



**Pour vous...**  
**...des produits d'exceptions, un service sur mesure**

## **Catalogue Général**

**Stéphanie Sempol**

**Tél : + 33 (0)6 81 84 19 27 – Email : [ssempol@wanadoo.fr](mailto:ssempol@wanadoo.fr)**

**Adresse postale : 13A rue de Vignolles – 21 200 BEAUNE**

**Siège social : 40 Faubourg Saint Georges – 21 250 SEURRE**

## Sommaire

<b>Dans Mes Placards</b>	<b><i>p 1</i></b>
<b>Apéritif, Pique – Nique et Grignotage</b>	<b><i>p 6</i></b>
<b>C'est Tout Prêt !</b>	<b><i>p 8</i></b>
<b>Jours de Fête</b>	<b><i>p 10</i></b>
<b>Les Petits Plaisirs de Tous les Moments</b>	<b><i>p 11</i></b>
<b>Au Petit Déjeuner, au Goûter, à Votre Guise</b>	<b><i>p 14</i></b>
<b>Envies d'Ailleurs</b>	<b><i>p 18</i></b>

## Dans Mes Placards

### Les Huiles

Huile de Noix, <i>btlle de 50cl</i>	11,00€
Huile d'Amandes, <i>btlle de 25cl</i>	13,00€
Huile de Sésames Grillés, <i>btlle de 25cl</i>	8,95€
Huile de Cacahuètes, <i>btlle de 50cl</i>	11,00€
Huile de Pignons de Pin, <i>btlle de 25cl</i>	24,50€
Huile de Noix de Pécan, <i>btlle de 25cl</i>	19,80€
Huile d'Argane de Tamanar, Maroc, <i>bidon de 25cl</i>	22,50€
♥ Huile d'Olive Fruitée Douce « Alziari », <i>bidon d'1L</i>	19,80€
Huile d'Olive AOC Baux de Provence, <i>flacon aluminium de 25cl</i>	14,40€
Huile d'Olive AOC Nyons, <i>flacon aluminium de 25cl</i>	14,40€
Huile d'Olive AOC Corse, <i>flacon aluminium de 25cl</i>	14,40€
Huile d'Olive Fruitée Douce Aromatisée, <i>Au Choix 9 parfums : thym, basilic, piment, citron, orange, framboise, mangue, champignon, truffe.</i>	
<i>Flacon pompe aluminium de 10cl</i>	6,10€
<i>Recharge bidon acier de 50cl</i>	16,00€
Huile de Moutarde de Bourgogne, <i>cruchon en grès de 25cl</i>	15,50€
Huile d'Olive en Spray au Safran d'Iran, <i>flacon de 25cl</i>	13,50€
Huile d'Olive en Spray au Basilic de Sicile, <i>flacon de 25cl</i>	12,80€
♥ Huile d'Olive en Spray Goût Truffe Blanche, <i>flacon de 25cl</i>	17,40€

### Les Vinaigres

Vinaigre Balsamique 3 Feuilles Bio, <i>btlle de 25cl</i>	5,50€
Vinaigre Balsamique 4 Feuilles Argentum (équivalent 8 ans), <i>btlle de 25cl</i>	22,00€
Vinaigre Balsamique Blanc, <i>btlle de 25cl</i>	4,90€
Vinaigre de Truffe, <i>btlle de 50cl</i>	11,00€
Vinaigre de Champagne, <i>btlle de 50cl</i>	6,00€
Vinaigre de Framboise, <i>btlle de 50cl</i>	6,00€
♥ Vinaigre de Miel, <i>btlle de 25cl</i>	4,50€
Vinaigre de Miel au Thym, <i>btlle de 25cl</i>	5,75€
Vinaigre de Miel au Basilic, <i>btlle de 25cl</i>	5,75€
Vinaigre de Miel à l'Estragon, <i>btlle de 25cl</i>	5,75€
Vinaigre Cuvée des Toqués 5 ans d'âge, <i>btlle de 50cl</i>	4,50€
Vinaigre d'Orléans de Vin Blanc à l'Estragon Frais, <i>btlle de 50cl</i>	6,50€
Vinaigre d'Orléans de Vin Blanc au Jus d'Agrume, <i>btlle de 25cl</i>	4,50€
Vinaigre d'Orléans, de Vin Blanc aux Coquelicots Sauvages, <i>btlle de 25cl</i>	6,00€
♥ Vinaigre à la Pulpe de Fruit, <i>btlle de 50cl</i>	9,95€
<i>Au Choix 12 parfums : Figs de Solliès Pont, Framboise, Abricot, Cerise, Pêche, Tomate, Fruit de la Passion, Pomme Miel, Cassis, Carotte, Courgette, Poivron Rouge, Piment d'Espelette.</i>	
♥ Vinaigre Balsamique de Modène en Spray, <i>flacon de 25cl</i>	13,50€

### Les Sels d'Origine

Fleur de Sel de Madagascar à la Coriandre, <i>pot de 90g</i>	8,00€
♥ Fleur de Sel de Madagascar aux Epices Grillées, <i>pot de 90g</i>	8,00€
Fleur de Sel de Madagascar au Gingembre, <i>pot de 90g</i>	8,00€
Diamant de Sel de Cachemire aux Fleurs, <i>bocal de 250g</i>	8,50€
♥ Diamant de Sel du Cachemire et Sa Râpe, <i>sachet de 250g</i>	11,00€

Sel Palm Island Black Lava, Hawaï, <i>bocal de 290g</i>	<b>12,50€</b>
Sel d'Alae Rouge Fin, Hawaï, <i>bocal de 340g</i>	<b>9,00€</b>
<b>Les Fleurs de Sel de Guérande</b>	
Nature, <i>bocal de 350g</i>	<b>8,00€</b>
♥ Vanille (gousse), <i>bocal de 130g</i>	<b>9,00€</b>
Paprika Fumé, <i>bocal de 130g</i>	<b>8,00€</b>
Piment d'Espelette AOC, <i>bocal de 130g</i>	<b>8,00€</b>
Safran, <i>bocal de 130g</i>	<b>16,00€</b>
Aromates et Condiments, <i>bocal de 130g</i>	<b>6,00€</b>
Epices, <i>bocal de 130g</i>	<b>6,00€</b>
Poivres et Baies, <i>bocal de 130g</i>	<b>8,00€</b>
♥ Wasabi, <i>bocal de 130g</i>	<b>8,00€</b>
Ouessane (mélange d'algues), <i>bocal de 80g</i>	<b>3,00€</b>
<b>Les Sels Fins Aromatisés</b>	
Epices Tex - Mex (notes paprika, coriandre, cumin), <i>petit verre shot de 50g</i>	<b>3,95€</b>
Epices Jamaïcaines (épices relevées et citron vert), <i>petit verre shot de 50g</i>	<b>3,95€</b>
Gingembre - Thé Vert, <i>petit verre shot de 50g</i>	<b>3,95€</b>
♥ Citron Vert - Coriandre, <i>petit verre shot de 50g</i>	<b>3,95€</b>
Cactus - Piment Vert, <i>petit verre shot de 50g</i>	<b>4,90€</b>
Toscana (olives noires, basilic, tomate séchée), <i>petit verre shot de 50g</i>	<b>4,90€</b>
Provence (herbes aromatiques), <i>petit verre shot de 50g</i>	<b>4,90€</b>
Scandinavie (notes aneth, citron), <i>petit verre shot de 50g</i>	<b>4,90€</b>
Coffret 3 Sels « Dans l'Air du Temps », <i>3 verres shot de 50g</i>	<b>13,90€</b>
<i>Citron - Baies Roses, Gingembre - Thé Vert, Wasabi - Sésame Noir.</i>	
♥ Coffret 3 Sels « Zen Attitude », <i>3 verres shot 1x60g et 2x50g</i>	<b>15,90€</b>
<i>Bambou Impérial, Deux Coriandres, Shiitake - Lapsang Souchong</i>	
<b>Les Poivres</b>	
Poivre Blanc en Grains de Penja, <i>pot de 80g</i>	<b>8,50€</b>
Poivre Blanc en Grains Fumé de Penja, <i>pot de 60g</i>	<b>9,00€</b>
♥ Les 3 Poivres de Penja, <i>pot de 80g</i>	<b>9,00€</b>
Poivre Noir de Sarawak, <i>flacon de 60g</i>	<b>5,00€</b>
Poivre de Jamaïque May Pen, <i>pot de 50g</i>	<b>6,00€</b>
♥ Poivre Long de Java Indonésie, <i>pot de 60g</i>	<b>6,00€</b>
Poivre Vert De Penja Lyophilisé, <i>pot de 25g</i>	<b>9,00€</b>
<b>Les Epices Entières</b>	
Badiane Etoilée d'Accra, Ghana, <i>pot de 30g</i>	<b>5,00€</b>
Baies de Szechuan, <i>pot de 30g</i>	<b>6,50€</b>
Baies Roses de Curepipe, Ile Maurice, <i>pot de 35g</i>	<b>6,00€</b>
Cannelle Bâtons, <i>tube de 10g</i>	<b>3,50€</b>
Cardamome du Wategama, Sri Lanka, <i>pot de 40g</i>	<b>6,00€</b>
Citronnelle en Copeaux, <i>flacon de 30g</i>	<b>4,00€</b>
Clou de Girofle de Sofifi, Moluques, <i>pot de 60g</i>	<b>6,00€</b>
Cumin d'Alep, Syrie, <i>pot de 50g</i>	<b>5,50€</b>
♥ Fève Tonka de Guyane, <i>pot de 50g</i>	<b>8,50€</b>
Noix de Muscade et son Macis, Ceylan, <i>pot de 40g</i>	<b>6,00€</b>
Piment Enragé Entier, <i>flacon de 24g</i>	<b>4,00€</b>
Safran du Haut Atlas, Maroc, <i>pot de 1g</i>	<b>9,50€</b>

