

DLC des produits = à consommer dans les 48 heures après réception

	CODE	PRODUIT	INGREDIENTS	VALEURS NUTRITIONNELLES
ENTREES	20877	CASSOLETTE DE GRENOUILLES CREME PERSILLEE	Ingrédients : Cuisses de grenouilles (traitées par ionisation) (44%), crème (35%), huile de colza, cognac, farine de blé , échalotes, ail, sel, persil (0.18%), épices, matière grasse de palme partiellement hydrogénée, stabilisant : carraghénanes, arôme naturel.	Déclaration nutritionnelle pour 100 g : énergie 1642 kJ / 397 kcal ; matière grasse 34.6 g ; dont acides gras saturés 15.7 g ; glucides 4.7 g ; dont sucres 2.2 g ; protéines 13.9 g ; sel 1.0 g.
	19644	FOIE GRAS DE CANARD ET SON CONFIT DE CIDRE	Ingrédients : foie gras de canard (96%), calvados (1.9% -sulfites), sel, sucre, conservateur : nitrite de sodium, épices, paprika, colorant : caramel ordinaire. Confit de cidre : cidre (62% -sulfites), pommes (31%), sucre roux de canne, gélatine de porc.	Déclaration nutritionnelle pour 100 g : énergie 1263 kJ / 305 kcal ; matière grasse 27.6 g ; dont acides gras saturés 11.6 g ; glucides 9 g ; dont sucres 8.7 g ; protéines 4.6 g ; sel 0.57 g.
	6986	SAUCISSON A CUIRE BRIOCHE A LA TRUFFE 3% - INDIVIDUEL	Ingrédients : Brioche, 65% : farine de blé , beurre (lait), oeuf entier, eau, sucre, sel, levure. Saucisson à cuire à la truffe, 35% : viande et gras de porc (origine France), truffes noires (3%), sel, pistaches , alcool (sulfites), arômes, sucre, épices, dextrose, conservateur : nitrite de sodium, antioxygène : érythorbate de sodium, (Traces de gluten, lait, oeuf, soja, céleri).	Déclaration nutritionnelle pour 100 g : énergie 1383 kJ / 331 kcal ; matière grasse 25 g ; dont acides gras saturés 4 g ; glucides 23 g ; dont sucres 3 g ; protéines 10 g ; sel 1 g.
	19207	CASSOLETTE DE ST JACQUES SAUCE AU CHAMPAGNE	Ingrédients : Noix de saint jacques (50%) ; sauce au champagne (50% - eau, vin blanc, champagne (12%) sulfites , crème fraîche (lait), échalotes, farine de blé , stabilisant : carraghénanes (E407), matière grasse de palme partiellement hydrogénée, sel, poivre, maltodextrine, arôme, fécule de pomme de terre, poisson , plante aromatique, extrait de vin blanc sulfites , huile de tournesol oléique.	Déclaration nutritionnelle pour 100 g : énergie 611 kJ / 146 kcal ; matière grasse 6 g ; dont acides gras saturés 3 g ; glucides 8 g ; dont sucres 4 g ; protéines 13 g ; sel 1 g.
	12116	FEUILLETE AUX ESCARGOTS	Ingrédients : Purée de tomates, crème , escargots (8.8%), persil, vin blanc (sulfites), farine de blé , eau, ail, échalotes, sel, cognac, amidon modifié de maïs, sucre, dextrose, matière grasse de palme partiellement hydrogénée, arômes, huiles végétales (olive, tournesol), herbes et plantes aromatiques, épices, graisse et viande de poulet, acidifiant: acide citrique, stabilisant: carraghénanes. Pâte feuilleté (27%): Farine de blé , beurre , eau, sel, levure. Traces d'oeuf, fruit à coque, soja, sésame, céleri	Déclaration nutritionnelle pour 100 g : énergie 1301 kJ / 312 kcal ; matière grasse 19.8 g ; dont acides gras saturés 13.5 g ; glucides 25.3 g ; dont sucres 3.1 g ; protéines 6 g ; sel 1.2 g.

8199	TERRINE AU-BROCHET ET AUX ECREVISSES	Ingrédients : filet de brochet (26%) ; écrevisse de Louisiane (26%) ; crème fraîche liquide : crème de lait , stabilisant : carraghénanes, oeufs ; pain de mie : farine de blé , eau, huile de tournesol, sucre, levure ; roquette ; échalote ; fumet de poisson : sel, maltodextrine, arômes, fécule, poisson en poudre, plantes aromatiques, extrait de vin ; sel ; gélatine bovine ; épices.	Déclaration nutritionnelle pour 100 g : énergie 791.82 kJ / 190.12 kcal ; matière grasse 12.87 g ; dont acides gras saturés 7.36 g ; glucides 4.73 g ; dont sucres 2.02 g ; protéines 13.46 g ; sel 1.49 g.
