



# LE GOURMET PRO

les mijotés au goût du jour

**CATALOGUE PROFESSIONNEL**

**2019**

***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

Procédé révolutionnaire de conservation des aliments découvert en 1795 par Nicolas Appert, l'appertisation consiste à placer un aliment (viande, légume, fruit...) dans un contenant hermétiquement clos et à le stériliser par une cuisson au-dessus de 100°C. Il préserve l'authenticité du produit, grâce à l'absence de conservateurs, d'additifs chimiques ou de colorants. L'appertisation conserve l'essentiel du frais et garantit 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 et micro-organismes dangereux pour la santé et assure ainsi la parfaite conservation du produit en préservant 100 % de ses qualités nutritionnelles.

## Notre mode de production

### LA CUISSON MIJOTEE

La cuisson mijotée, qui évoque la cuisine de votre enfance, 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

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 suivent la démarche 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** ou bien de percer l'opercule de la barquette.



### Au Bain-Marie :

Plongez **10 mn** la pochette ou la barquette 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 dans la seule logique de la qualité d'un service au meilleur prix associant :

- **Plaisir**
- **Goût**
- **Partage**
- **Simplicité**

## Notre passion

Entreprendre au plus près de nos valeurs comme **la tradition, l'innovation, la qualité et la simplicité.**



# CATALOGUE PROFESSIONNEL - LE GOURMET PRO 2019

## 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	LLGPCUISSSESCANARD6P	Canard	Cuisses de canard confites (6 cuisses)	6	24,00 €	4,00 €	1200 gr	Pochette collective

# CATALOGUE PROFESSIONNEL - LE GOURMET PRO 2019

## 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	MLGPCUISSECANARD1P	Canard	Cuisse de canard confite	1	4,20 €	4,20 €	300 gr	Pochette individuelle
13	LLGPCANARDTHAI1P	Canard	Filet de canard mijoté à la façon Thai	1	4,65 €	4,65 €	250 gr	Pochette individuelle
14	LLGPMANCHONSCANARD6P	Canard	Manchons de canard confits (12 manchons)	6	12,15 €	2,03 €	1200 gr	Pochette collective
15	LLGPTAJINECANARD1P	Canard	Tajine de canard aux olives & citrons confits	1	5,04 €	5,04 €	250 gr	Pochette individuelle
16	LLGPSANGLIERCRANB1P	Gibier	Sanglier de chasse français aux cranberries	1	5,94 €	5,94 €	250 gr	Pochette individuelle
17	SLGPSAUMONVINBLA1P	Poisson	Suprême de saumon "Bonne Femme" au vin blanc	1	5,00 €	5,00 €	250 gr	Pochette individuelle
18	SLGPSAUMONVINBLA10P	Poisson	Suprême de saumon "Bonne Femme" au vin blanc	10	46,45 €	4,65 €	2,5 kg	Pochette collective Sur commande spéciale
19	SLGPBOUDIN1P	Porc	Boudin noir aux pommes & pruneaux	1	4,46 €	4,46 €	350 gr	Pochette individuelle
20	SLGPBOUDIN10P	Porc	Boudin noir aux pommes & pruneaux	10	41,43 €	4,14 €	3,5 kg	Pochette collective Sur commande spéciale
21	SLGPPORCSAUGE1P	Porc	Joue de porc à la sauge	1	4,59 €	4,59 €	270 gr	Pochette individuelle
22	SLGPPORCSAUGE10P	Porc	Joue de porc à la sauge	10	42,82 €	4,28 €	2,7 kg	Pochette collective Sur commande spéciale

