



L'Atelier Gourmand

EPICERIE FINE

L'ATELIER GOURMAND
GRAND-RUE 20
1260 NYON

TEL. 022 361 12 12

WWW.ATELIER-GOURMAND.CH

LES BASIQUES

LE PESTO	120 G	8.-
LA TOMATE CONFITE	200 G	10.-
LA TAPENADE	90 G	6.-
LA TAPENADE	100 G	7.-

LES HUILES & VINAIGRES

HUILE DE NOISETTE : EXCELLENTE POUR ACCOMPAGNER LES SALADES OU PARFUMER LES CRUDITÉS. SE CONSOMME CRUE, MAIS SERT ÉGALEMENT À AGRÉMENTER CERTAINES PÂTISSERIES, DÉLICIEUSE AVEC LE POISSON OU SERVIE SUR DES ÉPINARDS EN BRANCHES	250 ML	15.-
HUILE DE NOIX : DANS LES SALADES VERTES OU DE POMMES DE TERRE PARFUME DÉLICATEMENT UNE PÂTE À CRÊPE, UN GÂTEAU OU UN PAIN	250 ML	7.-
HUILE D'ARGAN	250 ML	44.-
HUILE VIERGE DE SÉSAME : ASSAISONNE LA SALADE, LES LÉGUMES ET VIANDES.ÉGALEMENT DANS LA CUISINE ORIENTALE ET LES PÂTISSERIES	250 ML	13.-
HUILE D'AMANDE : PARTICULIÈREMENT EN FIN DE CUISSON POUR LES FRUITS DE MER ET DANS LES MARINADES DE POISSON	250 ML	18.-
HUILE DE CACAHUËTE : PLATS ASIATIQUES, FARCES, TERRINES OU SALADES	250 ML	13.-
HUILE D'OLIVE	250 ML	12.-

HUILE DE PÉPINS DE RAISIN À LA TRUFFE : CHAUDE OU FROIDE, AVEC DES PÂTES FRAÎCHES. EGALEMENT AVEC LA PURÉE DE LÉGUMES, FOIE GRAS POÊLÉE OU TARTARE DE SAUMON	150 ML	25.-
HUILE DE VANILLE	250 ML	32.-
HUILE DE PIGNONS DE PIN : REHAUSSE LE GOÛT DES METS, IDÉALE POUR POISSON ET CRUSTACÉS, POTAGES ET PESTO	100 ML	20.-
HUILE PÉPIN DE RAISIN : EN ASSAISONNEMENT DE PLATS CHAUDS OU FROIDS, MACÉRATIONS AUX HERBES, ADOUCISSENT DE VINAIGRETTE	100 ML	20.-
HUILE DE PISTACHE : EXTRÊMEMENT FINE, IDÉALE POUR DES ENTRÉES À BASE DE TERRINE. SE MARIE TRÈS BIEN AVEC LES CRUSTACÉS, SE CONSOMME AUSSI DANS LES SALADES VERTES. A UTILISER FROIDE OU LÉGÈREMENT TIÈDE	100 ML	17.-
HUILE DE PÉPINS DE COURGE : PARTICULIÈREMENT AVEC LES SALADES DE DENT-DE-LION, LES PÂTES ET LES LAITUES	100 ML	12.-
HUILE DE COLZA : SURTOUT POUR ACCOMPAGNER LES SALADES ET LES CRUDITÉS, LES POMMES DE TERRE, LE FROMAGE BLANC BATTU, SALADE DE DENT-DE-LION	250 ML	6.-
HUILE DE TOURNESOL	250 ML	6.-
VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈME 10 ANS D'ÂGE	250 ML	40.-
VINAIGRE DE BANYULS VERMEIL	50 CL	18.-
VINAIGRE DE BANYULS BLANC DE BLANC	25 CL	15.50
VINAIGRE DE BANYULS AU PISTIL DE SAFRAN	25 CL	19.-
VINAIGRE DE CIDRE AU POIVRE DE TASMANIE	25 CL	8.50

LES AIGRES-DOUX

AIGRE-DOUX MENTHE : ASSORTIMENT DE SALADES, POISSONS D'EAU DOUCE	25 CL	80.-
AIGRE-DOUX NOISETTE : ASSAISONNEMENTS DES SALADES, TERRINES ET FARCES	25 CL	8.-
AIGRE-DOUX NOIX : ASSAISONNEMENTS DE SALADES, TERRINES ET FARCES	25 CL	8.-
AIGRE-DOUX RAISINÉ : MARINADES ET DÉGLAÇAGES DE VIANDE	25 CL	8.-
AIGRE-DOUX PAMPLEMOUSSE : ASSAISONNEMENTS DE SALADES DE FRUITS, CRUSTACÉS ET COQUILLAGES	25 CL	8.-
AIGRE-DOUX FRAISE DES BOIS : SALADES DE FRUITS ROUGES	25 CL	8.-
AIGRE-DOUX FRAMBOISES : MIGNARDISES ET DÉGLAÇAGES DES VIANDES BLANCHES, VOLAILLES	25 CL	8.-

