

le
pense-fêtes
gourmand
2017

em@il gourmand

Champagne
Caviar
Foie gras
Volaille
Coffrets vins
Bûches
Chocolats
Cadeaux gourmands

Bûche
« Mon beau sapin »
Intuitions
by Jérôme de Oliveira
Cannes

Champagne



Collet

Cuvée blanc de noirs

36€

<http://www.avenuedesvins.fr>

Charles Clément

Coffret «Nous deux» avec la cuvée Der des der

86€ départ cave - 104€ avec livraison

<http://www.champagne-charles-clement.fr>



Delamotte

Coffret 1 bouteille et 2 verres tulipe siglés

90€ brut - 126€ blanc de blancs - 153€ blanc de blancs 2007

<http://www.salondelamotte.com>



Champagne

Chassenay d'Arce

Cuvée Collector Millésime 1995
82€
<http://www.boutique.chassenay.fr>

Nicolas Feuillatte

Féerie brut millkésimé 2009
31€
<http://nicolas-feuillatte.com>



Lanson

Coffret Music box
avec une bouteille de Black label
30€
<http://www.lanson.com>



Pol Roger

Coffret brut réserve et deux flûtes Rubis
60€
<http://www.polroger.com>



Champagne



Piper-Heidsieck

Coffret Le rouge avec la cuvée brut
45€
<http://piper-heidsieck.com/fr>

Tsarine

Poupée Matriochka
porte-bouteille
avec la cuvée Premium brut
26€
<http://www.tsarine.com>



Cattier

Cuvée brut nature Absolu
39€
<https://www.cattier.com/>



Drappier

Coffret cuvée Grande Sendrée
70€ pour le blanc - 85€ pour le rosé
www.champagne-drappier.com

Caviar

De Neuvic

Boîte de caviar de 50g
et 1 bouteille de Bouzeron
Clos de la Fortune 2016
Maison Chanzy
124€
<http://www.caviar-de-neuvic.com>
<http://www.domaine-chanzy.com>



Petrossian

Talisman®, le premier caviar liquide
175€ le flacon de 95 ml
<http://www.petrossian.fr>



Kaviari

Caviar osciètre gold
120€ les 30h
<https://www.kaviari.fr>



Sturgeon

Caviar Sturia
Coffret découverte
2 x 10g de caviar Vintage
+ 2 cuillères de dégustation
39€
<http://www.sturia.com>

Foie gras

Rougié

La nouveauté de la saison festive 2017 ! Rougié, la marque de foie gras plébiscitée par les plus grands professionnels de la restauration, met une sélection de produits en ligne, foie gras cru ou mi-cuit, magrets, confits, terrines sur le site <https://www.rougie.fr>.

*Alliance de foie gras de canard et d'écorces de yuzu confites
Barquette de 500g
64€
<https://www.rougie.fr>*

Quelques conseils à respecter...

1. Sortir le foie gras de son contenant (et / ou du réfrigérateur) environ 40 minutes avant le repas
 2. Pour faciliter le démoulage, plonger très rapidement le contenant du foie gras dans de l'eau chaude.
 3. Passer le couteau sous l'eau chaude pour un tranchage parfait du foie gras. Il existe également des lyes à trancher.
 4. Le foie gras, une fois démoulé, ne pas retirer toute la graisse, elle est délicieuse.
 5. Préserver les papilles : à l'apéritif, par exemple, pas d'alcools forts, d'olives ou de cacahuètes. Le vin prévu pour accompagner le foie gras en entrée, est le bienvenu pour ce moment-là.
 6. Ne pas tartiner le foie gras. Le déposer sur un morceau de pain ou le «cueillir» tout simplement à la fourchette...
- Cercle des amoureux du foie gras**

Foie gras



Valette

*Foie gras de canard entier du Périgord
en habit de truffes noires du Périgord (10 %)
59,90€ la barquette de 300h (7-8 parts)
Produit mi-cuit
<http://www.valette.com>*

Montfort

Foie gras de canard entier « saké et baies de sansho »

