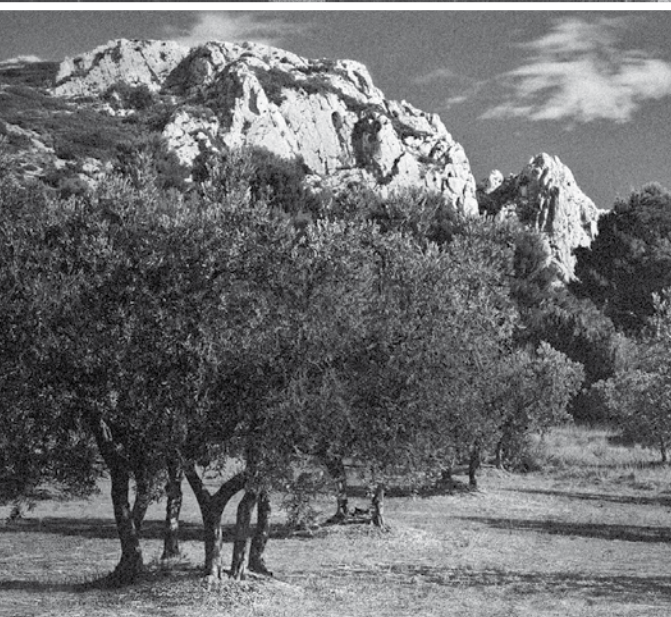

A L'OLIVIER





DEUX SIÈCLES DE PASSION



LA FAÇADE DU 23 RUE DE RIVOLI À PARIS
TELLE QU'ELLE APPARAÎT EN 1931

Au commencement étaient les vertus.

En 1822, un pharmacien visionnaire offrait aux parisiens tous les bienfaits d'un élixir vert sélectionné en Provence, élégamment protégé de grès.

Passion pour les meilleurs crus alors rebaptisés **Fine, Blanquette ou Mère-Goutte.**

Étymologiquement mère de tous les oléagineux, l'huile d'olive deviendrait bientôt reine de toutes les tables. Deux siècles plus tard, la maison A l'Olivier propose toujours la fine fleur des huiles dans un esprit gourmand des plus créatifs. La longévité de l'olivier n'est pas une légende.



TWO CENTURIES OF PASSION. *At the beginning were the virtues. In 1822, a visionary pharmacist offered to the Parisians all the benefits of a green elixir selected in Provence, courteously protected by stoneware. Passion for the best vintages then renamed Fine, Blanquette or Mère-Goutte. Etymologically mother of all oleaginous, the olive oil would become the Queen of all tables. Two centuries later, the house still offers the finest oils with an utmost creative gourmet spirit. The longevity of the olive tree is no legend.*



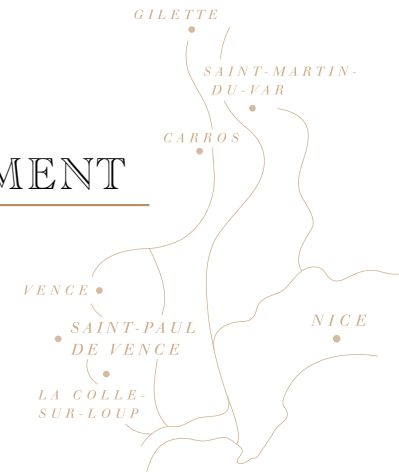


L'OLÉICULTURE COMME ENGAGEMENT

*L'Oliveraie de Carros,
nos précieux arpents
d'une fameuse Niçoise.*

Dans l'arrière-pays niçois, sur des restanques de pierres sèches, se cultive, en Agriculture Biologique, une certaine idée du respect de la nature et des traditions. Autant qu'une idée certaine de l'excellence. Pour nos caillietiers pluri-centenaires, deux destins tout aussi savoureux : mise au sel ou pressage au moulin.

