

l'épicerie fine



domafrais
La fraîcheur au service de la restauration

SOMMAIRE

3

Épices

15

Huiles

19

Vinaigres et Moutardes

25

Condiments

29

Jardin de la Mer

33

Fonds de sauce

37

Apéritifs et
Produits d'accueil

43

Confitures

51

Granolas

53

Vanilles

55

Boissons

Chers clients,

C'est avec un immense plaisir que nous vous présentons notre catalogue **épicerie fine**, propre à notre société **Domafrais**.

Nous souhaitons que les produits soient issus de notre si riche terroir, parfois de contrées un peu plus lointaines, afin de vous permettre d'exprimer votre créativité et de faire voyager vos convives, et leur offrir le meilleur, tout simplement.

Cette sélection est le résultat de nombreuses réflexions et de plusieurs mois de recherche :

des producteurs répondants à l'exigence de nos **critères qualitatifs** et d'une sélection d'articles très méthodiques. Fort de ce développement pour nos clients, notre parti pris était de sélectionner pour ce partenariat de **véritables artisans**, des amoureux de leur terroir, de leur culture, garant de leur tradition et

de leur process. En complément, concernant les produits aux origines un peu plus lointaines, nous nous sommes tournés **vers de véritables experts**, précieux dans leur domaine et surtout reconnus par leur pair. Nous avons apporté un soin particulier aux origines et appellations.

Ainsi, nous avons le plaisir de vous faire partager les confitures de **Nathalie Macker** et de la maison **Andrézy**, les granolas de **la Maison Granola**, les jus de fruits de la maison **Font**, les graines saines et gourmandes de la maison **Menguy's** les vinaigres de la région d'Orléans de la maison **Martin Pouret**, les moutardes de la maison **Fallot**, les huiles de la maison **Leblanc**, les huiles d'olives du **Château Virant**, les fonds de la maison **Ariake**, les perles de saveurs de la maison **Algae** de Bretagne, les condiments de la maison **Greci**, les vanilles de la société **Sebalcé**, les fruits secs de la maison **Kreeks**, et enfin

les épices et les mélanges rares des maisons **La Touche du Chef** et **Terres Exotiques**.

Vous allez découvrir un monde nouveau à travers ces quelques de pages...

Gastronomiquement Vôtre



LES ÉPICES

Les épices, ce sont ces petites choses qui font toute la différence dans votre assiette. Une pincée de créativité et de saveurs pour chatouiller ou enflammer vos papilles. Elles peuvent révéler le goût d'un aliment ou alors le magnifier, jusqu'à le transformer en un voyage dans des contrées lointaines. Au-delà du sel et poivre que nous connaissons très bien, d'autres condiments ont des parfums originaux et plus exotiques: safran, piment, paprika, curry...

À vous de partir dans ces aventures culinaires.



*Plus de 20 ans de passion pour Erwann de Kerros et son équipe dynamique à la recherche de sels, poivres, baies et autres follicules sauvages, afin d'offrir la **meilleure qualité** et les **saveurs des épices** acclamées mondialement par les **chefs étoilés** du guide Michelin, et facile à utiliser dans la cuisine quotidienne.*

*Sourçant **uniquement auprès de producteurs locaux**, Terre Exotique construit des partenariats à long terme pour protéger les traditions, la **biodiversité**, l'**agriculture biodynamique** et le **commerce équitable**.*

*Connecter les civilisations et la gastronomie est notre mission, et nous pensons que la recherche de nouvelles frontières culinaires est une **exploration infinie de la poésie du monde**.*

DOUX

248282



POIVRE VERT FRAIS ET SALÉ (*Piper Nigrum*)

Terre Exotique

Poivre du cambodge, sel, eau.

Un poivre fruité, doux à utiliser pour les sauces, les tapas, et les viandes.

Colis de 6 pièces de 250g

ARDENT

248292



POIVRE NOIR DE KAMPOT IGP (*Piper Nigrum*)

Terre Exotique

Poivre de Kampot. **Cambodge.**

Un poivre fruité, mentholé à utiliser sur une viande rouge ou un gibier.

10 X 1kg

ARDENT

248291



POIVRE ROUGE DE KAMPOT IGP (*Piper Nigrum*)

Terre Exotique

Poivre rouge de Kampot. **Cambodge.**

Un poivre fruité avec des arômes de cerise acidulée, ou de vanille à utiliser sur un poisson blanc (filet de bar), du veau, ...

10 X 250g

SPICY

248288



POIVRE BLANC DE PENJA IGP

Terre Exotique

Poivre blanc de penja. **Cameroun.**

Un poivre puissant, sauvage, mentholé, boisé, à utiliser sur une viande rouge, un gibier, une salade de fruits.

10 X 1kg

SPICY

248287



POIVRE BLANC DE SERAWAK IGP

Terre Exotique

Poivre blanc de Sarawak. **Malaisie.**

Un poivre puissant avec des arômes floraux, fruités et végétaux à utiliser sur un foie gras, ou des œufs à la coque.

10 X 1kg

SPICY

248289



POIVRE NOIR DE MALABAR

Terre Exotique

Poivre noir de Malabar. **Inde.**

Un poivre fort avec des arômes sucrés, torréfiés, à utiliser sur des Saint-Jacques, des courges, des carottes ou des desserts.

10 X 1kg

NEUTRE

248290



POIVRE DE LA LIKOUALA (*Piper Guineense*)

Terre Exotique

Poivre de la Likouala. **Congo.**

Un poivre avec des arômes fumés, torréfiés, grillés, épicés, fruités à utiliser avec vos huîtres, ou un gratin de légumes.

10 X 500g

NEUTRE

248285



POIVRE VOATSIPERIFERY (*Piper Borbonense*)

Terre Exotique

Poivre Voatsiperifery. **Madagascar.**

Un poivre avec des arômes fumés, grillés, torréfiés, herbacés et végétaux.

10 X 500g

NEUTRE

248303



BAIE DE SZECHUAN ROUGE (*Zanthoxylum Piperitum*)

Terre Exotique

Baie de szechuan rouge. **Chine.**

Une baie aux arômes fumés, grillés, torréfiés, fruités, végétaux à utiliser dans des woks de viandes, de poulets, ou de canards.

10 X 500g

DOUX

248302



BAIE DE TIMUR (*Zanthoxylum Armatum*)

Terre Exotique

Baie de Timur. **Nepal.**

Une baie douce aux arômes balsamiques, floraux, fruités à utiliser sur de la Saint-Jacques, ou des fruits (compote de banane).

10 X 500g

RELEVÉ

248314



BAIE ROSE (*Schinus Terebinthifolia*)

Terre Exotique

Baie rose. **Madagascar.**

Une baie relevée aux arôme floraux, fruités, végétaux à utiliser avec du poisson, ou sur des asperges blanches.

10 X 500g

NEUTRE

248308



PAPRIKA FUMÉ PIMENTON (*Capsicum annum*)

Terre Exotique

Paprika fumé pimenton. **Espagne**

Une épice aux arômes grillés, fumés, torréfiés à utiliser avec des tortillas, du saumon ou une viande de porc.

10 X 500g

CURRY ROUGE THAÏ

Terre Exotique

Paprika (Slovaquie), curcuma, coriandre, piment de Cayenne, cumin, fenouil, poivre noir, moutarde, fenugrec, gingembre, cannelle, clou de girofle, cardamome verte.

Fabriqué en France

Très populaire en Thaïlande, cet assemblage moyennement pimenté s'associe avec les viandes, des crevettes, tofu et dans la réalisation de sauces.

10 X 500g

248311

ASSEMBLAGE KEFTA

Terre Exotique

Paprika, gingembre, cumin, poivre noir, ail. Fabriqué en France

Ce mélange d'épices orientales vous permettra de relever vos plats, d'assaisonner vos boulettes keftas, tajines, ou en marinade pour brochette de viande.

10 X 500g

248309

248284

DIAMANT DE SEL ROSE

Terre Exotique

Sel, cristaux rose de l'Himalaya (pour moulins). Pakistan.

Ce sel rose en cristaux apportera une note colorée à vos plats.

10 X 1kg

248298

AIL DES OURS (*Allium ursinum*)

Terre Exotique

Ail des ours. Bulgarie.

Cet ail sauvage aux notes sucrées et légèrement piquantes est parfait pour relever une tarte aux courgettes, une soupe, des pâtes ou en assaisonnement avec des grillades.

10 X 100g

EXPLOSIF



PIMENT HABANERO (*Capsicum chinense*)

Terre Exotique

Piment habanero. Mexique

Un piment explosif en bouche aux arômes puissants, d'abricot séché à utiliser dans la sauce chili, la sauce tomate ou un court-bouillon.

10 X 150g

248307

EXPLOSIF



PIMENT NAGA (*Capsicum frutescens*)

Terre Exotique

Piment fort Naga. Inde

Un piment explosif en bouche aux arômes puissants, fruités à utiliser dans la sauce, ou avec un chili con carne, sur une pizza, en le mélangeant dans de l'huile.

10 X 150g

248306

VOLCANIQUE



PIMENT PEQUIN (*Capsicum annum*)

Terre Exotique

Piment. Pequin

Un piment volcanique en bouche aux arômes fruités, suaves à utiliser avec une viande grillée, un chili con carne.

10 X 150G

248305



La Touche du Chef importe et transforme les épices depuis **plus de 20 ans** et accompagne les restaurateurs avec des produits et des services adaptés à la restauration. **Spécialiste des poivres et épices**, la Touche du Chef propose plus de **750 références**, conditionnées et fabriquées en France.



ANIS GRAINE 130g
(*Pimpinella Anisum L*)

La Touche du Chef

Graines entières de la famille des ombellifères.
Syrie

Très utilisé en pâtisserie il accompagne aussi les plats salés comme les salades, les pommes de terre et les carottes.

Carton de 12 pots de 130g

248364



BADIANE ENTIÈRE 60g
(*Illicium Verrum Hook*)

La Touche du Chef

Fruits en forme d'étoiles, récoltes manuellement en mai, séché à l'air libre. **Chine/Vietnam**

Utilisé en cuisine ou en pâtisserie pour son goût anisé.

