

LA COOPÉRATIVE, PLUS PROCHE DE VOUS ET DE VOS GOÛTS



40€ Presente Service Service

FOIE GRAS DE CANARD FRAIS EXTRA DEVEINÉ

Pour réaliser vos terrines mi cuit, vos tournedos rossini et vos préparation 100% foie gras sous vide. Environ 450 g la pièce, Les canards de nos producteurs! Réf. 310955

DEVEINÉ au prix de: 47,95 € le kg

Pour réaliser vos magrets fourrés, vos foies cuits au sel sous vide Environ 550g Réf. 320846



La Boucherie des producteurs

De nos élevages à vos assiettes, la Coopérative la Périgourdine vous propose exclusivement des animaux de race à viande issus d'élevages locaux. Pour les fêtes cuisinez ces beaux produits en mêlant authenticité et originalité.









Existe aussi en 1^{ER} CHOIX



18₉₅ LE KG **COTE DE VEAU**

Idée recette : Cote de veau double rôtie au sautoir et petits légumes châtaignes Réf. 004926



39₉₀

RÔTI DE BOEUF FILET

Idée recette : Filet de Boeuf limousin en croûte de poivre, écrasé de Bintje Réf 004836



MAGRET DE CANARD FRAIS

Origine Périgord. Idée recette, cuisinez les avec une sauce au miel et à l'orange ! Réf. 014395

17₉₅

AIGUILLETTES DE CANARD FRAÎCHES

Origine Périgord Réf. 014387

8€0

MANCHONS DE CANARD CONFITS PAR 6



De nos producteurs élevés, abattus et découpés en Périgord





CONFIT DE CANARD 2 CUISSES

Sous vide libre service Réf. 609478

Réservez la traditionnelle volaille festive*

CHAPON PRÊT-À-CUIRE Réf. 004963 - 009296

Volailles élevées en Plein Air et nourries aux céréales



POULARDE PRÊTE-À-CUIRE Réf. 004964

LE KG

PINTADE DE NOËL PRÊTE-À-CUIRE Réf. 009294

18∮₅

LE KG

PRÊTE-À-CUIRE

Réf. 004962 - 009330

DINDE

OIE À RÔTIR PRÊTE-À-CUIRE Réf. 004963 - 009296

^{*} sous réserve des disponibilités au moment des fêtes



FOIE GRAS ENTIER DE CANARD MI CUIT



FOIE GRAS ENTIER D'OIE

180g. Le kg : 121,94 € Réf. 313126

Existe aussi en 130g au prix de 15,95 €. Le kg : 130,38 €



FOIE GRAS ENTIER DE

CANARD

130g. Le kg : 103,85 € Réf. 336630 Existe aussi en 180g au prix de 16,75 €. Le kg : 93,05 €



Les oies et les canards de nos producteurs!





stocker au frais. Le Kg : 79,60 € Réf. 328788





74₅₀

DEMI MAGRET SÉCHÉ DE CANARD AU POIVRE FOURRÉ FOIE GRAS

Existe au même prix au piment d'Espelette

Réf. 690827 690828

9₅₀

I E TDIO

CANARD

Réf. 008859

Existe aussi au

TRIO



49[€]₉₅

MAGRET CANARD SÉCHÉ AU POIVRE

Pour vos salades Périgourdines. Réf. 690831 Existe au même prix au piment d'Espelette Réf. 690832



23[€]90

LE KG

COPPA DU PÉRIGORD

Confit de Canard

Environ 1kg Roti échine salé, poivré séché issu de porcs élevés en Périgord, A trancher en tapas ou pour vos entrées composées. Réf. 332210



10 TRANCHES

JAMBON NOIR DU PÉRIGORD

10 tranches Issu de Porcs élevés en Périgord, salé au sel sec, il est affiné longuement et frotté à la main avec des haies de Genièvre concassées. Le Kg: 27,60€ Réf. 005853

OPER47



Pisciculteur à

700ml. Le L:

Réf. 328687

Borrèze.

7 07€

9€0 700 G

CONFIT DE CANARD 2 CUISSES

700a. Le kg: 14,14 € Réf. 692845 Existe en 4 cuisses à 18,50 €. 1350g. Le kg : 13,70€ Réf. 692854



RILLETTES DE CANARD

Confit de Canard

du Périgord

4€95 180g. Le kg : 27,50 € Réf. 299745

Manchons

RILLETTES D'OIE



PELÉES

Pour accompagner vos

plats de fêtes. 300 g.

Le Kg : 15,00€ Réf. 327300



3€0 300 G

MINI TOAST FIGUES LA

CHANTERACOISE Dernière biscotterie

artisanale de France 140g. Le kg : 23,57 € Réf. 013274 Existe aussi au même prix : MINI TOAST OLIVES NOIRES



Exclusité nouveaux-Chaleureuse et épicée, elle valorise du jus de pomme local, assortie de notes de vanille, tonka et réglisse apportées par de la graine de Mélilot du Lot et Garonne. Encore un projet 100% local!

