



**Tarif
Epicerie Fine
Janvier 2020**
Sous réserve d'erreurs d'impression ou de modification

Rue de Halle 6
5000 Namur
0478/56 57 15
info@edzdiffusion.be
www.edzdiffusion.be

Votre Chercheur de Saveurs....



*Upignac - Biscuiterie Namuroise - Clarembeau -
Siroperie d'Aubel - Salaisons Blaise - Comptoir des Epices -
Plats Préparés Belgitude - Le Temps des Mets -
Maître Vinaigrier Frédéric Chaix - Comptoir D Thé -
Elisabeth Patignac - L'Atelier du Poissonnier*

...



SOMMAIRE

3	<i>Upignac</i>
4	<i>La biscuiterie Namuroise</i>
5	<i>Confiserie Clarembeau</i>
6	Confitures et Sirops d' <i>Aubel</i>
7	Plats Préparés <i>Belgitude</i>
8	Salaisons <i>G Blaise</i>
9	Escargots Petits Gris <i>Ferme du Vieux Tilleul</i>
10	Fleurs de Sel <i>A la Belge</i>
11	Chocolats <i>Millésime</i>
12	<i>Brussels Ket Jep</i>
13	<i>Cavaïar Caspian Tradition</i>
	<i>Le Temps des Mets</i>
14	Coffrets Cadeaux
15	Huiles d'olive & Vinaigres
16	Moulins Sels & Poivres
17	Tapenades & tartinables
18	Moutardes
19	Miels & Confitures
20	Sirops & Berlingots
	<i>Elisabeth Patignac</i>
21	Terrines & Pâtés
23	Confits & Cassoulets
24	Petits Plats Maison
25	Foie gras
26	Tartinables & Terrines Bio
27	Vinaigres <i>Frédéric Chaix</i>
28	<i>Atelier du Poissonier</i>
29	<i>Comptoir D'Thé</i>
	<i>Comptoir des Epices</i>
30	Anis - cannelles - cardamomes
31	Currys - Massalas - Herbes aromatiques
33	Muscages - Parikas - Piments
34	Poivres
35	Assemblages de poivres - Moulins - safrans
36	Herbes - Vanille - Mélanges d'Epices
37	Mélanges d'Epices
38	Quatre epices - Mélanges pour Boissons - Cacao
39	Saveurs Salées
40	Gamme Illico Presto
41	Plantes fleurs & Fruits



Pour les produits "crus" et Surgelés : nous consulter.

Foie Gras (Mi- Cuit) à conserver au frigo Prix au Kg

Poid à votre convenance à partir de +/- 100grs

Upi100	Bloc de Foie Gras de Canard	95,00/Kg
Upi101	Foie Gras d'oie au torchon	130,00/Kg
Upi102	Foie Gras de canard au Torchon	120,00/Kg
Upi103	Foie Gras de Canard Truffé	95/Kg
Upi104	Ficelle de Foie Gras de canard pièce de 150g	€ 12,50
Upi105	Foie Gras au spéculoos 200grs	€ 10,00
Upi106	Foie Gras au pain d'Épice 200grs	€ 10,00



Foie Gras longue conservation en bocal

Upi500	Verrine de foie gras de canard 130g	€ 13,90
Upi501	Verrine de foie gras de canard à la fleur de sel 50g	€ 6,90
Upi502	Verrine de foie gras de canard à la figue 50g	€ 6,90
Upi503	Verrine de foie gras de canard au Sauternes 50g	€ 6,90

Terrine et Mousse (à conserver au Frigo)

Upi200	Rillette de Canard 200grs	€ 3,75
Upi201	Rillette de Canard au Foie Gras 200grs	€ 6,95
Upi202	Mousse de Magret de Canard	€ 5,50



Viande de Canard Produit Frais à conserver au Frigo

Upi300	Cuisse Confité	12,00/Kg
Upi301	Aiguillette Fraîche	20,50/Kg
Upi302	Magret Cru	18,90/Kg
Upi303	Gésiers Confits 300grs	€ 4,50

Salaisons, fumaisons et spécialités du Canard Produits à conserver au Frigo

Upi400	Magret farçi au Foie Gras	40,00/Kg
Upi401	Magret en croûte d'herbes	29,00/Kg
Upi402	Magret de canard fumé entier	29,00/Kg
Upi403	Magré fumé prétranché 100grs	€ 4,65



Les Confits

Upi600	Confit Oignon 130grs	€ 3,90
Upi601	Confit figue au pain d'épice	€ 3,90
Upi602	Confit pommes poires spéculoos	€ 3,90
Upi603	Gelée de porto 130grs	€ 3,90





La biscuiterie Namuroise

— Inspirée de 1908 —

La Biscuiterie Namuroise se positionne comme fabricant de biscuits artisanaux et locaux comme on les aimait tant. Les biscuits sont issus de recettes inspirées de 1908 qui proviennent du grand-père d'un des fondateurs et qui était maître boulanger (La Boulangerie Gilain).

La création du projet est venue de l'envie de relancer l'entreprenariat namurois et de redonner ses lettres de noblesse aux biscuits d'antan. Par définition, les biscuits sont croquants, croustillants et secs.

C'est ce que met en avant et produit La Biscuiterie



BN100	Moque Nature	5,00/100grs
BN101	Moque Chocolat	5,00/100grs
BN102	Moque raisin	5,00/100grs
BN103	Moque Noisette	5,00/100grs
BN104	Moque sans Lactos	5,00/100grs
BN200	Speculoos Escargot	5,00/100grs
BN300	Marquissette	5,00/100grs
BN400	Palais Namurois	5,00/100grs
BN500	pains d'amande	5,00/100grs
BN600	Moniche	5,00/100grs
BN700	petit beurre	5,00/100grs

Demandez le mélange que vous souhaitez.....





CLAREMBAU

CONFISERIES MODERNES

Bon bonbons bons pour de bon ! Et du namurois....

Cla100	Bistouille (80gr) <i>Gommes tendres à l'eau de Villée et au café</i>	€ 5,50
Cla101	Tartatatin (110gr) <i>Caramels au gout de tarte tatin</i>	€ 5,50
Cla102	Caracroq (tablette de 80gr) <i>Fine plaque de caramel au beurre salé enrobé de chocolat au lait</i>	€ 5,50
Cla103	Pâte de fruit Griotte-Houblon (110gr) <i>Pâte de fruit a base de cerise griotte aromatisé aux fleurs de Houblon</i>	€ 5,50
Cla104	Mandarine (90gr) <i>Gommes tendres à la mandarine</i>	€ 3,80
Cla105	Marshmallow gaufre de Liège (110gr) <i>Marshmallow aux pépites de gaufre de Liège et vanille givrée de Madagascar</i>	€ 5,50
Cla106	Popcorn Fraise (50gr) <i>Popcorn caramélisé, enrobé de fraise</i>	€ 3,80
Cla107	Popcorn caramel Beurre salé (70gr) <i>Popcorn enrobé de caramel au beurre salé de ferme</i>	€ 3,80
Cla108	Bonbon citron (90gr) <i>Gommes tendres sans gélatine au citron</i>	€ 3,80
Cla109	Bonbon fruit de la passion (90gr) <i>Gommes tendres sans gélatine au fruit de la passion</i>	€ 3,80
Cla110	Bonbon pomme Rhubarbe (90gr) <i>Gommes tendres sans gélatine à la pomme et rhubarbe</i>	€ 3,80
Cla111	Biscuit au chanvre <i>Biscuit crackers aux graines de chanvre</i>	€ 3,80
Cla112	Biscuit au Herve piquant <i>Biscuit sablé au fromage de herve et poivre de Cayenne</i>	€ 3,80
Cla113	Biscuit Tornade <i>Biscuit feuilleté au roquefort, oignons caramélisés et bière charleroy 350</i>	€ 5,50



La siroperie artisanale d'Aubel est une entreprise familiale de production de sirop de poires et de pommes; de 15 sortes de confitures et gelée et de jus de pommes.

C'est un savoir faire de près de 400 ans en la matière qui donne ce goût unique à chaque bouchée....

Siroperie Artisanale
d'Aubel



Confitures 60% fruits et gelées 330grs

SAA100	Confiture de Fraises	€ 3,80
SAA101	Confiture de Prunes	€ 3,80
SAA102	Confiture d'Abricots	€ 3,80
SAA103	Confiture de Cerises	€ 3,80
SAA104	Confiture de Rhubarbes	€ 3,80
SAA105	Confiture de Myrtilles	€ 3,80
SAA106	Confiture 4 fruits	€ 3,80
SAA107	Confiture Framboises	€ 3,80
SAA108	Gelée de Coing	€ 3,80
SAA109	Gelée de Framboises	€ 3,80
SAA110	Gelée de Groseilles	€ 3,80
SAA111	Confiture sans sucre Fraise	€ 7,50
SAA112	Confiture Sans Sucre Cerises	€ 7,50
SAA113	Confiture Sans Sucre Abricot	€ 7,50

Les Miels

SAA200	Miel régional 250g	€ 5,40
SAA201	Miel accasia Liquide 250g	€ 8,00

Sirop de Liège

SAA300	Sirop artisanal d'Aubel 450g	€ 4,20
SAA301	Sirop Artisanal d'Aubel 250grs	€ 3,20

Les Chocolats

SAA400	Pâté à tartiner Choc'Aubel 250g	€ 5,20
SAA401	Bâyon de chocolat 75g	€ 1,60

SAA500	Jus de pomme 75cl	€ 3,00
--------	-------------------	--------

Gamme salée

SAA600	Airelles cuisinées	€ 4,80
SAA601	Oignons Rouge	€ 2,50
SAA602	Cornichons	€ 2,50





Pas Envie de Cuisiner ?

C'est du Belge !

C'est du Namurois...

Bocaux stérilisés réalisés de façon artisanale et sans conservateur avec nos produits belges.

Un bocal prêt à réchauffer pour votre dîner ou votre souper.

C'est le moment de se faire plaisir...

A déguster sans attendre...

Bel100	Blanquette de Veau à l'Ancienne	€ 11,85
Bel101	Carbonnades de Bœufs à la Bière Philomène	€ 12,70
Bel102	Waterzooi de Volaille aux petits Légumes	€ 10,85
Bel103	Vol au Vent Crème	€ 9,80
Bel103	Boulettes à la sauce Liègeoise	€ 10,50





Toutes les saveurs de la Semois, de la Gaume et de nos Ardennes
 Idéal en apéritif, avec une de nos bonnes bières...
 Ou tout simplement pour se faire plaisir....

SGB100	Saucisson à la Bière d'Orval 300grs	€ 7,00
SGB101	Saucisson Gaumais 300grs	€ 7,00
SGB102	Collier d'Ardenne à l'Echalotte	€ 7,00
SGB103	Ficelle fumée	€ 7,00
SGB104	la Florentin	€ 6,40
SGB105	Saucisson 5 Epices	€ 6,40
SGB106	Véritable Pipe d'Ardenne	€ 1,00
SGB200	Pâté de la semois 250grs	€ 5,00
SGB201	Paté à l'orval	€ 5,00
	Choix de pâtés suivant la saison	
SGB300	Noix de jambon d'Ardenne	





Escargots Petits Gris de Namur



FERME DU

Vieux Tilleul

- VT100 Bocal de 24 Escargots € 12,50
- VT101 Assiette : € 7,00
- 9 escargots en croquilles à la Bourguignonne
- Tout prêt, juste à passer au four
- Un délice.....





