

# Noël 2023




La Maison du Bocal





*Nous vous souhaitons  
de joyeuses fêtes !*

La Maison du Bocal



La Maison du Bocal  
vous propose de beaux cadeaux de Noël  
à glisser sous le sapin.

Une qualité gustative raffinée.  
Fabriqués à partir de produits locaux.  
Un cadeau qui fera plaisir à coup sûr !

*Vos achats permettront à notre association  
de concrétiser nos projets !*

*Un grand Merci à vous !*



Photos non contractuelles

# COFFRET

# *Découverte*

1.

14€



*sac offert!*

COFFRET

Apéro festif

2.

19€



sac offert!

# COFFRET *Douceurs*

3.

20€



*sac offert!*

# COFFRET

# Gourmand

4.

33€



sac offert!

# COFFRET *Chic !*

5.

45€



*sac offert !*



# COFFRET

# Royal

6.

53€



sac offert!

# TERRINE



Composition : Viande de porc, gras & foie de porc, oignon, sel de mer, épices, **truffe 1,1%** (origine Europe), arôme naturel  
Porc : Origine France

Poids net : 90g - DDM 20 mois minimum

# TERRINE



Composition : Viande de poulet 42%, gras et foie de porc,  
vin Jaune 3%, oignon, sel de mer, épices.

Poulet ; Origine Belgique, Porc : Origine France

Poids net : 90g - DDM 20 mois minimum

# TERRINE



Composition : Viande de porc, gras et foie de porc, **morille 10%**, oignon, sel de mer, épices, arôme naturel - Porc : Origine France

Poids net : 90g - DDM 20 mois minimum

# TERRINE



Composition : Lard paysan (poitrine de porc fumé, sel, épices) 42%,  
gras et foie de porc, vin du Jura Savagnin 5%, oignon, sel de mer,  
épices. Porc origine France

Poids net : 90g - DDM 20mois minimum

# RILLETTE



Composition : Viande de porc fumé, gras de porc, oignon,  
épices, sel de mer, **truffe 1,1%** (origine Europe), arôme naturel  
Porc : origine France

Poids net : 90g - DDM 20 mois minimum

# RILLETTE



Composition : Viande de canard 30%, viande et gras de porc, foie gras de canard 20%, oignon, sel de mer, épices.

Porc : Origine France Canard : Origine France Foie gras : Origine UE

Poids net : 90 g - DDM 20 mois minimum

# TARTINADE



Composition : Préparation à base de potimarron 56%,  
**crème fraîche**, oignon caramélisé 10% (oignon, sucre),  
huile de colza, épices, sel de mer

Poids net : 90g - DDM 20 mois minimum



# TARTINADE



Composition : Préparation à base de Champignons d e Paris 30%,  
**crème fraîche**, pois chiche, bouillon de cuisson, morilles 5%,  
épices, arôme naturel, sel de mer

Poids net : 90g - DDM 20 mois minimum

# TARTINADE



Composition : Artichaut 70%, oignon, huile de colza, ail, jus de citron, épices, sel de mer, truffe 1,1% (origine Europe), arôme naturel

Poids net : 90g - DDM 20 mois minimum

# TARTINADE



Composition : Préparation à tartiner à base de champignons de Paris 30%,  
**crème fraîche**, foie gras de canard 15%, pois chiche, bouillon de cuisson,  
oignon, épices, sel de mer - Foie gras origine UE

Poids net : 90g - DDM 20 mois minimum

# TARTINADE



Composition : : Préparation à tartiner à base de saucisse de Morteau 25 % (viande de porc, gras de porc, sel, épices, dextrose, ferments, boyau naturel de porc), **crème de morilles 20%** **crème fraîche**, morilles, arôme naturel, sel, épice) pois chiche, bouillon de cuisson, morilles, oignon, épices, sel de mer, Porc : origine France

Poids net : 90g - DDM 20 mois minimum

# PESTO



Composition : Tomate séchée 35 %, basilic 20%, graines de tournesol, **grana padano** (lait, sel, présure), huile de colza, jus de citron, épices, sel de mer

Poids net : 90g - DDM 20 mois minimum

# CONFIT



Composition : Echalote 50 %, sucre, huile de colza,  
Macvin Jurassien 5%, vinaigre d'alcool, épices, sel de mer,  
pectine de fruits.

