

Bienvenue en Provence ! GOURMETS DE PROVENCE, votre coliseur, installé Cité du Végétal à VALREAS 84600, au plus près des terres agricoles, entre vergers, vignes et champs de lavande, est à votre écoute pour élaborer et concevoir vos cadeaux de fin d'année.

Depuis 18 ans, notre sérieux, notre écoute et notre proximité font notre réputation, et notre meilleure publicité reste la satisfaction et la fidélité de nos clients.

Afin de toujours mieux vous servir, et vous faire connaître de nouvelles saveurs, comme chaque année nous vous proposons de **nombreuses nouveautés**, qui aiguayeront les papilles de vos administrés et collaborateurs en maîtrisant le coût des colis et privilégiant le meilleur rapport Qualité/prix/proximité.

Lors des fêtes de Noël vous souhaitez offrir à vos collaborateurs ou vos administrés des colis gourmands originaux composés de **produits Français de qualité**. Dans notre catalogue vous retrouverez nos suggestions de base. **Toutes ces propositions sont modifiables, ajustables en plus ou en moins, et nous sommes à votre disposition pour étudier toutes autres compositions personnalisées**, qui seraient plus en rapport avec vos goûts, vos habitudes et votre budget.

Nous tenons à votre disposition une large gamme de spécialités régionales, de chocolats artisanaux, de vins de qualité issus de tous les terroirs ainsi que des produits BIO. **Conformes à notre philosophie, nous favorisons les circuits courts et travaillons, dans la mesure du possible, avec des producteurs locaux, gages de qualités et de terroir.**

Retrouvez toute l'année notre actualité sur le site internet www.gourmetsdeprovence.com

Toute l'équipe de « Gourmets de Provence » reste à votre entière disposition pour vous aider dans vos recherches.

N'hésitez pas à nous contacter pour un devis personnalisé.

A très bientôt

Brigitte et Jean-Louis

Tous nos produits sont issus de PME ou d'artisans français.

À votre écoute depuis plus de 15 ans

à partir de 50 colis

16,50€^{TTC} Simple

17,00€ de 1 à 49 colis

à partir de 50 colis

20,60€^{TTC} Couple

21,50€ de 1 à 49 colis



Présentation couple

Simple Couple

COFFRETS MODIFIABLES

50g	80g	Sublime de foie gras à la truffe blanche (20% Foie Gras) NOUVEAUTÉ Sans porc, sans alcool, sans colorant, sans conservateur. Une spécialité artisanale unique avec la douceur et le fondant apporté par le foie gras.
90g	180g	Brandade de Nîmes (32% morue) NOUVEAUTÉ Recette typique de la gastronomie gardoise, l'authentique brandade de morue Sud gastronomie est une spécialité préparée avec de la morue, du lait et de l'huile de colza. Son goût tout doux et sa texture légère et onctueuse feront à coup sûr chavirer vos papilles et celles de vos convives. Chaude ou froide, elle se décline en tartine ou en cuisine.
90g	90g	Délice d'Aubergines et olives noires - Recette sans conservateurs ni colorant. NOUVEAUTÉ Une spécialité méditerranéenne gorgée de soleil ! Cuisinée à partir d'aubergines entières réduites en purée et agrémentées d'olives noires, cette préparation très délicate se déguste aussi bien chaude, en garniture de viande ou pour accompagner des pâtes de manière originale, que froide à l'apéritif sur une tranche de pain grillé. Elle peut aussi s'utiliser en fond de tarte.
37,5cl	50cl	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. Les fruits rouges prédominent avec des notes de fruits mûrs. Gustatif : L'attaque est franche. Bon équilibre et finesse. Les arômes de fruits rouges se retrouvent également.
60g	100g	Petits financiers citron/miel - Maison PELTIER, apiculteur depuis 1946. NOUVEAUTÉ Nos petits financiers à base de miel sont fabriqués de façon artisanale avec des ingrédients Français (sucre, œuf, beurre, miel farine de blé ...). Ce sont des petites douceurs moelleuses idéales pour vos collations.
90g	200g	Gâteau de Noël – Chocolat, orange, épices - Maison PELTIER, apiculteur depuis 1946. NOUVEAUTÉ Si vous cherchez un gâteau de Noël artisanal, vous êtes au bon endroit ! Nos gâteaux sont préparés avec soin et passion pour vous offrir une expérience gustative unique pendant les fêtes.
50g	100g	Ballotin truffes aromatisées écorces d'oranges confites NOUVEAUTÉ Chocolaterie MATHEZ, à votre service depuis 1934 !

