

FLEUR D'OLIVE

Catalogue produits 2024



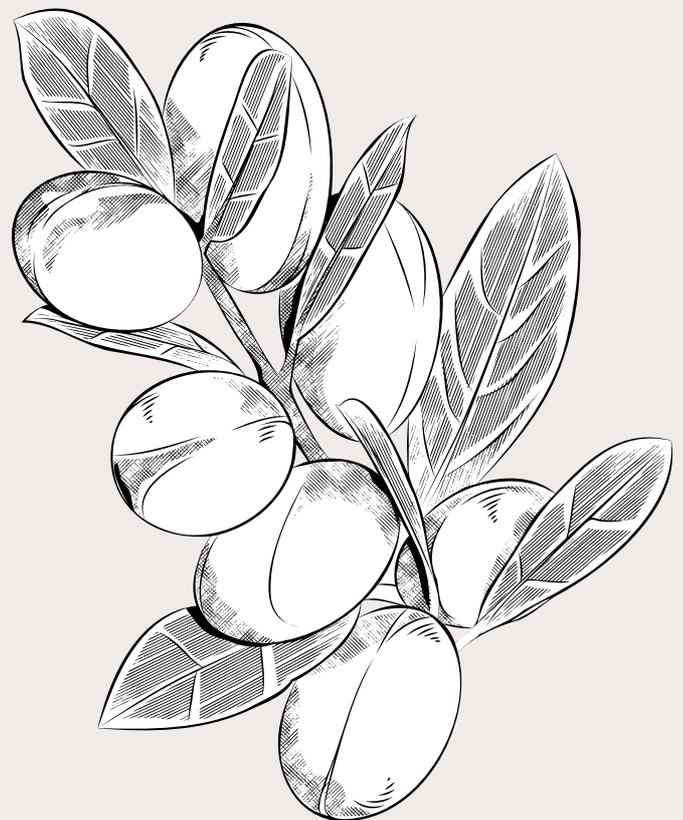
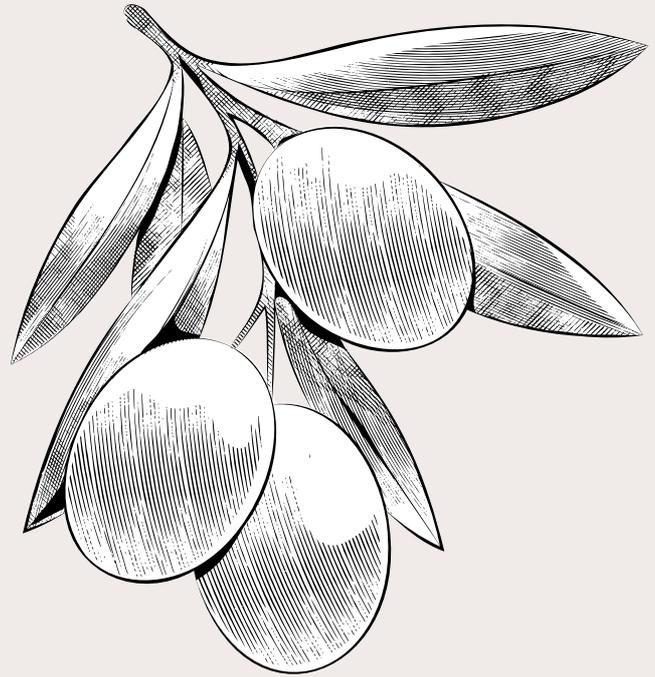
À-PROPOS

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 à 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

GENEVIÈVE DESCÔTEAUX - REPRÉSENTANTE VENTES INTERNES

ventes@fleurdolive.com

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

ALAIN FERLAND - REPRESENTANT DES VENTES RIVE-NORD

alain@fleurdolive.com

438-833-9598

DANIEL HUNEAULT - REPRESENTANT DES VENTES RIVE-SUD

daniel@fleurdolive.com

438-467-5073

A collection of various condiment jars from the brand Fleur d'Olive. The jars are arranged in a dense, overlapping pattern. The labels on the jars include: 'SAUCE KETCHUP BBQ No8', 'SAUCE MAYONNAISE BEARNAISE', 'SAUCE MAYONNAISE BBQ', 'SAUCE MAYONNAISE AGRUMES', 'MOUTARDE JALAPEÑO', 'MOUTARDE D'ÉTÉ', 'MOUTARDE TRUFFE', and 'MOUTARDE ÉRABLE FUMÉ'. Each jar has a white label with black text and a small logo of an olive branch. The jars contain different colored sauces: red, green, orange, yellow, and brown. The background is a light, neutral color.

