

AMEGUSTA

LA SÉLECTION À VOTRE GOÛT.



UNE SÉLECTION DE
GRANDS VINS À
DES PRIX **TRÈS ATTRACTIFS !**

DES **PANIER GARNIS**
POUR **TOUS LES GOÛTS !**

DES PRODUITS
ARTISANAUX POUR
ÉGAYER VOS PAPILLES !

CADEAUX POUR ENTREPRISES, COMITÉS, COLLECTIVITÉS LOCALES,
ORGANISATEURS D'ÉVÉNEMENTS ET GROUPEMENT DE PARTICULIERS

AMEGUSTA LA SÉLECTION À VOTRE GOÛT.

AMEGUSTA...

C'est un mélange entre ouvrir son âme («AME») aux goûts («GUSTA»), apprécier le produit («ME GUSTA» = j'aime en espagnol), et s'exclamer avec un «A» de plaisir et de satisfaction.

NOUS...

C'est la rencontre de deux jeunes amoureux du Sud-Ouest qui ont décidé d'associer leurs engouements de la gastronomie à leurs compétences, il y a :

- Une histoire de passion : la passion des plaisirs de la table, la passion des hommes, la passion du terroir et le respect des gens qui le travaillent.
- Une histoire de valeurs : la valeur du travail et la juste valeur des produits.



LE CONCEPT...

Nous avons sélectionné pour vous des trésors de nos terroirs Français provenant de petites propriétés familiales avec à leur tête des producteurs et artisans passionnés et passionnants, possédant un savoir-faire artisanal issu, souvent, de plusieurs générations.

Au moment où les valeurs traditionnelles sont menacées, nous militons pour qu'elles prospèrent en espérant que les générations futures bénéficient aussi de ces trésors gastronomiques créés par le savoir de nos ancêtres, l'effort mais aussi par l'amour du travail et le respect du produit.

Nous nous inscrivons dans la démarche suivante : permettre au producteur d'être rémunéré de façon juste et au consommateur d'acheter au bon prix.

LES PRODUITS...

Grâce à ces petits propriétaires vous avez la possibilité de déguster des grands vins à des prix attractifs.

A tout moment de l'année, mais plus particulièrement au moment des fêtes, nous avons aussi sélectionné pour vous le meilleur de la gastronomie : des lobes de foie gras de canard entiers aux palets aux éclats de caramel au beurre salé, du caviar d'Aquitaine, des champagnes d'une grande maison aux apéritifs et liqueurs savoureux avec une incursion chez nos amis ibériques.

Déjà préparés ou à composer, offrez des paniers garnis riches de produits de grande qualité qui, dans un packaging design et pratique, feront plaisir à tous les coups.

VOUS...

Que vous soyez une entreprise, un comité, une collectivité locale, un groupement de particuliers ou un organisateur d'événements, l'offre est étudiée pour vous. La dégustation de produits de grande qualité et artisanaux vous procurera un sentiment de plaisir et détente qui vous donnera l'envie de retenter l'expérience avec nous.

Nous sommes fiers de vous présenter notre sélection à travers ce catalogue. Au final, AMEGUSTA c'est un petit peu de NOUS mais beaucoup de VOUS. C'est dans cette perspective que nous avons décidé de vous placer, vous les clients, au centre de notre projet d'entreprise.



NOS VINS

Nos vins rouges « plaisir » /04

Nos vins rouges « Prestige » /05

Nos vins rouges étrangers /06

Nos vins blancs /07

Nos vins rosés /07

Nos formats spéciaux /08

NOS CHAMPAGNES

Besserat de Bellefon /10

Lanson /12

NOS APERITIFS AMEGUSTA /14

NOS LIQUEURS AMEGUSTA

Nos Liqueurs fruits /15

Nos Liqueurs Basques /17

NOS FRUITS A LA LIQUEUR /18

NOS COGNACS /19

NOS CONFITURES AMEGUSTA /21

NOS BISCUITS AMEGUSTA /22

NOS SUCRERIES AMEGUSTA /23

NOS PRODUITS « BIEN VIVRE » /25

NOS PRODUITS AUTOUR DU CAVIAR STURIA /26

NOS PANIERS GARNIS AMEGUSTA /29

AMEGUSTA
C'EST UN PETIT PEU
DE NOUS MAIS
BEAUCOUP DE VOUS.

NOS VINS.

VINS ROUGE PLAISIR

// BORDEAUX SUPÉRIEUR



Ch. **BOIS DE ROLLAND**

Encépagement :

90% Merlot Noir
10% Cabernet Sauvignon

Garde :

6 ans

Code art n°: 3205

2010 : 5,80€

2012 : 8,00€

// BLAYE CÔTES DE BORDEAUX



Ch. **HAUT MAZEROLLES**

Encépagement :

90 % Merlot Noir
10 % Cabernet Sauvignon

Garde :

6 ans

Code art n°: 3213

2011 : 4,70€

// CÔTES DE BOURG



Ch. **TERTRE DE VIAUD**

Encépagement :

82 % Merlot Noir
18 % Cabernet Sauvignon

Garde :

6 à 7 ans

Code art n°: 3214

2011 : 4,80€

// GRAVES



Ch. **DE JANICON**

Encépagement :

44 % Merlot Noir
52 % Cabernet Sauvignon
4 % Petit Verdot

Garde :

6 à 7 ans

Code art n°: 3215

2011 : 5,90€

// CÔTES DE BOURG



Ch. **MOULIN DES GRAVES**

Encépagement :

70% Merlot
25% Cabernet Sauvignon
5% Malbec ou Côt

Garde :

5 ans

Code art n°: 3219

2008 : 5,90€

2009 : 6,10€

2010 : 7,70€

// FRONSAC



Ch. **TOUR DU MOULIN**

Encépagement :

100 % Merlot

Garde :

3 ans

Code art n°: 3217

2011 : 8,90€

2012 : 9,00€

// LALANDE DE POMEROL



Ch. **VIEUX FERRAND**

Encépagement :

70 % Merlot
20 % Cabernet Sauvignon
10 % Cabernet Franc

Garde :

8 à 10 ans

Code art n°: 3216

2011 : 10,10€

// HAUT-MÉDOC CRU BOURGEOIS



Ch. **BELLEGRAVE DU POUJEAU**

Encépagement :

60 % Cabernet Sauvignon
35 % Merlot
5 % Cabernet franc

Garde :

12 à 15 ans

Code art n°: 3218

2006 : 10,80€

2007 : 10,80€

2008 : 10,80€

AMEGUSTA LA SÉLECTION À VOTRE GOÛT.

