



Révélateur de saveurs



—épicerie fine—

—huile & olives—

—pâtes italiennes—

—odissée packs—

02 épicerie fine

FERME DE PHALANGE PÉRPÉTER LA TRADITION
Des recettes de canard préparées à la ferme avec sérieux et passion dans le respect de la tradition familiale et l'apport des techniques modernes.
Élevés en pleine nature au cœur de la Gascogne par la Ferme de Phalange, les canards gras sont gavés exclusivement au maïs produit sur l'exploitation et transformés sur place, dans un atelier conforme aux normes sanitaires.
Traditions & modernités des produits de fête et des grandes occasions.

A. BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD
30% AVEC MORCEAUX

consève 125g 305.1251 **10,00 €** (soit 80,00 €/kg)
consève 180g 306.1801 **13,43 €** (soit 74,62 €/kg)
consève 380g 307.3801 **25,93 €** (soit 68,24 €/kg)
Ingrédients : foie gras de canard (morceaux 30%), eau, poivre, sel, sel nitrifié, anti-oxygène.

B. FOIE GRAS DE CANARD ENTIER

verrine 110g 301.1100 **13,07 €** (soit 118,82 €/kg)
verrine 185g 302.1850 **21,63 €** (soit 116,92 €/kg)
verrine 315g 303.3150 **36,62 €** (soit 116,25 €/kg)
verrine 450g 304.4500 **52,17 €** (soit 115,93 €/kg)
Ingrédients : foie gras de canard, poivre, sel.

C. BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD
SANS MORCEAUX

verrine 110g 308.1102 **7,79 €** (soit 70,82 €/kg)
verrine 180g 309.1802 **10,04 €** (soit 55,89 €/kg)
Ingrédients : foie gras de canard (sans morceaux), eau, poivre, sel, cognac.

POUR CETTE DOUBLE PAGE : CANARDS ÉLEVÉS ET TRANSFORMÉS DANS LE GERS (FRANCE)

FR
32 020 030
C.E.

A. BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD
30% AVEC MORCEAUX

à partir de 10 €⁰⁰



C. BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD
SANS MORCEAUX

à partir de 7 €⁷⁹



B. FOIE GRAS DE CANARD ENTIER

à partir de 13 €⁰⁷



D. COFFRET DÉGUSTATION
POUR FAIRE PLAISIR OU SE FAIRE PLAISIR

45 €⁰⁰



E. PÂTÉ AU FOIE DE CANARD
30% FOIE GRAS

6 €⁹⁰

COFFRET PRESTIGE

coffret 1,5 kg 351.3399 **40,00 €**
Composition : écriin bicolore avec 1 lyre et 2 couteaux, 1 verrine de foie gras de canard entier (315g), 1 conserve de rillettes de canard (190g), 1 bocal de confit de canard 2 cuisses (700g) et 1 bouteille de vin blanc moelleux* (75cl).



idéal pour offrir

F/G/H/I. CONFIT DE CANARD
GÉSIERS, MANCHONS, CUISSÉS ET MAGRETS

à partir de 8 €⁹⁰



D. COFFRET DÉGUSTATION

coffret 1kg 350.1289 **45,00 €**
Composition : écriin bicolore avec 1 lyre et 1 couteau, 1 verrine de foie gras de canard entier (185g), 1 conserve de bloc de foie gras 30% morceaux (180g), 1 conserve de pâté de canard 30% foie gras (190g), 1 conserve de rillettes de canard (190g).

E. PÂTÉ AU FOIE DE CANARD

30% FOIE GRAS
conserve 190g 312.1903 **7,14 €** (soit 37,59 €/kg)
Ingrédients : foie gras de canard, poivre, sel

J. RILLETTES PUR CANARD

conserve 190g 313.1904 **4,52 €** (soit 23,78 €/kg)
Ingrédients : viande de canard, graisse de canard, poivre, sel

F à I CONFIT DE CANARD

F. GÉSIERS DE CANARD

6/7 GÉSIERS
verrine 350g 322.5005 **12,00 €** (soit 34,28 €/kg)
Ingrédients : gésiers de canard confits, graisse, poivre, sel

G. MANCHONS DE CANARD

verrine 800g 321.8005 **8,90 €** (soit 11,12 €/kg)
Ingrédients : 5/6 manchons canard confits, graisse, poivre, sel

H. CUISSÉS DE CANARD

verrine 700g 320.7005 **10,80 €** (soit 15,43 €/kg)
Ingrédients : 2 cuisses de canard, graisse, poivre, sel

I. MAGRETS DE CANARD

verrine 700g 323.7005 **17,50 €** (soit 25,00 €/kg)
Ingrédients : 2 magrets de canard, graisse, poivre, sel

J. RILLETTES PUR CANARD

4 €⁵²



* A. CONSOMMER AVEC MODÉRATION : L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.

A à F ANTIPASTI

A. TOMATES SÉCHÉES

Alliant le parfum de l'huile d'olive et la douceur estivale de la tomate relevée d'ail et d'arômes, de fines tranches de tomates ensoleillées pour agrémenter salades et viandes.

verrine 300g 110.3300 **8,50 €** (soit 28,33 €/kg)
verrine 580g 110.1920 **14,90 €** (soit 25,68 €/kg)

Ingrédients : tomate 75%, huile 20% (dont huile d'olive 80% et huile de tournesol 20%), ail et arômes naturels 5%.

B. ANTIPASTO SICILIANO

Séduisant mélange de légumes assaisonnés et conservés dans un assemblage d'huile d'olive et tournesol. A servir en apéritif, avec des grillades ou dans une salade de riz.

verrine 300g 102.3001 **6,90 €** (soit 23,00 €/kg)
verrine 580g 102.1112 **10,95 €** (soit 18,87 €/kg)

Ingrédients : carotte, fenouil, céleri, concombre, poivron, navet, artichaut, champignon, olive, huile (dont huile d'olive 80% et huile de tournesol 20%), vinaigre et sel.

C. AUBERGINES EN LANIÈRES

Assaisonnée d'arômes et d'huile d'olive, accompagnent sans préparation poissons et viandes grillés avec saveur. Pratiques et rapides, elles se dégustent également en entrée.

verrine 300g 102.3001 **6,90 €** (soit 23,00 €/kg)
verrine 580g 102.1112 **10,95 €** (soit 18,87 €/kg)

Ingrédients : aubergines (75%), huile (20% dont huile d'olive 80% et huile de tournesol 20%), vinaigre, ail, arômes naturels et Sel(5%).

D. COEURS D'ARTICHAUX

Il se plient à toutes vos envies, c'est le chouchou des salades et autres pizza ou crudités en tout genre.

verrine 300g 110.3300 **8,50 €** (soit 28,33 €/kg)
verrine 580g 110.1920 **14,90 €** (soit 25,68 €/kg)

Ingrédients : artichaut (75%), huile (20% dont 80% d'huile d'Olive et 20% d'huile de Tournesol), vinaigre, ail, arômes naturels et sel (5%).

E. POIVRONS EN LANIÈRES

Idéal pour mettre en valeur les hors-d'œuvres de toutes sortes et les buffets froids ! Enchanter de grillades ou délice raffiné en accompagnement des fromages... pour saisir tous les goûts.

verrine 300g 102.3001 **6,90 €** (soit 23,00 €/kg)
verrine 580g 102.1112 **10,95 €** (soit 18,87 €/kg)

Ingrédients : poivron 75%, huile 20% (dont huile d'olive 80% et huile de tournesol 20%), sel, vinaigre, ail et arômes naturels 5%.

F. CHAMPIGNONS DE MOUSSE

Compagnons incontournables des sauces, des rôtis, des salades ou des crudités. Avec cette recette parfumée à l'huile d'olive, découvrez de nouvelles saveurs.

verrine 300g 113.3400 **7,50 €** (soit 25,00 €/kg)
verrine 580g 113.2223 **12,15 €** (soit 20,94 €/kg)

Ingrédients : champignons 75%, huile 25% (dont huile d'olive 80% et huile de tournesol 20%), vinaigre, sel et arômes naturels 5%.



300g ou 580g

A/B/C/D/E/F. ANTIPASTI

TOMATES, ANTIPASTO, AUBERGINES, ARTICHAUX, POIVRONS ET CHAMPIGNONS

à partir de 6 €⁹⁰



G. ANCHOIS AUX AMANDES

13 €⁹⁰



H. ANCHOIS AUX TOMATES

10 €¹⁵



I. ONCTUEUX D'AUBERGINE

6 €⁸⁵

G. ANCHOIS AUX AMANDES

F. FILETS D'ANCHOIS SALÉS
Saveurs et arômes uniques pour cette préparation associant tendresse et douceur de l'amande avec force et vigueur de l'anchois.

verrine 300g 153.7372 **13,90 €** (soit 46,33 €/kg)

Ingrédients : filets d'anchois salés 40%, amandes 35%, huile de tournesol 25% et sel.

