



# LE GOURMET PRO

les mijotés au goût du jour

**CATALOGUE PROFESSIONNEL**

**2018**

***TOUT LE PLAISIR***

***DE LA CUISINE TRADITIONNELLE FRANÇAISE***

***EN TOUTE SIMPLICITE***

## Les caractéristiques de notre offre



Fabrication  
française



Production  
artisanale



Cuisson mijotée  
à basse température



Ingrédients  
naturels



Produits prêts  
à déguster



Conservation à  
température ambiante



Plus de 100  
recettes

### *La composante d'un repas traditionnel*

Plat mijoté + dessert  
ou  
Soupe fine + dessert

### *Nos familles de produits*

Plats mijotés (avec et sans garniture)  
Légumes cuisinés & féculents  
Soupes fines  
Desserts de fruits  
Fruits cuits

## Notre offre de services

Fabrication française	Production artisanale	Recettes traditionnelles	Qualités gustatives et nutritionnelles préservées à 100 %
Cuisson mijotée à basse température	Ingrédients naturels	Conservation à température ambiante	Optimisation des coûts d'approvisionnement
Plus de 100 recettes	Plats mijotés Légumes cuisinés & féculents Soupes fines Desserts de fruits Fruit cuits	Produits prêts à déguster	Mode opératoire simplifié
Un repas complet : 1 plat mijoté + 1 dessert 1 soupe fine + 1 dessert	Portion individuelle (1 à 2 personnes) ou Portion collective (8 ou 10 personnes)	Modes de réchauffage : - 10 mn au Bain-Marie - 2 mn aux micro-ondes	Réduction des coûts de main d'oeuvre
Produits complémentaires à une offre existante	Recettes réalisables "sur mesure"	Produits commercialisables en marque propre	Meilleure gestion des coûts d'exploitation
Pas de minima de commande	Aucune contrainte de mise en oeuvre	Livraison France & International	

## Notre mode de production

### L'APPERTISATION



L'appertisation est un procédé révolutionnaire de conservation des aliments découvert en 1795 par Nicolas Appert. Le principe de l'appertisation consiste à déposer un aliment (viande, légume, fruit...) dans un contenant hermétiquement clos et à le stériliser par une cuisson au-dessus de 100°C.

Il permet de préserver l'authenticité du produit, grâce à l'absence de conservateurs, de colorants, d'additifs chimiques... qui conserve tout son goût et ses qualités nutritionnelles intacts.

L'appertisation, garde-fou du risque alimentaire, est conçue pour conserver l'essentiel du frais et garantir une sécurité maximale du produit offrant ainsi au consommateur toutes les garanties gustatives, nutritionnelles et sanitaires.

### LA STERILISATION

En 1865, Louis Pasteur identifie les microbes et démontre qu'ils sont détruits à haute température soulignant ainsi l'importance de la découverte de Nicolas Appert.

Le procédé de stérilisation par traitement thermique suffit à lui seul à détruire totalement les bactéries dangereuses pour la santé (salmonelle, listeria...), les micro-organismes, les microbes ou enzymes et assurer ainsi la parfaite conservation du produit en préservant 100 % de ses qualités nutritionnelles.

## Notre mode de production

### LA CUISSON MIJOTÉE

La cuisson mijotée consiste à faire cuire lentement les aliments à basse température de façon homogène. Ce mode de cuisson traditionnel garantit à tous nos produits :

- Des viandes tendres, onctueuses et moelleuses sur des bas morceaux nobles
- Des légumes et des fruits savoureux
- Un goût unique et incomparable
- L'absence de perte de poids du produit

Une fois le produit cuit, il ne voit plus la lumière et n'est plus en contact avec l'air ambiant. Tous nos conditionnements protègent totalement les aliments des facteurs de détérioration. A l'abri de l'air et de la lumière, ils sont préservés.

Notre mode de production  
**Appertisation + Stérilisation + Cuisson mijotée à basse température**  
garantit des produits sains qui se conservent dans le temps avec une qualité gustative et organoleptique supérieure : Visuel, arômes, texture et goût.

Tous nos produits (plats mijotés, légumes cuisinés & féculents, soupes fines, desserts de fruits et fruits cuits) sont cuisinés et mijotés en fonction de leur composition et des ingrédients choisis dans la recette.

