

# Catalogue Noël 2023

Délices du terroir



LA  
MYRTILLE

01

2023

L'Ardèche, premier département producteur de  
myrtilles sauvages

- Confiture de myrtille  
sauvage
- Vinaigre de vin blanc à la  
myrtille artisanale : *produit  
selon la méthode ancestrale dite  
« orléanaise ».*





02

2023



# LA CHÂTAIGNE

## Fruit emblématique de l'Ardèche

- En salé :**
- Pâtes à la châtaigne : 80% de semoule de blé dur et 20% de farine de châtaigne.
  - Vinaigre au miel de châtaignier artisanal : produit selon la méthode ancestrale dite « orléanaise ».
  - Farine de châtaigne AOP : Farine sans gluten, elle offre des saveurs sucrées.
  - Caillette aux châtaignes : Elaborées à base de viande de porc, châtaignes et épices, ces caillettes peuvent être consommées réchauffées en apéritif ou dans une salade.
  - Pâté aux châtaignes
  - Châtaignes entières épluchées : Cuites et prêtes à l'emploi pour accompagner des viandes, soupes, salades ou même à déguster à l'apéro.
- En sucré :**
- Lingots châtaigne : Un sablé à 50 % de farine de blé ancestral et 50 % de farine de châtaigne.
  - Moelleux à la châtaigne en bocal : Moelleux et fondant en bouche il réglera les amateurs de châtaignes et les plus gourmands.
  - Confiture de châtaigne : Réalisée avec des morceaux de châtaignes confites.
  - Crème de châtaigne Nature : 2ème prix 2022



- En boisson :**
- Bière blanche à la châtaigne : Accord du malt de blé et de la châtaigne.
  - Sirop de châtaigne : Dilué dans de l'eau fraîche, il est aussi apprécié avec du café et du lait, en boisson chaude, ou avec de la bière et de la limonade. Et pourquoi ne pas succomber à "Castagnon" (bière à la châtaigne), fin mélange de sirop de châtaigne et de vin blanc sec ? Ce sirop est parfait pour agrémenter vos pâtisseries et desserts également.



03

2023



# LA CHARCUTERIE

## Ingrédient incontournable de la gastronomie en Ardèche

- Caillette : spécialité ardéchoise à base de viande de porc et de blettes.
- Pâté de campagne
- Rillettes à l'ancienne : 95% de viande, du sel, du poivre et des épices. La viande est confite puis laissée mijoter pendant plusieurs heures.
- Saucisson artisanal et à l'ancienne étuvé au feu de bois
- Rillettes au jambon de pays : Rillettes de porc avec 30 % de jambon sec d'Ardèche. La cuisson lente de l'ensemble harmonise le goût du jambon dans la viande des rillettes.
- Pâté à la truffe : Pâté gastronomique élaboré avec 10% de Truffes. La variété sélectionnée est la « Brumale » car cette truffe noire garde son parfum même avec la chaleur de la stérilisation. On retrouve alors un bon goût de truffe sans l'ajout d'arôme.
- Foie gras au cœur de mon pâté : Pâté de campagne avec un délicieux cœur de foie gras. Recette gastronomique qui allie le pâté et la douceur du foie gras de canard.





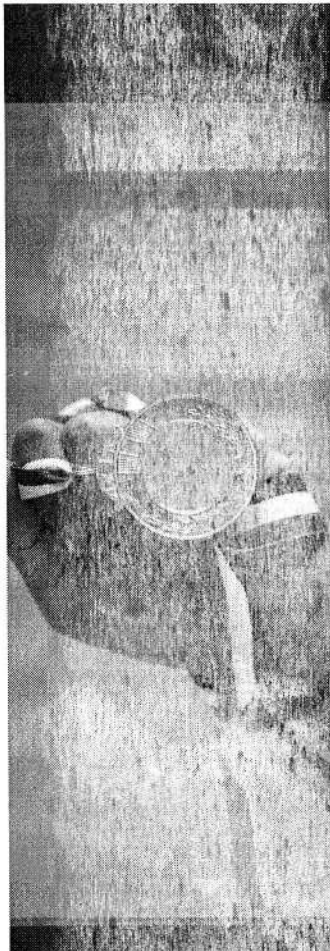
## Grille tarifaire :

