

Mes p'tits apéros, le meilleur ami des apéritifs !

Des petites barquettes à réchauffer au four pour décupler les saveurs et à partager entre amis : tellement pratique et si généreux ! On craque devant les triangles à la pizza, on fond devant les cœurs de fromage italien, on redemande des mini sticks au sésame blond, et enfin on déguste avec envie les crackers maltés aux herbes de Provence.

Le petit plus : le feuilletage pur beurre des triangles et des sticks !



ref. 4205 - Triangles pizza à l'emmental feuilletage pur beurre 60g ; ref. 4206 - Mini sticks feuilletés pur beurre au sésame blond 60g ;
ref. 4207 - Cœurs de fromage italien 50g ; ref. 4208 - Crackers maltés aux herbes de Provence 60g.

La saison estivale est lancée !

L'apéritif est remis au goût du jour avec ses incontournables snacks salés qui croustillent sous la dent : chips, pop-corns et biscuits sont au rendez-vous des saveurs épicées et originales, un vrai régal !

ref. 3883



Disponible en mai

Chips saveur bleu d'Auvergne AOP 125g

ref. 4290



Disponible en mai

Chips saveur cheddar Jalapeño 125g

ref. 4291



Disponible en mai

Chips saveur pastis 125g

ref. 4209



Chips de Madrid salt & vinegar 135g

Après leur succès lors de leurs lancements en septembre dernier, les long chips reviennent en force avec 3 nouvelles saveurs : sel et vinaigre, tomate et le wasabi pour les plus audacieux !

Les pop-corns ne sont pas en reste avec la douceur du chèvre miel et l'ensoleillé citron thym. Que d'originalité pour l'apéritif cet été !



ref. 4219



Chips artisanales campagnardes ondulées 125g

ref. 4235



Disponible en mai

Long chips salt & vinegar 75g

ref. 4236



Disponible en mai

Long chips tomato 75g

ref. 4238



Disponible en mai

Long chips wasabi 75g

ref. 4216



Pop-Corn chèvre cendré + miel de fleurs 25g

ref. 4217



Pop-Corn thym + citron 35g

Le coffret tartinades, l'idée cadeau incontournable !

Le coffret Tartinades JA Epicerie Fine, c'est 3 tartinades emblématiques, véritables stars des saveurs du sud, accompagnées de leur cuillère en bois. On retrouve la cultissime tapenade verte, l'iconique caviar d'aubergine ou encore le traditionnel délice de tomate séchée au basilic. C'est le trio gagnant et gourmand de l'apéritif, sur des toasts, à dipper avec un gressin ou en accompagnement dans une verrine.

Le petit plus : la petite cuillère en bois super pratique en pique-nique !



La crêpe dentelle bretonne repensée pour vous surprendre !

L'apéritif est encore mis à l'honneur avec toujours plus de saveurs gourmandes. Coffret cadeau et boîtes apéritives à partager misent sur la convivialité de l'instant. Légumes et fromages s'entremêlent pour varier les plaisirs et les textures.

La maison Gavotte réinvente la crêpe apéritive. Nouveau design, nouvelle recette, la traditionnelle crêpe dentelle bretonne revisite l'apéritif dans une version fourrée : cheddar, bacon, roquefort, fromage et noix ou encore pesto. **L'alliance du croustillant de la crêpe et de son cœur fondant est juste le comble de la gourmandise.**



ref. 4265



Crêpe apéritive saveur Cheddar 110g

ref. 4266



Crêpe apéritive saveur Bacon 110g

ref. 4267



Crêpe apéritive saveur Roquefort 110g

ref. 4268



Crêpe apéritive saveur Fromage & Noix 110g

ref. 4269



Crêpe apéritive saveur Pesto 110g

Avec les popines, égayez vos planches apéritives !

Les nouveaux apéritifs à la mode se présentent sous forme d'assiette, que ce soit du jambon, du fromage ou des légumes marinés.

Les Popines vont faire saliver vos invités : de délicieuses tranches de salaison de noix de jambon d'Aveyron, de lonzo d'Aveyron ou de bœuf d'Aubrac séché prêtes à l'emploi dans leur bocal. Pas besoin de les conserver au réfrigérateur, un endroit frais et sec suffit. **Ces charcuteries sont élaborées de façon artisanale à partir de viande française.** La gamme est élaborée sans nitrite, sans conservateur, sans colorant et sans ferment.

Le petit plus : 3 ingrédients suffisent pour un goût exceptionnel : de la viande, du sel du Guérande et du poivre de Kampot IGP.



Nouvelle inspiration pour des moments de partage savoureux !