LES MOUTARDES DU MOULIN

MOUTARDE GROS GRAINS AU POIVRE MALABAR	100 G	6.-
MOUTARDE À L'AIL DES OURS	100 G	6.-
MOUTARDE AU BASILIC	100 G	6.-
MOUTARDE À L'ESTRAGON	100 G	6.-
MOUTARDE À LA FIGUE	100 G	6.-
MOUTARDE À L'ABRICOT	100 G	6.-

MOUTARDE AU CITRON ET AU POIVRE SICHUAN	100 G	6.-
MOUTARDE AU CHASSELAS	100 G	6.-
MOUTARDE AU CURRY ET COCO	100 G	6.-
MOUTARDE GROS GRAINS À L'AIL ROSE	100 G	6.-
MOUTARDE GROS GRAINS AUX FRUITS ROUGE	100 G	6.-
MOUTARDE AUX NOIX	100 G	6.-
MOUTARDE À L'OIGNON ET PAPRIKA FORT	100 G	6.-
MOUTARDE AUX PIMENTS D 'ESPELETTE	100 G	6.-
MOUTARDE AUX ZESTES D'ORANGE	100 G	6.-

LES ASSAISONNEMENTS & LES ÉPICES

ANIS ÉTOILÉ MOULU : POISSONS DE MER, THÉ, PÂTISSERIES		5.-
BAIES ROSES : VIANDES, POISSONS, SAUCES		5.50
CARDAMOME COSSE MOULU : POISSONS, RIZ, PÂTISSERIES, THÉ		6.50
CORIANDRE MOULUE : VIANDES RÔTIÉS, SALADES, RACINES ROUGES		5.-
CUMIN MOULU : AGNEAU, LÉGUMES, COUSCOUS, TAGINES		5.-
GARAM MASALA : VIANDES, VOLAILLES, LÉGUMES, SPÉCIALITÉS INDIENNES		5.-
MÉLANGE 4 ÉPICES : (CANNELLE, GIROFLE, MUSCADE, POIVRE) AGNEAU, RAGOÛT, TERRINE		5.-
MÉLANGE 5 ÉPICES (CANNELLE, CORIANDRE, ANIS, FENOUIL, GIROFLE): PÂTISSERIE, PAIN D'ÉPICE		5.-
MÉLANGE 7 ÉPICES LIBANAIS (CANNELLE, GIROFLE, MUSCADE, POIVRE, CORIANDRE, PIMENT, MAHLEP): FALAFEL, VIANDES GRILLÉES, POISSONS		6.50

POIVRE CITRON : VIANDES, LÉGUMES, POISSONS GRILLÉES	6.-
POIVRE ORANGE : VIANDES, LÉGUMES, POISSONS GRILLÉES	6.-
POIVRE LONG : MARINADE, BOUILLONS, LÉGUMES, SALADES DE FRUITS	6.-
SAFRAN MANCHA : RIZ (PAELLA), POISSONS, SOUPES ET SAUCES POISSONS	12.-
PAPRIKA HONGRIE PRÉCIEUX DOUX : GOULASCH, RAGOÛT, POTAGES, BISQUES	5.-
FLEUR DE SEL : DE GUÉRANDE, RÉCOLTÉ À LA MAIN	9.-
POIVRE NOIR PENJA GRAINS : VIANDES GRILLÉES, LÉGUMES, BOUILLONS	7.-
LE CURCUMA : RIZ, SAUCES AUX POISSONS, LÉGUMES	5.-
LE CURRY MADRAS MEDIUM : RIZ, SAUCES, POISSONS ET LÉGUMES	5.-
CURRY ROUGE MEDIUM : VIANDES, POISSONS ET LÉGUMES	7.-
LE RAZ EL HANOUT : RAGOÛT D'AGNEAU, LÉGUMES, COUS-COUS	5.-
LA MUSCADE : POMMES DE TERRE, LÉGUMES, SAUCES	6.-
LA CANNELLE : PÂTISSERIE, CRÈME MÉLANGE D'ÉPICES	5.-
LA GOUSSE DE VANILLE DE TAHITI	13.-

PRIX EN CHF - SERVICE ET TVA INCLUS