Produits	Poids	PU TTC
Confiture myrtille	210 g	6,50 €
Vinaigre vin blanc myrtille	25 cl	5,00 €
Pâtes à la châtaigne	300 g	3,85 €
Vinaigre au miel de châtaignier	25 cl	5,00 €
Farine de châtaigne AOP	450 g	7,65 €
Caillottes aux châtaignes	200 g	9,15 €
Patés aux châtaignes	180 g	5,95 €
Châtaignes entières épluchées	430 g	9,50 €
Lingots châtaigne	175 g	5,90 €
Moselleux chatagne	100 g	4,60 €
Confiture de châtaigne	370 g	6,35 €
Créms de châtaigne nature	400 g	6,55 €
Bière blanche à la châtaigne	50 cl	4,00 €
Sirup de châtaigne	500 g	7,25 €
Caillotte	180 g	6,85 €
Pâte de campagne	200 g	4,40 €
Rillettes à l'ancienne	160 g	7,10 €
Saucisson	Prix au kilo	24,50 €
Rillettes de porc au jambon du pays	160 g	7,50 €
Pâte à la truffe	160 g	10,10 €
Foie gras au cœur de mon pâté	180 g	10,00 €

## Grille tarifaire :

Moutarde à l'ancienne	200 g	4,60 €
Moutarde fine	200 g	4,60 €
Vinaigre basalmique Equilibre	25 cl	13,00 €
Ballotin pâtes de fruits : Mûre framboise	12 pâtes de fruits	12,10 €
Ballotin pâtes de fruits : Mûre fraise	12 pâtes de fruits	12,10 €
Nougat miel de châtaignier	100 g	6,30 €
Nougat miel de garrigue	100 g	6,30 €
Infusions fruits d'été	100 g	6,86 €
Infusion sous le parasol	30 g	4,90 €
Infusion au coin du feu	40 g	5,00 €
Rooibos diamant du cap	100 g	8,43 €
Thé vert Promenade à Kyoto	100 g	8,50 €
Thé vert de Noël	100 g	9,70 €
Thé noir jardin à l'anglaise	100 g	8,58 €
Thé noir 4 fruits rouges	100 g	8,00 €
Vin blanc Chardonnay	75 cl	11,25 €
Vin rouge le clos des serres	75 cl	10,20 €
Vin rosé Gris de Grenache	75 cl	9,10 €
Sirup de verveine	25 cl	6,80 €





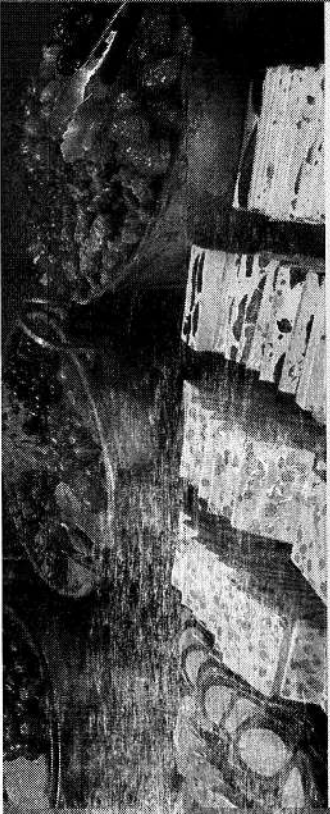
04

## NOS TALENTS ARDECHOIS

2023

**Savoirs-faire ancestraux**

- Moutarde artisanale à l'ancienne
- Moutarde artisanale fine
- Vinaigre balsamique Équilibre :  
50% Baume Balsamique, 50%  
*Vinaigre vin nature. Moins acide  
qu'un vinaigre, il est idéal pour  
déglacer les sucs et faire de délicieuses  
salades aigre-doux. 2 ans de  
vieillessement minimum.*



05

## CONFISERIES

2023

**Pour les plus gourmands !**

- Ballotin de pâtes de fruits  
artisanaux : Mûre - Framboise
- Ballotin de pâtes de fruits  
artisanaux : Mûre - Fraise
- Nougat miel de châtaignier :  
*composé d'amandes de Provence et de  
miel de Châtaignier*
- Nougat miel de garrigue : *composé  
d'amandes d'Ardeche ou de Provence  
et de miel de Garrigue*