Les fleurs de sel "à la belge" sortent de l'ordinaire elles sont revisitées avec des produits du quotidien ou traditionnels en modifiant leurs aspects initiaux afin d'explorer de nouvelles textures et de nouveaux goûts.

Pour exhauster votre cuisine du quotidien, pour découvrir, pour servir à table avec vos invités ou pour offrir à une occasion, les différentes fleurs de sel "à la belge" sauront vous convaincre.

Sans arôme ni colorant

FSB100	Fleurs de Sel Fromage de Herve	€ 4,90
FSB101	Fleurs de sel Echalotte Jaune	€ 4,90
FSB102	Fleurs de Sel Piment Rouge	€ 4,90
FSB103	Fleurs de Sel Moutarde Ancienne Estragon	€ 4,90
FSB104	Fleurs de Sel Curry	€ 4,90
FSB105	Fleurs de Sel Speculoos	€ 4,90
FSB106	Fleurs de sel Folle	€ 4,90
FSB107	Fleurs de Sel Grué de Cacao	€ 4,90
FSB108	Fleurs de Sel Poivre 5 baies	€ 4,90
FSB109	Fleurs de Sel Tapenade Noire	€ 4,90
FSB110	Fleurs de sel Bleu des Moines	€ 4,90
FSB111	Fleurs de Sel Ail Persil	€ 4,90
FSB112	Fleurs de Sel Estragon	€ 4,90
FSB113	Fleurs de Sel Basilic	€ 4,90





Et si on redécouvrait l' ancestrale fabrication du chocolat avec les fèves de cacao... les plus rares du monde...

Située à Liège, en Belgique, Millésime Chocolat est l'une des rares manufactures de chocolat de Belgique qui travaille directement à partir des fèves de cacao : « De la fève à la tablette », appelé également « Bean-to-Bar ».

Nous sommes les seuls à produire exclusivement du chocolat millésimé, issu d'un terroir, d'une géographie précise.

Notre démarche est de travailler seulement des fèves issues de plantations et de terroirs d'exception.

Nous ne mélangeons ni les récoltes, ni les terroirs, ni les millésimes.

Nos fèves sont issues d'arbres respectant la génétique ancestrale des cacaoyers.

Suivant disponibilité :

Mil100	Nicaragua 65% nougatine Pistache	€ 7,50
Mil101	République Dominicaine 75% Noisettes	€ 7,50
Mil102	Panama 75% Nougatine Amandes	€ 7,50
Mil103	Brésil 76% café	€ 7,50
Mil104	Guatemala 74%	€ 7,50
Mil105	Inde 74%	€ 7,50
Mil106	Tanzanie 76%	€ 7,50
Mil107	Bélise 65%	€ 7,50
Mil108	Mexique 80%	€ 7,50
Mil109	Equateur 70%	€ 7,50
Mil110	Tanzanie 90%	€ 7,50
Mil111	Panama 75%	€ 7,50
Mil112	Vénézuela 75% Fruits de la Passion	€ 7,50
Mil113	Cameroun 75%	€ 7,50
Mil200	Madagascar lacté 55% praliné	€ 7,50
Mil201	Pérou lacté 55% Caramel beurre salé	€ 7,50
Mil202	Haiti lacté 55% spéculoos	€ 7,50
Mil203	Guatemala Lacté 50%	€ 7,50





BRUSSELS KETJEP

BK100	KETJEP	3,75 €
Un Ketchup avec 50% de tomates fraîches en plus que dans les ketchups traditionnels		
BK101	MAYO	3,75 €
Une recette exclusive choisie par une cinquantaine de restos bruxellois		
BK102	DALLAS	3,75 €
Qui ne se souvient pas du film Dikkenek et de la sauce Dallas... Nous nous l'avons trouvée... Une nouvelle recette, d'abord sucrée et onctueuse, ensuite piquante et relevée, et enfin croquante grâce aux oignons rôtis....		
BK103	MOUTARDE	3,75 €
BK104	COW BOY	3,75 €
BK105	SAUCE 16-20	3,75 €





Pour les Fêtes, votre Epicerie Fine vous propose sa gamme authentique de Caviar de la Maison Caspian

OCIETRA

de couleur claire aux reflets dorés. Saveurs iodées avec un goût de noisette

ROYAL SELECT

peu salé, de texture ferme, de couleur sombre, goût très doux, saveurs de noisettes

BELUGA

Grains plus gros à l' peau fine, de couleur gris à gris foncé, grande persistance en bouche

Disponible en différents grammages, sur commande toute l'année



Le Temps des Mets®

Les Coffrets Cadeaux

Les Coffrets Sirops

TDM9422 Dessert Gourmand :

€ 15,00

Sirops de fraise, citron, pêche, tatin

TDM9313 Fête Forraine :

€ 15,00

Sirops de guimauve, barbe à papa, caramel, pomme d'amour

TDM913 Coffret Fleurs : *Violette, Coquelicot, Rose, Mimosa*

€ 15,00

Sirops de violette, coquelicot, rose, mimosa

Les Coffrets Bois...

TDM2103 Coffret Bois 4 vinaigres :

€ 17,20

Pulpe de Mangue, cidre, balsamique, balsamique blanc

TDM1113 Coffret Bois 4 Huiles :

€ 16,85

Huiles Olives aromatisées à la truffe, citron, basilic, tomate



Le Temps des Mets®

Huile Olive Extra Vierge aromatisée /Olijfolie

TDM1101	HO Rameau d'Olivier et Olives Noires	€ 7,75
TDM1102	HO Herbes de Provence	€ 7,75
TDM1103	HO Pimentée	€ 7,75
TDM1106	HO Basilic	€ 7,75
TDM126	HO Piment Espelette	€ 7,75
#REF!	HO Morilles avec morceaux	€ 9,30
TDM1104	HO Vierge Truffe d'Eté 1,05%	€ 9,30
TDM1105	HO Cèpes morceaux	€ 9,30
TDM1114	HO Tomates Séchées	€ 8,45
TDM1118	HOCitron, citron confit, ciboulette	€ 8,45
TDM1116	Huile de Noix	



Vinaigres (Base Condiment Balsamique Blanc 6% acidité)

TDM2030	Vinaigre de Vin Blanc & Petits Légumes	€ 7,40
TDM2280	Condiment Balsamique Blanc	€ 7,50
TDM2290	Condiment Balsa. Blanc-Saveur Truffe	€ 8,95

Vinaigre Balsamique

TDM2090	Vinaigre Balsamique	€ 8,60
TDM2220	Vinaigre Balsamique Truffe	€ 8,95



Vinaigres Pulpes de Fruits

TDM2140	Pulpe de Framboise	€ 8,40
TDM2150	Pulpe de Mangue/Mango pulp	€ 8,40
TDM2160	Pulpe de Figue/Pulp van Vijgen	€ 8,40
TDM2180	Pulpe de Fraise	€ 8,40
TDM2190	Pulpe de Cerise	€ 8,40
TDM2130	Pulpe de Cassis	€ 8,40
TDM2101	Vinaigre Tomate Séchée	€ 8,40



Le Temps des Mets®

Les Petits Moulins Sels & Epices

TDM504	Sel du Boucher (5 baies, Morilles, Persil)	€ 4,60
TDM505	Sel du Pêcheur (Sel de l'Himalaya, Pétales de Ros)	€ 4,60
TDM506	Sel du Jardinier (Cèpes Séchés, Ail, Origan)	€ 4,60
TDM507	Sel des Iles (Coriande, Piments, Gingembre)	€ 4,60
TDM508	Poivre 5 baies	€ 5,35
TDM5093	Sel Camargue et Piment Espelette AOP	€ 4,60
TDM512	Sel Rose de l'Himalaya	€ 4,60
TDM513	Sel Camargue Truffe au Poivre Noir	€ 4,60
TDM514	Sel Camargue Parmesan Basilic	€ 4,60
TDM520	Sel Camargue Poisson (sel, anis, fenouil, safran),	€ 4,60
TDM1091	Sel de Camargue Cumin Poivre Rouge	€ 4,60
TDM521	Sel de Camargue	€ 4,60
TDM522	Poivre Noir & Blanc	€ 5,35



Moulins Aromates de Provence...

TDM509	Herbes de Provence	€ 5,85
TDM524	Thym Origine Provence	€ 5,85
TDM526	Origan Origine Provence	€ 5,85



Les Empilables...

TDM38	Duo Empilable	€ 17,65
	Huile d'Olive / Vinaigre Herbes de Provence	
TDM18	Duo Empilable : Spécial Fête	€ 18,80
	Huile d'Olive Truffe Morceaux/ Vinaigre Pulpe Framboise	
TDM53	Moulin de Sel aux 5 Poivres	€ 9,60
TDM39	Moulin de Sel aux Herbes de Provence	€ 9,45
TDM19	Moulin de Sel Rose de l'Himalaya	€ 9,15
TDM18	Moulin Sel Saveur Truffe au Poivre Noir	€ 9,45



Le Temps des Mets®

Les Tartinables

TDM400	Tapenade Noire - zwart	€ 4,99
TDM401	Bruschetta (Olives noires & vertes, tomates, poivrons)	€ 4,99
TDM402	Tapenade Verte - groen	€ 4,99
TDM408	Caviar d'Aubergine	€ 4,99
TDM411	Anchoïade	€ 4,99
TDM418	Pesto (basilic, pignons, parmesan)	€ 4,99
TDM447	Crème de Tomates Séchées au Parmesan	€ 4,99
TDM406	Dèlice d'Artichaut à la Truffe Blanche d'Eté 1%	€ 5,80
TDM403	Olive Noire saveur Truffe	€ 5,80
TDM438	Crème de Chataigne, Foie Gras & Cèpes	€ 5,80
TDM410	Concasée de Poivrons au Chorizo	€ 5,80
TDM428	Tartinade Provençale Epicée	€ 5,25

Aubergines, Poivrons Rouges, Tomates, Coriande

TDM429	Tartinade du Potager	€ 5,25
--------	----------------------	--------

Artichaud, Tomate, Basilic

TDM404	Crème d'Artichaud à l'aïl	€ 5,25
TDM442	Sardinade au Thym	€ 5,25
TDM443	Thoionade au Piment Espelette	€ 5,25

Thon, Olives Vertes, Piment d'Espelette

TDM4301	La Méditerranéenne	€ 5,25
---------	--------------------	--------

Confit de courgette, raisin, menthe, coriandre

TDM436	Duo de Courgette à l'Ail des Ours	€ 5,25
TDM 412	Aioli	€ 5,25
TDM413	Rouille	€ 5,25
TDM414	Caponata	€ 5,25

olives, câpres, tomates séchées

TDM399	Rillettes de Dorade Royale	€ 5,25
--------	----------------------------	--------

