



LE GOURMET PRO

les mijotés au goût du jour



CATALOGUE PROFESSIONNEL 2025

Tout le plaisir de la cuisine traditionnelle française en toute simplicité

www.legourmetpro.com



Le Gourmet Pro

Solutions culinaires pour les professionnels

Depuis plus de 15 ans, Le Gourmet Pro accompagne les acteurs de l'hôtellerie, de la restauration, de la distribution, des entreprises et des collectivités en proposant des plats mijotés et garnitures prêts à l'emploi.

Notre mission : offrir à nos clients professionnels la possibilité de servir des recettes traditionnelles françaises, préparées selon un savoir-faire artisanal, tout en garantissant simplicité logistique, gain de temps et qualité constante.

Avec plus de 100 références, nous couvrons tous les besoins :

-  Plats mijotés avec ou sans garniture
-  Légumes & féculents
-  Soupes fines
-  Tartinables

› Une offre complète et flexible, pensée pour s'adapter aux contraintes professionnelles.



Un savoir-faire culinaire allié à une technologie maîtrisée

Nos produits sont cuisinés selon deux étapes clés qui garantissent leur qualité et leur sécurité alimentaire :



Appertisation & stérilisation

Procédé de conservation qui détruit les micro-organismes grâce à une cuisson à plus de 100 °C. Il permet de conserver nos produits 12 à 24 mois à température ambiante (entre -10 °C et +50 °C), sans conservateurs, additifs ni colorants.



Cuisson mijotée lente

Chaque recette est cuite doucement à basse température, comme dans la cuisine traditionnelle.

Résultat : viandes tendres, légumes savoureux, goût authentique, texture et arômes intacts

Ce double savoir-faire nous permet de garantir aux professionnels des plats authentiques, sûrs et faciles à mettre en œuvre, tout en supprimant les contraintes liées à la chaîne du froid.

