

16



16_ Tartinables estivaux. C'est l'été, on déballe tapenades et rillettes. Aix&Terra propose ses saveurs maritimes avec deux nouvelles crèmes tartinables Le Délice de thon et La Sardinade. La première offre un goût prononcé grâce à la ciboulette, la mayonnaise bio et une pointe de moutarde. La seconde, typique de Méditerranée, se distingue par la saveur puissante de la sardine, adoucie avec de la crème fraîche onctueuse et parfumée d'une pointe d'ail et de persil. 6,50 € le Pot de 100g.

17_Thés gourmands et festifs. Mariage Frères nous rappelle sa collection Thé de

Pâques à consommer au-delà de la saison des cloches. Une collection mythique au parfum de crème brûlée en trois compositions : un thé noir rond et intense, un thé vert léger et séduisant, un thé bleu moelleux et envoûtant. Trois plaisirs festifs délicieusement régressifs. 90 g - 25 €.

18_TGV Lyria, la Suisse n'a jamais été aussi proche.

Ligne du bon goût et des chefs étoilés, le TGV Lyria relie Paris aux principales villes suisses et savoyardes (Ahh le lac d'Annecy, ahh les tables étoilées de Mégève, Ohh les tables suisses)... Large choix d'horaires. Sur les lignes Paris - Genève ou Paris - Bâle aux temps de parcours optimisés : 3 heures seulement séparent la capitale française de ces deux centres économiques et d'intérêt suisses. Faites chauffer, on arrive ! www.tgv.lyria.com



18

19_Le goût et l'excellence de l'Italie. Le jambon de Parme est simplement le meilleur des jambons crus et dépourvu de ces perlimpinpins néfastes à notre santé que contiennent les autres jambons qui ne mûrissent pas assez longtemps. Exclusivement produit en Italie, AOP depuis 1996 et issu de porcs nourris aux céréales élevés dans 11 régions italiennes délimitées, les jambons mûrissent au minimum 12 mois. Moins salé que les autres jambons crus, il se distingue par une texture délicate, une saveur subtile et un goût doux et fruité.

20_Apéro chic. La Maison Lafitte propose une sélection de tartinables du Sud-Ouest à déguster entre amis ou en famille. Le nouveau coffret Cavalcade contient un assortiment de 7 spécialités landaises: Pâté de Canard au Foie de Volaille, pâté pur canard, terrine landaise - 20% Bloc de Foie Gras, pâté de Canard au Piment d'Espelette, pâté de canard aux olives, rillons de confit de canard et un pâté de Magret de canard fumé. Pauvre Donald. 16 € les 460g.

21_Tarama au crabe*** C'est si simple de savourer des mets de tradition... Reynaud est allé chercher la meilleure qualité d'œufs de cabillaud sauvage en provenance des mers pures d'Islande pour des recettes authentiques, gourmandes et riches en ingrédients nobles : Tarama blanc avec 79% d'œufs de cabillaud fumés, Tarama au crabe, Tarama au piment d'Espelette, Tarama aux Saint-Jacques, Tarama à la truffe noire du Périgord... Des produits d'exception (et bien d'autres) sur www.reynaudfinefood.com

22_Saumon tout bon. Goût intense ou subtil, en découpes généreuses ou en fines tranches, la nouvelle gamme Sensation Labeyrie renouvelle le plaisir du saumon fumé avec quatre alliances inédites. «Sensation Gourmande Nature» (comme son nom l'indique) l'acidulé «Sensation Gourmande

Écorces de Citron et Sésame» ; «Sensation Gourmande Graines Croquantes» est un saumon qui laissera libre cours aux envies les plus audacieuses.

Enfin, «Sensation Légèrement Fumée» révèle un goût subtil et une texture fondante grâce à un fumage délicat.

23_Choco frais pour été chaud ? Les gourmands vont être conquis, Marie Morin revisite le Liégeois. La crème chocolatée onctueuse est préparée sur une base de crème anglaise, à partir de lait en provenance directe de la ferme et de crème fraîche fermière. La chantilly est simplement réalisée avec la crème fraîche épaisse Paysan Breton et une pointe de mascarpone pour plus de gourmandise. Cette nouveauté haut de gamme est présentée dans un pot en verre élégant. Miam. 2,65€ les 2 pots de 130 g.

24_Pâtes de fruits bonnes et grandes ! Le sudiste François Doucet Confiseur revisite ses classiques avec la fameuse pâte de fruits, qui

fait son grand retour sur le devant de la scène. Riches en fibres et en vitamines, composées d'au moins 50% de bons fruits, de sucre et de pectine, les pâtes de fruits sont nos alliées pour lutter contre les coups de barre de 16h ! Pourquoi s'en priver... 3,80€ les 125g.

25_Planche à découper de compétition. En bambou 100% naturel (plus hygiénique que le bois car la densité du bambou ne présente pas de fissures dans lesquelles se glissent microbes et impuretés) et laque colorée + Réversible. Une face avec rigole et puits à jus et une face lisse pour le service. De 13 € taille S à 35 € taille L. 40,5 x 33 cm.

Tél points de ventes : 05 56 42 11 93 et www.pebbly.fr

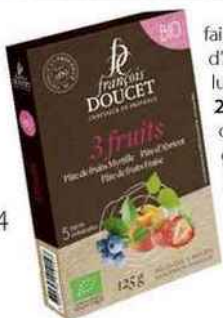
20



21



24



19



22



23



25