



# Douceurs d'Azur

Chocolat - Confiserie

## LE COMPTOIR

*Epicierie Fine*



Catalogue Professionnel  
Nouveautés-Avril 2021



SARL LE COMPTOIR - 777 route de Neuville - Fromente - 01160 Neuville Sur Ain

Téléphone: 04 74 36 89 05 - Télécopie: 04 74 36 97 44

Sites internet: [www.lecomptoirepicieriefine.fr](http://www.lecomptoirepicieriefine.fr)

[www.confiseriesdouceursdazur.fr](http://www.confiseriesdouceursdazur.fr)

e-mail: [info@sarllecomptoir.fr](mailto:info@sarllecomptoir.fr)

# Notre sélection de caramels artisanaux

**L**  
**L O R L U T**<sup>®</sup>  
C A R A M E L S

Après avoir été l'un des plus jeunes chefs étoilés de France en 2009, Benoît Lorlut se consacre depuis plusieurs années à réinventer le caramel. Il casse les codes de ce produit traditionnel et lui apporte un vent de nouveauté grâce à son talent et son audace.

Installé dans sa terre natale en Auvergne, cet artisan créateur conçoit et fabrique des caramels fondants avec des ingrédients de haute qualité.



## FEUILLE DE CASSIS

Épice d'argent 2020, le parfum des feuilles de cassier apporte une saveur de baie légère et surprenante.

Caramel fondant - Feuille de cassis  
Etuis de 75g  
**DA3946**  
Cartons de 14



## VERVEINE

La verveine fraîche soigneusement sélectionnée libère son parfum naturel aux notes citronnées.

Caramel fondant - Verveine  
Etuis de 75g  
**DA3947**  
Cartons de 14



## ORIGINAL

La saveur et la juste texture d'un Caramel d'antan cuisiné à la crème de nos campagnes pour toujours plus de générosité.

Caramel fondant - Original  
Etuis de 75g  
**DA3948**  
Cartons de 14



## EXPRESSO

Une infusion de café fraîchement moulu qui offre une longueur en bouche incontournable

Caramel fondant - Espresso  
Etuis de 75g  
**DA3949**  
Cartons de 14



## ECORCES DE YUZU

Venu tout droit du Japon, cet agrume au caractère de pomelos et d'orange apporte une grande vivacité à ce caramel, le plus explosif de la collection

Caramel fondant - Ecorces de Yuzu  
Etuis de 75g  
**DA3950**  
Cartons de 14



## EARL GREY

La bergamote apporte un léger trait d'amertume, l'équilibre entre celle-ci et le Caramel est juste maîtrisé.

Caramel fondant - Earl Grey  
Etuis de 75g  
**DA3951**  
Cartons de 14

# Notre sélection de guimauves

Sweetilie  
FABRIQUE D'ENVIES

Véritable fabrique artisanale, les guimauves sont faites maison et garanties sans gluten !

Les guimauves, sachets de 100g  
Cartons de 15



CHOCOLAT DA3952



MIRABELLE DA3953



CAMEL DA3954



MYRTILLE DA3955



FRAMBOISE DA3956



VANILLE DA3957



Cœur de guimauve  
chocolat au lait 39%

« Un enrobage de chocolat  
au lait croquant autour d'une  
guimauve moelleuse »

Cœur de guimauve,  
chocolat au lait  
Cartons de 15  
Sachet de 135g

DA3958

# Notre sélection de chocolats et gâteaux



Les chocolats La petite fabrique Française répondent à des exigences de qualité durant tout leur processus de fabrication : matières premières rigoureusement sélectionnées, ingrédients de premier choix (beurre de baratte, caramel d'Isigny, noisettes du Piémont) ou encore une couverture garantie **100% pur beurre de cacao et sans huile de palme.**



**Chocolat au lait avec un cœur aux céréales croustillantes**

Le Crac'Choc, Chocolat au lait  
Sachet de 80g

**DA3943**

Cartons de 16

**Chocolat noir avec un cœur feuilleté croustillant**

Le Feuilleté, Chocolat noir  
Sachet de 80g

**DA3944**

Cartons de 16

**Chocolat noir au caramel au beurre salé et sel de Guérande**

Le Fondu caramel, Chocolat noir  
Sachet de 80g

**DA3945**

Cartons de 16

Les gâteaux la petite fabrique française sont élaborés avec le plus grand soins en utilisant des matières premières rigoureusement sélectionnées.