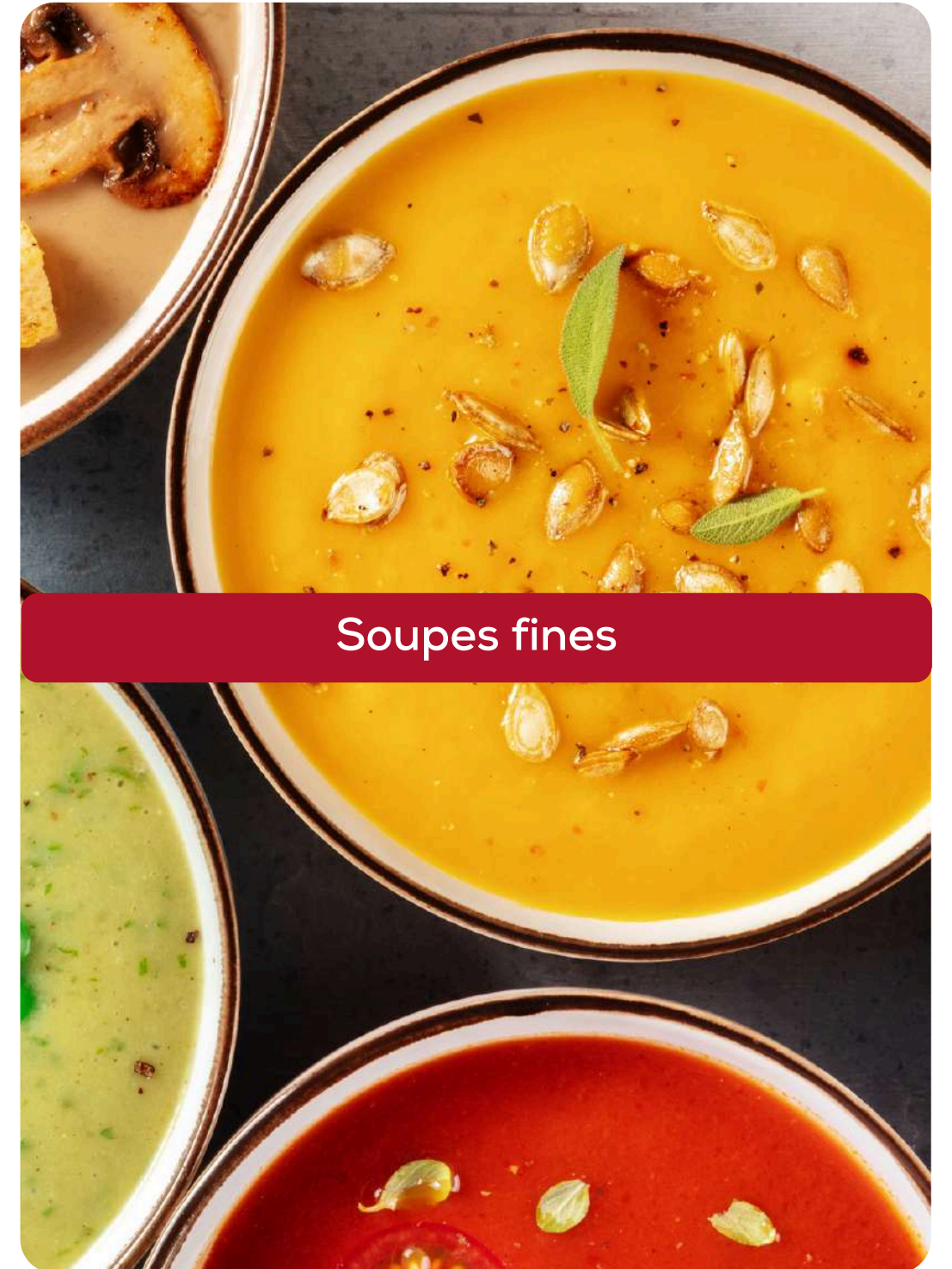
Notre catalogue



Plats mijotés

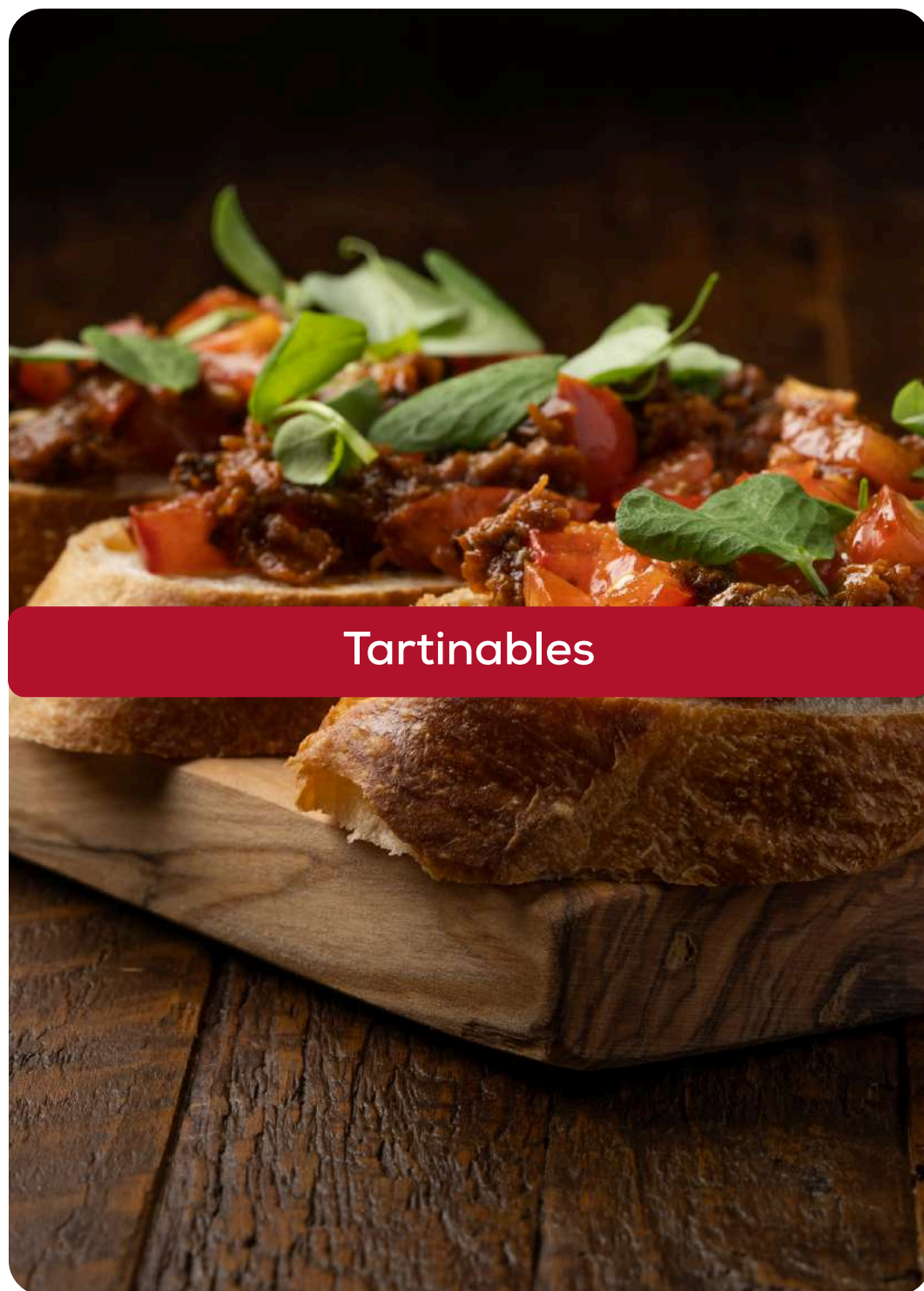


Légumes cuisinés & féculents

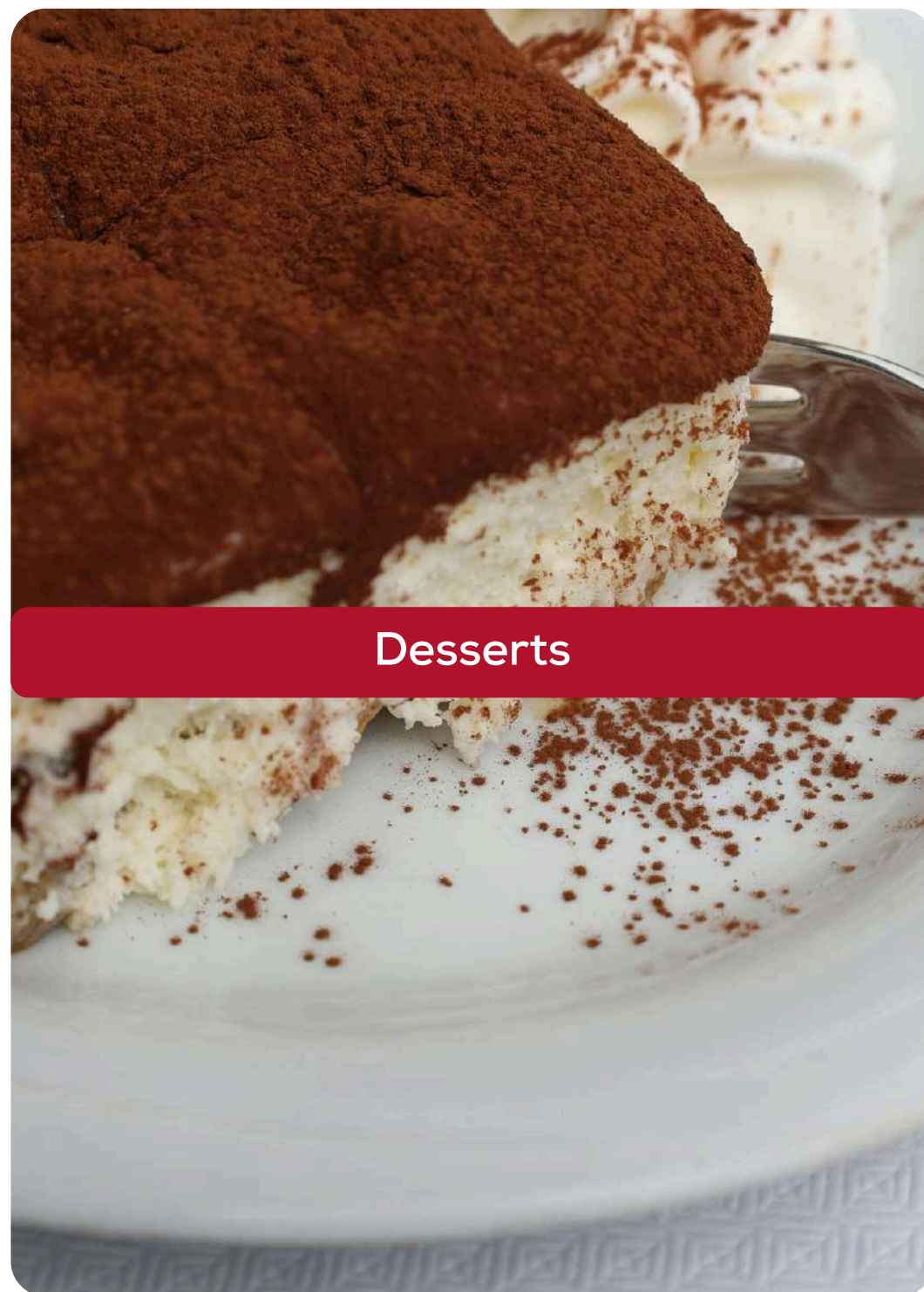


Soupes fines

