



SÉLECTION FESTIVE

2024

DU 1 AU 31 DÉCEMBRE



AU MENU

MISES EN BOUCHE	4
CAVIAR & TRUFFES	4
SALAISON	5
FOIE GRAS & DÉRIVÉS	5
MARÉE	7
CAVE DE NOËL	8
POISSONS & CRUSTACÉS SURGELÉS	8
LE PETIT FUMOIR	9
SAURISSERIE	10
LÉGUMES SURGELÉS	10
ÉPICERIE	10 - 11
INTERVIEW DU CHEF SIMON GOURDON	13
RECETTE FESTIVE	14
SUGGESTIONS DU CHEF BOUCHER	17
VIANDES D'EXCEPTION	19
GIBIERS FRAIS & SURGELÉS	21
VOLAILLES	21
CRÈMERIE	22
DESSERTS	23

MISES EN BOUCHE

Rillettes de cabillaud et truffe d'été aromatisée à la crème d'Isigny
120 gr | **Ref.25210**



Blinis cocktail
30 pcs | **Ref.25010**

Saucisses knack cocktail
450 gr | **Ref.01442**

Saucisson sec au foie gras
180 gr | **Ref.21768**

Saucisson sec à la truffe
180 gr | **Ref.21771**

Assortiment petits fours
670 gr soit 48 pcs | **Ref.25216**

Verrines bloc de foie gras, pommes et spéculos
4 x 40 gr | **Ref.25334**



Assortiment mini-préfou saumon aneth/aïl persil/Saint-Jacques
375 gr | **Ref.1204**

Petit pâté en croûte aux morilles et aux champignons noirs
450 gr | **Ref.21329**

Pâté cocktail de canard
500 gr | **Ref.21487**

Délice de thon piquant
300 gr | **Ref.25094**

CAVIAR & TRUFFES

Caviar Aquitaine Baerii Vintage
50 gr | Sturia
Ref.25975



Caviar Aquitaine Oscietra
30 gr | Sturia
Ref.25971

Truffe noire Uncinatum d'automne
De 20 à 100 gr | **Ref.1155**



SALAIISON

Rouleau de fondant de canard au porto
300 gr | **Ref.21644**

Boudin blanc forestier
-/+ 110 gr x 8 pcs | **Ref.21575**

Boudin blanc traditionnel
+/- 110 gr x 7 pcs | **Ref.21648**

Terrine confit de foie de volaille à l'ancienne
+/- 2.2 kg | **Ref.21776**

Rillettes d'oie
1 kilo | **Ref.21369**

Jambon iberico bellota tranché
100 gr s/skin | **Ref.21300**

Poitrine fumée tranchée fine
500 gr | **Ref.21117**

Jambon blanc cuit à la truffe (demi)
+/- 3 kg | **Ref.21610**

Galantine pintade forestière au cognac
+/- 2.5 kg | **Ref.21680**



Coffret jambon serrano « réserve Duroc »
14 mois a/patte et os + griffe et couteau
Ref.01139

FOIE GRAS & DÉRIVÉS



Foie gras de canard entier mi cuit Saint-Paul
France Ernest Soulard
bqt de 500 gr | **Ref.24967**

Foie gras de canard bloc 30% mx bte fer
France Ernest Soulard
400 gr | **Ref.24956**

Magret de canard fumé tranché
Sarrade s/atm
250 gr | **Ref.24978**

Foie gras de canard entier mi cuit
S/ouest Clos St-Sozy
bqt de 500 gr | **Ref.24974**

MARÉE

Les Vendéennes du Large

Huîtres Vendée n°3

48 pcs | Les Vendéennes du large

Ref.44038

Huîtres Prat-Ar-Coum n°3

48 pcs | Yvon MADEC

Ref.44012

Huîtres Bretagne n°3

48 pcs | Celtostréa

Ref.44006

Filet de saumon trim D (désarêté)

1/2kg | Ref.45057

Beurre aux algues en bourriche

125 gr | Beillevaire

Ref.32466



Beurre au citron en bourriche

125 gr | Beillevaire

Ref.32064



Aussi disponible : Filets de saumon Écosse ou Norvège, langoustines, homards, langoustes, tourteaux et coquillages vivants suivant les cours. (Contacts 02.51.72.93.72 ou 02.51.72.93.73)



