

Tarifs valables jusqu'au 15 Juillet 2021

LIVRAISON  
GRATUITE

#18  
JUN 2021

# LALAMBOUTIC

100% Made in Gascogne

Les meilleurs produits du terroir sélectionnés pour vous !



[www.lalamboutic.com](http://www.lalamboutic.com)

## Gourmandises Gasconnes & Co



# Les Meilleurs Produits de la Gascogne chez vous, c'est possible !

Dans ce catalogue, vous trouverez forcément votre bonheur avec **plusieurs centaines de références proposées au tarif producteur** (dans 99% des cas).



## **Pour bénéficier de la GRATUITE des frais de port,** **2 conditions :**

- un minimum de commande de 50 € TTC en alcools et/ou vins.
- Un multiple de 6 pour les cartons de vin (0.75l) (mais le panachage reste possible).

Dans ces 2 conditions, nous vous garantissons **GRATUITEMENT** la livraison par nos soins (pas de prestataire extérieur) de vos produits gascons, sur le lieu de votre choix (domicile, travail...)

Notre livraison se déroule dans le cadre d'une grande tournée sur toute la France. Le jour de notre passage vous sera indiqué une fois toutes les commandes reçues et l'itinéraire défini.

Intéressés ?!

Nous nous tenons à votre écoute et pour prendre vos commandes

**contactez nous**

au **05.62.29.35.04** ou

par mail à **[commandes@lalamboutic.com](mailto:commandes@lalamboutic.com)**

Cécile et Nicolas de L'Alamboutic



# Nos références

## GOURMANDISES SALÉES



**LE CANARD**

p.7



**LE PORC NOIR**

p.13



**LE PORC**

p.13



**LE POISSON**

p.15



**LES COFFRETS**

p.16

## ÉPICERIE FINE



**LES TARTINABLES**

p.19



**SAUCES TOMATES**

p.21



**AIL**

p.22



**FARINE**

p.23



**THÉ**

p.25



**CONFITS DE FLEURS**

p.26



**LE SECRET**

p.27



**MIEL**

p.27

## GOURMANDISES SUCRÉES



**GLOSEK**

p.29



**MAISON GUINGUET**

p.30

## PRODUITS BEAUTÉ ET AUTRES



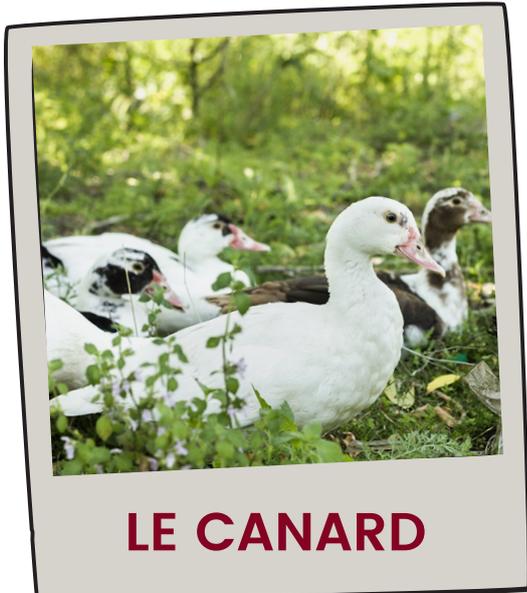
**CIRIÉ DE GASCOGNE**

p.32



**FERME DU HITTON**

p.33



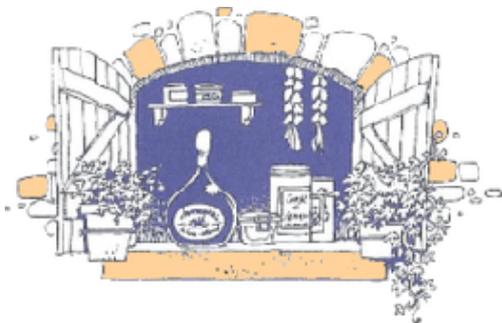
**LE CANARD**



**LE PORC NOIR**



**LE PORC**



# La Ferme de Hustet

Installé depuis 2007, Bastien a repris la ferme familiale de ses grand-parents et parents, eux-mêmes dans le métier depuis bien longtemps déjà.

Son grand-père élevait des bœufs gascons pour le travail du sol. Son père s'est installé à Hustet avec de l'élevage de moutons et apprenait le gavage auprès de la famille.

Aujourd'hui, la spécialité de la Ferme de Hustet est la production de conserves de canards gras. Les canards viennent d'un producteur gersois, mais Bastien compte bientôt élever nos propres canards chez lui prochainement. Le maïs pour le gavage est fourni par un exploitant gersois spécialisé dans la production non transgénique.

Bastien gava de façon traditionnelle, c'est-à-dire seulement des canards âgés de 13 à 14 semaines, nourris au maïs entier (pas de pâtée), gavés dans des parcs où ils ont la possibilité de bouger (pas en épinettes individuelles). Au bout de deux semaines de gavage, il est procédé à l'élaboration des produits. Pour se faire, la conserverie se situe au sein même de la ferme.



