



Catalogue
2023



Fiers de notre savoir-faire et de notre terroir, Les Petits Gascons se veulent ambassadeurs de la gastronomie Gasconne. Nous tenons à faire découvrir nos produits régionaux de caractères, savoureux et gourmands répondant à une charte de qualités exemplaires.

Les Landes et le Gers sont mis à l'honneur, bien sûr, par le biais du Tursan, la Chalosse, le Bas-Armagnac, l'Eauzan : en bref la Gascogne mais également le Pays Basque.



Sommaire



Les Bières



Les Vins



Les Spiritueux



Les sodas



Les Jus



Epicerie salée



Epicerie sucrée



Hygiène & Beauté



Pour la maison



Les idées cadeaux

Les bières

Toutes nos bières sont produites par des artisans, dans les meilleures brasseries artisanales avec les matières premières les plus nobles. Malts et Houblons, rien n'est laissé au hasard !

Toutes les bières sont disponible en 75cl sur commande.

La Cadette de Burosse - Dému (Gers)

La bière paysanne



Blanche de Gascogne - 33cl

Type : Blanche

Degré (%Alc) : 5%

Commentaire : Une robe claire, elle se distingue par sa finesse en bouche et ses arômes d'agrumes et de litchi.



Blonde de Gascogne - 33cl

Type : Blonde

Degré (%Alc) : 5,5%

Commentaire : Les arômes de malt dominant et sont équilibrés par une très légère amertume en fin de bouche. Ainsi Phénomène est une bière blonde à la fois douce et rafraîchissante.



Ambrée de Gascogne - 33cl

Type : Ambrée

Degré (%Alc) : 6%

Commentaire : « Pilgrim » est une bière ambrée aux reflets cuivrés. Sa douceur maltée est révélée par des notes légèrement houblonnées.



Nox - 33cl

Type : Brune

Degré (%Alc) : 5,5%

Commentaire : Nox se démarque par sa rondeur en bouche et sa fine amertume. Ses arômes balancent entre le café au lait et le chocolat, une vraie douceur.

Aussau - Pau (Pyrénées-Atlantiques)

La bière engagée !



American Wheat Ale - 33cl

Type : Blanche

Degré (%Alc) : 5,00%

Commentaire : Robe légèrement voilée, nez offrant des notes florales et exotiques. Rafraîchissante avec des notes légèrement citronnées et exotiques.



Golden Ale - 33cl

Type : Blonde

Degré (%Alc) : 5,00%

Commentaire : Robe or légèrement voilée, offre des notes de pain chaud juste miellées. Très équilibrée avec des notes de cornflakes et une touche citronnée.



Irish Red Ale - 33cl

Type : Ambrée

Degré (%Alc) : 5,00%

Commentaire : Robe ambrée intense aux reflets rubis. des notes de biscuits chocolatés et une finale mêlant chocolat, pain toasté et caramel.



American IPA - 33cl

Type : IPA houblonnée

Degré (%Alc) : 7,00%

Commentaire : Robe orangée trouble, nez intense sur des notes de fruits exotiques, de mangue très mures. Riche et gourmande dévoile une amertume intense.



Jean Brasse - Gimont (Gers)

Une brasserie aux pratiques "éco-artisanales"



La Blanche - 33cl

Type : Blanche

Degré (%Alc) : 4,5%

Commentaire : Bière de type Weisbier marquée par une grande proportion de froment par rapport à l'orge. Cela lui confère une légère acidité assumée et complétée par un ajout d'agrumes : écorce de citron et d'oranges.



La Blondinette - 33cl

Type : Blanche

Degré (%Alc) : 5%

Commentaire : Bière de fermentation basse de type Pils agrémentée de maïs gersois. Elle a été créée pour accompagner la montée des températures au printemps et vous rafraîchir en été. On peut parler d'une « bière de soif »



La Blonde - 33cl

Type : Blonde

Degré (%Alc) : 5,8%

Commentaire : Bière à forte personnalité, avec une agréable amertume, jusqu'en fin de bouche. L'ajout de coriandre finement dosée apporte une légère touche épicée pour sublimer la dégustation.



La Brune - 33cl

Type : Brune

Degré (%Alc) : 6,2%

Commentaire : Avec sa robe acajou foncée, cette brune douce et crémeuse présente des arômes de chocolat et caramel. Idéale pour se familiariser en douceur avec le caractère des brunes.

Micromégas - Saint Sever (Landes)

"La bière de style"



Witbier - 33cl

Type : Blanche zestée

Degré (%Alc) : 5,00%

Commentaire : L'alliance du blé, d'agrumes et d'aromatiques d'Eugenie-Les-Bains.



Golden Ale - 33cl

Type : Blonde, délicate et désaltérante.

Degré (%Alc) : 5,00%

Commentaire : Un caractère malté dominant de subtiles notes florales.



Indian Pale Ale - 33cl

Type : Ambrée, houblonnée et tropicale.

Degré (%Alc) : 6,5%

Commentaire : Sensation tropicale, dominée par le mangue et la noix de coco.



Stout - 33cl

Type : Noire, chocolatée et torréfiée

Degré (%Alc) : 4,2%

Commentaire : Des notes envoûtantes de grains de café et de cacao.



Moussequetaire - Montaut-Les-Créneaux (Gers)

Made In Gascogne



L'Ephémère - 33cl

Type : Blonde et brune estivale

Degré (%Alc) : 4,4%

Commentaire : Avec l'Ephémère la brasserie MousseQuetaire se devait de vous présenter au fil des saisons et des envies, un brassin spécial en quantité limitée. Belle dégustation !



La Balestra - 33cl

Type : Blonde rafraichissante

Degré (%Alc) : 4%

Commentaire : Jolie blonde qui vous attirera, puis vous percera au cœur avec ses délicieuses pointes d'agrumes en vous laissant de petites notes d'amertumes.



La Garde - 33cl

Type : Blonde de caractère

Degré (%Alc) : 7,4%

Commentaire : Avec son nez aux accents de prunes, sucrés et miellés, elle fera mouche. Cette blonde en attaque, vous ravira par ses saveurs de litchi et de rose, vous laissera une délicate amertume à la fin de sa prose.



L'Estocade - 33cl

Type : IPA

Degré (%Alc) : 7,4%

Commentaire : Cette Indian Pale ale aux saveurs d'agrumes, de réglisse, miellés et acidulés, vous touchera par sa jolie complexité et sa rondeur bien travaillée.

Brasserie Lugazaut - Vielle-Soubiran (Landes)

La simplicité est richesse



Blonde Florale - 33cl

Type : Blonde (Pilsner)

Degré (%Alc) : 5%

Commentaire : Bière mythique de fermentation basse. La légèreté aromatique du malt Pilsen est pleinement mise au service du célèbre houblon saaz et de ses accents floraux et herbacés.



Blonde Fruitée - 33cl

Type : American Pale Ale

Degré (%Alc) : 6,5%

Commentaire : Bière d'exception de fermentation haute. Quand la pale ale traditionnelle anglaise rencontre les arômes puissants des houblons citra, amarillo et simcoe.



Ambrée Miel - 33cl

Type : Belge Ambrée au miel

Degré (%Alc) : 6,5%

Commentaire : Bière atypique de fermentation haute. Fleur emblématique des versants du sud-ouest, le miel de bruyère possède des notes caramélisées et fruitées qui se combinent délicatement avec les arômes des houblons "mixtes" perle et target.



Brut IPA - 33cl

Type : Brut IPA

Degré (%Alc) : 6%

Commentaire : Une IPA sans sucre résiduel et avec beaucoup d'arômes provenant du houblon. Des flocons de maïs et des flocons de riz apportent un côté crémeux ainsi que des saveurs légères à la bière.



La Séquère - Seignosse (Landes)

La prem's landaise



Triple - 33cl

Type : Blonde

Degré (%Alc) : 5,2%

Commentaire : Blonde à base de maïs.



Amber Ale - 33cl

Type : Ambrée

Degré (%Alc) : 4,9%

Commentaire : Ambrée à base de maïs.



Porter - 33cl

Type : Brune

Degré (%Alc) : 5,6%

Commentaire : Brune à base de maïs.



Gnac - 33cl

Type : Ambrée à l'armagnac

Degré (%Alc) : 5,9%

Commentaire : Ambrée à l'armagnac.

La Salopette - Condom (Gers)

La festive



La blonde sans gluten - 33cl

Type : Bière blonde

Degré (%Alc) : 6%

Commentaire : Cette bière blonde est élaborée uniquement avec du malt d'orge. Ses notes d'orange douce et amère et de citron apportent à la bière des saveurs fruitées et acidulées.



La Framboise - 33cl

Type : Bière blonde à la framboise

Degré (%Alc) : 6%

Commentaire : La bière à la framboise est produite à base d'un malt d'orge et un malt de blé. l'arôme de framboise se mélange à celui du citron et du gingembre, apportant à cette bière de la fraîcheur et de délicieuses notes acidulées et fruitées.



La Rousse - 33cl

Type : ambrée miel

Degré (%Alc) : 6,5%

Commentaire : La bière rousse est élaborée à base de malt d'orge. Très douce, les saveurs sucrées de cette bière proviennent de la châtaigne du miel de châtaigner.



La Cerise - 33cl

Type : Bière blonde à la cerise

Degré (%Alc) : 6%

Commentaire : Cette bière est fabriquée à base d'un malt de blé. Avec sa purée et ses infusions de cerises, sans arômes artificiels, la bière à la cerise est un condensé de saveurs avec ses notes douces et sucrées.



Brasserie Bruel - Tarnos (Landes)

Elevées sous bois de chêne Français



Bière blonde - 33cl

Type : Blanche

Degré (%Alc) : 5,9%

Commentaire : Cette bière blonde est juteuse et légèrement fruitée. L'élevage sous bois en chauffe moyenne confère à cette bière une belle longueur en bouche.



Bière d'hiver - 33cl

Type : Ambrée miel

Degré (%Alc) : 6,7%

Commentaire : Bière élevée sous bois de chêne français. Brassé avec du miel des Landes et des épices, puis des prunelles sauvages sont ajoutées pendant la fermentation. Elle développe des arômes gourmand.



Bière fraise - 33cl

Type : Inspirée Goose

Degré (%Alc) : 4,7%

Commentaire : Elevée sous bois de chêne français. Des fraises Gariguettes sont ajoutées en macération pendant la fermentation, pour une dégustation légère et rafraichissante. (Fraises de Tarnos, Ferme Dache Dise)



Bière pruneaux - 33cl

Type :

Degré (%Alc) : 8,4%

Commentaire : Bière infusée aux pruneaux d'Agen, élevée en barrique d'armagnac du domaine Lassabadju pendant quatre mois. Après quatre semaines de refermentation en bouteille, cette bière est prête pour la dégustation.

Laca Boïates - La Teste de Buch (Gironde)

Bièress vivantes



La Blanche - 33cl

Type : Witbier

Degré (%Alc) : 4,5%

Commentaire : Bière blanche rafraichissante et équilibrée. Bière artisanale issue d'une refermentation naturelle en bouteille d'où le dépôt de levure vivante, gage de notre qualité.



Lager - 33cl

Type : Lager

Degré (%Alc) : 5,4%

Commentaire : Lumineuse et fruitée. Savourez cette bière blonde désaltérante et équilibrée. *1 étoile au Guide Hachette des Bières 2022 : "bière très réussie".



La blonde érable - 33cl

Type : Blonde

Degré (%Alc) : 5,1%

Commentaire : Bière blonde artisanale au sirop d'érable pur et ambré importé du Canada. Bière artisanale issue d'une refermentation naturelle en bouteille d'où le dépôt de levure vivante, gage de notre qualité.



La PAB - 33cl

Type : Pale Ale Biscuit

Degré (%Alc) : 6,6%

Commentaire : Subtilement biscuitée. Savourez cette bière à la robe ambrée gourmande et réconfortante. ***3 étoiles et coup de cœur au Guide Hachette des Bières 2022 : "bière exceptionnelle".



Brasserie du Cabestan - Sainte Croix du Mont (Gironde)

Brasserie et distillerie du Cabestan



La Blanche-Brune - 33cl

Type : Dunkelweizen (froment foncé)

Degré (%Alc) : 5%

Commentaire : Blanche ou brune? Les 2 ! Il s'agit là d'une bière de froment foncé élaborée à partir de 2 malts, l'un de blé qui apporte l'onctuosité et la fraîcheur, l'autre d'orge à l'origine des arômes de caramel et de pain grillé. Sans l'amertume d'une brune.



La Blonde - 33cl

Type : Pale Ale

Degré (%Alc) : 5%

Commentaire : De délicats arômes de miel, d'acacia et de tilleul. Cette finesse aromatique se retrouve en bouche, agrémentée de notes citronnées qui apporte de la fraîcheur. Désaltérante, cette bière s'adapte à toutes les situations de dégustation !



L'Ambrée - 33cl

Type : Amber Ale

Degré (%Alc) : 5%

Commentaire : Une bière de fermentation haute qui associe des arômes de biscuits, de pain grillé, de mandarine et de fleur d'oranger.



L'IPA - 33cl

Type : India Pale Ale

Degré (%Alc) : 5,0%

Commentaire : Intensément houblonnée, cette IPA dévoile des arômes puissants de pamplemousse, de mandarine, de thé vert et d'herbes fraîches. La bouche est assez tendue, acidulée, avec une belle amertume finale persistante.

Brasserie Bipil - Espelette (Pyrénées-Atlantique)

" Dena Herriko Indarra " Toute la force d'un village



Lagunak - 33cl

Type : Blanche aux citrons verts

Degré (%Alc) : 6%

Commentaire : Blanche désaltérante et aux agrumes.

L'ensemble de ce brassin a été réalisé avec une eau de source d'Espelette à Aguerria.



Galai - 33cl

Type : Blonde American Ale

Degré (%Alc) : 5,2%

Commentaire : Une véritable robe blonde pour cette bière rafraîchissante et désaltérante aux belles notes florales et d'agrumes. L'ensemble de ce brassin a été réalisé avec une eau de source d'Espelette à Aguerria.



Tokiko - 33cl

Type : Pale Ale

Degré (%Alc) : 4,9%

Commentaire : "Etant producteur de piment d'Espelette, brasseur et Espelettard, c'est tout naturellement qu'une bière au piment d'Espelette devait voir le jour. Une bière de chez nous (Tokiko). Cette recette a été le fruit de plusieurs mois de tests pour obtenir la couleur, l'odeur et le goût recherché."



Ohore - 33cl

Type : Red Ale

Degré (%Alc) : 3,9%

Commentaire : Une bière rousse de type "Red Ale" avec une robe au reflet rouge, une amertume et un taux d'alcool modérés. L'ensemble de ce brassin a été réalisé avec une eau de source d'Espelette à Aguerria.



Two Palms - Bidart (Pyrénées-Atlantique)

Two Palms est une eau pétillante alcoolisée fabriquée artisanalement, les ingrédients sont simples et naturels. De l'eau, du sucre transformé en alcool lors du processus de fermentation, des levures, et des arômes naturels de fruit. Le brassage et la fermentation lente assurent la clarté et l'originalité de notre Hard Seltzer.

Citron - Citron vert - 33cl

La douceur et l'acidulé du citron viennent composer avec le pep's vivifiant du citron vert apportant sur la finale des notes toniques montantes légèrement poivrées.