Sésame de Tyr, Liban, *pot de 80g* 5,50€

### Les Epices Moulues

Cannelle en Poudre, Ceylan, *pot de 40g* 5,50€

Curcuma en Poudre, *pot de 60g* 4,50€

Gingembre en Poudre, *pot de 60g* 5,00€

Paprika Fumé de Zitava, Slovaquie, *pot de 60g* 7,00€

♥ Piment d'Espelette en Poudre, *flacon de 45g* 6,50€

Wasabi en Poudre d'Hataka, Japon, *pot de 60g* 8,00€

### Les Mélanges d'Epices

Colombo de Terre de Haut, Les Saintes, *pot de 60g* 5,50€

Curry de Madras, Tamil Nadu, *pot de 60g* 5,50€

Massalé Mauritius Doux, *pot de 60g* 6,00€

Massalé Mauritius Pimenté, *pot de 60g* 6,00€

♥ Mélange du Trappeur de St Laurent, Québec, *pot de 70g* 8,50€

Mélange 5 Saveurs Créoles, Ile de la Réunion, *pot de 60g* 7,50€

Mélange 5 Epices de Cihzai, Chine, *pot de 60g* 5,50€

♥ Mélange Pain d'Epices de Colmar, France, *pot de 60g* 6,50€

Mélange Tandoori Massala de Madras, Inde, *pot de 60g* 5,50€

Raz El Hanout de Marrakech, Maroc, *pot de 60g* 6,50€

♥ Mélange à Salades, *verre bock de 50g* 5,95€

Mélange à Poissons, *verre bock de 30g* 5,95€

Mélange à Viandes, *verre bock de 40g* 5,95€

Mélange à Barbecue, *verre bock de 50g* 5,95€

Mélange à Fromages, *verre bock de 60g* 5,95€

♥ Mélange Tendance Thai (notes citronnelle), *verre bock de 50g* 5,95€

Mélange Récréation Créole (épices relevées, coco), *verre bock de 50g* 5,95€

Coffret « Carnivore », 3 bocks 17,90€

*Viandes, Tex - Mex Connexion (notes paprika, coriandre), Barbecue.*

Coffret « Légumes et Compagnie », 3 bocks 17,90€

*Inspiration Indienne (notes curry), Salade, Tendance Thai (notes citronnelle).*

### Les Algues Sèches

Wakamé sec en morceaux, sachet de 30g 4,50€

Laitue de Mer, sachet de 30g 4,50€

Herbes du Pêcheur (mélange d'algues), sachet de 50g 4,50€

### Les Moutardes

♥ Moutarde de Dijon Fallot, *pot en grès de 250g* 4,75€

Moutarde de Dijon en Grains au Vin Blanc, *pot en grès de 250g* 4,75€

Moutarde Poivre Vert Fallot, *bocal de 21cl* 1,80€

Moutarde Estragon Fallot, *bocal de 21cl* 1,80€

Moutarde au Cassis de Dijon au Vin Blanc Fallot, *bocal de 21cl* 2,50€

Moutarde de Dijon au Miel & Vinaigre Balsamique Fallot, *bocal de 21cl* 2,10€

Présentoir Bois 5 Bocaux de 10cl, Basilic, Pain D'Epices, Cassis, Noix, Vin Blanc 14,50€

Moutarde au Thym et à l'Ail, *bocal de 100g* 2,75€

Moutarde Fine au Chablis, *bocal de 390g* 5,95€

Moutarde Fine au Chablis et Truffes, *bocal de 90g* 5,95€

Moutarde Fine au Chablis, Girolles et Noix, <i>bocal de 90g</i>	<b>5,95€</b>
Moutarde d'Orléans Onctueuse, <i>pot de 200g</i>	<b>5,00€</b>
Moutarde d'Orléans aux Epices des Indes, <i>pot de 200g</i>	<b>5,50€</b>
Moutarde aux Olives Noires, <i>pot de 200g</i>	<b>5,40€</b>
Moutarde aux Herbes de Provence, <i>pot de 200g</i>	<b>5,40€</b>
Moutarde à la Ouessane (mélange d'algues), <i>pot de 210g</i>	<b>2,80€</b>
Moutarde à la Salicorne, <i>pot de 210g</i>	<b>2,80€</b>
Moutarde Océane à l'Ancienne et aux Algues, <i>pot de 110g</i>	<b>2,50€</b>
♥ Moutarde Tubissime (présentation tubes de gouache), <i>tube de 110g</i> <i>Miel et Curry, Piment d'Espelette, Truffe Blanche.</i>	<b>6,00€</b>

## Les Condiments

♥ Ketchup Bloody Mary Tubissime, <i>tube de 110g</i>	<b>6,75€</b>
Skoff (caviar de cornichons) Tubissime, <i>tube de 110g</i>	<b>6,75€</b>
Peperino (caviar de poivrons) Tubissime, <i>tube de 110g</i>	<b>6,75€</b>
♥ Truffonade (à base de champignons et de truffes), <i>verrine de 80g</i>	<b>13,80€</b>
Carpaccio de Truffe Noir d'Été, <i>bocal de 30g</i>	<b>17,40€</b>
Carpaccio de Truffe Blanche, <i>bocal de 30g</i>	<b>18,60€</b>

## Les Cornichons, Câpres, Petits Oignons et Salicornes

Cornichons Extra Fins « Façon Bourguignonne », <i>bocal de 37cl</i>	<b>3,10€</b>
Petits Oignons Blancs, <i>bocal de 21cl</i>	<b>2,40€</b>
Câpres, <i>bocal de 10cl</i>	<b>2,45€</b>
Salicornes au Vinaigre, <i>bocal de 450g</i>	<b>6,30€</b>

## Les Sucres

Vanille, <i>sachet raphia nature 250g</i>	<b>7,70€</b>
Chocolat, <i>sachet raphia brun 250g</i>	<b>5,90€</b>
Citron Vert, <i>sachet raphia vert 250g</i>	<b>5,90€</b>
Bergamote, <i>sachet raphia jaune 250g</i>	<b>5,90€</b>
Barbapapa, <i>sachet raphia rose 250g</i>	<b>6,80€</b>
Pomme d'Amour, <i>sachet raphia rouge 250g</i>	<b>6,80€</b>
Guimauve, <i>sachet raphia bleu 250g</i>	<b>6,80€</b>
Coquelicot, <i>sachet raphia rouge 250g</i>	<b>5,90€</b>
Fleur d'Oranger, <i>sachet raphia safran 250g</i>	<b>5,90€</b>
Cranberries, <i>sachet raphia rouge 250g</i>	<b>5,90€</b>
Saveur de Noël, Sucre aux Epices Douces, <i>bidon de 250g</i>	<b>6,50€</b>
Eclats de Sucre Roux Nature en Poudre, <i>bidon de 250g</i>	<b>4,50€</b>
Eclats de Sucre Roux à la Cannelle en Poudre, <i>bidon de 250g</i>	<b>5,00€</b>
Eclats de Sucre Roux au Gingembre en Poudre, <i>bidon de 250g</i>	<b>5,00€</b>
Eclats de Sucre Roux à la Vanille en Poudre, <i>bidon de 250g</i>	<b>7,00€</b>
♥ Coffret Bois 3 Sucres D'Origine, <i>3 pots de 200g</i> <i>Blond de Madagascar, Muscovado, Demerara.</i>	<b>16,50€</b>
Coffret Bois Découverte 7 Sucres, <i>7 pots de 85g</i> <i>Vanille, Cannelle, Orange, Citron, Coco, Gingembre, Diabolo (poivre sichuan, poivre noir, piment).</i>	<b>16,50€</b>
Coffret Bois 3 Sucres Fleurs, <i>3 pots de 85g</i> <i>Rose, Violette, Lavande.</i>	<b>10,90€</b>
♥ Coffret Cristal 3 Sucres Duos Extravagants, <i>3 bocks de 100g</i> <i>Chocolat – Orange, Vanille – Fraise des Bois, Violette – Thé Vert.</i>	<b>19,90€</b>
Pain de Sucre Naturel de Bolivie et son Econome, <i>sachet de 450g</i>	<b>11,00€</b>