Noix de Saint-Jacques coraillées (ANE)

1 kg | Ref.40046

Crevettes rouges Panama T 30/50

2 kg | Ref.41050

Crevettes Label rouge de Madagascar T 40/60

2 kg | Ref.41070

CAVE DE NOËL

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

**Cuvée « Maison Berjac/
Bidoche » rouge IGP
Terres du midi 2023**
75 cl | **Ref.35225**



**Champagne grand cru brut blanc de blancs
Pierre Callot**
75 cl | **Ref.35211**

Saumur Champigny AOC Chaintres 2022
75 cl | **Ref.35011**



Quincy blanc Jean-Michel Sorbe AOC 2023
75 cl | **Ref.35024**

**Bordeaux Château Langlet grave rouge
AOC 2020**
75 cl | **Ref.35012**



**Muscadet AOP Ancrère Châtaignier 2023
Vignoble Drouard**
75 cl | **Ref.35062**

**Méthode traditionnelle blanc brut Audace
Vignoble Drouard**
75 cl | **Ref.35064**

POISSONS & CRUSTACÉS SURGELÉS

**Queues de crevettes crues décortiquées
Asie T26/30**
+/- 800 gr | **Ref.26070**



Queue de langouste crue s/skin
+/- 150 gr soit 2 pcs
Ref.00555



**Homard canadien cru
queue**
+/- 69 gr x 25 pcs
Ref.26122

**Noix de Saint-Jacques a/corail 10/20 MSC
Japon 1 kilo | **Ref.26047****

Crevettes crues T 21/30
800 gr | **Ref.26092**

Tourteaux cuits Europe T 400/600 gr s/v
1 pce | **Ref.26075**

**Filet de sandre a/peau T 500/800 gr
Kazakhstan**
10 kg | **Ref.26032**

LE PETIT FUMOIR

À PROPOS

Fort de son expérience en boucherie depuis 1981 et en marée depuis 1997, la Maison Berjac lance fin 2020 « Le Petit Fumoir », une gamme de produits fumés au bois de hêtre. La qualité des matières premières est primordiale. Le saumon est issu d'élevages écossais et norvégiens et le canard provient essentiellement de la Vendée. Toutes les étapes de fabrication sont réalisées dans notre atelier sur le MiN de Nantes de manière artisanale (salage à la main au sel de Guérande).

Saumon fumé tranché Norvège
1.3 kg s/v | **Ref.25603**

Saumon fumé tranché Ecosse
1.3 kg s/v | **Ref.25601**

Saumon fumé tranché Norvège
6 tranches s/v | **Ref.25614**

Saumon fumé tranché Norvège thym/citron
6 tranches s/v | **Ref.25638**

Cœur de saumon fumé Ecosse
+/- 450 gr s/v | **Ref.25613**

**Saumon fumé tranché Norvège
poivre sauvage**
6 tranches s/v | **Ref.25640**



Truite fumée des Pyrénées tranchée Espagne
8 tranches s/v | **Ref.25635**

Magret de canard fumé entier
1 pièce s/v | **Ref.24408**

Magret de canard au pain d'épice, miel et figue
1 pièce s/v | **Ref.24404**

Cuisses de canard confites
4 pcs s/v | **Ref.24401**

Bœuf demi entrecôte fumée UE s/v
Ref.11750



Aussi disponibles dans la gamme : chutes de saumon fumé Norvège ou Écosse, dés de saumon fumé Norvège ou Écosse, thon fumé sashimi, entrecôte fumée UE ...

