

Qualité Artisanat Réac-
tivité Recettes Made
in France Valeurs



Goût Plaisir Dégus-
ter Savoir-Faire Recherche

Qualité Artisanat Réactivité Re-
cettes

Made **Lachaud** in

France Valeurs Goût Plaisir

Dé- **CONSERVERIE ARTISANALE**

depuis 1979

guster Savoir-Faire Re-
cherche Qualité Artisa-
nat Réactivité Recettes

Made in France

Valeurs Goût

Plaisir Déguster



NOTRE SOCIÉTÉ

50 ans d'histoire :

1965 : **André Lachaud** crée son exploitation agricole pour produire du cornichon.

1979 : Il crée en parallèle la conserverie et met en place deux recettes qui connaîtront un vif succès : le **cornichon** au vinaigre et l'**oseille** pasteurisée (pour laquelle il obtiendra par la suite un brevet pour sa fabrication).

1990 : Son fils **Philippe Lachaud** intègre la société et ils travaillent côte à côte à l'élaboration de nouveaux produits.

De 1979 à nos jours : Ils mettent en place et développent ensemble un **réseau de producteurs locaux**. De nouveaux produits voient ainsi le jour : Truffes du Périgord, mini Pâtisseries, mini Courgettes, pointes d'Orties,...

De 2000 à nos jours : Suite au décès de son père, et en raison d'un accroissement important de l'activité, Philippe Lachaud décide d'abandonner l'exploitation pour se consacrer exclusivement à la Conserverie et la recherche constante de nouveaux produits originaux et de qualité.

2012 : Sa fille **Audrey** rejoint les équipes et travaille avec son père à perpétuer la tradition familiale.

La Conserverie c'est :

10 salariés dont 6 saisonniers

Une clientèle variée : *Epicerie fines, grossistes alimentaires, restaurateurs, boucheries, charcuteries, traiteurs, fromagers,...*

Une usine de fabrication située en Dordogne-Périgord.

Notre équipe



NOS ATOUTS



DES PRODUITS DE QUALITÉ

Un **savoir faire artisanal** qui se transmet de puis 3 Générations.

Des **produits récoltés et conditionnés à la main** pour garantir un contrôle optimal de la qualité.



Des produits fabriqués dans nos ateliers à partir de **produits frais**.

Des produits **sans additif, sans conservateur, sans colorant**.

Un **conditionnement adapté** selon les contraintes ou les secteurs d'activité.

ILS NOUS FONT CONFIANCE :

BienManger.com
Epicerie fine et cadeaux gourmands



Conserves Artisanales
depuis 1931



SOMMAIRE

- ■ Les Cornichons de France..... Page 7
 - Les Cornichons de France Pages 6 - 7
- ■ Les Condiments -
 - La Gamme Apéritive* Page 8
 - Les mini Oignons aigres-doux Page 9
 - Les Cerises Griottes aigres-douces Page 9
 - Les Champignons aigres-doux Page 9
 - Les mini Courgettes aigres-douces Page 10
 - Les mini Épis de Maïs aigres-doux Page 10
 - Les Cocktails de Légumes aigres-doux Page 11
 - Les mini Pâtisseries aigres-doux Page 11
 - Les Tomates séchées à l'huile d'olive Page 12
 - Le Caviar de tomates séchées..... Page 12
- ■ Les Plantes Condimentaires.....Page 13
 - L'Oseille en branche Page 14
 - L'Oseille en purée Page 14
 - L'Estragon en branches Page 14
 - La Pointe d'Ortie Sauvage Page 15
 - La Salicorne Page 15
- ■ Les Autres condimentsPage 16
 - Le Verjus « Perle de Raisin »Page 17
 - Les Piments Forts au vinaigre Page 17
 - Les Raisins sans pépin Page 18
 - Les Airelles sauvages Page 19
- ■ Les Condiments séchés ... Page 20
 - Les Morilles séchées Page 21
 - Les Cèpes séchés Page 21
 - Les Trompettes de la Mort séchées Page 22
 - Les Girolles séchées Page 22
 - Les Tomates séchées Page 23
 - Les Aubergines séchées Page 23
 - Les Poivrons séchés Page 23
- ■ Les Truffes Page 24
 - La Truffe du Périgord Pages 26 - 27
 - Tuber Melanosporum en CONSERVE*
 - La Truffe d'été Page 28
 - Tuber Aestivum en CONSERVE*
 - Les Truffes fraîches Page 29



LES CORNICHONS

De France





Le Cornichon de France

Le **Cornichon** reste aujourd'hui encore un incontournable de nos tables.

Il accompagne parfaitement tout type de plat à base de viande froide, de charcuteries, de raclettes, de crudités, mais permet également l'élaboration de sauces telles que la sauce tartare.

Récolté dans le centre de la **France** et conditionné frais dans notre usine, sa période de production s'étale de Juillet à Septembre.

3 recettes à découvrir.....

Matière première : 

Production : 

Le Cornichon de France

Au vinaigre d'alcool Façon Mamie

Cette recette au **vinaigre d'alcool** séduira par la texture croquante des cornichons et leur goût piquant et acidulé.

La recette traditionnelle !

Conditionnement	PNE	DLUO	Réf
378 ml	190 g	3 ans	113
850 ml	450 g	3 ans	114
1700 ml	900 g	3 ans	115



Sans additif, sans colorant, sans conservateur.

