



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS



Collection 2024
Tarif Public
Version : Novembre 2024
Application au 1er septembre 2024

Public

Dénomination / Espèces	PCB	Conservation	Gencod	Code Article	Grammes	Prix de vente conseillé TTC
Les Caviars de notre Domaine - TVA : 20%						
Caviar Baeri Nano <i>Acipenser Baeri</i>	6	DDM : 3 mois Entre 0 et 4°C	3760115030206	KIT105	6 X 10 gr	156 00 €
Caviar Baeri Signature <i>Acipenser Baeri</i>	1	DDM : 4 mois Entre 0 et 4°C	3760115030220	CABA330CDN	30 gr	75 00 €
			3760115030237	CABA350CDN	50 gr	121 00 €
			3760115030244	CABA3100CDN	100 gr	242 00 €
			3760115030251	CABA3250CDN	250 gr	605 00 €
Caviar Baeri biologique Boîtes en aluminium <i>Acipenser Baeri</i> Selon disponibilité	1	DLC : 3 mois Entre 0 et 4°C	3760115030268	CABA3500CDN	500 gr	1 200 00 €
			3760115038127	CABA320BIOCDN	20 gr	59 50 €
			3760115037335	CABA330BIOCDN	30 gr	89 00 €
			3760115037342	CABA350BIOCDN	50 gr	145 00 €
Caviar Baeri Réserve <i>Acipenser Baeri</i>	1	DDM : 4 mois Entre 0 et 4°C	3760115037359	CABA3100BIOCDN	100 gr	290 00 €
			3760115030039	CABA430CDN	30 gr	120 00 €
			3760115030107	CABA450CDN	50 gr	200 00 €
			3760115030114	CABA4100CDN	100 gr	400 00 €
Caviar Baeri Oscière Signature <i>Acipenser Gueldenstaedtii</i>	1	DDM : 4 mois Entre 0 et 4°C	3760115031470	CABA4250CDN	250 gr	1 000 00 €
			3760115033092	CABA4500CDN	500 gr	2 000 00 €
			3760115033191	CAOS330CDN	30 gr	89 00 €
			3760115033184	CAOS350CDN	50 gr	148 00 €
Caviar Baeri Oscière Réserve <i>Acipenser Gueldenstaedtii</i> Selon disponibilité	1	DDM : 4 mois Entre 0 et 4°C	3760115033177	CAOS3100CDN	100 gr	296 00 €
			3760115033160	CAOS3250CDN	250 gr	740 00 €
			3760115033153	CAOS3500CDN	500 gr	1 480 00 €
			3760115032705	CAOS430CDN	30 gr	132 00 €
Caviar Baeri Oscière Réserve <i>Acipenser Gueldenstaedtii</i> Selon disponibilité	1	DDM : 4 mois Entre 0 et 4°C	3760115032699	CAOS450CDN	50 gr	220 00 €
			3760115032682	CAOS4100CDN	100 gr	440 00 €
			3760115032675	CAOS4250CDN	250 gr	1 100 00 €
			3760115032668	CAOS4500CDN	500 gr	2 200 00 €

Les Caviars sélection du monde - TVA : 20%						
Caviar Sélection Sevruga Signature <i>Acipenser Stellatus</i> Selon disponibilité	1	DDM : 4 mois Entre 0 et 4°C	3760115032774	CASE930CDN	30 gr	90 00 €
			3760115032767	CASE950CDN	50 gr	150 00 €
			3760115032750	CASE9100CDN	100 gr	300 00 €
			3760115032743	CASE9250CDN	250 gr	750 00 €
			3760115032736	CASE9500CDN	500 gr	1 500 00 €
Caviar Sélection Beluga Signature <i>Huso Huso</i>	1	DDM : 4 mois Entre 0 et 4°C	3760115030350	CABE930CDN	30 gr	192 00 €
			3760115030121	CABE950CDN	50 gr	320 00 €
			3760115030138	CABE9100CDN	100 gr	640 00 €
			3760115030848	CABE9250CDN	250 gr	1 600 00 €
Caviar Sélection Beluga Réserve <i>Huso Huso</i> Selon disponibilité	1	DDM : 4 mois Entre 0 et 4°C	3760115030855	CABE9500CDN	500 gr	3 200 00 €
			3760115032835	CABE830CDN	30 gr	300 00 €
			3760115032828	CABE850CDN	50 gr	500 00 €
			3760115032811	CABE8100CDN	100 gr	1 000 00 €
Caviar Sélection Beluga Réserve <i>Huso Huso</i> Selon disponibilité	1	DDM : 4 mois Entre 0 et 4°C	3760115032804	CABE8250CDN	250 gr	2 500 00 €
			3760115032798	CABE8500CDN	500 gr	5 000 00 €

