



Sur le Sentier des Bergers

ÉPICERIE FINE



AIX-EN-PROVENCE



Sur le Sentier des Bergers

ÉPICERIE FINE

Sur le Sentier des Bergers,
une belle histoire à partager, à déguster,
où se mêlent authenticité, goûts d'antan
et saveurs d'ailleurs...

Des créations issues de produits fins, dénichés au
cours de sentiers multiples, qui révèlent le
meilleur du patrimoine culinaire.

Nous travaillons main dans la main avec les
meilleurs artisans régionaux, pour sans cesse
faire évoluer nos recettes artisanales, et
sublimier les terroirs provençaux et italiens.



AIX-EN-PROVENCE

NOS CONDITIONS COMMERCIALES



- ◆ Nous n'avons pas de minimum de commande.
- ◆ Franco de port en France métropolitaine : 450€ HT.
- ◆ En-dessous de 450€ HT, nous demandons une participation aux frais de port de 30€ HT.
- ◆ Délai de règlement : 30 jours date de facture.
- ◆ 1ère commande : règlement anticipé.

PASSEZ COMMANDE SUR NOTRE SITE INTERNET :

PRO.SURLESENTIERDESBERGERS.FR



CONTACTEZ-NOUS :

04.42.16.20.50

CONTACT@SENTIERDESBERGERS.COM

SOMMAIRE



Tous ces délices ont pour écrin des conditionnements modernes épurés, sobres et élégants, déclinés autour d'un logo composé de l'étoile du berger, symbole de la marque.

Vous trouverez parmi notre gamme, une longue liste de produits sans gluten, symbolisés par ce logo.

LES DÉLICES



Plaisirs raffinés, arômes subtils, à base de truffes et de cèpes.

-> page 3

LES TARTINABLES



Une collection de préparations artisanales, élaborées dans les Alpes de Haute Provence.

-> pages 4 & 5

LES PAINS D'APÉRITIFS



Gressins, ciselés, feuilles de pains... fabriqués artisanalement dans la région du Piémont.

-> page 6

LES APÉRITIFS À PICORER



Chips artisanales, amandes toastées, tomates séchées... tout pour un apéritif réussi !

-> page 7

LES TERRINES



Des recettes de terrines et de moutardes artisanales réalisées avec des matières premières locales.

-> page 8

LES PÂTES & RISOTTI



Des tagliatelles et risotti artisanaux fabriqués dans le respect de la tradition italienne.

-> page 9

LES SAUCES & PESTO



Des sauces variées et goûteuses élaborées avec des produits naturels et simples.

-> page 10

LE SUCRÉ



Une sélection de délices à tartiner gourmands et de confitures provençales.

-> page 11

LES COFFRETS



Des coffrets composés de nos meilleurs ventes dans chaque catégorie.

-> page 12

Toute la gamme du *Sentier des Bergers* est de fabrication artisanale



L'ARÔME INTENSE DE LA TRUFFE ET LE GOÛT DÉLICAT DES CÈPES POUR CES PRODUITS GOURMETS DE PREMIÈRE QUALITÉ. PLAISIRS RAFFINÉS À SAVOURER ENTRE GOURMANDS.



Huile d'olive à la truffe noire

100ml - 6HTN

Huile d'olive vierge extra, truffes noires séchées 0,75%, arôme naturel.



Crème d'artichauts à la truffe

100g - 2CAT

Artichaut 65%, huile d'olive, sel marin, truffe blanche 1%, lait, arôme.



Lamelles de truffe d'été

50g - 3LAM2

Huile d'olive extra vierge 52%, truffe d'été 47% (tuber aestivum Vitt.), sel, arôme naturel.



Sel à la truffe

100g - 1TRU

Sel marin 99%, morceaux de truffe d'été 1%, arôme de truffe.



Moutarde à la truffe noire

100g - 3MTN

Moutarde 93,9%, truffes noires 1,1%, arômes naturels.



Crème de cèpes à l'huile d'olive

100g - 2CCE

Cèpes 65% (Boletus Edulis), huile d'olive, sel marin.



Chutney de figues au thé de Ceylan

90g - 2CHU1

Figues fraîches (30%), oignons, sucre, vinaigre, thé de Ceylan, sel, épices.



Miel à la truffe

110g - 6MIE

Miel d'acacia 98,8%, truffe d'été (Tuber aestivum Vitt) 1%, arômes.



Confit d'oignons au miel

90g - 2CON1

Oignons 60%, miel 4%, vinaigre balsamique 4%, vin rouge, sucre, sel.