Le Cornichon de France

Au vinaigre de vin

Cette recette au **vinaigre de vin** saura vous séduire grâce à son goût moins acidulé que la recette au vinaigre d'alcool et une texture plus moelleuse du cornichon.

Conditionnement	PNE	DLUO	Réf
228 ml	110 g	3 ans	110
370 ml	190 g	3 ans	111
720 ml	380 g	3 ans	112



Le Cornichon de France

Au vinaigre aigre-doux

Cette recette au **vinaigre aigre-doux** est très appréciée de par son vinaigre légèrement sucré et son cornichon croquant de près de 2 cm de diamètre, idéal pour la confection de sandwich.

Conditionnement	PNE	DLUO	Réf
850 ml	450 g	3 ans	117





LES CONDIMENTS

La Gamme Apéritive





Les mini Oignons grelots

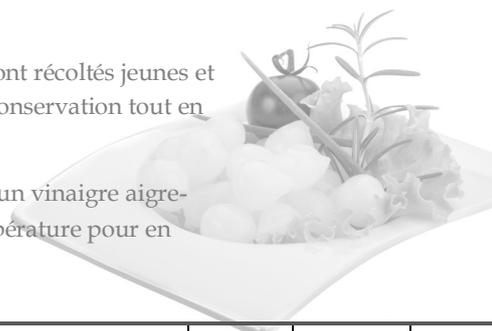
Au vinaigre aigre-doux

Ces mini oignons grelots originaires de Hollande, sont récoltés jeunes et aussitôt mis en fûts pour leur permettre une longue conservation tout en maintenant une qualité optimale.

Ils sont ensuite conditionnés dans notre usine, dans un vinaigre aigre-doux légèrement sucré puis pasteurisés à basse température pour en préserver toute leur saveur et leur croquant.

Ils s'accommoderont merveilleusement avec tout type de plat à base de viande froide, de charcuteries, de crudités, mais également avec les mijotés, en cocotte.

Ils vous séduiront par leur goût acidulé et leur texture ferme.



Conditionnement	PNE	DLUO	Réf
228 ml	110 g	3 ans	200
850 ml	500 g	3 ans	202

Matière première :



Production :



Les Cerises Griottes

Au vinaigre aigre-doux

Ces Cerises Griottes récoltées en France sont récoltées à maturité et conditionnées fraîches dans notre usine.

Elles s'accommodent à merveille avec tout type de plat à base de viande rouge (bœuf), magret de canard, gibier, ou mijotés.

Elles séduiront par leur goût acidulé et leur texture fondante.

idée recette : Magret de canard poêlé, miel et cerises aigres-douces (fiche recette disponible sur demande).

Conditionnement	PNE	DLUO	Réf
228 ml	110 g	3 ans	230
390 ml	190 g	3 ans	231
850 ml	500 g	3 ans	232
1700 ml	1000 g	3 ans	233



Matière première :



Production :



Sans additif, sans colorant, sans conservateur.

Les Petits Champignons de Paris

Au vinaigre aigre-doux

Ces Champignons de Paris sont produits localement en Périgord par un de nos producteurs partenaires.

Ils sont ramassés jeunes puis conditionnés aussitôt dans notre usine dans un vinaigre aigre-doux légèrement sucré.

Agrémentés d'une rondelle de citron frais, alliant acidité et texture moelleuse, ils seront idéals à picorer à l'apéritif ou à intégrer dans vos salades d'été.

Conditionnement	PNE	DLUO	Réf
228 ml	110 g	3 ans	530
390 ml	190 g	3 ans	531



Matière première :



Production :





Les Mini Courgettes du Périgord

Au vinaigre aigre-doux

Ces **Mini Courgettes** sont produits localement en **Périgord** par un de nos **producteurs partenaires**.

Elles sont ramassées jeunes puis conditionnées aussitôt dans notre usine dans un vinaigre aigre-doux légèrement sucré et agrémenté d'arômes naturels.

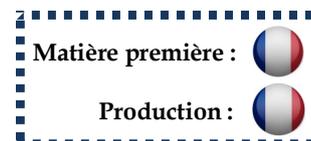
Leur période de production s'étend de juillet à Septembre.

Elles se substituent à merveille au cornichon dans vos plats à base de viande froide, de charcuteries, de crudités.

Elles sauront également vous séduire, à picorer entières à l'apéritif.



Conditionnement	PNE	DLUO	Réf
228 ml	110 g	3 ans	210



Les Mini Épis de Maïs

Au vinaigre aigre-doux

Ces mini épis de maïs originaires de **Thaïlande**, sont récoltés jeunes et aussitôt mis en boîtes pour leur permettre un longue conservation tout en maintenant une qualité optimale.

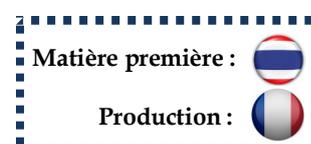
Ils sont ensuite conditionnés dans notre **usine**, dans un vinaigre aigre-doux légèrement sucré puis pasteurisés à basse température pour en préserver toute leur saveur et leur croquant.

Ils s'accommoderont merveilleusement avec tout type de plat à base de viande froide, de raclettes, de charcuteries, de crudités, mais également entiers à picorer à l'apéritif.

Ils vous séduiront par leur goût acidulé et leur texture ferme.



Conditionnement	PNE	DLUO	Réf
228 ml	110 g	3 ans	260
390 ml	190 g	3 ans	261
850 ml	450 g	3 ans	262



Sans additif, sans colorant, sans conservateur.



