



# OXO GOOD GRIPS

Les produits OXO sont conçus dans le souci de vous faciliter les tâches journalières. Précurseur de l'utilisation du santoprène et du silicone, OXO a créé une gamme d'ustensiles de cuisine munis d'une poignée anti-glisse et anti-fatigue qui réduit l'effort et apporte plus de sécurité. Chaque produit est innovant grâce à son design et à sa particularité technique. Leader en France, OXO a remporté plus de prix design qu'aucune autre société d'ustensiles de cuisine et fait à présent partie de la collection permanente du Centre Pompidou à Paris.



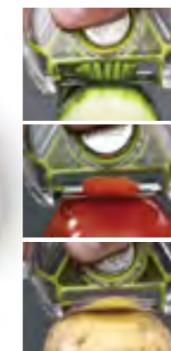
# Joseph Joseph®

Depuis 2003, Joseph Joseph révolutionne nos gestes du quotidien ! La marque propose des accessoires de cuisine novateurs et extraordinairement ingénieux qui nous rendent la vie plus facile et nous font gagner un temps précieux. Esthétiques et fonctionnelles, les créations Joseph Joseph ont été récompensées par de nombreux prix internationaux de design. De véritables must en devenir !

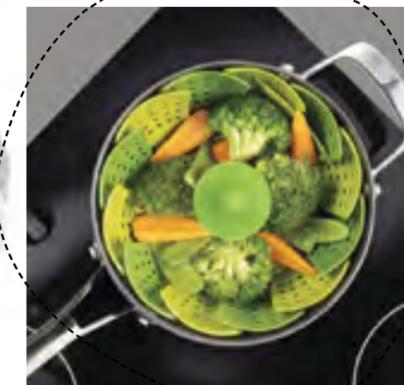


- Lames en acier inoxydable.
- Réglables en hauteur (1,5/3/4,5/6 mm) par molettes.
- Pieds antidérapants et rétractables pour une facilité de rangement.

*Mandoline en V*  
59,99€ 0719812022185



*Eplucheur 3 lames*  
18,49€ 5028420095159



*Cuit-vapeur*  
'Lotus' - 18,99€ 5028420400229



*Eplucheur dentelé*  
8,49€ 7198120154390



*Zesteur*  
9,49€ 0719812267814



*Equeuteur fraise/tomate*  
6,49€ 7198120227278



*Presse-agrume*  
12,49€ 5028420095463



*Mesure-spaghetti*  
11,49€ 5028420092950



*Planche à découper*  
28,99€ 5028420900026



ZAK! Designs : une collection de produits en mélamine de haute qualité, alliant couleurs, design, innovation. La marque se spécialise dès le début de son histoire dans "la mélamine" qui permet la réalisation de produits finement dessinés, et donne de la force et de la profondeur à toutes les couleurs. Aujourd'hui, ZAK! Designs offre une large gamme d'articles, de la table à la cuisine, avec des designs modernes et hauts en couleurs.



**S**  
SABRE  
PARIS

Voilà un nom qui en dit long sur cette marque ou se mêlent chic et décalé. Les arts de la table ont bien changé, aujourd'hui on ose les mélanges, on se laisse des services uniques, on aime marier et mixer. SABRE l'a bien compris et ce depuis maintenant 17 ans ! En mettant à disposition un grand nombre de motifs, et de couleurs, SABRE répond à un réel besoin de liberté grâce à des combinaisons presque infinies. Tout cela participe à créer ces collections gourmandes, aux couleurs vivantes et gaies. Un univers qui met tout le monde d'accord, des plus fantaisistes aux plus sages !



Bols

Set de 4 - 19,99€ 4002942121122



Set de piques apéritif

'Sweety' - 7,79€ 7640127683996



Plateau à desserts

'Flora sweety' - 34,99€ 0707226702182



FLEURS

Pelle à tarte  
11,29€ 3700256093968



PIOU-PIOU

Service à salade  
39,99€ 3700256092671



PAPILLON

Fourchette à gâteau  
5,79€ 3700256093180

Couverts en acrylique !