AUTOUR DE L'APÉRITIF

MILLE SAVEURS POUR RÉINVENTER L'APÉRITIF



LES TARTINABLES



Colisage 12

Tapenade noire

90g 2TAN1 / 180g 2TAN2

Incontournable de l'apéritif provençal, la tapenade noire se déguste idéalement sur des toasts de pain grillé.

Olives noires 70%

Tapenade verte

90g 2TAV1 / 180g 2TAV2

Une recette emblématique de tapenade, plus douce, qui saura ravir vos papilles.

Olives vertes 70%

Caviar d'aubergines

90g 2CAV1 / 180g 2CAV2

Retrouvez dans ce caviar toute la saveur des aubergines récoltées sous le soleil de Provence.

Aubergines 65%

Compote de légumes grillés

90g 2COM1 - / 180g 2COM2

Profitez de toute la saveur des tomates, aubergines, poivrons, et courgettes récoltés sous le soleil de Provence.

Légumes 65%

Crème d'artichauts

90g 2ART1 / 180g 2ART2

Retrouvez dans cette recette le goût raffiné de l'artichaut, relevé d'une pointe de basilic.

Artichauts 70%

Crème de pois chiches au curry

90g 2CCU1 / 180g 2CCU2

Une variante du houmous... Savoureuse crème de pois chiches relevée avec un peu de curry.

Pois chiches 60%

Crème de poivrons rouges

90g 2CPR1 / 180g 2CPR2

Délicieuse crème de poivrons rouges à la couleur captivante et au goût unique.

Poivrons grillés 80%

Crème de poivrons jaunes

90g 2CPJ1 / 180g 2CPJ2

Une autre succulente crème de poivrons, plus douce encore, et qui ensoleillera vos assiettes.

Poivrons grillés 80%

Crème d'olives aux tomates confites

90g 2COT1 / 180g 2COT2

Une variante de la fameuse tapenade. Les tomates confites au four ajoutent une touche de douce acidité.

Olives 60%, tomates confites 15%

Crème de tomates confites

90g 2CTO1 / 180g 2CTO2

Cette crème de tomates confites vous fera découvrir les saveurs de la Provence, pour un apéritif ensoleillé !

Tomates séchées 65%

Thoionade

90g 2THO1 / 180g 2THO2

Un subtil mélange d'olives concassées et de miettes de thon, légèrement relevées de basilic et d'un zeste de citron.

Thon 23%



Pot de 90g



Pot de 180g



Crème d'olives et câpres

90g 2COC1

Une belle variante de la traditionnelle tapenade...
Un doux mélange d'olives vertes, d'olives noires et de câpres.

Olives noires 25%, olives vertes 25%, câpres 25%

Délice d'anchois

90g 2DAN1 / 180g 2DAN2

Chaude ou froide sur toasts de pain grillé, elle est également
délicieuse en accompagnement de légumes crus.

Anchois 35%

Sardinade

90g 2SAR1 / 180g 2SAR2

Toute la saveur de la sardine, relevée d'un zeste de citron,
pour des apéritifs originaux...

Sardines 35%

Crème d'ail au thym

90g 2AIL1

Une douce recette de crème d'ail parfumée au thym de
Provence. En tartine ou en cuisine !

Ail 70%

Crème de pois chiches

90g 2CPC1 / 180g 2CPC2

Des pois chiches, du citron, de l'huile, de l'ail et des épices...
C'est tout !

Pois chiche 60%

UNE COLLECTION DE
PRÉPARATIONS ARTISANALES,
ÉLABORÉES DANS LES
ALPES DE HAUTE PROVENCE.

Tapenades, sardinade, crèmes de
légumes et compotées rivalisent de
saveurs et de finesse.

Conditionnées dans des pots de
verre de 90g ou 180g, ces recettes à
base de matières premières locales
sont exclusivement élaborées à
l'huile d'olive des Mées (04).

Un pur plaisir à déguster sur nos
pains d'apéritifs.



Coffret 3 pots - L'enseleillé



Coffret 4 pots - L'original

Retrouvez l'intégralité de nos coffrets sur notre site internet :

pro.surlesentierdesbergers.fr



LES PAINS D'APÉRITIF

LES GRESSINS CLASSIQUES - 130G

Colisage 14



Croquants et savoureux, nos gressins classiques sont roulés et formés à la main dans la région du Piémont en Italie. Tous nos gressins sont préparés avec 10% d'huile d'olive extra vierge.

Huile d'olive extra vierge

1GCH2

Graines

1GCS2

Truffe

1GCT2



LES GRESSINS RUSTIQUES - 130G

Colisage 18



Nos gressins rustiques sont façonnés artisanalement en Italie. Ils sont cuits au four de façon traditionnelle, en cuisson lente, afin de leur garantir une friabilité et un croquant unique.

