

Compositions à la carte

Sur demande, l'Échoppe des Papilles confectionne des paniers gourmands pour gâter vos clients réguliers ou faire plaisir à vos collaborateurs. Nous vous tendons une oreille des plus attentives afin de comprendre votre besoin et de déterminer avec vous le contenu des paniers.

Définissons ensemble le contenu de vos cadeaux d'entreprise

Nous vous proposons plusieurs thèmes parmi lesquels :

- Un coffret gourmet pour ceux susceptibles d'apprécier la cuisine. Il pourra se composer de pâtes et d'huile parfumée aux pépites de truffes, d'épices, etc.

- Un coffret douceurs, pour celles et ceux qui ont un faible pour les sucreries ; au menu : délices de fruits, calissons d'Aix-en-Provence, ou le tout chocolat.

- Un coffret saveurs nouvelles, avec des produits peu communs, tel le riz aux pétales de roses, le sucre poivré ou les infusions aux fleurs.

Ces thèmes ne sont que des indications, et bien des combinaisons sont possibles. N'hésitez pas à nous contacter pour en discuter plus longuement.

© L'Échoppe des Papilles - SIREN : 500934930

JASMINIUM 12 rue Guy Moquet
91360 Villemaison sur orge - France

Tél. (+33) 01.60.16.55.94

contact@lechoppedespapilles.fr - www.lechoppedespapilles.fr

www.LesMotsJustes.fr



*Pour le plaisir de faire plaisir
et par passion de l'exquis.*

*L'Échoppe des Papilles vous apporte
les délices les plus fins et enchante vos sens...*

Un gage de qualité

Mieux qu'un marché local, l'Echoppe des Papilles assemble en un même lieu un assortiment de produits recherchés, et à la qualité certaine, afin de satisfaire la curiosité et les désirs gastronomiques des fins gourmets.

C'est un groupe d'avertis qui se réunit pour choisir avec soin les articles qui prendront place dans notre vitrine virtuelle. Les produits sélectionnés subissent tout d'abord une séance de dégustation, puis font l'objet d'une discussion autour de leur goût et leur fabrication, mais également de leur aspect et leur intérêt.

C'est ainsi que l'on retrouve une variété de mets sucrés ou salés, doux ou épicés, originaires de nos régions, comme des contrées les plus lointaines. Tous ont un point commun : la garantie d'une qualité irréprochable.

Anticonformisme

Tout comme le monde des arts esthétiques, l'art gustatif a ses tendances et fait preuve d'innovation. Nous sommes très attachés à l'aspect singulier des produits. Ainsi, nous proposons de délicieuses associations de saveurs, à l'harmonie, jusqu'alors insoupçonnées. Vous retrouverez sur l'Echoppe des Papilles, des riz agrémentés de pétales de fleur, des sucres épicés... Chez nous, la curiosité est une grande qualité.

Epicerie salée

Depuis les apéritifs jusqu'aux plats de résistance, nos mets et condiments répondent à une exigence majeure : simplifier la vie à qui y a recours. Dans le respect de ce principe, l'Echoppe des Papilles met en ligne des articles qui satisfont aussi bien les initiés que ceux qui découvrent les plaisirs de l'art culinaire.

Vous trouverez sur notre site une gamme de pâtes de préparation artisanale, aromatisées par exemple aux épinards : en plus de tout un éventail de produits italiens en accompagnement, tels nos divers antipasti qui vous apporteront avec bon goût toute la chaleur de la Méditerranée.

Nos sels et huiles parfumés, ainsi que nos alliances d'épices originales, tel le mélange sucré-salé du trappeur Saint-Laurent, aiguilleront vos plats en toute simplicité.

Nos produits misent avant tout sur le goût, et conviendront parfaitement à ceux qui veulent profiter d'un bon menu, sans pour autant s'éterniser à la cuisine. Idéals pour les jours de réceptions, ils permettent d'être un hôte attaché aux plaisirs des papilles, et néanmoins disponible.

Epicerie sucrée

L'Echoppe des Papilles vous invite à plonger dans un monde de douceurs. Qu'il s'agisse du petit-déjeuner, du dessert ou du quatre heures, c'est une farandole de bonnes choses qui vous attend. Cette fois encore, innovation simplicité et qualité sont au rendez-vous.

Au réveil, nous vous proposons des jus de fruits, coulis et confitures, concoctés avec des fruits frais et cueillis à maturité. Ils gardent de ce fait toute leur saveur, mais également la totalité de leurs propriétés.

Plus tard, essayez nos thés et infusions, collectés dans le monde entier, et aux parfums variés. Vous serez aisément séduit par les infusions aux pétales de fleurs diverses. Autrement, vous pourrez succomber à l'irrésistible pouvoir du chocolat : en boîtes ou en fondue, autorisez-le à hanter vos après-midis.

Soyez assuré que pour tous ses produits, l'Echoppe des Papilles privilégie une méthode de fabrication et de conditionnement de type artisanal, car elle accorde de l'importance à tous les détails qui font cette différence que nous attendons tous.