



## LISTE DES PRODUITS (Janvier 2011)

" Fournisseur de Saveurs depuis 1925"  
[www.comptoir-des-epices.be](http://www.comptoir-des-epices.be)

### Index

1 - Les EPICES et HERBES AROMATIQUES.	Page 1
2 - Les ASSEMBLAGES "Comptoir des Epices".	Page 7
3 - Les "SAVEURS SUCREES" du Comptoir.	Page 8
4 - Les "SAVEURS SALEES" du Comptoir.	Page 8
5 - Les MELANGES "GOURMANDS" du Comptoir.	Page 10
6 - Les RISOTTOS	Page 10
7 - Les PLANTES, FLEURS et FRUITS - Infusions - Herboristerie.	Page 10
8 - Les THES et TISANES du Comptoir	Page 11
9 - Les CHAMPIGNONS déshydratés.	Page 12
10 - Les MOULINS à POIVRES	Page 12
11 - Les COLIS CADEAUX	Page 12

## 1- Les EPICES et HERBES AROMATIQUES.

*Toutes nos Epices et Herbes Aromatiques sont sélectionnées, triées, tamisées, calibrées et moulues, par nos soins, dans notre atelier.*

*Pour vous garantir un maximum de fraîcheur, nos Epices ne sont moulues qu'à la demande et exclusivement au départ des matières premières les plus nobles.*

**AIL pétales** - morceaux émincés (Chine)

**AIL semoule** First Quality (U.S.A.)

**AIL poudre** First Quality (U.S.A.)

**AIL des OURS Sauvage** - Plante coupée (France)

**AJOWAN** graines entières (Inde)

**AMCHOR - Mangues Vertes** moulues (Inde)

**ANETH graines** (Inde)

**ANETH sommités** (Hongrie)

**ANGELIQUE** graines (Allemagne)

### Nos Anis Verts et Anis Etoilés.

**ANIS VERT** graines n° 1 (Espagne)

**ANIS VERT moulu** (Espagne)

**ANIS VERT SAUVAGE** graines (Turquie)

**ANIS ETOILE - BADIANE** - fruits entiers sélectionnés (Chine)

**ANIS ETOILE - BADIANE** moulue (Chine)

**ASA-FOETIDA** en poudre (Inde)

**BASILIC** feuilles (Egypte)

**BASILIC moulu** (Egypte)

**CACAO** fèves entières triées et torréfiées (Côte d'Ivoire)

**CACAO** fèves gruées - concassées (Côte d'Ivoire)

### Nos Cannelles de Ceylan et Cannelles Cassia.

**CANNELLE de CEYLAN** bâtons 00000 / 30 cm ou 8 cm (1er choix) (Sri Lanka)

**CANNELLE de CEYLAN** bâtons 00000 / 6 cm - Spécial (Sri Lanka)

**CANNELLE de CEYLAN** moulue (100 % Ceylan) (Sri Lanka)

**CANNELLE "CASSIA"** Padang - 20 cm - Triée (Java)

**CANNELLE "CASSIA"** Padang - 6 / 8 cm - Triée (Java)

**AIL DES OURS**



**ALLIUM URSINUM**



**BADIANE**

**FÈVES DE**



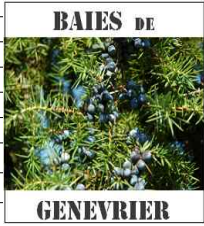


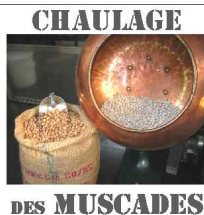
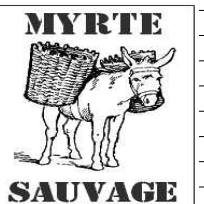
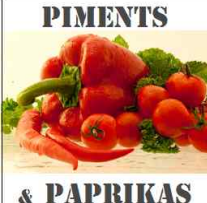