# CATALOGUE PROFESSIONNEL - LE GOURMET PRO 2019

## Plats mijotés - Sans garniture

N°	Référence	Catégorie	Recette	Nombre de personnes	PAHT	PAHT/Pers	Poids net	Conditionnement
23	LLGPPORCECHAORAN1P	Porc	Médailon de porc à l'échalote & orange sanguine	1	3,98 €	3,98 €	250 gr	Pochette individuelle
24	MLGPPORCCURRYTHAI1P	Porc	Porc au curry à la façon Thaï	1	5,40 €	5,40 €	350 gr	Pochette individuelle
25	SLGPPORCMANGUE1P	Porc	Porc à la mangue	1	4,53 €	4,53 €	300 gr	Pochette individuelle
26	SLGPPORCMANGUE10P	Porc	Porc à la mangue	10	41,80 €	4,18 €	3 kg	Pochette collective Sur commande spéciale
27	LLGPPOULEANGEVINE1P	Poule	Fricassée de poule à l'Angevina à la saveur truffe	1	4,65 €	4,65 €	300 gr	Pochette individuelle
28	LLGPPOULECURCUMA1P	Poule	Poule au curcuma à la sauce safranée	1	5,04 €	5,04 €	300 gr	Pochette individuelle
29	SLGPBLANQUETTEVEAU1P	Veau	Blanquette de veau	1	5,87 €	5,87 €	350 gr	Pochette individuelle
30	LLGPCURRYVERT1P	Volaille	Curry vert de filet de volaille à la noix de coco	1	3,95 €	3,95 €	250 gr	Pochette individuelle
31	LLGPPAUPIETTEVEAU1P	Veau	Paupiette de veau au jus Xérès & estragon	1	4,95 €	4,95 €	250 gr	Pochette individuelle
32	LLGPVOLAILLECHAMP1P	Volaille	Sauté de volaille aux champignons forestiers	1	5,04 €	5,04 €	300 gr	Pochette individuelle

**Plats mijotés - Sans garniture**

N°	Référence	Catégorie	Recette	Nombre de personnes	PAHT	PAHT/Pers	Poids net	Conditionnement
33	MLGPBLANQUETTEVEAUME RE1P	Veau	<b>Blanquette de veau Veau de lait élevé sous la mère</b>	1	6,75 €	6,75 €	350 gr	Pochette individuelle
34	SLGPBLANQUETTEVEAU1P	Veau	<b>Blanquette de veau</b>	1	5,87 €	5,87 €	350 gr	Pochette individuelle
35	LLGPCURRYVERT1P	Volaille	<b>Curry vert de filet de volaille à la noix de coco</b>	1	3,95 €	3,95 €	250 gr	Pochette individuelle
36	LLGPPAUPIETTEVEAU1P	Veau	<b>Paupiette de veau au jus Xérès &amp; estragon</b>	1	4,95 €	4,95 €	250 gr	Pochette individuelle
37	LLGPVOLAILLECHAMP1P	Volaille	<b>Sauté de volaille aux champignons forestiers</b>	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
39	MLGPNAVARINAGNEAU2P	Agneau	Navarin d'agneau aux légumes printaniers	1 à 2	6,75 €	6,75 €	400 gr	Pochette individuelle
40	MLGPBOEUFBOURGUIGNO NSALERS2P	Bœuf	Bœuf Bourguignon aux 2 salers	1 à 2	6,45 €	6,45 €	400 gr	Pochette individuelle
41	LLGPBOEUF CAROTTE2P	Bœuf	Bœuf aux carottes	1 à 2	5,40 €	2,70 €	400 gr	Pochette individuelle
42	SLGPBOEUFCHILI4P	Bœuf	Bœuf Chili con carne	4	5,56 €	1,39 €	850 gr	Pochette individuelle
43	MLGPCANARDGRECQUE1P	Canard	Canard à la grecque	1	5,80 €	5,80 €	350 gr	Pochette individuelle
44	SLGPCANARCEPESPDT2P	Canard	Canard aux cèpes & ses pommes de terre sarladaises	1 à 2	5,05 €	2,53 €	420 gr	Pochette individuelle
45	SLGPCANARDCEPESPDT8P	Canard	Canard aux cèpes & ses pommes de terre sarladaises	8	39,95 €	4,99 €	3,4 kg	Pochette collective Sur commande spéciale
46	SLGPCANARDTOMATE1P	Canard	Canard aux tomates & céleri	1	5,07 €	5,07 €	300 gr	Pochette individuelle
47	SLGPCANARDTOMATE8P	Canard	Canard aux tomates & céleri	8	37,81 €	4,73 €	2,4 kg	Pochette collective Sur commande spéciale

