

SDP
RUNGIS

#19 HIVER 2026

L'ÉPICERIE FINE EN

Fêtes

les nouveautés

Vins & spiritueux



L'authenticité des Pouilles dans un incontournable de l'apéritif

Elaborés selon la tradition du sud de l'Italie, ces tarallinis séduisent par leur texture croquante et leur forme en anneau. Une touche gourmande et méditerranéenne, déclinée en quatre saveurs :

- **Nature** : une recette traditionnelle, idéale pour accompagner toutes les tartinades, charcuteries et fromages.
- **Saveur pizza** : des notes gourmandes de tomate et d'herbes aromatiques aux saveurs de l'Italie.
- **Ail et piment** : un mariage relevé qui apporte du caractère et réveille les papilles.
- **Romarin** : un parfum délicatement méditerranéen qui sublime les plateaux apéritifs.



ref. 5391 - Tarallini des Pouilles classique 250g ; ref. 5392 - Tarallini des Pouilles ail piment 250g ;
ref. 5393 - Tarallini des Pouilles saveur pizza 250g ; ref. 5394 - Tarallini des Pouilles romarin 250g.

Le premier plaisir des fêtes se savoure dès l'apéritif !

Recettes généreuses, textures croustillantes et saveurs gourmandes, le trio gagnant pour créer des instants de partage et lancer les festivités.

ref. 5370



Sablé artisanal au bleu d'Auvergne 100g

ref. 5371



Sablé artisanal au Cantal 100g

ref. 5372



Sablé artisanal au chorizo & épices 100g

ref. 5375



Sablé artisanal au chèvre & romarin 100g



Fabriqués artisanalement en Auvergne, ces sablés au beurre et aux fromages sélectionnés se déclinent en quatre recettes de caractère : Chèvre & romarin, Chorizo & épices, Cantal et Bleu d'Auvergne. Une spécialité gourmande idéale pour accompagner les apéritifs de fête.

ref. 5291



Crackers cheddar & romarin 130g

ref. 5292



Crackers cheddar & sel 130g

ref. 5293



Crackers saveur truffe 130g

ref. 5294



Long chips saveur huile d'olive & romarin 75g

ref. 5295



Long chips saveur poulet braisé 75g

Des recettes apéritives qui changent de l'ordinaire

À déguster sur du pain grillé, des crackers ou avec des légumes croquants, les Tartin'Apéros **La Vache qui regarde passer les trains** revisitent l'apéritif avec quatre recettes bio originales :

- **Sriracha** : une recette relevée qui apporte une note pimentée et pleine de caractère.
- **Champignons cèpes** : des saveurs boisées et généreuses pour un apéritif aux accents de sous-bois.
- **4 poivres** : un subtil assemblage de poivres qui offre une belle intensité aromatique.
- **Potiron châtaigne** : une recette douce et réconfortante, aux saveurs automnales, idéale pour les tables de fin d'année.

Une gamme gourmande et créative, idéale pour les apéritifs de fête.



ref. 5296 - Tartin'apéro bio 4 poivres 180g ; ref. 5297 - Tartin'apéro bio sriracha 180g ;
ref. 5298 - Tartin'apéro bio potiron châtaigne 180g ref. 5299 - Tartin'apéro bio champignons cèpes 180g.



L'authenticité avec une touche de fantaisie

Fidèle à son univers gourmand et décalé, La Vache qui regarde passer les trains imagine des recettes qui allient authenticité, créativité et plaisir du partage pour faire de chaque apéritif un véritable moment de convivialité.

ref. 5323



Sauce chipotle 250ml

ref. 5324



Vinaigrette miel-moutarde 240ml



Idéales pour les grillades, burgers, viandes et salades, les sauces La Vache se déclinent en deux recettes gourmandes :

Chipotle : une sauce fumée et légèrement relevée, aux notes typiques du piment chipotle.

Miel & moutarde : l'équilibre parfait entre la douceur du miel et le caractère de la moutarde. Une recette onctueuse qui sublime les salades hivernales.

