

## FICHE PRODUIT LA GOURMET BOX SUPER APÉRO



### CONTENU

- LA MERCY-DIEU » 2014, VIN BLANC AOP SANCERRE EN LOIRE (75 CL)
- FOIE GRAS DE CANARD ENTIER ARTISANAL IGP SUD-OUEST EN BOCAL (130 G)
- SEL DE SALIES-DU-BÉARN (MIGONNETTE)
- SAUCISSON SEC ARTISANAL (320 G)
- FINE TAPENADE D'OLIVES NOIRES (100 G)
- LES VÉRITABLES RILLETTES DE TOURS (110 G)
- CHÂTAIGNADE CÉVENOLE (110 G)
- NOIX DU PÉRIGORD A.O.P CARAMÉLISÉES À LA FLEUR DE SEL DE GUÉRANDE (60 G)
- CROQUETS DE CHAROST SALÉS AUX AMANDES ET AU FROMAGE DE CHÈVRE (100G)
- L'INDISPENSABLE TIRE-BOUCHON

### DESCRIPTION PRODUITS

« LA MERCY-DIEU » 2014, VIN BLANC AOP SANCERRE EN LOIRE (75 CL)



Vigneron : Domaine Bailly-Reverdy.

Pas de site officiel pour ce domaine familial tenu par Franck Bailly et son neveu et ça n'est pas pour nous déplaire ! Ce vignoble, situé dans le Sancerrois au cœur du Val-de-Loire, est un vrai coup de cœur et à tous niveaux : les viticulteurs sont d'une gentillesse hors-pair, les vignes sont cultivées de manière raisonnée, les vendanges sont effectuées à la main, et les vins ne gagnent qu'à être connus pour leur minéralité et leur finesse. Pour accompagner les spécialités de ce coffret, nous avons choisi la cuvée « La

Mercy-Dieu » (100 % sauvignon blanc), un vin blanc frais, fruité et floral. Exceptionnel surtout quand on sait qu'il reste difficile à trouver hors de son domaine.

#### **FOIE GRAS DE CANARD ENTIER ARTISANAL IGP SUD-OUEST EN BOCAL (130 G)**



Producteur : Biraben.

Un grand classique dans la tradition du terroir français qui se distingue en décrochant la Médaille d'Or 2015 au Concours Général Agricole Paris 2015. Les ingrédients sont naturels et le processus de fabrication artisanal : du sel et du poivre sont ajoutés au foie gras entier qui se stérilise sans pré-cuisson en s'enrobant de sa propre graisse. Pour le déguster, sortir le bocal à température ambiante (30 min.), ôter la graisse qui enrobe le foie gras et le découper en tranches fines avec une lame de couteau passée dans l'eau chaude. Moelleux et délicieux sur un pain rustique, frais ou grillé et parsemé de quelques grains de sel (inclus dans ce coffret !).

#### **SEL DE SALIES-DU-BÉARN (MIGONNETTE)**



Producteur : La Maison du Jambon de Bayonne.

Du sel dans un coffret Apéro ? Et oui ... Les cristaux du sel apportent de la franchise au velouté du foie gras. Pas beaucoup, juste quelques grains pour rehausser ses parfums délicats. Le poivre ou les confits avec leurs notes sucrées-salées peuvent également être des alliés de choix. Le sel de Salies-de-Béarn (Pyrénées-Atlantiques) est un sel 100% naturel, d'une grande blancheur et exceptionnellement riche en magnésium et en nombreux oligo-éléments. Du sel, rien que du sel à l'état pur !

#### **SAUCISSON SEC ARTISANAL (320 G)**



Producteur : Maison Duculty.

Voilà un grand classique de l'apéro : le saucisson et pas n'importe lequel ! Celui de la Maison Duculty. Charcutiers depuis 5 générations, cette famille perpétue la fabrication traditionnelle du saucisson sec au

cœur du Pilat en Rhône-Alpes. Celui que nous avons choisi est nature et fabriqué artisanalement comme autrefois avec des morceaux nobles de viande fraîche de porc et sans colorant. Cette belle note de terroir se déguste avec gourmandise en tranches très fines (2 mm) et à température ambiante. Il se conserve dans son sac en toile (inclus dans ce coffret !) dans le bas de votre réfrigérateur mais n'oubliez pas de le sortir une bonne heure avant l'apéro !