## Les Aides Culinaires

Eau de Fleur d'Oranger d'Hammamet, Tunisie, <i>flacon de 100ml</i>	<b>5,50€</b>
Florale (mélange de fleurs et fruits lyophilisés) à la Merise d'Aryamoun, Egypte, <i>flacon de 70g</i>	<b>7,00€</b>
Florale à la Bigarade d'Aryamoun, Egypte, <i>flacon de 70g</i>	<b>7,00€</b>
Florale à la Pomme Reinette d'Aryamoun, <i>flacon de 70g</i>	<b>7,00€</b>
Saveur d'Enfance, Pralin, <i>bidon de 250g</i>	<b>7,50€</b>

## Préparations pour Rhum Arrangé

Mélange Antilles (notes agrumes, vanille), <i>verre à cocktail, dose pour un litre</i>	<b>6,50€</b>
Mélange Zouk (notes fruits exotiques), <i>verre à cocktail, dose pour un litre</i>	<b>6,50€</b>
♥ Mélange Torride (notes cannelle, gingembre), <i>verre à cocktail, dose pour un litre</i>	<b>6,50€</b>
Mélange Martinique (notes piment), <i>verre à cocktail, dose pour un litre</i>	<b>6,50€</b>

## Préparations pour Vins et Cocktails

Recette Vin d'Eté (gingembre, citron vert, menthe), <i>verre à cocktail, dose pour un litre</i>	<b>7,90€</b>
Mélange Mojito (menthe, citron vert), <i>verre à cocktail, dose pour un litre</i>	<b>7,90€</b>
Hypocras (rose, miel, épices douces), <i>verre à cocktail, dose pour un litre</i>	<b>7,90€</b>
♥ Vin Chaud (agrumes, épices), <i>verre à cocktail, dose pour un litre</i>	<b>7,90€</b>

## Apéritif, Pique – Nique et Grignotage

### **Les Chips et Biscuits Apéritifs**

Pétales de Tapenade Verte, <i>barquette de 35g</i>	4,50€
♥ Pétales de Tapenade Noire, <i>barquette de 35g</i>	4,50€

### **Les Terrines, Rillettes, Mousses,... à Base de Poissons**

Rillettes d'Huîtres, <i>verrine de 90g</i>	10,50€
Rillettes de Thon Poivre Vert, <i>verrine de 140g</i>	4,00€
Rillettes de Thon Fumé, <i>verrine de 140g</i>	4,00€
Rillettes de Thon au Citron, <i>verrine de 140g</i>	4,00€
♥ Rillettes de Thon Rouge au Basilic, <i>verrine de 140g</i>	4,00€
Rillettes de Thon aux Algues, <i>verrine de 90g</i>	3,50€
Rillettes de Requin, <i>verrine de 140g</i>	4,00€
Rillettes d'Espadon, <i>verrine de 140g</i>	4,50€
Rillettes de Truite, <i>verrine de 200g</i>	6,00€
Rillettes de St Jacques, <i>bocal de 80g</i>	5,40€
Pâté d'Huîtres, <i>verrine de 200g</i>	9,50€
Tapenade de Foie de Lotte, <i>verrine de 140g</i>	4,00€
Terrine de Truite Fumée, <i>verrine de 140g</i>	6,30€
Terrine d'Etrilles, <i>verrine de 140g</i>	4,00€
Terrine à l'Araignée, <i>verrine de 140g</i>	4,00€
Terrine de Langoustine, <i>verrine de 140g</i>	4,50€
♥ Terrine d'Esturgeon et Esturgeon Fumé, <i>verrine de 90g</i>	6,50€
Terrine d'Esturgeon et Poivre Vert, <i>verrine de 90g</i>	6,00€
Terrine d'Esturgeon et Algues de Bretagne, <i>verrine de 90g</i>	6,00€
Terrine d'Esturgeon et Truffonade, <i>verrine de 90g</i>	6,50€
Lamelles de Thon Rouge, <i>verrine de 140g</i>	9,80€
Maquereaux Marinés aux Algues, <i>verrine de 115g</i>	3,50€
Sardines « La Primeur », <i>boîte de 115g</i>	3,50€
♥ Sardines « La Millésimée 2006 », <i>boîte de 115g</i>	3,50€
Sardines Huile d'Olive Citron, <i>boîte de 115g</i>	3,20€
Sardines Huile d'Olive Piment Aromates, <i>boîte de 115g</i>	3,20€
Sardines aux Algues, <i>verrine de 115g</i>	3,50€
Sardines à Poêler au Beurre de Baratte, <i>boîte de 115g</i>	3,70€
Mini Sardines à l'Huile, <i>boîte de 170g</i>	6,60€

### **Les Terrines, Rillettes, Pâtés,... à Base de Viande**

Terrine de Cerf Nature, <i>verrine de 200g</i>	6,70€
Terrine de Cerf aux Champignons, <i>verrine de 200g</i>	6,90€
Terrine de Savoie aux Myrtilles, <i>verrine de 240g</i>	8,80€
Terrine de Savoie au Génépi, <i>verrine de 240g</i>	8,80€
Terrine de Campagne au Poivre Vert, <i>verrine de 270g</i>	6,25€
Terrine de Porc à la Mirabelle, <i>verrine de 200g</i>	5,60€
Terrine de Lapin au Calvados, <i>verrine de 270g</i>	9,95€
Terrine de Lapin aux Quetsches, <i>verrine de 200g</i>	6,10€
♥ Terrine d'Agneau de Pré Salé, <i>verrine de 270g</i>	10,80€
Terrine de Canard aux Griottes, <i>verrine de 200g</i>	6,20€

♥ Terrine d'Escargots à la Persillade, <i>verrine de 180g</i>	6,20€
♥ Terrine de Grenouilles à l'Auxerrois, <i>verrine de 180g</i>	6,20€
Terrine au Brie de Meaux AOC et Noix, <i>verrine de 180g</i>	6,20€
Terrine au Brie de Meaux AOC et Truffes, <i>verrine de 180g</i>	6,20€
Pâté Basque au Piment d'Espelette, <i>verrine de 180g</i>	3,20€
Pâté de Canard d'Amiens, <i>verrine de 270g</i>	10,80€
Rillettes de Porc aux Griottes, <i>verrine de 200g</i>	5,90€
Rillettes de Cerf à la Graisse de Canard, <i>verrine de 200g</i>	7,40€
Rillettes de Lapin, <i>verrine de 250g</i>	9,95€
♥ Rillettes de Poule (garanti sans porc), <i>verrine de 250g</i>	8,10€

### **Les Olives, Crèmes de Légumes, Tapenades, ...**

Petites Olives « Cailletier », <i>bocal de 480g</i>	9,40€
Olives Noires à l'Huile, <i>bocal de 480g</i>	9,00€
♥ Olives Vertes Picholines de Provence, <i>bocal de 450g</i>	9,40€
Caviar de Tomates Séchées, <i>verrine de 80g</i>	3,30€
♥ Caviar d'Aubergines, <i>pot de 85g</i>	3,30€
Artichauts à l'Huile, <i>pot de 280g</i>	8,60€
Tomate Pistou, <i>pot de 180g</i>	5,80€
<i>Tomate, Basilic, Ail, Fromage, Pignons...</i>	
Anchoïade, <i>verrine de 90g</i>	3,30€
Véritable Rouille, <i>bocal de 135g</i>	7,50€
Tapenade, <i>verrine de 90g</i>	2,40€
Oliveade (purée d'olive, anchois, thon, basilic), <i>verrine de 85g</i>	3,30€
Pâte Olive/Fenouil/Aneth, <i>bocal de 100g</i>	5,90€
Crème de Tomate Verte/Basilic, <i>bocal de 100g</i>	5,90€
Crème de Topinambour/Agrumes, <i>bocal de 100g</i>	5,90€
Crème de Poivron Rouge/Amande, <i>bocal de 100g</i>	5,90€
Crème d'Artichaut Sauvage, <i>bocal de 100g</i>	6,90€
Crème d'Amande Blanchie, <i>bocal de 100g</i>	5,60€
Crème de Cacahuète, <i>bocal de 100g</i>	4,00€

### **Les « Tapas »**

Huîtres Piquantes, <i>verrine de 90g</i>	10,50€
Salade de Moules, <i>verrine de 190g</i>	6,40€
Salade d'Escargots Ail des Ours et Citron Confit, <i>verrine de 90g</i>	8,20€
Salade d'Escargots Amandes et Roquette, <i>verrine de 90g</i>	8,20€
Salade d'Escargots Tomate et Ail, <i>verrine de 90g</i>	8,20€
Ail Confit à l'Olive Noire, <i>bocal de 80g</i>	7,95€
Ail Confit au Piment d'Espelette, <i>bocal de 80g</i>	7,95€

