

FLEUR D'OLIVE

Catalogue produits 2023



À-PROPOS

De la découverte à la création,

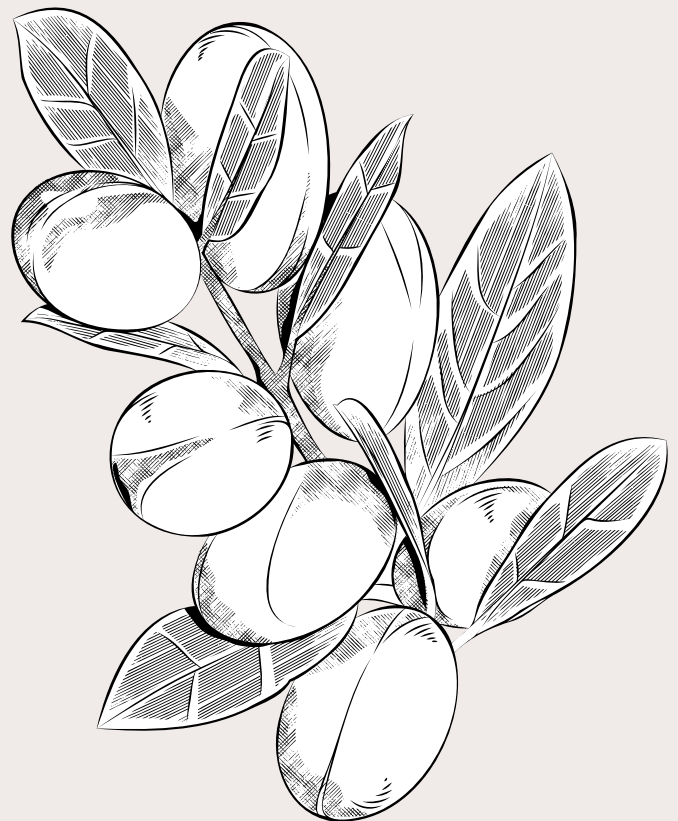
Après plus de 15 ans à sillonner la planète à la recherche des meilleurs produits d'épicerie fine, de l'Europe à l'Asie, Sonia décide de passer une étape importante pour Fleur d'Olive.

Inventer, créer et produire à Marieville, la très convoitée MOUTARDE.

Plus de 60 créations plus tard les moutardes Fleur d'Olive sont disponibles dans les meilleures épiceries, fromageries, boucheries, boulangeries d'un bout à l'autre du Canada.

Et la famille s'agrandit : Vinaigre balsamique rose, mélange d'épices, Sauces et mayonnaises et de nouvelles aventures créatrices pour 2024!

Bonne lecture!



CONTACTS

www.fleurdolive.com

1630 Rue Marcoux, Marieville, QC J3M 1E8

SONIA GIGUERE - PRÉSIDENTE

sonia@fleurdolive.com

450-708-1485

MYLÈNE DESFOSSÉS - ADJOINTE ADMINISTRATIVE

commande@fleurdolive.com

450-708-1485

GENEVIEVE DESCOTEAUX - REPRÉSENTANTE VENTE INTERNE

ventes@fleurdolive.com

T.450-708-1485 C.438-835-8936

ALAIN FERLAND - REPRESENTANT DES VENTES RIVE-NORD

alain@fleurdolive.com

438-833-9598

MARIO LALIBERTÉ - REPRESENTANT DES VENTES RIVE-SUD

mario@fleurdolive.com

514-268-5484

COLLECTIONS
PAR
FLEUR D'OLIVE

MOUTARDES FINES

à base d'huile d'olive



TOUTE OEUVRE REMARQUABLE REPOSE SUR LE MEILLEUR DES CANEVAS...

À la base, une moutarde de Dijon et une huile d'olive incomparables en qualité. Les épices, herbes et autres aromates naturelles viennent ensuite rehausser cette préparation avec doigté et finesse.

En résulte un assortiment de moutardes délicieusement authentiques et entièrement naturelles.

C'est avec fierté que nous vous proposons la vaste gamme de moutardes fines Fleur d'Olive, l'expression même de notre passion des bonnes et belles choses.

MOUTARDES 130G

- Baies roses
- Cognac
- Curry & Curcuma
- Échalote
- Piment d'Espelette
- Truffes
- Herbes de Provence
- Poivre de Kampot
- Miel
- Noisettes
- 5 Poivres

Caisse de 6 unités
Fait au Québec



MOUTARDES, MAYONNAISES ET KETCHUPS

PAR FLEUR D'OLIVE - FAIT AU QUÉBEC

Une première collection inspirée de nombreux voyages et découvertes culinaires. La collection Printemps été est la création de belles aides culinaires qui sauront vous surprendre et vous séduire par des explosions de saveurs à chacune de vos dégustations.