Carte de vœux – valisette festive

Possibilité présentation en sac
coton/jute ou isotherme : +2€



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

à partir de 50 colis

20,00€^{TTC} Simple

20,90€ de 1 à 49 colis

à partir de 50 colis

26,00€^{TTC} Couple

26,90€ de 1 à 49 colis



Simple	Couple	 COFFRETS MODIFIABLES
50g	80g	Sublime de foie gras à la truffe blanche (20% Foie Gras) NOUVEAUTÉ Sans porc, sans alcool, sans colorant, sans conservateur. Une spécialité artisanale unique avec la douceur et le fondant apporté par le foie gras.
90g	90g	Délice d'Aubergines et olives noires - Recette sans conservateurs ni colorant. NOUVEAUTÉ Une spécialité méditerranéenne gorgée de soleil ! Cuisinée à partir d'aubergines entières réduites en purée et agrémentées d'olives noires, cette préparation très délicate se déguste aussi bien chaude, en garniture de viande ou pour accompagner des pâtes de manière originale, que froide à l'apéritif sur une tranche de pain grillé. Elle peut aussi s'utiliser en fond de tarte.
300g	600g	Sauté de dinde et ses légumes de saison (sans porc, sans colorant, sans conservateur). NOUVEAUTÉ Le plat cuisiné à base de viande de dinde française et cuit avec pommes de terre, carottes et oignons comme à la maison Ou au choix : Merlu sauce citron Echalotes NOUVEAUTÉ
37,5cl	50cl	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. Les fruits rouges prédominent avec des notes de fruits mûrs. Gustatif : L'attaque est franche. Bon équilibre et finesse. Les arômes de fruits rouges se retrouvent également.
60g	100g	Petits financiers citron/miel - Maison PELTIER, apiculteur depuis 1946. NOUVEAUTÉ Nos petits financiers à base de miel sont fabriqués de façon artisanale avec des ingrédients Français (sucre, œuf, beurre, miel farine de blé ...). Ce sont des petites douceurs moelleuses idéales pour vos collations.
90g	200g	Gâteau de Noël – Chocolat, orange, épices - Maison PELTIER, apiculteur depuis 1946. NOUVEAUTÉ Si vous cherchez un gâteau de Noël artisanal, vous êtes au bon endroit ! Nos gâteaux sont préparés avec soin et passion pour vous offrir une expérience gustative unique pendant les fêtes.
50g	100g	Ballotin truffes aromatisées écorces d'oranges confites NOUVEAUTÉ Chocolaterie MATHEZ, à votre service depuis 1934 !
1	1	Calendrier perpétuel « chaton » en bois NOUVEAUTÉ Ludique et mignon, d'une hauteur de 15 cm, ce calendrier perpétuel plaira aux grands et aux petits et saura trouver sa place dans votre intérieur.

Carte de vœux – valisette festive

Possibilité présentation en sac
coton/jute ou isotherme : +2€



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

à partir de 50 colis

26,00€^{TTC} Simple

26,90€ de 1 à 49 colis

à partir de 50 colis

34,00€^{TTC} Couple

34,90€ de 1 à 49 colis



Présentation couple

COFFRETS MODIFIABLES

Simple	Couple	
25cl	37,5cl	Apéritif « Citron vert » 12° NOUVEAUTÉ 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. Cet apéritif se déguste frais et pur, ou allongé avec des glaçons ou bien avec de l'eau gazeuse ou tonique, laissez libre cours à vos goûts et votre imagination !
50g	80g	Sublime de foie gras à la truffe blanche (20% foie gras - sans porc, sans colorant, sans conservateur). Une spécialité artisanale unique avec la douceur et le fondant apporté par le foie gras.
90g	180g	Brandade de Nîmes - (32% morue) NOUVEAUTÉ Recette typique de la gastronomie gardoise, l'authentique brandade de morue Sud gastronomie est une spécialité préparée avec de la morue, du lait et de l'huile de colza. Son goût tout doux et sa texture légère et onctueuse feront à coup sûr chavirer vos papilles et celles de vos convives. Chaude ou froide, elle se décline en tartine ou en cuisine.
120g	120g	Tartinade légumes anciens NOUVEAUTÉ Une terrine 100% végétale élaborée à partir de légumes anciens.
300g	600g	Sauté de dinde et ses petites légumes (sans porc, sans colorant, sans conservateur). NOUVEAUTÉ Le plat cuisiné à base de viande de dinde française et cuit avec pommes de terre, carottes et oignons comme à la maison. Ou au choix : Merlu sauce citron Echaloates NOUVEAUTÉ
37,5cl	75cl	AOC Côtes du Rhône rouge « La Vinsobraise - Vinsobre » - Drôme provençale
60g	100g	Petits financiers citron/miel - Maison PELTIER, apiculteur depuis 1946. NOUVEAUTÉ
90g	200g	Gâteau de Noël – Chocolat, orange, épices - Maison PELTIER, apiculteur depuis 1946. NOUVEAUTÉ Si vous cherchez un gâteau de Noël artisanal, vous êtes au bon endroit ! Nos gâteaux sont préparés avec soin et passion pour vous offrir une expérience gustative unique pendant les fêtes.
50g	100g	Ballotin truffes aromatisées écorces d'oranges confites NOUVEAUTÉ Chocolaterie MATHEZ, à votre service depuis 1934 !
1	1	Calendrier perpétuel « chaton » en bois NOUVEAUTÉ Ludique et mignon, d'une hauteur de 15 cm, ce calendrier perpétuel plaira aux grands et aux petits et saura trouver sa place dans votre intérieur.

