



Sur le Sentier des Bergers

ÉPICERIE FINE



Chutney de figues
au thé de Ceylan

Ingédients : figues 30%, sucre, vinaigre,
thé de Ceylan, sel, épices.



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 25€ HT.
- ◆ Délai de règlement : 30 jours date de facture.
- ◆ 1ère commande : règlement anticipé.



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 et saveurs d'ailleurs...

« Lors des transhumances d'autrefois,
les bergers rapportaient
récits et récoltes à partager
sous l'étoile qui porte leur nom. »

Sur le Sentier des Bergers perpétue
cette tradition généreuse,
avec une palette de saveurs subtiles et
de parfums de terroirs.



AIX-EN-PROVENCE

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.



LE SUCRÉ



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

-> 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... tout droit venus d'Italie.

-> page 6

LES APÉRITIFS À PICORER



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

-> page 7

LES TERRINES & MOUTARDES



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

-> page 8

LES DÉLICES GOURMETS



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

-> page 9

LES PÂTES ET RISOTTI



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

-> page 10

LES SAUCES ET PESTO



Des sauces variées et goûteuses aux saveurs de l'Italie.

-> page 11

LES SARDINES



Des sardines pêchées et mises en boîte de façon artisanale !

-> page 12

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



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 - 4,40€ HT - 220g

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



Confiture Extra d'Agrumes Corses

6CAC - 4,40€ HT - 220g

35% de clémentine et 20% d'oranges ... une pointe d'amertume et de la gourmandise.



Confiture Extra de Cerises au Kirsch

6CCK - 4,60€ HT - 220g

Une explosion de saveurs grâce à la gourmandise de la cerise et au caractère du kirsch.



Confiture de Pêches à la Lavande

6CPL - 4,60€ HT - 220g

Une confiture originale élaborée au cœur de la Provence.



LES DÉLICES À TARTINER

Colisage 12

DU CHOCOLAT AU CAMEL, EN PASSANT PAR LE CITRON, IL Y EN A POUR TOUS LES GOÛTS !

Noisette et Lait

6DNL - 4,50€ HT - 180g

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



Noisette et Cacao noir

6DNC - 4,50€ HT - 180g

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



Noisette et Éclats de caramel

6DEC - 4,70€ HT - 180g

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



Noisette et Feuillantine

6DNF - 4,70€ HT - 180g

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



Confiture de Lait à la Vanille

6CLA - 4,40€ HT - 220g

Une confiture onctueuse et gourmande pour retomber en enfance!



Crème de Citron

6CCI - 4,40€ HT - 200g

Fabriquée en Provence, cette crème de citron plaira autant aux enfants qu'aux adultes!



AUTOUR DE L'APÉRITIF

MILLE SAVEURS POUR RÉINVENTER L'APÉRITIF

LES TARTINABLES



Colisage 12

Tapenade noire

90g 2TAN1 - 3,30€ HT / 180g 2TAN2 - 5,00€ HT

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

Olives noires 70%

Tapenade verte

90g 2TAV1 - 3,30€ HT / 180g 2TAV2 - 5,00€ HT

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

Olives vertes 70%

Caviar d'aubergines

90g 2CAV1 - 3,30€ HT / 180g 2CAV2 - 5,00€ HT

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

Aubergines 65%

Compote de légumes grillés

90g 2COM1 - 3,30€ HT / 180g 2COM2 - 5,00€ HT

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

Légumes 65%

Crème d'artichauts

90g 2ART1 - 3,30€ HT / 180g 2ART2 - 5,00€ HT

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

Artichauts 70%



Pots de 90g

Crème de pois chiches au curry

90g 2CCU1 - 3,30€ HT / 180g 2CCU2 - 5,00€ HT

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

Pois chiches 60%

Crème de poivrons rouges

90g 2CPR1 - 3,30€ HT / 180g 2CPR2 - 5,00€ HT

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

Poivrons grillés 80%

Crème de poivrons jaunes

90g 2CPJ1 - 3,30€ HT / 180g 2CPJ2 - 5,00€ HT

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 - 3,30€ HT / 180g 2COT2 - 5,00€ HT

