



*La Pause Gourmande Engagée*

UNE MARQUE

OH GOURMAND  
● ● ● Chocolat, confiserie, épicerie



SUPER  
PRODUCTEUR

# L'ENGAGEMENT SUPERPRODUCTEUR

Pour bien manger et mieux nourrir, nous pensons que le producteur doit reprendre sa place au cœur de la chaîne alimentaire, devenir plus qu'un lointain maillon en amont d'un système dominé par l'ultra-transformation, pauvre en nutriments, en graisses et en additifs.

La mission de Superproducteur est de valoriser au quotidien le travail de ces super-héros de la résistance alimentaire et culinaire, fidèles aux principes du Slow Food du manger bon, propre et juste pour **ensemble relocaliser l'agriculture !**

Notre démarche alimentaire intègre ainsi les fondamentaux du mieux nourrir et du mieux manger : agriculture paysanne biologique ou en conversion, respect des circuits courts et de la biodiversité, principes du commerce équitable et du développement durable, recettes artisanales élaborées à partir de produits de pleine saison, sans intrant, le tout en suivant une charte éthique et qualité drastique.



## NOTRE CHARTRE QUALITÉ



### **Favoriser le bien-manger**

Nous croyons fermement que le bien-manger contribue au bien-être et au mieux-vivre.

Nous cuisinons des recettes naturelles à base de produits aux qualités nutritionnelles préservées, sans ingrédients superflus, afin de vous apporter la vérité du goût et le meilleur pour votre santé.



### **Développer les terroirs**

De leur préparation à leur distribution, nos produits sont élaborés avec un minimum d'intermédiaires : les ingrédients sont sourcés en local, les recettes sont cuisinées en direct chez nos producteurs, dans des ateliers à taille humaine ou à proximité immédiate du terroir de culture. Le tout est expédié par nos soins.



### **Assurer la transition écologique**

En accompagnant nos producteurs dans leur passage en bio, en optant au maximum pour un packaging responsable à base de matériaux inertes et recyclables, nous faisons aussi en sorte de créer des produits meilleurs pour l'environnement !



L'apéro clé-en-main avec |  
La régette en chêne personnalisée



## NOS OFFRES

- 8 Boutiques
- 10 Bars et Hôtels
- 12 Restauration

L'apéro à emporter

## BOUTIQUES

Cavistes, Fromagers, Épicerie fines, Charcutiers, Concepts stores ...

Vous êtes attentifs au goût et souhaitez mettre en lumière le savoir-faire agricole de nos (Super)Producteurs sur vos étagères ?

Composez la sélection qui vous ressemble !



**1.**

**Une mise en rayon  
haute en couleur**

**2.**

**Des recettes naturelles  
qui ont du goût**

Retrouvez l'offre **Boutiques** en ligne  
sur [superproducteur.com/nos-services](https://superproducteur.com/nos-services)



**3.**

Des recettes engagées

**4.**

Des terroirs locaux  
valorisés

L'apéro clé en main

## BARS ET HÔTELS

Barmen, Mixologues ou Food and Beverage Managers...

Vous cherchez une solution qui ne mobilise pas la cuisine mais ne transige pas sur le goût et valorise le savoir-faire agricole de nos terroirs ?

Compléter votre carte de boissons ou votre carte de room service par une offre de restauration complète et clé en main !

**1.**

**Une carte de restauration engagée et clé-en-main**

**2.**

**Des recettes naturelles qui ont du goût**



Retrouvez les offres **Bars et Hotels** en ligne  
sur [superproducteur.com/nos-services](https://superproducteur.com/nos-services)



**3.**

Une offre restauration  
à toute heure

**4.**

0 perte (DDM longue  
conservation en ambiant)

Les aides culinaires

## RESTAURATION

Chefs, Boulangers, Traiteurs,  
Directeurs d'établissements  
de petites restauration ...

Vous cherchez une solution  
d'Aides Culinaires qui per-  
mettent à la cuisine de gagner  
du temps tout en gardant la  
qualité du fait maison et en  
valorisant nos terroirs ?

Créer toutes vos préparations  
en un clin d'oeil : salades,  
bowls, amuse-bouches,  
sandwiches, planches... et  
utilisez le format 100g pour  
vos tests ou dans votre coin  
épicerie.

**1.**

**Un gain de temps  
sur vos préparations**

**2.**

**Des recettes naturelles  
qui ont du goût**



Retrouvez l'offre **Restauration** en ligne  
sur [superproducteur.com/nos-services](https://superproducteur.com/nos-services)



**3.**

Des terroirs locaux  
valorisés

**4.**

0 perte (DDM longue  
conservation en ambiant)





# SOMMAIRE

- 16 Petits Formats
- 18 Grands Formats
- 22 Crèmes Fines de Légumes
- 30 Rillettes Terre, Mer et Sardines
- 32 Salaison
- 36 Antipasti
- 42 Gressins et Crackers NOUVEAU
- 44 Chips et Biscuits NOUVEAU
- 46 Plats Cuisinés NOUVEAU
- 50 Collection Prestige
- 55 Références Bio
- 56 Boissons
- 62 Sucré NOUVEAU  
Chocolat, Petit-Déjeuner, Confiserie
- 72 Cadeaux / Mise en place

Les Petits Formats

Les Crèmes Fines de Légumes



Crème Fine de Poivrons

SPBP002  
90g / PCB : 12



Crème Fine d'artichauts

SPARB002  
100g / PCB : 12



Crème Fine de Pois Chiches Sud-Ouest

SPPCA002  
100g / PCB : 12



Crème Fine d'Olives Noires de la Drôme

SPOLN002  
100g / PCB : 12



Crème Fine d'Olives Lucques Vertes

SPOLV002  
90g / PCB : 12



Crème Fine de Basilic AOP et Parmesan

SPPES001  
100g / PCB : 12

Les Rillettes de la Mer



Rillettes de Maquereaux à la Moutarde Bio

SPMAB002  
90g / PCB : 12



Rillettes de Merlu aux grains de Moutarde Bio

SPMEB001  
90g / PCB : 12



Rillettes de Tourteaux

SPTOB001  
85g / PCB : 12



Rillettes de Saint-Jacques

SPSAB001  
90g / PCB : 12



Rillettes de Langoustines

SPLAN002  
90g / PCB : 12



Rillettes de Thon Fumé

SPTHF002  
90g / PCB : 12

Les Rillettes de la Terre & Foie gras



Rillettes de Canard

SPCAN002  
90g / PCB : 12



Rillettes de Poulet Français

SPPOU002  
85g / PCB : 12



Rillettes de Porc Bio au Poivre Noir

SPPOR002  
85g / PCB : 12



Terrine de Porc Piment d'Espelette

SPTPE002  
90g / PCB : 12



Terrine de Porc Cognac

SPTPO002  
90g / PCB : 12



Foie Gras de Canard Entier IGP Sud-Ouest

SPFOI002  
90g / PCB : 12

Les Antipasti



Olives Vertes Entières Olivière

SPOEV002  
110g / PCB : 12



Tomates Confites à l'Huile d'Olive Vierge

SPTOM001  
100g / PCB : 12



Artichauts Grillés à l'Huile d'Olive Vierge

SPARM001  
100g / PCB : 12



Courgettes Grillées à l'Huile d'Olive Vierge

SPCOU003  
100g / PCB : 12



Champignons de Paris à la Truffe d'été 4% (Tuber aestivum Vitt.)