OLIVE CULTIVATION IS A COMMITMENT. *On the exquisite slopes of our Carros grove grow the famous Niçoise olives. Inland from Nice, on terraces with dry-stone walls, we cultivate a certain respect for nature and tradition, as well as a certain idea of excellence. Our Cailletier olives, from trees many centuries old, have a choice of two equally delicious fates: to be salt-cured or pressed in our mill.*



L'OLIVERAIE
DE
CARROS



AUTHENTIQUE MOULINIER

A Grasse, trois siècles de tradition gourmande

Terroir oléicole exceptionnel autant que terre de fragrances, la bien nommée Grasse abrite notre moulin du XVIII^e siècle. Depuis 1706, l'on se presse quartier Sainte-Anne avec la même passion. Si des deux meules de pierre s'extrait toujours le divin nectar, une ligne continue perpétue aussi avec modernité ce subtil parfum d'authentique.

AUTHENTIC MILLERS. *Three centuries of gourmet tradition in Grasse. Nestled amid exceptional land for olives and fragrances alike, Grasse is home to our 17th-century mill. Oil has been pressed with passion in the Saint Anne area of town since 1706. Two millstones still extract the divine nectar, a continuous production line brings the subtle scent of authenticity up to date.*



RÉCOLTE
DE L'OLIVE
DE NICE



Meules de pierre,
et pressage moderne
libèrent une huile
d'olive vierge extra
de grande qualité.

Témoin d'une tradition séculaire, le moulin
ancien de Grasse perpétue des gestes
et un savoir-faire authentiques.



MOULIN
DE
GRASSE



LE DOMAINE DE LA BASTIDO

L'olive de Nice AOP, naturellement notre domaine !

Note d'artichaut cru, tonalité d'amande fraîche, fine pointe d'herbe fraîchement coupée... Le subtil fruité de l'huile du Domaine de la Bastido fait l'originalité de ce pur jus de l'olive, produit en série limitée et certifié Biologique par Ecocert. Issues de notre domaine également, les succulentes pâtes d'olive et inimitables petites Niçoises AOP.

DOMAINE DE LA BASTIDO.

Olive de Nice AOP - of course it's in our field(s)! A note of raw artichoke, a touch of fresh almond, a hint of freshly mown grass... A subtle fruity flavour is the hallmark of Domaine de la Bastido oil, pure juice of the olive produced in limited quantities and certified organic by Ecocert. Our estate also produces succulent olive pastes and inimitable small Niçoise olives.





L'EXCELLENCE EN SA DIVERSITÉ



Cultiver notre jardin sans renoncer à la découverte...

Sédentarisant notre savoir-faire dans l'exploitation du Cailletier, nous continuons pour autant à parcourir le monde en quête de trésors. Nous sommes historiquement des découvreurs... AOP françaises ou crus méditerranéens, donner à connaître ce foisonnement de senteurs issues de vallées, de garrigues, de maquis, de restanques arrosés de soleil.



EXCELLENCE AND DIVERSITY. *Cultivating our own garden while remaining open to new discoveries. Focusing our know-how on growing Cailletier olives hasn't stopped us travelling the world in search of other treasures. We have always been discoverers of French specialties and Mediterranean varieties, showcasing the profusion of aromas from valleys, garrigue, maquis and sun-drenched terraces.*

LA NATURE DANS SA GÉNÉROSITÉ

A la rencontre des producteurs de saveurs vraies.

Notre cœur de métier : l'exploration de saveurs. Notre terrain de jeu : la nature. Si nous sillonnons les terroirs du sud de la France, et bien au-delà, ce n'est pas que pour la *Drupa Oliva*. Épices, agrumes, plantes aromatiques... Nous humons, croquons, jaugeons, tout ce qui excelle à la sublimer, au gré des saisons, avec le plus grand naturel.



NATURE'S GENEROSITY. *Seeking out producers of authentic flavours. Our core business is exploring flavours, and nature is our playground. We do not roam the countryside of southern France and beyond for Drupa oliva alone, but for spices, citrus, aromatic plants and much more. We smell and bite and examine the very finest produce and turn it naturally, over the cycle of the seasons into something sublime.*



Associer les producteurs à la qualité aromatique et gustative de nos différents produits.



L'ALCHIMISTE

Petits secrets d'une grande huile aromatisée.

Comme l'alchimiste, d'une *Materia Prima* réveiller l'or qui sommeille. Comme lui, observer la nature, percer ses cycles, en tirer le meilleur. Pour cela, inventer : l'éco-extraction selon la Charte Green Capture. Art de la macération dans l'huile qui est plus qu'un mode opératoire : un engagement.