H. ANCHOIS AUX TOMATES

I. FILETS D'ANCHOIS MARINÉS AUX TOMATES SÉCHÉES
Souple et tendre, cette combinaison séduisante s'accommodera à merveille avec des grillades et rehaussera le goût des pizzas maison.

verrine 212g 152.6362 **10,15 €** (soit 47,87 €/kg)

Ingrédients : filets d'anchois marinés 40%, tomates séchées 35%, huile 23% (dont huile d'olive 80% et huile de tournesol 20%), vinaigre et sel 2%.

I. ONCTUEUX D'AUBERGINE

Saveureux mélange d'aubergines, d'ail et d'arômes naturels. Une recette estivale gorgée de soleil et de fraîcheur qui rayonne toujours de senteur et de goût sur un buffet froid ou à l'apéritif sur des toasts.

verrine 300g 118.5181 **6,85 €** (soit 22,83 €/kg)

Ingrédients : aubergine 75%, huile 20% (dont huile d'olive 80% et huile de tournesol 20%), vinaigre, sel, ail, arômes naturels 5%.



goûtez
à la force
du pays
Basque et
découvrez
de nouvelles
saveurs !

J/K/L/M/N/O. PIMENT D'ESPELETTE A.O.C.

CONFITURE DE POMMES, MOUTARDE, PURÉE, POUDRE, GELÉE ET CONFITURE D'OIGNONS

à partir de 4 €⁶⁰



Dégageant des arômes intenses fruités et grillés, le piment d'Espelette AOC révèle une saveur sucrée, rehaussée d'une pointe d'amertume, pour exprimer une sensation de piquant chaud non brûlant. Sans agressivité, cette saveur permet au Piment d'Espelette d'être classé 4 sur l'échelle de Scoville qui mesure l'intensité gustative des piments forts de 1 à 10.

J. CONFITURE DE POMMES AU PIMENT

Un régal sur les volailles chaudes ou froides, un accompagnement élégant avec de la charcuterie et bien sûr, un délice avec du fromage. La confiture de pommes au piment d'Espelette sait aussi colorer les laitages de nuances bien particulières.

verine 230g 226,2629 **6,10 €** (soit 26,52 €/kg)

Ingrédients : pommes, sucre, piment d'Espelette AOC, jus de citron

K. MOUTARDE AU PIMENT

Mariage étonnant entre la moutarde à l'ancienne et le piment d'Espelette, cette recette vous fera découvrir viandes et grillades sous un nouveau jour. Un condiment à la fois simple et raffiné.

verine 90g 221,2527 **4,60 €** (soit 51,11 €/kg)

Ingrédients : vinaigre, graines de moutarde, eau, sel, piment d'Espelette AOC

L. PURÉE DE PIMENT

Sauce parfumée au goût long et puissant, la purée de piment d'Espelette s'utilise comme la moutarde sur des grillades ou toutes autres viandes, mais elle peut aussi s'essayer sur des pâtes ou du riz ou même dans une vinaigrette. Convient aussi parfaitement en déglacage et élaboration de sauces cuites.

verine 100g 224,2228 **4,95 €** (soit 49,50 €/kg)

Ingrédients : piment d'Espelette AOC, vinaigre de cidre, aromates, sel, sucre

M. PIMENT D'ESPELETTE A.O.C.

L'identité savoureuse de cette épice se marie aussi bien avec les légumes, les viandes ou les poissons. Les vrais gourmets l'apprécieront également en petite pointe sur certains fromages... de chèvres ou de brebis principalement.

Incontournable dans un manège à épices digne de ce nom !

verine 50g 220,2329 **4,00 €** (soit 120,00 €/kg)

Ingrédients : piment d'Espelette AOC

N. GELÉE DE PIMENT

Sa texture délicate accompagne avec brio les viandes et spécialement les volailles au premier rang desquelles le magret. Les audacieux l'oseront même avec du foie gras. Une pointe de gelée de piment donne aux produits laitiers un goût inimitable : fromage blanc ou fromage de brebis sont des révélateurs de saveurs tout indiqués.

verine 100g 223,2525 **4,60 €** (soit 46,00 €/kg)

Ingrédients : piment d'Espelette AOC, eau, sucre

O. CONFITURE D'OIGNONS AU PIMENT

Un délice à cuisiner avec la volaille ou pour agrémenter d'onctuosité une viandes froides ou chaudes. Raffinement de gourmet, cette confiture d'oignons au piment d'Espelette peut également se consommer avec du foie gras poêlé ou en conservé...

verine 230g 225,2426 **6,10 €** (soit 26,52 €/kg)

Ingrédients : oignons, sucre, piment d'Espelette AOC, jus de citron

A. SAVOUREUX PISTACHES & AMANDES

Recette subtile associant la saveur délicate de l'amande et l'arôme prononcé de la pistache, réhaussée d'une pointe de basilic et parfumée d'huile d'olive. Sauce prête à servir et à doser selon vos goûts et vos envies avec une cuillère, directement dans votre assiette.

verrines 300g 126,2933 **15,15 €** (soit 50,50 €/kg)

Ingrédients : pistache 37,5%, amande 37,5%, huile 20% (dont huile d'olive 80% & huile de tournesol 20%), sel & basilic 5%.

B. PESTO SICILIEN

Exclusivité Monte Solaro, une petite dose de cette recette à base de piments et d'herbes aromatiques égayera sauces, viandes et plats de pâtes d'épices et de soleil.

verrines 290g 127,2936 **10,15 €** (soit 35,00 €/kg)

Ingrédients : persil 25%, basilic 20%, origan 20%, ail 5%, piment 5%, huile 25% (dont huile d'olive 80% et huile de tournesol 20%) et sel.

C. SAUCE AUX CINQ SAVEURS

Tomates séchées, olives noires, câpres, filets d'anchois et pignons se complètent et se répondent dans cette préparation au goût unique et forcément riche en saveurs. Sauce prête à servir et à doser selon vos goûts et vos envies avec une cuillère, directement dans votre assiette.

verrines 300g 123,2924 **10,05 €** (soit 33,50 €/kg)

Ingrédients : tomates séchées 25%, olives noires 25%, huile 23% (dont huile d'olive 80% & huile de tournesol 20%), câpres 12%, filets d'anchois 12%, pignons 1%, ail & arômes naturels 2%.

D. CRÈME DE TOMATES SÉCHÉES

A consommer sans modération en toast sur du pain. Sans préparation une seule cuillerée dans les pâtes ou certaines sauces suffit également à réveiller les arômes et faire vibrer vos sens.

verrines 290g 121,2918 **11,05 €** (soit 38,10 €/kg)

Ingrédients : tomate 75%, huile d'olive 23%, sel et arômes naturels 2%.

E. DÉLICE THON-ARTICHAUT

Cette recette originale et incontournable combine avec harmonie force du thon et velouté du cœur d'artichaut, le tout parfumé d'huile d'olive. Servi sur du pain finement grillé, une idée flatteuse pour embellir buffet froid et assiette d'entrées.

verrines 290g 122,2921 **11,05 €** (soit 38,10 €/kg)

Ingrédients : artichaut 45%, thon 30%, huile 25% (dont huile d'olive 80% et huile de tournesol 20%), sel.

F. TAPENADE D'OLIVES NOIRES

Grand classique des apéritifs sur des toasts ou des biscuits salés, cette tapenade vous enchante par la douceur de son caractère et le naturel de ses arômes.

verrines 290g 19,2912 **10,15 €** (soit 35,00 €/kg)

Ingrédients : olives noires 75%, huile 23% (dont huile d'olive 80% et huile de tournesol 20%), sel et arômes naturels.

G. TAPENADE D'OLIVES VERTES

Connue et reconnue pour sa saveur unique, cette tapenade à la robe verte éclatante vous offre sur toast le parfum et la chaleur des oliveraies de la Sicile. Pour des salades enthousiasmantes, ajoutez une cuillerée de tapenade dans une vinaigrette onctueuse : un régal !

verrines 290g 120,2915 **10,15 €** (soit 35,00 €/kg)

Ingrédients : olives vertes 75%, huile 23% (dont huile d'olive 80% et huile de tournesol 20%), sel et arômes naturels.