// BORDEAUX SUPÉRIEUR



Ch. **DE LAUNAY**

Encépagement :
20 % Cabernet Sauvignon
60 % Merlot
20 % Cabernet Franc

Garde :
10 ans

Code art n°: 3212

2006 : 12,00€

Bouteilles de 75cl
Prix à l'unité
Colisage pour 6 bouteilles

VINS ROUGE PRESTIGE

// LANDE DE POMEROL



Ch. **LE MANOIR**

Encépagement :
10 % Cabernet Sauvignon
80 % Merlot
10 % Cabernet Franc

Garde :
10 à 15 ans

Code art n°: 3208

2011 : 13,90€ 2012 : 13,90€

// GRAVES



Ch. **DU GRAND BOS**

Encépagement :
52 % Cabernet Sauvignon
44 % Merlot Noir
4 % Petit Verdot

Garde :
12 à 15 ans

Code art n°: 3203

2006 : 15,40€

2008 : 15,30€

2009 : 15,70€

2005 : 15,10€ 2010 : 15,70€

// SAINT-EMILION GRAND CRU



VIEUX CHÂTEAU CHAUVIN

Encépagement :
75 % Merlot
25 % Cabernet Franc

WINEENTHUSIAST 91/100
MAGAZINE

Garde :
10 à 15 ans

Code art n°: 3202

2009 : 19,40€ 2011 : 16,90€

// SAINT-ESTÈPHE



Ch. **GRAVES DE PEZ**

Encépagement :
68 % Cabernet Sauvignon
30 % Merlot
2 % Petit Verdot

Garde :
10 à 12 ans

Code art n°: 3209

2011 : 17,20€

2010 : 19,70€ 2012 : 17,90€

// MARGAUX



Ch. **GRAND TAYAC**

Encépagement :
70 % Cabernet Sauvignon
27 % Merlot
3 % Petit Verdot

Garde :
12 à 15 ans

Code art n°: 3201

2011 : 20,70€

// POMEROL



Ch. **PRIEUR DE LA COMMANDERIE**

Encépagement :
75 % Merlot
15 % Cabernet franc
10 % cabernet sauvignon

Garde :
12 à 15 ans

Code art n°: 3218

2012 : 22,80€

AMEGUSTA LA SÉLECTION À VOTRE GOÛT.

// SAINT-JULIEN



Ch. **LES ORMES**

Encépagement :

70% Cabernet Sauvignon
25% Merlot
3% Petit Verdot
2% Cabernet Franc

Garde :

10 à 12 ans Code art n°: 3200

2008 : 21,80€ 2010 : 24,90€

// PAUILLAC



Ch. **BÉHÈRE COURTIN**

Encépagement :

70% Cabernet Sauvignon
28% Merlot
2% Petit Verdot

WINEENTHUSIAST 92/100
MAGAZINE

Garde :

10 à 15 ans Code art n°: 3210

2010 : 27,90€

2008 : 22,70€ 2011 : 26,80€

VINS ETRANGERS

VINS ITALIENS

// VENETIE - DOC. VALPOLICELLA



VALPOLICELLA CLASSICO 2012 CORTE ALEARDI

Encépagement :

50% Corvina
25% Corvinone
25% Rondinella

Garde :

4 ans Code art n°: 3220

2012 : 7,40€

// VENETIE - DOC. COLLI EUGANEI



VERSACINTO ROSSO 2011 MONTEVERSA

Encépagement :

60% Merlot
20% Cabernet Sauvignon
20% Cabernet Franc

Garde :

15 ans Code art n°: 3219

2011 : 13,70€

VINS ESPAGNOLS

// CALATAYUD



GARNACHA DE FUEGO 2012 BODEGA BRECA

Encépagement :

100 % Grenache

Garde :

10 à 12 ans Code art n°: 3221

2012 : 6,60€

// RIBERA DEL DUERO



ROBLE & CRIANZA BODEGA PAGO DE SENDA

Encépagement :

100 % Tempranillo

Garde :

10 ans Code art n°: 3222

2011 : 14,10€ 2012 : 8,50€

AMEGUSTA LA SÉLECTION À VOTRE GOÛT.

VINS BLANCS

// ENTRE-DEUX-MERS



Ch. **DUBORY**

Encépagement :

25 % Semillon
75 % Sauvignon

Garde :

6 à 7 ans

Code art n°: 3224

2012 : 3,90€

// GRAVESBLANC



Ch. **DE JANICON**

Encépagement :

66 % Semillon
30 % Sauvignon
4% Muscadelle

Garde :

6 à 7 ans

Code art n°: 3226

2011 : 5,90€

// BORDEAUX BLANC



Ch. **DE LAUNAY**

Encépagement :

100 % Muscadelle

Garde :

8 ans

Code art n°: 3225

2009 : 12,90€

VINS BLANC DOUX

// SAINT CROIX DU MONT



Ch. **VALENTIN**

Encépagement :

85 % Sémillon
10 % Muscadelle
5 % Sauvignon



Garde :

6 à 10 ans

Code art n°: 3207

2011 : 9,20€

// BORDEAUX ROSE



Ch. **BOIS DE ROLLAND**

Encépagement :

30 % Merlot
70 % Cabernet Franc

Garde :

2 ans

Code art n°: 3227

2013 : 5,40€

NOS VINS.

FORMATS SPECIAUX

// BLAYE COTES DE BORDEAUX



Ch. **CRUSQUET DE LAGARCIE**

Encépagement :
80 % Merlot
20 % Cabernet Sauvignon

Garde :
8 à 10 ans Code art n°: 3230

MAGNUM 2010 : 10,00€

// BORDEAUX SUPERIEUR



Ch. **BOIS DE ROLLAND**

Encépagement :
90 % Merlot Noir
10 % Cabernet Sauvignon

Garde :
6 ans Code art n°: 3205

MAGNUM 2010 : 14,60€

// MEDOC CRU BOURGEOIS



Ch. **MOULIN DE CANHAUT**

Encépagement :
50 % Merlot
50 % Cabernet Sauvignon

Garde :
6 à 7 ans Code art n°: 3231

MAGNUM 2010 : 23,50€

// SAINT EMILION GRAND CRU



VIEUX CHÂTEAU CHAUVIN

Encépagement :
75 % Merlot
25 % Cabernet Franc

Garde :
10 à 15 ans Code art n°: 3202

MAGNUM 2009 : 45,30€

// PAUILLAC



Ch. **BÉHÈRE COURTIN**

Encépagement :
70% Cabernet Sauvignon
28% Merlot
2% Petit Verdot

WINE ENTHUSIAST 92/100

Garde :
10 à 15 ans Code art n°: 3229

MAGNUM 2006 : 45,30€

MAGNUM 2008 : 45,30€

// PESSAC LÉOGNAN



Ch. **LE PAPE**

Encépagement :
20 % Cabernet Sauvignon
80 % Merlot

Garde :
10 à 15 ans Code art n°: 3228

MAGNUM 2011 : 52,00€

DOUBLE MAGNUM 2011 : 141,00€

JEROBOAM 2011 : 206,00€

IMPÉRIALE 2011 : 245,00€

LE TERROIR
C'EST LE TRÉSOR,
LE TRAVAIL ET LE RESPECT
DE L'HOMME

AMEGUSTA LA SÉLECTION À VOTRE GOÛT.

POSSIBILITE DE COFFRET DE 2 OU 5 BOUTEILLES 75 CL

(Prix unitaire +3 € par coffret)



AMEGUSTA
C'EST LE RESPECT
DU PRODUCTEUR
ET LA SATISFACTION DU CLIENT

AMEGUSTA LA SÉLECTION À VOTRE GOÛT.

NOS CHAMPAGNES.

BESSERAT



BESSERAT - Cuvée tradition brut

23,90€

L'unité

Structure et plénitude

Assemblage: 45 % Chardonnay 35 % Pinot Noir 20 % Pinot Meunier

Code art n°: 3100

Colisage : Carton de 6



BESSERAT - Cuvée des moines brut

33,00€

L'unité

La recherche de l'équilibre

Assemblage: 35% Chardonnay 20% Pinot Noir 45% Pinot Meunier

Code art n°: 3101

Colisage : Carton de 6



BESSERAT- Cuvée des moines brut rosé

37,60€

L'unité

Pour un repas tout en finesse

Assemblage: 30% Chardonnay 30% Pinot Noir 40% Pinot

Code art n°: 3102

Colisage : Carton de 6



BESSERAT - Cuvée des moines brut blanc de blanc

37,80€

L'unité

La rencontre de l'excellence et de la tradition

Assemblage: 100 % chardonnay

Code art n°: 3103

Colisage : Carton de 6

AMEGUSTA LA SÉLECTION À VOTRE GOÛT.



