

SAISON 2021

RESTAURATION

Le bon goût du Terroir depuis 1982



www.lucien-georgelin.com





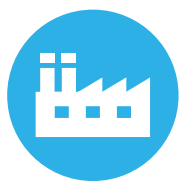
QUI SOMMES-NOUS ?

Spécialiste de la confiture depuis 40 ans, notre entreprise vous accompagne du petit-déjeuner au dîner, avec un large choix de recettes spécialement destinées à la consommation Hors Domicile.

Nos produits s'adaptent aussi bien à l'industrie qu'à la restauration ainsi qu'aux collectivités, grossistes et distributeurs automatiques.



Lucien Georgelin



industrie



restauration



collectivité



grossiste



distribution automatique

Travailler avec Lucien Geogelin c'est la garantie d'avoir :

- **le choix** : une large gamme de produits sucrés et salés tout aussi traditionnels qu'innovants, dans des formats adaptés à vos besoins
- **la qualité** : une sélection rigoureuse des ingrédients et des produits quelques fois multi médaillées
- **le savoir faire** : une cuisson au chaudron comme autrefois, le respect des traditions lié à une innovation constante
- **une fabrication Française** : toutes nos recettes sont élaborées et préparées dans nos usines de Virazeil et Villeneuve-sur-Lot, toutes deux situées dans le Lot-et-Garonne.

Du conditionnement individuel 28g à la poche de 5kg, nous pouvons vous accompagner dans tous vos projets.

Une recette à façon ? Contactez-nous.

La devise Lucien Georgelin :

**C'EST PARCE QUE C'EST IMPOSSIBLE
QUE JE L'AI FAIT !**



NOS CONFITURES ET PRÉPARATIONS DE FRUITS



Préparations de fruits



CDT X40

Pot verre 28g

- Abricot
- Fraise
- Framboise sans pépins
- Cerise Noire
- Figue Blanche
- Mangue Passion

3 330 720

- 227 058
- 227 041
- 227 027
- 227 034
- 227 010
- 227 126



CDT X40



Coupelle 30g

- Abricot
- Fraise
- Framboise sans pépins
- Cerise Noire
- Figue Blanche
- Orange

3 330 720

- 262 004
- 262 011
- 262 035
- 262 059
- 262 042
- 262 028

Confitures Extra



CDT X6

Pot verre 350g

- Confiture Extra d'Abricot du Roussillon
- Médaille au Concours Générale Agricole de Paris 2020
- Confiture Extra de Framboise
- Médaille au Concours Générale Agricole de Paris 2020
- Confiture Extra de 3 Agrumes
- Médaille au Concours Générale Agricole de Paris 2020
- Confiture Extra de Mirabelle
- Médaille au Concours Générale Agricole de Paris 2020
- Confiture Extra de Quetsches
- Médaille au Concours Générale Agricole de Paris 2020

3 330 720

- Confiture Extra de Fraise du Sud-Ouest
- Gelée Extra de Coing
- Confiture Extra de Figue rouge aux Noix du Périgord
- Confiture Extra d'Orange amère
- Confiture Extra de Poire Williams à la Vanille

- 253 835
- 253 873
- 257 598
- 257 512
- 257 543
- 257 352
- 257 529
- 253 859
- 253 880
- 253 897



Préparations et spécialités de fruits



CDT
X6



Pot verre 320g

3 330 720

Préparation de Pêche	250 971
Préparation d'Orange	250 988
Préparation d'Abricot	251 008
Préparation de Fraise	251 015
Préparation de Coing	251 022
Préparation de Poire Vanille	251 039
Préparation de Prune	251 046
Préparation de Figue Rouge	251 053
Préparation de Figue Blanche	251 060
Préparation de Rhubarbe	251 084
Préparation de 4 Agrumes	251 091
Préparation de Cassis	251 107
Préparation de Myrtille	251 114
Préparation de Mûre Sauvage	251 138
Préparation de Mirabelle	251 169
Préparation de Framboise	251 176
Préparation de Cerise Noire	251 404
Spécialité de Pomme au beurre salé au sel de Guérande 350g	251 725