**CACAO**

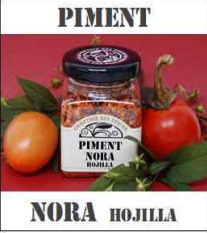


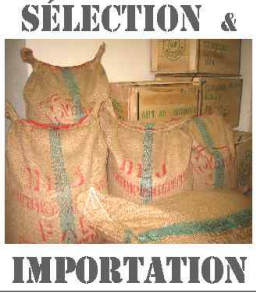

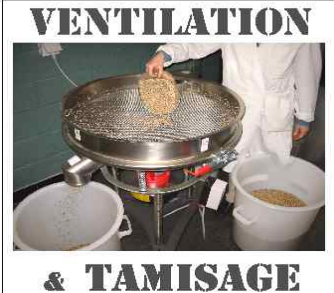

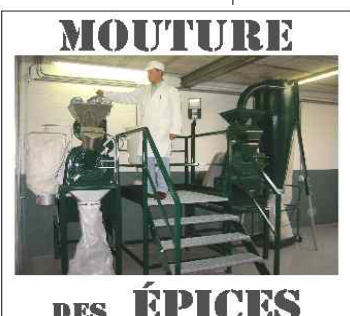


**MOUTURE**




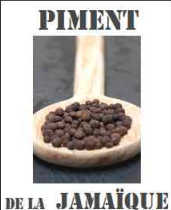











**DE LA CANNELLE**

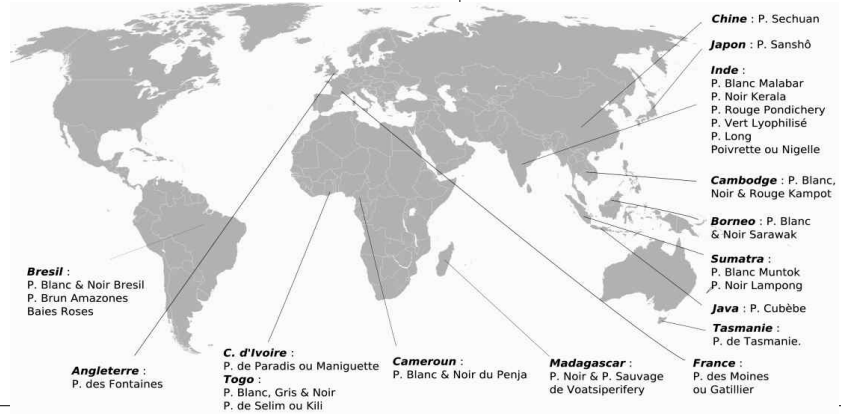
<b>CANNELLE "CASSIA"</b> moulue (Java)		
<b>CANNELLE</b> feuilles entières (Togo)		
<b><i>Nos Cardamomes.</i></b>		
<b>CARDAMOME VERTE</b> "Bold Green" gousses (Guatemala)		
<b>CARDAMOME VERTE</b> graines décortiquées (Guatemala)		
<b>CARDAMOME VERTE</b> graines moulues (Guatemala)		
<b>CARDAMOME BLANCHE</b> Mangalor en capsules (Inde)		
<b>CARDAMOME NOIRE</b> en capsules (Inde)		
<b>CARVI BLOND</b> graines (Inde)		
<b>CARVI NOIR</b> graines (Hollande)		
<b>CELERI</b> feuilles coupées (Hollande)		
<b>CELERI</b> semences (Inde)		
<b>CELERI</b> semences moulues (Inde)		
<b>CERFEUIL</b> flocons (Hollande)		
<b>CIBOULETTE</b> tubulaire déshydratée (Hollande)		
<b>CITRONNELLE</b> odorante feuilles ou <b>LEMON-GRASS</b> (Mexique)		
<b>CITRONNELLE</b> odorante (Lemon-grass) moulue ou <b>"SEREH"</b> (Mexique)		
<b>COCO</b> Noix râpée (Philippines)		
<b>COMBAVA</b> Citron écorces moulues (Madagascar)		
<b>CORIANDRE</b> graines nettoyées (Maroc)		
<b>CORIANDRE</b> moulue (Maroc)		
<b>CORIANDRE</b> feuilles (France)		
<b>CRESSONNETTE</b> ou <b>Poivre des Fontaines</b> graines entières (Angleterre)		
<b>CUMIN</b> graines entières (Inde)		
<b>CUMIN</b> moulu (Inde)		
<b>CURCUMA</b> moulu (Inde)		
<b><i>Nos Currys et Massalas</i></b>		
<b>CURRY de MADRAS doux</b> (Inde)		
<b>CURRY de MADRAS médium</b> avec feuilles de Cari (Inde)		
<b>CURRY de MADRAS fort</b> (Inde)		
<b>CURRY de BALI</b> ou <b>NARIAL MASSALA</b> (Curry à la Noix de Coco)		
<b>CURRY FUME de LHASSA</b> (Népal)		
<b>CURRY COLOMBO</b> (Antilles)		
<b>CURRY de DELHI</b> ou <b>PUDINA MASSALA</b> (Curry aux feuilles de Menthe)		
<b>CURRY de PONDICHERY</b> (avec 50 % d'épices non moulues)		
<b>CURRY ROUGE de BENARES</b> (Inde)		
<b>CURRY VERT THAI</b> (Bangkok)		
<b>CURRY VINDALOO</b> (GOA – Sud de l'Inde) – Pour la préparation du Porc Vindaloo		
<b>CURRY pour POISSONS et FRUITS de MER</b> (Curry de Singapour)		
<b>DHANIA MASSALA</b> (Massale aux feuilles de Coriandre) (Inde)		
<b>GARAM MASSALA</b> (Inde)		
<b>PAN MASSALA</b> (Inde) Mélange d'épices digestives enrobées de sucre		
<b>TANDOORI MASSALA</b> (Inde)		
<b>TIKKA MASSALA</b> (Pakistan)		
<b>VADOUVAN MASSALA</b> (Inde)		
<b>ECHALOTTE</b> semoule (France)		
<b>ECHALOTTE</b> poudre (France)		
<b>ECHALOTTE ROSE</b> lanières (France)		
<b>EPINE-VINETTE</b> ( <b>Berberis</b> ) fruits séchés (Iran)		
<b>ESTRAGON</b> feuilles (France)		
<b>ESTRAGON</b> moulu (France)		
<b>FENOUIL</b> graines recriblées (Egypte)		

