



Produits de fabrication maison



|  |        |   |        |
|--|--------|---|--------|
| • Tartinade de gardon du Léman au curry (Pot de 100 g)                         | 5 €    | • Confiture de fraise, rhubarbe et marjolaine (375 g)           | 6 €    |
| • Tartinade de féra du Léman au poivre de Sishuan (Pot de 100 g)               | 6 €    | • Confiture de fraise à la menthe du jardin (375 g)             | 6 €    |
| • Tartinade d'écrevisse et estragon (Pot de 100 g)                             | 6 €    | • Confiture d'orange amère et sanguine (375 g)                  | 6 €    |
| • Tartinade d'omble chevalier du Léman au poivre Voatsiperifery (Pot de 100 g) | 8 €    | • Confiture de rhubarbe à la vanille bio de Madagascar (375 g)  | 6 €    |
| • Tartinade de Saint-Jacques et truffe (Pot de 100 g)                          | 8 €    | • Confiture de griotte et thym citron du jardin (375 g)         | 6 €    |
| • Confit d'oignon rouge aux myrtilles (Pot de 140 g)                           | 6 €    | • Confiture de citron jaune aux baies de Mat Khen (375 g)       | 6 €    |
| • Vinaigre à la fleur de sureau (Bouteille de 1 litre)                         | 5 €    | • Gélée de pomme à la fleur de sureau (375 g)                   | 6 €    |
| • Soupe de butternut à la fève de tonka (1 litre)                              | 9 €    | • Confiture de lait à la vanille bio de Madagascar (375 g)      | 7 €    |
| • Crème de chou-fleur (1 litre)  | 9 €    | • Confiture vieux garçon à la gentiane (375 g)                  | 7 €    |
| • Soupe de carottes jaunes au épices colombo (1 litre)                         | 9.50 € | • Confiture de framboise aux pétales de rose (375 g)            | 8 €    |
| • Soupe à l'oignon (1 litre)   | 10 €   | • Confiture de myrtille sauvage à la sauge du jardin (375 g)    | 8 €    |
| • Crème de cèpes (1 litre)   | 15 €   | • Confiture de mirabelle à la vanille bio de Madagascar (375 g) | 8 €    |
| • Bisque de langoustine au whisky (0.5 litre)                                  | 10 €   | • Confiture de figue à la cannelle (375 g)                      | 8 €    |
| • Bisque de langoustine au whisky (1 litre)                                    | 18 €   | • Pâte à tartiner banane cacao (375 g)                          | 5 €    |
| • Bisque de homard au vin jaune (0.5 litre)                                    | 10 €   | • Crème de châtaigne à la vanille bio de Madagascar (375 g)     | 7.50 € |
| • Bisque de homard au vin jaune (1 litre)                                      | 18 €   | • Coulis de myrtilles (250 ml)                                  | 7 €    |
| • Fromage de tête au Savagnin du Jura (350 g)                                  | 7 €    | • Coulis de framboises (250 ml)                                 | 7 €    |
| • Terrine de campagne aux noisettes et aux foies de volaille (350 g)           | 7 €    | • Myrtilles sauvages au sirop (215 g)                           | 8 €    |
| • Rillettes de lapin au citron jaune et au romarin du jardin (350 g)           | 10 €   | • Sablés aux zestes de citron jaune (250 g)                     | 4.50 € |
| • Cuisses de poulet sautées basquaise (750 g)                                  | 18 €   | • Sablés aux zestes d'orange (250 g)                            | 4.50 € |
| • Joue de cochon confite au vin rouge et au pesto genovese (750 g)             | 19 €   | • Sablés à la vanille bio de Madagascar (250 g)                 | 4.50 € |
| • Blanquette de veau à l'ancienne (750 g)                                      | 25 €   | • Meringues natures (100 g)                                     | 3.50 € |
| • Vol-au-vent de la mer (moules, coques, saint-jacques, crevettes) (750 g)     | 28 €   | • Meringues à la vanille bio de Madagascar (100 g)              | 3.50 € |
| • Garniture bouchées à la reine (poule et ris de veau) (750 g)                 | 28 €   | • Meringues arôme framboise (100 g)                             | 3.50 € |
| • Sauté de gigot d'agneau au curry, pommes et raisins secs (750 g)             | 30 €   | • Meringues arôme myrtille (100 g)                              | 3.50 € |
| • Poulet de Bresse au vin jaune et aux morilles (750 g)                        | 35 €   | • Meringues arôme fraise des bois (100 g)                       | 3.50 € |
| • Sauce suprême à la volaille (290 g)  | 6 €    |   |        |
| • Sauce vin blanc au safran (290 g)  | 7 €    |   |        |
| • Pesto à l'ail des ours (240 g)   | 9 €    |   |        |
| • Sauce aux coques et épices Bombay Carry (390 g)                              | 9 €    |   |        |
| • Sauce à la truffe noire Tuber Melanosporum (390 g)                           | 15 €   |   |        |

... Et une large gamme de produits d'aide à la pâtisserie de la Maison Valrhona (26), des huiles d'olive du Moulin de Velaux (13), des huiles de noix, noisette, lin ... de l'Huilerie Monsallier (24), une large sélection d'épices et poivres du monde de la Maison Sarabar (13), notre assortiment de thés bios de la Maison FBKT (42), les véritables quenelles de la Maison Nolo (01), les jus de fruits des vergers de Sellière (39), les bières et spiritueux de la Brasserie Rouget de Lisle (39), les spiritueux de la Distillerie de la Dent d'oche (74), les miels des Ruchers du Haut-Chablais (74) et du Rucher des Petites Fées (74)... Et tous les produits de notre banque réfrigérée !