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 naturels 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
- Samourai
- 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

VINAIGRES D'HERBES & DE FRUITS

Apportez une touche de saveur à vos plats avec les vinaigres infusés de Fleur d'Olive. Parfaits pour rehausser vos salades, marinades, et même vos desserts gourmands.

DISPONIBLE EN HUIT SAVEURS EXQUISES



Caisse de 6 x 200ml

- Estragon
- Orient
- Gingembre
- Mangue
- Fraise
- Cerise
- Échalotte
- Bleuet


FLEUR D'OLIVE

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 magnifiques bouteilles de couleur.

Elles seront parfaites pour assaisonner vos salades, pour vos marinades, en finition sur vos viandes grillées 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 Recharges maintenant disponibles !

- 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

Recharges maintenant disponibles !

- 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

Recharges maintenant disponibles !



BONBONS GIVRÉS BIO

Savourez ces bonbons bio aux fruits. Pleins de saveurs naturelles, ils sont parfaits pour une pause gourmande et saine. Idéaux pour les présentoirs de caisse, ces bonbons offrent une délicieuse gourmandise sans culpabilité pour les clients pressés.



- Framboise
- Violette
- Menthe
- Fraise
- Orange & citron
- Fruit de la passion

Caisse de 10 x 50g

Présentoir disponible sur demande !



BISCUITERIE DE L'ABBAYE

BISCUITERIE DE L'ABBAYE

Découvrez les délices de La Biscuiterie de l'Abbaye, où la tradition monastique rencontre la gourmandise contemporaine. Nos biscuits, fabriqués avec soin selon des recettes séculaires, vous offrent une expérience gustative authentique et raffinée, imprégnée de l'esprit artisanal de l'abbaye.

BISCUITS APPÉRITIFS



- Biscuits à la Mimolette 100g
- Biscuits au Camembert 100g
- Biscuits Ail et Ciboulette 100g

BISCUITS SUCRÉS



- Sablé Abbaye 125g
- Sablé d'Antan 175g
- Galette Normande 200g
- Fine galette au beurre 125g
- Sablé chocolat au lait 130g
- Sablé chocolat noir 130g





**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 Vinaigrerie 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 vinaigreries au monde.

VINAIGRES BLASAMIQUES



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

VINAIGRES, BALSAMIQUES DE MODÈNE "SÉRIE 2"



Usage quotidien pour assaisonnement de salades, légumes cuits, viandes et poissons. Pour la préparation de marinades, déglaçages, sauces et vinaigrettes.

Comme tous nos autres Balsamiques, ne contient ni colorant caramel, ni additifs.

250ML
(BOITE : 6 X 250 ML)
BOUTEILLE BREVETÉE

CONFITS AU BALSAMIQUE



CONFIT D'OIGNONS 130G

Indiquée avec: les tartines, les sandwiches, les hot-dogs, les hamburgers, les toasts, les viandes grillées, les pot-au-feu, les rôtis, les fromages frais et affinés, croutons...

CONFIT DE FIGUES 130G

Indiquée avec: les tartines, les sandwiches, les hot-dogs, les hamburgers, les toasts, les viandes grillées, les pot-au-feu, les rôtis, les fromages frais et affinés, croutons...

LEONARDI

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.

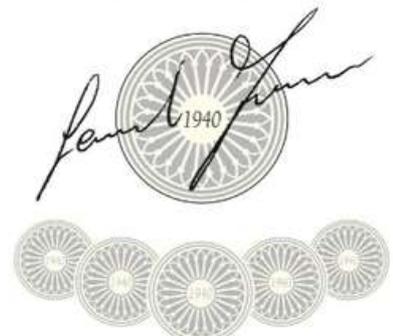
« Nous jouons avec les couleurs pour nos emballages tout en gardant un style sobre et minimal, une élégance naturelle qui caractérise si bien ce noble condiment de la Tradition de Modène. »

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
ITALIANE



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...

Caisse de 6 x 250ml

SABA

Édulcorant 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...

