

CATALOGUE 2007



Authentique, la petite épicerie

Seuls les prix indiqués sur les sites www.les-pieds-sous-la-table.com ou www.produitsregionaux.fr sont valables au jour de la commande.

Nous nous réservons le droit à tout moment de supprimer des articles de ce catalogue.

La rubrique "Les bonnes affaires" n'est pas incluse dans ce catalogue, les prix promotionnels ne sont valables que pour une commande sur les sites www.les-pieds-sous-la-table.com ou www.produitsregionaux.fr

Les pieds sous la table.



AUTHENTIQUE LA PETITE EPICERIE

Brisures de Truffes de Lalbenque - 12 g

Le 'diamant noir' de la gastronomie ! Parmi les espèces de truffes, la seule qui intéresse vraiment la gastronomie est l'espèce noble connue sous le nom de truffe noire d'hiver ou truffe noire du Quercy, que les botanistes nomment *tuber melanosporum*. Idéal pour faire une omelette, une brouillade, une farce, en salade et toute préparation n'ayant pas besoin de tranches entières de décors. Appréciez toute la saveur de la truffe noire pour un budget raisonnable ! Ingrédients : truffe, sel, jus.

12.30 € - 1025.00 €/Kg

Brisures de Truffes de Lalbenque - 50 g

Le 'diamant noir' de la gastronomie ! Parmi les espèces de truffes, la seule qui intéresse vraiment la gastronomie est l'espèce noble connue sous le nom de truffe noire d'hiver ou truffe noire du Quercy, que les botanistes nomment *tuber melanosporum*. Idéal pour faire une omelette, une brouillade, une farce, en salade et toute préparation n'ayant pas besoin de tranches entières de décors. Appréciez toute la saveur de la truffe noire pour un budget raisonnable ! Ingrédients : truffe, sel, jus.

47.15 € - 943.00 €/Kg

Brisures de Truffes de Lalbenque - 25 g

Le 'diamant noir' de la gastronomie ! Parmi les espèces de truffes, la seule qui intéresse vraiment la gastronomie est l'espèce noble connue sous le nom de truffe noire d'hiver ou truffe noire du Quercy, que les botanistes nomment *tuber melanosporum*. Idéal pour faire une omelette, une brouillade, une farce, en salade et toute préparation n'ayant pas besoin de tranches entières de décors. Appréciez toute la saveur de la truffe noire pour un budget raisonnable ! Ingrédients : truffe, sel, jus.

24.60 € - 984.00 €/Kg

Cèpes à l'huile - 280 g

Ingrédients : Cèpes (*boletus edulis*) 220 g, Huile végétale, sel.

15.50 € - 55.36 €/Kg

Cèpes séchés - 150 g

Ils entrent dans la fabrication des farces, ou de hachés, conseillés dans la préparation de bonnes sauces et dans les omelettes. Conseils de préparation : Avant de les incorporer dans votre recette, faites les tremper dans de l'eau tiède pendant 30 min, et égouttez-les sur du papier absorbant.

15.20 € - 101.33 €/Kg

Condiment balsamique blanc - 25 cl

Condiment balsamique blanc, surprenant en goût, très peu d'acidité mais beaucoup de parfum. A utiliser sur des salades. Ingrédients : vinaigre de vin, jus de raisin concentré, moût de raisin, contient des sulfites. 5.5% d'acidité.

4.42 € - 17.68 €/L

Confit culinaire au vin rouge truffé - 70 g

Ingrédients : Vin rouge 45%, sucre 55%, 4 épices, pectine de fruit, jus de truffe 0,45%, jus de morille 0,45%. Un condiment très original pour accompagner foie gras et charcuterie.

2.90 € - 41.43 €/Kg

Confit culinaire Figue-Pomme aux Epices - 70 g

Ingrédients : Figs 28%, pomme 27%, raisins secs 1%, piment, gingembre, muscat 1%, vinaigre 1%. Un condiment très original pour accompagner foie gras et charcuterie.

2.45 € - 35.00 €/Kg

Confit d'oignons au vin de Cahors - 100 g

Un confit d'oignons qui ne manque pas de caractère. Il accompagnera à merveille un foie gras entier ou vos viandes blanches. Ingrédients : Oignons, sucre, vin de Cahors, vinaigre balsamique, sel, poivre.

