

Tarifs valables jusqu'au 15 Janvier 2022

LIVRAISON
GRATUITE

#19
Décembre 2021

L'ALAMBOUTIC

100% Made in Gascogne

Les meilleurs produits du terroir sélectionnés pour vous !



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**

Cécile et Nicolas de L'Alamboutic



Nos références

GOURMANDISES SALÉES



p.5



p.11



p.11



p.14



p.16

ÉPICERIE FINE



p.20



p.21



p.23



p.24



p.25



p.27



p.29



p.30



p.31



p.31

GOURMANDISES SUCRÉES



p.33



p.34



p.35

PRODUITS BEAUTÉ ET AUTRES



p.40



p.42



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



Pour accompagner
vos foies gras,
on vous conseille :

Confit de Figs au Floc

Ducs de Gascogne

110g

4,45€



	<i>Maison Tête</i>	<i>Bastien Beaurain</i> <i>La Ferme de Hustet</i>
60 g	10,95€	
100 g	15,95€	
110 g		21,10€
180 g	26€	32€
300 g	39,90€	47,20€
425 g	52€	



Bloc de Foie Gras de Canard Nature

Ducs de Gascogne
90g
12.30€

Rougier
145g
20€

Ducs de Gascogne
180g
23.65€

Foie Gras d'Oie entier - 180g

- Maison Tête : 39€

Bloc de Foie Gras d'OIE Nature

- 145g - Rougier : 25€





Les délices au Foie Gras

Maison Tête

<i>Pâté au foie gras de canard et Piment d'Espelette</i>	<i>180g</i>	<i>6,50€</i>
<i>Pâté au foie gras de canard et figues</i>	<i>180g</i>	<i>6.90€</i>
<i>Pâté au foie gras de canard et Poivre de Madagascar</i>	<i>180g</i>	<i>6,50€</i>
<i>Pâté de canard avec 20% de foie gras</i>	<i>180g</i>	<i>6,50€</i>
<i>Lot de 3 pâtés au foie gras (pomme cannelle, pistaches et figues)</i>	<i>3 x 180g</i>	<i>14,50€</i>
<i>Magret de canard fourré au foie gras</i>	<i>530g</i>	<i>26€</i>
<i>Cou de canard farci au foie gras</i>	<i>630g</i>	<i>25€</i>
<i>Galantine avec 30% de foie gras</i>	<i>180g</i>	<i>9,50€</i>



Les délices au Foie Gras



Ducs de Gascogne

<i>Terrine de magret de canard, moutarde à l'ancienne et piment d'Espelette</i>	300g	13,95€
<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

DELICATESSE TRADITION
 3 spécialités au foie gras de canard
 (raisins et armagnac, cèpes et Jurançon,
 pépites et jus de truffes)

3 x 65g

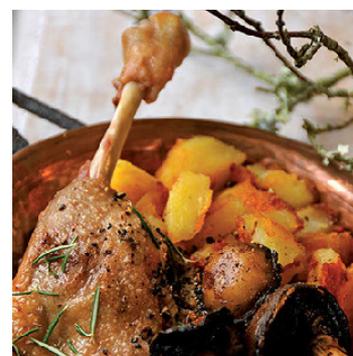
11,95€

Le Confit de Canard

Maison Tête



<i>Confit de canard 2 cuisses</i>	600g	14,95€
<i>Confit de canard 3 cuisses</i>	800g	20€
<i>Confit de canard 2 magrets</i>	600g	20€
<i>Gésiers de canard confits</i>	500g	11€



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 : 6.50€

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	6.80€
Fritons	160g	5.40€
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 au foie gras de canard	130g	5.60€
Pâté au foie gras de canard	200g	8.40€
Pâté de foie de canard au jus de truffe	130g	6.80€