Les Délices de Chèvre

TDM430	Délice de Chèvre Figue	€ 5,35
TDM437	Petite Biquette	€ 5,35

Crème Fromage Chèvre, Olive Noire



Le Temps des Mets®

Les Moutardes 190-200grs

TDM3000	Ancienne aux Herbes de Provence	€ 4,99
	Moutarde BBC	€ 4,99
TDM3020	Aux Cèpes/Eekhoortjesbrood	€ 4,99
TDM3060	Provençale	€ 4,99
TDM3080	Aux 5 Poivres/5 Peppers	€ 4,99
TDM3120	Aux Truffes et Poivre Noir	€ 4,99
TDM3130	Miel	€ 4,99
TDM3180	Ail Persil	€ 4,99
TDM3350	Moutarde au Citron	€ 4,99
TDM3240	Tomate Séchée	€ 4,99
TDM3260	Chèvre Basilic	€ 4,99
TDM3320	Roquefort Noix	€ 4,99
TDM3340	Piments d'Espelette	€ 4,99
TDM3400	Curry & Graines de Sésames	€ 4,99
TDM3421	Moutarde Ancienne au Champagne	€ 4,99
TDM3440	Moutarde façon Béarnaise	€ 4,99
TDM3450	Moutarde aux Oignons Frits	€ 4,99



Confits 125grs

TDM801	Pétales de Rose/Bloemblaadjes van rozen	€ 4,40
TDM807	Violette	€ 4,40
TDM416	Confit Oignons au miel	€ 5,15
TDM480	Confit de Sauternes	€ 5,85
TDM462	Confit Figs aux Noix	€ 5,85
TDM460	Confit Figs	€ 5,85
TDM479	Confit Piment Espelette	€ 5,85
TDM415	Confit à la Truffe d'Eté	€ 9,00



Miel à Cuisiner

TDM448	Miel aromatisé Truffe au Poivre Noir	€ 6,00
TDM455	Miel aromatisé Piment Espelette	€ 6,00
TDM456	Miel aromatisé Curry	€ 6,00



Le Temps des Mets®

Les Miels 245g

TDM1006	Miel de Lavande de Provence (IGP et Label Rouge)	€ 9,75
TDM1008	Miel d'Acacia	€ 8,65
TDM1009	Miel Fleurs de Provence (IGP et Label Rouge)	€ 8,65
TDM1010	Miel de Chataignier	€ 8,65
TDM1018	Miel de Printemps	€ 8,65



Confitures Artisanales / Konfituren 125g

TDM6041	Framboise, Fraise, Pignons/Framboos,aardbei	€ 4,25
TDM6071	Mi-Figue, Mi-Raisin/half vijgen,half rozijnen	€ 4,25
TDM6131	Pêche de Vigne	€ 4,25
TDM7031	Clémentine aux saveurs pains d'Epices	€ 4,25
TDM7131	Figue/Orange/Noix/Marc de provence	€ 4,25
TDM7151	Pomme Poire Caramel Beurre salé	€ 4,25
TDM7203	Framboise Champagne	€ 4,25

Confitures Gourmandes / Konfituren 290g

TDM7003	Mûre Myrtille	€ 5,60
TDM7004	Extra Framboise	€ 5,60
TDM7005	Extra Fraise	€ 5,60
TDM7006	Clémentine Corse	€ 5,60
TDM7007	Extra Griotte	€ 5,60
TDM7008	Abricot Amande	€ 5,60
TDM7009	Figue Noix	€ 5,60
TDM7010	Delice de Marrons d'Ardèche	€ 5,60



Le Temps des Mets®

Les Sirops de Fleurs ou fruits (20cl)

TDM9051	Rose/Roos	€ 5,80
TDM9012	Yuzu	€ 5,80
TDM9101	Coquelicot/Klaproos	€ 5,80
TDM9061	Violette	€ 5,80

Les Sirops Fêtes Forraine & Gourmands

TDM9261	Barbapapa	€ 5,80
TDM9271	Pomme d'Amour	€ 5,80
TDM9311	Guimauve/Marchmellow	€ 5,80
TDM9441	Caramel au Beurre Salé	€ 5,80



Les Berlingots 165grs

TDM1041	Berlingot Violette	€ 6,00
TDM1042	Berlingot Barbe à Papa	€ 6,00
TDM1040	Berlingot Rose	€ 6,00
TDM1043	Berlingot Saveur Pomme d'Amour	€ 6,00
TDM1045	Berlingot Saveur Caramel, Beurre Salé	€ 6,00
TDM1046	Berlingot Tutti Frutti	€ 6,00



Les Terrines 90grs : "Les Amicales"

EP200	Pur Canard Champagne, Miel Montagnes	€ 3,45
EP201	Pur Canard Moutarde Violette de Brive	€ 3,45
EP202	Paysanne Chataigne Floc de Gascogne	€ 3,45
EP203	Pâté Pur Porc, Ail de Garonne, Gingembre	€ 3,45
EP204	Champêtre aux Noix, recette Ariégeoise	€ 3,45
EP205	Faisan aux Figues et Muscat	€ 3,45
EP211	Terrine Canard Citron Confit	€ 3,45
EP207	Canard en duo, aux Oignons Confits	€ 3,45
EP209	Rillettes de Poulet à l'Indienne	€ 3,45
EP210	Houmous de haricots du Lauragais	€ 3,45



Terrines "Baby" Boîte 100grs

EP500	Paysanne au Fromage de Chèvre et Vin	€ 2,65
EP501	Pâté de Campagne	€ 2,65
EP502	Canard aux Oignons Confits	€ 2,65
EP503	Campagnarde aux Noix, Recette Ariégeoise	€ 2,65
EP505	Canard aux Cèpes et Porto	€ 2,65



Terrines & Pâtés à base de porc 180g

EP100	Paysanne au Fromage de Chèvre, Vin de Noix	€ 4,65
EP101	Campagnarde à la Ciboulette	€ 4,65
EP102	Champêtre aux Noix, recette Ariégeoise	€ 4,65
EP103	Terrine Campagnarde	€ 4,65
EP104	Pur Porc aux Cèpes	€ 4,65
EP105	Piquant au Piment d'Espelette	€ 4,65
EP106	Porc à l'Echalotte	€ 4,65
EP107	Pur Porc à l'ail de Garonne et Gingembre	€ 4,65
EP108	Paysanne	€ 4,65
EP112	Boudin Noir à l'Oignon et Poivre de Madagascar	€ 4,65
EP120	Paysanne Chataigne Floc de Gascogne	€ 4,65



Terrines Parfums Gibier 180g

EP113	Faisan aux Figues et Muscat	€ 4,85
EP114	Sanglier à la Sauge et Thym	€ 4,85
EP115	Pâté Automnal au Lièvre et à l'Armagnac	€ 4,85
EP116	Pâté de Chevreuil aux Airelles et Armagnac	€ 4,85
EP117	Terrine de Caille aux Raisins	€ 4,85



Terrines de Canard & Volaille 180g

EP109	Canard au Magret Fumé	€ 4,95
EP110	Canard en Duo, aux Oignons Confits	€ 4,95
EP111	Canard aux Cèpes et Porto	€ 4,95
EP121	Terrine du Volvestre au Foie de Canard Parfumé aux Cèpes	€ 4,95
EP122	Terrine de Canard aux Morilles	€ 6,35
EP123	Pâté de Canard Pruneaux d'Agen et Armagnac (sans porc)	€ 4,95
EP124	Terrine de Canard aux Oignons Confits	€ 4,95
EP118	Terrine de Canard Citron Confit	€ 4,95
EP119	Terrine Foie de Volaille	€ 4,95



Pur Canard (sans porc) & Rillettes 180g Effilochées à la mains

Comme avant, la viande cuit tout doucement dans sa graisse pendant une nuit entière.

Au petit matin, un doux parfum de confit vous accueille... Il est temps maintenant d'effilocheur la viande à la mains puis de la mêler intimement à la graisse.

Lovée dans son bocal elle terminera lentement sa cuisson.

EP300	Pur Canard à la Moutarde Violette de Brive	€ 5,75
EP301	Pur Canard Champagne et Miel des Montagnes	€ 5,75
EP302	Rillette Tradition 100% Canard, Effilochée à la main	€ 7,40
EP304	Rillette Pur Oie, Effilochée à la Main	€ 7,40
EP305	Rillette Pur Porc Effilochée à la main	€ 5,70



Légende de Confits de Canard

Cuise de Canard Confite à la Graisse de Canard

EP420	Recette Tradition Verrine 2 cuisses	790g	€ 19,50
EP421	Recette Tradition, Boîte 5 cuisses	2000g	€ 43,65

Gesiers des Canard Confits à la Graisse de Canard

EP422	Recette Traditionnelle, boîte	250g	€ 8,90
-------	-------------------------------	------	--------

Manchons de Canards Confits à la Graisse de Canard

EP423	Boîte	800g	€ 12,00
-------	-------	------	---------

Graisse de Canard

EP424	Bocal	330g	€ 4,75
-------	-------	------	--------



Les Cassoulets, Haricots et Choucroute

Cassoulet Traditionnel Supérieur Toulousain au Confit de Canard et Saucisse de Toulouse

EP400	Bocal 380g	€ 8,15
EP401	Bocal 790g	€ 12,30
EP402	Bocal 2600g	€ 31,65
EP409	Bocal Le parfait 1350g	€ 27,50

Haricots Blancs Cuisinés à la Graisse de Canard

EP404	Bocal 790g	€ 7,25
EP4041	Bocal 380g	€ 4,85

Choucroute au Confit de Canard et Saucisse de Toulouse

EP403	Bocal 790g	€ 12,75
-------	------------	---------



Les Vrais P'Tits Plats Maisons Mitonnés

	<i>Lentilles du Lauragais Cuisinées à la Graisse de Canard</i>	
EP4051	Bocal 380g	€ 4,50
EP405	Bocal 790g	€ 7,70
	<i>Saucisse de Toulouse, Petit Salé aux lentilles Vertes du Lauragais</i>	
EP406	Bocal 380g	€ 8,10
EP407	Bocal 790g	€ 10,60
	<i>Coq en civet au Vin Rouge des Corbières AOC</i>	
EP409	Bocal 790g	€ 18,00
	<i>Jambonneau Traditionnel Supérieur dans sa Gelée Naturelle</i>	
EP410	Verrine 180g	€ 5,45
EP411	Verrine 360g	€ 9,00



Foie Gras : Les Trois Mousquetaires

D'Artagnan : Le Foie Gras Classique

Médaille de Bronze 2019 au Concours Agricole de Paris, toute la saveur d'un foie gras entier.

EP620 Bocal 50g € 10,90



Athos : Le Foie Gras à l'Ail Noir

L'ail noir provient du seul producteur français à ce jour, tirant sa recette d'écrits retrouvés en Asie datant de plus de 4000 ans.

Il s'agit d'ail confit à l'eau de mer et délicatement cuit pendant 2 à 3 semaines pour lui donner une couleur et une texture si particulières.

EP622 Bocal 50g € 12,80



Porthos : Le Foie Gras aux Truffes du Périgord 10%

Le foie gras à la truffe incorpore 10% de truffe française Tuber Melanosporum

De quoi ne plus douter un instant et tenter l'expérience de cette tendre explosion en bouche.