280 grammes 38,50 €

Foie gras de canard entier « rhum et épices colombo

280 grammes 38,50 €

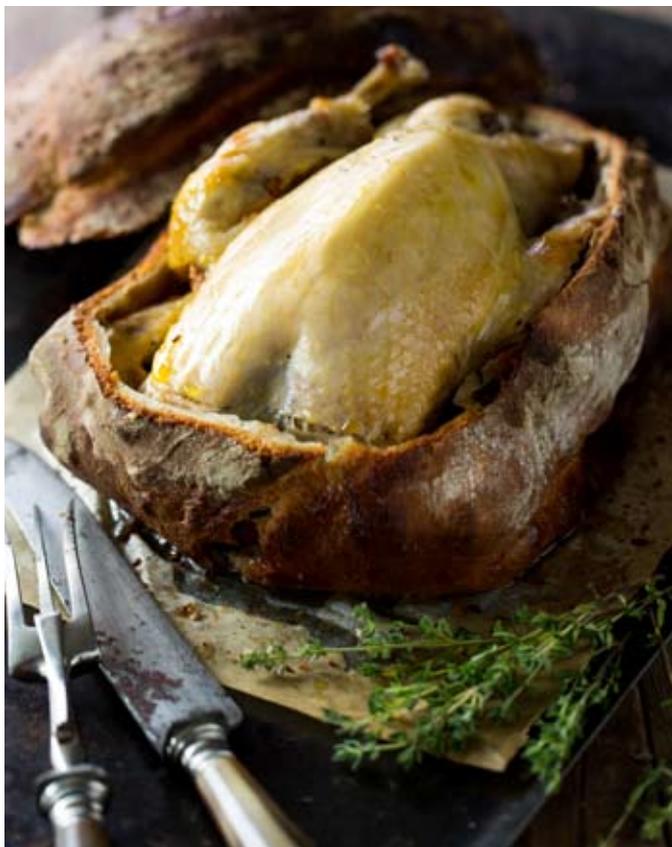
Foie gras de canard entier « cachaca et poivre du Brésil

280 grammes 38,50 €

Disponible en GMS



Volaille



La pintade

Cette année, pour que le choix du menu de Noël et de nouvel an ne soit pas un véritable casse tête, le Comité interprofessionnel de la pintade vous suggère de composer un repas original en toute simplicité avec de la pintade, un mets authentique. Rôtie au four ou en cocotte, avec ou sans farce, la pintade est une viande légère et fondante pour un plat qui allie plaisir et goût.

La pintade en chiffres :
Prix moyen de 7 à 9 € le kg
Poids de 2 à 3 kg
134 calories 100 g



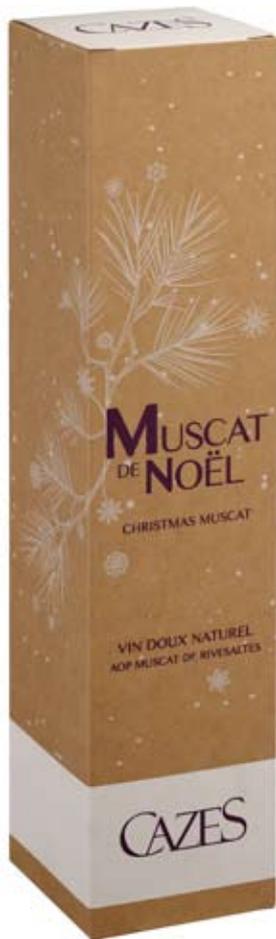
Valette

Morceaux choisis de pintade en sauce crémée au vin du Périgord et à la truffe noire du Périgord 2 %

29,90€

<http://www.valette.com>

Coffrets vins



Cazes

*Coffret
Muscat de Noël
muscat de Rivesaltes
12,50 € la bouteille
de 75 cl
<http://www.cazes-rivesaltes.com>*



Château Calissanne

*Coffret
Rocher rouge
AOP Coteaux d'Aix-en-Provence
2012
34,90 € la bouteille
de 75 cl
<http://www.calissanne.fr>*

Château de Rayne Vigneau

*Coffret «Sublime» avec une bouteille de Château de Rayne Vigneau 2013
(AOC Sauternes – 1er grand cru classé en 1855 – - 75cl)
et 3 tablettes de chocolat de Saô Tomé (cacao 75 %).
49,50 € le coffret
<http://www.raynevigneau.fr/boutique/>*



Coffrets vins

Wolfberger

Coffret crémant d'Alsace Révérence IX Magnum
46,90€
<https://boutique.wolfberger.com/>



Château Malherbe

Coffret bois Grand blanc 2013
la bouteille de 75cl 46€
Disponible en magnum 92€
et jéroboam 184€
<https://www.chateau-malherbe.com>

Cave de Tain

Caisse bois de 3 Crozes-Hermitage
et 3 Saint-Joseph
145€
<http://www.cavedetain.com>



Bûches



InterContinental Marseille - Hôtel-Dieu

*Bûche de Noël «Impériale» de Yoan Dessarzin
Dômes en chocolat multicolore, mousse pralinée noisette
au cœur mandarine, biscuit russe roulé, fourré
à la marmelade de mandarine et à la mousse pralinée,
croustillant socle en pâte sablée
19€ sur place et 21€ à emporter
Marseille - Tél. (0)4 13 42 42 40*



Château de Berne

*Bûche de Noël à l'effigie de la bouteille emblématique
d'Éric Raynal
dés de poire caramélisée, mousse à la vanille, biscuit roulé
confit de poire et crémeux caramel, chocolat noir Caraïbes
66 % Valrhona
Flayosc
Tél. (0)4 94 60 49 79*

Intuitions by Jérôme de Oliveira

*Bûche «Mon beau sapin» de Jérôme de Oliveira
sablé croustillant, biscuit moelleux vanille,
coulis framboise, mousse amande
42€ (6 personnes)
Cannes et Cagnes-sur-Mer
Tél. (0)9 67 35 80 81*



Fairmont

*Bûche «Émotion» deux saveurs de Stéphane Delvert
Émotion exotique, mangue, noix de coco, cédrat et citron vert
et Émotion chocolat, caramel et fève tonka
Monte-Carlo
Tél. +377 93 50 65 00*



Bûches



Hôtel Métropole Monte-Carlo

Bûche «La forêt enchantée» de Patrick Mésiano

Biscuit noisette praliné feuilletine, crèmeux caramel et mousse noisette. Les sapins sont remplis de mousse chocolat et crèmeux praliné.

