

Catalogue charcuteries & tartinables

2026 - 2027

Etablissements
scolaires

Version
établissements



La Route
Des Saveurs

laroutedessaveurs.fr

« Végétariens, vegan, sans régime particulier... Il y en a pour tout le monde ! »

Viande 100% Française



Fabrication 100% Française

Une organisation rodée,

25% de marge garantis !



Organiser une opération de financement avec La Route des Saveurs est **simple et efficace**.
Nous vous accompagnons pas à pas, pour garantir la réussite de vos projets.

1

Le kit de lancement : nous vous remettons tout le nécessaire comprenant une affiche personnalisable, un bon de commande prêt à l'emploi et la liste détaillée des produits avec leurs ingrédients.

Une gestion simplifiée : une fois la vente réalisée, vous nous transmettez simplement les bons de commande avec le règlement dont les **25 % sont directement déduits**.

2

3

Une livraison clé en main : chaque commande est emballée individuellement et prête à être distribuée. Vous n'avez plus qu'à remettre les colis nominatifs aux élèves.

Livraison gratuite en France
sous 15 jours ouvrés !

Des questions ? Contactez-nous !
09 80 34 68 98 - contact@laroutedessaveurs.fr

Nos saucissons

Découvrez nos saucissons secs, héritiers d'un savoir-faire charcutier traditionnel exigeant. Pour vous garantir une qualité supérieure, nous faisons le choix d'une **viande de porc exclusivement française**, là où la concurrence se contente souvent de viandes d'origine européenne. Cette sélection rigoureuse des morceaux, associée à un embossage en boyau naturel à la main et un affinage maîtrisé, préserve le goût authentique de nos produits.

De nombreuses fois primés au **concours international du Meilleur Saucisson**.



La Route
Des Saveurs

laroutedessaveurs.fr

Saucissons & mini-apéros

- ✓ Viande de porc 100% Française et boyau naturel
- ✓ Fabriqués et affinés en Pays de la Loire
- ✓ Affinage de 5 à 6 semaines
- ✓ Embossage à la main (saucissons seulement)



Mini apéros



Nature / Noisette / Fromage de chèvre
(Un seul goût par lot)

5€ les 15

16€ les 500g.
(55 à 60 pièces)

Saucissons

Nature / Fumé / Poivre / Cèpes / Sanglier / Noisettes / Piment d'espelette
Beaufort / Comté / Chorizo / À l'ail / Canard
(Panachage possible)

5€ le saucisson

12€ les 3

26€ les 7




Des Saveurs

laroutedessaveurs.fr

Noix de jambon d'Espagne

C'est la partie la plus tendre et la plus maigre du jambon. Séchée et affinée avec soin, elle se déguste en tranches fines, comme un saucisson, mais avec une texture plus fondante et un goût plus délicat. Un produit d'exception, idéal pour les apéritifs gourmands qui ravira les parents comme les enfants !



15€

la pièce d'environ 500g

La Route
Des Saveurs

laroutedessaveurs.fr

Offres combinées !



**1 saucisson
+ 1 noix de jambon
+ 15 mini apéros**

20€



**3 saucissons
+ 1 noix de jambon
+ 15 mini apéros**

27€



**7 saucissons
+ 1 noix de jambon
+ 15 mini apéros**

40€


La Route
Des Saveurs

laroutedessaveurs.fr

Tartinables de légumes

Nos tartinables végétariennes : des créations hautes en couleurs, généreuses en légumes et en saveurs, idéales pour une pause gourmande et naturelle.



- Cèpes & Bolets Parmesan
- Indienne façon Tandoori
- Piperadou au Chorizo
- Courgettes grillées saveur truffe
- Tomates & Cajou façon Pesto
- Caviar d'aubergines jus de Citron piment Espelette

Production Loire-Atlantique (44) / Pots de 100g
Recettes cuisinées sans arômes artificiels, zéro conservateurs ni épaississants

4,5€ pièce

La Route
Des Saveurs

laroutedessaveurs.fr

12€ les 3

Tartinables fromagères

Nos spécialités fromagères : des mélanges onctueux et riches en goût, parfaits pour les amateurs de caractère et de douceur.