SPTRU001  
80g / PCB : 9



Crème Fine d'Aubergines

SPABE002  
90g / PCB : 12



Crème Fine de Tomates du Sud-Ouest

SPTOA002  
100g / PCB : 12



Crème Fine de Betteraves Françaises

SPBET002  
90g / PCB : 12

## Sardines



Sardines Huile d'Olive & fleur de sel

SAROLIVE  
115g / PCB : 18



Sardines Citron Confit

SARCIT  
115g / PCB : 18



Foie Gras de Carnard Entier IGP Sud-Ouest

SPFOI001  
120g / PCB : 12



Mélange Grillé Fr. au Paprika

SPMRP001  
40g / PCB : 40

Mélange Grillé Fr. aux raisins et Cranberries

SPMCR001  
40g / PCB : 40



Chips au Sel de Guérande

SPCHI001  
45g / PCB : 40



Chips au Poivre

SPCHP001  
45g / PCB : 40

## Gressins & Crackers



Mini Gressins Nature Bio

OHGREMINI  
200g / PCB : 10



Gressins Nature Bio

OHGRENAT  
200g / PCB : 8



Gressins Olives Bio

OHGREOL  
200g / PCB : 8



Gressins Romarin Bio

OHGRERO  
200g / PCB : 8



Gressins Sésame Bio

OHGRESE  
200g / PCB : 8



Crackers Romarin Bio

OHCRARO  
200g / PCB : 10



Crackers Sésame Bio

OHCRASE  
200g / PCB : 10

## Salaison



Saucisson Sec des Pyrénées

SPSAS002  
200g / PCB : 12



Chorizo Sec des Pyrénées

SPCHS002  
200g / PCB : 12

## Nos Formats Vrac

Pour toutes vos préparations



Crème Fine de Poivrons

SPPBP003  
500g / PCB : 6



Crème Fine d'Artichauts

SPARB003  
500g / PCB : 6



Crème Fine de Pois chiches au citron et cumin

SPPCH004  
520g / PCB : 6



Crème Fine d'Aubergines

SPABE003  
500g / PCB : 6



Crème Fine de Tomates du Sud-Ouest

SPTOA003  
650g / PCB : 6



Crème Fine de Basilic AOP et Parmesan

SPPE002  
500g / PCB : 6



Crème Fine d'Olives Noires de la Drôme

SPOLN003  
500g / PCB : 6



Crème Fine d'Olives Luques Vertes

SPOLV003  
520g / PCB : 6



Crème Fine de Betteraves Françaises

SPBET003  
500g / PCB : 6



Condiment de champignons à la Truffe d'été

SPTRU003  
500g / PCB : 6



Artichauts Grillés Marinés

SPARM003  
1,7kg / PCB : 1



Tomates Confites

SPTOM003  
1,7kg / PCB : 1



Compotée Pommes du Sud-Ouest

SPCPO003  
690g / PCB : 6



Compotée Pommes-Poires du Sud-Ouest

SPCPP003  
690g / PCB : 6



Rillettes de  
Maquereaux à la  
Moutarde  
SPMAB003  
450g / PCB : 6



Rillettes de Merlu  
aux Graines de  
Moutarde  
SPMER003  
450g / PCB : 6



Rillettes de  
Langoustine  
SPLAN003  
450g / PCB : 6



Rillettes de  
Saint-Jacques  
SPSAJ003  
450g / PCB : 6



Seau de Cour-  
gettes Grillées  
Marinées  
SPCOU002  
2,3kg / PCB : 1

Seau d'Auber-  
gines Grillées  
Marinées  
SPAUB002  
2,3kg / PCB : 1



Rillettes de  
Canard de  
Barbarie  
SPCAN003  
650g / PCB : 6



Rillettes de  
Poulet Français  
SPPOU003  
650g / PCB : 6



Rillettes de  
Porc Bio au  
Poivre Noir  
SPPOR003  
650g / PCB : 6



Biscuits Sablés  
à la brebis DOP  
Pecorino  
SPGIB003  
600g / PCB : 6



Mélangé Grillé  
Fr. au Paprika  
SPMRP003 /  
1kg / PCB : 10  
SPMRP004 /  
5kg / PCB : 2



Mix Fruits à  
coques Fr.  
Cucurbita & Curry  
SPMIC004 /  
5kg / PCB : 2



Mélangé Grillé  
Fr. aux raisins  
et Cranberries  
SPMCR003 /  
1kg / PCB : 10  
SPMCR004 /  
5kg / PCB : 2



Portrait de producteur  
**RAPHAËLLE,**  
**PLUS BEAU LE**  
**POIS CHICHE**



Découvrez tous nos **Portraits de producteurs**  
sur [superproducteur.com/producteurs](https://superproducteur.com/producteurs)



### ALPES DE HAUTE PROVENCE (04)



Après des études juridiques, Raphaëlle reprend en 2001 la maison familiale, au carrefour du Luberon et des Gorges du Verdon, et se lance à son tour dans la culture du pois chiche. Cette légumineuse peu demandeuse en eau est adaptée aux sols secs et caillouteux de la région. D'un point de vue nutritionnel le pois chiche est naturellement riche en protéines végétales, vitamines, minéraux (potassium) et fibres alimentaires. Convertie à l'agriculture biologique en 2008, Raphaëlle n'utilise pas de produits phytosanitaires et pra-

tique la rotation des cultures pour favoriser la régénération des sols. Elle cultive donc aussi du petite épeautre, du blé tendre, de l'orge, des pois protéagineux et du blé dur.

Que du bon donc, et plus encore puisque notre Crème Fine de Pois Chiches Bio, inspirée du houmous libanais, met les pois chiches de Raphaëlle à l'honneur ! Onctueuse, plus lisse et fluide que les houmous méditerranéens, notre crème délicatement citronnée est relevée au poivre blanc et cumin, assaisonnée sans ail pour plus de légèreté et émulsionnée avec une huile d'olive de Provence au délicieux fruité noir d'une exploitation voisine. Parfait sur un toast grillé ou pour plonger des légumes croquants.

”

La culture doit être au service du bien-être de la terre mais aussi de l'agriculteur.

Les recettes de Crèmes fines de légumes



### Crème fine BIO de Poivrons

Cette recette est réalisée à partir de poivrons rouges qui se sont gorgés de soleil tout l'été. Sa texture très souple vous permettra de l'utiliser pour vos toasts, comme sauce ou condiment pour vos poissons, pâtes, riz... Nous aimons son goût doux, légèrement sucré et sa texture multi-usage !