Poids net : 100g - DDM 20 mois minimum

# FLEUR DE SEL



Composition : Fleur de sel de Guérande,  
morilles 3% (origine Europe), arôme naturel

Poids net : 80g - DDM 20 mois minimum

# HUILE INFUSEE



Composition : Huile colza, truffe 1,1% (origine Europe)  
arôme naturel  
Parfumera vos plats après cuisson.

Poids net : 240 ml - DDM 10 mois minimum



# CONFITURE



Composition : Fruits de Noël 55% (clémentine, figue, kiwi, mangue), sucre, pectine de fruits, mélange épices de Noël, arôme naturel. Confiture préparée avec 55g de fruits pour 100g.

Poids net : 100g - DDM 20 mois minimum

# CONFITURE



Composition : Clémentine Corse, sucre, pectine de fruits.  
Confiture préparée avec 55g de fruits pour 100g.

Poids net : 100g - DDM 20 mois minimum

# PATE A TARTINER



Composition : Sucre, beurre, **crème fraîche**, sel de mer 1 %

Poids net : 100g - DDM 20 mois minimum

# SIROP

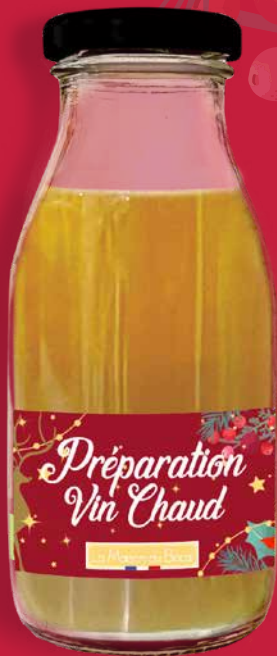


Composition : sucre, eau, mirabelle 25%, arôme,  
acidifiant : acide citrique

Se déguste en sirop à l'eau ou dans un cocktail, en kir...

Poids net : 240 ml - DDM 20 mois minimum

# PREPARATION



Composition : Sucre, eau, orange, citron, badiane, gingembre, clous de girofle, cannelle, noix de muscade, arôme, acidifiant : acide citrique.

Conseil d'utilisation : Mélanger la bouteille à 75 cl de vin rouge.

Faire chauffer dans une casserole à feux doux. Votre vin chaud est prêt !

Poids net : 240 ml - DDM 20 mois minimum

# APERITIF DIGESTIF



Composition : Rhum blanc des îles, sucre, eau, mangue,  
kiwi, orange, arôme

Placer le au congélateur pour le déguster frappé, un bon digestif !

Poids net : 240 ml - 40% alc. DDM 20 mois minimum

# APERITIF DIGESTIF



Composition : Alcool, fraise, mûre, cassis, cerise,  
sucre, arôme naturel

Se déguste très frais avec un glaçon ou le placer 2h au congélateur avant de la déguster

Poids net : 240 ml - 30% alc. DDM 30 mois minimum

# APERITIF DIGESTIF



Composition : vin blanc, sucre, épices,  
huile essentielle d'orange, arôme  
Se déguste frais ou chaud en guise de vin chaud !

Poids net : 500 ml - 12 % alc. DDM 20 mois minimum



# VENTE ASSOCIATIVE

*Notre association vous remercie infiniment !*

**La Maison du Bocal**

ZA les rives du Doubs 25700 Valentigney  
[lequipe@lebocalartisanal.fr](mailto:lequipe@lebocalartisanal.fr)

[www.la-maison-du-bocal.com](http://www.la-maison-du-bocal.com)

La Maison du Bocal