Le Cocktail de Légumes

Au vinaigre aigre-doux

Un mix de **Petits Légumes du jardin** récoltés à la main et conditionnés dans notre usine dans un vinaigre aigre-doux légèrement sucré.

Carottes, chou-fleur, cornichons, oignons blancs, tomates vertes, poivrons, ... autant de saveurs qui en feront un cocktail de couleurs et de textures, qui sublimeront vos plats à base de viande froide, de charcuteries, de crudités, de raclettes et apéritifs.



Conditionnement	PNE	DLUO	Réf
228 ml	110 g	3 ans	280
390 ml	190 g	3 ans	281



Sans additif, sans colorant, sans conserva-

Les Mini Pâtissons du Périgord

Au vinaigre aigre-doux

Appelés également « Artichauts de Jérusalem », les **Pâtissons**, de la famille des courges, sont principalement connus sous une taille plus grande et peuvent être de couleurs variables : jaune, blanc, vert.

Ces **mini Pâtissons** au vinaigre sont produits localement en **Périgord** par un de nos **producteurs partenaires**.

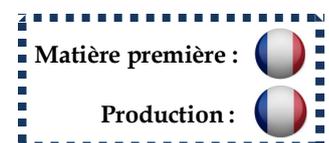
Ils sont ramassés jeunes puis conditionnés aussitôt dans notre usine dans un vinaigre aigre-doux légèrement sucré et agrémenté d'aromates naturels.

Leur période de production s'étend de juillet à début Septembre.



Ils se substituent à merveille au cornichon dans vos plats à base de viande froide, de charcuteries, de crudités, de raclettes.

Conditionnement	PNE	DLUO	Réf
228 ml	110 g	3 ans	220
390 ml	190 g	3 ans	221
850 ml	450 g (calibre > 50 mm)	3 ans	222



Sans additif, sans colorant, sans conserva-



La Tomate séchée À l'huile d'olive 22%

La **tomate séchée**, récoltée par notre producteur du sud de l'Italie dans leurs 2 sites d'Italie et de Tunisie, est séchée directement au soleil.

Elle est ensuite réhydratée dans notre usine dans un court-bouillon afin de lui redonner sa texture première, moelleuse, tout en conservant la richesse et la spécificité de ses arômes.

Elles vous séduiront par leur parfum puissant allié à la douceur de l'huile d'olive.

Côté cuisine, elles se marient idéalement avec tout type de plats : cakes, pizzas, sandwich, toast, crudités, viandes, volailles, etc...

N.B. : Du sel est répandu sur les tomates afin de leur permettre une déshydratation optimale. Nous en déconseillons de ce fait l'ajout à vos préparations.

Conditionnement	PNE	DLUO	Réf
228 ml	110 g	3 ans	550
390 ml	200 g	3 ans	551
850 ml	500 g	3 ans	552



Sans additif, sans colorant, sans conservateur

Le Caviar de Tomates séchées À l'huile d'olive 2,5 %

La **tomate séchée**, récoltée par notre producteur du sud de l'Italie dans leurs 2 sites d'Italie et de Tunisie, est séchée directement au soleil.

Elle est ensuite réhydratée dans notre usine dans un court-bouillon avant d'être broyée et agrémentée d'arômes naturels qui lui conféreront ce goût unique qui ravira vos papilles.

Très riche en parfums, vous apprécierez la tomates séchées sous sa forme tartinable.

Le caviar de tomates séchées peut se déguster tant froid sur des toasts à l'apéritif, que chaud sur des plats tels que les pizzas, sauces, viandes, volailles, pâtes, etc...

N.B. : Du sel est répandu sur les tomates fraîches afin de leur permettre une déshydratation optimale. Nous en déconseillons de ce fait l'ajout à cette

Conditionnement	PNE	DLUO	Réf
228 ml	200 g	3 ans	555
390 ml	350 g	3 ans	556





**LES PLANTES
CONDIMENTAIRES**





L'Oseille du Périgord En branche et en Purée

L'Oseille est un légume oublié, très prisée des grandes tables il y a encore quelques années.

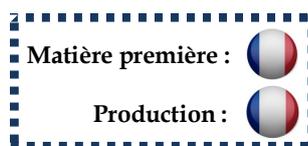
Elle est produite localement en Périgord par un de nos producteurs partenaires.

Ses feuilles sont ramassées à la main puis conditionnées aussitôt dans notre usine.

La période de production s'étend d'Avril à Mai et de Septembre à Octobre.

Elle sublimera merveilleusement vos plats à base de poisson, vos sauces, veloutés et quiches.

	Conditionnement	PNE	DLUO	Réf
En Branche	370 ml	200 g	4 ans	300
	850 cl	500 g	4 ans	302
En Purée	370 ml	300 g	4 ans	310
	850 cl	700 g	4 ans	311



L'Estragon de France En branches

L'Estragon est un condiment encore un peu méconnu au fort pouvoir aromatique.

Il est produit dans le centre de la France par un de nos producteurs partenaires.

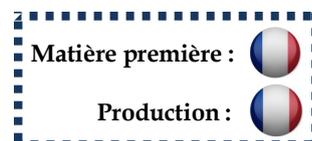
Ses branches sont ramassées à la main puis aussitôt conditionnées dans notre usine dans un vinaigre d'alcool.

La période de production s'étale sur le mois de Mai.

Ses branches et ses feuilles aromatiseront à merveille vos vinaigrettes ou encore vos plats à base de poisson ou de viandes blanches, vos sauces, quiches, etc...