EP624 Bocal 50g € 26,30



Aramis Foie Gras de garde 1 an d'Age

EP627 Bocal 200g € 50,00

Prestige du Foie Gras de Canard

Foie Gras de Canard Entier Assaisonner à la Main et Cuit dans son Bocal

EP600 Bocal 90g € 18,85

EP601 Bocal 130g € 22,70

EP602 Bocal 180g € 30,00

EP6021 Bocal 300g € 42,95

Bloc de Foie Gras de Canard

EP603 Boite 65g € 6,60

EP604 Boite 100g € 9,70

EP605 Boite 200g € 18,85

Bloc de Foie Gras de Canard au Jus de Truffes Noires du Périgord

EP606 Verrine 90g € 8,00

Cou de Canard Farci au Foie Gras

EP607 Boite 400g € 21,60

Rillette de Canard au Foie Gras (20% de Foie Gras de Canard)

EP608 Verrine 180g € 9,00



La Gamme BIO

Les Agapes : tartinables de Légumes 90grs (UC : 20)

EPBIO100	La Douce : Artichaut, Tomates Séchées, Paprika	€ 4,40
EPBIO103	La Raffinée : Patate Douce, Artichaut, Fenouil, Massala	€ 4,40
EPBIO104	L'Ingénieuse : Poivron, Fenouil, Tomates Séchées, Thym	€ 4,40
EPBIO107	La Surprenante : Potiron, Roquefort, Noix	€ 4,40
EPBIO106	Audacieuse : Potiron, Poivron, Fromage de Chèvre, Paprika	€ 5,60

VEGAN 

Tartinables Végétales 180g. SANS GLUTEN

EPBIO300	Tartinade Végétale Bio aux Olives	€ 5,65
EPBIO301	Houmous de Haricot, Citron, Cumin	€ 5,65
EPBIO302	Tartinade de Lentilles, Courgettes, Herbes Fines	€ 5,65
EPBIO305	Houmous Haricots Tomates	€ 5,55
EPBIO304	Pâté Végétal, Carottes, Graines de Pavot	€ 5,65



Terrines & Pâtés Bio : 180g

EPBIO400	Terrine Campagnarde Bio au Sel de Guérande	€ 5,95
EPBIO401	Pâté de Campagne Bio au Basilic	€ 5,95
EPBIO402	Pâté de Campagne aux Noix, Recette Ariégeoise	€ 5,95
EPBIO403	Pâté de Foie de Porc Bio à la Paysanne	€ 5,95
EPBIO404	Terrine de Canard Figs Epices	€ 7,90
EPBIO405	Terrine de Canard Pruneaux d'Agen Armagnac	€ 7,90
EPBIO406	Terrine de Canard Cèpes Armagnac	€ 7,90



Les Petits Plats Mitonnés Bio

EPBIO502	Cassoulet Canard Confit Saucisse de Toulouse 350g	€ 10,90
EPBIO505	Jambonneau cuit dans sa gelée 180g	€ 7,00
EPBIO506	Chili Sin carne (Vegan) 380g	€ 7,35



100% Naturel, sans colorant, sans arôme artificiel,
sans pectine...
Parfumez également votre eau avec les condiments
de fruits.....



Les Vinaigres (PET 250ml)

FC101	Vinaigre Vin Blanc Poivron Rouge	€ 8,65
FC102	Vinaigre Vin Blanc Combava	€ 8,65
FC103	Vinaigre Vin Blanc au Poivre Sauvage	€ 8,65
FC104	Vinaigre Vin Blanc aux Framboises	€ 8,65
FC105	Vinaigre Vin Blanc à l'Ail	€ 8,65
FC106	Vinaigre Vin Blanc au Curcuma	€ 8,65
FC107	Vinaigre Vin Blanc à la Figue de Soliès	€ 8,65
FC108	Vinaigre Vin Blanc Tomate Basilc	€ 8,65
FC109	Vinaigre Vin Blanc Gingembre	€ 8,65
FC110	Vinaigre Vin Blanc Mangue Epicée	€ 8,65
FC111	Vinaigre Vin Blanc Myrtille	€ 8,65
FC100	Vinaigre Vin Blanc Vanille	€ 10,60
FC112	Vinaigre Vin blanc O Porto	€ 12,95
FC113	Vinaigre Vin Blanc Citron Jaune	€ 8,65
FC114	Vinaigre Vin Blanc Ananas	€ 8,65
FC115	Vinaigre Vin Blanc Géranium Bourbon	€ 8,65



Les Condiments Balsamiques (PET 150ml)

FC200	Crème balsamique boisé	€ 8,65
FC201	Crème balsamique citron vert et combava	€ 8,65
FC202	Crème balsamique à la figue de Solliès	€ 8,65
FC203	Crème balsamique au gingembre	€ 8,65
FC204	Crème balsamique au poivre sauvage	€ 8,65
FC205	Crème balsamique à l'ail	€ 8,65
FC206	Crème balsamique au cassis	€ 8,65
FC207	Crème balsamique à l'ail noir	€ 8,65
FC208	Crème balsamique au curcuma	€ 8,65
FC209	Crème balsamique Géranium	€ 8,65
FC210	Crème balsamique à la mangue épicée	€ 8,65
FC211	Crème balsamique aux mûres sauvages	€ 8,65
FC212	Crème balsamique à la Truffe	€ 12,75





L'Atelier du Poissonnier

2 recettes primées en 2019



Gamme découverte : des créations conviviales tout en simplicité :

PE100 Rillettes Thon Péquillos Chorizo € 4,99

PE101 Rillettes de Thon façon Cajun € 4,99

La chair ferme et rouge du Thon Albacore, pourrait lui valoir l'appellation de « bœuf de la mer ».

Le steak se déguste d'ailleurs, comme tout thon frais, saignant au centre. Dans cette recette crémeuse, le mariage du thon et des épices cajun de Louisiane, ravira les papilles.

PE102 Rillettes Sardines aux Tomates confites € 4,99

Ce petit poisson pêché depuis l'antiquité, est réputé pour sa chair savoureuse et riche en oméga 3.

La douceur de la tomate confite associée à l'irrésistible parfum du basilic et à la finesse de la sardine.

PE103 Rillettes de Maquereaux à la Moutarde € 4,99

Le maquereau est très prisé pour sa chair, très riche en oméga-3.

Découvrez le caractère unique de cette rilette au goût relevé par un mélange de 4 épices,

PE104 Tartinable de Thon Curry Rouge € 4,99

Subtilement relevée, loin d'agresser vos papilles, cette recette les ravura avec ses notes épicées aux saveurs exotiques

PE105 Tartinable Thon, coriandre, citron vert € 4,99

Les Authentiques : variation de plaisir et mariage de saveurs étonnantes

PE200 Rillettes Saumon Citron Combava € 6,00

PE201 Rillettes de Saint Jacques au Lard € 6,00

Cette noix blanche et tendre d'une grande finesse possède une saveur unique légèrement sucrée.

Fabriquées exclusivement avec de la Saint-Jacques, pecten-maximus, des côtes normandes et bretonnes.

Dans cette association « terre et mer », le fumé du lard relève subtilement la douceur de la Saint-Jacques

PE202 Rillettes Rouget Barbet Piment Espelette € 6,00

Poisson rouge à la chair blanche ferme et douce, le rouget barbet a un goût affirmé.

Laissez-vous envoûter par la douceur de l'irrésistible parfum du piment d'Espelette

qui sublimera la saveur de ce poisson d'exception

PE203 Rillettes Limande, citron, Poivre de M. € 6,00

PE204 Rillettes de Cabillaud Ciboulettes € 6,00

PE205 Rillettes de Saumon à l'Aneth € 6,00

Un classique revisité par L'Atelier du Poissonnier

PE206 Rillettes Merlu Blanc, lait Coco, 2 piments € 6,00

La douceur du lait de Coco et la juste pointe de piments pour une savoureuse escapade aux Caraïbes.

PE207 Rillettes de Lottes aux Agrumes € 6,00

PE208 Rillettes Lieu Jaune sarrasin, poivre sarawak € 6,00

Une Pépète! Le goût très typé du sarrasin, associé à la chair délicate du lieu enchanteront les plus

fins palais. Les notes fruitées du poivre indonésien de sarawak subliment cette recette.

AP300 Soupe de Poisson Huile d'Olive et Safran € 9,85

AP401 Velouté de Crevettes façon "Thai" € 12,90





Par 100grs

Thé Vert

CT100	Véritable Fleur de Jasmin : Jasmin Floral	€ 8,99
CT101	Coucher de Soleil à Murcie : Orange sucrée	€ 8,99
CT102	Le Jardin au vert : compotée fruits rouges et rhubarbe	€ 8,99
CT103	Earl Fresh Green : earl grey vert exotique mangue	€ 8,99
CT104	Citron a lemoncello	€ 8,99
CT105	Fleur de cerisier japonais : type cerise amarena	€ 8,99
CT106	Parfum de la Guadeloupe : melon, citron, rose-jaune	€ 8,99
CT107	Les Epices à Spéculoos : spéculoos	€ 8,99



Thé Noir

CT200	Earl Grey Royal Blue : bergamotte fleur bleue	€ 8,99
CT201	Rose Royale de Chine : rose de chine	€ 8,99
CT202	Noir de Belgique : chocolat truffe à la Belge	€ 8,99
CT203	Tendre Biscuits : biscuits d'amande	€ 8,99
CT204	Carmelloooooo : cubes de caramel	€ 8,99
CT205	Douceur de Pêche de Vigne : pêche confite	€ 8,99
CT206	La passion Brésilienne : fruits de la passion maracuja	€ 8,99



Sans Théine

CT300	Fruisane Argumania : orange, citron	€ 8,99
CT301	Fruisane Fruits des bois : fruits noirs	€ 8,99
CT302	Fruisane Croustillon de pommes : tarte aux pommes façon tati	€ 8,99
CT303	Fruisane Souvenirs d'Enfances : fruits et cannelle	€ 8,99
CT304	Tisane Le petit marseillais : anis réglisse	€ 8,99
CT305	Tisane du grand nettoyage : herbes detox	€ 8,99
CT306	Tisane sacvoureuse et fruitée : agrumes, fruits des bois, framboise	€ 8,99
CT307	Rooibos Chai Bop Naturel : chai aux épices (vin chaud)	€ 8,99
CT308	Rooibos Façon earl grey : bergamotte	€ 8,99
CT309	Rooibos La Rêverie d'Antoine : pomme pays, fruits rouges	€ 8,99
CT310	Rooibos Vanille de madagascar	€ 8,99
CT311	Rooibos Marabout : pomme cuite au caramel	€ 8,99
CT312	Rooibos La trahison : aux agrumes bio	€ 8,99
CT313	Rooibos Pêche abricot : abricot, pêche verte bio	€ 8,99



Thé Blanc

CT400	Magie Provençale : crème citron romarin	€ 8,99
CT401	Magnolia for ever : exotique	€ 8,99
CT402	Magic Granada : grenadine, mûre, kiwi	€ 8,99
CT403	Eternelle Jeunesse : baies dev goji, bergamotte	€ 8,99

L'avis de Wikipedia ...

Un thé vert est un thé dont l'oxydation naturelle est rapidement stoppée après la cueillette.