THE ALCHEMIST. *Little secrets of a great aromatic oil. Like an alchemist, we wake the gold slumbering inside raw materials. Like him, we observe nature, uncover its cycles, draw the very best from them. To do this we've invented eco-extraction according to Green Capture standards. The art of macerating in oil is more than an operating procedure: it's a commitment.*



Des plantes fraîches, en quantité, et une technique exclusive de macération pour une aromatisation sans demi-teinte.



Green Capture désigne un ensemble de principes responsables mis en application dans le cadre d'une activité d'éco-macération.





LES MACÉRATIONS

Une symphonie de senteurs au gré des saisons.

La macération dans l'huile : au-delà d'un savoir-faire spécifique, une communion à l'année avec la nature. Au rythme des saisons, grisante ronde des senteurs en nos ateliers. Les toniques agrumes ouvrent le bal, suivi du thym citronné, puis du basilic et du romarin. Les truffes ferment une année orchestrée par cet enivrant cycle de plantes fraîches.

MACERATION. *A symphony of perfumes through the seasons. Macerating products in oil is about more than savoir-faire; it's a year-round communion with nature. The seasons sweep through our workshops with their heady dance. Vigorous citrus leads, followed by lemon thyme, then basil and rosemary. Truffles round off a year orchestrated by this exhilarating cycle of fresh plants.*



LE PARFUM A SES NEZ L'HUILE SES PALAIS

Papilles expertes en quête de qualité et d'inventivité.

Il n'existe qu'une seule machine ultra-perfectionnée pour reconnaître de manière infaillible une bonne huile : le palais. Encore faut-il le faire en connaisseur. Un rôle dévolu chez nous à une équipe de dégustateurs experts. Petits gestes en apparence automatiques d'une évaluation sensorielle des huiles et des ingrédients sans concession.

FOR A FRAGRANCE A NOSE, FOR AN OIL A PALATE.
Expert taste buds detect quality and originality. There is only one, highly skilled, flawless machine for recognizing a good oil: the palate. It must belong to a connaisseur, though, and we delegate this task to our team of expert tasters. Their subtle gestures, though apparently automatic, are part of an uncompromising sensorial assessment of our oils and ingredients.



Cèpes des pins--

Identifier en bouche les qualités gustatives d'une huile exprimant mille et un arômes : notre quotidien.

Basilic de la Drôme



08h30. Les Citrons de Menton arrivent dans nos ateliers



Quand la plante exprime toute sa quintessence...

MOULINIER TOUJOURS

L'huile, l'alpha et l'oméga.

Cultivateur, sélectionneur et spécialiste de l'aromatization, nous sommes également fabricant. Moulin de Grasse pour l'olive, mais aussi depuis notre Moulin du Poitou où s'élaborent de goûteuses huiles vierge d'amande, de colza, de noisette et de noix. Dans le même respect des procédés traditionnels de fabrication.



ALWAYS A MILLER . *Oil: the alpha and omega. As well as being a grower, a selector and a specialist in aromatics, we are also a producer. The Grasse mill is for our olives, but there is also our mill in Poitou where we press our delicious virgin almond, rapeseed, hazelnut and walnut oils, using the same traditional production techniques.*



La noix du
-- Poitou



Les huiles de fruits
à coques et de graines :
autres plaisirs,
autres vertus.

Notre moulin du Poitou :
modernité et tradition au service
de la plus grande qualité.





Amande, colza, noisette, noix,
sésame, argan... Généreuse palette de
saveurs d'une cuisine créative.

IL N'Y A PAS QUE L'HUILE D'OLIVE DANS LA VIE

*La diversité, recette
de toute gastronomie
heureuse.*

Nos huiles de fruits à coque
et de graines sont invitation
à varier les plaisirs, à oser
la fantaisie. À marier une salade
de haricots verts à l'huile de
noisette, un avocat à l'huile
d'amande, un pesto à l'huile
de noix... Dénichée aux confins
de l'Atlas marocain, notre
huile d'argan est idéale avec
un jus de citron pour un
dipping appétissant...

