

L'Art Des Choix à Marseille

Tél : 06 19 12 16 59

email : artdeschoixmarseille@free.fr

Produits locaux, de
qualité, travaillés avec
des matières premières
saines et en grande
majorité bio



LES PICODONS ...



PICODON (fromage de chèvre)

Picodon Frais blanc 7 d'affinage
doux et onctueux

Picodon Demi sec blanc 14 jours d'affinage
crémeux

Picodon sec blanc 1 à 3 mois d'affinage
plus fort en gout



Chèvrerie La Coste Villeneuve de Berg

Coralie et Sébastien Gerin sont producteurs de fromage de chèvre fermier au lait cru, et réalisent leurs fromages en utilisant des méthodes de fabrications traditionnelles, tel que le moulage à la louche.

Dans leur ferme, ils élèvent un troupeau composé d'une soixantaine de chèvres de race Alpine chamoisée, donnant un lait naturellement riche en Omega 3. Cette Chèvrerie sud ardéchoise réalise des fromages de qualité, sans traitement hormonal, ni OGM.

LES VINS ...



Cave Coopérative de Valvignères

Fondée en 1952, la Cave Coopérative réceptionne aujourd'hui les raisins de 30 coopérateurs, pour une surface de 420 hectares, produisant 25 000 hectolitres.

La cave possède un chai ultra moderne, qui tout en respectant la tradition assure la vinification des vins de haut de gamme.



Vendanges d'Octobre 2016

IGP Ardèche blanc Moelleux

Bouteille de 75 cl
Cépage Viognier

La récolte se fait manuellement au mois d'Octobre à sur-maturité. Arômes d'agrumes confits et de raisin sec. Bouche moelleuse et équilibrée. Ce vin est parfait pour déguster avec du foie gras, avec du fromage ou en dessert. Nous recommandons de consommer ce vin à environ 13°



La Roche de Merle 2016 IGP Ardèche blanc Sec

Bouteille de 75 cl
Cépage Viognier (élevé en fût de chêne)

Issu du cépage noble de notre région, la Roche de Merle propose un vin sec élevé 6 mois en fût de chêne. On retrouve des arômes d'abricot et de vanille. Bouche ample et élégante. Ce vin est parfait pour déguster avec crustacé et poisson. Nous recommandons de consommer ce vin à environ 12°.



Terroirs de Valvignères 2017

IGP Ardèche Rouge

Bouteille de 75 cl
Cépage Grenache noir, Syrah, Merlot et Cabernet Sauvignon

Assemblant les cépages traditionnels de la région, ce vin puissant propose des arômes de cassis et de poivre. Bouche ample et structurée. Ce vin est parfait pour déguster avec un plat en sauce. Nous recommandons de consommer ce vin à environ 16°.

LES VINS ...



Domaine du Mas d'Intras

Le domaine se compose de 24 parcelles pour un total de 25 hectares environ.

Les vignes bénéficient du climat méditerranéen ensoleillé, tempéré et chaud, d'autant plus qu'elles sont exposées au sud-est

Le Domaine est conduit à 100% en agriculture biologique depuis 2009.



Cuvée des Helviens 2014
Coteaux de l'Ardèche
Cépage Syrah 50%, Grenache 50%
Bouteille de 75 cl

Ce vin gouleyant a un nez poivré, aux arômes de violette et de pivoine. En bouche, il est réglissé (bâton de réglisse) et développe des arômes de fraise. Les épices du Grenache s'harmonisent parfaitement à la richesse et à la typicité violette de la Syrah.

A servir sur un gigot d'agneau ou des charcuteries d'Ardèche.



Cuvée Ferdinand 2015
Coteaux de l'Ardèche
Cépage Syrah 65%, Grenache 35%
Bouteille de 75 cl

L'élevage en fût de chêne donne à ce vin une souplesse et une rondeur agréable. Riche et fin, il a des arômes de cacao et de fruits mûrs évoluant vers une finale réglissée et poivrée. Il peut se garder, mais se laisse déjà boire sur une daube ardéchoise ou un bœuf bourguignon.



Rosé de Pays
Coteaux de l'Ardèche
Cépage Merlot 35%, Cinsault 30%, Cabernet Sauvignon 20%, Carignan 15%
Bouteille de 75 cl

A la fois fruité et désaltérant, ce vin se boit en toutes occasions l'été et est parfait sur des pizzas ou des salades composées.
Ce vin est issu d'un assemblage de 40% Merlot, 40% Cabernet et 20% Cinsault. Une macération d'une nuit permet au raisin de transmettre son fruit et sa couleur au jus. Puis une fermentation maîtrisée vers 16°C permet aux levures de développer de manière optimale le potentiel aromatique du jus

LE MIEL ...



Pot de 500 g

Miel de Lavande : miel unifloral réalisé sur les champs de lavande de la Drôme provençale aux arômes acidulés et puissants; couleur jaune doré à la récolte et blanc crème à la cristallisation. Le miel de lavande est réputé pour ses propriétés anti-inflammatoire et utilisé dans les affections de la sphère respiratoire en général.



Miel de Garrigue : miel multifloral réalisé dans la garrigue ardéchoise sur la végétation méditerranéenne (thym sauvage, fleurs sauvages, arbres fruitiers...) aux arômes délicats et pétillants; couleur ambrée clair, miel dont la cristallisation tardive est fine et crémeuse.

Miel de Châtaigner : miel unifloral réalisée dans les forêts de châtaigniers ardéchoises, aux saveurs puissantes et légèrement amères en fin de bouche; miel de caractère, il est réputé bénéfique pour la circulation sanguine et la cicatrisation des plaies; couleur ambrée.



