



LE SENTIER DES BERGERS

Catalogue 2025-2



ÉPICERIE FINE



AIX-EN-PROVENCE



LE SENTIER DES BERGERS



*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
sublimer les terroirs provençaux et italiens.



AIX-EN-PROVENCE

NOS CONDITIONS COMMERCIALES



- ◆ Pas de minimum de commande.
- ◆ Franco de port France métropolitaine : 450€ HT.
- ◆ En-dessous de 450€ HT : participation aux frais de port de 30€ HT.
- ◆ Délai de règlement : 30 jours date de facture.
- ◆ Première 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 symbole



LES DÉLICES GOURMETS



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'APÉRITIF



Gressins, ciselés, feuilles de pain... 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

LES CONFITURES



NOUVEAU

Des confitures provençales, cuites au chaudron de cuivre. 60% de fruits minimum !

-> page 11

LES MOUTARDES



NOUVEAU

Nouvelle gamme élaborée à partir de graines sélectionnées et d'ingrédients de caractère.

-> 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.



Lamelles de truffe d'été
50g - 3LAM2

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



Crème d'artichauts à la truffe
100g - 2CAT

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



Huile d'olive à la truffe noire
100ml - 6HTN

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



Crème de cèpes à l'huile d'olive
100g - 2CCE

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



Moutarde à la truffe noire
100g - 3MTN

Moutarde 93,9%, truffes noires 1.1%, arômes naturels.



Sel à la truffe
100g - 1TRU

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



Confit d'oignons au miel
90g - 2CON1

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



Miel à la truffe
110g - 6MIE

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



Chutney de figues
90g - 2CHU1

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

LES TARTINABLES



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

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%

Pot de 180g



Pot de 90g

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%

Thoïonade

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%





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

Chaud ou froid 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 2ART1 / 180g 2ART2

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

Pois chiches 60%

Retrouvez l'intégralité de nos coffrets
sur notre site internet :
pro.surlesentierdesbergers.fr



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'Ensoleillé



Coffret 4 pots - L'Original

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

Truffe



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 1PAR

Sésame 1PAS



LES CISELÉS - 150G & 250G

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

RÉINVENTONS L'APÉRITIF !

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



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

Épicées

75g 1AEP2

Au fromage de chèvre de Banon

75g 1AFC2

Aux 3 algues

75g 1ALG2

LES APÉRITIFS - 200G



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



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

REMPLES ENCORE MANUELLEMENT À LA CUILLÈRE PAR NOTRE ARTISAN, NOS TERRINES AUX INGRÉDIENTS RIGOUREUSEMENT 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 Lapin au Thym 130g

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 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.



Caillette Provençale 180g

■ LES TERRINES EN 180G

Caillette provençale

180g 2TCP

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

Terrine de Grand-Mère

180g 2TGM

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



LES RISOTTI - 400G

Sans Gluten

Colisage 12

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.



Risotto nature
5RIN



Risotto aux légumes
5RIL



Risotto aux cèpes
5RIC



Risotto à la truffe
5RIT

LES PÂTES ARTISANALES - 250G

Colisage 16

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, révèlera la texture et le goût de ces vraies pâtes italiennes.



Tagliatelles aux œufs frais (35%)

5TOF



Tagliatelles aux cèpes

5TCE



Tagliatelles à la truffe

5TTN



Tagliatelles tomate & piment rouge

5PTP



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.

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.



Sauce tomate à l'arrabiata

200g - 4ARR

Pulpe de tomate, huile d'olive, piment 15%, oignon, 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 artichauts et aux olives

200g - 4OLA

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

Pesto à la Génovèse

100g - 2PES1 / 200g - 2PES2

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

Pesto à la Génovèse 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 à la roquette

100g - 2RUC1 / 200g - 2RUC2

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

Sauce tomate aux poivrons doux

200g - 4POI

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

Sauce tomate 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 Génovèse

1kg - 2PES3



DES CONFITURES DE PROVENCE, CUITES À BASSE TEMPÉRATURE EN CHAUDRON DE CUIVRE POUR PRÉSERVER LEURS ARÔMES ET LEURS SAVEURS. MINIMUM 60% DE FRUITS.