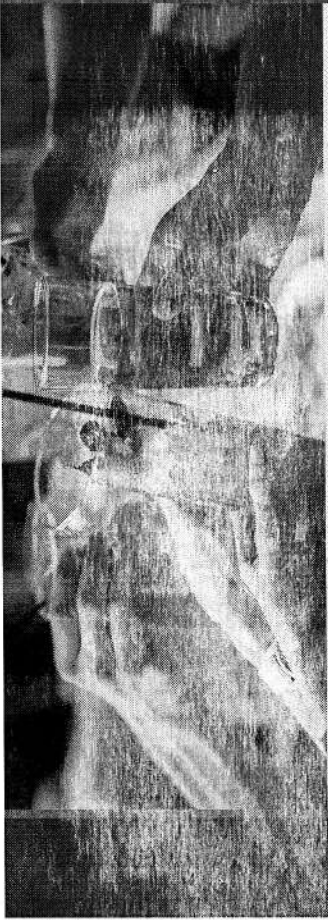
06

## THÉS ET INFUSIONS

2023

### Entre équilibre des goûts et qualité, partez à la découverte du monde

- Infusion fruits d'été : *pomme, cynorhodon, hibiscus, pétale de rose, arôme*
- Infusion sous le parasol, une sensation de fraîcheur fruitée et acidulée : *hibiscus, cassis feuilles, menthe douce, verveine, citron, rose*
- Infusion au coin du feu, des saveurs chaudes et revigorantes : *orange, romarin, cannelle tuyaux, thym, cassis feuilles, lavande, gingembre*
- Rooibos, diamant du cap : *pétale de rose, arôme orange, cerise et pêche*
- Thé vert promenade à Kyoto : *écorces de citron et huile essentielle de citron, gingembre*
- Thé vert de Noël : *clou de girofle, gingembre, cannelle, arôme d'orange, écorces d'orange, cardamome, fleurs de mauve, arôme*
- Thé noir jardin à l'anglaise : *fleur de bleuet, souci, arôme orange, citron*
- Thé noir 4 fruits rouges



07

## BOISSONS

2023

- Vin blanc Chardonnay : *Vin blanc de pays IGP vieilli en fût de chêne pendant au moins 10 mois.*
- Vin rouge « le clos des serres » (*Assemblage Syrah/Grenache*) : *Vin rouge de pays vieilli en fût de chêne pendant au moins 10 mois.*
- Vin rosé Gris de Grenache : *Vin rosé de pays IGP*
- Sirop de verveine



# Catalogue produits

Nov 2023

## Pâtes 1/2 complètes - Ferme de Grandos (07)

Coquillettes ou Torti ou Conchiglie	6,10 € le Kg
Pâte à la châtaigne 300 g	3,85 €

## Pâtes à lasagne blanches 250 g - Markal (26) 2,15 €

## Riz de Camargue - SCOP Epice

Riz long 1/2 complet	4,99 € le Kg
Riz long blanc parfumé	5,81 € le Kg

## Couscous - Markal (26)

Couscous blanc	4,80 € le Kg
Couscous 1/2 complet	4,72 € le Kg

## Lentilles - SCOP Epice

Lentille verte	6,50 € le Kg
Lentille corail 500 g	4,70 €

## Orge perlé - Domaine des Mûres (07) 6,35 € le Kg

## Quinoa real blanche - Markal (26) 8,56 € le Kg

## Pois cassés - SCOP Epice 5,40 € le Kg

## Levure maltée - Markal (26) 19,50 € le Kg

## Farines - Domaine des Mûres (07)

Farine de blé T65	3,68 € le Kg
Farine T110	2,80 € le Kg

## Farine autre sur commande (Seigle, Sorgho, ...)

## Farine de châtaignes AOP 450 g - La ferme du châtaignier (07) 7,65 €

## Conserves - Le Bateleur (07)

Pois chiches au naturel 230 g	4,10 €
Ketchup 210 g	5,60 €

## Conserves - Markal (26)

Sardine à l'huile d'olive 115 g	4,15 €
Thon à l'huile d'olive 160 g	4,70 €

## Conserves - La ferme du châtaignier (07)

Châtaignes entières épluchées 430 g	8,50 €
Sauce tomate 290 g	2,95 €

## Produits à base de noix de coco - SCOP Epice

Crème de coco 400 ml	2,90 €
Huile vierge de noix de coco 380 ml	6,60 €

## Vinaigres 25 cl - ES Vinaigrerie (07)

Vinaigre de vin rouge	4,25 €
Vinaigre de cidre ou Vin blanc myrtille ou Miel de châtaignier	5,00 €

