

SÉLECTION DE PRODUITS
RÉGIONAUX ET LOCAUX

#locavores



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

**RÉGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTE**



DS
RHÔNE-ALPES

#Locavores



**Nous vous proposons ici une sélection de produits
issus de la région Auvergne Rhône-Alpes,
Bourgogne Franche-Comté et proche.**

Consommer local est un engagement fort :

- c'est faire fonctionner l'économie locale
- c'est mettre en avant le savoir-faire de vos artisans et industriels locaux
- c'est valoriser les spécialités régionales
- c'est limiter le transport et le déplacement des produits.

**DS Rhône-Alpes
est votre partenaire
régional...**

**vosre maillon fort pour vous
accompagner dans cet engagement
de proximité et de service !**

**Pour vous aider dans vos appels d'offre,
voici quelques explications supplémentaires :**

• Y a t'il une différence entre un produit local et un produit en circuit court ?

Oui il y a une grosse différence !

Le terme « local » n'est pas réglementé mais on le détermine par la distance entre son lieu de consommation/vente et son lieu de production. Cette distance n'est pas définie strictement. Nous avons choisi ici de vous proposer une sélection de produits dans une zone définie (voir la carte).

Le terme "circuit court" est réglementé. Le circuit court réduit à un seul intermédiaire entre le producteur et le consommateur. Par conséquent, le produit issu de « circuit court » peut provenir de relativement loin, dès lors que la transaction ne fait pas intervenir plus d'un intermédiaire.

• Et les spécialités régionales ?

Vous trouverez aussi dans ce support une mise en avant de produits régionaux, les produits de votre terroir.

Cette gamme de produits est spécifique à DS Rhône-Alpes.

Nos clients des autres dépôts n'y ont pas accès car il s'agit de produits de spécialités très locales ! C'est pour nous un devoir de mettre en avant les spécialités qui font la richesse de notre région. Faites découvrir à vos scolaires les produits du terroir, de la région, réalisés dans la tradition !

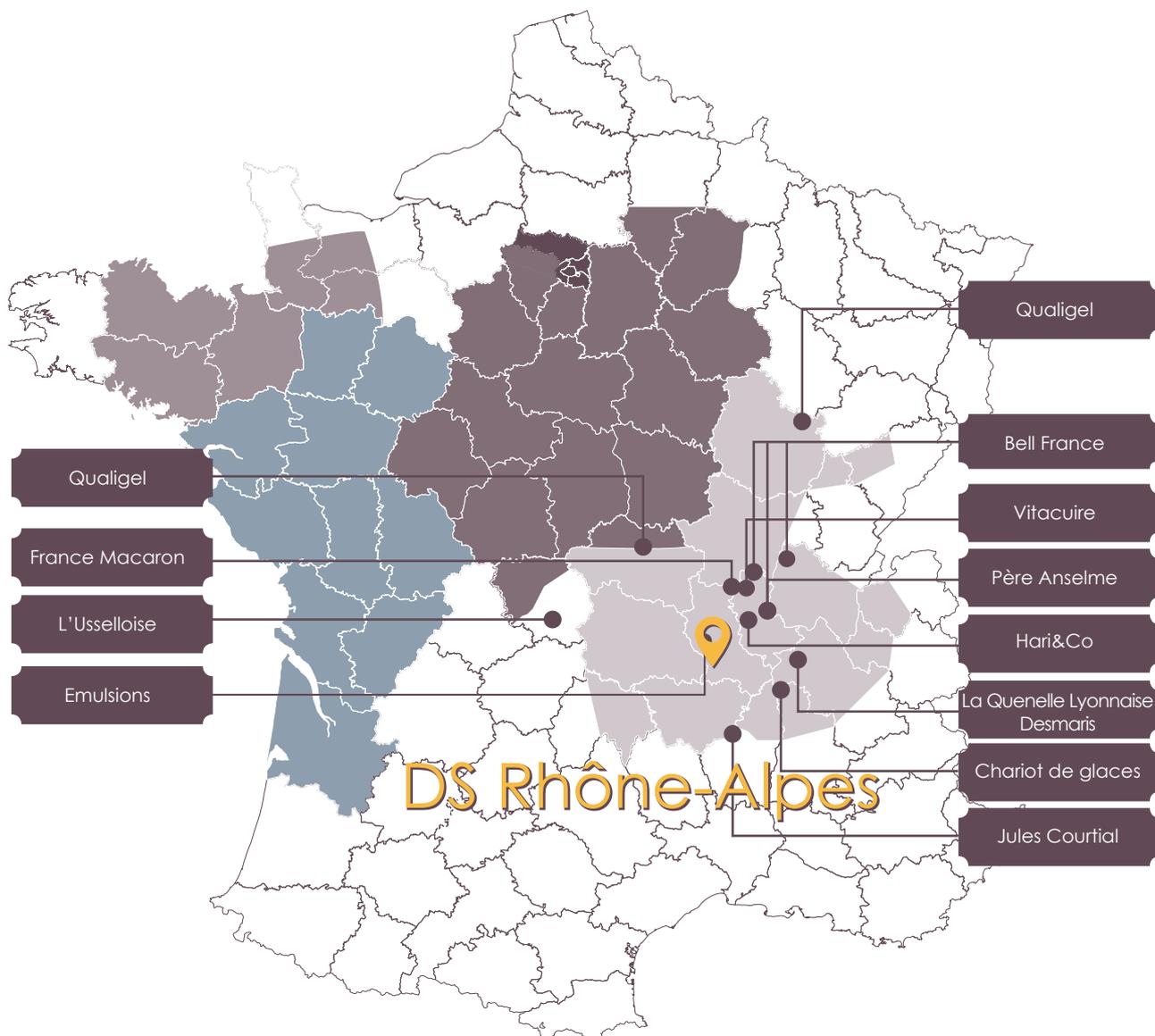
**Nous parlons ici de produits
strictement régionaux et locaux !**

La sélection que nous vous présentons n'est pas exhaustive.