Carte de vœux – valisette festive

Possibilité présentation en sac coton/jute ou isotherme : +2€



Plus d'infos sur www.gourmetsdeprovence.com

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

S.A.R.L «Généralions 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

ROUSTIDA

(tarif au 01 04 2024 sous réserve d'augmentation conjoncturelle)

Tous nos produits sont issus de PME ou d'artisans français.

11 votre écoute depuis plus de 15 ans

Sélection spéciale / 2024
**Entreprises
& Collectivités**

**sans porc
sans alcool**

à partir de 50 colis

26,00€ TTC Simple

26,90€ de 1 à 49 colis

à partir de 50 colis

34,00€ TTC Couple

34,90€ de 1 à 49 colis



Présentation couple

Simple	Couple	📦 COFFRETS MODIFIABLES
120g	120g	Tartinade légumes anciens •NOUVEAUTÉ• Une terrine 100% végétale élaborée à partir de légumes.
90g	90g	Délice d'Aubergines et olives noires - Recette sans conservateurs ni colorant. •NOUVEAUTÉ• Une spécialité méditerranéenne gorgée de soleil ! Cuisinée à partir d'aubergines entières réduites en purée et agrémentées d'olives noires, cette préparation très délicate se déguste aussi bien chaude, en garniture de viande ou pour accompagner des pâtes de manière originale, que froide à l'apéritif sur une tranche de pain grillé. Elle peut aussi s'utiliser en fond de tarte.
90g	180g	Brandade de Nîmes - (32% morue) •NOUVEAUTÉ•
300g	600g	Merlu sauce citron Echalotes •NOUVEAUTÉ•
60g	100g	Petits financiers citron/miel - Maison PELTIER, apiculteur depuis 1946. •NOUVEAUTÉ•
90g	200g	Gâteau de Noël – Chocolat, orange, épices - Maison PELTIER, apiculteur depuis 1946. •NOUVEAUTÉ• Si vous cherchez un gâteau de Noël artisanal, vous êtes au bon endroit ! Nos gâteaux sont préparés avec soin et passion pour vous offrir une expérience gustative unique pendant les fêtes.
50g	100g	Ballotin truffes aromatisées écorces d'oranges confites •NOUVEAUTÉ• Chocolaterie MATHEZ, à votre service depuis 1934 !
100g	250g	Confiture abricot aux épices de Noël (60% abricot) •NOUVEAUTÉ•
25cl	1L	Nectar d'abricot Bergeron (50% abricot minimum) •NOUVEAUTÉ• Maison GAUBERT, Spécialiste abricot de la Drôme depuis 4 générations. Plongez dans une explosion de saveurs avec le nectar d'abricot Bergeron Gobert, un délice fruité à déguster sans modération. Rafraîchissant et délicieusement sucré, ce nectar réveillera vos papilles et vous transportera dans un monde de douceur estivale. Découvrez le goût authentique de l'abricot Bergeron, récolté avec soin pour une expérience gustative incomparable. Rien de tel pour savourer pleinement chaque instant et vous régaler tout au long de la journée.
1	1	Calendrier perpétuel « chaton » en bois •NOUVEAUTÉ•