MOUTARDES

212ML

- Champagne chocolat
- D'été
- Dijon extra forte
- Jalapeno
- Vin Blanc
- Stout poivré
- Érable fumé
- Truffe

MAYONNAISES

212ML

- Agrumes
- BBQ
- Samouraï
- Classique
- Béarnaise
- Ail rôti
- Truffe

KETCHUPS

212ML

- Balsamique Rose
- BBQ
- Mangué fumée
- Truffe

Caisse de 6 unités



SAUCES À FONDUE

Superbe collection de sauces réalisées au Québec
avec soin par Fleur d'Olive.

- **Béarnaise** (steak, poissons, etc)
- **Cocktail** (crevettes, trempettes, etc)
- **Cari & Pomme** (porc, poulet, etc)
- **Dijonnaise** (sandwich, dinde, etc)
- **Miel & Dijon** (trempettes, légumes, etc)

Caisse de 6 x 135 ml

VINAIGRE BALSAMIQUE ROSE

Assemblé au Québec, ce vinaigre est un délicat mélange de balsamique blanc et de moût de raisin, il ajoutera une fraîcheur explosive à vos recettes!

Les applications sont infinies. Excellent pour les vinaigrettes, les marinades, les grillades ou simplement en accompagnement de fromages.

Utilisez le avec une huile d'olive dans vos salades, salades de fruits, fruits de mer ou vos tartares.

Également disponible en Blanc et Rouge.

- Vinaigre de Balsamique Rose
- Vinaigre de Vin rouge
- Vinaigre de Vin blanc

CAISSE DE 6 X 200ML

VINAIGRE
BALSAMIQUE
ROSE

PINK BALSAMIC VINEGAR

FLEUR D'OLIVE

200 ml
4% acidité par volume / 4% acidity by volume

HUILES D'OLIVE AROMATISÉES

PAR FLEUR D'OLIVE - FAIT EN FRANCE

Superbe gamme d'huiles d'olive aromatisées et présentées dans de magnifique bouteille de couleur.

Elles seront parfaites pour assaisonner vos salades, pour vos marinades, en finition sur vos viandes grillés ainsi que vos poissons.



DISPONIBLE EN DIX SAVEURS EXQUISES

- Citron & Thym
- Basilic & Pignon
- Poivron & Ail
- Échalote / Ail rose
- Herbes folles
- Poivre de Szechuan
- Saveur Curry
- Yuzu & Basilic Thaï
- Truffe Noire
- Truffe Blanche

Caisse de 6 unités


FLEUR D'OLIVE

VANILLE BOURBON

Laissez-vous enivrer par les notes
florales et chocolatées de la
vanille Bourbon de Madagascar.
La vanille s'utilise dans tous les
plats : sauces, desserts, rhum,
entrées, poulet, crevettes...

2 gousses par unité
Paquet de 6


FLEUR D'OLIVE



MOULINS DE SELS ET DE POIVRES

par Fleur d'Olive



MOULINS DE SELS

- Sel de Guérande
- Sel Basilic & Parmesan
- Sel au Piment d'Espelette
- Sel Truffe & poivre noir
- Sel Rose d'Himalaya
- Sel Citron et Thym

MOULINS DE POIVRES

- Poivre de Kampot Noir IGP
- Poivre de Kampot Rouge IGP
- Poivre de Kampot Blanc IGP
- 3 Poivres de Kampot IGP
- Poivre noir de Malaisie



Caisse de 6 unités
Disponible en vrac

POIVRE LONG NOIR DE KAMPOT

Poivre long au parfum exceptionnel.

Le nez se tourne vers
des notes chaudes et légèrement
sucrées, des parfums
épicés avec des pointes de
cannelle, de poivron et de
tomate séchée.

FORMAT 1KG

MÉLANGES D'ÉPICES

Découvrez les mélanges d'épices Fleur d'Olive créés pour accentuer vos savoureuses créations culinaires. Préparée avec soin pour éveiller les sens cette gamme exceptionnelle vous offre une sélection convenant à tous les goûts !

- MÉLANGE À STEAK (MÉLANGE CLASSIQUE)
- MÉLANGE POUR LÉGUMES (ÉPICES, POIVRONS, SEL)
- MÉLANGE POISSONS ET FRUITS DE MER (ÉPICES, BAIE ROSE)
- MÉLANGE PERSAILLOTTE (AIL, PERSIL, ÉCHALOTES, SEL)
- MÉLANGE CABANE À SUCRE (ÉPICES DE TYPE "STEAK" AVEC UN SOUPÇON D'ÉRABLE)

Caisse de 6 unités



**VINAIGRERIE
LEONARDI
1871**

VINAIGRES BALSAMIQUES

La Maison Leonardi date du 18^e siècle mais c'est à partir de la moitié du 19^e siècle qu'elle se consacre exclusivement à la fabrication de vinaigre balsamique de qualité, en exploitant ses propres matières premières.

En effet, la Vinaigrierie est entourée de 10 hectares de vignobles, dont les principaux cépages sont le raisin blanc de Trebbiano et le raisin rouge de Lambrusco, dans les variétés de Sorbara, Castelvetro, Ancellotta, etc... Il s'agit donc d'une exploitation agricole à cycle clos puisque toutes les étapes de production suivent une même filière, sur le lieu de récolte.

