



ÉPICERIE FINE - HIVER 2024

ÉSPACE CAVISTE ET ÉPICERIE FINE

Nous vous invitons à découvrir notre sélection de vins et de produits d'épicerie fine directement en boutique et serons heureux de vous guider dans vos choix.

HUILES D'OLIVE - VINAIGRES - SELS

- ❖ **Huile d'olive vierge extra « KALIOS »**
 - Bio : *La bouteille de 500ml.*
 - 01.02.03 - Santorin : *la bouteille de 500ml.*
- ❖ **Huiles d'olive parfumées « KALIOS »**
 - Basilic - Piment - Fumée : *le bidon de 250ml.*
- ❖ **Huile d'olive vierge extra AOP baux « PROVENCE PLANTIN »**
 - Aromatisée truffée noire : *la bouteille de 100ml.*
- ❖ **Huile d'olive aromatisée truffe blanche d'été « URBANI »**
 - Gouttes de truffes : *la bouteille de 100ml.*
- ❖ **Vinaigres balsamiques recette grecque « KALIOS »**
 - Vieilli 5 ans en fûts de chêne : *la bouteille de 250ml.*
 - Balsamique blanc : *la bouteille de 250ml.*
 - Balsamique : *la bouteille de 250ml.*
- ❖ **Préparation culinaire à base de vinaigre balsamique « MODENE PLANTIN »**
 - Saveur truffe noire : *la bouteille de 100ml.*
- ❖ **Sel fumé « KALIOS » : *le pot de 90g.***

MOUTARDES EDMOND FALLOT

- Moutarde en grains : *le pot de 305g.*
- Moutarde au Pinot noir : *le pot de 210g.*
- Moutarde de Dijon : *le pot de 210g.*
- Moutarde au basilic : *le pot de 210g.*
- Moutarde verte à l'estragon : *le pot de 210g.*
- Moutarde au poivre vert : *le pot de 210g.*

TRUFFE - CHAMPIGNONS

- ❖ **Brisures de truffes noires « PLANTIN » : *le pot de 30g.***
Tuber Melanosporum

- ❖ **Carpaccio de truffes noires « URBANI »** : *le pot de 30g.*
Tuber Melanosporum
- ❖ **Huile d'olive vierge extra AOP Baux de Provence « PLANTIN »**
Aromatisée truffée noire : *la bouteille de 100ml.*
- ❖ **Huile d'olive aromatisée truffe blanche d'été « URBANI »**
Gouttes de truffes : *la bouteille de 100ml.*
- ❖ **Sauces prêtes à la truffe « URBANI »**
Crème, pesto, artichauts : *le pot de 180g.*
- ❖ **Miel d'acacia « LA TRUFFE D'ÉTÉ »** : *le pot de 90g.*
- ❖ **Morilles sauvages séchées extra « PLANTIN »** : *le pot de 50g.*
- ❖ **Moulin de morilles sauvages séchées extra « PLANTIN »** : *le moulin de 21g.*
- ❖ **Cèpes séchés extra « PLANTIN »** : *le pot de 125g.*
- ❖ **Moulin de cèpes séchés extra « PLANTIN »** : *le moulin de 25g.*
- ❖ **Trio de champignons cèpes-girolles-trompettes** : *les 3 pots de 25g.*
- ❖ **Chips à la truffe d'été** : *le sachet de 100g.*
- ❖ **Duo de tartinades « PLANTIN »** : *le coffret de 2 pots de 100g.*
Délice d'aubergines et de courgettes grillées à la truffe d'été : *le pot de 305g.*
- ❖ **Tagliatelles cèpes et truffe d'été « PLANTIN »** : *la boîte de 250g.*
- ❖ **Risotto à la truffe « AL DENTE »** : *le sachet de 300g.*
- ❖ **Coffret polenta aux cèpes et huile d'olive truffe d'été** : *170g et 20ml.*
- ❖ **Coffret préparation brouillade aux truffes d'hiver** : *le pot de 50g.*

