

Tarifs valables jusqu'au 31 Décembre 2022*

*Tarifs susceptibles d'évoluer au cours de la période

L'ALAMBOUTIC

100% Made in Gascogne

Les meilleurs produits du terroir sélectionnés pour vous !

Gourmandises Gasconnes & Co



www.lalamboutic.com

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 GRATUITÉ 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) (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@lamboutic.com**

Emma, Cécile et Nicolas de L'Alamboutic



Nos références

GOURMANDISES SALÉES



LE CANARD

p.6



LE PORC

p.12



LE PORC NOIR

p.12



LE POISSON

p.14



LES COFFRETS

p.16

ÉPICERIE FINE



BISCUITS SALÉS

p.20



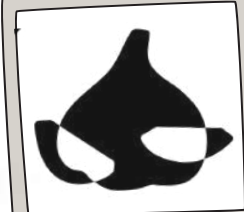
LES TARTINABLES

p.21



LES SAUCES

p.23



AIL NOIR

p.24



VINAIGRES & HUILES

p.25



FARINES & LÉGUMINEUSES

p.27



THÉ

p.29

GOURMANDISES SUCRÉES



BISCUITS

p.31



**LE SECRET -
LES CONFITURES**

p.32-33



MAISON GUINGUET

p.34



GLOSEK

p.39

PRODUITS BEAUTÉ ET AUTRES



**CIRERIE DE
GASCOGNE**

p.41



**FERME DU
HITTON**

p.43



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 cuisiner 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 boîtes 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€



LE CANARD

	Maison Tête	Bastien Beaurain La Ferme de Hustet
60 g	11,70€	
100 g 	16,90€	
110 g		21,10€
180 g	27,10€	32€
300 g	42,15€	47,20€
425 g	54,90€	



Bloc de Foie Gras de Canard Nature

Ducs de Gascogne
90g
14,95€

Rougier
145g
20€

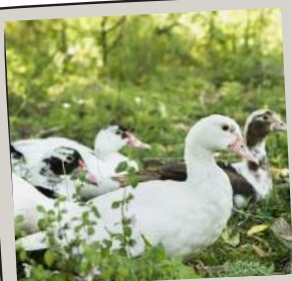
Ducs de Gascogne
180g
26,95€

Foie Gras d'Oie entier - 180g

- Maison Tête : 42,35€

Bloc de Foie Gras d'Oie Nature - 145g - Rougier : 25€





LE CANARD

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>25,50€</i>
<i>Galantine avec 30% de foie gras</i>	<i>180g</i>	<i>9,85€</i>

COUP DE COEUR



Les délices au Foie Gras

Ducs de Gascogne



COUP DE CŒUR

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

Idée recette par Cécile



SALADE DE GÉSÍERS

1 boîte de gésiers de canard confits
1 salade verte feuilles de chêne
200 gr de poitrine fumée
200 gr de tomates cerise
100 gr de pain séché
100 gr de magret de canard

- 1/ Dégraisser les gésiers de canard confits à feu vif dans une poêle, et les émincer.
- 2/ Couper en lardons la poitrine fumée et la faire revenir à la poêle.
- 3/ Laver salade et tomates cerises.
- 4/ Faire toaster le pain puis le ailler pour en faire des croutons.
- 5/ Trancher en fines tranches le magret de canard séché dans le sens de la longueur.
- 6/ Mélanger la salade et les tomates cerises, puis y disposer les gésiers, et les lardons encore tièdes, puis les croutons aillés, et les fines tranches de magret de canard séché.
- 7/ déguster le tout immédiatement, encore tiède.

Le Confit de Canard

Maison Tête



Confit de canard 2 cuisses	600g	15,65€
Confit de canard 3 cuisses	800g	21,75€
Confit de canard 2 magrets	600g	23,70€
Gésiers de canard confits	500g	11€



Bastien Beaurain - La Ferme de Hustet

Gésiers de Canard confits	400g	14,15€
Magrets confits de canard émincés	270g	14,15€
Cœurs de canard fourrés au foie gras	170g	12,90€



Graisse de canard - 600g - Maison Tête : 7,65€



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	7.15€
Fritons	160g	4.80€
Terrine de canard	180g	5.90€



Bastien Beaurain - La Ferme de Hustet



Pâté pur canard	180g	6.95€
Pâté pur canard	300g	9.80€
Pâté au foie gras	180g	9.80€
Fritons	180g	6.95€
Fritons	300g	9.80€
Rillettes de Canard	180g	6.95€
Rillettes de Canard	300g	9.80€