- Roquefort aux Noix
- Brie de Meaux saveur Truffe
- Tartiflette Reblochon Oignons
- Chèvre Fines Herbes
- Fondue Comté Emmental
- P'tit Welsh Cheddar à la bière

Production Loire-Atlantique (44) / Pots de 120g
Recettes cuisinées sans arômes artificiels, zéro conservateurs ni épaississants

5,5€ pièce

La Route
Des Saveurs

laroutedessaveurs.fr

15€ les 3

Tartinables de poissons

Nos délices de la mer : des tartinables iodés, préparés avec soin pour apporter une touche marine et raffinée à vos toasts.



- Saint Jacques au Safran
- Crabe Tourteau aux Agrume
- Saumon fumé au Poivre rose Sel de Guérande
- Délice de la Mer à la Japonaise
- Homar & Langoustine à la Bretonne
- Filet de brochet au beurre blanc

Production Loire-Atlantique (44) / Pots de 90g ou 100g
Recettes cuisinées sans arômes artificiels, zéro conservateurs ni épaississants

5,5€ pièce

La Route
Des Saveurs

laroutedessaveurs.fr

15€ les 3

Ingédients

Saucissons

Saucisson	Ingédients	Traces éventuelles
Saucisson sec poivre	Viande de porc origine France, sel, LACTOSE, dextrose, épices, saccharose, poudre de LAIT, conservateurs : E252-E250-E235, plante aromatique, ferments, boyau naturel de porc, colle alimentaire (CASEINATE de calcium), poivre.	Traces éventuelles de noix, noisettes et moutarde.
Saucisson sec au beaufort	Viande de porc origine France, Beaufort (LAIT, sel, ferments, présure), sel, LACTOSE, dextrose, épices, saccharose, poudre de LAIT, conservateurs : E252-E250, plante aromatique, ferments, boyau naturel de porc, fleur de surface.	Traces éventuelles de noix, noisettes.
Saucisson sec aux cèpes	Viande de porc origine France, sel, LACTOSE, cèpes, poudre de cèpes, dextrose, épices, saccharose, plantes aromatiques, poudre de LAIT, conservateurs : E252-E250, arômes naturels, ferments, boyau naturel de porc, fleur de surface, agent d'enrobage : talc.	Traces éventuelles de noix, noisettes.
Chorizo fumé	Viande de porc origine France, sel, LACTOSE, dextrose, piment, stabilisant : E451, plante aromatique, arômes naturels, antioxydant : E301, colorant : E120, conservateurs : E252-E250-E235, ferments, boyau naturel de porc.	Traces éventuelles de noix, noisettes.
Saucisson sec au comté	Viande de porc origine France, comté (LAIT, sel, ferments, présure), sel, LACTOSE, dextrose, épices, saccharose, poudre de LAIT, conservateurs : E252-E250, plante aromatique, ferments, boyau naturel de porc, fleur de surface.	Traces éventuelles de noix, noisettes.
Saucisson sec nature	Viande de porc origine France, sel, LACTOSE, dextrose, épices, saccharose, poudre de LAIT, conservateurs : E252-E250, plante aromatique, ferments, boyau naturel de porc, fleur de surface.	Traces éventuelles de noix, noisettes.
Saucisson sec fumé au hêtre	Viande de porc origine France, sel, LACTOSE, dextrose, épices, saccharose, poudre de LAIT, conservateurs : E252-E250-E235, plante aromatique, ferments, boyau naturel de porc.	Traces éventuelles de noix, noisettes.
Saucisson sec aux noisettes	Viande de porc origine France, NOISETTES, sel, LACTOSE, dextrose, épices, saccharose, poudre de LAIT, conservateurs : E252-E250, plante aromatique, ferments, boyau naturel de porc, fleur de surface.	Traces éventuelles de noix.
Saucisson sec au piment d'Espelette	Viande de porc origine France, LACTOSE, épices (dont piment d'Espelette), sel, dextrose, saccharose, plante aromatique, arôme naturel, poudre de LAIT, conservateurs : E252-E250, ferments, boyau naturel de porc, fleur de surface.	Traces éventuelles de noix, noisettes.
Saucisson sec porc sanglier	Viande de porc, viande de sanglier, sel, LACTOSE, dextrose, épices, saccharose, poudre de LAIT, conservateurs : E252-E250, ferments, boyau naturel de porc, fleur de surface.	Traces éventuelles de noix, noisettes.
Saucisson sec à l'ail	Viande de porc origine France, sel, LACTOSE, dextrose, épices, saccharose, ail, poudre de LAIT, conservateurs : E252-E250, plante aromatique, ferments, boyau naturel de porc, fleur de surface.	Traces éventuelles de noix, noisettes.
Saucisson sec au canard	Viande de porc française, viande de canard, sel, LACTOSE, dextrose, épices, saccharose, poudre de LAIT, conservateurs : E252, E250, plante aromatique, ferments, boyau naturel de porc, fleur de surface.	Traces éventuelles de noix, noisettes.
Crayons nature	Viande de porc origine France, sel, LACTOSE, arômes naturels, sirop de glucose, dextrose, saccharose, épices, plantes aromatiques, stabilisant : E451, antioxydant : E301, conservateur : E250, ferments, boyau collagénique de bœuf comestible, fleur de surface.	Traces éventuelles de noix, noisettes.
Noix de jambon	Viande de porc, sel, antioxydants (E-326, E-301), dextrose, conservateurs (E-250, E-252), boyau naturel de porc.	Peut contenir des traces de lait, fruits secs, sulfites.