Carton de 12 pots de 60g

248363



CARDAMONE VERTE 110g
EN GOUSSES
(*Elettaria Cardamomum L*)

La Touche du Chef

Capsules entières séchées, lavées et triées.
Guatemala, Inde, Honduras.

Idéal pour les pâtisseries, salade de fruits, compotes ainsi que dans des produits asiatiques comme le riz, les nouilles.

Carton de 12 pots de 110g

248362



CUMIN ENTIER 110g
(*Cuminum Cyminum*)

La Touche du Chef

Le cumin est une plante herbacée, nettoyée et séchée. **Syrie, Inde.**

Le cumin se marie bien avec les pommes de terre, les soupes, les omelettes, les viandes et le fromage.

Carton de 12 pots de 110g

248360



PIMENT CHIPOTLE 145g
(*Capsicum Annum*)

La Touche du Chef

*Piment rouge frais naturellement fumé, lavé, coupé, séchés avec du bois de noix de pécan qui donne ce goût d'épices fumées. **Mexique.***

Idéal pour relever chili, légumes, sauces et purées.

Carton de 12 pots de 145g

248361



CURCUMA 160g
(*Curcuma Longa L*)

La Touche du Chef

*La racine de curcuma longa est deshydratée et broyée. **Inde***

Le curcuma ou safran du pauvre s'associe avec le basilic, le chou-fleur, les pommes de terre, les lentilles, les volailles, les poissons blancs, les moules et sauces à base de tomate.

Carton de 12 pots de 160g

248359



CURRY À L'ANCIENNE 155g

La Touche du Chef

*Un mélange d'épices et aromates en poudre : curry, coriandre, cumin, curcuma, fenugrec, piment, ail, sel, poivre noir, girole, laurier, moutarde, anis étoilé, feuille de curry. **Fabriqué en France***

Ce mélange accompagne le poulet, le riz, des légumes mijotés, poissons.

Carton de 12 pots de 155g

248358



CURRY DE MADRAS 125g

La Touche du Chef

*Un mélange d'épices : coriandre, curcuma, fenouil, sel, cumin, fenugrec, carvi, piment. **Inde***

Ce mélange se marie très bien avec les viandes blanches, poissons et légumes

Carton de 12 pots de 125g

248357



CURRY VERT 115g

La Touche du Chef

*Un mélange d'épices et d'arôme en poudre: coriandre, estragon poudre, gingembre, citronnelle, jalapeno vert, céleri, paprika, ail, coriandre feuille, poivre noir. **Fabriqué en France***

Ce mélange s'associe avec des mets fins comme les poissons, crustacés mais aussi les volailles et les légumes.

Carton de 12 pots de 115g

248356



GINGEMBRE MOULU 100g (Zingiber Officinale Roscoe)

La Touche du Chef

Le gingembre est une plante vivace tropicale herbacée. Une fois en poudre il est utilisé dans de nombreux plats. **Chine, Nigeria**

Une épice à utiliser avec les viandes blanches, les poissons, des légumes et dans des marinades.

Carton de 12 pots de 100g

248355



MÉLANGE D'ÉPICES ARRABIATA 100g

La Touche du Chef

Un mélange d'herbes aromatiques et aromates : tomate séchée au soleil, ail, nióra, piment basque, thym, basilic, romarin, origan, marjolaine.

Fabriqué en France

Ce mélange, spécialité de la cuisine italienne, convient pour les préparations des sauces tomates, sauces pizzas.

Carton de 12 pots de 100g

248352



MÉLANGE CAJUN 110g

La Touche du Chef

Un mélange d'épices : ail, thym, origan, sel, paprika, oignon, cumin, moutarde, poivre noir, piment fort.

Fabriqué en France

Ce mélange originaire de Louisiane est destiné à la préparation des viandes grillées ou en sauces

Carton de 12 pots de 110g

248351



RUB MÉLANGE CÔTE DE BŒUF 160g

La Touche du Chef

Un mélange d'épices : sucre roux, paprika fumé, poivre vert fermenté, sel, ail, arôme de fumée sur sel, fenouil, thym.

Fabriqué en France

Un assaisonnement pour viandes à utiliser avant la cuisson de la viande en frottant celle-ci avec le mélange afin que les épices pénètrent et donnent un vrai goût à la viande.

Carton de 12 pots de 160g

248350



MÉLANGE SATAY 185g

La Touche du Chef

*Un mélange d'épices : piment d'Espagne, cannelle, fenouil, curry, coriandre, poivre, ail, arachide, crevettes, sucre, huile de colza, sel, exhausteur de goût. **Fabriqué en France***

Un mélange idéal pour la préparation de fondues, les sautés, sauces et accompagnements.

Carton de 12 pots de 185g

248349



MÉLANGE ZAATAR À LA LIBANAISE 100g

La Touche du Chef

*Un mélange d'épices et d'herbes aromatiques: sésame (dont une partie toastée), sumac, thym, origan, sel fin. **Fabriqué en France***

Ce mélange est une spécialité libanaise qui se retrouve dans de nombreux plats tels que la salade de feta au zaatar, certaines tartes, des galettes, les omelettes, les caviars d'aubergines et le fameux Man'ouche aux herbes.

Carton de 12 pots de 100g

248348



PAPRIKA 125g (*Capsicum Annum L*)

La Touche du Chef

*Une poudre de piment doux obtenu à partir de fruits mûrs. **Espagne***

Le paprika est souvent utilisé dans la préparation de ragoûts, de bœuf, de veau et goulash.

Carton de 12 pots de 125g

248347



PAPRIKA FUMÉ 120g (*Capsicum Annum L*)

La Touche du Chef

*Une poudre de piment doux fumé obtenu à partir de fruits mûrs séché par combustion de chêne vert. **Espagne***

Le paprika est souvent utilisé dans la préparation de ragoûts, bœuf, veau et goulash.

Carton de 12 pots de 120g

248346



SAFRAN 5g
(*Crocus Sativus*)

La Touche du Chef

100% Safran obtenu d'une fleur dont les stigmates sont séparés et grillés à haute température. **Iran**

Le safran se rajoute en fin de cuisson, idéal pour le risotto, paëlla, soupe, poisson, viandes et desserts

Carton de 12 pots de 5g

248341



PAVOT BLEU 120g
(*Papaver Somniferum*)

La Touche du Chef

Une petite graine issue de la plante papaver somniferum.
Chine, Pakistan, République Tchèque, Espagne

Le produit idéal en utilisation pour le pain, cake, gâteau même dans des salades.

Carton de 12 pots de 120g

248345



PIMENT FORT DE CAYENNE EN POUDRE
140g

(*Capsicum Frutescens L Et L*)

La Touche du Chef

Un piment fort séché puis moulu.
Malawi, Inde, Chine, Espagne.

Ce piment particulièrement fort peut-être utilisé dans toutes les cuisines épicées pour donner un piquant incomparable.

Carton de 12 pots de 140g

248344



PIMENT D'ESPELETTE
AOP 250g
(*Capsicum Annuml Variété Gorria*)

La Touche du Chef

Un piment 100% d'Espelette séché puis moulu.
Fabriqué en France

Ce piment est idéal pour relever les plats de poissons, les viandes, les sauces, les légumes, on peut le substituer au poivre.

Carton de 12 pots de 250g

248343



RAIFORT EN POUDRE 155g
(*Armoracia Rusticana*)

La Touche du Chef

Le raifort est une plante herbacée vivace cultivée pour sa racine à usage condimentaire. **Chine, France**

Il met en valeur les mets à la saveur fine comme les volailles froides, les viandes froides, les assiettes anglaises, poissons fumés, fromage de chèvre, fruits de mer et se marie très bien avec des légumes comme les carottes ou les betterave.

Carton de 12 pots de 155g

248342

248337



FÈVE DE TONKA 190g
(*Dipteryx odorata*)

La Touche du Chef

*Feve de tonka. **Brésil***

La fève de tonka est une graine produite par le *Dipteryx odorata* une espèce d'arbre tropical qui se caractérise par sa teneur en coumarine contenue dans le noyau du fruit de cet arbre. La fève tonka s'utilise dans la préparation de desserts pour parfumer une crème anglaise, une crème brûlée, un gâteau au chocolat.

Carton de 12 pots de 190g

248339



SÉSAME GRILLÉ ARÔME WASABI 150g

La Touche du Chef

*Sésame torréfié 81%, exhausteur de goût, arôme wasabi 2,2%, extrait de piment rouge, sel sucre. **Japon.***

Les graines de sésame aromatisées au wasabi font partie au Japon de ce qu'on nomme Furikake, des condiments, des mélanges d'épices à soupoudrer sur le riz, les nouilles, la viande. Son croquant et la saveur relevée du wasabi en feront un excellent réhausseur de goût. On peut les faire revenir à la poêle pour donner un léger goût de noisette.

Carton de 12 pots de 150g

248460



TÊTE DE MOULIN

La Touche du Chef

Tête de moulin

Carton de 12 pièces



LES HUILES

Les huiles végétales sont incontournables dans la cuisine quotidienne, que ce soit pour l'assaisonnement, la cuisson ou encore la friture des aliments. Avec leurs bienfaits, elles sont essentielles à l'organisme (oméga-3, oméga-6, oméga-9, acides gras, vitamine E, ...). Elles ont leur propre saveur et peuvent agrémenter vos préparations



CHATEAU ♦ VIRANT ♦

Famille Cheylan



Fiers de notre culture provençale, profondément méditerranéenne, elle nous enseigne le goût du bon et du beau, le sens du partage et un certain art de { bien } vivre. Nous avons à coeur de créer sur notre belle terre féconde un vin et une huile qui nous ressemblent : authentiques, généreux, solaires.



CHATEAU
• VIRANT •
Famille Cheylan



HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA AOP AIX EN PROVENCE 75cl



Château Virant

Huile d'olive aop d'Aix en Provence: Salonenque et Aglandau 85%, Picholine, Grossane, Verdale des Bouches du Rhône 15%.

Une huile onctueuse et équilibrée, une belle longueur en bouche. Un arôme dominant de verdure, d'herbe fraîche, de feuillage, de tomate verte et d'amandes. Une huile idéale pour toutes les utilisations de vos plats.