La Maison Leonardi est l'une des quatre plus vieilles vinaigrieres au monde.

VINAIGRES BLASAMIQUES



- Fine 4 Travioli
- Gentile 6 Travioli
- Special 8 Travioli
- Pregiato 10 Travioli
- Nobile 12 Travioli
- Riserva 15 Travioli
- L'Eccellenza 20 Travioli
- Special 8 Travioli
- Patriarca 30 Travioli
- Argento 50 Travioli
- Gran Riserva Oro 100 Travioli

SABA

Édulcorant naturel obtenu à partir de la cuisson lente du moût de raisins Trebbiano et Lambrusco. Cette spécialité, liée à la tradition agricole, est l'ancêtre du vinaigre balsamique...

À utiliser pour adoucir cocktails, boissons rafraichissantes, thé et tisane, sur les viandes rouges ou blanches, le gibier, les charcuteries, les fromages, la salade de fruits, les fruits frais ou cuits, les glaces et sorbets, les yaourts, flans, crêpes et gaufres...



VINAIGRES BALSAMIQUES BLANCS

LEONARDI / ITALIE

BALSAMA BIANCO 4 TRAVASI

Condiment aigre-doux clair obtenu à partir de moût de raisins blancs acétifié et affiné 4 ans en barriques de bois de Rouvre. Plus délicat et plus fruité que le vinaigre de vin.

BALSAMA BIANCO DENSITÉ 10

Vinaigre balsmique blanc ayant la densité d'un vinaigre balsamique 10 ans.
Condiment aigre-doux clair obtenu à partir de moût de raisins blancs acétifié et affiné en barriques de bois de Rouvre. Plus délicat et plus fruité que le vinaigre de vin.

BALSAMA BIANCO DENSITÉ 15

Vinaigre balsmique blanc ayant la densité d'un vinaigre balsamique 15 ans.
Condiment aigre-doux clair obtenu à partir de moût de raisins blancs acétifié et affiné en barriques de bois de Rouvre. Plus délicat et plus fruité que le vinaigre de vin.



100ml



GAMME GOCCE

PAR LEONARDI 1871

GOCCE

Gocce Italiane apporte sur vos tables un vinaigre balsamique aux saveurs incomparables.

L'utilisation des couleurs pour distinguer les différentes typologies de vinaigre balsamique n'est pas un hasard. Certaines couleurs sont reposantes, d'autres inspirent la créativité, l'imagination, la joie.

« Nous jouons avec les couleurs pour nos emballages tout en gardant un style sobre et minimal, une élégance naturelle qui caractérise si bien ce noble condiment de la Tradition de Modène. »

L'objectif est d'offrir une expérience nouvelle du Vinaigre balsamique, perçu non pas comme un simple condiment, mais comme une source de bien-être pour le corps et l'esprit.

Notre vinaigre est issu du moût de raisin cuit, sans conservateur et sans colorants(caramel).»



GOCCE
I T A L I A N E



VINAIGRES BALSAMIQUES

Chaque vinaigre aura sa typicité en fonction de son âge.
Idéal sur : salade mixte, légumes vapeur, grillades de viande blanche ou rouge, omelette, fromages, poissons grillés ou vapeur et salade de fruits.

**Sélection complète disponible
de 2 à 100 ans d'âge
sur notre bon de commande**

Disponible en formats de 100ml - 250ml

GOCCE
I T A L I A N E



BALSAMIQUE INFUSÉ ET SABA

Par Gocce



BALSAMIQUE À LA TRUFFE

Équilibre parfait entre le balsamique et la truffe.

Indiqué pour la préparation d'apéritifs, sauces vinaigrettes, oeufs, viandes, purées, fromages...

SIZES & PRICING

SABA

Edulcorant naturel, réduction de moûts de Lambrusco et de Trebbiano de Modène.

Indiqué pour les viandes rouges ou blanches, le gibier, les légumes cuits, les fromages, les desserts (fraises, crèmes glacées, crêpes et gaufres, yaourts et fromage blanc), pour adoucir boissons, cocktails, thés et tisanes...

SIZES & PRICING



CRÈMES DE BALSAMIQUE AROMATISÉES

La célèbre maison de Modène révèle un autre joyau de sa collection : ‘les Crema di balsamico’, le fin du fin des crèmes balsamiques aromatisées.

Délicieux assemblage de tradition et de modernisme, Fleur d'Olive a sélectionné pour vous dix saveurs uniques de crema. Combinant harmonieusement le fin balsamique à des arômes tout naturels, ces nectars apportent une touche de classe fantaisiste autant aux plats salés que sucrés, des viandes jusqu'à la crème glacée.



