

LA FABULEUSE ÉPICERIE

CATALOGUE NOËL 2020

#1 A propos de LA FABULEUSE EPICERIE

C'est Avenue des Oliviers, au cœur du Cros de Cagnes, le quartier le plus animé de la ville de Cagnes sur Mer, que vous trouverez la Fabuleuse Epicerie.

Cette épicerie est le rdv des gourmands : produits des terroirs, gastronomie française, confiseries et chocolats, thés et cafés du monde, Liqueurs et Vins...

Daniel et Valérie, les créateurs, sont allés chercher les meilleurs produits chez des artisans et producteurs réputés de France afin de vous les proposer à proximité de chez vous.



#2 Suggestions de Paniers de Noël de la Fabuleuse Epicerie:

Nous vous proposons un composé des produits phares, de grande qualité, principalement issus des meilleurs artisans locaux.

Nous vous proposons des compositions originales de paniers pour les fêtes de fin d'année. Tous les articles présentés sont également disponibles individuellement, afin que vous puissiez créer les vôtres

Commandez de façon habituelle via votre CSE, ou en boutique ou, directement sur notre site (www.fabuleuse-epicerie.fr/noel) en appliquant votre code de remise CSE. Celui-ci est valable toute l'année.

Nous livrons sur votre lieu de travail, chez vous (point relais) ou en retrait à la boutique.

Pour Noël, ces compositions sont livrées dans une boîte cadeau.



LA FABULEUSE EPICERIE - 27 Av. des Oliviers - 06800 CAGNES SUR MER - 04 92 04 67 88

www.fabuleuse-epicerie.fr contact@fabuleuse-epicerie.fr Facebook : @LaFabuleuseEpicerie

#3 Panier 1 : L'ÉPICURIEN

Prix public : 68,90 € TTC – Prix remisé : 62 € TTC



5 Produits artisanaux dans le panier :

- Un Foie gras entier médaillé d'or - 120 g - LEMBERT- PERIGORD
- Un chutney Figue de Solliès et épices – 110 g - BAUDRY- AUVERGNE
- Un pain d'Épices artisanal– 250 g –DELICES ROY ALBERT– VENCE (06)
- Un ballotin de Chocolat Artisanal – – 125 g - MARCELLIN – LEVENS (06)
- Une bouteille 75 cl de Monbazillac Époque – PERIGORD

* Vous préférez un vin rouge ? Nous remplaçons cette bouteille par un autre produit équivalent.

LA FABULEUSE EPICERIE - 27 Av. des Oliviers - 06800 CAGNES SUR MER - 04 92 04 67 88

www.fabuleuse-epicerie.fr contact@fabuleuse-epicerie.fr Facebook : @LaFabuleuseEpicerie

Panier 2 : LE TERRE ET MER

Prix public : 57,80 €TTC – Prix remisé : 52 €TTC



8 Produits artisanaux dans le panier :

- Un pot de Rillettes de Homard – GROIX & NATURE– 100 g – BRETAGNE
- Un pot de Rillettes de Saumon – GROIX & NATURE – 100 g - BRETAGNE
- Un pot de Rillettes de Crabe – GROIX & NATURE – 100 g - BRETAGNE
- Une bouteille 75 cl de Chardonnay Gravettes– ARDECHE
- Une boîte de Terrine d’Oie - LEMBERT -90 g – PERIGORD
- Une boîte de Rillettes de Canard - LEMBERT -90 g – PERIGORD
- Une boîte de Terrine de Campagne aux Châtaignes - LEMBERT -90 g - PERIGORD
- Une bouteille 75 cl de Coustaut La Grangeotte– BORDEAUX

LA FABULEUSE EPICERIE - 27 Av. des Oliviers - 06800 CAGNES SUR MER - 04 92 04 67 88

www.fabuleuse-epicerie.fr contact@fabuleuse-epicerie.fr Facebook : @LaFabuleuseEpicerie

Panier 3 : LE TRADITIONNEL

Prix public : 50 €TTC – Prix remisé : 45 €TTC



5 Produits artisanaux dans le panier :

- Un Bloc de Foie gras - LEMBERT- 200 g – PERIGORD
- Un Pain d'Epices – BAUDRY- 300 g – AUVERGNE
- Un paquet Craquants de Noël - Tout chocolat et Amandes– 200 G – SAILLANS
- Un ballotin artisanal de Caramels – DELICES ROY ALBERT– 120 g – VENCE (06)
- Une bouteille 75 cl de CHÂTEAU CRABITAN-BELLEVUE - AQUITAINE *

* Vous préférez un vin rouge ? Nous remplaçons cette bouteille par un autre produit équivalent.