BESSERAT - Cuvée des moines brut millésimé

45,60€

L'unité

Un millésimé d'exception !

Assemblage: 54% Chardonnay 15% Pinot Noir 31% Pinot Meunier

Code art n°: 3104

Colisage : Carton de 6



BESSERAT- Cuvée des moines brut

66,00€

L'unité

La recherche de l'équilibre

Assemblage: 35% Chardonnay 20% Pinot Noir 45% Pinot Meunier

Code art n°: 3105

Colisage : Carton de 3



BESSERAT- Cuvée des moines brut rosé

80,00€

L'unité

Pour un repas tout en finesse

Assemblage: 30% Chardonnay 30% Pinot Noir 40% Pinot

Code art n°: 3106

Colisage : Carton de 3



BESSERAT- Cuvée des moines brut blanc de blanc

86,60€

L'unité

La rencontre de l'excellence et de la tradition

Assemblage: 100 % chardonnay

Code art n°: 3107

Colisage : Carton de 3



BESSERAT - Cuvée des moines brut JEROBOAM

170,00€

Un millésimé d'exception !

Assemblage: 54% Chardonnay 15% Pinot Noir 31% Pinot Meunier

Code art n°: 3108

Colisage : Caisse en bois de 1

// MAGNUM

// MAGNUM

// MAGNUM

// JEROBOAM

NOS CHAMPAGNES.

LANSON



LANSON - Black Label Brut

31,30€

L'unité

Un champagne de légende

Assemblage: 35% Chardonnay, 50% Pinot Noir, 15% Pinot Meunier

Code art n°: 3150

Colisage : Carton de 6



LANSON - Ivory Label

31,90€

L'unité

Le champagne tout en douceur

Assemblage: 35% Chardonnay, 50% Pinot Noir, 15% Pinot Meunier

Code art n°: 3152

Colisage : Carton de 6



LANSON - Rose Label

34,60€

L'unité

Une fraîcheur rosée

Assemblage: 32% Chardonnay, 53% Pinot Noir, 15% Pinot Meunier

Code art n°: 3151

Colisage : Carton de 6



LANSON - Gold Label

41,00€

L'unité

Les années d'or de Lanson

Assemblage: 47% Chardonnay, 53% Pinot Noir

Code art n°: 3153

Colisage : Carton de 6

AMEGUSTA LA SÉLECTION À VOTRE GOÛT.

// MAGNUM



LANSON - Black Label Brut

66,10€

L'unité

Un champagne de légende

Assemblage: 35% Chardonnay, 50% Pinot Noir, 15% Pinot Meunier

Code art n°: 3154

Colisage : Carton de 6

// MAGNUM



LANSON - Rose Label

79,80€

L'unité

Une fraîcheur rosée

Assemblage: 32% Chardonnay, 53% Pinot Noir, 15% Pinot Meunier

Code art n°: 3155

Colisage : Carton de 6

// MAGNUM



LANSON - Gold Label

84,30€

L'unité

Les années d'or de Lanson

Assemblage: 47% Chardonnay, 53% Pinot Noir

Code art n°: 3156

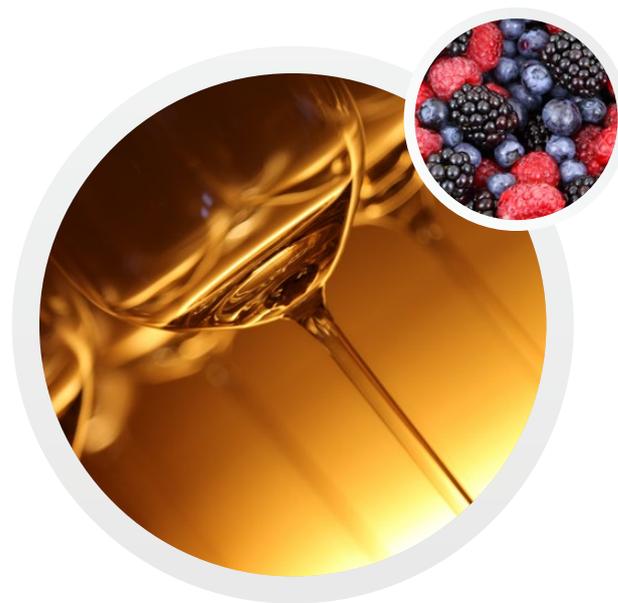
Colisage : Carton de 6

AMEGUSTA
SÉLECTIONNE POUR
VOUS LES

MEILLEURS PRODUITS

AMEGUSTA LA SÉLECTION À VOTRE GOÛT.

NOS APÉRITIFS NOS LIQUEURS NOS COGNACS.



LA SAVEUR DES FRUITS EN BOUCHE...

Nos apéritifs d'une qualité exceptionnelle et d'un goût naturel sont le fruit du travail d'hommes passionnés. C'est aussi la sélection très rigoureuse des meilleurs fruits du sud ouest qui égayeront vos papilles.



UN SAVOIR FAIRE ANCESTRAL...

Un savoir faire ancestral de nos terroirs s'est transmis au fil des générations. Il est aujourd'hui associé à une technique de distillation à l'ancienne résultant de délicieuses liqueurs que nous vous invitons à découvrir.

L'EXPRESSION D'UNE PASSION TRANSMISE DEPUIS DES SIÈCLES...

Les cognacs de la CROIX MARON se composent d'une gamme de cognacs issus d'un terroir d'exception : la Grande Champagne, le cru le plus prestigieux et recherché, au cœur de l'appellation Cognac. Nous pouvons les qualifier d'authentiques et vrais, respectueux de la qualité et de la tradition. Ce produit de prestige, résultat d'un savoir-faire sublimé par l'œuvre du temps, transmet d'intenses émotions pour une véritable découverte sensorielle. Il est le partenaire idéal de chaque moment de partage et de convivialité.



AMEGUSTA LA SÉLECTION À VOTRE GOÛT.

PRENEZ DU PLAISIR AVEC NOS APÉRITIFS AUX DIFFÉRENTES SAVEURS
UN PETIT PEU D'ÉTÉ TOUT LE LONG DE L'ANNÉE !



Les bouteilles ont un volume d'alcool de **16%**

- Bouteille de 75 cl: **15,4 €** code article: 3300
- Bouteille de 37,5 cl : **9,1 €** code article: 3301

FRAMBOISE - La délicatesse de la framboise

Ingrédients: Vins de liqueurs 75%, infusion de framboises, alcool, contient des sulfites

FRUITS ROUGES - Un mélange de parfums

Ingrédients: Vins de liqueurs 75%, infusion de fruits: cerises, framboises, fraises, mûres, arômes naturels, alcool, contient des sulfites

PÊCHE- La pêche de la meilleure des manières

Ingrédients: Vins de liqueurs 75%, infusion de pêches, arômes, naturels, alcool contient des sulfites

POIRE - Le bon goût de la poire

Ingrédients: Vins de liqueurs 75%, eau de vie de poires, alcool, contient des sulfites

ORANGE- L'agrume par excellence

Ingrédients: Vins de liqueurs 75%, extraits d'oranges, alcool, contient des sulfites, arômes naturels

PRUNE - Toute la saveur de la Prune

Ingrédients: Vins de liqueurs 75%, infusion de prunes, alcool, arômes, contient des sulfites

VIN ET NOIX - Le classique qui fait plaisir

Ingrédients: Vins de liqueurs 75%, Infusion de brou de noix, alcool de cerneaux de noix AOP, Alcool, contient des sulfites

SOLEIL- fraicheur dans une boisson ensoleillé

Ingrédients : Vins de liqueurs 75%, oranges, citron, mirabelle, cannelle, vanille, alcool, arômes naturels, contient des sulfites.

