

*Le Manoir Alexandre,
une histoire ancrée
depuis plus de trente ans
au cœur du département
de l'Aveyron, en Occitanie.*

Une équipe, un savoir-faire

Le Manoir Alexandre réunit 30 à 35 personnes... heureuses !
Des savoir-faire, des sourires, de la passion, une ambiance familiale :
c'est aussi tout cela qui fait la richesse et la particularité de nos créations.

Un engagement récompensé

Depuis 1993, plus de 50 médailles dont
près d'une vingtaine en or. Concours Général
de Paris lors du Salon International de
l'Agriculture. Concours National Foie Gras
Expo dans les Landes.



Un réseau d'experts

Le Manoir Alexandre fait le choix de travailler avec un réseau de
revendeurs spécialisés, partageant la même passion pour le goût et
la qualité : épicerie fines, cavistes, artisans bouchers et charcutiers...
Il y en a forcément un près de chez vous !



*Choisir un produit
Manoir Alexandre, c'est
être assuré qu'il répond
aux critères de la charte
engagement et qualité
de la marque.*

L'origine

- Tous nos foies entiers sont d'origine française et sélectionnés auprès de nos partenaires fournisseurs historiques, qui travaillent depuis 20 ans en conformité avec les cahiers des charges stricts que nous avons établis.
- D'une manière générale, tous nos produits sont conçus à partir de matière d'origine principalement française. Nous effectuons des analyses strictes et régulières de l'ensemble de nos approvisionnements pour garantir une qualité optimale.

La fraîcheur

- Les approvisionnements sont quotidiens et l'intégralité de la marchandise est travaillée le jour même de son arrivée au Manoir Alexandre.

La qualité et la régularité

- Le secret de la qualité et de la régularité de nos créations ? Un savoir-faire artisanal précieux : le tri du foie gras à la main, pour adapter les qualités de chaque foie au produit auquel il se destine.
- De plus, avant d'être proposés à nos clients, nos produits font l'objet de plusieurs dégustations en interne et doivent obtenir un consensus.

L'hygiène et la traçabilité

- Nous assurons une traçabilité parfaite de nos produits : de l'achat des matières premières jusqu'à la fabrication puis la vente... chaque étape est suivie et maîtrisée, et aucun lot ne sort de notre atelier sans être systématiquement contrôlé et validé.
- Nous respectons des normes d'hygiène extrêmement strictes. Nos process respectent les exigences de la norme ISO 22000 reconnue internationalement.

Le service

- L'écoute et la disponibilité auprès de nos clients font aussi partie de nos priorités : c'est par l'échange que l'on se construit !



Bon de Commande
Commande à déposer auprès du comité d'entreprise avant le 5
décembre 2022

Règlement par chèque à l'ordre de Lericolais

Nom et Prénom :

Téléphone :

Mail :

Articles	Références	PV TTC	QUANTITE	TOTAL
Foie gras entier de canard				
foie gras entier de canard 180 g	FGREN1400	25€		
offre foie gras entier de canard 2 pots 180 g	FRGEN1600	45€		
tartinables au foie de canard				
tartinable au foie de canard aux figues 25% foie gras de canard 90 G	TARTI1030	5€		
tartinable au foie de canard au piment d'espelette 25% foie gras de canard 90 G	TARTI1050	5€		
tartinable au foie de canard aux morilles 25% foie gras de canard 90 G	TARTI1070	5€		
tartinable au foie de canard au porto 25% foie gras de canard 90 G	TARTI1090	5€		
tartinable au foie de canard aux poivrons 25% foie gras de canard 90 G	TARTI1130	5€		
tartinable au foie de canard et olivade 25% foie gras de canard 90 G	TARTI1200	5€		
coffret 4 tartinables		20€		
Gésiers				
Gésiers confits de canard 383 g	GESI3050	12€		
Magret				
Magret de canard fourré au foie gras de canard 20 % 383 g	MAGRE3050	26€		
confit de canard				
confit de canard 2 cuisses 765 g	CONFI3010	16€		
confit de canard 4 cuisses	CONFI3040	28€		
		TOTAL		

Le Foie gras
dans tous ses états !



