

Parenthèses
gourmandes



FAITES LA DIFFÉRENCE
 AVEC UNE MARQUE
 100% ORLÉANAISE



Tartinables

p.6

p.8

Terrines et
rillettes

Confitures

p.10

p.12

Sels et poivres

Huiles et vinaigres

p.14



Parentheses Gourmandes vous invite à découvrir une sélection exceptionnelle de produits gastronomiques, où tradition et innovation se marient pour offrir une expérience gustative inoubliable. Nous mettons un point d'honneur à sélectionner des produits de la plus haute qualité, privilégiant les matières premières locales et le savoir-faire artisanal français.

Chaque produit de notre catalogue incarne l'authenticité et la richesse des terroirs français, témoignant du savoir-faire ancestral de nos producteurs partenaires. Des confitures artisanales aux épices raffinées, en passant par les huiles d'olive parfumées et les délices régionaux, notre gamme variée saura combler les palais les plus exigeants.

Nous croyons en la personnalisation et l'adaptabilité de nos offres pour répondre aux besoins spécifiques de nos clients. Que ce soit pour des coffrets cadeaux pré-conçus ou des créations sur-mesure, notre équipe dévouée est là pour vous accompagner dans la réalisation de vos projets, en mettant l'accent sur la qualité, l'originalité et l'élégance de nos propositions.



Tartinables salés



Succombez à notre gamme de tapenades et tartinables artisanaux de Provence, avec des recettes authentiques. Découvrez nos saveurs et combinaisons uniques, pour un voyage gustatif inoubliable.

Nos tartinables salés - 80 g



Tapenade verte



Olivade vertes
aux Morilles & Noix



Caviar d'Aubergines



Déllice d'Artichauts



Piperade au Chorizo



Déllice de Tomates
séchées



La Poichichade



Déllice de Patate douce
Coco - Curry



Déllice de Sardines
au Citron



Déllice de Chèvre,
Artichaut, Tomate



Confit d'Oignons
aux raisins

Terrines et rillettes



Nos terrines et rillettes



90 g



Terrine de Cerf aux trompettes



Terrine de Cerf à la liqueur Royale de Chambord



Terrine de Sanglier aux noisettes



Rillettes de Truite au Citron

100 g



Terrine de Chevreuil au romarin



Terrine de Campagne au Piment d'Espelette

200 g



Terrine de Chevreuil au romarin



Terrine de Campagne au Piment d'Espelette

Découvrez nos fabrications artisanales de terrines, de pâtés et de rillettes, à base de viandes et de poissons. Enfin des entrées originales, fraîches et gourmandes !

Confitures



Du petit déjeuner au fromage, la confiture, on adore !
Laissez-vous tenter par nos confitures cuites au chaudron et préparées
avec des fruits mûrs aux arômes puissants.

Nos confitures - 250 g



Confiture extra
Pêche, Melon,
Abricot



Confiture estivale
Mangue, Ananas,
Framboise



Confiture extra
Mi-figue,
mi-raisin



Confiture d'automne
Châtaigne, Poire,
Noisette



Confiture extra
4 fruits rouges

Sels et poivre



Nos compositions sont fabriquées à la main dans nos ateliers, prêtes à l'emploi pour varier les plaisirs et les assaisonnements de vos petits plats, salades, marinades, grillades...

Nos sels petit moulin

110 g



Sel barbecue
(piment, ail, persil)

110 g



Sel du pêcheur
(fenouil)

125 g



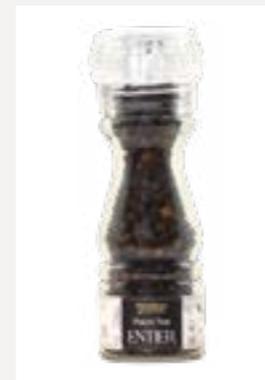
Sel à la Truffe
d'été

105 g



Sel
aux Cèpes

55 g



Poivre noir
Entier

115 g



Sel rose
de L'Himalaya

115 g



Sel de Noël (Paprika,
Chili, Baies roses,...)



