

Chez le chef
PIERRE REBOUL

CATALOGUE

APÉRITIFS & ENTRÉES

Panna Cotta de Poivrons Rouges et Langoustines Rôties	P. 2
Velouté d'Asperges de Mallemort à l'Eucalyptus et Lait de Coco	P. 3
Caviar d'Aquitaine de la Maison Masse	P. 4
Burrata Façon Barigoule	P. 5
Sphère Pomme Céleri Gambas	P. 6
Gravelax de Saumon et sa Crème Fromagère	P. 7
Plateau de Fromages Hervé Mons	P. 8
Jambon Bellota	P. 9
Chips	P. 10

PLATS

Risotto et son Wok de Légumes	P. 11
Filet de Boeuf , Foie Gras et Mousseline de Carottes des Sables au Cumin	P. 12
Langoustines Rôties et Ravioles de Royan	P. 13
Parmentier de Canard	P. 14
Saumon Label Rouge, Crème de Petits Pois et Menthe	P. 15

DESSERTS & GOURMANDISES

Jardin de Fraises de Provence au Basilic et Chiboust Torréfié au Citron	P. 16
Mousse au Chocolat Valrhona et Maltesers	P. 17
Sorbet Fromage Blanc, Confiture Cassis	P. 18
Café Liégeois	P. 19
Vers de Pierre	P. 20
Glace à l'Italienne à la vanille Bourbon (Pot de 200g)	P. 21
Tarte Citron Vert, Mangue, Biscuit Poudre Pistache et Amande	P. 22
Flan de mon Pépé Gaston	P. 23
Marrons Glacés	P. 24
Biscuits Bretons, Chocolat Noir Valrhona	P. 25
Langues de Chat au Nutella	P. 26
Tablette Chocolat au lait, Nutella et Cacahuètes Torréfiées	P. 27

CATÉGORIE

APÉRITIFS & ENTRÉES



PRIX DE VENTE

14 €

1 Nombre de p.



Retirer
sur place

PANNA COTTA DE POIVRONS ROUGES ET LANGOUSTINES RÔTIÉS

Panna Cotta de Poivrons Rouges, Comptée à la Catalane et Langoustines Rôties.

Conseil Réchauffage :

Sortir la verrine 30 minutes avant de la déguster afin qu'elle soit revenue à température ambiante.

CATÉGORIE

APÉRITIFS & ENTRÉES



PRIX DE VENTE

15,00 €

1 Nombre de p.



Retirer
sur place

VELOUTÉ D'ASPERGES DE MALLEMORT À L'EUCALYPTUS ET LAIT DE COCO

Velouté d'Asperges de Mallemort à l'Eucalyptus et Lait de Coco.

Conseil Réchauffage :

Sortez la verrine 15 minutes avant de la faire chauffer, puis mettre 2 minutes au micro-ondes sans le couvercle.



PRIX DE VENTE

59 €

1 Nombre de p.



Retirer
sur place

CAVIAR D'AQUITAINE DE LA MAISON MASSE

Provient d'une ferme d'élevage pour laquelle les esturgeons sont nés et élevés dans la région de Bordeaux. Oeufs ni surgelés ni pasteurisés.

Espèces : esturgeon russe *Acipenser Baerii*, appelé aussi esturgeon sibérien.

Sélection à la production et au conditionnement : rinçage des poissons 2 semaines en circuit ouvert.

Travail uniquement manuel, traçabilité totale.

Affinage dans la boîte d'origine.

Couleur : ambrée plutôt brune

Texture : soyeuse et longueur en bouche

Goût : note dominante d'amande lorsqu'il est jeune et noisette une fois affiné

CATÉGORIE

APÉRITIFS & ENTRÉES



PRIX DE VENTE

14 €

1 Nombre de p.



Retirer
sur place

BURRATA FAÇON BARIGOULE

Burrata façon Barigoule (artichaud, vin blanc, lardons, oignons).

Poids total : environ 120 grammes.

CATÉGORIE

APÉRITIFS & ENTRÉES



PRIX DE VENTE

14 €

1 Montant



Retirer
sur place

SPHÈRE POMME CÉLERI GAMBAS

Pomme verte, céleri rémoulade, gambas rôties dans un jus de crustacés, sphère mousse céleri, cœur pomme verte croquante.

Poids total : environ 120g

VENTES ADDITIONNELLES

Sac isotherme - Petit format

4,50 €

Sac Isotherme - Grand Format

5 €

CATÉGORIE

APÉRITIFS & ENTRÉES



PRIX DE VENTE

13 €

1 Nombre de p.



Retirer
sur place

GRAVELAX DE SAUMON ET SA CRÈME FROMAGÈRE

Saumon Label Rouge, mousse de fromage frais, pickles d'oignons rouge, fenouil de Fuveau.

