



Dossier 15 comme 15 jours gourmands

Par Serge Hennebert



1

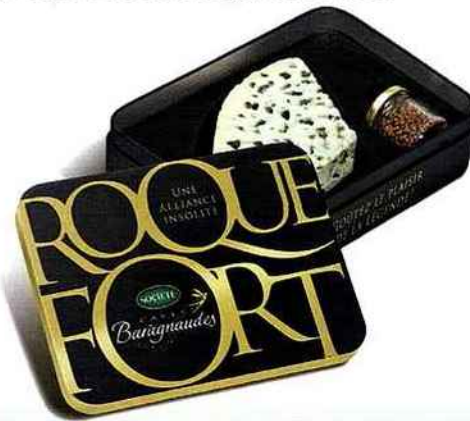
MILLÉSIME. À boire ou à offrir, elles vont faire des heureux :

- Domaine Belleville Creux Brouillard, 2007, 35 €, Domaine Belleville en exclusivité chez Le Repaire de Bacchus.
- Château Corton Grancey grand cru, 1998, 55 €, Maison Louis Latour, chez Le Repaire de Bacchus.
- Château Montlabet millésime 2010, 24 €, chez Nicolas.

2

INSOLITE. Pour déguster lors de vos repas d'exception ou pour offrir, ce coffret haut de gamme en métal séduira par son contenu inattendu. En son sein, le « cœur » du roquefort Société, un pot de pépites de chocolat pétillant, un livret découverte et dégustation, ainsi qu'une entrée gratuite pour visiter les caves de Roquefort Société.

- Coffret festif Caves Barognaudes 2013, édition limitée, 9,95 €, Roquefort Société, en grandes surfaces.



15 produits gourmands pour aborder la nouvelle année

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



3

RHUMVOLUTION. Dans une bouteille vintage et retro, retrouvez un rhum à fort caractère qui ne ressemble à aucun autre ! À servir frappé, on the rocks ou en cocktail, Don Papa s'adaptera à tous les goûts et envies.

- Don Papa Rum, 37 € (70 cl).



4

COLLECTOR. Venez découvrir, dans sa boîte collector élégante et pratique pour la conservation, un emblème de l'Italie : le panettone. Sa pâte moelleuse, ses ingrédients naturels de qualité, sans oublier les raisins secs et les écorces d'oranges confites vous feront découvrir ou retrouver toute l'Italie. Existe en deux coloris : blanc ou alu brossé.

- Panettone, 9,90 € (750 g), Motta.

5 MAGIQUE Pour les fêtes, offrez-vous un voyage gustatif autour du globe pour le plus grand plaisir de votre odorat et de vos papilles ! Boules de Noël blanches, vertes et rouges, découvrez ces mystérieuses boîtes de thé renfermant tout l'arôme de la Bohème à l'Autriche en passant par Londres, Paris, Venise, Pékin et Moscou.

• *Boule de Noël verte, « Au pied du sapin », 7,90 € (50 g), George Cannon.*



6

PRÉCIEUX. Accompagné d'un champagne structuré, gras et complexe, ou d'une vodka non aromatique, ce caviar au goût puissant enchantera votre palais. Pour les repas de fêtes, une occasion particulière ou un apéritif entre esthètes, il sera votre allié le plus sûr.

• *Caviar perle noire, 55 € (30 g), Aquadem.*



7

EXIGEANT. Pour vos repas de fin d'année, rien de tel que le nouveau coffret de l'emblématique cuvée Saga bordeaux rouge 2011 pour apporter une touche élégante et design sur votre table. Ces vins, aux notes boisées et sucrées, sont accompagnés d'un porte-bouteilles en acier brossé. Le tout contenu dans un coffret cadeau chic et raffiné.

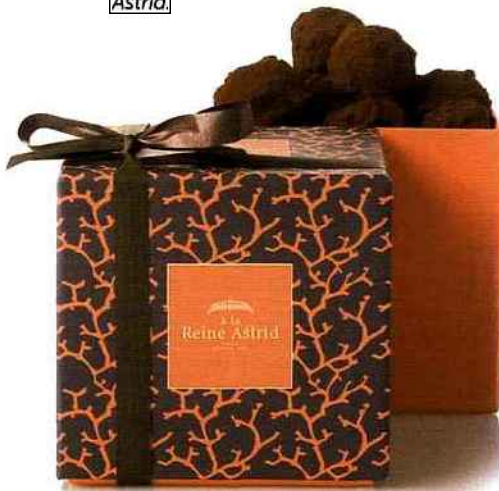
• *Coffret Saga rouge 2011, édition limitée, 39 € (75 cl), Domaines Barons de Rothschild en vente sur Mondovino.com*



8

INCONTOURNABLE. Cette année, en hommage à la reine Astrid, laissez-vous tenter par ce coffret de truffes au chocolat à vous faire fondre de douceur. Succombez à la subtilité et à l'élaboration minutieuse de ces truffes qui tendent à la perfection.

• *Truffes au chocolat à la crème de Normandie, 23 € (250 g), À la reine Astrid*



9

RAFFINÉ. Courbes dansantes et arabesques végétales se mêlent à des frises travaillées jusque dans les moindres détails, sur ce nouvel écrin pensé comme un délicat tableau. Ces nouveaux coffrets renferment de délicieux chocolats aux multiples saveurs.

• *Chocolat Chapon choc century collection 22,50 € (12 chocolats, soit 108 g), Chapon chocolatier.*





10

DES BULLES... À l'apéritif ou tout au long du repas leurs bulles ne vous décevront pas.

- Coffret Tanagra, 65 €, Lombard & Cie.
- Cuvée vintage 2005, 80 € la bouteille, Champagne Jacquart.



11

MOELLEUX.

Après le repas, ces marrons glacés moelleux à souhait vont faire des émules !

- Trilogie de marrons glacés de l'Ardèche, 63 € (42 marrons, soit 600 g), Sabaton.



12

SCINTILLANT. Pour préparer des cocktails simples et brillants, le sirop à idées Night Berry sera votre principal ingrédient. Avec son goût inédit mariant violette et cassis, vos convives seront intrigués tant par son aspect visuel que par son goût.

- Sirop à idées Night Berry, 1,99 € (25 cl), Moulin de Valdonne.

13

GOURMAND.

Assortiment de petits ballotins au chocolat extra fin au lait, noir, blanc, et fourrés au goût praliné, cannelle, pâte d'amande,

nougat et orange. Ces petites bouchées gourmandes célébrant la magie de Noël seront un vrai plaisir pour vos papilles.

- Création de Noël, 12,19 € (404 g), Lindt.



14

MOELLEUSE FÉRIE. Pain entier, raisins secs, abricots, figes, miel, noisettes... Voici les ingrédients que l'on retrouve dans ce pain original et délicieux spécialement conçu pour les fêtes.

- Le pain de Noël, édition limitée du 15 novembre 2013 à janvier 2014, 2,95 € (425 g), La Boulangère.



15

ONCTUEUSE CRÈME.

Cette crème fraîche au subtil parfum de morille, boisé et délicat, sera l'accompagnement parfait de vos recettes. Elle fondra sur le palais de vos convives en cette période festive.

- Crème aux morilles, 3,50 € (20 cl), Isigny Sainte-Mère.