Deux incontournables qui enrichissent l'offre avec des recettes tendance et prêtes à l'emploi.

ref. 5325



Sauce burger 125ml

ref. 5326



Mayonnaise à l'ancienne 125ml

ref. 5327



Mayonnaise aux truffes 125ml

ref. 5328



Sauce aioli 125ml

ref. 5332



Sauce andalouse 125ml

Deux recettes de caractère autour du canard

Deux recettes qui mettent à l'honneur le canard à travers des associations pleines de personnalité. À déguster sur une tranche de pain de campagne ou quelques toasts pour un apéritif généreux.

- **Canard à l'orange confite** : la richesse du canard s'accorde à la douceur et aux notes délicatement fruitées de l'orange confite. Une recette équilibrée qui revisite un grand classique avec élégance.
- **Canard au magret fumé** : le magret fumé apporte une belle profondeur aromatique et prolonge les saveurs du canard. Une recette au caractère affirmé, idéale pour les amateurs de goûts francs.

Des recettes inspirées du terroir qui trouvent naturellement leur place sur les tables de fêtes à l'apéritif ou en entrée avec une salade.



ref. 5300 - Rillettes de canard à l'orange confite 120g ; ref. 5301 - Rillettes de canard au magret fumé 120g.

L'élégance des recettes du terroir

Rillettes de poisson ou de canard, terrines de viande et tartinades au foie gras pour varier les plaisirs et composer des planches généreuses. À déguster sur un pain de campagne, des toasts ou des crackers, elles trouvent aussi bien leur place sur les tables de fête pour un apéritif convivial ou une entrée raffinée.

ref. 5304



Rillettes de bar au Timut et framboises 90g

ref. 5305



Rillettes de rouget barbet au piment chipotle 90g

ref. 5306



Rillettes de saumon au citron de Menton 90g

ref. 5307



Sardines à l'ail à l'huile d'olive vierge extra 115g



Trois recettes inédites de saveurs iodées prêtes à tartiner :
Bar au poivre Timut & framboises : un équilibre subtil et original.
Rouget barbet & piment chipotle : une recette relevée et pleine de caractère.
Saumon & citron de Menton : fraîche et délicatement acidulée.

ref. 5400



Terrine de campagne au spéculoos 180g

ref. 5401



Terrine de cerf Grand Veneur 180g

ref. 5402



Tartinade au foie de canard 20% foie gras, poivrons et sésame 90g

ref. 5403



Tartinade au foie de canard 20% foie gras, olives et parmesan 90g

Le foie gras, l'invité d'honneur des fêtes

Symbole de la gastronomie française, le foie gras se prête à toutes les envies, des repas de fin d'année aux instants d'exception. Deux recettes aux profils complémentaires pour satisfaire les amateurs de tradition comme de saveurs plus audacieuses.

- **Bloc de foie gras de canard origine France** : une texture fondante et une grande finesse, facile à trancher, il s'invite aussi bien sur des toasts à l'apéritif qu'en entrée, accompagné d'un chutney ou d'un pain aux fruits.
- **Foie gras entier de canard du Sud-Ouest IGP au piment d'Espelette** : une recette de caractère, subtilement relevée, qui sublime les saveurs du terroir.

Pensés pour répondre à toutes les envies, ces deux foies gras se distinguent autant par leur présentation que par leur format. Du bloc idéal pour enrichir les corbeilles de fin d'année au foie gras entier en bocal Le Parfait à partager, chacun arbore une nouvelle étiquette noire sublimée par un marquage cuivré métallisé, pour une présentation à la hauteur de son contenu.



ref. 5386 - Foie gras de canard entier du Sud-Ouest au piment d'Espelette 125g ;
ref. 5387 - Bloc de foie gras de canard origine France 80g.

Les corbeilles gourmandes, l'art d'offrir avec élégance

Déclinées en plusieurs formats et compositions, elles réunissent une sélection de produits d'exception dans un écrin raffiné. Une attention idéale pour les cadeaux d'entreprise, les collectivités et les fêtes de fin d'année.

ref. 5314



Coffret Gourmand : 1 vin Côtes de Bergerac blanc moelleux Les Caves de Roxane & Cyrano 37,5cl • 1 bloc de foie gras de Canard 90g • 1 confit d'oignons 110g • 1 long chips saveur truffe 75g • 1 sachet de chouchous 180g.

