



MAISON —————  
BOHRINGER

BOUCHER • CHARCUTERIE • TRAITEUR

[www.maison-bohringer.com](http://www.maison-bohringer.com)

7, rue des Rôtisseurs - Cambrai  
Tél. 03 27 81 05 01 - 06 83 98 15 88  
[maison-bohringer@orange.fr](mailto:maison-bohringer@orange.fr)



# Boucherie - Traiteur

Maison fondée en 1964, depuis 3 générations, la Maison Bohringer, c'est d'abord une équipe dévouée à satisfaire vos besoins, toujours prête à vous accueillir en boutique afin de vous proposer un large choix de viandes et produits labellisés, de plats cuisinés ainsi qu'une grande variété de charcuterie artisanale.

Nous vous proposons également d'autres services ou prestations tel que : le service traiteur à domicile pour les particuliers, entreprises, comités, associations...

Ces services vont du cocktail dinatoire, dejeuners, lunch mais aussi barbecue etc...

C'est fort de cette expérience que nous vous proposons réunies dans ce catalogue 2017, l'essentiel de nos réalisations et prestations en vous souhaitant un bon appétit à la lecture de celui-ci

Toute la brigade Bohringer se joint à moi pour vous souhaiter de bonnes et heureuses fêtes de fin d'année.

*Michel Bohringer*

## Derniers délais pour vos Commandes de Noël & Nouvel An

**Noël** : le mardi 17 décembre 2019

**Nouvel An** : le jeudi 26 décembre 2019

### Fermeture de la boutique

Le lundi 23 décembre

Les mercredi 25 et jeudi 26 décembre 2019

Les mercredi 1<sup>er</sup> et jeudi 2 janvier 2019

Le lundi 30 décembre ouvert de 14h30 à 19h (fermé le matin)

**Horaires de la boutique pour réception des commandes**  
de 7h30 à 13h et de 14h30 à 17h30



# Mise en bouche



## Petits fours à rechauffer 9€60 pièce

Le plateau de 12 pièces  
Mini quiche lorraine, mini quiche cabillaud, mini quiche saumon, mini quiche aux légumes, mini bouchée, mini friand, mini pizza, mini quiche poireaux

## Plateau escargotines 10€80 pièce

Le plateau de 12 pièces  
Mini bouchées farcies d'un escargot, et d'un beurre d'ail

## Crousti'bonbons 17€90 pièce

Le plateau de 12 pièces  
6 Bonbons croustillants st-jacques, fondue de poireaux enrobé dans une feuille de brick  
6 Bonbons croustillants au foie gras de canard, abricots, noisettes enrobé dans une feuille de brick

## Mini soufflés festifs 10€90 pièce

Le plateau de 12 pièces  
6 mini soufflés au saumon, emmental, aneth  
6 mini soufflés aux morilles, emmental

## Petits fours festifs 11€40 pièce

Le plateau de 12 pièces  
Mini burger boeuf, mini burger poulet, mini panini jambon cru/chèvre, mini cake crabe, mini cake thon, mini tapaz tomate/feta, tapaz risotto aux 3 fromages, tapaz tatiflette/reblochon

## Plateau de verrines salées 24€90 pièce

Le plateau de 12 pièces  
Verrine Cocktail crevette sur tartare concombre  
Verrine rillettes de saumon sur perles marines  
Verrine crabe sur tartare tomate

## Navettes garnies 27€ pièce

Le plateau de 30 pièces  
Jambon, salade, tomate, Crabe, salade, Mousse de canard, Rillettes d'oie

## Tapas bistro 10€90 pièce

2/3 personnes  
Jambon cru, mortadelle, différents salamis, rosette, chorizo, apérisec, pastrami, saucisson à l'ail, salsufo, etc...  
Verinnes antipastis: mini poivrons fromages aux fines herbes, olives marinés, tapenade tomate, tomes confites, feta, Mini brochettes tomate/mozza, cube de mimolette

## Doré de crabe aux agrumes 18€90 pièce

Le plateau de 8 pièces  
Verrines composées de chair de crabe, sauce au fromage frais, jus de citron vert, menthe, aneth

## Verrines prestiges 22€00 pièce

Plateau de 10 pièces  
Verrine Duo Chorizo et confit de poivrons : Verrine composée d'une couche de confit de poivrons rouges et jaunes, déposée sur une onctueuse préparation fromagère au chorizo et au basilic  
Verrine Duo de Gambas et Mangue : Verrine composé d'une couche de Mangue cuisinée, déposée sur un tartare de gambas dés de tomate et dés de concombre, parfumé de basilic et menthe