Les Plats cuisinés



Maison Tête

Aiguillettes de canard au Poivre vert	550g	16€
Aiguillettes de canard Sauce forestière	550g	16€
Cuisses basquaises au Piment d'Espelette	740g	17€
Paupiettes de magret de canard sauce madère	450g	15.75€
Pot au feu de canard aux légumes oubliés	700g	17€
Tajine de canard	700g	17€
Estouffade de canard aux cèpes	700g	16.40€
Choucroute au magret et à la Colombelle	1300g	20€
Cassoulet au confit de canard	740g	13.95€
Cassoulet au confit de canard	1300g	20.50€
Cassoulet au Porc Noir de Gascogne	1500g	25€
Haricots cuisinés	700g	6.75€
Lentilles BIO au confit de canard	700g	16.40€
Garbure au confit de canard	675g	11.50€
Garbure au confit de canard	1350g	18.90€
Garbure au confit de canard	1900g	26.6€
Magret sauce au foie gras	740g	24,90€
Couscous de canard	700g	16,40€



Bastien Beaurain - La Ferme de Hustet

Chili Con Canard	1100g	21.90€
Sauce Bolognes	400g	10.30 €

Pour d'autres conditionnements, merci de nous contacter

Tapas

Ducs de Gascogne

Mini Saucisses au foie gras	160g	9.95€
-----------------------------	------	-------





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	4.20€
Pâté au Piment d'Espelette	130g	5.50€
Pâté de Campagne pur porc	130g	3.50€
Pâté de Campagne pur porc	200g	4.90€
Pâté au Floc de Gascogne	130g	3.80€
Pâté au Floc de Gascogne	200g	5.40€
Pâté pur porc à l'Armagnac	130g	3.80€
Boudin de campagne	270g	4.80€





Les Pâtés au Porc Noir



Trio de verrines
3x90g
10.95€



Terrine au jambon de porc noir
180g
6.40€



Rillettes de porc noir
180g
6.40€

Fromage de Tête de porc noir
180g
6.40€



Boudin à tartiner de porc noir
180g
6.40€

Terrine de porc noir
90g - 3.55€
180g - 6.40€





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-câpres</i>	190g	5,50€



Tapas

Ducs de Gascogne

<i>Mini Saucisses de Toulouse au Thym et Piment d'Espelette</i>	160g	8.95€
---	------	-------





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 m² 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	4.50€
Piment d'Espelette	90 g	4.50€
Pruneaux et Armagnac	90 g	4.50€
Olives et noisettes	90 g	4.50€
Gingembre	90 g	4.50€
Curry	90 g	4.50€
Cajun	90 g	4.50€
Massalé	90 g	4.50€
Yuzu et wakamé	90 g	4.50€
Miettes de truites		
Piment d'Espelette	140 g	6.50€
Terrines		
Nature	140 g	5.60 €
Basilic	140 g	5.60 €
Poivre vert	140 g	5.60 €
Echalotes	140 g	5.60 €
Délices du Ciron aux œufs de truite	140 g	5.60€



BIENVENUE DANS LA PREMIÈRE FERME AQUAPONIQUE DU GERS

La ferme pilote Eauzons! fait partie des pionniers de l'aquaponie en France. Construite fin 2019, la ferme pilote combine le meilleur des technologies aquacoles et horticoles. Elle abrite une serre de 1600m².

Les plantes et fruits y poussent grâce aux nutriments issus des poissons, et rendus disponibles par les bactéries.

De l'œuf au poisson et de la graine au fruit

Notre production de plantes aromatiques, légumes et saumons de fontaine approvisionnera dès l'été 2020 les commerces de proximités et restaurateurs du Gers à la recherche de produits ultra frais et très goûteux. Grâce à notre écloserie, nous avons la maîtrise complète de la chaîne.

Aller au delà de la ferme pilote !

Notre objectif : construire une ferme aquaponique grandeur nature de 1 hectare sous abri, pour diversifier notre production et approvisionner les grandes villes du Sud-Ouest.



Rillettes de Saumon de fontaine au citron

90g
6.35€



Rillettes de Saumon de fontaine à l'Armagnac

90g
6.35€



Rillettes de Saumon de fontaine à la ciboulette

90g
6.35€

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 aielles
- Terrine de Faisan aux raisins
- Terrine de Cerf à l'Armagnac
- Mousse de crabe aux raisins
- Terrine d'Oie à la Colombelle



