

— ÉTÉ 2026

C.E Été

La sélection estivale, fraîche et conviviale,
pour vos comités d'entreprise.



dès 50 colis

— COFFRET UNIQUE

20,00€
TTC

21,90€ de 1 à 49 colis

Un panier idéal pour les comités d'entreprise, composé de produits fins du terroir provençal et méditerranéen pour des célébrations festives. Comme tous nos paniers, il est conditionné avec soin par un ESAT, alliant qualité artisanale et engagement solidaire.

Composition **modifiable** en plus ou en moins à convenance, nous contacter.

Bulles du verger (Pétillant d'abricot sans alcool)

2 x 33cl
OU 75cl

Un jus artisanal sans alcool, aux bulles fines et aux arômes intenses d'abricot mûr. Frais et élégant, sans conservateur ni colorant.

OU Rosé «Chemin faisant» 75cl

un rosé frais et convivial, aux notes fruitées et délicates. Idéal à l'apéritif ou pour accompagner une cuisine estivale.

Tapenade noire

90g

La Cuisine Provençale revisite l'incontournable tapenade provençale à partir d'olives noires sélectionnées, d'anchois, de câpres et d'huile d'olive. Sa texture lisse et son goût intense et légèrement salé en font la parfaite compagne des apéritifs méditerranéens. À tartiner sur des tranches de baguette ou à utiliser comme condiment.

Caviar d'aubergine

90g

Caviar d'aubergine artisanal Lou Gascoun. Tartinable provençal aux notes douces, parfait à l'apéritif sur toasts ou crudités.

Tartinade de courgette

90g

Tartinade de courgette, recette légère et provençale. Parfaite à l'apéritif sur toasts grillés.

Terrine de saumon aux amandes

90g

Terrine de saumon aux amandes. Une très belle terrine de poisson, couleur rosée et dorée, mariage subtil entre saumon et amande.

Gressins Artisanaux

30g

Gressins artisanaux, idéaux pour accompagner les tartinables et caviars de légumes.

Pâtes de Fruits – Bouchées aux Fruits

60g

Bouchées aux fruits, plus légères qu'une pâte de fruit, raviront les papilles des petits et grands gourmands.

Navettes à la fleurs d'oranger

90g

Navettes provençales aux fleurs d'oranger. Biscuits traditionnels du Sud, à savourer avec un thé ou un café.

Sac isotherme

Ce sac isotherme permet de transporter et conserver les produits dans les meilleures conditions thermiques. Conçu pour maintenir la température jusqu'à 4 heures, il est réutilisable et pratique.

— SÉLECTION SOLIDAIRE

E.S.A.T

Une sélection solidaire, intégralement
préparée par nos partenaires ESAT.



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

dès 50 colis

— COFFRET UNIQUE

15,00€^{TTC}

16,90€ de 1 à 49 colis

Ce panier est spécialement conçu pour les ESAT (Établissements et Services d'Aide par le Travail) en tant que clientèle. Comme l'ensemble de la gamme Gourmets de Provence, il est conditionné par un ESAT partenaire. Un geste doublement solidaire, qui associe des produits artisanaux de qualité à un engagement fort pour l'inclusion.

Composition modifiable en plus ou en moins à convenance, nous contacter.

Sablés à l'orange

90g

La Biscuiterie d'Azur élabore ces sablés à l'orange avec du beurre fin, de la farine et des zestes d'orange fraîche pour une bouchée croustillante et parfumée. Leur texture fondante et leurs arômes d'agrumes en font un biscuit fin et distingué, idéal à l'heure du thé ou du café.

Confiture abricot et Lavande

100g

La famille Gobert, producteurs directs d'abricots Bergeron de la Drôme, associe leurs fruits récoltés à maturité avec la lavande de Haute-Provence pour cette confiture originale aux arômes floraux et fruités. La touche de lavande apporte une note poétique et méridionale. Idéale sur un pain toasté avec du fromage frais ou comme accompagnement d'une glace à la vanille.

Sapin blanc assortiment chocolat noir et lait

50g

La Chocolaterie Guinguet présente ce sapin décoratif festif garni d'un assortiment de chocolats fins noirs et au lait. La Chocolaterie Guinguet signe ici un objet gourmand autant que décoratif.

Pétillant d'abricot sans alcool

33cl

Ce jus pétillant d'abricot artisanal, sans alcool, est élaboré à partir d'abricots Bergeron de la Drôme récoltés directement par la famille Gobert, producteurs d'abricots depuis plusieurs générations. Sa robe orangée, ses bulles fines et son nez intense de fruit mûr en font une alternative festive et élégante. En bouche, la saveur généreuse de l'abricot s'équilibre d'une belle fraîcheur. Sans conservateur, sans colorant.

Bouchées aux fruits - Les agrumes en fête

60g

Plus légères qu'une pâte de fruit, elles raviront les papilles des petits et grands gourmands. Nos bouchées fruitées sont fabriquées avec du bon jus de fruits. Leur bon goût de fruits est inégalable. Elles peuvent être grignotées en cas de petite faim, ou dévorées lors d'un goûter d'anniversaire par exemple !