On picore, on tartine, on grignote et on en redemande encore ! L'apéritif, véritable source d'inspiration pour varier les formes et les saveurs, se dévoile à travers de nouvelles recettes inédites et audacieuses.

ref. 4214



Tartin'apéro Bio végétale brocoli 190g

ref. 4215

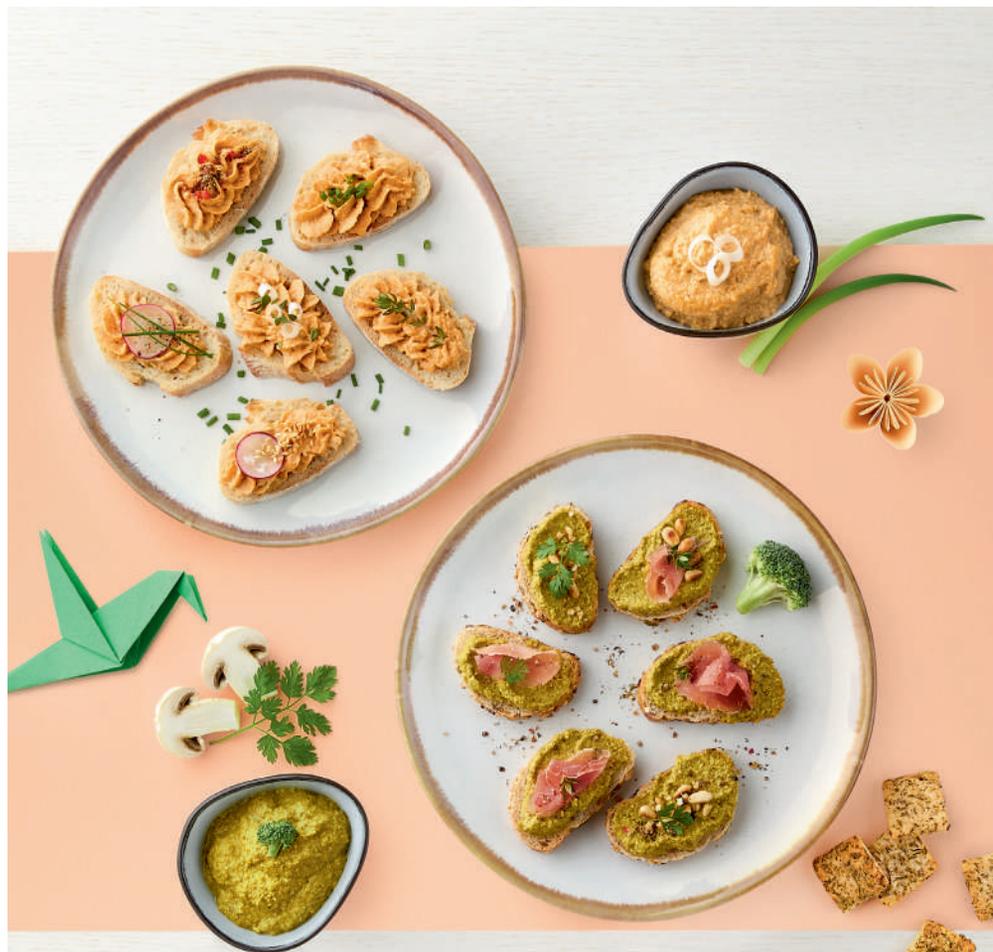


Tartin'apéro Bio végétale oignon 190g

ref. 4230



Pâté de campagne supérieur 180g



ref. 4231



Terrine de poulet au citron et aux graines de lin 180g

ref. 4232



Pâté recette basque au piment d'Espelette 180g

ref. 4233



Pâté d'Cochon à l'ail 156g

On ne présente plus les tartin'apéro bio de la vache qui regarde passer les trains ! Ces tartinades indispensables de toute gamme bio qui se respecte voient leur gamme s'agrandir avec deux nouvelles expériences végétales : la tartin'apéro au brocoli au goût très doux et la tartin'apéro aux saveurs d'oignon tout aussi délicates.

Des petits moulins aux grandes saveurs !

C'est la nouveauté Jean d'Audignac :

le piment Jalapeño présenté dans son moulin.
Des lames en inox prêtent à en découdre
pour libérer des morceaux de piment.

Ce piment, aux notes acidulées et fumées
est idéal pour relever vos viandes et
poissons. Pour des saveurs plus épicées
et moins piquantes, retrouvez également le
mix d'épices spécial barbecue et le mélange
d'herbes persil ail des ours. Chaud devant !

**Le petit plus : le moulin rechargeable
pour varier les envies !**



ref. 4270 - Moulin mélange d'épices spécial barbecue 12g ; ref. 4271 - Moulin persillade à l'ail des ours 12g ;
ref. 4272 - Moulin piment Jalapeño 12g.