THERE'S MORE TO LIFE THAN OLIVE OIL.
*Variety is the key to culinary bliss. Our nut and
seed oils invite you to vary your pleasures
and follow your whims. Add hazelnut oil to a
green bean salad, drizzle almond oil on an
avocado, mix a pesto with walnut oil...
Our argan oil, which we bring back
from the fringes of the Moroccan Atlas,
combines perfectly with lemon juice
to make a mouth-watering dip...*



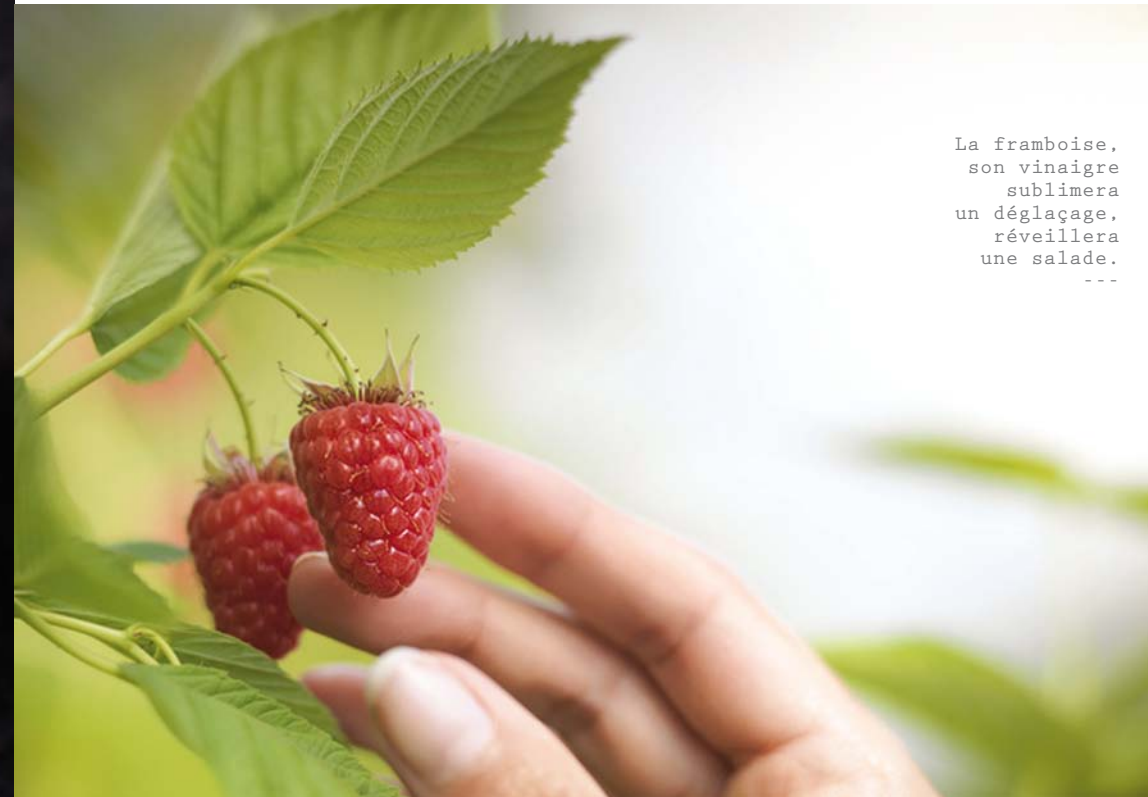
CRÉATEUR INSPIRÉ JOUANT AVEC LES ÉPICES, LES FRUITS ET LES AROMATES

*Un savoir-faire éprouvé
au service de recettes
audacieuses.*

En défricheur de saveurs, rien ne nous plaît tant que les nouvelles compositions. Précurseurs, nous avons contribué à la découverte du vinaigre balsamique en France. Macération des plantes pour nos huiles aromatisées ou préparation à maturation lente pour nos vinaigres à la pulpe de fruit : un savoir-faire qui est aussi notre signature.



