

Tarifs valables jusqu'au 31 Août 2024\*

\*Sous réserve de fluctuations au cours de la période et d'erreurs  
MAJ au 30.05.24

# LALAMBOUTIC

100% Made in Gascogne

Les meilleurs produits du terroir sélectionnés pour vous !



## Gourmandises Gasconnes & Co



[www.lalamboutic.com](http://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@lalamboutic.com](mailto:commandes@lalamboutic.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.15

## ÉPICERIE FINE



**BISCUITS SALÉS**

p.19



**LES TARTINABLES**

p.20



**LES SAUCES**

p.22



**AIL NOIR**

p.23



**VINAIGRES & HUILES**

p.24-25



**FARINES & LÉGUMINEUSES**

p.26

## GOURMANDISES SUCRÉES



**BISCUITS**

p.29



**LE SECRET - LES CONFITURES**

p.30-31



**GLOSEK**

p.32

## PRODUITS BEAUTÉ ET AUTRES



**CIRIE DE GASCogne**

p.35



**FERME DU HITTON**

p.38



# 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 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€



	Maison Tête	Bastien Beaurain La Ferme de Hustet
60 g	12,95€	
100 g	18,00€	
110 g		21,10€
180 g	27,90€	32€
300 g	42,35€	47,20€
425 g	57,25€	



*Bloc de Foie Gras de Canard Nature*

Ducs de Gascogne  
90g  
17,95€

Ducs de Gascogne  
180g  
36,95€

*Bloc de Foie Gras de Canard  
au Piment d'Espelette*

Ducs de Gascogne  
90g  
17,95€

Foie Gras d'Oie entier - 180g

- Maison Tête : 55,50€





# 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>26,60€</i>
<i>Cou de canard farci au foie gras (30%)</i>	<i>630g</i>	<i>26,60€</i>
<i>Galantine avec 30% de foie gras</i>	<i>180g</i>	<i>9,85€</i>



# Les délices au Foie Gras

Ducs de Gascogne



Terrine de magret de canard, moutarde à l'ancienne et piment d'Espelette	300g	19,95€
Terrine comme au Pays Basque, au piment d'Espelette	300g	13,50€
Délice Gascon au foie de canard (20%)	300g	22,95€
Terrine de campagne, recette de mon grand père	300g	13,95€

Idée recette par Emma

## L'Alicuit de canard

Temps de préparation : 20 min  
Temps de cuisson : 1 heure



**Ingrédients**

- Morceaux de canard divers (ailerons, le cou, les pattes, croupion, gésiers, cœur...) soit une 15aine de morceaux
- 1 oignon
- 1 navet
- Quelques champignons
- Olives noires
- 75 cl bouillon de légumes
- 3 cuillères à soupe de graisse de canard
- 5 carottes
- 5 pommes de terre
- Un peu de farine
- Un peu de vin blanc sec
- Un bouquet garni

- 1] Épluchez et hachez tous les légumes et condiments.
- 2] Dans une cocotte et avec la graisse, faites revenir d'abord les abats de volaille. Ajoutez les légumes. Laissez dorer, saupoudrez de farine (pour donner de la consistance à la sauce) et mélangez.
- 3] Ajoutez les champignons et les olives (dénoyautées si des enfants mangent avec vous !). Mouillez avec le vin blanc et du bouillon. Ajoutez le bouquet garni, salez et poivrez.
- 4] Couvrez et laissez mijoter 1h.
- 5] Ajoutez les pommes de terre coupées en morceaux ou des pâtes. Servir bien chaud !

Ce ragoût s'accompagne d'un vin rouge puissant, comme le Madiran. Proposez des croûtons à l'ail en accompagnement.

# Le Confit de Canard



## Maison Tête

<i>Confit de canard 2 cuisses</i>	600g	16,40€
<i>Confit de canard 3 cuisses</i>	800g	25,30€
<i>Confit de canard 2 magrets</i>	600g	27,20€
<i>Gésiers de canard confits</i>	500g	11,30€



## Bastien Beaurain - La Ferme de Hustet

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



Graisse de canard - 600g - Maison Tête : 10,80€



# 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	7.90€
Terrine de canard	180g	5.35€



## Bastien Beaurain - La Ferme de Hustet



Pâté pur canard	180g	8.35€
Pâté pur canard	300g	11.50€
Pâté au foie gras	180g	10.95€
Fritons	180g	7.70€
Fritons	300g	9.80€
Rillettes de Canard	180g	8.35€
Rillettes de Canard	300g	11.50€