- Crème de Balsamique
- Crème de Balsamique blanc
- Crème de Balsamique à la Figue
- Crème de Balsamique à la Truffe
- Crème de Balsamique Blanc
- Crème de Balsamique Fumé
- Crème de Balsamique au Bleuet
- Crème de Balsamique à l'orange
- Crème de Balsamique au Citron
- Crème de Balsamique à la Framboise
- Crème de Balsamique Poire et Noix
- Crème de Balsamique à la fraise
- Crème de Balsamique Fruits de la Passion
- Crème de Balsamique au Chocolat

Caisse de 12 x 210 g



VINAIGRE BALSAMIQUE BLANC GOCCE - ITALIE

Goût de pomme, demi-sec,
aigre doux, délicat goût de
vanille dû au bois de chêne.

Remplace à merveille le citron
ou le vinaigre de vin, sur les
salades, les fruits de mer
(huîtres, marinades, saumon,
thon, gambas...), avocats,
omelettes, volaille, fromages
(Mozzarella di Bufala, Bitto,
Scamorza et Robiola), salade
de fruits...

Caisse de 6 x 250ml



BALSAMIQUES BLANCS INFUSÉS



ÉCHALOTE

Sur du carpaccio, un tartare de boeuf ou de thon ou pour une fondue au fromage...

250ml



PEPERONCINO CHILI

Sur une tomate bien mûre, de la pizza, sur les pommes de terre ou pour préparer des oeufs pochés...

250ml



VANILLE

Sur des crevettes sautées ou en brochette, dans une sauce aigre-douce, dans un cocktail ou sur des fruits...

250ml



FRAMBOISE

Avec une huile de noix et des pistaches en salade, sur du poisson et des fruits de mer, dans les cocktails...

250ml



FIGUE

Avec huile d'olive sur une salade Californienne (poulet et fruits), en réduction sur une poire pochée au vin blanc...

250ml



TRUFFE

Quelques gouttes sur une coquille Saint-Jacques, des pâtes aux fruits de mer

250ml



AIL

Avec une huile d'olive sur salade verte, sur des crustacés, de la pizza, du tartare, des omelettes...

250ml



POMME GRENADE

Avec huile d'olive sur une salade d'endives, noix et chèvre, sur une salade de pomme de terre ou de fruits...

250ml



SAFRAN

Sur des pétoncles poêlés, une omelette, un risotto, du couscous, sur les viandes et les poissons...

250ml

HUILES D'OLIVE AROMATISÉES

Maison Gocce



DISPONIBLE EN 6 SAVEURS

- Huile d'olive à la truffe
- Huile d'olive au pizza
- Huile d'olive au basilic
- Huile d'olive au citron
- Huile d'olive au romarin
- Huile d'olive pour grillades

Parfaites pour rehausser les pâtes, risottos, pizzas, sauces, vinaigrettes, salades, soupes et bien plus !

100ml



VILLA
BISINI
GAMBETTI

VINAIGRES BALSAMIQUES

La Maison exerce son activité sous la marque « BG – Villa Bisini Gambetti », qui correspond aux initiales des deux noms de famille du couple fondateur. L'exercice de l'activité revêt un caractère familial, conformément à la tradition de ce segment commercial spécifique et exclusif : celui du Vinaigre Balsamique de Modène!



NONNA ITALIA 3 ANS

Malgré son jeune âge, possède un goût franc, très floral.

Délicieux sur les plats froids ou sur les salades.

250ml - Italie



ANTICA 6 ANS

Goût franc.
Harmonieux, bien équilibré.

Riche parfum de fleur de pommier.
Pour rehausser les plats les plus exquis.

250ml - Italie

BALSAMIQUE NONNA ITALIA 3 ANS BLANC BIOLOGIQUE - 250ML

Couleur ambrée et saveur aigre-douce. Bien équilibré. Acidité délicate douce et savoureuse. Riche arôme. Parfum de cerise extraordinaire. Sublimera des fraises, du poisson, des viandes blanches.

ORO 9 ANS - 250ML

Goût doux et savoureux. Riche arôme. Parfum de cerise extraordinaire.





ATLAS OLIVE OILS



HUILE D'OLIVE MIRACLE DU DÉSERT

Maroc - Biologique - 500ml

MIRACLE DU DÉSERT, c'est une huile d'olive extra vierge de première qualité exprimant le meilleur de la fine culture culinaire marocaine, embouteillée dans un écrin élégant et distinctif.

Arôme d'amandes et d'herbes, avec une touche de banane et de chocolat aux noisettes. Très peu d'amertume (0,1° d'acidité), léger goût poivré se déclinant vers une finale tout en douceur. Une belle huile de finition, si délicate que l'on en recommande même l'utilisation en pâtisserie.

« J'ai goûté à 327 différentes sortes d'huile d'olive, cette année, pour mon travail, mais celle-ci... est ressortie du lot. Douce, ensoleillée... un beau cadeau pour amateurs gourmands. » Marie-Claude Lortie
– La Presse



A close-up photograph of an olive branch with several olives. Some olives are green, while others are dark purple, indicating they are ripe. The leaves are elongated and have a silvery-green underside. The background is a soft, out-of-focus green.