Des mousses légères et onctueuses, pour accompagner vos plats d'été !

Tel un laboratoire des saveurs, on se lance dans des expériences hautes en couleurs : on émulsionne, on mixe, on assaisonne à tours de bras. Epices, piments et sauces mettent de l'ambiance dans les assiettes, pour le plus grand plaisir de nos papilles.

ref. 4211



Henderson's Worcestershire
sauce 142 ml

ref. 4212



Firebarns hot sauce original 148 ml



La mousse de moutarde, c'est le nouveau concept étonnant pour accompagner vos viandes. Avec sa texture légère et onctueuse, la mousse de moutarde vous permet de préparer de belles quenelles à disposer dans les assiettes. Ses 4 saveurs : la traditionnelle de Dijon, la pimentée au piment d'Espelette, la fraîche aux fines herbes et la gourmande aux tomates séchées et épices fumées sont **les indispensables de vos barbecues !**

ref. 4281



Mousse de moutarde
de Dijon 160g

ref. 4282



Mousse de moutarde
au piment d'Espelette 160g

ref. 4283



Mousse de moutarde
aux fines herbes 160g

ref. 4284



Mousse de moutarde aux tomates
séchées et épices fumées 160g

Des recettes de marinade d'exception pour tous vos plats !

J.A. Epicerie Fine n'en finit plus de nous surprendre avec ses marinades prêtes à l'emploi. 5 recettes traditionnelles ou exotiques qui pimenteront vos barbecues : la provençale aux bons goûts de tomates et d'herbes, la maître d'hôtel aux notes de persil, ail et oignon, la Tex Mex riche en oignon, ail et paprika, la curry indien aux saveurs d'oignons, d'ail et de curcuma, et la thym citron qui porte si bien son nom ! **Le petit plus : Idéal pour 3 kg de viande, poisson et même des légumes.**



ref. 4243 - Marinade thym citron 140g ; ref. 4242 - Marinade tex mex 140g ; ref. 4244 - Marinade maître d'hôtel 140g ;
ref. 4241 - Marinade provençale 140g ; ref. 4246 - Marinade curry indien 140g ;
ref. 4240 - Présentoir 5 marinades (thym citron, tex mex, maître d'hôtel, provençale, curry indien) 35x140g.

Toutes les saveurs réunies pour relever le goût de vos plats préférés !

Ca va déménager lors des barbecues cet été ! Mille et une saveurs pour agrémenter les viandes, poissons et légumes : marinades, sauces chaudes et épicées vont rehausser vos plats d'été, à servir avec du riz de Camargue IGP bien entendu !



J.A. Epicerie Fine lance sa gamme de riz... de Camargue !

Une gamme complète de **riz IGP français** en sachet hermétique pour une meilleure conservation : long blanc étuvé, Indica long et parfumé, riz pour risotto et mélange 3 riz (complet, noir, et rouge). Mettre en avant le savoir-faire de nos régions est essentiel, la qualité est à notre portée ! À agrémenter selon vos idées et vos envies bien entendu !

Le petit plus : les sauces Potier au thon et à la sarriette prêtes à l'emploi se marieront à merveille avec les riz !

ref. 4220



Riz de Camargue IGP long, blanc et étuvé 500g

ref. 4221



Riz de Camargue IGP Indica long et parfumé 500g

ref. 4273



Sauce tomate thon 180g



ref. 4274



Sauce ail sarriette 180g

Les épices J.A. Epicerie Fine ont enfin leur présentoir à leur image... haut en couleurs ! Alors n'attendez plus pour commander les bests des épices puis recharger votre présentoir parmi les plus de 40 références disponibles !

ref. 4210 - Présentoir à épices (curry de Madras 50g ; paprika 38g ; curcuma 50g ; herbes de Provence 25g ; poivre noir moulu 50g ; fleur de sel de Guérande 85g) 1788g.

ref. 4222



Riz de Camargue IGP pour risotto 500g

ref. 4223



Riz de Camargue IGP Trio (complet, rouge, noir) 500g



La Fabrique de Charline,
c'est la nouvelle marque de
SDP Rungis qui met en avant
la biscuiterie et la confiserie.

Quoi de plus gourmand qu'un excellent palet breton pur beurre ? Charline a plus d'un tour dans son sac et a eu une idée fabuleuse, **un palet breton fourré à la confiture évidemment !** Le fondant du sablé laisse place à un cœur de confiture aux fruits ultra gourmand à la framboise pour des notes acidulées ou à l'abricot pour un final tout en douceur. **On fond de plaisir et de bonheur en dégustant ces petites pépites culinaires.**



Des recettes authentiques et un goût unique !