NOUVEAUTÉ	- Les Boîtes Origines - TVA : 20%						
Caviar Baeri Signature <i>Acipenser Baeri</i>	1	DDM : 3 mois Entre 0 et 4°C			CABA3250BOCDN	250 gr	605 00 €
					CABA3500BOCDN	500 gr	1 200 00 €
					CABA4250BOCDN	250 gr	1 000 00 €
					CABA4500BOCDN	500 gr	2 000 00 €
					CAOS3250BOCDN	250 gr	740 00 €
					CAOS3500BOCDN	500 gr	1 480 00 €
					CAOS4250BOCDN	250 gr	1 100 00 €
					CAOS4500BOCDN	500 gr	2 200 00 €
					CASE9250BOCDN	250 gr	750 00 €
					CASE9500BOCDN	500 gr	1 500 00 €
Caviar Baeri Réserve <i>Acipenser Baeri</i>	1	DDM : 3 mois Entre 0 et 4°C			CABE9250BOCDN	250 gr	1 600 00 €
					CABE9500BOCDN	500 gr	3 200 00 €
					CABE8250BOCDN	250 gr	2 500 00 €
					CABE8500BOCDN	500 gr	5 000 00 €

Conditions logistiques

Toutes nos commandes sont préparées avec le plus grand soin et emballées en carton pour le transport en température dirigée.
Il est impératif de stocker les produits au frais dès la réception du colis. Les commandes envoyées le vendredi après 10h seront traitées le lundi suivant.

France Métropolitaine
Livraison du mardi au samedi de 8h à 13h
Produits frais et secs : Frais de port de 22,80€ TTC

Produits congelés : 36€ TTC
Produits frais, secs et congelés J+2 à J+3 pour toute commande passée avant 11h

Corse
Produits frais & secs : participation aux frais de port : 60€TTC
Produits frais et secs J+3 à J+4 pour toute commande passée avant 11h

05.53.80.89.54 - commandes@caviardeneuvic.com - www.caviar-de-neuvic.com



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS



Collection 2024
Tarif Public
Version : Novembre 2024
Application au 1er septembre 2024

