



Rue de la Halle 6 à 5000 Namur
081/22 06 83
Fax : 081/ 570 276

Tarif Epicerie Fine Janvier 2015

Sous réserve d'erreurs d'impression ou de modification



*Le Temps des Mets - Notre Terre - Le Comptoir de Mathilde -
L'Atelier du Poissonnier - Rue Traversette*

Les Confitures

LG301	Abricot au Pain d'Epices	120g
LG302	Pomme Chocolat Calva	120g
LG304	Mille et une Nuits (figue, Quetch, Noix)	120g
LG306	Clémentine Chocolat Noir	120g
LG307	Abricot Mendiant	120g
LG310	Confiture Orange Speculoos	120g

Préparations pour cookies et cake salés(Stock Limité)

LG2006	Madeleine au Chocolat	
LG402	Confit de Bière aux Epices	120g

Les Emopilables

LG103	Abricot au Pain d'Epices
LG102	Pomme Caramel Beurre Salé
LG101	Clémentine Chocolat Noir

Les tartinables de la Mer

AL2333	Rillettes de Saint Jacques aux Algues	90g
AL2343	Rillettes de Sardines	90g
AL2363	Rillettes de Saumon aux Algues	90g
AL2303	Rillettes de Bar sauvage à la Fleur de sel	90g
AL23223	Rillettes de Hareng Fumé aux Tomates Confites	90g

Les tartinables

AL2373	Tartare aux Algues	90g
AL2384	Saveurs d'Artichaut du Léon	90g
AL2521	Saveurs de Tomates Confites	90g
AL2392	Confits d'Oignons Rosés de Roscoff aoc	90g

Pesto ... à ma façon Jusqu'a epuisement des stocks

Sors de mon corps Maître Capello... Je me suis amusé à faire des rimes en imaginant des sauces pour viandes, pâtes, riz ou poissons et salade... Une petite touche d'humour dans l'assiette ou à cuisiner. Très simple et efficace.

RT501	3 Herbes	106ml	4,99 €
-------	----------	-------	--------

6% de Remise pour les achats par unité
de conditionnement.....



LE TEMPS DES METS
Créateur de saveurs

Huiles, Vinaigres, Moutardes, Tapenades, Sirops, Confitures, Sucres, Bonbons....

Les Coffrets Accompagnements

- | | | |
|---------|---|---------|
| TDM1300 | Coffret Truffe 3x45grs | 13,65 € |
| | <i>Tapenade Truffe, Moutarde Truffe, Sel camargue Truffe & Poivre Noir</i> | |
| TDM1301 | Coffret Foie Gras | 13,65 € |
| | <i>Confit Oignons au Miel, Confit Cerise Monbazillac, Confit Piment Espelette</i> | |
| TDM1302 | Coffret Fromage | 13,65 € |
| | <i>Confit de Figue aux Noix, Confit de Pomme au Cidre Calvados, Confit de Coing</i> | |



Les Coffrets Cadeaux

- | | | |
|---------|---|---------|
| TDM1303 | Coffret Truffe | 25,50 € |
| | <i>H/O Truffe Bidon 20cl, moutarde à la truffe, miel d'acacia à la truffe</i> | |
| TDM1306 | Coffret Piment | 21,50 € |
| | <i>H/O Piment Espelette Bidon 20cl, moutarde au piment espelette, crème piment espelette</i> | |
| TDM1305 | Coffret Thym | 21,50 € |
| | <i>H/O Thym Bidon 20cl, confit de Thym, sel de camargue au thym</i> | |
| TDM1309 | Coffret Basilic | 21,50 € |
| | <i>H/O Basilic Bidon 20cl, confit de Basilic, sel de de guérande au basilic</i> | |
| TDM1308 | Coffret Découverte Provence | 23,50 € |
| | <i>H/O Tomate Séchée 10cl, Vin. Balsa 10cl, moutarde Roquefort Noix, moutarde 5 baies, moutarde BBC</i> | |
| TDM1406 | Coffret Barbecue | 22,50 € |
| | <i>H/o Anis fenouille, H/O pimentée, moutarde Barbecue, moutarde 5 baies</i> | |





Les Coffrets Sirops

TDM9422	Dessert Gourmand : Fraise, citron, pêche, tatin	15,00 €
TDM9313	Fête Forraïne : Guimauve, Barbe à Papa, caramel, Pomme d'Amour	15,00 €
TDM913	Coffret Fleurs : Violette, Coquelicot, Rose, Mimosa	15,00 €

Les Coffrest Bois...

TDM4VIN	Coffret Bois 4 vinaigres : Rosé, Framboise, balsamique, Xéres	17,60 €
TDM4Huil	Coffret Bois 4 Huiles : Truffes, Cèpes, caviar, Homard	17,50 €

Présentoir Acier :

TDM48	Présentoir tréfle :	24,65 €
	Huile d'Olive Spray 10cl + Vinaigre Basamique Spray 10cl + Moulin Sel Himalaya + Moulin 5 baies	
TDM34	Presentoir 2 Encriers (support uniquement)	

Les Encriers 5cl

TDM1312	Encrier Huile à la Truffe	5cl	4,55 €
TDM1311	Encrier Huile d'olive Vierge	5cl	4,30 €
TDM2301	Encrier Vinaigre Balsamique	5cl	4,10 €



Les Mignonettes

TDMMIHV	Mignonette Huile d'Olive Vierge	5cl	2,90 €
TDMMIHT	Mignonette Huile d'Olive Truffe	5cl	2,90 €
TDMMIVB	Mignonette Vinaigre Balsamique	5cl	2,90 €
TDMMIVV	Mignonette Vinaigre Violette	5cl	2,90 €

Huile Olive/Olijfolie

TDM1101	Huile d'Olive Extra Vierge avec rameau d'olivier	20cl	6,90 €
TDM1102	Huile d'Olive Extra Vierge Herbes de Provence	20cl	6,90 €
TDM1103	Huile d'Olive Extra Vierge Pimentée	20cl	6,90 €
TDM1106	Huile d'Olive Extra Vierge Basilic	20cl	6,90 €
TDM1107	Huile d'Olive Extra Vierge Fenouil	20cl	6,90 €
TDM1201	Huile d'Olive Extra Vierge au Citron- Citroen olie	20cl	6,90 €
TDM1271	Huile d'Olive Extra Vierge à l'Ail - Look Olie	20cl	6,90 €
TDM1191	Huile d'Olive Extra Vierge Morilles morceaux	20cl	8,50 €
TDM1104	Huile d'Olive Extra Vierge Truffe d'Eté 1,05%	20cl	8,50 €
TDM1105	Huile d'Olive Extra Vierge Cèpes morceaux	20cl	8,50 €
TDM1114	Huile d'Olive Extra Vierge Tomate Séchée	20cl	7,80 €
TDM126	Huile d'Olive Extra Vierge au Piment Espelette	20cl	6,90 €



TDM100	Huile d'Olive Vierge Extra	50cl	11,80 €
TDM111	Huile de Noix	50cl	12,65 €
TDM112	Huile de noisette	50cl	16,20 €

Vinaigre/Azijnen

TDM2000	Vinaigre Basilic avec feuille	20cl	6,80 €
TDM2020	Vinaigre Rosé aux herbes de provence	20cl	6,80 €
TDM2030	Vinaigre Berger provençal	20cl	6,80 €
TDM2040	Vinaigre Piment Espelette	20cl	6,80 €
TDM2070	Vinaigre de Truffe	20cl	6,80 €
TDM226	Vinaigre à la Violette	20cl	6,90 €
TDM2140	Vinaigre Pulpe de Framboise	20cl	7,70 €
TDM2150	Vinaigre Pulpe de Mangue/Mango pulp	20cl	7,70 €
TDM2160	Vinaigre Pulpe de Figue/Pulp van Vijgen	20cl	7,70 €
TDM2180	Vinaigre Pulpe Fruits Exotiques Gingembre	20cl	7,70 €
TDM2100	Vinaigre Tapenade Noire	20cl	7,70 €
TDM2101	Vinaigre Tomate Séchée	20cl	7,70 €
TDM2190	Vinaigre Pulpe de Cerise	20cl	7,70 €
TDM2110	Vinaigre Pulpe Poivron Rouge & Piment Espelette	20cl	7,70 €
TDM2170	Vinaigre Pulpe de Litchi, Framboise, Rose	20cl	7,70 €
TDM2090	Vinaigre Balsamique	20cl	8,50 €
TDM2220	Vinaigre Balsamique Truffe	20cl	8,65 €
TDM2250	Vinaigre Balsamique Figue	20cl	8,65 €
TDM2260	Vinaigre Balsamique Citron Mandarine	20cl	8,65 €
TDM235	Crème de Vinaigre Balsamique		8,55 €