APERITIF

- ❖ **Duo de tartinades « PLANTIN »** : *le coffret de 2 pots de 100g.*
Délice d'aubergines et de courgettes grillées à la truffe d'été : *le pot de 305g.*
- ❖ **Tartinades « SUR LE SENTIER DES BERGERS »** : *le pot de 90g.*
 - *Tapenade noire et verte.*
 - *Crème de poivrons jaunes.*
 - *Crème de poivrons rouges.*
 - *Crème de tomates confites.*
 - *Caviar d'aubergines.*
 - *Crème d'artichauts.*
 - *Crème de pois chiches au curry.*
 - *Thoionade.*
- ❖ **Olives noires dénoyautées « CASINA ROSSA »** : *le pot de 280g.*
- ❖ **Olives vertes au citron « CASINA ROSSA »** : *le pot de 280g.*
- ❖ **Ciselés à l'huile d'olive « SUR LE SENTIER DES BERGERS »** : *le sachet de 150g.*
- ❖ **Gressins classiques « SUR LE SENTIER DES BERGERS »** : *la boîte de 300g.*
- ❖ **Gressins crétois « KALIOS »** : *la boîte de 120g.*
 - *Olive de Kalamata et flocons d'avoine.*
 - *7 céréales huile d'olive vierge extra.*
- ❖ **Assortiment de cocktail salé « KALIOS »** : *la boîte de 100g.*
Cacahuète, noix de cajou, amande, noisette et Pécan.

- ❖ Pistaches grilles et salées « KALIOS » : la boîte de 100g.
- ❖ Chips à la truffe d'été : le sachet de 100g.

FOIE GRAS - TERRINES

- ❖ Foie gras de canard entier « LES DÉLICIES DE ST ORENS » : le pot de 100g.
- ❖ Confit d'oignons « SUR LE SENTIER DES BERGERS » : le pot de 90g.
- ❖ Terrines de gibier sauvage « VENANDI » : le pot de 180g.
 - Chevreuil au abricots et pistache.
 - Chevreuil aux noix.
 - Cerf aux trompettes de la mort et noisettes.
 - Sanglier aux châtaignes.
 - Sanglier aux airelles et au porto.
- ❖ Rillettes de sanglier gin ADN et baies de genièvre « VENANDI » : le pot de 100g.
- ❖ Terrines « SUR LE SENTIER DES BERGERS » : le pot de 180g.
 - Terrine Grand-Mère.
 - Caillette Provençale.
- ❖ Câpres au prosecco « CASINA ROSSA » : le pot de 100g.
- ❖ Câpres au balsamique « KALIOS » : le pot de 110g.

EN APERITIF

- Crémant de Savoie, Domaine A&M Quenard : 75cl.
- Brut Alpin rosé, Domaine Blard & fils : 75cl.
- Prosecco Doc Villa Selli extra dry : 75cl ou 150cl.

LES CHAMPAGNES

- Les Cuvées d'exception
 - **Bollinger La Grande Année 2014**
70% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 100% Grands et Premiers crus. Fermentation entièrement réalisée en fûts.
 - **RD 2007 Bollinger Extra Brut**
Symbole de l'audace créative de Bollinger, c'est au cours des années 1960 que la maison donne naissance à la cuvée R.D. pour « Récemment Dégorgée ». Champagne Extra Brut millésimé et vieilli sur lies, offert à la dégustation juste après son dégorgement garantissant une fraîcheur remarquable au vin.
 - **Pol Roger Vintage 2015.**
60% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 100% Grands et Premiers crus.
 - **Pol Roger Cuvée Sir Winston Churchill 2013**
Cuvée de prestige en l'honneur de Sir W. Churchill. La prédominance de pinot noir assure la structure, la plénitude et la robustesse de l'ensemble alors que le chardonnay lui confère élégance et finesse. Produite en petite quantité, cette cuvée reste 10 ans en cave avant sa commercialisation.
 - **Pol Roger Blanc de Blancs Vintage 2013**
Issu exclusivement de Chardonnays sélectionnés parmi les Grands Crus de la Côte de Blancs. Cuvée limitée.