Le thé vert est le thé le plus consommé en Chine, en Corée et au Japon. Il se répand aujourd'hui de plus en plus en Occident, où l'on boit traditionnellement plutôt du thé noir



Les Classiques

CT500	Darjeeling : noir	€ 8,99
CT501	Assam : assam royal noir	€ 8,99
CT502	Ceylan : Ceylan origoinal noir	€ 8,99
CT503	Il est 5 heure à Londres : noir 5 o'clock	€ 8,99
CT504	So English Breakfast : noir	€ 8,99
CT505	Lapsong Souchong Crocodile fumé noir	€ 8,99
CT506	Japan Sencha vert	€ 8,99
CT507	Vietnam op ban lien bio vert	€ 8,99

Les saisonniers

CT600	Le Délicieux : noir, fruits confits et chocolat	€ 9,99
CT601	Vive la Fête : vert aux épices & frangipane	€ 9,99

Santé & Bien Etre

CT700	Le Bien Etre : thé vert maté super aliment (goji)	€ 9,99
CT701	Nanah Moringa : thé vert menthe super aliment	€ 9,99
CT702	Détox "Corp" : thé vert maté citron	€ 9,99
CT703	Détox "Peau" : Thé vert mathé agrumes	€ 9,99



L'avis de Wikipedia ...

Le thé blanc est un thé légèrement oxydé, environ 12 %, selon la méthode traditionnelle. Avant le thé vert (qui est lui aussi peu transformé), c'est le thé qui connaît la transformation la plus faible par rapport à la feuille fraîche du théier. Ses crus traditionnels sont rares et souvent coûteux.

L'avis de Wikipedia ...

Le rooibos (*buisson rougeâtre* en afrikaans) est un arbuste faisant partie du même ordre et de la même famille que les genêts. Il pousse exclusivement en Afrique du Sud, dans les montagnes de Cederberg, situées au nord de la ville du Cap. Il est surtout connu pour la tisane obtenue en infusant de fins morceaux de ses feuilles, légèrement fermentés. L'infusion de rooibos peut être bue chaude ou froide, avec ou sans lait.

L'avis de Wikipedia ...

Un thé noir, ou anglo-indien, est un thé qui a subi une oxydation complète. La plupart des thés consommés en Occident sont des thés noirs, fabriqués selon le procédé « orthodoxe » ou le procédé « CTC », deux modes de fabrication mis au point par les Britanniques au 19ème siècle. Alors qu'un thé vert perdra de sa fraîcheur après 12 à 18 mois, un thé noir peut se conserver plusieurs années sans perdre sa saveur. Il est donc plus facilement transportable et commercialisable. Ces raisons ont fait longtemps préférer ce thé en Occident.



93 001	AGAR-AGAR poudre	€ 4,40
93 002	AIL pétales - morceaux émincés (Chine)	€ 3,40
93 003	AIL semoule First Quality (U.S.A.)	€ 3,90
93 004	AIL des OURS Sauvage - Plante coupée (France)	€ 3,90
93 005	AJOWAN graines entières (Inde)	€ 4,80
93 006	AMCHOOR - Mangues Vertes moulues (Inde)	€ 4,80
93 007	ANETH graines (Inde)	€ 3,40
93 008	ANETH feuilles (Hongrie)	€ 3,40
	<u><i>Anis Verts et Anis Etoilés.</i></u>	
93 009	ANIS VERT graines n° 1 (Espagne)	€ 3,40
93 010	ANIS VERT moulu (Espagne)	€ 3,40
93 011	ANIS ETOILE – BADIANE du TONKIN - fruits entiers sélectionnés (Lang Son – Nord	€ 3,90
93 013	ASA-FOETIDA poudre (Inde)	€ 5,80
93 014	BASILIC de Provence feuilles (France)	€ 3,40
	<u><i>Cannelles de Ceylan et Cannelles Cassia.</i></u>	
93 015	CANNELLE de CEYLAN bâtons 00000 / 4 cm - Spécial (Sri Lanka)	€ 3,90
93 016	CANNELLE de CEYLAN moulue (Sri Lanka)	€ 3,90
93 291	CANNELLE "CASSIA" de SAÏGON bâtons 4 cm (Vietnam)	€ 3,90
93 295	CLOU de CANNELLE de SAÏGON - DINH QUÊ bouton floral (Vietnam)	€ 4,80
	<u><i>Cardamomes.</i></u>	
93 018	CARDAMOME VERTE gousses entières (Kerala - Inde)	€ 4,40
93 019	CARDAMOME VERTE graines décortiquées (Kerala – Inde)	€ 6,80
93 020	CARDAMOME VERTE graines moulues (Kerala – Inde)	€ 5,80
93 021	CARDAMOME NOIRE Sauvage gousses (Vietnam)	€ 4,80
93 022	CARI feuilles entières ou KALOUIPILE (Inde)	€ 3,90
93 023	CARVI BLOND graines (Inde)	€ 3,40
93 024	CARVI NOIR graines (Hollande)	€ 3,40
93 026	CIBOULETTE tubulaire (Hollande)	€ 3,40
93 027	CITRONNELLE odorante feuilles ou LEMON-GRASS (Mexique)	€ 3,40
93 029	COMBAVA Citron feuilles entières ou KAFFIR (Madagascar)	€ 3,40
93 030	COMBAVA Citron écorces moulues (Madagascar)	€ 5,30
93 031	CORIANDRE graines (Maroc)	€ 3,40
93 032	CORIANDRE moulue (Maroc)	€ 3,40
93 033	CORIANDRE feuilles (France)	€ 3,40
93 035	CRESSONNETTE ou Poivre des Fontaines graines entières (Angleterre)	€ 3,90
93 036	CUMIN graines entières (Inde)	€ 3,40
93 037	CUMIN moulu (Inde)	€ 3,40
93 292	CURCUMA pétales (Dàk Làk – Hauts plateaux du Vietnam)	€ 3,40
93 307	CURCUMA concassé 2 – 3 mm (Dàk làk – Hauts plateaux du Vietnam)	€ 3,90
93 038	CURCUMA moulu (Madagascar)	€ 3,40
93 296	DOLCE & CURCUMA un assemblage « santé » à base de curcuma, gingembre, poivre	€ 4,40



Currys et Massalas

93 039	CURRY de MADRAS doux (Inde)	€ 3,40
93 040	CURRY de MADRAS fort (Inde)	€ 3,40
93 312	CURRY de SAIGON (Càri Sàigon) Pour la préparation du Curry de Poulet à la	€ 4,40
93 041	CURRY de BALI ou NARIAL MASSALA (Curry à la Noix de Coco)	€ 3,90
93 042	CURRY FUME de LHASSA (Népal) - ⓐ SESAME	€ 4,40
93 043	CURRY COLOMBO (Antilles)	€ 3,90
93 044	CURRY de DELHI ou PUDINA MASSALA (Curry aux feuilles de Menthe)	€ 3,90
93 045	CURRY NOIR ou KALA MASSALA (Maharashtra – Inde) - ⓐ MOUTARDE &	€ 4,80
93 046	CURRY de PONDICHERY (avec 50 % d'épices non moulues) - ⓐ MOUTARDE	€ 3,90
93 311	CURRY ROSE de JAIPUR ou « Pink Massala » (Rajasthan – Inde)	€ 4,40
93 047	CURRY ROUGE de BENARES (Inde)	€ 3,90
93 048	CURRY VERT THAÏ (Bangkok)	€ 3,90
93 049	CURRY VINDALOO (GOA – Sud de l'Inde) – Pour la préparation du Porc Vindaloo	€ 3,90
93 050	CURRY pour POISSONS et FRUITS de MER (Curry de Singapour)	€ 3,90
93 051	CURRY JAPONAIS ou « Nihon Karè » Un curry surprenant aux notes suaves et fruitées	€ 4,40
93 052	DHANIA MASSALA (Massala aux feuilles de Coriandre) (Inde)	€ 3,90
93 053	GARAM MASSALA (Inde)	€ 4,40
93 054	KADHI MASSALA (Massale aux feuilles de Cari) (Inde)	€ 4,40
93 055	METHI MASSALA (Massale aux feuilles de Fenugrec) (Inde)	€ 3,90
93 056	MUMBAI MASSALA (Bombay – Maharashtra – Inde) - ⓐ MOUTARDE	€ 3,90
93 057	PAN MASSALA (Inde) Mélange d'épices digestives enrobées de sucre	€ 4,40
93 058	TANDOORI MASSALA (Inde)	€ 3,90
93 059	TIKKA MASSALA (Pakistan)	€ 3,90
93 060	MASSALE de la Réunion (Ile de la Réunion)	€ 3,90
93 061	VADOUVAN MASSALA (Inde) - ⓐ MOUTARDE	€ 5,30
93 313	VINDAYE & ACHARD (Curry de l'Ile Maurice) Mélange spécial pour la lacto-	€ 3,90

Herbes aromatiques

93 063	ECHALOTE Rose semoule (France)	€ 3,40
93 064	ESTRAGON feuilles (France)	€ 3,40
93 065	FENOUIL graines (Egypte)	€ 3,40
93 066	FENOUIL moulu (Egypte)	€ 3,40
93 067	FENUGREC graines (Inde)	€ 3,40
93 068	FENUGREC moulu (Inde)	€ 3,40
93 069	GALANGA racines moulues (Chine)	€ 3,90
93 070	GENEVRIER (baies) (Grèce)	€ 3,40
93 308	GINGEMBRE en lamelles (Lang Son – Vietnam)	€ 3,40
93 071	GINGEMBRE moulu (Vietnam)	€ 3,40
93 073	GIROFLE (clous) entiers (Madagascar)	€ 3,90
93 075	GRENADE (Anardana) graines moulues (Inde)	€ 4,40
93 078	LAURIER moulu (Turquie)	€ 3,40



93 073	GIROFLE (clous) entiers (Madagascar)	€ 3,90
93 075	GRENADE (Anardana) graines moulues (Inde)	€ 4,40
93 078	LAURIER moulu (Turquie)	€ 3,40
93 079	LIN graines (France)	€ 3,40
93 080	LIVECHE (Céleri sauvage) feuilles coupées (France)	€ 3,40
93 081	MARJOLAINE de Provence feuilles (France)	€ 3,40
93 082	MOUTARDE BLANCHE graines (Canada) - ⓐ MOUTARDE	€ 3,40
93 083	MOUTARDE BLANCHE moulue (Canada) - ⓐ MOUTARDE	€ 3,40
93 084	MOUTARDE NOIRE graines (Canada) - ⓐ MOUTARDE	€ 3,40
93 085	MOUTARDES (Duo de) Méli-Mélo de graines Blanches et Noires - ⓐ MOUTARDE	€ 3,90
	<u><i>Muscades et "Fleurs" de Macis.</i></u>	
93 062	MUSCADE (noix)"BANDA" (Iles Moluques)	€ 3,70
93 086	MUSCADE (noix) "BANDA" moulues (Iles Moluques)	€ 4,10
93 087	MACIS "PAPUA" entier (Papouasie – Nouvelle Guinée)	€ 4,50
93 088	MACIS "BANDA" moulu (Iles Moluques)	€ 4,50
93 089	NIGELLE BLEUE graines ou "Poivrette" (Inde)	€ 3,70
93 090	NORI Algue concassée (Japon)	€ 3,70
93 091	OIGNONS Blanc émincés (U.S.A.)	€ 3,20
93 092	ORIGAN de Provence feuilles (France)	€ 3,20
93 093	PAVOT BLEU graines (Turquie)	€ 3,20
93 094	PERSIL flocons (Hollande)	€ 3,20
	<u><i>Paprika et Piments.</i></u>	
93 096	PAPRIKA doux 200 Asta - < 100 SHU (Murcia – Espagne)	€ 3,40
93 097	PAPRIKA fort 140 Asta - 500 SHU (Murcia – Espagne) 🌶️	€ 3,40
93 098	PAPRIKA DOUX FUME de la VERA 150 Asta - < 100 SHU (Espagne)	€ 3,40
93 099	RED HOT CHILI RINGS « anneaux » - Fort 18.000 SHU (Chine) 🌶️🌶️🌶️	€ 3,40
93 103	RED HOT CHILI FLAKES " paillettes " 5 mm - Fort 15.000 SHU (Inde) 🌶️🌶️🌶️	€ 3,40
93 100	PIMENT CHIPOTLE ou Piment « Jalapeno » moulu moyennement fort et fumé - 8.000	€ 4,40
93 101	PILI-PILI "Langues d'Oiseaux" gousses 2 cm – Très fort 80.000 SHU - Malawi	€ 3,90
93 104	PIMENT de CAYENNE moulu fin - Très fort 90.000 SHU (Inde) 🌶️🌶️🌶️🌶️	€ 3,40
93 105	PIMENT NORA Hojilla gousses concassées - Doux < 100 SHU (Espagne)	€ 3,40
93 106	PIMENT CHILI MERKEN (Mapuche - Chili) + - 12.000 SHU 🌶️🌶️🌶️	€ 3,90
93 107	PIMENT (ou Poivre) de la JAMAIQUE baies entières	€ 3,90
93 108	PIMENT (ou Poivre) de la JAMAIQUE baies moulues	€ 4,40
29 006	PIMENT d'ESPELETTE A.O.C. - Flacon Verre - 2.500 SHU (Ainhoa – Pays Basque –	€ 8,90





