

email-gourm@nd hebdo

special  
Fêtes  
2007

**ROEDERER  
CRISTAL BRUT  
MILLESIME 2000**  
• La bouteille de 75 cl 170€

Les repas de fêtes tiennent une place irremplaçable. Ceux de fin d'année approchent, à vous de mettre les petits plats dans les grands, pour régaler les êtres qui vous sont chers. Florilège de produits festifs.

# Tables en fête

PHOTOS: GÉRARD BERNINI ET X



## ARTS DE LA TABLE EBH

Professionnels ou particuliers, vous êtes certains de trouver votre bonheur pour habiller votre table ou trouver le cadeau original. Par exemple les assiettes en porcelaine de la collection « Eclipse », déclinées en versions buffet ou les originaux verres à dégustation en cristal, à bord biseauté, bourgogne (contenance 115 cl), bordeaux (80 cl), riesling ou cognac.

• 30, rue Gounod à Nice. Tél. (0)4 93 16 20 20



## VALETTE FOIES GRAS

L'impérial de foie gras de canard aux queues d'écrevisses et ses petits légumes confit au Noilly Prat® est un étonnant mariage de goûts et une alliance de saveurs tour à tour fondantes et croquantes.

La terrine d'escalopes de foie gras de canard du Périgord poêlées, marinées au champagne « cuvée spéciale » offre en bouche une note finale de caramel, mélangée à une subtile saveur de pain d'épices.

• Barquettes de 180 g. Boutiques Valette à Nice Carras Délices (0)4 93 21 93 28 et point de vente Auer Gourmet (0)4 93 85 77 98



## TEQUILA ROSE

Crème de fraises mélangée à de la tequila. Sa texture d'une infinie douceur révèle des notes aussi subtiles que gourmandes.

Elle permet toutes les variations de cocktails et s'invite aussi sur certains desserts.

• Caves et épiceries fines 14,95€ la bouteille de 70cl.



## CRÈME DE NOËL LEJAY LAGOUTE

Cette crème de fruits a été élaborée avec du cassis et de la framboise, relevés par une petite note pain d'épices.

A boire en apéritif avec un vin pétillant, en digestif sur des glaçons.

• 7,99€ la bouteille de 70 cl.



## VIN CUIT CHÂTEAU DE SAINT MARTIN

Élaboré à l'ancienne dans un chaudron au feu de bois, il est idéal pour accompagner les 13 desserts.

• Route des Arcs à Taradeau. Tél. (0)4 94 94 99 76 76 12,80€ la bouteille de 50 cl



## BÛCHE LENÔTE

Cette bûche signée Karl Lagerfeld et Guy Krenzer, au goût de cannelle et de pain d'épices, à la texture fondante et craquante, est présentée dans un paquet mystère en chocolat.

• 8 à 10 personnes 115€. Boutique & Café Lenôte à Cannes (0)4 97 06 67 67



## BÛCHE SIGNATURE DE L'INTEMPO

Cette création de Julien Beaulieu, chef pâtissier de l'Intempo, est une alliance parfaite entre fruits exotiques, tels que le fruit de la passion et la noix de coco, et le goût chaleureux de la framboise. Le tout dans un enrobage de chocolat intense et croustillant.

• 28€ pour 8 personnes Méridien Beach Plaza à Monaco



## MARRONS GLACÉS

Moelleux à souhait, ils se dégustent à toute heure et accompagnent de nombreux plats salés.

• Confiseurs



## CHOCOLATERIE DE PUYRICARD

Le coffret collector comprend 240 g de chocolats et 480 g de calissons natures, 90 g de dominos de nougat blanc de Sault, 190 g d'amandes et 6 marrons glacés

• Boutiques à Cannes (0)4 93 68 53 08, Menton (0)4 93 41 62 28, Nice (0)4 67 60 43 49 et Toulon (0)4 94 91 64 10. Le coffret 40 ans 99 €

## PANETTONES ALBERTENGO

Ce produit artisanal raffiné est encore fabriqué comme autrefois, avec des ingrédients hautement sélectionnés, de qualité supérieure et glacé à la véritable noisette piémontaise I.G.P.

Traditionnel, à l'abricot, au chocolat, au moscato, il est aussi élégamment présenté dans un carton à chapeau.