*Cuisinée artisanalement par Éric dans le Vaucluse (84)*



500G 100G



### Crème fine BIO d'Artichauts



Cette recette est réalisée à partir de fonds d'artichauts, le cœur tendre de ce délicieux légume estival. Sa texture souple et ses petits morceaux fondants ne vous laisseront pas indifférents ! Nous aimons son goût fin et subtil avec des notes de noisettes très douces qui se prolongent longtemps en bouche.

*Cuisinée artisanalement par Éric dans le Vaucluse (84)*



500G 100G

### Crème fine BIO de Betteraves Françaises



Cette recette est cuisinée avec des Betteraves Françaises, comme un houmous avec une belle robe violacée. La crème de sésame apporte du liant et de la texture pour être délicate à tartiner et facile à "diper". On y retrouve la douceur de la betterave avec une belle acidité grâce au vinaigre balsamique.

*Cuisinée artisanalement par Éric dans le Vaucluse (84)*



500G 100G





Les recettes de Crèmes fines de légumes



### Crème fine de Basilic AOP et Parmesan

Inspirée du traditionnel Pesto Genovese, cette recette est réalisée à partir de Basilic de Gênes AOP frais, qui lui donne sa couleur verte éclatante, d'huile d'olive vierge extra, de Parmiggiano Reggiano 24 mois et de pignons de pin. Un petit concentré d'Italie dès l'ouverture du bocal.



*Cuisinée par Roberto à Gênes (Italie) à 100 km du champ*



### Crème fine BIO de Pois Chiches au Citron et au Cumin

Inspirée du houmous, la Crème Fine BIO de Pois Chiches est relevée avec du poivre blanc, du cumin et bien citronnée. Elle est travaillée sans ail pour plus de légèreté et émulsionnée avec une Huile d'Olives au délicieux fruité noir.



*Cuisinée par Raphaëlle en Gironde dans le (33)*



NOUVEAU



### Crème fine Bio d'Aubergines

Préparée à partir d'aubergines Bio cuisinées fraîches, cette recette est simplement assaisonnée avec du citron et avec une huile d'olive vierge extra pour une belle rondeur en bouche. Sa texture onctueuse est à tomber : à tartiner ou à cuisiner sans modération !



*Cuisinée par Eric dans le Vaucluse (84) à 20 km du champ*





NOTRE PRODUCTEUR  
**Roberto**

”

Notre recette :  
des ingrédients de  
qualité et un savoir-  
faire traditionnel.  
Nous nettoyons  
l'étiquette du superflu :  
*pulire l'etichetta !*



Mini-scones à  
la Crème de Basilic AOP  
et Parmesan & Rillettes  
de Merlu aux graines de  
Moutarde BIO



Les recettes de Crèmes fines de légumes



500G 90G

### Crème fine Bio d'Olives Noires de la Drôme Provençale

Cette recette est réalisée exclusivement à partir d'olives tanches Bio cultivées dans la Drôme et le Vaucluse. Simplement assaisonnée au thym et au poivre bio, elle préserve la légère amertume et le fruité des olives drômoises.



*Cuisinée par Eric dans le Vaucluse (84) à 70 km du champ*



NOUVEAU



520G 90G

### Crème fine d'Olives Lucques vertes

Découvrez l'olive Lucques caractérisée par sa couleur vive, et sa chair ferme et fruitée au petit goût de noisettes crues et d'artichauts. Nos olives sont simplement agrémentées d'huile et subtilement relevée à l'ail pour des notes douces et subtiles.



*Cuisinée par Pierre dans l'Hérault (34) à 30 km du champ*



NOUVEAU



650G 100G

### Crème Fine (anti-gaspi) de Tomates du Sud-Ouest

Découvrez la toute première recette issue de la filière des fruits déclassés.

Les tomates que nous sauvons du gaspillage alimentaire sont exclusivement sourcées dans le Sud-Ouest pour être valorisées, à pleine maturité, en une délicieuse crème onctueuse et goûteuse de tomates.



*Cuisinée artisanalement par notre tribu anti-gaspi*



---

LE CHIFFRE CHOC

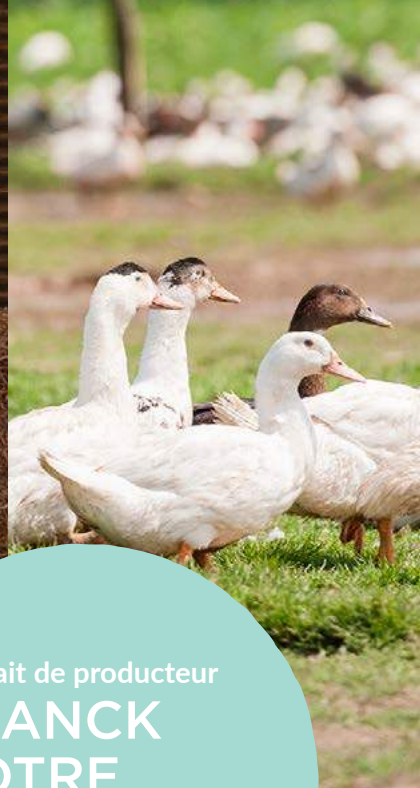
---

Elles font la fierté du Sud de la France,  
**mais moins de 2% des olives consommées  
en France sont françaises !**

Notre volonté : relocaliser nos menus en mettant  
l'olive française à la carte de l'apéro.



Crème fine Bio d'Olives Noires  
de la Drôme Provençale



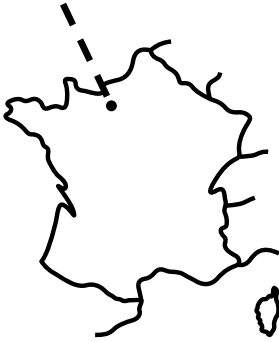
Portrait de producteur  
**FRANCK**  
**NOTRE**  
**SUPER**  
**VOLAILLER**



Découvrez tous nos **Portraits de producteurs**  
sur [superproducteur.com/producteurs](https://superproducteur.com/producteurs)



**EURE (27)**



En 1989, Franck et Christelle se lancent dans l'élevage de volailles avec la création dans l'Eure d'un atelier de gavage de canards sur 30 hectares. Trente sept ans plus tard, leur ferme s'étend sur une centaine d'hectares, dont 85 réservés à la production de céréales et 15 au pâturage des volailles : canards, poulets, pintades, oies et dindes gambadent en toute liberté, biberonnés au blé, maïs et pois poussés sur place en agriculture raisonnée, à grand renfort de fumier, compost et lisier de volailles.

Pas un cinq étoiles mais presque : les volailles arrivent âgées d'un jour seulement et passent leurs premières semaines en couveuse dans une atmosphère contrôlée. Il fait chaud, le lit de paille est épais, leur confort est vérifié tous les jours. Elles sont ensuite transférées dans des parcelles, à l'air libre en journée, à l'abri de tunnels en toile la nuit. L'élevage se fait de manière lente et naturelle : dans l'herbe normande, grain et eau à volonté, quelques arbres pour se mettre à l'ombre et du temps pour grandir.

