

Festif

Lerda

Les Festins du Terroir

Édition 2025







« *La **cuisine** est une question de **toucher**,
de **sentiment** et de **goût**.* »

— Alain Ducasse

Festins

01

CHARCUTERIE DE FABRICATION

Produits Frais (8)

p.06

02

LES VOLAILLES FARCIES

Produits Frais (10)

p.08

03

L&B COLLECTION PRESTIGE

Produits Frais (6)

p.12

04

ASSORTIMENTS

Produits Frais (56)

p.14

05

GIBIER FRANCE

Produits Frais (6)

p.30



•
Sommaire

Maison

Boudin

(Charcuterie de fabrication Lerda)

1/1



01 / *Boudin blanc nature*
— 140/160 GR SV X 10



02 / *Boudin blanc aux cèpes*
— 140/160 GR SV X 10



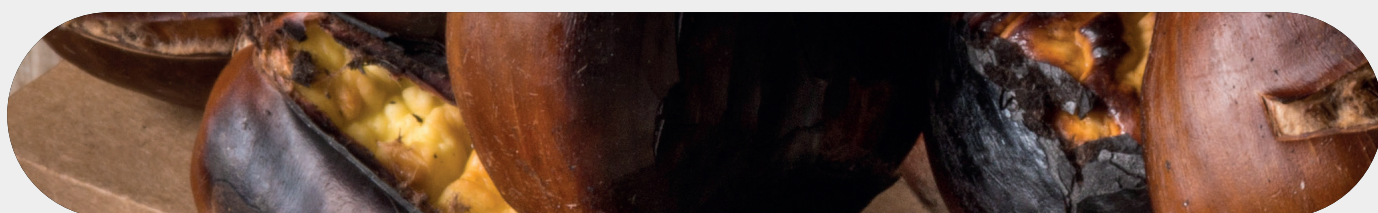
03 / *Boudin blanc aux morilles*
— 140/160 GR SV X 10



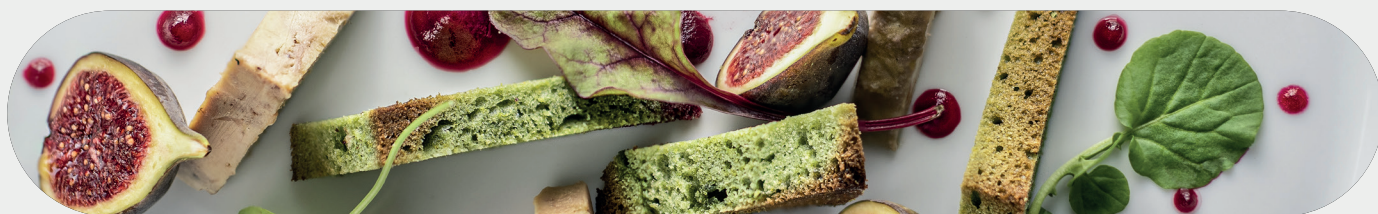
04 / *Boudin blanc aux truffes*
— 140/160 GR SV X 10



