

PRODUCTEUR FRANCAIS ENGAGÉ DE CAVIAR

COMMITTED FRENCH CAVIAR PRODUCER

Installée sur les bords de l'Isle, la Maison Neuvic travaille dans le plus grand respect des poissons, des hommes et de l'environnement. Découvrez une collection complète de caviars et oeufs de poissons, des créations culinaires autour de l'esturgeon ainsi que tout nos autres produits d'exception.

Located on the riverside of the «l'Isle» river, Maison Neuvic works with the greatest respect for fish, people and environment. Discover a complete collection of caviars and fish roe, culinary creations based on sturgeon and all our other exceptional products.





Riz à sushi, crème fumée, Caviar Béluga ®Adrien Viller / Caviar de Neuvic

ENGAGEMENT
COMMITMENT

La raison d'être de notre entreprise à mission :
« Proposer les plus beaux caviars grâce à notre engagement de producteur en les élaborant selon les pratiques les plus qualitatives et respectueuses des poissons, des hommes et de l'environnement. »

Our company's mission is:
« To offer the most beautiful caviars in the world thanks to our commitment as a producer, elaborating them according to the highest quality practices that respect fish, people and the environment. »

Entreprise B Certifiée

La certification BCorp représente le standard le plus exigeant pour évaluer l'engagement vers la responsabilité sociétale et environnementale d'une entreprise en l'appuyant sur 5 thématiques d'impact :

BCorp certification represents the most demanding standard for assessing a company's commitment to social and environmental responsibility, based on 5 impact themes:

- Gouvernance - Collaborateur - Client - Environnement - Collectivité -
- Governance - Collaborator - Client - Environment - Collectivity -

En étant la 1ère pisciculture certifiée, nous espérons ouvrir la voie au sein de la filière aquacole pour préserver les ressources de demain.

As the 1st fish farm to be certified, we hope to lead the way in the aquaculture sector in preserving tomorrow's resources.



- 95,1 Score d'impact global B
  95.1 Overall Impact Score B
- 80 est éligible à la certification B Corp
  80 is eligible for B Corp certification
- 50,9 Score médian pour les entreprises ordinaires
  50.9 Median score for regular businesses

MARQUE
BRAND

Exigence de qualité et éloge du plaisir *A demand for quality and the praise of pleasure*

La Maison Neuvic est une marque de producteur français engagé conjuguant l'excellence naturelle du goût, le respect de l'environnement et innovant au travers d'une culture contemporaine du caviar.

Maison Neuvic is a commited french producer's brand that combine natural excellence of taste with respect for the environment, and innovating through a contemporary culture of caviar.

La sobriété du producteur, l'élégance du noir et du blanc permettent de remettre le caviar au cœur de la culture du goût et de l'art de vivre d'aujourd'hui. Nos caviars sont élaborés, affinés et préparés dans le plus respect d'un savoir-faire d'excellence.

The sobriety of the producer and the elegance of black and white put caviar back at the heart of today's culture of taste and art de vivre. Our caviars are elaborated, refined and prepared with the utmost respect for excellence.

SIGNATURE RESERVE BIOLOGIQUE

Neuvic l'Epicerie présente une collection de produits d'épicerie fine en se souciant de la valorisation complète de l'esturgeon. Découvrez des créations originales autour de l'esturgeon ainsi qu'une gamme complète d'oeufs de poisson, de produits à la truffe et autres produits d'exception.

Neuvic l'Epicerie presents a collection of delicatessen products with a focus on the full value of sturgeon. Discover original creations based around sturgeon, as well as a complete range of fish roe, truffle products and other exceptional products.

CAVIAR
DE NEUVIC

L'ÉPICERIE
NEUVIC

ÉCOSYSTÈME DE PRODUCTEURS

PRODUCERS ECOSYSTEM

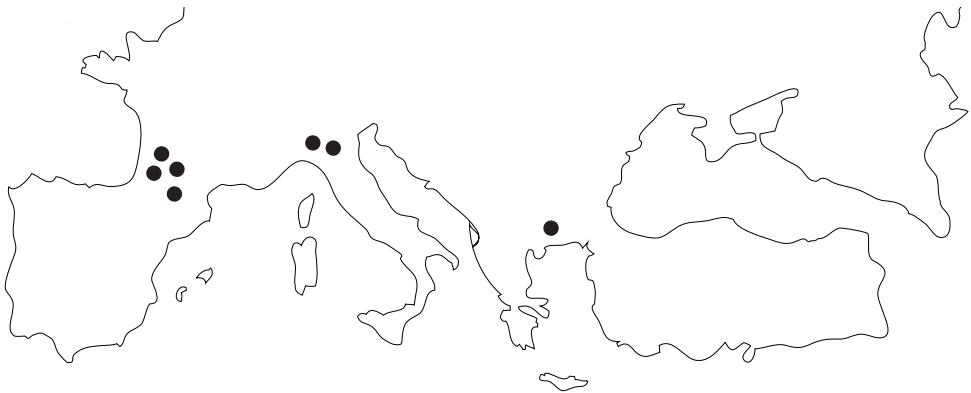
Une pisciculture qui conjugue l'exigence d'innovation et de la plus grande qualité adossée au respect des équilibres naturels.