<b>FENOUIL moulu</b> (Egypte)		
<b>FENUGREC graines</b> (Inde)		
<b>FENUGREC moulu</b> (Inde)		
<b>GALANGA racines moulues</b> (Chine)		
<b><i>Nos Gélifiants.</i></b>		
<b>AGAR-AGAR poudre (E 406)</b> - Dosage : 2 g pour ½ l de gelée (TVA 21 %)		
<b>GELATINE moule</b> Extra Claire		
<b>GELATINE granulée</b> Haute Viscosité		
<b>GENEVRIER (baies) extra</b> - recriblées 3 X (Grèce)		
<b>GENEVRIER (baies) moulues</b> (Grèce)		
<b>GINGEMBRE racines</b> (Chine)		
<b>GINGEMBRE moulu</b> (Chine)		
<b>GINGEMBRE confit</b> (Iles Fidji)		
<b>GIROFLE (clous) entiers triés et tamisés</b> (Madagascar)		
<b>GIROFLE (clous) moulus</b> (Madagascar)		
<b>LAURIER feuilles entières</b> "Hand Picked Selected" (Turquie)		
<b>LAURIER moulu</b> (Turquie)		
<b>LIN graines triées</b> (France)		
<b>LIVECHE</b> (Celeri perpétuel) feuilles coupées (France)		
<b>MAHALEB (Cerisier Mahaleb) graines entières</b> (Turquie)		
<b>MARJOLAINE feuilles</b> (Egypte)		
<b>MARJOLAINE moule</b> (Egypte)		
<b>MELOUKHIA</b> Feuilles moulues de Kerria Japonica (ou Corréte) (Egypte)		
<b>MONODORA ou Muscadier Jamaïcain</b> noix décortiquées (Togo)		
<b>MOUTARDE BLANCHE graines</b> (Canada)		
<b>MOUTARDE BLANCHE moule</b> (Canada)		
<b>MOUTARDE NOIRE graines</b> (Canada)		
<b>MOUTARDES (Duo de)</b> Méli-Mélo de graines Blanches et Noires		
<b><i>Nos Muscades et "Fleurs" de Macis.</i></b>		
<b>MUSCADE (noix) "BANDA"</b> 80/85 naturelles / non chaulées (Iles Moluques)		
<b>MUSCADE (noix) "BANDA"</b> 80/85 chaulées CdE (Iles Moluques)		
<b>MUSCADE (noix) "BANDA"</b> moulues (Iles Moluques)		
<b>MUSCADE "en COQUE"</b> Noix entière dans sa bogue (Madagascar)		
<b>MACIS "PAPUA"</b> n° 1 - entier (Iles Moluques)		
<b>MACIS "SIAUW"</b> morceaux (Iles Moluques)		
<b>MACIS "BANDA"</b> moulu (Iles Moluques)		
<b>MYRTE Sauvage</b> feuilles concassées (Italie)		
<b>NIGELLE BLEUE</b> graines ou "Poivrete" (Inde)		
<b>NORI Algue</b> concassée (Japon)		
<b>OIGNONS Blanc émincés</b> (U.S.A.)		
<b>OIGNONS Blanc poudre</b> First Quality (U.S.A.)		
<b>OIGNONS Roses lanières</b> (France)		
<b>OIGNONS Roses semoule</b> (France)		
<b>OIGNONS morceaux frais rissolés</b> (U.S.A.)		
<b>ORIGAN feuilles</b> (Turquie)		
<b>ORIGAN moulu</b> (Turquie)		
<b><i>Nos Paprikas.</i></b>		
<b>PAPRIKA doux</b> "Precieux Doux" (Espagne)		
<b>PAPRIKA fort</b> "Especial" (Espagne)		
<b>PATCHOULI feuilles</b> (Indonésie)		

<b>PAVOT BLEU</b> semences (Turquie)		
<b>PERSIL</b> flocons (Hollande)		
<b>PIGNONS de PINS</b> - 1ère qualité - extra blanc (Chine)		
<b>Nos Piments</b>		
<b>PILI-PILI "Langues d'Oiseaux"</b> gousses 2 cm - Malawi (Centrafrique)		
<b>PILI-PILI "Langues d'Oiseaux"</b> moulu semi-fin (Centrafrique) - Extra Fort		
<b>PIMENT ROUGE</b> gousses entières 4 - 6 cm (Inde) - Fort		
<b>PIMENT ROUGE</b> concassé "paillettes" sans semences 5 mm (Inde) - Fort.		
<b>PIMENT ROUGE</b> moulu semi-fin (Inde) - Fort.		
<b>PIMENT de CAYENNE</b> moulu fin - Fort (Cayenne)		
<b>PIMENT NORA Hojilla</b> gousses concassées (Espagne) - Doux		
<b>PIMENT DOUX FUME</b> (Espagne)		
<b>PIMENT (Poivre) de la JAMAÏQUE</b> ou <b>Bois d'Inde</b> baies entières		
<b>PIMENT (Poivre) de la JAMAÏQUE</b> ou <b>Bois d'Inde</b> baies moulues		
<b>PIMENT (Poivre) de la JAMAÏQUE</b> ou <b>Bois d'Inde</b> écorce concassée		
<b>PIMENT (Poivre) du MEXIQUE</b> baies entières		
<b>PIMENT d'ESPELETTE A.O.C.</b> - Sac 1 Kg (Pays Basque - France)		
<b>PIMENT d'ESPELETTE A.O.C.</b> - Flacon (Pays Basque - France)		
<b>AXOA d'ESPELETTE</b> Piment d'Espelette, Ail, Thym, Laurier, Basilic, Poivron, Oignon, ...		
<b>Notre Travail d' "Artisan - Triturateur" :</b>		
		