Carton de 12 bouteilles de 75cl

248368



BALSAMIQUE DE VIN CUIT 20cl

Château Virant

Élaboré selon une **vieille recette provençale**, le Vin Cuit est un jus de raisin qui dans un grand chaudron de cuivre, va réduire sous la flamme et se concentrer. Le liquide obtenu est mis dans des barriques en chênes pour devenir du vin cuit aux arômes fins. Bien souvent une quinzaine d'années de patience est nécessaire pour présenter un produit abouti. Son acidité plaisante (6%) et ses saveurs sucrées en font un produit idéal du hors d'œuvre au dessert.

Unité

248372



Huilerie Artisanale J.LEBLANC et fils



C'est dans le sud de la région Bourgogne, depuis plus de 140 ans déjà que l'Huilerie Jean Leblanc cultive les saveurs fruitées et authentiques des huiles culinaires. Génération après génération, la famille Leblanc perpétue son savoir-faire artisanal, où les mots-clés riment avec authenticité, tradition, saveur, gastronomie, raffinement.



248221

HUILE DE NOIX POÊLLÉE

Leblanc

L'huile de noix est extraite à partir des noix pressées et est une excellente source d'oméga 3.

L'huile de noix est une huile alimentaire de couleur dorée à brun clair, avec une saveur très parfumée (arômes de croûte de pain, de biscuit), utilisée en accompagnement des salades et de certains légumes. Elle aime être mariée aux crudités, endives, haricots verts, céleri. On la verse à la dernière minute sur un coq au vin ou un bourguignon. Elle exalte le goût des fromages persillés, en pâtisserie on peut l'associer aux pommes et aux poires.

100 cl



248220

HUILE DE NOISETTE POÊLLÉE

Leblanc

L'huile de noisette est une huile végétale à la saveur intense et parfumée, extraite des fruits de noisetier. Très appréciée en cosmétique grâce à ses propriétés antioxydantes est utilisée en cuisine, pour ajouter une touche de saveur aromatique à vos plats et pâtisseries

En assaisonnement sur des crudités. Pour parfumer des viandes et poissons en filet directement sur l'aliment sans le faire chauffer. Idéale sur des salades et des crudités émulsionnées avec des jus d'agrumes ou un vinaigre balsamique, mais aussi sur les viandes blanches, Saint-Jacques et les poissons.

50 cl



248457

HUILE DE SÉSAME TOASTÉE

Leblanc

Cette huile 100% graine de sésame de couleur jaune doré avec un parfum grillé et boisé au goût légèrement torréfié, riche en oméga 6 sera l'assaisonnement idéal de tous les plats

Pour l'assaisonnement de vos salades ou émulsionnée avec de la sauce soja, elle fait une délicieuse vinaigrette qui accompagne les crudités, légumes tièdes et les marinades. Très utilisée pour les recettes asiatiques, les carpaccios et les tartares. C'est aussi comme au Moyen-Orient un ingrédient essentiel en pâtisserie.

50cl

A still life composition featuring a glass bottle of vinegar, a red apple, mustard seeds, and autumn leaves. The bottle is partially filled with a golden liquid and has a metal clasp. The apple is cut in half, showing its core. Mustard seeds are scattered around the bottle and apple. Autumn leaves are also present, some green and some yellow. The background is white.

VINAIGRES & MOUTARDES

Le vinaigre et la moutarde sont souvent présents pour apporter la touche d'acidité dans les sauces. Vous les pensiez communs mais en réalité il en existe de nombreuses variétés. Origine, fabrication, texture, goût... il y en a une multitude afin de se marier à toutes vos préparations. De plus, les bienfaits pour le corps sont réels, avec un apport en vitamine A avec la moutarde, et de l'acide acétique dans le vinaigre, ainsi que des propriétés protectrices contre certaines maladies. Alors n'hésitez pas à assaisonner vos plats à chaque occasion !

MARTIN-POURET

- MAÎTRE VINAIGRIER DEPUIS 1797 -



Depuis 1797, la maison Martin-Pouret a développé un savoir-faire unique qui lui permet d'élaborer des condiments d'une qualité sans pareille.

Dernière maison Vinaigrière à perpétuer la méthode Orléanaise, Martin-Pouret a pour obsession le respect de la tradition et la qualité des ingrédients. Soucieuse d'une production responsable et engagée auprès des agriculteurs français, la maison Martin-Pouret a relocalisé sa production de graines de moutarde et de cornichons à moins de 50 KM de ses ateliers.

Nos vinaigres

Issus d'une stricte sélection, nos vins sont transformés lentement par fermentation en fûts de chêne, sous le regard de nos Maîtres Vinaigriers. Ils sont ensuite maturés dans nos chais.

Nos moutardes

Produites à base de graines de moutarde cultivées en France, elles suivent un processus de fabrication lent, à partir d'un broyage à la meule de pierre. Ce dernier exaltant les arômes et permettant d'obtenir une texture naturellement onctueuse.

Nos cornichons

Cultivés dans le Val de Loire, à moins de 100 km de nos ateliers. Ils sont confits dans une préparation composée de notre vinaigre de vin blanc élaboré en fûts de chêne.



248403

VINAIGRE DE VIN BLANC

Martin Pouret

Vinaigre de vin blanc **Français**

Carton de 6 bouteilles de 500ml



248402

VINAIGRE DE CIDRE DE NORMANDIE

Martin Pouret

Vinaigre de cidre **Normand**

Carton de 6 bouteilles de 500 ml



248398

VINAIGRE DE XERES AOP

Martin Pouret

Vinaigre de Xeres

Carton de 6 bouteilles de 500ml



248401

VINAIGRE ROUGE VIEILLI 12 MOIS

Martin Pouret

Vinaigre de vin rouge **Français**

Carton de 6 bouteilles de 750ml



Edmond FalLOT

LA MOUTARDERIE



C'est à Beaune que la Moutarderie FalLOT (dernière maison indépendante et familiale de Bourgogne) fabrique **une moutarde d'exception** en utilisant un savoir-faire artisanal et traditionnel transmis de génération en génération depuis 1840 : **le broyage des graines à la meule de pierre qui préserve toutes les qualités gustatives** de la pâte. Particulièrement attachée à la région Bourguignonne et à son héritage culturel, La Moutarderie FalLOT participe activement, en association avec d'autres professionnels de la moutarde, **à la relance de la culture de la graine de moutarde en Bourgogne.**



Edmond Fallot
LA MOUTARDERIE



MOUTARDE DE BOURGOGNE IGP

Fallot

Eau, graines de moutarde de Bourgogne, vin blanc de Bourgogne (16.3%) (sulfites), sel, acidifiant : acide citrique, antioxydant : disulfite de potassium, curcuma.

La moutarde Fallot est préparée à partir de recette ancienne et de façon artisanale, les graines sont broyées à la meule de pierre pour conserver à la pâte toute sa saveur gustative. Idéal à chaud ou à froid pour vos sauces ou en accompagnement de vos plats.

Colis de 12 pièces de 210g

248228



MOUTARDE VERTE À L'ESTRAGON

Fallot

Eau, graines de moutarde, vinaigre d'alcool, sel, aromates, feuilles d'estragon (0.9%), antioxydant : disulfite de potassium, arôme naturel d'estragon, acidifiant : acide citrique, sucre, épices, colorant artificiel : bleu brillant E133 (ou Bleu brillant FCF)

La moutarde Fallot est préparée à partir de recette ancienne et de façon artisanale, les graines sont broyées à la meule de pierre pour conserver à la pâte toute sa saveur gustative. Idéal à chaud ou à froid pour vos sauces ou en accompagnement de vos plats donnera une touche verte colorée et parfumée dans votre assiette.

248227

Colis de 12 pièces de 210g



MOUTARDE AU CASSIS DE DIJON

Fallot

Eau, graines de moutarde, vin blanc 16 % (avec sulfites), vinaigre d'alcool, crème de cassis de Dijon (cassis, sucre, alcool) (5.4%), sel, arôme naturel de cassis, téguments de moutarde (sulfites), sucre, colorant : carmin de cochenille.

La moutarde Fallot est préparée à partir de recette ancienne et de façon artisanale, les graines sont broyées à la meule de pierre pour conserver à la pâte toute sa saveur gustative. Idéal à chaud ou à froid pour vos sauces ou en accompagnement de vos plats donnera une touche violet/rouge colorée et parfumée dans votre assiette.

248226

Colis de 12 pièces de 210g



MOUTARDE DOUCE BRUNE AUX AROMATES

Fallot

Eau, vinaigre d'alcool, graines de moutarde, téguments de moutarde, aromates, sel, sucre, antioxydant : disulfite de potassium, acidifiant : acide citrique, arôme naturel estragon, épices

La moutarde Fallot est préparée à partir de recette ancienne et de façon artisanale, les graines sont broyées à la meule de pierre pour conserver à la pâte toute sa saveur gustative. Idéal à chaud ou à froid pour vos sauces ou en accompagnement de vos plats donnera une touche brune colorée et parfumée dans votre assiette.

248225

Colis de 12 pièces de 210g



MOUTARDE AU MIEL ET AU VINAIGRE BALSAMIQUE

Fallot

Eau, graines de moutarde, sucre, vinaigre d'alcool, miel (7.5%), sel, vinaigre balsamique de Modène IGP (3%) (vinaigre de vin *, moût de raisin*) antioxydant : disulfite de potassium, acidifiant : acide citrique, curcuma.

La moutarde Fallot est préparée à partir de recette ancienne et de façon artisanale, les graines sont broyées à la meule de pierre pour conserver à la pâte toute sa saveur gustative. Idéal à chaud ou à froid pour vos sauces ou en accompagnement de vos plats donnera une touche jaune ambré colorée et parfumée dans votre assiette

248224

Colis de 12 pièces de 210g



MOUTARDE DE DIJON

Fallot

Eau, graines de moutarde, vinaigre d'alcool, sel, antioxydant : disulfite de potassium, acidifiant : acide citrique, curcuma.