### **Les Kits à Pique – Nique**

♥ La Trousse de Secours du Gourmet	12,00€
<i>Kit contenant les ingrédients essentiels pour l'assaisonnement, une huile d'olive d'Andalousie, un vinaigre balsamique de Modène, un ketchup bloody mary, une moutarde de Dijon, une fleur de sel de Guérande, un poivre noir de Malaisie (en petits contenants).</i>	

## C'est Tout Prêt !

### **Soupes de la Mer**

♥ Soupe de Poissons, <i>btlle 1L</i>	<b>7,00€</b>
Velouté de Truite à la Tomate, <i>btlle de 50cl</i>	<b>6,00€</b>
Velouté de Truite aux Légumes, <i>btlle de 50cl</i>	<b>6,00€</b>
Soupe de Tourteaux, <i>btlle de 80cl</i>	<b>7,50€</b>
Soupe de Poissons aux Algues, <i>boîte métal de 425ml</i>	<b>3,50€</b>
Crème de Moules, <i>btlle de 800g</i>	<b>10,80€</b>
Soupe Gauloise aux Escargots et Orties Sauvages, <i>bocal de 450g</i>	<b>7,90€</b>
Velouté d'Ail et Escargots, <i>bocal de 450g</i>	<b>7,90€</b>

### **Plats Cuisinés à Base de Poisson**

Cassoulet de la Mer, <i>bocal de 750g</i>	<b>10,90€</b>
Couscous de la Mer, <i>bocal de 750g</i>	<b>11,60€</b>
Confit de Truite à l'Estragon, <i>bocal de 400g</i>	<b>9,50€</b>
Axoa de Truite, <i>bocal de 400g</i>	<b>9,50€</b>
Chipirons à l'Encre, <i>bocal de 400g</i>	<b>9,90€</b>
♥ Piquillos Farcis à la Morue, <i>bocal de 400g</i>	<b>7,50€</b>
Choucroute d'Esturgeon, <i>bocal de 400g</i>	<b>12,50€</b>
Blanquette de Saint Jacques et Girolles, <i>bocal de 400g</i>	<b>11,50€</b>
Brandade de Morue aux Olives, <i>bocal de 400g</i>	<b>8,90€</b>

### **Plats Cuisinés à Base de Viande**

Sauté d'Escargots aux Girolles et Vin Jaune, <i>bocal de 280g</i>	<b>17,50€</b>
Matelote d'Escargots à l'Arbois Pupillin, <i>bocal de 280g</i>	<b>14,50€</b>
Escargots à la Crème d'Ail des Ours, <i>bocal de 280g</i>	<b>14,00€</b>
Escargots au Cresson et Crème d'Absinthe, <i>bocal de 280g</i>	<b>11,90€</b>
Poulet Basquaise, <i>bocal de 900g</i>	<b>13,00€</b>
Blanquette de Veau, <i>bocal de 900g</i>	<b>15,40€</b>
Carbonade Flamande, <i>bocal de 900g</i>	<b>15,10€</b>
Tripes de Bœuf, <i>bocal de 700g</i>	<b>13,30€</b>
♥ Agneau à la Salicorne, <i>bocal de 900g</i>	<b>15,10€</b>
Agneau au Citron Confit, <i>bocal de 950g</i>	<b>17,00€</b>
Pot Je Vlees à la Bière, <i>bocal de 450g</i>	<b>13,70€</b>
Fricassée de Porc Mirabelles et Pleurotes, <i>bocal de 400g</i>	<b>8,50€</b>
Civet de Porc à la Bière d'Argonne, <i>bocal de 400g</i>	<b>8,50€</b>
♥ Poitrine de Cerf Farcie Sauce aux Mousserons, <i>bocal de 450g</i>	<b>12,50€</b>
Choucroute de Cerf à la Bière, <i>bocal de 750g</i>	<b>22,50€</b>
Civet de Cerf Forestier, <i>bocal de 660g</i>	<b>16,30€</b>
Civet de Cerf aux Airelles, <i>bocal de 900g</i>	<b>25,20€</b>
Axoa de Veau, <i>bocal de 400g</i>	<b>9,70€</b>
♥ Garbure à l'Ancienne, <i>bocal de 750g</i>	<b>7,80€</b>
Pipérade au Jambon de Bayonne, <i>bocal de 400g</i>	<b>4,90€</b>
♥ Cassoulet aux Haricots Tarbais et Confits d'Oie, <i>bocal de 780g</i>	<b>15,20€</b>
Lentilles du Puy au Confit d'Oie, <i>bocal de 750g</i>	<b>9,75€</b>
2 Cuisses de Canard Confites, <i>boîte de 800g</i>	<b>12,50€</b>
5 Manchons de Canard Confits, <i>boîte de 800g</i>	<b>8,90€</b>

5 Gésiers de Canard Confits, <i>boîte de 400g</i>	<b>9,75€</b>
Cou de Canard Farci, <i>boîte de 400g</i>	<b>13,10€</b>
Diots Savoyards Cuisinés à l'Ancienne, <i>bocal de 780g</i>	<b>16,70€</b>
Diots Savoyards Cuisinés aux Crozets, <i>bocal de 780g</i>	<b>16,70€</b>
Fricacha de Caïon (fricassée de cochon), <i>bocal de 780g</i>	<b>16,70€</b>
♥ Véritable Tartiflette Savoyarde au Reblochon, <i>bocal de 780g</i>	<b>16,70€</b>

### Les Sauces

Pâte d'Ail, <i>pot de 85g</i>	<b>3,30€</b>
Pistou, <i>verrine de 85g</i>	<b>3,30€</b>
Pistou Doux, <i>bocal de 100g</i>	<b>7,80€</b>
Pesto (basilic, ail, fromage, pignons), <i>verrine de 80g</i>	<b>3,30€</b>
Crème d'Ail et Gingembre, Ile Maurice, <i>verrine de 100g</i>	<b>5,50€</b>
Crème de Piment Rouge, Ile Maurice, <i>verrine de 100g</i>	<b>4,50€</b>
Crème de Piment des Oiseaux, <i>verrine de 95g</i>	<b>6,50€</b>
Crème de Curry de Madras d'Inde, <i>verrine de 100g</i>	<b>6,00€</b>
Crème de Tandoori de Madras d'Inde, <i>verrine de 100g</i>	<b>6,00€</b>

### Les Confits et Chutneys

♥ Confit d'Endives, <i>bocal de 200g</i>	<b>5,20€</b>
Confit de Fenouil au Thym, <i>bocal de 220g</i>	<b>3,50€</b>
Confit de Tomate Verte au Piment d'Espelette, <i>bocal de 220g</i>	<b>3,50€</b>
Confit d'Oignons au Naturel, <i>bocal de 146g</i>	<b>8,80€</b>
Confit d'Oignons aux Griottes, <i>bocal de 160g</i>	<b>8,80€</b>
Confit de Figue au Poivre de Penja, <i>verrine de 90g</i>	<b>5,00€</b>
Confit de Mangue au Poivre de Penja, <i>verrine de 90g</i>	<b>5,00€</b>
Confit de Poire au Poivre de Penja, <i>verrine de 90g</i>	<b>5,00€</b>
♥ Figues Confites Spécial Foie Gras, <i>bocal de 180g</i>	<b>8,80€</b>
Citrons Confits, <i>bocal de 150g</i>	<b>7,95€</b>
Confiture Extra de Figue au Laurier, <i>bocal de 270g</i>	<b>6,90€</b>
Confiture Extra de Figue – Orange – Pignon, <i>bocal de 270g</i>	<b>6,90€</b>
Chutney aux 3 Agrumes, Coco et Gingembre, <i>bocal de 220g</i>	<b>3,50€</b>

### Les Pâtes

Pâtes aux Germes de Blé et Olives, <i>sachet de 250g</i>	<b>5,60€</b>
Pâtes aux Germes de Blé et Noir de Sépia, <i>sachet de 250g</i>	<b>5,60€</b>
Pâtes aux Germes de Blé et Truffe, <i>sachet de 250g</i>	<b>6,40€</b>

### Les Riz

Risotto aux Cèpes, <i>sachet de 250g</i>	<b>5,80€</b>
Risotto aux Artichauts, <i>sachet de 250g</i>	<b>5,80€</b>

## Jours de Fête

### **Le Foie Gras**

♥ Foie Gras de Canard Entier, bocal de 180g	<b>29,60€</b>
Foie Gras de Canard Entier, bocal de 320g	<b>48,80€</b>
Foie Frais de Canard Gras, Catégorie Extra	<b>65,00€/kg</b>
<i>Sur demande particulière, frais de port d'acheminement en supplément.</i>	

### **Le Caviar**

30g	<b>49,95€</b>
50g	<b>78,00€</b>
100g	<b>145,00€</b>
125g	<b>175,00€</b>
200g	<b>280,00€</b>
250g	<b>350,00€</b>
500g	<b>700,00€</b>
1000g	<b>1400,00€</b>

*Pour toute commande de caviar il sera possible de commander les produits suivants :*