		
<b>Nos Poivres du Monde</b>		
<b>Les Poivres "classiques"</b>		
<b>POIVRE BLANC</b> Grains ventilé-criblé 3 X - <b>Muntok</b> (Ile de Bangka - Sumatra)		
<b>POIVRE BLANC</b> Grains extra gros ventilé-criblé et lavé " <b>Double Wash</b> " - Muntok		
<b>POIVRE BLANC</b> Concassé (1,5 mm) - Muntok		
<b>POIVRE BLANC</b> Mignonnette (0,75 mm) - Muntok		
<b>POIVRE BLANC</b> Mouture Fine - Muntok		
<b>POIVRE NOIR</b> Grains ventilé-criblé 3 X - <b>Sarawak</b> (Ile de Bornéo)		
<b>POIVRE NOIR</b> Concassé (1,5 mm) - Sarawak		
<b>POIVRE NOIR</b> Mignonnette (0,75 mm) - Sarawak		
<b>POIVRE NOIR</b> Mouture Fine - Sarawak		
<b>POIVRE GRIS</b> Mignonnette (50 % Muntok - 50 % Sarawak)		
<b>POIVRE GRIS</b> Mouture fine (50 % Muntok - 50 % Sarawak)		

<b>Les Poivres "rares" ou "particuliers"</b>			
<b>POIVRE BLANC du KAMPOT</b> baies entières (Cambodge)			
<b>POIVRE NOIR du KAMPOT</b> baies entières (Cambodge)			
<b>POIVRE ROUGE du KAMPOT</b> baies entières (Cambodge)			
<b>POIVRE BLANC du PENJA</b> baies entières (Cameroun)			
<b>POIVRE NOIR du PENJA</b> baies entières (Cameroun)			
<b>POIVRE BLANC du TOGO</b> baies entières (Togo)			
<b>POIVRE GRIS du TOGO</b> baies entières (Togo)			
<b>POIVRE NOIR du TOGO</b> baies entières (Togo)			
<b>POIVRE BLANC de MALABAR</b> entier (Inde)			
<b>POIVRE BLANC de SARAWAK</b> entier (Ile de Bornéo)			
<b>POIVRE NOIR LAMPONG</b> baies entières extra dense (Sumatra)			
<b>POIVRE NOIR du KERALA</b> baies entières (Inde)			
<b>POIVRE BLANC du BRESIL</b> baies sélectionnées super grade (Brésil)			
<b>POIVRE NOIR du BRESIL</b> baies entières (Brésil)			
<b>POIVRE BRUN des AMAZONES</b> petites baies sélectionnées entières (Brésil)			
<b>POIVRE ROSES</b> baies déshydratées - Supergrade Red (Brésil)			
<b>POIVRE ROUGE de PONDICHERY</b> baies déshydratées (Inde)			
<b>POIVRE VERT</b> déshydraté (Indes)			
<b>POIVRE CUBEBE</b> ou <b>POIVRE à QUEUE</b> entier (Ile de Madura - Indonésie)			
<b>POIVRE LONG</b> entier (Inde)			
<b>POIVRE MANIGUETTE</b> ou <b>GRAINES du PARADIS</b> (Côte d'Ivoire)			
<b>POIVRE des MOINES</b> ou <b>GATILLIER</b> entier (France)			
<b>POIVRE de SELIM</b> ou <b>KILI</b> baies entières (Togo)			
<b>POIVRE NOIR</b> baies entières Grade 1 (Madagascar)			
<b>POIVRE Sauvage de VOATSIPERIFERY</b> (Madagascar)			
<b>POIVRE de SECHUAN</b> entier ou <b>FAGARA</b> (Chine) - Trié.			
<b>POIVRE de SECHUAN concassé</b> (Chine)			
<b>POIVRE SANSHÔ - BUDOSHU</b> entier (Wakayama - Japon)			
<b>POIVRE de TASMANIE</b> baies entières (Tasmanie - Océanie)			
<b>POIVRETTE</b> ou <b>HERBE de CAPUCIN</b> "Nigelle Bleue de Damas" (Inde)			
<b>POIVRE des FONTAINES</b> ou <b>"Poor Old Man Pepper"</b> graines (Angleterre)			
<b>POIVRE (Piment) de la JAMAÏQUE</b> baies entières (cfr. "Piments")			
<b>POIVRE (Piment) du MEXIQUE</b> baies entières (cfr. "Piments")			
			