SAURISSERIE

Œufs de truite

90 gr | Ref.25952

Chair de crabe pattes et pinces

454 gr | Ref.00021

Bûche de homard bleu et araignée de mer

1.6 kg | Ref.25198

Ecrevisses décortiquées en saumure

900 gr | Ref.25003

Tarama aux perles de yuzu

100 gr | Ref.25197

LÉGUMES SURGELÉS

Pommes de terre duchesse

1 kilo | Ref.27230

Gratin de pomme de terre crème et emmental

100 gr x 15 pcs | Ref.27071

Cèpes demi 3/7 cm

1 kilo | Ref.27070

Girolles super baby 1/2 cm

1 kilo | Ref.27112



ÉPICERIE

Morilles extra

100 gr | Ref.24313

Champignon noir séché

500 gr | Ref.34874

Huile de truffe noire 100% naturelle

75 cl | Ref.37738



Marron au naturel

72 cl | Ref.34109



Poêlée gourmande aux marrons

2.5 kg | Ref.27227



Crème de truffe

1 kilo | Ref.00262

Brisure de truffe

100 gr | Ref.24336

Pelure de truffe

50 gr | Ref.24333

Carpaccio de truffe

500 gr | Ref.37529



ÉPICERIE

Sel fumé

90 gr | Ref.37547



Mini-toast grillé

200 gr | Ref.25939

Vol au vent pur beurre

4 pcs | Ref.37271



Jus de pommes pulvé BIO

25 cl | Ref.01424

Cidre brut du patron

75 cl | Ref.01327



Cumin poudre PET

130 gr | Ref.37533

Mélange pain d'épices PET

115 gr | Ref.37663



Vanille gousse

60 gr soit 20 gousses | Ref.37785

Tahini blanc (pâte de sésame blanche)

1 kilo | Ref.01397



Vinaigre balsamique à la figue

25 cl | Ref.37330



Huile d'olive fumée

25 cl | Ref.37590

Huile d'olive n°1

50 cl | Ref.37583

Coffret moulin poivre noir Madagascar / sel rose de l'Himalaya

Ref.00952



Confiture de figues

320 gr | Ref.34703

Confiture de fraises

320 gr | Ref.34702

Pain d'épices au miel

500 gr | Ref.00257

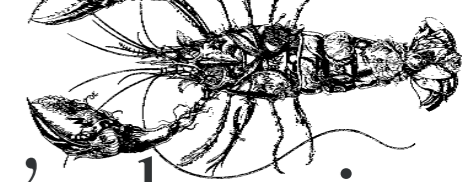
Panettone classique

100 gr | Ref.00996

Panettone limoncello

500 gr | Ref.00997





SIMON GOURDON, CHEF DU RESTAURANT L'UCHRONIE (44)

Élu "Coup de pouce" du Guide des tables de Nantes 2024/2025, ce restaurant à l'univers bien marqué nous embarque dans une cuisine française revisitée. Depuis maintenant trois ans, le duo Simon Gourdon en cuisine et Jérôme Bonnaud en salle a su se créer un nom et s'implanter dans le paysage nantais.

Pouvez-vous nous en dire plus sur votre parcours ?

En sortant de l'école, j'ai travaillé dans divers établissements, du bistrot chic à l'étoilé. L'ambiance bistrot me plaisait, on travaillait de beaux produits, tout était fait maison. Tous les 2-3 mois, je changeais de restaurants afin de voir un maximum de choses. Ensuite, je suis parti sur Rennes, en restauration scolaire où j'ai passé le concours de la fonction publique. On avait pour projet de monter un restaurant scolaire en bio, c'était un beau challenge. Au bout de deux ans, j'avais envie de changement alors j'ai déménagé à Nantes. Comme je ne connaissais personne dans le milieu, j'ai fait de l'intérim, du traiteur. Après quoi, j'ai travaillé en restauration d'entreprises chez Compass. Rapidement, ils ont créé une structure à la Caisse d'épargne. Les conditions étaient vraiment bonnes, l'équipement, le budget et on avait carte blanche.

Comment est né L'Uchronie ?

Le COVID est arrivé au moment où j'avais envie de me lancer. Lorsque, je travaillais à la Caisse d'épargne, j'ai rencontré Jérôme qui s'occupait du service. S'il y avait bien une personne avec qui je voulais travailler, c'était bien lui. Donc, ça coulait de source de lui proposer. Un local s'est libéré près de chez moi. Le confinement m'a permis d'effectuer les travaux nécessaires, la cuisine, les murs, le sol... Nous avons officiellement ouvert en septembre 2021.

Au début, c'était difficile parce que sur Saint-Sébastien, il n'y a pas beaucoup de vie nocturne. Et puis, le bouche à oreille a fait son chemin et au bout de 6 mois, on a commencé à bien tourner. De plus, Les Tables de Nantes et le Franquette festival, nous ont aidé à décoller.

D'où vous vient cette passion pour la cuisine ?