GENTIANE - La plante du plaisir

Ingrédients: Vins de liqueurs 75%, Extraits aromatiques végétaux, alcool, contient des sulfites

DES LIQUEURS AUX GOÛTS EXCEPTIONNELS.
TERMINER VOTRE REPAS SUR UNE BELLE NOTE.



Les crèmes ont un volume d'alcool de 18 %

- Bouteille de 50 cl: **15,4 €** code article: 3303

CHATAIGNE - La crème de l'arbre à Pain

Ingrédients: Extraits de châtaignes, caramel, sucre, alcool, arômes naturels

MÛRES - La boisson du buisson épineux

Ingrédients: Infusion de mûres, sucre, alcool, arômes naturels

NOIX - un délice pour tous les goûts

Ingrédients: Infusion de brou de noix, infusion de noix vertes, caramel, sucre, alcool

Les liqueurs ont un volume d'alcool de 20 %

- Bouteille de 50 cl: **18,2 €** code article: 3305

PÊCHE - la boisson sanguine

Ingrédients: Infusion de pêches de vigne, alcool, sucre, arômes naturels.

VIEILLE LIQUEUR DE PRUNE

La finesse en bouche

Ingrédients: Infusion de prunes, eau de vie de prunes, alcool, sucre

GATINOISE - L'alcool qui fait durer votre repas

Ingrédients: Infusion de noix vertes, eau de vie de prunes, caramel

CASSIS - La grappe pulpeuse

Ingrédients: Infusion de cassis, sucre, alcool

LA PASSION, C'EST L'AMOUR,
L'ÂME ET LA VIE DE L'ÊTRE

AMEGUSTA LA SÉLECTION À VOTRE GOÛT.



NOS LIQUEURS BASQUES AMEGUSTA



PATXARAN

La reine des liqueurs
Contenance : 1 litre

Code art n°: 3430

17,10€



LICOR DE HIERBAS

La senteur des herbes
Contenance : 1 litre

Code art n°: 3431

18,20€



LICOR DE CAFE

Toute la saveur du café
Contenance : 1 litre

Code art n°: 3434

16,00€



LICOR DE CREMA

Le plaisir d'une boisson crémeuse
Contenance : 0,7 litre

Code art n°: 3430

14,80€



LICOR DE LIMON

L'acidité du citron
Contenance : 1 litre

Code art n°: 3431

16,00€



VODKA CAMEL

La douceur du caramel
Contenance : 1 litre

Code art n°: 3430

18,20€

AMEGUSTA LA SÉLECTION À VOTRE GOÛT.

NOS FRUITS A LA LIQUEUR



PRUNEAUX À L'ARMAGNAC

17,00€

Code article: 3302
Contenance: 50 cl
Alcool: 18 %

POIRES À LA LIQUEUR

17,00€

Code article: 3302
Contenance: 50 cl
Alcool: 18 %

CERISES À LA LIQUEUR

17,00€

Code article: 3302
Contenance: 50 cl
Alcool: 18 %

AMEGUSTA
C'EST LE PLAISIR
DU SUD-OUEST
N'IMPORTE OÙ, N'IMPORTE QUAND

AMEGUSTA LA SÉLECTION À VOTRE GOÛT.

NOS COGNACS AMEGUSTA



VS – CROIX MARON / 01

28,00€

Grande Champagne Cognac - Contenance : 0,7litre

Cognac jeune et plein de vigueur, il sait rester à la fois harmonieux et puissant.

Couleur : jaune d'or

Nez : arômes intenses de fleur de vigne et d'agrumes. Cognac fruité et floral avec de légères notes boisées

Bouche : attaque fine, plein et léger

Code article: 3400



VSOP – CROIX MARON / 02

38,00€

Grande Champagne Cognac - Contenance : 0,7litre

Un VSOP qui exprime la singularité et la finesse de la Grande Champagne, plein de nuances et de délicatesse.

Couleur : ambré

Nez : Notes harmonieuses et fondues de pruneau, d'amande et de caramel entremêlées de notes épicées et vanillées.

Bouche : un équilibre remarquable souligné par une onctuosité et une rondeur qui occupent durablement le palais.

Vendu avec étui - code article: 3401



XO – CROIX MARON / 03

97,00€

Grande Champagne Cognac - Contenance : 0,7litre

Opulent et élégant, ce XO exceptionnel est le fruit d'un savoir-faire unique et d'une longue maturation.

Couleur : acajou aux reflets cuivrés

Nez : Une douceur épicée qui dévoile des arômes boisés de chêne toasté et de boîte à cigare.

Bouche : Une intensité et une complexité aromatique remarquables pour un cognac gourmand, d'une texture de velours et d'une amplitude surprenante.

Vendu avec étui - code article: 3402



AMEGUSTA LA SÉLECTION À VOTRE GOÛT.

AMEGUSTA NOTRE GAMME SUCRÉE

DES FRUITS EN QUANTITÉS GÉNÉREUSES...

L'ensemble de nos confitures est élaboré à partir d'un savoir faire artisanal. Ces recettes de nos grand-mères n'ont aucun colorant ni conservateur ajouté, nous retrouvons toute la saveur des fruits entiers avec leurs arômes naturels puissants. Leur préparation dans un chaudron en cuivre permet une meilleure cuisson et un contrôle plus fiable du produit.

LA PASSION DE LA TRADITION...

Nos biscuits sont fabriqués dans un petit atelier familial de campagne. Autant dire que la composition de ces trésors est uniquement issue de nos terroirs. Quand la qualité est associée à la passion, cela se ressent dans la goût. Le croquant du biscuit séduira tous les gourmets.

LES SPÉCIALITÉS DE NOS RÉGIONS...

Vous retrouverez toute la délicatesse du calisson d'Aix en Provence. En effet, son dressage de l'écorce d'orange, de l'amande et du melon provençal confit sur un lit d'hostie nappé à la glace royale vous fondra en bouche. Difficile de n'en déguster qu'un seul, à moins que vous ne décidiez de déguster nos barres ou papillotes de nougat. Les amandes choisies avec attention apporteront le craquant que vous recherchez.



AMEGUSTA LA SÉLECTION À VOTRE GOÛT.

NOS CONFITURES AMEGUSTA



Contenance : 250g

NOS CONFITURES ARTISANALES AMEGUSTA 4,7€

- ref : 4050
- 01/ Confiture pêche
 - 02/ Confiture mangue, ananas, framboise
 - 03/ Confiture pêche et mangue
 - 04/ Confiture framboise fraise

Contenance : 250g

NOS CREMES, GELÉES ET MARMELADE 5,7€

- ref : 4055
- 05/ Creme marron vanille
 - 06/ Cremes pruneau
 - 07/ Gelee cassis
 - 08/ Gelee pomme à la rose
 - 09/ Marmelade orange

Contenance : 250g

NOS SPECIALITES GOURMANDES ARTISANALES AMEGUSTA 5,7 €

- ref : 4059
- 10/ Spécialité gourmande abricot armagnac
 - 11/ Spécialité gourmande châtaigne poire rhum
 - 12/ Spécialité gourmande poire belle hélène
 - 13/ Spécialité gourmande pétales de rose



AMEGUSTA LA SÉLECTION À VOTRE GOÛT.