OLD FASHION



Cuillère à café  
3,99€ 3700255976583

COLLECTION ÉTÉ  
Hot summer dot



Pichet

2 L - 21,99€ 5038202099268



Bols

Set de 4 - 18,49€ 0707226705107



Set de 4 verres

18,49€ 0707226705077

# UN ÉTÉ TONIQUE !

Promotions valables du 01 juillet au 31 août 2013  
dans vos magasins de Trouville-Alliquerville et de Montivilliers avec votre carte Privilège ou Passion.



"Un design de qualité ne doit pas forcément coûter une fortune" – Peter Bodum.

Dès ses premières années d'activité, le fondateur a compris toute l'importance du design industriel et cette approche visionnaire a jeté les bases de tout ce que BODUM® symbolise aujourd'hui. La marque continue à enrichir sa collection de produits d'usage quotidien au design toujours extrêmement soigné. Aujourd'hui, BODUM® propose à ses clients une gamme de produits très large, au design toujours très innovant et astucieux.



PROMO  
14,99€

Pinceau à marinade  
'Bistro'  
19,99€ 0699965040017



PROMO  
24,99€

Mini hachoir  
'Bistro'  
29,99€ 0699965102678



OFFERTS

Saladier  
'Pavina' en verre  
24,99€ 0699965103101



PROMO  
14,99€

Verres  
'Pavina' en verre 35mL  
18,99€ 0699965026783



PROMO  
44,99€

Couteau du chef  
'Bistro' Taille 18 cm  
69,99€ 0699965076313



PROMO  
39,99€

Bloc couteau  
'Bistro' - 49,99€ 0699965037949  
(vendu sans les couteaux)



PROMO  
15,99€

Couteau éplucheur  
'Bistro' Taille 7,5 cm  
20,99€ 0699965075941



PROMO  
19,99€

Coupelles  
'Pavina' en verre  
24,99€ 0699965106461



## Mille et Une Huiles

Des rocailles de l'Atlas aux coteaux de Provence, des plaines du Moyen-orient aux contrées lointaines de Chine, les hommes, depuis des millénaires, ont su extraire de l'infinie variété des noix, des graines et des olives un jus précieux, naturel, riche et savoureux : l'huile vierge. Mille et Une Huiles recrée une gamme unique d'huiles vierges pressée à l'ancienne, de noix, de graines et d'olive sublimée par l'association au noble Vinaigre Balsamique de Modène. Mille et Une Huiles, une gamme prestigieuse de la gastronomie française pour entrer dans un monde de santé et de plaisir.



Si vous recherchez des produits italiens, Cascina san cassiano est LA référence ! Totalement imprégnée des saveurs de l'Italie, la marque vous propose une large gamme de pâtes et préparations typiques.



### Vinaigre de fruit

Bouteille de 250 mL - **7,99€** 3700073114877  
Soit 31,96€ le litre

Idéale en salade, viande ou poisson.  
L'indispensable !



### Sauce irrésistible

Bouteille de 250 mL - **8,99€** 3700073119285  
Soit 35,96€ le litre



### Caserecce 5 couleurs

500 g - **5,49€** 2090000092707  
Soit 10,98€ le kilo



### Farfalle spring

250 g - **5,99€** 2090000092660  
Soit 23,96€ le kilo



### Ail mariné à l'huile d'olive

280 g - **8,99€** 2090000092417  
Soit 32,10€ le kilo



### Filets d'anchois et tomates séchées

106 g - **7,49€** 2090000092585  
Soit 70,66€ le kilo



### Olives noires alla marchigiana

190 g - **5,49€** 2090000092431  
Soit 28,89€ le kilo



### Huile d'olive en pulvérisateur

Bouteille de 100 mL - **4,49€** 3700073113139  
Soit 44,90€ le litre



### Graines de pavot

Bocal de 55 g - **4,29€** 3700073118776  
Soit 78,00€ le kilo



## Sur le Sentier des Bergers

ÉPICERIE NOMADE

Une belle histoire à partager, à déguster, où se mêlent authenticité, goûts d'antan et saveurs d'ailleurs.... "Lors des transhumances d'autrefois, les bergers ramenaient récits et récoltes à partager sous l'étoile qui porte leur nom". Sur le Sentier des Bergers perpétue cette tradition.