LA PERIGOURDINE



LA CHANCELADE HIVER

Brassée par les deux Le L : 7,50 € Réf. 371620





16₉₅ LE COFFRET

COFFRET 6 BIERES LA CHANCELADE

Toutes les hières d'abbaye La Chancelade en 1 coffret à offrir! lel:856 € Réf. 331040



895 75 CL

COFFRET HIVER 2 BIÈRES

+ 1 VERRE

1 bière adorée 33 cL 1 bière à la Noix 33cL Le L: 13,56 € Réf. 316550



COFFRET 6 BIÈRES LA PERIGOURDINE

Offrez le Périgord en Bières avec ce coffret de 6 bières du Périgord.

ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER

6 x 33 cl. Le L : 8,56 €. Réf. 370200

.....

21 € 5 70 CL **COCKTAIL VS PASSION**

Produit en charente à base d'1/3 de cognac pour un cocktail tout en douceur. Aux arômes naturels de passion. Le L:31,36 €



12[€]₉₅

VIN DE NOIX BIO DU PÉRIGORD Terre du Causse

à Saint Rabier 50 cl. Le L : 25,90 € Réf. 021745





350 125 G **CHIPS A LA** TRUFFE D'ÉTÉ LA CHIPS D'ICI Chips de fabrication

locale au délicat goût de truffe.

125g. Le kg : 26,40€ Réf. 338590



Réf. 607970

La sélection vin TABLE DE FÊTE

Responsable Rayon Notre Dame de Sanilhac

Jean Hugues

Alimentaire à la Périgourdine

VIN BLANC MOELLEUX SENS DESSUS

IGP Périgord Cépages Sauvignon Muscadelle et Semillon, rond frais et fruité, idéal à l'apéritif. 75 cl. Le L : 6,00€ Réf. 332122



VIN BLANC MOELLEUX L'OIE DU **PERIGORD 6° IGP PERIGORD**

Vin blanc moelleux partiellement désalcoolisé à 6°C 75 cl. Le L : 6,60 € Réf. 371297



VIN BLANC MOELLEUX CHÂTEAU DU LAC ROSETTE 2023

Sébastien Dantin à Ginestet. 75 cl. Le L : 8,67 € Réf. 328470 -335100



Château du Lac Rosette 2023 :

l'élégance du moelleux par excellence.

_aissez-vous séduire par sa douceur raffinée, sa fraîcheur et sa générosité. Sa bouche soyeuse, aux arômes floraux et fruités, ouvre le bal dès l'apéritif.

Idéal avec un dessert sucré, un fromage à pâte persillée ou des mets salés-sucrés aux notes exotiques. Servez-le frais dans un verre évasé

pour un vrai moment de plaisir



A.O.C. **MONBAZILLAC GRAINS D'OR** 2022

Coonérative partenaire, notes exotiques pour accompagner un foie gras. 75 cl. Le L : 9,27 € Réf. 337285

Le cépage Abouriou est originaire du Lot et Garonne et donne des vins faciles à boire, à consommer jeunes. Il donne au vin une bouche gourmande avec des arômes de cassis et framboise



PÉRIGORI

VIN ROUGE LES PRÉMICES **DU PERIGORD**

Vin rouge bio cepage Abouriou Le L: 9,27. € Réf. 371295



Pécharmant

PECHARMANT VIEUX JAURE

2022 Pécharmant signifierait "colline charmante" issu des vignes plantées sur les coteaux de la rive droite au nord est de Bergerac.

75cl. Le L : 10,60€ Réf. 330620- 337898



15∮5 VIN ROUGE **BERGERAC EPICURUS**

2019 MAGNUM Une jolie bouteille 1.5L, un bon vin rouge élevé en fût de chêne pour les épicuriens ! . Le L : 10,63 €

Réf 371295



29[€]₅

3 X 75 CL

COFFRET BOIS COLLECTION ARTISANS

1 Château La Vaure Bergerac fût 2018,

3 x 75 cl.