Carte de vœux + valisette festive

Carte de vœux avec texte de vœux personnalisable sur demande + valisette festive de présentation.

— DÉCOUVREZ LA PROVENCE

LOU PITCHOUN

Le format découverte : six saveurs essentielles
pour une première rencontre avec la Provence gourmande.



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

dès 50 colis

— COFFRET UNIQUE

16,90€ TTC

17,90€ de 1 à 49 colis

dès 50 colis

— COFFRET UNIQUE

20,90€ TTC

21,90€ de 1 à 49 colis

Composition modifiable en plus ou en moins à convenance, nous contacter.

SIMPLE COUPLE

Médailillon au foie de canard et champignons noirs

90g

130g

Les Conserveries Espinet, maître artisan du Périgord, élaborent ce médaillon délicat associant magret de canard et 20% de foie gras de canard. Sa texture fondante et son goût raffiné en font une entrée festive idéale, à déguster frais avec un confit d'oignons ou en toast sur pain grillé. Sans conservateur, sans colorant ajouté.

Caviar d'aubergine

90g

90g

Caviar d'aubergine artisanal Lou Gascoun. Tartinable provençal aux notes douces, parfait à l'apéritif sur toasts ou crudités.

Volailles sauce magret fumé et fondue de poireaux

300g

600g

Volailles françaises mijotées en sauce au magret fumé et fondue de poireaux. Fabrication artisanale, sans alcool, sans conservateur.

AOC Côtes du Rhône rouge « Chemin Faisant »

37,5cl

50cl

La Cave La Vinsobraise, coopérative emblématique de Vinsobres (Drôme), propose ce Côtes du Rhône rouge issu des cépages Grenache et Syrah. Robe rubis aux reflets violets, arômes de fruits rouges mûrs, d'épices douces et de garrigue. En bouche, l'attaque est franche, les tanins sont soyeux et la finale longue et persistante. À servir à 16-18°C avec des viandes grillées, des fromages ou des charcuteries du Sud-Ouest.

Sablés à l'orange

90g

220g

Sablés artisanaux à l'orange. Fabrication française, parfait à l'heure du goûter ou avec un café.

Sapin blanc assortiment chocolat noir et lait

50g

100g

Assortiment festif de chocolats noir et lait en forme de sapin blanc. Une touche gourmande pour clore le repas.

Carte de vœux + valisette festive

Carte de vœux avec texte de vœux personnalisable sur demande + valisette festive de présentation.

— DÉCOUVREZ LA PROVENCE

LOU GOUSTADO

L'essentiel d'une table provençale,
en huit produits choisis avec soin.



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

dès 50 colis

— COFFRET UNIQUE

20,00€ TTC

21,90€ de 1 à 49 colis

dès 50 colis

— COFFRET UNIQUE

25,00€ TTC

26,90€ de 1 à 49 colis

Composition modifiable en plus ou en moins à convenance, nous contacter.

SIMPLE

COUPLE

90g

130g

Médailillon de Magret 20% Foie Gras de Canard

Un médailillon de magret de canard au foie gras (20 %), à la texture fondante et au goût raffiné. Idéal en entrée festive, sur toast ou avec un confit d'oignons.

90g

90g

Caviar d'aubergine

Caviar d'aubergine artisanal Lou Gascoun. Tartinable provençal aux notes douces, parfait à l'apéritif sur toasts ou crudités.

300g

600g

Volailles sauce magret fumé et fondue de poireaux

Lou Gascoun – la Table d'Antan – revisite la volaille avec cette préparation généreuse, associant des morceaux fondants de volaille à une sauce crémeuse au magret fumé et une fondue de poireaux confits. Un plat complet aux arômes riches, qui se réchauffe facilement. Idéal accompagné d'une écrasée de pommes de terre ou de riz.

37,5cl

50cl

AOC Côtes du Rhône rouge « Chemin Faisant »

Un Côtes du Rhône rouge (Grenache, Syrah) à la robe rubis, aux arômes de fruits rouges et d'épices. Bouche souple, tanins soyeux et belle longueur. Idéal avec viandes grillées, fromages ou charcuteries.

60g

160g

Pâtes de Fruits – Bouchées aux Fruits

Des pâtes de fruits artisanales, à la texture ferme et fondante, réalisées à partir de pulpes de fruits sélectionnés. Sans chocolat ni conservateur, elles offrent une saveur intense (framboise, cassis, abricot, agrumes), idéale pour accompagner un thé ou un café.

90g

220g

Sablés à l'orange

Sablés artisanaux à l'orange. Fabrication française, parfait à l'heure du goûter ou avec un café.

50g

100g

Sapin blanc assortiment chocolat noir et lait

Assortiment festif de chocolats noir et lait en forme de sapin blanc. Une touche gourmande pour clore le repas.