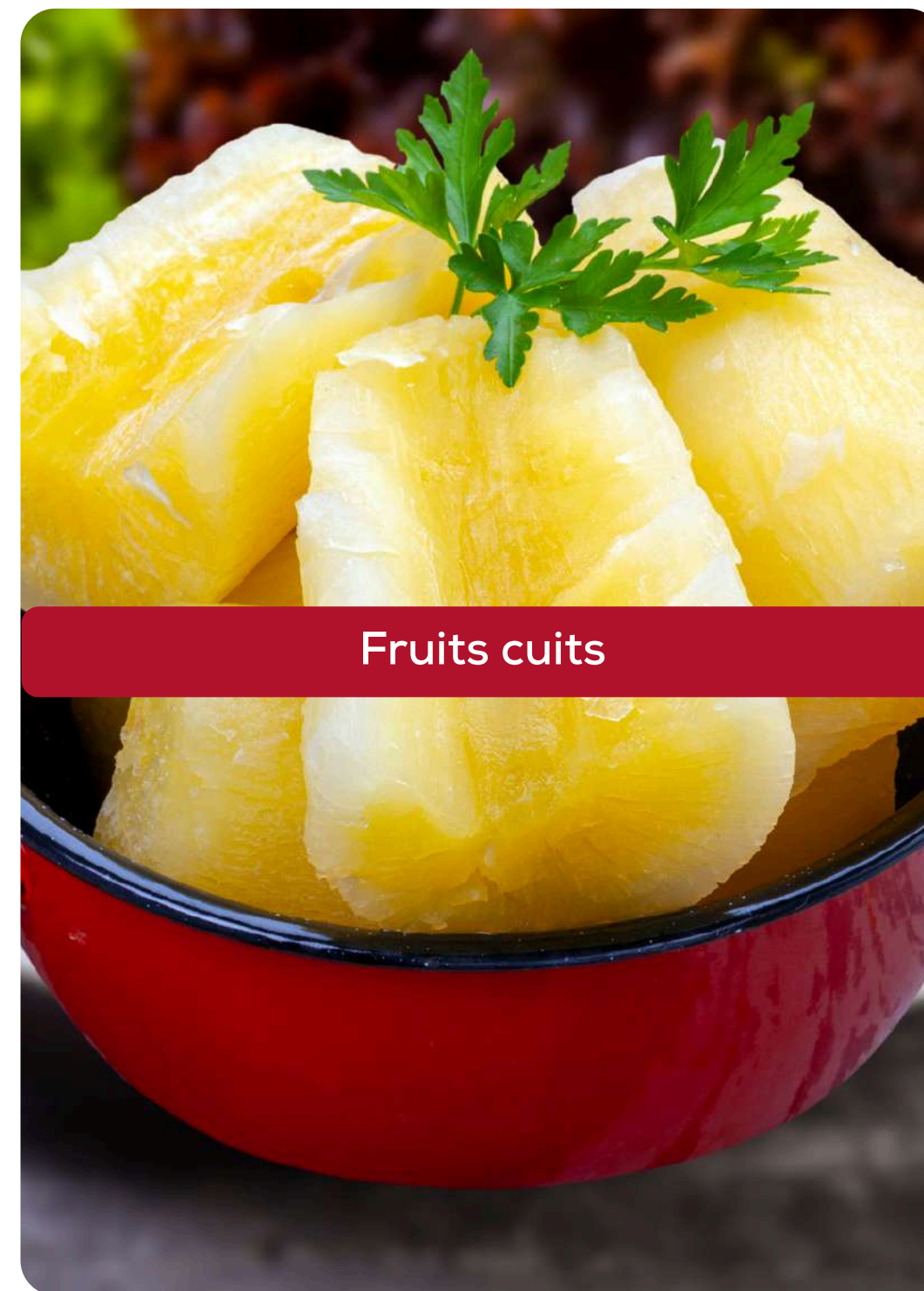
Notre catalogue



Tartinables



Desserts



Fruits cuits

Nos deux grandes familles de produits

Lors de votre commande, vous aurez le choix entre :



Des pochettes avec garniture

Ces pochettes présentent des **plats mijotés complets** :

- Bœuf bourguignon aux légumes,
- Effiloché de canard & écrasé de pdt,
- Cassoulet de Toulouse,
- Etc.