Les Petits Moulins Sels & Epices

TDM512	Sel Rose de l'Himalaya	120g%	4,20 €
TDM515	Moulin Sel de camargue Herbes de Provinces	110g%	4,20 €
TDM514	Moulin Sel de Camargue Saveur parmesan Basilic	110g%	4,20 €
TDM517	Moulin Sel Camargue Saveurs Figues Oignons 5 Baies	110g%	4,20 €
TDM513	Moulin Sel Camargue Truffe d'Été 1,03%, Poivre Noir	110g%	4,20 €
TDM519	Moulin Sel Camargue Tomate Séchée Ail Basilic	110g%	4,20 €
TDM5093	Moulin Sel Camargue et piment sel Espelette AOP	110g%	4,20 €
TDM520	Moulin Sel Camargue au Safran,	110g%	4,20 €
TDM504	Sel du Boucher (5 baies, Morilles, persil)	100g	4,20 €
TDM505	Sel du Pêcheur (sel de l'himalaya, pétales de rose)	100g	4,20 €
TDM506	Sel du Jardinier (cèpes séchés, ail, origan)	100g	4,20 €
TDM507	Sel des Iles (coriande, piments, gingembre)	100g	4,20 €
TDM508	Moulin poivre 5 baies	50g	4,20 €
TDM511	Moulin Barbecue	110g	4,20 €
TDM5091	Moulin Persillade (Persil, Ail, Echalotte, Baies Roses)	25g	4,20 €



Les empilables...

TDM38	Duo Empilable Provençal : Huile d'Olive / Vinaigre Herbes de Provence	2x250ml%	17,65 €
TDM53	Moulin de Sel aux 5 Poivres	250g	9,35 €
TDM39	Moulin de Sel aux Herbes de Provence	275g	9,35 €
TDM54	Moulin 5 poivres	115g	11,75 €
TDM19	Moulin Sel Rose de l'Himalaya	300g%	9,35 €

Tapenades & Spécialités Provençales

TDM400	Tapenade Noire - zwart	100g	4,85 €
TDM401	Bruschetta (Olives noires & vertes, tomates, poivrons)	115g	4,85 €
TDM402	Tapenade Verte - groen	100g	4,85 €
TDM403	Tapenade à la Truffe	100g	5,65 €
TDM404	Crème d'Artichaut à l'ail	100g	4,95 €
TDM406	Truffade (artichaut, truffe blanche)	110g	5,90 €
TDM408	Caviar d'Aubergine	100g	4,85 €
TDM411	Anchoïade	90g	4,85 €
TDM412	Aïoli	90g	4,85 €
TDM413	Rouille à la Provençale	100g	4,85 €
TDM418	Pesto (basilic, pignons, parmesan)	100g	4,85 €
TDM439	Poichichade	100g	4,95 €

Tomates séchées et Crèmes de Tomate

TDM415	Confit de tomate au Basilic	120g	4,85 €
TDM449	Crème de Tomate Séchée au Basilic		5,85 €
TDM447	Crème de Tomates Séchées au Parmesan	100g	4,85 €
TDM440	Tomates Séchées	115g	4,85 €

Les Tartinades

TDM428	Tartinade à la Provençale Epicée <i>Aubergines, poivrons rouges, tomates, coriande</i>	100g	4,95 €
TDM429	Tartinade du Potager (<i>Artichaut, tomate, basilic</i>)	100g	4,95 €
TDM444	Tartine de Champignons		5,85 €
TDM437	Petite Biquette (Crème fromage Chèvre, Olive Noire)	100g	4,95 €
TDM438	Crème de Chataigne, Foie Gras & Cèpes	110g	5,70 €
TDM442	Sardinade au thym	115g	4,95 €
TDM443	Thon aux Olives Verte	115g	4,95 €
TDM434	Rillettes de Coquilles Saint Jacques	100g	4,95 €
TDM410	Concasée de Poivrons au Chorizo	180g	5,65 €

Spécialités du monde : Toastez vos souvenirs de vacances....

TDM4301	La Méditerranéenne <i>Confit de Courgette, menthe, raisin, coriande</i>	90g	4,85 €
---------	--	-----	--------



Moutardes/Mosterds 190-200grs

TDM3000	Ancienne aux Herbes de Provence	190g	4,80 €
TDM3010	Basilic	200g	4,80 €
TDM3060	Provençale	200g	4,80 €
TDM3080	Aux 5 Poivres/5 Peppers	200g	4,80 €
TDM3090	Ancienne Framboise	190g	4,80 €
TDM3130	Miel	200g	4,80 €
TDM3140	Verte : Wasabi	200g	4,80 €
TDM3150	Oignons paprika	200g	4,80 €
TDM3160	Poivron Ail Origan	200g	4,80 €
TDM3170	Citronelle	200g	4,80 €
TDM3180	Ail Persil	200g	4,80 €
TDM3280	Barbecue	200g	4,80 €
TDM3340	Piments d'Espelette	180g	4,80 €
TDM3260	Chèvre Basilic	200g	4,80 €
TDM3230	Figue	200g	4,80 €
TDM3240	Tomate Séchée	200g	4,80 €
TDM3300	Morilles	200g	4,80 €
TDM3320	Roquefort Noix	200g	4,80 €
TDM3020	Aux Cèpes/Eekhoorntjesbrood	200g	4,80 €
TDM3120	Aux Truffes	200g	4,80 €
TDM3400	Curry & Graines de Sésames	200g	4,80 €
TDM3421	Moutarde ancienne au champagne	180g	4,80 €



Moutardes/Mosterds 100grs

TDM319	Noire : Encre de Seiche	100g	3,60 €
TDM343	Jaune : Safran	100g	3,60 €
TDM311	Rouge : Framboise	100g	3,60 €
TDM314	Verte : Wasabi	100g	3,60 €



Les Miels

TDM1006	Lavande	250g	7,80 €
TDM1009	Fleurs de Provence	250g	6,20 €
TDM1010	Chataigne	250g	6,20 €
TDM1008	Acacias	250g	6,20 €
TDM1034	Miel à la Violette		5,50 €

Les Crèmes Sucrées

TDM7061	Crème de Framboise	120g	4,20 €
TDM7091	Crème de Pistache	120g	4,20 €
TDM7051	Crème d'Amande	120g	4,20 €

Confitures Gourmandes / Konfituren 125g

TDM6012	Confiture de noix	125g	3,90 €
TDM6021	Figues	125g	3,90 €
TDM6041	Framboise, Fraise, Pignons/Framboos,aardbei	125g	3,90 €
TDM6071	Mi-Figue, Mi-Raisin/half vijgen,half rozijnen	125g	3,90 €
TDM6131	Pêche de Vigne	125g	3,90 €
TDM6161	Crème de Chataigne/Vanille	125g	3,90 €
TDM6181	Orange Amère	125g	3,90 €
TDM6201	Cassis de Bourgogne	125g	3,90 €
TDM6171	Melon	125g	3,90 €
TDM6011	Abricot amandes	125g	3,90 €
TDM6101	Fraise-Fraise des Bois	125g	3,90 €
TDM6151	Myrtille sauvage	125g	3,90 €
TDM7000	Banane Chocolat	125g	3,90 €
TDM7031	Clémentine aux saveurs pains d'épice	125g	3,90 €
TDM7131	Figue Noix Orange	125g	3,90 €
TDM7181	Tarte tatin	125g	3,90 €
TDM7151	Pomme Poire Caramel Beurre Salé	125g	3,90 €
TDM7291	Fruits Rouges Macaron Framboise	125g	3,90 €
TDM7201	Cerises au Kirsh	125g	4,00 €
TDM7211	Pommes au calvados	125g	4,00 €
TDM7203	Framboise au Champagne	125g	4,00 €



Confits

TDM801	Pétales de Rose/Bloemblaadjes van rozen	125g	3,95 €
TDM802	Fleurs de Lavande/Lavendelbloesem	125g	3,95 €
TDM804	Mimosa	125g	3,95 €
TDM807	Violette	125g	3,95 €
TDM803	Coquelicot	125g	3,95 €
TDM416	Confit Oignons au miel	110g	4,85 €
TDM477	Confit de Thym	125g	4,99 €
TDM478	Confit de Basilic	125g	4,99 €
TDM480	Confit de sauterne	125g	5,85 €
TDM479	Confit de Piment d'Espelette	125g	4,99 €
TDM431	Confit Oignons Rouges & Piments d'Espelette	120g	4,99 €
TDM448	Miel d'Acacia à la Truffe avec Morceaux	125g	5,85 €
TDM470	Confit de Coing	125g	5,85 €