CASTILLO DE CANENA

LES HUILES CASTILLO DE CANENA

Nous produisons dans le plus grand respect de la terre où poussent nos oliviers, de manière totalement durable. Notre passion pour ce que nous faisons nous pousse à offrir à nos consommateurs non seulement la meilleure qualité dans les produits EVOO traditionnels haut de gamme, mais aussi d'autres produits à base de nos EVOO qui se matérialisent dans des propositions gastronomiques très innovantes qui représentent une valeur ajoutée unique et vous invitent à découvrir de nouvelles expériences culinaires.



HUILE D'OLIVE BIODYNAMIQUE

L'agriculture biodynamique est un pas en avant par rapport à la méthode d'agriculture ECOLOGIQUE.

Elle repose sur l'harmonisation entre les différentes forces qui régissent la Nature : saisons, phénomènes atmosphériques, cycles lunaires, position des constellations dans le cosmos.

L'agriculture biodynamique recherche l'équilibre intégral entre le sol, les arbres, les animaux et l'Homme.

- Huile Arbequina
- Huile Picual

Caisse de 6

PREMIER JOUR DE RÉCOLTE

Huile d'olive / Castillo de Canena



PREMIER JOUR DE RÉCOLTE

Premier jour de récolte Picual et Arbequina est une édition limitée de l'huile collectée le premier jour de récolte. Chaque année, une personnalité des arts, des sciences, de la société... imprime sur l'étiquette sa vision singulière de ce jour magique.

- Huile Arbequina
- Huile Picual

Caisse de 6

CASTILLO DE CANENA À LA FUMÉE DE CHÊNE

Produit unique au monde, notre Arbequino EVOO infusé à froid est fabriqué selon un système de production traditionnel qui suit les contrôles et protocoles de qualité les plus stricts. Avec l'aide de maîtres fumeurs, nous avons fait une sélection de différents bois écologiques, dans lesquels le chêne prédomine. Il se présente dans un flacon de 250 ml, en bleu turquoise et sérigraphié en noir. .

CAISSE DE 6



HUILES D'OLIVE EXTRA VIERGE

Aberquina

Des olives vertes fortes aux arômes complémentaires qui rappellent les fruits, les bananes fruitées, les pommes, les pêches et les coings; touches fines herbes. Équilibré et harmonieux. Arrière-goût d'amande.

CAISSE DE 6



Picual

C'est une huile d'olive verte, fraîche, fine et parfumée. Notes de dégustation de tomate, d'herbes et de blé vert, d'amande verte et de banane verte. Touche florale qui nous rappelle le thym. Structure équilibrée et harmonieuse.

CAISSE DE 6



DÉBUT ROYAL



C'est la première huile lancée dans cette catégorie, c'est pourquoi nous l'avons appelée « PRIMERO ». La variété Royal est le cépage indigène de la province de Jaén dont la culture dans la région remonte à des siècles. Sa culture a subi une récession drastique depuis la fin du XIXe siècle et est au bord de l'extinction. Castillo de Canena l'a récupéré et planté sur le domaine familial. First Early Royal présente pour la première fois les Royales récoltées au début des vendanges

caisse de 6

**CASTILLO
DE CANENA**
*tradición olivarera
desde 1780*



PLAZA DEL SOL

OLIVES ET BROCHETTES

Partager des tapas crée à la fois convivialité et fête à notre table. Une formule pour partager de très bons moments en famille et entre amis. La diète méditerranéenne a de nombreux adeptes et l'Espagne se distingue en la matière.

Plaza del Sol c'est l'Espagne à son meilleur! Produits 100% espagnols qui transmettent les saveurs de leur riche gastronomie, les odeurs de leur terre, la chaleur de leur soleil, la joie de leurs fêtes et leur convivialité. Sans Bisphenol A.



OLIVES FARCIES - 250G - ESPAGNE

- Olives farcies à la pâte d'anchois
- Olives farcies à la pâte de saumon
- Olives farcies à la pâte de thon
- Olives farcies à la pâte de citron
- Olives farcies au chorizo
- Olives farcies à la pâte de poivron
- Olives farcies à la pâte d'ail
- Olives farcies à la pâte de chili
- Olives farcies à la pâte de jalapeno
- Olives farcies à la pâte d'orange



BROCHETTES

- Brochettes Douces
- Brochettes Piquantes

165g



OLIVES GORDALS

- Entières
- Farcies au poivron

185g



CROUSTILLES



Superbe gamme de croustilles artisanales cuite au chaudron, réalisées à 100 % à base d'ingrédients naturels.

Elles sont finement salées au sel marin. Certifiée sans gluten.

DISPONIBLES EN 9 SAVEURS ORIGINALES

- Aïoli
- Sauce tomate Brava
- Truffe
- Olive noire
- Poulet rôti
- Jambon serrano
- Fromage manchego
- BBQ
- Très fines (nature)
- Chorizo

Caisse de 8 paquets x 115g

PAINS GRILLÉS



- Pains à l'ail
- Pains à la tomate
- Pains aux oignons

Petit pain grillés et frottés de différentes saveurs.
Idéal pour accompagner vos fromages, terrines, charcuteries.