Olive noire

1GRN2

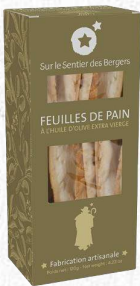
Sel marin

1GRM2



LES FEUILLES DE PAIN - 120G

Colisage 12



Craquantes, aux contours imprévus, à la texture légère, toutes nos feuilles de pain sont confectionnées à la main en Italie, et contiennent 10% d'huile d'olive extra vierge.

Huile d'olive extra vierge

1PAH

Sel marin

1PAM

Romarin

1GCH2

Sésame

1GCH2



RÉINVENTONS L'APÉRITIF !

LES CISELÉS - 150G & 250G

Colisage 12 (150g) & 10 (250g)

Des "crackers" originaux et parfumés pour tartiner tapenades, crèmes de légumes, terrines...

Huile d'olive extra vierge

250g 1CIH
150g 1CIH2

Romarin

250g 1CIR
150g 1CIR2

Sésame

250g 1CIS
150g 1CIS2



Sachet de 150g



Sachet de 250g



LES ANTIPASTI

LES AMANDES - 75G Sans Gluten



Colisage 12

Amandes complètes toastées puis soit roulées dans le sel de Camargue, soit enrobées d'un mélange aromatique paprika-tomate, soit recouvertes de fromage de chèvre de Banon, soit encore roulées dans un délicieux mélange iodé d'algues et de sel de Camargue.



Toastées et salées
75g 1ATS2



Épiciées
75g 1AEP2



Au fromage de chèvre de Banon
75g 1AFC2



Aux 3 algues
75g 1ALG2

LES APÉRITIFS - 200G Sans Gluten



Colisage 12



Artichauts à l'huile d'olive
200g 2ART



Tomates séchées
200g 2TOM



Petits Oignons au vinaigre Balsamique
200g 2POV



Sauce Bruschetta
200g 4BRU

LES CHIPS ARTISANALES - 60G Sans Gluten



Colisage 20



60g 1CHI2

Ces chips traditionnelles sont fabriquées artisanalement à Tolède en Espagne.

Des chips ultra craquantes grâce à un procédé de friture artisanal, beaucoup plus lent qu'un procédé industriel.

La pomme de terre utilisée est l'Agria. Cette variété est reconnue pour être l'une des meilleures à frire grâce à sa faible absorption d'huile.

LES TERRINES ARTISANALES



Colisage 12

REPLIES ENCORE MANUELLEMENT À LA CUILLÈRE PAR NOTRE ARTISAN, NOS TERRINES AUX INGRÉDIENTS RIGOREUSEMENT SÉLECTIONNÉS SONT PRÉPARÉES SELON DES RECETTES « MAISON » POUR DES GOÛTS AUTHENTIQUES.

FABRIQUÉES DANS LES ALPES DE HAUTE PROVENCE ...

LES TERRINES EN 130G

Terrine de lapin au thym

130g - 2TLA2

Viande de porc, foie de porc, foie de volaille, viande de lapin 20%, sel, épices, liqueur de thym, thym de Provence.

Terrine de faisan aux girolles

130g - 2TFA2

Viande de porc, foie de porc, foie de volaille, viande de faisan 20%, girolles 5%, sel, épices, Marc de Provence, aromates.

Terrine aux morilles

130g - 2TPM2

Viande de porc, foie de porc, foie de volaille, morilles 5%, sel, épices, Marc de Provence.

Terrine de chevreuil aux olives

130g - 2TCH2

Viande de porc, viande de chevreuil 20%, foie de porc, olives de Nyons AOP 8%, vin rouge, sel, épices.



Terrine de Lapin au Thym 130g

Terrine de sanglier au romarin

130g - 2TSA2

Viande de porc, foie de porc, viande de sanglier 20%, sel, vin rouge, épices, romarin de Provence.

Terrine aux cèpes

130g - 2TPC2

Viande de porc, foie de porc, foie de volaille, cèpes 10%, sel, épices, Marc de Provence, aromates.

LES TERRINES EN 180G

Caillette Provençale

180g - 2TCP

Viande de porc, foie de porc, oeuf, gélatine, ail, persil, sel, épices.

Terrine de Grand-Mère

180g - 2TGM

Viande et foie de porc, oeuf, lait, crème, mie de pain, oignon, ail, persil, sel, épices.



Caillette Provençale 180g



LES RISOTTI - 400G



Très réputé en Italie, le riz Carnaroli est souvent décrit comme le **roi des riz**.