Des pochettes sans garniture

Ces pochettes présentent des **viandes mijotées seules ou des préparations principales** :

- Joue de bœuf au piment d'Espelette,
- Tajine de canard,
- Blanquette de veau,
- Etc.

Des pochettes collectives sont possibles sur commandes spéciales et sont également disponibles sur notre site.



Cuisses de canard confites

Plat mijoté

Code : LLGPCUISSDESCANARD6P

Poids : 1200 gr

Conditionnement : Pochette

PVHT PROFESSIONNEL BACK OFFICE : 39,90€



Effiloché de canard assaisonné et son écrasé de pommes de terre

Plat mijoté

Code : LLGPEFFILOCHECANARD2P

Poids : 1200 gr

Conditionnement : Pochette

PVHT PROFESSIONNEL BACK OFFICE : 6,15€



Daube de joue de bœuf bourguignonne

Plat mijoté

Code : SLGPDAUBEJOUOBOEUF1P

Poids : 350 gr

Conditionnement : Pochette

PVHT PROFESSIONNEL BACK OFFICE : 6,08€



Risotto de petit épeautre

Plat mijoté

Code : LLGPRISOTTOQUINOA2P

Poids : 300 gr

Conditionnement : Pochette

PVHT PROFESSIONNEL BACK OFFICE : 7,13€



Risotto au poulet & cèpes

Plat mijoté

Code : SLGPRISOTTOPOULETCEPES2P

Poids : 350 gr

Conditionnement : Pochette

PVHT PROFESSIONNEL BACK OFFICE : 5,33€



Bœuf aux carottes

Plat mijoté

Code : LLGPBOEUF CAROTTE2P

Poids : 400 gr

Conditionnement : Pochette - Avec garniture

PVHT PROFESSIONNEL BACK OFFICE : 6,90€



Petit salé aux lentilles Beluga

Plat mijoté

Code : LLGPPETITSALELENTILLES2P

Poids : 400 gr

Conditionnement : Pochette - Avec garniture

PVHT PROFESSIONNEL BACK OFFICE : 8,63€



Sauté de volaille à l'Angevine

Plat mijoté

Code : LLGPVOLAILLECHAMP1P

Poids : 300 gr

Conditionnement : Pochette - Avec garniture

PVHT PROFESSIONNEL BACK OFFICE : 6,44€



Canard aux cèpes & pommes de terre sarladaises

Plat mijoté

Code : SLGPCANARDCEPESPDT2P

Poids : 350 gr

Conditionnement : Pochette - Avec garniture

PVHT PROFESSIONNEL BACK OFFICE : 5,55€



Canard aux tomates & céleri

Plat mijoté

Code : SLGPCANARDTOMATE1P

Poids : 300 gr

Conditionnement : Pochette - Avec garniture

PVHT PROFESSIONNEL BACK OFFICE : 5,93€



Cassoulet de confit de canard

Plat mijoté

Code : SLGPCASSOUCANCONFIT2P

Poids : 650 gr

Conditionnement : Pochette - Avec garniture

PVHT PROFESSIONNEL BACK OFFICE : 5,96€



Poulet à la Basquaise

Plat mijoté

Code : SLGPPOULETBASQUAISE1P

Poids : 350 gr

Conditionnement : Pochette - Avec garniture

PVHT PROFESSIONNEL BACK OFFICE : 4,88€



Poulet à l'estragon

Plat mijoté

Code : SLGPPOULETESTRAGON2P

Poids : 460 gr

Conditionnement : Pochette - Avec garniture

PVHT PROFESSIONNEL BACK OFFICE : 6,50€



Poulet au curry

Plat mijoté

Code : SLGPPOULETCURRY2P

Poids : 500 gr

Conditionnement : Pochette - Avec garniture

PVHT PROFESSIONNEL BACK OFFICE : 5,78€



Tajine de canard à la marocaine

Plat mijoté

Code : SLGPTAJINECANARD2P

Poids : 450 gr

Conditionnement : Pochette - Avec garniture

PVHT PROFESSIONNEL BACK OFFICE : 6,23€



Thon à la Basquaise

Plat mijoté

Code : SLGPTHONBASQUAISE1P

Poids : 350 gr

Conditionnement : Pochette - Avec garniture

PVHT PROFESSIONNEL BACK OFFICE : 4,26€