Les Mini Pots

TDM3004	Moutarde ancienne nature	45g	1,85 €
TDM3024	Moutarde aux Cèpes	45g	1,85 €
TDM3064	Moutarde Miel	45g	1,85 €
TDM3344	Moutarde au piment espelette	45g	1,85 €
TDM3124	Moutarde saveur truffe	45g	1,85 €
TDM10924	Sel de Camargue Saveur Truffe & Poivre Noir	45g	2,20 €
TDM4164	Confit d'Oignons au Miel	45g	2,20 €
TDM4604	Confit de Pomme au calva	45g	2,20 €
TDM4614	Confit Cerise Noire au Montbazillac	45g	2,20 €
TDM4324	Confit de Figues aux Noix	45g	2,20 €
TDM4704	Confit de Coing	45g	2,20 €
TDM4794	Confit de Piment Espelette	45g	2,20 €
TDM7064	Crème de framboise	50g	2,20 €
TDM7094	Crème de pistache	50g	2,20 €

Les Sirops de Fleurs

TDM9051	Rose/Roos	200ml	5,75 €
TDM9021	Lavande/Lavendel	200ml	5,75 €
TDM9101	Coquelicot/Klaproos	200ml	5,75 €
TDM9061	Violette	200ml	5,75 €
TDM9112	Fleur de Sureau	200ml	5,75 €

Les Sirops Fêtes Forraine & Gourmands

TDM9261	Barbapapa	200ml	5,75 €
TDM9271	Pomme d'Amour	200ml	5,75 €
TDM9311	Guimauve/Marchmellow	200ml	5,75 €

Les Sirops de Fruits

TDM9171	Pamplemousse	200ml	5,75 €
TDM9151	Cerise	200ml	5,75 €
TDM9031	Melon	200ml	5,75 €
TDM9071	Chataigne	200ml	5,75 €
TDM9431	Figue	200ml	5,75 €
TDM9012	Yuzu	200ml	5,75 €
TDM9014	Bergamotte	200ml	5,75 €



Les Sirops Desserts Gourmands

TDM9901	Speculoos	200ml	5,75 €
TDM9441	Caramel au Beurre Salé	200ml	5,75 €

Les Sucres

TDM1050	Sucre Barbe à Papa	135g	4,70 €
TDM1051	Sucre Guimauve	135g	4,70 €
TDM1052	Sucre Vanille Coco	135g	4,70 €
TDM1053	Sucre Fraise	135g	4,70 €
TDM1057	Sucre saveur Violette	135g	4,70 €
TDM1049	Sucre Saveur Speculoos	135g	4,70 €
TDM1070	Sucre Saveur Rose	135g	4,70 €

Les Berlingots

TDM1041	Berlingot Violette	120g	4,75 €
TDM1042	Berlingot Barbe à Papa	120g	4,75 €
TDM1040	Berlingot Rose	120g	4,75 €
TDM1043	Berlingot Saveur Pomme d'Amour	120g	4,75 €
TDM1044	Berlingot saveur Coquelicot	120g	4,75 €
TDM1045	Berlingot saveur Caramel, Beurre Salé de Guérande	120g	4,75 €
TDM1046	Berlingot Tutti Frutti	120g	4,75 €



Notre Terre, Un Terroir, Des Hommes, Un Savoir-Faire...

Notre Terre est né du désir de fabriquer des produits du Terroir Bio originaux issu des meilleures matières premières.

Une Ethique :

Le respect du mode de production selon le cahier des charges de l'agriculture biologique. Notre Terre s'engage à sélectionner les meilleurs producteurs afin de garantir une qualité optimale des produits.

Les Coffrets

- B1310 Automne
Tartinade Champignon, Moulin Sel Automne, Moutarde Cèpe
- B1309 Festif
Confit Oignons au Miel, Moulin Sel Festif, Moutarde Truffe



Les vinaigres

- | | | |
|-------|---|------|
| B2105 | Vinaigre Cidre Pulpe de Tomate/Pim. Espelette | 25cl |
| B2140 | Vinaigre Cidre Pulpe framboise | 25cl |
| B2150 | Vinaigre Cidre Pulpe mangue | 25cl |

Les Moulins de Sel de Camargue

- | | | |
|------|--|-----|
| B140 | Aux Zestes de Citron & Romarin sauvage | 80g |
| B141 | Aux Piments & Baies Rouges | 80g |
| B142 | Orange & Coriandre | 80g |
| B143 | Au Thym Sauvage & Poivres Concassés | 80g |
| B144 | Au Poivre & Curcuma | 80g |

Confitures

*Un produit novateur et unique ou le sucre à été totalement remplacé par le sirop d'Agave
Grâce à un indice glycémique très faible (15 à 17) contre 70 pour le sucre de canne, le sirop d'Agave permet d'obtenir une confiture traditionnelle, artisanale et bio, riche en fruits et faible en calories*

- | | | |
|-------|----------------------------|------|
| B6011 | Confiture Abricot Bio | 200g |
| B6021 | Confiture Figue Bio | 200g |
| B6091 | Confiture Cerise Noire Bio | 200g |
| B6101 | Confiture Fraise Bio | 200g |
| B6161 | Confiture Chataigne Bio | 200g |
| B6181 | Confiture Orange Bio | 200g |
| B6041 | Confiture Framboise Bio | 200g |



Le tour de France en Tartines

Fait maison avec des produits frais issus de nos régions

Tartine [franchouillarde] Bien d'chez nous

Tartine en Bretagne
Tartine au pays basque
Tartine en Languedoc
Tartine en Provence
Tartine en Corse

Bara gwin
Roumègue pas c'est l'apéro
Vé la cagole
Liberte, egalite et pain grille
J'avais faire sa fête au poulet
Oooh, doucement quand tu m'ouvres

éh biloute prin ch'pain
Original
Tartine des Chis
Choucroute & saumon
Tartine en Languedoc
Tartine en Provence
Tartine en Corse

Nouveau

C'est la flouate finale...

À taaaable !

9^{ème} édition
PRIX
de la **TPE**
TRÈS PETITE ENTREPRISE

Des idées, du goût, de la **bOnne** humeur

Rue Traversette, votre artisan-créditeur de goût....

Stéphane est un adepte du plaisir de la table, soucieux du manger « bon » et « sain » et surtout curieux de nouveaux mariages culinaires.

Au quotidien, il invente de nouvelles saveurs en associant légumes, fruits et fleurs (souvent de façon surprenante...).

La conserverie artisanale Rue Traversette est née de cette passion et de la soif de découverte et de renouveau culinaire. L'inventivité et la qualité des produits ont été récompensées à plusieurs reprises....

La gamme proposée se partage autour d'un apéritif ou agrémentant un bon repas. Pour la majorité ils sont fabriqués avec des fruits et légumes de saison et sans ajout d'additif ni de conservateur....

Profitez des remises :

8% pour achat par conditionnement

18% pour un minimum d'achat de 800 euro par conditionnement

Le Coin du Cuistot....

Condiments (coup de pouce à la cuisine positive)

RT604	Gingembre Confit nature	4,99 €
	<i>Accompagne viandes et poissons de façon très subtile. Relève vos plats et par petites touches, il devient un formidable exhausteur de goûts. Simple à faire réchauffer en fin de cuisson.</i>	
	<i>Ne pas faire cuire pour ne pas perdre arômes et goûts.</i>	
RT605	Crème de Citron au Gingembre	4,30 €
	<i>Écrasez une pointe de cette crème sur un poisson ou dans un plat de haricots vert et vous parfumez vos mets en toute simplicité. Elle s'utilise également dans une blanquette ou comme moutarde dans l'assiette.</i>	



Et Plus si Affinités....