## Nos produits sont certifiés HACCP

Nos produits ne sont pas des produits :  
Sous vide - pasteurisés - surgelés - lyophilisés - déshydratés



Les barèmes de stérilisation (temps/température) sont rigoureusement définis pour chaque recette en fonction de la nature et de la sensibilité de chaque ingrédient.

Nos produits peuvent se **conserver à température ambiante (entre -10° et + 50°) pour une durée de vie de 1 à 2 ans** sans altérité des qualités gustatives et nutritionnelles.

Lors de la remise en œuvre, grâce à un réchauffage respectueux du produit (Bain-Marie, micro-ondes, four vapeur), l'intégrité de nos produits sont préservés.

## Modes de réchauffage



### Au four micro-ondes :

**2 mn** à 750 Watts en veillant préalablement à verser le contenu de la pochette dans **un plat adapté**.



### Au Bain-Marie :

Plongez **10 mn** la **pochette fermée** dans une eau frémissante.

## Nos modalités de commande

- Livraison en France métropolitaine : **3 jours ouvrés**.
- Livraison à l'international : **6 jours ouvrés** selon la destination (délai indicatif).
- Frais de **livraison offerts** :
  - France entière à partir de **450 € d'achat HT** (hors frais de livraison).
  - Europe à partir de **650 € d'achat HT** (hors frais de livraison).
- Pas de **minima de commande** par référence.

## Notre vocation

Retrouver le goût des bonnes choses en proposant une cuisine traditionnelle, simple et authentique qui réponde à la satisfaction du client dans la seule logique de la qualité/service au meilleur prix associant :

- **Plaisir**
- **Qualité**
- **Goût**
- **Praticité.**

## Notre passion

Entreprendre au plus près de nos valeurs comme le partage, la convivialité, l'engagement, le sens de l'humain, l'intégrité, la solidarité, la culture du service, l'innovation et le goût des choses bien faites.



# CATALOGUE PROFESSIONNEL - LE GOURMET PRO 2018

## Plats mijotés - Sans garniture

N°	Référence	Catégorie	Recette	Nombre de personnes	PAHT	PAHT/Pers	Poids net	Conditionnement
1	LLGPEPAULEAGNEAU1P	Agneau	Epaule d'agneau aux épices douces	1	5,54 €	5,54 €	250 gr	Pochette individuelle
2	SLGPDAUBEJOUÉBOEUF1P	Bœuf	Daube de joue de bœuf Bourguignonne	1	4,80 €	4,80 €	350 gr	Pochette individuelle
3	SLGPDAUBEJOUÉBOEUF10P	Bœuf	Daube de joue de bœuf Bourguignonne	10	44,58 €	4,46 €	3,5 kg	Pochette collective <b>Sur commande spéciale</b>
4	LLGPJOUÉBOEUF1P	Bœuf	Joue de bœuf au piment d'Espelette	1	5,04 €	5,04 €	250 gr	Pochette individuelle
5	SLGPCANARDCEPES1P	Canard	Canard aux cèpes	1	4,94 €	4,94 €	350 gr	Pochette individuelle
6	SLGCANARDCEPES8P	Canard	Canard aux cèpes	8	38,42 €	4,80 €	2,8 kg	Pochette collective <b>Sur commande spéciale</b>
7	SLGPCANARDPECHES1P	Canard	Canard aux pêches & poivre vert	1	5,01 €	5,01 €	380 gr	Pochette individuelle
8	SLGPCANARDPECHES8P	Canard	Canard aux pêches & poivre vert	8	39,31 €	4,91 €	3,04 kg	Pochette collective <b>Sur commande spéciale</b>
9	LLGPCANETTEORAN1P	Canard	Canette à l'orange	1	5,04 €	5,04 €	300 gr	Pochette individuelle
10	LLGPCUISSDESCANARD6P	Canard	Cuisses de canard confites (6 cuisses)	6	24,00 €	4,00 €	1200 gr	Pochette collective