16,95€

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

14,95€



7 terrines de 65g chacune

Coffret Harmonie



25,60€

24,95€

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





Farandole

- N°1 - "L'authentique terrine"
- Terrine de Gascogne aux pruneaux
- Terrine de Gascogne au jus de truffe
- Terrine d'Oie au Monbazillac
- Terrine d'Oie à la Colombelle
- Terrine de Poulet, basilic et thym
- Terrine de Canard recette à l'ancienne
- Terrine de Cerf à l'Armagnac
- Terrine de Sanglier aux airelles
- Terrine de Canard aux olives
- Terrine de Pintade au romarin
- Terrine de Gascogne à l'Armagnac

~~31,70€~~
20,95€



Assortiment de 12 terrines de 65g

~~20,35€~~
14,95€

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



Planche Bio

11,95€



- Crème à tartiner de légumes du soleil & basilic 100g
- Terrine d'Agneau, poivrons grillés & thym 90g
- Crème à tartiner de pois chiches olive & fenouil 100g

Planche Terroir

- 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



14,95€



Crackers Blocs de Foie Gras

- Bloc de Foie gras de Canard 80g
- Bloc de foie gras de canard du Sud-Ouest au piment d'Espelette 80g
- Gourmandise de bloc de foie gras de canard à la figue 80g

~~34,35€~~
24,95€

Les Coffrets Gourmands

Entre Amis



19,95€
le coffret

- 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

En Famille



- Crème à tartiner, carotte & lait de coco 100g
- Terrine de Canard à l'orange 90g
- Terrine de Gascogne au jus de truffe 90g
- Terrine à la Tome Basque et au Piment d'Espelette 65g
- Terrine de Sanglier, noisette et mandarine 65g
- Terrine de Canard à la Syrah et aux figues 65g

Apéro du Chasseur



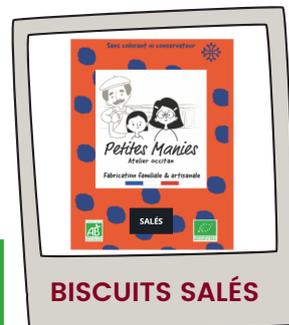
- Terrine de Faisan aux raisins 65g
- Terrine d'Oie au Monbazillac 65g
- Terrine de Sanglier aux airelles 65g
- Terrine de Cerf à l'Armagnac 65g
- Terrine pur porc "L'Originelle" 65g
- Terrine de Canard à l'Armagnac 65g

ÉPICERIE FINE



Petites Manies

Atelier occitan



Petites Manies – Atelier Occitan est une biscuiterie bio et artisanale située à Cologne au cœur du Gers. Nous voulons profiter des productions locales pour préparer et affiner nos recettes. La région Occitanie est notre grenier, et les nombreuses productions agricoles nous permettent de vous proposer aujourd'hui et demain de nombreux biscuits. Les biscuits Petites Manies sont réalisés dans le respect des recettes traditionnelles et des procédés artisanaux.

Parce que la région est richement pourvue, Nous menons nos recherches de partenaires avec le souci de nous approvisionner au plus près de notre lieu de production. Nous voulons mettre en avant le travail de nos agriculteurs et limiter l'impact carbone de nos productions.

Tous nos approvisionnements sont réalisés auprès de fournisseurs engagés en agriculture biologique. Gage de qualité sanitaire, le cahier des charges agriculture biologique vous garantit des biscuits sains et respectueux de l'environnement. Nous sommes certifiés bio par Ecocert.



Nouveauté

Crackers bio
à l'ail des ours et graines de moutarde

150gr

4,40€

Crackers bio
aux cinq épices et graines de chia

150gr

4,30€



3,30€
l'unité

Concassés de légumes

- Concassé d'artichaut, parmesan et jus de truffe
- Concassé de courgettes grillées, chèvre et pointe de miel
- Concassé de poivrons grillés et homard, citrons confits et aneth
- Concassé de tomates séchées, olives vertes et graines de fenouil grillées



90g chacune

3,45€
l'unité



Tapenades et Tartinables

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
- Pur porc aux figues bio
- Poulet, citrons confits et amandes bio
- Agneau, poivrons grillés et thym bio
- Betteraves et vinaigre balsamique
- Haricots, maïs et cumin
- Saumon et olives vertes bio
- Saumon et tomates séchées bio

3,95€
l'unité



90g chacune


VARIETTE
 DE GRAINES ET DE GOÛT


 4,25€
 l'unité

Crèmes de Poivrons

- 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

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.