INGRÉDIENTS NATURELS : Eau, sucre transformé en alcool lors de la fermentation, levure, arômes naturels.

Alcool : 4,5%

Sans Sucre | Sans Gluten | Vegan



Pêche - 33cl

Velouté à souhait, aux bouquets floraux bien prononcés, le goût subtil du fruit jaune bien mûr et gorgé de soleil offre une bombe en bouche.

INGRÉDIENTS NATURELS : Eau, sucre transformé en alcool lors de la fermentation, levure, arômes naturels.

Alcool : 4,5%

Sans Sucre | Sans Gluten | Vegan



Mandarine - Grenade - 33cl

Les notes de mandarines fraîches apportent un concentré d'énergie et s'associent généreusement avec les notes de grenade légèrement acidulées reposant sur un coeur de fruit rouge.

INGRÉDIENTS NATURELS : Eau, sucre transformé en alcool lors de la fermentation, levure, arômes naturels.

Alcool : 4,5%

Sans Sucre | Sans Gluten | Vegan



Les vins

Toutes nos vins sont produits par des vigneron indépendants, Dans des petits ou plus grands domaine mais toujours dans le respect des traditions et du terroir !

Domaine de Joÿ - Panjas (Gers)

Une famille, Un terroir



8,00€

L'insolent - Rouge 75cl - 2020

Appellation : IGP Côtes de Gascogne

Cépages : 80 % Merlot 10 % Tannat 10 % Syrah

Cette cuvée atypique en Gascogne offre une belle complexité et intensité au nez, avec de la rondeur et de la fraîcheur en bouche. Cet assemblage donne un vin gourmand et élégant sur des notes de fruits rouges et d'épices fraîches.

Accompagnement : Il accompagne à merveille un apéritif dinatoire entre amis ou en famille, tous les plats d'été, une salade de saison, toutes les charcuteries... Que du bonheur !

Eros - Rosé 75cl - 2020

Appellation : IGP Côtes de Gascogne

Cépages : 35 % Syrah, 25 % Merlot, 20 % Cabernet, franc 20 % Tannat

Eros possède une robe rose orangée, saumonée. Le nez est plaisant et évoque un panier de fruits frais (gariguette, framboise). En bouche l'attaque est souple, fraîche et très parfumée. C'est un vin bien équilibré garant d'un ensemble harmonieux et gourmand.

Accompagnement : Agréable en toute saison à l'apéritif, il accompagnera idéalement vos charcuteries, salades variées, cuisine d'été, les pizzas...



6,50€



6,00€

L'Eclat - Blanc Sec 75cl - 2020

Appellation : IGP Côtes de Gascogne

Cépages : 50% Colombard 20% Ugni Blanc 20% Gros Manseng
10% Sauvignon Blanc

La cuvée L'Eclat offre une robe pâle aux reflets verts. Le nez frais et fruité présente des notes d'agrumes (pamplemousse, citron). En bouche, le vin est frais, rond et floral. Il est facile à boire et se termine sur des notes délicieusement fruitées.

Accompagnement : L'Eclat du domaine de Joÿ est un vin de plaisir à boire jeune, entre amis, à l'apéritif, sur des fruits de mer et crustacés, des poissons grillés, du Comté, des fromages de chèvres frais...

Saint-André - Blanc Moelleux 75cl - 2020

Appellation : IGP Côtes de Gascogne

Cépage : 100% Gros Manseng

Le Saint-André possède une belle robe jaune aux reflets dorés. Le nez est explosif sur des notes de fruits exotiques (ananas, mangue, litchi). En bouche, l'équilibre sucre / acidité est parfait rendant ce vin frais, aérien et gourmand.

Accompagnement : Ce vin contrasté, élégant et racé sera parfait en apéritif, sur un toast de foie gras et sa confiture d'oignon, un fromage bleu, une tarte tatin, une salade de fruit frais... Il est devenu incontournable pour vos belles soirées.

Sucre résiduel : 50 grammes



9,50€

Domaine d'Entras - Ayguetinte (Gers)

Des vins de partages



8,00€

Bordeneuve Rouge 75cl - 2016

Appellation : Côtes de Gascogne

Millésime : 2016 - cinq ans de garde

Cépage : Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec et Tannat.

Bordeneuve rouge possède de la fraîcheur aromatique, une belle bouche savoureuse avec ce qu'il faut de gras et de corps pour accompagner une poule farcie gersoise ou bien un magret de canard au grill et sa ratatouille de saison.





Bordeuneuve Rosé 75cl - 2019

Appellation : Côtes de Gascogne

Cépage : Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc

Ce Rosé Bordeneuve s'annonce par des arômes de fraise et cassis frais. Sa bouche vive et légèrement vineuse en fait un partenaire idéal des terrasses estivales ou de certaines préparations culinaires, telles des aiguillettes de canard marinées à la Moutarde de Gascogne.

Produit en conversion vers l'Agriculture Biologique Certifié par FR-BIO-10

Bordeneuve Blanc sec 75cl - 2020

Appellation : Côtes de Gascogne

Cépages : locaux Colombard, Ugni Blanc et Gros Manseng. Le Colombard s'exprime sur des notes d'agrumes, d'ananas. Le cépage Ugni blanc s'exprime plus discrètement sur des arômes de fleurs comme la rose.

Bordeneuve Blanc s'exprime sur les fruits exotiques et les agrumes. La bouche présente la tension des cépages gascons. Nous portons une attention toute particulière à l'élégance de la bouche.

On l'associera agréablement avec des poissons frais. Deux douzaines d'huîtres et quelques amis à l'apéritif.



Domaine de la Pointe - Capbreton (Landes)

Au Domaine de la Pointe, poussent les dernières vignes du vignoble historique de Capbreton.



Les Pieds dans le sable - Rouge 75cl - 2020

Appellation : IGP Landes

Assemblage : cabernet franc et cabernet sauvignon.

La robe est très nette aux reflets rubis, le nez est sur les fruits rouges (framboise, fraise des bois) et en bouche. On retrouve les notes de petits fruits rouges. Il laisse une finale très fraîche.

A servir légèrement frais, en apéritif, sur des poissons grillés. Il accompagnera parfaitement des plats régionaux ou une belle salade landaise !

Les Pieds dans le sable - Rosé 75cl - 2020

Appellation : IGP Landes

La robe est claire, aux reflets corail, le nez expressif, aux notes d'agrumes (pamplemousse) et de bonbons anglais (côté acidulé). En bouche, on retrouve la pêche et le pamplemousse avec une finale florale (la rose), fraîche et ample.

A servir à l'apéritif, sur des grillades, de la charcuterie et pourquoi pas sur un thon rouge au sésame !



Les Pieds dans le sable - Blanc 75cl - 2020

Appellation : IGP Landes

La robe est claire, limpide et brillante, le nez riche, frais et aromatique (fruits exotiques et à chair blanche), la bouche vive et franche. On y retrouve des notes d'agrumes et de fruits exotiques. Il nous laisse une finale saline avec une jolie tension.

A servir en apéritif, sur des crustacés, des sushis (poissons crus) et des plats exotiques.



Domaine de Pellehaut - Montreal-du-Gers (Gers)

Prés de quatre siècles de passion dans le Gers



7,50€

Harmonie de Gascogne - Rouge 75cl - 2021

Appellation : Côtes de Gascogne

Cépages : Merlot, Tannat, Syrah, Cabernet Sauvignon, Malbec et Pinot Noir.

D'une robe rouge rubis, ce vin au nez de fruits noirs et de violette, nous offre une bouche voluptueuse, avec des notes de fruits rouges mûris à point, et des tanins souples.

Accompagnement : apéritif, de viandes rouges et blanches grillées ou en sauce, ainsi que sur les fromages.

Harmonie de Gascogne - Rosé 75cl - 2021

Appellation : Côtes de Gascogne

Cépages : Tannat, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon et Malbec.

D'une teinte rose corail, ce vin est très fruité et floral. Le nez est axé sur la framboise, le coquelicot et la violette. En bouche, ce sont les notes de bergamote, de fruit de la passion, ainsi que des touches fleuries que l'on perçoit.

Le vin est souple avec une belle vivacité.

Accompagnement : à l'apéritif, avec des grillades ou une pizza.



7,50€



7,50€

Harmonie de Gascogne - Blanc 75cl - 2021

Appellation : Côtes de Gascogne

Cépages : Ugni-Blanc, Colombard, Chardonnay, Sauvignon, Petit et Gros Manseng

Ce vin limpide au reflet vert, nous exalte par ses notes de fruits exotiques comme l'ananas, la mangue et le fruit de la passion. En bouche, la vivacité du fruit de la passion est adoucie par la pêche. La finale est légèrement pamplemousse.

Accompagnement : sur des plats à base de viande blanche ou de poisson.

L'été Gascon - Rosé 75cl - 2020

Appellation : Côtes de Gascogne

Cépages : Une dominante Tannat (70 %) accompagnée de Merlot et de Cabernet Sauvignon à 30 %.

D'une teinte rose corail, ce vin dégage un parfum de fraise. Il nous réconforte avec en bouche ses notes de guimauve, de coquelicot et de fraise confituré. Idéal pour l'apéritif, ou en fin de repas. Il accompagnera à merveille, une douceur chocolatée ou un fraisier par exemple.

Accompagnement : en apéritif, foie gras et dessert.



9,00€



9,00€

L'été Gascon - Blanc 75cl - 2020

Appellation : Côtes de Gascogne

Cépages : Une base à 80 % de Gros Manseng accompagnée de Chardonnay et de cépages locaux.

Ce vin au parfum d'exotisme, nous submerge en bouche avec des notes de fruits de la passion, d'ananas, d'orange, de kiwi. Ce vin légèrement moelleux mais frais appelle à la gourmandise avec son melting pot de savoureux fruits. A déguster aussi bien en apéritif, qu'en accompagnement d'une viande blanche.

Accompagnement : apéritif, sur foie gras et poissons en sauce.

Domaine de la Hyguère - Mirepoix (Gers)

Depuis 1784, sept générations sur le domaine familial

Rosé Malbec 75cl

Appellation : Côtes de Gascogne

Cépage : Malbec

Arômes de fraises, cassis, framboises, agrumes et pamplemousses roses ...

Accompagnement : Ce vin accompagnera vos entrées froides ou chaudes, vos pizzas, vos plats aux accents du sud. Parfait aussi pour l'apéro.



5,50€



**EsquiRosé 75cl - 2020****Appellation :** Côtes de Gascogne

Florale, framboise et agrumes; une sucrosité discrète en attaque, une évolution ronde et équilibrée sur des arômes de grenadine, de fraise et de pamplemousse, gardant une jolie fraîcheur avec une finale de fruits exotiques.

Accompagnement : Idéal pour les apéritifs frais et légers.**Prestique de la Higuère - Rouge 75cl - 2019****Appellation :** Côtes de Gascogne**Cépage :** 100% Merlot

Fruité, cassis, griottes et mûres. Une attaque discrète et épicée, une évolution ronde et équilibrée sur des arômes de fruits rouges et noir, gardant une jolie longueur avec une finale de fruit mûr.

Accompagnement : Il accompagnera vos entrées et vos plats aux accents du sud. Idéal pour vos repas légers, la charcuterie et les fromages.**Cuvée Baron de Batz -****Blanc moelleux 75cl - 2020****Appellation :** Côtes de Gascogne.**Cépage :** 100% Gros Manseng

Déliçates notes de fruits mûrs, agréable sucrosité faisant ressortir les arômes de fruits exotiques et d'abricots.

Accompagnement : Vin d'apéritifs qui peut se déguster avec du foie gras, vos entrées froides ou chaudes, les fromages à pâte persillée.**l'Esquiro 75cl - 2020****Blanc Sec et Fruité****Appellation :** Côtes de Gascogne**Cépage :** 100% Colombard

Le bouquet exubérant laisse rêveur : beaucoup de fruit (pamplemousse, litchi, fruits de la passion) et une touche d'acacia. La bouche est ronde, avec du volume et beaucoup de fraîcheur; du fruit, toujours du fruit et encore du fruit.

Accompagnement : En apéritif, avec de la charcuterie, des poissons et crustacés.

Domaine Sergent - Maumusson-Laguian (Gers)

Une touche de féminité au coeur du Madiran !

**Les Noyer 75cl - 2017****Appellation :** Madiran**Cépage :** 100% Tannat

Un nez riche et complexe de fruits noirs, réglisse, cannelle et de notes vanillées. Une bouche harmonieuse, des tanins présents et enrobés. Du caractère, de l'élégance aux formes généreuses et des arômes subtils avec des notes boisées.

Accompagnement : À apprécier dès à présent ou laisser vieillir une dizaine d'années. Cuisine gasconne, pièces de boeuf grillées ou longuement mijotées, fromages...**Madiran Tradition 75cl - 2017****Appellation :** Madiran**Cépage :** 80% de Tannat, 10% Cabernet Franc, 10% Cabernet sauvignon

Un nez frais aux arômes de fruits noirs, cassis, mûre, avec quelques notes épicées, cannelle et un soupçon de réglisse. Bouche ronde et charnue, le vin vous envahit.

On commence à percevoir des tanins à la trame fine qui évoluent sur du soyeux et de l'enrobé.

Accompagnement : Idéal avec les grillades, tous les plats gascons riches en goût, la cuisine épicé telle que les couscous, les tajines...

**Béarn Rosé 75cl - 2020****Appellation :** Béarn**Cépage :** Tannat, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon

Le Rosé de Béarn est élaboré par pressurage à partir de Tannat, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon. Le Béarn Rosé est un vin vif et délicat qui doit être bu frais et dans sa jeunesse.

Accompagnement : Il accompagne agréablement les charcuteries, les grillades, les poissons, les pizzas...

Pacherenc du Vic-Bilh 75cl - 2019**Appellation :** Pacherenc**Cépage :** Gros et Petit Manseng

Le Pacherenc Doux est très fruité et très frais, avec une certaine vivacité. C'est un vin plaisir à boire jeune, et servi frais.

Accompagnement : il accompagne très bien le foie gras, et certains desserts peu sucrés, salade de fruit frais, croustade, melon.... En vin d'apéritif, il fait aussi des merveilles.



Brumont & Château Bouscassé - Maumusson-Laguian (Gers)

Les vins d'un rêve

**Petit Gaston - Rouge 75cl - 2016****Appellation :** Madiran**Cépage :** Tannat, Carbernet Sauvignon, Cabernet Franc

Petit Gaston, c'est un peu l'enfant du Sud, un vin de fête que tous les gascons apprécient de déboucher entre copains. Petit Gaston rouge est un des vins les plus modernes de l'appellation : un coulis de fruits rouges, rond, désaltérant...

Accompagnement : Parfait sur un buffet de Tapas, avec de belles charcuteries. Il accompagnera à merveille des viandes grillées et toute la gastronomie du Sud-Ouest.

Bouscassé - Argile Rouge 75cl - 2015**Appellation :** Madiran**Cépage :** 33% Tannat, 33% Cabernet Sauvignon, 33% Cabernet Franc, 1% Fer Servadou - Vignes de 40 ans d'âge

Un terroir rare d'argiles rouges pour un Madiran tout en souplesse et en douceur. Cela donne un vin fin, souple, aux tanins discrets, qui ravira les amateurs de vins subtils et élégants.