Plats mijotés - Sans garniture

N°	Référence	Catégorie	Recette	Nombre de personnes	PAHT	PAHT/Pers	Poids net	Conditionnement
11	LLGPEFFILOCHECANARD8P	Canard	Effiloché de canard assaisonné	8	24,98 €	3,12 €	1200 gr	Pochette collective
12	LLGPCANARDTHAI1P	Canard	Filet de canard mijoté à la façon Thaï	1	4,65 €	4,65 €	250 gr	Pochette individuelle
13	LLGPMANCHONSCANARD6P	Canard	Manchons de canard confits (12 manchons)	6	12,15 €	2,03 €	1200 gr	Pochette collective
14	LLGPTAJINECANARD1P	Canard	Tajine de canard aux olives & citrons confits	1	5,04 €	5,04 €	250 gr	Pochette individuelle
15	LLGPSANGLIERCRANB1P	Gibier	Sanglier de chasse français aux cranberries	1	5,94 €	5,94 €	250 gr	Pochette individuelle
16	SLGPSAUMONVINBLA1P	Poisson	Suprême de saumon "Bonne Femme" au vin blanc	1	5,00 €	5,00 €	250 gr	Pochette individuelle
17	SLGPSAUMONVINBLA10P	Poisson	Suprême de saumon "Bonne Femme" au vin blanc	10	46,45 €	4,65 €	2,5 kg	Pochette collective Sur commande spéciale
18	SLGPBOUDIN1P	Porc	Boudin noir aux pommes & pruneaux	1	4,46 €	4,46 €	350 gr	Pochette individuelle
19	SLGPBOUDIN10P	Porc	Boudin noir aux pommes & pruneaux	10	41,43 €	4,14 €	3,5 kg	Pochette collective Sur commande spéciale
20	SLGPPORCSAUGE1P	Porc	Joue de porc à la sauge	1	4,59 €	4,59 €	270 gr	Pochette individuelle
21	SLGPPORCSAUGE10P	Porc	Joue de porc à la sauge	10	42,82 €	4,28 €	2,7 kg	Pochette collective Sur commande spéciale

**Plats mijotés - Sans garniture**

N°	Référence	Catégorie	Recette	Nombre de personnes	PAHT	PAHT/Pers	Poids net	Conditionnement
22	LLGPPORCECHAORAN1P	Porc	Médailon de porc à l'échalote & orange sanguine	1	3,98 €	3,98 €	250 gr	Pochette individuelle
23	SLGPPORCMANGUE1P	Porc	Porc à la mangue	1	4,53 €	4,53 €	300 gr	Pochette individuelle
24	SLGPPORCMANGUE10P	Porc	Porc à la mangue	10	41,80 €	4,18 €	3 kg	Pochette collective <b>Sur commande spéciale</b>
25	LLGPPOULEANGEVINE1P	Poule	Fricassée de poule à l'Angevina à la saveur truffe	1	4,65 €	4,65 €	300 gr	Pochette individuelle
26	LLGPPOULECURCUMA1P	Poule	Poule au curcuma à la sauce safranée	1	5,04 €	5,04 €	300 gr	Pochette individuelle
27	SLGPBLANQUETTEVEAU1P	Veau	Blanquette de veau	1	5,87 €	5,87 €	350 gr	Pochette individuelle
28	LLGPCURRYVERT1P	Volaille	Curry vert de filet de volaille à la noix de coco	1	3,95 €	3,95 €	250 gr	Pochette individuelle
29	LLGPPAUPIETTEVEAU1P	Veau	Paupiette de veau au jus Xérès & estragon	1	4,95 €	4,95 €	250 gr	Pochette individuelle
30	LLGPVOLAILLECHAMP1P	Volaille	Sauté de volaille aux champignons forestiers	1	5,04 €	5,04 €	300 gr	Pochette individuelle

**Plats mijotés - Avec garniture**

N°	Référence	Catégorie	Recette	Nombre de personnes	PAHT	PAHT/Pers	Poids net	Conditionnement
31	LLGPBOEUFCAROTTE2P	Bœuf	<b>Bœuf aux carottes</b>	1 à 2	<b>5,40 €</b>	<b>2,70 €</b>	<b>400 gr</b>	Pochette individuelle
32	SLGPBOEUFCILI4P	Bœuf	<b>Bœuf Chili con carne</b>	4	<b>5,56 €</b>	<b>1,39 €</b>	<b>850 gr</b>	Pochette individuelle
33	SLGPCANARCEPESPDT2P	Canard	<b>Canard aux cèpes &amp; ses pommes de terre sarladaises</b>	1 à 2	<b>5,05 €</b>	<b>2,53 €</b>	<b>420 gr</b>	Pochette individuelle
34	SLGPCANARDCEPESPDT8P	Canard	<b>Canard aux cèpes &amp; ses pommes de terre sarladaises</b>	8	<b>39,95 €</b>	<b>4,99 €</b>	<b>3,4 kg</b>	Pochette collective <b>Sur commande spéciale</b>
35	SLGPCANARDTOMATE1P	Canard	<b>Canard aux tomates &amp; céleri</b>	1	<b>5,07 €</b>	<b>5,07 €</b>	<b>300 gr</b>	Pochette individuelle
36	SLGPCANARDTOMATE8P	Canard	<b>Canard aux tomates &amp; céleri</b>	8	<b>37,81 €</b>	<b>4,73 €</b>	<b>2,4 kg</b>	Pochette collective <b>Sur commande spéciale</b>