## Oeuf de noël au saumon et à la truffe 18€00 pièce

Plateau de 6 pièces  
Mise en bouche alliant le saumon fumé, brisures de truffes noires, le tout orné d'une préparation à base de sauce au fromage frais aromatisée à la truffe

## Plateau de mini coquilles festives 20€00 pièce

Plateau de 10 pièces  
Mini coquilles noix de Saint-Jacques à la truffe noire  
Mini coquilles noix de Saint-Jacques  
laitue de mer et algues touges

## Plateau de mini muffins au boursin 12€00 pièce

Plateau de 12 pièces

## Plateau de mini brochettes festives 16€50 pièce

Plateau de 15 pièces  
Brochettes comté noisettes et figues séchées  
Brochettes de chèvre basilic et tomate cerise mi-séchée

**NOUVEAU !!**

**Apéro Box\***



\* Pour la période fête de fin d'année ce produit est exclusivement à retirer de 14h30 à 17h les lundi 24 et lundi 31 décembre

## Apéro box Le plateau de 42 pièces 44€70 pièce

Assortiments :  
6 Navettes, 6 Médallions wraps  
6 Mini bruchettas, 3 Verrines salées  
3 Mini nordiques club, 3 Mini coupelles canneloni hamasso  
6 Mini pains pita fraîcheur, 3 cannelonis de saumon  
3 Mini coque foie gras, 3 Mini brochettes de scampi cuites

## Coffret mini jambon Serano 29€90 pièce



# Pains surprises et tapas

## Pains surprises

10-15 personnes

### Charcuterie

Toasts garnis de mousse de canard, mousse de foie, jambon-beurre, rillettes, mortadelle, salami

31€90

### Mixte

Charcuterie, fromage, poisson

33€90

### Viking

Moitié océan, moitié nordique  
Toasts garnis de mousse de crabe, rillettes de saumon, cocktail crevettes, mousse de poissons, saumon fumé-beurre

37€90

## Pains Coffre

Petit modèle 10 personnes

### Le pain

Assortiment de 20 pains individuels ciabata

Pastrami, tomates confites, salade

Carpaccio de poulet, tartare tomate

Saumon fumé, sauce aneth cornichons

Jabon cru, tomates confites, salade

39€90



## Pains Club Sandwich

### Le pain

Assortiment de 30 mini pains individuels

Jambon salade tomate

Fromage salade tomate

Crabe salade

Saumon fumé tartare de concombre

Filet américain salade

39€90

## Tapas bistro

Assiette 2 à 3 personnes

Assortiments :

jambon cru, mortadelle, différents salamis,

rosette, chorizo, apérisec, pastrami,

saucisson à l'ail, salsufo, etc...

Verines antipastis : mini poivrons fromages aux fines

herbes, olives marinés, tapenade tomate,

tomes confites, feta. Mini brochettes tomate/mozza,

cube de mimolette

10€90

## Plancha Tapas

Plancha de dégustation de charcuterie fine, antipasti et fromage

55€/Soit 5€50 la part

+ 35€ de caution de planche

10/15 pers Assortiment charcuterie fines,

antipastis, fromage,

brochette tomate/mozzarella,

pain à l'ail



# Entrées chaudes

## • Côté mer

**Croustade de saumon/poireaux** 5€50 pièce  
Saumon, crevettes, fondue de poireaux, béchamel

**Feuillantine St-Jacques Riesling** 6€20 pièce  
Feuilletée, Saint-Jacques, champignons, béchamel

**Ficelle océane** 4€90 pièce  
Crêpe, saumon fumé, saumon cuit, crevettes

**Cassolette briochée**  
**St Jacques et fruits de mer** 6€20 pièce  
Brioche au beurre, St-Jacques et fruits de mer, petits légumes, champignons

**Cassolette réception** 8€90 pièce  
+ 1€ de caution  
Saint-Jacques, scampi, moules, cabillaud, crevettes, julienne de légume et sauce océane

**Cassolette océane** 5€90 pièce  
+ 1€ de caution  
Saint-Jacques, fondues de poireaux, carottes croquantes



**Trésor de la mer** 5€70 pièce  
pâte filo croustillante, Saint-Jacques, gambas, saumon, carottes, courgettes  
(réchauffer avec papier autour 180°C - 10 à 12 min)