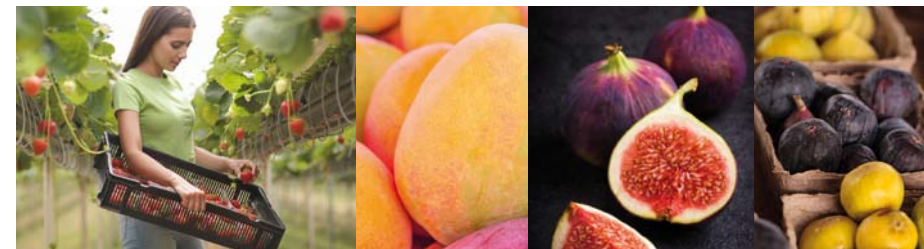
AN INSPIRED CREATOR, JUGGLING SPICES, FRUITS AND HERBS. *Savoir-faire for bold recipes. As pioneers in new tastes, we love nothing more than to experiment with new blends. As trailblazers, we helped to bring balsamic vinegar to France. Macerated plants for our oils, and slow-maturing preparations for our fruit-pulp vinegars: our savoir-faire is also our hallmark.*



La framboise,
son vinaigre
sublimera
un déglacage,
réveillera
une salade.

Notre philosophie de l'aromatisation :
ne pas négocier avec la qualité, mais
composer avec le temps.

Dans la variété des saveurs,
le parti pris de fraîcheur.



PIQUER LA CRÉATIVITÉ CULINAIRE

Entre l'huile et le vinaigre : une vieille histoire.

Mais toujours la possibilité de revivifier cette délicieuse union ! Notre sélection de vinaigres exquis a été conçue pour réveiller l'imagination culinaire. Alors, on ose assaisonner, déglacer ou mariner sur fond de figue, poivron au piment d'Espelette, mangue... Et si la tradition l'emporte, l'on joue son balsamique avec des notes de truffe !

A SPUR FOR CREATIVE COOKING. *Oil and vinegar: an old friendship. Yet it is always possible to breathe fresh life into this delightful couple! Our selection of exquisite vinegars is designed to stir your culinary imagination. So we've dared to season, deglaze or marinate them with figs, Espelette pepper or mango. If tradition it must be, bring out the balsamic with a hint of truffle!*



LA PART BELLE AU SOLEIL

Si l'huile d'olive est le symbole par excellence de l'art de vivre méditerranéen, celui-ci se décline aussi en mille et une gourmandises pétries de notes ensoleillées.

La bonne chère provençale est une mosaïque de caractères. Entre petites douceurs et piquantes mises en bouches : le sud éternel.

CELEBRATING THE SUNSHINE. *Whilst olive oil is by far the symbol of the Mediterranean lifestyle, the latter is also available in a wide selection of delicacies kneaded of sunny notes. The Provençal gastronomy is a mosaic of tastes.*



LES COFFRETS CADEAUX

Plaisirs gourmands à offrir en partage

Plaisir de partager du plaisir. Tel est l'état d'esprit dans lequel nous avons conçu cette ligne de cadeaux gourmands. Avec un soin tout particulier à ce que le flacon soit à la hauteur de l'ivresse, quel que soit le motif à offrir : complicité de gourmets, recherche d'originalité, art de vivre en partage.

GIFT BOXES. *Gourmet pleasures to give and to share. The pleasure of sharing pleasure: that is the spirit in which we developed this line of gourmet gifts, taking particular care that the bottle lived up to its exhilarating contents, whatever the reason for the gift: complicity among chefs, a desire for something original, the art of sharing.*



Elégamment gourmands, savamment thématiques, des idées cadeaux pour tous les palais.



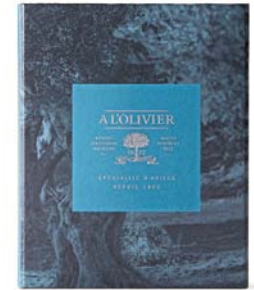


LES COFFRETS CADEAUX

Une attention, mille et une saveurs

C'est peu dire qu'il y en a pour tous les goûts. Le principe des coffrets, des boîtes et des écrins, outre leur élégance, est alibi gourmand à l'exploration des saveurs. Nous les avons thématisés pour que vous puissiez bien sûr personnaliser : Classique, Terroir, Agrumes, Grand Sud, Fêtes exotiques...

GIFT BOXES. *One present, a thousand and one flavours.* Obviously, there is something to suit every taste. Aside from their elegance the principle of sets, boxes and cases, is that they are an excuse to indulge your senses. We have grouped them around themes so that you can make the perfect match: Classique, Terroir, Agrumes, Grand Sud, Fêtes exotiques...