05 / *Farce fine aux marrons*
— SV X 1KG



06 / *Farce fine foie gras et figue*
— SV X 1KG

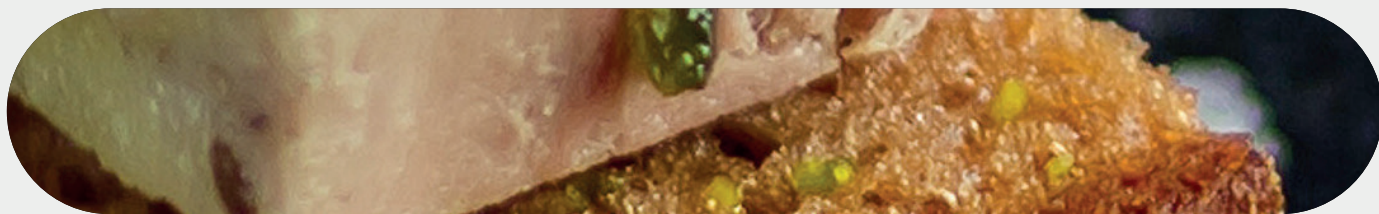


07 / *Farce fine aux truffes*
— SV X 1KG

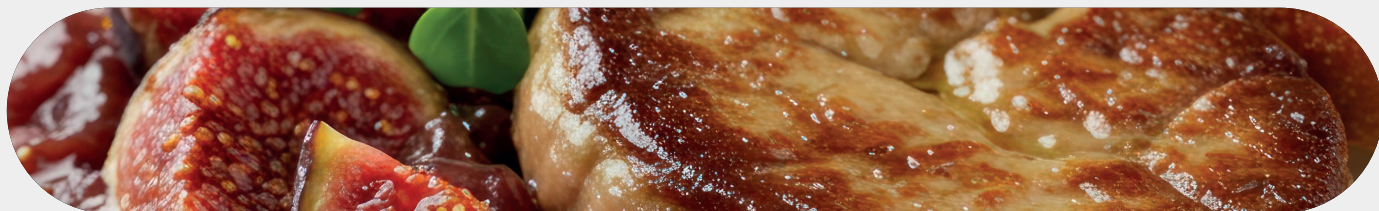


Les

01 / *Roti de chapon foie gras pain d'épice*
— 1,3 KG S/AT X 1



02 / *Roti de poularde foie gras figues*
— 600 gr S/AT X 2



Tailles

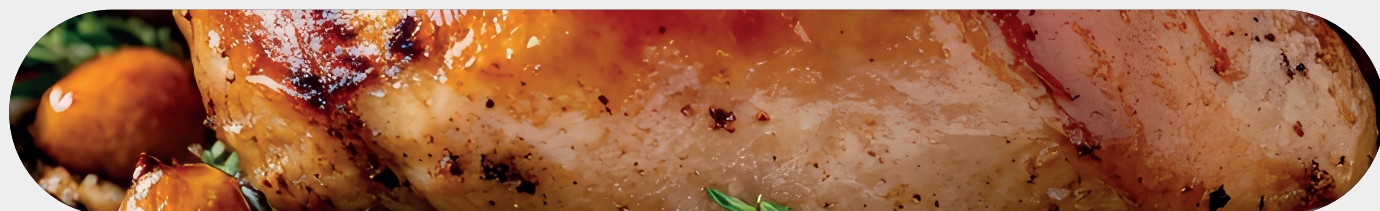
1/2



03 / *Roti de dinde aux morilles*
— 1,3 KG S/AT X 3



04 / *Paupiette de chapon aux marrons*
— 160/180 GR S/AT X 8



05 / *Mini ballotin de poulet figue et foie gras*
— sv x 10 140/180 gr



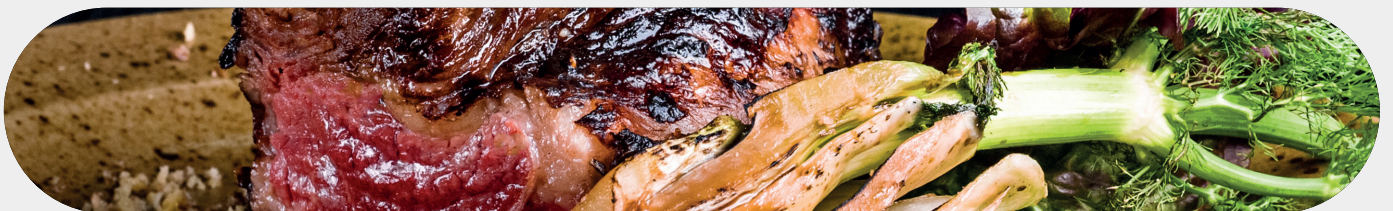
06 / *Grenadin de veau quasi France*
— 180/200 GR SV X 5



07 / *Grenadin de veau filet France*
— 180/200 GR SV X 5



08 / *Carre d'agneau 3/6/9 dtl/man France*
— SV X 2



09 / *Selle d'agneau désossée a plat France*
— SV X 2



10 / *Pavé filet de bœuf France*
— 180/200 GR SV X 5



Notailles

01 / *Entrcôte wagyu Japon*
— PCE 2/3 KG



02 / *Faux filet Wagyu Japon*
— PCE 2/3 KG



03 / *Filet de bœuf Wagyu Japon*
— 2 KG



04 / *TOMAHAWK WAGYU*
— 1,5/1,7 KG



•
I&L Co

05 / *Roti de bœuf rumsteak Wagyu Australien*
— SV X 2/3 KG



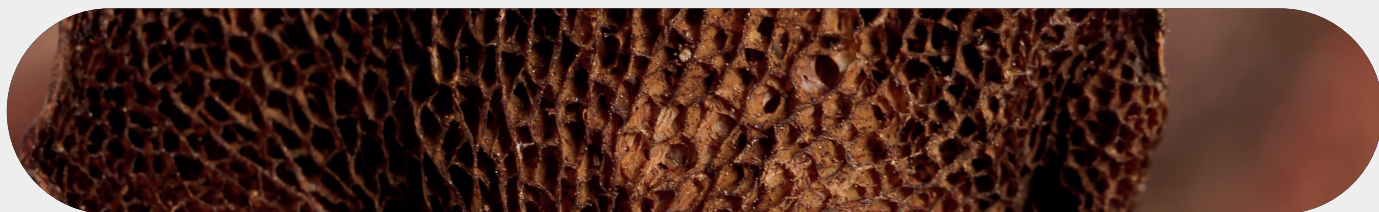
06 / *Picanha Wagyu Australien*
— 1,5/2 KG



Collection
Prestige

Assort

01 / *Morilles déshydratées*
— 500 gr pièce



02 / *Cèpes déshydratés*
— 500 gr pièce



festiments

1/13



03 / *Mélange forestier*
— 500 gr déshydraté / 1kg surgelé



04 / *Carpaccio de truffes*
— bocal 480 gr



05 / *Sauce truffe 8 %*
— bocal 450 gr



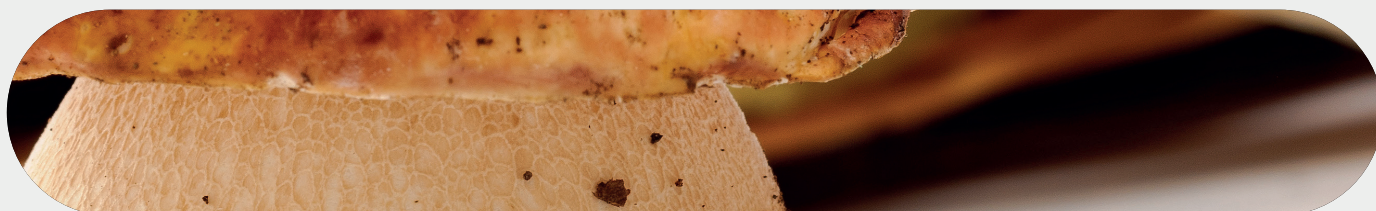
06 / *Truffes fraîches entières*
— à la demande