A. SAVOUREUX PISTACHES & AMANDES15 €¹⁵**C. SAUCE AUX CINQ SAVEURS**10 €⁰⁵**B. PESTO SICILIEN**10 €¹⁵

à doser
directement
dans l'assiette
pour une
intensité
de goût
personnalisée !



E. DÉLICE THON-ARTICHAUT

11 €⁰⁵

F. TAPENADE D'OLIVES NOIRES

10 €¹⁵



à tartiner
sur du pain
ou des
toasts pour
accompagner
vos envies
de soleil !



D. CRÈME DE TOMATES SÉCHÉES

11 €⁰⁵

G. TAPENADE D'OLIVES VERTES

10 €¹⁵





A à I CAFÉS

A. COLOMBIE
100% PUR ARABICA - TAUX DE CAFÉINE : ENVIRON 1,15%
Issu d'un Arabica cultivé dans les conditions privilégiées de la Cordillère des Andes, ce café allie la finesse et sensualité.
café moulu 250g 488.1025 **3,99 €** (soit 15,96 €/kg)
café en grain 250g 480.2025 **3,99 €** (soit 15,96 €/kg)

B. MÉLANGE GOURMET
80% ARABICA & 20% ROBUSTA
Alliant le raffinement de l'Arabica et la force du robusta, ce mélange Gourmet saura séduire les amateurs d'un café au caractère affirmé.
café moulu 250g 480.1025 **3,44 €** (soit 13,76 €/kg)
café en grain 250g 480.2025 **3,44 €** (soit 13,76 €/kg)
café en grain 1kg 480.2100 **12,86 €** (soit 12,86 €/kg)

C. MOKA D'ETHIOPIE
TAUX DE CAFÉINE : ENVIRON 1,13%
Arabica lavé de la province de Sidamo en Ethiopie, berceau du café. Tasse légèrement acidulée et parfum unique de fleur de jasmin.
café moulu 250g 482.1025 **4,03 €** (soit 16,12 €/kg)
café en grain 250g 482.2025 **4,03 €** (soit 16,12 €/kg)

D. MÉLANGE LEBARON
100% PUR ARABICA
Reffet fidèle du savoir-faire de la famille Baron, ce mélange Lebaron 100% pur Arabica conviendra aux palais les plus fins par la richesse de ses arômes et la délicatesse de son goût.
café moulu 250g 481.1025 **3,87 €** (soit 15,48 €/kg)
café en grain 250g 481.2025 **3,87 €** (soit 15,48 €/kg)
café en grain 1kg 481.2100 **14,71 €** (soit 14,71 €/kg)

E. MÉLANGE ITALIEN
80% ARABICA & 20% ROBUSTA -
TAUX DE CAFÉINE : ENVIRON 1,50%

Sélection d'Arabicas issus des meilleures plantations, ce mélange Italien libère une grande finesse accompagnée d'un caractère affirmé.
café moulu 250g 486.1025 **3,85 €** (soit 15,40 €/kg)
café en grain 250g 486.2025 **3,85 €** (soit 15,40 €/kg)

F. BRÉSIL
100% PUR ARABICA - TAUX DE CAFÉINE : ENVIRON 1,30%
Le Brésil est le 1er producteur mondial de café. Ce pur Arabica venu des plantations du premier producteur de café au monde révèle un goût complet aux saveurs très équilibrées.
café moulu 250g 487.1025 **3,85 €** (soit 15,40 €/kg)
café en grain 250g 487.2025 **3,85 €** (soit 15,40 €/kg)

G. KENYA
TAUX DE CAFÉINE : ENVIRON 1,36%
Arabica Plantation AA cultivé sur les hauts plateaux entourant le Mont Kenya entre 1500 et 2000 mètres. Café fruité, très parfumé, très apprécié par l'amateur sensible aux arômes subtils et délicats.
café moulu 250g 483.1025 **4,62 €** (soit 18,48 €/kg)
café en grain 250g 483.2025 **4,62 €** (soit 18,48 €/kg)



D. MÉLANGE LEBARON
PUR ARABICA
à partir de 3 €⁸⁷

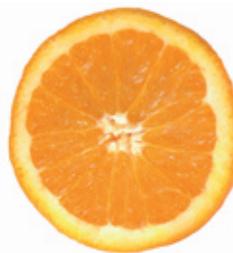


E. MÉLANGE ITALIEN
80% ARABICA & 20% ROBUSTA
3 €⁸⁵



I. DÉCAFÉINÉ
SANS SOLVANT

4 €⁷³



J. MARMELADE D'ORANGES DE SICILE

3 €⁷⁰



K. LIMONI
LIQUEUR DE CITRON DE SICILE 37%/VOL*
17 €⁹⁰

17 €⁹⁰

H. MÉLANGE MAISON

50% ARABICA & 50% ROBUSTA

TAUX DE CAFÉINE : ENVIRON 1,36%

Un café corsé, au goût puissant et généreux qui saura ravir les amateurs de mélange onctueux et réussi. Un café à ne pas mettre dans toutes les tasses!

café moulu 250g 485.1025 3,25 € (soit 13,00 €/kg)

café en grain 250g 485.2025 3,25 € (soit 13,00 €/kg)

I. DÉCAFÉINÉ SANS SOLVANT

TAUX DE CAFÉINE : INFÉRIEUR À 0,08%

Café de Colombie décaféiné selon un procédé naturel afin de ne pas altérer l'arôme du café. Tasse ronde et délicate.

café moulu 250g 484.1025 4,73 € (soit 18,92 €/kg)

J & K DOUCEURS D'AGRUMES

J. MARMELADE D'ORANGES DE SICILE

Pour des petits-déjeuners ensoleillés toute l'année, retrouvez chaque matin la douceur des oranges de Sicile à tartiner ! Préparée sans colorants, ni conservateurs, cette confiture restitue le goût intact du fruit. A consommer sans modération pour des réveils vitaminés.

verrine 370g 910.1000 3,70 € (soit 10,00 €/kg)

Ingredients : pulpes et zestes d'oranges de Sicile, sucre, Oranges sans traitement après récolte.

K. LIMONI

LIQUEUR DE CITRON DE SICILE 37%/VOL*

Liqueur de citron artisanale à la robe douce et aux reflets givrés où se mêlent de délicates nuances vertes. Limoni dégage des arômes subtils de citron qui révèle un goût liqueux intense. A déguster très frais en fin de repas avec de délicieuses gourmandises sucrées ou glacées.

bouteille 50cl 420.3167 17,90 € (soit 35,80 €/L)

Ingredients : infusion d'écorces de citron, alcool, eau et sucre

*A CONSOMMER AVEC MODERATION : L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.



Odissée

collection II

10

huile & olives

huile
olives
à croquer
parfums
soleil

A. OLIVES NOIRES ENTIÈRES

AVEC NOYAUX
Subtilement assaisonnées d'arômes et d'ail, ces olives noires entières mettent du contraste à l'apéritif.
verrine 300g 109.3223 **7,50 €** (soit 25,00 €/kg)
verrine 580g 109.1819 **11,80 €** (soit 20,34 €/kg)
Ingrédients : olives noires 75%, huile 20% (dont huile d'olive 80% et huile de tournesol 20%), vinaigre, sel, ail et arômes naturels 5%.

B. ANCHOIS AUX OLIVES FARCIES

FILETS D'ANCHOIS MARINÉS
Cette recette est l'association parfaite des deux grandes vedettes des bons apéritifs : l'anchois & l'olive. Dans cette préparation originale, la souplesse de l'anchois mariné vient atténuer le corsé de l'olive farcie.
verrine 300g 206.7774 **13,90 €** (soit 46,33 €/kg)
Ingrédients : filets d'anchois marinés 40%, olives vertes farcies 35%, huile 23% (dont huile d'olive 80% et huile de tournesol 20%), vinaigre et sel 2%.

C. OLIVES ENTIÈRES

AVEC NOYAUX
Celle que l'on ne présente plus mais qui reste la reine des apéritifs, des accompagnements et des sauces.
verrine 580g 108.1718 **9,90 €** (soit 17,06 €/kg)
Ingrédients : olives vertes entières 80%, eau 20% et sel.

A. OLIVES NOIRES ENTIÈRES

AVEC NOYAUX

à partir de 7 €⁹⁰



300g ou 580g

B. ANCHOIS AUX OLIVES FARCIES

FILETS D'ANCHOIS MARINÉS

13 €⁹⁰



C. OLIVES ENTIÈRES

AVEC NOYAUX

9 €⁹⁰



olives,
anchois,
soleil... et la
convivialité
s'invite chez
vous pour
des instants
savoureux !



la marque des produits sélectionnés par Onélia Distribution.