Charcuterie Traiteur Le Dé

Pâté au foie gras de canard	130g	6.15€
Pâté au foie gras de canard	200g	9.10€
Pâté de foie de canard au jus de truffe	130g	7.35€



Les Plats cuisinés

Maison Tête



Aiguillettes de canard au Poivre vert	550g	17€
Aiguillettes de canard Sauce forestière	550g	17€
Cuisses basquaises au Piment d'Espelette	740g	16.50€
Paupiettes de magret de canard sauce madère	450g	16.50€
Pot au feu de canard aux légumes oubliés	700g	17.60€
Tajine de canard	700g	17.60€
Estouffade de canard aux cèpes	700g	17€
Choucroute au magret et à la Colombelle	1300g	23.70€
Cassoulet au confit de canard	740g	14.60€
Cassoulet au Porc Noir de Gascogne	1500g	23.35€
Haricots cuisinés	700g	6.75€
Garbure au confit de canard	675g	12.55€
Garbure au confit de canard	1350g	18.10€
Garbure au confit de canard	1900g	24.95€
Magret sauce au foie gras	740g	26.60€
Couscous de canard	700g	15,40€

Quantités
limitées



Bastien Beaurain - La Ferme de Hustet



Chili Con Canard	1100g	22.50€
Sauce Bolognese	400g	11.60€

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	4.55€
Pâté au Piment d'Espelette	130g	5.95€
Pâté de Campagne pur porc	130g	4.15€
Pâté au Floc de Gascogne	130g	4.20€
Pâté au Floc de Gascogne	200g	5.90€
Pâté pur porc à l'Armagnac	130g	4.15€
Boudin de campagne	270g	4.80€

Tapas

Ducs de Gascogne

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





Les Pâtés au Porc Noir



Trio de verrines
3x90g
11.60€



Terrine au jambon de
porc noir
180g
6.75€



Rillettes de porc noir
180g
6.75€

Fromage de Tête de
porc noir
180g
6.75€



Boudin à tartiner de
porc noir
180g
6.40€

Terrine de porc noir
90g - 3.90€
180g - 6.75€





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	4.80€
Piment d'Espelette	90 g	4.80€
Pruneaux et Armagnac	90 g	4.80€
Olives et noisettes	90 g	4.80€
Gingembre	90 g	4.80€
Curry	90 g	4.80€
Cajun	90 g	4.80€
Massalé	90 g	4.80€
Yuzu et wakamé	90 g	4.80€
Miettes de truites		
Piment d'Espelette	140 g	6.95€
Terrines		
Nature	140 g	5.85€
Basilic	140 g	5.60€
Poivre vert	140 g	5.85€
Echalotes	140 g	5.85€
Délices du Ciron aux oeufs 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 ailles
- Terrine de Faisan aux raisins
- Terrine de Cerf à l'Armagnac
- Mousse de crabe aux raisins
- Terrine d'Oie à la Colombelle



19,95€

Terrinothèque

- N°1 - L'authentique terrine
- terrine de Gascogne à l'armagnac
- terrine de canard à la figue
- terrine de poulet, basilic et thym
- terrine de pintade au Gamay et aux baies roses
- terrine d'oie à la Colombelle
- terrine à la tome Basque et au piment d'Espelette

16,95€



7 terrines de 65g chacune

Coffret Harmonie



27,95€

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



www.lalamboutic.com



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 aïelles
- Terrine de Canard aux olives
- Terrine de Pintade au romarin
- Terrine de Gascogne à l'Armagnac

24,95€



Assortiment de 12 terrines de 65g



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



15,95€

- 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



13,95€





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

~~42,34€~~
- 29%
29,95€



Crackers Terre & Mer

- Terrine de Canard recette à l'ancienne 130g
- Terrine de Cerf à l'Armagnac 130g
- Terrine d'Oie à la Colombelle 130g
- Terrine de Langoustine et Saumon à l'aneth 130g
- Rillettes aux deux saumons et citron confit 130g

~~29,75€~~
- 22%
22,95€

Les Coffrets Gourmands

Entre Amis



21,95€
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



19,95€
le coffret

- 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



21,96€
le coffret

- 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



17,95€
le coffret

- 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.