2.52 € - 25.20 €/Kg

Croquant de légumes doux à l'aneth - 220 g

Excellent à l'apéro ! Petits morceaux de légumes marinés dans du vinaigre de vin blanc adouci au sucre de canne, fenouil et épices. Les légumes sont craquants, la saveur est divine ! Composition : Courgette (79%) ; Vinaigre de vin blanc, sucre de canne 20%, aneth, épices.. Ce produit est certifié bio Ecocert.

6.33 € - 28.77 €/Kg

Croquants de légumes au carvi - 220 g

Excellent à l'apéro ! Petits morceaux de légumes marinés dans du vinaigre de vin blanc et épices. Les légumes sont craquants, la saveur est divine ! Composition : Courgette (79%) ; Vinaigre de vin blanc, sucre de canne, épices.. Ce produit est certifié bio Ecocert.



6.33 €- 28.77 €/Kg

Délices de champignons - 90 g

Délices de champignons. Ingrédients : Champignons 77% dont 27% de cèpes, huile d'olive, huile d tournesol, oignons, ail, sel, poivre, épices. Ce condiment est idéal à l'apéritif sur des toasts ou pour accompagner une viande froide.

3.95 €- 43.89 €/Kg

Délices de poivrons - 90 g

Ingrédients : poivrons rissolés 75%, ail, oignon, tomate, huile d'olive, jus de citron, sel, poivre, sucre, piment fort, basilic. Ce condiment est idéal à l'apéritif sur des toasts ou pour accompagner une viande froide.

3.95 €- 43.89 €/Kg

Fleur de sel de Méditerranée - 250 g

La fleur de sel Fruit de la Méditerranée, du soleil et du vent, la Fleur de Sel est simplement égouttée au soleil. La Fleur de Sel est riche en oligo-éléments et exalte la saveur des mets pour le plaisir des papilles (idéale avec les légumes crus, à la croque au sel, les salades, les grillades ...)

6.95 €- 27.80 €/Kg

Fleur de sel de Méditerranée - 125 g

La fleur de sel Fruit de la Méditerranée, du soleil et du vent, la Fleur de Sel est simplement égouttée au soleil. La Fleur de Sel est riche en oligo-éléments et exalte la saveur des mets pour le plaisir des papilles (idéale avec les légumes crus, à la croque au sel, les salades, les grillades ...)

4.60 €- 36.80 €/Kg

Girolles séchées - 50 g

Elles entrent dans la fabrication des farces, ou de hachés, conseillées dans la préparation de bonnes sauces. Conseils de préparation : Avant de les incorporer dans votre recette, faites les tremper dans de l'eau tiède pendant 30 min, et égouttez-les sur du papier absorbant.

3.89 €- 77.80 €/Kg

Graisse de canard - 350 g

Ingrédients : graisse de canard, sel.

2.62 €- 7.49 €/Kg

Graisse de canard - 700 g

4.79 €- 6.84 €/Kg

Huile à la truffe - 25 cl

Une huile très particulière qui se marie très bien avec une salade du Quercy, des noix etc... Ingrédients : huile végétale, arôme truffe.

11.45 €- 45.80 €/L

Huile d'olive à la tomate - 20 cl

Typiquement provençal, une tomate séchée marinée dans de l'huile d'olive. Idéal pour les salades d'été. Une très belle présentation. Ingrédients : huile d'olive, tomate séchée.

7.60 €- 38.00 €/L

Huile d'olive à la truffe - 25 cl

Une huile très particulière qui rendra très originaux tous vos assaisonnements.

7.99 €- 31.96 €/L

Huile d'olive AOC - 50 cl

Huile d'olive de qualité supérieure obtenue directement des olives et uniquement par des procédés mécaniques. Parfum délicat, aucune amertume, une très bonne huile pour vos salades, mayonnaise etc...

8.91 €- 17.82 €/L

Huile d'olive aux herbes de provence - 25 cl

Une huile très riche en arômes, ses senteurs de Provence exalteront vos papilles. A utiliser avec du poisson, des salades d'été.