95€ (4-6 personnes) - Monte-Carlo - Tél. +377 93 15 15 15



Domaine de Manville

Bûche de Noël «La Cigale» de Jonathan Vallenari

Chocolat noir et fève de tonka, cœur caramel au beurre salé sur un biscuit noix de pécan - 39€ (4 personnes)

Les Baux-de-Provence

Tél. (0)4 90 54 40 20



Môle Passédat

Bûche «Calisson de Noël XXL»

Chocolat, agrumes, crèmeux au pamplemousse et zestes de citrons confits, gelée à l'orange sanguine, mousseline au citron, chocolat blanc et feuillantine

45€ (6-8 personnes)

Marseille

Tél. (0)4 91 19 17 81

Bûches

Maison Elyse et Chez Bruno

Bûche « Truffe » de Serge Billet et Damien Goelen
Sablé breton à la noisette, crème légère à la truffe brumale,
pommes caramélisées à la vanille et glaçage en chocolat.

110€ (10 personnes)

Marseille : elyse-artisan-createur.fr

Lorgues : (0)4 94 85 93 93



Château de Fonscolombe

Bûches parfums façon Forêt noire, marron agrumes et pomme caramél

24€ (4 personnes)

36€ (6 personnes)

42€ (8 personnes)

Le Puy-Sainte-Réparate

Tél. (0)4 42 21 13 13



Pâtisserie Musso

Bûche « Terre »
Mousse de marrons, crémeux chocolat au lait,
biscuit brownie, graine de cassis

Fréjus

Tél. (0)4 94 51 08 51



Bûches

Pâtisserie Lac

Bûche « Citron »
de Pascal Lac
Biscuit croustillant aux amandes,
crème mascarpone vanillée,
biscuit moelleux,
confit citron et crémeux
35€ (4 à 6 personnes)
Nice et Saint-Laurent-du-Var
(0)4 93 55 37 74



Alain Llorca

Bûche « 3 chocolats »
de Jean-Michel Llorca
Mariage de 3 grands crus
chocolats Valbrona
sous un biscuit brownie
4, 6 ou 8 personnes
6€ par personne
La Colle-sur-Loup
(0)4 93 32 02 93
reservations@alainllorca.com

La bastide Saint Antoine Jacques Chibois

Bûche de Noël « Rêves d'enfants »
de Stéphane Mangin
Crémeux de marrons et de fruits de feijoa,
fondant chocolat et coulis de fruits rouges
55€ (7 personnes)
Grasse
(0)4 93 70 94 94
info@jacques-chibois.com



Chocolats



Pâtisserie Lac

«Le refuge»
Chocolat noir 68 %
origine Caraïbes, guimauve,
vanille de Madagascar
et chocolat au lait
60€
Nice et Saint-Laurent-du-Var
(0)4 93 55 37 74

Maison Duplanteur

Sapin de Noël 25€ (petit modèle) - 42€ (grand modèle)
Sapin de Noël aux amandes et pistaches
45€ (petit modèle) - 65€ (grand modèle)
Grasse
(0)9 67 56 46 69



Puyricard

Coffret «Cape Soya» Japon
650g de chocolats
103€
Puyricard
(0)4 42 28 18 19

Coffrets gourmands

Jean Martin

Box de Noël «La Provence»

- Crème de tomates séchées bio Jean Martin
- Tapenade noire bio Jean Martin
- Nougat blanc Roy René
- Olivettes au chocolat

François Doucet

• Tisane hiver bio Provence d'antan de Florel

• Savon de Marseille Marius Fabre à l'huile d'olive

• Baume lèvres à l'huile d'olive Marius Fabre

• Cigale porte-bonheur

La Ciergerie des Prémontés

• Mignonette d'huile d'olive noir d'olive Castelas

• Fleur de sel Le Saunier de Camargue

• Cuillère en bois d'olivier Laurent Barbier

• Guide recette Jean Martin

28€

Maussane les Alpilles

(0)4 90 54 34 63

<http://www.jeanmartin.fr>



Château d'Estoublon

Coffret huile d'olive et vinaigre balsamique apothicaire
2 x 20 cl 28€

Fontvieille

(0)4 90 54 64 00

<http://www.estoublon.com>

Oliviers&Co

Coffret le «Duo de Noël»

huile d'olive Rameaux d'or domaine Il Fornacino verger de Toscane
et vinaigre balsamique - 2 x 250 ml 32,50€

Mane - <http://www.oliviers-co.com>