La moutarde Fallot est préparée à partir de recette ancienne et de façon artisanale, les graines sont broyées à la meule de pierre pour conserver à la pâte toute sa saveur gustative. Idéal à chaud ou à froid pour vos sauces ou en accompagnement de vos plats.

Seau plastique de 1,1kg

248230



MOUTARDE DE GRAINS AU VIN BLANC (MOUTARDE A L'ANCIENNE)

Fallot

Eau, graines de moutarde, vin blanc 16.7% (avec sulfites), vinaigre d'alcool, sel, téguments de moutarde, sucre, épices.

La moutarde Fallot est préparée à partir de recette ancienne et de façon artisanale, les graines sont broyées à la meule de pierre pour conserver à la pâte toute sa saveur gustative. Idéal à chaud ou à froid pour vos sauces ou en accompagnement de vos plats.

Seau plastique de 1,1kg

248229



LES CONDIMENTS



Vous trouverez ici une sélection de fleurs comestibles pour agrémenter vos plats. Cela permet d'ajouter de la couleur, de la saveur et un peu de fantaisie à vos dressages. Certaines sont épicées, d'autres plus florales et parfumées. Pour vos salades ou garnis vos desserts, elles permettent des rendus et des dégustations créatives à souhait. Nous vous présentons aussi des feuilles de caprier, des truffes et des anchois. De quoi faire frémir vos papilles !



GRECI



Nous possédons une histoire que nous défendons fièrement, qui parle de nous et de nos racines, de la passion et de l'enthousiasme : une histoire proche de la terre, celle de la campagne de Parme.

Greci est né ici en 1923 et a commencé en transformant la tomate.

Depuis, nous avons parcouru un long chemin et fourni **les meilleures matières premières transformées** aux professionnels de la restauration est

devenu une véritable profession: nous servons le monde de la restauration avec des spécialités authentiques; Aujourd'hui, Greci allie les connaissances et l'expérience avec une pensée évolutive, un savoir-faire artisanal et des conséquences manuelles et certaines étapes de transformation à des processus de production de pointe. Notre mission est d'être chaque jour aux **côtés des professionnels** de la restauration en offrant l'excellence de nos produits et de nos services.



248322

PÉTALES DE ROSE SÉCHÉS

Greci

Pétales de rose séchés de la variété «De Rescht» récoltés à la main dans la région du Tyrol du sud, de couleur fuchsia.

Un mélange de couleur, idéal pour les viandes, poissons, les desserts, les fruits et antipasti.

Carton de 4 boîtes de 170ml



248323

MÉLANGE DE FLEURS DE MONTAGNES

Greci

Fleurs comestibles : issues de la variétés du bleuet provenant de la région du Tyrol du sud, de différentes couleurs, rouge, bleu, blanc, noir et rose

Un mélange de couleur, idéal pour les fromages frais, les viandes, poissons, les desserts, les fruits et antipasti.

Carton de 2 boîtes de 550ml



248324

MÉLANGE DE FLEURS DÉCORATIVES

Greci

Fleurs comestibles : pétales de Calendula, de Bleuet, de Mauve, d'Ortie, de Mélissa, de Poireau, de Persil, de Rose et de Carthame

Un mélange de couleur, idéal pour les fromages frais, les desserts et préparations salées.

Carton de 2 boîtes de 1100ml



248321

PIMENT EN FILETS

Greci

Piments coupés en julienne, séchés. Variété de poivrons doux et subtils

Prêts à l'emploi, une décoration idéale pour ajouter une touche de couleur à vos viandes, poissons, plats de pâtes et de piquant (un alternatif au safran)

Carton de 2 boîtes de 1100ml



FEUILLES DE CAPRIER

Greci

*Huile d'olive extra vierge 59%,
feuilles de capres 41%*

Feuilles de caprier soigneusement sélectionnées, fermes et croquantes avec un bon équilibre entre sapidité et une note acidulée. Idéal sur une planche de charcuterie, pour vos préparations de poissons, viandes, légumes cuits ou crus.

**Carton de 6 pots
de 250ml**

248437



CARPACCIO DE TRUFFE D'ÉTÉ

Greci

*Truffes d'été 55%, huile d'olive
extra vierge, huile d'olive, sel,
saveur*

Produit composé de truffes d'été en tranches, idéal pour garnir les pâtes, les pizzas, les bruschettas, ...

**Carton de 6 pots
de 180g**

248320





JARDIN DE LA MER

Les algues sont bien connues dans la cuisine asiatique, mais elles sont depuis peu aussi présentes dans nos assiettes occidentales. Leurs saveurs marines apportent une originalité à vos plats mais aussi de nombreux bienfaits pour la santé, car riches en fibres et nutriments. Les algues peuvent servir de légumes, d'aromates ou encore de condiments. Dans ces pages, vous trouverez aussi des perles marines pour agrémenter vos plats d'une saveur acide (vinaigre, citron yuzu) ou plus haut de gamme (truffe), notamment pour vos salades ou à poser au moment du dressage.



Algaé propose des produits non seulement bons pour la santé, pour la planète, mais surtout bons tout court !

Les algues sont choisies avec soin et transformées dans leur usine, dans le respect d'un cahier des charges très strict.

L'équipe d'Algaé réfléchit déjà à l'alimentation de demain et imagine des saveurs inédites, des associations surprenantes et des textures incroyables.

*En effet il va falloir **changer notre alimentation** dans les années à venir, notamment en réduisant notre consommation en protéines animales... Les algues **sont très riches en protéines** et leur culture a un impact minime sur la planète.*

Les algues sont consommées depuis des siècles dans les pays d'Extrême-Orient, leurs richesses nutritionnelles avérées (fibres, protéines, minéraux, vitamines, oligo-éléments...) en font des alliés de choix pour notre santé.



PERLES DE SAVEURS TRUFFE NOIRE ET VINAIGRE BALSAMIQUE BLANC

Algaé

Condiment balsamique blanc à la truffe (Italie) 70% (moût de raisin blanc concentré, vinaigre de raisin (sulfites), truffe noire moulu 1%, épaississants, conservateur

Les perles sont de petites sphères gélifiées (pellicule d'alginate : dérivé d'algue) contenant un coeur liquide. Elles apporteront une touche magique à vos poissons, ceviche, foie gras, saumon qui vous procureront une explosion de saveur en bouche.

Carton de 6 pots de 200g

49483



PERLES DE SAVEURS CITRON ET POIVRE

Algaé

Eau, vinaigre 5%, jus concentré de citron 1% (Italie), sel fin, épaississant, acidifiant, gélifiants, arôme naturel de citron 0,1%, colorant, conservateur

Les perles sont de petites sphères gélifiées (pellicule d'alginate : dérivé d'algue) contenant un coeur liquide. Elles apporteront une touche magique à vos poissons, à des toasts, sushi, saumon fumé, dans vos salades qui vous procureront une explosion de saveur en bouche.

Carton de 6 pots de 200g

169379



PERLES DE VINAIGRE DE VIN ROUGE AROMATISÉES À L'ÉCHALOTE

Algaé

Vinaigre de raisin 69% (vinaigre de raisin (sulfites), conservateur, eau, arôme naturel échalote 0,7%, épaississants, gélifiants, échalote déshydratée.

Les perles sont de petites sphères gélifiées (pellicule d'alginate : dérivé d'algue) contenant un coeur liquide. Elles apporteront une touche magique à vos poissons, a des toast , sushi, saumon fumé, dans vos salades qui vous procureront une explosion de saveur en bouche.

Carton de 6 pots de 200g

SPÉCIAL
HUITRE

169380



PERLES DE SAVEURS VINAIGRE BALSAMIQUE

169382

Algaé

Vinaigre balsamique (UE) 70% (vinaigre de raisin (sulfites) ; moût de raisin) ; eau ; épaississant, gélifiants, conservateur

Les perles sont de petites sphères gélifiées (pellicule d'alginate : dérivé d'algue) contenant un coeur liquide. Elles apporteront une touche magique à vos pizzas, salades, cocktails qui vous procureront une explosion de saveur en bouche.

Carton de 6 pots de 200g



PERLES DE SAVEURS YUZU

169381

Algaé

Jus de Yuzu (Japon) 70%; eau; épaississant, gélifiants, conservateur.

Les perles sont de petites sphères gélifiées (pellicule d'alginate : dérivé d'algue) contenant un coeur liquide. Elles apporteront une touche magique à vos pizzas, salades, desserts, cocktails qui vous procureront une explosion de saveur en bouche.

Carton de 6 pots de 200g

A top-down view of two white ceramic bowls filled with a dark brown, rich liquid, likely a stock or sauce. The bowls are surrounded by dried yellow autumn leaves and fresh green herbs like thyme and sage. A horizontal gold-colored brushstroke banner is positioned across the middle of the image, containing the title text.

FONDS DE SAUCE

Qu'il soit au poisson, à la viande, aux légumes, le fond de sauce contient de nombreux nutriments et peut être un bon allié santé et saveurs pour vos préparations. Parfois consommé seul, comme en entrée ou avec la soupe Miso par exemple, il peut aussi être là pour donner du moelleux à une préparation car principalement composé de matières nobles. Leur goût authentique et leur facilité d'utilisation en feront le meilleur allié des Chefs pour créer leur sauce ou sublimer leurs cuissons.



Ariake propose une gamme franco-japonaise de bases culinaires 100% naturelles, composée de bouillons à infuser, jus de rôtis, fonds en pâte et poudre de miso. Grâce à un processus de fabrication basé sur l'extraction douce, les produits ARIAKE offrent une qualité hors du commun, sans conservateur, sans colorant, sans arômes artificiels, sans exhausteur de goût. Résultat : des saveurs authentiques, des qualités organoleptiques et nutritionnelles préservées.

La marque s'est installée en France en 2006 par l'entremise de **Joël Robuchon**. Impressionné par ce savoir-faire, le chef triplement étoilé a convaincu le fondateur M. Okada d'introduire ARIAKE en Europe et d'y développer une gamme destinée aux chefs.

Il participera à la mise au point des premiers bouillons à infuser (bœuf, volaille, légumes) et des jus de rôtis, ils feront rapidement des adeptes parmi les chefs qui deviendront des inconditionnels de la marque.