C'est venu très tôt. Mon oncle était pâtissier mais j'ai toujours aimé ça, surtout les desserts. D'ailleurs, je me force toujours un peu plus à les travailler car c'est la dernière note du repas. Si tu as un bon dessert, tu peux presque oublier l'entrée. En revanche, si tu as un mauvais dessert, ça te ferait presque oublier le reste. Lorsque j'étais en école hôtelière, il y avait beaucoup de rigueur et de discipline, ça m'a tout de suite plu.

Quel est le concept du restaurant ?

Alors l'écrevisse, c'est un petit clin d'œil à mon beau-père qui était pêcheur sur le lac de Grand-Lieu. Quand, j'ai ouvert le restaurant, je voulais plonger dans une sorte d'univers un peu

à la Jules Verne. L'emplacement n'étant pas idéal, il fallait une identité qui tape à l'œil, un nom, un logo et une couleur qui se voient. C'est un copain dessinateur, qui s'est occupé du visuel. Je lui avais demandé quelque chose d'un peu végétal, dans un style un peu steampunk tout en restant sobre. Et puis pour le nom, ça m'est venu comme ça. Je cherchais quelque chose de court, de dynamique qui marque un peu et donne à réfléchir.

Quel type de cuisine proposez-vous ?

Le midi, on est sur une formule à l'ardoise deux entrées, deux plats, deux desserts que l'on change toutes les trois semaines. Le soir, l'idée est de choisir un produit de base et de le travailler tout au long du repas. En ce moment, on est sur la patate douce, mais on en a proposé autour du sarrasin, le citron, la vanille, le poivre... Le concept fonctionne bien puisque depuis l'ouverture, j'ai des clients qui reviennent tous les mois pour découvrir ce nouveau menu.

De quoi vous inspirez-vous pour la création de vos plats ?

Pour moi en cuisine, il faut qu'il se passe quelque chose au niveau de la texture, de l'originalité. Mon style est assez classique, plutôt cuisine française avec une petite touche de modernité. J'aime bien le petit twist, qui va venir chercher la note d'acidité, le petit truc en plus. Bien sûr je m'inspire des saisons, le printemps et l'automne sont mes saisons favorites. J'ai aussi une préférence pour le végétal et les agrumes. Je mange très peu de viande et de poisson mais lorsque j'en mange, il faut un produit de bonne qualité.

Qu'est ce que Les tables de Nantes vous ont apporté ?

On s'y est inscrit dès la première année du restaurant. Les Tables de Nantes, c'est une superbe carte de visite. C'est grâce au restaurant "Les chants d'avril" qui nous a beaucoup soutenu et poussé dans l'aventure. Il nous a également fait découvrir toute cette communauté de chefs nantais à travers "L'épaulée nantaise" par exemple. Même si nous sommes à Saint-Sébastien, ça nous a permis de rencontrer du monde et de rentrer dans cet univers de la gastronomie nantaise. Avoir été élu "Coup de pouce", ça nous a apporté un renouveau au niveau de la clientèle. Aujourd'hui, pour avoir une table, il faut réserver un ou deux mois à l'avance.

FILET DE CHAPON FARCI, GUANCIALE ET CHAMPIGNONS, JUS DE VOLAILLE MONTÉ AU BEURRE DE COMBAVA, COURGE AU ROMARIN

PAR LE CHEF SIMON GOURDON,
RESTAURANT L'UCHRONIE (44)

4 personnes

INGRÉDIENTS

- 1 chapon
- 100 gr de guanciale
- 1 carotte
- 1 oignon
- 2 combavas
- 2 échalotes
- 50 gr de persil
- 100 gr de champignons bruns
- 100 gr de girolles
- 2 gousses d'ail
- Thym
- 1 potimarron
- 1 brocoli
- 200 gr de crème
- 100 gr de romain
- 150 gr de beurre
- Sel, poivre

PRÉPARATION

Le chapon

Lever les filets et désosser les cuisses.

La farce

Faire suer au beurre les échalotes avec l'ail, le thym, puis ajouter les champignons émincés (en garder pour le dressage).

Passer la chair des cuisses au hachoir avec le guanciale et les champignons, assaisonner et zester 1 combava.

Étaler la farce sur le filet, assaisonner et recouvrir avec l'autre filet, filmer et serrer.

Cuire au four vapeur à 65°C pendant 1 heure. Poêler au beurre en arrosant et laisser reposer.