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 - 3,30€ HT / 180g 2CTO2 - 5,00€ HT

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

Tomates séchées 65%

Thoionade

90g 2THO1 - 3,30€ HT / 180g 2THO2 - 5,00€ HT

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

Thon 23%



Pots de 180g



Crème d'olives et câpres

90g 2COC1 - 3,30€ HT

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%

Anchoïade

90g 2ANC1 - 3,30€ HT / 180g 2ANC2 - 5,00€ HT

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

Anchois 30%

Sardinade

90g 2SAR1 - 3,30€ HT / 180g 2SAR2 - 5,00€ HT

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 - 3,30€ HT

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 - 3,30€ HT / 180g 2CPC2 - 5,00€ HT

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, anchoïade, 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.

Colisage 12



Crème d'ail au thym - 90g



Crème de tomates confites - 180g

LES PAINS D'APÉRITIF



LES GRESSINS CLASSIQUES - 300G

Colisage 14

Les gressins classiques sont étirés et roulés à la main, puis cuits au four de façon traditionnelle.

Huile d'olive
1GCH - 3,50€ HT

Sésame
1GCS - 3,50€ HT

Truffe
1GCT - 4,00€ HT

Romarin
1GCR - 3,50€ HT



LES GRESSINS RUSTIQUES - 250G

Colisage 14

Un délice rustique et croustillant. Ces gressins, façonnés à la main dans le Piémont, sont aérés grâce à l'utilisation de levure de bière.

Sel marin
1GRM - 3,30€ HT

Sésame
1GRS - 3,30€ HT

Olive noire
1GRN - 3,30€ HT

Romarin
1GRR - 3,30€ HT



LES FEUILLES DE PAIN - 120G

Colisage 12

Craquantes, aux contours imprévus, à la texture légère, ces feuilles de pain confectionnées en Italie accompagnent les meilleures dégustations.

Romarin
1PAR - 3,50€ HT

Huile d'olive extra vierge
1PAH - 3,50€ HT

Piment rouge
1PAI - 3,50€ HT

Sésame
1PAS - 3,50€ HT

Sel marin
1PAM - 3,50€ HT



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 - 3,00€ HT
150g 1CIH2 - 2,00€ HT



Romarin

250g 1CIR - 3,00€ HT
150g 1CIR2 - 2,00€ HT



Sésame

250g 1CIS - 3,00€ HT
150g 1CIS2 - 2,00€ HT



Herbes de Provence

250G 1CIP - 3,00€ HT



LES CHIPS ARTISANALES DE TOLÈDE

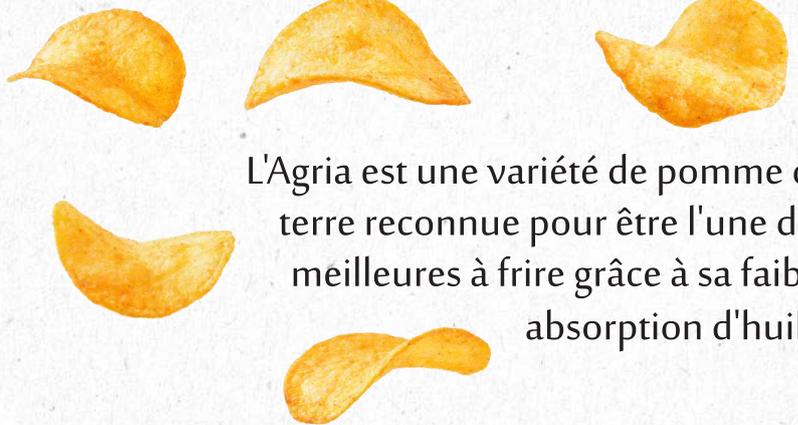
Des chips ultra craquantes grâce à un procédé de friture artisanal, beaucoup plus lent qu'un procédé industriel.



150g
1CHI1 - 2,00€ HT
Colisage 10



60g
1CHI2 - 1,00€ HT
Colisage 20



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

LES APÉRITIFS - 200G

Colisage 12



Artichauts à l'huile d'olive
2ART - 6,00€ HT

Artichauts 65%, huile d'olive, vinaigre de vin, sel marin, persil.