Le chef cuisinier Gérard Tête est à l'origine de Maison Tête et de ses recettes élaborées dans le pur respect des traditions gersoises. Sa passion des bons produits locaux issus de l'agriculture raisonnée et des circuits courts est au fondement de la Maison lors de sa création en 1986.

Tous les produits sont issus de fermes gersoises d'élevages en plein air de canards de race « Mulard », nourris au maïs sans OGM, dans le plus grand respect de leur développement naturel pour assurer leurs qualités gustatives exceptionnelles et authentiques.

A base de canard IGP Gers, d'oie ou de porc noir, découvrez les "Recettes du Terroir", provenant de notre patrimoine gastronomique gersois ou nos "Recettes du Chef" aux saveurs originales, actuelles et raffinées.

Chez Maison Tête, la qualité va de pair avec la maîtrise des matières premières et de la filière voulue très courte. C'est pourquoi, depuis la création de la conserverie, le choix a été fait de sélectionner avec soin les éleveurs-gaveurs et producteurs avec qui la Maison Tête travaille dans une relation quasi exclusive.

Convaincus que cela est gage de garantie et de suivi pour vous offrir des foies gras et des viandes de haute qualité pour des recettes encore plus savoureuses.





Francis et Andrée LE DÉ ont créé la Maison LE DÉ en 1969 à Gimont dans le Gers en Gascogne. Charcutier Traiteur de Père en Fils, Franck le fils et Laetitia sa femme ont su perpétuer la tradition de la maison.

Depuis toujours, la sélection des produits est le créneau de la famille. Les porcs, canards et autres produits frais sont issus des élevages de la région.

Ils vous proposent une large gamme de produits goûteux et raffinés tels que : foie gras, confit, terrine ainsi que de nombreux plats cuisinés de saison. La plupart de leur production est conditionné dans des boites métalliques.



## DUCS de GASCOGNE

MAISON FONDÉE EN 1953

C'est à Gimont dans le Gers, fief du foie gras que Gabriel Dubarry crée la société Ducs de Gascogne en 1953. Héritier d'une longue tradition familiale dans la gastronomie, habité par ce terroir unique et passionné par la recherche des saveurs authentiques, il a mis au service de son entreprise son formidable engouement pour partager le plaisir du «bien manger Gascon», pour la satisfaction des gourmets.

Naturellement, sur les foires et les marchés du Sud, dans les cuisines aux côtés de Gabriel Dubarry, son fils Pierre va apprendre et sublimer les recettes traditionnelles, porter encore plus haut les saveurs d'une gastronomie de Terroir. D'année en année, le tour de main se transmet, invariable, immuable, précis. L'entreprise familiale est devenue une référence incontournable de la gastronomie française et du cadeau gourmand de fin d'année.

Puis, Laurence et Anne Dubarry, petites-filles du fondateur poursuivent l'ouvrage et vous invitent à un formidable voyage gastronomique, avec le souci le plus constant sur la qualité et l'originalité des mets et des recettes proposés.

Aujourd'hui, Marie et Cyril Jollivet, deux jeunes entrepreneurs gersois, reprennent ensuite l'entreprise gimontoise. Pour le jeune couple déjà reconnu pour ses qualités entrepreneuriales et sa connaissance des produits gourmets, ce rachat s'inscrit dans une logique professionnelle et personnelle.



# Le Foie Gras



	Maison Tête	Bastien Beaurain La Ferme de Hustet
60 g	10,50€	
100 g	15,50€	
110 g		21,10€
180 g	26€	32€
300 g	39,50€	47,20€
425 g	52€	

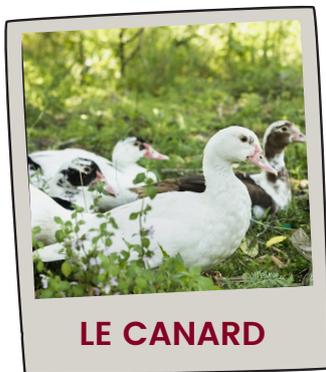
Bloc de Foie Gras de Canard Nature - 205g - Ducs de Gascogne : 26€

Bloc de Foie Gras de Canard Nature - 145g - Rougié : 20€

Foie Gras d'Oie entier - 180g - Maison Tête : 39€

Bloc de Foie Gras d'OIE Nature - 145g - Rougié : 25€





# Les délices au Foie Gras

## Maison Tête

<i>Pâté au foie gras de canard et Piment d'Espelette</i>	180g	6,50€
<i>Pâté au foie gras de canard et figues</i>	180g	6,90€
<i>Pâté au foie gras de canard et Poivre de Madagascar</i>	180g	6,50€
<i>Pâté avec 20% de foie gras</i>	180g	6,50€
<i>Lot de 3 pâtés au foie gras (pomme cannelle, pistaches et figues)</i>	3 x 180g	12,95€
<i>Magrets de canard fourrés au foie gras</i>	530g	26€
<i>Cou de canard farci au foie gras</i>	630g	25€
<i>Galantine avec 30% de foie gras</i>	180g	9,50€
<i>Galantine avec 30% de foie gras</i>	315g	15€



