COLLECTION 2026-2027

# Cadeaux d'affaires

Entreprises | Associations | Collectivités

Traditions 50 ans à votre service du Périgord




Traditions
du Périgord

# *Des cadeaux d'affaires Traditions du Périgord*

Installés à Sarlat, au cœur du Périgord, nous sélectionnons pour vous le meilleur de la gastronomie du Sud-Ouest et perpétuons, avec passion, les recettes qui font la fierté de notre région depuis plus de 50 ans. Soucieux de proposer des produits authentiques, nous travaillons main dans la main avec des artisans et producteurs locaux, reconnus pour leur savoir-faire et leur exigence.

C'est ce terroir d'exception que nous vous invitons à partager. Pour vos cadeaux d'affaires 2026-2027, nous avons imaginé une gamme de coffrets gourmands adaptée aux professionnels. Nos coffrets prêts à offrir réunissent nos incontournables, pour faire plaisir sans effort à ceux qui comptent pour vous. Si vous souhaitez un cadeau plus personnel, nos coffrets à personnaliser vous permettent de composer une sélection à votre image.

Pour vos opérations de fin d'année, nous vous accompagnons à chaque étape. Un interlocuteur dédié vous conseille dans le choix des produits et répond à toutes vos questions. Chaque coffret est ensuite préparé avec soin, puis acheminé grâce à une logistique maîtrisée, pour arriver en parfait état et dans les délais convenus.

**PLUS VOUS COMMANDEZ,**

**PLUS VOUS ÉCONOMISEZ !**

**5 %** de remise dès 750 €

**10 %** de remise dès 1 500 €

**+**

**5 %** supplémentaires avant le 04/12/26

La générosité faisant aussi partie de notre ADN, nous vous proposons une tarification dégressive : bénéficiez de 5% de remise dès 750 € d'achat ou de 10% au-delà de 1500 €. Et si vous commandez avant le 4 décembre 2026, profitez de 5% de remise supplémentaire sur votre commande !

En choisissant Traditions du Périgord pour vos cadeaux d'affaires, vous offrez bien plus qu'un coffret gourmand à vos équipes, vos clients ou vos partenaires. Vous offrez un précieux moment de partage, de générosité et d'émotion.

*L'équipe Traditions du Périgord*

# OFFERT POUR TOUTE COMMANDE

## *Un magnum de Bordeaux AOP Marquis de Bechac 2024*




### *Un vin souple et fruité, aux notes de fruits rouges*

Un vin à la robe d'un rubis profond, brillante et intense qui dévoile la richesse de ce Bordeaux dès le premier regard. En bouche, ce vin révèle toute sa complexité avec une attaque soyeuse, des tanins fins et une structure équilibrée. La finale est longue et harmonieuse. Idéal pour accompagner un magret de canard grillé, un coq au vin ou un bœuf bourguignon.

COLLECTION 2026-2027

# *Coffrets prêts à offrir*

Pour vos cadeaux de fin d'année, misez sur la simplicité ! Foies gras, terrines, gourmandises et grands vins du Sud-Ouest sont sélectionnés avec soin et réunis dans des coffrets gourmands 100% prêts à offrir, avec une valisette offerte. Une solution clé en main pour remercier vos collaborateurs, clients et partenaires avec le meilleur du terroir périgourdin, sans aucune organisation à prévoir de votre côté. Il ne vous restera qu'à les distribuer...




# Instant Festif

**Réf. 9706CE**

**14€90 HT**

**16€07 TTC**

## COFFRET 5 PRODUITS I VALISETTE OFFERTE

- Bloc de foie gras de canard du Périgord 65 g
- Tartinade au foie de canard et pépites de figues (20% foie gras) 80 g
- Terrine de canard à l'Armagnac 65 g
- Confit d'oignons 50 g
- Comté Tolosan blanc moelleux 2025 37,5 cl

Le prix de ce coffret est fixe, sans remise quantitative.




# Saveur & Authenticité

**Réf. 9707CE**

**25€80 HT**

**27€81 TTC**

## COFFRET 7 PRODUITS I VALISETTE OFFERTE

- Bloc de foie gras de canard du Périgord 65 g
- Rillettes pur canard du Sud-Ouest 90 g
- Terrine de canard au poivre vert 130 g
- Pâté de caille aux pruneaux d'Agen 180 g
- Terrine de campagne aux cèpes 65 g
- Cake aux fruits 250 g
- Bordeaux blanc Baron de Clarsac 2024 75cl