**Il s'agit d'une mise en avant de produits principalement
destinés à la restauration collective.**

**Dans votre tarif général, vous retrouvez l'origine du produit
sur chaque ligne.**

Implantation des fournisseurs proposés dans notre sélection



SOMMAIRE

Spécialités lyonnaises	P. 4	Fournisseur local : Vitacuire	P. 15
Spécialités de Savoie	P. 8	Viandes et volailles locales	P. 16
Spécialités Drôme, Ardèche, Dauphiné	P. 10	Qualigel, fabriqué en local	P. 18
Spécialités Bourgogne Franche-Comté	P. 12	Fournisseur local : Hari&Co	P. 20
Spécialités auvergnates	P. 13	Chariot de glaces	P. 21
Spécialités consommées en local	P. 14	Emulsions	P. 22

Spécialités lyonnaises



SR SALADE D'ÉMINCÉ DE PIED DE VEAU

Pieds de bovins cuits désossés et émincés en cubes
assaisonnés en sauce mayonnaise, origine France, élaboré
Auvergne Rhône-Alpes

SEAU DE 3 KG

Réf. : 07972



SR MUSEAU DE BŒUF AU VINAIGRE

lamelles de museau au vinaigre, élaboré Auvergne Rhône-Alpes

SEAU DE 3,5 KG

Réf. : 07339



SR VÉRITABLE JESUS DE LYON

e 1,5 KG

SOUS FILET D'UNE PIÈCE

Réf. : 09308



SR JAMBON SUPÉRIEUR AC SANS NITRITE

e 8,5 kg, jambon supérieur avec couenne cuit au torchon,
sans nitrite, élaboré Auvergne Rhône-Alpes

CARTON DE 2 X 1 PIÈCE

Réf. : 09305



SR ROSETTE DE LYON TRANCHÉE

Ø 90 +/- 8 mm, élaborée Auvergne Rhône-Alpes
BARQUETTE DE 500 G (50 TRANCHES)

Réf. : 02547

SR VÉRITABLE ROSETTE DE LYON

e 2,8 kg, e 54 cm, viande de porc, boyau de porc
naturel, élaboré Auvergne Rhône-alpes

CARTON DE 2 X 1 PIÈCE

Réf. : 07942



SAUCISSON BRIOCHÉ

800 g, sous-film, à réchauffer, brioche pur beurre, élaboré Auvergne Rhône-Alpes

CARTON DE 8 X 1 PIÈCE

Réf. : 07013



SAUCISSON BRIOCHÉ

800 g, à cuire, pâte à brioche pur beurre (50 %), saucisson pur porc (50 %), à consommer chaud ou froid, élaboré France

CARTON DE 6 X 1 PIÈCE

Réf. : 05878



GÂTEAU DE FOIE DE VOLAILLE

150 g, Spécialité charcutière à base de foie de volaille (29 %), présentée en portion individuelle

CARTON DE 30 PIÈCES (3 BARQUETTES DE 10 PIÈCES)

Réf. : 17098



GRATONS LYONNAIS

Issu du rigon de porc origine France, élaboré Auvergne Rhône-Alpes

CARTON DE 5 X E 1 KG

Réf. : 07097



DEMI PIED CUIT PANÉ

e 250 g, élaboré Auvergne Rhône-Alpes

BARQUETTE DE 8 PIÈCES

Réf. : 07974



TABLIER DE SAPEUR PANÉ

150-250 g, élaboré Auvergne Rhône-Alpes

SOUS-ATMOSPHÈRE DE 8 PIÈCES (E 1,84 KG)

Réf. : 07008



Père Anselme

Située à **Vénissieux** dans le Rhône, la **Charcuterie Père Anselme** est spécialisée dans la fabrication et la vente en gros de **charcuteries lyonnaises**. Nous élaborons nos charcuteries lyonnaises et nos spécialités lyonnaises dans le respect des traditions depuis 1852. Notre fierté, c'est **la qualité et l'authenticité** de nos charcuteries.

SAUCISSON LYONNAIS À CUIRE

e 500 g, sous-vide, élaboré Auvergne Rhône-Alpes

SOUS-VIDE DE 6 PIÈCES (E 3 KG)

Réf. : 07015



SAUCISSON CHICAGO À CUIRE

e 150 g, sous-vide, origine France, élaboré Auvergne Rhône-Alpes

SOUS-VIDE DE 10 PIÈCES (E1,5 KG)

Réf. : 07973



SAUCISSON BEAUJOLAIS À CUIRE

e 500 g, maigre et gras de porc, trempé dans du beaujolais, élaboré Auvergne Rhône-Alpes

SOUS-VIDE DE 6 PIÈCES

Réf. : 07109



SABODET

e 600 g, à cuire, élaboré Auvergne Rhône-Alpes

BARQUETTE DE 6 PIÈCES

Réf. : 07016



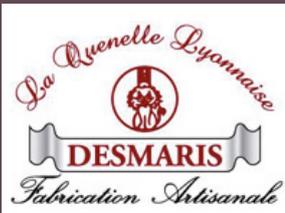
new

VERITABLE ANDOUILLETTE LYONNAISE AAAA

e 220g, Fraise de veau origine UE, oignons, moutarde, vin blanc, sel, épices, élaboré Auvergne Rhône-Alpes.