Accompagnement : Argile Rouge accompagnera parfaitement des plats tels qu'un canard à l'orange, l'agneau, le porc Noir de Bigorre, une bavette aux échalotes, un jarret de veau confit, le pigeon, la volaille...

**Petit Gaston - Pacherenc sec 75cl - 2016****Appellation :** Pacherenc du Vic-Bilh Sec**Cépage :** Petit Courbu, Petit Manseng, Gros Manseng

"Petit Gaston", une cuvée Made in Sud-Ouest qui vous emporte en une gorgée au cœur de la Gascogne.

C'est un vin blanc on ne peut plus sympathique, facile à boire et sur le fruit. Des arômes de fruits blancs, de la rondeur de la fraîcheur...

Accompagnement : Idéal pour accompagner des plats orientaux ou asiatiques, notamment épiciés. Superbe sur les poissons grillés.

Chacourbu - Blanc 75cl - 2017**Appellation :** Vin de France**Cépage :** Chardonnay, petit courbu (sec)

Dans cette cuvée tout en gourmandise, Alain Brumont a associé un cépage typique du Sud Ouest, le Petit Courbu, à l'emblème absolue de la Bourgogne, le Chardonnay.

Accompagnement : un apéritif à l'improviste, un repas convivial autour de poissons et crustacés, une viande blanche ou encore une salade estivale



Domaine de Matilat - Riscle (Gers)

La jeunesse



6,50€

Merlot-Syrah - Rosé 75cl

Appellation : Côtes de Gascogne

Cépages : Merlot , Syrah

Très marqué par la fraise et la framboise.

L'attaque tout en souplesse amène sur un milieu de bouche où les fruits rouges dominent. Finale fraîche et persistante.

Accompagnement : Apéritif, viandes, poissons grillés, salade de fruits.



6,00€

Merlot-Tannat - Rouge 75cl

Appellation : Côtes de Gascogne

Cépages : Merlot, Tannat, Malbec

Arômes prononcés de fruits rouges.

Puissante, fraîche, souple, final tout en rondeur.

Accompagnement : Viandes rouges, grillades.

Muscat de Hambourg - Rosé 75cl

Appellation : Côtes de Gascogne

Cépages : Muscat de Hambourg (100%)

Arômes explosifs de litchi et de pêche blanche.

Très souple sur toute la longueur. Sucrosité suave en finale

Accompagnement : Apéritif, grillades, tarte aux fruits.



8,00€

Gros et Petits Manseng - Blanc moelleux 75cl

Appellation : Côtes de Gascogne.

Cépages : Gros Manseng, Petit Manseng

Dominante fruits exotiques, particulièrement ananas et mangue. Légère touche mentholée.

Belle rondeur en attaque, jolie fraîcheur en milieu de bouche et finale très douce.

Accompagnement : Apéritif, foie gras, fromage à pâte persillée, desserts fruités.



7,50€



8,00€

Muscat Petit Grain - Blanc sec 75cl

Appellation : Vin de France

Cépages : 100% Muscat Petit Grain

Côté floral très intense sur la lavande et la rose.

Belle richesse, tout en rondeur avec un côté miel.

Accompagnement : Apéritif, melon, poissons, fromage.

Vignoble Dulucq - Payros-Cazautets (Landes)

La passion du vin de Tursan avec un farouche attachement à sa terre.

Château de Perchade - Rouge 75cl -2018

Appellation : Tursan

Cépage : Cabernets Franc et Sauvignon, Tannat

D'une belle robe rubis profond, la richesse aromatique du cabernet apporte ici ses notes florales et fruitées. Vous aimerez le garder longtemps en bouche pour détecter chaque subtilité de ce vin tendre, riche et puissant.

Vous apprécierez mon élégance dès à présent, mais ma structure permet d'excéder les cinq ans.

Accompagnement : Plats d'hiver, plats en sauce, une bonne entrecôte ou côte à l'os.



7,50€



7,50€



Chateau de Perchade - Rosé 75cl - 2020

Appellation : Tursan

Cépage : Cabernets Francs et sauvignon, Fer Servadou, Tannat.

On découvre ici la complexité du cabernet franc et du fer servadou.

Le mariage des deux cabernets nous apporte une bouche opulente et généreuse. Admirez sa robe légère, flattée par un rayon de soleil sur votre table estivale, à l'occasion de vos réception.

Accompagnement : apéritifs, grillade, porc, de la volaille ou du boeuf.

Chateau de Perchade - Blanc sec 75cl - 2019

Appellation : Tursan

Cépage : Baroque, Gros Manseng, Sauvignon

Avec mon nez floral, vous découvrirez toute ma finesse. Très souple en bouche, mon équilibre vous entraîne vers une belle ampleur aromatique, vous tenant longuement en extase.

Accompagnement : Ce vin s'accorde bien avec un plat végétarien, du poisson gras ou des fruits de mer.

7,50€



7,50€



Les Collines de Perchade - Blanc moelleux 75cl

Appellation : I.G.P Landes

Cépage : Gros Manseng

Ce blanc moelleux, souple, gras, rond, ample avec un bel équilibre entre fraîcheur et sucrosité

En bouche, il allie volume, gras et vivacité qui équilibre l'ensemble.

Accompagnement : dessert chocolaté, dessert fruité, dessert glacé, foie gras, foie gras poêlé, fromage doux.

Domaine La Lèbe - Eauze (Gers)

La passion de la vigne perdure depuis 5 générations

6,00€



Merlot Syrah - Rouge 75cl - 2020

Appellation : Côtes de Gascogne

Cépage : Merlot - Syrah

Un assemblage original de merlot et de syrah vous surprendra avec ses notes fruitées du merlot et poivrées de la syrah. Vin doux et léger.

Accompagnement : Il conviendra parfaitement autour d'une viande grillées mais également avec un carré de comté.

L'accent Gascon - Rosé 75cl - 2020

Appellation : Côtes de Gascogne

Rosé plaisir aux arômes de fruits rouges, bonbons acidulés.

Accompagnement : Il ravira vos papilles à l'apéritif ou bien autour d'un barbecue.

7,00€



7,00€



L'accent Gascon - Blanc 75cl - 2020

Appellation : Côtes de Gascogne

Aux arômes de fruits exotiques et d'agrumes, une bouche ronde et séduisante, demi sec.

Accompagnement : il accompagnera vos apéritifs, ainsi que vos poissons et crustacés.

Gros Manseng Moelleux 75cl - 2020

Appellation : Côtes de Gascogne

Cépage : Gros Manseng

Typique de la Gascogne ce vin moelleux vous offrira un équilibre en bouche idéal entre le sucre et l'acidité. Des notes de pêches blanches, d'abricots vous accompagnera de l'apéritif au dessert.

Accompagnement : Idéal pour vos foie gras, dessert au chocolat et dessert aux fruits frais.

7,00€



Domaine du Tastet - Pouillon (Landes)

Le terroir Landais des côteaux de Chalosse



Chapeau Rouge - Rouge 75cl - 2020

Appellation : Coteaux de Chalosse

Cépage : Tannat 100%

Robe sombre et profonde, couleur rubis. Le nez puissant, riche, complexe, associe les fruits mûrs à des épices, de la vanille et un soupçon de réglisse.

Accompagnement : Les fromages, les plats épicés et les viandes rouges.



Blanc sec Tradition 75cl - 2019

Appellation : Coteaux de Chalosse

Cépage : 70% Baroque, 30% de colombard

Magnifique intensité pour un vin sec et fruité, très ouvert sur des arômes floraux. De l'équilibre et de la légèreté pour un vrai compagnon de soif et de plaisir.

Accompagnement : amuse bouches à l'apéritif, les poissons et la charcuterie.



Rosé 75cl - 2019

Appellation : Coteaux de Chalosse

Cépage : 100% Cabernet Franc

Belle robe saumon. Le nez est équilibré, subtil, où la douceur n'écrase pas le fruité.

Accompagnement : Cuisine d'été, cuisine Italienne, plat épicés et tapas.



Blanc Moelleux 75cl - 2020

Appellation : Coteaux de Chalosse

Cépage : 80% Gros Manseng, 20% Petit Manseng

Un vin élégant, fin, rond, et puissant, ouvert avec un bel équilibre entre l'acidité, le fruité. De ce raisin à surmaturité, est issu un vin tout à la fois riche et puissant, mais aussi très frais.

Accompagnement : foie gras, volailles et viandes blanches, fromages à pâte persillée et les dessert

Domaine d'Espérance - Mauvezin-d'Armagnac (Landes)

" Grand pendu, j'iray taster de ton vin en passant votre meyller mestre et affectionné amy"
signé "Henry" (IV)



Cuvée Rouge - Rouge 75cl - 2020

Appellation : Côtes de Gascogne

Cépages : 80% Tannat, 20 % Merlot

Cet assemblage allie la typicité gasconne du Tannat et la rondeur du Merlot. Les tannins sont cependant très souples, provenant de vieilles vignes. Vin rond et facile à boire.

Accompagnements : Viandes rouges, charcuteries



Cuvée Rosé - Rosé 75cl - 2020

Appellation : Côtes de Gascogne

Cépage : 50% Cabernet Franc, 50% Cabernet-Sauvignon

Ce rosé de pressée est léger et facile à boire par temps chaud.

L'assemblage est à base de Cabernet-Sauvignon et de Cabernet Franc et d'autres cépages rouges selon les années.

Très fruité, sa souplesse et sa rondeur le rendent un accompagnement idéal pour les repas d'été.

Accompagnement : Apéritif, grillades, salades, pique-nique.



**Cuvée d'Or - Blanc sec 75cl - 2020****Appellation :** Côtes de Gascogne**Cépage :** 60% Sauvignon, 40% Gros-Manseng

Le Sauvignon donne de la fraîcheur et des arômes de fleurs blanches; le Gros-Manseng, aux arômes d'agrumes, donne structure, rondeur et longueur en bouche à ce vin sec et fruité.

Accompagnement : Apéritif ou sur du poissons et des vianes blanches.**Cuvée d'Automne - Blanc moelleux 75cl - 2017****Appellation :** Côtes de Gascogne**Cépage :** 100% Gros Manseng

Issu d'une parcelle de Gros-Manseng récoltée tardivement, ce vin est caractérisé par un nez puissant et très fruité. Moelleux et très rond en bouche, il possède une bonne longueur. C'est l'accompagnement idéal du foie gras.

Accompagnement : Apéritif, Foie-gras, fromages persillés

Domaine Uby - Cazaubon (Gers)

Entre savoir-faire et modernité

**N°3 - Blanc sec 75cl****Appellation :** Côtes de Gascogne**Cépage :** 80% Colombard - 20% Sauvignon

Un joli nez intense d'agrumes et de pêche blanche.

L'attaque fraîche et ronde, s'ouvre sur un palais gourmand aux notes citronnées. Belle longueur.

Accompagnement : Idéale à l'apéritif avec des fruits de mer, des poissons, des vianes blanches ou des fromages à pâte crémeuse; tels que le Reblochon.**N°4 - Blanc moelleux 75cl****Appellation :** Côtes de Gascogne**Cépage :** 70% Gros Manseng - 30% Petit Manseng

Notes de fruits exotiques tels que le fruit de la passion ou l'ananas.

La bouche, veloutée et onctueuse, exprime des arômes de citron confit et de coing.

Accompagnement : Servir frais à l'apéritif, avec du foie gras, des plats épicés ou sucré-salés.**N°6 - Rosé 75cl****Appellation :** Côtes de Gascogne**Cépage :** Cabernet Sauvignon et Franc - Merlot - Syrah

Notes de framboise et de fraise.

L'attaque franche et équilibrée s'ouvre sur un palais gourmand et aboutit vers une jolie finale acidulée.

Accompagnement : Idéale à l'apéritif, avec des grillades, des poissons ou des desserts.

N°7 - Rouge 75cl

Appellation : Côtes de Gascogne
Cépage : 60% Merlot - 40% Tannat

La mûre et la myrtille sont les arômes qui mènent la danse.
 La bouche est souple, gourmande et équilibrée.

Accompagnement : Ce vin plaisir accompagnera la volaille et les viandes rouges grillées.



Burrosse - Dému (Gers)

Frères Mouton



The Bold Gascony - Blanc Sec 75cl - 2021

Appellation : Côtes de Gascogne
Cépage : Sauvignon (40%), Chardonnay (40%) et Petit Courbu (20%)

Nous avons choisi d'élaborer un blanc sec, sans sucre résiduel, afin de garder toute la fraîcheur, l'aromatique et la finesse de notre terroir. A boire autour de 8°C. Ce vin est idéal en pique niques et repas entre amis. Par sa fraîcheur il accompagne parfaitement le poisson, crustacées et fromages fins.

Accompagnement : Parillada de poisson à la plancha

The Bold Gascony - Blanc doux 75cl - 2021

Appellation : Côtes de Gascogne
Cépage : 100% Petit Manseng

Notre vin blanc doux possède le caractère et la typicité du Petit Manseng qui donne là le meilleur de son expression aromatique. A boire autour de 8°C. Ce vin est le compagnon idéal en apéritif ou lors de repas de fête. Il accompagne très bien foie gras et desserts peu sucrés.

Accompagnement : Un foie gras mi-cuit bien assaisonné !



The Bold Gascony - Rosé 75cl - 2021

Appellation : Côtes de Gascogne
Cépage : 100% Fer Servadou

Nous avons choisi d'élaborer un rosé sec, sans sucre résiduel afin de sublimer l'authenticité et la fraîcheur du Fer Servadou. A boire autour de 8°C. Ce vin est le compagnon idéal de vos apéritifs et pique-niques. Très bien avec des tapas et des viandes grillées.

Accompagnement : zapatillas de jambon ibérique



The Bold Gascony - Rouge 75cl - 2021

Appellation : Côtes de Gascogne

Cépage : Tannat (60%), Cabernet Sauvignon (30%) et Marselan (10%)

Ce millésime se distingue par sa faible teneur en alcool. Tout en souplesse, c'est un vin passe partout. A boire autour de 18°C. Ce vin est le compagnon idéal de vos piques niques et repas entre copains. Très bien avec la charcuterie et fromages de caractère, viandes rôties et grillées.

Accompagnement : plateau mixte fromage et magret séché



Château du Pouey - Viella (Gers)

Naturellement Sud-Ouest

Le Triangle - Rouge 75cl - 2020
Cuvée Haut de Gamme

Appellation : Madiran

Cépage : 100% Tannât

Robe sombre et profonde, couleur rubis aux reflets grenat. Le nez ample et raffiné est dominé par des notes de fruits très mûres, d'épices et de notes mentholés. La bouche ample, puissante mais très subtile est caractérisée par des tanins moelleux, des notes de cassis en début de bouche et de fruits légèrement confits et épicés lui conférant une élégante fin de bouche. La finale est très aromatique et très longue.

Accompagnement : A déguster sur une côte de bœuf, du porc noir, un tournedos mais également sur de la cuisine orientale (tajines...)



Les Spiritueux

Les authentiques Bas-Armagnac et liqueurs mais aussi gin, whisky et vodka.