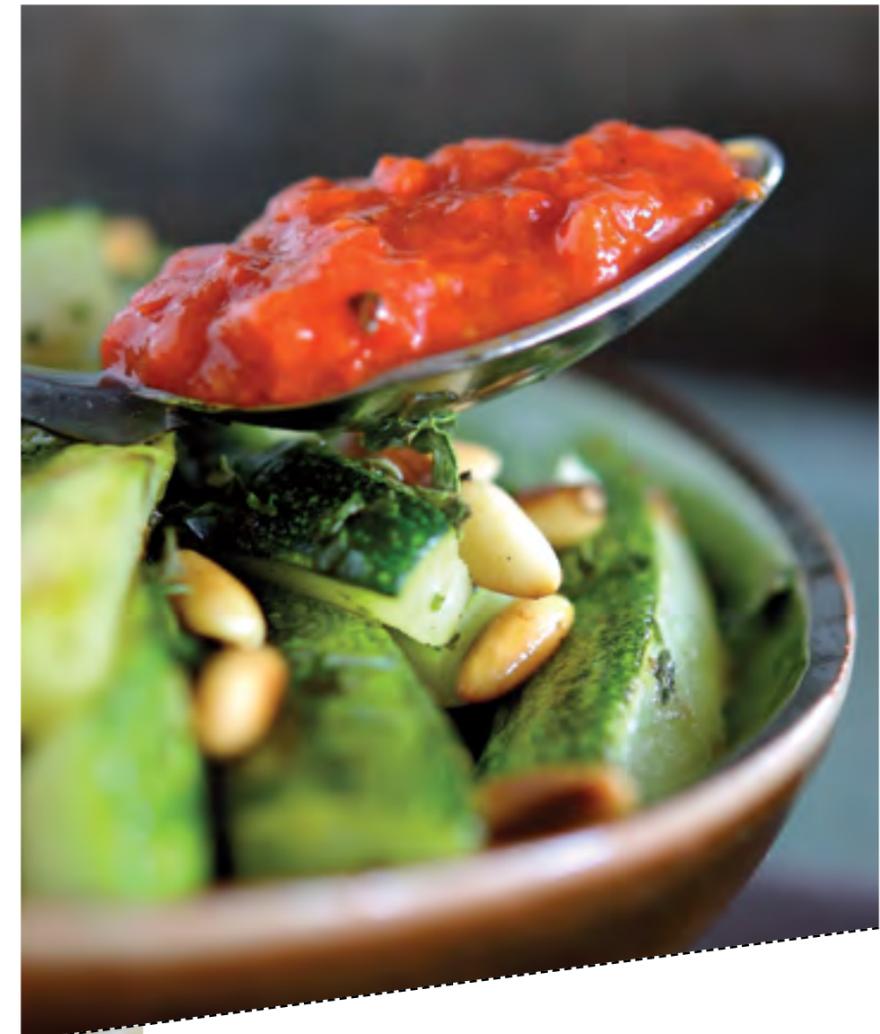
## Soupe DE COURGETTES GLACÉES

### Ingrédients

- 3 courgettes
- quelques feuilles de basilic
- un peu de persil plat
- 2 branches de thym
- 1 petite échalote
- huile d'olive
- 2 c.s. de pignons
- 1 pot de 180 g de crème de poivron Sur le Sentier des Bergers®.

### Préparation

Coupez les courgettes en bâtons de 10 cm par 2 cm. Faites-les revenir pendant quelques minutes dans une poêle avec l'huile d'olive, ajoutez l'échalote écrasée, salez et poivrez. Les courgettes doivent rester un peu fermes et croquantes. Réservez au frais. Faites dorer les pignons à sec dans une poêle. Au moment de servir, ajoutez-les aux courgettes avec les herbes ciselées. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire. Servez accompagné de crème de poivron rouge.