**Plats mijotés - Avec garniture**

N°	Référence	Catégorie	Recette	Nombre de personnes	PAHT	PAHT/Pers	Poids net	Conditionnement
37	VBLGPCASSOULETMANCHONSCA NARD1P	Canard	<b>Cassoulet aux manchons de canard confits</b>	1	5,20 €	5,20 €	380 gr	Bocal verre
38	LLGPCASSOUCONCAN2P	Canard	<b>Cassoulet de confit de canard</b>	1 à 2	5,95 €	2,98 €	450 gr	Pochette individuelle
39	SLGPCASSOUCANCONFIT2P	Canard	<b>Cassoulet de confit de canard</b>	2	6,33 €	3,17 €	650 gr	Pochette individuelle
40	LLGPCHOUCROUTEKANARD1P	Canard	<b>Choucroute de canard au Riesling</b>	1	4,58 €	4,58 €	400 gr	Pochette individuelle
41	VBLGPCHOUCROUTECONFITCA NARD1P	Canard	<b>Choucroute au Riesling au confit de canard</b>	1	5,20 €	5,20 €	380 gr	Bocal verre
42	SLGPGARBUREGASCONNE2P	Canard	<b>Garbure Gasconne</b>	1 à 2	4,23 €	2,12 €	640 gr	Pochette individuelle
43	SLGPTAJINEKANARD2P	Canard	<b>Tajine de canard à la marocaine</b>	1 à 2	5,54 €	2,77 €	450 gr	Pochette individuelle
44	SLGPTAJINEKANARD8P	Canard	<b>Tajine de canard à la marocaine</b>	8	40,53 €	5,07 €	3,6 kg	Pochette collective <b>Sur commande spéciale</b>

**Plats mijotés - Avec garniture**

N°	Référence	Catégorie	Recette	Nombre de personnes	PAHT	PAHT/Pers	Poids net	Conditionnement
45	VBLGPMARMITEDUPECHEUR1P	Poisson	Marmite du Pêcheur	1	5,20 €	5,20 €	380 gr	Bocal verre
46	SLGPHADDOCKLENTILLE1P	Poisson	Filets de haddock fumé aux lentilles vertes	1	5,22 €	5,22 €	350 gr	Pochette individuelle
47	SLGPHADDOCKPDT2P	Poisson	Filets de haddock fumé aux pommes de terre à la crème	1 à 2	5,61 €	2,81 €	480 gr	Pochette individuelle
48	SLGPTHONBASQUAISE1P	Poisson	Thon à la Basquaise	1	4,26 €	4,26 €	350 gr	Pochette individuelle
49	SLGTHONBASQUAISE10P	Poisson	Thon à la Basquaise	10	39,56 €	3,96 €	3,5 kg	Pochette collective <b>Sur commande spéciale</b>
50	SLGPJARRETCHOU2P	Porc	Jarret de porc à la choucroute	1 à 2	7,23 €	3,62 €	700 gr	Pochette individuelle
51	SLGPJARRETTLENTILLES2P	Porc	Jarret de porc aux lentilles vigneronnes	1 à 2	7,16 €	3,58 €	730 gr	Pochette individuelle