Domaine Entras - Floc de Gascogne blanc - 75cl

Floc de Gascogne Blanc issu de l'assemblage d'une eau de vie de la Ténarèze en Armagnac et de jus de raisin des cépages Ugni Blanc et Colombar. De couleur jaune à reflets vert et gris, son nez est intense et complexe sur l'amande et les fleurs blanches.

Servi en apéritif, notre Floc Blanc s'accommodera volontiers d'un foie gras de canard poivré salé. Il se prêtera également à un accord avec un fromage à pâte persillée ou bien une tarte au citron.

Appellatin d'origine protégée - 17%alc

Ayguetinte (32)

Domaine Entras - Floc de Gascogne Rosé - 75cl

Floc Rosé de Gascogne est issu de l'assemblage d'une eau de vie de la zone Armagnac qui a passé un an en fût de chêne ancien avec un jus de raisin de Merlot et Cabernet Sauvignon.

Son nez est intense et complexe sur des notes de cassis et de griottes. La violette se révèle à l'aération.

Cassis et fleurs bleues se complètent et montent en puissance pour prolonger la finale.

En apéritif, au creux d'un melon, en accompagnement de dessert au chocolat légèrement amer, en cocktail, sur fromage à croûte brossée au brou de noix...

Appellation d'origine protégée - 17%alc

Ayguetinte (32)



Domaine de Joÿ - Brut Rosé 75cl

Appellation : Vin mousseux

Cépages : 30 % Merlot, 30 % Tannat, 25 % Cabernet franc, 15 % Syrah.

11%vol

Ce brut rosé se caractérise par une très belle robe rose saumonée accompagnée de bulles fines et discrètes. Au nez, il se caractérise par des notes de fraises, framboises, cassis. L'attaque est tendue sur le pamplemousse et le citron vert. En bouche, on retrouve des notes de fruits des bois. La finale est fraîche et élégante.

Accompagnement : A savourer en apéritif, en cocktail, sur des desserts aux fruits rouges ou tout au long de la soirée

Panjas (32)

Domaine de Joÿ - Brut 75cl

Appellation : Vin mousseux

Cépage : 100% Sauvignon blanc

11%vol

Ce brut se caractérise par une très belle robe jaune pâle presque argentée accompagnée de bulles fines et discrètes. L'élégance du Sauvignon amène l'équilibre et la fraîcheur dévoilant ainsi des notes d'ananas, de mangue et d'abricot frais.

Accompagnement : A savourer en apéritif, en cocktail, sur des desserts aux fruits ou tout au long de la soirée.

Panjas (32)



Domaine Uby - 002 Vin blanc pétillant sec et fruité 75cl

Cépages : 80% Colombar – 20% Sauvignon

11%vol

Arômes d'agrumes et de pêches jaunes apportés par le Colombar et le Sauvignon. Une association parfaitement équilibrée entre la finesse des bulles et la fraîcheur gourmande de l'assemblage.

Accompagnement : Original et décomplexé, 002 est une belle découverte servi très frais à l'apéritif ou sur un assortiment de desserts

Cazaubon (32)

Maison Aurian - Liqueur Caramel & Fleur de Sel 70cl

18%cl

Une liqueur parfumée au nez caractéristique du caramel 70cl. Le subtil de la fleur de sel se fera ressentir en fin de bouche.

Servir très frais, en cocktails, en mélange avec un vin pétillant ou a température ambiante pour accompagner son café en fin de repas.

Condom (32)



**Maison Aurian - Liqueur de Mûres à l'Armagnac 70cl
17%cl**

Préparée à base d'infusion naturelle de mûres et d'Armagnac.

Elle peut se consommer seule en digestif ou en apéritif en KIR mélangé avec du vin blanc sec ou crémant.

Condom (32)



**Mausin Aurian - Liqueur d'Orange à l'Armagnac 70cl
24%cl**

Elle est la base du cocktail gascon traditionnel à l'orange: infusion naturelle d'oranges amères et zeste d'orange, Armagnac.

Le mariage à un brut pétillant lui convient parfaitement. Elle viendra également parfumer les pâtisseries.

Condom (32)



**Maison Aurian - Pruneaux à l'Armagnac 20cl
18%alc**

Les prunes d'Agen deviennent des pruneaux après avoir traversé le processus de séchage. Après séchage, ces pruneaux qui répondent à nos normes sont cueillis à la main et triés pour macérer dans l'Armagnac doux et prendre leur temps de sucré.

Courrensan (32)



**Veuve Goudoulin - Bas-Armagnac VS - 70cl
40%vol**

Appellation Bas-Armagnac contrôlée

VS : 1 à 3 ans

« Un Armagnac harmonieux, fruité et proposant une belle fraîcheur, couleur dorée. Le nez présente des notes vanillées de bois frais, de pêche et de tilleul. La bouche est boisée et fruitée sous le signe de la fraîcheur. Cet armagnac est à déguster en cocktail ou à utiliser en cuisine. » Aurélien Laye, Maître de Chai - OEnologue

Courrensan (32)



**Veuve Goudoulin - Bas-Armagnac VSOP 70cl
40%vol**

Appellation Bas-Armagnac contrôlée

VSOP : 4ans

« Un armagnac très doux et fruité avec un bel équilibre. Aspect : ambre brillant. Le nez révèle des notes de fruits et d'épices apportent la fraîcheur : prune, vanille et noix. En bouche la texture est ronde et fraîche avec des notes de boisés et d'épices. Armagnac parfait pour être dégusté pur, sur glace, en long drink ou cocktail. » Aurélien Laye, Maître de Chai - OEnologue

Courrensan (32)



**Veuve Goudoulin - Bas-Armagnac Hors d'Age 70cl
40%vol**

Appellation Bas-Armagnac contrôlée

Hors d'Age : 10 ans

« Eau de vie ambrée aux reflets verts, brillante et limpide. Nez de pruneaux cuits agrémenté par de la vanille et des épices comme la cannelle. En bouche l'attaque est franche, la note de boisé est très légère. La finale est sur des pruneaux et le rancio. » Aurélien Laye, Maître de Chai - OEnologue

Courrensan (32)



**Nous vous proposons de personnaliser votre bouteille d'armagnac pour vos occasions !
L'année de votre choix (jusqu'à 1900) et le message de votre choix (3 lignes)
N'hésitez pas à nous contacter !**



Veuve Goudoulin - Bas-Armagnac Millésime 10cl
sur commande



2001	13,00€	1991	17,00€	1981	19,00€
2000	13,00€	1990	14,00€	1980	21,50€
1999	13,00€	1989	15,50€	1979	18,50€
1998	13,50€	1988	16,00€	1976	19,50€
1997	13,50€	1987	16,00€	1975	21,00€
1996	14,00€	1986	16,00€	1974	24,50€
1995	14,50€	1985	16,00€	1973	23,00€
1994	14,50€	1984	17,00€	1972	26,50€
1993	14,50€	1983	19,00€	1971	32,00€
1992	14,50€	1982	19,50€	50ans	32,00€



Veuve Goudoulin - Gin 70cl

Degré de la coupe de distillation : 75%

Durée de distillation : environ 8 heures pour chaque passe

Degré de mise en bouteille : 43.2%vol

Affinage : en fûts de chêne ayant contenu des bas-armagnacs 100% folle blanche

Ce Gin se démarque par ses superbes reflets blonds dus à l'affinage en fût de chêne.

Le nez nous emporte par sa fraîcheur et nous étonne par sa complexité. Au-delà du genièvre et des zestes d'orange, six épices nous offrent un bouquet exaltant et plein de dynamisme avec de belles notes citronnées, poivrées et légèrement camphrées.

En bouche, la suavité discrète nous rappelle le séjour en barrique, les épices s'y expriment pleinement notamment les zestes d'agrumes avec une pointe de cuisson en fin de bouche tel une tarte meringuée.

Courrensan (32)



Veuve Goudoulin - Whisky Single Malt 70cl
43,2%vol

Le nez révèle de fines notes biscuitées sur la figue et l'amande avec un caramel en trame de fond. La bouche s'adoucit sur la longueur, les nuances gourmandes découvertes au nez se confirment. Une longue finale nous laisse sur les papilles une très agréable empreinte de croustade à l'armagnac.

Courrensan (32)

Veuve Goudoulin - Whisky Single Malt Tourbé 70cl
43,2%vol

La distillation d'un brassin alsacien provenant d'une orge pur malt sélectionnée par la Distillerie Miclo. Le whisky a vieilli sous l'œil attentif de notre maître de chai et œnologue Aurélien, qui signe ici un produit gerso d'exception.

Courrensan (32)



Veuve Goudoulin - Coffret "Esprit Gascon"

Coffret comprenant deux bouteilles de whisky single malt de 20cl :

1 bouteille de whisky single malt

1 bouteille de whisky single malt tourbé

Courrensan (32)

40,00€





**Les Arrangeurs Français - Rhum Framboise - Fève de cacao 70cl
32%vol**

Les Arrangeurs Français réalisent des spiritueux 100 % Bio au coeur du Gers.
Notre Rhum aux notes tropicales provient du Paraguay, berceau mondial du rhum biologique.
Saviez-vous que la voie lactée avait un goût de framboise ?
Nous invitons ici vos papilles à un voyage galactique chocolaté plus que gourmand !

Cologne (32)

**Les Arrangeurs Français - Rhum Citron Vert - Gingembre 70cl
32%vol**

Les Arrangeurs Français réalisent des spiritueux 100 % Bio au coeur du Gers.
Notre Rhum aux notes tropicales provient du Paraguay, berceau mondial du rhum biologique.
Citron vert – Gingembre, ce duo traditionnel de caractère aux saveurs épicées et acidulées rafraîchira vos papilles.

Cologne (32)



**Les Arrangeurs Français - Rhum Fruit de la Passion 70cl
32%vol**

Les Arrangeurs Français réalisent des spiritueux 100 % Bio au coeur du Gers.
Notre Rhum aux notes tropicales provient du Paraguay, berceau mondial du rhum biologique.
La macération du fruit de la passion apporte une fraîcheur exotique vivifiante en bouche avec un excellent équilibre acidité / sucrosité. L'ajout de la peau rajoute à ces saveurs une note végétale agréable en bouche et une magnifique couleur rosée à la boisson. On ne gâche rien chez Les Arrangeurs Français !

Cologne (32)

**Les Arrangeurs Français - Rhum Ananas - Vanille 70cl
32%vol**

Les Arrangeurs Français réalisent des spiritueux 100 % Bio au coeur du Gers.
Notre Rhum aux notes tropicales provient du Paraguay, berceau mondial du rhum biologique.
L'ananas Pain de Sucre est le plus gourmand des ananas. Sa chair naturellement blanche apporte de subtiles notes de miel et de coco. Un interlude tropical !

Cologne (32)



**Les Arrangeurs Français - Armagnac - Noisette - Miel 70cl
32%vol**

Les Arrangeurs Français réalisent des spiritueux 100 % Bio au coeur du Gers.
Notre Bas-Armagnac AOC, rond et généreux, est issu d'un domaine landais respectant la biodiversité.
Découvrez ici la gourmandise de la noisette torréfiée et la douceur du miel d'acacia gersoises aux notes florales et vanillées.

Cologne (32)

**Les Arrangeurs Français - Armagnac - Café - Vanille 70cl
32%vol**

Les Arrangeurs Français réalisent des spiritueux 100 % Bio au coeur du Gers.
Notre Bas-Armagnac AOC, rond et généreux, est issu d'un domaine landais respectant la biodiversité.
Vous retrouverez ici la combinaison aromatique du café du Guatemala 100% arabica et de la vanille Bourbon de Madagascar pour un résultat suave et délicat.

Cologne (32)





**Les Arrangeurs Français - Armagnac - Poire - Gingembre - Poivre de Timut 70cl
32%vol**

Les Arrangeurs Français réalisent des spiritueux 100 % Bio au coeur du Gers.
Notre Bas-Armagnac AOC, rond et généreux, est issu d'un domaine landais respectant la biodiversité.
La douceur de la poire Conférence, la vivacité du gingembre et les saveurs fruitées et fleuries du poivre de Timut s'associent pour un résultat étonnant et délicat.

Cologne (32)

**Domaine de la Haille - Vodka 70cl
40%vol**

D'une très grande finesse et élégance, elle est distillée à plus de 60 %.
Cette vodka vous surprendra par son léger côté floral.
A consommer toute seule ou en cocktail.
Elle sera parfaite pour accompagner un saumon gravlax.

Montréal-du-Gers (32)



**Domaine de la Haille - Liqueur de vodka Tropical 70cl
20%vol**

Liqueur de Vodka aux agrumes, pulpe de passion et ananas. (20% vol)
Peut se boire en cocktail : idéale pour faire une soupe de Champagne, ou accompagnée de 2 glaçons, elle vous remplira la bouche de fruits et de douceur.

Montréal-du-Gers (32)

**Domaine de la Haille - Liqueur de vodka Polaire 70cl
20%vol**

Liqueur à la menthe poivrée. (20% vol)
Légère et très rafraichissante. A consommer accompagnée de 2 glaçons ou d'un trait d'eau gazeuse.

Montréal-du-Gers (32)



**Domaine de la Haille - Liqueur de vodka Red 70cl
20%vol**

Liqueur à la pulpe de fruits rouge (18%) : Fraise, framboise, mure, groseille et grenade.
Cette liqueur est un dessert à elle toute seule. A consommer frais, en cocktail, seule...

Montréal-du-Gers (32)



Les Sodas

100% artisanal, moins sucrés et surtout bien meilleurs !



La Séquère - Landes Cola 33cl (existe en 1l)

Cola aux arômes naturels de citron et de pins.

Ingrédients : Eau gazéifiée, sucre, arômes naturel de citron et de pin, caramel E150d, acide phosphorique E338, caféines.

Servir très frais !

Seignosse (40)

La Séquère - Landes Limo 33cl (existe en 1l)

Limonade aux arômes naturels de pin.

Ingrédients : Eau gazéifiée, sucre, arômes naturel de pin et autres arômes naturels, acidifiant : acide citrique, conservateur : benzoate de sodium.

Servir très frais !

Seignosse (40)



La Séquère - Landes Limo 33cl (existe en 1l)

Tea pêche aux arômes naturels de thé et de pin.

Ingrédients : Eau, Extrait naturel de thé, arômes naturel de thé et de pin, Acidifiant : acide citrique, Conservateur : Benzoate de sodium.

Servir très frais !

Seignosse (40)

La Séquère - Myster Hop 33cl

Premier soda houblonné de Nouvelle Aquitaine. Produit avec du houblon (houblon Chinook, arômes typés agrumes et pin) bio landais. Il est non sucré et naturellement sans alcool, glucide, calorie et gluten. Le résultat est un soda très rafraichissant aux saveurs subtiles et complexes à boire seul ou en cocktail.

Ingrédients : Eau, houblons, sucralose (0.025%)

Servir très frais !

0 Sucre - 0 Calorie - 0 Gluten - 100% BIO

Seignosse (40)



Les Jus de Fruits

Privilégier les fruits et légumes "non calibrés" afin de leur donner une seconde vie.



Olatu Jus - ACE 25cl (existe en 75cl)

Jus A.C.E (Carotte - Orange - Citron)
Olatu jus de fruit Basque.

Ingrédients : Jus de carotte BIO, Jus d'orange BIO, Jus de citron BIO

Sans sucres ajoutés, sans colorants, ni conservateurs. Produit et mis en bouteille au Pays Basque.