NOS BISCUITS AMEGUSTA



Contenance : 150g

NOS CROQUANTS ARTISANAUX AMEGUSTA 6,5€

Croquants aux noix et pépites d'orange: 4000

Croquants aux éclats de caramel du beurre salé: 4001

Croquants aux raisins: 4000

Croquants aux noisettes: 4000

ref: 4000

Contenance : 150g

NOS PALETS ARTISANAUX AMEGUSTA 6,5€

Palets aux amandes: 4002

Palets aux raisins: 4002

Palets aux noisettes: 4002

Palets aux éclats de caramel salé: 4002

ref: 4002

Contenance : 150g

NOS AUTRES BISCUITS ARTISANAUX AMEGUSTA 6,5€

Aiguilles de Pin: 4005

Croustillants aux noisettes: 4003

Feuilles amandes: 4004

ref: 4005



AMEGUSTA LA SÉLECTION À VOTRE GOÛT.

NOS SUCRERIES AMEGUSTA

RETROUVER LE SOLEIL DE LA PROVENCE GRÂCE À NOS DÉLICIEUX CALISSONS

FAITES VOUS PLAISIR AVEC DES NOUGATS DE MONTÉLIMAR

PATES DE FRUITS

Contenance : 400g

Code art n°: 4105

Prix : **15,9€**

01

PATES DE FRUITS

Contenance : 200g

Code art n°: 4104

Prix : **10,7€**

01

SAC CHOUCHOU

Contenance : 150g

Code art n°: 4106

Prix : **5,4€**

02

SAC CHOUCHOU

Contenance : 300g

Code art n°: 4107

Prix : **8,6€**

02

CALISSONS

Contenance : 150g

Code art n°: 4102

Prix : **8,7€**

03

PETITS CALISSONS

Contenance : 150g

Code art n°: 4103

Prix : **8,6€**

04

PAPILLOTES NOUGATS

Contenance : 200g

Code art n°: 4101

Prix : **8,6€**

05

NOUGATS MOUS OU DURS

Contenance : 200g

Code art n°: 4100

Prix : **8,3€**

06



LE GOÛT,
C'EST LE PLAISIR
LA TRADITION ET LA SATISFACTION
DE TOUS

AMEGUSTA LA SÉLECTION À VOTRE GOÛT.

AMEGUSTA NOS PRODUITS PRESTIGES



L'EXCELLENCE DANS LE TRADITIONNEL ...

Sur des terres un peu isolées, des personnes donnent toute la valeur à leur passion du sud-ouest en élevant sur des parcs herbagés des canards d'origine française. Une fois le gavage accompli, toutes les parties du canard sont sublimes dans des laboratoires respectant les normes sanitaires légales pour avoir dans votre assiette des produits d'une qualité exceptionnelle. Le respect de la bête, la passion de la préparation sont les maîtres mots qui résonnent dans ces fermes.

LE SOL, LE CLIMAT ET L'ARBRE HÔTE... LE SECRET DE LA TRUFFE...

« Diamant de la cuisine » pour Brillat-Savarin, « les truffes sont un des plus grands bienfaits que, dans son incommensurable libéralité, la providence ait daigné accorder aux gourmands » pour Grimod de La Reynière. Si convoitées, les truffes ont encouragé les tricheurs : truffes d'été sans saveur ou truffes chinoises sans goût et vendues comme truffes noires sont légion.

Dans un marché très fermé, ce fut difficile de trouver une production digne de nos attentes et nous sommes heureux de vous proposer la truffe noire du Périgord (« *Tuber melanosporum* »), de très loin la plus appréciée des gastronomes.



STURIA, LE CAVIAR HAUTE COUTURE...

Pionnière dans l'élevage des esturgeons en France, la société créée près de Bordeaux, produit aujourd'hui environ 12 tonnes de caviar par an.

Son salage délicat permet la pleine expression de ses saveurs noisetées persistantes en bouche. La gamme des caviars Sturia offre une large palette de sensations et le goût frais et naturel d'un produit exceptionnel. La boîte simplement posée sur un lit de glace, le caviar Sturia peut se suffire à lui-même... et, lorsque vous le dégusterez à la petite cuillère, vous apprécierez ses œufs qui roulent en bouche. En cuisine, il sublimerait vos plats en y apportant cette subtile note iodée qui a fait sa réputation auprès des plus grands Chefs.

AMEGUSTA LA SÉLECTION À VOTRE GOÛT.

NOS PRODUITS « BIEN VIVRE » AMEGUSTA



1 - CONSERVE DE BOUDIN NOIR AU PIMENT D'ESPELETTE	Code Article : 5002	Contenance : 0,2kg	4,30€
2 - CONSERVE PATE AUX NOIX	Code Article : 5003	Contenance : 0,1kg	3,00€
3 - CONSERVE DE MÉDAILLON DE CANARD AU PIMENT D'ESPELETTE	Code Article : 5004	Contenance : 0,13kg	4,30€
4 - TERRINE DE FAISANS	Code Article : 5005	Contenance : 0,18kg	4,60€
5 - GRATTONS DE CANARD	Code Article : 5006	Contenance : 0,18kg	4,60€
CONFIT DE CANARD AUX POMMES SARLADAISES	Code Article : 5007	Contenance : 1,375kg	7,00€
6 - BOCAL DE CONFIT DE CANARD CUISINÉ AUX CÈPES	Code Article : 5008	Contenance : 0,75kg	7,00€
GALANTINE DE VOLAILLE A L'ARMAGNAC	Code Article : 5009	Contenance : 0,1kg	3,00€
7 - FOIE GRAS DE CANARD ENTIER	Code Article : 5000	Contenance : 0,18kg	15,00€
8 - FOIE GRAS DE CANARD ENTIER.....	Code Article : 5001	Contenance : 0,125kg	11,00€



TRUFFES DU PERIGORD				
POIDS (grammes)		TRUFFES 1 ER CHOIX	MORCEAUX	BRISURES
12	Verrine	38 €	27 €	11 €
25	Verrine	76 €	54 €	22 €
50	Verrine	135 €	108 €	43 €
25	Boites	76 €	54 €	22 €
50	Boites	135 €	108 €	43 €
100	Boites	270 €	216 €	86 €
200	Boites	540 €	432 €	173 €
400	Boites	1 080 €	864 €	346 €

AMEGUSTA LA SÉLECTION À VOTRE GOÛT.

NOS PRODUITS AUTOUR DU CAVIAR STURIA



CAVIAR PRIMEUR

La tentation de l'originalité

Espèce : *Acipenser baerii*

Un caviar étonnant, proposé quelques jours après la pêche, dont le goût frais et délicat de noisette verte et de crème surprendra même l'amateur averti.



ref : 4404

CAVIAR VINTAGE

La griffe Sturia

Espèce : *Acipenser baerii*

Le Vintage, caviar emblématique du savoir-faire Sturia, allie subtilité et complexité des saveurs à une longueur en bouche persistante.



ref : 4405

CAVIAR ORIGIN

La puissance par Sturia

Espèce : *Acipenser baerii*

Origin est un caviar puissant aux arômes iodés. Ses grains explosent en bouche libérant la saveur affirmée d'un caviar affiné, comme l'était le caviar sauvage d'antan.



ref : 4401

CAVIAR PRESTIGE

Un luxe rare

Espèce : *Acipenser baerii*

La sélection Prestige est la plus précieuse de la production, seuls 4 % des grains méritent cette distinction. D'une taille remarquable, ses oeufs fermes aux saveurs iodées sont un émerveillement de subtilité en bouche.



ref : 4402

CAVIAR OSCIETRA

Une exclusivité en France

Espèce : *Acipenser gueldenstaedtii*

Le caviar Oscietra, issu de notre production exclusive d'esturgeons Gueldenstaedtii concentre dans un caviar sensuel, saveurs marines et notes de fruits secs. Ses grains fermes aux teintes mordorées roulent parfaitement sous le palais, libérant progressivement leur arôme délicat..



ref : 4403

CAVIAR DUO

Découvrir le caviar à deux

Espèce : *Acipenser baerii*

Conditionnement : 2 boîtes métalliques de 15g dans un étui et 2 cuillères en nacre.