5.94 €- 23.76 €/L



Huile d'olive aux morilles - 25 cl

Huile d'olive aux morilles

5.94 €- 23.76 €/L

Huile d'olive en amphore - 25 cl

Huile d'olive de qualité supérieure obtenue directement des olives et uniquement par des procédés mécaniques. Parfum délicat, aucune amertume, une très bonne huile pour vos salades, mayonnaise etc...

7.48 €- 29.92 €/L

Huile de colza vierge - 75 cl

L'Huile Vierge de Colza Toustain-Barville a une couleur jaune d'or intense qui évoque aussi bien son caractère précieux que les couleurs du printemps. Au nez, elle rappelle les odeurs subtiles des champs et des potagers, avec une forte note de noisette. Au palais, le plaisir est plus net encore. On relève en tête, un délicat parfum champêtre, relayé ensuite par un caractère intense et durable de noisette. Elle est aussi naturellement riche en oméga 3, oméga 6 et vitamine E. Quand Bien-être rime avec Gastronomie...

10.35 €- 13.80 €/L

Huile de noix vierge - 50 cl

Une huile d'une finesse incomparable riche en oméga 3 et 6. Pressée à froid sur l'exploitation et élaborée avec des noix du Périgord.

15.99 €- 31.98 €/L

Jus de Truffes - 100 g

Le 'diamant noir' de la gastronomie ! Parmi les espèces de truffes, la seule qui intéresse vraiment la gastronomie est l'espèce noble connue sous le nom de truffe noire d'hiver ou truffe noire du Quercy, que les botanistes nomment *tuber melanosporum*. Idéal pour faire une omelette, une brouillade, une farce, en salade et toute préparation n'ayant pas besoin de tranches entières de décors. Appréciez toute la saveur de la truffe noire pour un budget raisonnable ! Ingrédients : truffe, sel, jus.

41.00 €- 410.00 €/Kg

Jus de Truffes - 200 g

Le 'diamant noir' de la gastronomie ! Parmi les espèces de truffes, la seule qui intéresse vraiment la gastronomie est l'espèce noble connue sous le nom de truffe noire d'hiver ou truffe noire du Quercy, que les botanistes nomment *tuber melanosporum*. Idéal pour faire une omelette, une brouillade, une farce, en salade et toute préparation n'ayant pas besoin de tranches entières de décors. Appréciez toute la saveur de la truffe noire pour un budget raisonnable ! Ingrédients : truffe, sel, jus.

82.00 €- 410.00 €/Kg

Jus de Truffes - 50 g

Le 'diamant noir' de la gastronomie ! Parmi les espèces de truffes, la seule qui intéresse vraiment la gastronomie est l'espèce noble connue sous le nom de truffe noire d'hiver ou truffe noire du Quercy, que les botanistes nomment *tuber melanosporum*. Idéal pour faire une omelette, une brouillade, une farce, en salade et toute préparation n'ayant pas besoin de tranches entières de décors. Appréciez toute la saveur de la truffe noire pour un budget raisonnable ! Ingrédients : truffe, sel, jus.

16.00 €- 320.00 €/Kg

Le vinaigre du jardinier - 20 cl

Un délicieux vinaigre, une composition de légumes et d'aromates très colorées. Appétissant et esthétique.

5.63 €- 28.15 €/L

Les légumes apéritifs doux nature - 220 g

Excellent à l'apéro ! Petits morceaux de légumes marinés dans du vinaigre de vin blanc adouci au sucre de canne, fenouil et épices. Les légumes sont craquants, la saveur est divine ! Composition : Courgette (79%) ; Vinaigre de vin blanc, sucre de canne, anis, épices.. Ce produit est certifié bio Ecocert. 20% de sucre de canne, d'où cette douceur.

6.33 €- 28.77 €/Kg

Les légumes apéritifs mélange aubergine - 220 g

Excellent à l'apéro ! Petits morceaux de légumes marinés dans du vinaigre de vin blanc adouci au sucre de canne et épices. Les légumes sont craquants, la saveur est divine ! Composition : Courgette, concombre, aubergine, poivron (80%) ; Vinaigre de vin blanc, sucre de canne, épices.. Ce produit est certifié bio Ecocert.