Mouguerre (64)

Olatu Jus - Force Basque 25cl

Force Basque BIO (Pomme - Orange - Kiwi)
Olatu jus de fruit Basque.

Ingrédients : Jus de pomme BIO, Jus d'orange BIO, Jus de kiwi BIO

Sans sucres ajoutés, sans colorants, ni conservateurs. Produit et mis en bouteille au Pays Basque.

Mouguerre (64)



Olatu Jus - Force Basque 75cl

Jus Force Basque (Pomme - Orange - Ananas)
Olatu jus de fruit Basque.

Ingrédients : Jus de pomme BIO, Jus d'orange BIO, Jus de ananas BIO

Sans sucres ajoutés, sans colorants, ni conservateurs. Produit et mis en bouteille au Pays Basque.

Mouguerre (64)

Olatu Jus - Jus de Pomme 1l

100% pomme de Mouguerre (Pays Basque)
Olatu jus de fruit Basque.

Sans sucres ajoutés, sans colorants, ni conservateurs. Produit et mis en bouteille au Pays Basque.

Mouguerre (64)



Les Tisanes

Des tisanes BIO préparée avec amour, à boire chaude ou froide.



La Fermière et l'Epicurien - Tisane "Belle Journée" BIO 20g

LA TISANE BIO QUI DONNE LE RYTHME

Un moment de douceur pour profiter des bienfaits de l'**ortie**, la **menthe**, le **romarin** et la **rose**. Démarrer la journée du bon pied avec le corps et l'esprit bien réveillés.

Préparée avec amour.

Castagnède (64)

La Fermière et l'Epicurien - Tisane "Ladijo" BIO 20g

LA TISANE BIO DES VENTRES PLEINS

Un moment de douceur pour profiter des bienfaits de l'**ortie**, de l'**agastache**, de la **verveine**, de la **menthe**, du **souci** et vous sentir plus légers.

Préparée avec amour

Castagnède (64)



La Fermière et l'Epicurien - Tisane "Souffle Le Vent" BIO 20g

LA TISANE BIO DE L'ÉLIMINATION

Un moment de douceur pour profiter des bienfaits de la **bruyère**, de la **reine des prés**, du **frêne**, de l'**ortie**, de la **guimauve**, de l'**origan**.

Préparée avec amour.

Castagnède (64)

Beer Up - Tireuse À Bière Portative

Un apéritif avec des amis au bord de la plage ou un festival de musique, une bière bien fraîche pendant une partie de pêche ou de pétanque, une 3ème mi-temps, etc... Le Beer Up est la solution pour en finir avec la bière tiède, les verres remplis moitié mousse / moitié bière, les tables qui collent, les rallonges et prises électriques...

Utiliser Beer Up durant une journée complète à l'extérieur jusqu'à 20h de conservation du froid en respectant les conseils d'utilisation.



(Beer Up + 10 verres réutilisable 25 cl + 2 kit de remplissage + 4 accumulateurs de froid)

115,00€

Epicerie salée

Avec nos produits d'épicerie fine salée, partez à la découverte de la gastronomie Gasconne

Pour l'apéro

De quoi faire des toasts et profitez de vos apéros

Atelier Mordicus - Apéro Box

Sachet 150g



Pour tout ceux qui ne savent pas choisir, une savant mélange de nos biscuits salés

INGRÉDIENTS : Farine de Blé (Moulin Lo Moliér St Pé de Léren)*, Œuf (Buros)*, Huile de Colza (Les petites graines du Soubestre)*, Thym*, Sel de Salies de Béarn, Graines de courge, Lait, Curry*, Graines de tournesol, Algues Wakamé, Citron confit maison, Coriandre*, Graines de Sésame, Beurre*, Piment fumé (Maison Malnou, Poey de Lescar)*, Romarin*, Poivre*, Ail*, Basilic*, Poireau*, Romarin*, Algues*, Livèche*, Marjolaine*, Persil, Cumin*.

*produits issus de l'agriculture biologique.

Allergène : Présence dans l'atelier de fabrication de fruits à coques, arachides, produits laitiers, blé

Serres-Castet (64)

Atelier Mordicus - Sablés au fromage de vache béarnaise

Sachet 100g



INGRÉDIENTS : Farine de Blé (Moulin Lo Moliér St Pé de Léren)*, Fromage de vache (Ferme Millet, Barinque), Beurre*, Sel de Salies de Béarn.
*produits issus de l'agriculture biologique.

Allergène : Présence dans l'atelier de fabrication de fruits à coques, arachides, produits laitiers, blé

Serres-Castet (64)

Atelier Mordicus - Sablés Au Fromage De Vache & Piment d'Espelette

Sachet 100g



INGRÉDIENTS : Farine de blé*, fromage de vache*, matière grasse végétale*, piment d'Espelette*, graines de lin*, sel de Salies de Béarn.

*Issus de l'agriculture biologique

Allergène : Présence dans l'atelier de fabrication de fruits à coques, arachides, produits laitiers, blé

Serres-Castet (64)

O'Vert - Caviar d'Aubergine

Pot de 110g



INGRÉDIENTS : Aubergine*,huile d'olive*,jus de citron*,ail*,sel, paprika*,basilic*

* Produit issu de l'agriculture biologique

"Nous cuisinons, dans notre exploitation agricole bio du Gers, nos légumes fraîchement récoltés sur place. On ne peut pas faire plus court !"

Sainte-Dode (32)



O'Vert - Potimarron & Pain d'Epices

Pot de 110g

INGRÉDIENTS : Potimarron* 64%, sucre*, jus de citron*, pain d'épices* 9,6% (miel, farine de seigle, eau, poudre à lever : carbonate et acide de sodium, épices), écorce d'orange*, mélange d'épices* 0,11% (cannelle, anis, badiane, cardamome, girofle, gingembre).

*Ingrédients issus de l'agriculture biologique.

allergènes : Gluten, Lait



"Nous cuisinons, dans notre exploitation agricole bio du Gers, nos légumes fraîchement récoltés sur place. On ne peut pas faire plus court !"

Sainte-Dode (32)

O'Vert - Patate Douce Violette & Orange

Pot de 110g

INGRÉDIENTS : Patate douce violette* 52%, sucre*, eau, jus de citron* 8,34%, écorce d'orange* 0,24%.

*Ingrédients issus de l'agriculture biologique.

"Nous cuisinons, dans notre exploitation agricole bio du Gers, nos légumes fraîchement récoltés sur place. On ne peut pas faire plus court !"

Sainte-Dode (32)



O'Vert - Haricot Tarbais & Olives Noires

Pot de 110g

INGRÉDIENTS : haricot tarbais* 40 %, olives noires* 27 % eau, huile de tournesol* sel ail*.

*Ingrédients issus de l'agriculture biologique.

"Nous cuisinons, dans notre exploitation agricole bio du Gers, nos légumes fraîchement récoltés sur place. On ne peut pas faire plus court !"

Sainte-Dode (32)



O'Vert - Haricots Tarbais, Poivrons & Paprika

Pot de 110g

INGRÉDIENTS : haricot tarbais* 33 % pois chiche*, poivron* 16 %, huile de tournesol*, jus de citron*, sel, paprika* 0.6 %, ail*

*Ingrédients issus de l'agriculture biologique.

"Nous cuisinons, dans notre exploitation agricole bio du Gers, nos légumes fraîchement récoltés sur place. On ne peut pas faire plus court !"

Sainte-Dode (32)



Pâtes et farines

3,50€



La Ferme aux Céréales - Pâtes Conchiglioni BIO 500g

Délices au blé tendre du Gers

Blé Bio produits et transformé à la ferme sur meule de pierre

Mirannes (32)



La Ferme aux Céréales - Pâtes Torsade BIO 500g

Délices au blé tendre du Gers

Blé Bio produits et transformé à la ferme sur meule de pierre

Mirannes (32)

3,50€



3,50€



La Ferme aux Céréales - Pâtes Macaroni BIO 500g

Délices au blé tendre du Gers

Blé Bio produits et transformé à la ferme sur meule de pierre

Mirannes (32)



La Ferme aux Céréales - Farine T65 BIO 1kg

Farine T65 semi-complète de blé tendre du Gers

Idéal pour faire du pain tradition ou campagne, pour lpâtes, comme la pâte brisée, les pizzas ou encore les fougasses. De plus, cette farine saura donnée une très bonne saveur à vos viennoiseries ou à vos pâtisseries. Elle se mélange aussi très bien avec d'autres types de farines. Vous allez pouvoir vous régalez en réalisant les meilleures recettes de pains, de brioches et de gâteaux.

Blé bio produit et transformé à la ferme sur meule de pierre

Mirannes (32)

2,80€



2,80€



La Ferme aux Céréales - Farine T80 BIO 1Kg

Farine T80 semi-complète de blé tendre du Gers

Idéal pour la fabrication de pains spéciaux, pizzas, fougasses, pâtisseries... Elle peut s'utiliser seule ou en complément d'autres farines.

Blé bio produit et transformé à la ferme sur meule de pierre

Mirannes (32)



Sauces, Huiles & Condiments

Cap Bio - Coulis de tomate du Sud-ouest 690g

Notre recette de coulis de tomate **BIO** est préparée sans additif ni conservateur dans nos ateliers gersois. Une recette avec 100% de tomates BIO, cultivées plein champs et ramassées dans le Sud-Ouest, offrent à cette recette des saveurs gorgées de soleil.

Ingrédients : Purée de tomates*.

* Produit issu de l'agriculture biologique et certifié FR-BIO-01.

Conseils d'utilisation : Produit stérilisé - Avant ouverture à conserver à température ambiante. Après ouverture, à conserver au frais (4°C) et consommer sous 48 heures.

Fleurance (32)

4,50€



3,50€



Cap Bio - Sauce tomate du Sud-Ouest 250g

Préparé avec des tomates **BIO** cultivées plein champs dans le Sud-Ouest, ce coulis de tomate BIO est sans sucre ajouté, additif ni conservateur, pour offrir à vos plats des saveurs gourmandes et naturelles.

Ingrédients : Purée de tomates du Sud-Ouest* 94%, huile d'olive*, ail*, sel de Guérande.

* Produit issu de l'agriculture biologique et certifié FR-BIO-01.

Conseils d'utilisation : Avant ouverture à conserver à température ambiante. Après ouverture, à conserver au frais (4°C) et consommer sous 48 heures.

Fleurance (32)



Cap Bio - Sauce tomate du Sud-Ouest Basilic 250g

Sans sucre ajouté, additif ni conservateur, notre sauce tomate au basilic BIO regorge simplement de saveurs et de soleil. Le basilic confère à cette sauce tomate, préparée avec des tomates BIO cultivées plein champs dans le Sud-Ouest, une note typiquement provençale qui accompagnera à merveille de nombreux plats.

Ingrédients : Purée de tomates du Sud-Ouest* 94%, huile d'olive*, ail*, basilic* 0,4%, sel de Guérande.

* Produit issu de l'agriculture biologique et certifié FR-BIO-01.

Conseils d'utilisation : Avant ouverture à conserver à température ambiante. Après ouverture, à conserver au frais (4°C) et consommer sous 48 heures.

Fleurance (32)

**Cap Bio - Sauce tomate du Sud-Ouest Ail-Oignon 250g**

Concoctée dans nos ateliers gersois avec des tomates **BIO** cultivées plein champs dans le Sud-Ouest de la France, ainsi que de l'ail et de l'oignon BIO, cette sauce apportera des saveurs gourmandes à vos plats.

Ingrédients : Purée de tomates du Sud-Ouest* 91%, oignons* 3,6%, huile d'olive*, ail* 0,9%, sel de Guérande.

* Produit issu de l'agriculture biologique et certifié FR-BIO-01.

Conseils d'utilisation : Avant ouverture à conserver à température ambiante. Après ouverture, à conserver au frais (4°C) et consommer sous 48 heures

Fleurance (32)

**Cap Bio - Sauce tomate du Sud-Ouest Piment d'Espelette 250g**

Une sauce tomate avec des tomates **BIO** cultivées par des petits producteurs dans le Sud-Ouest de la France et un soupçon de piment d'Espelette pour apporter une note sucrée et légèrement piquante. Une sauce qui se mariera parfaitement à de nombreux plats chauds !

Composition : Purée de tomates du Sud-Ouest* 94%, huile d'olive*, ail*, sel de Guérande, piment d'Espelette* 0,2%.

* Produit issu de l'agriculture biologique et certifié FR-BIO-01.

Conseils d'utilisation : Avant ouverture à conserver à température ambiante. Après ouverture, à conserver au frais (4°C) et consommer sous 48 heures.

Fleurance (32)

**l'Atelier des huiles - Huile de Cameline BIO 25cl**

La cameline, originaire d'Europe du Nord et d'Asie centrale, est cultivée depuis 3000 ans pour la production de fourrage et d'huile.

Un délicieux goût rappelant l'asperge ou le chou rave, pour tous vos assaisonnements

Riche en oméga 3 et oméga 6

Après ouverture, à conserver au réfrigérateur et à consommer dans les six mois.

Jegun (32)

**l'Atelier des huiles - Huile de Lin BIO 25cl**

Plante ancestrale, le lin est cultivé d'abord pour ses fibres puis pour ses propriétés oléagineuses. C'est Charlemagne qui généralisera sa culture en Europe, bien qu'on trouve des traces de ses fibres dès le Néolithique.

Un goût prononcé, seulement pour vos assaisonnements

Très riche en oméga 3.

Après ouverture, à conserver au réfrigérateur et à consommer dans les six mois.

Jegun (32)

**l'Atelier des huiles - Huile de Colza BIO 75cl**

Le colza est né du croisement du chou et de la navette, entre 1500 à 2000 av J.-C.. Cultivé dans nos champs aux côtés du trèfle d'Alexandrie et de la lentille, il résiste aux insectes ravageurs.

Un goût neutre pour garantir toute la saveur de vos aliments, en assaisonnement comme en cuisson.

Après ouverture, à conserver au réfrigérateur et à consommer dans les six mois.

Jegun (32)



L'Atelier des huiles - Huile de Tournesol BIO 75cl

Introduit en Europe à partir du XIXème siècle, le tournesol, originaire d'Amérique du Nord, commence à être cultivé sur les terres françaises dans les années 1960.
Un goût fruité pour les assaisonnements et la cuisson de vos aliments.
Riche en oméga 6 et en vitamine E.

Après ouverture, à conserver au réfrigérateur et à consommer dans les six mois.

Jegun (32)



9,00€

La Fermière et l'Epicurien - Huile d'olive au piment d'Espelette BIO 25cl

Cette huile d'olive bio extra vierge aromatisée au piment d'Espelette est une pure merveille.
Attention, ceux qui la goûtent ne peuvent plus s'en passer !

Ingrédients : huile d'olive extra vierge*, piment d'Espelette*.

* Issus de l'agriculture biologique

Castagnède (64)

**La Fermière et l'Epicurien - Huile d'olive au basilic BIO 25cl**

Cette huile d'olive bio extra vierge aromatisée au piment d'Espelette est une pure merveille.
Attention, ceux qui la goûtent ne peuvent plus s'en passer !

Ingrédients : huile d'olive extra vierge*, basilic*.