RT621	Douceur de Betterave	95g	4,60 €
	<i>A déguster avec un maquereau fumé, du chèvre frais, un fondant au chocolat, une glace à la vanille</i>		
RT620	Délice de tomate à la Fraîche	95g	4,60 €
	<i>A déguster avec une terrine de foie de volaille, accompagne idéalement une côte de bœuf et des tomates cerise.</i>		
RT616	Confiture d'Olive Vanille Gingembre	95g	4,60 €
	<i>A déguster avec un chèvre frais, sur des carottes râpées, une quiche au roquefort, ou l'agneau.</i>		
RT617	Gelée de Concombre à la Menthe	95g	4,60 €
	<i>Accompagne un boudin noir, un tartare de thon, une salade de fruits ou salade de tomates cerise et fêta.</i>		
RT618	Plaisir de Poivron à la Menthe	95g	4,60 €
	<i>A déguster avec un rouget grillé, du jambon grillé, des côtes d'agneau, du fromage blanc</i>		
RT619	Comptée d'Ail au caramel	95g	4,60 €
	<i>A déguster avec un magret de canard, des frites, des gambas, un wok de bœuf.</i>		

Les Indispensables

RT609	Caviar d'Aubergine au Piment d'Espelette	95g	3,99 €
	<i>Classique... mais élaboré par Rue Traversette ! Parsemez de graines de sésame, servez ce caviar sur des tranches de pain pita, de blinis ou du pain de campagne grillé à l'apéritif ! Se déguste chaud ou froid, à servir en accompagnement de viandes et volailles. A glisser sous la peau d'un poulet !</i>		
RT608	Crème de Poivron à l'Estragon	95g	4,30 €
	<i>Un pur délice, on y succombe volontiers ! Avec du chèvre et des moules, ça donne des verrines superbes. Utilisez cette crème en accompagnement de salades, grillades, hors d'œuvre... et aussi sur un filet de poisson ou du pain grillé, des chips tacos à l'apéritif !</i>		
RT610	Crème de Tomate Séchée et Fines Herbes	95g	3,99 €
	<i>Douceurs au palais ! Cette crème de tomate apportera couleur et saveur à votre table. On peut la transformer en espumas (mousse) grâce à un siphon ! Froide ou sur toasts avec un plateau de fromage affinés!</i>		
RT611	Crème d'Olive Noire aux zestes d'orange	95g	3,99 €
	<i>La crème d'olives noires est plus légère qu'une tapenade. Elle accompagne idéalement les plats, rôtis, sauté de veau, poulet,... un délice sur des pâtes !</i>		
RT615	Crème d'Olive Verte, Citron Vert & Thé Vert	95g	4,60 €
	<i>Travaillée à la mode japonaise, cette crème aux accents asiatiques se révèle tout en finesse tout en donnant une petite claque aux papilles. A partager sur du pain à l'apéritif ou en accompagnement de poissons ou de viandes.</i>		
RT612	Crème d'Ail au Poivre	95g	4,30 €
	<i>Onctueuse et parfumée à souhait ! La crème d'ail est parfaite pour accompagner vos plats de viande de bœuf, agneau, dinde, poulet, veau ou légumes verts... A l'apéro, sur une tranche de pain et sous un anchois mariné : exquis !</i>		
RT606	Crème artichaut poivre Blanc		4,70 €
	<i>Le côté animal de ce poivre blanc parfaitement maîtrisé s'accorde à merveille à l'artichaut. Ce condiment Artichaut Poivre blanc est à utiliser avec des asperges, un poisson grillé ou en papillote et fruits de mer</i>		
RT613	Crème de Poireau & Sésame Noir		4,35 €
	<i>Une texture proche de la mousse tellement c'est léger ! Cette crème de poireau cuisinée avec de la pomme se déguste à la petite cuillère. mais préférez-la sur un cracker ou un gressin. En cuisine, tentez sous un filet mignon de porc.</i>		
RT622	Crème de Champignon Fève de Tonka		4,60 €



Confits

RT800	Confit Oignon Caramel orange	4,65 €
	<i>Moins de sucre que dans un chutney ou une confiture, ces oignons accompagnent délicatement un foie gras, une viande blanche ou permet de réaliser des toasts originaux pour un brunch : Chèvre, cantal, raisins frais...</i>	
RT803	Confit Courgette Gingembre	4,65 €
RT804	Confit Figue Framboise	4,65 €



Amuse-Bouches (souriez, c'est l'apéritif...)

RT711	Carottes cannelle miel	4,60 €
RT712	Oignons au caramel	4,60 €



Agrumes bio confits à l'huile d'olive vierge extra

RT600	Citrons Bio Confits Fleurs de Garrigues	314ml	6,25 €
	<i>Parfums de fenouil, romarin et thym en fleurs, ces citrons bios sont préparés au sel avec notre propre mélange d'épices. Ils accompagnent les tajines traditionnels, les poissons, viandes blanches et moules marinières</i>		
RT601	Mini Orange bio Confites aux épices	314ml	7,35 €
	<i>Elle donnent au canard à l'orange une nouvelle jeunesse. Ces oranges sont préparées avec un mélange d'épices comme le massalé et des poivres. Elles accompagnent aussi bien une darne de saumon qu'un carpaccio de bœuf ou un filet mignon...</i>		

Tartine Franchoulliarde *(si tu l'aimes pas, tu la manges pas!)*

Voyage voyage...que la montagne est belle...Méditerranée... Etre (tarti)né quelque part...Douce France! Et c'est parti pour un Tour de France gastronomique.

RT100	Tartine Franchoulliarde Provençale	180g	6,20 €
	<i>Tomate rouge de plaisir, aubergine bien mure, quelques olives noires, l'incontournable thym, l'indispensable basilic et du citron confit</i>		
RT101	Tartine Franchoulliarde Ch'tie	180g	6,20 €
	<i>"J'adore la pointe d'amertume du chicon qui donne à cette tartine, une personnalité attachante comme les gars du Ch'nord...Quelques carottes, un peu de pommes pour la tendresse et le tout cuisiné à la bière"</i>		
RT102	Tartine Franchoulliarde Bretonne	180g	6,20 €
	<i>L'artichaut et le cidre réunis! Le caractère, bien marqué et franc de cette tartine convient aussi bien aux apéritifs qu'aux poissons et viandes en sauces.</i>		
RT103	Tartine Franchoulliarde du Pays Basque	180g	6,20 €
	<i>Poivron de Pequillo et Piment d'Espelette, pour une marmite légèrement relevée pour exhausser les qualités du poivron</i>		
RT104	Tartine Franchoulliarde Parisienne	180g	6,20 €
	<i>Petit Pois, Champignons, agrumes</i>		
RT106	Tartine Corse	180g	6,20 €
	<i>Présence du soleil incarnée par la Clémentine, du caractère mais aussi de la douceur grâce à la Chataigne</i>		
RT105	Tartine du Languedoc	180g	6,20 €
	<i>Le plus grand vignoble du monde : le vin ingrédient indispensable, oignons doux, navets et carottes pour une tartine en couleur</i>		
RT107	Tartine Normande	180g	6,20 €
	<i>Du chou rouge, des carottes, du poireau sans oublier les pommes, le Calvados et la petite touche de vinaigre de cidre. Oserait-on déguster cette tartine avec un morceau de camembert ?</i>		
RT108	Tartine A la réunion	180g	6,20 €
	<i>Doudou, c'est cahud! Piment vert, gingembre, épices, chouchoute (chayotte) tomate,...</i>		
	<i>Ca ressemble au rougaille mais avec une goutte de rhum et du raisin sec. Y a un apéritif métissé qui se prépare...</i>		
RT109	Tartine En Alsace	180g	6,20 €
	<i>Sur une tranche de pain blanc ou mieux encore : sur un bretzel bien frais, dégustez cette perle alsacienne . Évidemment à base de choucroute, avec une pointe de kirsch et quelques notes de pain d'épices, on retrouve les bases de la gastronomie alsacienne mais revisitées par Rue Traversette avec des cerises séchées.</i>		
	<i>Suggestion du chef : avec de fines rondelles de saucisse de Strasbourg grillées !</i>		
RT110	Tartine A Monaco	180g	6,20 €
	<i>Ce que la tradition et le soleil ont de meilleur avec des ingrédients reconnus pour leur goût.</i>		
	<i>Une belle robe fleurie claire et pimpante. De l'olive noire, un duo de poivrons, de délicieuses côtes de blettes et du céleri branche en touche finale.</i>		



TARTINERIE

Taosts pour l'apéritif, avec de vrais et bons légumes frais cuisinés à basse température accomodés d'éclats de fruits secs.

Un autre idée d'utilisation : versez le contenu sur vos viandes, dans vos pâtes, riz ou poissons,...

RT200	Oignon poivron pistache	180g	6,20 €
	<i>Très légèrement vinaigrée avec quelques épices douces. Idéal avec un vin blanc sec ou du poisson fumé</i>		
RT201	Fenouil Amande et cajou	180g	6,20 €
	<i>Le goût anisé du fenouil est très discret, beaucoup de rondeur en bouche et un bel équilibre. parfait avec du poisson et des viandes grillées</i>		
RT202	Ail Confit Carotte Genièvre et Noisette	180g	6,20 €
	<i>a peine relevé par quelques épices, l'ail est fondant et soutien la carotte. Les éclats de noisettes soutiennent eux, le côté croquant; idéal avec du saumon ou un filet mignon</i>		
RT203	Fondue de Poireaux et pignons	180g	6,20 €
	<i>Une pointe de vinaigre, quelques pignons de pin et cette Tartinerie fond dans la bouche. Idéal chaude sur du pain ou avec une soupe de poisson.</i>		
RT204	Aubergine Ail et noix	180g	6,20 €
	<i>Mariage de l'aubergine et de la noix. Belle rondeur avec une pointe d'ail et quelques épices délicatement dosées</i>		
RT205	Courgette navet boule d'or, raisin, amandes grillées	180g	6,20 €
	<i>Un côté végétal préservé grâce à l'assemblage d'épices comme la Fève de Tonka et des éclats d'amandes grillées. A déguster à l'apéritif sur du pain ou en accompagnement de viandes et poissons.</i>		
RT206	Tartine Olive	180g	6,20 €



PAPA A DIT A TABLE

3 Anti-pasti a déguster entre amis, à l'apéritif, ou tout simplement selon l'envie

RT714 Poivron de Padron, à l'Huile d'Olive 245g 8,25 €

Les « ortolans » des poivrons.... Un piquant léger, une bouche longue et bien marquée.