6.97 €- 31.68 €/Kg

Morceaux de Truffes Noires - 25 g

Le 'diamant noir' de la gastronomie ! Parmi les espèces de truffes, la seule qui intéresse vraiment la gastronomie est l'espèce noble connue sous le nom de truffe noire d'hiver ou truffe noire du Quercy, que les botanistes nomment *tuber melanosporum*. Idéal pour faire une omelette, une brouillade, une farce, en salade et toute préparation n'ayant pas besoin de tranches entières de décors. Appréciez toute la saveur de la truffe noire pour un budget raisonnable ! Ingrédients : truffe, sel, jus.



35.87 € - 1434.80 €/Kg

Morceaux de Truffes Noires - 50 g

Le 'diamant noir' de la gastronomie ! Parmi les espèces de truffes, la seule qui intéresse vraiment la gastronomie est l'espèce noble connue sous le nom de truffe noire d'hiver ou truffe noire du Quercy, que les botanistes nomment *tuber melanosporum*. Idéal pour faire une omelette, une brouillade, une farce, en salade et toute préparation n'ayant pas besoin de tranches entières de décors. Appréciez toute la saveur de la truffe noire pour un budget raisonnable ! Ingrédients : truffe, sel, jus.

71.75 € - 1435.00 €/Kg

Morceaux de Truffes Noires - 12 g

Le 'diamant noir' de la gastronomie ! Parmi les espèces de truffes, la seule qui intéresse vraiment la gastronomie est l'espèce noble connue sous le nom de truffe noire d'hiver ou truffe noire du Quercy, que les botanistes nomment *tuber melanosporum*. Idéal pour faire une omelette, une brouillade, une farce, en salade et toute préparation n'ayant pas besoin de tranches entières de décors. Appréciez toute la saveur de la truffe noire pour un budget raisonnable ! Ingrédients : truffe, sel, jus.

17.93 € - 1494.17 €/Kg

Morilles séchées - 50 g

Elles entrent dans la fabrication des farces, ou de hachés, conseillées dans la préparation de bonnes sauces. Conseils de préparation : Avant de les incorporer dans votre recette, faites les tremper dans de l'eau tiède pendant 30 min, et égouttez-les sur du papier absorbant.

18.00 € - 360.00 €/Kg

Moulin de 4 poivres 30 cm - 1

Moulin de 4 poivres Hauteur 30 cm Ce moulin est livré rempli d'un mélange de 4 poivres : Poivre noir, poivre blanc, poivre, poivre vert et baies rouges. Idéal sur la table, pour les grillades à la plancha, ou dans votre cuisine.

24.60 € - 2460.00 €/L

Moulin de sel de Camargue 30 cm - 1

Moulin de sel de Camargue Hauteur 30 cm. Ce moulin est livré rempli de sel de Camargues. Idéal sur votre table ou dans la cuisine.

20.50 € - 2050.00 €/L

Moutarde à l'ancienne au coulis de piment d'Espelette - 100 g

Cette moutarde à l'ancienne au coulis de piment d'Espelette plaira aux amateurs du Pays Basque ! La finesse du piment d'Espelette comblera aussi bien les petits que les grands. Ingrédients : eau, graines de moutarde, vinaigre 23%, coulis de piment d'Espelette (piment d'Espelette, vinaigre d'alcool, eau, sel, amidon de maïs) 18%, sel.

3.65 € - 36.50 €/Kg

Moutarde à la girolle - 100 g

Une moutarde se mariant très bien avec les viandes blanches et fines. Un délice pour les amateurs de girolle ! Ingrédients : eau, graines de moutarde, vinaigre, huile d'olive, me girolle 0.8%, sel, sucre, conservateur : bisulfite de sodium.

2.87 € - 28.70 €/Kg

Moutarde à la truffe - 100 g

Appréciez toute la saveur de la truffe dans une moutarde d'une finesse incomparable ! Ingrédients : eau, graines de moutarde, vinaigre, me de truffe, sel, sucre, conservateur : bisulfite de sodium.

3.35 € - 33.50 €/Kg

Moutarde aux brisures de cèpes - 100 g

Cette moutarde vous rappellera l'automne par son parfum exceptionnel de sous bois ! Ingrédients : eau, graines de moutarde, vinaigre, brisures de cèpes 2%, me champignon, sel, sucre, conservateur : bisulfite de sodium.