SOUS-VIDE DE 12 PIÈCES (2,64 KG)

Réf. : 09291



La quenelle lyonnaise Desmaris

Au sein de société Desmaris, tout le monde se met au service d'une seule bonne et noble cause : la quenelle. Et depuis 1989, on la décline pur beurre, aux morilles, aux légumes, à la volaille, au brochet ...

Sans limite dans l'originalité des saveurs, mais toujours dans le respect de la recette de base traditionnelle de cette spécialité Lyonnaise et à partir de matières premières hautement qualitatives. Un savoir faire récemment reconnu par le titre de Maître Artisan qui vient d'être décerné à cette entreprise familiale de 9 personnes.



BOUDIN NOIR DE LYON À LA CRÈME À L'ANCIENNE

e 125 g, à partir de viande origine France, boyau naturel de porc, élaboré en Auvergne Rhône-Alpes

BARQUETTE D'ENVIRON 2,5 KG

Réf. : 08664



ANDOUILLETTE TERROIR

e 200 g, panse de porc cuite, couenne de porc, moutarde, vin, vinaigre, oignon, sel, persil haché, citron, mélange d'épices, élaboré Auvergne Rhône-Alpes

SACHET DE 6 PIÈCES (E1,2 KG)

Réf. : 07010



MINI-QUENELLE NATURE

e 4 g, fabrication artisanale - recettes traditionnelles - sans colorant, sans conservateur

BARQUETTE DE 2 KG

Réf. : 07613



QUENELLES NATURES AU BEURRE

40 g, fabrication artisanale - recettes traditionnelles - sans colorant, sans conservateur

BARQUETTE DE 25 PIÈCES

Réf. : 07611



QUENELLES PUR BEURRE

135 g, fabrication artisanale - recettes traditionnelles - sans colorant, sans conservateur

BARQUETTE DE 10 PIÈCES

Réf. : 07612



QUENELLES DE BROCHET AU BEURRE

150 g, fabrication artisanale - recettes traditionnelles - sans colorant, sans conservateur

BARQUETTE DE 10 PIÈCES

Réf. : 07614



CARDON

Côtes de cardon en tronçon d'environ 40 mm, Espagne

CARTON DE 4 X 2,5 KG

Réf. : 07157

CARDONS LYONNAIS

Tronçons de cardons Lyonnais pasteurisés sous-vide, élaboré Rhône-Alpes

CARTON DE 10 KG (4 X 2,5 KG)

Réf. : 05321

Spécialités de Savoie



SAUCISSONS SECS DE SAVOIE NATURE

200 g, e 15 cm, Ø 4.5 cm, viande de porc origine France, boyau naturel de porc, 21 jours de sèche minimum, élaboré Savoie

CARTON DE 15 X 1 PIÈCE

NATURE

Réf. : 08763

AUX NOISETTES

Réf. : 08764

AU BEAUFORT

Réf. : 08765



JAMBON SEC DE SAVOIE 12 MOIS

e 5,7 kg, jambon de porc, sel de Guérande, désossé, sans nitrate, séchage 12 mois, élaboré Auvergne Rhône-Alpes.

CARTON DE 2 X 1 PIÈCE

Réf. : 09306



Info

Le « Jambon de Savoie » est un produit de salaison sèche élaboré à partir d'un jambon frais pesant 9,5 kg minimum après parage qui se caractérise par un salage lent au sel sec marin d'une durée minimale de 10 jours, un repos au froid obligatoire et des conditions d'étuvage et de séchage définies. La durée totale de fabrication est de 300 jours pour les jambons.



DIOTS DE SAVOIE NATURE

90 g, élaboré Savoie

SOUS-VIDE DE 10 PIÈCES

Réf. : 07130

DIOTS DE SAVOIE FUMÉS

90 g, élaboré Savoie

SOUS-VIDE DE 10 PIÈCES

Réf. : 09290

new

Info

Nous vous proposons un diot nature et un diot fumé.

Ces produits sont fabriqués en Savoie dans le respect des traditions.

Multipliez les recettes, multipliez les associations possibles, laissez parler votre créativité !

Les fritures qui se consomment localement



FILET DE PERCHE

5-10 g, *perca fluviatilis*, avec peau, IQF, pêchés dans les eaux douces d'Estonie

CARTON DE 4,5 KG OU 5 KG

Réf. : 05695

FILET DE PERCHE

10-20 g, *perca fluviatilis*, avec peau, IQF, pêchés dans les eaux douces d'Estonie

CARTON DE 4,5 KG OU 5 KG

Réf. : 07152



FRITURE D'ABLETTES

6-9 cm +/-10%, *Alburnus alburnus*, pêchées en eau douce (Grèce), en bloc de 1 kg

CARTON DE 7 X 1 KG

Réf. : 07014

Spécialités Drome, Ardèche, Dauphiné



JESUS SEC

e 2 kg, spécialité ardéchoise de salaison sèche pur porc, nu dans un filet, haché gros grain, élaboré Auvergne Rhône-Alpes

CARTON DE 5 X 1 PIÈCE

Réf. : 07340



JESUS CUIT

e 2 kg, charcuterie traditionnelle à base de viande et couenne de porc hachées, délicatement relevée, sous-vide, élaboré Auvergne Rhône-Alpes

CARTON DE 5 X 1 PIÈCE

Réf. : 07337



CAILLETTE BOULE

e 160 g, portion ronde, maigre et grad de porc, blettes et épinards, mélange d'épices, élaboré Auvergne Rhône-Alpes

SOUS-VIDE DE 6 PIÈCES (E960G)

Réf. : 08493

CAILLETTE EN PAIN

e 1,55 kg, à poêler, épaule et gorge de porc, épinard (16%), crêpine de porc, élaboré France

SOUS-VIDE D'ENVIRON 1,55 KG

Réf. : 07809



SAUCISSON SEC D'ARDECHE

e 350 g,

CARTON DE 12 X 1 PIÈCE

Réf. : 09226





Créée en 1930 par Jules Courtial, en Ardèche, la société Jules Courtial perpétue la tradition charcutière Ardéchoise en se positionnant comme un acteur de référence dans l'économie locale.