L'entreprise est aujourd'hui implantée en Europe avec deux sites, en France (Alençon, Normandie) et en Belgique (Maasmechelen), pour lesquels elle a obtenu les certifications IFS et BRC. **Elle privilégie des approvisionnements locaux et de qualité.** Elle est une des rares en Europe à proposer la technique de l'extraction douce ce qui lui permet de proposer une alternative hautement gustative et naturelle. Les industriels agro-alimentaires la sollicitent pour ses bases culinaires aux formulations clean label afin d'accompagner leur montée en gamme.



1 POT DE 500g
= 16L À 20L DE JUS

FOND DE VEAU

Ariake

Bouillon de veau concentré 22,4% (eau, partie de veau), extrait de levure, sel, oignon roti, maltodextrine, extrait de bœuf, graisse de veau 7%, viande de bœuf bouillie, amidon de maïs modifié, eau, jus de légumes, sucre, herbes et épices (laurier)

Un fond élaboré avec des parures nobles (légumes, viandes, os, carcasses, poissons) sont cuites longuement à basse température pour préserver les saveurs. Sans arôme ajouté, sans glutamate et sans conservateur.

Carton de 6 pots de 500g

248269



1 POT DE 500g
= 16L À 20L DE JUS

FOND DE LÉGUMES

Ariake

Fond de légumes concentré (jus de légumes concentrés 31%, (carotte, oignon, poireau), maltodextrine, eau, sel, fécule de pomme de terre, extrait de levure, huile d'olive, ail, poivre noir, thym)

Un fond élaboré avec des parures nobles (légumes, viandes, os, carcasses, poissons) sont cuites longuement à basse température pour préserver les saveurs. Sans arôme ajouté, sans glutamate et sans conservateur.

Carton de 6 pots de 500gr

248265



1 POT DE 500g
= 16L À 20L DE JUS

FOND DE VOLAILLE

Ariake

Bouillon de volaille concentré 31% (eau, partie de volaille, sel,), extrait de levure, viande de volaille bouillie 16% (volaille, eau), maltodextrine, sel, eau, graisse de volaille 7%, jus de légumes, amidon de maïs modifié, herbes et épices

Un fond élaboré avec des parures nobles (légumes, viandes, os, carcasses, poissons) sont cuites longuement à basse température pour préserver les saveurs. Sans arôme ajouté, sans glutamate et sans conservateur.

Carton de 6 pots de 500gr

248270

248268



1 POT DE 500g
=
16L À 20L DE JUS

FUMET DE POISSON

Ariake

Jus de cuisson de poisson 36,7% (eau, poisson), maltodextrine, extrait de levure, sel, amidon de maïs modifié, pulpe de poisson 4%, jus de légumes, vin blanc, concentré de champignons, jus de citron, herbes et épices (fenouil, laurier)

Un fond élaboré avec des parures nobles (légumes, viandes, os, carcasses, poissons) sont cuites longuement à basse température pour préserver les saveurs. Sans arôme ajouté, sans glutamate et sans conservateur.

Carton de 6 pots de 500g

248275



10G DE POUDRE + 200ML D'EAU
=
1 SOUPE
OU EN SOUPOUDRAGE COMME UNE ÉPICE

POUDRE MISO

Ariake

Miso 95% (eau, fèves de soja, riz, sel), extrait de levure, bonite, fibre de soja)

Le miso est un ingrédient traditionnel japonais qui se présente sous forme de pâte fermentée composée du mélange de grains de soja, de riz, de sel marin, de kôji (ferment naturel) et d'eau. Une fois transformé, c'est une poudre puissante qui apporte une note fumée aux préparations.

Carton de 6 pots de 250g





APÉRITIFS & PRODUITS D'ACCUEIL

Un apéritif sans petites choses à grignoter est-il vraiment un apéritif ? Vous avez 4 heures !

Ici, vous trouverez de quoi croquer quelques fruits secs pour un moment de convivialité entre amis ou en famille. L'idéal pour picorer entre deux conversations. Ils sont riches en bonnes graisses et sont faciles à manger. Que d'arguments pour les inviter sur votre table.

TS.

LES TORRÉFACTEURS DE SAVEURS

P.M.E Vendéenne, nous sommes torréfacteurs et transformateurs de fruits secs, noix nobles et nous vous invitons à découvrir notre univers créatif de saveurs.

Notre savoir-faire Français et notre passion nous permettent de nous développer auprès d'une large clientèle aussi bien nationale qu'internationale.

*Nous ne transformons **nos matières premières qu'à réception de vos commandes**, assurant ainsi des snacks premium fraîchement grillés et conditionnés.*

*Nous vous proposons une déclinaison de savoureux mélanges **salés ou sucrés**, de gourmandises pour l'apéritif ou pauses détente.*

Un art de vivre, des recettes audacieuses, des saveurs subtiles et élégantes pour sublimer fruits secs et noix nobles.



COCKTAIL VITALITÉ

Kreeks

*Raisins Blonds 25%,
Canneberges 25%,
Abricots 25%,
Amandes 25%*

Carton de 10 sacs de 1kg

248331



COCKTAIL ÉQUILIBRÉ

Kreeks

*Mûre 20%,
Baie de goji 20%,
Papayes 20%,
Amandes 20%,
Noix de cajoux 20%*

Carton de 10 sacs de 1kg

248330



COCKTAIL BAHAMAS

Kreeks

Noix de cajou 29%,
Raisins secs 25%,
Amandes 20%,
Cranberries 20%,
Pistaches 6%

**Carton de 10 pots
de 55g**

SPÉCIAL HÔTELLERIE

248333



COCKTAIL GASTRONOMIE

Kreeks

Cacahuètes,
Noisettes,
Noix de Cajou,
Amandes

**Carton de 10 pots
de 55g**

SPÉCIAL HÔTELLERIE

248332



NOIX DE CAJOU GRILLÉES SALÉES À LA TRUFFE D'ÉTÉ ET AROMATISÉES À LA TRUFFE BLANCHE

Kreeks

Noix de cajou grillées salées à la truffe d'été et aromatisées à la truffe blanche, 1,1% de poudre de truffe d'été.

Carton de 10 pots de 55g

SPÉCIAL HÔTELLERIE

248334



BONBON TOUR EIFFEL

Kreeks

Confiserie gélifiée aromatisée, en forme de Tour Eiffel

Carton de 10 pots de 55g

SPÉCIAL HÔTELLERIE

248336



BONBON FRAISE

Kreeks

La célèbre confiserie en forme de fraise.

Carton de 10 pots de 40g

SPÉCIAL HÔTELLERIE

248335



UNE ENTREPRISE 100% FRANÇAISE CRÉÉE IL Y A + DE 30 ANS...

Jacky Cormouls-Houlès, ancien torréfacteur du Sud-Ouest de la France, a fondé en 1987 une nouvelle entreprise de graines pour l'apéritif, **MENGUY'S**. Il a développé l'expertise acquise depuis plusieurs générations dans la sélection des produits agricoles en tissant des liens avec les producteurs de graines et de noix. Sa connaissance parfaite de la torréfaction l'a amené à révolutionner le grillage des graines en utilisant des techniques saines de chauffage qui préservent toute les saveurs et les arômes des fruits.



AUJOURD'HUI

Menguy's est une société familiale associée à une coopérative céréalière du sud-ouest OCEALIA. L'entreprise est **100% française** avec son siège à St-Jean (31) et ses 3 usines Mazamet (81), Pont de l'Arn (81), et Frontignan (34).

Nous sommes fiers d'être le dernier intervenant français majeur des produits apéritifs salés, des olives, du popcorn et des pâtes à tartiner.

Nous sommes 250 salariés mobilisés au service de nos clients et de nos consommateurs pour le bon.

SPÉCIAL
PETIT
DÉJEUNER



MELANGE FRUIT SEC GRAINE

Menguy's

Mélange de raisins secs, de graines de courge toastées et de graines grillées non salée. Raisins secs 40%, graines de courge toastées 20%, amandes brunes 19%, cacahuètes 19%.

Carton de 8 sacs de 1kg

249855



CACAHUETE GRILLEE SALEE

Menguy's

Cacahuètes grillées salées.

Carton de 8 sacs de 1kg

249857

SPÉCIAL
CUISINE &
PATISSERIE



CACAHUETE GRILLEE MORCEAUX

Menguy's

Cacahuètes grillées en morceaux.

Carton de 8 sacs de 1kg

249858



NOIX CAJOU GRILLE SALEE

Menguy's

Noix de cajou blanchies grillées et légèrement salées. Noix de cajou 95%, huile de tournesol, sel.

Carton de 8 sacs de 1kg

249856



CALCIUM COCKTAIL

Menguy's

Mélange de fruits séchés (figes séchées) et de graines chauffées non salées (noix du Brésil, amandes brunes) Figes séchés en cubes (figes, farine de riz) 33%, amandes 33%, noix du Brésil 33%

Carton de 50 sachets de 25g

249886



MELANGE FRUITS SECS PTIT K'REUX

Menguy's

Mélange de fruits séchés (figes séchées) et de graines chauffées non salées (pistaches décortiquées, noisettes blanchies). Figes séchés en cubes (figes, farine de riz) 33%, noisettes 33%, pistaches décortiquées 33%.

Carton de 50 sachets de 25g

249887



MELANGE FRUITS SECS K'ATRE HEURES

Menguy's

Mélange de fruits séchés (ananas séchés) et de graines chauffées non salées (noix du Brésil, amandes brunes) Ananas séchés 33%, amandes 33%, noix du Brésil 33%.

Carton de 50 sachets de 25g

249888



MELANGE FRUITS SECS ANTI K'OUP DE POMPE

Menguy's

Mélange de fruits séchés (physalis séchés), de graines de courge toastées et de noix du Brésil chauffées non salées Physalis séchés 33%, graines de courge toastées 33%, noix du Brésil 33%.

Carton de 50 sachets de 25g

249889



CONFITURES

Une bonne confiture, c'est avant tout de bons fruits soigneusement sélectionnés, et du sucre justement dosé. Il en est de même pour les pâtes de fruits. Ainsi, les arômes se développent pour chatouiller vos papilles d'une douce gourmandise. Par ces plaisirs sucrés, un tendre retour aux saveurs d'enfance, qui font toujours leur effet une fois adulte... parce que nous sommes tous de grands enfants !