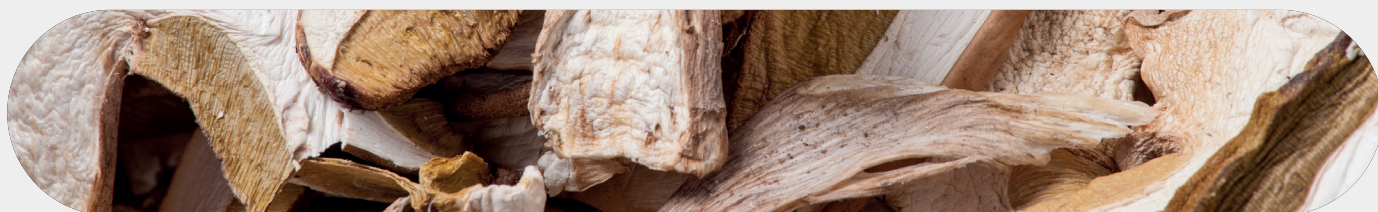
07 / *Truffes en morceaux*
— à la demande



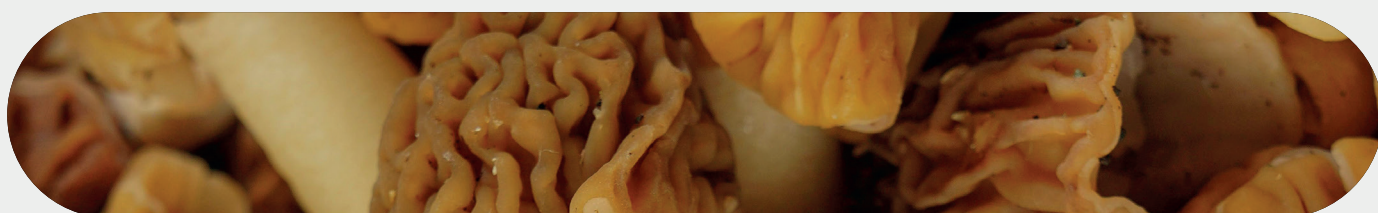
08 / *Cepe entier surgelé*
— poche 1 kg



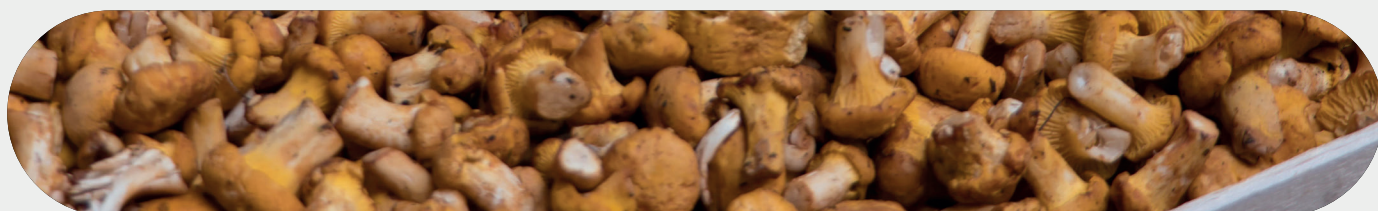
09 / *Cepe en morceaux*
— poche 1 kg surgelé



10 / *Morille entière*
— poche 1 kg surgelé



11 / *Girolle entière*
— poche 1 kg surgelé



12 / *Melange forestier*
— poche 1 kg surgelé



13 / *Gratin dauphinois 10 x 100 gr*
— poche 1 kg surgelé



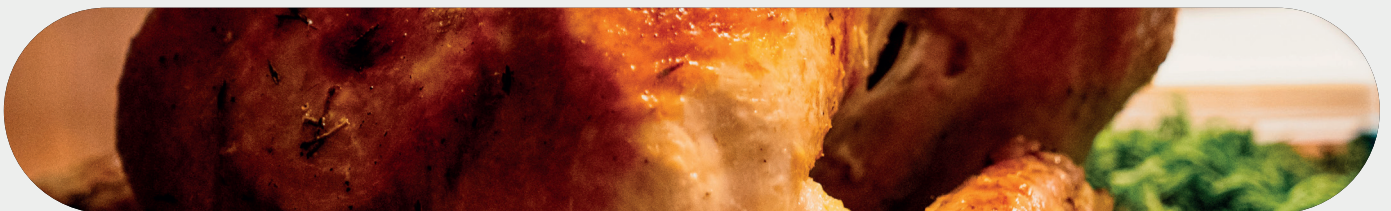
14 / *Écrasé de pomme terre aux Truffes noires*
— poche 1 kg surgelé