La Galette pur beurre

**AR6573**

Sachet de 100g

Cartons de 14



Le Financier

**AR6574**

Sachet de 120g

Cartons de 14

**FABRICANT FRANÇAIS**

# Notre sélection de produits apéritifs bio à base de fromage de chèvre

# So Chèvre Apéro



Une gamme de produits apéritifs à base de fromage de chèvre 100% Bio et fabriquée en France  
La gamme se décline en tartinaade, houmous et crackers.

## Les Tartinaades

Une texture fondante et onctueuse alliée à la touche légère de chèvre frais, idéales à tartiner sur des toasts à l'apéritif.



Tartinaade au chèvre frais, potiron et noix de muscade 90g

**AR6564**

Cartons de 9



Tartinaade au chèvre frais, petit pois et menthe 90g

**AR6565**

Cartons de 9



Tartinaade au chèvre frais, carotte et piment d'Espelette 90g

**AR6566**

Cartons de 9



Tartinaade au chèvre frais, lentille et paprika 90g

**AR6567**

Cartons de 9



Tartinaade au chèvre frais, tomate et basilic 90g

**AR6568**

Cartons de 9



Tartinaade au chèvre frais, courgette et curry 90g

**AR6569**

Cartons de 9

## Les Crackers



Composés à 83% de caillé de chèvre frais (fromages frais + petit lait), les crackers So Chèvre ail des ours ou thym-tomate se consomment à l'apéritif ou en encas coupe-faim, nature ou accompagnés d'une sauce dip.

Crackers chèvre frais, ail des ours 45g :

**AR6570**

Crackers chèvre frais, thym-tomate 45g :

**AR6571**

Cartons de 10

## Le Houmous

Le fromage de chèvre frais apporte sa touche fine à cette recette ancestrale du Proche-Orient à base de pois chiches et de tahin.



Houmous au chèvre frais 90g

**AR6572**

Cartons de 9

# Notre sélection de cidres et jus du terroir Breton

LA CIDRERIE FAMILIALE  
**SORRE**  
DEPUIS  
1952

Une gamme de produits certifiés IGP Bretagne :  
élaborés artisanalement en Bretagne avec des pommes à cidre de Bretagne

## Les cidres

### Cuvées Marinières



Le brut 4,5% vol  
75cl : **AR6528**  
33cl: **AR6529**

Le doux 4,5% vol  
75cl : **AR6530**  
33cl: **AR6531**

Le brut : allie la puissance fruitée, et le caractère typique des pommes du terroir Breton.

Médaille d'or Paris 2015/2012.

Le doux: dégage une sensation de fraîcheur sucrée naturelle.

Médaille d'or Paris 2011/2010/2009/ 2008.

75cl : carton de 6  
33cl : carton de 24

### Cuvées Bio



Le brut bio 4,5% vol  
75cl : **AR6532**  
33cl: **AR6533**

Le doux bio 2.5% vol  
75cl : **AR6534**

Ce cidre bio est élaboré à partir d'une  
sélection de pommes certifiées  
Agriculture biologique



75cl : carton de 6

## Le Guillevic



Idéal à l'apéritif et en dessert, ce cidre est élaboré à partir d'une seule variété de pomme : la Guillevic. Très parfumé, notes de pamplemousse et mandarine, il est acidulé et frais.

Le Guillevic 3% vol  
75cl : **AR6535**  
33cl : **AR6536**

## Le Cidre Rosé



Ce cidre Rosé est élaboré à partir de pomme à chair rouge. Découvrez un cidre fruité, aux fines bulles et notes de fruits rouges.

Le Rosé 3% vol  
75cl : **AR6537**  
33cl : **AR6538**

75cl : carton de 6 / 33cl : carton de 24

## Le Cidre à la Fraise



Cidre Brut avec un jus de fraise

LA CIDRERIE FAMILIALE  
**SORRE**  
DEPUIS  
1952

Le Fraise 3% vol  
75cl : **AR6539**  
33cl : **AR6540**

75cl : carton de 6 / 33cl : carton de 24

## Le Poiré



L'assemblage de ce Poiré à l'acidité généreuse, le rend unique et puissant. Il est élaboré à partir de poires soigneusement sélectionnées.