# Les délices au Foie Gras



## Ducs de Gascogne

<i>Terrine de magret de canard, moutarde à l'ancienne et piment d'Espelette</i>	300g	13,50€
<i>Terrine comme au Pays Basque, au piment d'Espelette</i>	300g	10,95€
<i>Délice Gascon au foie de canard (20%)</i>	300g	14,95€
<i>Terrine de campagne, recette de mon grand père</i>	300g	10,95€



### Tapas autour du foie gras

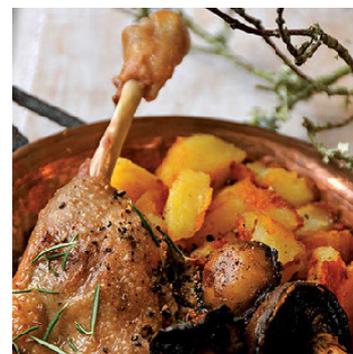
<b>DELICATESSE TRADITION</b> <i>3 spécialités au foie gras de canard (raisins et armagnac, cèpes et Jurançon, pépites et jus de truffes)</i>	3 x 65g	11,95€
<b>DELICATESSE EMULSION</b> <i>3 spécialités au foie gras de canard (artichaut et 20% foie gras, poivron et 20% foie gras, betteraves et 20 % foie gras)</i>	3 x 65g	11,95€

# Le Confit de Canard



## Maison Tête

<i>Confit de canard 2 cuisses</i>	600g	14,50€
<i>Confit de canard 3 cuisses</i>	800g	18,20€
<i>Confit de canard 2 magrets</i>	600g	18,20€
<i>Gésiers de canard confits</i>	500g	10,30€



## Bastien Beaurain - La Ferme de Hustet

<i>Gésiers de Canard confits</i>	400g	13,60€
<i>Magrets confits de canard émincés</i>	270g	13,60€
<i>Cœurs de canard fourrés au foie gras</i>	170g	12,90€



Graisse de canard - 600g - Maison Tête : 5,75€

# Les Pâtés au Canard



## Maison Tête

Pâté aux noisettes	180g	5.90€
Pâté aux olives	180g	5.90€
Pâté aux oranges	180g	5.90€
Pâté au poivre vert	180g	5.90€
Pâté aux pruneaux	180g	5.90€
Pâté aux trompettes de la mort	180g	5.90€
Pâté façon papi	180g	6.50€
Rillettes de canard	170g	6€
Rillettes de canard	300g	9€
Fritons	160g	4.90€
Terrine de canard	180g	5.90€



## Bastien Beaurain - La Ferme de Hustet



Pâté pur canard	180g	6.80€
Pâté pur canard	300g	9.50€
Fritons	180g	6.80€
Fritons	300g	9.50€
Rillettes de Canard	180g	6.80€
Rillettes de Canard	300g	9.50€

## Charcuterie Traiteur Le Dé

Pâté de foie de canard 30 %	130g	4.50€
Pâté de foie de canard 30 %	200g	7.30€
Pâté de foie de canard au jus de truffe	130g	6.50€



# Les Plats cuisinés



## Maison Tête

Aiguillettes de canard au Poivre vert	550g	14.95€
Aiguillettes de canard Sauce forestière	550g	14.95€
Cuisses basquaises au Piment d'Espelette	740g	16.50€
Paupiettes de magret de canard sauce madère	450g	15€
Pot au feu de canard aux légumes oubliés	700g	15.95€
Tajine de canard	700g	15€
Estouffade d'oie aux cèpes	700g	15.50€
Choucroute au magret et à la Colombelle	1300g	18.50€
Cassoulet au confit de canard	740g	13€
Cassoulet au confit de canard	1300g	20€
Cassoulet au Porc Noir de Gascogne	1500g	25€
Haricots cuisinés	700g	6.75€
Lentilles BIO au confit de canard	700g	15,75€
Garbure au confit de canard	675g	11.25€
Garbure au confit de canard	1350g	18.90€
Garbure au confit de canard	1900g	25.95€
Magret sauce au foie gras	740g	23,70€



## Bastien Beaurain - La Ferme de Hustet

Chili Con Canard	1100g	19.95€
Sauce BoloGers	400g	9.65 €

Pour d'autres conditionnements, merci de nous contacter

## Tapas

### Ducs de Gascogne

Mini Saucisses au foie gras	160g	9.90€
-----------------------------	------	-------