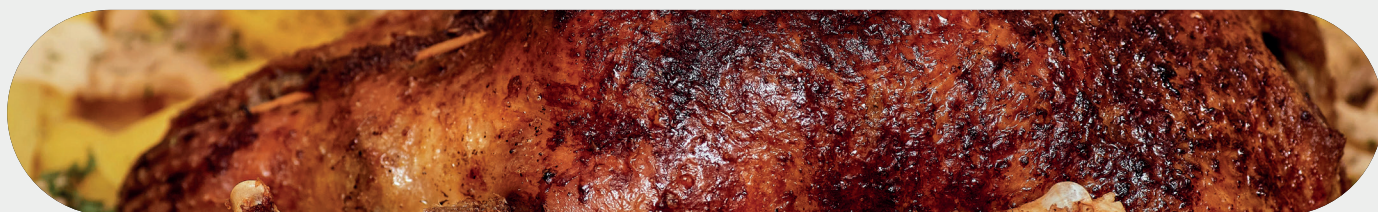
15 / *Dinde fermière effilée label rouge*
— pièce de 3/4 kg



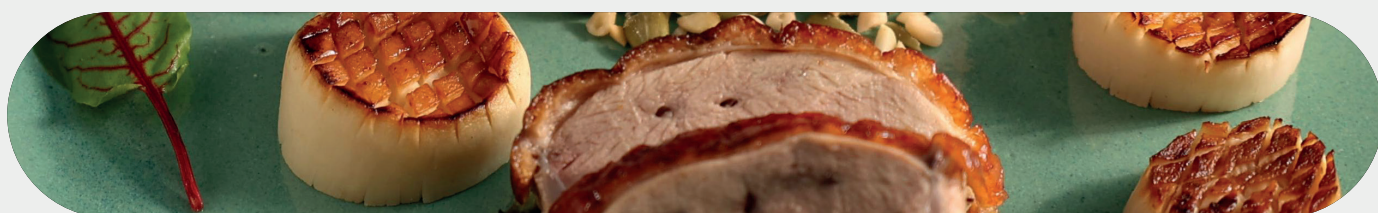
16 / *Dinde fermière PAC*
— pièce de 3/4 kg



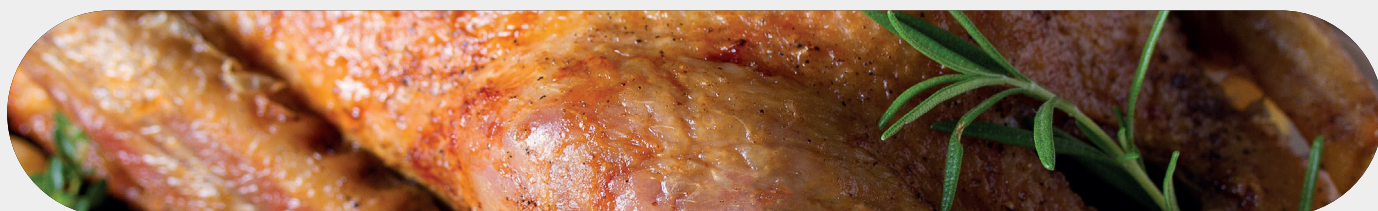
17 / *Dinde PAC*
— pièce de 2/5 kg



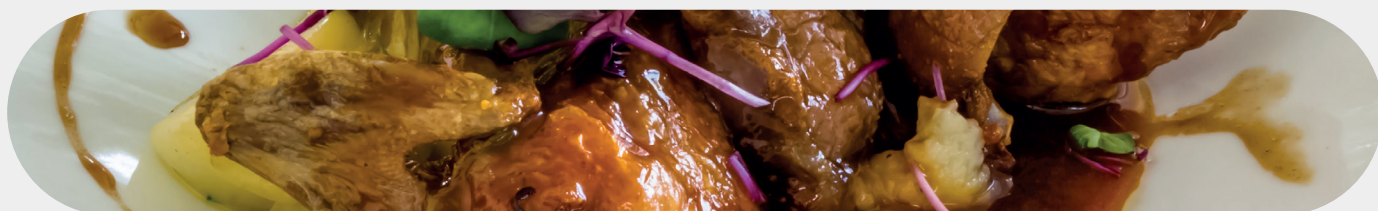
18 / *Oie effilée label rouge*
— 3/5 kg



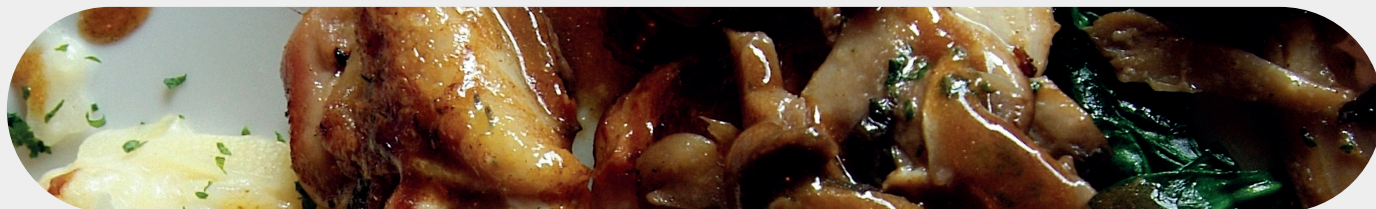
19 / *Oie PAC label*
— 3/5 kg



20 / *Pintade chaponnée efflée label rouge*
— 2/2,5 kg



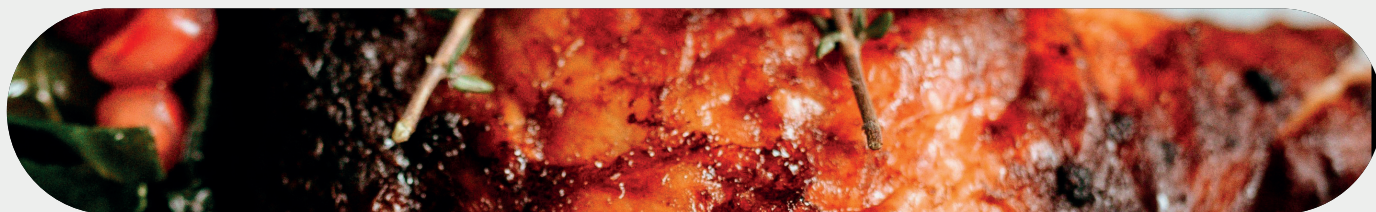
21 / *Pintade chaponnée PAC label rouge*
— 2/2,5 kg