L'abattoir est situé sur la ferme, tout comme l'atelier de fabrication des rillettes, tous deux aux normes CEE et conformes à la démarche HACCP. Toutes nos rillettes de volailles (Oie de La Ferme, Canard de Barbarie, Poulet Français) sont donc 100% normandes : les volailles sont élevées, abattues, découpées et cuisinées sur l'exploitation. Du pré normand jusqu'à la tartinade de l'apéro, nous savons exactement ce que contiennent nos bouches : des produits simples, goûteux et 100% naturels, à l'origine garantie.

● Les recettes de Rillettes Terre



650G 85G

### Rillettes de Poulet français

Cette recette est réalisée à partir de poulet de la ferme, élevés dans la plus pur tradition. Les chairs de poulet sont confites dans la graisse de canard et effilochées à la maison. Vous apprécierez les beaux morceaux et le goût bien marqué de poulet.



*Cuisinées par Franck dans l'Eure (27) à 0 km de la ferme*



650G 150G 85G

### Rillettes de Canard de Barbarie

Les rillettes de Canard sont extrêmement goûteuses car elles sont effilochées en gros morceaux et travaillées avec la Rolls des canards, le canard de Barbarie ! Cette race française a une chair charnue et peu grasse qui lui confère une saveur subtile et fondante.



*Cuisinées par Franck dans l'Eure (27) à 0 km de la ferme*



650G 85G

### Rillettes Bio de Porc des Landes

Une recette préparée dans les Landes à partir de Porcs Bio élevés dans le Sud-Ouest (Landes et Pyrénées Atlantiques), dans la plus pure tradition fermière. Effilochées à la main et relevées au poivre noir, vous apprécierez ses beaux morceaux et son goût de terroir bien marqué.



*Cuisinées par Clément dans les Landes (40) à 100 km de la ferme*





NOTRE PRODUCTEUR  
**Franck**

”

Travailler avec Superproducteur nous a permis de moderniser notre appareil de production. Notre objectif ? Proposer du circuit court et des produits meilleurs pour la santé et la planète



Les recettes de Rillettes Terre



### Terrine de Porc Français Au Cognac

La terrine de Porc est travaillée sur un sourcing porc exclusivement français. La texture de notre terrine est agréable, facile à tartiner avec un assaisonnement juste au Cognac de la région



90G



*Cuisinées en Gironde (33)*



### Terrine de Porc Français au Piment d'Espelette

La terrine de Porc est travaillée sur un sourcing porc exclusivement français. La texture de notre terrine est agréable, facile à tartiner avec un assaisonnement juste au Piment d'Espelette



90G



*Cuisinées en Gironde (33)*

Salaison



### Saucisson Sec des Pyrénées

Préparé à partir de porcs sourcés proches de l'atelier, notre Saucisson Pur Porc est relevé par un assaisonnement juste entre le sel et les épices et est bien sec. DDM : 2 mois.



200G



*Préparé par Hervé dans les Hautes-Pyrénées (65)*



### Chorizo Sec des Pyrénées

Préparé à partir de porcs élevés proches de l'atelier, il est relevé mais doux et pas trop épicé avec un assaisonnement juste. DDM : 2 mois.



200G



*Préparé par Hervé dans les Hautes-Pyrénées (65)*



Rillettes de canard  
de barbarie  
85G



Saucisson Sec  
des Pyrénées  
200G

Les recettes de Rillettes Mer



### Rillettes de Maquereaux à la Moutarde BIO



Cette recette est réalisée à partir de maquereaux pêchés en Bretagne dans le respect des saisons. Vous retrouverez la texture épaisse des rillettes effilochées à la main et le goût typique du maquereau rehaussé par la moutarde BIO. Des rillettes de caractère adoucies par une pointe de crème fraîche BIO, tout simplement !



*Cuisinées par Julien dans le Finistère (29) à 80 km de la criée.*



### Rillettes de Merlu aux graines de Moutarde BIO



Cette recette est réalisée à partir de merlus pêchés en Bretagne, une ressource durable pour consommer responsable. Vous retrouverez la texture des rillettes effilochées à la main et le délicat goût iodé du merlu rehaussé par la moutarde BIO en grains. Des rillettes élégantes et savoureuses !



*Cuisinées par Julien dans le Finistère (29) à 80 km de la criée.*



### Rillettes de Thon Fumé

Cette recette est préparée à partir de Thon Blanc Germon de pêcheurs vendéens et bretons. En bouche on retrouve le goût authentique du thon fumé à froid au bois de hêtre allié à la crème qui donne à nos rillettes une texture ultra fondante à tomber.



*Cuisinées par Quentin en Vendée (85) sur l'île d'Yeu.*



NOTRE ENGAGEMENT

Les recettes de la mer de Julien sont certifiées Ecocert ! Nos poissons et crustacés sont sauvages et associés à des ingrédients biologiques.

Rillettes  
de thon fumé  
90g

Et aussi un avant-goût de la gamme Sardine :



Sardines Huile  
d'Olive & fleur  
de Sel  
SAROLIVE  
115g / PCB : 18



Sardines Huile  
Tapenade  
SARTAPE  
115g / PCB : 18



Sardines Citron  
Confit  
SARCIT  
115g / PCB : 18



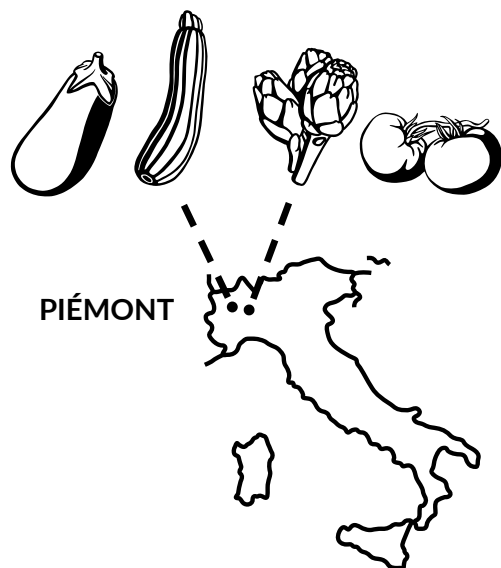
Sardines à la  
Camarguaise  
SARCAM  
115g / PCB : 18





NOS  
ANTIPASTI  
ITALIENS





Pour la réalisation de nos antipasti, nous nous sommes tournés vers l'Italie et vers deux producteurs qui maîtrisent à merveille l'art de faire fondre et croquer les légumes à la fois ! C'est dans les collines de l'Alto Monferrato, reconnues Patrimoine mondial par l'UNESCO, qu'Emilio a repris la tradition familiale de travail en cohésion avec la nature, la forêt et la terre ! Depuis 20 ans maintenant, il sélectionne soigneusement avec sa femme

Marina des légumes frais et de saison, sourcés en circuit court pour cuisiner artisanalement nos antipasti. Une tradition qui fait la qualité de nos Aubergines et Courgettes grillées, cultivées à moins de 2 km de son atelier.

À quelques kilomètres de là, Roberto a repris l'entreprise familiale et cultive Artichauts et Tomates avant de les préparer directement dans son atelier pour la confection de nos antipasti !