LA CIDRERIE FAMILIALE  
**SORRE**  
DEPUIS  
1952

Le Poiré 3% vol  
75cl : **AR6541**  
33cl : **AR6542**

## Cidre extra brut



Cidre de caractère vieilli en fut de chêne, ces longs mois d'affinage lui confèrent des notes boisées subtiles et une belle complexité.

C'est un véritable cidre gastronomique de grande qualité.

Extra brut 7,5% vol  
33cl : **AR6543**

## Cidre agrumes & rhum



Un cidre aromatisé aux agrumes et au rhum.

Cidre agrumes & rhum 4.5% vol  
33cl : **AR6544**

Carton de 24

## Cuvée L'Herboriste - 33cl

Une sélection de cidres infusés qui apporte une touche de fraîcheur à la dégustation.

### Cidre & Houblon



« Un cidre au goût floral et herbacé »

Cidre & Houblon  
33cl: **AR6545**

### Cidre & Sarrasin



« Un cidre où le sarrasin apporte un léger goût de noisette »

Cidre & Sarrasin  
33cl: **AR6546**

LA CIDRERIE FAMILIALE  
**SORRE**  
DEPUIS  
1952

### Cidre Gingembre - Yuzu



« Un cidre aux notes fraîches d'agrumes, relevé par un peu de gingembre »

Cidre Gingembre - Yuzu  
33cl: **AR6547**

### Cidre Menthe - Yuzu



« Cidre et menthe citronnée, une alliance rafraichissante »

Cidre Menthe - Yuzu  
33cl: **AR6548**

# Les Jus de pommes

LA CIDRIERIE FAMILIALE  
**SORRE**  
DEPUIS  
1952

## Jus de pomme



100% pur jus de pommes,  
sans colorant ni conservateur.  
Médaille de bronze 2017 et  
2020 au concours général  
agricole de Paris.

Jus de pomme  
Litre : **AR6549**  
33cl : **AR6550**

## Jus de pomme Bio



100% pur jus de pommes  
issues de l'agriculture  
biologique, sans colorant ni  
conservateur.



Jus de pomme  
Litre : **AR6551**  
33cl : **AR6552**

Litre : carton de 6 / 33cl: carton de 24

## Jus pétillants

### Jus de pomme



100% pur jus de pommes à cidre et CO2,  
sans alcool, sans colorant ni conservateur.  
Médaille d'or Paris 2015.

Jus de pomme pétillant  
75cl : **AR6553**  
33cl : **AR6554**

LA CIDRIERIE FAMILIALE  
**SORRE**  
DEPUIS  
1952

### Jus de pomme / fraise

Délicieux mélange de jus de pommes  
et jus de fraise.

### Jus de pomme / framboise

Délicieux mélange de jus de pommes  
et jus de framboise.



LA CIDRIERIE FAMILIALE  
**SORRE**  
DEPUIS  
1952

Jus de pomme / framboise pétillant  
75cl : **AR6556**

LA CIDRIERIE FAMILIALE  
**SORRE**  
DEPUIS  
1952

Jus de pomme / fraise pétillant  
**AR6555** :75cl



75cl : carton de 6 / 33cl : carton de 24

# Notre sélection de bières artisanales Bio lyonnaises

# BIÈRES GEORGES

LYON — 1836

Bières Georges doit son nom à Georges Hoffherr. Cet Alsacien crée à Lyon en 1836 la fameuse Brasserie Georges ainsi que la bière du même nom, brassée et servie dans ce qui aujourd'hui est devenue une référence gastronomique lyonnaise.

L'activité longtemps abandonnée fut relancée en 2004 par des passionnés du métier brassicole qui ont le plaisir de partager des bières typées et à forte personnalité qui ont fait la notoriété des brasseries lyonnaises.



## PRINCESSE PALE ALE

Blonde haute fermentation aux notes herbacées et légèrement citronnées amenées tout en finesse par ses houblons doux et équilibrés.

Princesse Pale Ale

5.4% vol

33cl : AR6557

Cartons de 12



## MORE IS BITTER

Bitter type britannique avec une amertume prononcée, sèche et rafraîchissante, avec une pétillance fine.

More Is Bitter

4.5% vol

33cl : AR6558

Cartons de 12



## MUNICA BRUNE²

Bière au goût sec et torréfié prononcé contenant des notes surprenantes de chocolat et de café.  
Une porter douce et amère.