Poivres du Monde

Poivres "classiques"

93 017	POIVRE BLANC Grains ventilé-criblé - Muntok (Ile de Bangka - Sumatra)	€ 4,40
93 034	POIVRE BLANC Concassé (1,5 mm) - Muntok	€ 4,40
93 074	POIVRE BLANC Mouture Fine - Muntok	€ 4,40
93 077	POIVRE NOIR Grains ventilé-criblé - Sarawak (Ile de Bornéo)	€ 3,90
93 109	POIVRE NOIR Concassé (1,5 mm) - Sarawak	€ 3,90
93 110	POIVRE NOIR Mignonnette (0,75 mm) - Sarawak	€ 3,90
93 111	POIVRE NOIR Mouture Fine - Sarawak	€ 3,90

Poivres "rares" (vrais et faux poivres)

93 112	POIVRE BLANC du KAMPOT baies entières (Cambodge)	€ 8,20
93 113	POIVRE NOIR du KAMPOT baies entières (Cambodge)	€ 6,30
93 114	POIVRE ROUGE du KAMPOT baies entières (Cambodge)	€ 7,20
93 072	POIVRE BLANC de PHU-QUOC baies entières (Ile de Phu-Quoc – Vietnam)	€ 7,20
93 095	POIVRE NOIR de PHU-QUOC baies entières (Ile de Phu-Quoc – Vietnam)	€ 4,80
93 115	POIVRE ROUGE de PHU-QUOC baies entières (Ile de Phu-Quoc – Vietnam)	€ 6,80
93 116	POIVRE BLANC du PENJA baies entières (Cameroun)	€ 6,30
93 117	POIVRE NOIR du PENJA baies entières (Cameroun)	€ 6,30
93 118	POIVRE BLANC de SARAWAK entier (Ile de Bornéo)	€ 6,30
93 119	POIVRE NOIR LAMPONG baies entières extra dense (Sumatra)	€ 4,40
93 120	POIVRE NOIR de TELlicherry (Kerala – Côte Malabar – Inde)	€ 4,80
93 121	POIVRE BRUN des AMAZONES petites baies sélectionnées entières (Brésil)	€ 4,80
93 123	POIVRE VERT du KERALA déshydraté (Indes)	€ 4,40
93 293	POIVRE VERT du KERALA lyophilisé / freeze dry (Indes)	€ 4,80
93 124	POIVRE CUBE BE ou POIVRE à QUEUE entier (Ile de Madura - Indonésie)	€ 4,40
93 125	POIVRE LONG de JAVA entier (Indonésie)	€ 4,80
93 126	POIVRE LONG du CAP (ou PIPALI) entier (Afrique du Sud)	€ 4,40
93 127	POIVRE LONG ROUGE du KAMPOT entier (Cambodge)	€ 5,80
93 128	POIVRE MANIGUETTE ou GRAINES du PARADIS (Côte d'Ivoire)	€ 5,30
93 129	POIVRE des MOINES ou GATILLIER entier (France)	€ 4,80
93 130	POIVRE de SELIM ou KILI baies entières (Togo)	€ 4,80
93 122	POIVRE ROSES (ou BAIES ROSES) baies déshydratées (Madagascar)	€ 4,40
93 294	POIVRE des CÔTES entier - Poivre vert saumuré et déshydraté (Nosy Varika – Madagascar)	€ 4,40
93 131	POIVRE Sauvage de VOATSIPERIFERY entier (Madagascar)	€ 5,30
93 132	POIVRE de SICHUAN Rouge entier ou FAGARA (Chine) - Trié.	€ 4,40
93 304	POIVRE de SICHUAN Vert entier (Chine) - Trié.	€ 4,80
93 134	POIVRE SANSHÔ Vert entier (Wakayama - Japon)	€ 8,90
93 135	POIVRE SANSHÔ Vert lyophilisé (Wakayama - Japon)	€ 5,30
93 136	POIVRE SANSHÔ Vert cristallisé (Wakayama - Japon)	€ 6,30
93 137	POIVRE de TASMANIE baies entières (Tasmanie – Océanie)	€ 8,20
93 138	POIVRE TIMUT baies entières (Népal)	€ 5,30
93 139	POIVRE Sauvage MAC KHEN baies entières (Vietnam)	€ 5,30
93 089	POIVRETTE ou HERBE de CAPUCIN "Nigelle Bleue de Damas" (Inde)	€ 3,90
93 035	POIVRE des FONTAINES ou "Poor Old Man Pepper" graines (Angleterre)	€ 3,90



Assemblages de Poivres :

93 141	POIVRE CINQ BAIES Poivre Blanc, Poivre Noir, Baies Roses, Poivre Vert, Piment de	€ 4,40
93 142	POIVRE QUATRE SAISONS Poivre Blanc, Poivre Noir, Baies Roses, Poivre Vert.	€ 4,40
93 143	POIVRE des SEPT MERS Poivre Blanc, Noir, Vert, Roses, Jamaïque, Maniguette,	€ 4,40
93 144	POIVRE ZANZIBAR Poivre Blanc, Noir, Vert, Maniguette, Coriandre, Cardamome.	€ 4,40
93 145	POIVRE MALAGASY (Madagascar) Poivre Noir, Poivre Vert, Poivre Voatsiperifery,	€ 4,40
93 146	POIVRE MANDARINE (Népal) Poivre Noir, Coriandre, Poivre Timut, Ecorces	€ 4,40
93 147	POIVRE des TEMPLIERS (Mélange du Moyen-Age) Poivre Cubèbe, Maniguette,	€ 4,40
93 148	POIVRE d'ALEP (Syrie) Poivre Noir, Cardamome, Muscade, Girofle, ... (Moulu)	€ 4,40
93 149	POIVRE DIJONNAIS (Mignonnette) Poivre Noir, Moutarde Blanche, Echalote, Sel	€ 4,40
93 150	POIVRE du DRAGON Poivre Noir mignonnette, Pili-Pili, ... (Très "Hot")	€ 4,40
93 151	POIVRE "SWEET PEPPER" (Mignonnette) Poivres Noir et Vert, Piment Norah,	€ 4,40
93 140	POIVRE « OCEAN » Poivre blanc, Baies Roses, Coriandre, Fenouil, Citron	€ 4,40
93 297	POIVRE « WINTER PEPPER » Poivre noir, clous de Cannelle, Jamaïque, Cacao,	€ 4,40
93 316	POIVRE « PEPPER & TRUFFLE » Poivre Noir et Vert, Poivre des Côtes, Coriandre,	€ 4,80
93 152	POIVRE à L'AIL - Mignonnette (Poivre noir aux flocons d'Ail)	€ 4,40
93 153	POIVRE CITRON - Mignonnette (Poivre noir aux écorces de Citron)	€ 4,40

Moulins à Poivres.

92 097	MOULIN – POIVRE BLANC MUNTOK	€ 4,80
92 098	MOULIN – POIVRE NOIR SARAWAK	€ 4,40
92 099	MOULIN – POIVRE BLANC & NOIR	€ 4,80
92 100	MOULIN – POIVRE ROUGE de PHU-QUOC	€ 7,20
92 101	MOULIN – POIVRE VERT du KERALA	€ 4,80
92 103	MOULIN – POIVRE CINQ BAIES Poivre Blanc, Poivre Noir, Baies Roses, Poivre Vert,	€ 4,80
92 104	MOULIN – POIVRE de ZANZIBAR Poivre Blanc, Noir, Vert, Maniguette, Coriandre,	€ 4,80
92 105	MOULIN – POIVRE MALAGASY Poivre Noir, Poivre Vert, Poivre Voatsiperifery,	€ 4,80
92 106	MOULIN – POIVRE MANDARINE Poivre Noir, Coriandre, Poivre Timut, Ecorces	€ 4,80
92 107	MOULIN – POIVRE « FOIE GRAS » Poivre Noir, Vert, Sechuan, Coriandre, Cacao.	€ 4,80
92 126	MOULIN – POIVRE OKAÏDO (Japon) Poivre Blanc et Sanshō, Citron Yuzu,	€ 5,30
92 127	MOULIN – POIVRE « ARRABBIATA » Poivre Noir, Vert, Piment, Chili Rings, Ail	€ 4,80
92 128	MOULIN – POIVRE « OCEAN » Poivre blanc, Baies Roses, Coriandre, Fenouil, Citron	€ 4,80
92 204	MOULIN – POIVRE « WINTER PEPPER » P. noir, clous Cannelle, Jamaïque, Cacao,	€ 4,80
92 225	MOULIN – POIVRE « CHEESE PEPPER » Poivres Noir, Vert et des Côtes, Coriandre,	€ 4,80
92 226	MOULIN Vide (TVA 21 %)	€ 2,50
93 155	RAIFORT racines moulues (France)	€ 3,90
93 156	ROCOU graines entières (Pérou)	€ 3,90
93 157	ROMARIN de Provence feuilles concassées (France)	€ 3,40

Safrans d'Iran (Province de Khorasan - East Iran) :

93 158	SAFRAN d'Iran filaments "Pushali – Cat I" – capsules 0,125 g	€ 5,80
93 159	SAFRAN d'Iran moulu "Pushali – Cat I" - capsule 0,15 g.	€ 6,30



Herbes aromatiques

93 160	SARRIETTE de Provence feuilles (France)	€ 3,40
93 161	SAUGE Officinale feuilles entières triées (Egypte)	€ 3,40
93 162	SERPOLET feuilles mondées (France)	€ 3,40
93 163	SESAME graines décortiquées blanches (Inde) - ⓐ SESAME	€ 3,40
93 165	SESAME graines noires (Thaïlande) - ⓐ SESAME	€ 3,90
93 166	SESAME (Meli Melo) Black and White - ⓐ SESAME	€ 3,90
93 167	SHICHIMI-TOGARASHI ou SEPT-EPICES JAPONAIS (Japon) - ⓐ SESAME ⓐ	€ 4,40
93 168	SISHO Rouge (Mélange Japonnais)	€ 3,90
93 169	SUMAC baies moulues (Turquie)	€ 3,90
93 170	THYM BLEU de Provence mondé (France)	€ 3,40
93 171	THYM CITRON mondé (France)	€ 3,90

Vanilles : (Attention : Le cours de la vanille est sujet à des variations rapides.