3.35 € - 33.50 €/Kg

Moutarde aux noix - 100 g

La saveur de la noix dans une moutarde fine et onctueuse ; idéale pour vos assaisonnements ! Ingrédients : eau, graines de moutarde, vinaigre 23%, pâte de noix (noix cuites 3.15%, eau, huile, me), sel, sucre, me de noix, conservateur : bisulfite de sodium.

3.65 € - 36.50 €/Kg

Moutarde de cidre - 280 g

La Moutarde de Normandie a la couleur d'un miel aux pigments de son. Son apparence ne laisse aucun doute : c'est une vraie moutarde. Mais son allure suggère aussi la sophistication et la tradition. Au nez, l'impression se confirme. Sa rondeur impeccable est digne d'une grande moutarde, alliant force et me. Se dégage en plus un parfum délicat, subtil mélange de fruits du verger, de senteur exotique et de mimosa. Sa texture est parfaitement homogène. Au goût, la moutarde ne manque pas de



caractère : elle éveille tout de suite les papilles par un piquant étudié. Mais elle se garde bien de brûler. Elle développe au contraire une grande longueur en bouche par la déclinaison de sensations raffinées qui se répondent à merveille. Ingrédients : graines de moutarde, eau, vinaigre de cidre, sel.

4.95 € - 17.68 €/Kg

Panier de poivre et baies - 60 g

Un petit panier de bois contenant des grains de poivre et des baies.

5.53 € - 92.17 €/Kg

Pistou - 90 g

Ingrédients : basilic, pignons de pin, huile d'olive, ail, sel, parmesans, concentré de citron. Ce pistou est prêt à rajouter à la soupe du même nom, célèbre recette de Provence. Il peut être utilisé aussi sur des pâtes au beurre, en assaisonnement de salade ou pour parfumer des crudités.

3.95 € - 43.89 €/Kg

Poivres et baies - 60 g

Ingrédients : poivre noir, blanc, vert et baies roses. Un mélange idéal pour toutes utilisations culinaires.

3.28 € - 54.67 €/Kg

Pot à herbes de Provence - 25 g

Un petit cadeau très sympa dans lequel vous trouverez un mélange d'herbes de Provence.

6.15 € - 246.00 €/Kg

Romarin - 25 g

Romarin sec dans sa boîte, idéal pour des grillades.

3.28 € - 131.20 €/Kg

Safran du Quercy - 0.1 g

Le safran du Quercy s'utilise en cuisine pour embellir aussi bien les plats salés que sucrés. Le safran du Quercy est une épice qui naît d'une fleur d'un bleu mauve d'où se détache le rouge profond des stigmates ; c'est en prélevant les stigmates de ces fleurs de safran lors de la récolte en octobre / novembre, puis en les séchant que l'on obtient cette précieuse épice...3 gramme de Safran du Quercy suffit pour une préparation pour 20 à 30 personnes (selon la recette) Une très belle présentation, des recettes et conseils d'utilisation sous forme d'un petit livré. Un très beau cadeau !

4.71 € - 47100.00 €/Kg

Salicorne au naturel - 44 cl

La Salicorne est une délicieuse plante marine qui pousse à l'état sauvage sur les marais salants. Au naturel, c'est un savoureux légume. Préparée dans du vinaigre elle devient un excellent et original condiment.

6.50 € - 14.77 €/L

Sauce au poivre vert - 200 g

Accompagne à merveille un magret de canard, la viande rouge grillée ou sautée, ou des côr;telettes. Ingrédients : Sauce cuisinée à base de jus de viande et de légume, farine, poivre vert 4%, oignon, ail, sel, poivre, thym, laurier.

3.91 € - 19.55 €/Kg

Sauce au safran du Quercy - 200 g

Accompagnera vos viandes blanches, vos filets de poisson ou tout simplement un bon plat de pâtes. Ingrédients : Sauce cuisinée à base de jus de viande, crème fraîche, Madère, farine, jus de cèpes 3%, cèpes réhydratés 2%, oignon, ail, sel, poivre, thym, laurier, safran du Quercy.