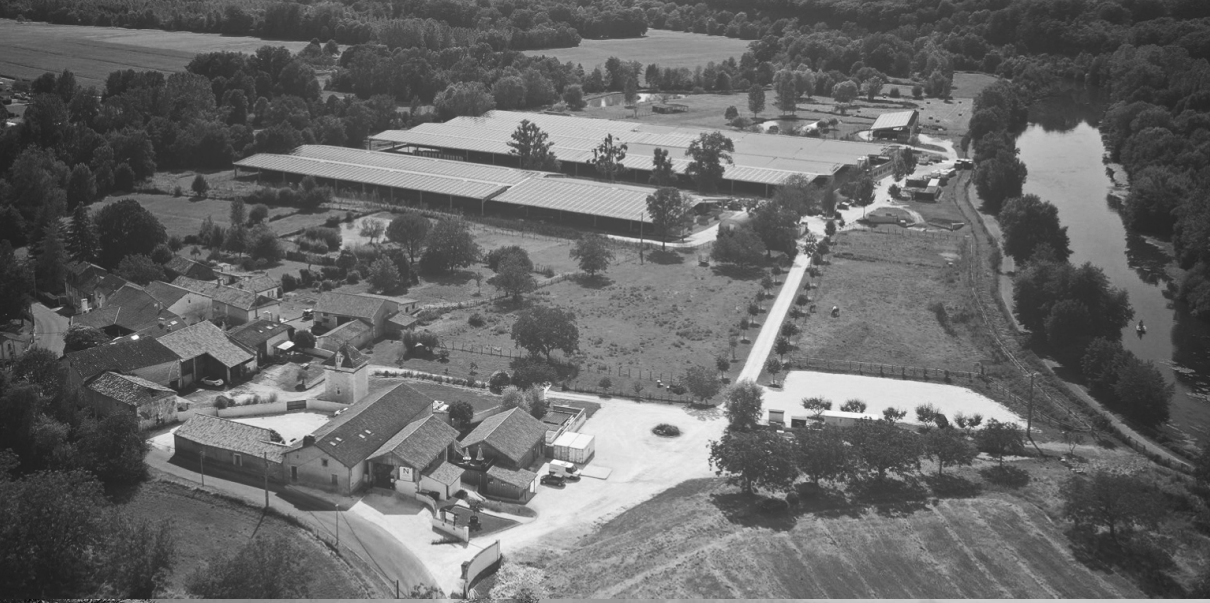
La qualité d'un caviar de producteur repose sur la maîtrise d'une chaîne complexe. Depuis la naissance des alevins et tout au long de leur vie jusqu'à l'élaboration du caviar, le savoir-faire se trouve à chaque étape.

A fish farm that combines the requirements of innovation and the highest quality with respect for the natural balances. The quality of a producer's caviar depends on the mastery of a complex chain. From the birth of the fry and throughout their lives, right up to the production of the caviar, know-how is present at every stage.

La Maison Neuvic travaille depuis sa création avec des fermes partenaires basées en France et en Europe. Nous travaillons main dans la main avec ces confrères, qui partagent nos valeurs et que nous accompagnons dans la pratique de leur activité piscicole. Les poissons sont ensuite transformés au sein de notre atelier à Neuvic, où nos équipes mettent en oeuvre leur savoir-faire et assurent une maîtrise complète de la chaîne de valeur pour vous offrir nos produits d'exception.

Since its creation, Maison Neuvic partnered with other farms based in France and Europe. We work hand in hand with these colleagues, who share our values and whom we support in their fish farming activities. The fish are then processed in our workshop in Neuvic, where our teams work with the utmost care and expertise to bring you our exceptional products.















UN NOUVEAU TERRITOIRE D'ÉLEVAGE

A NEW LIVESTOCK FARMING REGION

À Salses-le-Château, dans les Pyrénées-Orientales, Caviar de Neuvic développe désormais son savoir-faire au sein de deux nouvelles pisciculture : Font-Dame et Extramer.

In Salses-le-Château, in the Pyrénées-Orientales region, Caviar de Neuvic is now applying its expertise at two new fish farms: Font-Dame and Extramer.

Le choix de ce territoire ne doit rien au hasard. Situés à proximité des résurgences karstiques de Font-Dame et Font-Estramar, les deux sites bénéficient d'une ressource naturelle particulièrement précieuse pour la pisciculture : une eau de source dont la température reste naturellement stable entre 17 et 18 °C tout au long de l'année. Cette remarquable stabilité thermique offre aux esturgeons des conditions d'élevage particulièrement favorables à leur développement.

The choice of this location was no accident. Situated near the Font-Dame and Font-Estramar karst springs, both sites benefit from a natural resource that is particularly valuable for fish farming: spring water with a naturally stable temperature of between 17 and 18°C. This remarkable thermal stability provides sturgeon with rearing conditions that are particularly favorable for their development.

