

à partir de 50 colis

50,00€
TTC

52,00€ de 1 à 49 colis



COFFRET MODIFIABLE

120g	Foie gras de canard IGP Sud-ouest Un lobe de foie gras juste salé et poivré et cuit dans son bocal ... le meilleur du foie gras tout simplement.
120g	Pain d'épice toast figue
100g	Confit d'échalote - Drôme Tartinable sans porc, sans colorant, sans conservateur. En toast, à l'apéro ou en cuisine ... libre cours à votre imagination.
200g	Caviar de tomates séchées au vin blanc de la Drôme 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. Nouvelle présentation « Game partage » très pratique pour des apéritifs plus conviviaux.
600g	Cardons de Noël (ou cardons béchamel) - Maison GUINTRAN (depuis 1898) - Carpentras (84) Authentique recette provençale. Cultivés en région lyonnaise effilés à la main, et cuisinés en Provence. Ou au choix : Tapenade 200g + Rillettes canard 180g + Miel du var 220g
100g	Navettes Bio à la fleur d'oranger - Biscuiterie de Provence Drôme
220g	Crème de marron artisanale - Collobrières (83)
30g	Palette 6 carres grands crus chocolat VALRHONA
150g	Pain d'épices artisanal au miel - (Gonfaron - Var) Pain d'épices en pot, capsulé à chaud, du coup, c'est stérilisé. Moelleux, conservation longue sans séchage ni altération (plusieurs années). Permet une conservation sans être inquiet du séchage...
75cl	AOP Côtes du Rhône rouge Bio Julien de l'Embisque « Rouge plaisir » Vin rouge élaboré avec les cépages Grenache, Carignan, Syrah, Mourvèdre. La cuvée Plaisir du domaine Julien de l'Embisque saura accompagner vos repas d'hiver en famille et vos opérations BBQ entre amis. De la fraîcheur et du fruité : un pur plaisir. Le domaine Julien de l'Embisque est situé aux portes de la PROVENCE, à Bollène (84). Le Domaine conduit en agriculture biologique depuis 2010, s'étend sur une diversité de terroirs qui permettent l'épanouissement des principaux cépages de la Vallée du Rhône comme le Viognier, le Muscat, le Grenache, le Carignan, la Syrah et le Mourvèdre.
75cl	AOP Côtes du Rhône rosé Bio Domaine de l'Embisque Vin Biologique. Assemblage atypique Grenache, Syrah et Viognier pour apéritifs et repas. Vin très aromatique à dominance pêche-fruits exotiques. Médaille OR de 2011 à 2022 !!!
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 « Générations 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