ref. 5315



Coffret trio en fête : 1 planche à découper en bois • 1 bloc de foie gras de canard 90g • 1 terrine de pintade miel et figue au foie de canard (20% foie gras) 90g • 1 terrine de chapon au foie de canard (20% foie gras) 90g • 1 couteau tartinéur manche noir.

ref. 1405



Coffret plaisir d'offrir : 1 vin rouge du Comté Tolosan Emotions 37,5cl • 1 terrine de cerf à l'Armagnac 180g • 1 terrine de Noël façon pain d'épices 180g • 1 terrine de canard au magret fumé 180g • 2 papillotes.

ref. 4498



Coffret Succès : 1 bloc de foie gras de canard 90g • 1 confit d'oignons cuisiné à l'ancienne 42g • 1 confit de figues cuisiné à l'ancienne 42g • 1 terrine de Noël façon pain d'épices 180g • 1 terrine de canard aux morilles 180g • 2 papillotes.

ref. 1729



Coffret prestige : 1 vin blanc moelleux du Comté Tolosan Emotions 37,5cl • 1 vin rouge du Comté Tolosan Emotions 37,5cl • 1 bloc de foie gras de canard 90g • 1 terrine de Noël façon pain d'épices 180g • 1 terrine de cerf à l'Armagnac 180g • 1 terrine de canard au magret fumé 180g • 1 étui de truffes au chocolat et éclats de caramel 40g • 1 confiture de pêche cuite au chaudron 28g • 1 confiture de cerise griotte cuite au chaudron 28g.



Le goût réconfortant des soupes d'antan

Inspirées des recettes d'autrefois, les soupes Potager de Grand-Mère revisitent les grands classiques avec des saveurs actuelles.

Velouté de lentilles corail, curry coco : une recette douce et onctueuse, relevée par les notes exotiques du curry et du lait de coco.

Mouliné de courgettes chèvre : une alliance délicate et gourmande, où la douceur de la courgette rencontre le caractère du chèvre.

Soupe de boulgour aux épices : une soupe généreuse et réconfortante, subtilement épicée pour une invitation au voyage.

Mouliné de légumes anciens : une recette authentique qui remet à l'honneur les saveurs des légumes d'antan.



ref. 5308 - Velouté de lentille corail curry et coco 73cl ; ref. 5309 - Mouliné de courgette et chèvre 73cl ;
ref. 5311 - Soupe de boulgour aux épices 73cl ; ref. 5312 - Mouliné de légumes anciens 73cl.

Le goût de la simplicité !

Cette sélection de produits prêts à l'emploi est pensée pour gagner du temps sans faire de compromis sur le plaisir gustatif et la qualité. Idéal pour composer un repas gourmand en toute simplicité.

ref. 5321



Risotto aux cèpes et à la tomate 400g

ref. 5322



Risotto aux asperges 400g



Le goût de l'Italie
★ Prêts à cuisiner, ces risottos accompagnent parfaitement viandes et poissons.
Risotto aux cèpes & tomate : un bel équilibre entre saveurs boisées et fraîcheur.
Risotto aux asperges : une recette onctueuse, délicate et savoureuse.

ref. 5318



Blanquette de volaille aux cèpes saveur champignons et moutarde à l'ancienne 300g

ref. 5319



Canard sauce châtaigne et pépites de magret fumé 300g

ref. 5320



Mijoté de bœuf au poivre de Kampot, petits légumes 300g

ref. 5429



Moutarde de Dijon 21cl

ref. 5430



Moutarde en grains 21cl

ref. 5431



Moutarde au basilic 21cl

ref. 5432



Moutarde verte à l'estragon 21cl

ref. 5433



Moutarde aux noix 21cl

ref. 5434



Moutarde au miel et au vinaigre balsamique 21cl

Des sauces prêtes à sublimer vos recettes

Prêtes à l'emploi, ces sauces classiques apportent une touche de caractère à chaque assiette. Faciles à mettre en œuvre, elles offrent un véritable gain de temps tout en garantissant une qualité constante.

Sauce Forestière : onctueuse et généreuse, ses notes de champignons subliment viandes, volailles et pâtes fraîches.

Sauce Nantua : délicate et crémeuse, ses saveurs d'écrevisses accompagnent avec finesse poissons, quenelles et fruits de mer.

Sauce Madère : riche et légèrement boisée, elle apporte une touche raffinée aux viandes et volailles.