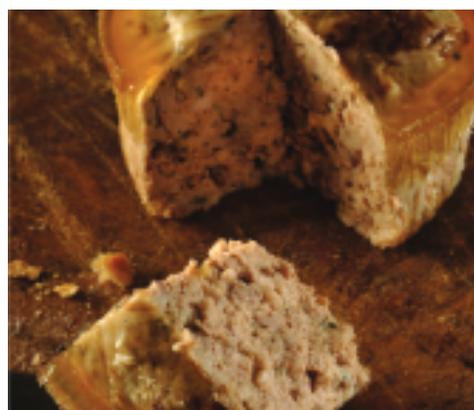




## Les Pâtés au Porc

### Maison Tête

Pâté au Porc Noir Gascon	180g	5.50€
Pâté au Porc Noir Gascon	300g	8€



### Charcuterie Traiteur Le Dé

Pâté de porc aux pruneaux et à l'armagnac	130g	4€
Pâté de sanglier	200g	7.25€
Pâté au Piment d'Espelette	130g	5.25€
Pâté de Campagne pur porc	130g	3.30€
Pâté de Campagne pur porc	200g	4.65€
Pâté au Floc de Gascogne	130g	3.65€
Pâté au Floc de Gascogne	200g	5.20€
Pâté à l'Armagnac	130g	3.65€
Boudin de campagne	270g	4.60€





## Les Plats cuisinés au Porc

Tratra

<i>Bouillon de Porc Gascon</i>	380ml	4,95€
<i>Boulettes de porc fermier du Sud-Ouest citron-câpres</i>	380g	7,95€
<i>Galantine de porc fermier du Sud-Ouest citron-capres</i>	190g	5,50€



## Tapas

*Ducs de Gascogne*

<i>Mini Saucisses de Toulouse au Thym et Piment d'Espelette</i>	160g	6.20€
---	------	-------





Créée en 1987, l'activité principale de la Pisciculture du Ciron est l'élevage de salmonidés (truites arc-en-ciel, Fario, saumons de fontaine, saumon atlantique) en vue du repeuplement des lacs et rivières du Lot-et-Garonne et des départements limitrophes (Gironde, Tarn-et-Garonne, Gers, Landes).

2000 m<sup>2</sup> de bassins alimentés par l'eau claire du Ciron permettent de produire 100 Tonnes de truite par an, élevées avec le plus grand soin dans le respect de l'environnement. Croissance modérée, alimentation contrôlée et eau de bonne qualité permettent d'obtenir des poissons sains et savoureux.

La Ferme du Ciron, c'est aussi un atelier qui permet d'élaborer des produits transformés artisanaux de qualité. C'est ainsi qu'aujourd'hui la Ferme du Ciron propose au consommateur une large gamme de produits de qualité élaborés de façon artisanale : poissons frais (éviscérés, filets, darnes), truite fumée au chêne (filets entiers ou tranchés à la main), marinée (Gravlax), conserves en bocaux (terrines et miettes de truite nature ou épicés, truite à tartiner, œufs de truites pasteurisés). Un atelier a été créé sur le site de la pisciculture pour fabriquer des produits transformés. C'est ainsi qu'aujourd'hui la Pisciculture du Ciron propose au consommateur une gamme de produits de qualité élaborés de façon artisanale.



Truite à tartiner		
Nature	90 g	4.40 €
Piment d'Espelette	90 g	4.40 €
Pruneaux et Armagnac	90 g	4.40 €
Olives et noisettes	90 g	4.40 €
Gingembre	90 g	4.40 €
Curry	90 g	4.40 €
Cajun	90 g	4.40 €
Massalé	90 g	4.40 €
Yuzu et wakamé	90 g	4.40 €
Miettes de truites		
Piment d'Espelette	140 g	6.40 €
Confit d'oignons	140 g	6.40 €
Terrines		
Nature	140 g	5.60 €
Basilic	140 g	5.60 €
Poivre vert	140 g	5.60 €
Echalotes	140 g	5.60 €

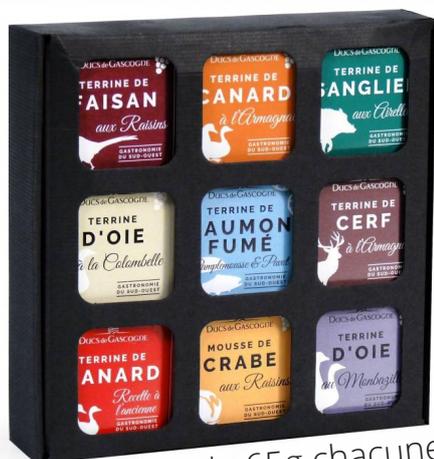


# DUCS de GASCOGNE

MAISON FONDÉE EN 1953



## Apéro-Terrines



9 terrines de 65g chacune

- Terrine au saumon fumé pamplemousse et pavot
- Terrine d'Oie au Monbazillac
- Terrine de Canard recette à l'ancienne
- Terrine de Canard à l'Armagnac
- Terrine de Sanglier aux airelles
- Terrine de Faisan aux raisins
- Terrine de Cerf à l'Armagnac
- Mousse de crabe aux raisins
- Terrine d'Oie à la Colombelle

16,50€

## Terrinothèque

- "L'authentique terrine"
- Terrine de Pintade au Gamay et aux baies roses
- Terrine de Gascogne au jus de truffe
- Terrine de Canard recette à l'ancienne
- Terrine de Canard aux olives
- Terrine d'Agneau, poivron grillé et thym
- Terrine d'Oie à la Colombelle