**Plats mijotés - Avec garniture**

N°	Référence	Catégorie	Recette	Nombre de personnes	PAHT	PAHT/Pers	Poids net	Conditionnement
52	LLGPPETITSALELENTILLE2P	Porc	Petit salé aux lentilles Beluga	1 à 2	5,70 €	2,85 €	400 gr	Pochette individuelle
53	SLGPPORCCHOUVERT2P	Porc	Porc aux choux verts braisés	1 à 2	4,80 €	2,40 €	650 gr	Pochette individuelle
54	VBLGPPOTEEPICARDE1P	Porc	Potée Picarde	1	5,20 €	5,20 €	380 gr	Bocal verre
55	SLGPROUGAILSaucisse1P	Porc	Rougail de saucisses	1	4,06 €	4,06 €	330 gr	Pochette individuelle
56	SLGPROUGAILSaucisse10P	Porc	Rougail de saucisses	10	38,35 €	3,84 €	3,3 kg	Pochette collective <b>Sur commande spéciale</b>
57	VBLGPSaucisseMORTEAULENTILLES1P	Porc	Saucisses de Morteau & ses lentilles	1	5,20 €	5,20 €	380 gr	Bocal verre
58	SLGPPouletBASQU1P	Poulet	Poulet à la Basquaise	1	4,40 €	4,40 €	350 gr	Pochette individuelle
59	SLGPPouletBASQU10P	Poulet	Poulet à la Basquaise	10	42,42 €	4,24 €	3,5 kg	Pochette collective <b>Sur commande spéciale</b>
60	SLGPPouletESTRAGON2P	Poulet	Poulet à l'estragon	1 à 2	5,27 €	2,64 €	460 gr	Pochette individuelle

**Plats mijotés - Avec garniture**

N°	Référence	Catégorie	Recette	Nombre de personnes	PAHT	PAHT/Pers	Poids net	Conditionnement
61	SLGPPOULETESTRAGON10P	Poulet	<b>Poulet à l'estragon</b>	10	<b>49,12 €</b>	<b>4,91 €</b>	<b>4,6 kg</b>	Pochette collective <b>Sur commande spéciale</b>
62	SLGPPOULETCITRON1P	Poulet	<b>Poulet au citron confit</b>	1	<b>4,69 €</b>	<b>4,69 €</b>	<b>380 gr</b>	Pochette individuelle
63	SLGPPOULETCITRON10P	Poulet	<b>Poulet au citron confit</b>	10	<b>42,42 €</b>	<b>4,24 €</b>	<b>3,8 kg</b>	Pochette collective <b>Sur commande spéciale</b>
64	SLGPPOULETCURRY2P	Poulet	<b>Poulet au curry</b>	1 à 2	<b>5,27 €</b>	<b>2,63 €</b>	<b>500 gr</b>	Pochette individuelle
65	SLGPPOULETCURRY10P	Poulet	<b>Poulet au curry</b>	10	<b>48,50 €</b>	<b>4,85 €</b>	<b>5 kg</b>	Pochette collective <b>Sur commande spéciale</b>
66	LLGPRISOTTOQUINOA2P	Risotto	<b>Risotto de quinoa aux échalotes</b>	1 à 2	<b>4,35 €</b>	<b>2,18 €</b>	<b>300 gr</b>	Pochette individuelle
67	SLGPRISOTTOPOULETCHAMP1P	Risotto	<b>Risotto au poulet &amp; cèpes</b>	1	<b>5,11 €</b>	<b>2,56 €</b>	<b>350 gr</b>	Pochette individuelle
68	LLGPSAUTEVEAUCAROTTES1P	Veau	<b>Sauté de veau au velouté de carottes au cumin</b>	1	<b>4,95 €</b>	<b>4,95 €</b>	<b>250 gr</b>	Pochette individuelle



## Légumes cuisinés & Féculents

N°	Référence	Recette	Nombre de personnes	PAHT	PAHT/Pers	Poids net	Conditionnement
69	DVLGPAUBERGINE2P	Aubergines grillées	2	2,06 €	1,03 €	250 gr	Barquette
70	SLGPCAROTTESBRAISEES5P	Carottes braisées	5	3,99 €	0,80 €	600 gr	Pochette collective
71	ALGPCEPES5P	Cèpes en morceaux	5	18,57 €	3,71 €	500 gr	Pochette individuelle
72	SLGPCHOUFARCI1P	Chou farci	1	4,70 €	4,70 €	350 gr	Pochette individuelle
73	ALGPGIROLLES3P	Girolles	3	9,54 €	3,18 €	300 gr	Pochette individuelle
74	VLGPLENTILLES1P	Lentilles mijotées au bouillon de légumes	1	2,03 €	2,03 €	110 gr	Verrine verre
75	LLGPLENTILLESNOIRES2P	Lentilles noires Béluga aux oignons rouges	1 à 2	4,95 €	2,48 €	300 gr	Pochette individuelle
76	ALGPDELICEFORESTIER6P	Mélange Délice Forestier	6	12,13 €	2,02 €	700 gr	Pochette collective
77	SLGPPIPERADE3P	Piperade de légumes à la Basquaise	3	4,22 €	1,41 €	400 gr	Pochette individuelle
78	DVLGPPIPERADE2P	Piperade au piment d'Espelette	2	2,33 €	1,17 €	200 gr	Barquette