Caisse de 12 paquets x 150g

GAZPACHO ANDALUZ



Cette soupe froide est réalisée à partir d'ingrédients naturels : tomate, oignons, ail. Elle sera parfaite pour vous désaltérer lors des journées chaudes d'été.

Idéal en entrée ou en plat principal, ajouter les petits pains grillés frottés à l'ail et le tour est joué.

Peut être utilisé également comme base de cocktail de type Bloody Caesar.

750ML



PAELLA

Plaza Del Sol / Espagne



RIZ À PAELLA

Ce Riz sera parfait pour toutes vos réalisations salées tel qu'une Paëlla au poulet ou aux fruits de mer, Riz à la sauce tomate. Avec son coté sucré, il sera idéal pour un riz au lait aux fruits confits.

Caisse de 10 x 1kg

ÉPICES À PAELLA

Assaisonnement d'épices
100% naturelles au safran
pour Paëlla.

2 x 6g





ALBERT MENES

ÉPICES

MAISON ALBERT MENES



Moussaillon dans la marine marchande, Albert Ménès ramena jadis de ses lointains voyages les épices les plus suaves et magiques. La maison française, fondée en 1921, perpétue la tradition avec un vaste assortiment haut en couleurs et en saveurs, en provenance des cinq continents, qui apportera finesse et éclat à toute création culinaire. Fidèle à cette recherche du plaisir et du goût, les épices Albert Ménès portent une Garantie de non ionisation.



LES HERBES AROMATIQUES

- Ail Semoule
- Aneth sommité
- Bouquet garni pour Poisson
- Bouquet garni pour Viande
- Cerfeuil
- Ciboulette
- Coriandre en Feuilles
- Échalote
- Estragon
- Fines Herbes
- Herbes de Provence
- Persillote

LES ÉPICES

- Cannelle
- Carvi
- Chili
- Citronnelle
- Colombo
- Coriandre entière
- Curcuma
- Curry
- Gingembre Moulu
- Massalé
- Piment d'Espelette AOC

POIVRES ET BAIES

- Baies de Genièvre
- Baies de Timut
- Baies Roses
- Cubède (Poivre à queue)
- Poivre Blanc Poivre Blanc du Penja(Cameroun)
- Poivres et Baies mélangés
- Poivre Long
- Poivre Noir Concassé
- Poivre de Voatsiperifery

+ de 50 références disponibles et présentoir sur demande

CONFITURES GELEES & TARTINADES

La maison Albert Ménès est réputée depuis 1921 et elle est un véritable « Conservatoire » des produits d'épicerie fine, issus d'une tradition, d'un pays, d'une province... Elle rassemble quelques uns des meilleurs producteurs artisanaux ou semi-artisanaux au savoir-faire ancestral. Elle recherche, innove pour une clientèle exigeante qui retrouve les produits d'antan et découvre des saveurs inconnues autour d'un dîner à deux, entre amis ou en cadeau.

- Marmelade de clémentines
- Gelée de pommes
- Confiture de cerises griottes
- Confiture de cerises noires
- Confiture de framboises épépinées



TERRE EXOTIQUE

TERRE EXOTIQUE

Épices - France

À la découverte de civilisations pour le plaisir de la gastronomie

L'aventure a commencée avec la découverte de la plantation du poivre de Penja, au Cameroun.

Depuis, Terre Exotique propose une large gamme de produits d'épicerie fine, dans l'exigence de la qualité, de l'originalité et de la créativité gastronomique



SELS ET ÉPICES

- Curry Breton
- Piment d'Espelette AOC
- Mélange du Trappeur
- Sel Viking
- Cardamome rouge ou verte
- Diamant de sel à la truffe
- Fleur de sel nature
- Sel Viking
- Sel Bleu de Perse

POIVRES ET BAIES

- 3 Poivres de Penja
- 5 Baies
- Baie de la Passion
- Baie Piment de Jamaïque
- Piment Chipotle
- Poivre Blanc du Penja
- Tandoori

+ de 80 références sur demande

EAUX FLORALES



EAU DE FLEUR D'ORANGER BIOLOGIQUE - 100ML

Cette eau possède une haute concentration aromatique. Elle est 100% pure, sans conservateurs et micro-filtrée à 0.2 microns, lui garantissant une propreté optimale.

EAU DE ROSE - 100ML

Des roses fraîches Damascena et Centifolia sont hydro distillées pour obtenir cette délicate eau florale. Symbole des parfums d'Orient, elle parfume desserts, infusions, lassi et yaourts ... et même vos plus belles étoles !