Un cadeau idéal : original et pratique dans un écrin chic ! Pour les initiés comme pour les novices, quelques grammes de pur plaisir à partager (caviar Primeur et caviar Prestige).



ref : 4406

Prix Caviar (€)*

POIDS (grammes)	CAVIAR PRIMEUR (4404)	CAVIAR VINTAGE (4405)	CAVIAR ORIGIN (4401)	CAVIAR PRESTIGE (4402)	CAVIAR OSCIETRA (4403)	CAVIAR DUO (4406)
15	37 €	34 €	38 €	29 €	42 €	69€
30	75 €	68 €	75 €	59 €	84 €	
50	125 €	115 €	125 €	98 €	140 €	
100	250 €	229 €	251 €	197 €	280 €	
125	312 €	287 €	314 €	246 €	350 €	
200	500 €	459 €	502 €	394 €	560 €	
250	625 €	574 €	627 €	492 €	700 €	
500	1 250 €	1 147 €	1 255 €	958 €	1 400 €	
1000	2 500 €	2 295 €	2 510 €	1 970 €	2 800 €	

* Prix TTC hors frais de port (Frais de port de 26 € pour commandes inférieures à 700 €)

AMEGUSTA LA SÉLECTION À VOTRE GOÛT.

DÉCOUVREZ NOS ONCTUEUSES RILLETTES D'ESTURGEON : UNE COLLECTION DE SIX SAVEURS ORIGINALES, ELLES ACCOMPAGNERONT VOS APÉRITIFS ENTRE AMIS !



01/ RILLETTES D'ESTURGEON & CAVIAR

PRIX : 8,00€

Conditionnement : Verrines de 90g

Conservation : A conserver dans un endroit frais et sec. Après ouverture, conserver au réfrigérateur et consommer sous 48h.

DLUO : 1 an minimum

Ingrédients : Chair d'esturgeon (Acipenser spp.)(59%), crème, caviar (3.3%) (oeufs d'esturgeon, sel, conservateur : E285), chapelure (farine de blé, sucre, huile végétale (tournesol), levure, sel, agent de traitement de la farine : acide ascorbique), huile d'olive, sel, poivre.

ref : 4404

02/ RILLETTES D'ESTURGEON & TRUFFONADE

PRIX : 7,00€

Conditionnement : Verrines de 90g

Conservation : A conserver dans un endroit frais et sec. Après ouverture, conserver au réfrigérateur et consommer sous 48h.

DLUO : 1 an minimum

Ingrédients : Chair d'esturgeon (Acipenser spp.)(55.6%), crème, truffonade (5.5%) (champignons (Agaricus Bisporus), huile de tournesol, truffe blanche d'été (Tuber Aestivum Vitt), champignons porcini (Boletus edulis), arômes, plantes aromatiques, extrait de levure, sel, poivre, sucre, arômes naturels), chapelure (farine de blé, sucre, huile végétale (tournesol), levure, sel, agent de traitement de la farine : acide ascorbique), huile d'olive, sel, poivre.

ref : 4404

03/ RILLETTES D'ESTURGEON & POIVRE VERT

PRIX : 7,00€

Conditionnement : Verrines de 90g.

Conservation : A conserver dans un endroit frais et sec. Après ouverture, conserver au réfrigérateur et consommer sous 48h.

DLUO : 1 an minimum

Ingrédients : Chair d'esturgeon (Acipenser spp.)(60.1%), crème, chapelure (farine de blé, sucre, huile végétale (tournesol), levure, sel, agent de traitement de la farine : acide ascorbique), huile d'olive, poivre vert (1.1%) (poivre vert, eau, vinaigre d'alcool, sel), sel.

ref : 4404

04/ RILLETTES D'ESTURGEON & HERBES DE PROVENCE

PRIX : 7,00€

Conditionnement : Verrines de 90g

Conservation : A conserver dans un endroit frais et sec. Après ouverture, conserver au réfrigérateur et consommer sous 48h.

DLUO : 1 an minimum

Ingrédients : Chair d'esturgeon (Acipenser spp.)(59.1%), crème, huile d'olive, chapelure (farine de blé, huile végétale (tournesol), sucre, levure, sel, agent de traitement de la farine : acide ascorbique), sel, herbes de Provence (0.56%), poivre.

ref : 4404

05/ RILLETTES D'ESTURGEON & ESTURGEON FUMÉ

PRIX : 7,00€

Conditionnement : Verrines de 90g

Conservation : A conserver dans un endroit frais et sec. Après ouverture, conserver au réfrigérateur et consommer sous 48h.

DLUO : 1 an minimum

Ingrédients : Chair d'esturgeon (Acipenser spp.)(40.6%), crème, esturgeon fumé au bois de hêtre (Acipenser Baerii)(21.7%) (chair d'esturgeon, sel de mer, sucre, fumée de hêtre), chapelure (farine de blé, sucre, huile végétale (tournesol), levure, sel, agent de traitement de la farine : acide ascorbique), huile d'olive, sel, poivre.

ref : 4404

06/ RILLETTES D'ESTURGEON & ALGUES DE BRETAGNE

PRIX : 7,00€

Conditionnement : Verrines de 90g

Conservation : A conserver dans un endroit frais et sec. Après ouverture, conserver au réfrigérateur et consommer sous 48h.

DLUO : 1 an minimum

Ingrédients : Chair d'esturgeon (Acipenser spp.)(54.8%), crème, algues de Bretagne réhydratées (Dulse, laitue de mer, Nori) (6.5%), chapelure (farine de blé, sucre, huile végétale (tournesol), levure, sel, agent de traitement de la farine : acide ascorbique), huile d'olive, sel, poivre. Ce produit contient du poisson, du blé, des mollusques et des crustacés.

ref : 4404

NOS PRODUITS AUTOUR DU CAVIAR STURIA



01/ TRUFFONADE

PRIX 90g: **15,00€**

PRIX 280g: **45,00€**

ref : 4416

Cette alliance de la truffe blanche d'été et de champignons agrémentera vos plats les plus simples ou les plus sophistiqués. Dans une purée, des oeufs brouillés, en sauce avec des pâtes ou encore de la viande, les gourmets ont adopté ce produit savoureux et délicat.

Conditionnement : Verrines de 90g et 280g

Conservation : Maintenir au réfrigérateur après ouverture en nappant d'un film d'huile de tournesol.

DLUO : 9 mois minimum

Ingrédients : Champignons (*Agaricus Bisporus*), huile de tournesol, truffe blanche d'été (5%) (*Tuber Aestivum Vitt*), champignons porcini (1,6%) (*Boletus Edulis*), arômes, plantes aromatiques, extrait de levure, sel, poivre, sucre, arômes naturels.