Caisse de 6 x 250ml



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 pour 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



GIN BALSAMIQUE (SANS ALCOOL)



DISPONIBLE EN 4 SAVEURS

- Réserve
- Orange
- Cannelle
- Balsamique blanc

250ml

GIN BALSAMIQUE

CONDIMENT BALSAMIQUE au GENÉVRIER - RESERVE - Sans alcool

A base de mout de raisin acétifié et baies de genévrier, avec notes de rhubarbe, sauge, anis, citron et poivre.

Idéal pur ou en mélange pour la préparation de cocktails (Gin & Tonic, Mojito, Gin Fizz), soft drinks, marinades de viande ou de poisson, ragouts et rôtis, légumes vapeur ou braisés, salade de fruits, vinaigrettes.

Botaniques: Genièvre, rhubarbe, sauge, anis, citron, poivre.

CONDIMENT BALSAMIQUE GIN - ORANGE - Sans alcool

A base de vinaigre et mout de raisin concentré avec zeste d'orange en infusion, idéal en mélange pour la préparation de cocktails, mocktails et boissons variées (San Francisco, Tequila Sunrise, Mimosa Fizz, Spritz, Punch, Sangria, Margarita, Paradise, Campari Orange, thé glacé, Virgin Negroni...), pour aromatiser sorbets et granités, fraises et salades de fruits, les tartes et crèmes, mariner les viandes d'agneau, dinde, canard, poulet, poissons bleus, gambas, brochettes, saucisses, burgers et rôtis, assaisonner les tartares et carpaccio, les légumes crus ou cuits.

Botaniques: Orange, citron, églantier, rhubarbe, réglisse, poivre blanc.

CONDIMENT BALSAMIQUE GIN - CANNELLE - Sans alcool

A base de vinaigre et mout de raisin concentré avec bâtons de cannelle en infusion, idéal en mélange pour la préparation de cocktails, mocktails et boissons variées (Holiday Mule, Cinnamon Sour, Voodoo, vin brulé, cidre épicé, virgin sangria, thé glacé, limonades...), pour aromatiser les salades de fruits, les tartes, les fruits pochés (pommes, poires, pêches), mariner les viandes rouges et blanches, brochettes, burgers et rôtis, assaisonner les légumes cuits et crudités.

Botaniques: Orange, cannelle, rhubarbe, anis, cumin, réglisse, poivre.

CONDIMENT BALSAMIQUE BLANC au GENÉVRIER - Sans alcool

Cette base de vinaigre et mout de raisin blanc et baies de genévrier est préconisée pour la préparation de cocktails, mocktails et long drinks (Gin & Tonic, Balsamic Mojito, White Lady, Daiquiri, Lemon-Mint, Mint Cooler, thés glacés, limonades...), smoothies, marinades de viande, poisson ou légumes, tartare de thon ou boeuf, sushi, tempura, salade de fruits de mer, champignons sautés, légumes vapeur ou braisés, salade de fruits, vinaigrettes.

Botaniques: Genièvre, thym, sauge, rhubarbe, citron, réglisse.



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. The olives are in various stages of ripeness, ranging from green to dark purple. The leaves are silvery-green and elongated. 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 infusée à froid est fabriquée 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

- Añoli
- 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

TOMATE
BASILIC SALÉ
WITH SALTED BASIL
ALBERT MÉNÈS
MAÎTRE ÉPICIER DEPUIS 1921

PAPRIKA FUMÉ
AU BOIS DE CHÊNE
SMOKED PAPRIKA
WITH OAK WOOD
ALBERT MÉNÈS
MAÎTRE ÉPICIER DEPUIS 1921

ÉPICES

MAISON ALBERT MENES



Moussaillon dans la marine marchande, Albert Mènes 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 Mènes 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



MATIN DES
PYRÉNÉES

CONFITURES GELEES & MARMELADES

Fabriqué selon des méthodes ancestrales au cœur de l'Ariège à Lorp-Sentaraille, nous partageons notre passion pour une cuisine française exceptionnelle à travers la sélection rigoureuse et transformation de nos fruits.

Recettes traditionnelles et naturelles, cuit à basse température dans un moule à confiture classique pour une expérience gustative incomparable.