8.36 € - 41.80 €/Kg

Sauce aux cèpes - 200 g

Profitons de l'automne, la saison des champignons et découvrons une petite sauce à base de cèpes qui accompagnera merveilleusement les pâtes, une volaille, un rôt; de porc… Ingrédients : Sauce cuisinée à base de jus de viande et de légume, farine, jus de cèpes 3%, cèpes réhydratés 2%, oignon, ail, sel, poivre, thym, laurier.

5.04 € - 25.20 €/Kg

Sauce Périgueux - 200 g

Versez cette sauce sur un foie gras frais poêlé ou sur une pièce de viande rouge et vous ne serez plus la même personne ! C'est une sauce à garder pour les jours de fête, truffe oblige. Ingrédients : Sauce cuisinée à base de jus de viande et de légume, farine, jus de truffe 3%, truffe 2%, jus de cèpe, Madère, oignon, ail, sel, poivre, thym, laurier.



10.61 €- 53.05 €/Kg

Sauge - 10 g

Sauge séchées dans sa boîte.

3.28 €- 328.00 €/Kg

Sel aromatisé pour grillade - 150 g

Un mélange de sel de mer et d'épices de Provence pour parfumer toutes vos grillades. Ingrédients : Sel de mer, romarin, sarriette, marjolaine, thym, basilic.

4.71 €- 31.40 €/Kg

Tapenade noire - 90 g

Idéal pour l'apéritif, très utilisé en Provence sur des toast. Ingrédients : olives noires, huile de tournesol, câpres, poivre, thym, laurier.

3.85 €- 42.78 €/Kg

Tapenade noire au basilic - 90 g

Idéal pour l'apéritif, très utilisé en Provence sur des toast. Ingrédients : olives noires, huile de tournesol, câpres, basilic 5%, poivre, thym, laurier.

3.89 €- 43.22 €/Kg

Tapenade verte - 90 g

Idéal pour l'apéritif, très utilisé en Provence sur des toast. Ingrédients : olives vertes 85%, huile d'olive, câpres, sel, poivre, thym, laurier.

3.85 €- 42.78 €/Kg

Tapenade verte au basilic - 90 g

Idéal pour l'apéritif, très utilisé en Provence sur des toast. Ingrédients : olives vertes 85%, huile d'olive, basilic, sel, poivre, thym, laurier.

3.89 €- 43.22 €/Kg

Tomates séchées à l'huile - 180 g

Les tomates séchées se consomment à l'apéritif ou dans une salade. Elles peuvent aussi compléter une sauce ou un coulis. Ces tomates séchées sont très parfumées puisqu'elles marinent dans de l'huile avec des épices et de l'ail. Ingrédients : tomates séchées, huile de tournesol, huile d'olive, câpres, ail, herbes aromatiques, sel, vinaigre, acide citrique. Les tomates sont importées de Turquie.

7.27 €- 40.39 €/Kg

Trompettes de la mort - 50 g

Elles entrent dans la fabrication des farces, ou de hachés, conseillées dans la préparation de bonnes sauces. Conseils de préparation : Avant de les incorporer dans votre recette, faites les tremper dans de l'eau tiède pendant 30 min, et égouttez-les sur du papier absorbant.

3.40 €- 68.00 €/Kg

Truffes 1er choix de Lalbenque - 25 g

Le diamant noir de la gastronomie ! Parmi les espèces de truffes, la seule qui intéresse vraiment la gastronomie est l'espèce noble connue sous le nom de truffe noire d'hiver ou truffe noire du Quercy, que les botanistes nomment *tuber melanosporum*. Idéal pour faire de belles lamelles de truffes, à préparer avec des pâtes, des pommes de terre, une poularde, un foie gras, des truites... Ingrédients : truffe, sel, jus.

41.00 €- 1640.00 €/Kg

Truffes 1er choix de Lalbenque - 12 g

Le diamant noir de la gastronomie ! Parmi les espèces de truffes, la seule qui intéresse vraiment la gastronomie est l'espèce noble connue sous le nom de truffe noire d'hiver ou truffe noire du Quercy, que les botanistes nomment *tuber melanosporum*. Idéal pour faire de belles lamelles de truffes, à préparer avec des pâtes, des pommes de terre, une poularde, un foie gras, des truites... Ingrédients : truffe, sel, jus.

