

à partir de 50 colis

32,00€ TTC **Simple**

32,90€ de 1 à 49 colis

à partir de 50 colis

37,00€ TTC **Couple**

37,90€ de 1 à 49 colis



Présentation couple

Simple	Couple	 COFFRET MODIFIABLE
25cl	37,5cl	Apéritif pêche de vigne 12° Apéritif élaboré par un artisan liquoriste (exploitant sous plusieurs générations depuis 140 ans) à base d'infusions de fruits, d'herbes et d'épices. L'infusion est ensuite mélangée à du vin blanc spécialement vinifié pour nos apéritifs. Tous nos vins apéritifs sont fabriqués à base de produits naturels, sans arômes artificiels.
50g	80g	Sensation de foie gras aux pépites de figues (20 % foie gras - sans porc, sans colorant, sans conservateur).
Verrine 100g	Flacon 200g	Caviar de tomates séchées au vin blanc de la Drôme - La cuisine de Manon Ou au choix : Tapenade d'olive noire Tartinable sans porc, sans colorant, sans conservateur. En toast, à l'apéro ou en cuisine ... libre cours à votre imagination.
200g	380g	Parmentier de canard confit (sans os, sans porc, sans colorant et sans conservateur). Version détournée du Parmentier à base de canard, typique de la cuisine du Périgord.
37,5cl	75cl	AOC Côtes du Rhône rouge « La Vinsobraise - Vinsobre » - Drôme provençale Cépages : 80 % Grenache - 20 % Syrah Visuel : Couleur rouge cerise intense, vin brillant aux reflets légèrement violines. Olfactif : Belle intensité.
70g	100g	Ballotin cadeau mignon de Noël Assortiment de délices, douceurs et instants de chocolat noir et au lait.
220g	220g	Crème de marron artisanale - Collobrières (83) Située dans le Massif des Maures (Var), Collobrières, surnommée « Capitale de la Châtaigne », est réputée pour la qualité de ses fruits. D'une couleur brun foncé et fabriquée uniquement avec des marrons de Collobrières, cette crème vous fera fondre de plaisir !
250g	250g	Miel crémeux de printemps - Les ruchers de la Fauville (Gonfaron - Var)
110ml	200ml	Duo fruité Abricots et pruneaux au sirop et fleur d'oranger.
70g	2x70g	Boîte à sucre + biscuits - Biscuiterie de Provence Drôme Boîte personnalisable avec photo à nous fournir (délais 6 à 8 semaines)
1	1	Sachet tissu Provençal Fleurs de lavande/lavandin
4	6	Pièces de monnaie en chocolat au lait

Carte de vœux – valisette festive

(possibilité présentation en sac coton/jute ou isotherme : devis sur demande)



Plus d'infos sur www.gourmetsdeprovence.com

photo non contractuelle - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

S.A.R.L «Généralisations Versio» - Capital de 10 000 € - SIRET 490 768 660 000 30 - Cité du végétal - 14C Route de Grillon - 84600 Valréas
Tel. 06 60 09 79 06 - 04 13 26 16 85 - www.gourmetsdeprovence.com - jlversio@gourmetsdeprovence.com