Par la suite, l'entreprise s'est développée grâce aux enfants de Jules Courtial, Pierre et Maurice.



SAUCISSE AUX HERBES

e 150 g, spécialité ardéchoise à base de viande de porc et d'épinards, sous boyau naturel, élaboré Auvergne Rhône-Alpes

CARTON DE 4 X E2,25 KG (15 PIÈCES)

Réf. : 07338



CHOU FARCI À LA CHÂTAIGNE

e 160 g, à réchauffer, farce à base de viande de porc, de chou émincé et de châtaigne (5%) enroulé dans une feuille de chou, fabrication artisanale, élaboré Auvergne Rhône-Alpes

SOUS-VIDE DE 14 PIÈCES (E 2,24 KG)

Réf. : 07804



JAMBONNETTE DE PORC COUSUE MAIN

e 3 kg, charcuterie traditionnelle à base de viande et de couenne de porc délicatement relevée, sous-vide, élaboré Auvergne Rhône-Alpes

CARTON DE 5 X 1 PIÈCE

Réf. : 07336



RAVIOLES TRADITIONNELLES

Petites pâtes farcies au fromage, sous forme de carrés de 2 cm x 2 cm prédécoupés, élaborées France

CARTON DE 4 X 1 KG

Réf. : 03226

RAVIOLE DU DAUPHINÉ LABEL ROUGE

50 % de garniture (comté, fromage frais blanc, comté AOP, emmental, persil, œufs frais), détachées

CARTON DE 5 X 1 KG

Réf. : 03692



Spécialités Bourgogne Franche-Comté



JAMBON PERSILLÉE DE BOURGOGNE

e 3 kg, forme demi-lune, viande cuite, sous-vide, jambon et épaule de porc, élaboré Auvergne Rhône-Alpes

CARTON DE 3 X 1 PIÈCE

Réf. : 07089



SAUCISSE DE MORTEAU

e 350 g, Ø 4,5-6,5 cm, hachage gros grain, réalisée à partir de viande de porc élevé au petit lait, embossée sous boyau naturel de porc, fermée par une cheville de bois, fumée aux résineux, élaboré Franche-Comté

BARQUETTE DE 3 PIÈCES (E 1,050 KG)

Réf. : 05338



SAUCISSE DE MONTBÉLIARD CUITE

125 g, fumée, cuite, réalisée à partir de viande de porc, embossée sous boyau naturel de porc, fabriqué en Franche-Comté

BARQUETTE DE 15 PIÈCES (E1,8 KG)

Réf. : 07727



GOUGÈRES AU COMTÉ

e 7 g, comté 18%, cuites, IQF, élaboré France

CARTON DE 8 X 1 SACHET DE 440G

Réf. : 15594



MINI-BRIOCHES AUX ESCARGOTS DE BOURGOGNE

13 g environ, à réchauffer, brioche garnie d'escargot Helix Pomatia et beurre persillé - Plateau de 24 pièces

CARTON DE 8 X 1 PLATEAU

Réf. : 13513



CHAIRS D'ESCARGOTS DE BOURGOGNE CUITES

Helix pomatia, belle grosseur, sachet zip refermable d'environ 105 pièces

CARTON DE 4 X 1 SACHET (500G)

Réf. : 03490

ESCARGOTS DE BOURGOGNE

e 7 g, Helix Pomatia, belle grosseur (coquilles de 31-34 mm), élaboré France

SACHET DE 48 ESCARGOTS

Réf. : 02077



Nés en 1930, sous la direction du grand-père de Stéphane LUC ; les Etablissements Ussellois Georges LUC de salaison, membre du Consortium des Salaisons d'Auvergne, sont fiers de leurs années d'expérience.

Le logo qui les représente, est resté une éternelle jeune Limousine, ancrée dans son terroir de Haute-Corrèze au cœur du Limousin et de l'Auvergne.

Ils ont su adapter leur savoir-faire aux nouvelles normes et méthodologies industrielles tout en conservant la tradition et l'esprit artisanal qui se révèlent dans la qualité de leurs salaisons, toujours élaborées à Ussel, au pied du plateau de Millevaches, en zone de montagne à environ 700 m d'altitude.