LES PETITES
PARISIENNES
CONFITURIÈRES
DEPUIS 1952

Depuis 1952, trois générations ont travaillé à construire et développer cet artisanat : une légitimité d'incarner l'excellence et la tradition !

*Première confiterie française classée **EPV**, et décorée du label **Saveurs Paris Île-de-France** pour ses recettes issues du terroir Parisien, de l'histoire de notre région. Honorée du label Collège Culinaire de France qui regroupe les artisans et fabricants de produits français haut de gamme pour les **grands chef**.*



Entreprise
du Patrimoine
Vivant

L'excellence
des savoir-faire
français





CONFITURE EXTRA MYRTILLE AU JUS DE MÛRE

Andresy - Les Petites Parisiennes

Fruits : myrtille, jus de mûre, sucre de canne, gélifiant, acidifiant.

Carton de 80 pots de 28g

241473



CONFITURE EXTRA FRAMBOISE AU JUS DE PASSIONS

Andresy - Les Petites Parisiennes

Fruits : framboise, jus de passion, sucre de canne, gélifiant.

Carton de 80 pots de 28g

241471



CONFITURE EXTRA FRAISE AU JUS DE GROSEILLE

Andresy - Les Petites Parisiennes

Fruits : fraises, jus de groseille, sucre de canne, gélifiant, acidifiant.

Carton de 80 pots de 28g

241472



CONFITURE EXTRA ORANGE AU JUS DE YUZU

Andresy - Les Petites Parisiennes

Fruits : oranges douces, orange amère, jus de yuzu, sucre de canne, gélifiant, acidifiant

Carton de 80 pots de 28g

241474



CONFITURE EXTRA D'ABRICOT PÊCHE

Andresy - Les Petites Parisiennes

Fruits : abricots, pêches, sucre de canne, gélifiant, acidifiant.

Carton de 80 pots de 28g

241470



MIEL DE FLEURS

Andresy - Les Petites Parisiennes

Mélange de miels de l'U.E.

Carton de 80 pots de 28g

242486



«**Au-dessus, Sur l'Étagère du Haut**» est une entreprise artisanale de transformation de fruits, créée par Nathalie MACKER en 2000. Nathalie a développé son activité seule, entourée de sa famille, jusqu'en 2017, créant des mélanges originaux et savoureux à base de produits locaux et vendant ses «*Préparations de Fruits*» et ses «*sorbets plein fruits*» sur les salons gastronomiques, puis dans un réseau de boutiques en circuit court.

Depuis 2017, Delphine ROGER l'a rejointe et s'apprête à prendre la relève à l'été 2022 ! Nous proposons une gamme de «*Préparations de Fruits*» qui se consomment comme des confitures mais contiennent moins de sucre ajouté (67% de fruits et 33% de sucre à la mise en œuvre).
L'appellation «confiture»

nécessite en effet une teneur totale en sucres égale ou supérieure à 55%, 33 % de sucre ajoutés et une pasteurisation à 100°C suffisent à une conservation minimale (DDM) de 3 ans, nos préparations de fruits sont ainsi plus goûteuses.

L'atelier est situé à Boutigny-sur-Essonne (91) dans le sud de l'Île de France, au cœur du Parc Régional du Gâtinais français; nous travaillons avec des arboriculteurs, principalement de la région parisienne, qui nous fournissent en fruits de belle qualité.

Leurs vergers sont soit en agriculture biologique pour certains, soit en agriculture maîtrisée pour d'autres, c'est à dire qu'une observation aiguë des arbres est développée pour savoir quand, comment

et pourquoi traiter les arbres.

Nos préparations de fruits sont composées de fruits de saison et de sucre et ne contiennent ni conservateurs, ni colorants, ni pectine ajoutée. Nous aimons associer les goûts et utilisons certaines plantes aromatiques telles que la menthe poivrée de Milly la Forêt, le thym-citron, les fleurs de sureau et du miel produit dans notre région du Gâtinais.

C'est aujourd'hui une petite équipe qui épluche et cuit les fruits au meilleur moment de leur maturité dans une ambiance conviviale, avec pour seul objectif le plaisir de vos papilles !



PRÉPARATION DE FRUITS **POIRES «BELLE HÉLÈNE»**

Au Dessus, Sur l'Étagère du Haut

*Poires 52%, sucre cristallisé 33%,
pommes 12%, cacao 3%*

Alliance de la poire et du chocolat
évoquant le dessert du même
nom.

Carton de 6 pots de 300g

248373



PRÉPARATION DE FRUITS **POIRES MENTHE DE MILLY**

Au Dessus, Sur l'Étagère du Haut

*Poires 49%, sucre cristallisé 33%,
pommes 16%, menthe poivrée 2%*

Un mélange subtil de la poire et de
la menthe donnant une couleur d'un
jaune doré parsemé de paillettes de
menthe.

Carton de 6 pots de 300g

248380



PRÉPARATION DE FRUITS **POIRES AU MIEL D'ACACIA**

Au Dessus, Sur l'Étagère du Haut

*Poires 47%, sucre cristallisé 24%,
pommes 16%, miel d'acacia 13%.*

Un mélange subtil de la poire et de
la douceur du miel d'acacia.

Carton de 6 pots de 300g

248379



PRÉPARATION DE FRUITS **POIRES PAMPLEMOUSSE ROSE**

Au Dessus, Sur l'Étagère du Haut

*Poires 38%, sucre cristallisé 31%,
pamplemousse rose 19%, pommes
12%.*

Un beau mélange de poire et de
pamplemousse rose qui apporte une
note rafraîchissante et acidulée à la
douceur de la poire.

Carton de 6 pots de 300g

248378



PRÉPARATION DE FRUITS **POIRE ANANAS**

Au Dessus, Sur l'Étagère du Haut

Poire 34%, ananas 33%, sucre cristallisé 33%

La douceur exotique et le jaune doré venant du parfum puissant de l'ananas,
adoucit par la saveur vanillée de la poire Comice.

Carton de 6 pots de 300g

248381



PRÉPARATION DE FRUITS **POMMES AU MIEL DE FORÊT**

Au Dessus, Sur l'Étagère du Haut

*Pommes 65%, sucre cristallisé 26%,
miel 9%*

La rencontre d'un miel du Gatinais
riche et puissant et de la pomme
d'automne plus douce.

Carton de 6 pots de 300g

248377



PRÉPARATION DE FRUITS **POMMES THYM-CITRON**

Au Dessus, Sur l'Étagère du Haut

*Pommes 68%, sucre cristallisé 30%,
thym -citron 2%*

Le thym-citron, de par son parfum
naturellement citronné et sa saveur
délicate, apporte une agréable
touche de fraîcheur à la pomme
d'automne

Carton de 6 pots de 300g

248376



PRÉPARATION DE FRUITS **PRUNE THYM-CITRON**

Au Dessus, Sur l'Étagère du Haut

*Prune reine claudé 66%, sucre
cristallisé 33%, thym -citron 1%*

La saveur délicate du thym-citron
apporte une note de fraîcheur à la
prune reine claudé

Carton de 6 pots de 300g

248375



PRÉPARATION DE FRUITS **ABRICOT**

Au Dessus, Sur l'Étagère du Haut

Abricot 67%, sucre cristallisé 33%

La douceur de l'abricot d'une
couleur orange foncé plus ou moins
intense.

Carton de 6 pots de 300g

248390



PRÉPARATION DE FRUITS **RHUBARBE AUX FLEURS DE SUREAU**

Au Dessus, Sur l'Étagère du Haut

RHUBARBE 63%, sucre cristallisé 31%, fleurs de sureau noir 6%

Une alliance surprenante entre le goût acidulé de la rhubarbe et le parfum
caractéristique des fleurs de sureau

Carton de 6 pots de 300g

248374



PRÉPARATION DE FRUITS **CLÉMENTINE**

Au Dessus, Sur l'Étagère du Haut

*Clémentine épluchée et avec zeste
67%, sucre cristallisé 33%*

Une clémentine acidulé et douce,
d'une couleur orange vif plus ou
moins intense.

**Carton de 6 pots
de 300g**

248387



PRÉPARATION DE FRUITS **ORANGES ENTIÈRES**

Au Dessus, Sur l'Étagère du Haut

*Orange épluchée et avec zestes 67%,
sucre cristallisé 33%*

Un mélange d'amertume et de
douceur avec une couleur orange vif
plus ou moins intense.

**Carton de 6 pots
de 300g**

248383



PRÉPARATION DE FRUITS **KIWI BANANE**

Au Dessus, Sur l'Étagère du Haut

Kiwi 49%, sucre cristallisé 33%, banane 18%

Un mélange exotique combinant l'acidulé du kiwi à la douceur de
la banane avec une couleur vert clair tendre, parsemé des graines
noires du kiwi

Carton de 6 pots de 300g

248385



PRÉPARATION DE FRUITS **KIWI ANANAS**

Au Dessus, Sur l'Étagère du Haut

Kiwi 38%, sucre cristallisé 33%, ananas 29%

D'un vert lumineux parsemé des graines noires du kiwi, un mélange
audacieux apportant fraîcheur en bouche

Carton de 6 pots de 300g

248386



PRÉPARATION DE FRUITS **KIWI À LA MENTHE DE MILLY**

Au Dessus, Sur l'Étagère du Haut

Kiwi 65%, sucre cristallisé 33%, menthe poivrée 2%

D'un vert foncé parsemé des graines noires du kiwi à la fraîcheur
intense de la menthe poivrée. Un mélange étonnant combinant la
saveur acidulée du kiwi à la fraîcheur intense de la menthe poivrée

Carton de 6 pots de 300g

248384



PRÉPARATION DE FRUITS **CERISES**

Au Dessus, Sur l'Étagère du Haut

Cerise 67%, sucre cristallisé 33%

D'une belle couleur rouge sombre de la cerise noire

Carton de 6 pots de 300g

248388



PRÉPARATION DE FRUITS **CERISES À LA MENTHE DE MILLY**

Au Dessus, Sur l'Étagère du Haut

*Cerise 66%, sucre cristallisé 33%, menthe poivrée de Milly-la-Forêt
1% (feuilles broyées)*

Une alliance subtile entre la cerise noire avec la fraîcheur de la menthe poivrée.