Carte de vœux – valisette festive

Possibilité présentation en sac coton/jute ou isotherme : +2€



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

à partir de 50 colis

33,00€ TTC **Simple**

33,90€ de 1 à 49 colis

à partir de 50 colis

39,00€ TTC **Couple**

39,90€ de 1 à 49 colis



Présentation couple

COFFRETS MODIFIABLES

Simple	Couple	
25cl	37,5cl	Apéritif « Citron vert » 12° NOUVEAUTÉ 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. Cet apéritif se déguste frais et pur, ou allongé avec des glaçons ou bien avec de l'eau gazeuse ou tonique, laissez libre cours à vos goûts et votre imagination !
50g	80g	Bloc de foie gras (France) verrine Le Bloc artisanal de foie gras français doux et onctueux
90g	90g	Délice d'Aubergines et olives noires - Recette sans conservateurs ni colorant NOUVEAUTÉ Une spécialité méditerranéenne gorgée de soleil ! Cuisinée à partir d'aubergines entières réduites en purée et agrémentées d'olives noires, cette préparation très délicate se déguste aussi bien chaude, en garniture de viande ou pour accommoder des pâtes de manière originale, que froide à l'apéritif sur une tranche de pain grillé. Elle peut aussi s'utiliser en fond de tarte.
90g	180g	Brandade de Nîmes - (32% morue) NOUVEAUTÉ
300g	600g	Sauté de dinde et ses petits légumes NOUVEAUTÉ Sans porc, sans colorant, sans conservateur. Le plat cuisiné à base de viande de dinde française et cuit avec pommes de terre, carottes et oignons comme à la maison Ou au choix : Merlu sauce citron Echaloates NOUVEAUTÉ
37,5cl	75cl	AOC Côtes du Rhône rouge « LA VINSOBRAISE » Drôme provençale Cépages : 80 % Grenache 20 % Syrah. Visuel : Couleur rouge cerise intense, vin brillant aux reflets légèrement violines. Olfactif : Belle intensité. Les fruits rouges prédominent avec des notes de fruits mûrs. Gustatif : L'attaque est franche. Bon équilibre et finesse. C'est un vin assez concentré, à consommer sur sa jeunesse.
90g	200g	Gâteau de Noël – Chocolat, orange, épices - Maison PELTIER, apiculteur depuis 1946. NOUVEAUTÉ Si vous cherchez un gâteau de Noël artisanal, vous êtes au bon endroit ! Nos gâteaux sont préparés avec soin et passion pour vous offrir une expérience gustative unique pendant les fêtes.
50g	100g	Ballotin truffes aromatisées écorces d'oranges confites NOUVEAUTÉ Chocolaterie MATHEZ, à votre service depuis 1934 !
100g	250g	Confiture abricot aux épices de Noël (60% abricot) NOUVEAUTÉ Maison GAUBERT, Spécialiste abricot de la Drôme depuis 4 générations. Découvrez la magie de la confiture d'abricot aux épices de Noël, un délice subtil où la douceur des abricots rencontre l'éclat des épices. Chaque cuillère éveille les papilles avec une fusion envoiante de cannelle, de clou de girofle, de gingembre et de muscade. Offrez-vous une escapade gustative exquise, parfaite pour égayer vos instants gourmands avec une touche de festivité.
1	1	Boîte à sucre + 100g financiers citron Boîte personnalisable avec photo à nous fournir (délais 6 à 8 semaines)

Carte de vœux – valisette festive

Possibilité présentation en sac
coton/jute ou isotherme : +2€



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 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

