



www.traditions-perigord.com

Traditions du Périgord, un goût  
d'authenticité et de terroir depuis 1974 !



#### Notre priorité, vous satisfaire :

- Depuis plus de 50 ans, nous vous proposons des Foies Gras de canard et des spécialités du Sud-Ouest qui font la fierté de notre région.



#### Implanté au cœur du Périgord noir :

- Cette localisation à Sarlat est idéale pour vous faire découvrir les spécialités régionales issues d'une cuisine traditionnelle et généreuse.



#### Qualité & Savoir-faire :

- Sélection intransigeante des meilleurs produits, nous travaillons main dans la main avec des entreprises locales au savoir-faire unique.
- Chaque recette est élaborée dans le respect d'un cahier des charges extrêmement rigoureux.



#### Un accompagnement personnalisé :

- Bénéficiez du sérieux d'un accompagnement sur mesure.
- Assurez la réussite de vos opérations de fin d'année grâce à une logistique maîtrisée.

Faites plaisir en toute confiance  
avec des cadeaux gourmands qui régaleront  
les papilles !



Nous vous accueillons dans nos  
2 boutiques situées au cœur de la  
Nouvelle-Aquitaine, dans le Sud-Ouest  
de la France à Sarlat-la-Canéda et Carsac-Aillac.

Pour les colis sucrés, les dates limites de consommation des produits sont plus courtes, prévoyez une livraison proche  
de la date à laquelle seront offerts vos colis gourmands.

Photos non contractuelles - suggestions de présentation.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

## COMPOSEZ VOTRE COLIS sur-mesure



### Les Foies Gras

Foie Gras de canard entier du Périgord, 130 g - 3 parts  
Foie Gras de canard entier du Périgord, 170 g - 4 parts  
Bloc de Foie Gras de canard du Périgord, 65 g - 2 parts  
Bloc de Foie Gras de canard du Périgord, 100 g - 3 parts

### LES ACCOMPAGNEMENTS GOURMANDS

Confit d'oignons - 50 g  
Confit de figues - 50 g  
Brisures de truffes noires du Périgord - 15 g  
Truffes noires du Périgord entières 1er choix - 15 g

Réf. 1057PG 27,90€  
Réf. 1058PG 34,80€  
Réf. 1090PG 10,90€  
Réf. 1096PG 14,90€

Réf. 798 4,30€  
Réf. 796 4,30€  
Réf. BA134 19,90€  
Réf. BA135 40,80€

### Les spécialités au Foie Gras

Flûteaux de jambon au foie gras de canard (30% Foie Gras), 200 g - 4 parts  
« Papitou » pâté au foie de canard (30% bloc de Foie Gras), 130 g - 3 parts  
Caille désossée fourrée au foie de canard (20% Foie Gras), 130 g - 2 parts  
Terrine de caille au foie de canard (20% Foie Gras), 125 g - 2 parts  
Médaille au chevreuil et au foie de canard (20% Foie Gras), 100 g - 3 parts  
Fritons de canard au foie de canard (20% Foie Gras), 180 g - 4/5 parts  
Tartinade de foie de canard et pépites de figues (20% Foie Gras), 80 g - 3 parts  
Tartinade de foie de canard et cèpes (20% Foie Gras), 80 g - 3 parts  
Tartinade de foie de canard et noix du Périgord 1% (20% Foie Gras), 80 g - 3 parts  
Tartinade de foie de canard et à la truffe d'été 1% (20% Foie Gras), 80 g - 3 parts

Réf. 233 17,90€  
Réf. 209 10,60€  
Réf. 321 15,90€  
Réf. 561 8,40€  
Réf. 229 8,60€  
Réf. 232 10,20€  
Réf. 218 5,95€  
Réf. 220 5,95€  
Réf. 222 5,95€  
Réf. 223 6,10€



### Les terrines et pâtés

Rillettes pur canard du Sud-Ouest, 90 g - 3 parts  
Rillettes d'oie, 130 g - 4 parts  
Pâté de pintade au vin de Cahors, 100 g - 3 parts  
Pâté aux noix du Périgord, 90 g - 3 parts  
Terrine de campagne aux cèpes, 65 g - 2 parts  
Pâté de caille aux pruneaux d'Agen, 180 g - 6 parts  
Terrine de campagne à l'ail, 180 g - 6 parts  
Terrine de canard à l'échalote, 180 g - 6 parts

Réf. 530 5,95€  
Réf. 508 6,95€  
Réf. 575 4,95€  
Réf. 581 4,30€  
Réf. 585 4,30€  
Réf. 550 6,40€  
Réf. 551 6,40€  
Réf. 552 6,50€