F. HUILE D'OLIVE DE SICILE

• VIERGE-EXTRA

à partir de 4 €²⁰

E. HUILE D'OLIVE RO7

D.O.P. «VAL DI MAZARA» - VIERGE-EXTRA

12 €³⁰

D. HUILE D'OLIVE ARÔMATISÉE

CITRON, MANDARINE, ROMARIN, SAUGE

9 €³⁰



huile & olives

D. HUILE D'OLIVE ARÔMATISÉE

• VIERGE-EXTRA

Les huiles d'olive de Sicile aromatisées du moulin Sarullo révèlent chacune un caractère différent et affirmé, reflet de la terre dont elles sont issues. Obtenues à partir d'un procédé spécial qui consiste à mélanger aux olives la plante ou le fruit souhaité lors de l'extraction, ces 4 huiles aromatisées exaltent le parfum véritable du citron, de la sauge, du romarin et de la mandarine dans une robe verte éclatante aux reflets dorés. Avec les huiles d'olive de Sicile aromatisées, tous vos plats se dévelleront sous un goût nouveau et brilleront de soleil.

huile d'olive de Sicile aromatisée 4 parfums au choix
bouteille 25cl **9,90 €** (soit 39,60€/L)

citron 511.5326
mandarine 513.3362
romarin 512.4798
sauge 514.7145

Ingrédients : olive Biancolilla Ingrédients : olive Biancolilla, extrait de romarin, de citron, de sauge ou de mandarine.

E. HUILE D'OLIVE RO7

• D.O.P. «VAL DI MAZARA» - VIERGE-EXTRA

L'huile d'Olive vierge-extra Sarullo RO7 bénéficie de la Dénomination d'Origine Protégée «D.O.P. Val di Mazara» certifiant que les olives, et donc l'huile extraite proviennent d'une zone géographique précise. Contrôlée par le Ministère italien de l'Agriculture et des Forêts, l'Appellation d'Origine Protégée de d'huile d'olive vierge-extra «Val di Mazara» est reconnue dans l'UE. Cette huile d'olive d'exception est conditionnée en bouteille de 50cl numérotées.

Issue d'olives Biancolilla récoltées à la main, l'huile d'olive RO7 se pare d'une robe jaune doré intense à l'aspect limpide. Son parfum élégant et raffiné aux notes d'herbe fraîche, de tomate verte et une pointe d'artichaut persistante se traduit par une saveur légère et un goût équilibré.

bouteille 50cl 504.7227 **12,30 €** (soit 24,60 €/L)
Ingrédients : olive Biancolilla Ingrédients : olive Biancolilla.

F. HUILE D'OLIVE DE SICILE

• VIERGE-EXTRA

Elaborée exclusivement d'olives de la variété Biancolilla récoltées à la main sur les terres de Ribéra et de Calamonaci, cette huile d'olive révèle un parfum délicat d'olive fraîche et un goût fruité dans une robe verte aux reflets dorés. Idéale pour une consommation crue, cette huile d'olive enchantera salades et légumes, exaltera la saveur des poissons et des viandes et gorgera de soleil assaisonnement et sauce maison.

bouteille 75cl 501.1289 **9,50 €** (soit 12,66 €/L)
bouteille 25cl 502.3476 **4,20 €** (soit 16,80 €/L)
bidon 500cl 503.5555 **50,90 €** (soit 10,18 €/L)

Ingrédients : olive Biancolilla



formes courtes longues spéciales blé dur

pâtes italiennes

Al dente, fondantes... ou très cuites, les pâtes ont une tenue parfaite à la cuisson en toutes circonstances. Leur composition simple et traditionnelle à la coupe précise et rigoureuse de plusieurs heures passées en étuves de séchage confèrent aux pâtes un aspect irréprochable témoin de leur qualité et cette fermeté gage de leur origine.

Courtes, longues ou spéciales et potage, avec près de 60 formes ou vos préférences, vous trouverez celle qui se prêtera le mieux à votre



italiennes Primeluci Fratelli Gallo ont une tenue parfaite à la cuisson en toutes circonstances.

de semoule de blé dur et d'eau associée à la coupe précise et rigoureuse de plusieurs heures passées en étuves de séchage confèrent aux pâtes Primeluci cet aspect irréprochable témoin de leur qualité et cette fermeté gage de leur origine.

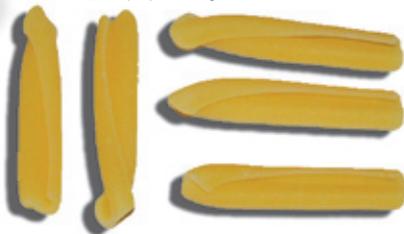
servies en sauce, en gratin ou en potage, quelques soient vos goûts forcément LA PÂTE qui vous convient. imagination culinaire.

formes courtes

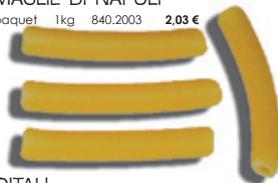
A. SPACATELLE
paquet 1kg 851.1234 **2,03 €**



B. CASARECCE
paquet 500g 852.8833 **1,06 €**



C. MAGLIE DI NAPOLI
paquet 1kg 840.2003 **2,03 €**



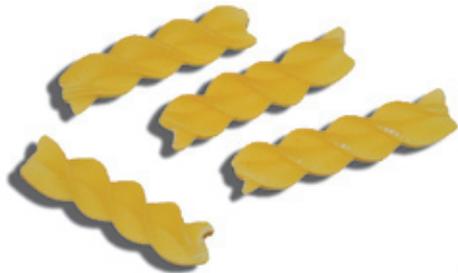
D. DITALI
paquet 500g 825.1230 **1,06 €**



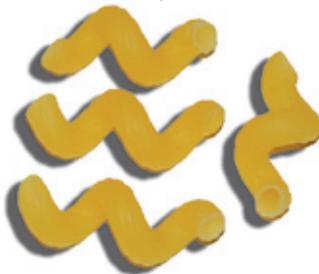
E. MAGLIE DI ZITO RIGATE
paquet 1kg 843.2330 **2,03 €**



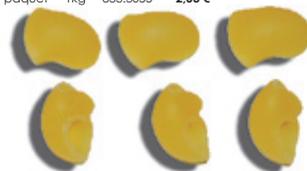
G. ELICHE
paquet 1kg 850.3832 **2,03 €**



H. SCUPIÙ
paquet 1kg 849.3634 **2,03 €**



F. LUMACHE
paquet 1kg 833.3055 **2,03 €**



I. MEZZE PENNE DI ZITO
paquet 1kg 847.8312 **2,03 €**



J. ANELLONI
paquet 1kg 822.1120 **2,03 €**



formes courtes

A. MAGLIE DI NAPOLI RIGATE
paquet 1kg 841.2210 **2,03 €**



B. BUCCOLI
paquet 500g 848.1199 **1,06 €**



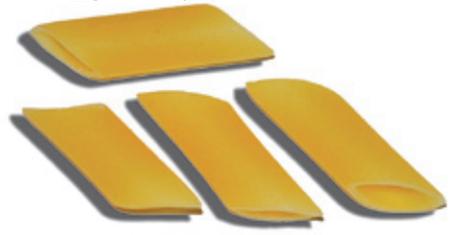
C. MEZZE PENNE RIGATE
paquet 500g 860.1964 **1,06 €**



D. ELICOIDALI LUNGHI
paquet 500g 830.1520 **1,06 €**



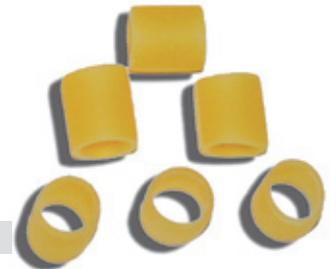
E. PENNE DI LUPO
paquet 1kg 862.2110 **2,03 €**



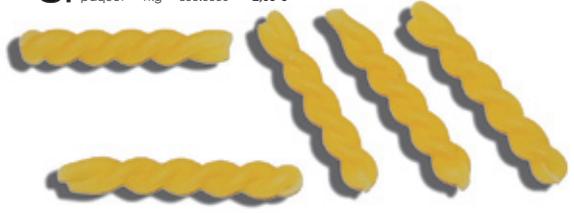
F. LUMACHE RIGATE
paquet 1kg 834.3550 **2,03 €**



H. OCCHI DI LUPO
paquet 500g 828.1340 **1,06 €**



G. TRECCE
paquet 1kg 853.3530 **2,03 €**



prix au kilo de cette page : **1,06 €/500g** soit 2,12 €/kg
Ingrédients des produits de cette page : semoule de blé dur & eau.