Savon + Sachet de Lavande – Coton Blanc

Coton Blanc, artisan provençal, propose ce duo savon-sachet de lavande pour parfumer le linge et embaumer les intérieurs. Le savon, élaboré à l'huile d'olive et aux extraits de lavande de Haute-Provence, est doux pour la peau. Le sachet de lavande, confectionné en lin naturel, répand ses effluves doucement floraux dans les armoires.

Carte de vœux + valisette festive

Carte de vœux avec texte de vœux personnalisable sur demande + valisette festive de présentation.

— TABLE FESTIVE

BAIETA

L'invitation à un repas complet, du sureau pétillant au sapin chocolaté.



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

dès 50 colis

— COFFRET UNIQUE

25,00€^{TTC}

26,90€ de 1 à 49 colis

dès 50 colis

— COFFRET UNIQUE

31,00€^{TTC}

32,90€ de 1 à 49 colis

Composition modifiable en plus ou en moins à convenance, nous contacter.

SIMPLE COUPLE

25cl

37,5cl

Apéritif au Sureau 12°

Un apéritif artisanal à la fleur de sureau, élaboré à base de vin blanc. Frais et floral, avec une belle légèreté en bouche. À savourer bien frais, nature, avec des glaçons ou allongé d'eau pétillante. Sans arômes artificiels ni conservateurs.

90g

130g

Médaille au foie de canard et champignons noirs

Médaille au foie de canard et champignons noirs (20% Foie Gras). Sans porc, sans alcool, sans colorant, sans conservateur.

90g

180g

Brandade de Morue de Nîmes

Une brandade traditionnelle sans pomme de terre, à base de cabillaud, huile d'olive et lait. Texture crémeuse, saveurs délicates de morue et d'ail. À déguster chaud ou sur des croûtons, sans colorant ni conservateur.

90g

90g

Caviar d'aubergine

Caviar d'aubergine artisanal Lou Gascoun. Tartinable provençal aux notes douces, parfait à l'apéritif sur toasts ou crudités.

300g

600g

Volailles sauce magret fumé et fondue de poireaux

Une préparation gourmande de volaille fondante, associée à une sauce crémeuse au magret fumé et des poireaux confits. Un plat riche et savoureux, facile à réchauffer, idéal avec riz ou pommes de terre.

37,5cl

75cl

AOC Côtes du Rhône rouge « Chemin Faisant »

Un Côtes du Rhône rouge (Grenache, Syrah) à la robe rubis, aux arômes de fruits rouges et d'épices. Bouche souple, tanins soyeux et belle longueur. Idéal avec viandes grillées, fromages ou charcuteries.

100g

210g

Confiture d'Abricot et Lavande

Une confiture d'abricot Bergeron délicatement parfumée à la lavande. Un équilibre floral et fruité, idéal sur du pain avec fromage frais ou en accompagnement d'un dessert.

90g

220g

Sablés à l'orange

Sablés artisanaux à l'orange. Fabrication française, parfait à l'heure du goûter ou avec un café.

50g

100g

Sapin blanc assortiment chocolat noir et lait

Assortiment festif de chocolats noir et lait en forme de sapin blanc. Une touche gourmande pour clore le repas.

Savon + Sachet de Lavande – Coton Blanc

Un duo artisanal composé d'un savon à l'huile d'olive et lavande, doux pour la peau, et d'un sachet en lin parfumé. Idéal pour le linge et pour diffuser une agréable senteur provençale.

Carte de vœux + valisette festive

Carte de vœux avec texte de vœux personnalisable sur demande + valisette festive de présentation.

Producteurs français

Préparé en ESAT

Plus d'infos sur www.gourmetsdeprovence.com

Présentation en sac coton/jute ou isotherme : +2,50€

MARINE DU SUD

ROUSTIDA

Saveurs marines et terre du Sud, autour d'une vraie soupe de poisson sétoise.



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

dès 50 colis

— COFFRET UNIQUE

24,50€^{TTC}

25,90€ de 1 à 49 colis

dès 50 colis

— COFFRET UNIQUE

28,00€^{TTC}

29,90€ de 1 à 49 colis

Composition modifiable en plus ou en moins à convenance, nous contacter.

