



LE **SENTIER**
DES **BERGERS**

CONSERVERIE ARTISANALE
À AIX-EN-PROVENCE



CATALOGUE 2026



Désormais développées et produites dans notre nouvel atelier près d'Aix- en-Provence, nos recettes sont élaborées exclusivement à partir d'ingrédients locaux. Nous sélectionnons avec soin les meilleurs produits afin de garantir une qualité irréprochable.

Nous enrichissons également nos recettes d'une sélection de spécialités italiennes authentiques et de grande qualité.



Le Sentier des Bergers imagine des recettes qui mettent en valeur les trésors de nos terroirs.

À l'image des bergers d'autrefois, revenant des grandes transhumances chargés d'histoires et d'épices, l'atelier puise dans la tradition pour créer des saveurs à partager.

A travers chacune de ses créations, Le Sentier des Bergers convie à un voyage des sens, hommage gourmand à la richesse de nos territoires.

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€
- ♦ Délai de règlement : 30 jours date de facture.
- ♦ Première commande : règlement anticipé.



SOMMAIRE

Tous ces délices ont pour écrin des conditionnements modernes, épurés, sobres et élégants, déclinés autour de l'étoile du berger, symbole de la marque. Le berger cheminant sur son sentier accompagne le consommateur dans la découverte des différents produits de la gamme.

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



LES TARTINABLES



Une collection de préparations artisanales, élaborées dans notre atelier près d'Aix en Provence.

-> pages 4 & 5

LES PAINS D'APÉRITIF



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

-> page 6

LES TERRINES



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

-> page 7

LES DÉLICES GOURMETS



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

-> page 8

LES ANTIPASTI APÉRITIFS À PICORER



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

-> page 9

LES PÂTES & RISOTTI



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

-> page 10

LES SAUCES & PESTOS



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

-> page 11

LES MOUTARDES



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

-> page 12

LES CONFITURES



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

-> page 13

Toute la gamme du **SENTIER DES BERGERS** est de fabrication artisanale



LES TARTINABLES

MILLE SAVEURS POUR RÉINVENTER L'APÉRITIF



Colisage 12

Tapenade noire

90g 26TAN1 / 200g 26TAN2

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

Olives noires 70%

Tapenade verte

90g 26TAV1 / 200g 26TAV2

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

Olives vertes 70%

Caviar d'aubergines

90g 26CAV1 / 200g 26CAV2

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

Aubergines 59%

Compotée de légumes grillés

90g 26COM1 / 200g 26COM2

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

Légumes 73%

Crème d'artichauts

90g 26ART1 / 200g 26ART2

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

Artichauts 70%



Pot de 200g



Pot de 90g

Ecrasé de pois chiches au curry

90g 26CCU1 / 200g 26CCU2

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

Pois chiches 65%

Crème de poivrons rouges

90g 26CPR1 / 200g 26CPR2

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

Poivrons grillés 84%

Crème de poivrons jaunes

90g 26CPJ1 / 200g 26CPJ2

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

Poivrons jaunes grillés 81%

Crème d'olives aux tomates confites

90g 26COT1 / 200g 26COT2

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

Olives 46%, tomates confites 35%

Crème de tomates confites

90g 26CTO1 / 200g 26CTO2

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

Tomates séchées 69%

Thoïonade

90g 26THO1 / 200g 26THO2

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

Thon 40%



UNE COLLECTION DE RECETTES ARTISANALES, ÉLABORÉES DANS NOTRE ATELIER PRÈS D'AIX-EN-PROVENCE.

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

Conditionnées dans des pots de verre de 90g ou 200g, ces recettes à base de matières premières locales sont exclusivement élaborées à l'huile d'olive extra vierge. Un pur plaisir à déguster sur nos pains d'apéritifs.

Crème d'olives et câpres

90g 26COC1

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 26DAN1 / 180g 26DAN2

Chaude ou froide sur toasts de pain grillé, comme délicieuse en accompagnement de légumes crus.

Crème d'anchois 44%

Sardinade

90g 26SAR1 / 180g 26SAR2

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

Sardines 62%

Crème d'ail au thym

90g 26AIL1

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

Ail 70%



Crème de pois chiches

90g 26ART1 / 180g 26ART2

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

Pois chiches 68%



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 1GCT2
Graines 1GCS2



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)

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 250g



Sachet de 150g



LES TERRINES ARTISANALES - 130G

Colisage 12

Élaborées en collaboration avec un artisan des Alpes-de-Haute-Provence, nos terrines sont confectionnées à partir d'ingrédients soigneusement sélectionnés, selon des recettes maison aux saveurs authentiques. .