Bon de commande

— mes articles —

— mon adresse —

— ma livraison —

— mon paiement —

— ma commande —

mes articles

	NOM DES ARTICLES	POIDS	RÉFÉRENCE	QUANTITÉ	PRIX DE L'UNITÉ	MONTANT
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						

livraison gratuite 3x par an
 sans montant minimum d'achat
 } commande avant le 28 mars
 } livraison entre les 11 & 29 avril
 } commande avant le 30 mai
 } livraison entre les 14 & 30 juin
 } commande avant le 20 septembre
 } livraison entre les 4 & 21 octobre

livraison colissimo suivi
 commande livrée sous 48h/72h
 } gratuit à partir de 51,00 € d'achat
 } participation forfaitaire aux frais de traitement de 13,50 € pour moins de 51,00 € d'achat
 } livraison effectuée à l'adresse de votre choix sans supplément

<small>COCHÉZ LE MODE DE LIVRAISON SOUHAITÉE CI-DESSOUS</small> ▼		MONTANT DE LA COMMANDE	, €
	LIVRAISON COLISSIMO	FORFAIT DE 13,50 € (voir info ci-contre & page suivante*)	, €
	LIVRAISON GRATUITE	À LA DATE LA PLUS PROCHE (voir ci-contre & page suivante*)	0,00 €
TOTAL =			, €



par téléphone
0 562 675 427*
du lundi au vendredi de 9h à 17h

par la boutique mobile
mob.onelia-et-vous.com*
tout Onélia dans votre poche



sur la boutique en ligne
www.onelia-et-vous.com*
24h/24 & 7j/7, mail & commande

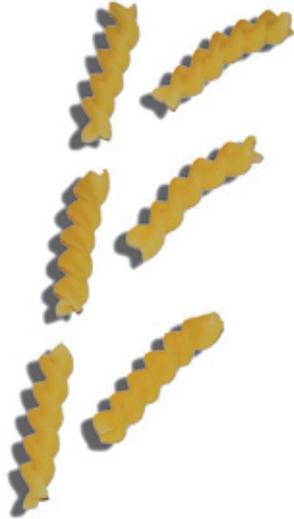


par fax
0 562 675 624*
24h/24 & 7j/7

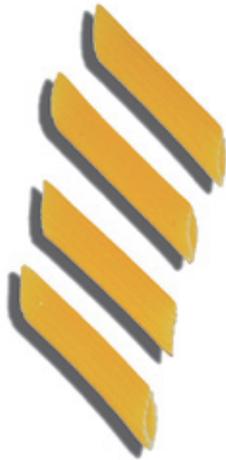
par courrier*
Onélia Distribution
Route de Tillac 32170 Aux-Aussat



I. FUSILLI
paquet 1kg 855.3006 2,03 €



J. PENNE RIGATE
paquet 500g 859.1973 1,06 €



formes courtes

K. GNOCCHI
paquet 1kg 837.8117 1,06 €



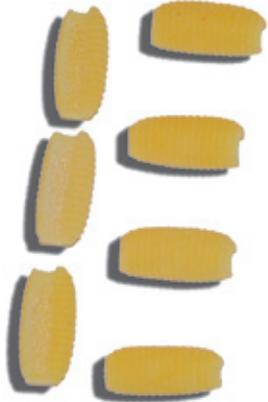
L. ELICOIDALI CORTI
paquet 500g 829.8473 1,06 €



O. CINQUE BUCCHI
paquet 1kg 871.4097 2,03 €



N. GNOCCHI SARDI
paquet 1kg 838.3660 2,03 €



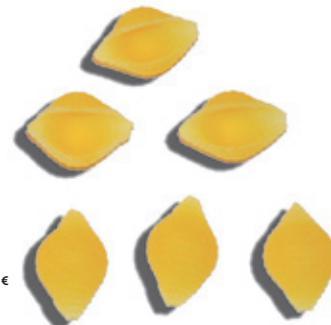
M. PENNE DI NAPOLI
paquet 500g 845.4268 2,03 €



P. PENNE DI ZITO
paquet 500g 846.0055 1,06 €

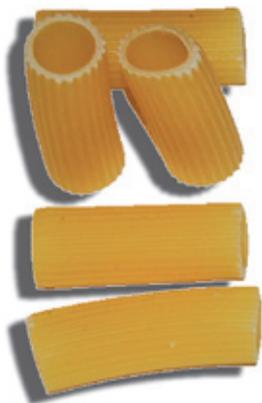


Q. CONCHIGLIE RIGATE
paquet 1kg 836.3066 2,03 €



prix au kilo de cette page : 1,06 €/500g soit 2,12 €/kg
Ingrédients des produits de cette page : semoule de blé dur & eau.

A. RIGATONI
paquet 1kg 854.2004 2,03 €



formes courtes

I. PENNE RIGATE GRANDI
paquet 1kg 863.2000 2,03 €



J. MAGLIE DI ZITO
paquet 500g 842.8237 1,06 €

B. CORNETTI
paquet 1kg 832.3733 2,03 €



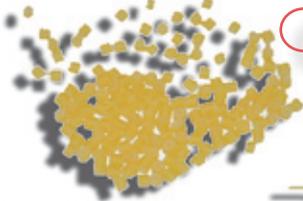
H. PIOMBINO
paquet 1kg 814.6541 2,03 €



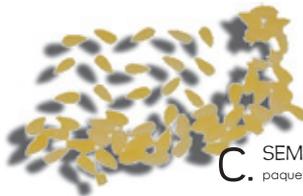
K. LINGUA DI PASSERO
paquet 1kg 817.5813 2,03 €



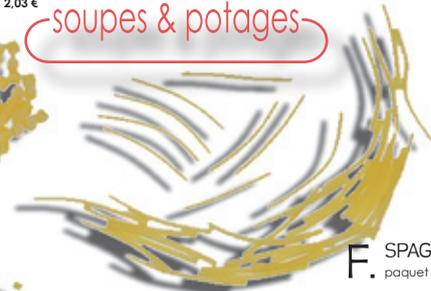
E. PIOMBINI BUCATO
paquet 1kg 815.7219 2,03 €



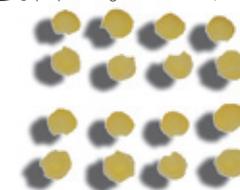
C. SEMI
paquet 1kg 816.5420 2,03 €



soupes & potages



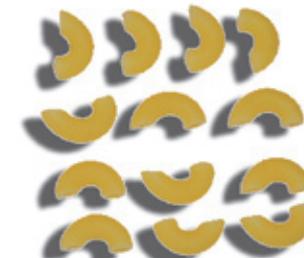
D. CONCHIGLIETTE
paquet 1kg 835.1085 2,03 €



F. SPAGHETTI BABY
paquet 1kg 820.4923 2,03 €



G. STELLINE
paquet 1kg 819.3579 2,03 €



L. CORNETTINI
paquet 1kg 831.0973 2,03 €



M. VERMICELLI
paquet 1kg 802.9081 2,03 €

N. BUCATO
paquet 1kg 807.8715 2,03 €

O. FETTUCCINE
paquet 500g 809.2011 1,06 €
paquet 1kg 809.0737 2,03 €

P. SPAGHETTONI
paquet 1kg 805.9882 2,03 €

Q. FETTUCCE
paquet 1kg 810.4544 2,03 €

R. CAPELLINI
paquet 1kg 801.8177 2,03 €

S. SPAGHETTINI
paquet 1kg 803.9228 2,03 €

T. MACCHERONCINO
paquet 1kg 808.7645 2,03 €

U. BUCATINI
paquet 1kg 806.5041 2,03 €

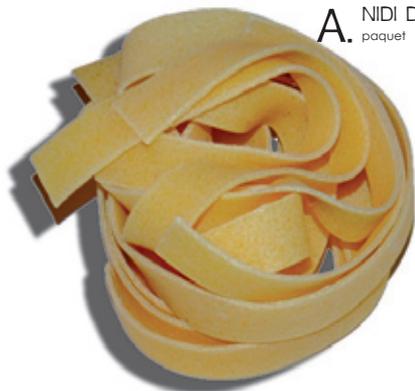
V. SPAGHETTI
paquet 500g 804.7061 1,06 €
paquet 1kg 804.9288 2,03 €

prix au kilo de cette page : 1,06 €/500g soit 2,12 €/kg
Ingrédients des produits de cette page : semoule de blé dur & eau.