**Coquilles Saint Jacques** 6€20 pièce  
Saint-Jacques, champignons, béchamel

**Aumonières de fruits de mer** 5€20 pièce

## • Côté terre

**Crêpes forestières** 3€70 pièce  
+ 1 gratuite  
Crêpes, jambon, champignons

**Feuillantine ris de veau morilles** 5€70 pièce  
Pâte feuilletée, ris de veau, morilles, béchamel

**Bouchées ris de veau nature** 5€50 pièce  
+ 1 gratuite  
Ris de veau, champignons, béchamel

**Vol au vent poularde** 3€60 pièce  
+ 1 gratuite  
Poularde, champignons, béchamel

**Croustillant de camembert au confit de cidre** 3€50 pièce

**Croustillant de chèvre Sainte Maure aux pommes caramélisées** 3€60 pièce

# Entrées froides



**Coeur de saumon et saveurs océanes** 7€50 pièce  
Médailon de saumon cuit, dôme de perles marines-tartare tomate, crabe, cocktail crevettes, citron, crevette.

**Ananas surprise** 5€20 pièce  
Demi ananas garnis de cubes d'ananas, salade de crabe, cocktail de crevettes, crevette, citron

**Saumon Bellevue** 6€90 la part  
A partir de 6 personnes 100 g par personne  
Filet de saumon cuit (100g/pers), perles marines, crabe, tartare tomate, tartare concombre, cocktail de crevettes, citron, aneth.

**Assiette délice nordique au saumon** 8€90 la part  
Assiette garnie d'une terrine de rillettes de saumon et fromage blanc-tomates confites, salade de hareng fumé, tartare concombre, perles marines, crevette, citron.

**Assiette terre & mer** 9€90 la part  
Terrine de foie gras de canard, toasts figues et noix, toasts pain d'épices, confit de framboise, Saumon fumé, toasts nordique, sauce aneth

**Saumon gravelax** 8€90 la part  
Assiette composée de tranche de coeur de filet de saumon mariné et épicé, dôme de perles marines-tartare tomate, crabe, cocktail de crevettes, citron, crevettes.

**Méli Mélo gourmand** 9€90 la part  
Assiette composée de terrine de foie gras de canard, terrine de langue lucculus, toasts saveurs d'automne, toasts pains d'épices, confits de framboise.

**Terrine festive et ses pains d'épices** 6€90 la part  
Terrine foie gras-girolles, confit de figues, toasts saveurs d'automne, toasts pains d'épices.

**Plateau de charcuterie** 5€90 la part  
A partir de 5 personnes  
Assortiments: 1/2 tranche jambon blanc, rosette, mortadelle, rosette, chorizo, salami nature, salami au poivre, salami aux truffes, salami parmesan, jambon de pays, andouille, saucisson à l'ail, pastrami, galet au poivre, terrine maison.

**Assiette de pavé de saumon atlantique fumé à chaud aux épices douces** 9€90 pièce

**Eclair de tourteau aux agrumes scampi en folie sur arlequin de légumes** 8€90 pièce

**Langouste thermidor** 21€90 pièce

# Escargots



**Escargots de Bourgogne** 8€50 la part  
Plateau de 12 pièces

# Plats cuisinés de réveillon



## Médaille de veau sous la mère crème de pleurotes

Gaufrette de pomme de terre, fagôt d'asperges,  
mini timbale crumble aubergine

16€90

## Suprême de chapon crème morilles

Timbale de gratin Dauphinois à la truffe, roulé de courgette/carotte  
et fagot de haricots verts

16€90

## Filet de bar sauce précieuse au coques

Risotto aux champignons, tagliatelles aux légumes  
bouquet de légumes croquants

16€90

# Au comptoir des traiteurs

## Nos accompagnements



Timbale de gratin Dauphinois à la truffe

2€90 pièce

Fagot de haricots vert

1€70 pièce

Timbale de gratin Dauphinois

2€50 pièce

Tatin d'endives

1€95 pièce

Pommes de terre bohémienne

8€50 le kg

Fagot asperges vertes

1€90 pièce

Pommes Maxime

0€90 pièce, 3+1 gratuite

Pommes paillasson

1€50 pièce, 3+1 gratuite

Epinards à la crème

10€90 le kg

Pommes de terre barbecue

5€90 le kg

Pommes Dauphines

17€90 le kg

Rösti de légumes

0€45 pièce

Rapé de pomme de terre

3€00 pièce



## Nos foies gras

- Terrine de foie gras de canard 140€ le kg
- Langue lucullus 90€ le kg
- Terrine de foie gras girolles 28€90 le kg
- Alliance de foie gras de canard mi-cuit & chorizo Culard Ibérique 150€ le kg
- Alliance gourmande de foie gras de canard et effiloché de canard confit 78€ le kg