LA FABULEUSE EPICERIE - 27 Av. des Oliviers - 06800 CAGNES SUR MER - 04 92 04 67 88

www.fabuleuse-epicerie.fr contact@fabuleuse-epicerie.fr Facebook : @LaFabuleuseEpicerie

Panier 4 : LE PROVENCAL

Prix public : 46,70 € TTC – Prix remisé : 42 € TTC



6 Produits artisanaux dans le panier :

- Une compotée de Tomates Séchées à la Truffe d'été - POPOL - 90 g – SIGNES (83)
- Une compotée de Caviar d'Aubergines- POPOL - 90 g – SIGNES (83)
- Un bocal d'Artichauts à l'huile - POPOL – 140 G – SIGNES (83)
- Un paquet de Biscuits Apéritifs aux Herbes de Provence - POPOL - 220 g – SIGNES (83)
- Un pot d'Houmous aux Epinards – JEROME GUCEMAS – 180 g - TARN
- Une bouteille 75 cl de Rosé Château des Brigands – POURCIEUX (83) *

* Vous préférez un vin rouge ? Nous remplaçons cette bouteille par un autre produit équivalent.

LA FABULEUSE EPICERIE - 27 Av. des Oliviers - 06800 CAGNES SUR MER - 04 92 04 67 88

www.fabuleuse-epicerie.fr contact@fabuleuse-epicerie.fr Facebook : @LaFabuleuseEpicerie

Panier 5 : LES DOUCEURS DE NOEL

Prix public : 58.90 €TTC – Prix remisé : 53 €TTC



6 Produits artisanaux dans le panier :

- Un ballotin artisanal de Caramels – DELICES ROY ALBERT– 120 g – VENCE (06)
- Une boîte de Pâtes de Fruits – DELICES ROY ALBERT– 240 g – VENCE (06)
- Un pain d'Épices artisanal de Vence – DELICES ROY ALBERT– 250 g – VENCE (06)
- Une barre de Nougat aux Noisettes– DELICES ROY ALBERT– 250 g – VENCE (06)
- Une bouteille 75 cl d'Hypocras, à base de vin sucré et aux épices- AURIAN- GERS
- Un ballotin d'Oranges Confites au chocolat - MARCELLIN – 125 g – LEVENS (06)

* Vous préférez le chocolat? Nous remplaçons cette boîte par une boîte de pralinés Marcellin

LA FABULEUSE EPICERIE - 27 Av. des Oliviers - 06800 CAGNES SUR MER - 04 92 04 67 88

www.fabuleuse-epicerie.fr contact@fabuleuse-epicerie.fr Facebook : @LaFabuleuseEpicerie

COMMANDES ET LIVRAISONS

Si vous passez via votre CSE, vous pouvez commander et régler directement auprès de celui-ci de façon habituelle.

Sinon, Comment utiliser votre remise CSE ?

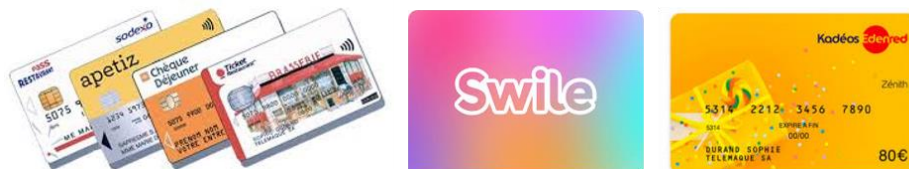
- Au 27 avenue des Oliviers à Cagnes : sur présentation d'un titre professionnel (badge ...)
- Sur notre boutique en ligne : www.fabuleuse-epicerie.fr/noel

Le code de remise à renseigner lors du paiement. Il est fourni par votre CSE.