19681	GRATIN DAUPHINOIS A LA CREME	Ingrédients : pommes de terre, crème , lait , ail, sel, épices, stabilisant : carraghénanes.	Déclaration nutritionnelle pour 100 g : énergie 704 kJ / 170 kcal ; matière grasse 13.3 g ; dont acides gras saturés 8.6 g ; glucides 9.5g ; dont sucres 2 g ; protéines 2.2 g ; sel 0.4 g.
19683	GRATIN DE CARDONS A LA MOELLE	Ingrédients : Cardons (50%), jus de cardons, farine de blé , crème , moelle (1.8%), eau, sel, lait , matière grasse de palme partiellement hydrogénée, dextrose, arômes, graisse et viande de poulet, plante aromatique, amidon de pomme de terre, starters culture et présure, acidifiant: acide citrique, acide ascorbique, stabilisant : carraghénanes. Traces d'oeuf, soja, céleri	Déclaration nutritionnelle pour 100 g : énergie 358 kJ / 86 kcal ; matière grasse 5.9 g ; dont acides gras saturés 3.3 g ; glucides 6.5 g ; dont sucres 0.6 g ; protéines 0.7 g ; sel 0.6 g.
19649	RISOTTO AUX CEPES	Ingrédients : eau, crème (lait) , riz, vin blanc (sulfites), échalotes, cèpes (2%), sel, épices, stabilisant: carraghénanes.	Déclaration nutritionnelle pour 100 g : énergie 904 kJ / 216 kcal ; matière grasse 11.7 g ; dont acides gras saturés 7.6 g ; glucides 22.6 g ; dont sucres 1.8 g ; protéines 3.6 g ; sel 1.1 g.
19676	FLAN AU POTIMARRON	Ingrédients : potimarron (60%), crème , jaune d'oeuf , sel, épices, stabilisant : carraghénanes.	Déclaration nutritionnelle pour 100 g : énergie 750 kJ / 182 kcal ; matière grasse 17.1 g ; dont acides gras saturés 8.7 g ; glucides 3.6 g ; dont sucres 2.7 g ; protéines 3.1 g ; sel 0.8 g.
20181	SOUFFLE AUX MARRONS	Ingrédients : marrons (50%), crème fraîche (Lait), oeufs , amidon de maïs, sel, poivre, stabilisant : carraghénanes (E407)	Déclaration nutritionnelle pour 100 g : énergie 978 kJ / 235 kcal ; matière grasse 15 g ; dont acides gras saturés 8.9 g ; glucides 20.1g ; dont sucres 5.5 g ; protéines 3.3 g ; sel 0.5 g.
8205	ECRASE DE POMME DE TERRE A LA TRUFFE	Ingrédients : pomme de terre (92%) ; huile de colza raffinée ; huile aromatisée à la truffe : huile d'olive extra vierge, arôme ; brisure de truffes (1%) : truffes tuber melanosporum, eau, sel ; poivre blanc.	Déclaration nutritionnelle pour 100 g : énergie 603 kJ / 144 kcal ; matière grasse 7.5g ; dont acides gras saturés 0.7 g ; glucides 15.4 g ; dont sucres 0.5 g ; protéines 2.2 g ; sel 0.6 g.
25884	TIAN AUX LEGUMES D HIVER	Ingrédients : oignons, champignons, pomme de terre, betterave rouge, panais, patate douce, huile d'olive, ail, sel, poivre, sucre.	Déclaration nutritionnelle pour 100 g : énergie 682 kJ / 164 kcal ; matière grasse 12 g ; dont acides gras saturés 2 g ; glucides 10 g ; dont sucres 4 g ; protéines 2 g ; sel 1 g.
6983	RIZ ROUGE DE CAMARGUE A L'AIL	Ingrédients : riz rouge de camargue, eau, beurre (lait) ,ail,sel,poivre.	Déclaration nutritionnelle pour 100 g : énergie 1510.79 kJ / 357.79 kcal ; matière grasse 6.22 g ; dont acides gras saturés 2.82 g ; glucides 65.52 g ; dont sucres 0.58 g ; protéines 7.27 g ; sel 0.01 g.