Terre Exotique
Civilisations et Gastronomie

SUCRES AROMATISÉS

Terre Exotique



SÉLECTION DE SUCRES

- Caramel
- Muscovado
- Noir de Amami Oshima
- Perlé
- Pétillant (cristaux)
- Roux
- Roux canelle
- Roux vanille
- Roux Tonka 250g
- Roux Tonka 1kg





MAISON BARNIER

BONBONS BARNIER

France

La Maison Barnier, entreprise familiale et artisanale depuis 1885, a su garder et transmettre de génération en génération son savoirfaire ancestral et ses secrets de fabrication de la confiserie. Les recettes traditionnelles sont élaborées à partir de matières premières de qualité et d'arômes uniques mis au point par la Maison Barnier au début du siècle dernier. Arômes et colorants naturels, et un savoir-faire artisanal pour conserver le goût unique des confiseries d'autrefois.



LES SUCETTES

Sucettes aux fruits de forme oblongue exclusive pour les petites bouches des enfants

- Mélange aux fruits
- Caramel salé

Cône en bois pouvant contenir jusqu'à 210 sucettes.

sac de 200 unités

LES BONBONS GIVRÉS À L'ANCIENNE

- Rose
- Miel Abeille
- Lavande
- Coquelicot
- Violette
- Salade de fruits

75g par boîte



A close-up photograph showing a hand pouring a thick, golden-yellow liquid, likely olive oil, from a bottle into a glass. The liquid is captured mid-pour, creating a dynamic, flowing shape. The background is blurred, focusing attention on the oil and the hand.

HUILERIE BEAUJOLAISE

HUILES DE NOIX VIERGES

Depuis 1982, Huilerie Beaujolaise perpétue la fabrication d'huiles vierges de fruits secs et de graines oléagineuses. Un produit fini complètement naturel..

Ces huiles de finitions viendront sublimer vos salades, autour d'un poisson ou d'une viande blanche, sur un fromage sec ou en dessert.



SÉLECTION D'HUILES ARTISANALES - FRANCE

- Huile d'Amande grillée
- Huile d'Argan
- Huile de Cacahuète grillée
- Huile de Noisette
- Huile de Noix
- Huile de Noix de Pécan
- Huile de Pignon de pin
- Huile de Pistache
- Huile de Sésame grillé
- Huile de Colza

Disponible en format de 100ml ou 250ml



HUILE
VIERGE
DE COLZA
GRILLE

VINAIGRES DE FRUITS

Dans la philosophie « Un fruit, une huile... », voici les fameux vinaigres de Huilerie Beaujolaise, des vinaigres fins aux accents naturels de fruits ou de miel. Produits à base de pulpe de fruits ou d'hydromel, ces beaux vinaigres sont sans égal pour raviver toute préparation gastronomique, à la fois avec finesse et éclat.

- Vinaigre de Calamansi*
- Vinaigre de Framboise*
- Vinaigre de miel
- Vinaigre de Mangue
- Vinaigre de Cidre
- Vinaigre de Coing
- Vinaigre de Dattes

FORMAT DE 100ML - 250ML
*ÉGALEMENT DISPONIBLE EN 1L

A photograph of a small, dark glass bottle of balsamic vinegar resting inside a large, shallow wooden bowl. The bowl is made of light-colored wood with a visible grain and is placed on a thick, coiled rope. The bottle has a yellow label with black text. The background is a soft-focus, light-colored stone wall. A white rectangular box is superimposed over the center of the image, containing the text 'LA BELLE EXCUSE'.

LA BELLE EXCUSE



LA BELLE EXCUSE

Une entreprise fièrement Québécoise

Une histoire, une Passion, une belle Excuse,

Aristo, Québécois d'adoption, rapporte de sa campagne natale le soleil de la Grèce pour l'embouteiller dans sa campagne lanaudoise.

LA BELLE EXCUSE c'est 6500 oliviers, 80 tonnes d'huile d'olive par année, 15 paires de mains qui participent à l'élaboration du produit, une famille qui y met tout son coeur et surtout des milliers de clients qui en font sa réussite.



SÉLECTION GOURMANDE

- Huile d'olive Extra Vierge Verte
- Huile d'olive Extra Vierge Noire
- Huile d'olive Agorelio Bio
- Fleur de sel
- Vinaigre Balsamique blanc
- Vinaigre Balsamique rouge
- Vinaigres de vin rouge
- Vinaigres de fruits
- Olives Kalamata
- Coffret d'Huile Verte / Noire

SÉLECTION SOINS DU CORPS

- Savon
- Savon Barre
- Savon Liquide
- Crème à mains

Fait à base d'huile d'olives



LES BISTRONOMES

BONBONS COCHON

Des passionnés, des artisans, découvrez les Bistronomes,

Réalisés en France traditionnellement à base de porc ,emmenez les bonbons cochons partout avec vous.

Facile à manger, ils seront parfaits pour vos apéros, piques niques, collations.



DISPONIBLE EN 7 SAVEURS ORIGINALES

- Bonbon nature
- Bonbon Parmesan
- Bonbon aux herbes
- Bonbon Chorizo
- Bonbon aux Poivres
- Bonbon Fumé
- Bonbon Jalapeno

Caisse de 12 x 100g - conservation tablette - 5 mois

MINI SAUCISSONS ET CHORIZO



MINI SAUCISSONS

Les minis saucissons sont de succulents saucissons de 10 g prêts à être dégusté à l'apéritif, en tapas ou sur le pouce.