Spécialités auvergnates



TRANCHE DE JAMBON D'Auvergne

33 g mini, jambon de porc, sel, épices et plantes aromatiques, séchage 8 mois, IGP Auvergne, sous-atmosphère

BARQUETTE DE 30 TRANCHES (1 KG)

Réf. : 08762



DEMI-JAMBON SEC D'Auvergne

e 2,5 kg, sans os, environ 8 mois de séchage, IGP Auvergne, élaboré Auvergne

CARTON DE 8 X 1 PIÈCE

Réf. : 02528



JAMBON SEC AUVERGNE DÉSOSSÉ 8 MOIS

e 5,5 kg, jambon de porc, sel, épices et plantes aromatiques, séchage 8 mois, IGP Auvergne

SOUS-VIDE D'UNE PIÈCE

Réf. : 07595



ALIGOT DE L'AUBRAC

purée de pommes de terre, 35% de Tome fraîche de l'Aubrac au lait cru, crème, élaboré France

CARTON DE 3 X 2 KG

Réf. : 05544



SAUCISSON SEC IGP AUVERGNE

e 800 g, 30 cm, Ø 7 cm, élaboré à partir de viande de porc origine France IGP Auvergne, sous boyau naturel de porc, élaboré Auvergne Rhône-Alpes

CARTON DE 6 X 1 PIÈCE

Réf. : 09121



Spécialités consommées en local



CHAIR DE GRENOUILLES

chair de cuisse de grenouilles sauvages désossées, garantie sans additif, Indonésie

CARTON DE 20 X 500 G

Réf. : 02267

CUISSE DE GRENOUILLE COUPE YOGA - MARQUE SAT

Fejervarya cancrivora, sans additif, grenouille sauvage, origine Indonésie

CARTON DE 10 X 1 KG

13-15/LB Réf. : 07072

20-30/LB Réf. : 07073

16-20/LB Réf. : 07074

CUISSE DE GRENOUILLE COUPE YOGA

Fejervarya cancrivora, sans additif, grenouille sauvage, origine Indonésie

CARTON DE 10 X 1 KG

20-30/LB Réf. : 04072

13-15/LB Réf. : 04083

16-20/LB Réf. : 07148

CUISSE DE GRENOUILLE COUPE YOGA

Hoplobatrachus rugulosus, sans additif, grenouilles d'élevage, origine Vietnam

CARTON DE 10 X 1 KG

8-12/LB Réf. : 04087

13-15/LB Réf. : 07598

16-20/LB Réf. : 07599



Les feuilletés et tourtes

Réf. : 11392	CROISILLON DUBARRY	70 G	CARTON DE 60 PIÈCES
Réf. : 13630	TRESSE DE VOLAILLE FORESTIÈRE	140 G	CARTON DE 32 PIÈCES
Réf. : 17298	FEUILLETÉ SAUMON FUMÉ	110 G	CARTON DE 42 PIÈCES
Réf. : 15847	TOURTE FEUILLETÉE POULET POIREAUX	140 G	CARTON DE 30 PIÈCES
Réf. : 17634	FEUILLETÉ CHAMPIGNONS ET VOLAILLE	65 G	CARTON DE 63 PIÈCES
Réf. : 17635	FEUILLETÉ DU PÊCHEUR	70 G	CARTON DE 63 PIÈCES
Réf. : 18065	TRESSE AU COMTÉ	125 G	CARTON DE 30 PIÈCES
Réf. : 18902	FEUILLETÉ BOLOGNAISE	70 G	CARTON DE 64 PIÈCES
Réf. : 19130	PANIER TARTIFLETTE FROMAGE	110 G	CARTON DE 40 PIÈCES
Réf. : 19140	FEUILLETÉ FROMAGE DE CHÈVRE	110 G	CARTON DE 66 PIÈCES
Réf. : 19265	PANIER EMMENTAL	70G	CARTON DE 60 PIÈCES

Fournisseur local



Vitacuire, c'est d'abord une histoire de couple... **Une histoire née en 1952** lorsque Ginette et Emile Krief, restaurateurs lyonnais, se lancent dans **la livraison de pâte feuilletée surgelée.**

Familiale et indépendante, la société se déploie : **Jean-Yves Krief** et ses deux sœurs perpétuent le **savoir-faire traditionnel autour du feuilleté** décliné sous toutes ses formes (pâtes, apéritifs, individuels et à partager).

Avec l'arrivée de la 3ème génération en 2010, **Vitacuire innove** encore et propose désormais de nouvelles gammes sur le marché de l'apéritif.



PÂTE FEUILLETÉE PATISSIÈRE

Réf. : 04031

PÂTE FEUILLETÉE AU BEURRE

Réf. : 04062

Viandes et volailles locales

Les volailles locales



POULET FERMIER BLANC D'Auvergne

1.3-1.5 kg, poulet PAC, sans abats, nu, élevé en plein air 81 jours minimum, origine France

CARTON DE 4 PIÈCES

Réf. : 09300



FILET DE POULET FERMIER BLANC D'Auvergne

e180 g, issus de poulet élevé en plein air 81 jours minimum, origine France

SOUS-VIDE DE 10 PIÈCES (E1.8KG)

Réf. : 09301



POULET FERMIER NOIR DE BOURGOGNE

1.4-1.5 kg, poulet PAC, sans abats, nu, élevé en plein air 81 jours minimum, origine France

CARTON DE 4 PIÈCES

Réf. : 09303



FILET DE POULET FERMIER NOIR DE BOURGOGNE

e 200 g, issus de poulet élevé en plein air 81 jours minimum, origine France

SOUS-VIDE DE 10 PIÈCES (E 2 KG)

Réf. : 09304



CUISSE DE POULET FERMIER NOIR DE BOURGOGNE

e 300 g, issues de poulet élevé en plein air 81 jours minimum, origine France

SOUS-VIDE DE 10 PIÈCES (E 3 KG)

Réf. : 07034



INFO :

De tous les produits alimentaires le poulet a été le premier à obtenir le Label Rouge. Issus de souches rustiques sélectionnées pour leur qualité de viande et leur croissance lente, les poulets fermiers d'Auvergne sont élevés dans des bâtiments clairs à lumière naturelle de petite taille (400 m² maximum).