7 terrines de 65g chacune

~~21,10€~~

14,95€

## Coffret gourmand Harmonie

- Foie gras de Canard entier du Sud-Ouest 130g
- Confit de figue 40g

~~30,75€~~

24,95€



## Ma Petite Épicerie 6 terrines de 65g chacune

- Plaisir de foie de canard et jambon de Bayonne (20% foie gras)
- Terrine d'Oie à la Colombelle
- N°1 - "L'authentique terrine"
- Terrine de Gascogne aux pruneaux
- Terrine de Gascogne à l'Armagnac
- Terrine de Gascogne au jus de truffe

Dans un coffret en bois 23.3 x 15.8 x 6.5 cm



## Crackers spécialités au Foie Gras

- Trésor de foie de canard et cèpe cuisiné (20% foie gras) 90g
- Harmonie de foie de canard et magret fumé (20% foie gras) 90g
- Plaisir de foie de canard et jambon de Bayonne (20% foie gras) 90g

## Coffret Gourmands

### Entre Amis



- Crème à tartiner, pois chiches olive & fenouil
- Terrine d'Oie à la Colombelle
- Crème à tartiner, légumes du soleil & basilic
- Terrine au Roquefort et aux Raisins
- Terrine de Sardine, pignons grillés et pamplemousse, relevée de coriandre
- Terrine de Sanglier aux airelles

### En Tête à Tête



- Crème à tartiner, lentilles carotte & citron
- Terrine de canard, tapenade et basilic
- Concassé de Courgette et Asperge, jambon de Bayonne et basilic
- Mousse pur canard
- Terrine de Poulet, amandes et citron confit
- Terrine de Homard au Chardonnay et aux agrumes

ÉPICERIE FINE

3,30€  
l'unité

## Concassés de légumes

- Concassé d'artichaut, parmesan et jus de truffe
- Concassé de courgette grillée, chèvre et pointe de miel
- Concassé de poivron grillé et homard, citron confit et aneth
- Concassé de tomate séchée, olive verte et graine de fenouil grillée
- Concassé d'aubergine et tomate séchée, soubressade et origan
- Concassé de courgette et asperge, jambon de Bayonne et basilic



90g chacune

3,45€  
l'unité



## Tapenades et autres

90g chacune

- Tapenade noire
- Tapenade aux olives vertes
- Caviar d'aubergines
- Délices de tomates séchées
- Délices de poivrons rouges

## Les Bios du Bocal

- Crème à tartiner, carotte & lait de coco
- Crème à tartiner, légumes du soleil & basilic
- Roquefort et raisins bio
- Fromage de chèvre et noix bio
- Cantal et myrtilles bio
- Mousse à tartiner, saumon et aneth bio
- Crème à tartiner bio, lentilles, carottes et citron
- Crème à tartiner bio, pois chiche, olive et fenouil

4,50€  
l'unité



90g chacune



## Crèmes de Poivrons

4,25€  
l'unité

- Crème de poivron ancien doux Corno di toro vert
- Crème de poivron ancien doux Corno di toro Jaune
- Crème de poivron ancien doux Corno di toro rouge



140g chacune

4,95€  
l'unité

## Moutarde de Gascogne

Domaine Entras



Moutarde élaborée à base de Moût de raisin concentré, graines de moutarde (31%), sel et poivre. Sans additif, sans conservateur.

### Un peu d'histoire...

Les moines de l'Abbaye de Flaran, à côté de Valence sur Baïse, notaient déjà sur leur liste de course en 1788 entre les macarons, gaufres et châtaignes de ne pas oublier d'acheter de la moutarde d'Ayguetinte. Cette moutarde, élaborée à base de moût de raisin, se fabriquait également dans les campagnes au moment du Tue-Cochon. Lors de cet événement dans les fermes, cette moutarde sucré-salée devenait un met de gastronome accordée avec le bérét (estomac du cochon) ou bien le boudin noir gascon typique avec ses morceaux de viandes et de cartilages dans la masse. En 1998, Michel Maestrojuan crée une association pour faire revivre ce condiment très original. Depuis, le domaine d'Entras élabore au sein de cette association cette moutarde.

# VARIETTE

DE GRAINES ET DE GOÛT



VARIETTE est toute nouvelle une gamme de Conserves fines légumes et fruits ANCIENS BIOS au cahier des charges bien défini CULTURES de variétés anciennes, paysannes ou dites de population riches en GOUT et en NUTRIMENTS

Origine France (en particulier Sud Ouest et prioritairement GERS)  
Fabrication artisanale (en particulier Sud Ouest et prioritairement GERS)  
Ingrédients 100% naturels



- Sauce tomate ancienne BIO Noire de Crimée
- Sauce tomate ancienne BIO Variété Ananas Jaune
- Sauce tomate ancienne BIO Véritable Cœur de Bœuf
- Sauce tomate ancienne BIO Costoluto Genovese
- Sauce tomate ancienne BIO Green Zebra
- Sauce tomate ancienne BIO Andine Cornu



250g  
chaque pot



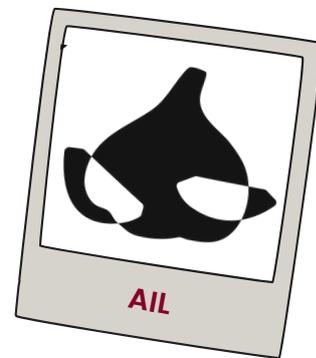
6,20€  
l'unité



AIL NOIR BIOLOGIQUE



# L'étuverie



L'étuverie, c'est l'histoire de deux amis de longue date : Nicolas et Fabien. Depuis plusieurs années ils souhaitent valoriser les produits issus de l'agriculture locale, trop souvent transformés loin des zones de production.

