

ALIMENTATION GÉNÉRALE DE QUALITÉ

**EPICERIE  
LAUZE**

**BÉZIERS**

*Expérience Gourmande  
Noël - 2021 - Jour de l'An*



**ÉPICERIE LAUZE**

**36 AVENUE PIERRE VERDIER À BÉZIERS**

**04 67 76 33 04**

# PRODUITS *Prestige*

## • JAMBON

- **MANGALICA** 24 mois - 50g ..... 5,90€
- **NOIR DE BIGORRE** 24 mois - 50g ..... 5,90€
- **PATA NEGRA** - Cebo de Campo - 50g ..... 6,90€
- **PATA NEGRA BELLOTA 5J** 36 mois - 50g ..... 13,00€
- **SAUMON FUMÉ** - Maison Barthouil Écosse BIO - 100g ..... 13,90€
- **FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT** - environ 70g ..... 9,70€
- **FOIE GRAS D'OIE MI-CUIT** - environ 70g ..... 12,90€
- **FOIE GRAS DE CANARD TRUFFÉ 5,8%** - environ 70g ..... 11,00€

Foie Gras en bocaux - Maison Barthouil disponible en boutique

## CAVIARS

### MAISON PERLE NOIRE OSCIÈTRE - Origine Aquitaine

- **IMPERTINENT** 30g ..... 59€ 50g ..... 95€

"Caviar Frais" : goût subtil et délicat. Affinage court de 15 jours à 2 mois. Notes crémeuses, beurrées, onctueuses et des saveurs délicates et riches de noisettes qui persistent en bouche.

### MAISON STURIA - Origine Aquitaine

- **PRESTIGE OSCIÈTRE** 30g ..... 96€ 50g ..... 160€ 100g ..... 320€

Très gros grains Oscière de plus de 3mm ! Un caviar gourmand, à la texture velouté et au goût fleuri... Caviar d'exception !

## CHAMPAGNES

- **CHAMPAGNE DOM CAUDRON** - Brut 100% Meunier - 75cl ..... 23,40€  
"Merveilleux à l'Apéritif"
- **CHAMPAGNE GOSSET** Extra Brut - 75cl ..... 36,90€  
Grande Réserve - 75cl ..... 39,00€  
Grand Rosé - 75cl ..... 44,00€  
Blanc de Blanc - 75cl ..... 49,00€  
Grand Millésime - 75cl ..... 49,00€



## TRUFFE FRAÎCHE FRANÇAISE

**MÉLANOSPORUM** - Tarif suivant le cours

# Apéritif

## VERRINES 40 g

### ŒUF MIMOSA AU SAUMON ET À LA TRUFFE NOIRE ..... 2,80€

Succès assuré avec cette mise en bouche alliant saumon goût fumé cuit, les brisures de truffe noire (*Tuber melanosporum*) et les œufs mimosas relevés à la ciboulette et aux échalotes, le tout ornée d'une préparation à base de sauce au fromage frais aromatisée saveur truffe en forme de rosace.

### DORÉ DE CRABE AUX AGRUMES ..... 2,80€

Jolie verrine dorée composée de chair de crabe, sauce au fromage frais nature, carottes et assaisonné de jus de citron vert, orange confite, ciboulette, baies roses, menthe et aneth.

## MINI-BOCAUX 40 g à réchauffer au bain-marie à feu très doux pendant 20 min. \_\_\_\_\_

### RISOTTO DE HOMARD CANADIEN & TOPINAMBOUR ..... 3,30€

Mini-bocaux garnis d'un mélange de topinambour et de riz cuit enrobé d'une sauce type mayonnaise acidulée et agrémenté de chair de homard.

### GAMBAS À LA CRÈME D'AIL & SA COMPOTÉE DE LÉGUMES ..... 3,30€

Mini-bocaux garnis d'une compotée de légumes, d'une crevette décortiquée et d'une sauce à la crème et à l'ail.

# Entrées

## FROIDES

### EN VERRINE - 70g

### FRAÎCHEUR MANGUE ET TARTARE DE SAINT-JACQUES ..... 4,30€

Une délicieuse entrée fraîche et onctueuse : une sauce au fromage frais recouvert d'un tartare de Saint-Jacques et Mangue, Quinoa.

### FRAÎCHEUR SAUMON ROQUETTE BASILIC ..... 4,30€

Cette verrine raffinée est un vrai panaché de couleurs et de saveurs ! Un agréable mariage entre le fromage blanc et la sauce à la roquette et au basilic, le tout surmonté d'effeuillé de saumon. Une entrée légère et réussie !