La crème de romarin

Brûler au chalumeau le romarin, ajouter la crème et faire réduire.

Le potimarron

Tailler le potimarron en quartier, l'assaisonner et le faire rôtir au four avec du beurre.

La purée de brocolis

Cuire le brocoli à l'anglaise, le refroidir et le mixer en purée bien lisse.

Le jus monté au beurre de combava

Réaliser un beurre pommade, ajouter le jus et zeste du combava, réserver au frais.

Mettre à rôtir la carcasse de volaille, ajouter les carottes, les oignons taillés et les aromates, saler, poivrer, déglacer au vin blanc puis mouiller à l'eau, laisser réduire, filtrer puis monter avec le beurre de combava.

Dresser le tout dans une belle assiette, bon appétit.



SUGGESTIONS DU CHEF BOUCHER



Bœuf

Bœuf rôti cœur de
rumsteack UE s/v
Ref.11193



Bœuf tournedos filet UE décongelé s/v
Ref.11305

Bœuf côte détalonnée piécée VBF + 500gr s/atm
Ref.11146

Bœuf entrecôte piécée
maturée VBF x 5 pcs s/v
Ref.11041



Bœuf pavés de rumsteack VBF x 5 pcs s/v
Ref.11192

Bœuf pavés filet VBF x 5 pcs s/v
Ref.11504

Bœuf dessus de palette PAD UE s/v
Ref.11188

Bœuf tendre de tranche façon tournedos VBF
entier s/v Ref.11277

Abats

Ris de veau cœur UE surgelé +/- 1 kg
Ref.20105

Veau

Veau tête de filet entier PAD VVF surgelé
Ref.12302

Veau pavés noix UE x 5 pcs s/v
Ref.12117

Veau noix en grenadin bardé UE s/v
Ref.12200

Veau T-bone piécé VVF s/atm
Ref.12142

Veau jumeau confit au beurre cuit s/v
Ref.21552

Porc

Cuissot de porcelet frais a/os UE s/v
Ref.14053

Porc filet mignon frais UE s/v
Ref.14203

Porc carré 8 côtes entier Label Rouge Breton
Ref.14137

Porc côte échine fermière Label Rouge s/atm
Ref.14148

Porc noix de joue UE s/v
Ref.14218

Agneau

Agneau carré 8/9 côtes préparées UE vrac
Ref.13113

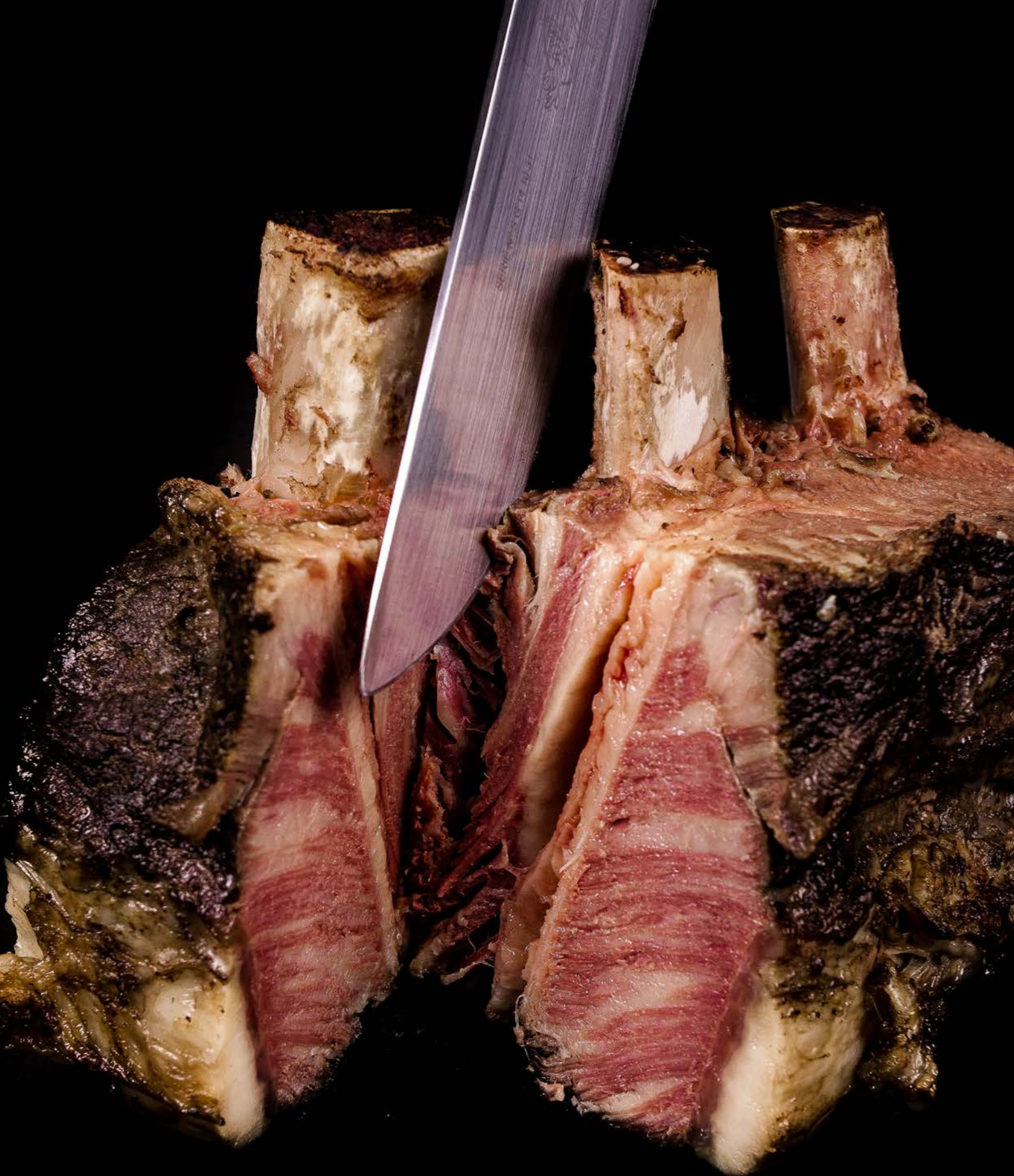
Agneau filet brut simple ou double UE (selle)
Ref.13114