FOIE GRAS ENTIER

Origine France

Foie gras de
canard entier

	poids net	prix au kg	prix	prix site du fabricant
--	--------------	---------------	------	---------------------------

	180 g	138,88 €	25,00 €	35,3 + 8 euros frais d'expédition
--	-------	----------	----------------	--

Offre spéciale 2 pots
de 180 g 45 euros



TARTINABLES AU FOIE DE CANARD 5€ PIECE



FENÊTRE SUR NOS TARTINABLES PARFUMÉS AU FOIE DE CANARD 20 €



4 Bocaux de Tartinables au Foie de Canard "25% Foie Gras de Canard" 90g : aux Figues, aux Morilles, au Porto et au Piment d'Espelette

.

CONFIT DE CANARD 16€



Ingrédients :

2 Cuisses de canard 56% origine : France,
graisse de canard, sel, poivre.

Poids net : 765 g

GÉSIEERS CONFITS DE CANARD 12 €



Ingrédients :

Gésiers de canard 56 %, GRAISSE de canard, sel, poivre.

Poids net 383 g



**MAGRET DE CANARD FOURRÉ AU FOIE GRAS
CANARD "20% FOIE GRAS DE CANARD" 26 €**

Ingrédients :

Magret de canard origine France 75 %, foie gras de canard origine France 20 %, huile de tournesol, sel, poivre.

Poids net 383 g

Confitures de fruits tropicaux

ILE DE LA REUNION 5€ pièce

Confitures extra de fruits tropicaux
(55 % de fruits pour 100 g)
Pot de 250 grammes qui vont régaler
vos papilles :

Ananas Victoria **Banane**
Papaye **Goyavier**
Letchis **Mangue** **Tomate**



Bon de Commande Confitures Ile de la Réunion

Commande à déposer auprès du comité d'entreprise avant le 5 décembre 2022

Règlement par chèque à l'ordre de Lericolais

Nom et Prénom :

Téléphone :

Mail :



désignation	prix	quantité	total
confiture ananas victoria 250 g	5€		
confiture letchis 250 g	5€		
confiture mangue 250 g	5€		
confiture papaye 250 g	5€		
confiture tomate 250 g	5€		
confiture banane 250 g	5€		
confiture goyaviers 250 g	5€		
		prix total	



La Ferme de l'Isle



Produits proposés :

- produits de la ferme :
 - confiture de lait nature
 - confiture aux éclats de pralin,
 - confiture au chocolat
 - confiture à la fleur de sel de Guérande,
- La confiture de lait nature a eu la médaille de bronze salon de l'agriculture 2020 .
- La ferme de l'Isle a également reçu le prix d'excellence 2021 du concours général agricole

Bon de Commande Confitures de lait

Commande à déposer auprès du comité d'entreprise avant le 5 décembre 2022

Règlement par chèque à l'ordre de Lericolais

Nom et Prénom :

Téléphone :

Mail :



Désignation	prix	quantite	total
Coffret 4 confitures de lait(nature, éclats de pralin, chocolat, fleur de sel de Guérande) 100 ml	15 €		
Confiture de lait nature 250g	6 €		
Confiture de lait éclats de pralin 250 g	6 €		
Confiture de lait chocolat 250 g	6 €		
Confiture de lait fleur de sel de Guérande 250g	6 €		
		prix total	

Bon de Commande Miel

Commande à déposer auprès du comité d'entreprise avant le 5 décembre 2022

Règlement par chèque à l'ordre de Lericolais

Nom et Prénom :

Téléphone :

Mail :