<b>DE PARADIS</b>	<b>SANSHÔ</b>	<b>DE L'AMAZONE</b>	<b>CUBÈBE</b>
			
			<b>LONG</b>
<b>Les Assemblages de Poivres :</b>			
<b>POIVRE CINQ BAIES</b> Poivre Blanc, Poivre Noir, Baies Roses, Poivre Vert, Piment de la Jamaïque.			
<b>POIVRE QUATRE SAISONS</b> Poivre Blanc, Poivre Noir, Baies Roses, Poivre Vert.			
<b>POIVRE des SEPT MERS</b> Poivre Blanc, Noir, Vert, Roses, Jamaïque, Maniguette, Coriandre.			
<b>POIVRE ZANZIBAR</b> Poivre Blanc, Noir, Vert, Coriandre, Cardamome, ...			
<b>POIVRE MALAGASY</b> (Madagascar) Poivre Noir, Poivre Vert, Poivre Voatsiperifery, Coriandre.			
<b>POIVRE OKAÏDO</b> (Japon) Mélange concassé : Poivre Blanc et Sanshō, Citron Yuzu, Gingembre, Coriandre, Hibiscus, Jasmin, ...			
<b>POIVRE des TEMPLIERS</b> (Mélange du Moyen-Âge) P. Cubèbe, Maniguette, Coriandre, P. des Moines, ...			
<b>POIVRE d'ALEP</b> ou <b>BEAHAR</b> (Syrie) Poivre Noir, Cardamome, Muscade, Girofle, ... (Moulu)			
<b>POIVRE DIJONNAIS</b> (Mignonnette) Poivre Noir, Moutarde Blanche, Echalote, ...			
<b>POIVRE du DRAGON (Poivre Aromatisé)</b> Poivre Noir mignonnette, Pili-Pili, ... (Très "Hot")			
<b>POIVRE "SWEET PEPPER"</b> (Mignonnette) Poivres Blanc, Noir, Pim. Rouge, Vert, Norah, Coriandre, ...			
<b>POIVRE GRIS - AIL Mignonnette</b> (P. Gris aux Pétales d'Ail)			
<b>POIVRE GRIS - CITRON Mignonnette</b> (P. Gris aux Ecorces de citron)			

## Les Poivres du Monde



**POIVRON ROUGE** doux (en paillettes de 2-3 mm) (Espagne)

**RAIFORT** racines moulues (France)

**ROCOU** graines entières (Pérou)

**ROMARIN** feuilles entières (Maroc)

**ROMARIN** feuilles concassées (Maroc)

**ROMARIN** moulu (Maroc)



### Nos Safrans d'Espagne (Castille) :

**SAFRAN** d'Espagne **stigmates** "Mancha Quality"

**SAFRAN** d'Espagne **stigmates** "Mancha Quality" – Boîte 0,5 g

**SAFRAN** d'Espagne **moulu CdE** "Mancha Quality"

**SAFRAN** d'Espagne **moulu CdE** "Mancha Quality" - Capsule 0,15 g.



**SARRIETTE** feuilles mondées (Hongrie)

**SARRIETTE** moulue (Hongrie)



**SAUGE Officinale** feuilles entières triées (Egypte)

**SAUGE Officinale** feuilles concassées (Egypte)

**SAUGE Officinale** moulue (Egypte)

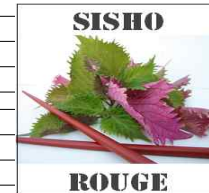
**SERPOLET** feuilles mondées (France)

**SERPOLET** moulu (France)

**SESAME** graines décortiquées **blanches** (Inde)

**SESAME** ou **ANJONJOLI** graines **dorées** (Inde)

**SESAME** graines **noires** (Thaïlande)



**SHICHIMI-TOGARASHI** ou **SEPT-EPICES JAPONAIS** (Japon)

**SISHO Rouge** ou **Perilla Japonica** (Japon)

**SUMAC** baies moulues (Turquie)

**TAMARIN** fruits concassés séchés (Inde)

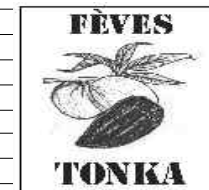
**THYM GRIS** mondé (Espagne)