# Réveillon Gourmand

**Réf. 9708CE**

**34€90 HT**

**38€22 TTC**

## COFFRET 9 PRODUITS I 1 VALISETTE OFFERTE

- Pintade au vin blanc de Monbazillac 400 g
- Tartinade au foie de canard et cèpes 80 g
- Terrine de campagne aux châtaignes 90 g
- Terrine de campagne à l'ail 180 g
- Truffes fantaisie nature 100 g
- 4 babas à l'Armagnac 150 g
- Cake aux fruits 250 g
- Bergerac Château Haut Sarthes 2023 75cl
- Comté Tolosan blanc mœlleux 2025 37,5cl




# Féérie de Noël

**Réf. 9709CE**

**39€60 HT**

**43€17 TTC**

## COFFRET 7 PRODUITS I 1 VALISETTE OFFERTE

- Foie gras de canard entier du Périgord 130 g
- Tartinade au foie de canard et figues 80 g
- Tartinade au foie de canard et cèpes 80 g
- Confit de figues 50 g
- Confit d'oignons 50 g
- Truffes fantaisie nature 100 g
- Sauternes La Croix du Tertre 2023 37,5 cl

★ meilleure vente




# *Joyeuses Fêtes*

**Réf. 9710CE**

**48€70 HT**

**52€31 TTC**

## COFFRET 12 PRODUITS I 1 VALISETTE OFFERTE

- Bloc de foie gras de canard du Périgord 100 g
- Terrine de pintade aux girolles 130 g
- Terrine de chevreuil aux noisettes 130 g
- Terrine de campagne à l'ail 180 g
- Pâté aux noix du Périgord 90 g
- Confit d'oignons 50 g
- Confit de canard du Périgord 385 g
- Canelé nomade 90 g (x 2)
- Florentins chocolat noir orange confite 100 g
- Pâtes de fruits 5 barres 150 g
- Chouchous 250 g
- Bordeaux Château Haut Pelletan 2024 75cl

COLLECTION 2026-2027

# *Coffrets à personnaliser*

Envie d'un cadeau personnalisé ? Composez vous-même votre coffret gourmand à partir de notre sélection de spécialités du Périgord. Foies gras, terrines, plats cuisinés, gourmandises, vins & champagnes... Chaque référence est proposée à l'unité, pour construire un coffret entièrement à votre image. Une offre sur-mesure pour offrir à vos collaborateurs, clients et partenaires un cadeau qui fait vraiment la différence.



# Coffrets à personnaliser



## Les foies gras de canard du Périgord

### Les blocs de foie gras

| | | |
|---|---|---|
| Bloc de foie gras de canard du Périgord 65 g | Réf. 1090PG | 11€90 |
| Bloc de foie gras de canard du Périgord 100 g | Réf. 1096PG | 14€90 |

### Les foies gras entiers

| | | |
|---|---|---|
| Foie gras de canard entier du Périgord 130 g | Réf. 1057PG | 28€60 |
| Foie gras de canard entier du Périgord 170 g | Réf. 1058PG | 35€60 |

### Les accompagnements

| | | |
|---|---|---|
| Confit d'oignons 50 g | Réf. 798 | 4€40 |
| Confit de figues 50 g | Réf. 796 | 4€40 |

## Les spécialités au foie gras de canard

### Les tartinades de foie gras

| | | |
|---|---|---|
| Tartinade de foie de canard et pépites de figues (20% foie gras) 80 g | Réf. 218 | 6€10 |
| Tartinade de foie de canard et cèpes (20% foie gras) 80 g | Réf. 220 | 6€10 |
| Tartinade de foie de canard et noix du Périgord 1% (20% foie gras) 80 g | Réf. 222 | 6€10 |
| Tartinade de foie de canard et à la truffe d'été 1% (20% foie gras) 80 g | Réf. 223 | 6€30 |

### Les terrines au foie gras

| | | |
|---|---|---|
| Médaillon au chevreuil et au foie de canard (20% foie gras) 100 g | Réf. 229 | 8€80 |
| Terrine de canard au foie de canard (20% foie gras) 180 g | Réf. 230 | 8€95 |
| Terrine d'oie au foie de canard (20% foie gras) 130 g | Réf. 566 | 9€30 |
| Rillettes de canard au foie de canard (20% foie gras) 180 g | Réf. 531 | 10€40 |





## Les terrines, pâtés et rillettes

### Le canard

| | | |
|---|---|---|
| Terrine de canard à l'Armagnac 65 g | Réf. 586 | 4€40 |
| Terrine de canard aux cèpes 90 g | Réf. 579 | 4€95 |
| Rillettes pur canard du Sud-Ouest 90 g | Réf. 530 | 6€10 |
| Terrine de canard au poivre vert 130 g | Réf. 666 | 6€10 |
| Terrine de canard au magret fumé 180 g | Réf. 564 | 6€70 |
| Terrine de canard au confit d'oignons 180 g | Réf. 562 | 6€70 |