Articles	Références	PV TTC	QUANTITE	TOTAL
miel de printemps 250 g	MIELPRINT1	7€		
miel de printemps 500 g	MIELPRINT2	12€		
miel de bocage 250 g	MIELBOC1	7€		
miel de bocage 500 g	MIELBOC2	12€		
miel de marais 250 g	MIELMARAIS1	7€		
miel de marais 500 g	MIELMARAIS2	12€		
miel d'acacia 250 g	MIELACACIA	9€		
miel terre et mer 250 g	MIELTM1	8€		
aromielle citron 250 g	MIELCITRON1	8€		
aromielle citron 500 g				
	MIELCITRON2	14€		
aromielle noisette 250 g	MIELNOIS1	8€		
aromielle noisette 500 g	MIELNOIS2	14€		
trio gourmand marais citron noisette (3*125g)	COFFRET1	13€		
trio gourmand printemps bocage marais (3*125g)	COFFRET2	13€		
		TOTAL		

Miel de printemps



Miel de printemps :

Premier miel de la saison, il est récolté en mai/juin et donne un miel à la texture crémeuse et doux.

250 g : 7 €

500 g : 12 €

Miel de bocage



Miel de Bocage

Miel de milieu de saison (mai-juin-juillet) composé de la ressource florale du bocage à cette période. Une dominance de châtaigner qui en fait un miel assez fort et foncé.

250 g : 7 €

500 g : 12 €

Miel du marais poitevin



Miel du Marais Poitevin

Miel de fin d'été (juillet-août).

Les ruches sont placées sur des champs de tournesol.
Cela donne un miel intermédiaire qui s'affirme mais
ne dérangera pas ceux dont le palais est plus sensible.

250 g : 7 €

500 g : 12 €

Miel d'acacia



Miel d' acacia 250 G :

Miel d'acacia récolté au mois de mai, il est très doux et a la particularité d'avoir une très faible cristallisation.

250 g : 9€

Aromiel Terre et Mer



Aromiel "Terre et Mer" 250g
Miel 98% et fleur de sel de Vendée 2%.
Ce miel se démarque par son surprenant
goût sucré-salé.

250 g : 8 €

AROMIEL CITRON



Aromiel citron

99% de miel et 1% d'huile essentielle de citron.
Le favori des amateurs de thé, il sera parfait pour
sucrer vos infusions et vos thés avec son
puissant goût de citron.

250 g : 8 €

500 g : 14 €

AROMIEL NOISETTE



Aromiel noisette

94% de miel et 6% de poudre de noisette.
Cet aromiel au goût prononcé de noisettes
peut s'utiliser comme une pâte à tartiner.

250 g : 8 €

500 g : 14 €

TRIO GOURMAND 3X125 g

13 €



Trio gourmand 3X125g. Miel de marais Poitevin - Aromiel citron - Aromiel noisette.
Un trio pour découvrir nos miels gourmands.

TRIO CLASSIQUE 3X125 g
13€



Trio classique 3X125g - miel de printemps - miel de marais poitevin - miel de bocage.
Un trio pour découvrir les différents types de miel récoltés lors de la saison apicole sur notre territoire.

Bon de Commande

Commande à déposer auprès du comité d'entreprise avant le 5 décembre 2022

Règlement par chèque à l'ordre de Lericolais



Nom et Prénom :

Téléphone :

Mail :

Désignation	Prix	quantite	total
Le coffret découverte 7 rillettes	23€		
Le coffret 4 verrines apéritifs de la mer	24€		
Le coffret tartinables	40€		
le coffret découverte	44€		
Coffret 3 Millésimes 2021	22€		
Le lot découverte 6 boites Sardines entières	22€		
Le lot de 6 boites filets de maquereaux à l'huile d'olive bio 118 g	22€		
5 rillettes de saint jacques au vinaigre de Xérès	32€		
6 rillettes de saumon	19€		
6 rillettes de thon à l'algues Wakamé	19€		
6 rillettes de sardines cumin et coriandre	19€		
6 émiettés de maquereaux au Kombu royal	19€		
6 sardines à l'huile d'olive bio	22€		
	PRIX	TOTAL	





Le coffret découverte 7 rillettes
23€

Belle idée cadeau pour se régaler à l'apéro
*A offrir ou à s'offrir, ce coffret, qui réunit nos 7 recettes de **rillettes de poissons**, est un allié infaillible pour vos apéritifs et un cadeau au succès assuré.*

1 Rillettes de Thon. 78g

1 Rillettes de Thon à l'estragon. 78g

1 Rillettes de Thon à l'algue wakame. 78g

1 Rillettes de Maquereaux aux zestes de citron.

78g

1 Rillettes de Maquereaux aux fines algues. 78g

1 Rillettes de Sardines aux deux épices. 78g

1 Rillettes de Saumon. 78g

Poids net : 546g



Le coffret 4 verrines « Apéritifs de la mer »
24€

« Apéritifs de la mer »

Découvrez ce superbe coffret : un beau cadeau et une sélection de choix pour des apéritifs savoureux, variés et originaux.