à partir de 50 colis

26,00€ TTC **Simple**

26,90€ de 1 à 49 colis

à partir de 50 colis

34,00€ TTC **Couple**

34,90€ de 1 à 49 colis



Présentation couple

COFFRETS MODIFIABLES

Simple	Couple	
60g	100g	Petits financiers citron/miel NOUVEAUTÉ Maison PELTIER, apiculteur depuis 1946. Nos petits financiers à base de miel sont fabriqués de façon artisanale avec des ingrédients Français (sucre, œuf, beurre, miel farine de blé ...). Ce sont des petites douceurs moelleuses idéales pour vos collations...
90g	200g	Gâteau de Noël – Chocolat, orange, épices - Maison PELTIER, apiculteur depuis 1946. NOUVEAUTÉ Si vous cherchez un gâteau de Noël artisanal, vous êtes au bon endroit ! Nos gâteaux sont préparés avec soin et passion pour vous offrir une expérience gustative unique pendant les fêtes.
100g	200g	Ballotin truffes aromatisées écorces d'oranges confites NOUVEAUTÉ Chocolaterie MATHEZ, à votre service depuis 1934 !
100g	250g	Confiture abricot aux épices de Noël (60% abricot) NOUVEAUTÉ Maison GAUBERT, Spécialiste abricot de la Drôme depuis 4 générations. Découvrez la magie de la confiture d'abricot aux épices de Noël, un délice subtil où la douceur des abricots rencontre l'éclat des épices. Chaque cuillère éveille les papilles avec une fusion enivrante de cannelle, de clou de girofle, de gingembre et de muscade. Offrez-vous une escapade gustative exquise, parfaite pour égayer vos instants gourmands avec une touche de festivité.
25cl	1L	Nectar d'abricot Bergeron (50% abricot minimum) NOUVEAUTÉ Maison GAUBERT, Spécialiste abricot de la Drôme depuis 4 générations. Plongez dans une explosion de saveurs avec le nectar d'abricot Bergeron Gobert, un délice fruité à déguster sans modération. Rafraîchissant et délicieusement sucré, ce nectar réveillera vos papilles et vous transportera dans un monde de douceur estivale. Découvrez le goût authentique de l'abricot Bergeron, récolté avec soin pour une expérience gustative incomparable. Rien de tel pour savourer pleinement chaque instant et vous régaler tout au long de la journée.
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 de Maquis « Les ruchers de la Fauville » - Gonfaron - Var NOUVEAUTÉ
220g	220g	Caramel à tartiner au miel - Gonfaron - Var NOUVEAUTÉ Gourmand et onctueux, ce caramel riche en miel est idéal à tartiner ou en dessert avec du fromage blanc. Sans sel et sans beurre, il est moins riche que la norme et se conserve de nombreux mois.
25cl	25cl	Sirop de châtaignes - Gonfaron - Var NOUVEAUTÉ Préparé par infusion de châtaignes et gousses de vanille, ce sirop n'utilise aucun arôme ajouté, colorant, conservateur... de la châtaigne, de la vanille, du sucre et c'est tout ! Son goût délicat de marrons glacés se marie parfaitement avec du vin blanc / pétillant pour un kir châtaigne et pour les plus raisonnables, avec de l'eau !
1	1	Calendrier perpétuel « chaton » en bois NOUVEAUTÉ

Carte de vœux – valisette festive

Possibilité présentation en sac coton/jute ou isotherme : +2€



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

à partir de 50 colis

38,00€ TTC

38,90€ de 1 à 49 colis



COFFRET MODIFIABLE

37,5cl	Apéritif « Citron vert » 12° NOUVEAUTÉ
80g	Sublime de foie gras à la truffe blanche (20% foie gras - sans porc, sans colorant, sans conservateur). Une spécialité artisanale unique avec la douceur et le fondant apporté par le foie gras.
180g	Brandade de Nîmes - (32% morue) NOUVEAUTÉ
120g	Tartinade légumes anciens NOUVEAUTÉ
90g	Délice d'Aubergines et olives noires - Recette sans conservateurs ni colorant. NOUVEAUTÉ
100g	Petits financiers citron/miel NOUVEAUTÉ
100g	Ballotin truffes aromatisées écorces d'oranges confites NOUVEAUTÉ Chocolaterie MATHEZ, à votre service depuis 1934 !
250g	Confiture abricot aux épices de Noël NOUVEAUTÉ
220g	Caramel à tartiner au miel - Gonfaron - Var NOUVEAUTÉ
25cl	Sirop de châtaignes - Gonfaron - Var NOUVEAUTÉ
75cl	AOP Ventoux rouge Bio Oncle ERNEST «Instant présent» Comme son nom l'indique, ce vin rouge particulièrement gourmand pourra être dégusté immédiatement et pourra être servi légèrement frais. Cépages : 70% Grenache, 10% Syrah, 10% Carignan, 10% Marselan Vinification : Ces quatre cépages ont été récoltés manuellement, vinifiés et élevés séparément. La vendange de grenache est foulée et éraflée. La macération est longue (environ 3 semaines) afin d'extraire un maximum de couleur et d'arômes. La vendange de Syrah est vinifiée en macération carbonique, c'est-à-dire en grappes entières, déposées dans une atmosphère saturée en gaz carbonique et maintenue à près de 30 degrés pendant 15 jours. Dégustation : Robe grenat, brillante. Ensemble très expressif sur la griotte du Comtat, poivre noir de Sichuan, violette. Bouche juteuse et gourmande. Accords mets et vin : Il peut être servi légèrement frais pour accompagner une planche de charcuterie du Ventoux accompagné de quelques fromages de chèvre frais.