## 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

<i>Aiguillettes de canard au Poivre vert</i>	550g	17.60€
<i>Aiguillettes de canard Sauce forestière</i>	550g	17.60€
<i>Cuisses basquaises au Piment d'Espelette</i>	740g	16.50€
<i>Paupiettes de magret de canard sauce madère</i>	450g	17.00€
<i>Tajine de canard</i>	700g	17.60€
<i>Estouffade de canard aux cèpes</i>	700g	17.00€
<i>Choucroute au magret et à la Colombelle</i>	1300g	26.95€
<i>Cassoulet au confit de canard</i>	740g	13.30€
<i>Cassoulet au confit de canard</i>	1300g	21.75€
<i>Cassoulet au confit de canard</i>	3000g	41.45€
<i>Cassoulet au Porc Noir de Gascogne</i>	1500g	23.35€
<i>Haricots cuisinés</i>	700g	6.30€
<i>Garbure au confit de canard</i>	675g	12.00€
<i>Garbure au confit de canard</i>	1350g	18.10€
<i>Garbure au confit de canard</i>	1900g	24.95€
<i>Magret sauce au foie gras</i>	740g	24.90€
<i>Couscous de canard</i>	700g	15,40€



## Bastien Beaurain - La Ferme de Hustet

<i>Chili Con Canard</i>	1100g	25.00€
<i>Sauce BoloGers</i>	400g	12.90€

Pour d'autres conditionnements, merci de nous contacter



# Les Pâtés au Porc



## Maison Tête

Pâté au Porc Noir à l'Armagnac	180g	5.35€
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	3.85€
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€
Pâté de foie de canard au jus de truffe	130g	7.35€
Pâté gascon	270g	11.90€
Boudin de campagne	270g	5.15€

## Ducs de Gascogne

Jambonneau en gelée recette de ma grand-mère

300g

19.95€





## 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  
6.75€

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 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	5.20€
Piment d'Espelette	90 g	5.20€
Pruneaux et Armagnac	90 g	5.20€
Olives et noisettes	90 g	5.20€
Gingembre	90 g	5.20€
Curry	90 g	5.20€
Cajun	90 g	5.20€
Massalé	90 g	5.20€
Yuzu et wakamé	90 g	5.20€
Miettes de truites		
Piment d'Espelette ou Nature ou Confit d'oignons	140 g	7.80€
Terrines		
Nature	140 g	6.80€
Basilic	140 g	6.80€
Poivre vert	140 g	6.80€
Echalotes	140 g	6.80€
Délices du Ciron aux oeufs de truite	140 g	7.00€

# 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

~~36,30€~~  
24,95€

## 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

~~28,10€~~  
19,95€



7 terrines de 65g chacune

## Coffret Harmonie



~~40,10€~~  
31,95€

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



www.lalamboutic.com



## 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

~~34,75€~~  
- 28%  
24,95€

~~29,35€~~  
- 32%  
19,95€

## 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



16,95€

## Planche Bio



- 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



~~16,35€~~  
- 8%  
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

~~52,50€~~  
- 33%  
34,95€



## Les Coffrets Gourmands

### Entre Amis



24,95€  
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



24,95€  
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



24,95€  
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



19,95€  
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  
aux cinq épices

150gr  
5€



Crackers bio  
à l'ail des ours

150gr  
5€



Apér'Oc Thym

150gr  
5,45€



Crackers bio  
à l'ail des ours

150gr  
6€



Apér'Oc Thym

150gr  
5,45€



## Concassés de légumes

- Concassé d'artichaut, parmesan et jus de truffe - 65g - 3€45
- 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

4,45€  
l'unité



90g chacune

4,45€  
l'unité



## Tapenades et Tartinables

90g chacune

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

## Les Bios du Bocal

- Légumes du soleil & basilic
- Roquefort et raisins bio
- Fromage de chèvre et noix bio
- Cantal et myrtilles bio
- Saumon et aneth bio
- Lentilles, carottes et citron
- 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

4,95€  
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

## Houmous

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

3,20€  
l'unité

135g chacune



## Le Petit + de Variette



Pois chiches anciens noirs&blancs  
au naturel BIO

3,20€  
l'unité

155g égoutté

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

3,85€  
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.

### 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

5,80€  
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

## 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





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



Biscuit apéritif  
à l'Ail Noir  
7€  
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

16€

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 mûrir 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

30,40€ l'unité

# L'ATELIER DES HUILES

## PAYSANS GASCONS

25



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  
4,60€

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

### CARTHAME BIO

### COLZA BIO



25cl  
3,65€

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



*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  
3,70€



Lentilles corail Bio

500g  
5,70€



Pois carrés Bio

500g  
4,50€



Pois cassés Bio

500g  
3€



Pois chiches Bio

500g  
3€



Haricots Rouges Bio

500g  
4,75€



Graines de Chia Bio

250g  
5,50€



Graines de Courges Bio

250g  
5,50€





### Les farines bio



Farine de sarrasin Bio  
1 kg  
4,85€



Farine de blé Bio  
T80  
1 kg  
3,20€



Farine de blé Bio  
T65  
1 kg  
3,20€



Farine de maïs Bio  
1 kg  
2,95€

**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  
5,80€

### Diamants d'Oc Cannelle



150gr  
5,90€

### Diamants d'Oc Chocolat



150gr  
5,95€

### Biscuit d'Autan Miel & Citron



150gr  
5€

### Biscuit d'Autan Miel & Anis



150gr  
5€

### Diamants d'Oc Caramel Beurre Salé



150gr  
5,90€





## 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€



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 confitures

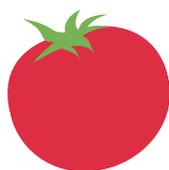
*Tomates anciennes rouges - BIO*

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



*Tomates anciennes vertes - BIO*

- Green Zebra





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.