110g de champignons mis en oeuvre pour 100g de produit fini.

LES RECETTES DE COEUR DE FILET D'ESTURGEON EN CONSERVE VOUS INVITENT À LA CUISINE CRÉATIVE !
LES IDÉES SONT MULTIPLES À PARTIR DE CES DEUX RECETTES TRADITIONNELLES



02/ COEUR DE FILET D'ESTURGEON AUX TOMATES

PRIX : **7,50€**

ref : 4417

Conditionnement : Conserve de 140g

Conservation : Conserver dans un endroit frais et sec.

DLUO : 1 an minimum

Ingrédients : Coeur de filet d'esturgeon (*Acipenser spp*) [poisson] (70.9%) sauce tomate (28.3%) (pulpe de tomates (85%), huile d'olive, basilic, oignon, sel de mer), sel.

04/ FLEUR DE SEL AU CAVIAR

PRIX 40g: **26,00€**

PRIX 100g: **52,00€**

ref : 4419

La fleur de sel au caviar Sturia est une alliance marine raffinée : le goût fin et délicat d'une fleur de sel riche en magnésium et en iode est sublimé par la puissance aromatique du caviar.

Espèce : *Acipenser baerii*

Conditionnement : Verrine de 40g et 100g.

Conservation : A conserver dans un endroit frais et sec.

DLUO : 6 mois

Ingrédients : Fleur de sel (80%), oeufs d'esturgeons séchés (20%) (poisson), antioxydant : E392

Caractéristiques : Fleur de sel de l'île de Ré



03/ COEUR DE FILET D'ESTURGEON AU PESTO

PRIX : **7,50€**

ref : 4418

Conditionnement : Conserve de 140g

Conservation : Conserver dans un endroit frais et sec.

DLUO : 1 an minimum

Ingrédients : Coeur de filet d'esturgeon (*Acipenser spp*) (poisson) (71.5%), pesto (28.5%), (huile d'olive, noix de cajou [fruits à coque] basilic, sel de mer, pignon de pin).

Disponibilité : en stock



AMEGUSTA LA SÉLECTION À VOTRE GOÛT.

AMEGUSTA NOS PANIERS GARNIS

NOS PANIERS GARNIS ALLIENT DESIGN, INNOVATION
ET PRODUITS DE QUALITÉ.

Amegusta vous propose une « panier » en forme de mallette. Ainsi, vous transporterez très facilement vos paniers garnis. En plus d'être pratique, elle est design. Vous pouvez la garder pour ranger ou transportez autant de fois que vous voulez. Comblé la personne de votre choix, cela plaira à coup sûr.

Amegusta s'engage pour le développement durable. Toutes nos valisettes sont en carton recyclable. Ainsi, à travers ce petit geste, nous participons à la protection de l'environnement naturel, une mission qui nous tient particulièrement à cœur

LES PANIERS GARNIS AMEGUSTA C'EST LE CHIC, LE PRATIQUE ET LE GUSTATIF !

A l'intérieur, vous trouverez des produits de qualité. Composez vous-même votre panier ou laissez-vous tenter parmi les compositions existantes. C'est VOUS qui choisissez !

Vous êtes plutôt sucré ? Alors faites-vous plaisir avec des calissons, du nougat ou de délicieuses confitures. Grâce aux biscuits Amegusta, n'hésitez pas à rajouter une touche de croquant ! Si vous êtes plus salé, le foie gras, la truffe ou les terrines vous combleront.

Si vous êtes un(e) vrai(e) gourmand(e), mixer l'ensemble des produits et réalisez une valisette pleine de couleurs et de saveurs différentes comme vous le décidez.

COMPOSEZ LA PANIÈRE A VOTRE GOUT !



N'hésitez pas à mettre une ou plusieurs bouteilles à votre convenance. Laissez-vous tenter par nos grands vins ou par la délicatesse des fines bulles de champagne. D'autres parts, nos bouteilles d'apéritif aux fruits ou nos liqueurs compléteront parfaitement votre composition.



REMERCIER LA NATURE POUR CE QU'ELLE A DONNÉ

ADMIRER LA NATURE POUR CE QU'ELLE REPRÉSENTE

PRÉSERVER LA NATURE POUR CE QU'ELLE TRANSMETTRA

**VOUS ET AMEGUSTA, ENSEMBLE, PARTICIPONS
AU DEVELOPPEMENT DURABLE**

AMEGUSTA LA SÉLECTION À VOTRE GOÛT.

NOS PANIERS GARNIS

NOUS VOUS PROPOSONS DES PANIÈRES, MAIS N'HÉSITEZ PAS
À LES COMPOSER VOUS-MÊME !

1



01/ LE RESTORI

1 Sachet de Croustillant 150 g
1 Sachet de Croquant 150 g
1 Sachet de petits calissons 140 g
1 Sachet de chou chou 150 g
1 bocal de Marmelade 250 g
Code art n°: 7008

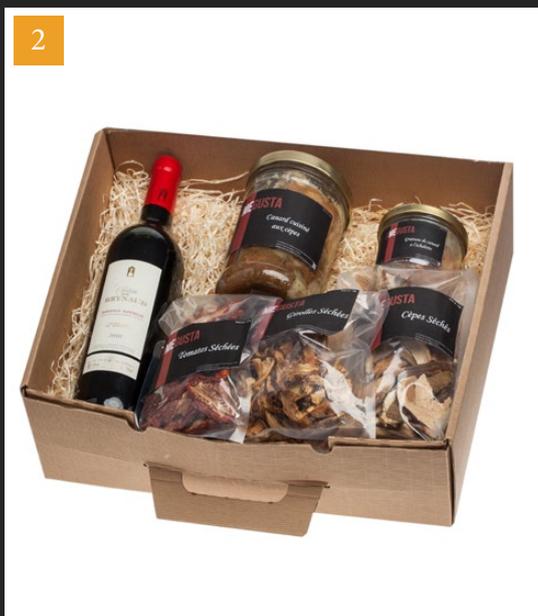
29,00€

02/ LE ZAZOULO

1 bouteille de château Raynaud 75 cl
1 bocal de confit de canard cuisiné aux cèpes 750 g
1 bocal de terrine 180g
1 sachet de cèpes séchés 50 g
1 sachet de tomates séchées 50 g
1 sachet de girolles séchées 50 g
Code art n°: 7010

32,00€

2



03/ LE CASSOUMA

1 bouteille d'Abbaye de Saint Ferme 75 cl
1 bocal de confit de canard cuisiné aux cèpes 750 g
1 bocal de terrine 180g
1 conserve de boudin noir au piment d'Espelette 200 g
2 mignonettes de liqueurs 5 cl
Code art n°: 7011

33,00€

04/ LE POUSSMOUSSE

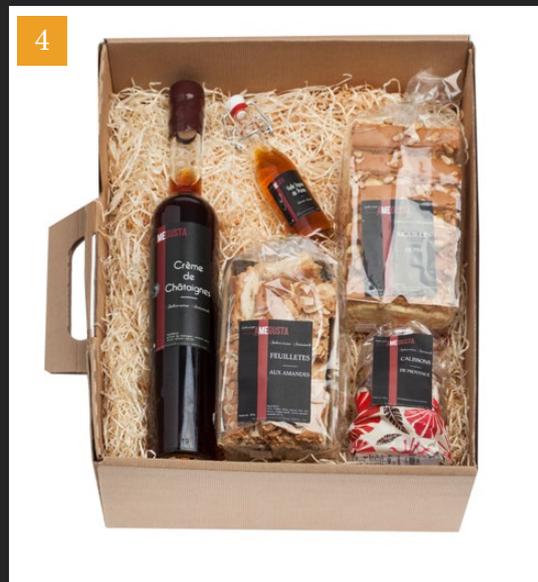
1 mignonette de liqueur 5 cl
1 bouteille de crème 50 cl
1 sachet de petits calissons 140 g
1 sachet de Feuille Amande 150 g
1 sachet d'aiguille de pain 150g
Code art n°: 7009

36,00€

3



4



AMEGUSTA LA SÉLECTION À VOTRE GOÛT.