# CATALOGUE PROFESSIONNEL - LE GOURMET PRO 2019

## Plats mijotés - Avec garniture

N°	Référence	Catégorie	Recette	Nombre de personnes	PAHT	PAHT/Pers	Poids net	Conditionnement
48	MLGPCANARDCHATAIGNES1P	Canard	Canard aux châtaignes	1	5,70 €	5,70 €	350 gr	Pochette individuelle
49	MLGPCASSOULETTOULOUSE1P	Canard	Cassoulet de Toulouse à la cuisse de canard	1	6,00 €	6,00 €	350 gr	Pochette individuelle
50	VBLGPCASSOULETMANCHONSCANARD1P	Canard	Cassoulet aux manchons de canard confits	1	5,20 €	5,20 €	380 gr	Bocal verre
51	SLGPCASSOUCANCONFIT2P	Canard	Cassoulet de confit de canard	2	6,33 €	3,17 €	650 gr	Pochette individuelle
52	LLGPCHOUCROUTEKANARD1P	Canard	Choucroute de canard au Riesling	1	4,58 €	4,58 €	400 gr	Pochette individuelle
53	VBLGPCHOUCROUTECONFITKANARD1P	Canard	Choucroute au Riesling au confit de canard	1	5,20 €	5,20 €	380 gr	Bocal verre
54	SLGPGARBUREGASCONNE2P	Canard	Garbure Gasconne	1 à 2	4,23 €	2,12 €	450 gr	Pochette individuelle
55	SLGPTAJINEKANARD2P	Canard	Tajine de canard à la marocaine	1 à 2	5,54 €	2,77 €	450 gr	Pochette individuelle
56	SLGPTAJINEKANARD8P	Canard	Tajine de canard à la marocaine	8	40,53 €	5,07 €	3,6 kg	Pochette collective <b>Sur commande spéciale</b>
57	MLGPCANARDCURRYTHAI1P	Canard	Canard au curry à la façon Thaï	1	4,65 €	4,65 €	350 gr	Pochette individuelle

**Plats mijotés - Avec garniture**

N°	Référence	Catégorie	Recette	Nombre de personnes	PAHT	PAHT/Pers	Poids net	Conditionnement
58	VBLGPMARMITEDUPECHEUR1P	Poisson	Marmite du Pêcheur	1	5,20 €	5,20 €	380 gr	Bocal verre
59	SLGPHADDOCKLENTILLE1P	Poisson	Filets de haddock fumé aux lentilles vertes	1	5,22 €	5,22 €	350 gr	Pochette individuelle
60	SLGPHADDOCKPDT2P	Poisson	Filets de haddock fumé aux pommes de terre à la crème	1 à 2	5,61 €	2,81 €	480 gr	Pochette individuelle
61	SLGPTHONBASQUAISE1P	Poisson	Thon à la Basquaise	1	4,26 €	4,26 €	350 gr	Pochette individuelle
62	SLGTHONBASQUAISE10P	Poisson	Thon à la Basquaise	10	39,56 €	3,96 €	3,5 kg	Pochette collective <b>Sur commande spéciale</b>
63	SLGPJARRETCHOU2P	Porc	Jarret de porc à la choucroute	1 à 2	7,23 €	3,62 €	700 gr	Pochette individuelle
64	SLGPJARRETLENTILLES2P	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
65	LLGPPETTTSALELENTILLE2P	Porc	<b>Petit salé aux lentilles Beluga</b>	1 à 2	<b>5,70 €</b>	<b>2,85 €</b>	<b>400 gr</b>	Pochette individuelle
66	SLGPPORCCHOUVERT2P	Porc	<b>Porc aux choux verts braisés</b>	1 à 2	<b>4,80 €</b>	<b>2,40 €</b>	<b>650 gr</b>	Pochette individuelle
67	VBLGPPOTEEPICARDE1P	Porc	<b>Potée Picarde</b>	1	<b>5,20 €</b>	<b>5,20 €</b>	<b>380 gr</b>	Bocal verre
68	SLGPROUGAILSaucisse1P	Porc	<b>Rougail de saucisses</b>	1	<b>4,06 €</b>	<b>4,06 €</b>	<b>330 gr</b>	Pochette individuelle
69	SLGPROUGAILSaucisse10P	Porc	<b>Rougail de saucisses</b>	10	<b>38,35 €</b>	<b>3,84 €</b>	<b>3,3 kg</b>	Pochette collective <b>Sur commande spéciale</b>
70	VBLGPSAUCISSEMORTEAU NTILLES1P	Porc	<b>Saucisses de Morteau &amp; ses lentilles</b>	1	<b>5,20 €</b>	<b>5,20 €</b>	<b>380 gr</b>	Bocal verre
71	SLGPPPOULETBASQU1P	Poulet	<b>Poulet à la Basquaise</b>	1	<b>4,40 €</b>	<b>4,40 €</b>	<b>350 gr</b>	Pochette individuelle
72	SLGPPPOULETBASQU10P	Poulet	<b>Poulet à la Basquaise</b>	10	<b>42,42 €</b>	<b>4,24 €</b>	<b>3,5 kg</b>	Pochette collective <b>Sur commande spéciale</b>
73	SLGPPPOULETESTRAGON2P	Poulet	<b>Poulet à l'estragon</b>	1 à 2	<b>5,27 €</b>	<b>2,64 €</b>	<b>460 gr</b>	Pochette individuelle



