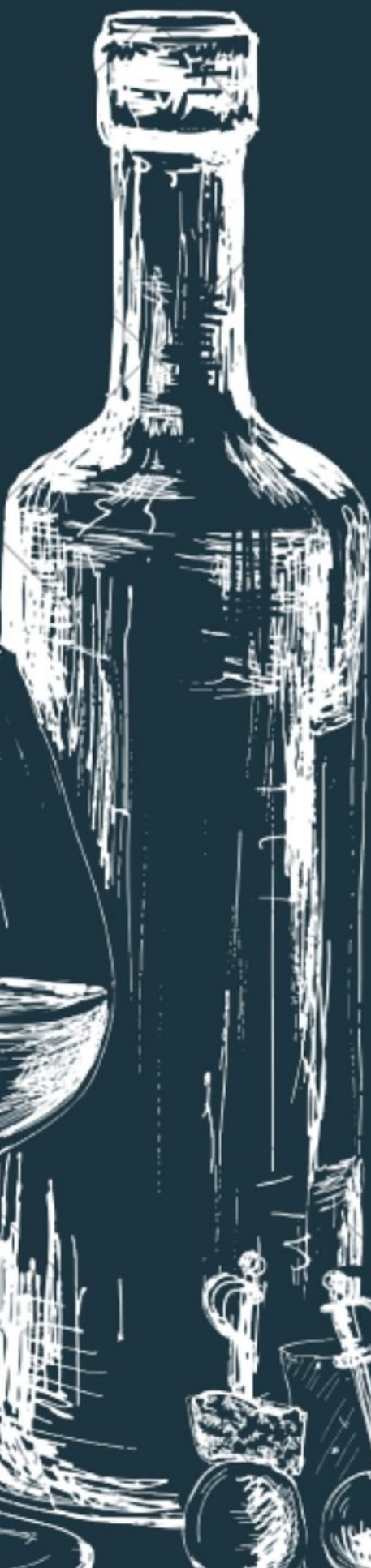


CONSERVAS... Y Mas !

Delicatessen artesanales 100 % francesas, sin conservante

Alergenos : preguntanos !



PATES	Peso (g)	Precio(€)
Cerdo, ajo, jengibre	90	3,20
Cerdo, ajo, jengibre	180	4,80
Campagne (cerdo)	120	3,70
Paté de campo / Terrine paysanne (cerdo)	180	4,70
Cerdo y pimiento picante (Pimet d'Espelette D.O.P.)	180	5,20
Pato y colmenillas	180	7,10
Pato mostaza violeta de Brive (D.O.P.)	90	3,40
Pato, limón de Menton (DOP) confitado	90	3,90
Paté de pato 100 %	190	8,90
Galantine de pato	190	8,30
Galantine de pato	260	12,50
Jabali, salvia y tomillo	190	5,80
Codorniz y ubas	190	5,90
RILLETES (especialidad francesa)		
De Cerdo	180	7,10
De Pato (conserva)	190	9,50
De Pato (al granel)		38€/Kg
FOIE GRAS de pato, artesanal, granja del Lauraguais (sur-oeste de Francia)		
Tarro	120	22,80
Tarro	190	32,40
Tarro	315	49,50
Mi-cuit		130€/Kg
HUMUS, PATES VEGETALES (Organicos)		
Humus de garbanzo blanco y Piment d'Espelette (D.O.P)	120	4,20
Humus de garbanzo negro y comino	120	4,20
Alcachofa, tomate seco, pimentón	90	5,70
Pimiento, hinojo, tomate seco, tomillo	90	4,90
OSTRAS DE NORMANDIA (Francia - n°2)		18,00/dozena
JAMÓN DE PATO SECO (Magrét séché)		58,00/Kg

OTRAS CONSERVAS

Cassoulet 3-4 personas	1,350Kg	26,50
Cassoulet 6 personas	2,400Kg	33,50
Muslos de pato confitados (2)	500	17,80
Mermelada de higo (ideal para foie gras y mi-cuit)	20	2,00

QUESOS

Nuestros quesos son de leche cruda, artesanales, « fermiers », afinados por XAVIER (Toulouse), Mejor Obrador de Francia (Meilleur Ouvrier de France) - <https://xavier.fr/>

Trabajamos de manera artesanal con artesanos. Los productores respetan las temporadas, los animales, cada entrega esta diferente.

*Esos quesos estan, en general, siempre disponible, pero... hay mucho mas !!!
Preguntanos para elegir los mejores productos del momento !*

Queso	Leche	Tipo	Precio
Brie de Meaux	Vaca	Blandito	25,80
Comté estive 2020 (± 18 meses)	Vaca	Semi curado	37,60
Camembert de Normandie	Vaca	Blandito	8,40
Pave Toulousain	Vaca	Curado	37,60
Pave Toulousain con Timut (Pimienta del Nepal, D.O.P)	Vaca	Curado	37,60
Morbier	Vaca	Blandito	23,80
Raclette	Vaca	Para cocinar	23,80
Raclette con vino blanco	Vaca	Para cocinar	28,00
Templier - 150g	Vaca	Cre moso	4,50/p
Emmental grand cru	Vaca	Semi curado	19,80
Saint Nectaire fermier	Vaca	Blandito	28,90
Rocamadour	Cabra	Cre moso	1,70/p
Lomagne - 90g	Cabra	Fresco	5,50
Roquefort	Oveja	Azul	39,00
Preparación para Fondue (3 quesos) - precio por pers.	Vaca	Para cocinar	7,00

Bandeja de quesos / Plato degustación / Maridaje vino

Hablamos !

PEDIDO / ORDER / COMMANDE  +34 633 46 37 10

HABLAMOS 

WE SPEAK 

NOUS PARLONS 

@carmen.vinos / Valencia / Port Saplaya