Esturgeon Fumé, plaque de 100g	<b>9,50€</b>
Œufs de Saumon, verrine de 100g	<b>12,50€</b>
Sachet de 4 Blinis, diam 11,5cm	<b>4,50€</b>
Sachet de 16 Mini Blinis, diam 5,5cm	<b>5,40€</b>

## Les Petits Plaisirs de Tous les Moments

### **Les Biscuits**

Sablés au Beurre Nature, <i>sachet de 200g</i>	<b>5,70€</b>
Sablés au Beurre et Pépites de Chocolat, <i>sachet de 200g</i>	<b>5,70€</b>
Amandiers de Bouzigues (Croquets), <i>sachet de 150g</i>	<b>4,50€</b>
♥ Véritables Montécaos, <i>sachet de 150g</i>	<b>4,50€</b>
Pavois de Frontignan, <i>sachet de 150g</i>	<b>4,50€</b>
Zezettes de Sète, <i>sachet de 150g</i>	<b>4,50€</b>
♥ Zézettes de Sète Boîte Fer Ancienne, <i>200g</i>	<b>6,80€</b>
Mélange Saveurs Gourmandes (caramel, vanille, noisette, chocolat), <i>sachet de 300g</i>	<b>7,80€</b>

### **Le Pain d'Épices**

6 Nonnettes Abricot, <i>rouleau de 170g</i>	<b>5,50€</b>
6 Nonnettes Framboise, <i>rouleau de 170g</i>	<b>6,50€</b>
25 Glacés Mince Assortis, <i>sachet de 390g</i>	<b>10,00€</b>
Demi - bande Fourrée Orange, <i>350g</i>	<b>8,75€</b>
Fourré Orange Enrobé Chocolat, <i>pavé de 320g</i>	<b>13,50€</b>
12 Mignonnettes Abricot, <i>boîte de 210g</i>	<b>8,00€</b>
10 Cœurs Glacés, <i>sachet de 120g</i>	<b>6,00€</b>
Bande aux Amandes, <i>250g</i>	<b>6,75€</b>

### **Les Babas**

♥ Baba au Rhum, <i>bocal de 340ml</i>	<b>10,40€</b>
Baba au Limoncello, <i>bocal de 340ml</i>	<b>10,40€</b>
Baba au Grand Marnier, <i>bocal de 340ml</i>	<b>11,70€</b>

### **Les Desserts**

Cannelé à l'Armagnac, <i>bocal de 260g</i>	<b>6,75€</b>
Crêpe Dentelle Suzette, <i>bocal de 270g</i>	<b>6,50€</b>

### **Les Tablettes de Chocolat**

Noir Vivacity Café, 80g	<b>3,50€</b>
Noir Eternity Cassis, 80g	<b>3,50€</b>
Noir Young Cerise, 80g	<b>3,50€</b>
Noir Digest Citron, 80g	<b>3,50€</b>
Noir Sexy Gingembre, 80g	<b>3,50€</b>
Noir Pink Poivre Rose, 80g	<b>3,50€</b>
Noir Pleasure, 80g	<b>3,50€</b>
Noir Alpha Piment, 80g	<b>3,50€</b>
Noir Alpha Thym, 80g	<b>3,50€</b>
Lait Bikini Abricot, 80g	<b>3,50€</b>
Lait Cocoon Cannelle, 80g	<b>3,50€</b>
Lait Tranquility Lavande, 80g	<b>3,50€</b>
Lait Serenity Orange, 80g	<b>3,50€</b>
Boîte d'Assortiment de Napolitains, 27x9g	<b>12,50€</b>

## Les Chocolats

Assortiment Chocolat, <i>ballotin argent de 115g</i>	<b>15,40€</b>
Assortiment Chocolat, <i>ballotin argent de 230g</i>	<b>21,90€</b>
Assortiment Chocolat, <i>ballotin argent de 450g</i>	<b>36,40€</b>
Ballotin Coussins de Lyon, <i>350g</i>	<b>17,00€</b>
<i>Ganache de chocolat sertie de pâte d'amande candie au curaçao.</i>	
Ballotin Quenelles de Lyon, <i>220g</i>	<b>12,50€</b>
<i>Praliné recouvert d'un mince nappage de chocolat blanc.</i>	
Etui Sarments au Vieux Marc du Beaujolais, <i>200g</i>	<b>14,50€</b>
<i>Chocolat et Vieux Marc.</i>	
Assortiment Gourmandises Lyonnaises, <i>sachet de 300g</i>	<b>14,80€</b>
♥ Quernons d'Ardoise, <i>tube de 150g</i>	<b>10,90€</b>
<i>Nougatine caramélisée aux amandes et aux noisettes, enrobée de chocolat bleu imitant dans sa forme et sa couleur les ardoises qui couvrent les maisons de la ville d'Angers.</i>	
Quernons d'Ardoise, <i>boîte ronde fer de 200g</i>	<b>15,75€</b>
♥ Véritables Praslines de Montargis, <i>boîte fer ronde 125g</i>	<b>10,50€</b>
♥ Chokothé, <i>étui de 100g</i>	<b>13,30€</b>
<i>Gingembre doux enrobé de chocolat au thé broyé.</i>	
XXL (carré de gros bonbon de chocolat) Praliné Lait, <i>115g</i>	<b>9,40€</b>
XXL Gianduja Lait, <i>115g</i>	<b>9,40€</b>
XXL Palet Lait, <i>155g</i>	<b>9,40€</b>
XXL Praliné Riz Lait, <i>115g</i>	<b>9,40€</b>
XXL Praliné Fondant, <i>115g</i>	<b>9,40€</b>
XXL Ganache Framboise, <i>115g</i>	<b>9,40€</b>
XXL Pâte d'Amande Pistache Sicile, <i>115g</i>	<b>9,40€</b>
XXL Palet Or, <i>115g</i>	<b>9,40€</b>
XXL Pâte d'Amande Noix de Coco Blancos, <i>115g</i>	<b>9,40€</b>
9 Chococabas de Friandises Assorties, <i>65g x 9</i>	<b>55,80€</b>
9 Capsules de Friandises Assorties, <i>12g x 9</i>	<b>21,60€</b>
Boîte de 6 Sardines en Chocolat	<b>5,00€</b>

## Les Cacaotines

♥ Cacaotine Chocolat – Gingembre, <i>bourse raphia vert 250g</i>	<b>14,20€</b>
<i>Fève de cacao enrobée de chocolat et de gingembre.</i>	
Cacaotine Chocolat – Piment, <i>bourse raphia rouge 250g</i>	<b>14,20€</b>
<i>Fève de cacao enrobée de chocolat et de piment.</i>	
Cacaotine Chocolat Blanc – Thé Vert Matcha, <i>bonbonnière paille vert clair 250g</i>	<b>13,90€</b>
<i>Fève de cacao enrobée de chocolat blanc et de thé vert Matcha.</i>	
Cacaotine de Noël, <i>bonbonnière paille rouge 250g</i>	<b>14,90€</b>
<i>Fève de cacao enrobée de chocolat, de zestes d'orange et de cannelle.</i>	

## Les Fondues au Chocolat

♥ Fondue Noir Amer, <i>tube de 300g</i>	<b>14,90€</b>
Fondue Blanc Ivoire, <i>tube de 300g</i>	<b>14,90€</b>
Fondue Noir Orange, <i>tube de 300g</i>	<b>14,90€</b>
Fondue Noir Noisette, <i>tube de 300g</i>	<b>14,90€</b>
Fondue Lait Caramel, <i>tube de 300g</i>	<b>14,90€</b>
Boîte de 5 Minis Fondues Assorties, <i>verres de 45g x 5</i>	<b>24,90€</b>

### **Les Pâtes de Fruits**

Etui Fruits de Lyon (pâtes de fruits assorties), 250g **11,80€**

### **Les Nougats**

Nougat Blanc Tendre de Provence, 100g **4,90€**

Nougat Noir Tendre de Provence, 100g **5,20€**

### **Les Calissons d'Aix**

Boîte Losange Calissons d'Aix, 160g **11,00€**

Boîte Losange Calissons d'Aix, 260g **13,50€**

Boîte Cœur Blanche Calinous (petit calisson), 75g **10,50€**

### **Les Caramels**

Sachet 22 Barres de Caramel à la Fleur de Sel (type carambar), 140g **4,00€**

Sachet Bonbons Caramels Durs à la Crème, 200g **4,50€**

Pot La Laitière de Bonbons Caramels Durs à la Crème, 65g **5,00€**

Sachet Bonbons Caramels Fourrés à la Confiture de Lait de Bretagne, 200g **6,00€**

Boîte « Camembert » Bonbons Caramels Fourrés  
à la Confiture de Lait de Bretagne, 100g **4,50€**