# CATALOGUE PROFESSIONNEL - LE GOURMET PRO 2018

## Légumes cuisinés & Féculents

N°	Référence	Recette	Nombre de personnes	PAHT	PAHT/Pers	Poids net	Conditionnement
79	OLGPPPOISCHICHES1P	Poids chiche au cumin BIO	1	1,70 €	1,70 €	120 gr	Verrine verre
80	DVLGPPPOIVRONROUGE2P	Poivrons rouges grillés en lanières	2	1,92 €	0,96 €	200 gr	Barquette
81	DVLGPPPOIVRONVERT2P	Poivrons verts grillés en lanières	2	1,92 €	0,96 €	200 gr	Barquette
82	VLGPPPUREEELEGUMESANCIENS1P	Purée fine de légumes anciens	1	1,50 €	1,50 €	110 gr	Verrine verre
83	VLGPPPUREECAROTTE1P	Purée fine de carottes jaunes au cumin	1	1,50 €	1,50 €	110 gr	Verrine verre
84	VLGPUREEPOTIMARRONCAROTTE1P	Purée fine de potimarron - carotte au sel de Guérande	1	1,50 €	1,50 €	110 gr	Verrine verre
85	DVLGPRATATOUILLE2P	Ratatouille	2	2,25 €	1,13 €	200 gr	Barquette
86	SLGPRIZBASMATI6P	Riz Basmati (3 couleurs)	6	5,61 €	0,94 €	800 gr	Pochette collective
87	VBLGPSALADEEEDEN1P	Salade Eden (petits légumes & ananas)	1	5,20 €	5,20 €	350 gr	Bocal verre
88	DVLGPTOMATECUISINEE2P	Tomates cuisinées	2	1,56 €	0,78 €	200 gr	Barquette

## Soupes Fines

N°	Référence	Recette	Nombre de personnes	PAHT	PAHT/Pers	Poids net	Conditionnement
89	OLGPGASPACHOCONCOMBRE2P	Gaspacho de concombre à la menthe BIO	2	3,20 €	1,60 €	50 cl	Bouteille verre
90	OLGPGASPACHOCONCOMBRE2P	Gaspacho de concombre à la menthe BIO	1	1,60 €	1,60 €	21 cl	Bocal
91	OLGPGASPACHOCONCOMBRE2P	Gaspacho de tomate au basilic BIO	2	3,20 €	1,60 €	50 cl	Bouteille verre
92	VLGPSOUPE4LEGUMES3P	Soupe fine aux 4 légumes BIO	3	4,26 €	1,42 €	72 cl	Bouteille verre
93	VLGPSOUPEASPERGE3P	Soupe fine d'asperges blanches BIO	3	4,59 €	1,53 €	72 cl	Bouteille verre
94	OLGPSOUPEORTIES2P	Soupe fine d'orties sauvages à l'ail BIO	2	3,04 €	1,52 €	50 cl	Bouteille verre
95	VLGPSOUPECAROTTE3P	Soupe fine de carottes au cumin BIO	3	4,17 €	1,39 €	72 cl	Bouteille verre
96	VLGPSOUPECEPES2P	Soupe fine de cèpes	2	3,06 €	1,53 €	50 cl	Bouteille verre
97	VLGPSOUPECHATAIGNES2P	Soupe fine de châtaignes	2	3,04 €	1,52 €	50 cl	Bouteille verre

