

Coups de cœur



PLAISIRS GOURMANDS

On remplit son panier au Salon Saveurs jusqu'au 11 décembre. Après, on commande...

1/Bonne initiative On applaudit ces préparations culinaires bio, sucrées ou salées, sans gluten. *Marlette*. À partir de 4,50 €. **2/Centre de table** Un Père Noël tout en chocolat à croquer avec le café. *Chocolaterie Rochoux*. 85 € (28 cm). **3/Exotiques** De délicieuses confitures préparées avec des fruits en provenance du Togo. *Maloe*. 5 € (le pot de 165 g). **4/Ideé cadeau** Le spécialiste des caillies au foie gras propose 21 coffrets prêts à offrir. Faites votre choix. *Manoir Alexandre*. De 16,65 € à 176,55 €. **5/Édition limitée** 1080 pots numérotés et pas un de plus pour ce miel de Vert de Thines. *Maison Charaix* Les Miels de Joyeuse. 9 € (le pot de 250 g). **6/Miam** Célèbre pour son beurre, la Maison Bordier lance une gamme de yaourt au lait entier. *Bordier*. 0,70 € et 0,80 € (le pot). **7/Délicat** Du caviar pressé à servir à l'apéritif en petits cubes. *Dom Petroff*. 42,50 € (50 g), 106 € (125 g). **8/Parfumé** Ce vinaigre aigre-doux relèvera une salade ou sera idéal pour déglacer une volaille. *La Case à Vanille*. 6 €. **9/Bravo** Conditionner les épices en petits pots pour éviter gaspillage et perte de qualité, quelle bonne idée ! *Sur les Quais, Épices Chic Shot*, 2 à 3 € (le pot), 19,80 € (le coffret de 8). **10/Innovant** Des perles de truffes obtenues à partir du jus de cuisson de la truffe *Melanosporum* à utiliser comme une truffe traditionnelle. *Sum*. 19,50 € (50 g). **11/Créatif** Un sapin tout en chocolat avec ses cadeaux et décorations. *Monsieur Chocolat*. 18 € (14 cm), 30 € (18 cm), 45 € (21 cm).



VENEZ NOUS RETROUVER PORTE DE CHAMPERRET, DU 2 AU 5 DÉCEMBRE, ET PORTE DE VERSAILLES, DU 9 AU 11 DÉCEMBRE.