Sachet Caramel au Beurre Salé à la Fleur de Sel, 200g **5,50€**

♥ Pot en Fer Caramel au Beurre Salé à la Fleur de Sel, 75g **6,00€**

### **Les Bonbons**

Boules de Miel, sachet de 250g **5,85€**

Anis de Flavigny Anis, boîte ovalde de 50g **1,90€**

Anis de Flavigny Menthe, boîte ovale de 50g **1,90€**

Anis de Flavigny Oranger, boîte ovale de 50g **1,90€**

Anis de Flavigny Réglisse, boîte ovale de 50g **1,90€**

Anis de Flavigny Rose, boîte ovale de 50g **1,90€**

Anis de Flavigny Violette, boîte ovale de 50g **1,90€**

Berlingots Menthe, boîte fer ronde 250g **5,80€**

Berlingots Assortis, boîte fer ronde 250g **5,80€**

## Au Petit Déjeuner, au Goûter, à Votre Guise

### **Les Thés (sachets de 100g)**

#### **Les Grandes Origines**

##### **Thé Blancs**

Paï Mu Tan – Chine **7,50€**

*Du nom de la pivoine blanche, ce thé blanc de la province de Fujian est cueilli à la main, uniquement au printemps. Il est composé du bourgeon terminal et de deux jeunes pousses.*

##### **Thé Verts**

Lung Ching BIO – Chine **10,00€**

*Seuls une feuille et le bourgeon sont cueillies pour ce thé vert très aromatique qui donne une infusion fruitée, très longue en bouche. Il est également appelé « Puits du Dragon ».*

♥ Sencha Natural Leaf – Japon **5,00€**

*Il est couramment appelé au Japon « thé de l'hospitalité ». C'est un thé vert riche en vitamine C.*

Genmaïcha – Japon **5,00€**

*Thé vert Bancha agrémenté de riz torréfié et de maïs soufflé. Une spécialité japonaise surprenante et harmonieuse qui se déguste chaude ou glacée.*

##### **Thé Noirs**

Darjeeling FOP Bannockburn SF – Inde **5,90€**

*Provenant des contreforts de l'Himalaya, ce Second Flush léger peut être consommé à toute heure de la journée.*

Népal GFOP Antu Valley – Népal **6,30€**

*Thé assez proche du thé noir de Darjeeling, avec un arôme plus fleuri.*

♥ Yunnan d'Or BIO – Chine **11,00€**

*Thé noir donnant une liqueur corsée sans amertume, très longue en bouche.*

##### **Thé Fumés**

Chine Pointes Blanches – Chine **4,10€**

*Mélange des meilleurs FOP et Souchong de Chine légèrement fumés, agrémentés de pointes blanches.*

##### **Mélanges Classiques**

English Breakfast – Inde et Ceylan **3,90€**

*Alliance classique de Ceylan, Darjeeling et Assam pour ceux qui se lèvent tôt !*

##### **Les Thés Aromatisés**

###### **Sur Thé Vert**

Naïvethé **4,00€**

*Thé vert Sencha aux arômes de fruits de la passion, de pêche de vigne et de fraise des bois.*

Créativithé **3,90€**

*Thé vert Sencha aux arômes épicés (poivre et gingembre) adoucis de touches fruitées (mangue, citron vert, noix de coco)*

Menthe **3,90€**

*Thé vert aromatisé à la menthe. Une tasse lumineuse et rafraîchissante.*

Vietnam Lotus OP **4,30€**

*Sa feuille légèrement roulée donne une infusion claire et douce, avec une note légère de fleur de lotus.*

###### **Sur Thé Noir**

Earl Grey **4,40€**

*Composé de thés de belle qualité (Keemun) et parsemé de pointes blanches, il enchante les amateurs grâce à la fine bergamote de Calabre. Il est également parsemé de fleurs de bleuet et d'hélianthe.*

Gouthé **3,90€**

*Mélange de thés de Chine et Ceylan aux arômes de chocolat, noisette, orange sanguine et amande.*

Lucidithé **3,90€**

*Mélange de thés de Chine et Ceylan aux arômes de goyave, kiwi, mangue et maracuja.*

Obscurithé **3,90€**

*Thés de Chine et de Ceylan aux arômes de fruits noirs : cassis, mûre sauvage et myrtille. Original et acidulé, un délice !*

Festivithé 4,50€

*Thé noir de Chine aux épices : gingembre, cannelle, vanille, marasquin, clous de girofle agrémenté de fleurs, morceaux de fruits exotiques et écorces d'agrumes. Un thé de Noël enchanteur.*

Homogénéithé 3,80€

*Mélange de thés de Chine et Ceylan aux arômes de fraise, framboise, cerise et groseille.*

Invithé 3,90€

*Assam CBOP à l'arôme de crème, succulent.*

### **Les Thés avec Eclats**

#### **Sur Thé Vert**

Jovialithé 4,20€

*Thé vert Sencha avec des morceaux de papaye, d'ananas, de fraise, de framboise, des raisins secs et parsemé de pétales de roses. Une note dominante de cerise et framboise vanillées.*

♥ Lacthé 4,10€

*Thé vert Sencha aux arômes de cerise agrémenté de cristaux de yaourt et de morceaux de cerises.*

#### **Sur Thé Noir**

Nougat 4,40€

*Thé noir agrémenté de morceaux de nougat belge. Une véritable tentation au goût de nougat avec une pointe d'amande.*

♥ Timidithé 4,10€

*Des petits cœurs roses dispersés dans ce thé délicieusement aromatisé pêche et cerise, pour lui déclaré sa flamme...*

### **Les Fleurs de Thé**

Pont des Amoureux 3,00€/pce

*Le pont des amoureux est un thé blanc au jasmin au goût frais alliant subtilement la délicatesse de la fleur de lys aux notes ensorcelantes du jasmin.*

Candy Snow 3,00€/pce

*Une véritable feu d'artifice : l'éclosion de la fleur de thé fait apparaître une nuée de fleurs blanches... Thé blanc composé de fleurs de lys, d'osmanthus et de minuscules fleurs blanches typiques d'Asie. Délice gourmand au parfum sucré qui n'est pas sans rappeler le fruit du longan.*

Flocons de Neige 3,00€/pce

*Thé blanc alliant fleurs de souci et Fo Shou également appelé « main du bonheur ».*

### **Les Rooibos (sachet de 100g)**

Rooibos Nature BIO 4,10€

*Boisson nationale d'Afrique du Sud au goût doux et chaud.*

Rooibos Menthe BIO 4,40€

*Ce délicieux mélange de rooibos et de menthe séduit par sa saveur onctueuse soulignée d'une note fraîche de menthe.*

Rooibos Carnaval à Rio 4,10€

*Des morceaux d'ananas, de papaye, de mangue, d'orange, de kiwi, de maracuja, un carnaval de fruits pour ce rooibos au goût de passion.*

Rooibos Bonne Humeur 4,10€

*Une explosion de saveurs pour ce rooibos parsemé de raisins secs, morceaux de papaye, d'ananas, de fraise, de framboise et d'une pointe de vanille.*

### **Les Infusions (sachet de 100g)**

#### **Les Plantes à Infuser**

Mélange de Plante Equilibre 3,50€

*Mélange d'églantier, sauge, mélisse, fleurs d'oranger et zestes d'oranges, renforcés par des arômes de poire et de mandarine. Excellent contre le stress.*

Mélange de Plantes Gourmandise 4,00€

*Citron, gingembre et ginseng sont la base de ce mélange que l'on dit aphrodisiaque !*

Mélange de Plantes Remède de Mamie 4,00€

*Le romarin prime dans ce mélange aux vertus digestives avec menthe, réglisse, anis, cannelle, thym, sauge et basilic.*

### **Le Maté**

Maté Vert **3,00€**

Maté Torréfié **3,00€**

### **Les Infusions de Fruits**

Amaretto **4,00€**

*Association de morceaux de pomme, d'hibiscus, de fleurs de rose, d'amaretto, de zestes d'orange, de morceaux de massepain, d'amandes et de raisins secs.*

Bonne Humeur **4,00€**

*Faites le plein de bonne humeur avec ce mélange d'hibiscus, de morceaux de pomme, de papaye, d'ananas, de fraise, de framboise, des raisins secs, des écorces d'orange et des fleurs de roses.*

♥ Pain d'Épices **4,00€**

*Des morceaux de pomme, de massepain, de l'hibiscus, des bourgeons de rose, des ours en bonbon, des ronds en chocolat, des éclats de cookies, de la cannelle, des cloches en sucre, des écorces d'orange, des clous de girofle et de la cardamome pour une infusion au goût de pain d'épices.*

### **Les Cafés**

Café Vanille, sachet raphia brun de 250g **8,80€**

Café Caramel, sachet raphia orange de 250g **8,80€**

Café Praline, sachet raphia nature de 250g **8,80€**

Café Fleur d'Oranger, sachet raphia orange de 250g **8,80€**

Café Noisette, sachet raphia nature de 250g **8,80€**

### **Les Cacaos**

Cacao Nature 100% Bio, sachet raphia brun 350g **8,75€**

Cacao Sucré Nature, sachet raphia nature de 500g **8,75€**

Cacao Gingembre, sachet raphia nature de 500g **8,75€**

Cacao Vanille, sachet raphia brun de 500g **9,90€**

♥ Cacao Zoulou (café, piment doux, poivre noir), sachet raphia rouge de 500g **8,90€**