Carton de 6 pots de 300g

248389



PRÉPARATION DE FRUITS **PÊCHE DE VIGNE**

Au Dessus, Sur l'Étagère du Haut

Pêche de vigne 67%, sucre cristallisé 33%

D'un beau rouge tirant vers le bordeaux avec une légère acidité et douceur.

Carton de 6 pots de 300g

248382



GELÉE EXTRA DE COINGS

Au Dessus, Sur l'Étagère du Haut

*Jus de coings, sucre cristallisé. Préparé avec 53g de fruits pour
100g, teneur totale en sucres : 61g pour 100g*

Une belle couleur orange à jaune doré et d'une délicieuse saveur fruitée d'agrumes.

Carton de 6 pots de 300g

248391



GRANOLA

Le granola contient des fibres, des glucides (flocons d'avoine ou autre céréale) et des lipides (oléagineux et graines). Son point fort est de contenir peu de sucres, et pas de calories « vides ». Il apporte de l'énergie à l'organisme avec peu de graisses. Il est généralement cuit au four avec une huile et du miel ou du sirop d'érable afin de former des pépites croustillantes. Sa texture gourmande en fait un parfait allié du petit déjeuner.

MAISON Granola

Artisan Granolier



J'ai grandi naturellement entre les saveurs de deux mondes, auprès d'une maman **passionnée de pâtisserie**. Ma mère maîtrise aussi bien la recette des profiteroles que des baklawas. Des placards de la cuisine se dégageait un doux mélange de **parfums vanillés, épicés, d'eaux florales ou encore de coco**.

Cette enfance à clairement stimulé ma créativité et c'est instinctivement qu'aujourd'hui j'intègre dans mes réalisations des **ingrédients classiques et exotiques** inspirés de la pâtisserie de tout horizon.

Découvrez l'équilibre croustillant de notre granola artisanal au petit-déjeuner, une expérience matinale qui réveillera vos sens. Accompagnez votre granola favori **de lait, de yaourt crémeux et de fruits frais** pour une alliance parfaite. Que ce soit en pause gourmande ou au goûter, délectez-vous du granola nature ou agrémenté sur une compote de pommes, une option simple et délicieuse qui insuffle une touche saine à votre quotidien.

Des recettes inédites, gourmandes et saines telle est la signature de ma marque Maison Granola.



GRANOLA MIEL AMANDE VANILLE BIO

Maison Granola

Flocons d'avoine*(53%), miel*(11%), amandes* (11%), graines* (graines de tournesol*, graines de lin*), sucre de canne complet*, huile de colza*, sel de guérande, vanille*

*ingrédients issus de l'agriculture biologique.

carton de 4 sachets 1kg

248925



GRANOLA CHOCOLAT NOISETTE TONKA

Maison Granola

Flocons d'avoine*(55%), sucre de canne complet*, noisettes* (12%), pépites de chocolat* (Sucre de canne*, pâte de cacao*, extrait de vanille*) (6%), cacao en poudre*, huile de colza*, Sel de guérande, fève tonka*.

*ingrédients issus de l'agriculture biologique.

carton de 4 sachets 1kg

248926



GRANOLA POMME CARAMEL BEURRE SALÉ

Maison Granola

Flocons d'avoine*(53%), miel*(11%), amandes* (11%), graines* (graines de tournesol*, graines de lin*), sucre de canne complet*, huile de colza*, sel de guérande, vanille*

*ingrédients issus de l'agriculture biologique.

carton de 4 sachets 1kg

248927



MUESLI AMANDE DATTE

Maison Granola

Flocons d'avoine*(48%), amandes*(12%), dattes* (10%), figues*, graines* (tournesol, sésame, lin), cannelle*.

*ingrédients issus de l'agriculture biologique.

carton de 4 sachets 1kg

248928



VANILLES

La vanille est l'épice suprême, utilisée dans de nombreux desserts, qu'il s'agisse de glace, crème, gâteau... Elle est simple à utiliser et très aromatique. Les graines noires contenues dans les gousses de vanille renferment la majorité des propriétés gustatives. Plus étonnant encore, vous pouvez l'utiliser dans de la cuisine salée.



Sébalcé (Condifa) est la marque française experte en ingrédients et produits aromatiques, colorants et gélifiants, dédiée à l'artisanat (boulangerie-pâtisserie, pâtisserie, chocolaterie, confiserie et glacerie) et à la restauration professionnelle hors-foyer. Sébalcé, ce sont des gousses de vanille, des extraits et des arômes liquides qui assurent une signature aromatique distinctive à chaque création.

Faciles à fendre, les gousses de Vanille Sébalcé s'incorporent dans les préparations pour bavaroises et mousses ainsi que dans les crèmes pâtissières, crèmes glacées, crèmes anglaises ...



248239

GOUSSES DE VANILLE BOURBON 14/16cm

Sébalcé

*Origine variétale : Vanilla Planifolia
Origine géographique : **Comores, Madagascar**
Gousses de vanille Bourbon non fendues.*

Originaire de Madagascar, ce parfum intense, rond et sucré de caramel et cacao, est très demandé par les artisans et restaurateurs. Il permet de proposer des créations signées : « à la Vanille Bourbon ».

12 X tubo de 75g



247895

GOUSSES DE VANILLE TAHITENSIS 14/18CM

Sébalcé

*Origine variétale : Vanilla Tahitensis
Origine géographique : **Papouasie-Nouvelle-Guinée**
Gousses de vanille entières non fendues*

Une note aromatique si particulière à la fois boisée, fleurie et légèrement anisée, qui assure une signature aromatique distinctive et permet l'appellation « à la Vanille Tahitensis ».

6 X tubo de 150g



247894

GOUSSES DE VANILLE GOURMET PLANIFOLIA 16/20CM

Sébalcé

*Origine variétale : Vanilla Planifolia
Origine géographique : **Papouasie-Nouvelle-Guinée**
Gousse de vanille entières non fendues*

Un parfum caractérisé par de subtiles notes de caramel riche et intense qui permet l'appellation « à la vanille ».

6 X tubo de 150g



BOISSONS

Pour un instant de détente ou un moment convivial entre amis, nous vous proposons les boissons idéales : jus de fruits et thés/infusions. Les jus et nectars vous délecteront, avec leurs arômes intemporels (orange, pomme...) mais aussi des goûts plus surprenants (tomate jaune, pêche de vigne...). Vous trouverez aussi des thés glacés sans arôme ni extrait ajouté, pour une saveur naturelle et fraîche. Et pour la boisson chaude, infusions, thés verts ou noirs auront de quoi vous ravir : verveine, camomille, earl grey, menthe... pour des instants plaisir et bien-être.



*La maison Patrick Font fabrique **des jus et nectars** de dégustation depuis bientôt 30 ans. Implantée près des Monts du Lyonnais, l'entreprise familiale a su développer une collection de près de 40 parfums à travers lesquels elle transmet sa passion pour les fruits et les saveurs.*

Elle est riche d'un savoir-faire traditionnel qui valorise l'excellence et la qualité et se dote d'une expertise reconnue dans le milieu gastronomique, en France et dans le monde. Ses jus et nectars sont fabriqués à partir des fruits sélectionnés avec soin et récoltés à maturité optimale pour recueillir les meilleurs arômes et assurer une authenticité remarquable. Découvrez l'histoire et les collections de la maison Patrick Font sur www.patrick-font.com





248407

NECTAR ABRICOT

Patrick Font

Colis de 6x 1L



248408

NECTAR DE FRAISE

Patrick Font

Colis de 6x 1L



248406

JUS ORANGE BLONDE

Patrick Font

Colis de 6x 1L



248409

JUS DE PAMPLEMOUSE

Patrick Font

Colis de 6x 1L



248410

JUS DE POMME

Patrick Font

Colis de 6x 1L



248420

NECTAR POIRE WILLIAM'S

Patrick Font

Colis de 12x 25cl



248423



JUS DE POMME BIO

Patrick Font

Colis de 12x 25cl



248451

JUS DE POMME GINGEMBRE

Patrick Font

Colis de 12x 25cl



248424



NECTAR LITCHI BIO

Patrick Font

Colis de 12x 25cl



248421



NECTAR FRUITS DE LA PASSION BIO

Patrick Font

Colis de 12x 25cl



248413

JUS ANANAS

Patrick Font

Colis de 12x 25cl



248412

JUS ORANGE BLONDE

Patrick Font

Colis de 12x 25cl



248411

NECTAR ABRICOT

Patrick Font

Colis de 12x 25cl



248418



NECTAR MANGUE BIO

Patrick Font

Colis de 12x 25cl



248416

JUS TOMATE JAUNE

Patrick Font

Colis de 12x 25cl



248415

JUS TOMATE ROUGE

Patrick Font

Colis de 12x 25cl



248422

JUS DE PAMPLEMOUSSE ROSE

Patrick Font

Colis de 12x 25cl



248417

NECTAR PECHE DE VIGNE

Patrick Font

Colis de 12x 25cl



248419

NECTAR FRAMBOISE

Patrick Font

Colis de 12x 25cl



248425

JUS DE RAISIN ROUGE MERLOT

Patrick Font

Colis de 12x 25cl



248414

NECTAR DE FRAISE

Patrick Font

Colis de 12x 25cl



248426



JUS DE GRENADE BIO

Patrick Font

Colis de 12x 25cl



248428



THE VERT BIO

Patrick Font

Colis de 12x 25cl



248429



THE BLANC BIO

Patrick Font

Colis de 12x 25cl



248427



THE NOIR BIO

Patrick Font

Colis de 12x 25cl

CLIPPER®

NATURAL, FAIR & DELICIOUS™

En 1984, Mike et Lorraine Brehme, passionnés du thé, veulent partager leur amour du thé et des infusions, mais surtout proposer des boissons éthiques et naturelles. C'est lors d'un voyage autour du monde qu'ils découvrent de nouvelles saveurs qui les inspirent. A leur retour, dans le Dorset en Angleterre, c'est dans leur petite cuisine qu'ils créent l'entreprise Clipper avec uniquement 2 coffres de thé d'Assam de la meilleure qualité.