Cuisinés en toute simplicité pour préserver cette personnalité unique de poivrons espagnols.

Un vin rouge aux tanins souples sera un compagnon de table très agréable.

Ajoutés à des œufs brouillés, ces poivrons de « Padron » feront merveilles.

RT715 Papa Artichaut : Artichauts, Huile d'olive, Ail & Tandori 270g 11,65 €

Juste snackés avec un peu d'huile d'Olive puis travaillés à la main avec de l'ail et du tandoori.

Equilibrés, bien éduqués, de véritables cœurs à prendre à pleine bouche.

A sortir à l'apéritif avec un verre de vin blanc sec. Un bon jambon cru ne lui fera pas ombrage.

En cuisine, faites revenir des tranches de filet mignon avec l'huile du bocal, puis quelques cœur d'artichaut en fin de cuis.

Ajoutés à des œufs brouillés, ces poivrons de « Padron » feront merveilles.

RT716 Papa 2 Champignons : Paris & Girolle 270g 11,65 €

Duo de champignon dans un pot...tout un poème.....

Mijotés au vins blanc avec un touche de girofle et de piment du Mexique (pas piquant), ces champignons

ont gardé du croquant pour l'apéritif. Servez-les en accompagnement d'une viande blanche, ou à l'apéro avec des bulles..



Les P'tites Franchou

Il y avait la cosmétique, les parfums, les coiffeurs, les fringues, les magasins... Et maintenant les Tartines pour Hommes et pour Femmes...

- | | | | |
|-------|---|------|---------|
| RT150 | Tartine pour Femme | 110g | 4,95 € |
| | <i>Effet ventre plat assuré... Des fibres, des légumes pour un bon transit et un soupçon d'huile d'olive. Fenouil, courgette, céleri, pomme, pulpe d'avocat et quelques graines de lin grillés, vous voilà prête pour une cure pétillante de bonne humeur. N'oubliez pas pour autant votre jogging...</i> | | |
| RT151 | Tartine pour Homme | 110g | 4,95 € |
| | <i>Des légumes aux accents virils, symbole du mâle "vigoureux". Poireaux, carotte, oignon, asperge, une touche de gingembre (évidemment) et un soupçon de vin blanc (un peu de délicatesse tout de même) Préférez un bon pain de campagne pour une tartine bien relevée...</i> | | |
| RT152 | La Méchante Tartine | 110g | 4,95 € |
| | <i>C'est bien fait! (pour la pomme). Une base de chou blanc travaillée avec tomate et carottes, accompagnées en fin de cuisson par de la courgette et quelques graines de nigelle. Une touche diablement fruitée de figues et de pomme sublime cette préparation. Méchamment bonne sur un pain aux céréales et d'enfer avec un fromage de chèvre.</i> | | |
| RT153 | L'Arrogante | 110g | 10,70 € |
| | <i>Ce qu'il faut de truffe pour en faire un produit d'exception avec une base de champignon et de fond d'artichaut joliment agrémenté d'olives et de câpres. Parfums amples et belle bouche ronde, cette tartine fera aussi bien son effet avec une flute de champagne, une dinde au four ou un pain brioché. Ne snobez toutefois pas une bonne baguette à l'apéritif pour la déguster...</i> | | |
| RT154 | Tartine en Turquie | 110g | 4,99 € |

IDEE RECETTE



Roiti de Veau aux oranges confites

Ingrédients (pour 4 personnes) :

1 rôti de veau de 1,2 kg sans barde, 2 branches de thym, 30 g de beurre, 60 g de sucre, 10 cl d'eau, sel, poivre, 1 jus de citron

1 bocal de mini oranges confites aux épices Rue Traversette

Préparation :

Dans une cocotte, faites revenir le rôti (avec un peu d'huile des mini oranges), de tous les côtés, jusqu'à ce qu'il soit doré. Videz éventuellement l'excès de gras de cuisson.

Sortez le rôti et réservez.

Mettez le beurre et le sucre dans la cocotte jusqu'à légère coloration.

Retirez la cocotte du feu et versez délicatement les 10 cl d'eau et le jus de citron.

Reposez le rôti dans la cocotte et tournez le dans le caramel avec le thym.

Salez et poivrez.

Couvrez et laissez mijoter à feu doux pendant 1 heure en retournant le rôti 2 ou 3 fois.

Coupez les oranges en quartiers et disposez les autour du rôti pendant 15 minutes.

Suggestion : cette recette se réalise également avec les clémentines confites à la réglisse ou aux citrons confits.

Accompagnement :

Poêlée de légumes en julienne (avec l'huile des oranges), carottes, oignons, poivron, choux

Messages personnels

Tout ce que vous n'osez pas dire....

RT300	C'est la faim des haricots	130ml	2,95 €
	<i>A croquer à l'apéro ou à utiliser en décoration de verrines ou d'assiettes. Ces haricots extra fins sont cuisinés avec des épices et de la fleur de sel puis lentement séché (c'est sans huile)</i>		
	<i>Suggestion d'utilisation : conclure une rupture amoureuse</i>		
RT301	Bouge-toi mon coco!	130ml	3,50 €
	<i>Message à adresser aux adeptes des siestes à répétition!</i>		
	<i>Noix de coco de Thaïlande coupée en petit cubes.</i>		
RT302	Ramène ta fraise !	130ml	4,65 €
	<i>Suite logique après "bouge toi mon coco"...</i>		
	<i>A glisser dans une coupe de champagne ou à déguster à l'apéritif entre 2 carottes</i>		
RT303	T'as un p'tit pois dans la tête	130ml	2,90 €
	<i>Il est temps de marquer un grand coup : des petits pois au wasabi vont sans doute lui faire prendre conscience de quelque chose. A moins que ce ne soit cause perdue. Mais bon, vous finirez vous-même la bouteille...</i>		
RT305	Don'T Olive at This Way	130ml	4,15 €
	<i>Des Olives à grignoter...</i>		
RT306	La Fève du samedi Soir	130ml	2,95 €
	<i>Fèves séchées fondantes et légèrement salées. Attrapez la fève et faites monter la température.</i>		
	<i>A savourez entre amis sous une boule à facettes...</i>		
RT307	Toi & Noix	130ml	4,15 €
	<i>Cernée par les cernaux de noix, la cajou se fait croquante. Duo de noix pour tête à tête amoureux à l'apéro...</i>		
	<i>N'oubliez pas de mettre le champagne au frais...</i>		
RT308	Tu me casses les noisettes	130ml	3,65 €
RT309	Je te mets à l'amande	130ml	3,15 €



Soupes Individuelles

Légèrement diluée avec un peu d'eau, réalisez des soupes individuelles (chaudes ou glacées) originales et légères. Telles quelles, jouez avec les couleurs et composez de succulentes mises en bouche en les superposant dans des verrines transparentes.

- | | | | |
|-------|--|-------|--------|
| RT400 | Tomate Clémentine Gingembre (orange) | 260ml | 4,65 € |
| | <i>Parfaitement équilibrée, originale mais pas trop, les accords de chaque ingrédient sont une révélation en bouche. Pour des verrines Pop/Rock, parsemez de miettes de poisson fumé. En gaspacho avec des éclats d'olives noires et en soupe chaude, avec des dés de jambon cru.</i> | | |
| RT401 | Chou Fleur Cerfeuil Noix de Coco (blanche) | 260ml | 4,65 € |
| | <i>Pour une soupe chaude ajoutez des miettes de roquefort, en gaspacho, quelques cacahuètes et de la coriande ciselée pour atteindre l'apothéose...</i> | | |
| RT402 | Petits pois brocoli ananas (verte) | 260ml | 4,65 € |
| | <i>Rien de mieux que l'ananas pour réveiller le brocoli. Pour votre prochaine soupe, pensez à ajouter du lard grillé. En soupe froide succombez à l'estragon. Et un petit truc pour aller en finale "D'Un Diner presque parfait" : verrine avec des dés de jambon à l'os revenus à la poêle et déglacés au rhum...</i> | | |
| RT403 | Poivron Patate douce et Framboise (rouge) | 260ml | 4,65 € |
| | <i>En soupe chaude il est impératif de l'essayer avec des pâtes fraîches. Froide avec des morceaux de chèvre frais. En verrine : faites griller quelques morceaux de pain d'épices.</i> | | |



IDEE RECETTE



Verrines Chromatiques :

Ingrédients (pour 8 personnes ou plus) :

- 1 soupe poivron, patate douce et framboise Rue Traversette
- 1 soupe chou-fleur, cerfeuil tubéreux et noix de coco Rue Traversette
- 1 soupe tomate, gingembre et clémentine Rue Traversette

En garniture : Haricots séchés, éclats de fruits secs, brins de plantes aromatiques, copeaux de parmesan...