- Marmelade mandarine
- Gelée de groseille
- Gelée de pomme
- Confiture d'abricot Extra
- Confiture de fraises Extra
- Confiture pêche Extra
- Confiture de framboises épépinées
- Confiture de melon
- Confiture de petits fruits rouges
- Confiture de pêche de vigne

6 x 370g





TERRE
EXOTIQUE

TERRE EXOTIQUE

Épices - France

À la découverte de civilisations pour le plaisir de la gastronomie



SELS ET ÉPICES

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

POIVRES ET BAIES

- 5 Baies
- Baie Piment de Jamaïque
- Poivre Blanc du Penja
- Tandoori
- Poivre Tellichery noir
- Raz El Hanout

+ de 80 références sur demande

CHUTNEY (CONDIMENTS)

Découvrez les condiments Terre Exotique pour accompagner vos repas

Nos condiments avec poivre de Penja offrent un mariage harmonieux entre la douceur sucrée des fruits et le piquant subtil et parfumé du poivre de Penja.

- Condiment de figue au poivre de Penja
- Condiment de mangue au poivre de Penja
- Condiment de poires au poivre de Penja

6 x 90g



LES ACCESSOIRES

Terre Exotique



LIVRE TERRE DE POIVRES

Livre informatif sur les différents Poivres. Un excellent idée cadeau pour les amateurs de poivres.

LE MORTIER

Ce mortier est un accessoire de cuisine de qualité supérieure, conçu pour vous aider à préparer des plats délicieux et savoureux. Sa conception ergonomique en font un outil facile à utiliser, qui vous permettra de broyer des ingrédients avec facilité et efficacité.



DIAMANT DE SEL ET SA RÂPE

Ces gros cristaux de sel roses seront du plus bel effet disposés en chemin de table. Vos invités pourront alors les manipuler à leur guise avec la râpe. Effets et originalité garantis !



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



MOME



CHOCOLATS CHAUDS

Belgique

L'histoire secrète de cette délicieuse et onctueuse tasse de lait au chocolat chaud se retrouve dans cette recette unique. Un noyau de ganache subtile, recouvert de chocolat belge. Cela permet au chocolat de fondre plus rapidement et donne ce goût délicieux que vous ressentirez lorsque vous dégusterez votre tasse de chocolat chaud.



UTILISATION : mettre le bâton dans 160 ml de lait chaud et remuer.

- Solo Stick Moka
- Solo Stick Noisette
- Solo Stick de Chocolat Noir
- Solo Stick de Chocolat au Lait

6 x 33g

LES SUCETTES

LOL POPS - LOLLY

Du chocolat belge pur sur un bâton en bois décoré avec amour.

- Lolly - Chocolat au lait
- Lolly - Chocolat noir

24 x 26g





MAISON
BARNIER

BONBONS BARNIER

France

La Maison Barnier, entreprise familiale et artisanale depuis 1885, a su garder et transmettre de génération en génération son savoir-faire 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.

Vrac : sac de 200 unités
Portionné: sachet de 8 unités x 14

LES BONBONS GIVRÉS À L'ANCIENNE

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

75g par boîte



CARAMELS DE NORMANDIE

Retrouvez le plaisir d'un véritable caramels au beurre salé de Normandie, au sel de Guérande.

De tendres caramels élaborés en Normandie, dans une boîte en bois joliment décorée et réutilisable, conçus par la Maison Barnier fabricant artisanal depuis 1885.



Carton de 6 boîtes bois rondes x 80g



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'Ammande 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



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

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

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 lanauoise.

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 Laurent Dagenais
- Huile d'olive Extra Vierge Verte
- Huile d'olive Extra Vierge Noire
- Huile d'olive Agorelio Bio
- Fleur de sel
- Sel Méditerranéen
- Vinaigre Balsamique blanc
- Vinaigre Balsamique rouge
- Vinaigres de vin rouge
- Vinaigres de fruits
- Olives Kalamata
- Huilier céramique
- Confit d'oignons
- Confit d'échalotes

SÉLECTION SOINS DU CORPS

- Savon à l'huile d'olive
- Savon Barre (romarin-citron-café)
- Savon à mains rafraîchissant
- Crème à mains rafraîchissante

***Coffrets également disponibles**



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 CHAPELETS



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
- Truffe

Caisse de 12 x 70g

CHAPELETS

Réalisés dans Charlevoix à base de porc.