Préparation de Mangue	251 442
Préparation de Banane	251 466
Préparation de Noix de Coco	251 473
Préparation de Citron Vert	251 480
Spécialité d'Ananas Kiwi	251 497
Préparation de Mangue Passion	251 626

SAVEURS
EXOTIQUES

Confitures



CDT
X6



Pot verre 320g

3 330 720

Confiture de Groseille	251 077
Confiture de Melon	251 121
Confiture de Noël	251 145
Confiture de Lait de Normandie	251 435
Médaille au Concours Générale Agricole de Paris 2020	

NOS COMPOTES ET PURÉES DE FRUITS



Dessert de fruits    **CDT X40**

Cupelle 70g **3 330 720**
Compote de Pomme 302 571



Compotes et desserts de fruits    

Cupelle 100g	3 330 720	3 330 720	
Dessert de Mirabelle de Lorraine Pomme	305 084	Dessert de Pomme Ananas Kiwi	315 120
Dessert de Pomme Abricot rouge du roussillon	315 090	Compote de Pomme Rhubarbe	315 137
Compote de Pomme Poire	315 106	Spécialité de Pomme Tatin	315 144
Dessert de Pomme Mangue Passion	315 113	Compote de Pomme	315 151
		Dessert de Pomme Citron	315 199



Cupelle dôme 140g	3 330 720	3 330 720	
Dessert de Pomme Abricot	254 900	Compote de Pomme Poire	254 955
Spécialité de Pomme Tatin	254 917	Compote de Pomme	254 962
Compote de Pomme Rhubarbe	254 924	Dessert de Pomme Myrtille	254 979
Dessert de Pomme Ananas Kiwi	254 931	Dessert de Pomme Citron	254 986
Dessert de Pomme Mangue Passion	254 948		

Purées de fruits    **CDT X6**

Pot verre 150g	3 330 720
Purée «Rien que du fruit» Pomme Vanille	032 928
Purée «Rien que du fruit» Pomme Citron	032 935
Purée «Rien que du fruit» Pomme Ananas	032 942
Purée «Rien que du fruit» Pomme Abricot	032 959
Purée «Rien que du fruit» Pomme Pêche	032 966
Purée «Rien que du fruit» Pomme Yuzu	032 900



*Contient des sucres naturellement présents dans les fruits

NOS PÂTES À TARTINER



Pâtes à tartiner noisette cacao



Le bon goût du cacao associé aux noisettes du Lot-et-Garonne, le tout sans huile de palme.
Du format individuel au maxi format.

3 330 720
Coupelle - 15g 237 552
Pot plastique - 800g 519 412
Seau - 3kg 225 061
Poche - 5kg 225 061

3 330 720
Pot verre - 280g 237 330
Pot verre - 400g 237 361
Pot verre - 600g 237 613

CDT X6



CDT X4



CDT X40

LE FORMAT 15G S'INVITE SUR LA TABLE DES PETITS ET GRANDS GOURMANDS. PRÊT À DÉGUSTER.



CDT X4



CDT X6



Notre incontournable pot verre 400g

Le petit + de notre pâte à tartiner

Un goût de noisette incomparable : 16% de noisettes, du Lot-et-Garonne, composent notre recette, ce qui est supérieur à la grande majorité des autres produits du marché. Sans huile de palme ou huile hydrogénée. Sans colorants, additifs ou conservateurs. Une texture fluide idéale pour une utilisation sur des crêpes, gaufres, en sauce ou nappage d'accompagnement ou pour une intégration dans vos recettes.

NOS DOYPACKS 5 KG

Préparations de fruits - 65% de fruits



CDT
X4

Poche 5kg

Abricot	224 095
Fraise	224 101
Figue Blanche	224 156

3 330 720



Confiture extra - 45% de fruits

CDT
X4



Poche 5kg

Abricot	224 217
Fraise	224 224
Myrtille	224 231

3 330 720



Compotes

CDT
X4

Poche 5kg

Pomme	224 040
Pomme Tatin	224 057
Abricot Pomme	224 194
Poire Pomme	224 200

3 330 720



Conseil d'utilisation

Pour les confitures : en fond de tarte, en insert dans un gâteau ou entremet, dans une verrine avec du fromage blanc ou de la panna cotta, avec des crêpes ou des gauffres, dans un cocktail, dans vos préparations sucrées ou simplement dans des coupelles à partager.