Public

	Dénomination / Espèces	PCB	Conservation	Gencod	Code Article	Grammes	Prix de vente conseillé TTC
Les Taramas - TVA : 5,5% et 20% (caviar)							
	Tarama premium - 40% œufs de cabillaud	6	DLC : 60 jours Entre 0 et 4°C	3760352041713	TARNAT90NEP	90 gr	8 00 €
	Tarama à la truffe - 1,5% de truffe noire			3760352042918	TARTRU90NEP	90 gr	12 50 €
	Tarama au caviar - 10% de caviar			3760352041720	TARCAV90NEP	90 gr	19 50 €
Les Oeufs de poisson - TVA : 5,5%							
	Œufs de truite Origine France	6	DLC : 4 mois Entre 0°C et 4°C	3760352042178	OETRU150VNEP	POT VERRE 50 gr	9 95 €
		6		3760115037458	OETRU1100VNEP	POT VERRE 100 gr	19 50 €
		1		3760115034297	OETRU250NEP	250gr	47 50 €
	Œufs de truite biologique Origine France	6		3760352042161	OETRU150VBIONEP	POT VERRE 50 gr	12 50 €
		6		3760115038141	OETRU1100VBIONEP	POT VERRE 100 gr	23 50 €
		1		3760115038509	OETRU250BIONEP	250 gr	57 00 €
	Œufs de truite fumés Origine France	6		3760352042192	OETRU150VFUNEP	POT VERRE 50 gr	12 50 €
		6		3760352042185	OETRU1100VFUNEP	POT VERRE 100 gr	23 50 €
		1		3760115032996	OETRU250VFUNEP	250 gr	56 00 €
	Œufs de saumon sauvage Keta Origine USA, Alaska ou Russie	6		3760352042208	OESAU50VNEP	POT VERRE 50 gr	18 00 €
		6	3760115034310	OESAU1100VNEP	POT VERRE 100 gr	30 00 €	
		1	3760115033856	OESAU250NEP	250 gr	75 00 €	
	Œufs de saumon d'élevage Salmo Salar Origine Norvège	6	3760352042222	OESAU50VSSNEP	POT VERRE 50 gr	23 00 €	
		6	3760352041539	OESAU1100VSSNEP	POT VERRE 100 gr	44 00 €	
		1	3760352041553	OESAU250SSNEP	250 gr	100 00 €	
	Œufs de saumon de fontaine biologique Origine France	6	3760352042147	OESAU50VBIONEP	POT VERRE 50 gr	13 50 €	
		6	3760115037465	OESAU1100VBIONEP	POT VERRE 100 gr	25 50 €	
		1	3760115034624	OESAU250BIONEP	250 gr	62 00 €	
Les Poissons fumés - TVA 5,5%							
Les Plaques traiteur							
	Esturgeon fumé biologique 4 tranches	1	DLC : 21 jours Entre 0°C et 4°C	3760352043311	ESTFUM160TBIONEP	160 gr	12 00 €
				3760115035690	ESTFUM300NEP	300gr	19 00 €
				3760352043328	ESTFUM300TNEP	300 gr Tranché	22 00 €
Les Filets traiteur							
	Esturgeon fumé entier tranché à la main	1	DLC : 21 jours Entre 0°C et 4°C	3760352043335	ESTFUM1000TPVNEP	au kilo	50 00 €
				3760352041928	SAUFUMNEP007	au kilo	110 00 €
				3760352043342	SAUFUMNEP010	au kilo	125 00 €
				3760352040167	SAUFUMNEP006	au kilo	100 00 €
				3760352040174	SAUFUMNEP005	au kilo	120 00 €
Gamme fusion							
	Poutargue cire blanche	1	DDM : 60 jours Entre 0 et 4°C	3760115035676	OEMUL100NEP	100 gr	19 90 €
				3760352043212	ALGWAK250NEP	250 gr	18 00 €
				3760268341105	KATSUOB100NEP	100 gr	18 00 €

Conditions logistiques

Toutes nos commandes sont préparées avec le plus grand soin et emballées en carton pour le transport en température dirigée.
Il est impératif de stocker les produits au frais dès la réception du colis. Les commandes envoyées le vendredi après 10h seront traitées le lundi suivant.

France Métropolitaine
Livraison du mardi au samedi de 8h à 13h
Produits frais et secs : Frais de port de 22,80€ TTC

Produits congelés : 36€ TTC
Produits frais, secs et congelés J+2 à J+3 pour toute commande passée avant 11h

Corse
Produits frais & secs : participation aux frais de port : 60€TTC
Produits frais et secs J+3 à J+4 pour toute commande passée avant 11h

05.53.80.89.54 - commandes@caviardeneuvic.com - www.caviar-de-neuvic.com



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS



Collection 2024
Tarif Public
Version : Novembre 2024
Application au 1er septembre 2024
Public