Sauce pour Bruschetta
4BRU - 3,70€ HT

Pulpe de tomates 90%, huile d'olive, ail, basilic frais, sel marin.



Tomates séchées
2TOM - 5,90€ HT

Tomates séchées 65%, huile d'olive 34%, sel, origan.

LES AMANDES - 60G & 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

60g 1ATS - 3,20€ HT
75g 1ATS2 - 3,80€ HT



Pimentées

60g 1AEP - 3,40€ HT
75g 1AEP2 - 4,20€ HT



Au fromage de chèvre de Banon

60g 1AFC - 3,40€ HT
75g 1AFC2 - 4,20€ HT



Aux 3 algues

60g 1ALG - 3,40€ HT
75g 1ALG2 - 4,20€ HT

LES TERRINES ARTISANALES - 130G & 180G

Colisage 12

FABRIQUÉES DANS LES ALPES-DE-HAUTE-PROVENCE
À PARTIR DE PORCS LABELLISÉS ÉLEVÉS EN PLEIN AIR
DANS LES HAUTES-ALPES.



Terrine de lapin au thym

130g - 2TLA2 - 5,10€ HT

Viande et foie de porc Français, foie de volaille, viande de lapin 20%, sel, épices, liqueur de thym, thym de Provence 1%.

Terrine de chevreuil aux olives

130g - 2TCH2 - 4,90€ HT

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

Terrine de faisan aux girolles

130g - 2TFA2 - 4,90€ HT

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

Terrine aux cèpes

130g - 2TPC2 - 4,90€ HT

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

Terrine aux morilles

130g - 2TPM2 - 5,20€ HT

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

Caillette Provençale

180g - 2TCP - 5,40€ HT

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

Terrine de sanglier au romarin

130g - 2TSA2 - 4,90€ HT

Viande et foie de porc Français, viande de sanglier 20%, sel, vin rouge, épices, romarin de Provence 1%.

Terrine de Grand-Mère

180g - 2TGM - 5,40€ HT

Viande et foie de porc Français, oignons, ail, persil, œufs, mie de pain, crème, lait, sel, épices.

LES MOUTARDES DE PROVENCE

 Sans
Gluten

Colisage 12

NOS RECETTES DE MOUTARDES SONT PRÉPARÉES AVEC DES
INGRÉDIENTS RIGOREUSEMENT SÉLECTIONNÉS POUR DES
GOÛTS UNIQUES AUX SAVEURS DU SUD.



Moutarde aux herbes de Provence

100g - 3MHP1 - 3,40€ HT / 190g - 3MHP2 - 3,80€ HT

Une moutarde onctueuse aux herbes de Provence, idéale pour accompagner tous vos plats et leur donner un bon goût du Sud!

Moutarde à la lavande

100g - 3MLA1 - 3,60€ HT / 190g - 3MLA2 - 4,10€

Une recette mettant à l'honneur l'un des symboles de la Provence : la lavande, pour une moutarde originale qui rappelle le Sud.

Moutarde au thym et au citron

100g - 3MTC1 - 3,40€ / 190g - 3MTC2 - 3,80€

Du thym et du citron, un duo idéal pour parfumer vos plats de saveurs fraîches et subtiles.

Moutarde au miel français 20%

110g - 3MMI1 - 3,80€ / 190g - 3MMI2 - 4,30€

L'acidité gourmande de la moutarde mariée à la douceur du miel français (20%), un mélange parfait pour accompagner tous vos plats!



LES DÉLICIES GOURMETS



Colisage 12

L'ARÔME INTENSE DE LA TRUFFE ET LE GOÛT DÉLICAT DES CÈPES POUR CES PRODUITS GOURMETS DE PREMIÈRE QUALITÉ.



Crèmes d'artichauts à la truffe

100g - 2CAT - 6,00€ HT

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



Terrine de Foie Gras 30%

180g - 2TFG - 6,90€ HT

Viande de porc Français, foie gras de Canard UE 30%, Cognac, sel, épices.