SIMPLE

COUPLE

| | | |
|------|--------|---|
| 90g | 90g | Déllice de Tomates Séchées Un tartinable de tomates séchées aux saveurs intenses du Sud, mêlant tomate confite, herbes et huile d'olive. Gourmand et raffiné, idéal sur toasts ou en cuisine. |
| 90g | 90g | Caviar d'aubergine Caviar d'aubergine artisanal Lou Gascoun. Tartinable provençal aux notes douces, parfait à l'apéritif sur toasts ou crudités. |
| 780g | 780g | Soupe de Poisson à la Sétoise Une soupe de poisson traditionnelle de Méditerranée, riche en saveurs marines et relevée de safran. Texture veloutée, idéale avec croûtons, fromage râpé et rouille. |
| 90g | 90g | Rouille Sétoise Une rouille sétoise artisanale, crémeuse et relevée, à base de safran, ail et huile d'olive. Parfaite sur des croûtons pour accompagner une soupe de poisson. |
| 40g | 80g | Toastinade de Champignons aux Cèpes Persillés Une toastinade aux cèpes aux arômes boisés et intenses, relevée de persil et d'huile d'olive. Sans porc ni alcool, idéale sur pain grillé ou avec une viande rouge. |
| 90g | 220g | Sablés à l'orange Sablés artisanaux à l'orange. Fabrication française, parfait à l'heure du goûter ou avec un café. |
| 100g | 210g | Confiture d'Abricot et Lavande Une confiture d'abricot Bergeron subtilement parfumée à la lavande, offrant un bel équilibre entre notes fruitées et florales. Idéale sur du pain, avec du fromage frais ou en dessert. |
| 33cl | 2x33cl | Pétillant d'Abricot sans Alcool Un jus pétillant d'abricot Bergeron, sans alcool, aux bulles fines et aux arômes intenses de fruit mûr. Frais et élégant, idéal pour une alternative festive. Sans conservateur ni colorant. |
| 50g | 100g | Sapin blanc assortiment chocolat noir et lait Assortiment festif de chocolats noir et lait en forme de sapin blanc. Une touche gourmande pour clore le repas. |
| | | Savon + Sachet de Lavande – Coton Blanc Un duo artisanal composé d'un savon à l'huile d'olive et lavande, doux pour la peau, et d'un sachet en lin parfumé. Idéal pour le linge et pour diffuser une agréable senteur provençale. |

Carte de vœux + valisette festive

Producteurs français

Préparé en ESAT

Plus d'infos sur www.gourmetsdeprovence.com

Présentation en sac coton/jute ou isotherme : +2,50€

— LE GRAND PANIER GOURMETS

OUSTAOU

Un panier premium réunissant apéritif, foie gras, spécialités du terroir, grand vin et douceurs provençales.
Boîte métal personnalisable aux couleurs de votre entreprise (délai 8 semaines).

Personnalisable aux couleurs de votre entreprise
- ou de votre collectivité -



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

dès 50 colis

— COFFRET UNIQUE

33,00€ TTC

34,90€ de 1 à 49 colis

dès 50 colis

— COFFRET UNIQUE

39,00€ TTC

41,90€ de 1 à 49 colis

Composition modifiable en plus ou en moins à convenance, nous contacter.

SIMPLE COUPLE

| | | |
|--------|--------|--|
| 25cl | 37,5cl | Apéritif au Sureau 12° Un apéritif artisanal à la fleur de sureau, élaboré à base de vin blanc. Frais et floral, avec une belle légèreté en bouche. À savourer bien frais, nature, avec des glaçons ou allongé d'eau pétillante. Sans arômes artificiels ni conservateurs. |
| 50g | 80g | Bloc de Foie Gras de Canard France Un bloc de foie gras de canard français, à la texture lisse et au goût authentique. |
| 90g | 180g | Brandade de Morue de Nîmes Une brandade traditionnelle de cabillaud, sans pomme de terre, à la texture crémeuse et aux saveurs délicates d'ail et de morue. À déguster chaud ou sur des croûtons, sans colorant ni conservateur. |
| 90g | 90g | Délice de Tomates Séchées Un tartinable de tomates séchées aux saveurs intenses, mêlant tomate confite, herbes et huile d'olive. |
| 300g | 600g | Volailles Sauce Magret Fumé et Fondue de Poireaux Une préparation gourmande de volaille fondante, accompagnée d'une sauce crémeuse au magret fumé et de poireaux confits. |
| 37,5cl | 75cl | AOC Côtes du Rhône Rouge « Chemin Faisant » Un Côtes du Rhône rouge (Grenache, Syrah) aux arômes de fruits rouges et d'épices, avec des tanins soyeux et une belle longueur. Idéal avec viandes grillées, fromages ou charcuteries. |
| 90g | 220g | Sablés à l'Orange Des sablés à l'orange au beurre fin, à la texture fondante et croustillante. Délicatement parfumés aux zestes d'agrumes, parfaits pour accompagner un thé ou un café. |
| 50g | 100g | Sapin blanc assortiment chocolat noir et lait Assortiment festif de chocolats noir et lait en forme de sapin blanc. Une touche gourmande pour clore le repas. |
| 100g | 210g | Confiture d'Abricot et Lavande Une confiture d'abricot Bergeron subtilement parfumée à la lavande, offrant un bel équilibre entre notes fruitées et florales. Idéale sur pain, avec fromage frais ou en dessert. |
| | | Boîte à Sucre en Métal + Navette Bio Délai de production : 8 semaines – Minimum 20 pièces Une boîte à sucre en métal artisanale et personnalisable, accompagnée d'une navette bio à la fleur d'oranger. Un objet décoratif et gourmand, symbole de tradition provençale. |

Carte de vœux + valisette festive

Producteurs français

Préparé en ESAT

Plus d'infos sur www.gourmetsdeprovence.com

Présentation en sac coton/jute ou isotherme : +2,50€

— LE PANIER 100% VÉGÉTAL

VÉGÉTARIAN

Une sélection 100% végétarienne,
du pétillant d'abricot au vin BIO du Vivarais.