Dénomination / Espèces	PCB	Conservation	Gencod	Code Article	Grammes	Prix de vente conseillé TTC			
Les Beurres - TVA : 20% pour le Beurre de Caviar et 5,5% pour le beurre à la truffe et de homard									
	1	DLC : 3 mois Entre 0 et 4°C	3760115035393	BE25CDN	25 gr	17 90 €			
			3760115035386	BE45CDN	45 gr	26 50 €			
			3760115032927	BTR45NEP	45 gr	19 90 €			
			3760352040280	BH45NEP	45 gr	16 00 €			
Les blinis - TVA : 5,5%									
	12	DLC : 35 jours Entre 0°C et 4°C	3760115033498	BLINIS16NEP	135 gr	5 00 €			
Les Rillettes d'esturgeon - TVA : 5,5%									
	6	DDM : 24 mois Dans un endroit frais et sec	3760115030046	RI102	90 gr	8 00 €			
			3760115030053	RI101	90 gr	10 00 €			
			3760352040136	RI100	90 gr	12 00 €			
			3760115030046	RI110	90 gr	11 00 €			
			3760115030060	RI111	90 gr	10 00 €			
	1		3760352042277	CDN033	270g	30 00 €			
L'esturgeon à l'huile et au citron - TVA : 5,5%									
	12	DDM : 24 mois Dans un endroit frais et sec	3760115035683	ESTMAR120NEP01	120 gr	9 90 €			
	1		3760115037922	ESTMARS25NEP01	525 gr	39 00 €			
La soupe de poisson - TVA : 5,5%									
	Palette (30)	DDM : 24 mois Dans un endroit frais et sec	3760115037380	VELESTU490BIOCDN	490 gr	7 50 €			
Les fleurs de sel et le caviar séché - TVA : 20% sur le caviar séché et la fleur de sel au caviar séché - TVA : 5,5% sur le fleur de sel à la truffe									
	6	DDM : 12 mois Dans un endroit frais et sec	3760115033481	SELTRU50NEP	50 gr	9 00 €			
			3760115032941	SELCA50NEP	50 gr	14 50 €			
			3760115033504	CASC40NEP	40 gr	80 00 €			
La Vodka - TVA : 20 %									
	1	Dans un endroit frais et sec	3760115036352	VS117	50 cl	49 90 €			
			3760115036352	KITVS001	50 cl	57 00 €			
			3760115036727	VS118	5 cl	7 90 €			
	1	DDM : 12 mois Dans un endroit frais et sec	3760115032309	MIEL003	400 gr	10 50 €			
La Truffe - TVA : 5,5 %									
Epicerie à la truffe - TVA : 5,5%									
	6	DDM : 6 mois Dans un endroit frais et sec	3760352042925	MOUTRUF90NEP	90 gr	8 00 €			
			3760352043274	HUIRAIS100NEP	100 ml	17 50 €			
	1	DDM : 3 mois Entre 0° et 4°C	3760115032927	BTR45NEP	45 gr	19 90 €			
	6	DLC : 2 mois Entre 0° et 4°C	3760352042918	TARTRU90NEP	90 gr	12 50 €			
			3760115033481	SELTRU50NEP	50 gr	9 00 €			
			3760115030053	RI101	90 gr	10 00 €			
Truffe fraîche - TVA : 5,5 %									
	au kilo	Environ 1 semaine au réfrigérateur dans un récipient hermétique avec du papier absorbant	<table border="1"> <tr><td>Truffe Extra</td></tr> <tr><td>Truffe 1er Choix</td></tr> <tr><td>Pelures</td></tr> <tr><td>Brisures</td></tr> </table>		Truffe Extra	Truffe 1er Choix	Pelures	Brisures	Cours hebdomadaire communiqué chaque lundi matin
Truffe Extra									
Truffe 1er Choix									
Pelures									
Brisures									

Conditions logistiques

Toutes nos commandes sont préparées avec le plus grand soin et emballées en carton pour le transport en température dirigée. Il est impératif de stocker les produits au frais dès la réception du colis. Les commandes envoyées le vendredi après 10h seront traitées le lundi suivant.

France Métropolitaine
Livraison du mardi au samedi de 9h à 13h
Produits frais et secs : Frais de port de 22,80€ TTC

Produits congelés : 36€ TTC
Produits frais, secs et congelés J+2 à J+3 pour toute commande passée avant 11h

Corse
Produits frais & secs : participation aux frais de port : 60€TTC
Produits frais et secs J+3 à J+4 pour toute commande passée avant 11h

05.53.80.89.54 - commandes@caviardeneuvic.com - www.caviar-de-neuvic.com



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS



Collection 2024
Tarif Public
Version : Novembre 2024
Application au 1er septembre 2024