L'équilibre avec l'acidité du vinaigre lui permet une fois ouvert, de se conserver une année minimum, et ce, tant que le produit reste recouvert de vinaigre.

Conditionnement	PNE	DLUO	Réf
850 ml	220 g	3 ans	322



Sans additif, sans colorant, sans conser-

Les Plantes Condimentaires



Les Pointes d'Ortie Sauvage

Du Périgord

L'Ortie Sauvage est une plante assez peu utilisée car encore assez méconnue .

Ses **pointes**, qui sont comestibles (également très riches en minéraux), sont ramassées à la main par nos **producteurs partenaires** et aussitôt mises en bocal dans une saumure lui permettant après stérilisation d'optimiser sa conservation.

Les périodes de production se font au printemps et à l'Automne.

En soupe, son goût se rapprochera de celui du cresson.

Vous pourrez également apprécier son parfum sur des quiches, cakes, sauces, etc...



Conditionnement	PNE	DLUO	Réf
850 ml	420 g	4 ans	341

Matière première :	
Production :	

Sans additif, sans colorant, sans conservateur.

La Salicorne de Charente-Maritime

Aigre-douce

La Salicorne est une plante qui croît sur les côtes marines et dans les marais salants. Celle-ci est produite en Baie de Somme par un de nos producteurs partenaires.

Ses **pointes**, très riches en minéraux, sont ramassées à la main et aussitôt mises en bocal dans une saumure lui permettant après stérilisation d'optimiser sa conservation.

La période de production se fait au printemps.

Elles se marient très bien avec des plats tels que les crustacés, ou encore à l'apéritif, sur des toasts.



Conditionnement	PNE	DLUO	Réf
228 ml	90	3 ans	330
370 ml	150	3 ans	331

Matière première :	
Production :	



**LES AUTRES
CONDIMENTS**





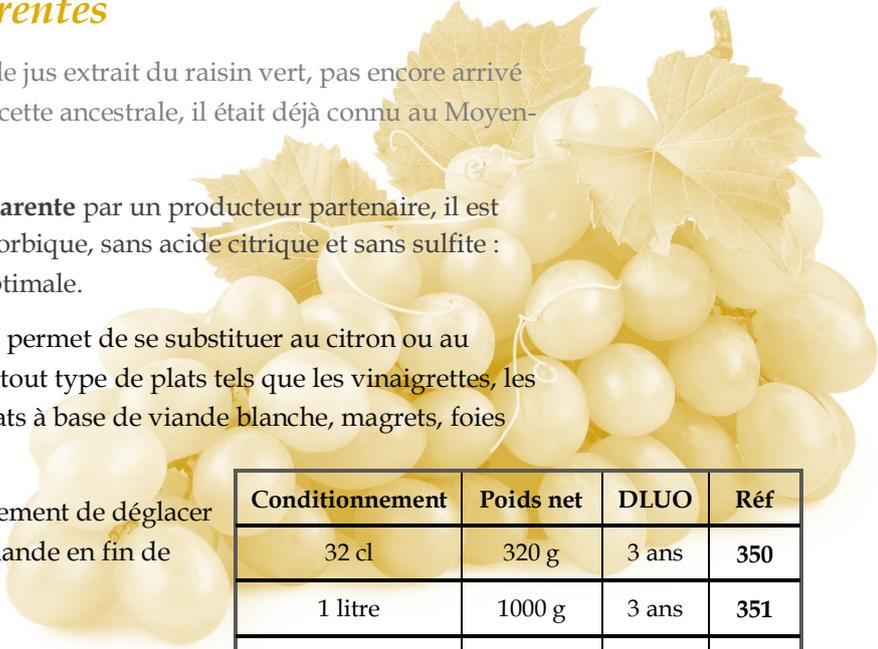
Le Verjus *Des Charentes*

Le **Verjus** est le jus extrait du raisin vert, pas encore arrivé à maturité. Recette ancestrale, il était déjà connu au Moyen-Age.

Produit en **Charente** par un producteur partenaire, il est sans acide ascorbique, sans acide citrique et sans sulfite : une qualité optimale.

Son acidité lui permet de se substituer au citron ou au vinaigre dans tout type de plats tels que les vinaigrettes, les mijotés, les plats à base de viande blanche, magrets, foies gras, etc...

Il permet également de déglacer des plats de viande en fin de cuisson.



Conditionnement	Poids net	DLUO	Réf
32 cl	320 g	3 ans	350
1 litre	1000 g	3 ans	351
10 litres	10 kg	3 ans	352



Matière première : 

Production : 

Sans additif, sans colorant, sans conservateur.

Le Piment Fort *Au Vinaigre*

Le **Piment Rouge Sucette de Provence** est un piment fort récolté dans le Lot par un de nos producteurs Partenaires.

Il est ensuite conditionné frais, entier, en bocal dans notre usine, dans un vinaigre d'alcool.

La période de Production du Piment se fait dans le courant de l'Automne.

Son goût puissant relèvera tous vos plats à base de légumes, de viandes ou encore les sauces et veloutés.



Conditionnement	PNE	DLUO	Réf
390 ml	190 g	3 ans	100

Matière première : 

Production : 



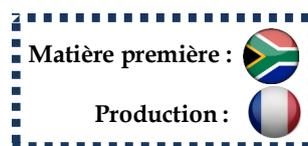
Les Raisins sans Pépin

Produite en Afrique du Sud, cette variété de raisin sans pépin a la peau craquante et la chair juteuse.