Carte de vœux – valisette festive

Possibilité présentation en sac coton/jute ou isotherme : +2€



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 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



à partir de 50 colis

38,00€
TTC

38,90€ de 1 à 49 colis



COFFRET MODIFIABLE

1L	Nectar d'abricot Bergeron (50% abricot minimum) NOUVEAUTÉ Maison GAUBERT, Spécialiste abricot de la Drôme depuis 4 générations. Plongez dans une explosion de saveurs avec le nectar d'abricot Bergeron Gobert, un délice fruité à déguster sans modération. Rafraîchissant et délicieusement sucré, ce nectar réveillera vos papilles et vous transportera dans un monde de douceur estivale. Découvrez le goût authentique de l'abricot Bergeron, récolté avec soin pour une expérience gustative incomparable. Rien de tel pour savourer pleinement chaque instant et vous régaler tout au long de la journée.
120g	Tartinade légumes anciens NOUVEAUTÉ
90g	Délice d'Aubergines et olives noires - Recette sans conservateurs ni colorant. NOUVEAUTÉ
100g	Petits financiers citron/miel NOUVEAUTÉ
100g	Ballotin truffes aromatisées écorces d'oranges confites NOUVEAUTÉ Chocolaterie MATHEZ, à votre service depuis 1934 !
250g	Confiture abricot aux épices de Noël (60% abricot) NOUVEAUTÉ
220g	Caramel à tartiner au miel - Gonfaron - Var NOUVEAUTÉ
25cl	Sirop de châtaignes - Gonfaron - Var NOUVEAUTÉ
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 !
75cl	AOP Ventoux rouge Bio Oncle ERNEST «Instant présent» Comme son nom l'indique, ce vin rouge particulièrement gourmand pourra être dégusté immédiatement et pourra être servi légèrement frais. Cépages : 70% Grenache, 10% Syrah, 10% Carignan, 10% Marselan Vinification : Ces quatre cépages ont été récoltés manuellement, vinifiés et élevés séparément. La vendange de grenache est foulée et éraflée. La macération est longue (environ 3 semaines) afin d'extraire un maximum de couleur et d'arômes. La vendange de Syrah est vinifiée en macération carbonique, c'est-à-dire en grappes entières, déposées dans une atmosphère saturée en gaz carbonique et maintenue à près de 30 degrés pendant 15 jours. Dégustation : Robe grenat, brillante. Ensemble très expressif sur la griotte du Comtat, poivre noir de Sichuan, violette. Bouche juteuse et gourmande. Accords mets et vin : Il peut être servi légèrement frais pour accompagner une planche de charcuterie du Ventoux accompagné de quelques fromages de chèvre frais.
1	Calendrier perpétuel « chaton » en bois NOUVEAUTÉ

Carte de vœux – valisette festive

Possibilité présentation en sac
coton/jute ou isotherme : +2€



Plus d'infos sur www.gourmetsdeprovence.com

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

S.A.R.L «Génération 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

à partir de 50 colis

50,00€
TTC

52,00€ de 1 à 49 colis



COFFRET MODIFIABLE

37,5cl	Apéritif « Citron vert » 12° NOUVEAUTÉ
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.
180g	Brandade de Nîmes - (32% morue) NOUVEAUTÉ
120g	Tartinade légumes anciens NOUVEAUTÉ
90g	Délice d'Aubergines et olives noires - Recette sans conservateurs ni colorant. NOUVEAUTÉ
100g	Petits financiers citron/miel NOUVEAUTÉ
200g	Biscuits sablés aux pépites de chocolat NOUVEAUTÉ Délicieux cookies gourmands au chocolat avec ses éclats de noisettes pour agrémenter la saveur. Ils sont fabriqués de façon artisanale avec des ingrédients Français.
100g	Ballotin truffes aromatisées écorces d'oranges confites NOUVEAUTÉ Chocolaterie MATHEZ, à votre service depuis 1934 !
250g	Confiture abricot aux épices de Noël (60% abricot) NOUVEAUTÉ
220g	Caramel à tartiner au miel - Gonfaron - Var NOUVEAUTÉ
25cl	Sirup de châtaignes - Gonfaron - Var NOUVEAUTÉ
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 !
75cl	AOP Ventoux rouge Bio Oncle ERNEST «Instant présent»
1	Calendrier perpétuel « chaton » en bois NOUVEAUTÉ

