

UNIVERS DU FOIE GRAS

	Quantité
Foie gras de canard entier IGP Sud-ouest	Bocal 90g
	Bocal 120g
	Bocal 180g
	Bocal 300g
Bloc de foie gras de canard (France)	Verrine 50g
	Verrine 80g
	Verrine 120g
Sublime de foie gras à la truffe blanche (20% foie gras)	Verrine 50g
	Verrine 80g
	Verrine 120g

TARTINABLES APÉRITIF - SPÉCIALITÉS RÉGIONALES

	Quantité
Tapenade olives noires	100g
Tomates séchées au Viognier de la Drôme	100g
Anchoïade	100g
Provençale de légumes	100g
Délice d'aubergines et olives noires	90g
Crème de Parmesan à la truffe noire	90g
Crème d'artichaud à l'huile d'olive	120g
Tartinable de légumes anciens aux oignons	120g
Brandade de Nîmes (32% morue)	90g
	120g

PRODUITS TRUFFES

	Quantité
Chips à la truffe d'été	40g
	100g
Noix de cajou à la truffe d'été	80g
Coffret Polenta aux cèpes et à la truffe d'été	200g + 20ml
Coffret petit épeautre du Mt Ventoux aux cèpes et truffe d'été	200g + 20ml
Préparation culinaire huile d'olive vierge et truffe noire	100ml
Sel du vigneron à la truffe d'été Moulin en verre	90g



Plus d'infos, nouveautés sur www.gourmetsdeprovence.com

S.A.R.L «Génération Versio» - Capital de 10 000 € - SIRET 490 768 660 00030 - 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

TERRINES et TOASTINADES

	90g	180g
Terrine de campagne	x	x
Terrine gourmande à la truffe de Saint Jean	x	x
Terrine de canard à l'ail	x	x
Terrine de lièvre au foie gras	x	x
Rillettes pur canard	-	x

HUILE D'OLIVE

	Contenance
Huile d'olive vierge extra	Bouteille 25cl
	Bouteille 50cl
	Bouteille 75cl
Huile d'olive vierge extra Bio	Bouteille 50cl

PLATS CUISINÉS & ACCOMPAGNEMENTS

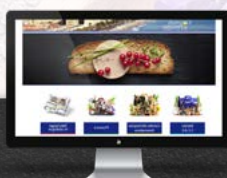
Cassoulet au confit de canard (Castelnaudary)	380g	750g
Confit de canard 2 à 4 cuisses (Périgord)	770g	1k350
Canard à la royale et ses petits légumes	300g	600g
Sauté de dinde et légumes de saison	300g	600g
Merlu sauce citron échalotte	300g	600g
Saumon sauce à l'oseille	300g	600g
Soupe de poisson (30 %) du pêcheur + Rouille Sétoise	-	780g
Légumes cuisinés façon purée à l'ancienne	180g	300g
Parmentier de saumon	300g	580g

COMPOSEZ VOS COLIS A PARTIR DU TARIF DE BASE + EMBALLAGE et appliquez votre remise

De 50 à 99 colis - 5 %

+ de 100 colis - 10 %

Ou soumettez nous vos compositions pour devis



Plus d'infos, nouveautés sur www.gourmetsdeprovence.com

S.A.R.L «Généralisations Versio» - Capital de 10 000 € - SIRET 490 768 660 00030 - 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

CHOCOLATERIE VALRHONA (DRÔME - FRANCE)	Quantité
Palette 6 grands crus	30g
Coffret 18 carrés Guanaja 70%	90g
Pack Equinoxe orangette	60g
Coffret Equinoxe croustible noir/lait	160g

CHOCOLATERIE PETIT DUC (DRÔME - FRANCE)	Quantité
Tablette création : Noir/orange Bio	70g
Tablette création : Noir /gingembre Bio	70g

CHOCOLATERIE MATHEZ	Quantité
MATHEZ Truffes aux écorces d'oranges confites	50g
	100g
	200g

DOUCEURS - CHOCOLATS

Petit financiers amandes et miel	60g	100g
Cookies chocolat/fleur de sel	40g	200g
Gâteau de Noël Chocolat-orange-miel	90g	200g
Sablé de Noël « Pompe à huile » (13 desserts Provençaux)		120g
Crème de marron artisanale Collobrières Var		220g
Miel de maquis - Gonfaron - Var		250g
Pain d'épices artisanal en pot - Gonfaron - Var		150g
Caramel à tartiner au miel - Gonfaron - Var		220g
Sirop artisanal de châtaigne - Gonfaron - Var		25cl
Amandins douceurs Provençales assortis (sachet)		50g
Pain d'épices au miel (44%) et figues	90g	250g
Nonettes miel orange	96g	160g
Confiture Gourmandise de Noël (Ste Cécile 84)	125g	250g
Confiture artisanale abricot Bergeron de la Drôme	100g	250g
Confiture artisanale abricot Drôme aux épices de Noël	100g	250g
Nectar d'abricot Bergeron de la Drôme	25cl	1L



VINS ITALIEN (PÉTILLANTS)

	20cl	50cl
BOTTER Brut 11 °	x	x
PROSECCO Corte Delle Cali Brut 11 °	x	x

APÉRITIFS

		25cl	37,5cl
Citron vert	11,5°	x	x
Rosé figue	11,5°	x	x

VINS - CHAMPAGNES

		37,5cl	50cl	75cl
AOP Côtes du Rhône « La Vinsobraise »	Rouge	x	x	x
	Blanc			x
IGP Landes « Marquis de Garlede »	Blanc moelleux	x		x
AOP Ventoux Bio Mas Oncle Ernest	Rouge « Instant présent » Bio			x
	Rouge « Petit braquet » Bio			x
	Rouge « Rien ne sert de courir » Bio			x
AOP Ventoux : Bon remède	Rouge « Anthera »			x
	Rosé « Pensée sauvage »			x
	Blanc « Narcisse des Poètes »			x
Côtes du Rhône Bio Domaine de l'Embisque	Rouge « fruité plaisir » médaille d'or guide Hachette			x
	Rosé « Rosée Estivale » médaille d'or Féminalise			x
	Blanc « Viognier » médaille d'or Féminalise			x
Château THUERRY - Villecroze 83	Exception rouge - Coteaux du Verdon			x
	Abeillon blanc/rouge/rosé - Coteaux Varois en Provence			x
Domaine des 7 pierres	Rouge Côtes du Vivarais			x
	Rouge Saint Joseph			x
	Rouge Cornas			x
	Blanc Condrieu			x
CHAMPAGNE NOELLAT	Brut Carte d'or	x		x
	Brut Privilège			x
	Rosé			x

Autres références : Gigondas, Vacqueyras, Châteauneuf, Côtes de Provence, ...

EMBALLAGES

Valisettes : Taille 1 330 x 185 x 100 mm Taille 2 345 x 250 x 100 mm Taille 3 400 x 325 x 100 mm
Sac isotherme : Box 360 x 200 x 200 mm Sac 410 x 170 x 340 mm
Iso 600 D : Box 360 x 240 x 220 mm Sac 420 x 170 x 320 mm

Nombreux autres choix (sacs divers : cabas, sacs à dos, glacières, ...) nous contacter ATTENTION STOCKS LIMITÉS

Plus d'infos, nouveautés sur www.gourmetsdeprovence.com

S.A.R.L « Générations Versio » - Capital de 10 000 € - SIRET 490 768 660 00030 - 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