### Le porc

| | | |
|---|---|---|
| Pâté aux noix du Périgord 90 g | Réf. 581 | 4€40 |
| Terrine de campagne du Périgord aux châtaignes 90 g | Réf. 587 | 4€95 |
| Terrine au jambon du Périgord et tomme du Sarladais 90 g | Réf. 563 | 4€95 |



## Les plats cuisinés

### Les veloutés

| | | |
|---|---|---|
| Velouté de lentilles corail au magret fumé 420 g | Réf. 688 | 8€40 |

### Les plats en sauce

| | | |
|---|---|---|
| Pintade au vin blanc de Monbazillac 400 g | Réf. 692 | 11€70 |
| Civet d'oie aux cèpes 400 g | Réf. 623 | 12€20 |
| Canard sauce aux girolles et foie gras 400 g | Réf. 683 | 13€20 |
| Cuisse de canard sauce aux cèpes 400 g | Réf. 611 | 14€30 |

### Les confits de canard

| | | |
|---|---|---|
| Confit de canard du Périgord 1 cuisse 385 g | Réf. 402PG | 16€20 |

## Les gourmandises

### Les pâtisseries

| | | |
|---|---|---|
| Cake aux fruits 250 g | Réf. 850 | 6€00 |
| 4 babas à l'Armagnac 150 g | Réf. 909 | 8€30 |

### Les confiseries

| | | |
|---|---|---|
| Chouchous 250 g | Réf. 9071 | 5€60 |
| Truffes fantaisie nature 100 g | Réf. 9067 | 6€40 |
| Florentins au chocolat noir et oranges confites 100 g | Réf. 943 | 7€20 |
| Pâtes de fruits 150 g (5 barres) | Réf. 9036 | 7€60 |

### Les confitures

| | | |
|---|---|---|
| Confiture extra de figues aux noix du Périgord 250 g | Réf. 808 | 6€60 |






## Les vins & champagnes

### Les vins rouges

| | | |
|---|---|---|
| Bergerac « Marquis de Chamterac » 2022 37,5 cl | Réf. 9959 | 6€20 |
| Bergerac « Château Haut Sarthes » 2023 75 cl | Réf. 9747 | 8€75 |

### Les vins blancs

| | | |
|---|---|---|
| Bergerac « Marquis de Chamterac » 2024 37,5 cl | Réf. 9757 | 6€30 |
| Monbazillac « Marquis de Chamterac » 2022 37,5 cl | Réf. 9825 | 9€00 |
| Monbazillac « Marquis de Chamterac » 2022 75 cl | Réf. 9826 | 14€80 |
| Sauternes « Château du Mayne » 2018 37,5 cl | Réf. 9979 | 9€50 |

### Les champagnes

| | | |
|---|---|---|
| Champagne brut « Marquis de Pomereuil » 75 cl | Réf. 9746 | 40€00 |

## VOTRE VALISETTE OFFERTE

**En cas d'indisponibilité d'une valisette, nous la remplacerons par une valisette équivalente.**



# Cadeaux gourmands

**4 étapes pour passer votre commande**

1

## PRISE DE CONTACT

Expliquez-nous votre besoin. Via notre formulaire dédié aux entreprises sur notre site, par e-mail à servicecommercial@traditionsduperigord.com ou par téléphone au 05 53 31 33 66. Gratuit & sans engagement.

2

## PROPOSITION COMMERCIALE

Nous vous envoyons une proposition de prix personnalisée, détaillant la composition des coffrets et les options de livraison. Vous la validez, avec ou sans ajustement. Votre commande est confirmée dès réception du devis signé.

3

## PRÉPARATION DE COMMANDE

Vos coffrets sont assemblés avec soin dans notre atelier à Sarlat avec des produits artisanaux 100% français. Cette étape peut prendre jusqu'à 3 semaines en période haute. Chaque coffret est contrôlé avant expédition.

4

## LIVRAISON DES COFFRETS

Nous expédions vos coffrets gourmands partout en France : sur un ou plusieurs sites ou directement chez chaque destinataire si vous le souhaitez. Vous n'avez plus qu'à distribuer vos coffrets et laisser la gourmandise opérer...



**Faites vite !**

**5% DE REMISE**

**pour toute commande avant le 04/12/26**



# Traditions du Périgord

## POUR PASSER COMMANDE OU OBTENIR PLUS D'INFORMATIONS

Rendez-vous sur notre site internet ou contactez-nous par téléphone ou par e-mail.

« espace entreprise »
www.traditions-perigord.com

05 53 31 33 66
du lun au ven de 8h à 17h

servicecommercial
@traditionsduperigord.com

**www.traditions-perigord.com**

Traditions du Périgord • SAS au capital de 100 000€ • RCS Bergerac 300 966 603 • ZAE du Périgord Noir, 24200 Carsac-Aillac
Suggestions de présentation • Photos non contractuelles pouvant être retouchées par IA • L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.