Le déclic a lieu lors d'un voyage en Asie où ils découvrent l'ail noir et ses qualités tant nutritionnelles que gustatives. Ils décident de créer une filière de valorisation de l'ail de Lomagne, région dont ils sont originaires. L'étuverie est installée au sein de la ferme familiale dans laquelle Nicolas a grandi, une exploitation agricole biologique toujours en activité.

Leur amour des produits régionaux de qualité les pousse à apporter un soin particulier dans le choix de leur produit et un intérêt aigu pour le savoir-faire des agriculteurs et producteurs avec qui ils collaborent.

L'intégralité de l'ail est biologique et provient d'exploitations gersoises. Il est rigoureusement trié et sélectionné selon le cahier des charges exigeant de l'étuverie.



### Pourquoi consommer de l'ail noir ?

Tout d'abord pour ses qualités nutritionnelles hors-norme (antioxydant, booster d'immunité, protecteur du système cardio-vasculaire, antiviral, antibactérien, protecteur du foie et des neurones, bourré de vitamines et minéraux...) Pour tous ses bienfaits, l'OMS recommande sa consommation régulière.

Mais aussi pour son goût doux et sa texture fondante. L'ail noir s'invite dans de nombreuses préparations, mais peut également être consommé nature. En sauce, marinade, en purée ou en fines lamelles dans vos plats de pâtes. Il s'associe avec tous les types de viande, la charcuterie, les poissons fins (sole, lotte, bar) et les crustacés. Pour les amateurs de sucré, il est idéal pour accompagner le chocolat et les agrumes.

L'Ail Noir  
En pâte  
9,60€  
60g



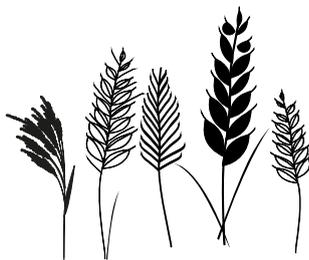
L'Ail Noir  
Tête entière  
8,50€



Le Miel  
à l'Ail Noir  
11,05€  
250g

L'Ail Noir  
En gousses  
11,50€  
70g





# alliance Bio

Culti vons notre nature



*Notre manifeste ?*

*Créer une alimentation saine et travailler avec passion*

*Par notre démarche authentique et notre transparence autour de chacun de nos produits, nous souhaitons redonner au consommateur le goût d'une alimentation saine et informée.*

*Derrière chaque semence et chaque grain, derrière chaque technique de production, il y a une histoire de choix qu'il convient d'expliquer au consommateur final, qui va nous accorder sa confiance.*

## Les légumineuses bio



Lentilles vertes Bio

500g  
3€



Lentilles corail Bio

500g  
3,80€



Pois carré Bio

500g  
4,50€



Pois cassé Bio

500g  
2,60€



Pois chiche Bio

500g  
2,70€



Haricot Rouge Bio

500g  
5,60€





## Les farines bio



Farine de sarrasin Bio

1 kg  
4€



Farine de blé Bio

T80  
1 kg  
2,40€



Farine de blé Bio

T 65  
1 kg  
2,40€



Farine de maïs Bio

1 kg  
2,40€



# THÉS DE CAROLINE



THÉ

## Thé Noir

- Black Orange Bio
- Chai Chai Bio (épices)
- English Breakfast Bio (nature)
- English Rose Bio (pétales de rose)
- Jingjing Bio (nature)
- Lady Star Bio (bergamote et agrumes)
- Le Thé d'Agnès Bio (Earl Grey à la bergamote)
- Moustache Rose Bio
- Noël Douceur Bio (orange, vanille, cannelle, girofle)
- Pattes de Velours Bio (vanille)
- Petites Perles Rouges Bio (fruits rouges)
- Rwanda Bio (nature)

6€50 l'unité

12€ les 2 soit 6€ l'unité

15€ les 3 soit 5€ l'unité



## Thé Blanc

- Baies, Blanc Roses Bio (fruits rouges, roses)
- Cupidon Blanc Bio (pomme, banane, orange, fraise, menthe)
- Douce Caresse (Bio)
- Snow White Bio (menthe)
- Mao Feng Bio (nature)