Pour les compotes : en fond de tarte, dans un crumble, dans une verrine seule ou avec du fromage blanc, avec des crêpes ou des gauffres, dans vos préparations sucrées ou dans vos plats salés pour une touche d'originalité.



LES SUCRÉS

NOS CÉRÉALES

Conditionnement
en 6kg
sur demande



Céréales fourrées



Etui carton 375g

Croc'Choc à la pâte à tartiner aux noisettes du Lot-et-Garonne Lucien Georgelin - **375g**

Croc'Tout Choc à la pâte à tartiner aux noisettes du Lot-et-Garonne Lucien Georgelin - **375g**

Poche 1kg

Croc'Choc à la pâte à tartiner aux noisettes du Lot-et-Garonne Lucien Georgelin - **1 kg**

Croc'Tout Choc à la pâte à tartiner aux noisettes du Lot-et-Garonne Lucien Georgelin - **1 kg**

Poche 2kg

Croc'Choc à la pâte à tartiner aux noisettes du Lot-et-Garonne Lucien Georgelin - **2 kg**

Croc'Tout Choc à la pâte à tartiner aux noisettes du Lot-et-Garonne Lucien Georgelin - **2 kg**

3 572 420

000 405
000 399

CDT
X6

001 261
001 260

CDT
X6

000 702
000 696

CDT
X3



Sachets individuels - Kraft



CDT
X100

Sachet 35g

Croc'Choc à la pâte à tartiner aux noisettes
du Lot-et-Garonne Lucien Georgelin - **35g**

Croc'Tout Choc à la pâte à tartiner aux noisettes
du Lot-et-Garonne Lucien Georgelin - **35g**

3 572 420

001 037

001 044

NOUVEAU
SACHET
RECYCLABLE



DISPONIBLE EN PAV
DE 10 SACHETS



UN FORMAT À
EMPORTER PARTOUT !
UNE PORTION GOURMANDE
IDÉALE POUR LE GOÛTER
DES PETITS ET DES GRANDS

NOUVEAU

LES SUCRÉS

NOS CONFISERIES

Bonbons traditionnels - Fond plat

**CDT
X7**



Sachet 150g

- Fourrés Miel 012 227
- Miel 012 234
- Miel Sève de Pin 012 241
- Miel Eucalyptus 012 272
- Miel Citron 012 289
- Miel Menthe 012 296
- Miel Réglisse 012 302
- Violette 012 258
- Berlingots 012 265
- Coquelicots 012 319
- Anis 012 326
- Orange Citron 012 333
- Pralines 012 340
- Caramels lait aux amandes 012 357
- Pralinettes - 130g 012 364

3 330 720

**DISPONIBLES EN PRÊT
À VENDRE X7**



LES SALÉS

NOS PÂTÉS ET FOIES GRAS

Format individuel

Pâtés individuels



CDT
X18



Pot verre 70g

Pâté de Campagne
Pâté au Magret de canard fumé
Pâté de la Fermière
Pâté Basque au Piment d'Espelette
Pâté du Dimanche au Foie gras
Pâté Apéro Chorizo et Poivrons

3 330 720

652 003
652 010
652 027
652 034
652 041
652 270

Foies gras sur lit de fruits



CDT
X18



Pot verre 70g

Spécialité de Foie gras de canard sur lit de confit d'oignon à la truffe d'été
Spécialité de Foie gras de canard sur lit de figue
Spécialité de Foie gras de canard sur lit de mangue
Spécialité de Foie gras de canard sur lit de pêche
Spécialité de Foie gras de canard sur lit de poire