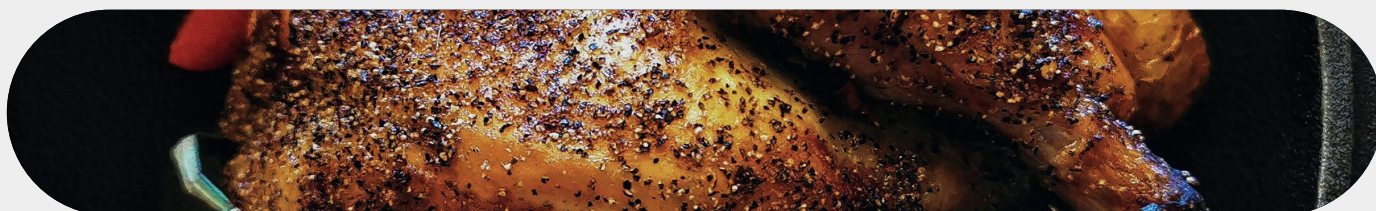
22 / *Poularde effilée du Gers*
— 3 kg



23 / *Poularde PAC du Gers*
— 3 kg



24 / *Suprême de Poularde*
— sv x 3



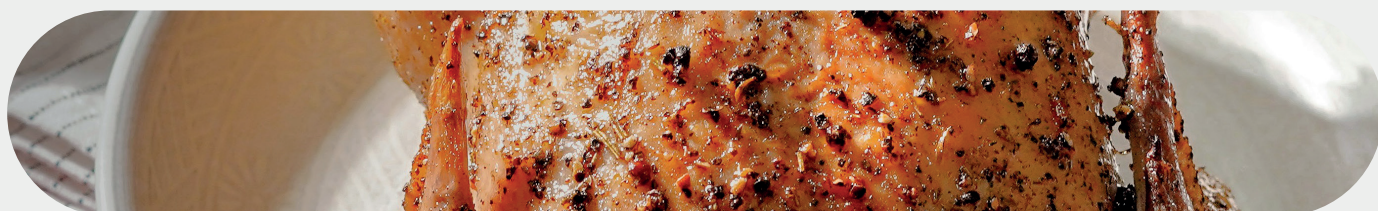
25 / *Cuisse de poularde*
— sv



26 / *Caille l'impériale*
— 180/200 gr



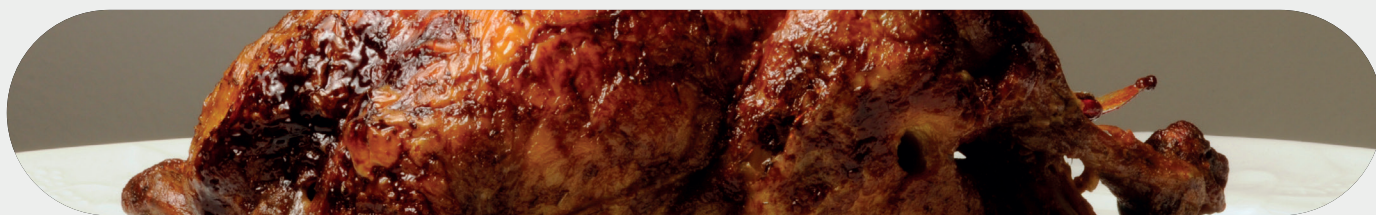
27 / *Pigeon domestique*
— 450/550 gr



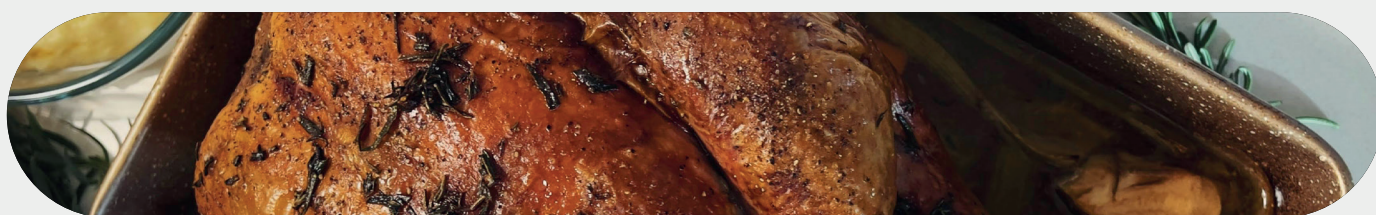
28 / *Chapon fermier effilé*
— 3/5 kg