Agneau gigot désossé entièrement UE s/v
Ref.13107

Agneau tranche de cœur de gigot UE s/atm
Ref.13215

Agneau faux filet PAD Nouvelle Zélande surgelé
Ref.13312

Langue de bœuf surgelé VBF
Ref.20101



Bœuf

Bœuf faux filet Wagyu kagoshima 800gr à 1kg A5 s/v surgelé Ref.11924

Bœuf entrecôte Wagyu kagoshima 800gr à 1kg s/v Ref.11951

Bœuf paleron Wagyu PAD pesé brut Ref.11898

Bœuf rumsteck Wagyu semi paré s/v Ref.11914

Bœuf Tomahawk UE s/v individuel Ref.11392

Bœuf T-bone steack UE s/v +/- 500gr Ref.11317



Bœuf picanha Black Angus s/v USA Ref.11918

Bœuf brisket Black Angus s/v USA Ref.11974

Bœuf shortribs précuit Black Angus s/v Ref.21547

Porc

Carré 4/5 côtes a/os de porc noir de Bigorre AOP s/v Ref.14056

Échine a/os de porc noir de Bigorre AOP s/v Ref.14057

Poitrine a/os de porc noir de Bigorre AOP s/v Ref.14060

Porc rôti longe s/os L/Rouge s/v Ref.14140

Filet mignon de porc ibérique surgelé Ref.21606



Carré 11 côtes détalonné de porc ibérique surgelé Ref.21600



Presc de porc ibérique +/- 800gr surgelé Ref.21603



Pluma de porc ibérique +/- 800gr surgelée Ref.21601

Agneau

Agneau entier Pays de Loire Ref.13600

Agneau gigot a/os Pays de Loire Ref.13601

Agneau carré brut entier Pays de Loire Ref.13602

Agneau épaule entière Pays de Loire Ref.13603

Veau

Veau picanha VVF Ref.12110



GIBIERS FRAIS

Cuissot de chevreuil a/os UE +/- 2 kg x 1 pce s/v
UE | **Ref.22345**

Sauté de sanglier s/os 2.5 kg s/v
France | **Ref.22380**

Rôti de cerf +/- 1.5 kg x 1 pce s/v
UE | **Ref.22360**

Pavés de cerf 140/160 gr x 5 pcs s/v
UE | **Ref.22350**

GIBIERS SURGELÉS

Filet mignon de sanglier 1 kg s/v
Origine : Espagne
Ref.23125

Filet de faisan s/peau 1 kg s/v
Origine : Grande Bretagne
Ref.23108

VOLAILLES

Disponible à partir du 10 décembre jusqu'au 24 décembre



Festives

Chapon jaune fermier de l'Ain L/R PAC nu
+/- 3 kg | **Ref.22276**

Chapon blanc L/R d'Ancenis PAC nu
+/- 2.8 kg | **Ref.22073**

Poularde d'Ancenis L/R PAC nue
2 kg | **Ref.22071**

Suprême de chapon s/atm Le Gaulois
400/500 gr x 4 pcs | **Ref.22226**

Dinde fermière du Maine L/R PAC nue
+/- 3 kg | **Ref.22127**

Chapon pintade de Challans L/R PAC nu
+/- 2 kg | **Ref.22129**

Rôti de chapon farci morilles/armagnac s/atm
600 gr | **Ref.22461**

Ballotins pintade marron/trompette s/atm
120/150 gr x 10 pcs | **Ref.23029**