Sauce Grand Veneur : fruitée et épicée, une sauce de caractère idéale pour sublimer gibier, canard et viandes nobles.

Sauce Roquefort : crémeuse et intense, elle révèle toute la puissance du roquefort avec les viandes, burgers ou pommes de terre.

Sauce Béarnaise : onctueuse et parfumée à l'estragon, un grand classique pour accompagner grillades, viandes et poissons.

Sauce Poivre Steak : relevée et gourmande, ses notes poivrées donnent du caractère aux steaks, bavettes et burgers.



ref. 5333 - Sauce Nantua 190g ; ref. 5334 - Sauce Madère 190g ; ref. 5335 - Sauce Poivre Steak 190g ;
ref. 5336 - Sauce Roquefort 190g ; ref. 5338 - Sauce Forestière 190g ; ref. 5339 - Sauce Béarnaise 190g ;
ref. 5340 - Sauce Grand Veneur 190g.

Le goût des grandes sauces !

Les sauces chaudes transforment chaque assiette en une véritable expérience gourmande. Une sélection de recettes incontournables pour accompagner toutes les viandes avec simplicité et gourmandise.

ref. 5363



Sauce Nantua 190g

L'incontournable sauce Nantua

Spécialité de la gastronomie française, la sauce Nantua séduit par sa texture onctueuse et ses délicates notes de crustacés. Idéale pour accompagner quenelles, poissons, Saint-Jacques et fruits de mer.



ref. 5364



Sauce Madère 190g

ref. 5365



Sauce Poivre Steak 190g

ref. 5366



Sauce Roquefort 190g

ref. 5367



Sauce Forestière 190g

ref. 5368



Sauce Béarnaise 190g

ref. 5369



Sauce Grand Veneur 190g

67 % de fruits, sublimés par la cuisson au chaudron

Une collection de 13 recettes qui révèle toute l'intensité du fruit, entre grands classiques et créations gourmandes.

Fraise : douce et généreuse • **Framboise** : délicatement acidulée • **Abricot** : ensoleillé et fondant • **Cerise noire** : intense, idéale avec les fromages • **Myrtille & Cassis** : une alliance pleine de caractère • **Mirabelle** : subtilement miellée • **Pêche** : douce et fruitée • **Poire & Vanille** : délicatement parfumée • **3 Agrumes** (orange, pamplemousse, citron) : fraîche et acidulée • **4 Fruits Rouges** (framboise, fraise, groseille, griotte) : intense et équilibrée • **Figue** : parfaite avec le foie gras ou les fromages • **Mangue, Passion & Papaye** : une création exotique • **Confiture de Noël** (63 % de fruits : potiron, pomme, orange) : des saveurs chaleureuses.



ref. 5409 - Fraise cuite au chaudron 67% de fruits 350g ; ref. 5410 - Framboise cuite au chaudron 67% de fruits 350g ;
ref. 5411 - Abricot cuit au chaudron 67% de fruits 350g ; ref. 5412 - Cerise noire cuite au chaudron 67% de fruits 350g.

Des grands classiques, aux créations les plus originales

Treize préparations de fruits aux saveurs authentiques, à savourer au petit-déjeuner, au goûter ou lors d'un moment de dégustation.

ref. 5422



Confiture de Noël cuite au chaudron
63% de fruits 350g



La Confiture de Noël (63 % de fruits)
Une recette festive qui marie le potiron, la pomme et l'orange, délicatement relevée de cannelle et de gingembre. Une création gourmande aux saveurs chaleureuses.

ref. 5413



Mirabelle cuite au chaudron
67% de fruits 350g

ref. 5414



Myrtille cassis cuits au chaudron
67% de fruits 350g

ref. 5415



Pêche cuite au chaudron
67% de fruits 350g

ref. 5419



Poire vanille cuite au chaudron
67% de fruits 350g

ref. 5420



3 agrumes cuits au chaudron
67% de fruits 350g

ref. 5421



4 fruits rouges cuits au chaudron
67% de fruits 350g

ref. 5423



Figue cuite au chaudron
67% de fruits 350g

ref. 5424



Mangue papaye passion
cuits au chaudron
67% de fruits 350g

L’Auvergne à croquer !

Élaborés artisanalement en Auvergne, ces biscuits au beurre se déclinent en recettes croquantes et fourrées pour satisfaire toutes les envies gourmandes.