## Thé Vert

- Canneberge-Gingembre Bio  
(citronnelle, cranberry, gingembre)
- Citronnelle Orangé Bio (orange, citronnelle)
- Cookie Love Bio (noix, vanille, cacao)
- Earl Grey Bio (à la bergamote)
- Equilibre Bio (chai vert)
- Framboises & Vitalité Bio
- Genmaicha Bio (riz soufflé)
- Gunpowder Bio (nature)
- Jasmin Bio
- Paradis Fruitée Bio (fraises, roses)
- Pattes Roses Bio  
(Pomme, gingembre, cynorrhodon, hibiscus)
- Pink Lemon Bio (citron, poivre rose, groseilles)
- Sencha Bio (nature)
- The vert à la Menthe Poivrée Bio

## Rooibos

- Cocktail Malibu Bio (ananas, coco, mangue, papaye)
- Chatmitié Bio (pomme, hibiscus, gingembre, cynorrhodon)
- Minouchai Bio (épicé)
- Rêverie Orange Bio
- Rooibos Bio (nature)
- Rooibos de Noël Bio (orange, cannelle, gingembre..)
- Rooibos Earl Grey Bio (à la bergamote)
- Rooibos Menthe Bio
- Rooibos Rouge Bio (fruits rouges)
- Tagachat Bio (fruité)
- Tanginara Bio (vanille, datte, coco)

## Infusions

- Carnaval Magique Bio
- Chat Rosé Bio (Pomme, hibiscus, cynorrhodon)
- Finesse Bio (maté, feuille de mure, ortie, fenouil, anis, réglisse)
- Flèche de Cupidon Bio (fruits, menthe)
- Framboises en Fête Bio
- Lutin Malin Bio (fruits, verveine, passiflore, feuille de mure)
- Mango Tree Bio (feuille d'olivier, fruits)
- Ronron Reveur Bio (épices ayurvédiques)
- Ronron Rosé Bio (Pomme, hibiscus, cynorrhodon, gingembre)
- Spécial Femme Bio (épices, camomille, fruits, mauve)



# Fleurenbouche

Le goût de l'odeur



CONFITS DE FLEURS

Sabine. On pourrait croire qu'elle est née non pas dans les choux mais dans les fleurs !

Et qu'elle y a grandi...

Jusqu'au jour où elle a repris le flambeau familial autour de ces belles comestibles.

C'est Anne sa maman qui d'abord, en 2000, après avoir de longues années exploré et exploité l'univers des fleurs séchées, s'est lancée dans cette aventure, associant cette affinité avec le végétal, avec celle des papilles et autres gourmandises..

Progressivement, Sabine prend donc la suite, pour un travail qui s'accompagne toujours d'une recherche tant de qualité que d'originalité gustative, et dont voici présentés ici les fruits, si l'on peut dire...

Dans son jardin et atelier, elle cultive, cueille et transforme fleurs et plantes aromatiques, toutes étant de précieuses médicinales.

Les Sirops  
de fleurs

8,20€ l'unité  
20 cl



Les Confits  
de fleurs



Assortiment de 4 confits de fleurs

Nous contacter pour connaître les assortiments

11,50€ les 4  
50g chacune

## Le Secret

Quésaco ?

Parfum pour pâtisserie.

Recette transmise depuis 1875

C'est un mélange d'eau, sucre, arômes de fleur d'oranger, rose, vanille, caramel, pastis, citron, bergamote et une lichette d'Armagnac, elixir local..



5cl -> 7,20€

37,5cl -> 12,80€

## Miel vieilli en fût d'Armagnac

Les belles collines du Gers offrent un paysage diversifié de polyculture où se côtoient forêts, champs, fleurs sauvages, culture et bétail de la manière la plus naturelle possible.

De grandes têtes de tournesol jaunes incarnent le règne rural de la France et les abeilles se mettent au travail pour récolter pollen et nectar pour leur miel.

Les raisins des vignobles qui s'étendent sur les collines nous apportent l'Armagnac, la plus ancienne eau-de-vie de France, aux saveurs profondes, riches et terreuses.

Avec Oaken Honey vous pouvez déguster cette combinaison magique.

Miel de tournesol de la Ténarèze vieilli pendant 6 mois dans un fût de chêne d'Armagnac qui contenait auparavant le millésime 1974.

La saveur aromatique est unique et riche, rehaussée par son séjour dans le fût d'Armagnac où il a pris les notes suaves du chêne.



200ml

7,50€



**GOURMANDISES SUCRÉES**

# GLOSEK

—MANUFACTURE R&D—



GLOSEK

Depuis 1998, Glosek Gourmet est spécialisé dans la fabrication de desserts longue conservation.



Babas à l'Armagnac 260 g 6.50 €



Canelés à l'Armagnac 260 g 7€



Crêpes façon suzette à l'Armagnac 270 g 7€

Crêpes au rhum vanille 270 g 6.10€

Crêpes du rhum BIO 270 g 7.50€



Café Gourmet  
410g  
14,60€

## Déstockage

2,95€ l'unité



2 Canelés de Noël

2 Baba de Noël

4 Crêpes de Noël

110g chacun

1 article acheté -10 %  
2 articles achetés -20%  
3 articles achetés -30%  
4 articles achetés -40%  
5 articles ou plus -50%  
panachage possible



# MAISON GUINGUET

L'aventure commence en 1950 avec Pierre Guinguet, courtier en pruneaux. En 1972, son fils Jean et son épouse Maryse rejoignent l'entreprise et développent l'activité de la transformation de la prune d'Ente en pruneaux.