CUISSE DE POULET FERMIER BLANC D'Auvergne

240-280 g, issues de poulet élevé en plein air 81 jours minimum, origine France

SOUS-VIDE DE 10 PIÈCES (E 2.6 KG)

Réf. : 09302



Le porc Massif central



RÔTI DE PORC ÉCHINE MASSIF CENTRAL

e 2,2 kg, Issus de porcs élevés et transformés dans le massif central et ses contreforts.

SOUS-VIDE D'UNE PIÈCE

Réf. : 09288



SAUTÉ DE PORC MASSIF CENTRAL

e 60 g, pris dans l'épaule, issus de porcs élevés et transformés dans le massif central et ses contreforts.

SOUS VIDE DE 2 KG

Réf. : 09289



Le bœuf origine Auvergne Rhone-Alpes



ÉMINCÉ DE BŒUF AUVERGNE RHÔNE-ALPES

100% viande de bœuf (tende de tranche, tranche grasse, gîte noix, aiguillette), cru, boeufs nés, élevés, abattus et transformés en Auvergne Rhône-Alpes

SOUS-VIDE DE E 2,5 KG

Réf. : 09341

BOURGUIGNON ASSORTIMENT

60-80 g, Collier, jarret, macreuse, basse côte, épaule et gîte, boeufs nés, élevés, abattus et transformés en Auvergne Rhône-Alpes

SOUS-VIDE DE 2 KG ENVIRON

Réf. : 02799



RÔTI DE BŒUF AUVERGNE RHÔNE-ALPES

e 2 kg, sans barde, ficelé, boeufs nés, élevés, abattus et transformés en Auvergne Rhône-Alpes

SOUS-VIDE D'UNE PIECE

Réf. : 09340



STEAK HACHÉ BOUCHÈRE CHAROLAIS AUVERGNE RHÔNE-ALPES

125 g, 100% viande bovine de race charolaise, 15% MG, hachage gros grain, issu d'animaux nés, élevés et abattus en Auvergne Rhône-Alpes.

CARTON DE 6 KG (48 PIÈCES)

Réf. : 09339



Le bœuf origine Bourgogne Franche-Comté



BOURGUIGNON BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ

60 - 80 g, assortiment cubé : collier, basse côte, boîte à moelle issu d'animaux nés, élevés et abattus en Bourgogne Franche-Comté

SOUS-VIDE DE 2,5 KG ENVIRON

Réf. : 09342

ÉMINCÉ DE BŒUF BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ

100% viande de bœuf (tende de tranche, tranche grasse, gîte noix, aiguillette, bavette), cru, boeufs nés, élevés, abattus et transformés en Bourgogne Franche-Comté

SOUS-VIDE DE E 2,5 KG

Réf. : 09345



STEAK HACHÉ BOUCHÈRE BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ

120 g, 100% viande bovine, 15% MG, issu d'animaux nés, élevés et abattus en Bourgogne Franche-Comté.

CARTON DE 6 KG (50 PIÈCES)

Réf. : 09343



RÔTI DE BŒUF BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ

e 2 kg, sans barde, tente de tranche, ficelé, boeufs nés, élevés, abattus et transformés en Bourgogne Franche-Comté

SOUS-VIDE D'UNE PIECE

Réf. : 09344



Qualigel, fabriqué en local



FRIAND AU FROMAGE

65 g, Feuilleté cru, surgelé, doré à l'œuf, élaboré
Auvergne Rhône-Alpes

CARTON DE 80 PIÈCES

Réf. : 13417



FRIAND À LA VIANDE

65 g, Feuilleté cru, surgelé, doré à l'œuf, élaboré
Auvergne Rhône-Alpes

CARTON DE 80 PIÈCES

Réf. : 13418



FRIAND AU FROMAGE

110 g, Feuilleté cru, surgelé, doré à l'œuf, élaboré
Auvergne Rhône-Alpes

CARTON DE 48 PIÈCES

Réf. : 13421



Et aussi chez le même fournisseur



LA MARQUE POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE

Les produits Qualigel sont produits en France dans le respect de cahiers des charges stricts et exigeants. Cette sélection de produits est fabriquée dans votre région en s'appuyant sur le savoir-faire d'industriels français reconnus.



FEUILLETÉ HOT DOG KETCHUP

70 g, à cuire, pré-doré, feuilletage garni d'une saucisse de volaille et de ketchup, sans porc, élaboré France

CARTON DE 60 PIÈCES

Réf. : 12282



BEIGNETS

75 g, 30 % de fourrage, frit à l'huile de tournesol, IQF, élaboré France



CARTON DE 48 PIÈCES

ABRICOT

FRAMBOISE

Réf. : 18040

Réf. : 18042

CHOCOLAT

POMME

NOISSETTE

Réf. : 18043

Réf. : 18041

BEIGNETS EMBALLÉS

75 g, fourrage pommes, emballage individuel, élaboré France



CARTON DE 50 PIÈCES

POMMES

PARFUM

Réf. : 19124

CHOCOLAT

Réf. : 19125

et aussi
chez le même
fournisseur...



DONUT CACAO

55 g, Ø 88 mm, beignet nature, glaçage cacao et flocon de chocolat au lait, IQF, élaboré France

CARTON DE 48 PIÈCES

Réf. : 19129



DONUT SUCRÉ

55 g, Ø 88 mm, beignet sans huile de palme, nature, saupoudré de sucré, IQF, élaboré France

CARTON DE 48 PIÈCES

Réf. : 19128



DONUT FOURRÉ FRAISE

70 g, Ø 88 mm, beignet fourré d'une garniture à la fraise, glaçage fraise, IQF, élaborés France.