Les recettes d'Antipasti



### Olives Vertes Olivière Entières

Découvrez l'Olive Olivière typique de l'Hérault, cultivée en Bio à quelques km de l'atelier puis attendrie dans une saumure naturelle. Sa chair charnue et croquante aux notes de noisettes est parfaite pour l'apéro.



*Cuisinée par Pierre dans l'Hérault (34) à 30 km du champ*



110G



### Courgettes à l'Huile d'Olive Vierge Extra

Cette recette est réalisée à partir de courgettes riches en goût, sourcées en circuit court... Elles sont grillées avant d'être marinées en saumure (mélange de sucre, vinaigre et eau, indispensable pour la conservation), puis plongées dans une huile d'olive vierge extra.



*Cuisinées par Emilio dans le Piémont (Italie)  
à 1,5 km du champ*



2.3KG 100G



Veggie bowl aux Courgettes  
à l'huile d'Olive Vierge Extra  
et à la Crème fine BIO de  
Pois Chiches





### Tomates Confites à l'Huile d'Olive Vierge Extra

Cette recette est réalisée à partir de tomates du Piémont. Cette reine de l'été, récoltée après qu'elle se soit gorgée de soleil est un incontournable de votre armoire à provision. Très fondantes, elles ont ce goût légèrement sucré des tomates fraîches qui se révèle dans l'huile d'olive vierge extra dans laquelle elles sont confites, après avoir été légèrement séchées au soleil.

*Cuisinées par Roberto dans le Piémont (Italie)  
à 0 km du champ*



1.7KG 100G



### Artichauts à l'Huile d'Olive Vierge Extra

Cette recette est réalisée à partir de cœurs d'artichauts du Piémont, la partie la plus tendre de ce légume Méditerranéen... Riches en goût, ils sont simplement coupés en deux, grillés, puis marinés dans l'huile d'olive vierge extra. Leur texture est parfaite, croquante puis fondante en bouche.

*Cuisinées par Roberto dans le Piémont (Italie)  
à 0 km du champ*



1.7KG 100G



Langoustine rolls aux Artichauts  
à l'Huile d'Olive Vierge Extra et  
Rillettes de Langoustines



A top-down view of a wooden cutting board on a grey countertop. On the board, there is a small metal bowl filled with golden-brown breadsticks. A wooden fork lies horizontally across the board. To the left, a wooden box contains more breadsticks. In the foreground, there is a glass jar of bright pink jam. The lid of the jar is placed next to it, showing a logo with the text 'SUPER PRODUCTEUR' and 'En direct de nos agriculteurs partenaires'. A yellow circle is overlaid on the right side of the board, containing the text 'GRESSINS & CRACKERS'.

## GRESSINS & CRACKERS

SUPER  
PRODUCTEUR



En direct de nos agriculteurs partenaires

SUPER  
PRODUCTEUR

● Gressins et Crackers



Mini Gressins  
Nature Bio

OHGREMINI  
200g / PCB : 10



Crackers  
Romarin Bio

OHCRARO  
200g / PCB : 10



Crackers  
Sésame Bio

OHCRASE  
200g / PCB : 10



Gressins  
Nature Bio

OHGRENAT  
200g / PCB : 8



Gressins  
Olives Bio

OHGREOL  
200g / PCB : 8



Gressins  
Romarin Bio

OHGRERO  
200g / PCB : 8



Gressins  
Sésame Bio

OHGRESE  
200g / PCB : 8



Craquines  
Emmental  
Oignons  
BV70077  
80g / PCB : 10



Craquines Olives  
Vertes et Herbes  
de Provence  
BV70078  
80g / PCB : 10



Biscuits oignons  
emmental  
MP29139  
120g / PCB : 12



Biscuits piment  
d'Espelette  
AOP  
MP29149  
120g / PCB : 12





**CHIPS &  
BISCUITS  
SALÉS**



● Chips, biscuits et mélanges salés



Chips au Sel de Guérande

SPCHI001  
45g / PCB : 40



Chips au Poivre

SPCHP001  
45g / PCB : 40



Chips au Sel de Guérande

SPCHI002  
100g / PCB : 20



Mélange Grillé Fr. au Paprika

SPMRP001  
40g / PCB : 40



Mélange Grillé Fr. aux raisins et Cranberries

SPMCR001  
40g / PCB : 40



Biscuits Sablés au Fromage de Brebis DOP Pecorino

GIB003  
600g / PCB : 6



Bouchées Chèvre

CHA910  
100g / PCB : 16



Bouchées Piment d'Espelette

CHA919  
100g / PCB : 16



Bouchées d'Orléans Martin Pouret

CHA925  
100g / PCB : 16



Mini Feuilletés Persillade

BV70281  
75g / PCB : 10



Mini Feuilletés Fromage

BV70274  
80g / PCB : 10



Mini Feuilletés Olives Noires

BV70275  
80g / PCB : 10



Mini Feuilletés Piment d'Espelette

BV70278  
60g / PCB : 10



Mini Feuilletés Pizza

BV70351  
60g / PCB : 10



Mini Feuilletés Comté

BV70314  
75g / PCB : 10



Mini Feuilletés Olives Vertes et Noires

BV70208  
60g / PCB : 10



Mini Feuilletés Tomates à la Provençale

BV70048  
60g / PCB : 10



The image shows two avocado toast sandwiches on a wooden cutting board. The sandwiches are topped with sliced avocado, radishes, cherry tomatoes, artichoke hearts, and purple leafy greens. They are garnished with white flowers and fresh herbs. The background is a dark blue surface with scattered white salt crystals and more garnishes.

**PLATS  
CUISINÉS**

● Les Plats Cuisinés



**Parmentier de canard  
et écrasé de pommes de terre**

Plat cuisiné pour 1 personne

*Préparé par l'Atelier Jeantaine (72)*

ARO0296  
320g / PCB : 6



**Poulet curry coco et riz Basmati**

Plat cuisiné pour 1 personne

*Préparé par l'Atelier Jeantaine (72)*

ARO0295  
320g / PCB : 6



**Boeuf carottes façon Bourguignon**

Plat cuisiné pour 1 personne

*Préparé par l'Atelier Jeantaine (72)*

ARO0297  
320g / PCB : 6



**Saucisses et lentille façon Rougail**

Plat cuisiné pour 1 personne

*Préparé par l'Atelier Jeantaine (72)*

ARO0294  
320g / PCB : 6

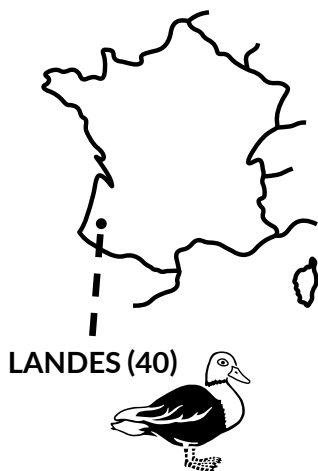




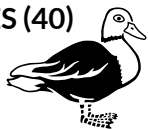
Portrait de producteur  
**PHILIPPE,  
HOMME DE  
FOIES**



Découvrez tous nos **Portraits de producteurs**  
sur [superproducteur.com/producteurs](https://superproducteur.com/producteurs)



**LANDES (40)**



Philippe a d'abord travaillé pour de grandes Maisons, avant de lancer sa propre activité en 1991 pour se consacrer exclusivement au foie gras. Ayant noué un contact privilégié avec plusieurs dizaines de fermes artisanales des alentours, il est approvisionné chaque jour en canards mulards, race rustique issue d'un croisement entre la cane commune et le canard de Barbarie. Facile à élever, le mulard produit des foies gras souples et d'excellente qualité qui combent notre exigence et celle de Philippe.