**THYM GRIS** moulu (Espagne)

**THYM BLEU de Provence** mondé (France)

**THYM BLEU de Provence** moulu (France)

**THYM CITRON** mondé (France)



**TOMATES** flocons 5 mm (Italie)

**TOMATES** poudre Instant (Italie)

**TONKA** Fèves naturelles moulues (Brésil)

### Nos Vanilles :

**VANILLE BOURBON** gosses **noires** 16/17 cm - Madagascar

**VANILLE BOURBON** gosses **noires** 16/17 cm - Tube verre 3 g.

**VANILLE BOURBON** gosses **givrées** 18/20 cm - Madagascar 5 g

**VANILLE BOURBON** moulue - Madagascar


**VANILLE BOURBON GIVRÉE** moulue - Madagascar

**SUCRE DE CANNE A LA VANILLE BOURBON** - Cfr. point 3 (ci-dessous).



<b>WASABI - Raifort Japonais moulu</b> (Japon)	
<b>YUZU</b> Ecorces moulues semi-fin (Japon)	
<b>ZAATAR - Origan d'Afrique</b> (Maroc)	
<b>ZEDOIRE</b> racines (Inde)	
<b><i>Le Conditionnement de nos Produits :</i></b>	
 <p><b>REMPLISSAGE</b></p> <p><b>FLACONS</b></p>	 <p><b>OPERCULAGE</b></p> <p><b>FLACONS</b></p>
 <p><b>ETIQUETTAGE</b></p> <p><b>FLACONS</b></p>	
<b>2 - Les ASSEMBLAGES "Comptoir des Epices".</b>	
<b><i>Tous nos Mélanges et Assemblages sont réalisés dans nos ateliers selon des recettes originales ou exclusives ...</i></b>	
<b>AROMATES pour GRILLADES</b> (Entier) Marjolaine, Origan, Romarin, Basilic, ...	
<b>ASSAISONNEMENT BARBECUE</b> (Moulu) Marjolaine, Paprika, Pili-pili, Oignon, Ail, ...	
<b><i>Nos Cinq-Epices :</i></b>	
<b>CINQ-EPICES CHINOIS</b> Badiane, Cannelle, Fenouil, Girofle, Poivre Séchouan	
<b>CINQ-EPICES BENGALI</b> ou <b>Panch Phoron</b> (Entier) Cumin, Fenouil, Moutarde, Fenugrec, Nigelle.	
<b>CINQ-EPICES MAROCAIN</b> ou <b>KAMA</b> Cannelle, Poivre, Gingembre, Curcuma, Muscade.	
<b>Epices CAJUN</b> (Louisiane) ( <b>Mélange "Jambalaya"</b> )	
<b>Epices MERGUEZ et MOUSSAKA</b> Poivre, Pili-pili, Cumin, Cayenne, ...	
<b>Epices MOULES</b> Mélange d'épices et de légumes (Julienne).	
<b>Epices PATES (Mélange "Italien")</b> Sel épicé, Paprika, Oignons, Basilic, ...	
<b>Epices POISSONS</b> Fenouil, Coriandre, Echalotte, Persil, ...	
<b>Epices TAJINES</b> Cumin, Coriandre, Cannelle, Poivre, Gingembre, Herbes, ...	
<b>Epices VOLAILLES - Paprika (Mélange "Poulets Rotis")</b> - Avec Sel.	
<b>Epices VOLAILLES - Curry</b> - Avec Sel.	
<b>Epices VOLAILLES - Piment Fumé</b> - Avec Sel.	
<b>HERBES à PIZZA</b> Origan, Basilic, Poivrons rouges, Oignons, ...	
<b>HERBES de PROVENCE</b> Basilic, Origan, Marjolaine, Romarin, Thym de Provence, ...	
<b>HERBES de PROVENCE moulues</b>	
<b>HERBES de PROVENCE Concassées</b> Romain, Basilic, Thym, Marjolaine, Sarriette, Ail.	
<b>HERBES de PROVENCE aux Fleurs du Midi</b> (Lavande, Soucis, Bleuet, ...)	
<b>Mélange AIL et PERSILLADE (Beurre à l'Ail)</b> Persil, Ail, Echalotte, ...	
<b>Mélange AXOA d'ESPELETTE (Pays Basque - France)</b> au Piment d'Espelette (A.O.C.)	
<b>Mélange aux BAIES de GENEVRIER</b> Mélange spécial gibier et canard.	
<b>Mélange BOUQUET GARNI</b> Romarin, Basilic, Thym, Marjolaine, Ail, Oignons, Légumes, ...	
<b>Mélange CHERMOULA</b> (Maroc) Coriandre, Cumin, Gingembre, Persil, Ail, Citron, ...	
<b>Mélange BYZANTIN (Mélange pour "Pita Gyros")</b>	
<b>Mélange GRAVLAX</b> (Suède) Moutarde, Aneth, Citron, P. Séchuan, ...	
<b>Mélange GUACAMOLE</b> (Mexique) Oignons, Cumin, Poivrons, Piments, Ail, Coriandre, ...	
<b>Mélange HOMARD (Mélange "Fruits de Mer")</b> - Avec Sel.	
<b>Mélange KEBAB aux Cacahuettes</b> Cacahuettes, Piment, Girofle, Gingembre, Muscade, ...	
<b>Mélange de la NOUVELLE ORLEAN</b> Herbes, Piments et Paprika (Viandes Rôties)	
<b>Mélange PAËLLA</b> (Espagne) Safran, Paprika, Curcuma, Ail, Oignons, Herbes, ...	
<b>Mélange ROUILLE</b> (France - Midi) Paprika, Piment, Ail, Coriandre, ...	
<b>Mélange SALADES (Fines Herbes)</b> Persil, Ciboulette, Oignons Roses, Estragon, Cerfeuil, ...	
<b>Mélange TABIL</b> (Tunisie) Coriandre, Carvi Blond, Ail, Piment, ...	
<b>Mélange TABOULE</b> (Maroc) Piment, Poivron, Oignons, Persil, Menthe, Tomate, Ail, Poivre, Sel, ...	
<b>Mélange TAILLEVENT</b> Ancien Mélange Médiéval (14 ième siècle) pour gibiers, volailles, ...	
<b>Mélange pour WOK</b> (Cuisine asiatique) Légumes, Curry, Sésame Noir, Badiane, Piment, Fenouil, Sel, ...	
<b>Mélange YASSA</b> (Sénégal) Oignons, Ail, Piment, Gingembre, Herbes aromatiques, ...	
	 <p><b>MELANGE</b></p> <p><b>VOLAILLES</b></p>
	 <p><b>MELANGE</b></p> <p><b>CHERMOULA</b></p>
	 <p><b>MELANGE</b></p> <p><b>GRAVLAX</b></p>
	 <p><b>MELANGE</b></p> <p><b>POUR SALADES</b></p>
	 <p><b>MELANGE</b></p> <p><b>POUR WOK</b></p>