4 Tomates cerises coupées en 4

Préparation :

Dans les verrines, versez successivement des couches de soupe. Variez l'ordre des soupes pour un meilleur effet.

Sur le dessus, disposez les garnitures selon vos envies (sur cette photo, il s'agit d'un haricot séché de notre gamme Messages Personnels)

Servez, frais, à température ambiante ou chaud !

Vinaigrettes

RT700	Vinaigrette Coriandre Pistache	260ml	4,90 €
	<i>Prête à l'emploi, adoptez cette sauce vinaigrette pour des salades équilibrées et délicates. Excellente sur salade verte, endives, tomates</i>		
RT701	Vinaigrette Figue Raisin	260ml	4,90 €
	<i>Idéal en salade de tomate ou en accompagnement de viandes froides. Elle est douce sans être trop sucrée (pas de sucre ajouté), juste le plaisir du fruit...</i>		
RT702	Vinaigrette Pomme & Cranberry	260ml	4,90 €
	<i>Une douceur naturelle qui se laisse déguster avec les salades les plus fines. Une vinaigrette acidulée, franche et de couleur pastelle</i>		
RT703	Vinaigrette tomate séchée et poivron	260ml	4,90 €
	<i>Difficile de faire plus méditerranéen avec cette vinaigrette qui illuminera vos salades de légumes, les viandes froides et les poissons grillés. Pas de sucre ajouté, une belle couleur orange naturelle....</i>		



IDEE RECETTE



Saint Jacques à l'Orange sur une Petite Salade

Ingrédients (pour 4 personnes) :

8 noix de Saint Jacques sans leur corail, 1 orange, 10 cl de vin blanc sec
1 pincée de sucre, 1 pincée de filaments de safran, Beurre, Sel, poivre
4 poignées de mâche, **1 bouteille de vinaigrette orange et miel Rue Traversette**

Préparation :

Commencez par préparer la sauce des Saint Jacques. Pressez le jus de l'orange. Versez le dans une casserole et ajoutez le vin blanc. Ajoutez le sucre, salez, poivrez, et portez à ébullition. Laissez bouillir 1 minute, ajoutez la pincée de safran, baissez le feu, puis laissez frémir 5 minutes. Retirez du feu et réservez. Faites fondre une grosse noisette de beurre dans une poêle. Une fois fondu, saisissez les Saint-Jacques une minute de chaque côté. Versez la sauce à l'orange dans la poêle, portez à ébullition, rajoutez les Saint Jacques, recouvrez-les bien de sauce. Retirez du feu et servez immédiatement les Saint-Jacques avec un peu de sauce à l'orange,

L'Histoire d'Etoile Gourmande commence il y a 4 ans en Ardèche et regroupe de maisons proposant de très bons produits, artisanaux, qui ne trichent pas, des produits qui sortent des sentiers battus et qui ont chacun une histoire à raconter. Découvrez la Maison charaix et ses macarons de Joyeuse, les Gourmandises de Petit Duc, les Kits à cuisiner de l'Epicerie Lion... Des trésors qui n'attendent qu'a être découvert....

Profitez des remises :
6 % pour achat par conditionnement

Maison Charaix

- | | | | |
|--------|--|--------|---------------|
| EG6257 | Macarons de Joyeuses | 100grs | 6,50 € |
| | <i>Les Macarons de Joyeuse sont les premiers macarons apportés en France en 1581 par Catherine de Médicis. Ils sont toujours réalisé suivant notre recette secrète traditionnelle. Contient environ 20 macarons.</i> | | |
| | <i>Ingrédients : sucre, amandes, blanc d'oeuf, noisette, farine.</i> | | |
| | <i>Les Macarons de Joyeuse sont à conserver à l'abri de l'humidité, leur conservation est optimale pendant 6 mois</i> | | |
| EG6118 | Crème de marron | 245g | 7,00 € |
| | <i>Crème de marrons d'Ardèche élaborée exclusivement à partir de châtaignes d'Ardèche de variétés anciennes.</i> | | |
| | <i>Nous avons choisi de ne pas lui ajouter de vanille pour restituer le plus fidèlement possible le gout de nos châtaignes.</i> | | |
| | <i>Ingrédients : Châtaignes, sucre de canne, eau</i> | | |
| EG6288 | Purée de chataigne | 370g | 7,70 € |
| | <i>Purée de châtaignes non sucrée à utiliser en pâtisserie ou pour accompagner un yaourt ou fromage blanc.</i> | | |
| | <i>Ingrédients : 100% châtaignes</i> | | |
| EG6325 | Farine de Chataigne | 450g | 9,95 € |
| | <i>Farine de châtaignes des hautes cevennes d'Ardèche. A utiliser en pâtisserie pour gateaux, crêpes, cookies.</i> | | |
| | <i>Utiliser 1/3 de farine de châtaignes pour 2/3 de farine de blé. Ingrédients : 100% châtaignes</i> | | |



Le Petit Duc

EG6408 Carré Transparent 16 Calissons

85g 7,70 €

Amande dite Classique, en référence à Aix. Une grande spécialité du Petit Duc, son moelleux et son équilibre en sucre ont fait sa réputation

EG6419 Boite Métal luxe 40 calissons

220g 19,85 €

*Une douceur naturelle qui se laisse déguster avec les salades les plus fines.
Une vinaigrette acidulée, franche et de couleur pastel*



EG711 Bocal de rose Cristallisée

25g 7,99 €

EG759 Bocal de Violette Cristallisée

35g 9,85 €



Epicerie Lion

- | | | | |
|---|--|------|--------|
| EG1000 | Riz Complet | 400g | 3,50 € |
| <p><i>Le riz COMPLET est particulièrement riche en fibres et en oligo-éléments car il a conservé son germe et le son qui entoure le grain. Le riz complet que nous vous proposons est un riz rond qui conviendra aussi bien pour confectionner une soupe, une salade ou un accompagnement.</i></p> <p><i>Ce riz est cultivé dans le Parc Naturel de l'Albufera au sud de Valence, site Natura 2000 d'exception.</i></p> | | | |
| EG1185 | RIZ Carnaroli Bio (Idéal pour Risotto) | 400g | 5,15 € |
| <p><i>Le riz CARNAROLI est le riz idéal pour confectionner un bon risotto. Il rest ferme (cuisson al dente) et prend une consistance crémeuse, sans devenir pâteux. Un bon risotto est léger et digeste. Les quantités de liquide et le temps de cuisson sont indicatifs et dépendent des ingrédients de votre recette.</i></p> | | | |
| EG1192 | Riz Bomba (Idéal pour paëlla) | 400g | 4,80 € |
| <p><i>Le riz BOMBA est le riz de la paëlla. Il reste ferme, les grains se détachent facilement, sa capacité d'absorption des saveurs est particulièrement importante.</i></p> <p><i>Cultivé dans le parc naturel de l'Albufera au sud de Valence, le riz que nous avons sélectionné est exceptionnel.</i></p> | | | |
| EG1215 | Riz Sushi | 400g | 3,65 € |
| <p><i>Le riz SUSHI est un riz rond, qui devient légèrement collant ce qui facilite la confection de sushis et autres makis. Il doit être cuit puis refroidi à température ambiante avant de démarrer la confection des sushis.</i></p> <p><i>Il peut également être utilisé de la même façon qu'un autre riz rond (riz au lait, accompagnement).</i></p> | | | |



EG1291	Riz Pilaf Route Impérial	400g	8,99 €
	<i>Riz Thaï - Shikatés (Champignons) mangue, garam masasala</i>		
EG1147	Couscous de l'Ethnologue	320g	9,99 €
	<i>Une recette aux saveurs de l'Orient composé de dattes, fruits secs et cannelle.</i>		
	<i>Ce produit est labélisé bio par l'organisme de certification ECOCERT</i>		
EG1116	Polentas Cèpes	220g	9,00 €
EG966	Fougasse Tomates-Olives	240g	8,50 €
	<i>L'indispensable du placard! Tous les ingrédients pour réaliser 2 fougasses aux tomates séchées et aux olives pour un apéritif improvisé, un petit en-cas sur le pouce accompagné d'une salade.</i>		



EG850	Cake de l'ours Mal Léché	300g	12,50 €
	<i>Ce cake, c'est une rencontre, avec un lieu, le lac Mono et avec Chris, épicier dont c'est la recette.</i>		
	<i>Authentiquement "hors normes" comme les grizzlis de la région.</i>		
EG225	Fondant papa Gateau	380g	12,70 €
	<i>Kit pour réaliser un délicieux fondant chocolat et noix de coco.</i>		
	<i>Ce produit est labélisé bio par l'organisme de certification ECOCERT</i>		
EG782	Crêpes du Chat Curieux		8,25 €
	<i>Caramel Beurre salé</i>		





"L'atelier du Poissonnier est l'accomplissement de ma passion pour la cuisine et de mon intérêt pour la mer et ses ressources.