Abricot de Provence Extra - 200g - 6CEAP

Fruit emblématique de la Provence, l'abricot y jouit d'un climat unique qui lui vaut son appétissante couleur rouge orangé. Son intensité est ensuite sublimée au chaudron de cuivre.

60% d'abricots de Provence, du sucre de canne, et le soleil pour seule recette...

Figue de Solliès Extra - 200g - 6CEFS

Appellation d'origine contrôlée, la figue de Solliès est dense, ferme et souple. Son équilibre caractéristique est acidulé et sucré, ses arômes intenses, fruités et à notes florales.



Agrumes Corses Extra - 200g - 6CEAC

L'association de la clémentine et de l'orange corse dans une marmite de cuivre pour une cuisson douce et lente offre une confiture fraîche, équilibrée et délicatement zestée.



Framboise Willamette Extra - 200g - 6CEFWR

Reconnue comme l'une des meilleures variétés de framboises, la Willamette est idéale pour les confitures. Vive et généreuse, elle est travaillée en cuisson douce pour exprimer toute la fraîcheur de son fruit et révéler son goût intense.



Fraise Mara des Bois Extra - 200g - 6CEFM

Variété très appréciée pour son goût délicat rappelant celui des fraises des bois sauvages, la Mara des Bois est reconnue pour ses arômes uniques. Elle est cuite à basse température afin de préserver toute son intensité et sa gourmandise.



Une nouvelle gamme de moutardes élaborée par le Sentier des Bergers à partir de graines sélectionnées avec rigueur et d'ingrédients de caractère.

Classiques réinterprétées ou créations originales, nos moutardes accompagnent aussi bien les viandes, les poissons, les fromages et les recettes du quotidien (vinaigrettes, marinades,...).



À l'ancienne
180g - 3MMA

Associe le croquant naturel des graines à une palette aromatique élégante, idéale pour accompagner viandes, fromages et recettes de terroir.



Truffe noire
180g - 3MFTN

Équilibre délicat entre puissance de la moutarde et notes truffées profondes. Idéale pour accompagner les plats les plus raffinés.



Cèpes
180g - 3MFC

Intense et boisée, elle s'associe particulièrement avec les viandes et les gibiers, mais réhausse également les plats végétariens et les vinaigrettes.



Piment d'Espelette A.O.P.
180g - 3MFPE

La tradition moutardière s'enrichit d'une touche basque, équilibrée et résolument gastronomique.



Herbes de Provence
180g - 3MFHP

Cette moutarde aux arômes généreux séduit par sa fraîcheur aromatique et sa longueur en bouche. Toute la Provence dans votre assiette.



Fine de Dijon
180g - 3MFD

Élaborée selon la tradition dijonnaise. Puissance aromatique et finesse en bouche, pour sublimer les produits d'exception.



Thym & citron
180g - 3MFTC

L'intensité du thym et la fraîcheur du citron en font une moutarde aromatique, aux notes herbacées et acidulées.



Miel d'acacia
180g - 3MMA

Moutarde douce et florale (miel d'Acacia 20%), légèrement sucrée et croquante. Idéale avec magrets de canard, poissons, fromages et salades composées.

CONSERVATION

Les moutardes du Sentier des Bergers sont puissantes, gage de qualité.

Si vous préférez davantage de douceur, stockez votre pot après ouverture à température ambiante jusqu'à ce que son piquant vous convienne.

Ensuite, maintenez-le au réfrigérateur.

LES COFFRETS

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'Ensoleillé

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'Ensoleillé : 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.



MERCHANDISING

PRÉSENTOIR EN BOIS

Dimensions :

L60 X H160 X P40 - 15kg

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



pro.surlesentierdesbergers.com

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€HT, une participation aux frais de port de 30€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.



LE SENTIER DES BERGERS



Passez commande sur notre site internet réservé aux professionnels !

pro.surlesentierdesbergers.fr



LE SENTIER DES BERGERS
— AIX EN PROVENCE —

+33(0)4.42.16.20.50
contact@sntierdesbergers.com

Goût de France - 18 rue de la Touloubre - 13770 Venelles