Les pisciculture de Font-Dame et Extramer s'inscrivent également au cœur d'un écosystème d'une grande richesse, à proximité de l'étang de Salses-Leucate. La qualité environnementale du territoire est reconnue par plusieurs dispositifs de protection et de préservation : Ramsar, Natura 2000, ZNIEFF et Conservatoire du Littoral. Dans cet environnement singulier, la qualité de l'eau, le respect du vivant et le temps long sont au cœur de notre approche de l'élevage.

Since its creation, Maison Neuvic partnered with other farms based in France and Europe. We work hand in hand with these colleagues, who share our values and whom we support in their fish farming activities. The fish are then processed in our workshop in Neuvic, where our teams work with the utmost care and expertise to bring you our exceptional products.

Si nos esturgeons grandissent désormais sur plusieurs terroirs, le cœur de notre savoir-faire reste profondément ancré à Neuvic, en Dordogne. Chaque caviar y est élaboré dans notre atelier historique. Préparation, salage, affinage, conditionnement et contrôles qualité restent entre les mains de nos équipes, afin de garantir une maîtrise complète de la qualité et de préserver l'identité des caviars de la Maison.

Since its creation, Maison Neuvic partnered with other farms based in France and Europe. We work hand in hand with these colleagues, who share our values and whom we support in their fish farming activities. The fish are then processed in our workshop in Neuvic, where our teams work with the utmost care and expertise to bring you our exceptional products.

COLLECTION CAVIAR
CAVIAR COLLECTION

SIGNATURE RESERVE

Caviar Baeri - Acipenser Baerii
Baeri Caviar

Des grains fondants et beurrés, une petite note de noix fraîche en fin de bouche, un équilibre parfait. Réserve : des grains plus clairs et une longueur en bouche plus soutenue.
Soft and melting grains, offering a slight taste of fresh walnut on the finish and a perfect balance. Réserve: lighter grains and a longer finish.



Caviar Oscietre - Acipenser Gueldenstaedtii
Ossetra Caviar

Un caviar emblématique qui allie des saveurs marines et des notes de noisette. Réserve : un goût à la fois puissant et structuré.
An emblematic caviar that combines marine flavours and hazelnut notes. Réserve: a taste both powerful and structured.



Caviar Naccari - Acipenser Naccarii
Naccari Caviar

Des grains de taille moyenne, une texture souple et une nuance de couleur allant du gris à l'antracite. Se caractérise par un gout intense et affirmé.
Medium-sized grains with a soft texture and a color ranging from gray to anthracite. This caviar is characterized by an intense and bold flavor.



Caviar Sevruga - Acipenser Stellatus
Sevruga Caviar

Une évocation rare du caviar sauvage… Ses petits grains noirs aux notes puissantes raviront les connaisseurs.
Wild caviar memories… Sevruga's powerful aromas delight the caviar connoisseurs.



Caviar Beluga - Huso Huso
Beluga Caviar

Ses gros grains aux nuances de gris délicatement beurrés sont un luxe ultime pour les amateurs de rareté. Réserve : laissez-vous surprendre par ses grains généreux et ses arômes raffinés.
Its large grains with delicate shades of grey and butter texture are the ultimate luxury for rarity lovers. Réserve: let yourself be surprised by its generous grains and refined aromas.



Caviar Pressé
Pressed caviar

Elaboré à partir de nos caviars affinés puis pressés jusqu'à l'obtention d'une pâte onctueuse qui concentre tous les arômes du caviar.
It is made from our matured caviars then pressed until a creamy paste is obtained which concentrates all the aromas of the caviar.



Boîte Origine Noire
Origin Tin

La Boîte Origine Caviar de Neuvic incarne la promesse d'une dégustation spectaculaire, d'un plaisir et d'un luxe sans limites. Disponible dès le format 250g.
The Origin Tin from Caviar de Neuvic embodies the promise of a spectacular tasting, pleasure and luxury without limits. Available from 250g size.



CAVIAR BIOLOGIQUE
ORGANIC CAVIAR

Le caviar biologique est l'aboutissement naturel d'un travail engagé de producteur.
Il résume la philosophie de recherche constante d'excellence.

Organic caviar is the natural outcome of a committed producer's work. It sums up the philosophy of constantly striving for excellence.

Le caviar ultime :
- Son goût pur grâce à un esturgeon bien élevé
- Sa composition transparente : des œufs d'esturgeon et du sel, rien de plus !
- Sa production respectueuse : environnement, poisson, humains
- La fraîcheur du goût du caviar frais

The ultimate caviar:
- *Its pure taste thanks to a well-bred sturgeon*
- *Its transparent composition: sturgeon roe and salt, nothing more!*
- *Its respectful production: environment, fish, human beings*
- *The fresh taste of fresh caviar*

Produit novateur, il a été conçu de façon à garantir un faible impact écologique sur l'environnement et s'inscrit dans une forte démarche RSE.

An innovative product, it has been designed to guarantee a low ecological impact on the environment and is part of a strong CSR approach.

Le caviar bio est l'aboutissement de la raison d'être de Caviar de Neuvic :

"Proposer les plus beaux caviars grâce à notre engagement de producteur en les élaborant selon les pratiques les plus qualitatives et respectueuses des poissons, des hommes et de l'environnement."