Gamme biologique

Public

Dénomination / Espèces	PCB	Conservation	Gencod	Code Article	Grammes	Prix de vente conseillé TTC
Les Caviars biologiques de notre Domaine - TVA : 20%						
 Caviar Baeri biologique Boîtes en aluminium <i>Acipenser Baeri</i> Selon disponibilité	1	DLC : 3 mois Entre 0 et 4°C	3760115038127	CABA320BIOCDN	20 gr	59 50 €
			3760115037335	CABA330BIOCDN	30 gr	89 00 €
			3760115037342	CABA350BIOCDN	50 gr	145 00 €
			3760115037359	CABA3100BIOCDN	100 gr	290 00 €
L' Epicerie de Neuvic - TVA : 5,5%						
 Rillettes d'esturgeon fumé biologique	6	DDM : 24 mois Dans un endroit frais et sec	3760115030046	R1110	90 gr	11 00 €
 Rillettes d'esturgeon au citron biologique			3760115030060	R1111	90 gr	10 00 €
 Soupe de poisson biologique à base d'esturgeon	30		3760115037380	VELESTU490BIOCDN	490 gr	7 50 €
Les Oeufs de poisson - TVA : 5,5%						
 Oeufs de truite biologique Origine France	6	DLC : 4 mois Entre 0°C et 4°C	3760352042161	OETRUI50VBIONEP	POT VERRE 50 gr	12 50 €
	6		3760115038493	OETRUI100VBIONEP	POT VERRE 100 gr	23 50 €
	1		3760115038509	OETRUI250VBIONEP	250 gr	57 00 €
 Oeufs de saumon de fontaine biologique Origine France	6		3760352042147	OESAU50VBIONEP	POT VERRE 50 gr	13 50 €
	6		3760115037465	OESAU100VBIONEP	POT VERRE 100 gr	25 50 €
	1		3760352043366	OESAU500PBIONEP	500 gr	110 00 €
L'Esturgeon fumé - TVA : 5,5%						
 Esturgeon Fumé biologique	1	DLC : 21 jours Entre 0°C et 4°C	3760352043311	ESTFUM160TBIONEP	160 gr	12 00 €

Conditions logistiques

Toutes nos commandes sont préparées avec le plus grand soin et emballées en carton pour le transport en température dirigée.
Il est impératif de stocker les produits au frais dès la réception du colis. Les commandes envoyées le vendredi après 10h seront traitées le lundi suivant.

France Métropolitaine

Livraison du mardi au samedi de 8h à 13h
Produits frais et secs : Frais de port de 22,80€ TTC

Produits congelés : 36€ TTC

Produits frais, secs et congelés J+2 à J+3 pour toute commande passée avant 11h

Corse

Produits frais & secs : participation aux frais de port : 60€TTC
Produits frais et secs J+3 à J+4 pour toute commande passée avant 11h

05.53.80.89.54 - commandes@caviardeneuvic.com - www.caviar-de-neuvic.com



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS



N
CAVIAR
DE NEUVIC

Collection 2024
Tarif Public
Version : Novembre 2024
Application au 1er septembre 2024