- **Taittinger Blanc de Blancs Cuvée Comtes de Champagne 2013**

Cuvée d'exception issu exclusivement de Chardonnays sélectionnés parmi les Grands Crus de la Côte de Blancs. Cuvée limitée.

- **Billecart Salmon Vintage 2013.**

BLANC DE BLANCS (100% Chardonnay) : 75cl.

- **Billecart Salmon**, Blanc de blancs.
- **Doyard**, Cuvée Vendémiaire Premier Cru Brut.
Vieillissement de 4 années sur latte donnant un champagne mature.
- **Franck Verlet**, Cuvée Miage.

➤ **Brut : 75cl.**

- **Bollinger**, Spécial Cuvée.
- **Jacquesson**, Cuvée n°745.
- **Lallier Brut**, Réflexion R020.
- **Taittinger**, Brut Prestige.
- **Pol Roger**, Brut Réserve.
- **Billecart Salmon**, Brut Réserve.

➤ **Extra Brut : 75cl.**

- **Ayala**, Brut Nature.
- **Franck Verlet**, Extra brut Séracs.

BRUT ROSÉ : 75cl.

- **Billecart Salmon**, Brut Rosé.
- **Taittinger**, Prestige rosé.

➤ **Sélection en demi-bouteilles : 37,5cl.**

- **Ayala**, Brut Majeur.
- **Pol Roger**.
- **Bollinger** Rosé.

➤ **Sélection en Magnums : 150cl.**

- **Pol Roger**, Réserve.
- **Lallier**, R014 Brut.
- **Billecart Salmon**, Brut Réserve.
- **Billecart Salmon**, Brut Rosé.

THÉS - INFUSIONS

❖ **THÉS « GEORGE CANNON »**

- **THÉS NOIRS BIO**

- *Darjeeling Mahalderam.*
- *Yunnann l'Aiguille d'Or.*
- *Délice Fruité.*
- *Roi de Sicile (bergamote).*
- *Baïkal (bergamote, agrumes).*

- **THÉS VERTS DE CHINE BIO**
 - Long Jin Bio.
 - Jasmin Chung Hao.
 - Rouge Baiser (fruits rouges, agrumes, caramel).
 - Sidi Kaouaki (menthe, fleurs d'oranger).
- **THÉS VERTS DU JAPON BIO**
 - Genmaïcha (grains de riz grillés).
 - Sencha.
- **THÉ BLANC DE CHINE BIO**
 - Étoile du Berger (vanille, agrumes, épices).

❖ INFUSIONS BIO

- Rooibos Royal (orange, épices, caramel).
- Tilleul.
- Verveine et Verveine-Menthe.

❖ Coffret cadeau de « THED NUNSHEN » : 30 sachets mousseline.

❖ Bestseller : Earl grey, Touareg, Chaï du Karala, Sencha Fenkuijyu, Vallée du Nil, Peach Rooibos.

❖ Voyage : Chaï du Karala, , Vallée du Nil, Touareg, Cinq mondes, Vergers des Mings, Darjeeling.

CONFITURES « O'DELICES DE LUCAS »

- Fraise Basilic.
- Myrtille sauvage.
- Framboise Mecker.
- Abricot amande.
- Ananas ciron vert gingembre.
- Mirabelle de Lorraine.
- Poire vanille de Madagascar.

MIELS

❖ « KALIOS » : Fleurs sauvages - Thym.

❖ « GAEC PREVOST » : Fleurs d'acacia - Fleurs de montagne.

PÂTES A TARTINER

❖ « LORLUT » : Caramel nature - Vanille de Tahiti.

❖ « SUR LE SENTIER DES BERGERS » : Noisette et feuillantine.

**Les commandes se font uniquement par téléphone ou directement sur place.
Aucune information et/ou réservation ne sera traitée via la messagerie de Facebook.
En vous remerciant de votre compréhension.**

Séracgourmet - 38, avenue du Mont Paccard - (Sur la place du village)
74170 Saint-Gervais-les-Bains - 04.50.98.43.35

DU MARDI AU DIMANCHE : 9h30•13h / 15h•19h - FERMETURE : LUNDI