formes longues

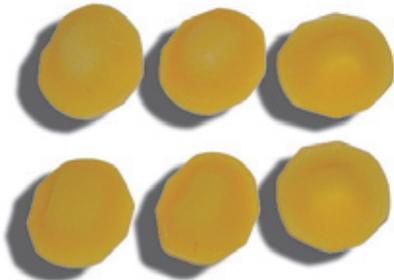


A. NIDI DI PAPPARDELLE
paquet 500g 867.6789 2,15 €

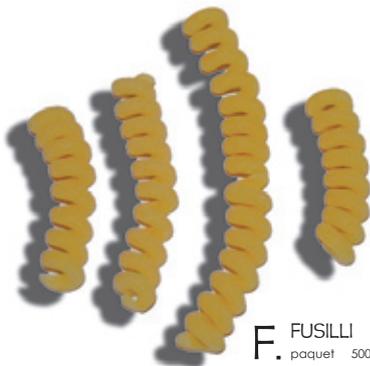
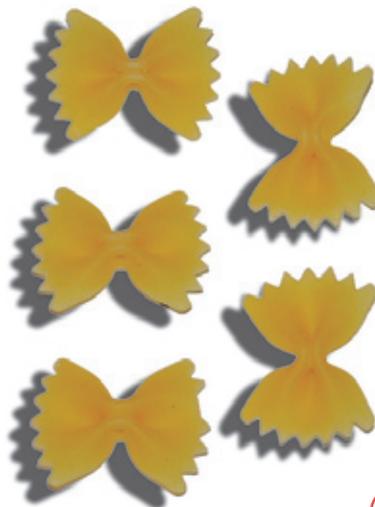


B. CANNELLONI
paquet de 24 250g 875.2512 1,72 €

C. ORECHETTE
paquet 500g 868.5156 1,64 €



D. FARFALLE
paquet 500g 857.5459 1,64 €



F. FUSILLI
paquet 500g 869.5257 1,64 €



E. NIDI FETTUCCHE
paquet 500g 856.0505 2,15 €

formes spéciales

G. JOLANDA
paquet 500g 811.1010 **1,64 €**

H. MARGHERITA
paquet 500g 812.3425 **1,64 €**

I. SCIBÒ
paquet 500g 813.4598 **1,85 €**

formes spéciales

J. ZITÒ
paquet 500g 864.5550 **2,15 €**

K. LASAGNE
paquet de 28 500g 880.6387 **2,71 €**

L. FARFALLINE
paquet 500g 865.5358 **1,64 €**

Prix au kilo de cette double page : 1,64 €/500g soit 3,28 €/kg ; 2,15 €/500g soit 4,30 €/kg ; 2,71 €/500g soit 5,42 €/kg ; 1,72 €/250g soit 6,88 €/kg
Ingrédients des produits de cette double page : semoule de blé dur & eau, sauf Lasagne : semoule de blé dur, oeufs (19,6%) & eau.



Odissée

collection II

odissée packs

assortiment

prêt à

consommer



- ditali 500g
- scupidù 1kg
- farfalle 500g
- lumache 1kg
- casarecce 500g
- fusilli bucati 500g
- gnocchi sardi 1kg
- elicoïdali corti 500g
- maglie di zito 500g
- fettuccine 500g
- spaghetti 1kg
- buccoli 500g
- cornetti 1 kg
- trecce 1kg

10kg de pâtes déjà dans la boîte !

SOLO PASTA

colis 10 kg 604,4040 19,20 €

au lieu de 21,82 € pour les mêmes produits au détail.

Composition communiquée à titre indicatif et susceptible d'être modifiée sans préavis. Solo Pasta = 10kg de pâtes Primeluci.

Révélez toutes les saveurs de notre sélection avec les packs Odissée !



spaghetti 1kg
penne di zito 500g
tomates séchées 300g
huile d'olive de Sicile 25cl
marmelade d'oranges de Sicile 370g
moutarde au piment d'Espelette 90g
bloc de foie gras de canard sans morceaux 110g

DÉCOUVERTE
coils 3,0 kg 601.1010 27,50 €
au lieu de 31,88 € pour les mêmes produits au détail

Le plateau Dégustation se compose des produits les plus appréciés et aussi les plus représentatifs de la sélection Odissée de Onélia Distribution.

odissée packs



farfalle 500g
spaghetti 1kg
tapenade noire 290g
tomates séchées 300g
huile d'olive de Sicile 25cl
piment d'Espelette A.O.C. 90g
marmelade d'oranges de Sicile 370g
bloc de foie gras de canard 30% avec morceaux 125g

DÉGUSTATION

colis 3,3 kg 607.7070 40,00 €
au lieu de 46,22 € pour les mêmes produits au détail



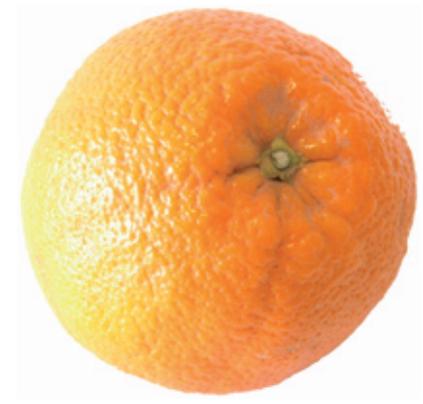
moutarde au piment d'Espelette 90g
marmelade d'oranges de Sicile 370g
crème de tomates séchées 290g
foie gras de canard entier 110g
piment d'Espelette A.O.C. 90g
café Baron pur Arabica 250g
sauce CINQ saveurs 300g
tomates séchées 300g
huile d'olive RO7 50cl
tapenade verte 290g
elicoidali corti 500g
penne di zito 500g
fettuccine 500g
spaghetti 1kg
jolanda 500g
buccoli 500g
farfalle 500g
cornetti 1kg

colis 7 kg 603.3030 70,00 €
au lieu de 94,87 € pour les mêmes produits au détail

oranges de Sicile le goût authentique du fruit



oranges
de Sicile





Comme l'annonce encore avec fierté Ribéra est LA ville des oranges en Sicile. tête... partout où vos yeux se posent des orangers, votre regard croisera peut-être même des amandiers. Avec champ de blé. Mise à part ces quelques exceptions, vos yeux ne se porteront que sur le vert profond des feuilles des orangers. Toute la campagne environnante que surplombe la ville est dédiée à la culture de l'orange. Du début de l'automne jusqu'au début du printemps, tout Ribéra vit pour l'orange. Une ébullition permanente. Un ballet incessant. Une économie entière. Depuis des décennies. Résultat d'une alchimie entre la générosité d'une terre, l'abondance du soleil et la faiblesse de la pluie, les oranges de Sicile distribuées par Onélia portent en elles l'authenticité. Le parfum, le grain de peau, la chair, le jus et bien entendu le goût : authentique. Ces oranges ne sont pas parfaites, non, elles sont justes délicieuses.

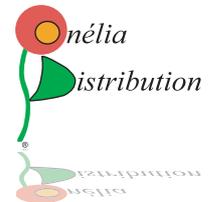
Délicieuses et authentiques car cueillies à maturité et sur commande, ces oranges sans traitement après récolte sont acheminées et distribuées dans un délai très court pour vous délivrer au plus vite toutes les qualités du fruit.

Disponibles en hiver uniquement, les oranges de Sicile qu'Onélia distribue depuis 1996 sont conditionnées en caisse de 15kg de fruits ou en plateau de 4,5kg. Cette offre hivernale s'accompagne généralement d'une sélection réduite d'autres produits du catalogue comme l'huile d'olive ou les packs Odissee certains mois.

Organisées une fois par mois, de décembre à février, les livraisons s'effectuent à domicile ou sur des lieux de regroupement.

Pour plus d'informations onelia-et-vous.com ou nous contacter

vous pouvez consulter notre site internet www.onelia-et-vous.com au 05 62 67 54 27.



Conditions Générales de Vente

Article 1 - Application des conditions générales de vente

L'ensemble des conditions générales de vente figurant ci-après, notamment en matière de prix, de livraison et de paiement n'est applicable qu'en France continentale.

Le fait de passer commande implique l'adhésion entière et sans réserve de l'acheteur à ces Conditions Générales de Vente.

Aucune condition particulière ne peut, sauf acceptation formelle et écrite du vendeur, prévaloir contre les CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE. En effet toute condition contraire opposée par l'acheteur sera donc, à défaut d'acceptation expresse, inopposable au vendeur, quel que soit le moment où elle aura pu être portée à sa connaissance.