3 330 720

635 402
635 419
635 426
635 433
635 457

Format standard

Pâtés traditionnels



CDT
X6



Pot verre 220g

Pâté du Dimanche au Foie Gras - **200g**
Pâté de Campagne
Pâté de La Fermière
Grattons de Canard
Pâté Basque au piment d'Espelette
Pâté au Magret de canard fumé
Pâté Gascon à l'Armagnac et Pruneaux d'Agen
Pâté Sarladais à la Truffe d'été - **200g**
Pâté Apéro Chorizo et Poivrons
Mousse de Canard - **200g**

3 330 720

650 078
650 085
650 092
650 122
650 177
650 252
650 351
650 412
650 849
650 863

NOS TARTINABLES ET CONDIMENTS

Tartinables



CDT X6

Pot verre 100g

3 330 720

Délice de Carottes au Cumin	633 255
Délice d'Artichaut au basilic	633 279
Délice d'Escargot en persillade	633 330
Délice de Canard aux Oignons confits	633 347
Anchoïade	634 351
Délice de Thon et Tomates séchées	634 368

Tapenade Noire	650 160
Délice de Tomates séchées	650 184
Délice de Poivrons	650 191
Délice d'Olives vertes	650 207
Délice d'Aubergines	650 214
Délice de Saumon	650 221



Condiments



CDT X6

Coupelle 150g

3 330 720

Confit d'Oignon	565 006
Confit de Figue	565 013
Cerise Noire	565 020
Chutney de Mangue	565 037
Pâte de Coings	565 044
Confit de Poire Williams	565 051
Confit de Tomates vertes de Marmande	565 068
Confit de Prune	565 075

Display comptoir 24 coupelle 150g

565 501

24 coupelles de 150g : 3 Confit de Poire, 3 Confit de Prune, 3 Chutney de Mangue, 6 Cerise noire, 3 Confit de Figue, 3 Pâte de Coing, 3 Confit de Tomates vertes de Marmande



CDT X6

Pot plastique - grand format

3 330 720

Chutney de Mangue - 810g	519 504
Cerise Noire - 840g	519 511
Confit de Figue - 870g	519 528
Confit d'Oignon - 780g	519 542

Conseil d'utilisation

Pour les tartinables : dans un burger ou un sandwich, sur des toasts, en condiment.

Pour les condiments : avec du foie gras ou du fromage, avec une viande, en fond de tarte salée, dans un burger ou un sandwich, dans une vinaigrette pour une petite touche sucrée.

NOS RECETTES À LA TOMATE DE MARMANDE



Sauces Tomates sans sucres ajoutés



sans sucres ajoutés*

Pot verre 300g

Sauce Tomate de Marmande SSA - Nature	537 416	CDT X6
Sauce Tomate de Marmande SSA - Oignon et Ail	537 093	
Sauce Tomate de Marmande SSA - Piment d'Espelette	537 409	
Sauce Tomate de Marmande SSA - Basilic	537 423	

3 330 720

Poche 5kg

Sauce Tomate de Marmande SSA - Nature	224 507	CDT X4
Sauce Tomate de Marmande SSA - Oignon et Ail	224 514	
Sauce Tomate de Marmande SSA - Piment d'Espelette	224 521	
Sauce Tomate de Marmande SSA - Basilic	224 538	
Sauce Tomate de Marmande Restauration (Nature épaisse)	224 545	

3 330 720

* En comparaison à une recette classique. Contient des sucres naturels.

Sauces Tomates conventionnelles



Pot verre 300g

Sauce Tomate de Marmande - Nature	536 709	CDT X6
Sauce Tomate de Marmande - Oignon et Ail	536 716	
Sauce Tomate de Marmande - Piment d'Espelette	536 723	
Sauce Tomate de Marmande - Basilic	536 730	

3 330 720

Ketchup



Pot verre 300g

Ketchup à la Tomate de Marmande	538 000	CDT X6

3 330 720





LES BIO

NOS RECETTES SUCRÉES

Préparations de fruits



Pot verre 28g

Abricot
Fraise

3 330 720

227 300
227 317



Compotes et desserts de fruits



Cupelle 100g

Abricot - Allégée en sucres
Fraise - Allégée en sucres

3 330 720

312 033
312 026

CDT
X48

⁽¹⁾ En comparaison à une compote classique.