## Soupes Fines

N°	Référence	Recette	Nombre de personnes	PAHT	PAHT/Pers	Poids net	Conditionnement
98	OLGPSOUPECOURGETTE2P	Soupe fine de courgettes au curry BIO	2	3,04 €	1,52 €	50 cl	Bouteille verre
99	VLGPSOUPELENTILLES2P	Soupe fine de lentilles au thym BIO	2	3,04 €	1,52 €	50 cl	Bouteille verre
100	VLGPSOUPELENTILLES3P	Soupe fine de lentilles au thym BIO	3	4,17 €	1,39 €	72 cl	Bouteille verre
101	VLGPSOUPEPOIREAUX3P	Soupe fine de poireaux & pommes de terre BIO	3	4,35 €	1,45 €	72 cl	Bouteille verre
102	OLGPSOUPEPOISCASSE2P	Soupe fine de pois cassés au safran BIO	2	3,04 €	1,52 €	50 cl	Bouteille verre
103	OLGPSOUPEPOTIMARRON2P	Soupe fine de potimarrons au curcuma BIO	2	3,04 €	1,52 €	50 cl	Bouteille verre
104	OLGPSOUPETOPINAMBOUR2P	Soupe fine de topinambour au piment d'Espelette BIO	2	3,04 €	1,52 €	50 cl	Bouteille verre

# CATALOGUE PROFESSIONNEL - LE GOURMET PRO 2018

## Desserts de fruits

N°	Référence	Recette	Nombre de personnes	PAHT	PAHT/Pers	Poids net	Conditionnement
105	VLGPCOMPOTEEGRIOTTEPOMME2P	Compotée de griottes & pommes au miel	1 à 2	1,78 €	0,89 €	170 gr	Verrine verre
106	OLGPCOMPOTEPEPOMMEPECHE1P	Compotée de pomme & pêches - groseilles	1	1,78 €	1,78 €	110 gr	Verrine verre
107	VLGPCOMPOTEPEPOMMEABRICOT1P	Compotée de pomme & abricots BIO	1	1,78 €	1,78 €	120 gr	Verrine verre
108	CLGPCOMPOTEPEPOMME1P	Compotée Pomme	1	1,74 €	1,74 €	120 gr	Verrine verre
109	CLGPCOMPTEPEPOMMECAMEL1P	Compotée Pomme & Caramel au beurre salé	1	2,00 €	2,00 €	130 gr	Verrine verre
110	CLGPCOMPOTEPEPOMMEPOIRE1P	Compotée Pomme Poire	1	1,77 €	1,77 €	120 gr	Verrine verre
111	CLGPCOMPOTEPEPOMMEPAINEPICE1P	Compotée Pomme Poire façon pain d'épice	1	2,00 €	2,00 €	120 gr	Verrine verre
112	VLGPDUOAGRUMES1P	Duo d'agrumes à la fleur d'oranger	1	0,90 €	0,90 €	90 gr	Verrine verre

## Desserts de fruits

N°	Référence	Recette	Nombre de personnes	PAHT	PAHT/Pers	Poids net	Conditionnement
113	VLGPPECHEBLANCHE2P	Pêche blanche	1 à 2	1,70 €	0,85 €	190 gr	Verrine verre
114	VLGPPECHEBLANCHEVER1P	Pêche blanche à la verveine	1	1,50 €	1,50 €	90 gr	Verrine verre
115	VLGPPECHEMELBA1P	Pêche Melba	1	2,03 €	2,03 €	160 gr	Verrine verre
116	VLGPPECHEROYALMELBA1P	Pêche Royal Melba	1	2,03 €	2,03 €	110 gr	Verrine verre
117	CLGPPPOIRECHOCOLAT2P	Poire Chocolat	1	2,10 €	2,10 €	130 gr	Verrine verre

# CATALOGUE PROFESSIONNEL - LE GOURMET PRO 2018

## Fruits cuits

N°	Référence	Recette	Nombre de personnes	PAHT	PAHT/Pers	Poids net	Conditionnement
118	ALGPANANAS12P	Ananas en carpaccio	12	17,29 €	1,44 €	1200 gr	Pochette collective
119	ALGPFIGUES6P	Figues entières de Solliès	6	9,42 €	1,57 €	700 gr	Pochette collective
120	ALGPMANGUES6P	Joues de mangue	6	14,30 €	1,79 €	1 kg	Pochette collective
121	ALGPPOIRES7P	Oreillons de poires Williams	7	8,27 €	1,18 €	900 gr	Pochette collective