La période de Production des raisins se fait courant Mars.

Les raisins sont à leur arrivée dans notre usine, égrappés frais et aussitôt conditionnés.

[3 recettes à découvrir](#)



Les Raisins sans Pépin

Au Verjus

Se marient idéalement avec tout type de plat de viande blanche, magret, volailles, foies gras, mijotés, etc...

Astuce: Conservez le Verjus contenu dans le bocal. Il pourra être utilisé pour d'autres recettes, pour déglacer une viande/volaille en fin de cuisson par exemple, ou encore apporter une touche d'originalité à vos vinaigrettes.

Conditionnement	PNE	DLUO	Réf
228 ml	110 g	3 ans	370



Sans additif, sans colorant, sans conservateur.

Les Raisins sans Pépin

Au Sirop léger

Cette variété de raisin épépiné est idéale pour tout type de plat, y compris les desserts (tartes, yaourts, etc...)

Conditionnement	PNE	DLUO	Réf
850 ml	500 g	3 ans	380



Les Raisins sans Pépin

Au Vinaigre aigre-doux

Se marient avec tout type de plat à base de viande blanche, magret, volailles, foies gras, crudités, mijotés, etc...

Conditionnement	PNE	DLUO	Réf
228 ml	110 g	3 ans	250
850 ml	500 g	3 ans	252



Les Autres Condiments



Les Airelles Sauvages *Au Vinaigre aigre-doux*

L'**Airelle** est une petite baie rouge, au goût acidulé.

Récoltée dans le nord de l'**Europe**, elle est ensuite conditionnée dans notre usine

D'un goût acide, elle se mariera idéalement avec les plats à base de viande rouge, comme le gibier par exemple.



Conditionnement	PNE	DLUO	Réf
228 ml	110 g	3 ans	270
850 ml	420 g	3 ans	272

Matière première :



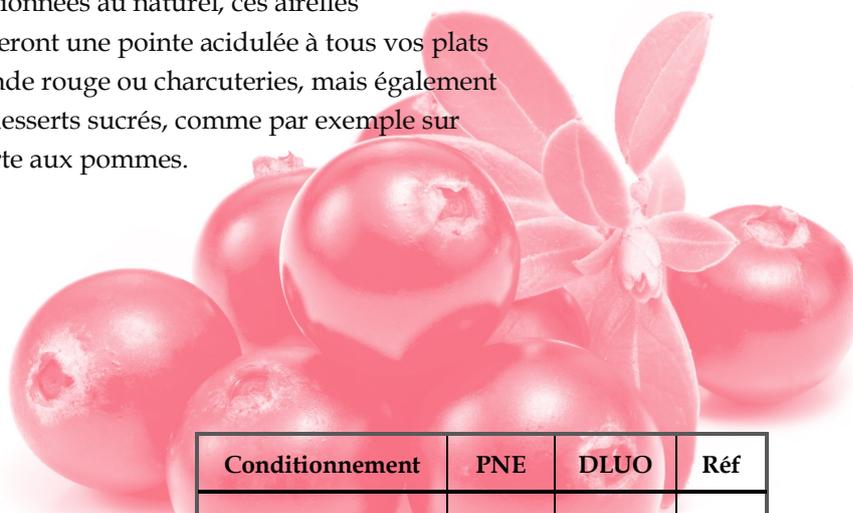
Production :



Sans additif, sans colorant, sans conservateur.

Les Airelles Sauvages *Au Naturel*

Conditionnées au naturel, ces airelles apporteront une pointe acidulée à tous vos plats de viande rouge ou charcuteries, mais également à vos desserts sucrés, comme par exemple sur une tarte aux pommes.



Conditionnement	PNE	DLUO	Réf
228 ml	110 g	3 ans	274
850 ml	420 g	3 ans	275

Matière première :



Production :





**LES CHAMPIGNONS
& LÉGUMES**
Séchés





La Morille séchée *D'Amérique*

Récoltée au Canada ou au Chili, la **Morille** est un champignon très prisé des grandes tables.

Après récolte, elle est séchée pour lui permettre une meilleure conservation.

À réhydrater avant utilisation, vous pouvez simplement les plonger dans une grande casserole d'eau frémissante et les laisser gonfler quelques minutes, avant de les intégrer à votre plat. Vous pouvez également utiliser le jus de réhydratation, lui-même très concentré en arômes.

Vous pouvez également les intégrer directement dans vos sauces ou veloutés, mais prévoir suffisamment de bouillon car en se réhydratant, les morilles boivent beaucoup de jus.

Elle se mariera avec tout type de préparation : omelettes, risottos (*se servir du jus de réhydratation pour mouiller le riz*), sauces,

accompagnement de viande, légumes, etc...

Conditionnement	Poids net	DLUO	Réf
Sachet ou Barquette	50 g	1 an	560
Sachet ou Barquette	100 g	1 an	561



Les Cèpes séchés *Qualité extra*

Un des champignons les plus connus et appréciés, le **Cèpe**, originaire de Macédoine (Macédoine), est ramassé puis séché afin de lui permettre une plus longue conservation.

À réhydrater avant utilisation, vous pouvez simplement les plonger dans une grande casserole d'eau frémissante et les laisser gonfler quelques minutes, avant de les intégrer à votre plat. Vous pouvez également utiliser le jus de réhydratation, lui-même très concentré en arômes.