30% de sucres en moins⁽¹⁾



Cupelle 100g

Pomme Tatin
Pomme Figue Rouge
Pomme

3 330 720

312 002
312 019
312 057

CDT
X48

Pâtes à tartiner



Pot verre

Pâte à tartiner Noisette et Cacao - 280g
Pâte à tartiner Noisette et Cacao - 400g
Pâte à tartiner Noisette et Cacao - 600g

3 330 720

237 255
237 378
237 798



SANS HUILE DE PALME



LES BIO NOS CÉRÉALES

Conditionnement
en 6kg
sur demande

Céréales fourrées



Produit	Code	CDT
Etui carton 375g	3 572 420	
Croc'Choc à la pâte à tartiner Lucien Georgelin	000 405	
Croc'Tout Choc à la pâte à tartiner Lucien Georgelin	000 399	CDT X6
Croc'Noisette à la pâte à tartiner Lucien Georgelin - sans gluten	000 764	
Poche 1kg		
Croc'Choc à la pâte à tartiner Lucien Georgelin	001 262	CDT X6
Croc'Tout Choc à la pâte à tartiner Lucien Georgelin	001 259	
Poche 2kg		
Croc'Choc à la pâte à tartiner Lucien Georgelin	001 240	CDT X3
Croc'Tout Choc à la pâte à tartiner Lucien Georgelin	001 239	

Boules, Pétales et Flocons

Etui carton	3 572 420	
Boule Miel - 325g	000 757	CDT X6
Pétale Choc - 375g	000 740	
Flocons d'Avoine - 500g	000 467	
Poche 1kg		
Boule Miel	001 263	CDT X6
Pétale Choc	001 264	
Poche 2kg		
Boule Miel	001 241	CDT X3
Pétale Choc	001 242	



Sachets individuels - Kraft

Sachet 35g	3 572 420	CDT X100
Croc'Choc à la pâte à tartiner Lucien Georgelin - 35g	001 051	

DISPONIBLE EN PAV
DE 10 SACHETS



UN FORMAT À
EMPORTER PARTOUT !
UNE PORTION GOURMANDE
IDÉALE POUR LE GOÛTER
DES PETITS ET DES GRANDS



Sauces Tomates



Pot verre 300g

3 330 720

Sauce Tomate de Marmande - Nature

536 907

Sauce Tomate de Marmande - Oignon et Ail

536 914

Sauce Tomate de Marmande - Piment d'Espelette

536 921

Sauce Tomate de Marmande - Basilic

536 938



Conseil d'utilisation

Pour toutes nos sauces tomates : en fond de tarte salé, dans un crumble de légumes, dans une soupe, en fond de pizza, avec un plat de pâte, dans un burger ou tous les plats à base de sauce tomate (rougail, piperade, ratatouille, bolognaise ...)

POUR TOUTES
VOS DEMANDES,
CAROLE EST À VOTRE ÉCOUTE
AU 05 53 20 15 20





PME+ c'est quoi ?

C'est le label RSE (Responsabilité Sociale des Entreprises) des PME indépendantes, engagées dans une démarche de progrès pour l'humain, l'emploi et l'environnement. Ce label est fondé sur plusieurs critères dont les principaux sont de formaliser et mettre en place une démarche RSE, de préserver l'environnement ou encore de garantir des produits de qualité, sains et sûrs pour le consommateur.

Notre entreprise, labélisé depuis 2017, prend à coeur de respecter ces critères afin de toujours offrir à nos consommateurs des produits traditionnels et innovants, au bon goût du terroir.

LUCIEN GEORGELIN
47 ROUTE DE LA PRAIRIE DE LONDRES
47200 VIRAZEIL
05 53 20 15 20
RH D@GEORGELIN.FR

SUIVEZ-NOUS SUR