Emmenez les partout avec vous, ils seront parfaits en apéro, 5 à 7 ou pour une simple collation sur le pouce.

- Nature
- Bière
- Caraïbe
- Fromage bleu

Caisse de 12 x 100g



SAUCISSONS ET CHORIZO

SAUCISSONS LES BISTRONOMES 65G

- Cerf rouge
- Sanglier
- Canard
- Bison
- 5 poivres
- Gendarme
- Habanero
- Campagne suisse
- Brasseur (IPA de Charlevoix)



Caisse de 12 x 65g



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



GONIDEC

CONSERVERIE ARTISANALE

Concarneau - France

Les Mouettes d'Arvor " : la qualité. Ce souci permanent du haut de gamme, on le retrouve dans le choix du poisson et dans toutes les étapes de fabrication. Sardines, thons, maquereaux sont travaillés de façon artisanale et mis en boîte à la main depuis 1959.

Caisse de 12



SARDINES
SANS ARÊTES À
L'HUILE D'OLIVE
BIO (115g)



SARDINES À
L'HUILE D'OLIVE
EXTRA-VIERGE &
CITRON BIO (115g)



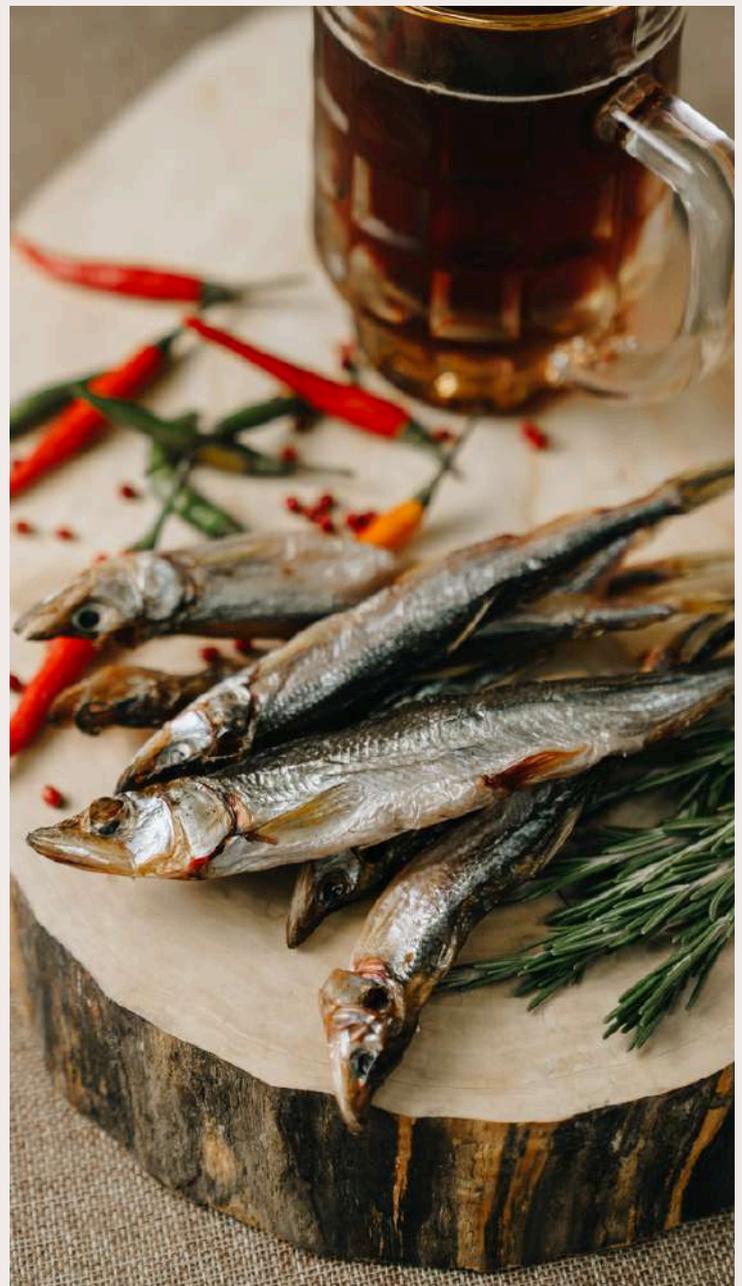
SARDINES
AU PIMENT
D'ESPELETTE
BIO (115g)