## Vinaigre balsamique 25 cl - Domaine blacher 13,00 €

## Cornichons 180 g - ES Vinaigrerie (07) 5,20 €

## Huiles 1L - SCOP Epice

Huile de tournesol vierge	7,20 €
Huile de colza vierge	8,55 €

## Mayonnaise nature 325 g - SCOP Epice 5,55 €

## Sels de Guérande - Markal (26)

Sel gros	3,20 € le Kg
Sel moulu	5,85 € le Kg

## Poivre Noir entier Vietnam - CDS (26) 49,05 € le Kg

## Epices - SCOP Epice

Cannelle en poudre	45,00 € le Kg
Curcuma	30,00 € le Kg
Curry Indien	50,00 € le Kg
Gingembre	60,00 € le Kg
Poivre noir en poudre	55,00 € le Kg
Herbes de provence	50,00 € le Kg

## Mélange pain d'épices 30 g - SITAEI (07) 3,25 €

## Produits apéritifs 250 g - SCOP Epice

Amandes tuono Sicile	5,30 €
Mélange étudiant (raisins, noix de cajou, amandes, noisettes)	4,80 €
Olives noires tanche (Drôme)	5,20 €

## Tartinades 145 g - La ronde des

saveurs (07) : Italienne (courgette, tomate, ...) ou Thai (potimarron, curry, ...) ou Mexicaine (poivrons, piment, ...) 4,90 €

## Rillettes de poisson 90 g - SCOP Epice

Maquereau à la moutarde	4,35 €
Sardine aux condiments	4,45 €

## Charcuteries - Salaison Marion (07)

Saucisson (~300 g) ou Saucisse sèche (~450 g)	22,50 € le Kg
Pâté de campagne ou Fromage de tête 200 g	4,40 €

## Charcuteries 180 g - Le Bateleur (07)

Pâté aux châtaignes	6,95 €
Caillette (sous forme de pâté)	6,85 €

## Charcuteries - Marc Sansdevoir (07)

Rillettes à l'ancienne 160 g	7,10 €
Rillettes de porc au jambon de pays 160 g	7,50 €
Caillettes aux châtaignes 200 g	9,15 €
Foie gras au cœur de mon pâté 180 g	10,00 €
Pâté à la truffe 160 g	10,10 €