Format pré-emballé 70g

- Nature (pure porc)
- Espelette
- Tomates séchées

Caisse de 12 x 70g

CHORIZO

Spécialité d'origine espagnole fabriquée dans le plus grand respect de recettes authentiques.

Pimenté, notre chorizo se déguste froid à l'apéritif ou se cuisine pour réveiller vos plats. Produit sans gluten.

- Chorizo doux
- Chorizo fort

Caisse de 20 x 225g



CASSOULET, TERRINES, RILLETTES ET MOUSSES

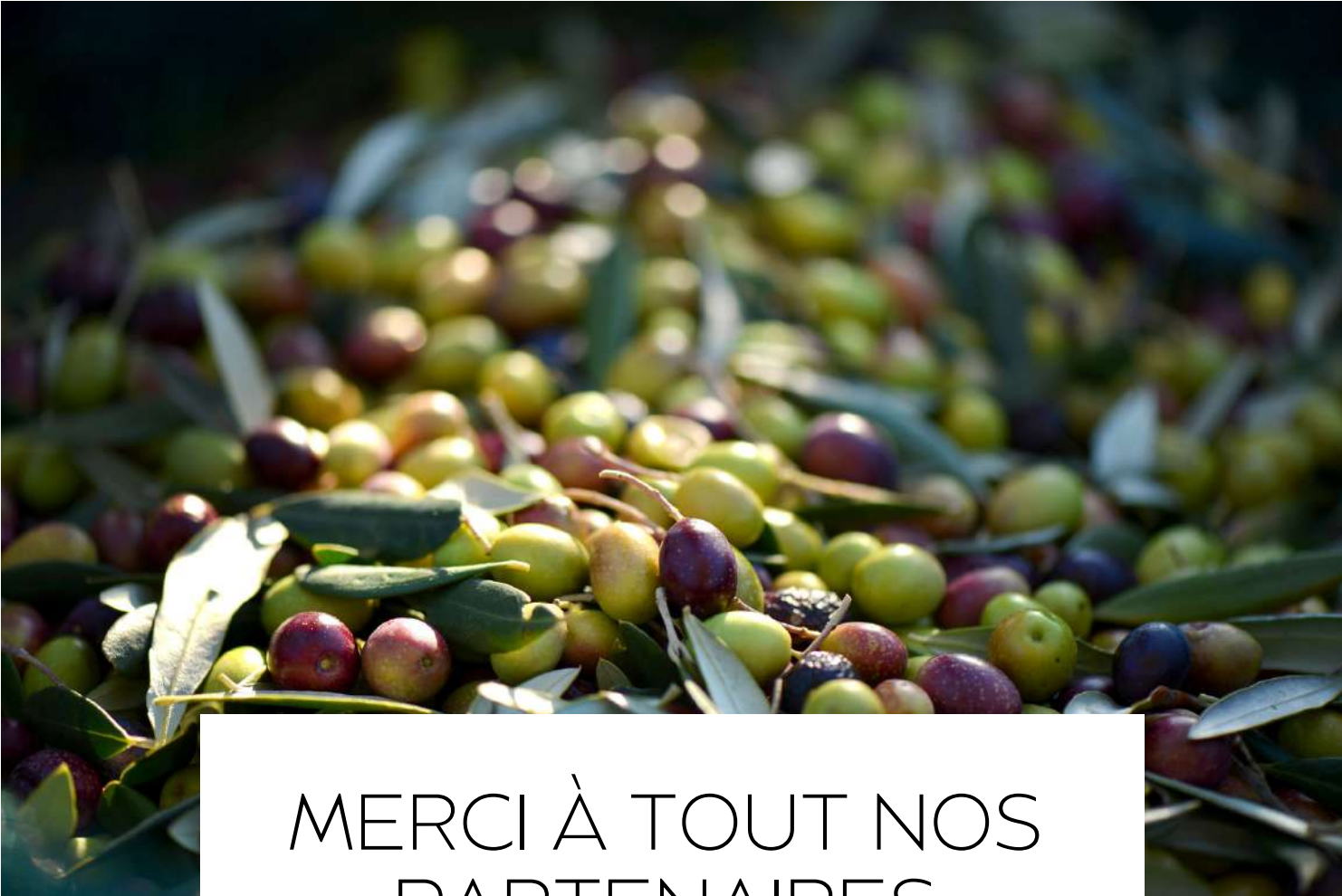
- Rilette de canard
- Rilette de volaille au vin blanc
- Rilette de canard coeur de foie gras
- Terrine de cerf au whisky
- Terrine de sanglier au whisky
- Terrine de canard au cognac
- Mousse de foie de canard au Porto
- Mousse de foie gras de canard au cidre de glace

Caisse de 12 unités de 80g

Cassoulet Toulousain

Caisse de 12 unités de 740g





MERCI À TOUT NOS
PARTENAIRES



WWW.FLEURDOLIVE.COM