Poids total : environ 120g

VENTES ADDITIONNELLES

Sac isotherme - Petit format

4,50 €

Sac Isotherme - Grand Format

5 €

CATÉGORIE

APÉRITIFS & ENTRÉES



PRIX DE VENTE

25 €

1 Nombre de p.



Retirer
sur place

PLATEAU DE FROMAGES HERVÉ MONS

Plateau de fromages pour 4 personnes, de chez Hervé Mons, meilleur ouvrier de France.

4 sortes de fromages :

- Fourme d'Ambert
- Comté tradition
- Castillon
- Ossau-Iraty

CATÉGORIE

APÉRITIFS & ENTRÉES



JAMBON BELLOTA

Jambon Bellota Patanegra, 100 % Ibérique.

100gr.

PRIX DE VENTE

18 €

1 Nombre de p.



Retirer
sur place

CATÉGORIE

APÉRITIFS & ENTRÉES



CHIPS

Chips de pommes de terre.

Environ 40 grammes.

PRIX DE VENTE

4 €

1 Nombre de p.



Retirer
sur place



PRIX DE VENTE

14 €

1 Nombre de p.



Retirer
sur place

RISOTTO ET SON WOK DE LÉGUMES

Risotto de Parmesan et son Wok de Légumes (poivrons, carottes, courgettes, oignons), sauce soja et gingembre.

Conseil Réchauffage :

Sortir la verrine 15 minutes avant afin qu'elle revienne à température ambiante.

Mettre 2 minutes au micro-ondes.

**PRIX DE VENTE**

27 €

1 Nombre de p.

Retirer
sur place**FILET DE BOEUF , FOIE GRAS ET MOUSSELINE DE CAROTTES DES SABLES AU CUMIN****Conseil de réchauffage :****Au four traditionnel**

Sortir la verrine du réfrigérateur 10 minutes avant de la réchauffer.
Mettre au four à 210°C sans le couvercle pendant 12 minutes
Ne pas remuer.

Ey si vous êtes au bureau...

Au micro-ondes

Sortir la verrine du réfrigérateur 10 minutes avant de la réchauffer.
A réchauffer 2 minutes au micro-ondes.

Poids Total : environ 250 grammes.

VENTES ADDITIONNELLES

Sac isotherme - Petit format	4,50 €
Sac Isotherme - Grand Format	5 €



PRIX DE VENTE

28 €

1 Nombre de p.



Retirer
sur place

LANGOUSTINES RÔTIES ET RAVIOLES DE ROYAN

Conseil de réchauffage :

Au four traditionnel

Sortir la verrine du réfrigérateur 10 minutes avant de la réchauffer.
Mettre au four à 210°C sans le couvercle pendant 12 à 15 minutes
Ne pas remuer.

Et si vous êtes au bureau...

Au micro-onde

Sortir la verrine du réfrigérateur 10 minutes avant de la réchauffer.
Faites chauffer une minute trente.



PRIX DE VENTE

20 €

1 Nombre de p.



Retirer
sur place

PARMENTIER DE CANARD

Conseil Réchauffage :

Au four traditionnel

Sortir la verrine du réfrigérateur 10 minutes avant de la réchauffer.
Mettre au four à 210°C sans le couvercle pendant 12 minutes
Ne pas remuer.

Ey si vous êtes au bureau...

Au micro-ondes

Sortir la verrine du réfrigérateur 10 minutes avant de la réchauffer.
A réchauffer 2 minutes au micro-ondes.

Poids Total : environ 250 grammes.



PRIX DE VENTE

19 €

1 Nombre de p.



Retirer
sur place

SAUMON LABEL ROUGE, CRÈME DE PETITS POIS ET MENTHE

Saumon Label Rouge, crème de petits pois à la menthe fraîche, haricots verts et épinards frais.

Se mange à température ambiante, ou peut se réchauffer 30 secondes à 1 minute au micro-onde ou au bain marie.

Poids total : environ 250g

VENTES ADDITIONNELLES

Sac isotherme - Petit format	4,50 €
Sac Isotherme - Grand Format	5 €

CATÉGORIE

DESSERTS & GOURMANDISES



PRIX DE VENTE

6 €

1 Nombre de p.



Retirer
sur place

JARDIN DE FRAISES DE PROVENCE AU BASILIC ET CHIBOUST TORRÉFIÉ AU CITRON

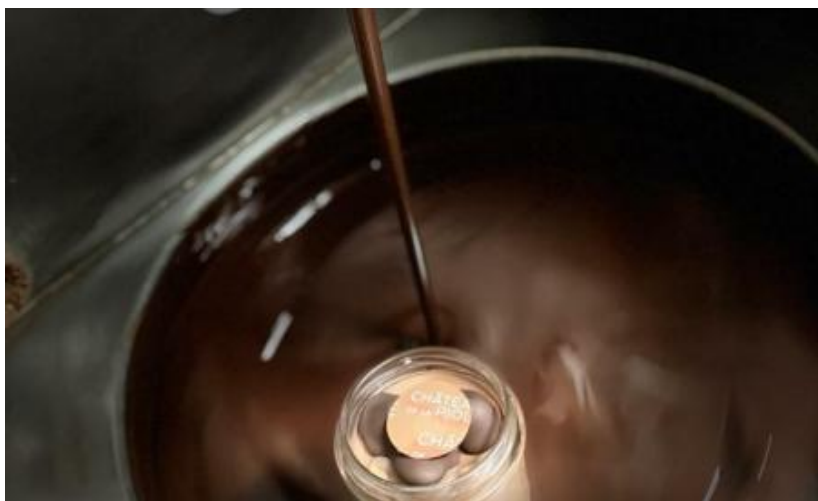
Jardin de fraises de Provence au basilic et chiboust torréfié au citron.