## Gâteaux apéritifs 200 g - Thom le Zèbre (07)

Crakers aux graines	6,80 €
---------------------	--------



<b>Salades en bocaux 250 g</b> - Marc Sansdevoir (07) : Salade épeautre betterave	6,75 €	Tablette simply milk (lait 32 %) 80 g	2,35 €
<b>Chips 125 g</b> - GAEC Victouron (07)		Chocolat noir 70 % 100 g	3,30 €
Chips nature	3,25 €	Chocolat noir citron gingembre 100 g	3,35 €
Chips Herbes de Provence	3,45 €	Chocolat noir orange 100 g	3,35 €
<b>Graine de courge 200 g</b> - SCOP Epice	4,70 €	Chocolat noir 80 % 100 g	3,30 €
<hr/>		Chocolat à la framboise 100 g	3,35 €
<b>Céréales</b> - Markal (26)		Tablette dessert noir 200 g	4,30 €
Flocons d'avoine petits	4,10 € le Kg	<b>Compote 400 g</b> - La ferme du châtaignier (07)	
<b>Ballotins de pâtes de fruits 200 g</b> - Golosina (07) : Mûre- abricot ou Mûre-fraise ou Mure-ramboise	12,10 €	Châtaignes Poires	5,00 €
<b>Confitures</b> - La ferme du châtaignier (07)		<b>Sucre blond de canne</b> - Markal (26)	3,70 € le Kg
Pêche de vigne ou Poire 350 g	4,95 €	<b>Sucre en morceaux 500 g</b> - SCOP Epice	3,50 €
Crème de châtaignes nature 400 g	6,35 €	<b>Biscottes au froment 300 g</b> - Markal (26)	3,80 €
Crème de châtaignes/café ou Cognac 240 g	5,20 €	<b>Gâteaux en bocaux 100 g</b> - Marc Sandevor (07)	
Confiture de châtaignes 370 g	6,35 €	Moelleux à la châtaigne ou Financier café noisette	4,60 €
<b>Confiture de Myrtille 210 g</b> - Le Bateleur (07)	6,50 €	<b>Nougats 100 g</b> - Nougaterie du Pont D'Arc (07)	
<b>Cafés 250 g</b> - Kaopa Café (07)		Au miel de Garrigue ou Miel de châtaignier	6,30 €
Ethiopie Lekenpti Moulu ou en Grain	5,40 €	<b>Biscuits</b> - Markal (26)	
Bésil en Grain	5,50 €	Mini cake pépite de chocolat ou Abricot 175 g	4,45 €
<b>Thés et tisanes</b> - Jardin de l'hermitage (26)		Petit beurre au chocolat noir 150 g	4,20 €
Thé vert : Sencha de Chine (nature)	68,00 € le Kg	<b>Biscuits 150 g</b> - Thom le Zébre (07)	
Thé vert : Promenade à Kyoto (écorce citron et huile essentielle citron, gingembre)	85,00 € le Kg	Canistrellis ou Cookies chocolat - noix ou Lingots châtaignes	5,90 €
Thé vert de Noël (orange, cannelle)	97,00 € le Kg	<b>Biscuit spéculoos 175 g</b> - Scop Epice	3,95 €
Thé noir : Jardin à l'anglaise (fleur de bleuet, souci, arôme orange, citron)	85,83 € le Kg	<b>Miels 500 g</b> - Dubant (07)	
Thé noir : 4 fruits rouges	80,00 € le Kg	Miel de châtaignier ou de Fleurs	10,30 €
Rooibos : Diamand du Cap (pétale de rose, arôme orange, cerise, pêche)	84,32 € le Kg	Miel de lavande	11,80 €
Tisane : Fruits d'été (pomme, cynorrhodon, hibiscus, pétale de rose)	68,62 € le Kg	<b>Autres</b> - Go nuts (69)	
<b>Infusions</b> - SITAEL (07)		Beurre de cacahuètes 270 g	5,00 €
Tisane Coin du feu 40 g (Orange, Romarin, Cannelle, ...)	5,00 €	Purée de noisettes grillées 265 g	8,45 €
Tisane Sous le parasol 30 g (Hibiscus, cassis feuilles, menthe douce, ...)	4,90 €	Pâte à tartiner choco-noisettes 265 g	8,80 €
<b>Chocolats/Cacao</b> - Markal (26)		<hr/>	
Cacao maigre en poudre 250 g	4,60 €	<b>Jus de citron 25 cl</b> - Markal (26)	2,55 €
		<b>Jus de pomme 1L</b> - GAEC de Mirabel (07)	3,55 €
		<b>Sirops châtaigne 50 cl</b> - La ferme du châtaignier (07)	7,25 €
		<b>Sirops</b> - SITAEL (07)	
		Verveine ou Menthe douce 25 cl	6,80 €
		<b>Boisson végétale de Riz 1 l</b> - Markal (26)	2,90 €
		<b>Limonade fermentée 75 cl</b> - ES Vinaigrierie (07)	4,70 €

**Pétillant pomme poire ou Pomme****(sans alcool) 75 cl** - Rhodacoop (07) 4,40 €**Eau gazeuse 1L** - Reine des basaltes (07)  
1,70€ +**Bières 50 cl** - Kokine (07) consigne 1,00 €Blanche à la châtaigne ou Blonde ou  
Motucka 4,00 €**Bières - Brasserie des 3 becs (26)**

Ortie 33 cl 3,30 €

Rousse ou Ortie 75 cl 6,50 €

**NEW Vins 75 cl** - Le Mas de Vinobre (07)

Vin rouge assemblage Syrah/Grenache 10,20 €

Vin rosé Gris de Grenache 9,10 €

Vin blanc Chardonnay 11,25 €

**Légumes en fonction des saisons** - Laferme de Bouveironnet (07), DADS (07) et  
la ferme Paon (07)**Fruits en fonction des saisons** - GAECdes Mirabel (07), DADS (07), Ferme  
Pinprenelle (07) et Chamblas (07)**Oeufs** - Ferme de Chazal (07) ou DADS (07)**Fromages** - Ferme Boulon (07) 0,50 € l'unité