Organic caviar is the culmination of Caviar de Neuvic's mission:

«To offer the finest caviar thanks to our commitment as producers, producing it using the highest quality practices that respect fish, people, and the environment.»



ÉPICERIE BIOLOGIQUE
ORGANIC ÉPICERIE

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Esturgeon fumé biologique 4 tranches
Organic smoked sturgeon

Filets d'esturgeon fumé sur notre Domaine à Neuvic.

Sturgeon filets smoked on our Domain at Neuvic.



Filets d'esturgeons biologiques
Organic sturgeon filets

Sélection des plus beaux filets pour la gastronomie : chair fine, texture moelleuse, sans arêtes.

Caviar de Neuvic selects the finest fillets for cooking: fine flesh, soft texture and boneless.



Rillettes d'esturgeon biologiques
Organic sturgeon rillettes

Recette de rillette à l'esturgeon fumé ou au citron.

Sturgeon rillettes: smoked or with lemon.



Œufs de poisson biologiques
Organic fish roe

Saumon de fontaine / truite

Brook trout / Trout.



Soupe de poisson à l'esturgeon
Sturgeon soup

La soupe de poisson ouvrira délicieusement un dîner fin, à deux ou entre amis !

Our sturgeon soup will be the perfect start to either one-to-one or festive fine dining.



ÉPICERIE CAVIAR

CAVIAR ÉPICERIE

L'Epicerie Neuvic propose une collection de produits inspirés par les qualités gustatives du caviar, la valorisation de la chair de l'esturgeon, la découverte d'œufs provenant de différentes espèces de poissons et le fumage de leur chair.

L'Epicerie Neuvic offers a collection of products inspired by the gustative qualities of caviar, the valuation of sturgeon flesh, the discovery of roe from different fish species and the smoking of their flesh.



Fleur de sel au caviar séché ***Sea salt with dried caviar***

La fleur de sel au caviar séché conjugue la finesse de la fleur de sel de Guérande et les grains de caviar pour donner aux assaisonnements une touche iodée et corsée.

Our Sea Salt with dried caviar combines Guérande fleur de sel delicacy and caviar grains for iodized and intense seasoning.



Caviar séché ***Dried Caviar***

Toutes les saveurs puissantes du caviar pour assaisonner vos plats.

All the powerful flavours of caviar to season your dishes.



Chocolat noir à la fleur de sel et au caviar séché ***Dark Chocolate with Fleur de Sel and Dried Caviar***

Fabriqué à la main dans le Périgord par Hervé Robin, ce chocolat noir révèle un cacao rare Neo Fortunato N°4 du Pérou, associé à la fleur de sel et au caviar séché de Neuvic.

Handcrafted in the Périgord region by Hervé Robin, this dark chocolate features rare Neo Fortunato No. 4 cacao from Peru, combined with fleur de sel and Neuvic dried caviar..



Vodka Neuvik ***Vodka Neuvik***

Vodka inédite, imaginée sur-mesure pour s'accorder avec la dégustation du caviar. Légèrement parfumée et sèche pour s'associer parfaitement avec les oeufs de poissons et les produits fumés.

A unique vodka, tailor-made for caviar. Lightly scented and dry, it's a perfect match for fish roe and smoked products.



Mousse de pomme de terre nouvelle, Poutargue et Fleur de sel au caviar séché - Louis Festa - ®Adrien Viller/Caviar de Neuvic



Siphon d'oeufs brouillés, mouillette de beurre Caviar de Neuvic - Adam Brunet ®Adrien Viller/Caviar de Neuvic

COLLECTION BEURRE
BUTTER COLLECTION



Beurre de caviar *Caviar butter*

Une recette exclusive et originale composée de plus de 25% de caviar et d'un beurre selectionné par la Maison Bordier. À tartiner ou à utiliser en fin de cuisson.
An original and exclusive recipe composed of minimum 25% caviar. To be spread or use at the end of cooking.



Beurre de homard *Lobster butter*

Elaboré à partir de l'huile de homard de la conserverie Groix & Nature, vous découvrirez son goût crustacé subtil et iodé. À déguster seul ou à cuisiner.
Made with lobster oil from the Groix & Nature canning factory, you will discover its subtle and iodized crustacean taste. To be enjoyed on its own or for cooking.