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

dès 50 colis

— COFFRET UNIQUE

36,00€ TTC

37,90€ de 1 à 49 colis

Une sélection de produits entièrement végétariens, célébrant les saveurs de la Provence et du Midi sans viande ni poisson.

Composition **modifiable** en plus ou en moins à convenance, nous contacter.

33cl

Bulles du verger (Pétillant d'abricot sans alcool)

Un jus pétillant d'abricot Bergeron, aux bulles fines et aux arômes intenses de fruit mûr. Sans conservateur ni colorant.

90g

Délice de Tomates Séchées

Un tartinable de tomates séchées aux saveurs intenses du Sud, mêlant tomate confite, herbes et huile d'olive.

90g

Caviar d'aubergine

Caviar d'aubergine artisanal Lou Gascoun. Tartinable provençal aux notes douces, parfait à l'apéritif sur toasts ou crudités.

120g

Gâteaux Moelleux Amande Vanille

Des gâteaux moelleux à la pâte d'amande et à la vanille, à la texture fondante et aux saveurs douces et réconfortantes. Idéals avec un café ou un thé.

50g

Sapin blanc assortiment chocolat noir et lait

Assortiment festif de chocolats noir et lait en forme de sapin blanc. Une touche gourmande pour clore le repas.

220g

Caramel à Tartiner au Miel et Chocolat

Un caramel à tartiner alliant miel du Var et chocolat noir, à la texture soyeuse et aux saveurs riches et légèrement caramélisées. Idéal sur tartines, crêpes ou en dessert.

210g

Confiture d'Abricot et Lavande

Une confiture d'abricot Bergeron subtilement parfumée à la lavande, offrant un bel équilibre entre notes fruitées et florales.

250g

Miel de Maquis Sombre d'Été

Un miel de maquis du Var, aux arômes intenses de chêne vert, bruyère et herbes sauvages. Onctueux et de caractère, idéal sur fromage ou à la cuillère.

220g

Crème de Marron Artisanale

Une crème de marron artisanale, onctueuse et parfumée, élaborée à partir de marrons de Collobrières. Idéale sur crêpes, gaufres, glaces ou tartines. Sans arôme artificiel.

75cl

AOC Côtes du Vivarais BIO « Les 7 Pierres »

Un Côtes du Vivarais bio, léger et fruité, aux notes de fruits rouges et de violette. Souple et frais, idéal avec grillades ou charcuteries.

Savon + Sachet de Lavande – Coton Blanc

Un duo artisanal composé d'un savon à l'huile d'olive et lavande, doux pour la peau, et d'un sachet en lin parfumé. Idéal pour le linge et pour diffuser une agréable senteur provençale.

Carte de vœux + valisette festive

Producteurs français

Préparé en ESAT

Plus d'infos sur www.gourmetsdeprovence.com

Présentation en sac coton/jute ou isotherme : +2,50€

— DOUCEUR SUCRÉE

LIPETUN

Le coffret 100% sucré : biscuits, miel, caramel et bouchées fruitées pour les gourmands.



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

dès 50 colis

— COFFRET UNIQUE

26,00€ TTC

27,90€ de 1 à 49 colis

dès 50 colis

— COFFRET UNIQUE

33,00€ TTC

34,90€ de 1 à 49 colis

Composition modifiable en plus ou en moins à convenance, nous contacter.

