

Les Sublimes !

12 Nouvelles Recettes Signées

Virginie et Bruno Fratellia



LA MAISON DE

LA TAPENADE

6 Recettes à la Truffes !



6 Recettes au Foie Gras !



Les Sublimes ! Collection Truffes et Foie Gras

C'est la quintessence de la Tapenade et des Tartinables, l'Everest de l'Apéritif, le Youkounkoun des moments gourmands à partager, pour les amoureux de la Truffe et du Foie Gras !!! C'est une collection exclusive que nous avons imaginé autour de ces deux matières premières magiques....LA TRUFFE et LE FOIE GRAS !!!

C'est à 4 mains, que nous avons imaginé la collection LES SUBLIMES, 12 recettes incroyables, équilibrées, justes avec de véritables matières premières excellentes et savoureuses ! Nous l'avons appelé « LES SUBLIMES », tout simplement parce qu'à la dégustation de toutes ces merveilles, le mot que nous avons entendu 1 999 999 fois est « Hummmm C'est Sublime ! »

Dans la continuité de toutes nos créations, aucune concession n'est faite sur la qualité et sur la quantité des ingrédients de nos 12 recettes SUBLIMES, il y du VRAI bloc de foie gras (+ de 15 %) et de la VRAIE Truffe d'été (+ de 10 %) et cela donne à la dégustation une véritable agitation des papilles pour les palais amoureux des merveilles de la Gastronomie Française !

Vos retours et le nombre de commandes faite sur cette gamme « LES SUBLIMES » est la plus magique des récompenses pour les Chefs Cuisiniers que nous sommes !!! Un immense et GRAND merci de vos compliments et de votre fidélité !!!

On vous Zaime....Régalez Vous !!

COLLECTION « LES SUBLIMES »

**Truffes d'été
Truffes/Parmesan
Truffes/Artichaut
Truffes/ Miel de Lavande
Truffes/Tomates Rôties
Truffes/Noix Grillées**

**Foie Gras/Figues
Foie Gras/Miel
Foie Gras/Mangues Rôties
Foie Gras/Abricots
Foie Gras/ Pommes Caramélisées
Foie Gras/Oignons Caramélisé**

La Collection Truffes !

Prix : € ht
Le pot de 100 g
ddm 4 ans



TRUFFES

Tout est parti de là !!! Toutes nos recettes contiennent + de 10 % de Truffes d'été et les amoureux de la Truffe nous la commande depuis déjà un long moment, c'est elle qui nous a donné envie de créer les autres !.



TRUFFES & ARTICHAUT

C'était une évidence pour nous et nous avons su trouver un équilibre absolument parfait pour cette recette haute en saveurs subtiles et délicates !



TRUFFES & PARMESAN

Le Parmesan, le vrai ! et la Truffe d'été font un mariage extraordinaire, il nous aura fallu tout de même quelques semaines avant de trouver la recette qui fait whaaaouuu en bouche !

La Collection Truffes !

Prix : € ht
Le pot de 100 g
ddm 4 ans



TRUFFES & MIEL DE LAVANDE

L'alliance de la Truffe d'été et du Miel de Lavande de notre Apicultrice du même village que nous...C'est un petit Paradis



TRUFFES & TOMATES SUCREES

Il fallait osez... et nous l'avons faite !! Les Tomates légèrement sucrées et confites s'allient avec une délicatesse infinie à la Truffe d'été ! Elle à déjà des fans.....



TRUFFES & NOIX GRILLEES

La torréfaction est aussi faite dans notre fabrique par nous même. C'est la justesse de la noix grillées et de la Truffe qui font de cette recette une pure merveille !

La Collection Foie Gras !

Prix : € ht
Le pot de 100 g
ddm 4 ans



FOIE GRAS & POMMES CARMELISEES

**Nous caramélisons les
pommes tout en douceur, sans
trop de sucre pour révéler le
goût du Foie Gras et des
Olives...quelques mois de
travail et hop...la voici à notre
carte !!**



FOIE GRAS & MIEL

**Une de nos premières
créations qui nous a
naturellement inspiré les
autres... Le miel se lie avec le
goût subtile du Foie Gras. Elle
sera idéale sur toutes les
tables festives !**



FOIE GRAS & OIGNONS CARMELISEES

**Nous concoctons des marmites
entières d'oignons que nous
confisons à douce température pour
les ajouter ensuite à notre recette !
La contrebalance de la douceur du
foie gras et du sucre de l'oignons
est merveilleuse !**

La Collection Foie Gras !

Prix : € ht
Le pot de 100 g
ddm 4 ans



FOIE GRAS & FIGUES

Cette recette est une valeur sûre ! Nous la cuisinons depuis de nombreuses années et c'est grâce à elle que toutes les autres recettes de foie gras sont arrivées ! du coup vous l'adorez on le sait déjà !



FOIE GRAS & MANGUES ROTIES AU POIVRE

LoTout un programme rien qu'à la lecture de l'étiquette, nous avons su trouver un bel équilibre entre les ingrédients pour cette recette épatante et délicieuse à la fois :



FOIE GRAS & ABRICOTS

Une recette avec la précision d'un métronome pour offrir en bouche un côté sucré salé délicieux et subtile.

La Carte complète

Prix : € ht
Le pot de 100 g
ddm 4 ans

Abricot
Abricot/Basilic
Amande Grillées
Américaine
Arabiata
Artichaut
Artichaut/Piment
Artichaut/Figues
Artichaut/Miel
Artichaut/Parmesan
Barbecue – BBQ
Basilic
Butternut/Miel
Calvados
Chèvre
Chevre/Tomates
Chevre/Figues
Chèvres/Miel
Chili
Chorizo
Citron
Citron/Basilic
Coriandre
Crème de Marrons
Cumin
Curcuma
Curry

Figues
Figues/Miel
Figues/Noix
Figues/Parmesan
Fleur D'oranger
Génépi
Gingembre
Gingembre/Miel
Herbes de Provence
Lavande
Mexicaine
Miel
Mojito
Noire Classique
Noisettes
Noisettes/Miel
Noix
Oignons Caramélisés
Oignons/lardons
Oignons/Raisin
Orientale
Pain d'Epices
Parmesan
Parmesan/Figues
Parmesan/Miel
Parmesan/Piment

Pastis
Pignons de Pins
Piment de Cayenne
Pistou
Pissaladière
La Pizz'
Poivrons
Poivrons/Romarin
Poire/Roquefort
Potiron/Parmesan
Rhum/Raisin
Ratatouille
Romarin
Roquefort
Tandoori
Tequila/Citron
Thaïlandaise
Thym
Tomates
Tomates/basilic
Tomates/Figues
Tomates/Miel
Tomates/Parmesan
Tomates/Romarin
Verte
Vin Chaud

COLLECTION « LES SUBLIMES »

Truffes d'été
Truffes/Parmesan
Truffes/Artichaut
Truffes/ Miel de Lavande
Truffes/Tomates Rôties
Truffes/Noix Grillées

Foie Gras/Figues
Foie Gras/Miel
Foie Gras/Mangues Rôties
Foie Gras/Abricots
Foie Gras/ Pommes Caramélisées
Foie Gras/Oignons Caramélisé