Huiles et vinaigres



Craquez pour nos incontournables de la cuisine : avec nos préparations culinaires à base d'huile d'olive vierge extra du bassin méditerranéen et nos vinaigres, votre cuisine revêtira de savoureux accents du sud.

Nos huiles et vinaigres - 20 cl



Préparation à base
d'huile d'olive,
Tomate, Ail, Thym



Préparation à base
d'huile d'olive
Saveur Truffe



Préparation à base
d'huile d'olive
aux Herbes de Provence



Vinaigre
à la Pulpe de
Framboise



Vinaigre
à la Pulpe de
Tomate-Basilic



Set de 3 bouteilles empilables
1 huile d'olive aux Baies roses, Echalotes et Romarin - 25cl
1 vinaigre aux Baies roses, Echalotes et Romarin - 25cl
1 moulin à sel aux cépes - 290g

Box pré-conçues



Afin de vous faciliter la prise de décisions dans le choix des produits, nous avons mis au point des box préconçues !



La box « Apéro »



- 1 piperade au chorizo 80 g
- 1 délice de patate douce, curry, coco 80 g
- 1 caviar d'aubergine 80 g
- 1 terrine de cerf aux trompettes 90 g
- 1 terrine de sanglier aux noisettes 90 g

La box « Barbecue »

- 1 délice de patate douce, curry, coco 80 g
- 1 délice de tomate séchée 80 g
- 1 tapenade olive verte 80 g
- 1 sel barbecue 110 g
- 1 moulin de poivre noir 55 g
- 1 terrine de sanglier aux noisettes 90 g
- 1 terrine de cerf à la liqueur de Chambord 90 g



Nous nous réservons le droit de changer une référence avec un produit équivalent ou de qualité équivalente en fonction des stocks.



Nos valeurs

Notre défi : le made in France et la qualité

Notre équipe met un point d'honneur à vous proposer les **meilleurs produits d'épicerie fine** de France, pour réaliser de savoureux coffrets, de qualité, et personnalisables à votre image.

Aussi, le **carton de nos box est recyclé**, made in France et imprimé en France. Une production 100% française, avec moins de CO₂ !

En faisant le choix des **circuits courts**, nous montrons notre engagement pour la reconnaissance du savoir-faire français, via un mode de vente plus respectueux de l'environnement.

Collaboration avec les ESAT (Établissement et Service d'Aide par le Travail)

Parce que nous souhaitons donner du sens à notre travail, nous soutenons, dans le cadre de notre démarche RSE, les travailleurs en situation de handicap.

Nous **accueillons dans nos locaux** des travailleurs issus des ESAT locaux afin de confectionner vos colis gourmands. En les accueillant chaleureusement et en leur offrant un environnement de travail inclusif, nous **favorisons la diversité et l'égalité des chances** au sein de notre entreprise.

Les documents imprimés de nos box (cartes, etc..) sont également imprimés en ESAT.

Livraison

Nous nous adaptons à vos envies et vos contraintes

Toujours dans cette optique d'ultra personnalisé, nous nous engageons à vous offrir un **service de livraison flexible** et adapté à vos besoins.

Que ce soit pour une livraison en **France** ou en **Europe**, sur **palette(s)** ou non, nous nous assurerons que votre commande vous parvienne de manière efficace et sécurisée.

De plus, si vous avez besoin d'une **répartition de vos colis sur plusieurs points de livraison**, il nous suffit de nous en faire la demande. Votre satisfaction est notre priorité, et nous mettons tout en œuvre pour vous offrir un service de qualité.

Plus tôt vous commandez, plus vite la date de livraison sera bloquée !

En anticipant à l'avance votre commande, vous vous offrez la possibilité de choisir la date de livraison de votre choix en décembre.

N'hésitez pas à anticiper vos commandes pour profiter de toutes les options de livraison possibles.