SIMPLE COUPLE

| | | |
|------|--------|---|
| 90g | 90g | Biscuits Fourrés Abricot ou Citron Ces biscuits fourrés artisanaux se déclinent en version abricot ou citron pour des saveurs fruitées et gourmandes. Leur enveloppe sablée croustillante et leur cœur fondant et parfumé en font une douceur idéale à l'heure du thé ou du goûter. |
| 90g | 220g | Sablés à l'Orange Déliatement parfumés aux zestes d'agrumes, parfaits pour accompagner un thé ou un café. |
| 60g | 160g | Pâtes de Fruits – Bouchées aux Fruits Des pâtes de fruits artisanales, à la texture ferme et fondante, offrant une intensité pure de fruit. Sans chocolat ni conservateur, idéales avec un thé ou un café. |
| 100g | 210g | Confiture d'Abricot et Lavande Une confiture d'abricot Bergeron subtilement parfumée à la lavande, offrant un bel équilibre entre notes fruitées et florales. |
| 33cl | 2x33cl | Bulles du verger (Pétillant d'abricot sans alcool) Un jus pétillant d'abricot Bergeron, aux bulles fines et aux arômes intenses de fruit mûr. Sans conservateur ni colorant. |
| 50g | 100g | Sapin blanc assortiment chocolat noir et lait Assortiment festif de chocolats noir et lait en forme de sapin blanc. Une touche gourmande pour clore le repas. |
| 250g | 250g | Miel de Maquis Sombre d'Été Un miel de maquis du Var, aux arômes intenses de chêne vert, bruyère et herbes sauvages. Onctueux et de caractère, idéal sur fromage ou à la cuillère. |
| 220g | 220g | Crème de Marron Artisanale Une crème de marron artisanale, onctueuse et parfumée, élaborée à partir de marrons de Collobrières. Idéale sur crêpes, gaufres, glaces ou tartines. Sans arôme artificiel. |
| 25cl | 25cl | Sirop Artisanal de Pêche Un sirop de pêche artisanal aux arômes doux et veloutés. Rafraîchissant avec de l'eau pétillante, il s'apprécie aussi en dessert ou en pâtisserie. Sans conservateur ni colorant. |
| | | Savon + Sachet de Lavande – Coton Blanc Un duo artisanal composé d'un savon à l'huile d'olive et lavande, doux pour la peau, et d'un sachet en lin parfumé. Idéal pour le linge et pour diffuser une agréable senteur provençale. |

Carte de vœux + valisette festive

Producteurs français

Préparé en ESAT

Plus d'infos sur www.gourmetsdeprovence.com

— PRESTIGE

DELECADOURA

Une collection raffinée, treize saveurs accordées
autour du foie gras et des trésors de Provence.



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

dès 50 colis

— COFFRET UNIQUE

39,00€ TTC

41,90€ de 1 à 49 colis

Un grand panier qui réunit les fleurons du terroir provençal et du Sud-Ouest : apéritif artisanal, foie gras, brandade et le grand vin VINSIO de Nyons.

Composition modifiable en plus ou en moins à convenance, nous contacter.

- | | |
|--------|--|
| 33,5cl | Apéritif au Sureau 12° Un apéritif artisanal à la fleur de sureau, élaboré à base de vin blanc. Frais et floral, avec une belle légèreté en bouche. À savourer bien frais, nature, avec des glaçons ou allongé d'eau pétillante. Sans arômes artificiels ni conservateurs. |
| 130g | Médailillon de Magret 20% Foie Gras de Canard |
| 180g | Brandade de Morue de Nîmes |
| 90g | Délice de Tomates Séchées |
| 190g | Effiloché de Canard à la Basquaise Un effiloché de canard à la basquaise, fondant et parfumé aux notes de poivrons, tomates et piment d'Espelette. Savoureux et généreux, idéal avec pâtes, riz ou polenta. |
| 160g | Pâtes de Fruits – Bouchées aux Fruits |
| 50g | Sapin blanc assortiment chocolat noir et lait |
| 210g | Confiture d'Abricot et Lavande Une confiture d'abricot Bergeron délicatement parfumée à la lavande, offrant un bel équilibre entre notes fruitées et florales. Idéale sur pain, avec fromage frais ou en dessert. |
| 220g | Caramel à Tartiner au Miel et Chocolat Un caramel à tartiner mêlant miel du Var et chocolat noir, à la texture soyeuse et aux saveurs riches et légèrement caramélisées. Idéal sur tartines, crêpes ou en dessert. |
| 90g | Sablés à l'Orange |
| 250g | Miel de Maquis Sombre d'Été Un miel de maquis du Var, aux arômes intenses de chêne vert, bruyère et herbes sauvages. Onctueux et de caractère, idéal sur fromage ou à la cuillère. |
| 75cl | VINSIO « Vent d'Ici » Nyons Un Côtes du Rhône Village AOC Nyons, riche et généreux, aux arômes de fruits noirs et d'épices. Bouche ronde, tanins veloutés, idéal avec agneau ou fromage de chèvre. |
| | Torchon Lisse Provençal Des torchons provençaux en coton naturel, aux motifs typiques du Midi. À la fois pratiques et décoratifs, ils apportent une touche authentique en cuisine ou en cadeau. |

Carte de vœux + valisette festive

Producteurs français

Préparé en ESAT

Plus d'infos sur www.gourmetsdeprovence.com

Présentation en sac coton/jute ou isotherme : +2,50€

— GRANDE TABLÉE

TAULEJADO

La grande tablée provençale : foie gras IGP, brandade, macarons BIO et vin du Vivarais.



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

dès 50 colis

— COFFRET UNIQUE

50,00€ TTC

53,90€ de 1 à 49 colis

Un panier raffiné qui met à l'honneur le foie gras IGP, l'effiloché de canard et les spécialités provençales, accompagnés du Côtes du Vivarais BIO.

Composition modifiable en plus ou en moins à convenance, nous contacter.

37,5cl

Apéritif au Sureau 12°

120g

Foie Gras de Canard Entier IGP Sud-Ouest

Un foie gras de canard entier IGP, issu d'un élevage du Sud-Ouest, à la texture fondante et au goût authentique. Idéal sur pain toasté, accompagné d'un vin moelleux.