NOS PANIERS GARNIS

5



05/ LE XUTURN

1 bouteille d'apéritif 37,5cl
1 bocal de terrine 180g
1 conserve de médaillon de canard au piment d'Espelette 130 g
1 conserve de boudin noir au piment d'Espelette 200 g
1 bouteille de Graves 75 cl
Code art n°: 7013

39,00€

06/ LE RATIANIA

1 bocal de confit de canard cuisiné aux cèpes 750 g
2 bocaux de terrine 180g
2 conserves de médaillon de canard au piment d'Espelette 130 g
1 bocal de foie gras entier 125g
2 conserves de Galantine ou pâté 65g
Code art n°: 7005

40,00€

6



07/ LE ROUKINA

1 bouteille de Sainte Croix du Mont 75cl
1 bocal de confiture 250 g
1 bocal de terrine 180 g
1 conserve de médaillon de canard au piment d'Espelette 130 g
1 bocal de foie gras entier 180g
Code art n°: 7001

41,00€

08/ LE MOUROCO

1 bocal de fruits à la liqueur 50 cl
1 bouteille de liqueur 50 cl
1 bocal de confiture 250 g
1 sachet de croquants 150 g
Code art n°: 7018

42,00€

7



8



AMEGUSTA LA SÉLECTION À VOTRE GOÛT.

NOS PANIERS GARNIS

09/ L'ESPELERANDA

1 bouteille de Château Reynaud 75cl
2 bocaux de terrine 180 g
1 bocal de foie gras entier 180 g
1 conserve de boudin noir au piment d'Espelette 200 g
1 conserve de médaillon de canard au piment d'Espelette 130 g
Code art n°: 7004

43,00€

10/ LE LOCURITO

1 bouteille de Sainte Croix du Mont 75cl
1 Sachet de Croustillants 150 g
1 bocal de marmelade orange 250 g
1 bouteille de crème 50 cl
1 Barre de Nougat 200 g
1 mignonnette de crème 5 cl
Code art n°: 7012

45,00€

11/ LE GALANTINO

1 bouteille de Sainte Croix du Mont 75cl
2 bocaux de terrine 180 g
2 bocaux de foie gras entier 125 g
2 conserves de galantine ou pâté 65g
Code art n°: 7000

45,00€

12/ L'ESTRATEGO

1 bouteille de Saint Julien 75 cl
1 bocal de confit de canard cuisiné aux cèpes 750 g
1 bocal de terrine 180 g
1 conserve de médaillon de canard au piment d'Espelette 130 g
1 bocal de foie gras entier 125 g
Code art n°: 7002

46,00€

9



10



11



12



AMEGUSTA LA SÉLECTION À VOTRE GOÛT.

NOS PANIERS GARNIS

13/ L'ICONICO

1 bouteille du château Bois de Rolland 75 cl
2 bocaux de foie gras entier 125 g
1 bouteille de Sainte Croix du Mont 75 cl
1 conserve de boudin noir au piment d'Espelette 200 g
1 conserve de médaillon de canard au piment d'Espelette 130 g
Code art n°: 7015

47,00€

13



14/ LE BOTIFULO

3 bouteilles d'apéritif 37,5cl
2 bocaux de terrine 180g
4 conserves de Galantine ou pâté 65g
Code art n°: 7014

48,00€

15/ LE FELICHITA

1 bouteille de Bois de Rolland 75 cl
1 bouteille de Saint Croix du Mont 75cl
1 bocal terrine 180 g
1 conserve de médaillon de canard au piment d'Espelette 130 g
1 bocal de foie gras entier 180 g
Code art n°: 7003

50,00€

14



16/ L'OFICIOSO

1 bouteille de Liqueur 50 cl
3 bocaux de confiture 250 g
4 mignonettes de crème 5 cl
1 sachet de croquants 150 g
Code art n°: 7016

55,00€

16



15



AMEGUSTA LA SÉLECTION À VOTRE GOÛT.

NOS PANIERS GARNIS

17/ LE SORTILEGO

1 bouteille de champagne Besserat Brut grande tradition 75 cl
2 bocaux de foie gras entier 180 g
1 bouteille de Sainte Croix du Mont 75cl
Code art n°: 7006

60,00€

18/ L'HISTORIO

1 bouteille de champagne Besserat brut grande tradition 75 cl
2 bocaux de foie gras entier 180 g
1 verrine de truffes du Périgord de 12 g
1 sachet de petits calissons 140 g
Code art n°: 7007

100,00€

19/ LE YOGAVO

1 verrine de truffes du Périgord 12 g
1 bouteille de Château Saint Julien 75 cl
1 bouteille de Besserat brut grande tradition 75 cl
2 bocaux de foie gras entier 125g
Code art n°: 7017

105,00€

17



18



19



AMEGUSTA LA SÉLECTION À VOTRE GOÛT.

AMEGUSTA C'EST L'ORGANISATION DE VOS ÉVÉNEMENTS

Des cuisiniers professionnels vous élaboreront des repas de grande qualité.

Repas de groupe, banquets, réunions d'entreprise, séminaires, mariages... Tout est possible avec Amegusta !



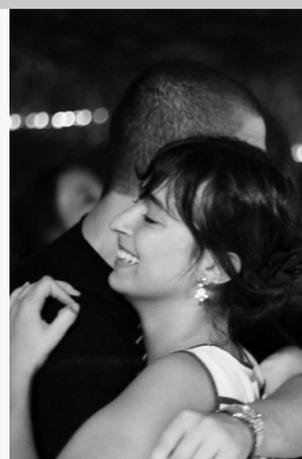
DES PRODUITS DE GRANDE QUALITÉ
AVEC DES CUISINIERS DE GRAND TALENT.

Mais ce n'est pas tout, c'est aussi l'organisation selon VOTRE choix !

Amegusta organise la soirée à VOTRE Goût !

Simple Banquet pour les Gourmets ou musique toute la nuit pour les infatigables ? Spectacle et animation pour vous distraire ? Séminaire sur 3 jours ?

Contactez-nous pour plus d'informations.



SOIRÉE À THÈME
ACTIVITÉ SPORTIVE
ORGANISATION DE RÉUNION

LA BONNE AMBIANCE
EST LE MAÎTRE MOT



AMEGUSTA

LA SÉLECTION À VOTRE GOÛT.

LE TERROIR,
C'EST LE TRÉSOR
LE TRAVAIL ET LE RESPECT
DE L'HOMME

LA PASSION,
C'EST L'AMOUR
L'ÂME ET LA VIE
DE L'ÊTRE

LE GOÛT,
C'EST LE PLAISIR
LA TRADITION ET LA **SATISFACTION**
DE TOUS

CONTACT

SIÈGE SOCIAL FRANCE :

SAS AMEGUSTA

61 RUE MONTPENSIER - 64000 PAU

MAIL : contact@amegusta.com

SITE INTERNET : www.amegusta.com

TEL : 06.81.98.25.79