92 058	VANILLE Tahitensis - gousses noires 16/18 cm - lot de 10 pc en tube (vrac) 4 g. -	-
92 215	VANILLE Tahitensis - gousses noires 16/18 cm - Tube verre 4 g. - Papouasie Nlle	€ 5,10
42 455	VANILLE BOURBON moulue - Madagascar - Correspond à +- 15 gousses de vanille	€ 14,80
42 030	VANILLE BOURBON GIVREE moulue - Madagascar - Correspond à +- 15 gousses de	€ 14,20
93 173	SUCRE DE CANNE A LA VANILLE BOURBON (Madagascar)	€ 5,80
93 174	WASABI - Raifort Japonais moulu (Japon) - ⓐ MOUTARDE	€ 4,40
93 175	YUZU Ecorces concassées (Préfecture de Wakayama - Japon)	€ 7,60

Les ASSEMBLAGES "Comptoir des Epices".

Tous nos Mélanges et Assemblages sont réalisés dans nos ateliers selon des recettes origi

93 282	AROMATES pour GRILLADES concassé Marjolaine, Origan, Romarin, Basilic,	€ 3,40
93 177	ASSAISONNEMENT BARBECUE moulu Marjolaine, Celeri, Paprika, Pili-pili,	€ 3,90
93 179	ARRABBIATA (Italie) Ail, Piment, Oignon, Basilic, Persil, Romarin, Sel marin, ...	€ 3,90
93 180	AXOA d'ESPELETTE (Pays Basque - France) au Piment d'Espelette Ail, Poivrons,	€ 4,80
93 290	BAHARAT (Turquie) Poivre Noir, Cumin, Coriandre, Muscade, Girofle, Cannelle,	€ 4,40
93 181	BRUSCHETTA (Italie) Tomates, Poivrons, Basilic, Origan, Oignons, Echalotes, Ail, ...	€ 3,90
93 185	CAJUN "Jambalaya" (Louisiane) Piment, Cumin, Moutarde, Poivre, Origan, Thym, Ail,	€ 3,90
93 186	CARIBOU (Canada) Sucre de Canne, Sel Fumé, Poivre, Chicorée, Oignons, Paprika	€ 3,90
93 187	CHERMOULA (Maroc) Coriandre, Cumin, Piment, Gingembre, Oignon, Persil, Ail,	€ 3,90
93 188	CHEESE & GRATIN Pour assaisonner les mets à base de fromage gratiné, tartiflettes,	€ 3,90
93 189	CHIMICHURRI (Argentine) Piment, Coriandre, Origan, Persil, Ail, Oignons,	€ 3,90
93 190	CINQ-EPICES CHINOIS Badiane, Cannelle, Fenouil, Girofle, Poivre Séchouan	€ 3,90
93 191	CINQ-EPICES MAROCAIN ou KAMA Cannelle, Poivre, Gingembre, Curcuma,	€ 3,90
93 192	COURT-BOUILLON Romarin, Basilic, Thym, Marjolaine, Carottes, Ail, Oignons,	€ 3,90
93 193	GIBIER aux Baies de Genévrier Genévrier, Poivre noir, Jamaïque, Sucre de Canne,	€ 3,90
93 194	GRAVLAX (Suède) Moutarde, Aneth, Citron, P. Séchuan, Gingembre, Sucre de Canne,	€ 3,90
93 195	GREMOLATA (Italie) Persil, Citron écorce, ail, Poivre, Sel marin, ...	€ 3,90
93 196	GUACAMOLE (Mexique) Oignons, Cumin, Poivrons, Piments, Ail, Coriandre, ...	€ 3,90
93 197	HARISSA (Maghreb) Piment, Coriandre, Cumin, Ail, Menthe, Sel marin, ...	€ 3,90



COMPTOIR DES EPICES

93 198	HERBES à PIZZA Origan, Basilic, Poivrons rouges, Oignons, Ail, ...	€ 3,40
93 283	HERBES de PROVENCE Basilic, Origan, Marjolaine, Romarin, Thym de Provence, ...	€ 3,40
93 200	HERBES de PROVENCE aux Fleurs du Midi Herbes de Provence avec : Lavande,	€ 3,90
93 025	HERBES SAUVAGES moulues Orties, Ail des Ours, Myrte, Sarriette, Serpolet,	€ 3,90
93 202	HOMARD (Mélange "Fruits de Mer") Piment, Paprika, Sel marin, Poivre, Celeri,	€ 3,90
93 317	JAPANESE DIPS – Un SHICHIMI-TOGARASHI en version « dipable » (Japon) - Ⓐ	€ 4,40
93 203	MERGUEZ et MOUSSAKA Poivre, Pili-pili, Cumin, Cayenne, Menthe, Ail, Sel marin,	€ 3,90
93 284	MOULES Carottes, Poireaux, Celeri rave, Oignons, Piment, Persil, Ciboulette, Livèche,	€ 3,40
93 205	PAËLLA au SAFRAN (Espagne) Paprika, Curcuma, Cayenne, Ail, Oignons, Herbes,	€ 6,30
93 206	PASTA « Classica » (Mélange Italien pour Pâtes) Sel épicé, Paprika, Echalote, Ail,	€ 3,40
93 207	PASTA « con Legumi » Sel épicé, Paprika, Oignons, Basilic, Poireaux, Carottes,	€ 3,90
93 309	PATATAS BRAVAS (Espagne) Tomates, Ail, Oignons, Paprika, Piment, Sucre Canne,	€ 3,90
93 178	PERSILLADE pour préparer le « Beurre à l'Ail » Persil, Ail, Echalote, ...	€ 3,90
93 208	PESTO Verde (Italie) Basilic, Pignons de Pins, Oignons, Ail, Origan, Poivre, Sel marin,	€ 3,90
93 209	PESTO Rosso (Italie) Tomates, Poivrons, Basilic, Origan, Oignons, Fromage, Sel marin,	€ 3,90
93 310	PHO SPICES (Vietnam) Badiane, Cardamome Noire, Cannelle, Gingembre, Ail,	€ 3,90
93 184	PITTA – GYROS Coriandre, Cumin, Paprika, Girofle, Poivre, Ail, Livèche, Curcuma,	€ 3,90
93 210	POISSON Poivre, Fenouil, Coriandre, Echalote, Aneth, Persil, Citronnelle, ...	€ 3,90
93 211	POIVRONNADE Rouge (Espagne) Poivrons Norah, Oignons rôtis, Poivre Blanc, Ail,	€ 3,90
93 212	RAS-EL-HANOOUT (Epice "Couscous") Curcuma, Coriandre, Cannelle, Cumin,	€ 3,90
93 213	RAS-EL-HANOOUT aux Pétales de Roses (Mélange "Shéhérazade")	€ 4,40
93 214	RAS-EL-HANOOUT Rouge Piment, Paprika, Coriandre, Curcuma, Fenugrec, Fenouil,	€ 3,90
93 215	ROUILLE (France - Midi) Paprika, Piment, Ail, Coriandre, Sel marin, ...	€ 3,90
93 216	SALADE (Mélange « Fines Herbes ») Persil, Ciboulette, Oignons Roses, Livèche,	€ 3,90
93 217	SAMBAL aux PIMENTS (Indonésie) Piments Rouges, Oignons, Chipotle, Ail, Sel	€ 3,90
93 218	SEL Marin au CELERI (avec feuilles de Livèches hachées) - Ⓐ CELERI	€ 3,40
93 219	TABOULE (Maroc) Piment, Poivron, Oignons, Persil, Menthe, Tomate, Ail, Poivre, Sel	€ 3,90
93 221	TAJINE Cumin, Coriandre, Cannelle, Poivre, Piment Jamaïque, Gingembre, Herbes, ...	€ 3,90
93 314	TEA SPICES for Massala CHAI (Inde) Gingembre, Cannelle, Poivre, Cardamome,	€ 3,90
93 223	TEX MEX (Mélange "Chili") Pili, Paprika, Chipotle, Oignon, Ail, Cumin, Girofle,	€ 3,90
93 224	TZATZIKI (Grèce) Ail, Menthe, Aneth, Sumac, Persil, Ciboulette, Poivre, Sel marin, ...	€ 3,90
93 225	VOLAILLES (Mélange "Poulets Rotis") - Avec Sel épicé et Paprika doux et fumé,	€ 3,40
93 226	WOK Origan, Basilic, Thym, Curry, Sel marin, Sésame Noir, Badiane, Piment, Fenouil.	€ 3,90
93 227	ZAHTAR (Liban) Sésame, Sumac, Cumin, Thym, Cannelle, Coriandre, Poivre, Sel	€ 3,90



Quatre-Epices :

93 228	QUATRE-EPICES FRANCAIS (Mélange « Charcutier ») Anis, Fenouil, Gingembre,	€ 3,90
93 230	APPLE PIE Cannelle, Gingembre, Jamaïque, Cardamome, Vanille Givrée	€ 4,40
93 231	PUMPKIN PIE Cannelle, Gingembre, Muscade, Jamaïque, Girofle.	€ 4,40
93 232	PAIN D'EPICE Cannelle, Anis, Gingembre, Muscade, Girofle.	€ 3,90
92 023	PAIN D'EPICE (en boîte noire + recette)	€ 4,80
93 233	SPECULOOS Cannelle, Gingembre, Coriandre, Anis, Badiane, Jamaïque, Muscade	€ 3,90
92 024	SPECULOOS (en boîte noire + recette)	€ 4,80

Mélanges d'Epices, Herbes ou Fruits pour Boissons :

42 036	RHUM ARRANGE Lemon Grass, Vanille, Caloupilé, Citron, Cannelle, Hibiscus, ...	€ 4,80
92 209	PASTIS Badiane, Anis vert, Fenouil, Réglisse, Coriandre, Cannelle, Jamaïque, Sauge,	€ 4,80
92 210	AMARETTO Hibiscus, Eglantier, Pommes, Raisons, Cassis, Vanille, Arôme	€ 4,80
92 211	KAWA (Liqueur au Café) Café Moka, Cannelle, Vanille, Piment Jamaïque, Cardamome.	€ 4,80
92 084	SANGRIA PEACH (à la Pêche de Vigne)	€ 4,80
92 085	SANGRIA MOJITO (à la Menthe et au Citron)	€ 4,80
92 083	SANGRIA SPICY Cannelle, Lemon Grass, Orange, Citron, Cardamome, Carthame, ...	€ 4,80
42 670	VIN CHAUD Cannelle, Anis Vert, Badiane, Gingembre, Girofle, Coriandre, Jamaïque, ...	€ 4,80
92 188	MAKE YOUR OWN GIN Kit de préparation de son Gin « Maison » grâce à deux	€ 5,30

My Little Cocktail Factory - Makers's Kit for « GIN Tonic » (Colis découverte)

92 189	MAKER'S KIT N° 1 - Hibiscus, Poivre rose, Poivre Sanshò, Genévrier baies, Badiane,	€ 21,00
92 190	MAKER'S KIT N° 2 - Lemon grass, Cannelle Saïgon, Piment Jamaïque, Roses, Timut,	€ 21,00
92 191	MAKER'S KIT N° 3 - Combava, Cardamome, Mauve, Gingembre, Poivre Cubèbe,	€ 21,00
92 219	MAKER'S KIT N° 1 – N° 2 – N° 3 (Pack « découverte » de 6 boîtes. Deux de chaque	-

Les « CACAOS » du Comptoir.