 4,95€
 l'unité

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



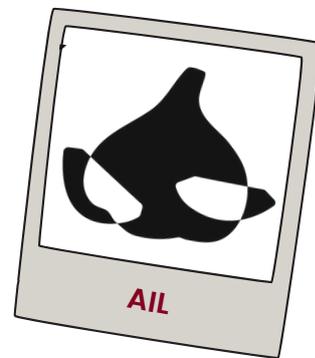
250g
chaque pot



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€



Moutarde à l'Ail Noir
 7€
 150g



L'Ail Noir
 En gousses
 11,50€
 70g



Le Miel
 à l'Ail Noir
 11,05€
 250g




 VINAIGRERIE
 DOMAINE DE L'AIRIAL



Les Vinaigres

Tous les vinaigres de vin du Domaine font l'objet des plus grands soins : l'acétification et l'élevage se font exclusivement dans des fûts de chêne durant plusieurs années. La filtration reste légère afin de préserver toute la subtilité des arômes. Et si un léger dépôt peut se former, il n'altère en rien la qualité du produit. **Le produit est garanti 100% naturel, 100% raisin.**



Saba
Sucre de raisin
250ml
12,80€

C'est encore autre chose que les balsamiques. C'est le plus vieil édulcorant naturel au monde. La production du Saba commence exactement comme celle du vinaigre balsamique, la fermentation en moins. Ce qui en fait un condiment totalement naturel qui apporte de la saveur et de la douceur à tout ce qu'il touche. Ce sirop dense et doux est mis à maturer dans des fûts de chêne afin de lui apporter des notes plus complexes : subtilement caramélisées avec des notes très légèrement amères et une intensité qui est liée à des notes épicées qui ne s'imposent pas.

Les Vinaigres balsamiques

Les vinaigres balsamiques du Domaine de l'Airial sont garantis **100% naturels, sans caramel ou autres colorants ajoutés. Ils sont issus à 100% des raisins de notre propriété.**

Les vinaigres balsamiques de l'Airial se démarquent par leur nez délicat, par leur goût fin et complexe.

Le travail d'une patience extrême effectué par le vigneron donne un produit authentique, sans aucun additif.

Ils sont élevés dans des fûts de bois précieux : cerisier, acacia, châtaigner et chêne qui donneront aux différents balsamiques des parfums, des arômes qui rendront chacun d'entre eux unique et inimitable.



Vieilli en fût pendant plus de 2 ans

- de cerisier
- de chêne
- d'acacia

25,60€ l'unité

L'ATELIER DES HUILES

PAYSANS GASCONS



Les huiles de l'Atelier sont issues de la production biologiques de Jeremy, sur les terres familiales situées sur les communes de Saint-Lary et de Jegun, au coeur des vallons du Gers. Les graines récoltées sont ensuite transformées par Elodie, à la ferme.

Nos huiles sont obtenues par pression à froid (absence de solvant et température d'extraction inférieure à 70°C) de graines certifiées AB.

Un léger goût de noisette,
idéal pour vos
assaisonnement.
Très riche en oméga 6 et
riche en vitamine K et E



25cl
8,80€



25cl
3,80€

75cl
8,20€

Un goût neutre pour garantir
toute la saveur de vos aliments,
en assaisonnement
comme en cuisson

CARTHAME BIO

COLZA BIO



25cl
3,20€

75cl
6,30€

Un goût fruité
pour vos assaisonnement
et la cuisson de vos aliments.
Riche en oméga 6 et en vitamine E

Un goût prononcé, seulement
pour vos assaisonnement.
Très riche en Oméga 3.