25885	GRATIN DE BUTTERNUT ET SON CRUMBLE	Ingrédients : butternut, béchamel (lait , farine de blé , matière grasse de palme partiellement hydrogénée, sel, épices), sel, crumble (farine de blé , beurre , noisette , parmesan (lait , sel, présure))	Déclaration nutritionnelle pour 100 g : énergie 402.41 kJ / 126.45 kcal ; matière grasse 4.63 g ; dont acides gras saturés 2.35 g ; glucides 13.87 g ; dont sucres 2.67 g ; protéines 2.49 g ; sel 0.10 g.

8763	SUPREME DE POULET-FERMIER A LA CREME	Ingrédients : suprême de poulet fermier (55%), crème (17%), eau, farine de blé , sel, dextrose, matière grasse de palme partiellement hydrogénée, arômes, graisse et viande de poulet, maltodextrine, plante aromatique, stabilisant : carraghénanes, émulsifiant : lactoglycérides. Traces d'oeuf, soja, céleri	Déclaration nutritionnelle pour 100 g : énergie 661 kJ / 166 kcal ; matière grasse 11.5 g ; dont acides gras saturés 6.6 g ; glucides 2.4 g ; dont sucres 1.2 g ; protéines 13.2 g ; sel 0.6 g.
9103	MIJOTE DE VEAU SAUCE AUX MORILLES	Ingrédients : Sauté de veau (38%), eau, vin blanc (sulfites), morilles (3.7%), arôme (dont blé), farine de blé , échalotes, oignons, cèpes, jus de cuisson de champignon de Paris, matière grasse de palme partiellement hydrogénée, épices, sel, colorant: caramel (E150c) Traces de lait, oeuf, soja, céleri	Déclaration nutritionnelle pour 100 g : énergie 288 kJ / 69 kcal ; matière grasse 1.1 g ; dont acides gras saturés 0.5 g ; glucides 7.5 g ; dont sucres 1.9 g ; protéines 1.5 g ; sel 2.0 g.
9069	FILET DE ST PIERRE SAUCE CHAMPAGNE	Ingrédients : Filet de St pierre (50%) ; sauce au champagne (50% - eau, vin blanc, champagne (12%) sulfites , crème fraîche lait , échalotes, farine de blé , stabilisant : carraghénanes (E407), matière grasse de palme partiellement hydrogénée, sel, poivre, maltodextrine, arôme, féculé de pomme de terre, poisson , plante aromatique, extrait de vin blanc sulfites , huile de tournesol oléique.	Déclaration nutritionnelle pour 100 g : énergie 594 kJ / 142 kcal ; matière grasse 5 g ; dont acides gras saturés 3 g ; glucides 6 g ; dont sucres 4 g ; protéines 16 g ; sel 1 g.
16879	CIVET DE CERF SAUCE GRAND VENEUR	Ingrédients : Viande de cerf (France - 50%) ; sauce grand veneur (50% eau dont bouillon d'os de veau, vin rouge (sulfites), carottes, oignons, cognac, thym, laurier, baies de genièvre, girofle, sel, poivre, farine de blé , matière grasse végétale partiellement hydrogénée, huile d'olive, sirop glucose-fructose, jus de groseilles à base de concentré, tomate, arôme naturel, colorant: caramel ordinaire, poireaux, ail. Trace de céleri)	Déclaration nutritionnelle pour 100 g : énergie 652 kJ / 155 kcal ; matière grasse 4 g ; dont acides gras saturés 1 g ; glucides 6 g ; dont sucres 4 g ; protéines 19 g ; sel 1 g.
25883	SAUTE DE CHAPON-FERMIER AUX MORILLES	Ingrédients : sauté de chapon fermier (50% - france), sauce aux morilles (50% eau, vin blanc sulfites , morilles (4%), échalotes, cognac, huile d'olive, sel, crème lait , farine de blé , dextrose, arôme et arôme naturel, graisse et viande de poulet, plantes aromatiques, matière grasse de palme partiellement hydrogénée, colorant: caramel (E150c), stabilisant : carraghénanes (E407).	Déclaration nutritionnelle pour 100 g : énergie 1098.5 kJ / 263.5 kcal ; matière grasse 14.5 g ; dont acides gras saturés 3.9 g ; glucides 5.9 g ; dont sucres 2.1 g ; protéines 21.2 g ; sel 1.23 g.