Conseil de dégustation :

Sortir la verrine de votre réfrigérateur 10 minutes avant de la déguster.

CATÉGORIE

DESSERTS & GOURMANDISES



PRIX DE VENTE

6 €

1 Nombre de p.



Retirer
sur place

MOUSSE AU CHOCOLAT VALHRONA ET MALTESERS

Mousse au chocolat Valhrona extra bitter 64% de cacao et croustillant Maltesers.

Conseil dégustation :

Sortir la verrine de votre réfrigérateur 5 minutes avant de la déguster.

CATÉGORIE

DESSERTS & GOURMANDISES



PRIX DE VENTE

12 €

1 Nombre de p.



Retirer
sur place

SORBET FROMAGE BLANC, CONFITURE CASSIS

Sorbet Fromage Blanc, Confiture au Cassis, Vanille du Mexique et Baie de Timut.

Sortez la verrine 5 minutes avant de la déguster.

CATÉGORIE

DESSERTS & GOURMANDISES



CAFÉ LIÉGEOIS

Café Liégeois gourmand.

A consommer bien frais.

PRIX DE VENTE

6,00 €

1 Nombre de p.



Retirer
sur place

CATÉGORIE

DESSERTS & GOURMANDISES



VERS DE PIERRE

Vers de Pierre, Guimauve au Chocolat.

Poids total : Environ 100 grammes.

PRIX DE VENTE

6 €

1 Nombre de p.



Retirer
sur place

CATÉGORIE

DESSERTS & GOURMANDISES



PRIX DE VENTE

12 €

1 Nombre de p.



Retirer
sur place

GLACE À L'ITALIENNE À LA VANILLE BOURBON (POT DE 200G)

Pot de glace à l'italienne, caramel beurre salé, éclat de cacahuètes et caramel.

Environ 200g.

CATÉGORIE

DESSERTS & GOURMANDISES



PRIX DE VENTE

6 €

1 Nombre de p.



Retirer
sur place

TARTE CITRON VERT, MANGUE, BISCUIT POUDDRE PISTACHE ET AMANDE

Citron vert, mangue, meringue italienne au yuzu, biscuit à la pistache et à l'amande.

Sortir la verrine 5 minutes avant la dégustation.

VENTES ADDITIONNELLES

Sac isotherme - Petit format

4,50 €

Sac Isotherme - Grand Format

5 €

CATÉGORIE

DESSERTS & GOURMANDISES



FLAN DE MON PÉPÉ GASTON

Flan de mon pépé Gaston, caramel au beurre salé.

Oeufs plein air d'Allemagne en Provence.

PRIX DE VENTE

8 €

1 Nombre de p.



Retirer
sur place

VENTES ADDITIONNELLES

Sac isotherme - Petit format

4,50 €

Sac Isotherme - Grand Format

5 €

CATÉGORIE

DESSERTS & GOURMANDISES



MARRONS GLACÉS

Seigneur des fruits confits, la Confiserie Azurée fabrique leurs marrons glacés selon un savoir faire artisanal : peu sucré, onctueux à cœur, légèrement vanillé et enrobé d'un glaçage fin et translucide. Pour une meilleure protection et conservation, tous les Marrons Glacés de cette page sont enveloppés individuellement sous un papier sulfurisé OR.

12 unités.

PRIX DE VENTE

32 €

1 Nombre de p.



Retirer
sur place

CATÉGORIE

DESSERTS & GOURMANDISES



PRIX DE VENTE

9 €

1 Nombre de p.



Retirer
sur place

BISCUITS BRETONS, CHOCOLAT NOIR VALRHONA

Sablés bretons pur beurre et chocolat noir de la maison Valrhona.

Conseil de dégustation : Sortez les sablés du réfrigérateur 15 minutes avant la dégustation.
Poids total : Environ 150 grammes.

CATÉGORIE

DESSERTS & GOURMANDISES



LANGUES DE CHAT AU NUTELLA

Langues de chat au Nutella.

Environ 100 g.

PRIX DE VENTE

4 €

1 Nombre de p.



Retirer
sur place

CATÉGORIE _____

DESSERTS & GOURMANDISES



PRIX DE VENTE

14 €

1 Nombre de p.



Retirer
sur place

TABLETTE CHOCOLAT AU LAIT, NUTELLA ET CACAHUÈTES TORRÉFIÉES

Tablette au chocolat au lait, noisettes torréfiées et Nutella

Pour le plus gourmand des gourmands.

