 25 %

Produit non surgelé. Boîte de 400 g

RÉF. 1041



11.00€ les 20 g
550.00€ le kg

**MORILLES
SÈCHÉES**

Tubo de 20 g

RÉF. 1010

6.90€ les 30 g
230.00€ le kg

**TROMPETTES
SÈCHÉES**

Tubo de 30 g

RÉF. 1012

9.90€ les 30 g
330.00€ le kg

**CÈPES
SÈCHÉS**

Tubo de 30 g

RÉF. 1011



LOT DE 4 PÂTÉS : PÂTÉ DE LAPIN, DE CAILLE, DE CANARD ET DE SANGLIER
Sans colorant ni conservateur. 4 x 130 g

RÉF. 32

12,90€ les 520 g
24,81€ le kg



COU D'OIE FARCI AU FOIE GRAS DE CANARD

Produit non surgelé, Fabriqué en Aveyron. 270 g env.

RÉF. 19

13,95€ les 270 g
51,67€ le kg



LOT DE 3 TERRINES : TERRINE DE PAYS AU FOIE DE VOLAILLE, DE PORC RECETTE FERMIERE ET SAVEURS CAMPAGNARDES

3 x 180 g

RÉF. 47

8,90€ les 540 g
16,48€ le kg



LOT DE 2 JAMBONNEAUX

2 x 360 g

RÉF. 53

15,95€ les 720 g
22,16€ le kg

LES TERRINES FESTIVES PAR AVEYRON FOIE GRAS



PÂTÉ GRAND-MÈRE 20 % FOIE GRAS

Boîte de 130 g

RÉF. 1013 3-4

5,90€ les 130 g
45,38€ le kg



TERRINE AU PIMENT D'ESPELETTE

Terrine de porc parfumée au piment d'Espelette. 90 g

RÉF. 1015 2-3

2,95€ les 90 g
32,78€ le kg



TERRINE FESTIVE AU SAUTERNES ET AU FOIE GRAS

Avec 20 % de foie gras de canard. 90 g

RÉF. 1016 3-4

4,50€ les 90 g
50,00€ le kg

A top-down view of a wooden charcuterie board. The board is laden with a variety of foods: several slices of salami, a round of cheese, a whole sausage, and a large piece of prosciutto. There are also small cubes of cheese, a slice of bread, and a small bowl of olives. The board is set on a light-colored surface, and a glass of beer is visible in the background.

TOUT EST PRÊT, IL N'Y A PLUS QU'À TRINQUER !

Avec une belle sélection de charcuterie sèche, la planche apéro se prépare en quelques secondes. On ouvre, on dispose, on partage... et le moment peut commencer. Simple, gourmand et convivial : il n'y a vraiment plus qu'à trinquer.

**1/4 DE JAMBON**Sous-vide.
700 g env.**RÉF. 20****17,40€** les 700 g
24,80€ le kg**JAMBON SEC
TRANCHE**Env. 4 tranches.
200 g env.

4

RÉF. 27**7,36€** les 200 g
36,80€ le kg**SAUCISSE SÈCHE
EN PLI**Fabriquée en Lozère
à base de porc issu
d'Aveyron, Lozère
et Massif central.
Pli de 300 g**RÉF. 1054****8,80€** les 300 g
29,33€ le kg**SAUCISSON
«VILLAGE»**Fabriqué en Lozère
à base de porc issu
d'Aveyron, Lozère
et Massif central.
300 g**RÉF. 1051****9,80€** les 300 g
32,67€ le kg

MON MÉMO BANQUIZ

Parce qu'on a toujours un produit à racheter, une idée à garder en tête ou une nouveauté à tester, ce mémo est là pour tout rassembler. Le congélateur, le placard, les coups de cœur repérés... Notez ici ce qui vous manque et ce qui vous fait envie, pour ne rien oublier lors de votre prochaine tournée.

MES INDISPENSABLES DU CONGÉLATEUR

MES INDISPENSABLES DU PLACARD

LES PRODUITS QUE JE SOUHAITE TESTER

EXTRAIT DES CGV

Offres et prix TTC en euros valables jusqu'au prochain catalogue, jusqu'à épuisement des stocks et sous réserve d'erreurs typographiques et/ou d'impression. La société Banquiz se réserve la possibilité de faire varier les prix en fonction des coûts d'achat des fournisseurs. Les mises en ambiance de nos produits sont des suggestions de présentation. Textes et photos non contractuels. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Retrouvez tous les ingrédients et valeurs nutritionnelles sur www.banquiz.fr.

SAS PRIMOGEL au capital de 80 000 €.

N° SIRET : 4513829800022 - N° NAF : 4711A - Bois du DevezRoute de Réquista - 12450 CALMONT

Impression : Mérico Bozouls / Conception : Agence Malice

Crédits photos : photographies réalisées par Com'Presse - prises de vues en studio : Quentin Huriez
Stylisme : Camille Bonnet - Prises de vues aériennes : Nils Martin
Shutterstock - Adobe Stock

Ne pas jeter sur la voie publique.



VOUS AIMEZ BANQUIZ ? FAITES-LE SAVOIR :)

**VOUS ÊTES PLUS
DE 21 000 CLIENTS
À NOUS FAIRE
CONFIANCE !**

Scannez le QR code ci-contre
et laissez-nous votre avis sur Google !



PARRAINEZ VOS PROCHES !

POUR VOUS 1 BON D'ACHAT DE 15€

Bon d'achat envoyé par courrier dès que votre filleul aura effectué sa 1^{re} commande d'une valeur sup. ou égale à 30€.

POUR VOTRE FILLEUL 1 CADEAU DE BIENVENUE + 1 BON D'ACHAT DE 15€

Produit offert pour sa 1^{re} commande d'un montant sup. ou égal à 30€ à choisir parmi la sélection. Bon d'achat à valoir sur sa 2^e commande d'un montant sup. ou égal à 50€.



COUPON DE PARRAINAGE

À remplir impérativement et à remettre à
votre conseiller-vendeur lors de sa visite.

LE PARRAIN

Nom _____

N° client _____

N° de téléphone | | | | | | | | | | | | | | | |

Mail _____

LE FILLEUL

Nom _____

Adresse _____

CP | | | | | | Ville _____

N° de téléphone | | | | | | | | | | | | | | | |

Mail _____

BON DE COMMANDE

Réf. article	Quantité	Prix	€
_____	_____	_____	€
_____	_____	_____	€
_____	_____	_____	€
_____	_____	_____	€
_____	_____	_____	€
_____	_____	_____	€
_____	_____	_____	€

TOTAL €

CADEAU DE BIENVENUE

Cochez le produit que vous souhaitez recevoir en cadeau

☐ 1 crème glacée
ou sorbet au choix
Réf. _____

☐ 1 pizza au choix
Réf. _____

NOUS AIMONS PARTAGER AVEC VOUS



**UNE QUESTION ?
DES SUGGESTIONS ?
CONTACTEZ-NOUS !**

SERVICE CLIENT :
05 65 42 40 42
lundi > vendredi :
8h-12h et 14h-17h
(prix d'un appel local)

CONSEILLER VENDEUR



**VOUS VOULEZ
EN SAVOIR + SUR NOUS
ET NOS PRODUITS ?**

**RENDEZ-VOUS SUR
NOTRE SITE INTERNET
BANQUIZ.FR**