Vous pouvez également les intégrer directement dans vos sauces ou veloutés, mais prévoir suffisamment de bouillon car en se réhydratant, le cèpe boit beaucoup de jus.

Il se mariera avec tout type de préparation : omelettes, risottos (*se servir du jus de réhydratation pour mouiller le riz*), sauces, accompagnement de viande, légumes, etc...

Conditionnement	Poids net	DLUO	Réf
Sachet ou Barquette	50 g	1 an	562
Sachet ou Barquette	100 g	1 an	563





Les Trompettes de la Mort séchées

D'Europe

La **Trompette de la Mort** est un champignon proche de la girolle, noir et creux, qui tire son nom de la période à laquelle il est récolté : à l'automne, à la période de la Toussaint (fête des morts).

Après récolte, il est séché afin de lui permettre une meilleure conservation.

À réhydrater avant utilisation, vous pouvez simplement les plonger dans une grande casserole d'eau frémissante et les laisser gonfler quelques minutes, avant de les intégrer à votre plat. Vous pouvez également utiliser le jus de réhydratation, lui même très concentré en arômes.

Vous pouvez également les intégrer directement dans vos sauces ou veloutés, mais prévoir suffisamment de bouillon car en se réhydratant, les trompettes boivent beaucoup de jus.

Elles se marieront avec tout type de préparation : omelettes, risottos, sauces, accompagnement de viandes, volailles, légumes, etc...

Conditionnement	Poids net	DLUO	Réf
Sachet ou Barquette	50 g	1 an	564
Sachet ou Barquette	100 g	1 an	565



Sans additif, sans colorant, sans conservateur.

La Girolle séchée

D'Europe

Récoltée en Europe, la **Girolle** est un champignon très apprécié. Après récolte, elle est séchée pour lui permettre une meilleure conservation.

À réhydrater avant utilisation, vous pouvez simplement les plonger dans une grande casserole d'eau frémissante et les laisser gonfler quelques minutes, avant de les intégrer à votre plat. Vous pouvez également utiliser le jus de réhydratation, lui même très concentré en arômes.

Vous pouvez également les intégrer directement dans vos sauces ou veloutés, mais prévoir suffisamment de bouillon car en se réhydratant, les girolles boivent beaucoup de jus.

Elle se marieront avec tout type de préparation : omelettes, risottos (se servir du jus de réhydratation pour mouiller le riz), sauces, accompagnement de viande, légumes, etc...

Conditionnement	Poids net	DLUO	Réf
Sachet ou Barquette	50 g	1 an	566
Sachet ou Barquette	100 g	1 an	567



Les Légumes séchés

La Tomate séchée

Au soleil d'Italie

La **tomate séchée**, La tomate séchée, récoltée par notre producteur du sud de l'Italie dans leurs 2 sites d'Italie et de Tunisie, est séchée directement au soleil pour lui permettre une meilleure conservation.

À réhydrater avant utilisation, plongez-les dans une grande casserole d'eau frémissante et laissez-les gonfler quelques minutes, avant de les intégrer à votre plat.

Grâce à son parfum caractéristique et ses arômes puissants, elle se mariera avec tout type de plats : cakes, pizzas, sandwich, toast, crudités, viandes, volailles, etc...

N.B. : Du sel est répandu sur les tomates afin de leur permettre une déshydratation optimale. Nous en déconseillons de ce fait l'ajout à vos préparations.

Conditionnement	Poids net	DLUO	Réf
Sachet ou barquette	150 g	1 an	570
Sachet ou barquette	250 g	1 an	571
Sachet ou barquette	350 g	1 an	572

Matière première :  

L'Aubergine séchée d'Italie

L'**Aubergine**, produite au sud de l'Italie, est coupée en lamelles puis séchée directement pour lui permettre une meilleure conservation.

À réhydrater avant utilisation, vous pouvez les plonger dans une grande casserole d'eau frémissante et les laisser gonfler quelques minutes, avant de les intégrer à votre plat.

Sa texture moelleuse et son parfum doux, allié à un subtil arôme de grillé, se mariera idéalement avec les plats tels que les lasagnes, ou les poêlées de légumes.

Conditionnement	Poids net	DLUO	Réf
Sachet ou barquette	200 g	1 an	575

Matière première : 

Sans additif, sans colorant

Le Poivron rouge séché d'Italie

Le **Poivron rouge**, produit au sud de l'Italie, est coupé et évidé puis séché pour lui permettre une meilleure conservation.

À réhydrater avant utilisation, vous pouvez les plonger dans une grande casserole d'eau frémissante et les laisser gonfler quelques minutes, avant de les intégrer à votre plat.

Sa texture moelleuse et son parfum caractéristique se mariera idéalement avec les plats tels que les lasagnes, ou les poêlées de légumes.

Conditionnement	Poids net	DLUO	Réf
Sachet ou barquette	200	1 an	577
Sachet ou barquette	350 g	1 an	578

Matière première : 



LES TRUFFES





La Truffe d'Hiver Tuber Melanosporum

en conserve

Pages 26 – 27



La Truffe d'été Tuber Aestivum

en conserve

Page 28



La Truffe fraiche

Page 29





La Truffe d'hiver Tuber Melanosporum « *Le Diamant Noir du Périgord* »

La Truffe noire d'hiver Tuber Melanosporum est peut-être la variété la plus connue.

Déjà appréciée dans l'Antiquité, elle est encore très prisée des grandes tables. Elle peut se déguster fraîche ou en conserve.