Carte de vœux – valisette festive

Possibilité présentation en sac
coton/jute ou isotherme : +2€



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

à partir de 50 colis

90,00€
TTC

94,50€ de 1 à 49 colis

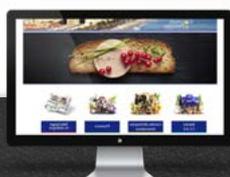


COFFRET MODIFIABLE

75cl	Champagne « Privilège » Cheurlin-Noellat
180g	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	Tartinade légumes anciens (NOUVEAUTÉ)
90g	Délice d'Aubergines et olives noires - Recette sans conservateurs ni colorant. (NOUVEAUTÉ)
90g	Crème de Parmesan à la truffe noire (NOUVEAUTÉ) Un produit d'épicerie fine très innovant à base de parmesan et de truffe noire melanosporum délicieux aussi bien à tartiner sur un toast en apéritif qu'à mélanger avec des pâtes pour donner du goût.
770g	Confit de canard (Sud Ouest) 2 cuisses
100g	Petits financiers citron/miel (NOUVEAUTÉ)
40g	Cookies chocolat/fleur de sel (NOUVEAUTÉ) Nos cookies au chocolat sont rehaussés d'une pointe de fleur de sel. Ils sont idéals pour vous régaler et seront parfait pour vos petits creux.
200g	Ballotin truffes aromatisées écorces d'oranges confites (NOUVEAUTÉ) Chocolaterie MATHEZ, à votre service depuis 1934 !
250g	Confiture abricot aux épices de Noël (60% abricot) (NOUVEAUTÉ)
220g	Caramel à tartiner au miel - Gonfaron - Var (NOUVEAUTÉ)
25cl	Sirop de châtaignes - Gonfaron - Var (NOUVEAUTÉ)
220g	Crème de marron artisanale - Collobrières 83
250g	Miel de Maquis «Les ruchers de la Fauville» - Gonfaron -Var
75cl	AOP Ventoux rouge - Oncle ERNEST «Instant présent»
1	Calendrier perpétuel «chaton» en bois (NOUVEAUTÉ)

Carte de vœux – valisette festive

Possibilité présentation en sac
coton/jute ou isotherme : +2€



Plus d'infos sur www.gourmetsdeprovence.com

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

S.A.R.L «Généralisations Verso» - 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 - jlverso@gourmetsdeprovence.com

à partir de 50 colis

50,00€
TTC

52,00€ de 1 à 49 colis



COFFRET MODIFIABLE

180g	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	Tartinade légumes anciens NOUVEAUTÉ
75cl	Champagne «Brut privilège» Cheurlin-Noellat Le meilleur de chez Cheurlin- Noellat.
25cl	Sirop de châtaignes - Gonfaron - Var NOUVEAUTÉ
200g	Ballotin truffes aromatisées écorces d'oranges confites NOUVEAUTÉ Chocolaterie MATHEZ, à votre service depuis 1934 !

Carte de vœux – valisette festive

Possibilité présentation en sac coton/jute ou isotherme : +2€



RABASSO

(tarif au 01 04 2024 sous réserve d'augmentation conjoncturelle)

à partir de 50 colis

50,00€
TTC

52,00€ de 1 à 49 colis



COFFRET MODIFIABLE

125g	Chips à la truffe - Maison PLANTIN (l'art de la truffe depuis 1930) Invitez la truffe à chacun de vos apéritifs avec ces délicieuses chips de pomme de terre, cuites au chaudron. Elles vous feront craquer à tous les coups !
200g+20ml	Coffret Polenta aux cèpes et à la truffe d'été Prêt à l'emploi accompagné de son huile d'olive vierge à la truffe blanche.
100ml	Préparation culinaire à base d'huile d'olive extra vierge saveur truffe noire - Maison PLANTIN (l'art de la truffe depuis 1930) Quelques gouttes suffisent à parfumer délicieusement, les purées de pommes de terre, les pâtes, les risottos, les salades...
90g	Moulin en verre Sel du vigneron à la truffe d'été 2%
90g	Noix de cajou salée à la truffe d'été 1,2 % - Maison PLANTIN (l'art de la truffe depuis 1930) Découvrez ces délicieuses noix de cajou salées à la truffe d'été, intenses et croquantes à souhait...
75cl	AOP Ventoux rouge Bio Oncle ERNEST «Instant présent»