Cacao Inca (corsé), sachet raphia jaune de 500g **8,75€**

Cacao Framboise – Caramel, sachet raphia fushia de 500g **9,90€**

Cacao Miel – Amande, sachet raphia jaune de 500g **9,90€**

Cacao de Noël, sachet raphia rouge de 500g **9,90€**

### **Pour Accompagner Thés et Café**

Candi – Tasse Roux **3,50€**

*Sachet de 6 sucres candi roux sur un bâtonnet de 9 cm.*

Candi – Tasse Blanc **3,50€**

*Sachet de 6 sucres candi blanc sur un bâtonnet de 9 cm.*

Petits Mulots Emballés, boîte de 40 pces, 150g **12,50€**

### **Les Miels de Provence**

Fleurs de Provence, pot de 250g **5,75€**

Lavande, pot de 250g **7,20€**

Romarin, pot de 250g **6,10€**

♥ Tilleul, pot de 250g **5,75€**

Citronnier, pot de 250g **5,00€**

### **Les Confitures**

Abricot au Gingembre, bocal de 270g **4,00€**

♥ Brugnion – Cerise – Griotte, bocal de 270g	4,00€
Coing Sauvage, bocal 270g	4,00€
Fraise – Fraise des Bois, bocal de 270g	4,00€
Goyave des Tropiques, bocal de 270g	4,00€
Marmelade Pamplémousse Fraîcheur, bocal de 270g	4,00€
Délice Pomme Tatin, bocal de 270g	4,00€
♥ Rhubarbe – Fraise des Bois, bocal de 270g	4,00€
Marmelade Trois Agrumes, bocal de 270g	4,00€
♥ Fraise – Menthe Poivrée, bocal verre encrier 120g	7,00€
Orange - Eclats de Cacao, bocal verre encrier 120g	7,00€
♥ Citron – Olive – Gingembre, bocal verre encrier 120g	7,00€
Framboise au Thé à la Violette, pot de 240g	5,00€
Rhubarbe au Thé à la Vanille, pot de 240g	5,00€
Gelée de Thé Sencha Calida, pot de 240g	5,00€

### Les Confitures de Lait

Confiture de Lait Artisanale du Jura Nature, pot de 250g	4,40€
♥ Confiture de Lait Artisanale du Jura Noisette, pot de 250g	4,40€
Confiture de Lait Artisanale du Jura Amande, pot de 250g	4,40€
Confiture de Lait Artisanale du Jura Chocolat Noir, pot de 250g	4,40€

### Les Pâtes et Crèmes

Crème de Calissons d'Aix, pot de 230g	8,50€
Crème de Nougat Noir, pot de 230g	8,50€
Crème de Nougat Blanc, pot de 230g	8,50€
Crème de Marrons, boîte de 1kg	8,50€
Chocolat à Tartiner Pur Plaisir, pot de 250g	4,50€
Chocolat à Tartiner Plaisir Miel, pot de 250g	4,50€

### Les Nectars et Jus de Fruit de Bourgogne

Nectar de Groseille, btlle 1L	5,50€
Nectar de Pêche de Vigne, btlle 1L	6,00€
Nectar de Cassis, btlle 1L	5,50€
♥ Nectar de Rhubarbe, btlle 1L	5,50€
♥ Nectar de Framboise, btlle 1L	7,50€
Pur Jus de Pomme, btlle 1L	4,50€

### Les Sirops

Framboise, btlle limonade de 50cl	5,50€
Mangue – Gingembre, btlle limonade de 50cl	5,50€
Citron Vert, btlle limonade de 50cl	5,50€
Lavande, btlle limonade de 50cl	5,50€
Violette, btlle limonade de 50cl	5,50€
Génépi, btlle limonade de 50cl	5,50€
♥ Barbapapa, btlle limonade de 50cl	5,50€
♥ Marsamall'O (guimauve), btlle limonade de 50cl	5,50€

## Envies d'Ailleurs

### **Les Produits d'Outre Mer**

#### ***La Réunion***

Achards de Légumes, <i>bocal de 250g</i>	<b>7,40€</b>
Riz Jaune aux Pomme de Terre, <i>paquet de 350g</i>	<b>7,85€</b>
Sauce Rougail, <i>bocal de 200g</i>	<b>5,50€</b>
Sauce Massale, <i>bocal de 200g</i>	<b>5,50€</b>
Sauce Carry Universelle, <i>bocal de 200g</i>	<b>5,50€</b>
Pâte Piment/Gingembre/Mangue, <i>bocal de 100g</i>	<b>5,20€</b>
Pâte Piment/Gingembre/Combava, <i>bocal de 100g</i>	<b>5,20€</b>
Confiture Coco, <i>bocal de 250g</i>	<b>4,80€</b>
Confiture Banane/Rhum, <i>bocal de 250g</i>	<b>6,60€</b>
Confiture Citron/Rhum Arrangé, <i>bocal de 250g</i>	<b>6,60€</b>
Sirop de Sucre de Canne, <i>btlle 1L</i>	<b>8,90€</b>
Nectar de Letchi, <i>btlle de 75cl</i>	<b>7,85€</b>

#### ***Tahiti***

Chutney Doux, <i>bocal de 200g</i>	<b>7,20€</b>
Chutney Fort, <i>bocal de 200g</i>	<b>7,20€</b>
Tahiti'Chup (sauce aigre-doux à la papaye), <i>bocal de 250g</i>	<b>6,95€</b>
Maroline (confit de patate douce à la vanille), <i>bocal de 275g</i>	<b>9,00€</b>
Vinaigre de Vin d'Ananas, <i>btlle de 25cl</i>	<b>7,50€</b>
Vinaigre de Vin de Mangue, <i>btlle de 25cl</i>	<b>7,50€</b>
Vinaigre de Vin de Papaye, <i>btlle de 25cl</i>	<b>7,50€</b>
Confiture de Pamplemousse Vert, <i>bocal de 250g</i>	<b>6,30€</b>
Confiture d'Ananas de Mooréa, <i>bocal de 250g</i>	<b>6,30€</b>
Confiture de Goyave de Polynésie, <i>bocal de 250g</i>	<b>6,30€</b>
Tahiti Drink (Punch tout prêt), <i>brique 1L</i>	<b>13,00€</b>

#### ***La Nouvelle Calédonie***

Achards de Bambous, <i>bocal de 300g</i>	<b>11,50€</b>
Chips de Patate Carry, <i>sachet de 100g</i>	<b>10,90€</b>
Confiture de Kiwi, <i>bocal de 300g</i>	<b>11,50€</b>
Bière Number One, <i>pack de 6 cannettes</i>	<b>17,50€</b>

### **L'Italie**

#### ***Les Huiles d'Olive Extra Vierge***

TERRE BORMANE AOP "Riviera dei Fiori" (Ligurie), <i>btlle de 50 cl</i>	<b>21,25€</b>
MONTEVERTINE (Toscane), <i>btlle de 75cl</i>	<b>40,20€</b>
BUONA TERRA Non Filtrée (Pouilles), <i>btlle de 75 cl</i>	<b>20,70€</b>

#### ***Les Vinaigres***

« Riserva » Vinaigre Balsamique de Modène TERRE BORMANE, <i>btlle de 50cl</i>	<b>13,15€</b>
« Aulente » Vinaigre Balsamique Blanc TERRE BORMANE, <i>btlle de 50cl</i>	<b>9,90€</b>
Vinaigre Balsamique Traditionnel de Modena BLANCARDI Affiné, 12 ans (minimum), <i>btlle de 10cl</i>	<b>58,95€</b>
Vinaigre Balsamique Traditionnel de Modena BLANCARDI Extra Vieux, 25 ans (minimum), <i>btlle de 10 cl</i>	<b>118,50€</b>

#### ***Les Gressins - Langues de Belle-mère FONGO***

Gressins Rubatà Piémont 12 cm, <i>sachet de 200g</i>	<b>3,85€</b>
Gressins Rubatà Piémont au Sésame 12 cm, <i>sachet de 200g</i>	<b>4,45€</b>