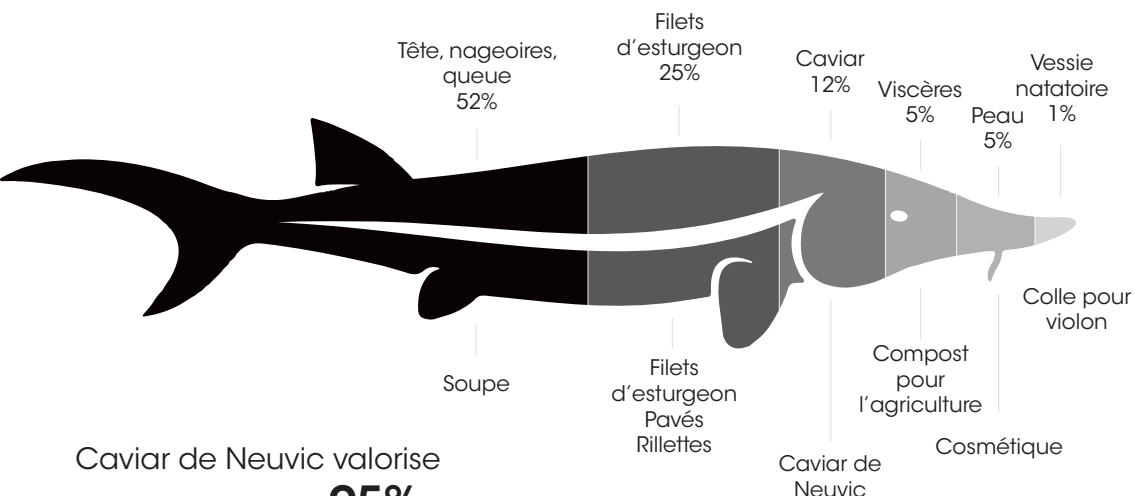
Beurre de truffe *Truffle butter*

Le beurre à la truffe est une recette traditionnelle du Périgord élaborée avec 10% de brisures de truffes noires. Une note originale pour aromatiser vos plats ou à déguster sur une tranche de pain frais.
Truffle butter is a traditional Périgord recipe made with 10% black truffle flakes. An exceptional flavour for your dishes or to enjoy on a slice of fresh bread.

CRÉATIONS À L'ESTURGEON
CREATIONS WITH STURGEON

Tout est bon dans l'esturgeon ! Caviar de Neuvic a développé une collection de produits d'épicerie fine en se souciant de la valorisation complète de l'esturgeon. Découvrez ces produits originaux et français pour épater vos convives.

Every part is the best part! Caviar de Neuvic has developed a collection of delicatessen products to use the whole sturgeon. Discover these original french products to impress your guests.



Caviar de Neuvic valorise ses esturgeons à **95%**

Les 5% restants…seront compostés



Esturgeon en aiguillettes grillées, artichaut cuisiné, Caviar Osciètre, sauce dieppoise - Louis Rameau - ®Adrien Viller/Caviar de Neuvic



Esturgeon fumé, crème fumée et Caviar Osciètre Caviar de Neuvic - Adam Brunet ®Adrien Viller/Caviar de Neuvic

RECETTES À L'ESTURGEON
STURGEON GROCERY

Rillettes d'esturgeon *Sturgeon rillettes*
Caviar de Neuvic réserve certains filets d'esturgeon pour réaliser une collection de rillettes onctueuses.
Caviar et baies roses I Truffe d'été

Flavourful recipes for a chic and tasty aperitif.
Caviar and pink peppercorn I Summer Truffle



Esturgeon à l'huile *Sturgeon with olive oil*
Une recette innovante et gourmande qui saura surprendre les amateurs de poisson en conserve.

An innovative and gourmet recipe that will surprise lovers of canned fish.



Confit d'esturgeon fumé *Smoked Sturgeon Confit*
Une cuisson lente à basse température pour une chair nacrée et ultra-moelleuse, délicatement relevée au citron.

Slow-cooked at low temperature for a pearly, ultra-tender texture, delicately enhanced with lemon



Filet d'esturgeon *Sturgeon filets*

Caviar de Neuvic sélectionne de beaux filets pour la gastronomie. La chair est fine, la texture moelleuse et sans arêtes - Existe en surgelé

Caviar de Neuvic selects the best fillets. The flesh is fine with a smooth texture and
boneless - Available frozen



FUMOIR DE NEUVIC
DE NEUVIC SMOKEHOUSE

Depuis 2021, notre laboratoire s'est équipé d'un fumoir afin de fumer, par nos soins, nos esturgeons et d'autres espèces de poissons à Neuvic. C'est la rencontre gustative entre 4 éléments :

Since 2021, our laboratory has been equipped with a smokehouse so we can smoke our sturgeon and other fish species in Neuvic. It is the gustatory combination of 4 elements:

Pisciculteur engagé
Tous nos poissons sont issus d'élevages responsables et éthiques.

Fumage artisanal
Au bois de hêtre pour parfumer nos poissons de manière douce et singulière.

Produit de qualité
Nous laissons maturer nos filets, pour que les arômes se développent.

Responsable par nature
Nous avons choisi une planchette en bois issue de ressources gérées durablement.

Committed fish farmer
All our fish are responsibly and ethically farmed.

Traditional smoking
With beechwood to flavor our fish in a subtle and unique way

Quality product
We let our fillets mature for the aromas to develop.

Responsible by nature
The wooden board is from sustainably managed resources.



Saumon fumé du fumoir, l'œuf de saumon - Kristan De Anda ®Adrien Viller/Caviar de Neuvic

Esturgeon fumé *Smoked sturgeon*
Nos pavés d'esturgeon sont salés à la main avant d'être fumés entiers pendants plusieurs heures.

Our sturgeon filets are salted by hand before being smoked for several hours.