Saisissez un code promo	Code promo	-1,30 €
✓ REMISEDEMONCE	REMISEDEMONCE	
Ajouter une remarque	Sous-total	11,70 €
	Païement	

Vous pouvez régler en CB en ligne et en boutique.

Les titres restaurants et chèques cadeaux sont acceptés uniquement en boutique.



Livraison gratuite sur votre lieu de travail (cocher 'retrait en boutique') et en retrait boutique.

Ou livraison gratuite à domicile (ou point relais) à partir 50 € d'achats.

Nous vous appellerons pour définir la date et l'horaire de livraison.

LA FABULEUSE EPICERIE - 27 Av. des Oliviers - 06800 CAGNES SUR MER - 04 92 04 67 88

www.fabuleuse-epicerie.fr contact@fabuleuse-epicerie.fr Facebook : @LaFabuleuseEpicerie

NOS PRODUCTEURS ET ARTISANS

Maison Lembert - PERIGORD

Depuis 1940, Chez Maison Lembert, le foie gras et le Périgord sont leurs racines et leur source d'inspiration professionnelle. Ils transmettent cette passion du goût qu'ils enrichissent inlassablement depuis 4 générations.

Pour la deuxième année consécutive, Leur Foie gras de Canard entier stérilisé du Périgord est médaille d'or au concours agricole de Paris. Médailles qui viennent joliment compléter une série de différentes récompenses obtenues et portent ainsi la série à plus de 30 médailles en 17 ans... De ces canards sont réalisés les rillettes, terrines et plats cuisinés. C'est donc du très bon !

Groix & Nature - BRETAGNE

Groix & Nature confectionne sur l'île de Groix, des rillettes, des plats cuisinés, des soupes et plats cuisinés avec passion. Celle des Hommes, de la mer et de la terre. L'histoire de Groix & Nature, c'est d'abord celle d'un territoire : celui de l'île de Groix en Bretagne Sud. Quinze hommes et femmes, fiers de leurs racines, confectionnent toutes les recettes Groix & Nature à partir de matières premières issues principalement de la pêche locale.

L'Artisan Popol - PROVENCE

Spécialiste des saveurs culinaires depuis 1977, la marque Popol est une référence en matière d'épicerie fine. Leurs productions sont artisanales et concoctées dans leurs locaux à côté du circuit Paul Ricard à Signes, dans le Var. Leur devise : Authenticité, qualité, tradition et valorisation de notre patrimoine régional.

Jérôme GUCEMAS - TARN

Entreprise familiale créée en 1996 et gérée par Louis GUCEMAS. Originaire du Sud de l'Espagne, Louis Gucemas se lance dans la culture du pois chiches. Très vite l'entreprise devient un des leaders de la production de pois chiche en France. En 2003, Jérôme, le fils de Louis, prend la direction l'entreprise qui prend un nouveau virage en proposant une gamme complète de légumes secs conditionnés en petits sachets. Des produits dérivés comme de la farine de pois chiche, des plats cuisinés, des houmous, sont également proposés à la clientèle locale et régionale.

Les Délices du Roy Albert (Vence) : Artisan fabricant de confiseries depuis 1951 - PROVENCE

L'entreprise familiale naît en 1903 à Dour en Belgique, et développera durant deux générations le négoce de confiseries vers tout le nord de la France. C'est après la Guerre que la famille s'installe durablement en Champagne et baptise son commerce « Nougats du Roi Albert» en mémoire du roi soldat Albert 1er.

En 1951, le grand-père alors commerçant se lance dans la fabrication artisanale, créant ses propres recettes de nougats, berlingots et croquante, pour lesquelles il obtiendra plusieurs diplômes et médailles.

Les générations suivantes migrent vers le sud de la France, s'adaptent aux saveurs locales, diversifient leurs recettes tout en conservant le savoir-faire ancestral et la recherche de l'excellence.

Voilà comment les « Nougats du Roi Albert» sont devenus au fil du temps les «Délices du Roy Albert».

Chocolaterie Marcellin : Artisan chocolatier depuis 1926 à Levens (06) - PROVENCE

En 1926, les Frères MARCELLIN reprennent une confiserie artisanale créée en 1892. Ils se spécialiseront très rapidement dans la fabrication des bonbons de chocolats.

