



C'EST TOUT BON

Par Jeanne Berny

# Goûtés et approuvés

## LE BEURRE DES PROS

Jean-Yves Bordier est le seul au monde à travailler du beurre bio fermier comme autrefois à Saint Malo, ce qui lui donne une texture et un goût incomparables.  
**BORDIER** Le beurre aux aigues (4€ la plaquette de 250g)  
Fabuleux pour les huîtres et les crustacés de fêtes !



## AVEC MODÉRATION

Un coffret bois de 6 bouteilles de bordeaux rouge, un vin équilibré, élégant et complexe à la finale légèrement épicée, idéal pour accompagner une viande ou une volaille aux épices.

**BARONS DE ROTHSCHILD** collection, coffret Saga 48 €

## UNE RECETTE, UNE HUILE

Le célèbre chef Gérard Boyer est passé de ses cuisines des Crayères à Reims à l'élaboration d'huiles d'olive, soigneusement pensées en fonction du produit qu'elles accompagnent. Ainsi, poissons, salades, pâtes, viandes & volailles, fromages, légumes...ont désormais leur huile attitrée

### PARFUM

**DES OLIVIERS.**  
6 secrets :  
25 cl 9,90 €  
rack de  
6 bflles :  
54,90 €



## SOYEZ FOUS DE GOÛT

C'est bon, c'est joli, c'est moderne, trois vraies raisons de choisir ces délicieux macarons.

**FOU DE GOÛT.** Deux collections : chocolat/caramel et collection fruits, six macarons par collection. 5 €



## VERRINES PRATIQUES ET BRANCHÉES

Les préparations sont livrées avec leur verrine, il ne reste plus qu'à les remplir...

**AUCHAN** Tartare 2 saumons 16 €/kg,  
tartare tomates forestier 33 €/kg  
Saint jacques mangue 18 €/kg  
A commander sur le site.



## COMPAGNONS DU LENDEMAIN

Un tube renferme 3 délicieux chutneys fruités et épicés, figue et poivre de séchuan, ananas et gingembre, mangue et curry.

Parfaits pour accompagner les volailles et les viandes froides les lendemains de réveillons.

**COSTES** Tube de 3 pots de 120 g 9,99 €