Saumon fumé *Smoked salmon*
Découvrez le goût singulier du saumon fumé au bois de hêtre, son caractère subtil et savoureux.
Discover the unique taste of salmon smoked with beechwood, its subtle and tasty character.

Anguille fumée *Smoked eel*
Reconnue et appréciée pour les chefs cuisiniers pour sa subtilité et délicatesse, l'anguille fumée est un poisson très fin en bouche.
Recognized and appreciated by chefs for its subtlety and delicacy, smoked eel is a very delicate fish on the palate.

Oeufs de truite fumés *Smoked trout roe*
Une recette originale développée par nos équipes. Un goût unique qui allie terre et mer.
An original recipe developed by our teams. A unique taste that combines land and sea.















®Adrien Viller/Caviar de Neuvic

BLINIS & TARAMA

BLINIS AND TARAMA

Blinis *Blinis*
Élaborés à partir des meilleures farines et juste tiédis au four, ces blinis accompagneront à merveille caviars, œufs de poisson et spécialités de la mer.

Made from the best flours and just warmed in the oven, these blinis are the perfect side dish for caviar, fish roe and seafood specialities. Different sizes available



Tarama au naturel *Natural tarama*
Le classique : élaboré à partir de 40% œufs de cabillaud fumé, réhaussé d'un trait de jus de citron. Un goût franc et savoureux, caractéristique des œufs de cabillaud. À déguster lors de l'apéritif ou en entrée.

The classic: made from 40% smoked cod roe, enhanced with a dash of lemon juice. A frank and flavourful taste, characteristic of cod roe. To be enjoyed as an aperitif or as a starter.



Tarama au caviar 10% *Tarama with 10% caviar*
Une recette originale qui associe la richesse des oeufs de cabillaud fumés à l'iode du caviar. Ce tarama est idéal pour l'apéritif, sur les blinis ou diper avec des légumes croquants.

A unique recipe that combines the richness of smoked cod roe with the iodine notes of caviar. This tarama is ideal for an aperitif, on blinis or dipped with crunchy vegetables.



Tarama à la truffe *Truffle tarama*
Irrésistiblement truffée, cette recette à la truffe noire se marie parfaitement à la rondeur des oeufs de cabillaud. À savourer sur un pain grillé juste toasté.

Irresistibly truffle-flavored, this black truffle recipe marries perfectly with the roundness of the cod roe. Enjoy it on toasted bread.



ŒUFS DE POISSONS

FISH ROE

OEufs de saumon de fontaine bio *Organic brook trout roe*
Les oeufs de saumon de fontaine sont dorés, de taille moyenne et croquants. En bouche, ils sont iodés et légèrement fumés.

Brook trout roe is golden, medium in size and firm, with iodine and slightly smoked notes.



OEufs de truite biologique – *Organic trout roe*
Ils se distinguent par leur goût plus délicat que celui des œufs de saumon et leur couleur naturellement jaune. Idéal pour l'apéritif ou en salade qui apportera une touche iodée !

They have a more delicate taste than salmon roe and are naturally yellow in color. Ideal as an aperitif or in a salad for an iodized touch!



OEufs de saumon *Salmon roe*
Une texture délicate aux notes marines pour parfumer vos apéritifs, cocktails et salades. Accord gourmand avec un écrasé de pommes de terre.
Disponible en origine sauvage ou d'élevage.

A delicate texture with marine notes to refine aperitifs, cocktails and salads. Also a perfect match with mashed potatoes.
Available in wild or farmed origin.



OEufs de truite *Trout roe*
Délicieux sur des blinis ou pour agrémenter un plat, ces oeufs croquants éclatent en bouche.
Disponibles en version fumés ou biologiques.

Delicious pairing on blinis or as a garnish to a dish, the crunchy texture of this roe explodes in the mouth.
Also available smoked and organic.





®Adrien Viller/Caviar de Neuvic



®Adrien Viller/Caviar de Neuvic

ŒUFS DE POISSONS

FISH ROE

Œufs de brochets fumés *Smoked pike roe*
Issus de brochets sauvages pêchés au Canada, se distinguent par leur teinte beige et leur texture délicate. Préparés dans les ateliers de Neuvic, ils bénéficient d'un fumage maîtrisé qui en révèle les notes beurrées et subtilement fumées.

Made from wild pike caught in Canada, they are distinguished by their beige color and delicate texture. Prepared in the Neuvic workshops, they benefit from a controlled smoking process that reveals their buttery and subtly smoky notes.



Œufs de corégones *Whitefish eggs*
Connus en Scandinavie sous le nom de Kalix löjrom, proviennent du Coregonus albula. Triés, lavés et légèrement salés, sans additif ni conservateur, ils offrent une dégustation pure, marquée par la finesse et la légèreté de leur goût.

Known in Scandinavia as Kalix löjrom, they come from the Coregonus albula. Sorted, washed, and lightly salted, without additives or preservatives, they offer a pure taste, marked by the finesse and lightness of their flavor.



Poutargue *Bottarga*
Originaire du bassin Méditerranéen, la poutargue vous surprendra par son goût marin subtil et puissant.