### PÂTÉ EN CROÛTE AUX 3 VIANDES ET FOIE GRAS DE CANARD ..... 59,00€/kg

### SAUMON FUMÉ ÉCOSSAIS BIO EN TRANCHE - ENVIRON 70GR..... 9,70€

### FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT SUD-OUEST EN TRANCHE - ENVIRON 70GR.. 9,70€

# Entrées

## CHAUDES

**SURPRISE DE LOTTE & ÉCREVISSES DE LOUISIANE** - 150g ..... **6,90€**

*Sous son biscuit au sarrasin, découvrez une recette raffinée à base de lotte, queues d'écrevisses de Louisiane et butternut. À réchauffer 15 min. à 180°C*

**FEUILLETÉ ÉTOILE AU FILET DE CHAPON ET SAUCE MORILLES** - 130g ..... **4,90€**

*Mariage savoureux entre le croustillant du feuilleté et l'onctuosité de la garniture aux morilles et de morceaux de filet de chapon. À réchauffer 15 min. à 180°C*

**BOUCHÉE À LA REINE AUX RIS DE VEAU** ..... **4,90€**

**BOUCHÉE À LA REINE AUX FRUITS DE MER** ..... **4,90€**

# Plats

**CUISSE DE CANETTE CONFITE SAUCE MORILLES & ARMAGNAC** - 280g ..... **8,90€**

*Des cuisses fondantes de canette confite origine France, agrémentées d'une crème finement cuisinée aux morilles et à l'Armagnac. À réchauffer 15 min. à 180°C*

**SAUTÉ DE VEAU AUX GIROLLES** - 250g - *Tout est dit...* ..... **8,90€**

**RIS DE VEAU SAUCE AUX CÈPES** - 200g ..... **8,90€**

*Généreuse et qualitative, cette recette de ris de veau fera le ravissement des amateurs de mets traditionnels.*

**PAVÉ DE SAUMON SAUCE AGRUME** - 250g - *Tout est dit...* ..... **8,90€**

## ACCOMPAGNEMENTS

**GRATIN DAUPHINOIS À LA CRÈME DE BRESSE** - 200g ..... **4,90€**

**GRATIN DAUPHINOIS À LA TRUFFE** - 200g ..... **6,90€**

**FONDUE DE POIREAUX AUX GIROLLES** - 150g ..... **2,60€**

**POMMES DE TERRE AUX CÈPES** - 200g ..... **4,50€**

*Pommes de terre quart de lune avec peau, cuisinées dans la graisse de canard avec des cèpes.*

**Plus de 100 références de Vins en stock pour accompagner vos plats.**



# Coffrets Cadeaux

À LA RECHERCHE D'UN CADEAU GRANDIOSE,  
D'UN PRÉSENT ORIGINAL ET LOCAL OU D'UN PETIT GESTE  
DÉLICAT, SÉLECTIONNEZ VOTRE COFFRET IDÉAL  
OU RÉALISEZ VOUS-MÊME UN CADEAU SUR-MESURE



Matthieu Lauze et son équipe vous accompagnent dans la réalisation de vos projets d'entreprises, **de leur conception à leur réalisation.**

Pour présenter vos vœux à vos collaborateurs, fidéliser vos clients ou bien remercier un partenaire... Notre expertise en cadeaux d'affaires est **à votre service.**

Faites-nous part de vos souhaits et de vos contraintes, notre équipe se fera un plaisir de vous proposer **l'offre la plus adaptée**, dans le respect de votre budget.



## INFORMATIONS PRATIQUES

**VOUS SOUHAITEZ COMMANDER NOS PRODUITS.**

**MERCI D'AVANCE DE VOTRE CONFIANCE.**

**DES CONSEILS ? DÉGUSTATION, CONSERVATION, RÉCHAUFFAGE...**

**APPELEZ-NOUS AU 04 67 76 33 04**

### PASSER MA COMMANDE EN MAGASIN

**36 AVENUE PIERRE VERDIER - BÉZIERS**

**DU MARDI AU SAMEDI - 9H00 - 13H00 & 16H00 - 19H30**

**PAR TÉLÉPHONE AU 04 67 76 33 04**

### OUVERTURE SANS INTERRUPTION

**LES 23, 24 ET 31 DÉCEMBRE DE 7H30 À 18H**

### OUVERTURES EXCEPTIONNELLES

**LUNDI 13, DIMANCHE 19 ET LUNDI 20 DÉCEMBRE**

**DIMANCHE 26 DÉCEMBRE (LE MATIN)**

**FERMÉ LES 25 DÉCEMBRE & 1<sup>ER</sup> JANVIER**

**MERCI DE PASSER VOTRE COMMANDE AU PLUS TARD :**

- **POUR NOËL - LE SAMEDI 18 DÉCEMBRE**
- **POUR LE RÉVEILLON DU NOUVEL AN - LE LUNDI 26 DÉCEMBRE**

### RETIRER LA COMMANDE AU MAGASIN

**VENDREDI 24 DÉCEMBRE DE 7H30 À 18H00**

**SAMEDI 25 DÉCEMBRE FERMÉ**

**DIMANCHE 26 DÉCEMBRE DE 8H00 À 13H00**

**VENDREDI 31 DÉCEMBRE DE 9H00 À 18H00**

**SAMEDI 1<sup>ER</sup> JANVIER FERMÉ**