### Les plats cuisinés

Canard sauce girolles et Foie Gras, 400 g - 2 parts  
Confit de canard du Périgord 1 cuisson, 385 g - 1 part  
Coq au vin de Bergerac, 400 g - 2 parts  
Cassoulet de Castelnaudary au manchon de canard confit, 420 g - 2 parts  
Cuisse de canard sauce aux cèpes, 400 g - 1 part  
Civet d'oie aux cèpes, 400 g - 2 parts  
Cailles sur lit de cèpes, 580 g - 2 parts  
Pommes de terre à la Sarladaise aux cèpes, 350 g - 2 parts

Réf. 683 12,90€  
Réf. 402PG 14,90€  
Réf. 676 10,90€  
Réf. 663 9,95€  
Réf. 611 13,60€  
Réf. 623 11,90€  
Réf. 684 20,90€  
Réf. 658 10,00€



### Vin rouge

#### BERGERAC

Marquis de Chamterac - 37,5 cl Réf. 9959 6,20€  
Marquis de Chamterac - 75 cl Réf. 9971 8,50€

#### BORDEAUX

Château Raluy Perrinot 2023 - 75 cl Réf. 9505 8,90€

### Vin blanc

#### BERGERAC MOELLEUX

Marquis de Chamterac - 37,5 cl Réf. 9757 6,30€

#### MONBAZILLAC

Marquis de Chamterac - 37,5 cl Réf. 9825 7,90€  
Marquis de Chamterac - 75 cl Réf. 9826 11,80€  
Monbazillac Grains d'Or - 75 cl Réf. 9799 12,90€

#### SAUTERNES

Madame de Rayne 2015 - 37,5 cl Réf. 9915 12,70€  
Château du Mayne 2018 - 37,5 cl Réf. 9979 10,90€

Traditions du Périgord se chargera de vous proposer un vin de sa cave d'exception,  
pour s'accorder parfaitement à votre composition !



www.traditions-perigord.com

# VOS CADEAUX Gourmands



COLLECTION 2025 - 2026

ACHATS GROUPÉS - COMITÉS D'ENTREPRISE - CADEAUX D'AFFAIRES - PRIX SPÉCIAL COLLECTIVITÉS



## Le Coffret Tout Canard

- Canard sauce aux girolles et Foie Gras, 400 g
- Tartinade au foie de canard et noix du Périgord 1% (20% Foie Gras), 80 g
- Tartinade au foie de canard et pépites de figues (20% Foie Gras), 80 g
- Fritons de canard au foie de canard (20% Foie Gras), 180 g
- Rillettes pur canard du Sud-Ouest, 90 g
- Confiture extra de fraises de Dordogne, 250 g

Réf. 9704CE

26€90 HT

28€38 TTC

Sans alcool et sans porc



Réf. 9702CE

19€90 HT

21€85 TTC

## Le Coffret Douceurs

- Confiture extra de figues aux noix du Périgord, 250 g
- Pâtes de fruit, 150 g
- Canelé, 90 g
- Cake aux fruits confits, 250 g
- Truffes aux éclats de caramel au beurre salé, 200 g



## La Boîte Gourmande

- Bloc de foie gras de canard du Périgord, 100 g
- Confit de figues, 50 g

Réf. 9700CE

9€90 HT

10€44 TTC



## Le Colis Petit Plaisir

- Bergerac moelleux Marquis de Chamterac, 37,5 cl
- Bloc de foie gras de canard du Périgord, 65 g
- Confit d'oignons, 50 g
- Terrine de canard à l'orange, 100 g
- Pâté aux noix du Périgord, 90 g
- Terrine de canard aux cépes, 90 g
- Pâté de pintade au vin de Cahors, 100 g
- Lyre OFFERTE

Réf. 9703CE

22€50 HT

24€13 TTC



## Le Colis Dégustation

- Bordeaux blanc AOC Baron de Clarsac, 75 cl
- Truffes aux éclats de caramel au beurre salé, 200 g
- Pâté aux noix du Périgord, 90 g
- Pâté de caille aux pruneaux d'Agen, 65 g
- Terrine de campagne aux cépes, 65 g
- Terrine de canard à l'Armagnac, 65 g

Réf. 9701CE

17€50 HT

19€73 TTC



## La Valisette Complète

Réf. 9705CE

39€50 HT

42€56 TTC

- Confit de figues, 50 g
- Terrine de canard au poivre vert, 130 g
- Terrine pur porc à la bière du Périgord, 100 g
- Terrine au jambon du Périgord et tomme du Sarladais, 90 g
- 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 cerf aux champignons des bois, 130 g
- Confit de canard du Périgord, 385 g
- Cake aux fruits confits, 250 g
- Sachet de chocolats, 112 g
- Barre de nougat tendre aux noix du Périgord, 100 g
- Côtes de Bordeaux, Château Raluy Perrinot 2023, 75 cl