Le vendeur se réserve le droit de modifier les présentes CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE à tout moment.

Article 2 - Prix & TVA

Les prix et conditions sont donnés à titre indicatif.

Tous les prix facturés au client sont ceux en vigueur au jour de l'enregistrement de la commande des produits, déduction faite, le cas échéant de tout rabais, remise, ristourne applicable à la commande.

Les prix indiqués dans nos offres commerciales tiennent compte du taux de TVA en vigueur au moment où elles sont éditées ; les éventuels changements de taux, à la hausse ou à la baisse, pourraient être répercutés sur le prix de vente des articles figurant dans nos catalogues et/ou nos offres commerciales. Lors de votre commande, pour être informé d'éventuels changements de prix, vous pouvez nous contacter par courrier électronique ou téléphoner au numéro indiqué sur l'offre. Pour les professionnels, nos factures comportent le montant de la TVA et le détail des taux applicables.

Article 3 - Disponibilité

L'ensemble des produits proposés sur nos catalogues et/ou nos offres commerciales sont disponibles dans la limite des stocks. En cas d'indisponibilité de produit après passation de votre commande nous vous en informons par courrier électronique ou par téléphone dans un bref délai. Vous pourrez dès lors demander l'annulation de votre commande ou l'échange du ou des produits manquants.

Article 4 - Livraison - Objet de la livraison - Délai

Le transfert des risques a lieu dès l'expédition de nos entrepôts pour les colis qui ne sont pas livrés par nos soins. Nos marchandises, expédiées en franco ou en port dû, voyagent aux risques et périls du destinataire qui devra, le cas échéant, faire toutes les réserves au moment de la réception dans un délai de sept jours.

Le vendeur se réserve le droit d'apporter à tout moment toute modification qu'il juge utile à ses produits et, sans obligation de modifier les produits précédemment livrés ou en cours de commande, il se réserve le droit de modifier sans avis préalable

les modalités définies dans nos catalogues et offres commerciales.

Le vendeur est autorisé à procéder à des livraisons de façon globale ou partielle.

Les délais de livraison ne sont donnés qu'à titre indicatif et sans garantie, et nous déclinons toute responsabilité en cas d'impossibilité d'approvisionnement. Les délais de livraison indiqués sont fonction des possibilités d'approvisionnement et de transport de votre produit.

Les dépassements de délai de livraison ne peuvent donner lieu à dommages intérêts, à retenue, ni annulation des commandes en cours.

Article 5 - Réclamation

Toute réclamation, sur les vices apparents ou sur la non-conformité du produit livré au produit commandé, ne pourra être reçue que dans un délai de sept jours après réception des marchandises.

Il appartiendra à l'acheteur de faire la preuve quant à la réalité des vices ou anomalies constatés.

Nous ne pouvons être tenus pour responsable des dégâts ou accidents provoqués par les produits que nous distribuons, ainsi que de toutes anomalies résultant de leur utilisation.

Article 6 - Retours de marchandise - Satisfaction

Vous disposez d'un droit de retour de sept (7) jours après réception du colis pour nous le retourner, dans son emballage d'origine, et en obtenir l'échange ou le remboursement.

Pendant ce délai, la garantie de retour est totale ; aucune justification ne sera demandée.

Nous mettons tout en œuvre pour que nos produits et nos services vous donnent entière satisfaction. Capotant si vous n'êtes pas pleinement satisfait nous vous proposons le remboursement ou le remplacement du ou des produits incriminés. Aucun retour ou remplacement de produits ne sera accepté après expiration de la date limite de consommation.

Article 7 - Participation au frais d'envoi et de traitement

Le prix de l'ensemble des produits inclut une part minime de participation aux frais de traitement et de préparations des commandes.

Pour les envois en France continentale aucune participation au frais de livraison ne peut être réclamée à condition que l'acheteur accepte le principe de la livraison dans l'intervalle de temps communiqué par le vendeur au préalable. En dehors de ces périodes, l'acheteur est facturé d'une participation forfaitaire aux frais de port dont le montant, fixé par le vendeur, lui est communiqué avant la validation de sa commande et ce quelque soit le montant de sa commande.

Pour les envois à l'étranger, informez-vous auprès de notre service commercial. Possibilité de facturation en exonération de taxe nationale après vérification du numéro d'identification pour les destinataires assujettis à la TVA de leur pays.

Article 8 - Conditions de Paiement et règlements

Sauf convention contraire expresse, nos produits sont payables à la commande au lieu du siège social.

Nous acceptons les règlements par chèques postaux ou bancaires.

De convention expresse, et sauf report sollicité à temps et accordé par nous, le défaut de paiement de nos articles à l'échéance fixée entraînera d'une part l'exigibilité immédiate de toutes sommes dues, et d'autre part, des pénalités de retard basées sur un taux égal à une fois et demie le taux d'intérêt légal, tout mois complémentaire étant dû. Les pénalités de retard sont exigibles sans qu'un rappel soit nécessaire.

En cas de retard de paiement, le vendeur pourra suspendre toutes les commandes en cours, sans préjudice de toute autre voie d'action.

Article 9 - Réserve de propriété

Il est expressément convenu entre les parties que le transfert de propriété de la marchandise est suspendu au paiement intégral du prix. Pendant la période précédent ce paiement, la marchandise restera la propriété entière du vendeur, mais l'acheteur en assumera tous les risques dès le départ (loi n°80-335 du 12 mai 1980).

Article 10 - Confidentialité

Nous nous engageons à respecter la confidentialité des données personnelles que vous nous communiquez. De plus, nous nous engageons à ne céder à aucune entreprise tiers les données vous concernant. Nous nous laissons le droit de vous faire parvenir des offres d'autres entreprises ou organismes que nous jugeons susceptibles de vous intéresser dans nos courriers, mais en aucun cas et à aucun moment ces tiers n'auront accès aux données personnelles vous concernant.

À réception de ces offres, il vous appartient de répondre ou tiers concerné et de lui communiquer le cas échéant vos coordonnées ou toutes informations qu'il serait susceptible de vous demander. Des lors, nous ne pourrions être tenus responsables de l'utilisation que le tiers ferait des données personnelles vous concernant.

Droit d'accès et de rectification :

Conformément à la loi Informatique et Libertés du 6 janvier 1978, vous disposez d'un droit d'accès, de rectification et d'opposition sur les données vous concernant. Pour l'exercer, il vous suffit de nous en faire la demande par courrier.

A titre informatif, sachez que nous ne conservons que vos nom, prénom, adresse, numéro de téléphone et indications éventuelles susceptibles de faciliter la livraison.

Article 11 - Droit applicable Litiges

Le présent contrat est soumis à la loi française. La langue du présent contrat est le français. En cas de litige, le tribunal de AUCH sera seul compétent.

Ces dispositions ne privent pas les adhérents habitant hors France continentale de l'application des règles prévues dans les conventions internationales.

Edifion 2011
Onélia Distribution 410 211 007 RCS Auch

**CONFIDENTIALITÉ
respect & sécurité**

} Conformément à la Loi Informatique et Liberté du 6 janvier, 78 vous disposez d'un droit d'accès et de rectification sur les données vous concernant sur simple demande de votre part.

} De plus Onélia Distribution s'engage à ne pas divulguer vos coordonnées et à ne pas les vendre à d'autres entreprises. Votre confiance a plus de valeur !

**INFOS UTILES
conditions & prix**

} Toutes les offres de produits, de services, ainsi que les modalités de livraison, aux prix et aux conditions indiqués, ne sont valables qu'en France Continentale sauf Corse et dans la limite des stocks disponibles. Nous consulter pour tout autre pays de livraison.

} Les prix indiqués dans ce catalogue intègrent les taxes en vigueur au moment de l'impression (taux de TVA au 15/01/2011). Toute modification des taux à la hausse comme à la baisse pourra être répercutée sur les prix de vente des produits durant la durée de validité du catalogue.

**PRIX TTC GARANTIS JUSQU'AU
31/10/2011**

} Sauf erreur typographique. Photos non contractuelles, illustrant des suggestions de présentation.



ONÉLIA DISTRIBUTION, MONTE SOLARO,
MARQUES ET LOGOS DÉPOSÉS DE ONÉLIA DISTRIBUTION SARL.
ONÉLIA DISTRIBUTION ROUTE DE TILLAC 32170 AUX-AUSSAT - SARL AU CAPITAL DE
7 622 € R.C.S. AUCH 410 211 007 - TEL : 05 62 67 54 27

TEXTES, PHOTOS & RÉALISATION : L'ÉQUIPE ONÉLIA. IMPRIMÉ EN FRANCE PAR CITY
PRINT SUR PAPIER CERTIFIÉ PEFC 100%.