Public

	Dénomination / Espèces	PCB	Conservation	Code Article	Caractéristiques	Prix de vente conseillé TTC
Les Coffrets Cadeaux - TVA : 5,5% et 20%						
	Coffret phigital : Art de la Dégustation 1 coffret dégustation comprenant : 10g de Caviar Baeri Signature - 10g de Caviar Oscîêtre Signature - 1 cuillère en nacre logotée - 1 clé à caviar + Accès à 1 épisode "L'art de la dégustation"	1	Entre 0 et 4°C	CDN044	-	80 00 €
	Coffret phigital : Master Caviar 1 coffret grande dégustation comprenant : 10g de Caviar Baeri Signature - 10g de Caviar Oscîêtre Signature - 1 Beurre de Caviar - 1 Vodka Neuvik (5cl) - 1 Rillettes au caviar - 1 Soupe d'esturgeon - 1 visite du Domaine - 1 cuillère en nacre logotée - 1 clé à caviar + Accès complet à la formation de 12 épisodes	1	Entre 0 et 4°C	CDN045	-	250 00 €
	Trio rillettes 1 étui cartonné comprenant : 3 Rillettes d'esturgeon 90g : Herbes / Truffe d'été / Caviar	1	Dans un endroit frais et sec	CDN033	SEC	30 00 €
	Coffret Trio Tarama 1 coffret comprenant : 3 taramas 90g : premium / truffe / caviar	1	Entre 0 et 4°C	CDN040	-	40 00 €
	Coffret Trio Beurres 1 coffret comprenant : 1 beurre caviar 45g + 1 beurre de homard 45g + 1 beurre Truffe 45g	1	Entre 0 et 4°C	CDN028	-	5990 €
	Découverte origine 1 coffret boîte Origine comprenant : 1 boîte de Caviar Baeri Signature 30g + 1 boîte de Beurre de Caviar 45g + 1 Rillettes d'esturgeon au Caviar 90g	1	Entre 0 et 4°C	KIT314	-	89 50 €
	Trio dégustation 1 coffret boîte origine comprenant : 1 boîte de 30g de Caviar Baeri Signature + 1 boîte de 30g de Caviar Oscîêtre Signature + 1 boîte de 30g de Caviar Beluga + 3 cuillères en nacre	1	Entre 0 et 4°C	CDN015	-	320 00 €
	Trio chic 1 coffret boîte origine comprenant : 1 boîte de Caviar Baeri Signature 30g + 1 boîte de Caviar Oscîêtre Signature 30g + 1 boîte de Beurre de Caviar 25g + 3 cuillères en nacre	1	Entre 0 et 4°C	-	-	150 00 €
	Plaisir d'offrir 1 coffret comprenant : 4 Rillettes d'esturgeon 90g : Herbes / Truffe d'été / Caviar / Fumée + 1 soupe d'esturgeon 490g + 1 Esturgeon à l'huile et au citron 120g	1	Dans un endroit frais et sec	CDN021	-	5900 €
	Plaisir Solo : 1 coffret comprenant : 1 boîte de Caviar Baeri Nano 10g + 1 Vodka Neuvik 5cl + 1 cuillère 5cm	1	Entre 0 et 4°C	CDN016	-	3300 €
	Plaisir Duo : 1 coffret comprenant : 2 boîtes de Caviar Baeri Nano 10g + 1 Vodka Neuvik 5cl + 2 cuillères 5cm	1	Entre 0 et 4°C	CDN017	-	5900 €
	A la louche 1 coffret comprenant : 1 boîte de 250g ou 500g de Caviar Baeri Signature + 4 cuillères en nacre	1	Entre 0 et 4°C	KIT336	250g	653 00 €
			Entre 0 et 4°C	KIT337	500g	1 248 00 €
	Chacun pour soi 1 coffret comprenant : 1 boîte de Caviar Baeri Signature 100g + 1 boîte de Caviar Oscîêtre Signature 100g + 4 cuillères en nacre + 2 bouteilles de 5 cl de Vodka Neuvik	1	Entre 0 et 4°C	KIT323	100g	601 80 €
	Tout est permis 1 coffret comprenant : 1 boîte de 100g ou 250g ou 500g Caviar Baeri Signature + 4 cuillères en nacre + 1 bouteille de 50 cl de Neuvik	1	Entre 0 et 4°C	KIT330	100g	339 90 €
			Entre 0 et 4°C	KIT328	250g	702 90 €
			Entre 0 et 4°C	KIT329	500g	1 297 90 €
	Coffret truffe 1 coffret comprenant : 1 huile de pépin de raisin à la truffe noire 100ml + 1 moutarde à la truffe noire 90g + 1 fleur de sel à la truffe noire 50g + 1 rilette à la truffe 90g	1	Dans un endroit frais et sec	CDN036	SEC	44 90 €
	Coffret Epicerie 1 coffret comprenant : 1 moutarde à l'ancienne à la truffe noire 90g + 1 soupe d'esturgeon 480g + 1 rilette aux herbes 90g + 1 esturgen à l'huile d'olive 120g + 1 miel 480g	1	Dans un endroit frais et sec	CDN037	SEC	59 00 €
	Coffret Retour de pêche 1 box isotherme comprenant : 1 œufs de truite 50g, 1 œufs de truite fumés 50g, 1 œufs de saumon sauvage 50g, 1 œufs de saumon de fontaine 50g, 1 tarama premium 90g, 1 poutargue 100g	1	Entre 0 et 4°C	CDN038	-	75 00 €

	Coffret Fumoir 1 coffret comprenant : 1 saumon fumé portion (= 400g) + 4 tranches d'esturgeon fumé 160g + 1 œufs de truite fumés 100g + 1 rilette d'esturgeon fumé 90g	1	Entre 0 et 4°C	CDN039	-	75 00 €
	La hotte du producteur 1 box isotherme comprenant : 1 boîte de Caviar Baeri Signature 50g + 1 boîte de Beurre de Caviar 45g + 1 Rillettes d'esturgeon au Caviar & Baies roses 90g + 1 Rillettes d'Esturgeon à la truffe d'été 90g + 2 cuillères en nacre 7 cm + 1 esturgeon à l'huile et au citron 120g	1	Entre 0 et 4°C	CDN020	-	180 00 €
	Apéro Chic 1 box isotherme comprenant : 1 boîte de Caviar Baeri Signature 30g + 1 saumon keta 50g + 1 saumon fontaine 50g + 1 truite 50g + 2 sachets de blinis (x16) + 2 cuillères 5cm	1	Entre 0 et 4°C	CDN018	-	11900 €