Crackers bio
à l'ail des ours

150gr

4,60€



Crackers bio
aux cinq épices

150gr

4,60€



Crackers bio
à l'ail des ours

150gr

4,60€



Concassés de légumes

3,85€
l'unité

- 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

3,95€
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

4,45€
l'unité



90g chacune





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

4,90€
l'unité

Houmous

- Houmous blancs au Piment d'Espelette
- Houmous noirs au cumin

3,90€
l'unité

135g chacune



Le Petit + de Variette



Pois chiches anciens noirs&blancs
au naturel BIO

3,90€
l'unité

155g égoutté

Petit épeautre BIO
cuit à l'eau et au Sel de Guérande,
prêt à consommer

4,90€
l'unité

180g égoutté



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.

5€
l'unité

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 bérêt (estomac du cochon) ou bien le boudin noir gascon typique avec ses morceaux de viandes et de cartilages dans la masse. En 1998, Michel Maestroujan 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

Les sauces tomate

- Sauce tomate ancienne BIO Noire de Crimée
- Sauce tomate ancienne BIO Véritable Cœur de Bœuf Rouge
- Sauce tomate ancienne BIO Valencia
- Sauce tomate ancienne BIO Brandy Wine
- Sauce tomate ancienne BIO Variété Ananas
- Sauce tomate ancienne BIO Véritable Cœur de Bœuf Rose
- Sauce tomate ancienne BIO Costoluto Genovese
- Sauce tomate ancienne BIO Green Zebra
- Sauce tomate ancienne BIO Andine Cornue



Les sauces basilic

- Sauce basilic BIO variété Citronnelle
- Sauce basilic BIO variété Grand Vert
- Sauce basilic BIO Pourpre



135g chacune



www.lalamboutic.com



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.



Infusion à l'Ail Noir

- Jeunesse : Cassis, Myrtille, Airelle, Genièvre, Hibiscus, Ail noir
- Coup de Pouce : Thym citron, Thym, Eucalyptus, Gingembre, Sarriette, Ail noir

6,70€
50gr

L'Ail Noir
En pâte
10,20€
60g



L'Ail Noir
Tête entière
8,50€



Moutarde à l'Ail Noir

7€
150g



L'Ail Noir
En gousses
12,60€
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

14,40€

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

28,80€ l'unité

L'ATELIER DES HUILES

PAYSANS GASCONS



Les huiles de l'Atelier sont issues de la production biologique 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€



CARTHAME BIO



25cl
4,60€

75cl
9,95€



COLZA BIO



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

25cl
3,85€

75cl
7,65€



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



www.lalamboutic.com



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
3,20€



Lentilles corail Bio
500g
4,60€



Pois carrés Bio
500g
4,35€



Pois cassés Bio
500g
2,60€



Pois chiches Bio
500g
2,85€



Haricots Rouges Bio
500g
4,55€



Graines de Chia Bio
500g
5,40€



Graines de Courges Bio
500g
5,40€

COUP DE COEUR





Les farines bio



Farine de sarrasin Bio
1 kg
4,35€



Farine de blé Bio
T80
1 kg
3,12€



Farine de blé Bio
T65
1 kg
3,12€



Farine de maïs Bio
1 kg
2,95€





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, cranberry, gingembre)
- Citronnella Orangé Bio (orange, citronnelle)
- Cookie Love Bio (noix, vanille, cacao)
- Earl Grey Bio (à la bergamote)
- Framboises & Vitalité Bio
- Genmai ' chat Bio (riz soufflé)
- Gunpowder Bio (nature)
- Jasmin Bio
- Pattes Roses Bio (Pomme, gingembre, cynorhodon, hibiscus)
- Pink Lemon Bio (citron, poivre rose, groseilles)
- Sen 'cha Bio (nature)
- Minty Bio
- Chat'leur fruité (fraises, framboises)
- Douceur d'Amande
- Framboises et Violettes
- Maté Crémeux Bio (Citron vert)



Cha'théire

filtre les rooibos
ainsi que les thés
300ml

29,90€



Meshy

Infuseur thé et rooibos
pour mug ou théière

9,90€

Tarifs non actualisés pour 2022

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)
- Miaou Feng Bio (nature)

Rooibos

- Cocktail Malibu Bio (ananas, coco, mangue, papaye)
- Chatmitié Bio (pomme, hibiscus, gingembre, cynorhodon)
- Minouchai Bio (épice)
- Rêverie Orange Bio
- Rooibos Nature Bio
- Rooibos Earl Grey Bio (à la bergamote)
- Miaou Fraise Bio
- Tagachat Bio (fruité)
- Tanginara Bio (vanille, datte, coco)
- Mimi Menthe Bio
- Noël Noël 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 ayurvédiques)
- Ronron Rosé Bio (Pomme, hibiscus, cynorhodon, gingembre)
- Spécial Femme Bio (épices, camomille, fruits, mauve)
- Chat'Mallo Bio (sureau)
- Féline Bio (fruit et épice)

*selon disponibilité

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.