#### **FINE TAPENADE D'OLIVES NOIRES (100 G)**



Producteur : Le Voyage de Mamabé.

Mélange d'olives noires, de câpres et d'huile olive, rehaussé d'ail, d'aromates ... le tout finement mixé et 100% artisanal et biologique. Le goût de cette tapenade est vraiment succulent ... humm, ça sent bon le soleil de Provence ! Ne vous lancez pas dans la préparation de petits toasts car c'est le genre de petite chose divine pour un apéro « à la bonne franquette ». On pose le pot sur la table, on place des petites tranches de pain grillé dans une assiette à côté et le tour est joué !

#### **LES VÉRITABLES RILLETTES DE TOURS (110 G)**



Producteur : Ferme des Bournaichères.

Voilà une exploitation agricole familiale, « cultivateurs de père en fils » qui a su mettre les rillettes de Touraine à l'honneur. Ces rillettes bénéficient du label IGP (Indication Géographique Protégée) et sont élaborées sans conservateur, ni colorant, exclusivement avec les pores issus de l'élevage de la ferme. La cuisson au feu de bois (voilà le secret de fabrication de cette Ferme !) les rend beaucoup moins grasses que les rillettes du Mans (où la viande est moins hachée) sans être sèches pour autant. Elles se dégustent tout simplement en toast à l'apéritif sur du pain de campagne. Pensez aux petits cornichons !

#### **CHÂTAIGNADE CÉVENOLE (110 G)**



Producteur : Le Berger Cueilleur.

La Gourmet Box a été bluffée par cette « châtaignade » pure innovation gourmande de Lélya propriétaire d'une bergerie et d'une châtaigneraie de 3 hectares cultivée en agriculture biologique. Préparée sans aucun colorant ni conservateur et de manière traditionnelle, elle est réalisée à base de produits 100% issus des Cévennes : des châtaignes « figarettes » ramassées à la main et au sol, du Pélardon (le fameux petit fromage au lait cru de chèvre des Cévennes) issu du lait de son troupeau qui pâture librement sur la châtaigneraie et un peu de crème et d'oignons pour ajouter quelques notes de saveurs. Idéale pour un apéritif chic et ô combien raffiné.

#### **NOIX DU PÉRIGORD A.O.P CARAMÉLISÉES À LA FLEUR DE SEL DE GUÉRANDE (60 G)**



Producteur : L'Atelier de Clisson.

Dans cet atelier au cœur de Guérande dans l'ouest de la France, tout est fait de manière artisanale et à partir d'ingrédients biologiques et pour la plupart locaux. Les fruits secs (base de toutes les recettes) sont séchés, sucrés, salés, caramélisés, épicés ... il y en a pour tous les goûts. Pour notre coffret, ce sont les noix du Périgord AOP caramélisées à la fleur de sel de Guérande qui nous ont séduits : originales (ça change des typiques noix de cajou), surprenantes (décidément sel et caramel font vraiment très bon ménage) et (super !) extra croquantes. Une tentation sucrée-salée pour tous ceux qui succombent au plaisir du goût et de l'interdit !

#### **CROQUETS DE CHAROST SALÉS AUX AMANDES ET AU FROMAGE DE CHÈVRE (100G)**



Producteur : Le Croquet de Charost.

Le Croquet de Charost, spécialité berrichonne, est bien plus qu'un simple biscuit (salé ou sucré !) aux amandes entières et aux œufs frais. C'est un biscuit craquant et croquant, fondant et savoureux, avec un goût naturel d'amandes qui séduit petits et grands. La recette reste secrète et inchangée : un extrait naturel de fruits et de plantes est ajouté à la liste des ingrédients (c'est son secret de fabrication) et les croquets sont toujours roulés à la main. Ces petits biscuits au fromage de chèvre, on les mange avec les doigts, ça croustille, ça fond dans la bouche ... un vrai délice gourmet à l'heure de l'apéro !

**SANS OUBLIER QUELQUES SURPRISES POUR PIMENTER CETTE BELLE SÉLECTION**

Comme à son habitude, La Gourmet Box a vu les choses en grand pour son coffret apéro, et réserve, en plus de ces bons petits produits, quelques petites surprises indispensables pour un Super apéro « à la bonne franquette » réussi. À commencer par l'Indispensable, le tire-bouchon !