Tout jeune j'aimais déjà cuisiner le poisson pêché en famille ou entre amis sur les côtes du cotentin et partager mes recettes avec mon entourage.

J'ai suivi mon intuition, en m'engageant dans un cursus culinaire, en satisfaisant ma curiosité pour les saveurs et les produits de qualité.

En créant l'Atelier du poissonnier en 2010, j'ai pu conjuguer mes deux passions en les partageant avec mes clients pour mon plus grand plaisir.

L'Atelier du Poissonnier est une aventure gastronomique et humaine.

Il s'inscrit dans la continuité de ma perception de la cuisine.

Revisiter les recettes traditionnelles et innover en créant des associations de saveurs harmonieuses et originales, sont mon fil conducteur.

Afin de vous faire partager les meilleurs produits de la mer, je sélectionne moi-même les plus beaux poissons et crustacés issus de la pêche locale, plusieurs fois par semaine.

Nos produits 100% naturels sont fabriqués de façon artisanale, sans conservateur et sans épaississant.

La qualité est notre meilleur atout!

Antoine Leclerc



Offre Lancement :
Par UC - 6% + 2% :
soit 8% de remise



Gamme Authentique PVC entre 5,80 et 6,35

Elaborées avec des produits de la mer de grande qualité, nos rillettes Authentiques sont 100% naturelles, sans conservateur ni ni épaississant. Retrouvez dans notre collection des recettes traditionnelles revisitée par notre chef mais aussi des créations aux associations de saveurs surprenantes

AP100	Rillettes aux 2 Saumons	125grs	6,35 €
	<i>Poisson incontournable et réputé pour sa chair goûtée, notre saumon est issu de filières certifiées de qualité. Décliné de deux façons, fumé par nos soins et au naturel, nous l'associons à la saveur iodée des algues (Nori, dulce et laitue de mer). Sa note fumée et équilibrée la distingue des rillettes de saumon traditionnelles</i>		
AP101	Rillettes de Sardines aux Tomates confites	125grs	6,35 €
	<i>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 évoque «les saveurs du soleil»</i>		
AP102	Rillettes de Saint Jacques au Lard	125grs	6,35 €
	<i>Cette noix blanche et tendre d'une grande finesse possède une saveur unique légèrement sucrée. Nos rillettes sont 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</i>		
AP103	Rillette de Rouget barbet au Piment d'Espelette	125grs	6,35 €
	<i>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 sublimer la saveur de ce poisson d'exception</i>		
AP104	Rillettes de Dorade, crevette citron vert, gingembre	125grs	6,35 €
	<i>La dorade est un poisson de mer large et arrondi aux écailles brillantes, réputé pour sa chair fine. La fraîcheur et l'acidité du citron vert, la note poivrée du gingembre relèvent subtilement la douceur de la crevette rose et de la dorade.</i>		
AP105	Rillettes de Moule au Pommeau	125grs	6,35 €
	<i>Ce coquillage au goût iodé est très répandu sur nos côtes. La moule, associée au doux parfum du pommeau procure une audacieuse sensation de sucré-salé</i>		
AP106	Rillettes de Thon façon Cajun	125grs	6,35 €
	<i>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 rectte crémeuse, le mariage du thon et des épices cajun de Louisiane, ravira les papilles recherchant les saveurs lointaines et relevées</i>		
AP107	Rillettes aux Maquereaux Fumés façon "Boucane"	125grs	6,35 €
	<i>Le maquereau est très prisé pour sa chair, très riche en oméga-3. Découvrez le caractère unique de cette rillette au goût relevé par un mélange de 4 épices, adoucies par une pointe de miel. Une recette inédite....</i>		



Gamme Gourmets

Conçues avec les poissons, coquillages et crustacés les plus nobles, nos rillettes gourmets sont d'une finesse incomparable. Retrouvez dans notre collection gourmet des recettes traditionnelles, sans artifice, et laissez-vous également séduire par des mariages de saveurs originales et irrésistibles

AP200	Rillettes de Saint Pierre à l'Oseille	125grs	10,50 €
	<i>Le Saint-Pierre est sans doute l'un des meilleurs poissons avec chair satinée, blanche et ferme. Les tâches qu'il porte sur chaque flanc seraient l'empreinte laissée par les doigts de Saint-Pierre. Les gastronomes apprécieront cette recette traditionnelle qui allie le piquant de l'oseille à la finesse du Saint-Pierre</i>		
AP201	Rillettes de Homard	125grs	10,50 €
	<i>Le plus recherché des crustacés marins pour sa chair fine et délicate, le homard de nos côtes est reconnaissable à sa couleur bleue. Il est ici proposé le plus simplement possible afin de sublimer son goût inégalable.</i>		
AP202	Rillettes de Corail d'Oursin & Girolles	125grs	10,50 €
	<i>Véritable « hérisson des mers », l'oursin est un mets délicat apprécié des fins gourmets. La subtilité en bouche de la girolle et le goût iodé de l'oursin raviront les amateurs de la « châtaigne des mers »</i>		
AP203	Rillette de Langoustine	125grs	10,50 €
	<i>Crustacé à la chair fine et croquante, la langoustine dévoile des notes sucrées. Travaillée au naturel pour exalter ses saveurs, vous retrouverez le goût corsé et authentique de la langoustine.</i>		
AP204	Rillette de sole Façon Meunière	125grs	10,50 €
	<i>Ce poisson plat qui a obtenu ses lettres de noblesse sous Louis XIV, est d'une finesse exquise. Cette recette classique et raffinée d'une sole citronnée et légèrement dorée au beurre est un Incontournable de la gastronomie française.</i>		
AP205	Rillette de Crabe	125grs	10,50 €
	<i>Le crabe est ici préparé de la façon la plus simple. Retrouvez en bouche la texture de sa chaire fine et savoureuse.</i>		
AP206	Rillette de Barbue au caviar	125grs	10,50 €
	<i>La barbue est un des poissons plats les plus réputés pour sa chair. Laissez-vous surprendre par cette association harmonieuse et l'explosion gustative iodée des grains de caviar.</i>		
AP207	Rillette de Turbot au Champagne	125grs	10,50 €
	<i>Le turbot est un poisson noble à la chair goutée et ferme. Quand l'élégance du Champagne rencontre le goût délicat du turbot, savourerez une rillette d'exception.</i>		
AP208	Rillette de Langoustine au Foie Gras	125grs	10,50 €
	<i>De plus en plus rare sur nos côtes, la langouste est très prisée pour sa chair très fine et raffinée. Imaginez une crème brûlée au foie gras associée à la chair fine et fondante de la langouste, et découvrez une association "Terre-Mer" au goût unique.</i>		
AP209	Rillette de Saint Jacques confites au Beurre	125grs	10,50 €
	<i>Cette noix blanche et tendre d'une grande finesse, possède une saveur unique légèrement sucrée. Nos rillettes sont fabriquées exclusivement avec de la Saint-Jacques, Pecten Maximus, de nos côtes normandes et bretonnes. Dans cette recette, la Saint-Jacques est confite pendant de longues heures dans un beurre de grande qualité, qui va fixer les saveurs et apporter une texture douce et onctueuse à cette rillette</i>		



Soupe

Mélanges traditionnels ou audacieux, les soupes de l'Atelier du poissonnier ne vous laisseront pas indifférent.

Découvrez nos soupes gourmandes et savoureuses élaborées à base d'ingrédients de grande qualité gustative et 100% naturels

AP300 Soupe de Poisson à l'Huile d'Olive et au Safran 1l 10,50 €

Recette traditionnelle, revisitée par nos soins avec une véritable note de safran, issu d'une petite safranière du Maroc et d'huile d'olive. Cette association de saveurs ravira les papilles des fins connaisseurs.

Velouté

Nos veloutés onctueux et riches en saveur régaleront les fins gourmets.

Savourez nos incontournables veloutés, d'une grande finesse qui retranscrivent notre passion pour les créations culinaires inédites

AP400 Velouté de Saint Jacques 05l 10,50 €

Cette recette très douce et crémeuse sublime le goût inégalable de la Saint-Jacques (Pecten maximus) de nos côtes. La saveur incomparable de la célèbre coquille est parfaitement préservée dans cette recette.