Ingrédients

Tartinables de légumes

Tartinable de légumes	Ingrédients	Traces éventuelles
Cèpes & Bolets Parmesan	Champignons 40 % (bolets jaunes 18 %, cèpes 12 %, pholiotas), CRÈME FRAÎCHE, pois chiches, PARMIGIANO REGGIANO 10 %, sel, épices et aromates, épaississant : agar-agar, acidifiant : acide lactique.	Traces de crustacés, fruits à coque, mollusques, moutarde, œuf, poisson, sésame.
Indienne façon Tandoori	Eau, LAIT de coco 21 %, carottes, poivrons rouges, oignons, concentré de tomates, huile de colza, amidon modifié de maïs, sel, épices et aromates (dont curcuma, coriandre, gingembre, cumin, piment), sucre, ail, jus de citron concentré, épaississant : gomme guar, acidifiant : acide lactique.	Traces de crustacés, fruits à coque, mollusques, moutarde, œuf, poisson, sésame.
Piperadou au Chorizo	Poivrons rouges 45,7 %, CREME fraiche, chorizo 17,1 % (viande et boyau de porc français, épices et plantes aromatiques, sel, sirop de glucose, dextrose, arômes naturels, antioxydant : acide ascorbique, conservateur : nitrite de sodium), tomates séchées (tomates, sel), concentré de tomates, huile d'olive vierge extra, sucre, fibre de blé, épices et aromates (dont piment d'Espelette 0,2 %), jus de citron concentré, sel de Guérande, épaississant : agar agar.	Traces possibles de crustacés, fruits à coque, mollusques, moutarde, œuf, poisson.
Courgettes grillées saveur truffe	Courgettes grillées 52,9 %, aubergines, huile de colza, concentré de tomates, sucre, sel de Guérande 1,6 %, épices et aromates, truffe d'été (Tuber aestivum) 1,1 %, jus de citron concentré, arôme de truffe.	Traces de crustacés, fruits à coque, LAIT, mollusques, moutarde, œuf, poisson, sésame.
Tomates & Cajou façon Pesto	Tomates concassées 20 % (tomate, jus de tomates, acidifiant : acide citrique), huile de colza, concentré de tomates 17 %, poivron rouge, basilic 9 %, FROMAGES italiens 8 %, eau, carottes, NOIX DE CAJOU 3,5 %, ail, sel, épices et aromates, sucre, extrait de basilic.	Traces de crustacés, mollusque, œuf, poissons.
Caviar d'aubergines jus de Citron piment Espelette	Aubergines grillées 60 %, eau, huile de colza, huile d'olive 5 %, concentré de tomates, sel, épices et aromates (dont piment d'Espelette 0,05 %), ail, persil, jus de citron concentré 0,6 %.	Traces possibles de crustacés, lait, mollusque, moutarde, poisson, œuf.