Conditions logistiques

Toutes nos commandes sont préparées avec le plus grand soin et emballées en carton pour le transport en température dirigée. Il est impératif de stocker les produits au frais dès la réception du colis. Les commandes envoyées le vendredi après 10h seront traitées le lundi suivant.

France Métropolitaine

Livraison du mardi au samedi de 8h à 13h

Produits frais et secs : Frais de port de 22,80€ TTC

Produits congelés : 36€ TTC

Produits frais, secs et congelés J+2 à J+3 pour toute commande passée avant 11h

Corse

Produits frais & secs : participation aux frais de port : 60€TTC

Produits frais et secs J+3 à J+4 pour toute commande passée avant 11h

05.53.80.89.54 - commandes@caviardeneuvic.com - www.caviar-de-neuvic.com



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS



Collection 2024
Tarif Public
Version : Novembre 2024
Application au 1er septembre 2024

Public

	Dénomination	PCB	Gencod	Code Article	Caractéristiques	Prix de vente conseillé TTC	
Les Accessoires - TVA : 20%							
	Livre "Khavyar - La Naissance d'un mythe" <i>Partie 1 : Origine du caviar</i> <i>Partie 2 : 24 recettes de chefs engagés</i>			AC004	Auto-édition	19 90 €	
	Formation e-learning "Caviariste" <i>12 modules d'apprentissage sur le caviar</i>				Auto-édition	99 00 €	
	Cuillères en nacre	1		3760115030756	AC103	5 cm	3 00 €
				3760115031357	AC121	7 cm	5 00 €
				3760352043397	AC122	7 cm logotée	6 00 €
				3760115030305	AC100	9 cm	6 00 €
				3760352040549	AC184	12 cm	7 50 €
	Coffret avec 6 cuillères en nacre			3760115032422	KITACC001	Comprend 6 cuillères 7 cm	39 00 €
	Coffret dégustation pour BO 250g <i>6 cuillères en nacre et la possibilité d'utiliser la BO en service à caviar</i>			3760352043403	CDN041	1 BO pour servir le caviar + 6 cuillères nacre 7cm logotées	30 00 €
	Coffrets			3760115030282	AC101	Formats du 30 à 100 gr	12 00 €
				3760115032279	AC119	Formats du 250 à 500 gr	24 00 €
	Coffret Boîte Origine			3760115032286	AC143	Formats du 30 à 50 gr	16 00 €
	Moule Caviar on the Rocks <i>6 glaçons pour formats 10 gr</i>			3760115030794	AC104	Format 10 gr x 6	29 00 €
	Moule Caviar on the Rocks <i>2 glaçons pour formats 30 et 50 gr</i>			3760115030787	AC105	Formats du 30 et 50 gr x 2	15 00 €
	Tablier			3760115030817	AC107	-	49 00 €
	Sac Caviar de Neuvic			3760115031364	AC109	-	-
	Pochette isotherme			3760115031371	AC110	-	-
	Glacière			3760115032590	AC112	-	12 00 €
	Présentoir de comptoir - 3 factices			3760115031388	AC188	-	-

Conditions logistiques

Toutes nos commandes sont préparées avec le plus grand soin et emballées en carton pour le transport en température dirigée. Il est impératif de stocker les produits au frais dès la réception du colis. Les commandes envoyées le vendredi après 10h seront traitées le lundi suivant.

France Métropolitaine
Livraison du mardi au samedi de 8h à 13h
Produits frais et secs : Frais de port de 22,80€ TTC

Produits congelés : 36€ TTC
Produits frais, secs et congelés J+2 à J+3 pour toute commande passée avant 11h

Corse
Produits frais & secs : participation aux frais de port : 60€TTC
Produits frais et secs J+3 à J+4 pour toute commande passée avant 11h

05.53.80.89.54 - commandes@caviar-neuovic.com - www.caviar-de-neuovic.com