

Compositions & Paniers Garnis

Cadeaux d'Affaires

(Hiver 2020-2021)



**LA HALLE
aux Saveurs**



www.lahalleauxsaveurs.be
info@lahalleauxsaveurs.be



**Caviste passionné
Fromager allumé
Gastronome étonné !**

Caviste • Fromager • Epicerie fine
rue de Piétrain, 7 • 1370 Jodoigne

Tél. 010 81 49 12



Catalogue 2020-2021 Paniers Garnis (entreprises & particuliers) - Photos non contractuelles – compositions pouvant être modifiées

La Halle Aux Saveurs – Rue de Piétrain 7 – B-1370 Jodoigne (Les Gotteaux Sprl)

Contact & Infos : info@lahalleauxsaveurs.be / www.lahalleauxsaveurs.be

LIVRAISON GRATUITE DANS UN RAYON DE 25 Km

+32.10.81.49.12. / 32.475.727.737.

Tartines & Apéro – 14,00€ ttc

La planche à découper en bambou
 Terrine 3 Larrons dans le potager : poulet, canard, oie 90g
 Les « Chichons » de Sarlat au piment du Périgord 90g
 « Belle et Rebelle » Terrine de pintade au chocolat et éclats de
 noisettes grillées 90g



L'Ardoise Gourmande – 16,50€ ttc

Petite ardoise & tartineur
 Terrine de canard au citron confit 90g
 Terrine de Houmous à la tomate 90g
 Terrine paysanne à la châtaigne et au Floc de Gascogne 90g



Les Incontournables – 18,50€ ttc

Boîte fer (boîte à sucre)
 Terrine rustique de canard au foie de canard 90g
 Terrine campagnarde au jus de truffes noires du Périgord 65g
 Terrine campagnarde « casse-croute du Paysan » 65g
 Pâté campagnard au piment d'Espelette 65g
 Terrine de chevreuil à la fine Champagne 65g



La boîte du Terroir – 21,50€ ttc

Cube de Noël avec couvercle fenêtre pvc/neige
 Bloc de foie gras de canard du Sud-Ouest 65g
 Terrine au jus de truffes noires du Périgord 65g
 Terrine campagnarde « casse-croute du Paysan » 65g
 Pâté campagnard au piment d'Espelette 65g
 Compotée d'oignons à la truffe d'hiver 50g



Panière Champêtre – 21,60€ ttc

Corbeille type banette
 Terrine champêtre aux noix, boîte 100g
 Terrine faisan à la figue et au Muscat, bocal 90g
 Terrine paysanne à la châtaigne et floc de Gascogne 90g
 Gaillac Rouge Lagrave 37,5cl



Plaisirs Epicuriens – 27,80€ ttc

Coffret bois rectangle, couvercle découpe laser
 Bloc de foie gras du Sud-Ouest 100g
 Le petit « pastisson » Pâté rustique au foie de canard et magret 65g
 Médaillon au magret de canard et foie de canard 100g
 Compotée d'oignons à la truffe d'hiver 50g
 Crème balsamique truffe avec pipette 40g



Apéritif Gourmand – 35,00€ ttc

Corbeille cartonnée composée de :
 Bloc de Foie Gras de Canard, bocal 130g
 Pâté pur porc à l'ail de Garonne et gingembre, bocal 90g
 Terrine de foie de volaille, bocal 90g
 Terrine de campagne aux noix, bocal 90g
 Terrine paysanne à la châtaigne et floc de Gascogne, bocal 90g
 Gaillac Lagrave Blanc 75cl



Le Gourmand – 35,95€ ttc

Plateau bois ajouré (34x24x7,5cm)
 Bloc de foie gras du Sud-Ouest 100g
 Terrine de chevreuil à la fine Champagne 65g
 « Mémé dans les Orties » terrine de poule aux orties 90g
 « Belle et Rebelle » Terrine de pintade au chocolat et éclats de noisettes grillées 90g
 Les Babas au sirop de rhum 90g
 Petit pain d'épices à la fleur de sel (6 tranches toast) 60g
 Amandes cacaotées « flowpack » 6g
 Château de Peytirat – Bergerac blanc moelleux 75cl



Découverte Surprenante **BIO** – 39,50€ ttc

Corbeille carton
 L'ingénieuse : Terrine de poivron, tomates séchées, thym **BIO** 90g
 Surprenante : Terrine de potiron, roquefort, noix **BIO** 90g
 Terrine de canard au gingembre confit **BIO** 90gr
 Terrine de Campagne au sel de Guérande **BIO** 90gr
 Château Lagrave – Gaillac blanc « Tradition » 75cl



Flocons de Saveurs (sucré) – 40,00€ ttc

Coffret carton rectangle dorure décor neige
 Le bloc de foie gras de canard du Sud-Ouest, boîte de 130g
 Les rillettes royales de confit de canard au foie de canard 90g
 Miel de châtaignier 60g
 Compotée d'oignons à la truffe d'hiver 50g
 Gourmandises aromatisées à la noisette (meringue) sachet 35g
 Le Pérreou – Côtes de Gascogne blanc doux « Prestige » 75cl
 Papillotes 12g