29 / *Chapon fermier PAC*
— 3/5 kg



30 / *Chapon PAC ordinaire*
— 3/4 kg



31 / *Chapon PAC bio*
— 3/4 kg



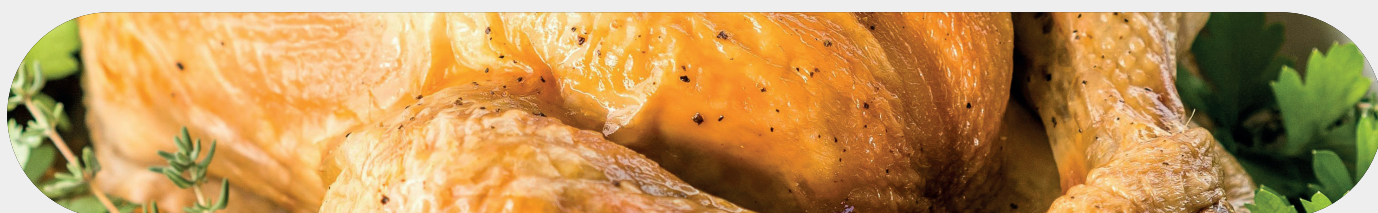
32 / *Cuisse de chapon*
— sv x 2



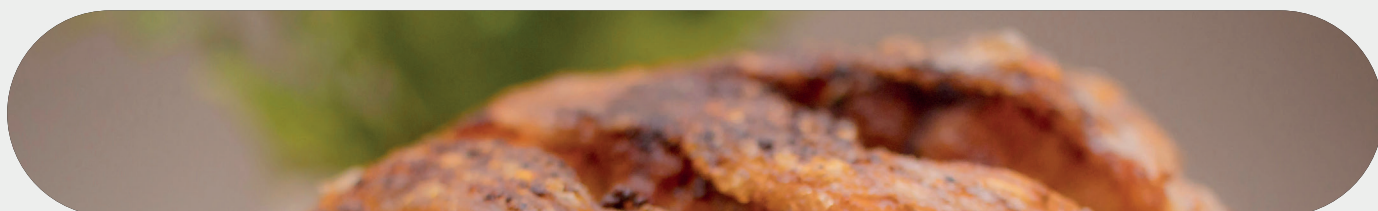
33 / *Suprême de chapon*
— 300/400 gr sv x 1



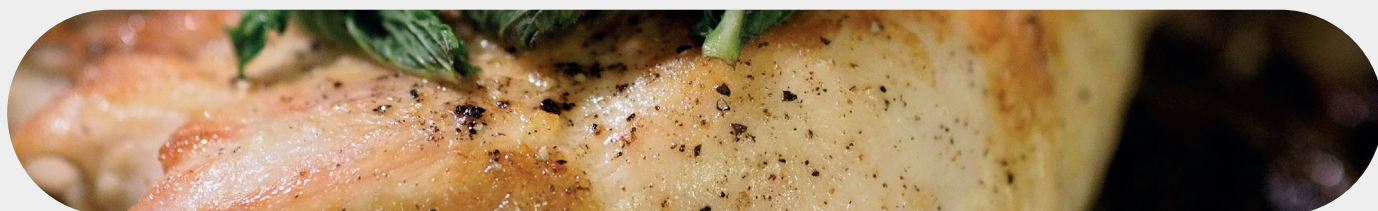
34 / *Poulet de Bresse effilé*
— 1,5/2,2 kg



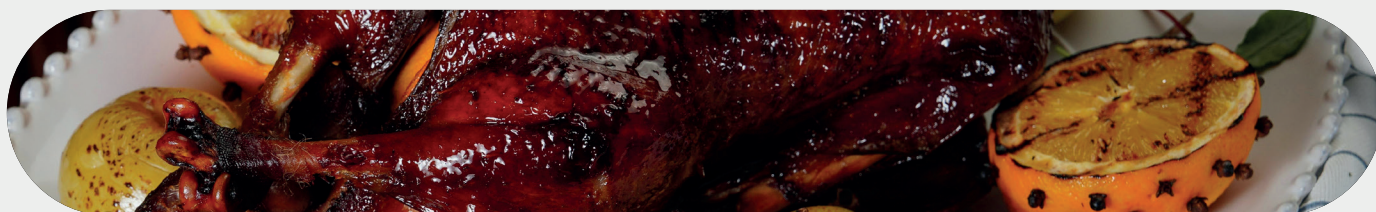
35 / *Poulet de Bresse au torchon*
— 1,5/2,2 kg