25cl
8,80€



*Après ouverture, à conserver au
réfrigérateur et à consommer dans
les six mois.*

TOURNESOL BIO

LIN BIO



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
2,95€



Lentilles corail Bio

500g
4,15€



Pois carré Bio

500g
4,50€



Pois cassé Bio

500g
2,40€



Pois chiche Bio

500g
2,65€



Haricot Rouge Bio

500g
5,60€





Les farines bio



Farine de sarrasin Bio

1 kg
4€



Farine de blé Bio

T80
1 kg
2,90€



Farine de blé Bio

T 65
1 kg
2,90€



Farine de maïs Bio

1 kg
2,75€





THÉS DE CAROLINE

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)
- Noël Douceur Bio (orange, vanille, cannelle, girofle)
- Pattes de Velours Bio (vanille)
- Petites Perles Rouges Bio (fruits rouges)
- Rwanda Bio (nature)
- Ceylan Bio (nature)
- Moustache Menthe Bio (fruits et menthe)
- Pu Erth Bio (nature et fermenté)
- Smokie Bio (fumé au bois)

Thé Vert

- Canneberge-Gingembre Bio (citronnelle, cramberry, gingembre)
- Citronnelle Orangé Bio (orange, citronnelle)
- Cookie Love Bio (noix, vanille, cacao)
- Earl Grey Bio (à la bergamote)
- Framboises & Vitalité Bio
- Genmaicha Bio (riz soufflé)
- Gunpowder Bio (nature)
- Jasmin Bio
- Pattes Roses Bio (Pomme, gingembre, cynorhodon, hibiscus)
- Pink Lemon Bio (citron, poivre rose, groseilles)
- Sencha Bio (nature)
- Menthe Poivrée Bio
- Chat'leur fruité (fraises, framboises)
- Douceur d'Ammande
- Framboises et Violettes
- Maté Crémeux Bio (Citron vert)



Cha'thère
filtre les rooibos
ainsi que les thés
300ml

29,90€



Meshy
Infuseur thé et
rooibos pour mug
ou théière

9,90€

6€50 l'unité

12€ les 2 soit 6€ l'unité

15€ les 3 soit 5€ l'unité



Thé Blanc

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

Rooibos

- Cocktail Malibu Bio (ananas, coco, mangue, papaye)
- Chatmitié Bio (pomme, hibiscus, gingembre, cynorhodon)
- Minouchai Bio (épicé)
- Rêverie Orange Bio
- Rooibos Nature Bio
- Rooibos de Noël Bio (orange, cannelle, gingembre..)
- Rooibos Earl Grey Bio (à la bergamote)
- Miaou Fraise Bio
- Tagachat Bio (fruité)
- Tanginara Bio (vanille, datte, coco)
- Mimi Menthe Bio

Infusions

- Carnaval Magique Bio
- Maté 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)
- Minou Rebelle Bio (feuille d'olivier, fruits)
- Ronron Rêveur Bio (épices ayurvédique)
- Ronron Rosé Bio (Pomme, hibiscus, cynorhodon, gingembre)
- Spécial Femme Bio (épices, camomille, fruits, mauve)
- Chat'Mallo Bio (sureau)
- Féline Bio (fruit et épicé)

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.

200ml

7,50€

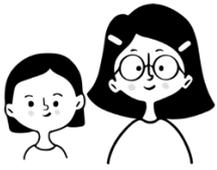
Avec Oaken Honey vous pouvez déguster cette combinaison magique.

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.



GOURMANDISES SUCRÉES



Petites Manies

Atelier occitan



Petites Manies - Atelier Occitan est une biscuiterie bio et artisanale située à Cologne au cœur du Gers. Nous voulons profiter des productions locales pour préparer et affiner nos recettes. Les biscuits Petites Manies sont réalisés dans le respect des recettes traditionnelles et des procédés artisanaux.

Elaborés à partir d'une recette familiale tarnaise, ils sont savoureux et croustillants. Les ingrédients qui les composent sont issus du terroir d'Occitanie. Blés, oeufs et miels sont produits dans le Gers par des agriculteurs passionnés et soucieux de notre environnement.

Nouveauté

Diamants d'Oc Nature



Pur Beurre
150gr
5,40€

Diamants d'Oc Cannelle



Pur Beurre
150gr
5,50€

Diamants d'Oc Chocolat



Pur Beurre
150gr
5,50€

Biscuit d'Autan Miel & Citron



150gr
4,25€

Biscuit d'Autan Miel & Anis



150gr
4,50€



GLOSEK

—MANUFACTURE R&D—



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€



Café Gourmet (4 pots)
410g
14,60€



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.