Croquant nature : une recette traditionnelle, simple et authentique, à la texture délicieusement croustillante.

Croquant aux noisettes : des noisettes croquantes aux notes torréfiées pour une recette pleine de caractère.

Croquant aux pépites de chocolat : l’alliance du biscuit croustillant et des pépites fondantes pour une pause très gourmande.

Biscuit fourré à la pâte à tartiner : un biscuit sablé au cœur fondant, pour un plaisir résolument gourmand.

Biscuit fourré à la framboise : un cœur fruité qui équilibre douceur et légère acidité.

Biscuit fourré à la myrtille : une recette généreuse aux notes fruitées, délicates et légèrement acidulées.



ref. 5378 - Biscuit artisanal fourré myrtille 150g ; **ref. 5380** - Biscuit artisanal fourré framboise 150g ;
ref. 5381 - Biscuit artisanal fourré cacao noisette 150g ; **ref. 5382** - Croquant artisanal nature 230g ;
ref. 5384 - Croquant artisanal noisette 230g ; **ref. 5385** - Croquant artisanal pépites de chocolat 230g.

La Fabrique de Charline,
une collection de douceurs gourmandes

Biscuits, confiseries et chocolats : des recettes à savourer ou à offrir, idéales pour tous les instants gourmands et les fêtes de fin d’année.



ref. 5435



**Speculoos fourrés
et enrobés chocolat au lait 200g**

ref. 5436



Tuiles au chocolat 100g

ref. 5437



Mendiants 100g

ref. 5439



Pâte de nougat tendre aromatisée 125g

ref. 5388



Bonbons fruits acidulés 200g

ref. 5390



Bonbons fruits fondants 200g

ref. 5345



**Présentoir en bois 108 emplacements
+ 3 recharges de 30 sucettes
(cola, fraise, caramel beurre salé)**

ref. 5348 Recharge 30 cuchettes cola
ref. 5347 Recharge 30 cuchettes fraise
ref. 5346 Recharge 30 cuchettes caramel beurre salé

Les gressins gourmands d'Italie

Directement importés d'Italie, ces gressins marient le croustillant d'une recette traditionnelle à un généreux enrobage de chocolat. Une gourmandise originale idéale à savourer au moment du café, du thé ou à offrir pendant les fêtes. Déclinés en deux recettes.

Chocolat au lait : toute la douceur d'un chocolat onctueux.

Chocolat noir : des notes cacaotées intenses et raffinées.



ref. 5341 - Gressins chocolat au lait 150g ; ref. 5342 - Gressins chocolat noir 150g.

Les incontournables des cadeaux gourmands

Parfaits pour composer les corbeilles gourmandes de fin d'année, ces mini gâteaux de 90 g allient recettes traditionnelles, ingrédients de qualité et générosité. Élaborés avec une belle teneur en miel, ils offrent une présentation soignée et un format idéal pour les cadeaux gourmands.



ref. 5344



Mes napolitains fantaisie 130g

ref. 5352



Pain d'épices au miel 48% 90g

ref. 5353



Pain d'épices au miel 44% et figues 90g

ref. 5354



Gâteau au miel pomme et cannelle 90g

ref. 5355



Gâteau au miel citron et pavot 90g

ref. 5343



Mon dessert gourmand
Moelleux au chocolat 90g

ref. 5349



Chalet caramels au beurre salé 40g

Les fruits secs enrobés venus de Grèce

Depuis ses débuts à la fin des années 70, les créations Mr Rizos associent des fruits secs soigneusement sélectionnés à des enrobages originaux et gourmands. Une gamme pleine de caractère, idéale pour une pause sucrée ou pour compléter les corbeilles de fin d'année.

- Noix de cajou caramélisées : croquantes et délicatement caramélisées.
- Cacahuètes caramélisées saveur fraise : une touche fruitée et originale.
- Amandes caramélisées saveur mûre : de délicates notes de fruits des bois.
- Cacahuètes caramélisées au sésame : un mariage subtilement grillé.