Apiculteur ROCHE Jean Baptiste Lussas

Installé en tant qu'apiculteur en Ardèche depuis 1977, Jean-Baptiste Roche pratique une apiculture paysanne, respectueuse des abeilles et des saisonnalités. La transhumance de certains ruchers lui permet de proposer une large variété de miels unifloraux et multifloraux de grande qualité.

L'ensemble des miels est extrait à froid afin de conserver au maximum l'ensemble de leur caractère et garantir ainsi une bonne conservation. Le procédé de récolte n'emploie aucun répulsif de molécule de synthèse, ni de traitement pouvant nuire à la santé des colonies. Le miel étant un produit naturel, il peut être liquide ou cristallisé.

LES BIERES ...

BLANCHE



A base de malts d'orge et de blé, c'est une bière très rafraichissante. Elle révèle des arômes d'agrumes et de litchis à la dégustation.

Idéale pour accompagner des asperges ou un poisson.

FOURQUET D'ARGENT 2014

BLONDE



Bière sur lie présentant des saveurs de malt. La combinaison de deux sortes de houblons lui apporte des notes épicées et mielleuse très agréables et très rafraichissants. L'amertume est présente mais raisonnable.

A essayer en accompagnement d'un comté affiné.

AMBRÉE



Bière ambrée sur lie avec des saveurs de biscuit et de caramel. Les houblons utilisés lui donne une douceur vanillée très agréable en bouche et au nez.



Ceven'Ale

Brasserie de l'Ardèche méridionale

Cette Brasserie vous propose des bières de caractères où les saveurs des malts et des houblons s'unissent pour vous proposer une expérience olfactive et gustative originale. Sortez des sentiers battus et découvrez ou redécouvrez le vrai goût de la bière (avec modération bien entendu...)

AMBRÉE & MIEL DE CHÂTAIGNIER



Bière ambrée sur lie à laquelle a été ajouté du miel de châtaignier issu d'une production locale. L'équilibre entre les ingrédients a été pensé pour découvrir le miel en "fond de bouche" et garder à la bière tout son caractère.

FOURQUET D'OR 2013

Label "GOUTEZ L'ARDECHE"

MEDAILLE D'ARGENT CGA 2016

LA CHARCUTERIE ...



Saucisse, Saucisson Sec

Affiné sur le plateau ardéchois notre saucisson est médaille d'or du saucisson au concours international de saucisson

Chorizo

Recette maison du fameux chorizo idéal pour l'apéro !

Noix de jambon

Pièce de viande prise dans le cœur du jambon salé, séché, Affiné 8 semaines

Coppa

Echine de porc, affiné 5 semaines au cœur des Monts d'Ardèche

Jesus

Appelé Jésus, car présentant la forme d'un bébé emmailloté. Affiné 10 semaines

Jambon Cru

Jambon typique de l'Ardèche, goûts puissants, caractéristiques d'un produit de montagne. Affiné 7 mois.

Pâté de campagne/ châtaigne

Élaborer par nos soins la recette du pâté aux châtaignes est un secret de la famille moulin depuis la création de la charcuterie



Charcuterie Moulin

Cros de Géorand – Plateau ardéchois

Les Moulins ont repris depuis deux décennies la charcuterie que fonda leur père en 1946.

Caillette, jambon cru, Jésus, saucisson sec, jambonnette, pancetta, coppa ou lard : tout est fabriqué ici avec un soin d'orfèvre



LES HUILES ESSENTIELLES ...



Extraites à basse pression, elles sont issues en majorité de récoltes de plantes sauvages. Certaines d'entre elles n'étaient plus utilisées alors que leurs bienfaits peuvent rendre bien des services ! C'est en cela également que l'on parle d'archéologie botanique : récolter à nouveau et retrouver les usages, les adapter aux besoins actuels...

Lavande fine

Odeur sucrée et fraîche, idéale pour les préparations cosmétiques et relaxantes. C'est aussi un Antiseptique puissant et une huile cicatrisante

Lavande aspic

Odeur camphrée des préparations des grands-mères pour faire le plein de soins. (brûlures, coups de soleil, Piqûre, Toux, Bronchite)

Lavandin grosso

Le plus répandu, issu de cultures, c'est lui que l'on connaît pour parfumer l'intérieur mais agit aussi en application cutanée pour Brulure, crampe et migraine)

thym

Purifie, soigne et parfume. Soigne les infection virale, infection bactérienne, angine, bronchite, grippe, otite.

Romarin

Odeur prenante mais pas dérangeante au contraire envoûtante et tonique. Diminuer le stress et l'arthrite

Cade

A pousser sur ces sols arides et calcaires il développe de nombreuses qualités éprouvées depuis fort longtemps pour des soins de peau, cuir chevelus et articulations.



Bleu de Blancard Chautard Claude 07400 Gras

Bleu de Blancard, c'est un lien entre ce qu'offre la nature à qui sait l'observer et les possibilités d'extraction les plus respectueuses afin d'offrir des produits de qualité et uniques. Un lieu, une altitude, le hasard des pérégrinations de plantes sur le bassin méditerranéen, la diffusion par l'homme et c'est à chaque fois un cru qui vous est révélé. Avancer, suivre le chemin escarpé et rocailleux, respirer et découvrir la Garrigue par ses plantes ... ce sont le soleil, le calcaire, la lumière du sud, les insectes qui façonnent ces effluves de lavande, de thym, du cade. Le reste, c'est le travail de l'artisan et de méthodes anciennes renouvelées, issu de la récolte de plantes sauvages ou cultivées en Agriculture Biologique...