CARTON DE 48 PIÈCES

Réf. : 19138

DONUT FOURRÉ CHOCOLAT

70 g, Ø 88 mm, beignet fourré d'une garniture parfum chocolat-noisette, glaçage chocolat, IQF, élaborés France.

CARTON DE 48 PIÈCES

Réf. : 19139

Fournisseur local

HARi&CO

Prends-en de la graine !

HARi&CO c'est au départ la rencontre de Benoît et Manu, deux ingénieurs agronomes lyonnais. Pendant leurs études ils prennent conscience des enjeux climatiques liés à la surconsommation de viande et sont persuadés que **la transition vers les protéines végétales va s'intensifier dans le futur**. Mais arrivés le midi au resto U, ils n'avaient le choix qu'entre viande et poisson. Le problème était évident et c'est là qu'est née l'idée d'HARi&CO. Ils se sont alors intéressés de près aux légumineuses pour leurs atouts nutritionnels et environnementaux, et ont développé leur première **galette de lentilles bio**.

L'objectif : remplacer l'apport protéique du repas avec des cœurs de repas 100% végétaux et à base de lentilles, pois chiches ou encore haricots rouges. Avec le soutien de chefs qui croient en l'avenir du végétal, les premiers produits sont livrés dans les cantines scolaires en 2016. Aujourd'hui, ce sont plus de **3 millions d'enfants, de collégiens, de lycéens ou d'étudiants** qui ont pu découvrir nos produits sur l'année 2019 ! En parallèle, HARi&CO fait son arrivée auprès du Grand Public et est distribuée aujourd'hui par de grandes enseignes.

En 2020, HARi&CO c'est une équipe de 20 personnes, basée à Lyon et dans toute la France, qui travaille au quotidien avec cette optique : **pour aider la planète, commence à changer ton assiette !**



GALETTE DE LENTILLES PRÉCUIE BIO

90 g, à réchauffer, préparation cuisinée à base de lentilles vertes (origine France), de semoule de maïs et de semoule de blé, carottes et choux-fleur, issus de l'agriculture biologique, élaboré Auvergne Rhône-Alpes

CARTON DE 3,6 KG

Réf. : 08522



BOULETTE DE POIS CHICHE PRÉCUIE BIO

15 g, à réchauffer, préparation cuisinée à base de pois chiche (origine France), de semoule de maïs et de semoule de blé, issus de l'agriculture biologique, élaboré Auvergne Rhône-Alpes

CARTON DE 3,6 KG

Réf. : 08450





LE SAVOIR-FAIRE ARTISANAL

LE CHOIX DES MATIÈRES PREMIÈRES

- ★ Des ingrédients aux origines sélectionnées pour leur qualité organoleptique.
- ★ Pour les crèmes glacées, la base est une crème anglaise avec minimum 5 % de crème.
- ★ Pour les sorbets, la base est un sirop (eau et sucre) avec au minimum 45 % de fruits pour les fruits usuels et minimum 20 % de fruits pour les fruits acides (agrumes, fruits de la passion, mangue).
- ★ Pas de colorant ni d'arôme artificiel.
- ★ Sans conservateur.

LE TRAVAIL DE L'ARTISAN

- ★ Le respect du temps nécessaire de repos pour la maturation des recettes afin de révéler toutes les saveurs des ingrédients.
- ★ Foisonnement des recettes au minimum pour préserver les textures, la couleur permettant néanmoins d'obtenir un produit facile à travailler. La densité de la glace artisanale est donc plus importante. Comparez le poids des bacs en g / L pour le constater.
- ★ Remplissage et spatulage des bacs à la main au ras des bacs pour préserver le produit de l'air et donc de toute cristallisation.