L'Escale dans ma Campagne – 43,50€ ttc

Boîte fer décor « Ma Campagne » (34,9x24,9x12,8cm)
 Le bloc de foie gras de canard du Sud-Ouest, boîte de 150g
 L'En-cas impérial de langoustine à la mangue 90g
 Terrine 3 Larrons dans le potager : poulet, canard, oie 90g
 Terrine Rustique de canard 180g
 Terrine de chevreuil à la fine Champagne 65g
 Sablé au beurre, citron et graines de lin **BIO** sachet de 60g
 Aérateur verseur
 Château de Peytirat – Bergerac rouge 75cl



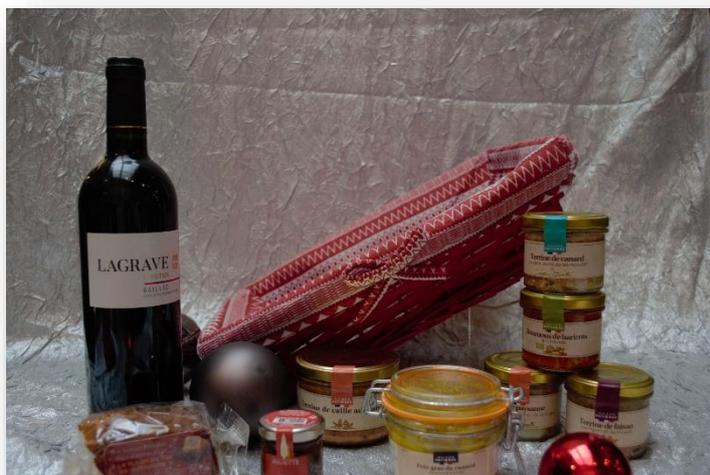
Marché Artisanal – 55,00€ ttc

Panier rectangulaire en métal
 Pâté pur porc à l'ail de Garonne et gingembre 90g
 Terrine paysanne à la châtaigne et Flocc de Gascogne 90g
 Foie gras de canard entier 90g
 Carré croustillant poivron et piment 100g
 Confit figue 40g
 Truffes au chocolat 40g
 Château Lagrave – Gaillac rouge 37,5cl
 Château Lagrave – Gaillac blanc 37,5cl



La Corbeille de Noël – 55,00€ ttc

La corbeille en osier rouge doublée tissu
 Terrine de caille aux raisins 180g
 Terrine paysanne à la châtaigne et Floc de Gascogne 90g
 Terrine de canard au citron confit 90g
 Foie gras de canard entier 130g
 Confit figue 40g
 Petit pain d'épices à la fleur de sel (6 tranches toast) 60g
 Château Lagrave – Gaillac rouge 75cl



Le Panier du Bistrot – 65,00€ ttc

Panier bois déroulé tressé (40,5x30x17cm)
 Terrine au jambon du Périgord et Tomme du Sarladais 180g
 Les « Chichons » de Sarlat au piment du Périgord 90g
 Cassoulet au confit de canard et saucisse de Toulouse 780g
 Tartinable noisettes, poivrons grillés et manchego **BIO** 100g
 Tartinable tomates cerise et parmesan 100g
 Carrés croustillants au sésame et Comté **BIO** sachet de 60g
 Desprat-St Verny – IGP Auvergne cuvée « Oh La Vache » 75cl
 Tartineur



Sur un Plateau – 69,00€ ttc

Coffret bois avec plateau de présentation
 Athos, foie gras de canard à l'ail noir 50g
 D'Artagnan, foie gras de canard entier 50g
 Terrine paysanne au fromage de chèvre 100g
 Terrine de canard aux oignons confits 100g
 Terrine campagnarde aux noix 100g
 Terrine de canard aux cèpes et porto 100g
 Carré croustillant poivron piment 100g
 Mas Saint-Pierre – Grenache blanc Pays d'Oc 75cl



Pour vos repas festifs de fin d'année :

- Plateaux fromages, raclettes, savoyarde (comptoir fromagé de plus de 120 fromages au lait cru) ;
- Plateaux Mixtes (fromages & charcuteries) en collaboration avec la boucherie Berwart (Jodoigne) ;
- Sélection de nos vins en accord avec votre menu (400 références) ;
- Champagne, Crémant, Cava/Prosecco, Alcools et Liqueurs ;
- Epicerie Fine de qualité (thés, bières, condiments, foie gras, confits, plats préparés, terrines, moutardes, truffes fraîches, caviar d'élevage) ;
- Chocolat Corné Port Royal, macarons frais, nougat de Montélimar, biscuits **BIO**, confiserie.



Conditions de Vente

***** LIVRAISON GRATUITE DANS UN RAYON DE 25 km *****

- Prix net toutes taxes comprises, prix dégressif par quantité (nous consulter) ;
- Enlèvement en notre point de vente et/ou livraison une adresse (rayon de 25 km) ;
- Livraison hors franco et/ou distance supérieure à 25 km : Forfait de 15,00€ ttc (Franco 250€ ttc) ;
- Livraison à plusieurs adresses : nous consulter pour les tarifs ;
- Livraison selon les disponibilités et jusqu'à épuisement des stocks ;
- Paiement comptant à la livraison suivant nos conditions générales de vente ;
- Photos non contractuelles.