* Issus de l'agriculture biologique

Castagnède (64)



4,00€

Yaya sucres et sels - Sel aux herbes de Provence

Pot de 100g

Ingrédients : 97% de gros sel de l'île de Ré, 3% d'herbe de Provence (romarin, basilic, thym, marjolaine, sarriette)

Traces possible de gluten, sésame, moutarde et céleri.

Arengosse (40)

**Yaya sucres et sels - Sel Spécial Volaille**

Pot de 100g

Ingrédients : 95% de gros sel de l'île de Ré, 5% curry, 2% d'oignon et 2% d'échalote

Traces possible de céleri, soja, fruits coque, gluten, lait, moutarde, sésame et sulfites

Arengosse (40)



4,00€

Yaya sucres et sels - Sel Spécial Poisson

Pot de 100g

Ingrédients : Composition : 95% de gros sel de l'île de Ré, 2% thym, 1% laurier, 1% poivre blanc, 2% échalote et 2% baie rose.

Traces possible de céleri, soja, fruits coque, gluten, lait, moutarde, sésame et sulfites

Arengosse (40)



Yaya sucres et sels - Sel à l'Ail des Ours
Pot de 100g

Ingrédients : 99% de gros sel de l'île de Ré et 1% d'ail des ours BIO
Traces possible de céleri, soja, fruits coque, gluten, lait, moutarde, sésame et sulfites

Arengosse (40)



Yaya sucres et sels - Sel Vin et Echalotes

Pot de 100g

Ingrédients : 98% de gros sel de l'île de Ré, 2% de vin et 2% d'échalote
Traces possible de céleri, soja, fruits coque, gluten, lait, moutarde, sésame et sulfites

Arengosse (40)

Bipil Biperra - Poudre de piment d'Espelette AOP
Pot de 50g

Poudre de piment d'Espelette certifié AOP produite entièrement à la ferme Aguerrria..
Savoureux, épicé et exhausteur de gout !

Espelette (64)



Bipil Biperra - Moulin de sel de Salies de Béarn au piment d'Espelette

Pot de 85g

Le seul sel utilisé pour saler le jambon de Bayonne en raison de la pureté exceptionnelle de ses cristaux est le sel de Salies-de-Béarn.

Nous l'avons associé à notre or rouge. Un alliage parfait pour les assaisonnements !

Espelette (64)

O'Vert - Confit d'Oignons

Pot de 110g

INGRÉDIENTS : oignon*, vinaigre balsamique*, huile d'olive*, miel*
* Produit issu de l'agriculture biologique

"Nous cuisinons, dans notre exploitation agricole bio du Gers, nos légumes fraîchement récoltés sur place. On ne peut pas faire plus court !"

Sainte-Dode (32)



Brasserie Du Cabestan - Confit de bière ambrée

Pot de 110g

Les arômes de coing, de miel, de poire et de pomme au four sont bien présents. Cette gourmandise accompagnera à merveille vos foies gras, vos fromages, vos douceurs sucrées, et tous types de pains traditionnels ou spéciaux.

INGRÉDIENTS : Bière ambrée, sucre, jus de citron, pectine de fruits.

Sainte-Croix-du-Mont (33)



Domaine Entras - Moutarde de Gascogne 200g

Une simple recette affole la campagne gersoise

Du moût de raisin concentré, des graines de moutarde, du sel et du poivre.
Sans additif, sans conservateur et voici la Moutarde de Gascogne.

Suggestion : En association avec le cochon (rôti, boudin ou pieds). Une omelette de 4 œufs avec 1 cuillère de moutarde de Gascogne. Dans un magret de canard fendu en portefeuille et délicatement cuit au four après dégraissage à la poêle. Sur un mesclun associée avec un vinaigre balsamique.

Ayguetinte (32)

Le Rucher de Claron - Jus de Sorcière 230g

Notre condiment unique. Des tomates, du miel, un peu de piment et de la pectine de fruit.
Aucune limite d'utilisation pour ce produit. Vos folies culinaires trouveront avec notre Jus de Sorcière le parfait allié pour surprendre vos proches avec de délicieux plats "sucré-salé" chauds comme froids.

A conserver au frais une fois ouvert.

Bougue (40)

Vergers de Gascogne - Cornichon 415g

Recette traditionnelle au vinaigre. Cultivé et récolté à la main dans le Gers.

(Re)découvrez le plaisir d'un cornichon Français, sain et croquant, au travers d'une recette traditionnelle élaborée dans nos ateliers gersois avec un cornichon fraîchement récolté.

Sans résidus de pesticides - Sans sucres ajoutés.

A déguster frais, pour en révéler son goût authentique et ses arômes naturels.

Fleurance (32)

Adio Sauces - Ketchup Artisanal 280g

Ingrédients : Eau, tomates bio, sucre bio, **vinaigre d'alcool bio (sulfites)**, échalotes bio, sel, gomme de guar bio.

Traces éventuelles de gluten.

Après ouverture, à conserver 1 mois au réfrigérateur.

Pays Basque (64)

Adio Sauces - Barbakoa sauce barbecue à base de piment d'Espelette 290g

Ingrédients : Eau, sucre, poivrons rouges, tomates, **vinaigre d'alcool (sulfites)**, échalotes, sel, gomme de guar, ail, arôme de fûmé.

Traces éventuelles de gluten.

Après ouverture, à conserver 1 mois au réfrigérateur.

Pays Basque (64)

5,50€



5,50€



6,50€



5,00€



5,00€



Le Canard

La filière des canards à foie gras du Sud-Ouest étant durement touchée tous les ans, certains produits comme le foie gras sont sur commande et sous réserve après consultation des producteurs suivant les quantités demandées. Merci de votre compréhension.



Les Délices de Troussin - Foie gras de canard 190g

4 à 5 parts
Elevé, gavé au maïs grain entier

Ingrédients : Foie gras, sel et poivre

A conserver au frais et au sec. et à consommer après ouverture 24h au frais.

Aire sur l'Adour (40)

Les Délices de Troussin - Foie gras de canard 330g

6 à 8 parts
Elevé, gavé au maïs grain entier

Ingrédients : Foie gras, sel et poivre

A conserver au frais et au sec. et à consommer après ouverture 24h au frais.

Aire sur l'Adour (40)



Les Délices de Troussin - Foie gras de canard 470g

10 à 12 parts
Elevé, gavé au maïs grain entier

Ingrédients : Foie gras, sel et poivre

A conserver au frais et au sec. et à consommer après ouverture 24h au frais.

Aire sur l'Adour (40)

Les Délices de Troussin - 6 Gésiers confits de canard

260g égoutté.

Ingrédients : Six gésiers de canard, graisse de canard, sel.

Servir tièdes.

Réchauffer à petit feu dans leur graisse.

Les servir émincées, accompagner d'une salade.

A conserver au frais et au sec. A consommer après ouverture 24h au frais.

Aire sur l'Adour (40)



Les Délices de Troussin - Ailerons et cou de canard confit.

700g

Ingrédients : 4 Ailerons de canard, 1 cou de canard, graisse de canard, sel

Sans conservateur

Aire sur l'Adour (40)

Les Délices de Troussin - deux cuisses de canard confits

900g net.

Elevé, gavé au maïs grain entier.

Ingrédients : 2 cuisses de canard, graisse de canard, sel.

Réchauffer à petit feu dans la graisse.

Egoutter et servir accompagné des légumes de votre choix, mais aussi froid avec une salade.

Sans conservateur.

Aire sur l'Adour (40)



Les Délices de Troussin - demi canard confit.

Elevé, gavé au maïs grain entier.
900g net.

Ingrédients : Une cuisse, un manchon, un magret, graisse de canard, sel.

Réchauffer à petit feu dans la graisse.

Egoutter et servir accompagné des légumes de votre choix, mais aussi froid avec une salade.

Sans conservateur.

Aire sur l'Adour (40)





Ferme Perrot - Foie gras entier de canard 250g

Canard élevés en plein air et gavés au maïs grain

Ingrédients : Foie gras, sel, poivre.

Aire sur l'Adour (40)

Ferme Perrot - Rilette pur canard 250g

Canard élevés en plein air et gavés au maïs grain

Ingrédients : Maigre et gras de canard, sel.

Aire sur l'Adour (40)



Ferme Perrot - 2 magrets de canard confits 800g

Canard élevés en plein air et gavés au maïs grain

Ingrédients : 2 magrets de canard, sel, poivre

Aire sur l'Adour (40)

Ferme Perrot - 2 cuisses de canard confites 700g

Canard élevés en plein air et gavés au maïs grain

Ingrédients : 2 cuisses de canard, sel, poivre

Aire sur l'Adour (40)



Le Porc

Saveurs et traditions des Landes



Maison Berthon - Pâté au piment d'Espelette 180g

Ingrédients : Gorge de porc, foie de porc, féculé de pomme de terre, œuf, sel, poivre, piment d'Espelette 0.5%, sucre, oignons, ail, 4 épices, thym, laurier. *Piment du Gaec Laxa (64)*

Hagetmau (40)

Maison Berthon - Terrine à l'Armagnac 180g

Ingrédients : Gorge de porc, foie de porc, féculé de pomme de terre, œuf, Armagnac 5% (SULFITES) sel, poivre, sucre, oignons, ail, 4 épices, thym, laurier.

Hagetmau (40)



Maison Berthon - Terrine de campagne pur porc 180g

Ingrédients : Gorge de porc, foie de porc, féculé de pomme de terre, œuf, sel, poivre, sucre, oignons, ail, 4 épices, thym, laurier

Après ouverture, à consommer rapidement et à conserver au frais.

Hagetmau (40)

Maison Berthon - Rillettes de Porc de BISCAY 180g

Ingrédients : Viande de porc de Biscay 75% et gras de porc 25%, sel, poivre, muscade, thym, laurier. *Porc de Biscay (40).*

Hagetmau (40)



Maison Berthon - Boudin du Pays 180g

Ingrédients : Viande de porc, sang de porc, oignons, ail, sel, poivre, 4 épices.

Hagetmau (40)





6,50€

Maison Berthon - Pâté Landais au foie gras de canard 180g

Ingrédients : Gorge de porc, viande de canard, foie gras de canard 20%, foie de volaille, **oeuf**, sel, poivre, sucre, muscade, porto (**sulfites**), fécule de pomme de terre.

Hagetmau (40)

Maison Berthon - Graisserons des Landes 180g

Ingrédients : Viande de porc, viande de canard, ail, sel, poivre, muscade.

Hagetmau (40)



6,00€

Les Gibiers

Large gamme de conserves de Cerf, Chevreuil, Sanglier. A l'ancienne !



6,00€

Gabaiti - Pâté sanglier sauvage nature 190g

Gibier sauvage français et transformé de façon artisanale en France

Ingrédients : maigre de sanglier 55%, gorge et foie de porc IGP Sud-Ouest, oignons armagnac sel poivre.

Campet-Lamolère (40)

Gabaiti - Pâté de sanglier au piment d'Espelette 190g

Gibier sauvage français et transformé de façon artisanale en France

Ingrédients : maigre de sanglier 55%, gorge et foie de porc IGP Sud-Ouest, oignons armagnac sel poivre (piment d'Espelette (0,7%).

Campet-Lamolère (40)



6,50€



6,50€

Gabaiti - pâté de chevreuil nature 190g

Gibier sauvage français et transformé de façon artisanale en France

Ingrédients : Maigre de chevreuil (55%), maigre et gras de porc IGP du Sud-Ouest, sel, poivre, ail.

Campet-Lamolère (40)

Gabaiti - Pâté de chevreuil au piment d'Espelette 190g

Gibier sauvage français et transformé de façon artisanale en France

Ingrédients : Maigre de chevreuil (55%), maigre et gras de porc IGP du Sud-Ouest, sel, piment d'Espelette (0,8%), poivre, ail.

Campet-Lamolère (40)



7,00€



Les Soupes

Des soupes à consommer chaude ou froide.



Vergers de Gascogne - Soupe Châtaigne 66cl BIO

Fruits secs à l'écorce brillante, les châtaignes sélectionnées pour ce velouté apportent leur goût savoureux et délicat, idéal pour rassasier les plus gourmands.

Nos conseils de préparation : A réchauffer à feu doux dans une casserole.

Ingrédients : Eau, Brisures de châtaignes (13%), Oignons, Pommes de terre, Crème fraîche (dont lait), Amidon de maïs, Sel, Bouillon de légumes, Poivre.

Fleurance (32)

Vergers de Gascogne - Soupe Poireaux Pomme de terre 66cl BIO

Notre soupe fine aux poireaux et pommes de terre est idéale pour les amateurs de potages légers, plein de vitamines et à la saveur rustique d'antan.

Nos conseils de préparation : A réchauffer à feu doux dans une casserole.

Ingrédients : Eau, Poireaux (25%), Pommes de terre (15%), Oignons, Crème fraîche (lait), Amidon de maïs, Sel.

Fleurance (32)



Vergers de Gascogne - Soupe 4 légumes 66cl BIO

Des haricots verts, des courgettes, des petits pois et des épinards et une touche de crème fraîche composent avec subtilité la soupe fine bio aux quatre légumes.

Les ingrédients récoltés à maturité ont été cuisinés frais afin de conserver leurs qualités nutritionnelles. Ce produit se déguste en entrée ou en plat principal, selon les envies.

Nos conseils de préparation : A réchauffer à feu doux dans une casserole.

Ingrédients : Eau, haricots verts(13%), petits pois(9%), pomme de terre(9%), courgettes(9%), crème fraîche(lait) (2%), sel.

Fleurance (32)

Vergers de Gascogne - Gaspacho 66cl BIO

Préparé à base de légumes BIO, ce célèbre velouté, qui se déguste froid, vous fera voyager jusqu'en Espagne, grâce à ses douces notes gourmandes et andalouses. Un met parfait pour les douces soirées d'été, à consommer en apéritif, en entrée ou en plat principal. Froid ou Chaud. Nous n'ajoutons à cette recette aucun colorant, conservateur ni sucre ajouté.

Nos conseils de préparation : A réchauffer à feu doux dans une casserole.

Ingrédients : Tomates* (35%), eau, poivrons* (15%), concombres*, oignons*, vinaigre (sulfites)*, huile d'olive*, ail*, sel, jus de citron*, poivre*.

* Produits issus de l'agriculture biologique et certifié par ECOCERT FR-BIO-01.

Fleurance (32)



Vergers de Gascogne - Soupes Carottes Cumin 66cl BIO

Découvrez ce savoureux velouté aux carottes, subtilement parfumé au cumin pour des saveurs douces et onctueuses en bouche.

Nos conseils de préparation : A réchauffer à feu doux dans une casserole.

Les ingrédients : Eau, Carottes (33%), Pommes de terre, Oignons, Crème fraîche (2,05%) (lait), Sel, Bouillon de légumes (0,18%), Cumin (0,02%), Poivre.

Fleurance (32)



Epicerie sucrée

Pour le goûter, le petit déjeuner ou tout simplement par gourmandise.

Biscuits & Gâteaux



Atelier Mordicus - Cookie "The One" 100g

Incontournable et irrésistible

Ingrédients : Farine de Blé* (Moulin Lo Molière, St Pé de Léren), Beurre*, Œuf* (Buros), Sucre, Chocolat (Chocolat (cacao mini 43.5%), sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant (lécithine de soja, vanilline), Poudre à lever (Amidon de maïs, Bicarbonate de Sodium, Disphosphate disonique), Sel de Salies de Béarn.
*produits issus de l'agriculture biologique.