1 – Les huiles

Les huiles d'olive vierge extra

Le Domaine de la Bastido



- 250 ml / **Le grès** d'huile d'olive vierge extra - **Nice** AOP / **Nouveau**
- 100 ml / **Le grès** d'huile d'olive vierge extra - **Nice** AOP / **Nouveau**

Les authentiques



- 500 ml / **Le grès** d'huile d'olive vierge extra
- 700 ml / **Le fût** d'huile d'olive vierge extra

Les bidons argent


LES HUILES D'OLIVE VIERGE EXTRA FRANÇAISES AOP / Appellation d'Origine Protégée



- 250 / 500 ml / **Aix-en-Provence** AOP → 250 ml / **Corse** AOP
- 250 / 500 ml / **Haute-Provence** AOP → 250 / 500 ml / 1L / **Nice** AOP
- 250 ml / **Nîmes** AOP → 250 / 500 ml / **Nyons** AOP
- 250 ml / **Provence** AOP → 250 ml / **Corse** AOP
- 250 / 500 ml / **Aix-en-Provence** AOP → 250 ml / **Corse** AOP
- 250 / 500 ml / **Aix-en-Provence** AOP → 250 / 500 ml / **Vallée-des-Baux-de-Provence** AOP

LES HUILES D'OLIVE VIERGE EXTRA DE LA MÉDITERRANÉE



- 250 ml / **'Arbequina'** - Espagne
- 250 / 500 ml / **Huile d'olive BIO** - Espagne 
- 250 / 500 ml / **'Koroneiki'** - Grèce
- 250 ml / **'Ogliarola'** - Italie

LES CUVÉES / Assemblage d'huiles d'olive vierge extra



- 1 L / **Cuvée France**
- 1 L / **Cuvée Italie**
- 1 L / **Cuvée Espagne**

Le bidon noir

LE FRUITÉ NOIR, MIS EN LUMIÈRE PAR A L'OLIVIER



- 250 ml / **Huile d'olive vierge** - **Vallée-des-Baux-de-Provence** AOP

Les macérations

Les bidons verts

LES HUILES D'OLIVE AROMATISÉES AUX PLANTES FRAÎCHES



- 250 / 500 ml / **Ail & Thym** → 250 ml / **Aneth**
- 250 / 500 ml / 1L / **Basilic** → 250 / 500 ml / **Herbes de Provence**
- 250 ml / **Menthe poivrée** → 250 / **Romarin** / **Nouveau**

Les bidons jaunes

LES HUILES D'OLIVE AROMATISÉES AUX AGRUMES



- 250 ml / **Agrumes de Nice** / **Nouveau**
- 250 ml / **Cédrat de Corse** / **Nouveau**
- 250 ml / **Citron de Menton**
- 250 / 500 ml / **Citron Gingembre**
- 250 ml / **Pamplemousse rose**

Les bidons bruns

LES HUILES D'OLIVE AROMATISÉES AUX CHAMPIGNONS



- 250 / 500 ml / **Cèpes & Truffe**
- 250 / 500 ml / **Truffe noire** (Tuber Melanosporum)
- 150 ml / **Truffe blanche** (Tuber Magnatum)

Les bidons rouges

LES HUILES D'OLIVE ÉPICÉES ET LES "CRÉATIONS ORIGINALES"



- 250 ml / **Piment d'Espelette**
- 250 ml / **Poivre de Sichuan**
- 250 ml / **Tomate & Poivron rouge** / **Nouveau**

Le petit bidon violet – Huile d'olive aromatisée



- 150 ml / **Lavande**

Le petit bidon rose – Huile d'olive aromatisée



- 150 ml / **Fenouil & baies roses**
- 150 ml / **Origan des jardins**

Le petit bidon vert – Huile d'olive aromatisée



- 150 ml / **Ail des Ours**
- 150 ml / **Citronnelle** / **Nouveau**
- 150 ml / **Thym Citron** (Thymus Citriodorus)

Le grès vert – Huile d'olive aromatisée aux plantes fraîches _____



- 100 ml / 250 ml / **Basilic** / Nouveau
- 100 ml / 250 ml / **Romarin** / Nouveau