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
4,40€

Biscuit d'Autan Miel & Anis



150gr
4,50€



www.lalamboutic.com

Le Secret

Quésaco ?

Parfum pour pâtisserie.

Recette transmise depuis 1875.

C'est un mélange d'ea, 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€

VARIETTE
DE GRAINES ET DE GOÛT



VARIETTE est toute nouvelle une gamme de Conserve 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

Les confitures

Tomates anciennes rouges - BIO

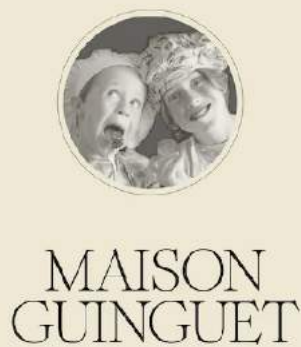
- Andine Cornue
- Rose de Berne
- Véritable Cœur de bœuf rouge



Tomates anciennes vertes - BIO

- Green Zebra





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.



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.



CONFITURE POIRE MIEL
AMANDES

Poids net

230g

4,00 €



CRÈME DE PRUNEAUX

Poids net

230g

3,40 €



CONFITURE PRUNEAUX
POMMES NOIX

Poids net

230g

4,00 €

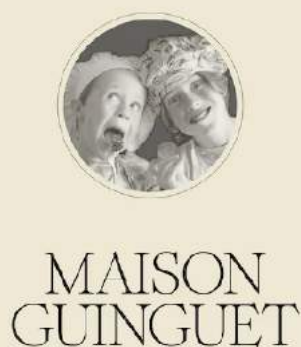


CONFITURE DE PRUNES
D'AGEN

Poids net

230g

4,00 €



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.



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.