Allergène : Présence dans l'atelier de fabrication de fruits à coques, arachides, produits laitiers, blé

Serres-Castet (64)

Atelier Mordicus - Sablés Pur Beurre 100g

Se dévore encore et toujours !

Ingrédients : Farine de Blé (Moulin Lo Molière, St Pé de Léren)*, Sucre, Œuf (Buros)*, Beurre*, Sel de Salies de Béarn.

*produits issus de l'agriculture biologique.

Serres-Castet (64)



Le Rucher de Claron - Pain d'épices traditionnel 250g

Une vieille recette, connue de tous mais que nous avons su améliorer pour proposer un pain d'épices généreux, d'un moelleux unique et au goût de miel incomparable.

40% de miel dans notre pâte et pas n'importe lequel, le miel de callune, qui confère à nos pains d'épices une texture moelleuse idéale.

Un mélange d'anis et cannelle vous feront aimer ces derniers.

A conserver au sec dans vos placards.

Ingrédients : Farine De Blé, Miel (40%), Lait, Sucre, Beurre, Bicarbonate De Sodium, Anis, Cannelle

Allergènes : Blé (Gluten), Lait. Peut Contenir Des Traces De Soja, Fruits À Coques, Sésame.

Miel 100% produit en France et récolté à la main par nos apiculteurs.

Bougue (40)



Le Rucher de Claron - Pain d'épices aux figues 250g

Nous déclinons notre recette unique du pain d'épices traditionnel avec quelques figues moelleuses, finement coupées pour régaler vos palais et satisfaire vos envies sucrées.

A conserver au sec dans vos placards.

Ingrédients : Farine De Blé, Miel (40%), Lait, Sucre, Beurre, Figues, Vanille, Bicarbonate De Sodium

Allergènes : Blé (Gluten), Lait. Peut Contenir Des Traces De Soja, Fruits À Coques, Sésame.

Miel 100% produit en France et récolté à la main par nos apiculteurs

Bougue (40)



Le Rucher de Claron - Pain d'épices à l'orange 250g

Nous déclinons notre recette unique du pain d'épices traditionnel avec quelques écorces d'oranges. Ce pain d'épices au goût léger d'agrumes satisfera vos envies sucrées.

A conserver au sec dans vos placards.

Ingrédients : Farine De Blé, Miel (40%), Lait, Sucre, Beurre, Écorces Oranges Confites, Bicarbonate De Sodium, Huile Essentielle D'orange

Allergènes : Blé (Gluten), Lait. Peut Contenir Des Traces De Soja, Fruits À Coques, Sésame.

Miel 100% produit en France et récolté à la main par nos apiculteurs.

Bougue (40)



Pâte à tartiner, Miels & Confitures



Le Rucher de Claron - Miel de tournesol 250g

Miel à la couleur aussi remarquable que la fleur dont il provient. Ce miel doré cristallise rapidement, de manière grossière. Son arôme végétal persiste en bouche.

Miel bénéfique pour la circulation sanguine.

Miel 100% produit en France et récolté à la main par nos apiculteurs.

Bougue (40)

Le Rucher de Claron - Miel de fleurs des Landes 250g

Un miel polyfloral, produit dans le Marsan.

Miel crémeux et doux. Idéal pour les amateurs de miels "tartinables".

Miel 100% produit en France et récolté à la main par nos apiculteurs

Bougue (40)



Le Rucher de Claron - Miel de printemps 250g

Un miel polyfloral. La première récolte de l'année, un miel crémeux, doux et très fruité. Idéal le matin sur les tartines ou pour les enfants grâce à sa douceur.

Miel 100% produit en France et récolté à la main par nos apiculteurs.

Bougue (40)

Le Rucher de Claron - Miel de châtaignier et fleurs 250g

Miel robuste et au goût inoubliable. Ce miel à la saveur boisée et corsée peut être ponctué de douceur selon les années. Ce miel reste liquide assez longtemps et se conserve très bien.

Ce miel est un bon allié pour renforcer le système immunitaire et stimuler l'organisme.

Miel 100% produit en France et récolté à la main par nos apiculteurs.

Bougue (40)



Le Rucher de Claron - Velours de cerises noires 230g

Notre version de la "confiture maison".

Une recette simple, avec 70% de fruits, 30% de miel, un peu de pectine et c'est tout.

A utiliser sur vos tartines beurrées le matin, avec vos fromages blancs en dessert.

A conserver au frais une fois ouvert

Miel 100% produit en France et récolté à la main par nos apiculteurs.

Bougue (40)



Le Rucher de Claron - Velours de figes 230g

Notre version de la "confiture maison".

Une recette simple, avec 70% de fruits, 30% de miel, un peu de pectine et c'est tout.

A utiliser sur vos tartines beurrées le matin, avec vos fromages blancs en dessert.

A conserver au frais une fois ouvert.

Miel 100% produit en France et récolté à la main par nos apiculteurs.

Bougue (40)





Le Rucher de Claron - Velours de fruits rouges 230g

Notre version de la "confiture maison".

Une recette simple, avec 70% de fruits, 30% de miel, un peu de pectine et c'est tout.

A utiliser sur vos tartines beurrées le matin, avec vos fromages blancs en dessert.

A conserver au frais une fois ouvert.

Miel 100% produit en France et récolté à la main par nos apiculteurs.

Bougie (40)

Maison Marelia - Confiture de Fraise 250g

Fabriquées dans la pure tradition artisanale et cuites dans des chaudrons en cuivre.

Préparé avec 70g de fruits pour 100g de sucre

Ingrédients : fraise , sucre de canne, agar agar bio si nécessaire.

Andernos-Les-Bains (33)



Maison Marelia - Confiture de Cerise 250g

Fabriquées dans la pure tradition artisanale et cuites dans des chaudrons en cuivre.

Préparé avec 70g de fruits pour 100g de sucre

Ingrédients : Cerise noire, sucre de canne, agar agar bio si nécessaire.

Andernos-Les-Bains (33)

Maison Marelia - Confiture de Abricot 250g

Fabriquées dans la pure tradition artisanale et cuites dans des chaudrons en cuivre.

Préparé avec 70g de fruits pour 100g de sucre

Ingrédients : abricot, sucre de canne..

Andernos-Les-Bains (33)



Maison Marelia - Confiture de Pêche de Vigne 250g

Fabriquées dans la pure tradition artisanale et cuites dans des chaudrons en cuivre.

Préparé avec 70g de fruits pour 100g de sucre

Ingrédients : Pêche de vigne, sucre de canne, agar agar bio si nécessaire.

Andernos-Les-Bains (33)

Maison Marelia - Confiture Cocktail Exotique 250g

Fabriquées dans la pure tradition artisanale et cuites dans des chaudrons en cuivre.

Préparé avec 70g de fruits pour 100g de sucre

Ingrédients : Fruit de la passion 25%, Mangue 37.5%, Papaye 37.5%, sucre de canne.

Agar agar bio si nécessaire.

Andernos-Les-Bains (33)



Maison Marelia - Confiture Trois Fruits Rouges 250g

Fabriquées dans la pure tradition artisanale et cuites dans des chaudrons en cuivre.

Préparé avec 70g de fruits pour 100g de sucre

Ingrédients : Mûre, Myrtille, Groseille, Framboise, sucre de canne.

Agar agar bio si nécessaire.

Andernos-Les-Bains (33)



Maison Marelia - Caramel au beurre salé du Bassin d'Arcachon 250g

Fabriquées dans la pure tradition artisanale et cuites dans des chaudrons en cuivre.

Ingrédients : sucre de canne, crème entière, beur, fleur de sel.

Andernos-Les-Bains (33)

**Noun la noisette - Purée de Nounette 200g**

100% noisettes, artisanal et fait main

Notre Purée de noisettes est idéale à tartiner ou pour remplacer le beurre dans de nombreuses pâtisseries comme les cookies.

Ingrédients : 100% noisettes torréfiées

Sans conservateurs et sans sucres ajoutés

Coudures (40)

**Noun la noisette - Mielounette 200g**

50% noisettes, 40% miel, artisanal et fait main

La pâte à tartiner au miel et noisettes, 100% saine et locale! Pour garnir généreusement crêpes et gaufres, avec gourmandise.

Ingrédients : 50% noisettes torréfiées et 40% miel toutes fleurs

Sans conservateurs

Coudures (40)

**Noun la noisette - Choconoun Crunchy 200g**

80% noisettes, artisanal et fait main

La pâte à tartiner au chocolat 100% sain et chocolaté!

Sur vos tartines, crêpes ou gaufres, accompagné de fruits séchés ou frais.

Ingrédients : 80% noisettes torréfiées, sucre complet de canne*, cacao en poudre*

*issu de l'agriculture biologique et du commerce équitable

Sans conservateurs et sans produits laitiers

Coudures (40)

**Noun la noisette - Croustinoun Original 350g**

100% sain, local et gourmand.

Nos céréales croustillantes enchanteront vos petits déjeuners, goûters ou desserts. Notre Croustinoun Original au bon goût de noisette peut être customiser selon vos préférences : vous pouvez le déguster tel quel ou lui rajouter des fruit séchés, des pépites de chocolat, de la confiture...

Tel quel à même le paquet ou saupoudrez fromage blanc, yaourt, crêpes et gaufres. Trempez les dans votre lait animal ou végétal.

Ingrédients : Flocons d'avoine*, compote de pomme, noisettes, graines de tournesols*, graines de courges*, purée de noisettes, miel toutes fleurs.

*issu de l'agriculture biologique et du commerce équitable

Sans conservateurs

Coudures (40)



Noun la noisette - Croustinoun Miel, Noisettes et Chocolat 350g

100% sain, mielleux et croustillant.

Nos céréales croustillantes enchanteront vos petits déjeuners, goûters ou desserts.

Tel quel à même le paquet ou saupoudrez fromage blanc, yaourt, crêpes et gaufres. Trempez les dans votre lait animal ou végétal.

Ingrédients : Flocons d'avoine*, compote de pomme, miel toutes fleurs, noisettes, graines de tournesols*, graines de courges*, purée de noisettes, pépites de chocolat 72%*

*issu de l'agriculture biologique et du commerce équitable

Sans conservateurs

Coudures (40)

**Noun la noisette - Croustinoun Tout Chocolat 350g**

100% sain, gourmand et réconfortant.

Nos céréales croustillantes enchanteront vos petits déjeuners, goûters ou desserts.

Tel quel à même le paquet ou saupoudrez fromage blanc, yaourt, crêpes et gaufres. Trempez les dans votre lait animal ou végétal.

Ingrédients : Flocons d'avoine*, compote de pomme, noisettes, graines de tournesols*, graines de courges*, purée de noisettes, miel toutes fleurs, pépites de chocolat 72%*

*issu de l'agriculture biologique et du commerce équitable

Sans conservateurs

Coudures (40)



Sucres aromatisés & Desserts

Yaya sucres et sels - Sucre Fraise "Tagada"

Pot de 200g

*Préparation à bas de sucre de betterave Français, d'aromes et de colorant destinée à la fabrication de gâteaux, yaourts, glaces ...***Ingrédients :** 98% sucres de betterave, 1% arôme bonbon fraise, 1% colorant (E122, E129, E124, E202)

Traces possible d'œuf, lait, moutarde, arachide, mollusques et crustacés, poissons, graines de sésame et de soja.

Arengosse (40)

**Yaya sucres et sels - Sucre Caramel Beurre Salé**

Pot de 200g

*Préparation à bas de sucre de betterave Français, d'aromes et de colorant destinée à la fabrication de gâteaux, yaourts, glaces ...***Ingrédients :** 98% sucres de betterave, 1% arôme caramel au beurre salé, 1% colorant (E102, E124, E151, E202)

Traces possible d'œuf, lait, moutarde, arachide, mollusques et crustacés, poissons, graines de sésame et de soja.

Arengosse (40)



Yaya sucres et sels - Sucre Mojito

Pot de 200g

Préparation à bas de sucre de betterave Français, d'aromes et de colorant destinée à la fabrication de gâteaux, yaourts, glaces ...

Ingrédients : 98% sucres de betterave, 1% arôme mojito, 1% colorant (E102,E131,E202)

Traces possible d'œuf, lait, moutarde, arachide, mollusques et crustacés, poissons, graines de sésame et de soja.

Arengeosse (40)

**Vergers de Gascogne - Mini-Figue à l'Armagnac 250g**

Rafrachir » un fruit est une pratique culinaire qui consiste à y verser une rasade d'alcool. Revisitant cette pratique, à chaque fruit ils ont associé une eau de vie particulière. Une légère touche suffit, seuls les arômes sont intéressants. Originaux, surprenants, légers, les Fruits Rafrachis ont des utilisations multiples.

Conseils de dégustation : A l'apéritif, en fin de repas servis avec des piques en bois. En décoration de cocktails. A marier avec des fromages, sur des glaces, des plats cuisinés, l'imagination est la seule limite. Mais aussi avec un magret ou des aiguillettes de canard, une viande blanche ou un foie gras fermier poêlé.

Ingrédients : mini figues (55%), eau, sucre, Armagnac (9.4% à 40°)

4.5%alc

Fleurance (32)

**Vergers de Gascogne - Mini poires à l'eau-de-vie 250g**

"Rafrachir" un fruit est une pratique culinaire qui consiste à y verser une rasade d'alcool.

Revisitant cette pratique, chaque fruit est associé à une eau de vie particulière. Une légère touche suffit, seuls les arômes nous intéressent.

Originaux, surprenants, légers, les Fruits Rafrachis ont des utilisations multiples.

De petites poires de la Saint Jean, très parfumées, dans un sirop léger et une eau-de-vie qui ne domine pas l'ensemble. C'est un régal.

Dégustation : servir frais seul, accompagné de biscuit, de glace vanille ou tremper les quartiers égouttés dans la fondue au chocolat noir et à la cannelle.

Ingrédients : mini poires (47%), eau, sucre, eau-de-vie (9.6% à 50°)

4.5%alc

Fleurance (32)

**Vergers de Gascogne - Mini ananas au rhum 250g**

"Rafrachir" un fruit est une pratique culinaire qui consiste à y verser une rasade d'alcool.

Revisitant cette pratique, chaque fruit est associé à une eau de vie particulière. Une légère touche suffit, seuls les arômes nous intéressent.

Originaux, surprenants, légers, les Fruits Rafrachis ont des utilisations multiples.

Dégustation : Vous pouvez les déguster à l'apéritif, après un repas avec des piques en bois ou encore en décoration de cocktails. Laissez parler votre imagination.

Ingrédients : Mini ananas, eau, sucre, rhum

4.5%alc

Fleurance (32)



Hygiène & Beauté

Des produits artisanaux qui préservent votre peau de la pollution et du vieillissement en respectant l'environnement.

Les savons

Savon artisanal 100% végétal et naturel enrichi en : Beurre de karité qui protège, adoucit et restructure les peaux abimées. **Huile de pépins de raisins** qui est très nourrissante et apaisante. **Vitamine E** qui est un actif anti-âge.

