

Shopping
nouveau
PUBLICITÉ



Louis de Sacy

Tradition

À chaque évènement son champagne... Bénéficiez du savoir-faire de douze générations de viticulteurs et dégustez cette cuvée exceptionnelle. Avec 67 % de pinot-noir, 30 % de chardonnay et 3 % de pinot-meunier, ce champagne est courtois dans le monde entier et révèle le caractère originel de la production

Louis de Sacy. Une histoire qui a débuté par cet assemblage pétillant à Verzy sur les coteaux de la « montagne de Reims ». Incontournable, cette grande maison de champagne ne saurait être ignorée de vos caves.

Champagne Louis de Sacy 67 %, 20,70 € (prix observés).

Tél. lecteurs 03 26 97 91 13. www.champagne-louis-de-sacy.fr

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Comtesse du Barry

Préparez les toasts !

Prolongez vos vacances par un assortiment raffiné de produits de la mer. La ribambelle de mises en bouche vous offre une balade avec les saveurs méditerranéennes de la crème de thon listao, fondante et légèrement épicée, accompagnée de filets d'anchois. Faites un détour avec la mousse fondante de coquilles Saint-Jacques aux notes anisées de fenouil et légèrement amères des olives. Continuez votre chemin par un méli-mélo de saumon frais et fumé avec la crème tartinière aux deux saumons et à la vodka. Et à l'arrivée, dégustez la brandade de haddock au gingembre et au citron... Un régal !



Comtesse du Barry, coffret de 4 bocaux de 50 g, 9,50 € (prix observés).

Présent Simple

Envolées de saveurs

Goûtez aux recettes héritées des traditions provençales avec les produits raffinés de Présent Simple. Savoureux miracles végétaux dont les vertus sont multiples, les huiles d'olive 100 % naturelles sont issues de quatre générations d'oléiculteurs passionnés. Remarquable sur un carpaccio de bœuf, ou divine pour poêler des ris de veau, choisissez l'huile de pignons de pin. Pour vos salades, ou bien délicieuse sur des légumes cuits et sur des poissons, optez

pour l'huile de noix. En bidon, en bouteille ou en pulvérisateur ! Des dégustations qui ne sauraient se priver de vos amis.

Présent Simple, huile de pignons, 22 € ; huile de noix, 7,60 € (prix observés pour 200 ml). Vente en ligne : www.presentsimple.fr



Actualités commerciales

Actualités commerciales