Les canards sont nés, élevés 16 semaines au grand air et préparés dans les Landes, nourris aux grains cultivés (maïs, soja, tournesol) jusqu'à atteindre leur poids de croisière d'environ 4 kg. Ils sont gavés exclusivement au maïs jaune en grains de la ferme, ramollis à l'eau chaude avec un peu de graisse de canard, jusqu'à un poids d'environ 6,5 kg. Des conditions exigeantes du label IGP Foie Gras du Sud-Ouest qui garantissent l'origine Sud-Ouest des Foies. La garantie d'une qualité exceptionnelle et d'une traçabilité remontant jusqu'au couvoir.

Notre Foie gras de Canard Entier à l'Armagnac et au gros poivre est cuisiné directement dans le terroir de La Chalosse. Les foies sont sélectionnés un à un de manière rigoureuse suivant différents critères : les pièces de foie gras de canard extra souple pèsent entre 450 et 550 grammes (entre 400 et 700 g pour le Label rouge) et ne doivent présenter aucune tâche ni hématome. L'assaisonnement à l'Armagnac et au gros poivre lui confère des saveurs fruitées et bien relevées tout en préservant son goût authentique et sa texture fondante.

● La Collection Prestige

### Condiment de champignons de Paris à la Truffe d'été 4% (*Tuber aestivum* Vitt.), aromatisé



Cuisiné à partir de champignons de Paris frais et de 4% de truffe d'été de Toscane, une toute petite pointe de ce condiment suffit pour parfumer un toast de Foie Gras, de Saint-Jacques, de Tourteaux, ou pour transformer vos préparations en véritables merveilles.



500G 80G

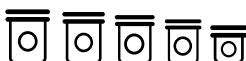
*Cuisiné par Filippo en Toscane (Italie)  
à 150 km du champ*



### Foie gras de Canard Entier du Sud-Ouest IGP



Cuisiné à partir de Foie Gras du Sud-Ouest et préparé en Chalosse dans les Landes. Sa marinade à l'Armagnac et au gros poivre lui confèrent des saveurs fruitées et bien relevées tout en préservant une texture fondante.



450G 315G 190G 120G 90G

*Cuisiné par Philippe dans les Landes (40)  
à 50 km de la ferme*



### À découvrir en format écriin !



Demandez nous le catalogue  
Coffrets !  
Rendez-vous page 72.





NOTRE PRODUCTEUR  
**Philippe**

Le plus important est la sélection et la fraîcheur des foies. Travailler avec Superproducteur nous permet de diversifier notre activité.





85G

## Rillettes de Tourteaux

Retrouvez une délicieuse chair de crabe sans avoir à décortiquer les petits casiers du crustacé... Les Rillettes de Tourteaux vous séduiront par leur délicatesse et leur finesse en bouche. Fondantes et savoureuses grâce à la crème fraîche BIO de la ferme voisine.

*Cuisinées par Julien dans le Finistère (29) à 80 km de la criée.*



450G 90G

## Rillettes de Saint Jacques

Cuisinées avec plus de 65% de Saint-Jacques, son effilochage en beaux morceaux et la crème fraîche BIO mettent en valeur la délicatesse et la finesse en bouche de ce noble coquillage.

*Cuisinées par Julien dans le Finistère (29) à 80 km de la criée.*



450G 90G

## Rillettes de Langoustines

Cette recette est réalisée à partir de Langoustines pêchées en pleine saison dans l'Atlantique Nord-Est. Avec 40% de langoustines effilochées à la main, le goût fin de ces rillettes est délicatement relevé par de la crème fraîche BIO de la ferme voisine.

*Cuisinées par Julien dans le Finistère (29) à 80 km de la criée.*





NOTRE PRODUCTEUR  
**Julien**

”

J'aime travailler des recettes riches en poisson pour ne pas dénaturer la matière première noble. Le partenariat avec Superproducteur m'a permis d'embaucher.





S'engager dans la transition alimentaire

**NOUS ENCOURAGEONS  
NOS PRODUCTEURS POUR  
LA MISE EN PLACE DE  
BONNES PRATIQUES  
ISSUES DE L'AGRICULTURE  
BIOLOGIQUE  
ET LES ACCOMPAGNONS  
DANS LE PASSAGE EN BIO  
LORSQU'ILS NE SONT PAS  
(ENCORE) CERTIFIÉS**

## Crèmes fines de légumes



Crème fine BIO de poivrons

Crème fine BIO d'artichauts

Crème fine BIO de pois chiches au citron et au cumin

Crème Fine Bio d'olives noires de la Drôme Provençale

Crème Fine Bio d'Aubergines de Provence

Crème Fine Bio de Betteraves Françaises

## Produits de la Ferme



Rillettes Bio de Porc des Landes au Poivre Noir



Rillettes de Maquereaux à la Moutarde BIO



Rillettes de Merlu aux graines de Moutarde BIO



Rillettes de Langoustines



Rillettes de Saint Jacques



Rillettes de Tourteaux

## Oh Gourmand Crackers & Gressins



Crackers Romarin



Crackers Sésame



Mini Gressins Nature



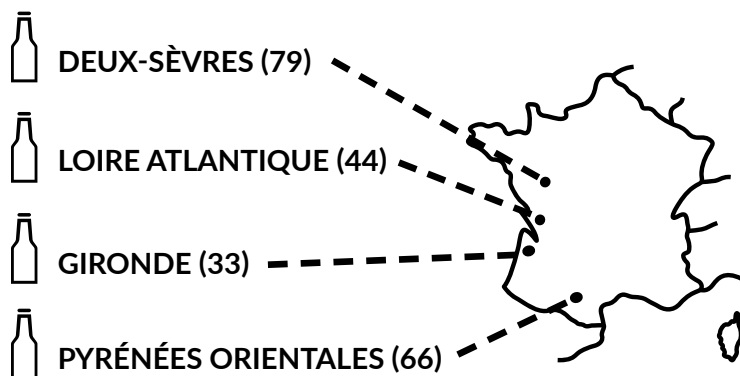
Gressins Nature



Gressins Romarin



**LES  
BOISSONS**



Découvrez la sélection de nos  
marques invitées, pour des  
apéros engagés aux pairings  
parfaits !

---

**sibio!**  **UMÀ** **unaju.**  
PRODUCTEURS ARTISANS

● Boissons



## SIBIO

Un nectar Bio parfaitement équilibré, avec peu de sucre, une texture de velouté unique et surtout des fabuleuses saveurs.