Originally from the Mediterranean basin, bottarga will surprise you with its subtle yet powerful marine flavor.



ÉPICERIE TRUFFE

TRUFFLE GROCERY

Neuvic l'Épicerie s'inspire de son terroir pour créer une collection de produits d'exception à la truffe noire. L'alliance de la richesse aromatique de la truffe avec des ingrédients de haute qualité pour vous offrir une expérience culinaire qu'incarne la gastronomique périgourdine.

Neuvic l'Épicerie draws inspiration from its terroir to create a collection of exceptional black truffle products. The aromatic richness of the truffle is combined with high-quality ingredients to offer you a culinary experience incarnates by Périgord gastronomy.



Huile de pépin de raisin à la truffe noire ***Black tuffle grape seed oil***
Une recette inédite conçue avec de l'huile de pépin de raisin dont le goût neutre laisse pleinement sa place à l'intensité aromatique de la truffe noire. Idéale pour les assaissonnements.
An original recipe created with grape seed oil, whose neutral taste gives way to the aromatic intensity of black truffles. Ideal for seasoning.



Moutarde à l'ancienne à la truffe noire ***Old-style black truffle mustard***
Fabriquée selon la recette traditionnelle de moutarde à l'ancienne, elle est revisitée en y ajoutant des brisures de truffe noire. Idéale pour accompagner les viandes.
Made to the traditional recipe for old-fashioned mustard, it has been revisited with the addition of black truffle chips. Ideal with meats.



Fleur de sel à la truffe noire ***Black truffle salt***
La fleur de sel à la truffe noire parfumera parfaitement un risotto ou un simple plat de pâtes fraîches.
lack truffle fsea salt is perfect for risotto or a simple fresh pasta dish.

Beurre à la truffe noire ***Black truffle Butter***
Le beurre à la truffe est une recette traditionnelle du Périgord élaborée avec 10% de brisures de truffes noires. Une note originale pour aromatiser vos plats ou à déguster sur une tranche de pain.
Truffle butter is a traditional Périgord recipe made with 10% black truffle flakes. An exceptional flavour for your dishes or to enjoy on a slice of bread.





©Adrien Viller/Caviar de Neuvic



©Adrien Viller/Caviar de Neuvic

ÉPICERIE TRUFFE

TRUFFLE GROCERY

La tartufata à la truffe d'été *Summer truffle tartufata*
Marie champignons de Paris, olives noires et herbes aromatiques, relevés par 5 % de truffe. Sa texture onctueuse et ses arômes boisés rappellent la cuisine familiale du Périgord. S'utilise aussi bien en accompagnement qu'en base de préparation.
Combines button mushrooms, black olives, and aromatic herbs, enhanced with 5% truffle. Its creamy texture and woody aromas are reminiscent of Périgord family cooking. It can be used as a side dish or as a base for other dishes.



Le carpaccio à la truffe d'été (70 % de Tuber aestivum Vitt.) *Summer truffle carpaccio*
Associe huile d'olive extra vierge, sel et arôme naturel de truffe blanche. Il se présente finement tranché pour préserver l'intégrité du parfum. Se consomme principalement en finition ou en garniture
Combines extra virgin olive oil, salt, and natural white truffle flavoring. It is presented thinly sliced to preserve the integrity of its aroma. It is mainly consumed as a finishing touch or as a garnish.



Sauce Périgueux *Périgueux Sauce*
4 % de truffe noire du Périgord (Tuber Melanosporum) et échalotes du terroir. Elle accompagne à merveille un tournedos, mais peut également sublimer d'autres viandes blanches ou rouges, ou sur une omelettes, œufs pochés ou brouillés.
4% black Périgord truffle (Tuber Melanosporum) and local shallots. It goes wonderfully with tournedos, but can also enhance other white or red meats, or on omelets, poached or scrambled eggs.



Truffe fraîche *Fresh truffle*
Toute l'année nous vous proposons une sélection de truffes fraîches. Les différentes espèces se succèdent au gré des saisons.
All year-round we offer a selection of fresh truffles. The different species change with the seasons.



ÉPICERIE PÉRIGORD

PÉRIGORD GROCERY STORE

Caviar de Neuvic, enrichit sa gamme épicerie avec de nouvelles créations qui mettent en lumière **les produits du Périgord.** Fidèle à ses valeurs, la maison affirme son attachement à la provenance, à la qualité et au respect des savoir-faire locaux.

Caviar de Neuvic is expanding its grocery range with new creations that showcase Périgord products. True to its values, the company affirms its commitment to provenance, quality, and respect for local expertise.

Pâté de campagne à la truffe noire *Country pâté with black truffle*
Pâté de porc associant goût local et truffe Tuber aestivum, préparé selon une fabrication artisanale locale. À déguster à l'apéritif sur des toasts ou en entrée, accompagné de pain de campagne ou de crudités.

Pork pâté combining local flavors and Tuber aestivum truffle, prepared using local artisanal methods. Enjoy as an aperitif on toast or as a starter, accompanied by country bread or raw vegetables.