Gressins Rubatà Piémont aux Olives 12 cm, sachet de 200g	5,35€
Gressins Rubatà Piémont au Romarin 12 cm, sachet de 200g	5,35€
Gressins Rubatà Piémont au Maïs, sachet de 200g	4,90€
♥ Langues de Belle-mère (di Suocera), boîte de 300g	10,85€
<b>Les Antipastis</b>	
Artichauts Grillés DE CARLO, bocal de 290g	11,50€
♥ Tomates Demies - Sèches DE CARLO, bocal de 190g	8,00€
Petits Poivrons Piquants Farcis MONGETTO, bocal de 180g	17,30€
Champignons Mousserons Huile d'Olive Extra Vierge ELENA, bocal de 350g	11,00€
Peperoncino (purée de piment) ELENA, bocal de 80g	3,50€
<b>Les Produits de la Mer</b>	
Filets d'Anchois à l'Huile d'Olive SANGIOLARO, bocal de 80g	4,00€
Poutargue de Thon à l'Huile d'Olive SANGIOLARO, bocal de 52g	8,70€
Thon Rouge à l'Huile d'Olive SANGIOLARO, bocal de 210g	12,25€
Ventreche de Thon Rouge (Sorra) à l'Huile d'Olive SANGIOLARO, bocal de 210g	19,30€
<b>Les Sauces pour les pâtes</b>	
Pesto (au basilic) TERRE BORMANE, bocal de 180g	8,10€
Pomodoro (tomate, carotte, céleri, oignon, ail) MONGETTO, bocal de 180g	4,55€
Pomodoro e capperi (tomate, ail, câpres, persil) MONGETTO, bocal de 180g	4,55€
Funghi (tomate, cèpes, oignons) MONGETTO, bocal de 180g	5,45€
Diavolo (relevée : tomate, thon, anchois, piment) MONGETTO, bocal de 180g	5,45€
Mezzanotte (relevée : tomate, poivron, ail, persil) MONGETTO, bocal de 180g	4,55€
<b>Les Pâtes</b>	
<b>Les "Longues" SETARO</b>	
Linguine, Fettucce, paquet 1kg	6,95€
<b>Les "Courtes" SETARO</b>	
Penne mezzani, Gnocchi Sardi, paquet 1kg	6,95€
<b>Les "Petites" SETARO pour Minestrone</b>	
Perline, Semi Melone, paquet 1kg	6,95€
<b>Les "Spéciales" SETARO</b>	
Mezzanelli (macaroni longueur 60cm), paquet 1kg	9,20€
<b>Les "Aromatisées" SETARO</b>	
Spaghetti à l'Encre de Sèche, paquet de 500g	5,55€
Spaghetti au Piment, paquet de 500g	5,55€
<b>Les Riz TENUTA CASTELLO</b>	
Riz Superfino Carnaroli émondé main (biologique), paquet de 500g	5,60€
♥ Riz Semifino Vialone Nano, paquet 1 kg	8,65€
♥ Riz Noir Venus, paquet de 500g	7,15€
Risotto aux Pommes et au Piment, paquet de 250g	12,25€
Risotto aux Herbes Sauvages, paquet de 250g	12,25€
<b>Les Condiments, câpres, pignons...</b>	
Câpres au Sel LA NICCHIA, bocal de 100g	8,95€
♥ Gros Câpres (fruits du câprier) au Vinaigre, avec Queues TERRE BORMANE, bocal de 100g	8,15€
Pignons de Pin Nature de la région de Pise GRASSINI, sachet de 50g	3,75€
Origan de Sicile LA NICCHIA, bocal de 10g	8,73€
Safran en Pistils SARACENO, bocal de 0,5g	6,85€
<b>Les Truffes et Produits à la truffe</b>	

Truffes Blanches, MORRA (Pe 8g), boîte de 10/12g	41,40€
Truffes d'Eté, MORRA, boîte de 35g	16,65€
Purée de Truffes Blanches MORRA, boîte de 25g	32,90€
Crème de Cèpes à la Truffe Blanche MORRA, bocal de 50g	7,90€
Mostarda à la Truffe Blanche FIESCHI, bocal de 100g	16,95€

### **Les Biscuits, desserts, confiserie**

Biscuits aux Amandes "Mattonella" MATTEI, paquet de 500g	10,65€
Panforte (gâteau de Siena aux écorces confites/ miel /épices) LAMBARDI, paquet de 300g	9,90€
♥ Giacometta (pâte gianduja : chocolat/noisette) GIRAUDI, bocal de 100g	7,90€
♥ Pandolce (Panettone de Gênes) PANARELLO, paquet de 500g	11,35€

## **L'Espagne**

### **Les Huiles et Vinaigres**

Huile d'Olive Extra Vierge, btlle de 50cl	7,50€
Huile d'Olive Envero BIO, btlle de 50cl	13,50€
Vinaigre Solera, 8 ans d'âge, btlle de 75cl	8,20€
Vinaigre Balsamique Pedro Ximenez, 12 ans d'âge, btlle de 75cl	13,75€

### **Les Tapas**

Banderillas, Mini – Brochettes d'Olives, bocal de 430g	3,25€
Pimenton de La Vera Doux, boîte de 70g	2,75€
Pimenton de La Vera Piquant, boîte de 70g	2,75€
♥ Pimientos del Piquillo Farcis à la Viande (veau), boîte de 220g, 4/5 pces	5,60€
Pimientos del Piquillo Farcis à la Morue, boîte de 220g, 4/5 pces	5,60€
Moules à l'Escabèche, boîte de 115g, 20/25 pces	1,80€
Palourdes Natures, boîte de 115g, 20/25 pces	2,80€
Coques Nature, boîte de 115g, 60/80 pces	4,60€
Couteaux Natures, boîte de 115g, 6/8 pces	10,50€
Calmars à la Provençale, boîte de 115g	1,50€
Poulpe Sauce Ajillo (vinaigre de Xérès, piment, ail), boîte de 115g	1,80€
Poulpe à la Galicienne (vin blanc, paprika et aromates), boîte de 115g	1,80€

### **L'Épicerie**

Riz Bomba (pour paella), sac de 1kg	8,75€
Pimientos del Piquillo à Farcir, boîte de 390g, 18/22 pces	4,80€

### **Les Turróns**

♥ Turrón de Alicante, boîte de 200g	6,80€
Turrón Chocolat Amandes, boîte de 200g	6,80€
Turrón Amandes Grillées et Caramélisées, boîte de 200g	6,80€

## **Le Québec**

### **L'Érable**

♥ Sirop d'Érable, 100% pur, cruchon plastique 100ml	7,50€
Tartinade, pot de 160g	6,30€
♥ Moulin Flocons d'Érable, 71g	9,90€
Recharge Flocons d'Érable Nature, sachet de 113g	5,00€
♥ Recharge Flocons d'Érable à la Canneberge, sachet de 113g	5,00€
Sucre d'Érable, sachet de 250g	8,50€
Bonbons Feuilles d'Érable, sachet 100g	4,00€

### **La Canneberge**

Jus de Canneberge BIO, <i>btlle d'1L</i>	<b>14,20€</b>
Chocolat au Lait et aux Canneberges Séchées, <i>tablette de 100g</i>	<b>4,50€</b>
Chocolat Noir aux Canneberges Séchées, <i>tablette de 100g</i>	<b>4,50€</b>
Chocolat Blanc aux Canneberges Séchées, <i>tablette de 100g</i>	<b>4,50€</b>
<b>Le Bleuets</b>	
Gelée de Bleuets, <i>pot de 190ml</i>	<b>7,50€</b>
Sirop de Bleuets, <i>btlle de 250ml</i>	<b>7,50€</b>
<b>L'Épicerie</b>	
Mélange à Pancake, <i>sachet zip de 750g</i>	<b>4,50€</b>
♥ Vinaigre de Cidre à l'Erable, <i>btlle de 25cl</i>	<b>5,00€</b>
♥ Vinaigre de Cidre aux Canneberges, <i>btlle de 25cl</i>	<b>5,00€</b>
<b>Les Thés et Tisanes</b>	
♥ Thé à l'Erable, <i>boîte de 20 sachets</i>	<b>4,90€</b>
Tisane à l'Erable, <i>boîte de 20 sachets</i>	<b>4,90€</b>
Tisane à la Canneberge, <i>boîte de 20 sachets</i>	<b>4,90€</b>
Tisane au Bleuets, <i>boîte de 20 sachets</i>	<b>4,90€</b>
<b>Le Japon</b>	
<b>L'Épicerie</b>	
♥ Huile d'Olive au Wasabi, <i>btlle de 25cl</i>	<b>26,85€</b>
♥ Vinaigre de Gingembre Confit, <i>btlle de 25cl</i>	<b>20,50€</b>
♥ Sauce Ponzu (au jus de yuzu), <i>btlle de 25cl</i>	<b>10,80€</b>
♥ Sauce Soja, <i>btlle 1L</i>	<b>20,50€</b>
Wasabi en Pâte, <i>tube de 45g</i>	<b>3,50€</b>
Udon (pâtes japonaises), <i>sachet de 250g</i>	<b>3,50€</b>
<b>Les Gâteaux</b>	
Mini Yokan (gâteau à la purée de haricots rouges), <i>sachet de 60g</i>	<b>2,50€</b>
♥ Mini Yokan avec morceaux de haricots rouges, <i>sachet de 60g</i>	<b>2,50€</b>
Mini Yokan Maccha, <i>sachet de 60g</i>	<b>2,50€</b>

*Les Prix indiqués s'entendent TTC et hors frais de port si les produits devaient être expédiés.*

*Etant donné la production limitée, la saisonnalité et la rareté de certains produits, leurs disponibilités ainsi que leurs prix pourront varier au cours de l'année sans que la société Avec ou Sans Toque en soit tenue responsable. Le client sera alors informé sous les plus brefs délais afin de maintenir ou non sa commande.*