Notre petite Charline est aussi espiègle que gourmande et elle a décidé de vous proposer de nombreuses nouveautés pour fêter son lancement ! **À vos papilles, vous allez vous régaler.**

Besoin d'aide pour réaliser un dessert rapidement ? Charline, la petite maligne, propose dans sa gamme des **préparations bio, pour réaliser des entremets en deux temps trois mouvements.** 5 incontournables qui raviront petits et grands en toute simplicité et à petits prix : panna cotta, flan pâtissier, gâteau au chocolat, crème anglaise et crêpes. À agrémenter selon vos envies !

ref. 4260



Préparation pour panna cotta Bio 40g



ref. 4262



Préparation pour crème anglaise Bio 30g

ref. 4263



Préparation pour gâteau au chocolat Bio 300g

ref. 4261



Préparation pour flan pâtissier Bio 220g

ref. 4264



Préparation pour pâtes à crêpes Bio 210g

ref. 4278



Bonbons framboises 200g

ref. 4256



Tuiles aux amandes 100g

ref. 4257



Tuiles aux noisettes 100g

ref. 4258



Tuiles au rhum raisin 100g

ref. 4259



Mini gallettes bretonnes pur beurre 150g

Faites le plein de fraîcheur avec nos mini smoothies !

Les mini smoothies sont les stars de la période estivale. Ce sont des **boissons rafraîchissantes et gorgées de fruits, rien de tel pour se désaltérer**. Et pour lutter contre le gaspillage, **les mini smoothies sont préparés avec des fruits invendus ou jugés « moches » auprès de producteurs locaux**.

3 recettes sont disponibles en format nomade 25cl : kiwi, fraise et framboise.

Le petit plus : Se faire plaisir avec un délicieux smoothie tout en luttant contre le gaspillage alimentaire, c'est le combo gagnant !



Le fruit sous toutes ses formes et pour tous les goûts !

Des fruits et de la fraîcheur ! Pendant les chaleurs de l'été, on aime prendre le temps de déguster des fruits sous toutes leurs formes : aussi bien frais, qu'en jus ou en confiture pour le petit déjeuner ou encore en smoothie en fin de journée.

ref. 4252



Confiture extra reines-claude 370g

ref. 4300



Citronnade au citron jaune 1L

ref. 4249



Minimonade Cola 33cl

ref. 4253



Confiture fraises ananas 370g

ref. 4254



Confiture abricots passion 370g

ref. 4255



Confiture poires vanille 370g

ref. 4250



Gelée extra coings 370g

ref. 4251



Gelée extra cassis 370g



Après le succès des Minimonades nature, agrumes et kiwi, J.A. Epicierie Fine agrandit sa gamme avec une référence au bon goût de Cola. Et Jean d'Audignac n'est pas en reste avec sa citronnade parfaitement équilibrée : légèrement acidulée et délicatement sucrée. **L'un comme l'autre, on les sublime avec une rondelle de citron et des glaçons, rien de plus !**

Une petite note de fraîcheur pour de jolis moments de détente !

La fameuse sélection estivale de bières et vins pour les apéritifs et repas en famille ou entre amis, avec modération bien sûr !

ref. 4294



Côte de Provence AOP
Jean Civray
75cl

ref. 4295



Terres du midi IGP Kéké
des plages
75cl

ref. 4310



IGP d'Oc Carré de porc
grenache cinsault
75cl

ref. 4296



**Costières
de Nîmes
Crocodile style**
75cl

L'alliance du style et du goût ! Le crocodile style aux notes de fraise des bois, framboise et fleurs blanches accompagnera à merveille les apéritifs, les salades ou les gambas à la plancha. Un vin qui ne manque pas de mordant !

ref. 4306 - 4307 - 4308



Val de Loire IGP 360°
sauvignon blanc
75cl



Val de Loire IGP 360°
chenin blanc
75cl



Val de Loire IGP 360°
cabernet franc
75cl

ref. 4297 - 4298



Comté Tolosan IGP
Juste le blanc
75cl



Comté Tolosan IGP
Le fil rouge sur
le bouton rouge 75cl

ref. 4293



IGP d'Oc Vols d'été
chardonnay
75cl

ref. 4315 - 4316



Arborigen bois
de rose
27,5cl



Arborigen
vertige
27,5cl

ref. 4314



Bière Marguerite
la française
33cl

ref. 4312



Bière La Triboulette
blonde
75cl

ref. 4313



Bière Coccinella Bio
estivale session IPA
75cl

ref. 4292



Aperitivo préparation
pour Spritz
70cl

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.