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

4,70 €



PURÉE DE PRUNEAUX SANS  
SUCRE AJOUTÉ

Poids net

230g

4,00 €



CRÈME DE PRUNEAUX

Poids net

230g

4,00 €



CONFITURE PRUNEAUX  
POMMES NOIX

Poids net

230g

4,70 €



CONFITURE DE PRUNES  
D'AGEN

Poids net

230g

4,70 €

# GLOSEK

—MANUFACTURE R&D—



GLOSEK

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



Canelés à l'Armagnac 260 g 7.95€  
Canelés au Rhum 260 g 7.95€



Crêpes façon Suzette à l'Armagnac 270 g 7.75€  
Crêpes au rhum vanillé 270 g 7.75€



Charlotte Pruneaux Armagnac 140g 5.90€  
Charlotte Chocolat façon Poire Belle Hélène 140g 5.90€  
Charlotte Rhum Ananas 140g 5.90€



# GLOSEK

—MANUFACTURE R&D—



Babas à l'Armagnac 260 g 6.50 €  
 Babas au Rhum 260 g 6.50 €



Café Gourmet (4 pots)  
 410g  
 15.75€

Le Babas à l'Armagnac  
 Le Canelé au Rhum vanillé  
 La Crêpe Suzette à l'Armagnac  
 La Crème de canelé

La Crème de canelé 80 g 4.50€



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 BOUGIES



*Les 12 senteurs disponibles :*

- *Colombard Figs 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 Figs sèches*
- *Cardamome Coco Orange*
- *Pomme Noix Thé noir*
- *Menthe verte Sauvignon Anis*



**"Ortolan"**

Armagnac  
Pêche de vigne  
Rose

*Bougie nait de la  
rencontre avec Louis-Marie  
De Castelbajac.*

29€ l'unité

55€ les 2 soit 27.50€ l'unité



### 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.



# LES DIFFUSEURS

Les senteurs disponibles :

- Colombar Figs 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€ l'unité



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.

Automne



Ail noir Malbec pruneaux  
Truffe Petit Manseng miel  
Armagnac Safran Cuir

Été



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

Hiver



Cabernet cuir champignon  
Coing poivre piment  
Patchouli Sauternes figes sèches

49€

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.



## PARFUM DE MAISON

*Les 12 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*
- *Cardamome Coco Orange*
- *Pomme Noix Thé noir*
- *Menthe verte Sauvignon Anis*

33€ l'unité



*Bouteille verre 100 ml livrée sans étui*

## LES RECHARGES

*Les 12 senteurs des bougies disponibles*

22€ l'unité

Coulée dans des contenants en carton recyclable, une fois démoulé notre bloc de cire est parfaitement repositionnable dans les verres de bougies Cirerie de Gascogne.

Qualité identique au format original.

Cires 100% végétales. Mèche en coton. Parfum de créateur.

150 grammes





# 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

6,90€



## 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€



## Les eaux florales

Camomille romaine	200 ml	8,90€
Rose		





# 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



*Épices Gourmandes*



*Fraîcheur boisée*

*Double douceur*

*Jardin exotique*

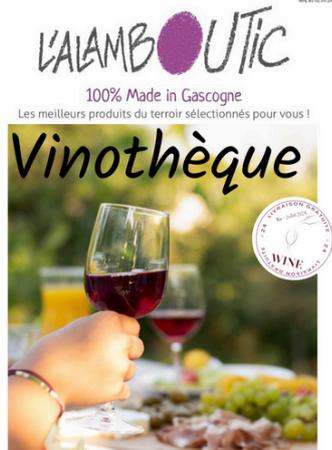
*Bonne mine*

*Nature*



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

Tarifs valables jusqu'au 31 Août 2024\*



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

Tarifs valables jusqu'au 31 Août 2024\*



[www.lalamboutic.com](http://www.lalamboutic.com)  
Floc, Armagnac, bières et +

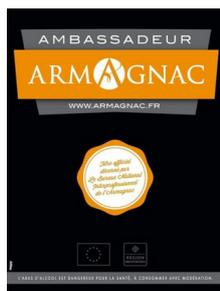
# L'ALAMBOUTIC

100% Made in Gascogne

Les meilleurs produits du terroir sélectionnés pour vous !

Passez commande par mail à

[commandes@lalamboutic.com](mailto:commandes@lalamboutic.com)



Boutique de Montréal  
Au bilan - Quartier du Québec -  
D29  
32250 MONTREAL DU GERS  
Tél : 05.62.29.35.04

\* visuels du catalogue non contractuels

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