40g

Confit d'Oignon Doux

Un confit d'oignons doux aux notes caramélisées, fondant et délicat. Idéal avec foie gras, terrines ou fromages.

180g

Brandade de Morue de Nîmes

90g

Délice de Tomates Séchées

90g

Caviar d'Aubergine

190g

Effiloché de Canard à la Basquaise

Un effiloché de canard à la basquaise, fondant et parfumé aux notes de poivrons, tomates et piment d'Espelette. Savoureux et généreux, idéal avec pâtes, riz ou polenta.

160g

Pâtes de Fruits – Bouchées aux Fruits

120g

Gâteaux Moelleux Amande Vanille

130g

Macaron Amande Noisettes Bio

Des macarons bio aux amandes et noisettes, à la texture à la fois croquante et fondante. Authentiques et raffinés, parfaits avec un café ou un thé.

90g

Sablés à l'Orange

220g

Caramel à Tartiner au Miel et Chocolat

75cl

AOC Côtes du Vivarais BIO « Les 7 Pierres »

Un Côtes du Vivarais bio, léger et fruité, aux notes de fruits rouges et de violette. Souple et frais, idéal avec grillades ou charcuteries.

Torchon Lisse Provençal

Carte de vœux + valisette festive

— LE GRAND FESTIF

PAMPAIETO

L'écrin grand cru : Champagne, foie gras IGP, terrine de canard et marrons glacés.



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

dès 50 colis

— COFFRET UNIQUE

90,00€ TTC

95,90€ de 1 à 49 colis

Le plus généreux des paniers, porté par un Champagne Brut et le meilleur du terroir : foie gras, confit de canard, charcuteries et douceurs provençales pour les grandes célébrations.

Composition modifiable en plus ou en moins à convenance, nous contacter.

| | |
|------|--|
| 75cl | Champagne Brut [°] Un champagne brut élégant, aux fines bulles et aux arômes de fruits blancs, brioche et fleurs. Frais, équilibré et minéral, idéal pour les grandes occasions. |
| 180g | Foie Gras de Canard Entier IGP Sud-Ouest |
| 40g | Confit d'Oignon Doux |
| 180g | Brandade de Morue de Nîmes |
| 90g | Délice de Tomates Séchées |
| 90g | Caviar d'Aubergine |
| 180g | Terrine de Canard au Magret Une terrine de canard au magret fumé, rustique et savoureuse, aux arômes atypiques du Sud-Ouest. Moelleuse et gourmande, idéale en entrée avec cornichon et vin rouge. |
| 120g | Effiloché de Canard à la Basquaise |
| 770g | Confit de Canard 2 Cuisses Un confit de canard traditionnel, à la peau croustillante et à la chair fondante. Un grand classique du Sud-Ouest, idéal pour un repas authentique et festif. |
| 70g | Olives en Chocolat Des « olives » en chocolat noir et au lait, originales et gourmandes. Présentées en mini-bocal, elles sont idéales pour les fêtes ou en cadeau. |
| 100g | Ballotin de Chocolat Un ballotin de chocolats fins (noir, lait, blanc) garni de pralinés, ganaches et truffes. Une sélection élégante et festive pour les amateurs de chocolat. |
| 120g | Gâteaux Moelleux Amande Vanille |
| 130g | Macaron Amande Noisettes Bio |
| 210g | Confiture d'Abricot et Lavande |
| 220g | Caramel à Tartiner au Miel et Chocolat |
| 250g | Miel de Maquis Sombre d'Été |
| 75cl | AOC Côtes du Vivarais BIO « Les 7 Pierres » |
| | Torchon Lisse Provençal |
| | Carte de vœux + valisette festive |

Producteurs français

Préparé en ESAT

Plus d'infos sur www.gourmetsdeprovence.com

— LE PANIER PRESTIGE

BELORI

Le format épuré du grand cru : Champagne, foie gras IGP et chocolats fins.



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

idéal
cadeaux
clientèle

dès 50 colis

— COFFRET UNIQUE

50,00€ TTC

51,90€ de 1 à 49 colis

Un panier prestige porté par un Champagne Brut, associant foie gras IGP, gâteaux moelleux et le charme décoratif du torchon provençal.

Composition **modifiable** en plus ou en moins à convenance, nous contacter.

75cl

Champagne Brut °

Un champagne brut élégant, aux fines bulles et aux arômes de fruits blancs, brioche et fleurs. Frais, équilibré et minéral, idéal pour les grandes occasions.

180g

Foie Gras de Canard Entier IGP Sud-Ouest

La Ferme le Puntoun élève ses propres canards dans le respect des traditions du Sud-Ouest et produit ce foie gras de canard entier IGP issu directement de leur élevage. Producteurs directs, ils maîtrisent toute la filière, de l'élevage à la conserve, garantissant une qualité et une traçabilité irréprochables. Sa texture fondante et son goût authentique se révèlent à température ambiante, sur un pain toasté accompagné d'un Sauternes ou d'un Jurançon moelleux.