**Plats mijotés - Avec garniture**

N°	Référence	Catégorie	Recette	Nombre de personnes	PAHT	PAHT/Pers	Poids net	Conditionnement
74	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>
75	SLGPPOULETCITRON1P	Poulet	<b>Poulet au citron confit</b>	1	<b>4,69 €</b>	<b>4,69 €</b>	<b>380 gr</b>	Pochette individuelle
76	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>
77	SLGPPOULETCURRY2P	Poulet	<b>Poulet au curry</b>	1 à 2	<b>5,27 €</b>	<b>2,63 €</b>	<b>500 gr</b>	Pochette individuelle
78	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>
79	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
80	SLGPRISOTTOPOULETCHAMP1P	Risotto	<b>Risotto au poulet &amp; cèpes</b>	1	<b>5,11 €</b>	<b>2,56 €</b>	<b>350 gr</b>	Pochette individuelle
81	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
82	SLGPGOULASCHVEAU1P	Veau	<b>Goulasch de veau</b>	1	<b>5,87 €</b>	<b>5,87 €</b>	<b>350 gr</b>	Pochette individuelle

## Légumes cuisinés & Féculents

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

# CATALOGUE PROFESSIONNEL - LE GOURMET PRO 2019

## Légumes cuisinés & Féculents

N°	Référence	Recette	Nombre de personnes	PAHT	PAHT/Pers	Poids net	Conditionnement
92	OLGPPPOISCHICHES1P	Pois chiches au cumin BIO	1	1,70 €	1,70 €	120 gr	Verrine verre
93	DVLGPPPOIVRONROUGE2P	Poivrons rouges grillés en lanières	2	1,92 €	0,96 €	200 gr	Barquette
94	DVLGPPPOIVRONVERT2P	Poivrons verts grillés en lanières	2	1,92 €	0,96 €	200 gr	Barquette
95	VLGPPPUREECAROTTE1P	Purée fine de carottes jaunes au cumin	1	1,50 €	1,50 €	110 gr	Verrine verre
96	VLGPUREEPOTIMARRONCAROTTE1P	Purée fine de potimarron - carotte au sel de Guérande	1	1,50 €	1,50 €	110 gr	Verrine verre
97	DVLGPRATATOUILLE2P	Ratatouille	2	2,25 €	1,13 €	200 gr	Barquette
98	SLGPRIZBASMATI6P	Riz Basmati (3 couleurs)	6	5,61 €	0,94 €	800 gr	Pochette collective
99	VBLGPSALADEEEDEN1P	Salade Eden (petits légumes & ananas)	1	5,20 €	5,20 €	350 gr	Bocal verre
100	DVLGPTOMATECUIISINEE2P	Tomates cuisinées	2	1,56 €	0,78 €	200 gr	Barquette
101	MLGPGRATINDAUPHINOIS3P	Gratin Dauphinois	3	3,74 €	1,25 €	300 gr	Pochette individuelle

## Soupes Fines

N°	Référence	Recette	Nombre de personnes	PAHT	PAHT/Pers	Poids net	Conditionnement
102	OLGPGASPACHOCONCOMBRE2P	Gaspacho de concombre à la menthe BIO	2	3,20 €	1,60 €	50 cl	Bouteille verre
103	OLGPGASPACHOCONCOMBRE2P	Gaspacho de concombre à la menthe BIO	1	1,60 €	1,60 €	21 cl	Bocal
104	VLGPGASPACHOTOMATE3P	Gaspacho de tomate BIO	3	4,43 €	1,48 €	72 cl	Bouteille verre
105	VLGPSOUPE4LEGUMES3P	Soupe fine aux 4 légumes BIO	3	4,26 €	1,42 €	72 cl	Bouteille verre
106	VLGPSOUPEASPERGE3P	Soupe fine d'asperges blanches BIO	3	4,59 €	1,53 €	72 cl	Bouteille verre
107	OLGPSOUPEORTIES2P	Soupe fine d'orties sauvages à l'ail BIO	2	3,04 €	1,52 €	50 cl	Bouteille verre
108	VLGPSOUPECAROTTE3P	Soupe fine de carottes au cumin BIO	3	4,17 €	1,39 €	72 cl	Bouteille verre
109	VLGPSOUPECEPES2P	Soupe fine de cèpes	2	3,06 €	1,53 €	50 cl	Bouteille verre
110	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
111	OLGPSOUPECOURGETTE2P	Soupe fine de courgettes au curry BIO	2	3,04 €	1,52 €	50 cl	Bouteille verre
112	VLGPSOUPELENTILLES2P	Soupe fine de lentilles au thym BIO	2	3,04 €	1,52 €	50 cl	Bouteille verre
113	VLGPSOUPELENTILLES3P	Soupe fine de lentilles au thym BIO	3	4,17 €	1,39 €	72 cl	Bouteille verre
114	VLGPSOUPEPOIREAUX3P	Soupe fine de poireaux & pommes de terre BIO	3	4,35 €	1,45 €	72 cl	Bouteille verre
115	OLGPSOUPEPOISCASSE2P	Soupe fine de pois cassés au safran BIO	2	3,04 €	1,52 €	50 cl	Bouteille verre
116	VLGPSOUPEPOTIMARRON3P	Soupe fine de potimarron BIO	3	4,32 €	1,44 €	72 cl	Bouteille verre
117	OLGPSOUPETOPINAMBOUR2P	Soupe fine de topinambour au piment d'Espelette BIO	2	3,04 €	1,52 €	50 cl	Bouteille verre
118	VLGPSOUPECOURGETTES3P	Soupe fine de courgettes au basilic BIO	3	4,20 €	1,40 €	72 cl	Bouteille verre