## Galantines et pâtés en croûte

- Porcelet farci aux foies confits et aux pistaches 36€90 le kilo
- Galantine de pintade farcie marrons et girolles 31€90 le kilo
- Galantine de faisan aux pépites de poire 25€90 le kilo
- Pâté en croûte de veau à l'ancienne 23€90 le kilo
- Terrine de ris de veau aux marrons 29€90 le kilo
- Galantine de canard à l'orange 25€90 le kilo
- Pâté en croûte de brochet aux crevisses de Louisiane 26€90 le kilo
- Terrine au foie gras de canard, figues et pain d'épices 29€90 le kilo
- Terrine Gascogne (alliance foie gras et faisan mariné à l'Armagnac) 29€90 le kilo
- Terrine festive foie gras et girolles 28€90 le kilo

## Nos Saumons

Saumon fumé ficelle 59€90 le kg

Filet de Saumon gravlax 64€90 le kg  
Filet de saumon mariné au sel sec, sucre et aneth

## Boudins blancs

- Boudin blanc nature 17€90 le kg
- Boudin blanc aux morilles 21€90 le kg
- Boudin blanc truffée 23€90 le kg
- Mini boudins blanc apéro 17€90 le kg
- Nougatine de boudins blanc 26€90 le kg



## Cocktail dinatoire

### Formule cocktail dinatoire prestige

20€90 par personnes

A partir de 20 pers uniquement

#### 3 Navettes/pers

Jambon/salade/tomate, mousse de crabe, mousse de canard

#### 2 Médillons wraps/pers

Jb blanc/tartare tomate/sauce tartare, Saumon fumé/tartare concombre/sauce aneth

#### 2 Pains clubs sandwichs/pers

Jb/salade/tomate, Filet américain/tomate,

#### 2 Minis bruchetta/pers

Toast à l'ail, tapenade tomate confites,choirizo, pastrami

#### 1 Verrine salée/pers

Cocktail de crevettes sur saveurs marines

#### 1 Mini coupelle carpaccio de poulet/pers

Blanc de poulet vapeur émincés, tartare tomate, vinaigrette basilic, oignons rôtis