93 234	CACAO fèves entières triées et torréfiées (Côte d'Ivoire)	€ 3,90
93 235	CACAO fèves gruées - concassées (Côte d'Ivoire)	€ 3,90

Cacaos aux Epices.

Une gamme gourmande d'Epices moulues dans du Cacao brut. Un produit naturel, sans

92 087	CACAO BRUT	€ 5,30
92 089	CACAO CANNELLE (Ceylan)	€ 5,80
92 090	CACAO QUATRE-EPICES (Jamaïque)	€ 5,80
92 091	CACAO VANILLE BOURBON (Madagascar)	€ 5,80





"SAVEURS SALEES" au Comptoir.

Sels Marins et Fleurs de Sel de Guérande (Bretagne - France).

93 285	SEL GRIS de GUERANDE (Gros) (France - Atlantique)	€ 3,40
93 286	SEL GRIS de GUERANDE (Fin) (France - Atlantique)	€ 3,40
93 238	FLEUR DE SEL de GUERANDE (France - Atlantique)	€ 4,40

Sels Gris de Guérande aux Epices et Herbes Aromatiques.

Du Sel gris de Guérande associé à des Epices et Herbes sélectionnées et fraîchement moulu

93 239	SEL AÏOLI DES PRES Ail des Ours, Orties, Livèche, ...	€ 3,90
93 240	SEL DU DRAGON Poivre Blanc et Noir, Pili Pili Malawi, Romarin, ...	€ 3,90
93 241	SEL DE LA FORÊT Aux Cèpes de Bordeaux.	€ 3,90
93 243	SEL DU MARAÎCHER Thym, Laurier, Echalote, Ciboulette, Celeri, Cerfeuil, Estragon,	€ 3,90
93 244	SEL DU PÊCHEUR Aneth, Poivre de Sichouan, Fenouil, Laurier, Citron, Lemon Grass,	€ 3,90
93 245	SEL DU RÔTISSEUR Origan, Piment Rouge, Paprika, Sauge, Thym, Laurier, Ail, ...	€ 3,90
93 246	SEL TOSCAN Basilic, Poivron Rouge, Tomate séchée, Oignon, Sarriette, Thym,	€ 3,90
93 247	SEL FIN GOMASIO (Sel Japonais) Sésame grillé, Nigelle, Pavot, Sel Fin de Guérande,	€ 3,90
93 248	SEL FIN PROVENÇAL Thym, Marjolaine, Basilic, Sarriette, Poivrons rouges, Ail, Sel	€ 3,90

Fleurs de Sel aux Poivres Rares ou aux Saveurs Epicées.

Des Poivres Rares ou des Epices concassés dans de la Fleur de Sel.

93 249	FLEUR DE SEL au POIVRE de SECHUAN (<i>Zanthoxylum piperitum</i>)	€ 5,30
93 251	FLEUR DE SEL au POIVRE LONG (<i>Piper longum</i>)	€ 5,30
93 252	FLEUR DE SEL au POIVRE de PARADIS (<i>Aframomum melegueta</i>)	€ 5,30
93 253	FLEUR DE SEL au POIVRE VOATSIPERIFERY (<i>Piper borbonense</i>)	€ 5,30
93 306	LEMON SALT & PEPPER - Muối Tiêu (Mélange typique du Sud Vietnam au baies de	€ 5,30
93 254	FLEUR DE SEL à la VANILLE BOURBON	€ 5,30
93 255	FLEUR DE SEL au PAPRIKA FUME	€ 5,30
93 256	FLEUR DE SEL au THYM CITRON	€ 5,30
93 257	FLEUR DE SEL au PIMENT D'ESPELETTE à la fleur de sel des Pyrénées (Salinas de	€ 5,30
93 258	FLEUR DE SEL aux TRUFFES BLANCHES d'ETE	€ 5,30

Sels Roses de l'Himalaya.

Extrait, à la main, des Hauts Plateaux Tibétains, ce Sel, s'est formé il y a plus de 250

93 287	SEL ROSE de L'HIMALAYA (Gros) (Tibet)	€ 3,40
93 288	SEL ROSE de L'HIMALAYA (Fin) (Tibet)	€ 3,40

Moulins à Sel Rose et à Epices.

Des Moulins, pour un usage courant, simples et fonctionnels ...

92 108	MOULIN – SEL ROSE de L'HIMALAYA (Gros) (Tibet)	€ 3,90
92 109	MOULIN – SEL ROSE de L'HIMALAYA aux SAVEURS du SUD Avec Herbes	€ 4,40
92 110	MOULIN – SEL ROSE de L'HIMALAYA au POIVRE NOIR	€ 4,40
92 111	MOULIN – SEL ROSE de L'HIMALAYA aux BAIES ROSES	€ 4,40
92 112	MOULIN – SEL ROSE de L'HIMALAYA aux SAVEURS « GRILLADES » Au	€ 4,40
92 113	MOULIN – SEL ROSE de L'HIMALAYA « MANDARIN » Au Poivre de Séchuan et à	€ 4,40
92 114	MOULIN – SEL ROSE de L'HIMALAYA « FRENCH POTATOES » Spécial pour	€ 4,40
92 115	MOULIN – SEL ROSE de L'HIMALAYA « DIABOLICO » Un mélange Hot à base de	€ 4,40



Sel des Pyrénées (Salinas de Uru - Espagne)

Un Sel Fossile récolté à la main au coeur des Pyrénées espagnoles ...

93 012	CRISTAUX de SEL des PYRENEES	€ 3,40
54 916	CRISTAUX de SEL des PYRENEES – seau 3 Kg - Vente à l'unité	€ 3,90
93 176	FLOCONS des PYRENEES Paillettes de sel fines et légères.	€ 3,90

Autres Sels du Monde :

93 262	FLOCONS de SEL de MALDON (Blackwater - Essex - Angleterre)	€ 3,90
93 263	DIAMANDS de SEL de CHYPRE Cristaux de Sel Pyramidal (Ile de Chypre)	€ 3,90
93 264	SEL BLEU de PERSE (Iran)	€ 5,30
93 265	SEL FUME de SICILE Sel Marin Fumé au Bois de Châtaignier (Sicile – Italie)	€ 4,40
93 266	SEL NOIR de HAWAII (Molokai Island – USA)	€ 4,80
93 267	SEL ROUGE de HAWAII (Molokai Island – USA)	€ 4,80
93 268	SEL NOIR KALA NAMAK - Cristaux (Lac Sambhar – Inde) Un classique de la cuisine	€ 3,90
93 305	SEL NOIR KALA NAMAK - Fin (Lac Sambhar – Inde)	€ 3,90

La Gamme "ILLICO PRESTO" (pour 4 à 6 personnes)

Une gamme de mélanges savoureux, pour gourmets pressés ! ...

Risottos (au riz Arborio)

92 005	RISOTTO ZAFFERANO & PISELLI (au Safran de la Mancha & Petits Pois)	€ 7,20
92 003	RISOTTO FUNGHI (aux Funghi Porcini)	€ 7,20
92 121	RISOTTO con ASPARAGI (aux Asperges Vertes)	€ 7,20
92 131	RISOTTO TARTUFO (aux Truffes Blanches d'Italie)	€ 8,20

Couscous (à base de semoule d'orge à cuisson « express »)

92 008	TAJINE SWEET SPICES (KAMA) avec Raisins secs - ⓐ GLUTEN (Orge) &	€ 7,20
92 009	TABOULEH MINT & PARSLEY (Menthe et Persil) - ⓐ GLUTEN (Orge)	€ 7,20

Vegan Burger (pour la préparation de 500 g de Burger végétarien, sans gluten)

92 179	VEGAN BURGER Smoked Paprika	€ 7,60
92 213	VEGAN BURGER Wild Herbs	€ 7,60
92 214	VEGAN BURGER Green Pepper	€ 7,60

Salsa & Falafels (100 % Vegan)

92 222	SALSA TOMATO - AXOA ESPELETTE – Préparation Vegan de sauce pour pâtes (au	€ 7,60
92 221	FALAFELS au CHERMOULA - Pour la préparation de mini-boulettes Vegan aux pois	€ 7,60

Desserts (pour la préparation de douceurs sucrées à partager à 6)

92 223	FONDANT CARAMEL & SPECULOOS - ⓐ GLUTEN, OEUF, LAIT, FRUITS A	€ 7,60
92 224	BROWNIES CHOCOLATE & GINGERBREAD - ⓐ GLUTEN, OEUF, LAIT, SOJA	€ 7,60



Les PLANTES, FLEURS et FRUITS pour Cocktails ou pour la Cuisine.

93 269	BLEUET pétales – Super Bleues (France)	€ 3,90
93 272	CARTHAME fleurs mondées (Chine)	€ 3,90
93 273	CITRON écorces concassées (Espagne)	€ 3,90
93 274	CITRON écorces moulues (Espagne)	€ 3,90
93 276	HIBISCUS Rouge (Karkadé ou Bissap) fleurs mondées (Sénégal)	€ 3,90
93 277	JASMIN fleurs mondées (Chine)	€ 3,90
93 278	LAVANDE fleurs super bleues mondées (France)	€ 3,90
93 279	MAUVE fleurs bleues (France)	€ 3,90
93 280	MELI MELO de Fleurs (Bleuets, Mauves, Roses, Jasmin, Soucis)	€ 3,90
93 271	ORANGE douce écorces concassées (Maroc)	€ 3,90
93 199	ORANGE douce écorces moulues (Maroc)	€ 3,90
93 275	ORANGE fleurs – pétales (Espagne)	€ 3,90
92 063	REGLISSE naturelle - bâtons en bottes de 500 g (Syrie) - Vente à l'unité	€ 14,40
93 204	REGLISSE ratissée et effilochée (Syrie)	€ 3,90
93 236	REGLISSE ratissée moulue (Syrie)	€ 3,90
93 237	ROSES PETALES triées (Maroc)	€ 3,90
93 260	SOUCIS fleurs pétales entières (Egypte)	€ 3,90
93 261	SUREAU fleurs mondées (France)	€ 3,90
93 298	VIOLETTES FLEURS cristallisées	€ 6,30
93 299	ROSES PETALES cristallisées	€ 6,30
93 302	MENTHE FEUILLES cristallisées	€ 6,30
93 303	VERVEINE FEUILLES cristallisées	€ 6,30



Sélectionner vos articles y compris dans nos vins, alcools et bières.....

Et nous vous composons votre panier gourmand.....