1 Château La Briasse Pécharmant 2020, 1 Domaine de Leyrissat Monbazillac 2020. Le L: 13,31 € Réf. 332127



32[€]₅₅ I E COEEDET

COFFRET BOIS

VIGNERONS COOPÉRATEURS DU PÉRIGORD

Les Terres Dieux Pécharmant 2019, Novelum Bergerac Rouge, Novelum Côtes de Bergerac Moelleux, Château les Joyeuses 2019 Bordeaux Rouge, Epoque Monbazillac 2018. 5x37,5 cl. Le L : 17,52 € Réf. 332130

PECHARMANT MARQUIS DE BENERAC

Le L : 5.98 € Réf. 311140



PÉCHARMANT



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

A.O.C.: Appellation d'Origine Contrôlée. Photos non contractuelles. Suggestion de présentation









PANETTONE FRUITS CONFITS NOIX

Biscuiterie artisanale de Sarlat. Le Kg: 22,50 € Réf 327941

Existe aussi : PRALINES ROSES

Réf. 327940

200 G



CONFITURE DE NOËL

Cuite au chaudron à Coulounieix. 220 g. Le kg : 15,23 € Réf. 370878



FRUITS MELANGÉS AU VIN DE BERGERAC

Mélanges de fruits au vin blanc moelleux de Bergerac, à déguster en fin de repas. Le L : 15,97 € Réf. 340023

Existe en abricot (340025) à 12.50€, et en cerises (340021) et pruneaux (340020) à 10.50€





7₅₀

BOITE NOITE GRAIN DE NOIX

Domaine de Beguignol à Prats de Carlux Le Kg : 60,00€ Réf. 337020



PÂTES DE FRUITS ÉTUI **MAISON GUINGUET**

4€30

5 parfums Réf. 019440



Production

BOITASAC DE NOËL MAISON GUINGUET

LOCALE

Le Kg : 43,60€ Réf. 371177









7₇₀

MUSCATINE PRALINÉ MAISON GUINGUET

Le Kg : 38,50€ Réf. 009134

9[€]₃₅ 150 G **ORANGETTES MAISON GUINGUET** Le Kg : 62,33€ Réf. 009138

10[€]30 250 G

BOITASAC NOIR LAIT BLANC MAISON GUINGUET

Le Kg : 41,20€ Réf. 019719 Existe en Noir Lait 250q Réf. 009140 et Noir 250g au même prix

Réf. 009139





FAITES PLAISIR, OFFREZ UN CHÈQUE CADEAU La Périgourdine

Pensez au chèque cadeau valable 6 mois sur tout le magasin ! Réf. 021559







620949-620950-620951



MANGEOIRE SUR PIED FLORA MARINE Grâce à son toit protecteur et son

large plateau, elle garde les graines à l'abri des intempéries. Mangeoire multi-aliments

54 x 54 x 140 cm Réf. 340240

Existe aussi en BOUVREUIL

46 x 36 x 131 cm au prix de 35 €



11€0 **MANGEOIRE TRIO COULEUR MARINE**

Permet de proposer différents types de nourriture : graines, cacahuètes, tournesol, boules de graisse. Réf. 340225

Existe aussi en COULEUR CERISE Réf. 340226



KIT COMPLET PREMIER PAS. **NICHOIR ET MANGEOIRE**

Pour devenir un parfait petit ornithologue.

Ludique... Educatif... A vivre en famille Contient :

- Un nichoir à assembler
- Un livre sur la découverte de la vie d'une mésange
- Un album de 34 espèces d'oiseaux à découvrir et à colorier
- Un mangeoire métallique et 2 blocs de graisse. Pour les enfants de 6 à 11 ans. Réf. 319500



Suis-moi



1∮5 200 G

DEMI-NOIX COCO GRAISSE + VERS

Le kg : 9,75 € Réf. 329127



TOURNESOL DÉCORTIQUÉ

Aliment énergétique. Évite le gaspillage. Le ka : 4.72 € Réf. 021437 Existe aussi en 3Kg au prix de 11,50 €

Le Kg : 3,83€ Réf. 334205















Fabrication française Appétence élevée Répond aux besoins des chatons Le kg : 11,18 € Réf. 371085

Existe aussi au même prix : en chat stérilisé au lapin Réf. 371086, en chat senior a la dinde Réf. 371087.



85 G RAGOÛT **POUR CHAT** À LA DINDE **GUSTAV**

5∮0

1,8 KG

Fabrication française Appétence élevée Morceaux tendres en sauce savoureuse Apporte protéines et nutriments essentiels Le kg: 11,18 € Réf. 371088 Existe aussi au même prix : en ragoût pour chat au veau Réf. 371089



Le kg: 5,63 € Réf. 371090

Existe aussi au même prix : à la dinde Réf. 371091, et au poulet Réf. 371092.

COOPERATIVE AGRICOLE

CHANCELADE - 05 53 54 57 15 4 Rue Evariste Galois

Du Lundi au Samedi : 9h00 - 12h30 et 14h00 - 19h00

LA PERIGOURDINE

NOTRE DAME DE SANILHAC - 05 53 07 06 03 ZAE Cré@vallée Sud - Rue Boirie Marty

Du Lundi au Samedi : 9h00 - 12h30 et 14h00 - 18h30

Terres du Perigord: 397 964 065 R.C.S. PERIGUEUX - Terres du Limousin: 490 069 226 R.C.S. PERIGUEUX