GAMME NOËL



CAGETTES BOIS

240gr 12€

400gr 18€

720gr 31€



ENVELOPPE NOËL VERT

48 gr 2,90€

Assortiment chocolats noir, lait et blond au praliné



SAPINS NOËL VERT

100gr 3,80€

Noël en chocolat noir, lait et blond



ENVELOPPE NOËL DORÉ

42gr 2,70€

6 bâchettes chocolat noir et lait au praliné



BOITE RONDE FILLETTES

Poids net

220g

10,90 €



CHOCOAPÉRO

Poids net

100g

4,25€



PRUNEUX AU CHOCOLAT NOIR

Poids net

200g

6,50€



ORANGETTES

Poids net

150g

8,30 €

MES PETITES NOISETTES
CRÊPE DENTELLE
CHOCOLAT LAIT

Poids net

120g

4,70 €



CŒUR FONDANT CARAMEL

Poids net

100g

4,25€

QUARTIERS D'ORANGES AU
CHOCOLAT

Poids net

150g

6,85 €

MES PETITES AMANDES
FLEUR DE SEL CHOCOLAT
NOIR

Poids net

120g

4,90€



GUINETTES À L'ARMAGNAC

Poids net

120g

12,20 €





LES GUINGUETTES
CHOCOLAT AU LAIT
FOURRÉES PRALINÉ
PISTACHE

Poids net

180g

7,75 €



LES GUINGUETTES
CHOCOLAT AU LAIT
FOURRÉES CARAMEL

Poids net

180g

6,85 €



LES GUINGUETTES
CHOCOLAT AU LAIT
FOURRÉES PÂTE À
TARTINER

Poids net

180g

7,75 €



LES GUINGUETTES
CHOCOLAT BLOND
FOURRÉES PRALINÉ
CAPPUCCINO

Poids net

180g

7,75 €



LES GUINGUETTES
CHOCOLAT NOIR FOURRÉES
COULIS FRAMBOISE

Poids net

180g

6,85 €



LES GUINGUETTES
CHOCOLAT NOIR FOURRÉES
COULIS YUZU

Poids net

180g

6,85 €



BOITASAC NOIR, BLANC,
LAIT

Poids net

250g

8,85 €



PÂTE À TARTINER

Poids net

230g

6,90 €



CHOCISSON AU PIMENT
D'ESPELETTE

Poids net

100g

4,70 €

Existe aussi au lait et noir



www.lalamboutic.com



PRUNEAUX PASTEURISÉS CALIBRE 33/44 DÉNOYAUTÉS

Poids net

500g

6,90€



PRUNEAUX PASTEURISÉS CALIBRE 33/44

Poids net

500g

5,80€



MUSCATINE CARAMEL

Poids net

100g

4,25€



COKINETTES

Poids net

150g

6,30 €



MUSCATINE CAFÉ

Poids net

100g

4,25€



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

4,10€



MUSCATINE L'ORIGINAL

Poids net

100g

4,25€





DUO FRAMBOISE PISTACHE

Poids net

100g

4,70 €



ETUI PLUMIER

Poids net

225g

13,50€



NOISETTE ET CRANBERRY

Poids net

100g

4,05 €



CHOCOLATS FOURRÉS MENTHE

Poids net

100g

4,80€

PRUNEAUX FOURRÉS PETIT
BALLOTIN

Poids net

250g

9,80 €



BATÔNNETS DE GINGEMBRE

Poids net

150g

8,30 €

MES PETITES AMANDES
FLEUR DE SEL CHOCOLAT
BLOND

Poids net

120g

5,80 €

MES PETITES NOISETTES
CHOCOLAT NOIR

Poids net

120g

4,70 €



PRUNEAUX À L' ARMAGNAC

Contenance

456g

24,00€ les 12 ou 2,50€ l'unité



GLOSEK

—MANUFACTURE R&D—

39



GLOSEK

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



Babas à l'Armagnac 260 g 6.50 €

Babas au Rhum 260 g 6.50 €



Canelés à l'Armagnac 260 g 6.70€

Canelés au Rhum 260 g 6.70€



Crêpes façon suzette à l'Armagnac 270 g 6.70€

Crêpes au rhum vanille 270 g 6.10€



Café Gourmet (4 pots)

410g

14,60€

PRODUITS BEAUTÉ ET AUTRES



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 :

- 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
- Cardamome Coco Orange
- Pomme Noix Thé noir
- Menthe verte Sauvignon Anis



La recharge
Armagnac Safran Cuir

22€ l'unité



Nouveauté



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

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
- Pachouli 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 (capillaires) 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
Pachouli 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.



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
Nature Karité Ricin

100g

9,90€

Shampooing douche Douceur Tropicale
Argan Ylang Ylang

100g

9,90€

Shampooing douche Tonique et Epicé
Rhassoul Jojoba

100g

9,90€

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	12€
Lait corporel 40% lait d'ânesse	200 ml	24,90€





HITTON

Bien dans ma nature



La Gamme à base de Lait de Chèvre

Le lait de chèvre est un allié beauté de premier choix en cosmétique. Sa richesse en acide gras en fait un soin hydratant et émollient d'exception.

Il contient en particulier des oméga-6 reconnus pour leur action sur le renforcement de la barrière cutanée. Il apporte ainsi confort et apaisement aux peaux sèches, très sèches et irritées.

Le lait de chèvre par son action anti-inflammatoire et exfoliante (présence d'acide lactique) sera d'une aide précieuse pour les peaux grasses et acnéiques.

Pour les peaux matures, la richesse en antioxydants du lait de chèvre ralentira les signes de l'âge et l'acide lactique, par son action exfoliante redonnera éclat à la peau et atténuera les taches brunes.

Savon 30% Lait de Chèvre Bio - 100gr

6,50€ l'un



Epices Gourmandes

Fraîcheur boisée

Double douceur

Jardin exotique

Bonne mine

Nature



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

Tarifs valables jusqu'au 31 Décembre 2022*

L'ALAMBOUTIC
100% Made in Gascogne
Les meilleurs produits du terroir sélectionnés pour vous !

Vinothèque



 www.lalamboutic.com

Vins

Tarifs valables jusqu'au 31 Décembre 2022*

L'ALAMBOUTIC
100% Made in Gascogne
Les meilleurs produits du terroir sélectionnés pour vous !

Armagnac
Floc de Gascogne
Bières et plus

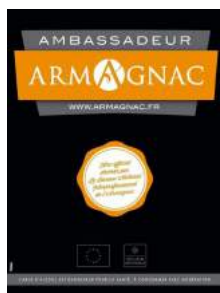


 www.lalamboutic.com

Floc, Armagnac, bières et +

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

* visuels du catalogue non contractuels

 www.lalamboutic.com