20.50 €- 1708.33 €/Kg

Truffes noire brossée extra - 25 g

Le diamant noir de la gastronomie ! Parmi les espèces de truffes, la seule qui intéresse vraiment la gastronomie est l'espèce noble connue sous le nom de truffe noire d'hiver ou truffe noire du Quercy, que les botanistes nomment *tuber melanosporum*. Idéal pour faire de belles lamelles de truffes, à préparer avec des pâtes, des pommes de terre, une poularde, un foie gras, des truites... Ingrédients : truffe, sel, jus.

41.00 €- 1640.00 €/Kg

Truffes noire brossée extra - 12.5 g



Le diamant noir de la gastronomie ! Parmi les espèces de truffes, la seule qui intéresse vraiment la gastronomie est l'espèce noble connue sous le nom de truffe noire d'hiver ou truffe noire du Quercy, que les botanistes nomment *tuber melanosporum*. Idéal pour faire de belles lamelles de truffes, à préparer avec des pâtes, des pommes de terre, une poularde, un foie gras, des truites... Ingrédients : truffe, sel, jus.

21.00 € - 1680.00 €/Kg

Vinaigre à l'ail et piment - 20 cl

Un vinaigre de vin dans lequel macère un piment et une gousse d'ail. Un flacon de vinaigre très original à offrir ou pour la décoration de votre cuisine. Ingrédients : vinaigre de vin, ail, piment.

5.63 € - 28.15 €/L

Vinaigre balsamique de Modena - 25 cl

Une finesse incomparable ! Le meilleur de tous les vinaigres à mon goût ! Ingrédients : vinaigre de vin, moût de raisin, concentré caramel E150b, conservateur E220.

8.20 € - 32.80 €/L

Vinaigre de cidre Augeron - 50 cl

Le Vinaigre de Cidre Augeron porte une robe ambrée, qui se drape, à la lumière, de superbes reflets cuivrés. De texture agréablement liquoreuse, il est digne des plus grands nectars. Son parfum presque enivrant mêle arômes de vergers et sensations taniques. Certains dégustent le Vinaigre de Cidre Augeron dans un verre - comme on le ferait d'un vieil alcool fort. Son acidité subtile lui donne une force à peine astreignante tandis que ses arômes complexes de pommes, finement boisées, viennent flatter en profondeur le palais. Pour exalter son moelleux et son bouquet, les connaisseurs ajoutent au vinaigre de cidre augeron un mince filet d'eau fraîche, avant utilisation. Un produit d'une rare noblesse que l'on peut déguster sans modération...

9.15 € - 18.30 €/L

Vinaigre de figues - 20 cl

Vinaigre à base de jus de figues. Idéal pour des salades originales ou pour des déglacages de viandes blanches.

5.63 € - 28.15 €/L

Vinaigre de vin à l'échalote - 25 cl

Un vinaigre pour tous les amateurs d'assaisonnements un peu plus relevés. Idéal pour les huitres. Ingrédients : Vinaigre de vin, arôme naturel d'échalote, Echalotes, conservateur E220.

6.80 € - 27.20 €/L

Vinaigre de vin à la framboise - 25 cl

Idéal pour déglacer ! Le fruité de la framboise s'associe très bien aux salades de gésiers ou de coeurs confits. Ingrédients : Vinaigre de vin rouge, arôme naturel framboise (2%), conservateur : E220.

5.95 € - 23.80 €/L



Bon de commande du / /2007

Adresse de livraison	Adresse de facturation

Bon de commande à renvoyer à l'adresse ci-dessous, accompagné du règlement :
patrick Racine - Les pieds sous la table - Route de Moissac - 82220 Vazerac - France

N'hésitez pas à nous contacter par téléphone pour de plus amples informations

Nom du produit	Poids/volume	Prix TTC	Quantité	Montant
Frais de port (France métropolitaine et Monaco)				7,00 €uros
Frais de port gratuit au delà de 100€ d'achat				
Pour les livraisons à l'extérieur de la France, nous consulter ; le prix sera calculé en fonction du poids du colis et du pays de destination				
Montant total à régler :				

Votre commande vous sera expédiée dès réception du paiement

Commentaires ou message à joindre au colis :

Signature du client :

Les pieds sous la table.