#### 1 Mini coupelle canneloni hamosso/pers

Brunoise courgette, tomates confites, tomates cerise, jb cru, mozza

#### 2 Mises en bouche /pers

Mini burger, Mini panini

#### 5 Mignardises/pers

Mini sucette ganache, mini tartelette, macarons, mini moelleux

#### 1 Mini brochette de fruit/pers

# Les Planchas cocktail

à partir de 10 personnes : 6€90 par personne

## Mini brochettes

10 mini Brochettes dinde curry

10 mini Brochettes boeuf paprika

10 mini Brochettes agneau herbe de provence

20 mini Brochettes scampi

10 mini Brochettes Saint-Jacques - lard fumé

Sauce plancha comprise



## Les spécialités prête à cuire

**Rôti Orloff porc**

13€50 le kg

**Rôti Orloff dinde**

17€90 le kg

**Rôti Orloff veau**

27€90 le kg

Dinde, veau, porc, gruyère, bacon

**Rôti de veau champignons**

24€90 le kg

Veau, farce porc/veau, champignons, jambon

**Rôti de dinde poivre vert, épinards**

17€90 le kg

Dinde, farce porc/veau, épinards, poivre vert

**Filet mignon Avesnois**

Porc, maroilles, lard, gruyère

19€90 le kg

**Filet mignon Ardennais**

Porc, jambon des Ardennes, mimolette, gruyère

19€90 le kg

**Rôti de veau Norvégien**

Veau, crème fraîche, saumon, fumé, gruyère

25€90 le kg

**Tournedos Rossini**

Filet de boeuf, médaillon de foie gras

49€90 le kg





# Les volailles festives & traditions du Gers

	Cru	Supplément Cuisson (sauce morilles)
<b>Le Chapon Tradition</b> 4,200kg Idéal 10 à 12 personnes	17€50 le kg	25€
<b>La poularde fermière</b> 2,500kg Idéal 4 à 6 personnes	17€50 le kg	25€
<b>Mini chapon</b> 2,800kg Idéal 4 à 6 personnes	18€50 le kg	25€
<b>La dinde fermière</b> 2,500kg Idéal 4 à 6 personnes	17€50 le kg	25€
<b>Le pintadou</b> 2,400kg Idéal 4 à 6 personnes	23€50 le kg	25€

Votre volaille cuisinée...

**PENSEZ-Y !**

## Les farces

Farce fine nature - Farce morilles

Vous choisissez votre volaille et votre farce, et nous vous préparons une pièce personnalisée prêt à cuire

## Plateau plancha réveillon 16€90 La part

### Viandes

Côtes d'agneau aux herbes de provence  
Mini tournedos  
Mini boudin blanc maison  
Grenadin de filet mignon  
Pavé de veau au sésame  
Mini brochette de dinde  
Mini escalope de foie gras cru

### Poissons

2 scampis marinés  
Saint-Jacques marinées  
Roulé de sole/saumon

### Accompagnements

Nouilles royales

Sauces : Maison

### Infos pratiques

Possibilité de location d'appareil plancha 7€, pièce (à réserver au plus vite)  
Un chèque de caution de 50€ sera dans ce cas demandé



## Plateau plancha tradition 8€90 la part

Assortiment de 250 grs de viandes par personnes

Mini tournedos, mini steack, mini steack mariné, mini escalope de veau, mini escalope de porc, mini escalope de dinde, mini saucisse, 2 minis pavés, 2 minis brochettes de dinde au curry, sauce plancha

## Plateau légumes plancha 2€70 la part

Assortiment de 200 grs de légumes par personne

Tomate en rondelles, oignon émincé, champignon émincé, poivron émincé, mini rösti de légumes

**Pommes de terre barbecue 5€90 la part**

Grenailles cuites à la vapeur marinées aux herbes de Provence

## Plateau raclette 8€90 la part

jambon blanc, jambon cru, rosette, salami, mortadelle, bacon, terrine, etc...  
150g/pers de fromage à raclette





## Les Buffets à partir de 20 personnes

### Infos pratiques

Toute commande de buffet ne sera validée qu'après règlement complet de la prestation  
Livraison : 15€ de déplacement, pas de livraison durant la période des fêtes

### Le Buffet Gaspard 15€90 la part

**Crudités/salades : 300 grs/pers.** Carottes râpées, céleri remoulade, taboulé, piémontaise, tartare de tomates, tartare de concombre, tortellini jambon, farfales saumon, etc...

**Viandes froides** Rôti de boeuf cuit, rôti de porc cuit, rôti farci champignons rôti fourré épinards poivre vert

**Farandoles charcuterie** Jambon blanc, jambon cru, rosette, salami, salami poivre, terrine maison, cochonaille, etc...

**Condiment & sauces** Ketchup, moutarde, mayonnaise, sauce plancha

**Pains et beurre** 1 pain individuel par personne, 1 pain coupé pour 10 personnes, 1 micro-beurre par personnes

### Le Buffet Baltazar 19€90 la part

**Entrées** L'entrée au choix : bol océan, assiette terrine festive, ananas surprise, melon cocktail, saumon Bellevue

**Crudités/salades : 300 grs/pers.** Au choix en magasin, à partir d'échantillons offerts

**Viandes froides : 150 grs/pers.** Rôti de boeuf cuit, rôti de dinde farci champignons, rôti de porc cuit, rôti de dinde épinards poivre vert