75CL 3L



Nectar de Poire  
Jus Pomme Pêche Abricot

SIBSPO001 75cl / PCB : 6  
SIBSPA003 3L / PCB : 1

Fermez les yeux, vous croquez dans les fruits du Roussillon qui ont poussé entre Mer et Montagne...



75CL 3L



Nectar de Pêche Blanche

SIBSPE001 75cl / PCB : 6  
SIBSPE003 3L PCB : 1

Fermez les yeux, vous croquez dans une pêche du Roussillon qui a poussé entre Mer et Montagne...



75CL 3L



Jus de Pomme d'Ille-sur-Têt

SIBSPM001 75cl PCB : 6  
SIBSPM003 3L / PCB : 1

Un jus Bio de Pomme de l'Ille-sur-têt parfaitement équilibré. Du petit-déjeuner, à l'apéro, en passant par le goûter.



## ATIKA

Une gamme pour les intimes du kombucha traditionnel. Non pasteurisé et non filtré, il est riche en micro-organismes vivants. Conservation en ambiant.



33CL



**Kombucha  
Citron Vert Menthe**

ATIKOM002  
33cl / PCB : 12

Un concentré de fraîcheur avec une touche acidulée grâce au mariage du citron vert et de la menthe. Un kombucha qui sent bon le soleil !



33CL



**Kombucha  
Pêche**

ATIKOM004  
33cl / PCB : 12

Une boisson naturelle et finement pétillante aux douces saveurs de pêche. Une gourmandise assurée !



33CL



**Kombucha  
Citron Gingembre**

ATIKOM001  
33cl / PCB : 12

Un citron merveilleusement rafraîchissant allié au boost du gingembre pour une boisson finement pétillante.



## UMÀ

Des sodas plus subtils, moins sucrés, frais et pétillants : voici les sodas majeurs.



33CL



Ginger Beer Bio

SPUMA002  
33cl / PCB : 12

L'infusion pétillante de gingembre. Peu sucrée, elle révèle toute la subtilité et la fraîcheur épiciée de cette racine aux nombreuses vertus.



33CL



Limonade Bio

SPLIM002  
33cl / PCB : 12

L'infusion d'écorces de citrons jaunes, verts, associée aux écorces d'orange pour un résultat rond



33CL



Cola Bio

SPCOL002  
33cl / PCB : 12

Un cola léger et facile à boire à partir de noix de kola, de cannelle et d'écorces d'agrumes.



25CL



Thé Vert Bio

SPTHE002  
33cl / PCB : 12

Une boisson ultra rafraîchissante infusée avec du basilic pour révéler sa saveur florale et du yuzu pour une touche acidulée.



## UJANU

Boissons naturelles bios finement pétillantes, sans alcool, au goût de fruits et de plantes préservé.



25CL



**Infusion Pétillante Citron  
Menthe**

SPUJU002  
25cl / PCB : 12

Une boisson finement pétillante et peu sucrée qui allie les notes végétales de la menthe (justement dosée) et la délicieuse acidité du citron.



25CL



**Infusion Pétillante Yuzu  
Concombre**

SPUJU001  
25cl / PCB : 12

Une boisson finement pétillante et peu sucrée qui allie le côté rafraîchissant du concombre et la puissance aromatique du Yuzu.



Sucrés

**LES  
SUCRÉS**  
OH GOURMAND

# OH GOURMAND

• • • Chocolat, confiserie, épicerie

Découvrez une sélection  
Oh Gourmand pour des  
moments sucrés parfaits !





# CHOCOLAT NEW

Des douceurs chocolats à tomber, sans plastique !

## Baratti & Milano



Présentoir  
limoncello Blanc 15g

BM4629  
2kg / PCB : 1



Gianduiotto  
Noir 10g

BM4004  
500g / PCB : 1



Gianduiotto  
Lait

BM4000  
500g / PCB : 1



Poche Cremino  
Tiramisu 10,5g

BM4039  
500g / PCB : 1

## Nucellina



Pâte à tartiner choco  
noisettes intense

ODNCUCINT  
215g / PCB : 9



Pâte à tartiner  
choco noisettes  
authentique

ODNCUCAUT  
215g / PCB : 9

## Oh Gourmand



Caramel au  
beurre salé

OHCARA230  
230g / PCB : 12



Crème de  
pralines roses

OHCREMPRA230  
230g / PCB : 12



Crème de  
pralines roses

OHCREMPRA120  
120g / PCB : 12



**Poche Cremino**  
4 Emotions  
10,5g  
BM4027  
500g / PCB : 1



**Poche Cremino**  
Classique  
10,5g  
BM4021  
500g / PCB : 1



**Poche Cremino**  
Pistache  
10,5g  
BM4022  
500g / PCB : 1



**Poche Cremino**  
Extra Noir  
10,5g  
BM4026  
500g / PCB : 1



**Poche Cremino**  
Limoncello  
10,5g  
BM4045  
500g / PCB : 1

## Messori



**Cornet**  
Gaufrette  
Noisette  
GU0096876  
25g / PCB : 24



**Cornet**  
Gaufrette  
Caramel  
GU0096874  
25g / PCB : 24



**Cornet**  
Gaufrette  
Multicolores  
GU0096875  
25g / PCB : 24

● Les sucrés

# PETIT-DÉJEUNER

De quoi bien commencer la journée...!

## Superproducteur



NEW

Comptée  
Pommes  
du Sud-Ouest  
SPCPO003  
690g / PCB : 6



NEW

Comptée  
Pommes-Poires  
du Sud-Ouest  
SPCPP003  
690g / PCB : 6



Mini Cookies Bio  
Choco Noisettes  
au miel  
SPCON001 /  
11,8g / PCB : 170



Mélange Grillé  
Fr. au Paprika  
SPMRP003 /  
1kg / PCB : 10  
SPMRP004 /  
5kg / PCB : 2



Mix Fruits à  
coques Fr.  
Cucuma & Curry  
SPMIC004 /  
5kg / PCB : 2



NEW

Mélange Grillé  
Fr. aux raisins  
et Cranberries  
SPMCR003 /  
1kg / PCB : 10  
SPMCR004 /  
5kg / PCB : 2

## L'Atelier Saint-Michel



NEW

Boîte Métal  
madeleines  
Bonne Maman  
04067600  
600g / PCB : 6

## Nucellina



NEW

Pâte à tartiner  
choco noisettes  
intense  
ODCNUCINT  
215g / PCB : 9



NEW

Pâte à tartiner  
choco noisettes  
authentique  
ODCNUCAUT  
215g / PCB : 9

## Andresy



NEW

Confiture  
ancienne  
4 Fruits  
AL13673  
500g / PCB : 6



NEW

Confiture  
ancienne  
Abricot  
AL13668  
500g / PCB : 6



NEW

Confiture  
ancienne  
Figue  
AL13672  
500g / PCB : 6




NEW

Confiture  
ancienne  
Fraise  
AL13667  
500g / PCB : 6



NEW

Confiture  
ancienne  
Myrtille  
AL13670  
500g / PCB : 6



Mélanges de fruits à coques  
- Paprika Fumé  
- Curcuma & Curry  
- Raisins et Cranberries

# CONFISERIE NEW

Des confiseries mieux sucrées pour créer des moments uniques !