Le grès jaune – Huile d'olive aromatisée aux plantes fraîches _____



- 100 ml / 250 ml / **Citron de Menton** / Nouveau

Le grès brun – Huile d'olive aromatisée aux plantes fraîches _____



- 100 ml / 250 ml / **Truffe Noire** / Nouveau

La bouteille gravée



- 500 ml / **Huile d'olive vierge extra**
- 500 ml / **Huile d'olive Piment et aromates**

Les huiles de fruits à coque & de graines

Les bidons oranges



- 150 ml / **Huile vierge d'Amande**
- 150 ml / **Huile vierge d'Argan BIO**
- 150 ml / **Huile vierge de Noisette**
- 250 ml / **Huile vierge de Colza grillé BIO**
- 250 ml / **Huile vierge de Noix**
- 250 ml / **Huile vierge de Sésame toasté BIO**



- 150 ml / **Huile vierge de Pignon de Pin**
- 150 ml / **Huile vierge de Pépins de Citrouille IGP**
- 150 ml / **Huile vierge de Pistache**

Les sprays



- 250 ml / **Huile d'olive vierge extra**
- 250 ml / **Vinaigre balsamique de Modène IGP**

Les mignonettes



- 50 ml / **Mini Huile d'olive vierge extra**
- 50 ml / **Mini Huile d'olive au basilic**
- 50 ml / **Mini Vinaigrette Huile d'olive & Vinaigre balsamique**

2 – Les vinaigres

Les vinaigres balsamiques



- 250 ml / **Vinaigre balsamique de Modène IGP-Argent**
- 250 ml / **Vinaigre balsamique de Modène IGP-Bronze**
- 250 ml / **Vinaigre balsamique de Modène IGP- BIO**
- 250 ml / **Vinaigre balsamique aromatisé Truffe noire**
- 250 ml / **Condiment blanc**
- 250 ml / **Crème balsamique noire**
- 250 ml / **Crème blanche**

Les vinaigres de tradition



- 250 ml / **Vinaigre de Xérès 'Pedro Ximenez' AOP**
- 250 ml / **Vinaigre de vin blanc au Basilic**
- 250 ml / **Vinaigre de vin blanc aux Herbes de Provence**
- 250 ml / **Vinaigre de vin blanc à la Lavande**

Les perles de vinaigre



- 50 g / **Perles de vinaigre balsamique**
- 50 g / **Perles de vinaigre à la framboise**
- 50 g / **Perles de vinaigre à la mangue**

Les vinaigres à la pulpe de fruit



- 200 ml / **Framboise**
- 200 ml / **Fruit de la passion**
- 200 ml / **Mangue**
- 200 ml / **Tomate-Basilic**
- 200 ml / **Figue**
- 200 ml / **Cassis**
- 200 ml / **Poivron au piment d'Espelette**
- 200 ml / **Citron-Pamplemousse**

Les mignonettes



- 50 ml / **Framboise**
- 50 ml / **Fruit de la passion**
- 50 ml / **Cassis**
- 50 ml / **Poivron au piment d'Espelette**
- 50 ml / **Mangue**
- 50 ml / **Figue**

3 – Les vinaigrettes

Les grès



- 200 ml / **Sauce vinaigrette Ananas & Basilic** / Nouveau
- 200 ml / **Sauce vinaigrette Coco & Citron vert** / Nouveau
- 200 ml / **Sauce vinaigrette Mangue & Citronnelle** / Nouveau

4 – L'épicerie

Les olives



- 115 g / Olives vertes Picholine de Provence AOP
- 115 g / Olives vertes farcies au Piment d'Espelette
- 115 g / Olives vertes Lucques du Languedoc AOP
- 115 g / Olives noires de Nice AOP
- 115 g / Olives noires de Nyons AOP
- 125 g / Olives noires à la Provençales
- Boîte de 12 piques à olives en bois d'olivier

Les spécialités de Menton



- 110 g / Citrons de Menton IGP confits à l'huile d'olive / **Nouveau**
- 250 ml / Jus de Citron de Menton IGP