## Desserts gourmands

N°	Référence	Recette	Nombre de personnes	PAHT	PAHT/Pers	Poids net	Conditionnement
122	VBLGPBABARHUM1P	Baba au rhum	1	2,03 €	2,03 €	120 gr	Verrine verre
123	VBLGPCREMECHICOREE1P	Crème à la chicorée	1	2,00 €	2,00 €	90 gr	Verrine verre
124	VBLGPVELOURSCACAO1P	Crème de velours de cacao	1	2,00 €	2,00 €	90 gr	Verrine verre
125	VLGPCROQUANTPOIRE1P	Croquant de poires	1	2,03 €	2,03 €	110 gr	Verrine verre
126	VBLGPRIZAULAIT1P	Riz au lait aux zestes d'orange	1	2,00 €	2,00 €	90 gr	Verrine verre



## CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

### Acceptation de la commande

Toute commande n'est réputée acceptée que lorsque la société Le Gourmet Pro en accuse réception.

### Prix - conditions de paiement - pénalités

Les prix s'entendent en toutes taxes en euros, départ du site de la société Le Gourmet Pro et sont fixés sur la base du tarif en vigueur à la date d'expédition des marchandises. Le Gourmet Pro se réserve le droit de modifier à tout moment les prix, la disposition, la forme, l'image ou tout autre renseignement porté sur le site internet, les catalogues, les prospectus et les tarifs.

Toute première commande d'un nouvel acheteur sera prise en compte après un règlement préalable.

Sauf accord préalable avec le client, les marchandises sont payables à réception. Toute somme non payée à son échéance entraînera le paiement d'une indemnité de retard égale à trois fois le taux d'intérêt légal par mois.

Par ailleurs une indemnité forfaitaire de 40 € pour frais de recouvrement sera due de plein droit par tout client en situation de retard pour des factures payables à terme. Le non-paiement d'une échéance quelconque entraînera automatiquement l'exigibilité de la totalité du solde restant dû et l'arrêt momentané des livraisons.

Le règlement par traite ou autre moyen ne porte pas dérogation à cette disposition. Les règlements par carte bancaire, virement bancaire et chèque sont admis.

En cas de paiement anticipé, l'escompte déductible applicable est de convention entre les deux parties.

### Délais et modalité de livraison

La livraison ne peut intervenir que si le client est à jour de ses obligations envers la société Le Gourmet Pro, qu'elle qu'en soit la cause. Les délais de livraison sont indiqués aussi exactement que possible mais sont fonction des possibilités d'approvisionnement, de production et de transport de la société Le Gourmet Pro ; ils sont sans garantie.

Les éventuels dépassements de délais de livraison ne peuvent en aucun cas donner lieu à des dommages et intérêts, ni à annulation de commande, ni à compensation, ni à retenue sur facture.

Les prix s'entendent franco de port France métropolitaine pour toute commande supérieure à **450 €/HT** (hors frais de livraison).

Pour les autres pays, voir notre rubrique « Nos Conditions de Livraison ».

Quelles que soient les modalités de vente et de transport, les marchandises voyagent aux risques et périls du client auquel il appartient de sauvegarder tout recours éventuel contre les transporteurs en cas de manquants, avaries, retards, et plus généralement pour tout problème de transport.

En conséquence, le client devra vérifier le bon état et la conformité de la livraison par rapport à la commande au moment de la livraison et formuler des réserves précises, complètes et datées sur le document de transport. Le client devra en informer immédiatement la société Le Gourmet Pro, à défaut de quoi il ne pourra faire valoir quelque réclamation que ce soit.

### Réserve de propriété

La société Le Gourmet Pro conserve la propriété des produits vendus jusqu'au paiement effectif de l'intégralité du prix en principal et accessoires. Les chèques, traites ou titres créant une obligation de payer ne deviennent paiement au sens de la présente disposition qu'à leur encaissement effectif.

### Règlement des litiges

Tout litige relatif à l'application des présentes conditions générales de ventes, et plus généralement tout litige entre la société Le Gourmet Pro et ses clients et fournisseurs, même en cas de recours en garantie ou de pluralité des défenseurs, sera de la compétence du Tribunal de Commerce de Nanterre.

## Notre Service Relation Client

- Téléphone : +33 (0)1 84 20 41 05
- Email : [contact@legourmetpro.com](mailto:contact@legourmetpro.com)

- SAS Evazium - Le Gourmet Pro - Siège Social : 21, rue Albert 1er - 92600 Asnières-sur-Seine
- SAS au capital de 37000 € - RCS Nanterre : 484 572 649 000 16 – APE : 4638 B - N° TVA : FR 08 484 572 649