## Anis de Flavigny



Coffret 5 étuis assortis 18 g

A0412  
90g / PCB : 30

## SIC



Pastilles RDV  
Menthe forte  
sans sucre  
SIC404000  
10g / PCB : 24

Pastilles RDV  
Menthe verte  
sans sucre  
SIC403000  
10g / PCB : 24

## Caramels d'Isigny



Bouchée  
caramel beurre  
salé 9,5g  
CINCO1068  
2kg / PCB : 216

## Barkley's



Display offert  
pour l'achat des  
4 références  
DISPVIDEBAR



Chewing gum  
Menthe poivrée  
boîte en métal  
BARGUMPEP  
30g / PCB : 9



Chewing gum  
Cannelle  
boîte en métal  
BARGUMCAN  
30g / PCB : 9



Chewing gum  
Menthe verte  
boîte en métal  
BARGUMSPE  
30g / PCB : 9



Boîte métal  
Menthe poivrée  
9,5 x 6 x 2 cm  
BARPEP50  
50g / PCB : 6



## Afchain



Mini boîte  
métal Killtoit

AF50002  
9g / PCB : 24



Bonbonnière  
de 100 bâtons  
régisse pure

AF500004  
10g / PCB : 100



Sachet bêtises  
de Cambrai  
Menthe

AF140168  
1kg / PCB : 1

## Pierrot Gourmand



Étui 10 sucettes  
caramel

PG107388  
130g / PCB : 12



Étui 10 sucettes  
fruits

PG106394  
130g / PCB : 12



Boîte métal  
Menthe verte  
9,5 x 6 x 2 cm  
BARSPA50  
50g / PCB : 6



Boîte métal  
Anis  
9,5 x 6 x 2 cm  
BARANIS50  
50g / PCB : 6



Boîte métal  
Cannelle  
9,5 x 6 x 2 cm  
BARCAN50  
50g / PCB : 6



Boîte métal Can-  
nelle & pomme  
9,5 x 6 x 2 cm  
BARCP50  
50g / PCB : 9



Boîte métal Gin-  
gembre & orange  
9,5 x 6 x 2 cm  
BARGO50  
50g / PCB : 9

# CONFISERIES NEW

Des confiseries mieux sucrées pour créer des moments uniques !

## Vrac et sachets



Bergamote de Nancy

CSBER1402  
1kg / PCB : 1



Berlingots de Carpentras assortis

CBER601  
1kg / PCB : 1



Sachet vrac Nougat de Montélimar

NDI07201  
2,5kg / PCB : 1



Praline rose concassée  
18% amandes

MFRA10-122A-NAT  
5kg / PCB : 1

## Leone



Présentoir 18 parfums

LE3668  
27g / PCB : 54



Présentoir (citron, spritz, cerise, fraise, menthe)

LE3669  
27g / PCB : 36



Pastilles Leone Violette

LE3660  
27g / PCB : 18



Pastilles Leone Spritz

LE3666  
50g / PCB : 6



Pastilles Leone Menthe

LE3651  
27g / PCB : 18



Pastilles Leone Mojito

LE3667  
27g / PCB : 18



**Présentoir  
Nougat de  
Montélimar**  
ND101021X24  
35g / PCB : 24



**Chouchou  
Fleur de sel**  
CH3  
180g / PCB : 12



**Sucettes  
Tutti frutti en  
présentoir**  
OHSUCTUT  
55g / PCB : 36



**Cannes à sucre  
4 parfums  
mixtes**  
OHCANSOMIX  
28g / PCB : 96



**Pastilles Leone  
Citron**

LE3654  
27g / PCB : 18



**Pastilles Leone  
Cannelle**

LE3661  
27g / PCB : 18



**Pastilles Leone  
Fraise**

LE3657  
27g / PCB : 18



**Pastilles Leone  
Mandarine**

LE3656  
27g / PCB : 18



**Pastilles Leone  
Gingembre**

LE3665  
27g / PCB : 18



**Pastilles Leone  
Mixte**

LE3650  
27g / PCB : 18



## CADEAUX

Les recettes de votre choix montées en écran selon vos besoins. Ils sont personnalisables sur demande.



Écran en kraft  
1 bocal - Motif Tour Eiffel

SPECR002  
PCB : 1



Écran en kraft  
3 bocaux - Motif Bleu Noel

SPECR009  
PCB : 1



Écran duo en kraft  
1 bocal et un sachet de biscuits

SPECD001  
PCB : 1



Écran à boire et à manger  
à composer

SPEBM001  
PCB : 1

1 bouteille + 4 recettes  
2 bouteilles + 4 recettes  
1 bouteilles + 8 recettes



## MISE EN PLACE

Réglette, affichette, présentoir ou corner apéro sont idéals pour mettre en avant les recettes sur votre comptoir, bar ou étagère.



Réglette en chêne massif  
du massif Franc-Comtois

SPREG001  
PCB : 1



Affichette Sérigraphiée SP  
avec socle

SPAFF006  
PCB : 1



Corner Apéro

SPMEU001  
PCB : 1



Présentoir de comptoir

SPCAI001  
PCB : 1

# ILS NOUS FONT CONFIANCE



PRINTEMPS

publicisdrugstore



LES GRANDS VOISINS



## ESPACE PRO

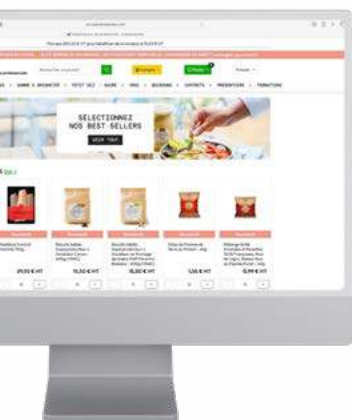
### UNE QUESTION, BESOIN D'UN CONSEIL ?

#### Contactez

Pauline BIGNON  
pauline@oh-gourmand.fr  
0659406449

### UNE SEULE ADRESSE POUR VOS COMMANDES :

**commande@oh-gourmand.fr**



**PRO.SUPERPRODUCTEUR.COM**



#### L'eShop engagé dédié aux pros des métiers de bouche

- Départ des commandes le lendemain, si commande avant 15h
- Minimum de commande 200 €HT, 28 €Ht de frais de port.

#### Franco dès 370 € Ht

Tout le catalogue Superproducteur et Oh Gourmand compris. Profitez-en !

*Retrouvez toutes les informations sur les CGV Oh Gourmand.*

UNE MARQUE



*La Pause Gourmande Engagée*

OH GOURMAND ARBORETUM  
1 place des papeteries  
92000 NANTERRE

Tél. 09 80 49 41 94

[www.superproducteur.com](http://www.superproducteur.com)  
[www.pro.superproducteur.com](http://www.pro.superproducteur.com)