décret du 2 avril 1998

GLACES & CRÈMES GLACÉES

LES CLASSIQUES

VANILLE BOURBON DE MADAGASCAR Réf. 06656

CHOCOLAT NOIR DE SUISSE Réf. 06657

CAFÉ PU ARABICA Réf. 06662

CARAMEL Réf. 06226

PISTACHE DE SICILE Réf. 06664

LES GOURMANDS

CRÈME BRULÉE Réf. 06698

SPÉCULOOS DE BELGIQUE Réf. 06669

VANILLE MACADAMIA Réf. 06758

STRACCIATELLA Réf. 06759

MARRON Réf. 06568

CHOCOLAT BLANC Réf. 06659

BUGLARE Réf. 06668

MENTHE CHOCOLAT Réf. 06663

PRALINÉ NOISETTE Réf. 06667

RHUM RAISINS Réf. 06660

PARFUMS D'ENFANCE

BARBE À PAPA Réf. 06615

CHOCOLAT AU LAIT Réf. 06658

PÂTE À TARTINER CHOCO NOISETTE Réf. 06740

EN RÉGION

BISCUIT ROSE ET CHAMPAGNE Réf. 06732

CARAMEL BEURRE ET SEL DE GUÉRANDE  Réf. 06661

ALCOOL DE VERVEINE Réf. 06429

CRÈME FRAÎCHE D'ISIGNY  Réf. 06666

NOUGAT DE MONTÉLIMAR Réf. 06665

SORBETS PLEIN FRUIT

FRUITS ROUGES

FRAISE SENG SENGANA Réf. 06633

FRAMBOISE Réf. 06635

GRIOTTE Réf. 06559

CASSIS Réf. 06634

MYRTILLE SAUVAGE DU CANADA Réf. 06695

LES EXOTIQUES

ANANAS DU COSTA RICA Réf. 06430

MANGUE ALPHONSO D'INDE Réf. 06638

NOIX DE COCO Réf. 06639

FRUIT DE LA PASSION Réf. 06637

BANANE DU COSTA RICA Réf. 06586

LES AGRUMES

PAMPLEMOUSSE ROSE Réf. 06589

MANDARINE D'ESPAGNE Réf. 06636

CITRON JAUNE DE SICILE Réf. 06671

CITRON VERT CITRON Réf. 06670

PARFUMS DU TERROIR

POMME VERTE GRANNY Réf. 06673

PÊCHE DE VIGNE DES MONTS ET COTEAUX DU LYONNAIS Réf. 06588

POIRE WILLIAMS Réf. 06672

ABRICOT DE FRANCE Réf. 06587

MELON Réf. 06502

MIRABELLE DE LORRAINE  Réf. 06640



RETROUVEZ TOUTE NOTRE GAMME SUR LE SITE INTERNET WWW.LECHARIOTDEGLACES.COM ET CRÉEZ VOS CARTES DE GLACES EN LIGNE !

Emulsions, fabriqué en local

émulsions

La marque pour les traiteurs et restaurateurs

Émulsions est une marque premium exclusivement fabriquée en France dans un cahier des charges strict :

- Utilisation de matières premières de qualité à la traçabilité assurée
- Valorisation d'un savoir-faire français
- Présentation et conditionnement adaptés à notre clientèle et à ses contraintes

Découvrez ici des produits Emulsions fabriqués par des artisans pâtisseries installés en Auvergne Rhône-Alpes.

Nous les avons sélectionnés pour la qualité de leur savoir-faire et leur attachement à la qualité.



COLLECTION MACARONS SUCRÉS ARTISAN

e 14 g, en alvéole, 7 pièces de chaque variété, 5 recettes : chocolat d'Equateur - citron vert - myrtille - noisette - spéculoos, élaboré en exclusivité par un artisan pâtissier français (Auvergne Rhône-Alpes)

BOÎTE DE 35 PIÈCES

Réf. : 18898



COLLECTION MACARONS SALÉS ARTISAN

e 14 g, en alvéole, 3 recettes : 14 macarons FOIE GRAS fleur de sel de Guérande, 14 macarons SAUMON FUMÉ crème d'aneth, 7 macarons à la TRUFFE - élaboré en exclusivité par un artisan pâtissier français (Auvergne Rhône-Alpes)

BOÎTE DE 35 PIÈCES

Réf. : 18832





BANDE SAINT-HONORÉ CARAMEL

510 g, 36 cm, 16 choux craquelés garnis d'une crème caramel décorés d'une pointe de confiture de lait sur un feuilletage caramélisé et nappé, crème diplomate à la vanille, élaboré par un artisan pâtissier français (Auvergne Rhône-Alpes).

CARTON DE 2 X 1 PIÈCE

Réf. : 08127



BANDE FAÇON PARIS-BREST

660 g, 36 cm, base pâte à choux pur beurre recouvert d'un croustillant chocolat noisette, d'une ganache chocolat et d'une mousse pralinée, décors amandes hachées et sucre glace, élaboré par un artisan pâtissier français (Auvergne Rhône-Alpes)

CARTON DE 2 X 1 PIÈCE

Réf. : 08891



BANDE FRUITS ROUGES MADELEINE PISTACHE

710 g, 36 cm, base biscuit madeleine à la pistache recouverte d'un croustillant chocolat blanc, d'une mousse vanille, d'une compotée de fruits rouges, décors mélange de fruits rouges, élaboré par un artisan pâtissier français (Auvergne Rhône-Alpes)

CARTON DE 2 X 1 PIÈCE

Réf. : 08892



Tous nos supports sont à télécharger
sur notre site internet



www.ds-restauration.com

SIRF

14, rue Bonséjour
85120 La Chaigneraie

Tél. : 02 51 53 58 10
Fax : 02 51 52 79 64

DS Armorique

PA de La Gaultière
rue de La Gaultière
35220 Châteaubourg

Tél. : 02 23 37 18 50
Fax : 02 23 37 60 38



DISVAL

47, rue du Clos Renard
45110 Châteauneuf-sur-Loire

Tél. : 02 38 46 83 80
Fax : 02 38 58 60 75

DS RHÔNE-ALPES

405, rue André Turcat
42160 Andrézieux-Bouthéon

Tél. : 04 77 34 07 75
Fax : 04 77 47 58 19

FRESCA

ZAC Val Vert - Croix Blanche
6 rue de la Butte au Berger
91220 Le Plessis Pate

Tél. : 01 64 54 54 00
Fax : 01 60 10 07 98

SOCIÉTÉ INDUSTRIELLE RAISON FRÈRES
S.A.S. au capital de 300 000 € - SIREN 546 850 231

Produits surgelés sauf :  produit frais

NOTA : Cette proposition est valable pour les commandes par boîte ou carton complet et dans la limite des stocks disponibles donc de ce fait sans engagement de durée.

• Sauf erreur typographique. Suggestions de présentation. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération • Tous nos prix sont exprimés en euros et sont hors taxes • Les prix de revient portion ou pièce sont purement indicatifs.

 Retrouvez-nous sur LinkedIn

SOCIÉTÉ D'EXPLOITATION DES SURGELÉS DISVAL ET DS RHÔNE-ALPES SAS
S.A.S. au capital de 469 600 € - SIREN 340 670 777

FRESCA SAS au capital de 830 000 €
SIREN 582 056 503

NUMÉRO D'APPEL GÉNÉRAL

0 800 530 532 Service & appel gratuits



Agissez pour
le recyclage des
papiers avec
DS Restauration
et Ecofolio.