- *Rillettes de Saint-Jacques au vinaigre de Xérès (1 x 90g)*
- *Emietté de thon blanc Germon à l'algue Wakamé (1x90g)*
- *Emietté de maquereaux au Kombu Royal (1 x 90g)*
- *Tartare d'algues au citron confit (1 x 90g)*

Poids net : 360g



Le coffret « Tartinables »

40€

Un assortiment d'été de nos 8 savoureuses recettes de tartinables en verrines présenté dans un beau coffret illustré par Amélie FISH, de quoi réussir vos entrées et apéritifs de saison ou faire plaisir à vos proches.

Rillettes de thon (1x90g)

Rillettes de maquereaux aux zestes de citron (1x90g)

Rillettes de sardines cumin et coriandre (1x90g)

Rillettes de saumon (1x90g)

Rillettes de Saint Jacques au vinaigre de Xérès (1x90g)

Émietté de thon blanc à l'algue Wakamé (1x90g)

Émietté de maquereaux au Kombu Royal (1x90g)

Tartare d'Algues au citron confit (1x90g)

Coffret illustré par A.Fish

Le coffret découverte 44€



Un assortiment de 10 spécialités représentatif de notre gamme La Compagnie Bretonne , à offrir et à s'offrir, dans un beau coffret blanc de qualité.

Rillettes de thon à l'estragon(1x78g)

Rillettes de maquereaux aux fines algues(1x78g)

Rillettes de sardines cumin et coriandre(1x78g)

Rillettes de saumon(1x78g)

Emietté de thon à l'algue wakamé(1x90g)

Emietté de maquereaux au Kombu Royal(1x90g)

Soupe de poissons(1x404g)

Sardines à l'huile d'olive Bio(1x115g)

Filets de maquereaux marinés au Muscadet(1x118g/1x73g net ég.)

Ravioli de poisson au coulis de langoustines(1x400g)

Coffret blanc réutilisable de qualité(22cmx22cmx10cm)



Coffret 3 Millésimes 2021 **22€**

Installée au cœur des ports bigoudens, à la pointe du Sud Finistère, l'équipe de La Compagnie Bretonne vous propose ce coffret de trois séries limitées de sardines à l'huile bio, préparées à l'ancienne. À travers cette série, nous voulons faire honneur au savoir-faire historique de la conserverie et au travail créatif des artistes contemporains de notre région. Albert Quentel en 2019, Stéphane Butet en 2020 et Melaine Favennec 2021 nous ont fait l'honneur de ces belles collaborations.



Rillettes de Saint-Jacques au vinaigre de Xères
121ml.

5 pots rillettes 32 €

*Découvrez un produit d'exception avec
nos **rillettes de Saint-Jacques au vinaigre de
Xères***

*Issues d'une Saint-Jacques réputée (la Pecten
Maximus) pêchée en Atlantique Nord et
originaire de Bretagne ou Normandie,
nos **rillettes** sont préparées à partir de la barbe
des Saint-Jacques, sans ajout de chair de
poisson. Une innovation qui apporte à nos
rillettes une saveur et un fondant qui vous
transportera.*

Ces rillettes sauront sublimer vos entrées.