Terrine de faisan aux giroilles 130g 2TFA2

Viande de porc, foie de porc, foie de volaille, viande de faisan 20%, giroilles 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 Chevreuil aux olives



Terrine de Faisan aux giroilles

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.





**Huile d'olive
à la truffe blanche**
100ml - 6HTB

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

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.



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.



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.



Confit d'oignons au miel
90g - 26CON1

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



Miel d'acacia à la truffe
110g - 6MIE

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



Chutney de figues de Solliès
90g - 26CHU1

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

LES ANTIPASTI APÉRITIFS À PICORER

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



Toastées et salées
1ATS2



Épicées
1AEP2



**Au fromage de
chèvre de Banon**
1AFC2



Aux 3 algues
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 pour Bruschetta
200g - 4BRU



LES PÂTES & RISOTTI

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
SRIN



Risotto aux légumes
SRIL



Risotto aux cèpes
SRIC



Risotto à la truffe
SRIT

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, 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 & PESTOS

100G - 200G - 1KG



Colisage 12

Originaire 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 - 4ARR

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 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 Gênoise

1kg - 2PES3



LES MOUTARDES DES BERGERS - 180G

Colisage 12

À l'Ancienne - 3MAA

Allie le croquant des graines à des arômes élégants, idéale avec viandes, fromages et plats de terroir.

Herbes de Provence - 3MFHP

Arômes généreux, fraîcheur aromatique et longueur en bouche.

Toute la Provence dans votre assiette.

Truffe noire - 3MFTN

Moutarde puissante aux notes truffées profondes. Accompagne les plats les plus raffinés.

Cèpes - 3MFC

Intense et boisée. Parfaite association avec viandes et gibiers, mais aussi avec les plats végétariens et les vinaigrettes.

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

Le goût classique de la moutarde relevé d'une touche de piment basque, simple et savoureuse.

Fine de Dijon - 3MFD

Préparée selon la tradition dijonnaise. Puissante et délicate en bouche, elle sublime les produits d'exception.

Miel d'acacia - 3MMA

Moutarde douce et florale au miel d'acacia (20 %), légèrement sucrée et croquante, idéale avec magrets, poissons, fromages et salades composées.

Thym & citron - 3MFTC

Intensité du thym, fraîcheur du citron : une moutarde parfumée, aux notes herbacées et acidulées.



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 **CONFITURES EXTRA** DE PROVENCE 200G

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 - 6CEFW

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.

LES COFFRETS 3 OU 4 POTS

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



LE TRIO DES BERGERS

et

LE CARRÉ DES BERGERS

3 ou 4 pots à choisir dans les gammes suivantes :

- ◆ Gamme Tartinables 90g
- ◆ Gamme Confitures
- ◆ Gamme Moutardes
- ◆ Gamme Terrines

SAVEURS MARINES

Sardineade
Thoionade
Délice d'anchois



SÉLECTION GOURMET

3 ou 4 pots à choisir dans la gamme Gourmet :

Crème d'artichauts à la truffe
Crème de cèpes à l'huile d'olive
Sel à la truffe
Miel à la truffe
Chutney de figes de Solliès
Confit d'oignons au miel

COLLECTION OLIVES

3 ou 4 pots au choix à dominante olives :

Tapenade verte
Tapenade noire
Crème d'olives aux tomates confites
Crème d'olives au câpres



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



CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE 2026

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.

Goût de France - Tél. 04.42.16.20.50 Fax 04.42.38.27.13 E-mail : contact@sentierdesbergers.com

Siège social : 18 rue de la Touloubre - 13770 Venelles

RCS Aix 843 304 379 – Siret 843 304 379 00038 – Code APE 10.39A

SARL au capital de 19.000 euros – TVA intracommunautaire FR83 843 304 379



Passez commande sur notre site internet réservé aux professionnels !

pro.surlesentierdesbergers.fr



LE **SENTIER**
DES **BERGERS**

+33(0)4.42.16.20.50

contact@sentierdesbergers.com

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