



Les Délices Végétariens

Des produits artisanaux pour une découverte gourmande des régions de France. Une sélection rafraîchissante de produits du terroir, à cuisiner ou à déguster en toute simplicité. Issus d'ingrédients cultivés en France. Sans viande. Sans additifs.

Home-made products to discover the regions of France with greed. A fresh selection of products from our terroir, to cook or to enjoy in all simplicity. Made out of French grown ingredients. No meat. No additives.

CONSEILS DE DÉGUSTATION

Déclinez vos dégustations : en apéritif avec des toasts ou des tranches de pain, à emporter pour un pique-nique en toute simplicité, dans votre assiette avec une salade composée.

Nous avons choisi pour vous une sélection de produits phares sortis du potager, préparés avec amour et tradition. La plupart sont prêts à tartiner : crème, tapenade, pestouro, confit, ... Mais aussi une petite douceur sucrée qui vous rappellera votre enfance et l'odeur des fourneaux à l'heure du goûter.

HOW TO ENJOY IT

Different ways to taste it: for the aperitif time with toasts, on the take-away for a bucolic picnic, in a refined salad as a main course.

We selected for you a selection of cult products straight from the vegetable garden, prepared with love in the traditional way. Most of them are simply ready to spread on a slice of bread: cream, tapenade, pestouro, confit, ... And what about sweetness? Don't worry, you will remember your childhood and the smell of the stove in the afternoon.



Crème d'Artichaut à la Truffe noire
Par Oliverie des Baronnie

Un produit tout en finesse inspiré par et réalisé avec le cœur d'artichaut. Cependant, et vous le comprendrez dès son ouverture, l'arôme de la truffe noire est parfaitement conservé pour magnifier cette crème. Un petit bijou à tartiner mais aussi à cuisiner pour agrémenter le moindre de vos plats: vinaigrette, sauce, farce, fond de tarte. La magie de la cuisine française!

Artichoke Cream with black Truffle

A very subtle product inspired by and realized with artichoke heart. However, and you will get it as soon as opened, the aroma of the black truffle is perfectly well conserved to enhance this cream. Just perfect on a toast, but not only! Let's cook with it to brighten up any of your dishes: french dressing, sauce, stuffing, tart. It's magic!



Pestouro
Par Oliverie des Baronnie

Tout le monde connaît le Pesto, cette préparation italienne versatile qui agrmente si bien pâtes et bruschettas. Dans sa version provençale, ce sont les amandes et le fromage de chèvre qui prennent le dessus. A vous d'inventer la recette qui va avec !

Pestouro

We all know Pesto, the Italian recipe that enhances so delightfully pasta and bruschettas. With the Provence version, almonds and goat cheese take the lead of the flavours. Time to get creative in the kitchen !



Tapenade d'Olives vertes de France
Par Oliverie des Baronnie

L'Oliverie des Baronnie est implantée depuis trois générations au pied du Mont Ventoux. Baignée par le soleil et l'air pur, l'olive déploie la richesse de ses arômes. Une note acidulée pour rehausser et parfaire votre apéritif, accompagnée d'un rosé de Provence. Il ne manque plus que les cigales.

Green Tapenade

The Oliverie des Baronnie has been established for three generations at the foot of the Mont Ventoux. The olive fully enjoys here the sun and the pure air to offer rich flavors. The tapenade goes along very well with a rosé de Provence. Here we miss the cicadas !



Sablés Abricot confit de Provence
Par Biscuiterie.net

Les abricots de Provence sont une des plus belles friandises de l'été. Leur peau est douce, veloutée. Leur chair est sucrée et juteuse. Croquez un peu de ce soleil avec ces fondants petits biscuits à la recette simple : bon beurre, bon sucre, bonne farine, bons œufs.

Provence Apricot Chunk Shortbread

Apricot from Provence are the most charming summer treats. Their skin is soft, velvety, their flesh is sweet and juicy. Take a bite of sun with this little shortbread, simply made out of good butter, good sugar, good flour, good eggs.



Pâtes provençales
Par Pâtes Fabre

Les pâtes Fabre sont uniques car leur élaboration se fait dans le plus grand respect des méthodes artisanales. De la sélection d'ingrédients naturels à leur séchage, en passant par leur laminage. Dégustez-les à deux, avec une poêlée de légumes de saison en été, ou une viande blanche et une sauce forestière en hiver.

Provencal Pasta

Fabre pasta is unique because hand crafted. From the natural ingredients selection to the slow drying process, without forgetting the lamination step. Ideal for 2 people, with a frying pan full of seasonal vegetables in summer, or a white meat with a mushroom sauce in winter.



Confit d'oignon au Piment d'Espelette
Par Maison d'In'ona

Le confit d'oignon est souvent associé au canard. Ici délicieusement parfumé avec le piment d'Espelette AOP, vous pouvez l'associer à une viande plus neutre comme un rôti de porc chaud ou froid. Il sera aussi délicieux en fond de tarte salée avec du fromage de chèvre, des figues et des pignons de pin. A vous de jouer !

Candied Onions with Espelette Spice

The candied onions often associated with duck. Here it is deliciously flavoured with the PDO Espelette pepper. You can add it to a more neutral meat as pork roast, hot or cold. It will be delicious used as a spread of a salted tart with goat cheese, figs and pine nuts. Up to you to create!

LE COLIS SURPRISE MENSUEL

Vous avez aimé et vous en voulez encore ?
Vous désirez offrir un cadeau original qui se prolonge pendant plusieurs mois ?
Pensez aux colis surprise par abonnement:
3 mois / 6 mois / sans engagement de temps

THE MONTHLY SURPRISE PARCEL

You liked it and feel like you need more?
You would like to offer something special that keeps going for several months?
Remember the subscription surprise parcels:
3 months / 6 months / Cancel Any Time



**La liste des ingrédients est visible sur notre site www.bonjourfrenchfood.com
Veillez à la lire attentivement en cas d'allergie ou intolérance alimentaire.**

**The ingredients' listing is on our website www.bonjourfrenchfood.com
Read it carefully if you have any allergy or food intolerance.**