Ingrédients

Tartinables fromagères

Tartinable fromagère	Ingrédients	Traces éventuelles
Roquefort aux Noix	CRÈME FRAÎCHE, eau, ROQUEFORT 17 % (LAIT de brebis, sel, ferments lactiques, présure animale, Penicillium roqueforti), NOIX 2,9 %, fibres végétales (lin et agrumes), amidon modifié de maïs, sel de Guérande.	Traces de crustacés, mollusques, moutarde, œuf, poisson, sésame.
Brie de Meaux saveur Truffe	CRÈME FRAÎCHE, eau, BRIE DE MEAUX 25 %, amidon modifié de maïs, truffe d'été (Tuber aestivum) 1,1 %, fibres végétales (lin et agrumes), sel de Guérande, arôme de truffe.	Traces de crustacés, fruits à coque, mollusques, moutarde, œuf, poisson, sésame.
Tartiflette Reblochon Oignons	Eau, CRÈME FRAÎCHE, REBLOCHON 25 % (LAIT, ferments, présure animale, colorant de croute : rocou), amidon modifié de maïs, oignons 1 %, fibres végétales (lin et agrumes), sel de Guérande.	Traces de crustacés, fruits à coque, mollusques, moutarde, œuf, poisson, sésame.
Chèvre Fines Herbes	Eau, FROMAGE de chèvre 30 % (origine France), CRÈME FRAÎCHE (origine France), ciboulette 3 %, ail, amidon modifié de maïs, sel de Guérande, fibres végétales (lin et agrumes), poivre.	Traces de crustacés, fruits à coque, mollusques, moutarde, œuf, poisson, sésame.
Fondue Comté Emmental	CRÈME fraîche 35 %, eau, COMTÉ 15 %, EMMENTAL 10 %, vin blanc, amidon modifié de maïs, fibres végétales (lin et agrumes), sel de Guérande, ail, poivre.	Traces de crustacés, fruits à coque, mollusques, moutarde, œuf, poisson, sésame.
P'tit Welsh Cheddar à la bière	CRÈME fraîche, eau, CHEDDAR 26 % (LAIT, sel, ferments LACTIQUES, coagulant microbien, colorant : E160a, amidon de pomme de terre), bière 4 % (contient du GLUTEN), amidon modifié de maïs, MOUTARDE (eau, graines de MOUTARDE, vinaigre, sel), fibres végétales (lin et agrumes), sel de Guérande, poivre, extrait de carotte.	Traces possibles de crustacés, fruits à coque, mollusques, œuf, poisson, sésame.