**Farandoles charcuterie** Assortiment : Jambon blanc, terrine maison, cochonaille, etc...

**Condiment & sauces** Ketchup, moutarde, mayonnaise, sauce plancha, cornichons

**Pains et beurre** 1 pain individuel par personne, 1 pain coupé pour 10 personnes, 1 micro-beurre par personne

### Le Buffet Melchior 28€90 la part

**Apéritif** 3 médaillons wraps par personne

**Entrées** Terrine foie gras girolles, pains d'épices, confit de figues

**Saumon bellevue** Assiette coeur de saumon sur perles marines et ses salades océanes

**Crudités/salades : 200 grs/pers.** Au choix en magasin, à partir d'échantillons offerts

**Farandoles charcuterie** Assortiment : Jambon blanc, terrine maison, cochonaille, etc...

**Viandes froides : 150 grs/pers.** Rôti de boeuf cuit, rôti farci champignons, etc...

**Condiment & sauces** Ketchup, moutarde, mayonnaise, sauce plancha, cornichons

**Pains et beurre** 1 pain individuel par personne, 1 pain coupé pour 10 personnes, 2 micro-beurres par personnes

**Plateau de fromages** 1 pain céréale/pers., assortiment : camembert, Livarot, St-Nectaire, Bleu d'Auvergne, etc...

### Assiette bambino 5€90 l'assiette

Poulet, crudités, cochonaille

# Le Fromage

## Farandole 3 fromages "Classic"

20€ le plateau de 3 fromages - 5/7 pers.

Tome de Cambrai 300 grs  
Briquette du Nord cendrée (chèvre)  
Gruyère Margeriaz 250 grs

## Délice de France

20€ le plateau de 3 fromages - 5/7 pers.

Tome de Savoie 300 grs  
Neufchâtel fermier AOP  
Cantal Entre-deux AOP 250 grs

## La tentation du Renard

39€90 le plateau de 5 fromages - 8-10 pers

Brie de Meaux AOP 250 gr  
Bleu du Vercors Sassenage AOP 250 gr  
Cantal Entre deux AOP 2 pièces  
Crottins de Chavignol AOP, 2 pièces  
Saint Nectaire fermier AOP 250 gr

## Le Régal du Corbeau

39€90 le plateau de 5 fromages - 8-10 pers

Neufchâtel fermier AOP  
Selles sur Cher fermier AOP  
Emmental Kaltbacht (suisse affinage en grotte) 300 gr  
Tome de l'Abbaye de Belval 300 gr  
Fourme d'Ambert AOP 250 gr

## Si je sers, je suis bon !

49€90 le plateau de 7 fromages - 15-16 pers

Coeur de Thiérache fermier  
Mothais sur feuille  
Bleu du Vercors Sassenage 300 gr  
Tome de brebis caussenarde 300 gr  
Comté réserve AOP 18 mois 300 gr  
Camembert de Normandie AOP  
St Marcelin fermier AOP

## Parfums des routes de France

49€90 le plateau de 7 fromages - 15-16 pers

Langres fermier AOP  
Bouygette des collines  
Bleu de Gex AOP 300 gr  
1/2 Reblochon fermier AOP  
Mimolette extra-vieille 22 mois 200 gr  
Neufchâtel fermier AOP  
Pélardon fermier AOP

# Gourmandises de Noël



## Les bûches

4-6 personnes (18cm) : 21€

8-10 personnes (30cm) : 37€80

Disponible en bûchette individuelle à 3€ pièce

### George

Bavaroise framboise,  
Bavaroise cerise,  
Compotée de griottes,  
Fine génoise

### Ninon

Mousse chocolat noir,  
Mousse chocolat blanc,  
Crème brûlée vanille,  
Fine génoise chocolat

### Pénélope

Bavaroise abricot du roussillon,  
Mousse praliné,  
Oreillons d'abricot,  
Biscuit amande.

### Merveilleux

Crème au beurre chocolat,  
Meringue,  
copeaux chocolat noir

## Les plateaux verrines sucrées

Plateau de 8 pièces

16€90 pièce

Crème de citron et meringue, Mousse de framboise et sa compotée.  
Crème exotique et mandarine, Mousse chocolat noir et ananas rôti.

## Les plateaux Carolines sucrées

Plateau de 15 pièces

15€00 pièce

Assortiment de mini-gâteaux :

Chocolat, fruit, baba au rhum, sucette ganache chocolat, macarons



Plaisir d'offrir

Caviar

**CAVIAR ORIGIN**

Caviar Sturia baerii  
plus de huit mois d'affinage

Boite de 15g	34€80 la boite
Boite de 30g	72€60 la boite
Boite de 50g	123€ la boite

**CAVIAR PRESTIGE OSCIETRE**

Sélection Caviar gros grain

Boite de 15g	45€ la boite
Boite de 30g	93€ la boite
Boite de 50g	157€ la boite

jambons ibérico & Saucissons Can Duran