Epaule d'agneau aux épices douces

Plat mijoté

Code : LLGPEPAULEAGNEAU1P

Poids : 250 gr

Conditionnement : Pochette - Avec garniture

PVHT PROFESSIONNEL BACK OFFICE : 7,20€



Blanquette de veau

Plat mijoté

Code : SLGPBLANQUETTEVEAU1P

Poids : 350 gr

Conditionnement : Pochette - Avec garniture

PVHT PROFESSIONNEL BACK OFFICE : 7,76€



Joue de bœuf au piment d'Espelette

Plat mijoté

Code : LLGPJOUEBOEUF1P

Poids : 250 gr

Conditionnement : Pochette - Avec garniture

PVHT PROFESSIONNEL BACK OFFICE : 5,63€



Sauté de veau au velouté de carottes au cumin

Plat mijoté

Code : LLGPSAUTEVEAUCAROTTES1P

Poids : 250 gr

Conditionnement : Pochette - Avec garniture

PVHT PROFESSIONNEL BACK OFFICE : 5,93€



Canard aux cèpes

Plat mijoté

Code : SLGPCANARDCEPES1P

Poids : 350 gr

Conditionnement : Pochette - Avec garniture

PVHT PROFESSIONNEL BACK OFFICE : 6,42€



Canard aux pêches & poivre vert

Plat mijoté

Code : SLGPCANARDPECHES1P

Poids : 380 gr

Conditionnement : Pochette - Avec garniture

PVHT PROFESSIONNEL BACK OFFICE : 5,85€



Joue de porc à la sauge

Plat mijoté

Code : SLGPPORCSAUGE1P

Poids : 270 gr

Conditionnement : Pochette - Avec garniture

PVHT PROFESSIONNEL BACK OFFICE : 5,10€



Porc à la mangue

Plat mijoté

Code : SLGPPORCMANGUE1P

Poids : 300 gr

Conditionnement : Pochette - Avec garniture

PVHT PROFESSIONNEL BACK OFFICE : 5,03€



Filets de haddock au pommes de terre à la crème

Plat mijoté

Code : SLGPHADDOCKPDT2P

Poids : 480 gr

Conditionnement : Pochette - Avec garniture

PVHT PROFESSIONNEL BACK OFFICE : 6,45€

Comment se passe une commande ?

Je reçois ma commande

Des pochettes aluminium individuelles ou collectives, livrées en carton.



Je stocke à température ambiante

Entre -10 °C et +50 °C, DLUO 12 à 24 mois.



Je prépare en quelques min.

Grâce à deux options de réchauffage :

Bain-marie : plonger la pochette fermée dans une eau frémissante pendant 10 minutes.

Micro-ondes : verser le contenu de la pochette dans un plat adapté, puis réchauffer 2 minutes à 750 W.



Je sers un plat mijoté de qualité

Prêt à être dégusté !



Les Avantages Le Gourmet Pro



Fabrication française
et savoir-faire
artisanal



Recettes traditionnelles
mijotées lentement,
100 % goût préservé



Prêt à l'emploi : rapide à
mettre en œuvre, portionné,
sans pertes



Conservation à température
ambiante : 12-24 mois, sans
chaîne du froid



Souplesse de commande :
pas de minimum par
référence



Logistique simple : livraison
rapide France (3 jours) &
Europe (6 jours)

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 sommes 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 professionnels**
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.



LE GOURMET PRO

les mijotés au goût du jour

Notre Service Relation Client

Téléphone : +33 (0)1 84 20 41 05

Email : contact@legourmetpro.com

Site : www.legourmetpro.com

SAS LUDEC - Le Gourmet Pro - Siège Social : 86, rue Albert 1er - 41000 Blois
SAS au capital de 4000 € - RCS Blois : 991 483 926 000 10 - APE : 4638 B - N° TVA : FR43991483926