# CATALOGUE PROFESSIONNEL - LE GOURMET PRO 2019

## Desserts de fruits

N°	Référence	Recette	Nombre de personnes	PAHT	PAHT/Pers	Poids net	Conditionnement
119	VLGPCOMPOTEEGRIOTTEPOMME2P	Compotée de griottes & pommes au miel	1 à 2	1,78 €	0,89 €	170 gr	Verrine verre
120	OLGPCOMPOTEEPOMMEPECHE1P	Compotée de pomme & pêches - groseilles	1	1,78 €	1,78 €	110 gr	Verrine verre
121	OLGPCOMPOTEEPOMMEABRICOT1P	Compotée de pomme & abricots BIO	1	1,78 €	1,78 €	120 gr	Verrine verre
122	CLGPCOMPOTEEPOMME1P	Compotée Pomme	1	1,74 €	1,74 €	120 gr	Verrine verre
123	CLGPCOMPTEEPOMMECAMEL1P	Compotée Pomme & Caramel au beurre salé	1	2,00 €	2,00 €	130 gr	Verrine verre
124	CLGPCOMPOTEEPOMMEPOIRE1P	Compotée Pomme Poire	1	1,77 €	1,77 €	120 gr	Verrine verre
125	CLGPCOMPOTEEPOMMEPAINEPICE1P	Compotée Pomme Poire façon pain d'épice	1	2,00 €	2,00 €	120 gr	Verrine verre

## Desserts de fruits

N°	Référence	Recette	Nombre de personnes	PAHT	PAHT/Pers	Poids net	Conditionnement
126	VLGPPECHEBLANCHE2P	Pêche blanche	1 à 2	1,70 €	0,85 €	190 gr	Verrine verre
127	VLGPPECHEBLANCHEVER1P	Pêche blanche à la verveine	1	1,50 €	1,50 €	90 gr	Verrine verre
128	VLGPPECHEMELBA1P	Pêche Melba	1	2,03 €	2,03 €	160 gr	Verrine verre
129	VLGPPECHEROYALMELBA1P	Pêche Royal Melba	1	2,03 €	2,03 €	110 gr	Verrine verre
130	CLGPPPOIRECHOCOLAT2P	Poire Chocolat	1	2,10 €	2,10 €	130 gr	Verrine verre
131	VLGPCROQUANTPOIRE1P	Croquant de poires	1	2,03 €	2,03 €	110 gr	Verrine verre

# CATALOGUE PROFESSIONNEL - LE GOURMET PRO 2019

## Fruits cuits

N°	Référence	Recette	Nombre de personnes	PAHT	PAHT/Pers	Poids net	Conditionnement
132	ALGPANANAS12P	Ananas en carpaccio	12	17,29 €	1,44 €	1200 gr	Pochette collective
133	ALGPFIGUES6P	Figues entières de Solliès	6	9,42 €	1,57 €	700 gr	Pochette collective
134	ALGPMANGUES6P	Joues de mangue	8	14,91 €	1,86 €	1 kg	Pochette collective
135	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
136	VBLGPBABARHUM1P	Baba au rhum	1	2,03 €	2,03 €	120 gr	Verrine verre
137	VBLGPVELOURSCACAO1P	Crème de velours de cacao	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 modalités 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 formule 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 39 467 € - RCS Nanterre : 484 572 649 000 16 – APE : 4638 B - N° TVA : FR 08 484 572 649