1/2 Fourmette (vache) 6,35 €

Briquette (vache) 4,50 €

Fromage frais de chèvre

Picodon AOP (chèvre)

St Pierre (Caillé doux de St Félicien)

(chèvre)

**Crémerie** - Laiterie Carrier (07)

Faisselle de vache 4 \*100 g 3,95 €

Beurre doux 250 g 3,70 €

Beurre doux B 250 g 4,40 €

Lait 1/2 écrémé 1L 1,90 €

Yaourt nature 100 g 0,89 € l'unité

Crème épaisse 200 g 2,70 €

**NEW** Lait frais entier 1L (sur commande) 2,15 €

Fromage blanc battu 100 g 1,05 € l'unité

**Crémerie** - Ferme Bobon (07)

Yaourt de brebis 120 g

Yaourt de brebis 660 g (sur commande)

**Charcuterie à la coupe** - Boucherie

Gaucherand Dumas (07)

Jambon (lot de 2 tranches sous vide) 33,65 € le Kg

Jambonnette (lot de 2 tranches sous vide)

**NEW** **Choucroute cru 1 Kg** - DADS (07) 25,00 € le Kg  
4,95 €**Savons solides Slow Cosmétique 75 g -**

Savonnerie Monts et Merveilles (07)

Savon/Shampoing guimauve 6,00 €

Savon/Shampoing cheveux gras/  
barbe ortie 6,50 €**Savon de Marseille olive 600 g** - SCOP 5,50 €

Epice

**Produits d'hygiène Slow Cosmétique**

(dans des pots en verre) - Endro (Bretagne)

Crème visage 50 ml 13,60 €

Crème corps 100 ml 15,60 €

Déodorant Palmorosa 60 g 9,80 €

Déodorant Peaux sensibles 60 g 9,80 €

Dentifrice (en pâte) Menthe 150 g 10,60 €

Dentifrice (en pâte) Fruits rouges 150 g 10,60 €

**Produits d'entretien Ecocert \* - CDS**

(26)

Lessive 4,15 € le kg

Liquide vaisselle 3,55 € le kg

Poudre lave vaisselle 13,95 € le kg

Savon noir 6,10 € le kg

Vinaigre 14°C 2,55 € le kg

Bicarbonate alimentaire 3,10 € le kg

**Accessoires** : Boule à thé 3,85 €

Moulin poivre, épice, sel 11,40 €

Décapsuleur 07 en métal 10,00 €

Sac en tissu pour mettre des produits en  
vrac 13,50 €

Sac kraft avec fenêtre pour coffret cadeau 1,50 €

Sac kraft pour coffret bières 1,90 €

**Contenants pour produits détergents**

Plat détergent push pull ou clapet 1 L 1,60 €

Sceau en plastique détergent 1 Kg 1,90 €

Les produits et les prix sont susceptibles  
d'évoluer dans le temps.XXX : Produits non disponibles  
actuellement**Pour plus de renseignements ou pour  
toutes commandes, contactez-moi :****07 70 18 19 68****commandes@delicesduterroir07.com****https://www.delicesduterroir07.com**



Avec le soutien de :


**Initiative**  
Des ressources pour entreprendre

**VALEYRIEUX**  
COMMUNAUTÉ DE COMMUNES

 **La Région**  
Auvergne-Rhône-Alpes

\* Pour ceux qui n'ont jamais achetés de produits détergents, l'achat d'un contenant spécialisé est obligatoire. Une fois celui-ci en votre possession, vous pouvez le ramener pour le re-remplir.

*Pour votre santé, évitez de grignoter entre les repas.  
mangerbouger.fr*

 **Interdiction de vente de boissons alcooliques aux mineurs de moins de 18 ans**  
La preuve de majorité de l'acheteur est exigée au moment de la vente en ligne.  
CODE DE LA SANTÉ PUBLIQUE, ART. L. 350-1 et L. 350-3