<b><u>Nos Quatre-Epices :</u></b>				
<b>QUATRE-EPICES ANGLAIS</b> Poivre Blanc, Girofle, Gingembre, Muscade, ...				
<b>QUATRE-EPICES FRANCAIS (Mél. Charcutier)</b> Anis, Fenouil, Gingembre, Muscade, ...				
<b>QUATRE-EPICES PATISSIER</b> Anis, Cannelle, Gingembre, Macis, ...				
<b>QUATRE-EPICES TOSCAN (Spezie "Toscane")</b> Anis, Fenouil, Cannelle, Orange, Réglisse, ...				
<b>Mélange « PAIN D'EPICES »</b>				
<b>Mélange « SPECULOOS » (Six-Epices "Biscuit")</b>				
<b>RAS-EL-HANOUT (Epice "Couscous")</b> Curcuma, Coriandre, Cannelle, Cumin, Gingembre, ...				
<b>RAS-EL-HANOUT aux Pétales de Roses (Mélange "Shéhérazade")</b>				
<b>SEL AU CELERI</b> (avec feuilles de Céleri hachées)				
<b>SEL EPICE</b> Sel aux Herbes (Romarin, Sauge, Thym, Laurier, ...) - Dose : 20 g. / Kg de viande				
<b>TEX MEX (Mélange "Chili")</b> Pili, Paprika, Oignon, Ail, Cumin, Girofle, Origan, ...				
<b>TURTLE HERBS</b> Mélange non moulu de Sarriette, Origan, Sauge, Romarin, ...				
<b>Epices pour VIN CHAUD</b> Cannelle, Anis Vert, Badiane, Gingembre, Girofle, Coriandre, Jamaïque, ...				
<b>Epices pour SANGRIA</b> Cannelle, Lemon Grass, Orange, Citron, Cardamome, Carthame, ...				
<b>Epices pour RHUM ARRANGE</b> Lemon Grass, Tonka, Caloupilé, Citron, Cannelle, Hibiscus, ...				
<b>3 - Les "SAVEURS SUCREES" du Comptoir.</b>				
<b><u>Nos Sucres de Canne aux Saveurs Epiciées.</u></b>				
<b><i>Une gamme surprenante d'Epices rares fraîchement moulues dans du Sucre de Canne brut.</i></b>				
<b>SUCRE A LA BADIANE DE CHINE</b>				
<b>SUCRE A LA CANNELLE DE CEYLAN</b>				
<b>SUCRE A LA CARDAMOME DU GUATEMALA</b>				
<b>SUCRE AUX FEVES TONKA DU BRESIL</b>				
<b>SUCRE AUX FLEURS DE PROVENCE</b> Roses, Lavandes et Hibiscus.				
<b>SUCRE AU GINGEMBRE DE CHINE</b>				
<b>SUCRE AU MAHALEP DE TURQUIE</b>				
<b>SUCRE AU POIVRE ROSE DU BRESIL</b>				
<b>SUCRE A LA REGLISSE DE CALABRE</b>				
<b>SUCRE SPECULOOS</b> Sucre à base de Cassonade Brune.				
<b>SUCRE AU THE VERT MATCHA DU JAPON</b>				
<b>SUCRE A LA VANILLE BOURBON DE MADAGASCAR</b>				
<b><u>Nos Cacaos aux Epices.</u></b>				
<b><i>Une gamme gourmande d'Epices moulues dans du Cacao brut. Un produit naturel, sans sucre, ni arômes.</i></b>				
<b>CACAO BRUT</b>				
<b>CACAO TONKA (Brésil)</b>				
<b>CACAO CANNELLE (Ceylan)</b>				
<b>CACAO QUATRE-EPICES (Jamaïque)</b>				
<b>CACAO VANILLE BOURBON (Madagascar)</b>				
<b>4 - Les "SAVEURS SALEES" du Comptoir.</b>				
<b><u>Nos Sels Marins et Fleurs de Sel de Guérande (Bretagne - France).</u></b>				
<b>SEL GRIS de GUERANDE (Gros)</b> (France - Atlantique)				
<b>SEL GRIS de GUERANDE (Fin)</b> (France - Atlantique)				
<b>FLEUR DE SEL de GUERANDE</b> (France - Atlantique)				
<b><u>Nos Sels Gris de Guérande aux Epices et Herbes Aromatiques.</u></b>				
<b><i>Du Sel gris de Guérande associé à des Epices et Herbes sélectionnées et fraîchement moulues.</i></b>				