Aujourd'hui, notre thé est toujours fabriqué dans le Dorset, à Beaminster. Nous sommes fermement convaincus que chaque tasse de thé compte. Notre souci de qualité et notre attention au détail n'ont d'égal que notre désir d'avoir un impact positif.

Nos produits ne contiennent pas d'ingrédients artificiels et n'en contiendront jamais ! En 2018, nous avons été la première entreprise de thé au monde à passer à des sachets de thé sans plastique, sans OGM et non blanchis. Nous nous efforçons en permanence d'adopter des pratiques plus écologiques, de la production à l'emballage.

En 1994, nous sommes devenus la première entreprise de thé équitable du Royaume-Uni. Nous avons même contribué à rédiger les normes du commerce équitable. 25 ans plus tard, Clipper est le plus gros acheteur de thé équitable du monde et soutient plus de 114 000 producteurs et leurs familles à travers le monde.



IT'S
WHAT'S
ON THE
INSIDE
THAT
COUNTS



DELICIOUS THÉ VERT BIO

Clipper

Thé vert 100%

Léger et délicat...En grand format.

4 x boîte de 50 sachets

CLIPPER®
NATURAL, FAIR & DELICIOUS®

248439



MARRAKECH THÉ VERT MENTHE BIO

Clipper

Thé vert 64%, menthe verte 30%, arôme naturel de menthe 6%

Inspiré de la recette marocaine et des saveurs du souk, un thé vert à la menthe délicat et rafraichissant

6 x boîte de 20 sachets

248438



SPLENDID THÉ VERT FRAMBOISE MENTHE BIO

Clipper

Thé vert 77%, menthe poivrée 15%, arôme naturel de framboise 7%, morceaux de framboise 1%, arôme naturel de cassis.

La douceur de la framboise et la fraîcheur de la menthe, pour une pause le matin ou l'après-midi

6 x boîte de 20 sachets

248441



EXCITING THÉ VERT GINGEMBRE CITRON VERT BIO

Clipper

Thé vert 80%, racine de gingembre 10%, zeste de vert 5%, arôme naturel de citron vert 3%, arôme naturel de gingembre 2%

Parfait pour faire le plein d'énergie le matin.

6 x boîte de 20 sachets

248440



FABULOUS THÉ VERT CITRON BIO

Clipper

Thé vert 93%, arôme naturel de citron 6%, écorces de citron 1%

Un thé vert léger et rafraichissant, avec un délicieux punch citronné.

6 x boîte de 20 sachets

248442



THÉ NOIR BIO JARDIN D'ORIENT

Clipper

Thé noir 57,5%, cannelle 29%, gingembre 12%, curcuma, arôme naturel de rose 1,5%, poivre noir

Voyagez en Orient grâce à ses notes de rose, cannelle, poivre noir, curcuma et gingembre.

6 x boîte de 20 sachets

248445





THÉ NOIR ENGLISH BREAKFAST BIO

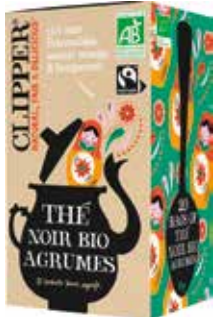
Clipper

Thé noir

Le mélange majestueux d'un Assam corsé et d'un Ceylan délicat, pour une fin en bouche rafraîchissante. À déguster en lisant son journal le matin.

6 x boîte de 20 sachets

248444



THÉ NOIR BIO PETROUCHKA

Clipper

Thé noir 95%, arôme naturel d'orange 3%, arôme naturel de bergamote 2%

Avec ses délicates notes d'orange, il fait vous fera voyager au cœur de la Russie Impériale. À déguster le matin ou l'après-midi avec un délicieux biscuit.

6 x boîte de 20 sachets

248446



THÉ BIO EARL GREY

Clipper

Thé noir 95%, arôme naturel de bergamote

Léger et rafraîchissant, relevé par des notes d'agurles et de bergamote.

6 x boîte de 20 sachets

248443



VERVEINE AGRUMES INFUSION BIO

Clipper

Verveine citronnée 86%, arôme naturel de pamplemousse 5%, zeste d'orange 4%, zeste de citron 4%, morceaux de citron vert 1%

Un sublime mélange de verveine citronnée et d'agurles, pour un moment relaxant et fruité.

6 x boîte de 20 sachets

248447



ATTRAPE-REVES INFUSION BIO

Clipper

Cannelle 35%, Camomille 25%, Mélisse 20%, Roobios 15%, Arôme naturel d'orange 5%

Laissez-vous porter par cette infusion qui vous transportera jusque dans les bras de morphée

6 x boîte de 20 sachets

248449



CAMOMILLE ET PECHE INFUSION BIO

Clipper

Camomille 76%, Rose musquée, arôme naturel de pêche 6,5%, écorces d'orange, arôme naturel de mangue et d'orange

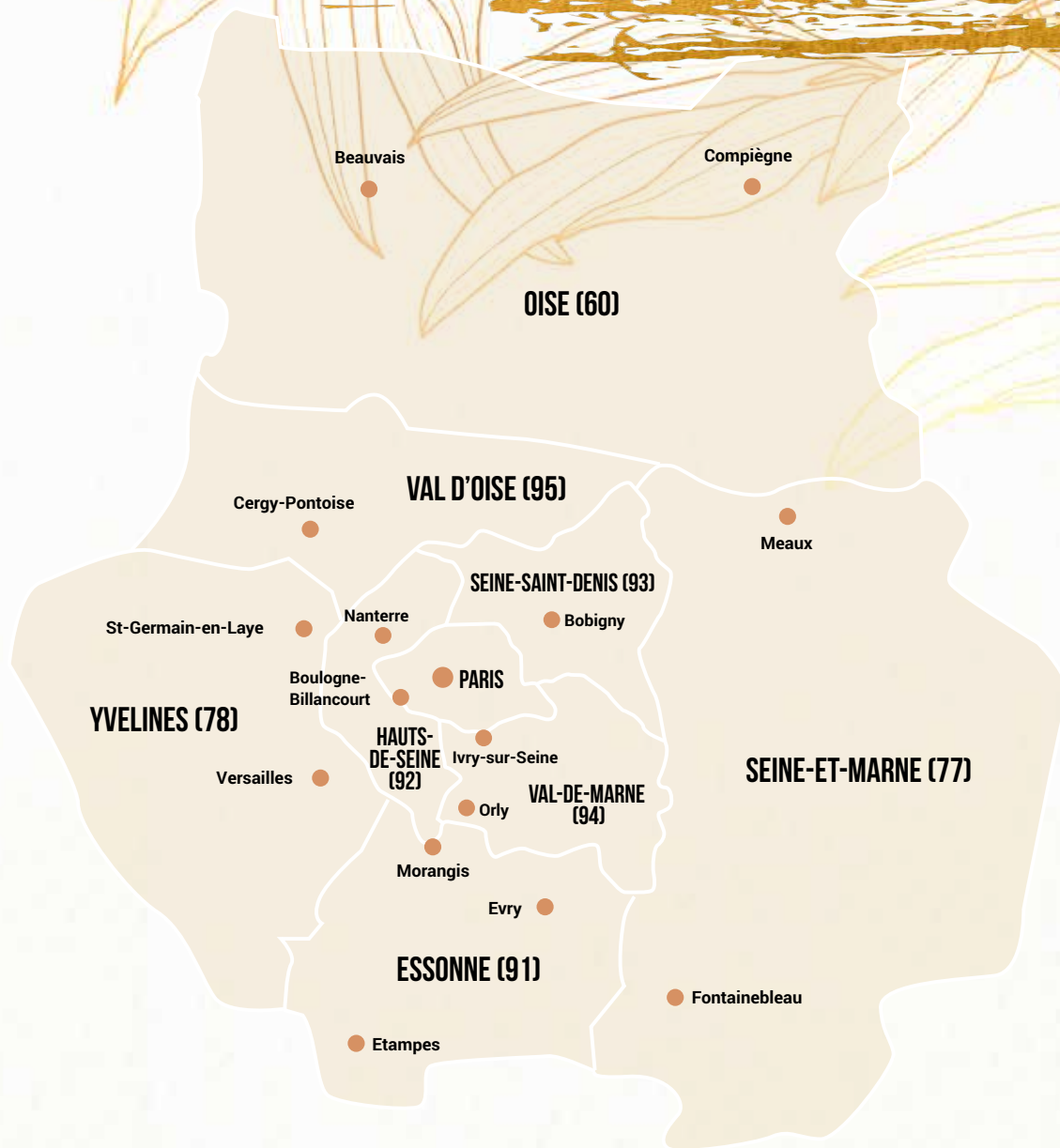
Le goût floral de la camomille à la saveur fruitée de la pêche.

6 x boîte de 20 sachets

248448



ZONE DE CHALANDISE



VOTRE COMMERCIAL :



Agissez pour
le recyclage
des papiers avec
France Frais
et CITEO

L'entreprise peut être amenée à remplacer un produit par un autre de qualité et de prix équivalents. L'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Les noms et marques cités dans ce document sont la propriété de leurs déposants respectifs. Photographies non contractuelles. Photos ©Ariake ©Sur l'étagère du haut ©Condifa ©Clipper ©Kreeks ©Andresy ©Greci ©Menguy's ©Maison Granola ©Château Virant ©La Toque du Chef ©Martin Pouret ©Algae ©Fallot ©Terre Exotique ©Huilerie Leblanc ©Patrick Font ©Shutterstock. Graphisme : Agence SONORCOM
Édité par Domafrais - RC Evry 962 201 588 B.



doma frais

La fraîcheur au service de la restauration

www.domafrais.fr



DÉCOUVREZ NOTRE
SITE INTERNET &
NOS ACTUALITÉS !



1, avenue des Froides Bouillies
CS 52010

91424 MORANGIS cedex

Tel : 01 69 74 73 90

Fax : 01 69 74 73 98

télévente-domafrais@domafrais.fr