Munica Brune²

7% vol

33cl : AR6559

Cartons de 12





## SILKY WEISS

Bière blanche de tradition allemande. Sa levure développe naturellement des notes de banane et de vanille. A la fois douce et rafraichissante, sa matière est agréablement soyeuse.

SILKY WEISS

5.4% vol

33cl : AR6560

Cartons de 12



## NEIPA

La New England IPA originaire de l'état du Vermont aux Etats-Unis est brassée avec des malts qui apportent de la rondeur et des houblons choisis pour l'intensité de leurs arômes fruités intenses et la légèreté de leur amertume.

On y retrouve des notes d'agrumes.

NEIPA

5% vol

33cl : AR6561

Cartons de 12



## ALHAMBRA IPA

Alhambra est une IPA brassée dans la pure tradition, c'est une bière florale et amère qui reste cependant très équilibrée.

ALHAMBRA IPA

5.5% vol

33cl : AR6562

Cartons de 12



## FRAMBOISE

La FRAMBOISE est brassée à partir d'une base de bière de blé à laquelle est associée le fruit, sous forme de purée, pour obtenir un goût acidulé et une magnifique robe rosée.

FRAMBOISE

5% vol

33cl : AR6563

Cartons de 12





## Conditions générales de vente (CGV)



### **Tarifs H.T.**

**Minimum de Commande à 300 € H.T.**

**Frais de Port en France Métropolitaine 30 € HT**

**Franco de Port en France Métropolitaine à 450 € H.T.**

Les présentes CGV s'appliquent sans aucune restriction et de plein droit à l'ensemble des prestations proposées par la SARL LE COMPTOIR, FROMENTE, 01160 NEUVILLE SUR AIN R.C.S. BOURG EN BRESSE 438 708 042. Elles sont réputées acceptées par le client sans restriction.

Le client en sa qualité de professionnel est réputé connaître les produits et les contraintes qui s'y rapportent: à défaut, la SARL LE COMPTOIR ne saurait voir sa responsabilité engagée. Toute commande passée est réputée irrévocablement acceptée par le client et ne pourra faire l'objet d'une annulation ou d'une modification sans accord express de la SARL LE COMPTOIR. Cependant, la SARL LE COMPTOIR ne saurait être tenue responsable en cas d'impossibilité d'honorer la commande et pourra proposer un remplacement d'article ou une suppression.

Le tarif est celui en vigueur au moment de la commande, ce tarif peut être révisé à tout moment après information du client qui sera libre d'accepter ou non la modification. Les prix sont indiqués en euros et hors taxes. Ils sont réputés franco de port en France Métropolitaine avec un minimum de commande de 450€ H.T., pour les autres destinations facturation de frais de port.

Le paiement s'effectue à la commande par virement ou chèque bancaire et sans escompte pour les 3 premières commandes. Par la suite après acceptation de votre dossier par nos services nous pouvons mettre en place un règlement par traite directe sans acceptation à 30 jours nets date de facture. Aucune commande ne sera alors expédiée sans le règlement complet de la précédente et toute commande supérieure à 1 000€ pourra faire l'objet d'une demande d'acompte. Aucun escompte ne sera consenti en cas de paiement anticipé.

Tout retard de paiement entrainera l'annulation de tout accord de règlement différé et donnera lieu à l'application d'intérêts de retard. Les pénalités de retard sont exigibles sans qu'un rappel soit nécessaire (art L441-6 et L443-1 du code du commerce).

Au-delà de l'échéance, ces pénalités de retard seront calculées selon le taux de l'intérêt légal en vigueur multiplié par trois. De plus tout retard de paiement entrainera outre les pénalités de retard une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement de 40€.

La SARL LE COMPTOIR conserve la propriété des marchandises vendues jusqu'au paiement intégral du prix, en principal et en accessoires.

La livraison s'effectue à l'adresse indiquée par le client. Le risque du transport est supporté en totalité par l'acheteur. En cas de marchandises manquantes ou détériorées lors du transport, l'acheteur devra formuler des réserves précises et complètes

(la mention « *sous réserve de déballage* » n'est pas recevable) sur la lettre de voiture à réception desdites marchandises. Ces réserves devront être confirmées par écrit dans les 3 jours suivant la livraison par courrier recommandé avec AR auprès du transporteur. En cas de litige seul le tribunal de commerce de Bourg en Bresse sera compétent.