Crème de cèpes à l'huile d'olive

100g - 2CCE - 5,50€ HT

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



Moutarde à la truffe noire 1,1%

100g - 3MTN1 - 5,00€ HT

Moutarde 93,9%, arôme naturel, truffe noire 1,1%.



Sel à la truffe

100g - 1TRU - 5,50€ HT

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



Confit d'oignons au miel

90g - 2CON1 - 3,50€ HT

Oignons 65%, vin, sucre, vinaigre, concentré de tomates, miel 5%, sel, épices.



Miel à la truffe

110g - 6MIE - 7,50€ HT

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



Chutney de figues au thé de Ceylan

90g - 2CHU1 - 3,50€ HT

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



Huile d'olive à la truffe blanche

100ml - 6HTB - 9,50€ HT

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



Huile d'olive à la truffe noire

100ml - 6HTN - 7,50€ HT

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



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.



Risotto nature
5RIN - 5,50€ HT



Risotto aux légumes
5RIL - 7,50€ HT



Risotto aux cèpes
5RIC - 7,70€ HT



Risotto à la truffe
5RIT - 9,90€ HT

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%)**
5TOF - 3,80€ HT



**Tagliatelles
aux cèpes**
5TCE - 4,80€ HT



**Tagliatelles
à la truffe**
5TTN - 5,70€ HT



**Tagliatelles tomate
& piment rouge**
5TPT - 4,25€ HT



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 - 3,50€ HT



Sauce tomate aux olives « Taggiasca »
200g 4OLI - 4,50€ HT



Sauce tomate à l'arrabiata 
200g 4ARR - 4,20€ HT



Sauce tomate à la truffe
200g 4TRU - 6,90€ HT



Sauce tomate aux artichauts et aux olives
200g 4OLA - 4,50€ HT



Sauce tomate aux poivrons doux
200g 4POI - 4,50€ HT



Sauce tomate au Pecorino A.O.P.
200g 4PEC - 5,20€ HT



Pesto à la Génoise
100g 2PES1 - 3,90€ HT
200g 2PES2 - 5,90€ HT



Pesto à la Génoise et à la truffe
100g 2PET1 - 5,90€ HT
200g 2PET2 - 10,90€ HT



Sauce à la roquette
100g 2RUC1 - 3,90€ HT
200g 2RUC2 - 5,90€ HT



CONDITIONNEMENT 1KG Colisage 6

Sauce tomate à l'ancienne
1kg 4ANC1 - 12,00€ HT

Pesto à la Génoise
1kg 2PES3 - 21,00€ HT

LES SARDINES - 115G



Colisage 12

Ces sardines de premier choix sont préparées à la main dans le respect des traditions, afin de préserver toutes leurs saveurs. Leur taille fine, leur robe argentée, leur chair ferme et savoureuse séduisent les connaisseurs.



Sardines à l'huile d'olive extra vierge

8SAH - 3,70€ HT



Sardines à l'huile d'olive et au citron

8SAC - 3,80€ HT



Sardines au basilic et au thym à l'huile d'olive extra vierge

8SBT - 3,80€ HT



Sardines à l'huile d'olive piquantes

8SAP - 3,80€ HT



Sardines Millésimées à l'huile d'olive extra vierge

8SAM - 4,00€ HT



MERCHANDISING

PRÉSENTOIR EN BOIS



L60 X H160 X P40 - 15kg - 179€HT

LES COFFRETS COLLECTION PRIVÉE



COFFRETS 4 POTS
Un coffret contient 4 pots
de 90 à 110g

Exemple de coffret 4 pots

Collection L'Ensoleillé

Compote de légumes grillés ; Crème d'olives tomates confite ;
Crème de poivrons rouges ; Caviar d'aubergine

COFFRETS 3 POTS

Un coffret contient 3 pots
de 90 à 110g



Exemple de coffret 3 pots

Collection Le Gourmet

Crème d'artichauts à la truffe blanche ;
Crème de cèpes à l'huile d'olive ; Chutney de figues au thé de Ceylan

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTES

Commandes

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 de ces 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 25 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 directement 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