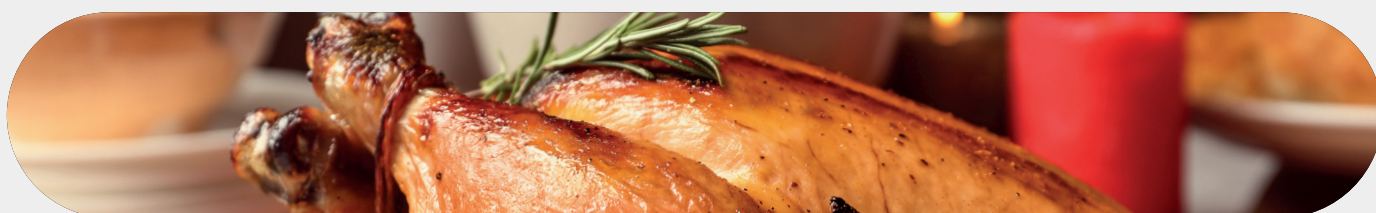
36 / *Chapon de Bresse effilé*
— 3/5 kg



37 / *Poularde de Bresse*
— 3/5 kg



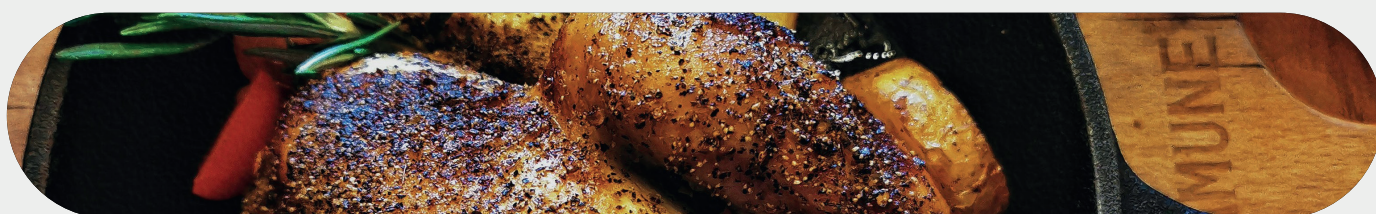
38 / *Dinde de Bresse effilée*
— 4/5 kg



39 / *Chapon effile jaune 3,5/3,9 kg*
— ct x 2



40 / *Chapon PAC jaune 3,2/3,7 kg*
— ct x 2



41 / *Dinde effilée de Noël 3,3/3,4 kg*
— ct x 2



42 / *Dinde PAC 3,2/3,7 kg*
— ct x 2



43 / *Pintade effilée de Noël 2,25/2,5 kg*
— ct x 2



44 / *Pintade de Noël PAC 1,6/1,7 kg*
— ct x 2



45 / *Poularde effilée jaune 2,3/2,7 kg*
— ct x 3



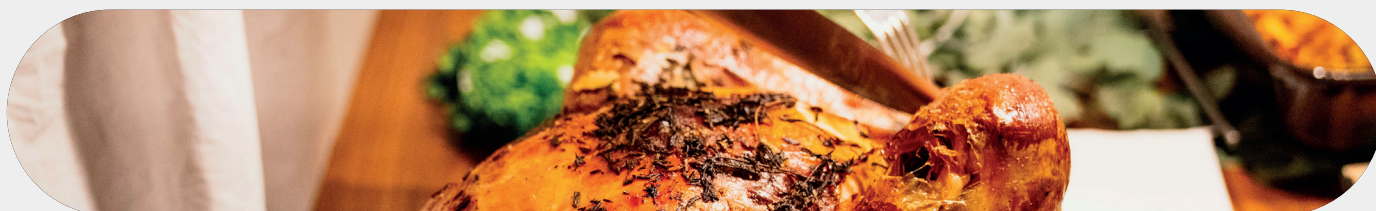
46 / *Poularde PAC jaune 2/2,2 kg*
— ct x 3



47 / *Suprême de chapon 350/550 gr*
— sv x 4



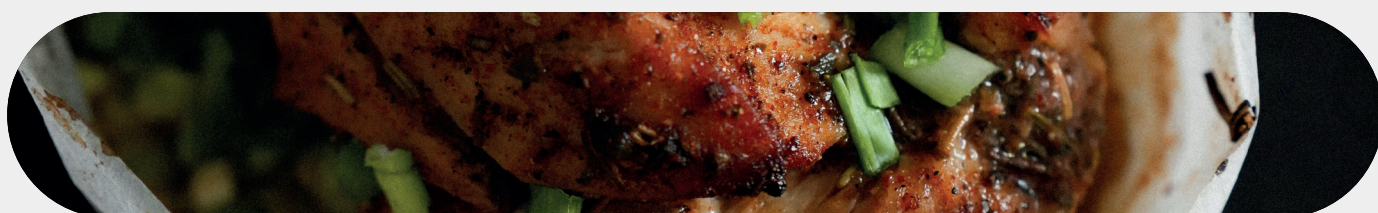
48 / *Cuisse de chapon 350/550 gr*
— sv x 4



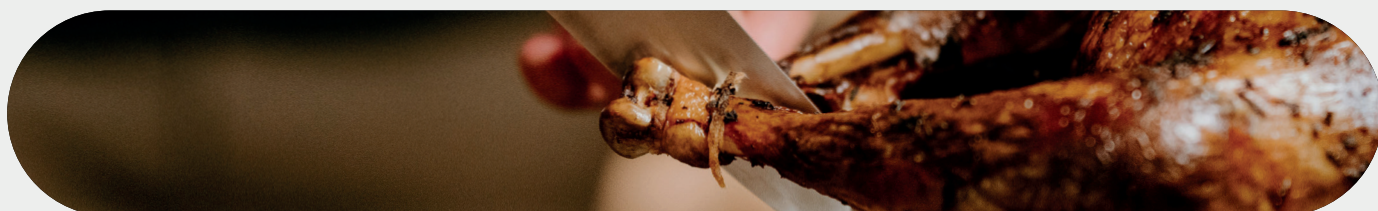
49 / *Cuisse de chapon desossée 250/350 gr*
— sv x 4