Il est cultivé dans le Piémont. La teneur en amidon du Carnaroli donne au risotto son côté crémeux si délicieux, et sa capacité d'absorption des saveurs lui procure un réel intérêt gastronomique.



Riz Carnaroli
SRIN



Risotto aux légumes
SRIL



Risotto aux cèpes
SRIC



Risotto à la truffe
SRIT

LES PÂTES ARTISANALES - 250G



Préparées selon la tradition italienne, ces tagliatelles sont extrudées au bronze et séchées sur des plateaux de bois. Une cuisson à feu vif, seulement 2 à 3 minutes, révélera la texture et le goût de ces vraies pâtes italiennes.



**Tagliatelles
aux œufs frais (35%)**
STOF



**Tagliatelles
aux cèpes**
STCE



**Tagliatelles
à la truffe**
STTN



**Tagliatelles tomate
& piment rouge**
STPT



LES SAUCES ET PESTO



Colisage 12

Originaires du Piémont, notre gamme de sauces et pesto artisanaux est élaborée à base de produits naturels et simples. Tous les produits sont naturels, pasteurisés et agrémentés d'huile d'olive, sans conservateurs ni colorants.



Sauce tomate à l'ancienne

200g - 4ANC

Pulpe de tomate 85%, huile d'olive, basilic 2%, oignon, sel marin.

Pesto à la Gênoise

100g - 2PES1 / 200g - 2PES2

Huile d'olive, noix de cajou, basilic frais "Basilico Genovese AOP" (22%), sel marin, pignons.

Sauce tomate à la truffe

200g - 4TRU

Pulpe de tomate 75%, huile d'olive, truffe d'été (Tuber Aestivum Vitt.) 3,5% basilic, oignons, sel marin, arôme.

Pesto à la Gênoise et à la truffe

100g - 2PET1 / 200g 2PET2

Huile d'olive, basilic frais "Basilico Genovese AOP" (22%), noix de cajou, sel marin, pignons, truffe blanche 2%, lait, arôme.

Sauce tomate à l'arrabiata

200g - 4POI

Pulpe de tomate, huile d'olive, piment 15%, oignon, sel marin.

Sauce à la roquette

100g - 2RUC1 / 200g 2RUC2

Roquette (40%), huile d'olive, noix de cajou, sel marin.

Sauce tomate au Pecorino A.O.P

200g - 4PEC

Pulpe de tomate, huile d'olive, fromage Pecorino Romano AOP 8%, sel marin, basilic, ail, poivre noir.

Sauce tomate aux poivrons doux

200g - 4POI

Pulpe de tomate, huile d'olive, poivrons doux 5%, sel marin.

Sauce tomate aux artichauts et aux olives

200g - 4OLA

Pulpe de tomates, huile d'olive, artichaut 5%, olive noire 5%, basilic, sel marin.

Sauce tomates aux olives « Taggiasca »

200g - 4OLI

Pulpe de tomate, huile d'olive, olives Taggiasca 12%, sel marin



CONDITIONNEMENT 1KG

Colisage 6

Sauce tomate à l'ancienne

1kg 4ANC1

Pesto à la Gênoise

1kg 2PES3

LE SUCRÉ

LES CONFITURES DE PROVENCE - 220G



Colisage 12

DES CONFITURES DE PROVENCE, CUITES À BASSE TEMPÉRATURE POUR PRÉSERVER LEURS ARÔMES ET LEURS SAVEURS. SANS COLORANTS.

Confiture Extra de Fraises à la menthe

6CFM - 220g

La fraîcheur de la menthe et la douceur de la fraise, un mariage délicieux!



Confiture de Pêches à la Lavande

6CPL - 220g

Une confiture originale élaborée au cœur de la Provence.



LES DÉLICES À TARTINER - 180G

Colisage 12

DU CHOCOLAT AU CAMEL, IL Y EN A POUR TOUS LES GOÛTS!

TOUTES NOS PÂTES À TARTINER SONT ÉLABORÉES SANS HUILE DE PALME.

Noisette et Lait

6DNL - 180g

Une recette gourmande aux saveurs uniques avec 30% de noisettes et 11% de lait.



Noisette et Cacao noir

6DNC - 180g

30% de noisettes et 15% de cacao noir pour un goût absolument exceptionnel.



Noisette et Éclats de caramel

6DEC - 180g

27% de noisettes et 10% d'éclats de caramel pour plus de croquant!



Noisette et Feuillantine

6DNF - 180g

28% noisettes et 8% de morceaux de crêpes dentelles... un délice!



