

# Saveurs Shop

Les goûts et  
les couleurs



Les fêtes approchent avec les réjouissances qui les accompagnent. Pour beaucoup, c'est souvent le moment privilégié pour découvrir ou faire découvrir des produits d'exception.

Toujours à la recherche du bon produit, **Saveurs Shop** vous propose pour les fêtes de fin d'année 3 produits d'exception qui raviront les plus exigeants.

**En** exclusivité et en direct d'Andalousie, deux **PATANEGRA** 100% Bellota, l'un de la province de Salamanque, l'autre de HUELVA affiné entre 36 et 48 mois et **biologique**. Tout simplement inoubliable ! Vous trouverez ces produits en magasin sous différents conditionnements sous vide. Si vous souhaitez commander un jambon entier, les commandes et réservations sont obligatoires.



Régionale, de l'Aveyron ou périgourdine la **truffe noire Mélanosporum** ou truffe noire du Périgord fraîche vous attend en boutique. Ce diamant noir ravira les papilles des plus exigeants. Pour un souci de fraîcheur, il est préférable de nous appeler ou de vous déplacer en boutique, pour commander et réserver vos **truffes fraîches**. A l'occasion, vous découvrirez également de nombreux produits déclinés autour de la truffe.



**Et** pour finir et non des moindres, venez découvrir notre sélection de **caviar** d'Aquitaine, un produit **100% français** qui rivalise avec les caviars sauvages de la mer Caspienne, désormais non autorisés à l'importation en Europe. Installé dans le bassin de la Gironde, le moulin de Cassadotte travaille depuis 17 ans à l'élaboration d'un caviar digne des meilleurs caviars. Plébiscité par de nombreux grands chefs, Alain Dutournier du Carré des Feuillants, ou encore Michel Portos du St JAMES, trois types de caviar vous sont proposés dans des conditionnements de 30g minimum jusqu'au kilo. Découvrez « **DIVA** » un caviar fondant, délicat au notes de noisettes et d'iode ou « **Ebène** », aux grains sélectionnés, fondant plus puissant aux arômes persistants, un véritable caviar d'exception, typé, à déguster par exemple avec un blinis de pomme de terre et une coupe de Champagne



Que vous soyez un particulier, une entreprise ou un professionnel des métiers de bouche (traiteur, hôtelier/restaurateur, épicier, etc.). Que cela soit pour se faire plaisir entre amis ou en famille, en cadeau ou pour transformation, n'hésitez pas à venir à notre rencontre.

Nous proposons un tarif « PRO » pour les professionnels.

.