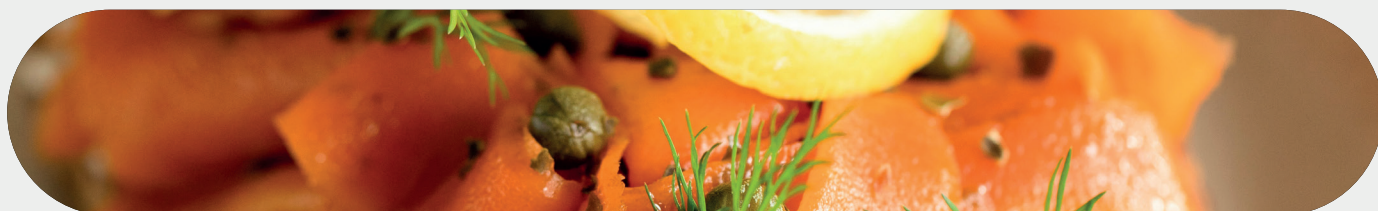
50 / *Paletot de chapon 2,5/3 kg*
— sv x 1



51 / *Cuisse de poularde 250/300 gr*
— sv x 4



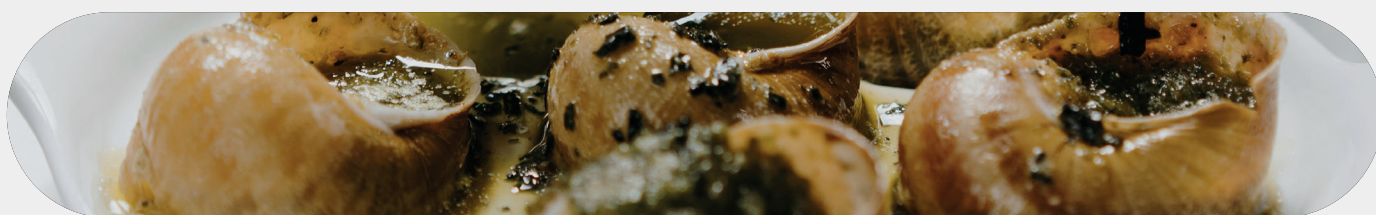
52 / *Saumon fumé tranché frais Norvège sans intercalaire*
— 800gr/1,2 kg



53 / *Noix de st Jacques Normande surgelé*
— sachet 1 kg



54 / *Escargot de Bourgogne persillade en coquille*
— sachet 560 gr 100 pcs

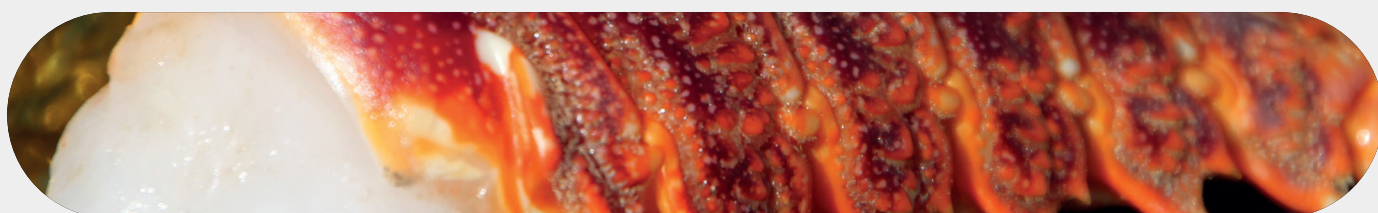


Assort

55 / *Langouste cuite entière*
— PCE



56 / *Queue de langouste cuite*
— PCE



timents

01 / *Dos de sanglier avec ou sans os France*
— Kg



02 / *Dos de cerf avec ou sans os*
— Kg

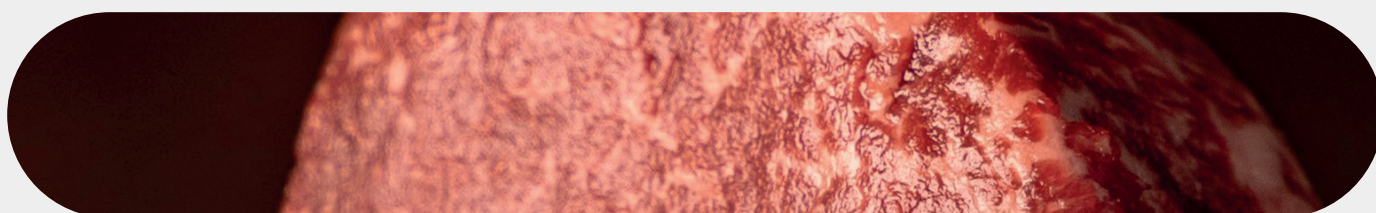


●
Gibier
France

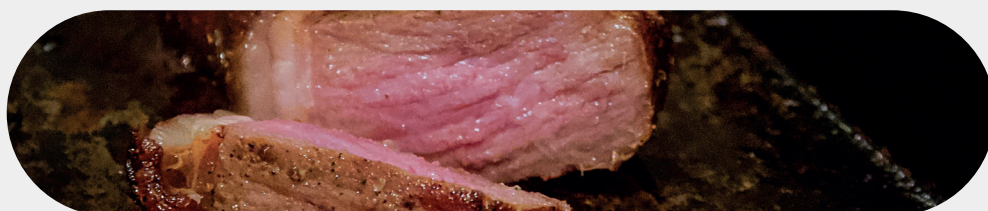
03 / *Tournedos de cuissot de cerf a trancher*
— 800 GR/1 KG



04 / *Dos de chevreuil avec ou sans os*
— 500GR/1,8 KG



05 / *Saute de chevreuil*
SV X 2,5 KG



06 / *Lievre avec ou sans peau*
— Kg





Lerda

CONTACT

04.98.11.02.30

www.lerda.fr