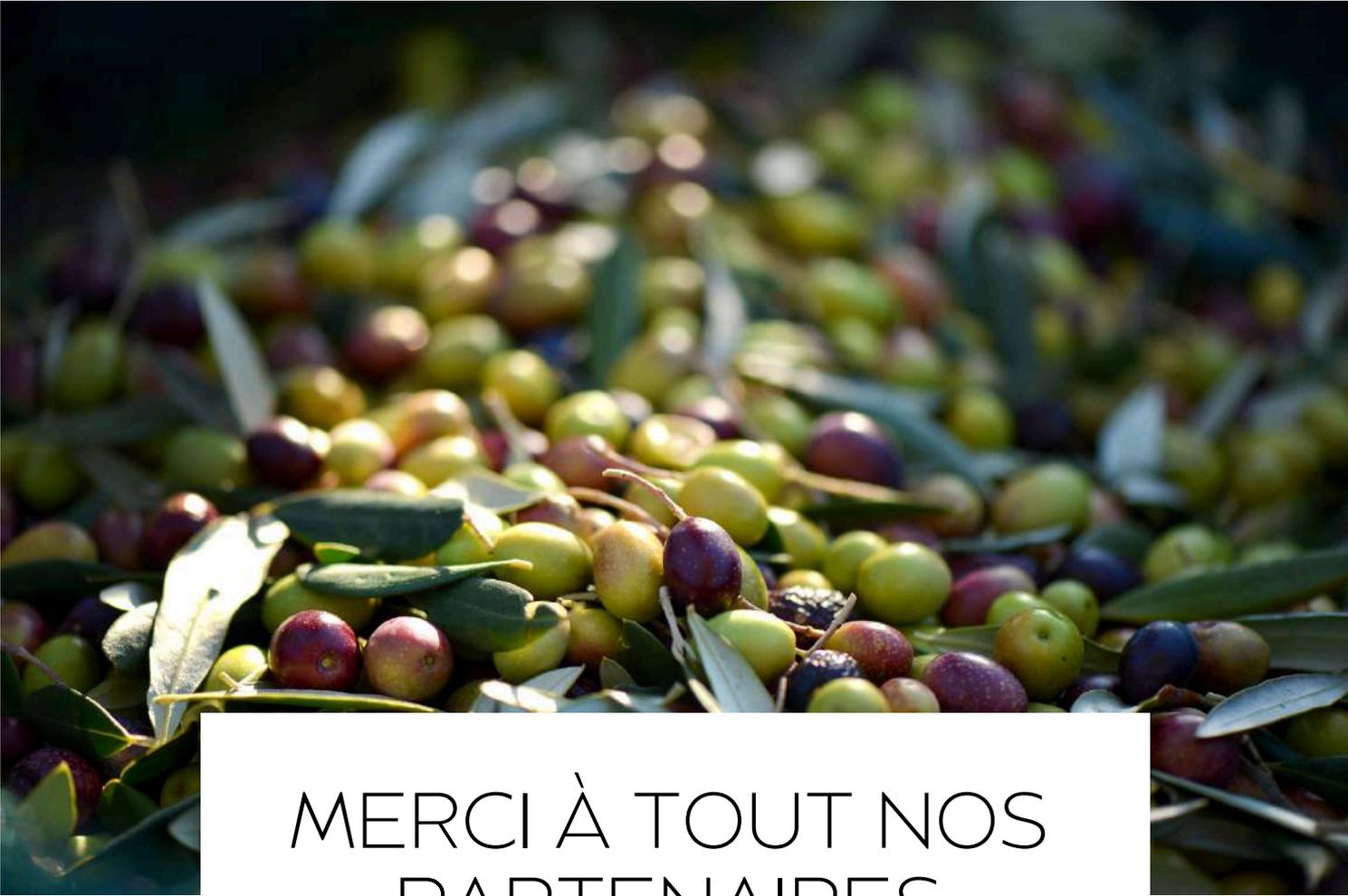


SARDINES À
L'HUILE D'OLIVE
BIO (115g)



THON BLANC
GERMON À
L'HUILE D'OLIVE
BIO (180g)





MERCI À TOUT NOS
PARTENAIRES



WWW.FLEURDOLIVE.COM