LES COFFRETS

Parce que le cadeau est le premier acte d'achat en épicerie fine, nous vous proposons des coffrets avec nos recettes de tartinables, terrines et délices sucrés.

COFFRETS 3 POTS



L'original

Crème de poivrons jaunes, crème de pois chiche au curry, compote de légumes grillés.



Le Gourmet

Crème d'artichauts à la truffe, crème de cèpes à l'huile d'olive, chutney de figues au thé de Ceylan.



L'enseleillé

Crème de poivrons rouges, compote de légumes grillés, caviar d'aubergines.

COFFRETS 4 POTS



Le Gourmet

Chutney de figues au thé de Ceylan, crème d'artichauts à la truffe, crème de cèpes à l'huile d'olive, confit d'oignons au miel.



L'enseleillé

Crème de poivrons rouges, compote de légumes grillés, crème d'olives au tomates confites, caviar d'aubergines.



Le Best-Of

Tapenade noire, compote de légumes grillés, crème de tomates confites, caviar d'aubergines.

D'autres compositions de coffrets 3 et 4 pots sont disponibles sur notre site Internet :

MERCHANDISING

PRÉSENTOIR EN BOIS



pro.surlesentierdesbergers.com

Dimensions :

L60 X H160 X P40 - 15kg

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTES 2025

Commande

Les ventes de notre société sont régies par les présentes conditions générales de vente, qui prévalent sur toutes conditions d'achat, sauf dérogation formelle et expresse du vendeur.

L'acheteur reconnaît avoir pris connaissance des conditions générales visées au présent contrat et les accepte comme faisant partie dudit contrat. Le contrat de vente est formé dès réception par téléphone, fax, e-mail ou courrier de la confirmation de commande établie par le vendeur. La société se réserve le droit de réduire ou de fractionner toute commande présentant un caractère anormal sur le plan des quantités, afin de garantir une fraîcheur optimum de ses produits.

Conditions de prix

Le prix applicable à la vente est celui de notre tarif à la date de livraison de la commande, nos tarifs sont disponibles sur demande.

Stock

Nos produits sont vendus dans la limite des stocks disponibles. Nous nous réservons le droit à tout moment et sans préavis de supprimer un article de notre catalogue.

Délai

Les délais de livraison sont donnés à titre indicatif, les retards éventuels ne donnent pas droit à l'acquéreur d'annuler sa commande, de refuser la marchandise ou de réclamer des dommages et intérêts. La société est libérée de l'obligation de livraison pour tous cas fortuits et ou de force majeure. Les délais de livraison sont de 10 jours ouvrables à compter de la confirmation de la commande. Pour les clients export, les délais sont définis sur consultation.

Transport

A partir d'un total de commande de 450 € HT par livraison, l'expédition est faite franco de port France métropolitaine. Pour toute commande inférieure à 450 euros HT,

une participation aux frais de port de 30 euros HT sera demandée. Les marchandises voyagent aux frais et risques et périls du destinataire quel que soit le donneur d'ordre au transporteur.

Réception

Il appartient au destinataire, en présence du livreur, de constater les retards, l'avarie des produits, leur nombre. Toute réclamation devra être formulée sur le récépissé du transporteur et confirmée à ce dernier par lettre recommandée avec AR dans les 3 jours ouvrables suivant la réception.

Conditions de règlement

Sauf dérogations, les commandes France sont à échéance à 30 jours nets, date de facture. Les commandes Export sont à régler par anticipation. Toute première commande ne sera traitée qu'après réception d'un règlement par virement. Tout retard de paiement porte intérêt à 3 fois le taux de l'intérêt moyen appliqué par la Banque Centrale Européenne à son opération de refinancement la plus récente.

Réserve de propriété

Conformément aux termes de la loi n°80-355 du 12/05/1980, le vendeur conserve la propriété des marchandises vendues jusqu'au paiement effectif de l'intégralité du prix en principal et accessoire. Le défaut de paiement de quelque échéance peut entraîner la revendication des biens. Les acomptes peuvent être conservés pour couvrir les pertes éventuelles à la revente. Cette clause s'applique nonobstant toute stipulation contraire contenue éventuellement dans les conditions générales d'achat du client.

Litiges

A défaut d'un accord amiable sur les éventuels différends, ceux-ci relèvent exclusivement de la compétence du tribunal de commerce de notre siège social.



Passez commande sur notre site internet réservé aux professionnels !

pro.surlesentierdesbergers.fr



SUR LE SENTIER DES BERGERS
AIX EN PROVENCE

+33(0)4.42.16.20.50
contact@sentierdesbergers.com

Goût de France - 270 rue Famille Laurens - 13290 Aix en Provence