Sa période de récolte s'étale de **Décembre à Mars**.

Sous forme fraîche : La truffe noire est rarement à son apogée de maturité en décembre où ses cours sont pourtant le plus haut, mais le plus souvent en **janvier** ou en **février**. L'idéal en cuisine, étant d'avoir une truffe le plus mature possible, avec un parfum au nez qui embaume. personne.

Elle sert dans la préparation de nombreux plats variés : salades, pommes de terre tièdes, brouillades, pâtes, risottos, purées, soupes, sauces, comme la sauce Périgueux, farces, bouchées à la reine, volailles, ris de veau, rôtis.

C'est aussi lors de sa pleine maturité que la truffe noire peut être utilisée crue, râpée ou émincée, sur des toasts par exemple.



La truffe en conserve, est faite pour être cuisinée. On ne la cuisine pas de la même façon qu'une truffe fraîche. Les arômes de la truffe en conserve sont très volatiles car le champignon est déjà cuit. L'idéal est donc de l'intégrer avec son jus dans des plats qui sauront capter ses parfums, tels que les sauces, les pâtes, les œufs, les pâtés et de la cuire à basse température.

Même si la truffe fraîche reste plus parfumée, grâce à sa DLUO longue (4 ans), la truffe en conserve est une solution idéale à qui souhaite pouvoir savourer ce champignon toute l'année.

Les Truffes



Qualité	Conditionnement	Poids net	DLUO	Réf
1er Choix (entière)	Verrine	12 g	4 ans	448
	Verrine	25 g	4 ans	447
	Boite métal	25 g	4 ans	445
	Verrine	50 g	4 ans	440
	Boite métal	50 g	4 ans	444
	Boite métal	100 g	4 ans	443
	Boite métal	200 g	4 ans	442
	Boite métal	400 g	4 ans	441
	Morceaux	Verrine	12 g	4 ans
	Verrine	25 g	4 ans	427
	Boite métal	25 g	4 ans	425
	Verrine	50 g	4 ans	420
	Boite métal	50 g	4 ans	424
	Boite métal	100 g	4 ans	423
	Boite métal	200 g	4 ans	422
	Boite métal	400 g	4 ans	421
Brisures	Verrine	12 g	4 ans	418
	Verrine	25 g	4 ans	417
	Boite métal	25 g	4 ans	415
	Verrine	50 g	4 ans	410
	Boite métal	50 g	4 ans	414
	Boite métal	100 g	4 ans	413
	Boite métal	200 g	4 ans	412
	Boite métal	400 g	4 ans	411
Jus de Truffe	Boite métal	95 g	4 ans	463
	Boite métal	190 g	4 ans	462
	Boite métal	380 g	4 ans	461
	Boite métal	760 g	4 ans	460
	1ère ébullition (qualité optimale)	Verrine	25 g	4 ans
N.B. : Le poids net est garanti à l'emboitage	Verrine	50 g	4 ans	471
	Boite métal	200 g	4 ans	470



Sans additif, sans colorant, sans conservateur.

Matière première :



Production :





La Truffe d'été Tuber Aestivum

« Truffe de la Saint Jean »

La Truffe d'été, dite aussi Truffe de la Saint Jean est récoltée de Juin à Septembre.

Tout comme la truffe d'hiver, elle peut se déguster tout aussi bien fraîche, qu'en conserve.

Sous forme **fraîche** :

Possédant un arôme moins puissant que celui de la truffe d'hiver, c'est sous sa forme fraîche qu'elle est la plus utilisée. Elle peut être utilisée râpée ou émincée, sur des toasts par exemple.

Elle sert également dans la préparation de nombreux plats variés : salades, pommes de terre tièdes, brouillades, pâtes, risottos, purées, soupes, sauces, farces, bouchées à la reine, volailles, ris de veau, rôtis,...

La truffe en **conserves**, est faite pour être cuisinée. On ne la cuisine pas de la même façon qu'une truffe fraîche. Les arômes de la truffe en conserve sont plus volatils car le champignon est déjà cuit. L'idéal est donc de l'intégrer avec son jus dans des plats qui capteront bien ses parfums, tels que les sauces, les pâtes, les œufs, les pâtés et de la cuire à basse température.

Même si la truffe fraîche reste plus parfumée, grâce à sa DLUO longue (4 ans), la truffe en conserve est une solution idéale à qui souhaite pouvoir savourer ce



Sans additif, sans colorant, sans conservateur.

Qualité	Conditionnement	Poids net	DLUO	Réf
1er Choix	Verrine	25 g	4 ans	485
	Verrine	50 g	4 ans	484
Brisures	Verrine	25 g	4 ans	490
	Boîte métal	100 g	4 ans	483
	Boîte métal	200 g	4 ans	482
	Boîte métal (brisure très fine)	400 g	4 ans	481
	Boîte métal	500 g	4 ans	480

Matière première :



Production :





TRUFFES FRAICHES

Truffe d'hiver – Tuber Melanosporum

Conditionnement	Qualités disponibles	Prix
Sachet sous-vide	Extra 1er Choix (entière) 2nd Choix Morceaux Brisures	Le cours de la truffe fraiche évoluant chaque semaine pendant la saison. Merci de nous contacter au 05 53 62 30 02 pour connaitre le cours en vigueur.