Les moutardes



- Pot grès 250 g / Moutarde à l'ancienne
- Pot grès 100 g / Moutarde à la truffe noire
- Pot grès 100 g / Moutarde à la truffe blanche / **Nouveau**
- Pot verre 200 g / Moutarde de Dijon extra forte
- Pot verre 200 g / Moutarde à l'ancienne

Les condiments provençaux



- 180 g / Caviar d'aubergines
- 180 g / Pâte d'olive de Nice AOP BIO
- 180 g / Tapenade aux olives noires
- 90 g / Aioli
- 90 g / Caviar d'aubergines
- 90 g / Confit d'oignons
- 90 g / Crème d'anchoïade
- 90 g / Délice d'artichauts
- 90 g / Délice de courgettes
- 90 g / Délice de pois chiches
- 90 g / Pistou au basilic de Provence
- 90 g / Purée de tomates séchées
- 90 g / Rouille au piment d'Espelette AOP
- 90 g / Tapenade aux olives vertes
- 90 g / Tapenade aux olives noires

Les confits de fleurs



- 125 g / Fleurs de Coquelicot
- 125 g / Fleurs de Jasmin
- 125 g / Fleurs de Lavande
- 125 g / Fleurs de Violettes
- 125 g / Pétales de rose

Les miels



- 250 g / Acacia
- 250 g / Citronnier
- 250 g / Garrigue
- 250 g / Lavande
- 250 g / Thym

5 – Les coffrets



- Coffret 3 bidons 250 ml
- Coffret 2 petits bidons 150 ml et 2 becs verseurs
- Coffret 3 petits bidons 150 ml
- Coffret 4 pots 90 g
- Coffret 3 mignonnettes 50 ml : Huile d'olive, Huile d'olive au basilic, Vinaigrette
- Coffret 3 mignonnettes 50 ml de Vinaigres à la pulpe de fruit
- Coffret 3 bouteilles 200 ml de Vinaigres à la pulpe de fruit
- Boîte cloche verte
- Boîte cloche marron
- Boîte cloche bleu
- Boîte cloche prune
- Bourriche en bois naturel
- Boîte aimantée
- Coffret blanc Grand Crus



6 – Les accessoires



- Tablier noir
- Bec verseur en plastique
- Sac papier 1 bouteille sans anse
- Sac papier 1 bouteille avec anse
- Sac papier grand modèle
- Sac papier moyen modèle
- Sac papier petit modèle
- Sac tissu réutilisable
- Sac kraft recyclable petit modèle
- Sac kraft recyclable grand modèle

7 – La librairie



- GUIDE DES HUILES & DES VINAIGRES
- FICHES RECETTES DE KEISUKE MATSUSHIMA
- Souris d'agneau, saveur **Lavande** et polenta
- Salade sucrine et jambon noir de Bigorre au **vinaigre de Xérès**
- Artichauts violets au **Basilic**
- Salade de quinoa au crabe, senteur d'**Amande**
- Tartare de noix de St-Jacques aux **3 Saveurs**
- Canard rôti, **vinaigre au Cassis** et fricassée de champignons
- Saumon mariné à l'**Aneth** et pomme verte
- Velouté de topinambours, senteur **Noisette**
- Asperges vertes grillées, senteur thym et **huile d'olive Fruité noir**
- Carpaccio de daurade royale, parfum **Citron & Gingembre**
- Emincés de boeuf grillés et pousses de soja, **huile Wok**
- Champignons des bois marinés au **Condiment balsamique blanc**
- Escabèche de sardines au **vinaigre de Lavande**
- Poulet poché et légumes primeur à l'**huile d'Argan**
- Salade de carottes à l'orange, **Inspiration Tajine**
- Cocotte de petits pois à la crème et **huile à la Menthe**
- Mousse de poivrons rouges parfumée à l'huile Provençale
- Carpaccio de boeuf au **Sésame** et légumes sautés
- Gambas marinées à l'huile au **poivre de Sichuan**
- Salade de fraises au **vinaigre balsamique de Modène** et mascarpone
- Poulet au poivron rouge et au **piment d'Espelette**
- Fèves sautées, olives noires et ricotta, saveur **Ail & Thym**
- Daurade marinée à l'huile de **Colza grillé**
- Petits légumes à la grecque parfumés au **vinaigre aux Herbes de Provence**