Bresse

Chapon de Bresse effilé nu roulé AOP
+/- 3 kg | **Ref.22087**

Poularde de Bresse effilée non roulée AOP
+/- 2 kg | **Ref.22157**



Plateau de fromages
10/12 personnes | **Ref.32722**



Plateau de fromages
6/8 personnes | **Ref.32720**



P'tit bessin à la truffe
noire 4%
175 gr | **Ref.32290**



Curée nantais Le petit
Fumé
200 gr | **Ref.32631**



Mont d'or vacherin du
Haut-Doubs
500 gr | **Ref.00292**

Beurre cru croquant
250 gr | **Ref.32219**



Beaufort d'alpage
400 gr | **Ref.00214**



Beurre cru poivre Kampot
110 gr | **Ref.32770**

Beurre cru poivre Timut
110 gr | **Ref.32771**

Cœur de chèvre frais à la figue
60 gr | **Ref.32537**

Camembert de Normandie
au lait cru AOP Edition gourmet
250 gr | **Ref.00402**



Chèvrefour
120 gr | **Ref.32574**

Appareil crème brûlée à la vanille bourbon
1 litre | **Ref.32472**

Beurre 1/2 sel conviette
15 gr x 30 pcs | **Ref.00522**

Mascarpone 42% MG
500 gr | **Ref.32169**

Crème liquide 35% MG UHT
1 litre | **Ref.32089**

Crème sucrée sous pression en bombe
(chantilly)
700 ml | **Ref.32039**

DESSERTS

Fruits & coulis frais/surgelés

Purée de clémentines
IGP Corse surgelée
1 kilo | **Ref.27594**



Purée d'oranges
sanguines 100% frais
1 kilo | **Ref.31063**



Coulis de mangues 80% frais
1 kilo | **Ref.31074**

Purée de framboises 90% frais
1 kilo | **Ref.31035**

Fruit de la passion provenance
Vietnam
1 kilo | **Ref.31373**



Coulis de mangues et passions surgelée
500 gr | **Ref.27521**

Coulis de fruits rouges 80% frais
1 kilo | **Ref.31041**

Mangue (avion) provenance
Brésil
Ref.30446



Glaces & pâtisseries surgelées

Bûche glacée artisanale « La 3 choc »
Crèmes glacées : chocolat noir, chocolat au lait,
chocolat blanc, génoise
6 parts | **Ref.33004**



Bûche glacée artisanale « La Croquante »
Sorbet fraise, crème glacée nougatine – insert
sorbet mûre, génoise
6 parts | **Ref.33362**

Bûche glacée artisanale « La Tropic »
Sorbets : citron vert, framboise, fruit de la
passion, génoise
6 parts | **Ref.33363**

Bûche glacée artisanale « La croustille »
Crèmes glacées : caramel beurre salé, vanille
gousse avec des éclats de caramel et copeaux
de chocolat, génoise
6 parts | **Ref.33361**



Macarons bande vanille/framboise 10/12 parts
750 gr | **Ref.33302**



Contact :
02.51.72.92.35
commande@berjac.fr