### Pâtes à l'ancienne

Sachet de 500 g - **6,19€** 3760183041357

Soit 12,38€ le kilo



### Sels du monde

Bocal en verre de 100 g - **8,79€** 3760183040008

Soit 87,90€ le kilo

A . P . É . R . I . T . I . F



### Préparation

Bocal en verre de 90 g - **5,29€** 3760183040107

Soit 58,77€ le kilo



Crème  
de poivrons rouges

Ingrédients : poivrons grillés, huile d'olive, ail, épices, sel, amidon.



## Tartelettes DE TOMATES CERISES

### Ingrédients

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 1 trentaine de tomates cerises
- 180 g de thoiönade Sur le Sentier des Bergers®
- flocons de sel de Chypre Sur le Sentier des Bergers®
- Mélange 5 baies
- Herbes de Provence

### Préparation

Déroulez la pâte feuilletée. Découpez des disques d'environ 7 cm. Étalez un peu de thoiönade sur la pâte - Disposez 3 tomates sur chacun des disques. Saupoudrez d'herbes de Provence. Passez au four quelques minutes à 180°, jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée. Sortez du four et saupoudrez avec un peu de flocons de sel puis un tour de moulin de mélange 5 baies.

# Cake

## A LA CREME DE TOMATE

### Ingrédients

- 2 oeufs
- 250 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 10 cl de lait
- 150 g de crème de tomates confites Sur le Sentier des Bergers®
- 3 c.s. de câpres
- Quelques graines de courges
- Sel
- Mélange 5 baies
- Une dizaine de petits moules en papier environ 5 cm de diamètre

### Préparation

Préchauffez votre four à 180°. Tamisez la farine avec la levure. Battez les œufs, puis ajoutez la farine et la levure. Bien mélanger en versant peu à peu le lait. Ajoutez la crème de tomates et les capres puis mélangez bien à nouveau. Assaisonnez à votre convenance. Remplissez les moules au 3/4, parsemez de quelques graines de courge et laissez cuire 30 mn (tout dépend de la taille de votre moule).



# Compotée

## D'ABRICOTS

### Ingrédients

- 600 g d'abricots,
- 4 c.s. de fleur de sucre au gingembre
- 4 macarons

### Préparation

Dénoyautez les abricots, et coupez-les en quatre. Versez-les dans une casserole avec le sucre et un peu d'eau. Faites cuire quelques minutes et retirez du feu avant que les abricots ne soient trop en purée.

Pour le service, versez la compote dans des verrines puis complétez avec quelques brisures de macaron. C'est prêt !



# Tartines

## DE COMPOTE DE LÉGUMES GRILLÉS

### Ingrédients

 Pour une quinzaine de petites tartines,

- 1 baguette de pain aux céréales
- 1 fromage frais type Saint-Morêt
- 1 pot de 180 g de compote de légumes grillés Sur le Sentier des Bergers®
- quelques graines de courge et un peu de basilic.

### Préparation

Coupez de fines tranches de pain, humidifiez-les avec un peu d'huile d'olive (par exemple avec un vaporisateur) et passez-les au grill pour les faire dorer.

Laissez refroidir, puis tartinez de fromage frais, poivrez légèrement. Faites des petites quenelles de compote de légumes puis disposez-en deux par tartine. Parsemez de graines de courges et de basilic ciselé.



# Tartelettes

## DE FRUITS ROUGES

### Ingrédients

- 400 g environ de fruits rouges
- 20 fonds de tartelettes
- 50 g de poudre d'amandes
- 2 oeufs
- 1/2 litre de lait
- 70 g de farine
- 70 g de sucre
- 6 CS de fleur de sucre à la vanille
- 1 sachet de nappage pour tartes aux fruits

### Préparation

Faites dorer la poudre d'amandes dans une poêle avec 2 CS de fleur de sucre à la vanille, puis réservez. Faites bouillir le lait avec 2 CS de fleur de sucre à la vanille. Battez les jaunes d'œufs avec le sucre puis ajoutez la farine. Fouettez jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Ajoutez le lait bouillant tout en remuant, remettez sur le feu et faites épaissir la crème. Ajoutez la poudre d'amandes caramélisée et mélangez bien. Versez un peu de crème dans le fond des tartelettes puis disposez les fruits rouges. Préparez le nappage et passez-le sur les fruits. Saupoudrez de sucre cristallisé vanillé.