**MAISON GUINGUET**

Sabine et Patricia, les deux filles de la famille rejoignent l'entreprise Guinguet et commencent à développer de savoureuses recettes au chocolat.

Tout naturellement, un des premiers produits à se faire connaître au-delà des frontières du Lot-et-Garonne fut le fameux pruneau enrobé de chocolat.



PÂTES DE FRUITS

Poids net

100g

3,70€



CONFITURE POIRE MIEL  
AMANDES

Poids net

230g

4,50€



PRUNEUX PASTEURISÉS  
CALIBRE 33/44

Poids net

500g

4,50€



PRUNEUX PASTEURISÉS  
CALIBRE 33/44 DÉNOYAUTÉS

Poids net

500g

5,00€



CONFITURE DE PRUNES  
D'AGEN

Poids net

230g

3,90 €



PRUNEUX À L' ARMAGNAC

Contenance

4cl et 38g

2€ l'unité



**PRODUITS BEAUTÉ ET AUTRES**



# CIRERIE DE GASCOGNE



**CIRERIE DE GASCOGNE**

*Pour la Cirerie de Gascogne, tout commence un dimanche d'été dans la maison de famille. La table est posée sous le tilleul, la chaleur s'est infiltrée à travers les vieilles pierres. À l'extérieur, la glycine embaume. La campagne est belle et elle sent bon ! C'est la rencontre, d'un Nez, d'un Maître de Chai, d'un Maître Cirier et d'une Mousquetaire qui, ensemble, ont développé pour votre bien être des univers olfactifs uniques.*

*Les senteurs disponibles :*



- *Colombard figues fraîches agrumes*
- *Pêche de vigne camomille fleur d'oranger*
- *Glycine lin coton*
- *Ail noir Malbec pruneaux*
- *Cabernet cuir champignon*
- *Truffe Petit Manseng miel*
- *Coing poivre piment*



La conception de nos bougies

Les assemblages sont pensés par un Maître de Chai pour une maîtrise parfaite des équilibres olfactifs.

Nos parfums sont créés pour la Cirerie de Gascogne par notre Nez à Aurillac. Ils sont uniques et fabriqués sur mesure pour nos bougies.

Le coulage à la main & la mise en parfum sont réalisés par notre Maître Cirier dans le marais Poitevin.

Nos bougies sont composées de cire de soja 100% naturelle.

Sans OGM. Leur mèche en coton sans plomb permet une combustion parfaite, propre et saine pour l'environnement.

Elles brûlent 40h environ et sont entièrement façonnées en France.

29€ l'unité

55€ les 2 soit 27.50€ l'unité



[www.lalamboutic.com](http://www.lalamboutic.com)



# HITTON

Bien dans ma nature



## Les savons au lait d'ânesse

Avocat Ylang Ylang

Menthe poivrée

Calendula

Bergamote

Cèdre vétiver

Verveine exotique

Lavande

Chanvre patchouli

Rose musquée du Chili bio

100g

6,50€



## Les savons spécifiques

Savon à barbe

150g

15€

Shampooing douche

100g

9,90€

Nature Karité Ricin

Shampooing douche Douceur Tropicale

100g

9,90€

Argan Ylang Ylang

Shampooing douche Tonique et Epicé

100g

9,90€

Rhassoul Jojoba

Savon pour chien

110g

9,90€





# HITTON

Bien dans ma nature



## Les soins



Baume à lèvres	15 ml	12€
Déodorant en crème nature	50g	8,50€
Déodorant en crème Petit Grain Palmarosa	50g	8,50€
Crème pour les mains	50 ml	14,90€
Crème Visage bio 40% lait d'ânesse	50 ml	39,90€
Baume karité Lavande Bio du Gers	80g	10€
Gommage pour le corps au sucre bio Orange-Cannelle	500g	16,50€
Gommage pour le corps au sucre bio Lavande-Romarin	500g	16,50€
Sel de bain relaxant	500g	10,50€
Lait corporel 40% lait d'ânesse	200 ml	24,90€



N'oubliez pas de consulter sur notre site internet,  
notre deux autres catalogues :



Vins



Floc, Armagnac, bières et +  
& art de la table

L'ALAMBOUTIC

100% Made in Gascogne

Les meilleurs produits du terroir sélectionnés pour vous !



Passez commande par mail à  
[commandes@lalamboutic.com](mailto:commandes@lalamboutic.com)



Boutique de Fourcès  
Place des armes  
32250 FOURCES  
Tél : 05.62.29.35.04

Boutique de Montréal (siège social)  
8 place de l'Hôtel de Ville  
32250 MONTREAL DU GERS  
Tél / Fax : 05.62.29.43.36