AP401 Velouté de Crevettes façon "Thai" 0,5l 10,50 €

Le plus audacieux et le plus incontournable de nos veloutés. La crevette est ici harmonieusement associée aux arômes puissants d'un mélange d'épices lointaines et adoucie par une pointe de lait de coco

AP402 Velouté de Homard 0,5l 10,50 €

La chair fine et délicate du homard de nos côtes est sublimée dans ce velouté par le léger parfum fruité et floral du du cognac.



Toasts

Biscoterie artisanale La Chanteracoise

LC100 Toast Nature (+/- 12 pièces) 50grs 2,70 €

Les Spécialités Provençale

JS800	Olivade Verte (olives vertes et câpres sans anchois)	3,90
JS810	Tapistoune (Olive Verte & Basilic)	3,90
JS814	L'Artichonade	3,90
JS815	La Poivronade	3,90
JS817	Pistou	3,90
JS818	Pulpe de Tomates Séchées	3,90



Légumes et Fromage 90 g

JS841	Aubergine, Ricota, Epinard et Basilic	4,80
JS807	Asperge, Brousse et Coriandre	4,80

Légumes et Poissons 90 g

JS849	Courgettes grillées et Calamars	5,35
-------	---------------------------------	------

Compotées douces 100 g (pour Foie gras et autres plats)

JS882	Figues violettes (moins de 20% de sucre)	3,20
-------	---	------

Fruits et Légumes séchés et confits à l'huile d'olive

JS891	Tomates Séchées 220 g	7,00 €
-------	-----------------------	--------

Confits "Aigres Doux" ou Chutneys doux 110 g

- JS531 Confit à la Figue
JS537 Chutney Abricot datte & Coriandre

Moutardes 100 g

- JS604 Moutarde à l'Ancienne au Piment d'Espelette
JS603 Moutarde aux Tomates séchées et Basilic
JS602 Moutarde "Verte" (épinard et coriandre)
JS617 Moutarde à l'Ancienne aux Noix

Sel et Pétales de Fleurs 250 g

- JS150 Rose et Coquelicot
JS151 Lavande et Souci

Fleur et Sel Camargue 200 g

- JS100 Cinq Poivres
JS104 Herbes de Provence et Poivre
JS102 Piment d'Espelette
JS105 Thym et Poivre de Sitchuan
JS110 Légumes séchés "façon Ratatouille"
JS101 Safran et Anis
JS103 Ail et Fenouil
JS109 Truffe (Arôme truffe + 0,5% de Truffe)

Tapenades 37 g

- JS875 Tapenade Noire
JS878 Tapenade Verte
JS870 Caviar d'Aubergines au Jus de Truffe 3%
JS873 Poivronade
JS879 Tapistoune (olives vertes + Basilic)

Les Confits ' Fromages 40 g (à consommer avec des fromages)

- JS071 Figue Blanche - Laurier - Amande
JS073 Cerise Noire et Genièvre
JS072 Abricot - Cumin - Oranges confites

Confits "Aigres Doux" ou Chutneys doux 40 g

- JS550 Confit à la Figue
JS551 Confit d'Oignons

Moutardes 40 g

- JS670 Moutarde à la Provençale
JS676 Moutarde aux Herbes de Provence
JS677 Moutarde aromatisée Truffe Noire
JS672 Moutarde à l'Ancienne au Piment d'Espelette

P'Tit Carré de Chocolat (tablette 80gr)

SVCHNE	Chocolat Noir Piment Espelette	80g
SVCHV	Chocolat Noir Violette	80g
SVCHNSP	Chocolat Noir Spéculoos	80g
SVCHNGC	Chocolat Noir Grue de cacao	80g
SVCHNOR	Chocolat Noir Orange Confite	80g
SVCHNCC	Chocolat Noir Citron	80g
SV3100007	Chocolat Noir Pistaches	80g
SV3100008	Chocolat Noir Noix Noisettes	80g
SVCHLRS	Chocolat au Lait Riz Souflé	80g
SVCHLBS	Chocolat au lait éclats de Caramel Beurre Salé	80g
SVCHLFS	Chocolat au Lait Fleur de Sel	80g
SVCHLFE	Chocolat au lait Feuilletien	80g
SV3110016	Chocolat Lait Pralinés Gianduja	80g
SV3110017	Chocolat Lait Breton	80g
SVCHBMA	Chocolat Blanc Marbré Lait	80g
SVCHBNC	Chocolat Blanc Noix de Coco	80g
SVCHBCR	Chocolat Blanc Crépitant	80g



Les Chocolats à casser...

SVCACFS	Chocolat à Casser Noir Fruits Secs	400g
SVCACLS	Chocolat à Casser Lait spéculoos	400g
SVCACOC	Chocolat à Casser Noir Orange Confite	400g
SV3500004	Chocolat Calisson & Nougat	400g
SV3550001	Cœur message à casser	300grs



Hot Chocolate

Cuillère chocolatée à mélanger à votre lait chaud pour obtenir **Le véritable Choclat Chaud** (à base de chocolat Belge)

Faites Chauffer le lait (à 70-80°), remuez la cuillère, le chocolat fond en moins d'1min....savourer....

SV100 Coffret 3 Cuillères : Les 3 Chocolats :
Lait, Noir Blanc



Les Individuels...

SV110 Hot Chocolate Individuel noir 70%
SV111 Hot Chocolate Individuel lait 33%
SV112 Hot Chocolate Individuel Blanc 28%

Les Pâtes à tartiner

SVPALF	Pâte à tartiner lait Feuilletine	250g
SVPALP	Pâte à tartiner Lait Pétillant	250g
SVPALC	Pâte à tartiner Lait caramel	250g
SVPALS	Pâte à tartiner Lait Spéculoos	250g



Caramels

SVCAEC	Caramel aux Eclats de Caramel	250g
--------	-------------------------------	------

Autour du Jeu

SV3920001 Choco Vegas : Coffret avec carte à jouer, jetons en chocolat



Autour du Café

SV3170014 Coffret 12 cuillères chocolat noir & lait

Choco Message

SV3560001	Joyeux Anniversaire	200g
SV3560005	Je T'Aime	200g
SV3560007	Merci	200g

Des babas revisités....

SV300	babas au Rhum	340ml
SV301	babas Limoncello	340ml
SV302	babas Grand Marnier	340ml



Des Moulins...

SV400	Moulin Sel Noir d'Hawai	50g
SV401	Moulin Sel Rouge d'Hawai	50g
SV402	Moulin Sel Bleu de Perse	50g
SV403	Moulin Sel Rose de l'Himalaya	50g
SV7520006	Moulin Fleur de Sel Epices Grillées	50g
SV7520007	Moulin Sel du Vigneron	50g
SV409	Melange du trapeur	35g
SV404	Moulin Poivre Sauvage de Madagascar	15g
SV406	Poivre Noir de Kampot	35g
SV411	Poivre Rouge de Kampot	35g



SV500	Moulin Alu : 2 en 1 : sel & poivre	
SV7511001	Giga Moulin Alu, 4 Poivres	220g
SV7511002	Giga Moulin Alu, Sel Rose de l'Himalaya	700grs
SV405	Moulin XL 4 Poivres & Baies	125g
SV407	Moulin XL Sel de l'Himalaya	

Crêpes Dentelles, Palets pur Beurre, Galettes Bretonnes des spécialités Bretonnes qui ont fait le renom de cette région. Le fin du fin, la crêpe dentelle. Pur beurre, au chocolat ou au caramel, elles ont été fabriquées pour la première fois à Quimper en 1886. Jugées "Célestes" par le Prince des Gastronomes Curnonsky, ce biscuit typique accompagne à tous moments de la journée, les entremets, les glaces, les desserts,....



FB100	Galettes Bretonnes etuis de 6	40g
FB101	Galettes Bretonnes etuis de 12	80g
FB200	Palets Bretons étuis de 2	40g
FB201	Palets Bretons étuis de 4	80g
FB300	Crêpes dentelles pure beurre	85grs
FB301	Crêpes dentelles Chocolat Noir	85grs
FB302	Crêpes dentelles Chocolat au Lait	85grs
FB303	Crêpes dentelles Caramel	85grs



Pour Vos Commandes :

*Côté Terroir Cave de Wallonie
Rue de la halle 6
5000 Namur*

*Par téléphone :
du mardi au samedi
10H30 - 18H00
081/22 06 83*

*Par fax :
081/57 02 76*

*Par mail :
info@edzdiffusion.be*

BE0875.531.007

BE31 0682 4292 9655



DLC et DLUO :

DLC = Date Limite de Consommation
DLUO = date optimale de Consommation (le produit peut être consommé après cette date)

Nous vous assurons un DLC minimum de 3 mois sauf sur