Pâté neuvicois *Neuvicois Pâté*
Allie une terrine de porc parfumée au Cognac et un insert de 25% de bloc de foie gras de canard. A déguster sur un pain rustique bien frais ou ajouter une touche de fleur de sel ou un confit d'oignons pour révéler toute sa gourmandise.

Combines a pork terrine flavored with Cognac and an insert of 25% duck foie gras. Enjoy on fresh rustic bread or add a touch of fleur de sel or onion confit to reveal its full deliciousness.



Foie gras de canard entier du Périgord *Whole duck foie gras from Périgord*
Canards élevés en plein air et nourris 100 % naturellement, transformés à proximité de Neuvic. À déguster sur du pain de campagne légèrement grillé. Accompagner de vins moelleux comme Tarriquet, Monbazillac ou Jurançon.

Free-range, 100% naturally fed ducks, processed near Neuvic. Enjoy with lightly toasted country bread. Serve with sweet wines like Tarriquet, Monbazillac, or Jurançon.





©Adrien Viller/Caviar de Neuvic


CINCO JOTAS
DABUGO 1879
CINCO JOTAS
CINCO JOTAS

CINCO JOTAS - BELLOTA 100% IBÉRIQUE

CINCO JOTAS – 100% IBÉRICO BELLOTA

Caviar de Neuvic a choisi de proposer à ses clients une sélection de produits Cinco Jotas (5J), référence du jambon ibérique espagnol : jambon, épaule (Paleta), Lomo et Presa. Élaboré à Jabugo depuis 1879, le Jambon de Bellota 100 % Ibérique est issu de porcs élevés en liberté et nourris de glands pendant la montanera. Un savoir-faire d'exception qui en fait l'un des meilleurs jambons crus au monde.

*Caviar de Neuvic has chosen to offer its customers a selection of products from Cinco Jotas (5J), a benchmark in Spanish Iberian ham : jambon, épaule (Paleta), Lomo et Presa. Produced in Jabugo since 1879, this 100% Iberian Bellota ham comes from free-range pigs fed on acorns during the *montanera* season. Exceptional craftsmanship makes it one of the finest cured hams in the world.*

Tranchés 100% Ibérico Bellotta ***Sliced 100% Ibérico Bellota Products***
Les meilleurs produits de bellota 100% Ibérique, coupés en fines tranches prêtes à consommer. Format : Jambon 40g · 70g · RTS 50g · RTS 80g / Paleta 70g / Lomo 70g / Presa 70g
The finest 100% Ibérico Bellota products, thinly sliced and ready to enjoy. Formats: Ham 40g · 70g · RTS 50g · RTS 80g / Paleta 70g / Lomo 70g / Presa 70g



Les Coffrets ***Gift Sets***
Une dégustation du meilleur de Cinco Jotas : jambon, épaule, lomo et presse, de bellota 100% ibériques. Jambon 2 × 70g · Sélection Jambon, Paleta, Lomo & Presa 4 × 70g
A tasting selection of the finest Cinco Jotas 100% Ibérico Bellota products: Ham, Paleta, Lomo and Presa. Ham 2 × 70g · Selection of Ham, Paleta, Lomo & Presa 4 × 70g



Avec OS 100 % Ibérico Bellotta ***Bone-In 100% Ibérico Bellota***
Une pièce entière d'environ 7 kg, avec os, pour retrouver toute l'authenticité et le rituel de découpe de la viande ibérique. Format : Jambon env. 7kg / PV 7–8kg · Paleta PV 6–6,5kg
A whole bone-in piece weighing approximately 7kg, offering the full authenticity and traditional carving experience of Ibérico ham. Ham approx. 7kg / variable weight 7–8kg · Paleta variable weight 6–6.5kg



Désossé 100% Ibérico Bellotta ***Boneless 100% Ibérico Bellota***
Pavé désossé, qui permet d'obtenir facilement la tranche parfaite. Format : Jambon PV 2–3kg · Paleta PV 1–2kg · Lingot Jambon 450g
Boneless piece, ideal for easily achieving the perfect slice. Formats: Ham variable weight 2–3kg · Paleta variable weight 1–2kg · Ham Block 450g



Entreprise B Certifiée

CAVIAR DE NEUVIC

NEUVIC
LE DOMAINE - Siège & Restaurant
430 Rte de la Veyssière 24190 Neuvic
05 53 80 89 57
contact@caviardeneuvic.com

PARIS
LE COMPTOIR - Boutique
16 rue de l'Odéon - 75006 Paris
01 42 39 03 73
paris@caviardeneuvic.com

BORDEAUX
LE COMPTOIR - Boutique & Restaurant
14, Passage Sarget - 33000 Bordeaux
05 57 59 54 86
bordeaux@caviardeneuvic.com

Votre contact :

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Pour passer vos commandes :
commande@caviardeneuvic.com

.....
.....
.....
.....

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

POISSON D'AQUACULTURE FRANÇAIS

IFS Progress Food

PRODUCTEUR ARTISAN DE QUALITÉ – COLLÈGE CULINAIRE DE FRANCE

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Version Octobre 2025 - Toutes reproductions interdites.