

Incontournables TARTINABLES

*On tartine, on garnit, on revisite,
à froid ou à chaud, avec une salade ou
à l'apéro, sous des rougets ou du jabugo...
C'est la farandole des petits pots.*



1. Compote de légumes grillés

Tomate, aubergine, poivron et courgette marinés. Sur le Sentier des Bergers, 5,50 € les 90 g.

2. Délice de poivron grillé au piment d'Espelette

Agrémenté de noix, d'huile d'olive, de vinaigre balsamique et d'ail. Epicerie de Provence, 6,50 € les 170 g.

3. Crémeux de chèvre

Du fromage de chèvre mélangé à la tomate et au basilic. A la Table de Mathilde, 3,34 € les 90 g.

4. Tartinerie à la courgette

Courgette, navet, boule d'or, amande grillée, miel et curcuma. Rue Traversette, 6,20 € les 180 g.

5. Pâte d'olive au gruë de cacao

De l'olive noire, du miel, du vinaigre balsamique et du gruë de cacao. Oliviers & Co, 7,90 € les 100 g.

6. Crème d'artichauts

C'est l'huile d'olive cuvée 2012 qui vient parfumer cette crème d'artichaut à la turque. Levant & Co, 7,50 € les 100 g.

7. Crème de tomate séchée

De la tomate séchée italienne confite à l'huile d'olive, avec du basilic et de l'origan. Albert Ménès, 3,94 € les 100 g.

8. Tapenalgues

Algues issues de parcs naturels, ail, vinaigre et huile d'olive. La Boutique des Saveurs, 11 € les 200 g.

9. Topinade

Topinambour et rutabaga bio, relevés d'ail, de cumin et de thym. Danival, 2,20 € les 100 g.