La Chocolaterie Marcellin à Levens vous propose de redécouvrir l'histoire du chocolat et du cacao grâce à sa page histoire. En effet, le chocolat est né il y a très longtemps et tout l'art de le produire et de le fabriquer a demandé des années de recherches et de savoir-faire.

Leurs chocolats sont garantis sans ajouts de gras autres que le beurre de cacao, ni aucun produit de conservation, n'utilisant que des produits nobles (amandes, noisettes, sucre...)

Père Craquant - PROVENCE

L'aventure débute en 1924 au cœur de la Drôme Provençale dans le village de Saillans. Depuis, la passion s'est transmise au fil des générations et l'arrière-petite-fille du créateur propose aujourd'hui toute une gamme de biscuits dans le respect de la tradition provençale.

Depuis toujours, Le Père Craquant porte un soin tout particulier à la sélection des ingrédients : tout est issu de France et souvent de Provence pour favoriser l'économie locale.

Le Domaine de Baudry - AUVERGNE

C'est un Artisan Confiturier Depuis 1953. C'est en Auvergne que nous l'avons trouvé.

Les Baudry ont leurs propres vergers et utilisent pour leurs confitures deux produits : des fruits et du sucre. Rien d'autre !! Créée par Caroline Baudry, leur gamme de 80 confitures, miel et confiseries est exceptionnelle : raffinée mais traditionnelle... en un mot : fabuleuse !

AURIAN : L'Artiste Liquoriste - GERS

Cent ans après son Arrière-arrière-grand-père, qui commerçait en 1880 le noble spiritueux qu'est l'Armagnac, Maison Aurian commença à développer des recettes d'apéritifs et de liqueurs, au cœur de ce terroir généreux et fertile qu'offre le Gers. Artisans dans l'âme, ils prônent encore aujourd'hui des valeurs d'excellence et d'audace dans l'élaboration de nouvelles recettes. Encore et toujours entreprise familiale, ce sont plus de 200 essais par an, distillés pour n'en donner qu'une sélection d'une poignée, qui leur permet de ne proposer que le meilleur à tous ceux qui apprécient des produits vrais et authentiques.

Monbazillac AOC - PERIGORD

Monbazillac est certainement le plus célèbre de tous les vins de Dordogne. Son vignoble, réparti sur la côte sud de la vallée de la Dordogne, est également l'un des plus anciens de la région. Ce terroir produit des vins doux très élégants, qui révèlent un bouquet puissant aux nuances de miel d'acacia et d'épices.

Le Château des Brigands : Au cœur de chez Marcel Pagnol PROVENCE

Le Château des Brigands est né en 2014 de l'association de deux familles passionnées par le travail de la vigne et du vin. Ce fabuleux vignoble de quinze hectares et son chai de vinification est situé, en grande majorité, au pied du Baou et du Mont Aurélien sur des terres légèrement graveleuses et baignées par le soleil provençal.

Les parcelles sont classées en AOP Côtes de Provence et AOP Côtes de Provence Sainte Victoire. Le Château des Brigands produit 80% de vin rosé, 10% de vin rouge et 10% de vin Blanc. Le travail mécanique du sol est privilégié pour éviter l'emploi de désherbants chimiques.

Malgré la jeunesse de cette exploitation, ce premier millésime fut récompensé au concours des vignerons indépendants 2015 par : **Une médaille d'Argent** pour le « Château des Brigands » Rosé 2014 AOP Côtes de Provence

CHÂTEAU CRABITAN-BELLEVUE - AQUITAINE

Premières Côtes de Bordeaux Moelleux, millésime 2014 - (Médaille Argent 2015 concours de Bordeaux)

Le vigneron : Belle unité de 42 ha implantée sur les coteaux sud dominant la rive droite de la Garonne, ce domaine de la famille Solane (Nicolas depuis 1994) est présent dans plusieurs appellations avec différents types de vins, mais son cœur bat pour le sainte-croix-du-mont.

Le Vin : Un liquoreux de style traditionnel, qui privilégie l'ampleur et la douceur tout en restant équilibré. On apprécie son bouquet d'une réelle complexité, où l'ananas et une touche d'agrumes confits se marient à l'abricot sec, avec une nuance empyreumatique laissée par l'élevage. Une touche d'amertume en finale donne du relief.