Colorées, gourmandes et originales, les graines enrobées Mr Rizos apportent une touche de fantaisie aux rayons d'épicerie fine comme aux paniers garnis des fêtes.



ref. 5395 - Cacahuètes caramélisées enrobées graines de sésame 160g. ref. 5396 - Amandes caramélisées enrobées saveur mûre 160g ;
ref. 5397 - Noix de cajou caramélisées 160g ; ref. 5451 - Cacahuètes caramélisées enrobées saveur fraise 160g.

Les gaufrettes se réinventent !

Une sélection de gaufrettes venues de France et d'Europe, où savoir-faire, qualité et originalité donnent naissance à des recettes aussi surprenantes que gourmandes.



ref. 5404
Gaufrettes roulées croustillantes
fourrées chocolat 135g

ref. 5405
Gaufrettes roulées croustillantes
fourrées Dubaï style
chocolat pistache 135g

ref. 5406
Gaufrettes roulées croustillantes
fourrées citron 135g

ref. 5407
Gaufrettes roulées croustillantes
fourrées cappuccino 135g

ref. 5408
Gaufrettes roulées croustillantes
fourrées caramel salé 135g

ref. 5351

Un mètre de pur plaisir à partager ! Ces délicieuses gaufrettes croustillantes à la vanille séduisent autant par leur format original que par leur gourmandise. Présentées dans leur emblématique boîte Eugène Blond, elles apportent une touche ludique et rétro à la pause sucrée.

Un grand classique à croquer... centimètre après centimètre !

Le mètre de gaufrettes amusantes (11 sachets de 12 gaufrettes de 140g) 1540g

L'Accord Parfait, l'art des accords mets-vins

Une sélection d'appellations emblématiques du Languedoc pour accompagner les repas de fêtes et les plus beaux accords mets-vins.

Picpoul de Pinet : frais et minéral, aux notes de citron et de fleurs blanches. Idéal avec les fruits de mer ou à l'apéritif.

Pic Saint Loup : des arômes de cerise noire et de thym, relevés pour un final délicatement épicé.

Terrasses du Larzac : une belle intensité de fruits noirs et d'épices, parfaite avec les viandes rôties.

Fitou : un vin intense et équilibré, idéal avec une planche de charcuteries et de fromages.



ref. 5358 - Accord Parfait Pic Saint Loup 75cl ; ref. 5359 - Accord Parfait Terrasses du Larzac 75cl
ref. 5360 - Accord Parfait Picpoul de Pinet 75cl ; ref. 5362 - Accord Parfait Fitou 75cl

Vins et spiritueux pour célébrer les beaux moments

Des cuvées expressives et des rhums arrangés aux saveurs gourmandes, soigneusement sélectionnés pour accompagner l'apéritif, les repas de fête et les instants de convivialité.



Les rhums arrangés, tout en gourmandise
Macérés avec soin, ces rhums arrangés révèlent deux recettes généreuses : **Caramel, pomme & cannelle**, aux notes chaleureuses, et **Vanille & grains de café**, à l'équilibre subtil entre douceur et intensité.

ref. 5356



Rhum arrangé caramel pomme
cannelle au Rhum blanc
70cl

ref. 5357



Rhum arrangé vanille,
grains de café au Rhum blanc
70cl

ref. 5426



Greg & Juju Marselan - Syrah
75cl

ref. 5427



Greg & Juju Sauvignon - Terret
75cl

ref. 5440



Côtes du Rhône
Légende des Toques 75cl

ref. 5444



Mercurey Comte de Bernadotte
grand vin de Bourgogne 75cl

ref. 5445



Le Grr'Haut-Médoc
75cl

ref. 5447



Saint-Joseph AOP L'herbière
75cl

ref. 5448



Comté Tolosan Steakhouse
100% Malbec 75cl

Le vin qui parle aux amateurs de belles pièces

Élaboré à partir d'un assemblage de Syrah et de Marselan, ce rouge généreux affirme un caractère aussi gourmand que séduisant. Dès les premiers arômes, il dévoile de belles notes de fruits noirs et de fruits rouges mûrs, relevées par une touche d'épices qui apporte profondeur et personnalité à l'ensemble.

Une identité visuelle forte directement inspirée des codes graphiques de la boucherie, qui attire immédiatement le regard, interpelle en rayon et donne à la bouteille une vraie personnalité.



ref. 5443 - La pièce du Boucher IGP d'Oc Syrah-Marselan 75cl.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.