40g

Confit d'Oignon Doux

Ce confit d'oignons doux mijotés longuement au sucre et au vinaigre balsamique accompagne idéalement le foie gras, les terrines ou les fromages à pâte persillée. Sa douceur fondante et ses notes caramélisées en font un condiment raffiné et polyvalent.

100g

Ballotin de Chocolat

Un ballotin de chocolats fins (noir, lait, blanc) garni de pralinés, ganaches et truffes. Une sélection élégante et festive pour les amateurs de chocolat.

120g

Gâteaux Moelleux Amande Vanille

La Biscuiterie de Provence, située dans le sud de la Drôme, élabore ces gâteaux moelleux associant la douceur de la pâte d'amande et les arômes ronds et chauds de la vanille pour une bouchée fondante et réconfortante. Un savoir-faire artisanal ancré dans les saveurs du Midi, à apprécier avec un café ou un thé parfumé.

Torchon Lisse Provençal

Coton Blanc propose ces torchons provençaux tissés en coton naturel, aux couleurs et aux motifs caractéristiques du Midi. Fonctionnels et décoratifs, ils apportent une touche d'authenticité dans la cuisine et font un beau cadeau à glisser dans un colis gourmand.

Carte de vœux + valisette festive

Carte de vœux avec texte de vœux personnalisable sur demande + valisette festive de présentation.

— LE TRÉSOR DE LA TRUFFE

RABASSO

Le coffret signature autour de la truffe : chips, polenta, sel, cajou et huile d'olive.



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

idéal
cadeaux
clientèle

dès 50 colis

— COFFRET UNIQUE

50,00€
TTC

51,90€ de 1 à 49 colis

Un panier d'exception entièrement dédié à la truffe, en partenariat avec la Maison Plantin de Puymeras (Vaucluse). Chaque produit exprime le caractère unique et envoi du diamant noir de la Provence, accompagné du VINSIO Vent d'Ici de Nyons.

Composition modifiable en plus ou en moins à convenance, nous contacter.

Chips à la Truffe d'Été °

100g

La Maison Plantin, spécialiste de la truffe depuis plusieurs générations à Puymeras (Vaucluse), propose ces chips raffinées à la truffe d'été (*Tuber aestivum*). Élaborées à partir de pommes de terre sélectionnées, délicatement parfumées aux arômes irrésistibles de la truffe fraîche. Idéales à l'apéritif ou pour relever un plateau de fromages.

Coffret Polenta + Huile d'Olive à la Truffe d'Été

170g
+ 20ml

Plantin compose ce coffret gastronomique autour d'une polenta aux cèpes (170 g) et d'une huile d'olive à la truffe d'été (20 ml). La polenta se prépare en quelques minutes et s'enrichit à la dernière minute de quelques gouttes d'huile truffée pour un résultat spectaculaire. Un coffret cadeau idéal pour les amateurs de gastronomie.

Préparation Culinaire Huile d'Olive Vierge Extra Saveur Truffe Noire

10ml

Plantin infuse une huile d'olive vierge extra de qualité supérieure aux arômes de truffe noire. Quelques gouttes suffisent pour sublimer une salade, des pâtes fraîches, un carpaccio ou un fromage frais. Un condiment gastronomique et généreux.

Moulin en Verre Sel du Vigneron à la Truffe d'Été 2%

90g

Plantin associe le sel de mer artisanal et les arômes de truffe d'été dans ce sel de vigneron raffiné, conditionné en moulin de verre. À utiliser en finition sur des œufs brouillés, des pâtes fraîches, un risotto ou des pommes de terre sautées pour sublimer chaque assiette d'une touche truffée.

Noix de Cajou Salées à la Truffe d'Été

90g

Plantin signe ces noix de cajou au parfum de truffe d'été, alliance inattendue entre la douceur crémeuse de la cajou et les arômes terreux et boisés de la truffe. Un snack premium à croquer à l'apéritif avec un verre de blanc sec ou de champagne.

VINSIO « Vent d'Ici » Nyons

75cl

Ce Côtes du Rhône Village AOC Nyons, sous le label VINSIO de La Vinsobraise, exprime la générosité du terroir des Baronnies drômoises. Robe grenat profond, arômes de fruits noirs confits et d'épices, bouche ronde et persistante aux tanins veloutés. Idéal sur un agneau des Baronnies ou un fromage de chèvre de la région.

Torchon Lisse Provençal

Coton Blanc propose ces torchons provençaux tissés en coton naturel, aux couleurs et aux motifs caractéristiques du Midi. Fonctionnels et décoratifs, ils apportent une touche d'authenticité dans la cuisine et font un beau cadeau à glisser dans un colis gourmand.

Carte de vœux + valisette festive

Carte de vœux avec texte de vœux personnalisable sur demande + valisette festive de présentation.