• Traditionnel 1 kg 15,08€. La chapelière or 1 kg 25,97€ <http://www.casadalmasso.com>



## CUNESI DALMASSO

Cette délicieuse gaufre meringuée au chocolat fondant, grande tradition de Cuneo, cède aisément sous la dent pour révéler un cœur onctueux de praliné chocolat-noisettes aromatisée au rhum.

• Le paquet de 250 g 7,93€. <http://www.casadalmasso.com>

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À BOIRE AVEC MODÉRATION.

Ce précieux breuvage de fête va illuminer vos repas. Il offre une palette de plaisirs, crée l'ambiance dès l'apéritif et accompagne à merveille de nombreux plats jusqu'aux desserts. Florilège de quelques beaux flacons à découvrir chez votre caviste préféré.

# Champagne !



## DUVAL-LEROY BLANC DE CHARDONNAY 1999

Lovée dans son sac Alliance, adorable écrin de cuir chocolat, cette cuvée composée uniquement de chardonnay de la Côte des Blancs de la vendange 1999, exhale des arômes de brioche dorée, de noisettes et d'amandes grillées avec une pointe de caramel au lait et offre en bouche une finale harmonieuse et longue.

- La sac et la bouteille de 75 cl 70€



## GOSSET CUVÉE CÉLEBRIS EXTRA BRUT VINTAGE 1998

Habillée d'un coffret cylindrique à l'aspect cuir et à la tonalité or nacré, cette cuvée oscille avec élégance entre la délicatesse du chardonnay et la structure du pinot noir. Magnifiquement fraîches et longues en bouche, les sensations sont pures et fruitées.

- La bouteille de 75 cl en coffret 110€



## AYALA MILLÉSIMÉ 1999

Puissance et vinosité du pinot noir associée à une touche de fraîcheur apportée par le chardonnay. Des arômes aux senteurs de miel, d'acacia, de châtaignier ; un nez somptueux, une bouche magistrale.

- La bouteille de 75 cl en étui



## ROEDERER BRUT PREMIER

Vieilli en cave pendant près de trois années, cette cuvée se caractérise par sa robe dorée et une grande complexité des arômes. Il révèle en bouche un parfait équilibre entre la finesse et le fruité des vins de «l'année de base» et la rondeur conférée par les vins de réserve.

- La bouteille de 75 cl 35€



## RUINART BLANC DE BLANCS

Ornée de son bouchon en fleur signé Christian Biecher, cette cuvée est exclusivement élaborée avec du chardonnay. L'attaque en bouche est souple et harmonieuse. Sa fraîcheur et sa légèreté naturelles se développent avec rondeur, mêlant voluptueusement les arômes de brugnons et de pamplemousses.

- La bouteille de 75 cl



## PALMES D'OR CHAMPAGNE !

La bouteille fascine par son éclat et son mystère, la forme épanouie du flacon, sa couleur intense presque noire et sa surface perlée qui ne ressemble à aucune autre...

Deux offres sont proposées pour cette cuvée d'exception.

- Coffret rosé pour « femmes divines »
- 1 cuvée Palmes d'Or Rosé 2002 et 2 coupes de la ligne "Black Pearl" 190 €
- Coffret racé pour « hommes épicuriens »
- 2 cuvées Palmes d'Or 1997 et une cave à cigares 250 €



## NICOLAS FEUILLATTE BRUT EXTREM'

Une nouvelle cuvée lancée en 2007 dont la fraîcheur n'a d'égale que sa finesse. Des crus et des cépages soigneusement sélectionnés pour leurs arômes et leur potentiel de maturité.

- La bouteille de 75 cl dans son étui imaginé par Edouard François 35€

## DE SAINT GALL CUVÉE ORPALE 1996

Un nez frais, une attaque franche et puissante, avec une belle acidité caractéristique de la maturité du millésime, gage de longévité. Des notes de vanille et de cire complètent la pleine bouche.

- La bouteille de 75 cl 80€ avec coffret cadeau



## PHILIPPONNAT ROYALE RESERVE

Belle attaque en bouche, vineuse, fruitée et bien charpentée, ample et longue, finit sur une légère note de biscuit et de pain fraîchement cuit. À servir en apéritif, frais mais non glacé.

- La bouteille de 75 cl



## GUY CHARLEMAGNE MESNILLESIME 2000

L'attaque en bouche est franche, élégante. La rétro olfaction sur des arômes de fruits blancs compotés vient soutenir une bouche crémeuse.

- La bouteille de 75 cl 28,90€