



<i>Les SAVEURS GOURMANDES préparations sucrées à base de fruits</i>	<i>Origines régionales Textures</i>	<i>Utilisations culinaires</i> 
<i>Papaye, pamplemousse rose 283 ml</i>	Papaye de Formose	Salade exotique, bananes flambées
<i>Kiwis, gingembre confit 283 ml</i>	Kiwis de l'Adour, cubes	Glaces, salades de fruits, céréales
<i>Banane, cannelle 283 ml</i>	Pâte à tartiner	Crêpe, gaufre, gâteau roulé
<i>Ananas Victoria, vanille Bourbon 283 ml</i>	Ananas de La Réunion	Glace ou blanc manger coco
<i>Mangue, gingembre 283 ml</i>	Purée de fruits	
<i>Ananas, rhum blanc 283 ml</i>	Rhum Lamauny de Martinique	Glace ou blanc manger coco
<i>Clémentine, fleur d'oranger 283 ml</i>	Clémentines corses, marmelade	
<i>Duo d'agrumes, Orange & Cédrat 283 ml</i>	Oranges naveline, cédrat d'Italie	
<i>Trio d'agrumes, Cointreau 283 ml</i>	Citron jaune, vert & pamplemousse	Mousse & autre dessert au chocolat
<i>Kumquat, eau de rose 283 ml</i>	Agurmes en lamelles	Tajines, fondant au chocolat
<i>Nouveauté Passionnément Citrons 283 ml</i>	Pulpe & écorce mixées finement	
<i>Pêche, framboises & safran 283 ml</i>	Coulis de pêche, framboises entières	Faisselle, fromage blanc
<i>Fraise, miel & poivre long 283 ml</i>	Fraise de la Vallée du Rhône	
<i>Figue noire, lit de raisin Muscat 283 ml</i>	Figues noires du Var Solliès AOC	Foie gras
<i>Nouveauté Nectarine blanche, fleurs de lavande 283 ml</i>		Entremets, tartines
<i>Les MANGE'AVEC accompagnements & aides culinaires</i>		
<i>Confit de Jurançon, sucre de canne 106 ml</i>	Jurançon moelleux Montaut	Foie gras, chèvres, fraises
<i>Confit de sangria, agrumes & épices 106 ml</i>	Vin rouge du sud ouest Madiran	Magret, viande rouge, bleu
<i>Confit de figues sèches, Sauternes 106 ml</i>	Fève Tonka	Foie gras, farces, terrines
<i>Confit de fruits séchés, fond de Muscat 106 ml</i>	Poires, abricots, dattes, Rivesaltes	Foie gras, fromages, desserts glacés
<i>Confit d'oignons, miel & raisins blonds 106 ml</i>	Recette marocaine	Foie gras, viandes, couscous, tajines
<i>Confit de framboises à l'aigre douce 106 ml</i>	Vinaigre balsamique	Terrines, gibier, fromages
<i>Confit de pomme, miel & épices douces 106 ml</i>	Gelée doucement épicée	Fromages de brebis, rôti de porc
<i>Nouveauté Purée de gingembre au combava 106 ml</i>	Petit agrume créole	
<i>Mangues, épices douces façon chutney 106 ml</i>	Saveur aigre douce	Magret de canard, viandes froides
<i>Emincés de citrons confits façon achards 106 ml</i>	Marinés & pimentés	Viandes & poissons blancs
<i>Emincés de fenouil façon achards 106 ml</i>	Marinés & pimentés	Viandes & poissons blancs
<i>Amour de poires en cage, sirop de pain d'épices 314 ml</i>	Lamelles de poires, physalis	Foie gras, rôti de porc, tartes fruits
<i>Citrons confits parfumés aux épices 314 ml</i>	Recette marocaine	Tajine de poulet, veau, poissons
<i>Les APERI'SAV' mises en bouche méditerranéennes (crèmes ou poêlées de légumes cuisinés à l'huile d'olive)</i>		
<i>Sauce romesco (soleil catalan) 220 ml</i>	Crème de noisettes, amandes, miel piment doux, tomates	Légumes crus, chips de maïs Tartines avec du jambon cru
<i>Salsa rossa (soleil italien) 220 ml Nouvelle recette</i>	Crème de poivrons & tomates, piment d'Espelette	Chips de maïs, pain grillé Grillades, pâtes, flan de légumes
<i>Aspergeade aux olives (soleil de Provence) 220 ml</i>	Crème d'asperges blanches	Tartines avec du saumon fumé
<i>Baba ganoush (soleil oriental) 220 ml</i>	Crème d'aubergines & tahine	Sur pain libanais, galettes pitas
<i>Caponata della nonna (soleil de Sicile) 220 ml</i>	Poêlée aubergines, câpres, céleri, olives, tomates	Bien fraîche, à l'apéritif ou en entrée sur pain frais
<i>Aubergines grillées al pomodoro (soleil d'Italie) 220 ml</i>	Aubergines grillées en sauce	Froides ou gratinées / parmesan
<i>Poivrons rouges grillés (soleil d'Espagne) 220 ml</i>	Lanières grillées & marinées	Sur pain grillé ou en salade
<i>Courgettes aigres douces (soleil d'Espagne) 220 ml</i>	Poêlée de courgettes, amandes, raisins, câpres	En verrine avec chiffonnade de jambon, accompagnement / agneau
<i>Fricassée de poivrons, façon frita (soleil pied noir) 220 ml</i>	Poêlée poivrons & tomates, cumin	Froide ou chaude, en chaussons
<i>Les TRADI' SAUCES recettes traditionnelles prêtes à l'emploi</i>		Quantité pour 2 à 4 personnes
<i>Préparation pour cari (soleil de La Réunion) 580 ml</i>	Oignons, ail, tomates, curcuma	Rougail saucisses, morue, cari poulet
<i>Préparation pour curry (soleil indien) 580 ml</i>	Recette riche en épices & lait coco	Poissons ou viandes blanches
<i>Préparation pour osso bucco (soleil italien) 580 ml</i>	Oignons, carottes, céleri, tomates	Jarret de veau
<i>Sauce à l'américaine (soleil de Provence) 580 ml</i>	Poêlée oignons, tomates, carottes, vin blanc & cognac	Lotte ou gambas

Contact : Marie-Isabelle LODATO
Tel +33(0)4 74 20 64 39
milboutique@aol.com

Mil & un soleil, l'art du métissage culinaire

RCS : VIENNE 480 824 515 N°SIRET : 480 824 515 00021

Place de la mairie 38780 EYZIN PINET

Horaires d'ouverture de la boutique « cuisine & saveurs »,
Manifestations gourmandes,
Toutes nos infos disponibles sur le site

web : www.miletunsoleil.fr