Casa Nature - Savon Au Beurre De Karité - Pêche de Vigne 100g

SAVON À LA SENTEUR FINE, FRUITÉE ET SUBTILEMENT SUCRÉE
Savon qui procure une agréable sensation de bien-être et de douceur.

Il a une excellente action lavante ainsi que des propriétés purifiantes avec une mousse crémeuse et riche.

Pomarez (40)



Casa Nature - Savon Au Beurre De Karité - Fleur de Coton 100g

SAVON AU PARFUM DOUX ET POWDRÉ.
Savon qui procure une agréable sensation de bien-être et de douceur.

Il a une excellente action lavante ainsi que des propriétés purifiantes avec une mousse crémeuse et riche.

Pomarez (40)



Casa Nature - Savon Au Beurre De Karité - Rose Sauvage 100g

SAVON À L'ODEUR ENVOUTANTE D'UN JARDIN ANGLAIS.
Savon qui procure une agréable sensation de bien-être et de douceur.

Il a une excellente action lavante ainsi que des propriétés purifiantes avec une mousse crémeuse et riche.

Pomarez (40)



Casa Nature - Savon Au Beurre De Karité - Vanille 100g

SAVON À L'ODEUR GOURMANDE ET RACÉE DE LA VANILLE BOURBON
Savon qui procure une agréable sensation de bien-être et de douceur.

Il a une excellente action lavante ainsi que des propriétés purifiantes avec une mousse crémeuse et riche.

Pomarez (40)



Casa Nature - Savon Au Beurre De Karité Pur BIO 100g

Savon artisanal ultra riche en BEURRE DE KARITÉ BIO du Sahel (Afrique) qui protège, adoucit et restructure les peaux abimées.

Il a été conçu pour les peaux sèches, sensibles et à problèmes.
Savon extra doux SANS PARFUM, SANS HUILE ESSENTIELLES, SANS COULEUR.
Savon qui procure une agréable sensation de bien-être, souplesse et de douceur sur la peau.

Il a une excellente action lavante ainsi que des propriétés purifiantes avec une mousse crémeuse et riche.

Pomarez (40)



Casa Nature - Savon Au Beurre De Karité - Jasmin 100g

SAVON À L'EXCEPTIONNELLE ODEUR DE LA VILLE DE GRASSE (06)
Savon qui procure une agréable sensation de bien-être et de douceur.

Il a une excellente action lavante ainsi que des propriétés purifiantes avec une mousse crémeuse et riche.

Pomarez (40)

**Casa Nature - Savon Au Beurre De Karité - Fruit des Vignes 100g**

SAVON À L' ODEUR RONDE ET GOURMANDE DU RAISIN BLANC.
Savon qui procure une agréable sensation de bien-être et de douceur.

Il a une excellente action lavante ainsi que des propriétés purifiantes avec une mousse crémeuse et riche.

Pomarez (40)

**Casa Nature - Savon Au Beurre De Karité - Abricot Exfoliant 100g**

PARFUM FRUITÉ, GOURMAND ET EXFOLIANT.
Savon qui procure une agréable sensation de bien-être et de douceur.

Il a une excellente action lavante ainsi que des propriétés purifiantes avec une mousse crémeuse et riche.

Pomarez (40)



Les gels douche

Ce gel douche est fabriqué à partir d'**huiles exclusivement végétales** choisies pour leurs vertus adoucissantes. L'**huile de noix de coco** connue pour sa douceur, ses propriétés lavantes et pour offrir une mousse riche, que nous associons à l'**huile de calendula** qui hydratent et respectent votre peau font la base de ce gel douche surgras.

Casa Nature - Gel Bain Douche - Fruit Des Vignes 150ml

Ce gel bain douche est parfait pour la toilette quotidienne du corps, du visage et des mains et convient à tous les types de peaux.

Les "plus" du produit : Un parfum surprenant et doux de raisin blond. Cosmétique **végan**.
Fabrication artisanale Landaise.

Certifié : sans graisses animales, sans parabène, sans parfum de synthèse, sans huiles minérales et sans sulfate.

Respecte l'environnement, biodégradable - Emballage recyclable

Pomarez (40)

**Casa Nature - Gel Bain Douche - Maracuja 150ml**

Ce gel bain douche est parfait pour la toilette quotidienne du corps, du visage et des mains et convient à tous les types de peaux.

Les "plus" du produit : Un parfum de fruits de la passion à la senteur de fruits exotiques et légèrement acidulée. Cosmétique **végan**.
Fabrication artisanale Landaise.

Certifié : sans graisses animales, sans parabène, sans parfum de synthèse, sans huiles minérales et sans sulfate.

Respecte l'environnement, biodégradable - Emballage recyclable

Pomarez (40)



Casa Nature - Gel Bain Douche - Rose Sauvage 150ml

Ce gel bain douche est parfait pour la toilette quotidienne du corps, du visage et des mains et convient à tous les types de peaux.

Les "plus" du produit : Un parfum envoûtant d'un jardin anglais. Cosmétique **végan**.
Fabrication artisanale Landaise.

Certifié : sans graisses animales, sans parabène, sans parfum de synthèse, sans huiles minérales et sans sulfate.

Respecte l'environnement, biodégradable - Emballage recyclable

Pomarez (40)

**Casa Nature - Gel Bain Douche - Noix De Coco 150ml**

Ce gel bain douche est parfait pour la toilette quotidienne du corps, du visage et des mains et convient à tous les types de peaux.

Les "plus" du produit : Un parfum exotique de noix de coco aux notes gourmandes et paradisiaques. Cosmétique **végan**.
Fabrication artisanale Landaise.

Certifié : sans graisses animales, sans parabène, sans parfum de synthèse, sans huiles minérales et sans sulfate.

Respecte l'environnement, biodégradable - Emballage recyclable

Pomarez (40)



Le gommage Petipo de Patapo

Le PETIPO DE PATAPO est né du mariage de notre savonnerie et de la Chalosse, pays du maïs et du foie gras. Faire du savon avec du foie gras, non, celui-ci est trop bon à manger! Alors il nous restait le MAÏS. Que faire avec du maïs ? Et bien après avoir beaucoup réfléchi et fait énormément de recherches et de tests voici donc l'incontournable PETIPO DE PATAPO, une pâte exfoliante composée de rafles de maïs associée à notre base lavante naturelle.

Son emploi est simple, il suffit, lors de la douche, d'humidifier le corps et le visage, de prendre un peu de PATAPO dans vos mains et frotter. Vous obtiendrez un gommage parfait qui n'est pas agressif pour votre peau.

Notre démarche de fabrication se situe dans le développement durable, c'est-à-dire travailler avec des matières naturelles et surtout qui existe déjà, ceci évitant toute pollution.

**Casa Nature - Petipo De Patapo - Thé Vert 450ml**

Sans paraben - Sans huile minérale

Pomarez (40)

Casa Nature - Petipo De Patapo - Tiaré Aneï 450ml

Sans paraben - Sans huile minérale

Pomarez (40)



La Maison

Pour prendre soin de votre petit chez cocon !

Les bougies parfumées

Originaux et décoratifs, les parfums d'ambiance développés par Casa Nature sont fabriqués artisanalement.



Casa Nature - Bougie Parfumée - Bambou 150ml

Odeur fraîche et végétale.

Les bougies nécessitent 12 opérations manuelles, pas de mécanisation pour leur fabrication. Elles contiennent 3 huiles différentes pour un rendu olfactif parfait et une bonne tenue pour le temps de brûlage. Les parfums sont fabriqués avec des extraits naturels.

Les bougies ont une durée de vie entre 25 et 30 heures.

Pomarez (40)

Casa Nature - Bougie Parfumée - Citronnade 150ml

Odeur délicate, fraîche et citronnée.

Les bougies nécessitent 12 opérations manuelles, pas de mécanisation pour leur fabrication. Elles contiennent 3 huiles différentes pour un rendu olfactif parfait et une bonne tenue pour le temps de brûlage. Les parfums sont fabriqués avec des extraits naturels.

Les bougies ont une durée de vie entre 25 et 30 heures.

Pomarez (40)



Casa Nature - Bougie Parfumée - Petit Délice 150ml

Odeur gourmande de fruits rouges.

Les bougies nécessitent 12 opérations manuelles, pas de mécanisation pour leur fabrication. Elles contiennent 3 huiles différentes pour un rendu olfactif parfait et une bonne tenue pour le temps de brûlage. Les parfums sont fabriqués avec des extraits naturels.

Les bougies ont une durée de vie entre 25 et 30 heures.

Pomarez (40)

Casa Nature - Bougie Parfumée - Joli Jasmin 150ml

Les bougies nécessitent 12 opérations manuelles, pas de mécanisation pour leur fabrication. Elles contiennent 3 huiles différentes pour un rendu olfactif parfait et une bonne tenue pour le temps de brûlage. Les parfums sont fabriqués avec des extraits naturels.

Les bougies ont une durée de vie entre 25 et 30 heures.

Pomarez (40)



Casa Nature - Bougie Parfumée - Fleur d'Oranger 150ml

Pure Fleur d'Oranger.

Les bougies nécessitent 12 opérations manuelles, pas de mécanisation pour leur fabrication. Elles contiennent 3 huiles différentes pour un rendu olfactif parfait et une bonne tenue pour le temps de brûlage. Les parfums sont fabriqués avec des extraits naturels.

Les bougies ont une durée de vie entre 25 et 30 heures.

Pomarez (40)





Casa Nature - Bougie Parfumée - Retour de Papouasie 150ml

Odeur fraîche et marine.

Les bougies nécessitent 12 opérations manuelles, pas de mécanisation pour leur fabrication. Elles contiennent 3 huiles différentes pour un rendu olfactif parfait et une bonne tenue pour le temps de brûlage. Les parfums sont fabriqués avec des extraits naturels.

Les bougies ont une durée de vie entre 25 et 30 heures.

Pomarez (40)

Lessive biologique

Pour un lavage naturel et doux de votre linge. Sans colorant, sans parfum, 100% biodégradable. Economique - Pratique - Ecologique.

Casa Nature - Offre de lancement - Lessive en copeaux + bidon

OFFRE DE LANCEMENT QUI COMPREND : une **boîte de 750g de copeaux de savons**, une **cuillère doseuse** et un **bidon de mesure** pour réaliser votre lessive maison. Réalisez votre lessive maison à base de copeaux de savons BIO pour un lavage naturel et doux.

La boîte comprend une cuillère doseuse pour faciliter le dosage des copeaux de savons.

Les copeaux de savon sont garantis 100% végétales, sans parfum et sans colorant.

MODE D'EMPLOI : Remplissez le bidon fourni avec 1,5 litre d'eau très chaude. Ajoutez 2 cuillères bondées de paillettes de lessive Casa Nature BIO. Rajoutez 0,5 litre d'eau très chaude. Fermez le bidon et agitez fortement. Laissez reposer une nuit et votre lessive BIO est prête. Vous pouvez rajouter quelques gouttes d'huile essentielle de votre choix dans le bidon. Mettez 200 ml ou l'équivalent d'un verre à moutarde de lessive dans la machine. Agitez avant emploi.

Pomarez (40)



Casa Nature - Lessive en copeaux de savon BIO Recharge 750g

Réalisez votre lessive maison à base de copeaux de savons BIO pour un lavage naturel et doux. Les copeaux de savon sont garantis 100% végétales, sans parfum et sans colorant.

100% BIODÉGRADABLE.

Pomarez (40)



Idées Cadeaux

Plaisir d'offrir !

Le bon cadeau

Pas de prise de tête, vous n'avez pas d'idée...
Du montant de votre choix, son hôtes choisira ce qui lui fais plaisir dans l'épicerie.

A partir de 10€, valable 6 mois à la date de création.



30,00€



Le coffret "Apérooo"

Le coffret "Apérooo" idéal pour une petite bière avec les copains (2-4pers)

Dans le coffret :

- 4 bières blanches, blondes ou ambrée en fonction des saisons
- 2 pâtés de canard, porc ou gibiers
- 1 Tartinade

Le coffret peut évoluer en fonction des saisons

Coffret Tradi

Le coffret tradition pour les amoureux du terroir Gascon.
Avec son foie gras accompagné de son pain d'épice, sa confiture et son vin blanc moelleux.

40,00€



En ce moment dans le coffret :

- 1 foie gras entier de canard 180g (3-4pers) de chez La Sourbère (32)
- 1 pain d'épice traditionnel de chez Le Rucher de Claron (40)
- 1 Velours de figue de chez Le Rucher de Claron (40)
- 1 Vin blanc Moelleux "Gros et Petit Manseng" du Domaine de Matilat (32)

Le coffret peut évoluer en fonction des saisons



10,00€

Casa Nature - Assortiment savons

Assortiment de 4 savons 100g

Vanille, Abricot exfoliant, fruits des vignes et Karité pur
ou Pêche de vigne, Rose sauvage, Fleur de coton et Jasmin
Pomarez (40)

Coffret en bois

Le coffret en bois, fait main, présentera à merveille vos bouteilles de vin (3) ou de bière (par 4 ou 8)

Vendu vide ! A vous d'y rajouter les bouteilles de votre choix !



2,00€



Composez vos coffrets comme vous le souhaitez !





Conditions relatives à la commande

Acheter les produits

Des produits vous plaisent ? Venez nous voir à la boutique, on se fera un plaisir de vous accueillir, de vous conseiller et de vous parler des producteurs et leurs savoir-faire.

Mais si n'êtes pas dans le coin, pas de panique, il y a le site internet avec tout les produits.

www.lespetitsgascons.fr

Scanner !
Hop direct sur le site.



Commander directement sur le site et profiter de l'envoi à votre domicile ou même de la livraison devant votre porte (pour un minimum de commande), nous sommes le mercredi autour de Nogaro, le jeudi vers Grenade sur l'Adour et le vendredi autour de Geaune.

Passez commande

Vous êtes une **entreprise** ou un **CE** et vous souhaitez commander pour vos employés, associés, clients ou pour une belle attention ?

Pas de soucis on s'occupe de tout ! Contacter nous pour recevoir votre bon de commande ou n'hésitez pas à passer à la boutique pour en discuter, de plus nous vous offrons **10%** sur tous les produits du catalogue.

La production

Beaucoup de nos produits sont saisonniers, c'est à dire qu'ils ne sont pas produits toute l'année et/ou en petite quantité comme les produits du canard et la confiture. On s'engage à honorer la commande uniquement dans la limite des stocks disponibles et après consultation du producteur. À défaut de disponibilité des produits, on s'engage à vous en informer

Pour toutes autres questions n'hésitez pas à nous contacter !

PARTAGEZ LE SAVOIR-FAIRE DE NOS PRODUCTEURS !

Le respect des traditions est une de nos valeurs premières. La recherche de l'excellence nous a poussé à sélectionner des produits de qualité en collaboration avec des producteurs de notre région, la Gascogne.

Le bien-manger représente aussi le partage et la convivialité.



Marie & Jordy



Merci!

Nous sommes ouvert

du mardi au vendredi
de 9h à 12h00 et de 14h à 19h
et le samedi
de 9h à 12h00 et de 14h à 18h

Les Petits Gascons

37 rue Carnot, 40800 Aire sur l'Adour

09.88.40.90.06

lespetitsgascons@hotmail.com



www.lespetitsgascons.fr