>> la commande

par téléphone

0 562 675 427*

du lundi au vendredi de 9h à 17h

- } passer commande
- } connaître les disponibilités
- } obtenir des infos sur les services
- } suivre ou modifier ma commande

*TÉLÉPHONE & FAX : COÛT D'UN APPEL VERS UNE LIGNE FIXE FRANCE TELECOM EN VIGUEUR PAR VOTRE OPÉRATEUR TÉLÉPHONIQUE. WEB : ACCÈS GRATUIT HORS COÛT ÉVENTUEL DE CONNEXION EN VIGUEUR DE VOTRE FOURNISSEUR D'ACCÈS INTERNET. COURRIER : AFFRANCHISSEMENT AU TARIF EN VIGUEUR. WEB MOBILE : ACCÈS GRATUIT DEPUIS LES TERMINAUX MOBILES ÉQUIPÉS ET COMPATIBLES (3G, WIFI, EDGE). HORS COÛT ÉVENTUEL DE CONNEXION EN VIGUEUR DE VOTRE OPÉRATEUR MOBILE. POUR CONNAÎTRE LA COMPATIBILITÉ DE VOTRE TÉLÉPHONE, REPOREZ-VOUS À LA NOTICE OU CONTACTEZ LE SUPPORT TECHNIQUE DE VOTRE OPÉRATEUR. VOUS POUVEZ ACCÉDER À NOTRE BOUTIQUE MOBILE EN TAPANT L'ADRESSE MOB.ONELIA-ET-VOUS.COM DIRECTEMENT DANS LE NAVIGATEUR INTERNET DE VOTRE TÉLÉPHONE.



par fax

0 562 675 624*

24h/24 & 7j/7

- } passer commande
- } demander un catalogue

par courrier*

Onélia Distribution

Route de Tillac 32170 Aux-Aussat

- } passer commande
- } demander un catalogue
- } mettre à jour mes infos perso
- } régler mes achats

par la boutique mobile

mob.onelia-et-vous.com*

- tout Onélia dans votre poche
- } accédez partout aux mêmes services avec votre mobile que sur votre PC
- } site optimisé pour navigation mobile

par la boutique en ligne

www.onelia-et-vous.com*

24h/24 & 7j/7

- } passer commande
- } règlement 100% sécurisé
- } connaître les disponibilités
- } obtenir des infos sur les services
- } suivre ma commande
- } effectuer une recherche rapide
- } trouver les dernières nouveautés
- } télécharger les docs papiers
- } demander un catalogue
- } gérer mon compte client & mes infos
- } déposer un message ou une question



flashez le code 2D avec votre mobile et rendez-vous directement sur notre boutique mobile mob.onelia-et-vous.com

>> la livraison

**COMMANDE LIVRÉE SOUS 48h/72h APRÈS VALIDATION (DÉLAI GÉNÉRALEMENT CONSTATÉ). LA PARTICIPATION AUX FRAIS DE TRAITEMENT, D'EMBALLAGE ET D'ENVOI 13,50 € POUR 30KG MAXI SILE MONTANT DE LA COMMANDE EST INFÉRIEUR À 51€ TTC. AFIN DE FACILITER LA LIVRAISON DE VOTRE COMMANDE, PRÉCISEZ VOS COORDONNÉES AVEC EXACTITUDE POUR AMÉLIORER L'ACHEMINEMENT ET LA REMISE DE VOTRE COUS. LA LIVRAISON COLISSIMO EST UN SERVICE ASSURÉ PAR LA POSTE. LIVRAISON À DOMICILE OU AVIS DE PASSAGE EN CAS D'ABSENCE. ONELIA DISTRIBUTION NE POURRA PAS ÊTRE TENUE RESPONSABLE EN CAS DE RETARD OU D'ABSENCE DE LIVRAISON CAUSÉE PAR UNE DÉFAILLANCE DU PRÉSTATAIRE (COUS CASSÉ, COUS EGARÉ, ETC...). POUR DES COMMANDES SUPÉRIEURES À 30KG, NOUS CONTACTER. LES PRIX SONT AFFICHÉS TTC. LES ORANGES DE SICILE ET LE PACK SOLO PASTA NE SONT PAS CONCERNÉS PAR CE MODE DE LIVRAISON. TOUTE COMMANDE COMPORTANT UN OU PLUSIEURS DE CES ARTICLES SERA AUTOMATIQUÉMENT REPORTÉE À LA PROCHAÎNE PÉRIODE DE LIVRAISON GRATUITE. LES LIVRAISONS GRATUITES SONT ASSURÉES PAR ONELIA DISTRIBUTION AVEC DES VÉHICULES AFFECTÉS AUX TRANSPORTS DE MARCHANDISES. NOUS VOUS CONTACTERONS PAR E-MAIL (OU À DÉFAUT PAR TÉLÉPHONE) QUELQUES JOURS AVANT LE PASSAGE DU VÉHICULE POUR VOUS INFORMER DU JOUR DE LA LIVRAISON. LA LIVRAISON S'EFFECTUE SANS RENDEZ-VOUS AU COURS DE TOURNÉES JOURNALIÈRES À L'ADRESSE COMMUNIQUÉE PAR VOUS. MERCI DE VEILLER À CE QUE QUELQU'UN SOIT PRÉSENT AU LIEU DE LIVRAISON ET À LA PÉRIODE INDICUÉE POUR LA RÉCEPTION DE LA COMMANDE.

par Onélia Distribution gratuite 3x par an**

sans montant minimum d'achat

- } commande avant le 28 mars
- } livraison entre les 11 & 29 avril
- } commande avant le 30 mai
- } livraison entre les 14 & 30 juin
- } commande avant le 20 septembre
- } livraison entre les 4 & 21 octobre

par colissimo suivi chez vous**

commande livrée sous 48h/72h

- } gratuit à partir de 51,00 € d'achat
- } participation forfaitaire aux frais de traitement de 13,50 € pour moins de 51,00 € d'achat
- } livraison effectuée à l'adresse de votre choix sans supplément

nouveau

Découvrez le goût vrai, véritable et authentique de la tomate mûre au soleil de Sicile dans les préparations des sauces et coulis de tomates. Simples, délicieuses et prêtes à l'emploi, ces préparations sont celles que vos plats de pâtes attendaient !

A. OLIVES CÂPRES & ANCHOIS

SAUCE TOMATES

Offrez-vous les saveurs essentielles de la méditerranée dans une sauce prête à l'emploi alliant le fondant de l'olive et la robustesse de l'anchois, relevé d'une pointe de câpre. Du plaisir dans la simplicité.

Une verrine permet d'accompagner jusqu'à 2kg de pâtes.

verrine 370ml 131.0920 **3,44 €** (soit 9,29 €/L)

Ingrédients : tomates fraîches, olives, câpres, anchois, sel, sucre, huile et ail.

B. PURÉE DE TOMATES

SAUCE TOMATES

De la tomate et... simplement de la tomate. Sans fioriture, cette purée de tomates fraîches de Sicile mûries au soleil est la base idéale de toutes vos sauces. La quintessence de la tomate mise en bouteille pour des plats de pâtes ou des pizzas inimitables.

bouteille 72cl 130.0310 **2,65 €** (soit 3,78 €/L)

Ingrédients : tomates fraîches.

C. FENOUIL PIGNONS & ANCHOIS

SAUCE TOMATES

Une préparation prête à l'emploi dans laquelle les ingrédients aux goûts identifiants se complètent pour créer une saveur harmonieuse et équilibrée. Une recette rare, toute en douceur.

Une verrine permet d'accompagner jusqu'à 2kg de pâtes.

verrine 37cl 133.4673 **3,44 €** (soit 9,29 €/L)

Ingrédients : tomates fraîches, fenouil sauvage, pignons, anchois, oignons, sel, sucre, huile et ail.



B. PURÉE DE TOMATES

SAUCE TOMATES

2 €⁴⁵

A. OLIVES CÂPRES & ANCHOIS

SAUCE TOMATES

3 €⁴⁴



C. FENOUIL PIGNONS & ANCHOIS

SAUCE TOMATES

3 €⁴⁴



Monte Pelicci
La Terre, le Soleil & le Goût

onélia
distribution

onelia-et-vous.com

tél. 0 562 675 427

fax 0 562 675 624