BOITE RONDE FILLETTES

Poids net 220g

10,90 €



CHOCO APERO

Poids net 100g

3,80 €



PRUNEAUX AU CHOCOLAT
NOIR

Poids net 200g

5,60 €



COKINETTES

Poids net 150g

5,70€



MES PETITES NOISETTES
CRÊPE DENTELLE
CHOCOLAT LAIT

Poids net 120g

4,40 €



CŒUR FONDANT
CARAMEL

Poids net 100g

4,00 €





PRUNEAUX PASTEURISÉS CALIBRE 33/44

Poids net 500g

4,50€



PÂTE À TARTINER

Poids net 230g

6,70 €



CRÈME DE PRUNEAUX

Poids net 230g

3,90€



PÂTES DE FRUITS

Poids net 100g

3,60€



CONFITURE POIRE MIEL AMANDES

Poids net 230g

4,00 €



PRUNEAUX PASTEURISÉS CALIBRE 33/44 DÉNOYAUTÉS

Poids net 500g

5,00€



CONFITURE PRUNEAUX POMMES NOIX

Poids net 230g

4,50€



CONFITURE DE PRUNES D'AGEN

Poids net 230g

4,00 €



CAGETTE 720 G

Poids net 720g

28,70 €

400 g 16,60€

240g 10,70€





TABLETTE CHOCOLAT LAIT
ECLATS DE ROSES

Poids net 70g

6,30 €



TABLETTE CHOCOLAT
BLANC ECLATS DE
VIOLETTES

Poids net 70g

6,30 €



TABLETTE CHOCOLAT NOIR
ECLATS DE VERVEINE
CITRON

Poids net 70g

6,30 €



TABLETTE CHOCOLAT NOIR
ECLATS DE ROSES

Poids net 70g

6,30 €



TABLETTE CHOCOLAT NOIR
ECLATS DE VIOLETTES

Poids net 70g

6,30 €



BOITE COMPARTIMENTS
BLEUE

Poids net 285g

14,50 €



P'TIT BEURRE CHOCOLAT ET
CRÊPE DENTELLE

Poids net 120g

5,20 €



SÉSAME, NOISETTE &
ORANGE

Poids net 100g

4,05 €



GUINETTES A L'ARMAGNAC

Poids net 120g

10,95 €





DUO FRAMBOISE PISTACHE

Poids net 100g

4,70 €



ETUI PLUMIER

Poids net 225g

12,70 €



NOISETTE ET CRANBERRY

Poids net 100g

4,05 €



MUSCATINE

Poids net 100g

4,00€

PRUNEAUX FOURRÉS PETIT
BALLOTIN

Poids net 250g

8,00 €

PRALINÉ GOURMAND AU
CAREMEL

Poids net 100g

4,00€

MES PETITES AMANDES
FLEUR DE SEL CHOCOLAT
BLOND

Poids net 120g

5,80 €

MES PETITES AMANDES
FLEUR DE SEL CHOCOLAT
NOIR

Poids net 120g

4,85 €



PRUNEAUX À L' ARMAGNAC

Contenance 456g

24,00€ les 12 ou 2,50€ 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. A 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 figes 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*
- *Armagnac Safran Cuir*
- *Pachouli Sauternes figes sèches*



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



DIFFUSEUR

Nouveauté

Les senteurs disponibles :

- Colombarde figes 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
- Armagnac Safran Cuir
- Patchouli Sauternes figes sèches



39,50€

Bouteille verre 200 ml livrée en étui carton

Il diffuse (sans combustion) votre parfum préféré dans votre maison ou votre bureau. Son principe de diffusion est simple : les tiges (capillas) en rotin naturel s'imprègnent du parfum contenu dans la bouteille et le diffuse par remontée capillaire.



COFFRET 3 BOUGIES

3 bougies de 80 grammes chacune de votre saison préférée.

49€

Automne



Ail noir Malbec pruneaux
Truffe Petit Manseng miel
Armagnac Safran Cuir

Été



Colombarde figes fraîches agrumes
Pêche de vigne camomille fleur d'oranger
Glycine lin coton

Hiver



Cabernet cuir champignon
Coing poivre piment
Patchouli Sauternes figes sèches

Un coffret en bois de peuplier pensé comme un plumier fabriqué de façon éco-responsable dans le Lot. Son marquage est réalisé avec une encre à l'eau.



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



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