Ingrédients

Tartinables de poissons

Tartinable de poissons	Ingrédients	Traces éventuelles
Saumon fumé au Poivre rose Sel de Guérande	SAUMON 40 %, CREME fraîche, SAUMON fumé 25 %, persil, ciboulette, huile de colza, sel de Guérande 0,9 %, échalotes, aneth, baies roses 0,5 %, ail, jus de citron concentré, épaississant : gomme xanthane.	Traces possibles de crustacés, fruits à coque, mollusques, moutarde, œuf.
Saint Jacques au Safran	SAINT-JACQUES 38 %, CABILLAUD, CRÈME FRAÎCHE, carottes, flocons de pomme de terre, sel de Guérande 1,2 %, sucre, épices (dont safran 0,012 %) et plantes aromatiques.	Traces de crustacés, fruits à coque, moutarde, œuf, sésame.
Délice de la Mer à la Japonaise	SAUMON et saumon fumé 51,6 %, CRÈME FRAÎCHE, gingembre, pousses de bambou, sauce (dont eau, sel, arômes naturels, caramel en poudre [sirop de glucose, maltodextrine, sucre], VINAIGRE DE MALT), HUILE DE SÉSAME, GRAINES DE SÉSAME, sucre, fibres de lin et d'agrumes, pavot, épices et plantes aromatiques, poivron, algues (dulce, laitue de mer, nori), jus de citron concentré.	Traces de crustacés, fruits à coque, mollusques, moutarde, œuf.
Homar & Langoustine à la Bretonne	CABILLAUD 36 %, CREME fraîche, HOMARD américain 15,9 %, eau, concentré de tomates, LANGOUSTINES 4 %, fibres végétales (BLE, lin, agrumes), flocons de pomme de terre, sel de Guérande 0,9 %, sucre, zeste de lime, coriandre, huile essentielle de citron. SANS ADDITIF	Traces possibles de fruits à coque, mollusques, moutarde, œuf, sésame.
Crabe Tourteau aux Agrumes	Chair de TOURTEAU 40 %, POISSON, CREME fraîche, Muscadet, MOUTARDE (eau, graines de MOUTARDE, vinaigre d'alcool, sel), jaune d'ŒUF, crabe vert concentré 3 %, chapelure (Farine de BLE, sel, levures, épices), ciboulette, Cognac, aromates, huile de colza, sucre, jus de citron concentré 0,4 %, combava 0,2 %, piment d'Espelette 0,08 %, épaississant : gomme xanthane.	Traces possibles de fruits à coque, mollusques, œuf.
Filet de brochet au beurre blanc	POISSONS 61 % (dont brochet 37 %), CRÈME FRAÎCHE 14 %, BEURRE 9 %, muscadet (dont raisin) 4,9 %, échalotes 4,5 %, vinaigre, fibres végétales (blé, lin, agrumes), sel de Guérande 1 %, sucre.	Traces de crustacés, fruits à coque, mollusques, moutarde, œuf, sésame.

Qui sommes-nous ?



Amandine et Luca... Pour vous servir !

La Route des Saveurs, c'est avant tout **15 ans d'expertise** dans la sélection de charcuterie pour les structures collectives.

Forts de cette expérience, nous avons tissé des liens privilégiés avec les meilleurs producteurs français, vous garantissant ainsi **la meilleure qualité au prix le plus juste.**

Notre priorité ? Vous offrir un service impeccable et une réactivité de chaque instant pour faire de vos projets une véritable réussite.


La Route
Des Saveurs

laroutedessaveurs.fr

Services & avantages

Pour que votre opération soit une réussite totale,
nous préparons tout « aux petits oignons ».

Kit de communication, **livraison gratuite, colis préparés individuellement.**
La livraison est assurée sous 15 jours ouvrés par transporteur.

Une organisation sereine et une rentabilité immédiate :
25 % directement déduits de votre facture.



Affiche
personnalisable



Livraison gratuite
France métropolitaine



Colis préparés
individuellement



Rentabilité
25% assurée

La Route des Saveurs



21 rue des Halles
22570 Gouarec
Côtes d'Armor

SIRET 499 898 237 00049
RCS St Brieuc


La Route
Des Saveurs

laroutedessaveurs.fr

Des questions ? Contactez-nous !

09 80 34 68 98 - contact@laroutedessaveurs.fr

www.laroutedessaveurs.fr