Rillettes de saumon 78g. La Compagnie Bretonne

6 pots 19€

*Découvrez **nos rillettes de saumon***

*De parfait morceaux de saumon, préparés à partir de filets minutieusement désarêtés, subtilement agrémentés d'une touche de poivre et de plantes aromatiques qui relève tendrement leurs goûts. Nos **rillettes de saumons** sont l'accompagnement rêvé vos blinis, elles sont également excellentes sur du pain de mie grillé à déguster en entrée.*

Poids net : 78g



Rillettes de thon à l'algues Wakamé 78g

6 pots 19€

*Une recette détonnante et originale. Idéales sur des toasts ou en apéritifs, nos **rillettes de thon à l'algue wakamé** vont émerveiller vos papilles avec leurs goût finement iodé et leur texture moelleuse. Préparées avec la partie la plus noble du thon, la « longe », ces **rillettes de thon à l'algue wakamé** s'accorderont également parfaitement avec une salade marine.*



Rillettes de sardines cumin et coriandre 78g
6 pots 19€

*Savourer **nos rillettes de sardines cumin et coriandre.***

*Subtil mélange entre le cumin, la coriandre et la sardine, notre **rillettes de sardine cumin et coriandre** est préparées à partir de sardines pêchées sur nos côtes en pleine saison. Nous filetons et pelons nos sardines à la main, dans notre atelier de Saint Guénolé.*

Cette recette de rillettes s'accordera parfaitement en garniture de tomates farcies, en entrée.

Poids net : 78g



Émietté de maquereaux au Kombu Royal, marinade au Yuzu 121ml

6 pots 19€

L'émietté de maquereaux au Kombu Royal, marinade au Yuzu. La Compagnie Bretonne

*Faites voyager vos papilles avec **l'émietté de maquereaux au Kombu Royal, marinade au***

***Yuzu !** Pont entre la Bretagne et l'Asie, cette recette,*

*qui a reçu le **Prix Epicure de Bronze 2014**, allie le croquant de l'algue Kombu Royal récoltée en Bretagne au fondant du maquereau fileté dans la tradition.*

Découvrez une explosion de saveurs : force du maquereau, caractère du Kombu Royal à la fois iodé et sucré, acidité et parfums de la marinade au Yuzu (un agrume japonais) soutenue par la sauce soja Tamari s'entremêlent dans un équilibre parfait.

*Servez **l'émietté de maquereaux au Kombu Royal, marinade au Yuzu** bien frais sur des toasts ou en verrine et dépaysez les invités de vos apéritifs d'été !*

Poids net : 90g



Sardines à l'huile d'olive Bio

6 boîtes sardines entières 22€

Nos sardines sont travaillées fraîches, parées et emboîtées à la main. Faites à l'ancienne, elles sont frites à l'huile de tournesol ce qui leur confère un moelleux et un fondant incomparable. Avant la mise en conserve, elles sont recouvertes d'huile d'olive bio. Vous savourerez des sardines entières confites à souhait à déguster avec du pain de campagne et du beurre demi-sel. Simple et délicieux !

Poids net : 115g





Le Lot Découverte Sardines entières 22€

Travaillées fraîches et à l'ancienne, découvrez le lot de nos 6 sardines :

Sardines à l'huile d'olive Bio (1 x 115 g)

Sardines à l'huile d'olive et au citron Bio (1 x 115 g)

Sardines à l'huile d'olive et au piment Bio (1 x 115 g)

Sardines à l'huile de colza Bio (1 x 115 g)

Sardines à la tomate (1 x 115 g)

Sardines au beurre de baratte Bio à poêler (1 x 115 g)



Les filets de maquereaux à l'huile d'olive bio 118g. La Compagnie Bretonne.

Le lot de 6 boîtes 22€

*Les filets de maquereaux à l'huile d'olive bio, un classique si savoureux. Nos maquereaux sont pêchés à la pleine saison uniquement, c'est à dire entre octobre et mars, car c'est là qu'ils sont les meilleurs. Nous les cuisons frais au court-bouillon, puis nous les filetons et les emboîtons à la main. Cette recette simple à l'huile d'olive bio fera le bonheur des amateurs de maquereaux par leur saveur exquise et une texture particulièrement tendre. Découvrez vite **les filets de maquereaux à l'huile d'olive bio** de la Compagnie Bretonne ! Poids net : 118g.*