Truffe d'été – Tuber Aestivum

Conditionnement	Qualités disponibles	Prix
Sachet sous-vide	Extra 1er Choix (entière) 2nd Choix Morceaux Brisures	Le cours de la truffe fraiche évoluant chaque semaine pendant la saison. Merci de nous contacter au 05 53 62 30 02 pour en connaitre le cours en vigueur.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

CONDITIONS DE RÈGLEMENT/FACTURATION :

La fixation des échéances de règlement et le paiement des factures se feront selon négociation entre les différentes parties.
Conditions particulières de facturation des Truffes fraîches : l'échéance de règlement des truffes fraîches sera portée à date de facture.

CONDITIONS D'EXPÉDITION :

Pour la France :

Franco de Port pour toute commande à partir de 600 € net HT (hors truffes fraîches et Dordogne*).

Pour toute commande de **300 € à 599 € net HT** : participation forfaitaire maximum¹ de **40,00 € HT** (¹*en deça, facturation aux frais réels*)

Pour toute commande de **0 € à 299 € net HT** : participation forfaitaire maximum¹ de **20,00 € HT** (¹*en deça, facturation aux frais réels*)

*Conditions particulières d'expédition des **Truffes fraîches** et livraisons expresses: les frais d'envoi par Chronopost resteront à la charge du Client.

***Pour la Dordogne :**

Franco de port à partir de 600,00 € net HT.

Pour toute commande de 0 à 599 € : participation forfaitaire de 8,00 € HT.

Pour l'Europe et le reste du Monde :

Frais de port à la charge du client. Possibilité de faire retirer la marchandise par votre transporteur.

Jours et horaires de livraison :

Il convient de nous communiquer avant toute commande ou en cas de changements, les jours et horaires de livraison. En cas de fermeture non signalée, les frais de représentation facturés par le transporteur vous seront ensuite refacturés.

INSTRUCTIONS À RÉCEPTION DE MARCHANDISE :

En cas d'avarie survenue au cours de transport, et afin que votre réclamation soit recevable dans le cadre d'un remplacement ou d'une indemnisation, **il incombe au destinataire de mentionner des réserves sur le bon de transport fourni par le transporteur. Si aucune réserve n'a été signalée sur le bon du transporteur, en cas d'avarie constatée, aucune indemnisation ne pourra être effectuée.**

Aussi :

Vérifiez bien le contenu de vos colis avant de signer le récépissé du livreur (sachez que même en cas de pression de la part du chauffeur, c'est votre droit de débiller la marchandise. Il est tenu d'attendre.)

Si votre marchandise a été endommagée, présente des anomalies ou si des colis sont manquants, établissez des réserves précises concernant le contenu (et non l'apparence extérieure de l'emballage) et conservez la marchandise cassée ou abîmée de côté, ne la jetez pas (le transporteur pourra la réclamer à posteriori) :

- Nombre de produits ayant subi une avarie
- Nombre de colis manquants
- Nom précis du colis ou de l'élément concerné

Dans tous les cas, notez précisément ce que vous constatez (casse, choc,...) sur le bordereau et exigez un double.

Si la marchandise ne correspond pas à vos attentes, notez « livraison refusée : le produit ne correspond pas à mes attentes. »

Attention : Une réserve sur l'état général du colis (colis ouvert, colis abîmé) ou les mentions « sous réserve de contrôle et de déballage... » **ne suffisent pas à la prise en charge du dossier en vue d'un remplacement ou d'un dédommagement.** Seules les réserves émises en rapport avec la marchandise seront recevables (voir exemples ci-dessus)

MINIMUM DE COMMANDE :

Condiments : 1 carton de 6 unités Condiments séchés et truffes : 1 unité

CLAUSE DE RÉÉVALUATION DU PRÉSENT TARIF :

En cas de hausse significative des prix des matières premières au cours de l'année concernée par le présent tarif, la Société Lachaud se réserve le droit de réévaluer à la hausse le présent tarif. La Société s'engage à prévenir par courrier sa clientèle deux mois avant la mise en vigueur du nouveau tarif.

CLAUSE DE RESERVE DE PROPRIÉTÉ :

De convention expresse, la Société Lachaud se réserve la propriété des marchandises fournies jusqu'au paiement intégral, conformément à la loi n° 80-335 du 12 Mai 1980.

CLAUSE D'INTÉRÊT DE RETARD :

En cas de non-paiement de nos factures à échéance, les sommes dues porteront intérêt de plein droit au taux annuel suivant : 10,25 % du montant de la facture impayée auquel s'ajoutera une indemnité forfaitaire de recouvrement de 40,00€.

En cas de retards de paiement répétitifs, la Société Lachaud se réserve le droit de modifier l'échéance et/ou le mode de règlement.

Qualité Artisanat Réactivité Re-
 cettes Made in France Valeurs
 Goût Plaisir Déguster Savoir-
 Faire Recherche Qualité Artisanat
 Réactivité Recettes Made in France
 Va- leurs
 Goût Conserverie Artisanale Plaisir
 Dé- guster
 Savoir -Faire
 Re- cherche
 Quali- té Ar-
 tisanat Réacti-
 vité Re-
 cettes Made
 in France
 Valeurs Goût Plaisir Déguster
 Savoir-Faire Recherche Qualité Artisanat
 Réactivité Recettes Made in France
 Valeurs Goût Plaisir Déguster

Conserverie Artisanale

André Lachaud & Fils

Le Bourg 24800 St Romain et St Clément
en Périgord

Tél : (+33) 05 53 62 30 02

Fax : (+33) 05 53 52 53 91

@ : contact@conserverielachaud.fr

Web : www.conserverielachaud.fr