Carte de vœux – valisette festive

Possibilité présentation en sac coton/jute ou isotherme : +2€

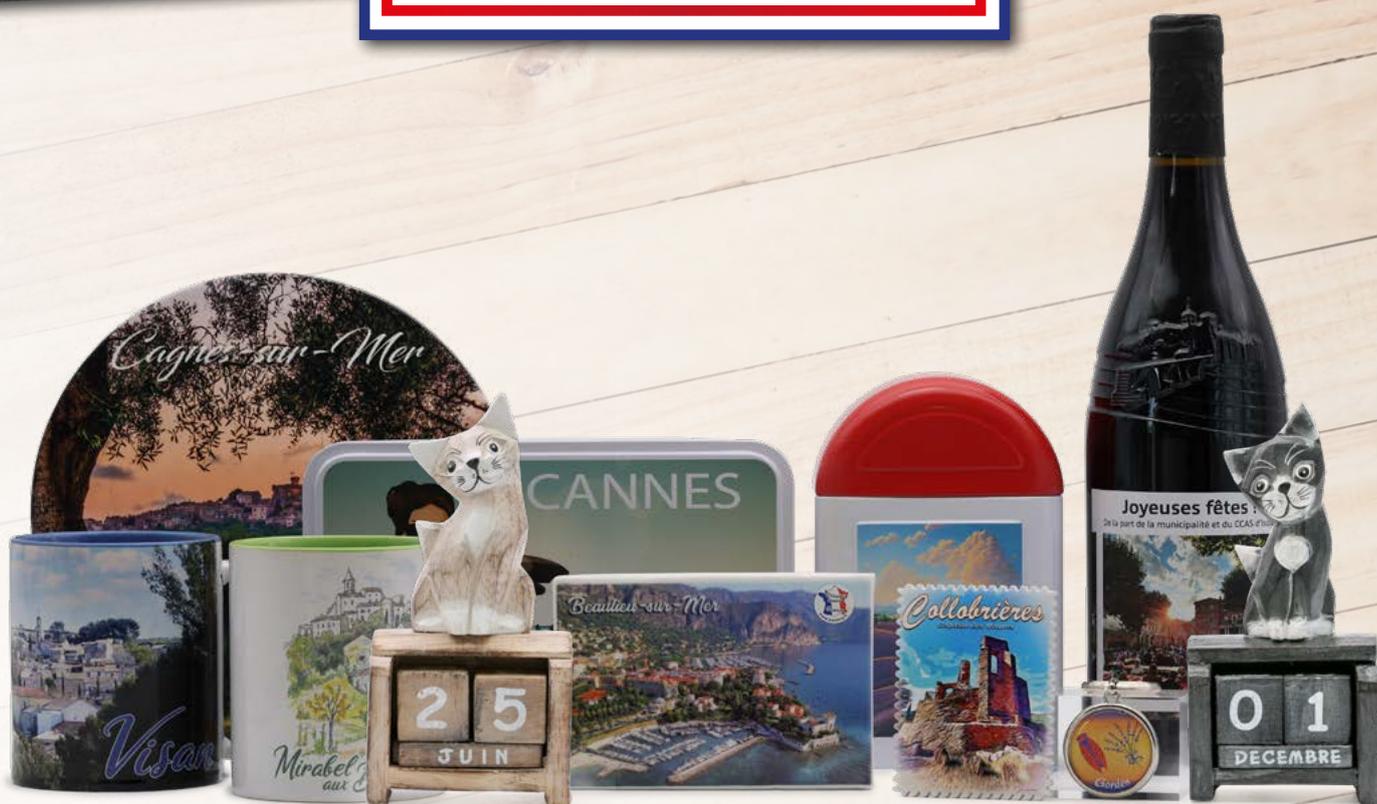


Plus d'infos sur www.gourmetsdeprovence.com

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

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

À votre écoute depuis plus de 15 ans



OBJETS DECO – CADEAUX (STOCKS LIMITÉS - PHOTOS VOIR SITE)

	Prix ttc
Sachets tissu Provençal Fleurs de Lavande et Lavandin	1,00€
Calendrier perpétuel « Chaton » 15 cm	4,00€
Porte-savon avec savon (divers parfums)	5,00€
Coffret boules de Pétanque en chocolat	10,00€
Objets personnalisables à inclure dans vos colis.	
MUG, fond blanc mat ou brillant (minimum 72 pièces)	7,50€/pièce
Dessous de plat rond - diamètre 20cm (minimum 72 pièces)	7,50€/pièce
Magnet (minimum 108 pièces)	4,00€/pièce
Porte éponge (avec éponge, minimum 36 pièces)	8,50€/pièce
Côtes du Rhône - village rouge Nyons 2021 (étiquette personnalisée - minimum 60 pièces)	6,50€/pièce
Boîte à sucre + mini financier 100g (minimum 48 pièces)	8,50€/pièce

Attention délais de fabrication 6 à 8 semaines - Commande impérative avant le 7 Octobre.



Plus d'infos sur www.gourmetsdeprovence.com

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

S.A.R.L «Généralions 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