6984	PULLED PORK SAUCE AU PORTO	<p>Ingrédients : viande cuisinée (60%) : épaule de porc (68%), eau, sirop de betterave à sucre, sirop de glucose, purée de pommes (pomme, sirop de glucose et fructose, sucre), sucre, sirop de sucre inverti, vinaigre d' alcool et de vin (sulfites), sel, épices (e.a. paprika), dextrose, hydrolysate de protéine végétale (HVP), plantes aromatiques, oignons séchés, sirop de sucre caramélisé, ail, extraits d'épices. sauce porto (40%) : eau, porto (39% - sulfites), sucre, farine de blé, matière grasse de palme partiellement hydrogénée, colorant : caramel (E150c), vinaigre de vin rouge (sulfites), conservateur : sulfite acide de sodium, Amidon de pomme de terre, sel, arômes, farine de blé, saccharose, graisse de poulet, plantes aromatiques, tomate, colorant : caramel (E150c), viande de veau. (Traces éventuelles de lait, oeuf, soja et céleri)</p>	<p>Déclaration nutritionnelle pour 100 g : énergie 1405 kJ / 327 kcal ; matière grasse 19.2 g ; dont acides gras saturés 6.7 g ; glucides 13.9 g ; dont sucres 11.9 g ; protéines 18 g ; sel 1.1 g.</p>
25881	PALERON CHAROLAIS CONFIS SAUCE AU CROZES HERMITAGE	<p>Ingrédients : paleron confit de charolais (50%), sauce crozes hermitage (50% eau (bouillon d'os de veau), vin crozes hermitage (16%) sulfites, sel, sucre, vin rouge (sulfites), 4 épices, poivre de jamaïque, badiane, tomate, poireaux, oignons, carottes, ail. Trace de céleri</p>	<p>Déclaration nutritionnelle pour 100 g : énergie 1190.6 kJ / 284.9 kcal ; matière grasse 18.7 g ; dont acides gras saturés 4.3 g ; glucides 2.2 g ; dont sucres 0.9 g ; protéines 31.3 g ; sel 0.2 g.</p>
24947	SAUTE DE POULET FERMIERE SAUCE AU VIOGNIER	<p>Ingrédients : Sauté de poulet fermier (50%-france), sauce (50%) : eau, girolles (3%), crème (lait), stabilisant : carraghénanes (E407), vin : viognier (sulfites), farine de blé, matière grasse de palme partiellement hydrogénée, colorant : caramel (E150c), arômes (protéines de blé), eau, sel, exhausteurs de goût : glutamate monosodique (E621) et inosinate disodique (E631), sucre, poivre, huile d'olive, sel, dextrose, arômes, graisse et viande de poulet, plante aromatique. Traces éventuelles de gluten, lait, oeuf, soja et céleri</p>	<p>Déclaration nutritionnelle pour 100 g : énergie 392 kJ / 95 kcal ; matière grasse 13.4 g ; dont acides gras saturés 5.4 g ; glucides 4.3 g ; dont sucres 2 g ; protéines 18.3 g ; sel 1.4 g.</p>
6985	GRATIN DE POISSON	<p>Ingrédients : filet de merlu, crevette, moule, crème (lait), stabilisant : carraghénanes (E407), eau, farine de blé, matière grasse de palme partiellement hydrogénée, colorant : caramel (E150c), sel, maltodextrine, arômes, féculé de pomme de terre, poisson en poudre, plante aromatique, extraits de vin blanc, acidifiant : acide citrique (E330) (Traces éventuelles de gluten, lait, oeuf, soja et céleri), Mélange d'épices (curcuma (51%), paprika (26,7%), gingembre, safran (3%), poivre noir, graine de coriandre, piment de la Jamaïque, muscade), sel, colorants (curcumine, extrait de paprika), arômes (protéines de blé), eau, sel, exhausteurs de goût : glutamate monosodique (E621) et inosinate disodique (E631), sucre, E 330, E 331</p>	<p>Déclaration nutritionnelle pour 100 g : énergie 828 kJ / 199 kcal ; matière grasse 13 g ; dont acides gras saturés 3.4 g ; glucides 5.2 g ; dont sucres 1.1 g ; protéines 15.4 g ; sel 0.7 g.</p>

25880	SAUTE DE POULARDE FERMIERE SAUCE AUX ECREVISSES	Ingrédients : poularde (50% - france), écrevisse et queue d'écrevisse (16%), eau, tomates, vin blanc (sulfites), échalotes, oignons, carottes, ail, sel, cognac(sulfites), poivre, maltodextrine, arôme, farine de blé , fécule de pomme de terre, poisson , matière grasse de palme partiellement hydrogénée, arômes et arômes naturels, correcteur d'acidité (acide citrique) et antioxydant (disulfite de sodium)	Déclaration nutritionnelle pour 100 g : énergie 840 kJ / 201 kcal ; matière grasse 11.1 g ; dont acides gras saturés 2.5 g ; glucides 2.9 g ; dont sucres 0.7 g ; protéines 20,5 g ; sel 0.7 g.
-------	--	---	---