<b>SEL AÏOLI DES PRES</b> Ail des Ours, Orties, Livèche, ...			
<b>SEL DU DRAGON</b> Poivre Blanc et Noir, Pili Pili Malawi, Romarin, ...			
<b>SEL DE LA FORÊT</b> Aux Cèpes de Bordeaux.			
<b>SEL DES GARRIGUES</b> Sarriette, Sauge, Romarin, Serpolet, Marjolaine, ...			
<b>SEL DU MARAÎCHER</b> Thym, Laurier, Echalote, Ciboulette, Celeri, Cerfeuil, Estragon, Persil, ...			
<b>SEL DU PÊCHEUR</b> Aneth, Poivre de Séchouan, Fenouil, Laurier, Citron, Lemon Grass, Anis, ...			
<b>SEL DU RÔTISSEUR</b> Origan, Piment Rouge, Paprika, Sauge, Thym, Laurier, Ail, ...			
<b>SEL TANDOORI</b> Curcuma, Cumin, Piment Rouge, Ail, Gingembre, Cannelle, Girofle, ...			
<b>SEL TEX MEX</b> Cumin, Piment Rouge, Ail, Oignons, Origan, Girofle, ...			
<b>SEL TOSCAN</b> Basilic, Poivron Rouge, Tomate séchée, Oignon, Sarriette, Thym, Origan, ...			
<b>SEL JARDINIÈRE (aux Petits Légumes)</b> Poireaux, Carottes, Oignons, Poivre Vert, ...			
<b>SEL FIN GOMASIO (Sel Japonais)</b> Sésame grillé, Nigelle, Pavot, Sel Fin de Guérande, ...			
<b>SEL FIN PROVENCAL</b> Thym, Marjolaine, Basilic, Sarriette, Ail, Sel Fin de Guérande, ...			
<b><i>Nos Poivres Rares et Fleurs de Sel.</i></b>			
<b><i>Des Poivres Rares concassés dans de la Fleur de Sel de Guérande.</i></b>			
<b>FLEUR DE SEL au POIVRE de SECHUAN</b> ( <i>Zanthoxylum piperitum</i> )			
<b>FLEUR DE SEL au POIVRE des AMAZONES</b> ( <i>Piper nigrum</i> )			
<b>FLEUR DE SEL au POIVRE CUBEBA</b> ( <i>Piper cubeba</i> )			
<b>FLEUR DE SEL au POIVRE LONG</b> ( <i>Piper longum</i> )			
<b>FLEUR DE SEL au POIVRE de PARADIS</b> ( <i>Aframomum melegueta</i> )			
<b>FLEUR DE SEL au POIVRE BOURBON</b> ( <i>Piper borbonense</i> )			
<b><i>Nos Fleurs de Sel aux Saveurs Epicées.</i></b>			
<b><i>Des Epices aux Saveurs d'Exception moulues dans de la Fleur de Sel de Guérande.</i></b>			
<b>FLEUR DE SEL à la VANILLE BOURBON</b>			
<b>FLEUR DE SEL aux PIMENTS FUMES</b>			
<b>FLEUR DE SEL à la VERVEINE</b>			
<b>FLEUR DE SEL au THYM CITRON</b>			
<b>FLEUR DE SEL aux Feuilles de CORIANDRE</b>			
<b>FLEUR DE SEL au PIMENT D'ESPELETTE (AOC)</b>			
<b><i>Nos Sels Roses de l'Himalaya.</i></b>			
<b><i>Extrait, à la main, des Hauts Plateaux Tibétains, ce Sel, s'est formé il y a plus de 250 millions d'années.</i></b>			
<b>SEL ROSE de L'HIMALAYA (Gros)</b> (Tibet)			
<b>SEL ROSE de L'HIMALAYA (Fin)</b> (Tibet)			
<b>SEL ROSE de L'HIMALAYA aux SAVEURS du SUD</b> Aux Herbes Méditerranéennes			
<b>SEL ROSE de L'HIMALAYA au POIVRE NOIR</b>			
<b>SEL ROSE de L'HIMALAYA aux BAIES ROSES</b>			
<b>SEL ROSE de L'HIMALAYA « GRILLADES »</b> Au Romarin et Poivre Vert.			
<b>SEL ROSE de L'HIMALAYA « MANDARIN »</b> Au Poivre de Séchouan et à la Coriandre Citronnée.			
<b><i>Nos Moulins à Sel Rose et à Epices.</i></b>			
<b><i>Des Moulins originaux transparents (ABS), à manivelle et à mécanisme en céramique.</i></b>			
<b>MOULIN Vide</b> (TVA 21 %)			
<b>MOULIN – SEL ROSE de L'HIMALAYA (Gros)</b> (Tibet)			
<b>MOULIN – SEL ROSE de L'HIMALAYA aux SAVEURS du SUD</b> Avec Herbes Méditerranéennes			
<b>MOULIN – SEL ROSE de L'HIMALAYA au POIVRE NOIR</b>			
<b>MOULIN – SEL ROSE de L'HIMALAYA aux BAIES ROSES</b>			
<b>MOULIN – SEL ROSE de L'HIMALAYA aux SAVEURS « GRILLADES »</b> Au Romarin et Poivre Vert.			
<b>MOULIN – SEL ROSE de L'HIMALAYA « MANDARIN »</b> Au Poivre de Séchouan et à la Coriandre Citronnée.			
<b><i>Nos autres Sels du Monde :</i></b>			
<b>FLOCONS de SEL de MALDON</b> (Blackwater - Essex - Angleterre)			
<b>FLOCONS de SEL de BALI</b> Cristaux de Sel Pyramidal (Ile de Bali – Indonésie)			
<b>SEL BLEU de PERSE</b> (Iran)			
<b>SEL FUME de SICILE</b> Sel Marin Fumé au Bois de Hêtre (Sicile – Italie)			

<b>SEL NOIR de HAWAII</b> (Molokai Island – USA)	
<b>SEL ROUGE de HAWAII</b> (Molokai Island – USA)	

## 5 - Les MELANGES "GOURMANDS" du Comptoir.

*Des Mélanges exclusifs et savoureux à utiliser tel quel ou à réhydrater dans un peu d'huile d'Olive*

<b>AL ARABIATA</b> (Italie) Ail, Piment, Oignon, Basilic, Persil, ...
<b>AL MARINA</b> (Italie) Algues Nori, Oignons, ...
<b>BRUSCHETTA</b> (Italie) Tomates, Poivrons, Basilic, Origan, Oignons, Echalotes, Ail, ...
<b>GREMOLATA</b> (Italie) Persil, Citron écorce, ail, ...
<b>HARISSA</b> (Maghreb) Piment, Coriandre, Cumin, Ail, Menthe, ...
<b>PESTO</b> (Italie) Basilic, Pignons de Pins, Ail, ...
<b>POIVRONNADE Rouge</b> (Espagne) Poivrons Norah, Oignons rôtis, Poivre Blanc, Ail, ...
<b>ROMESCO SALSA</b> (Espagne) Tomate, Poivron, Oignon, Ail, Basilic, Gingembre, Noisettes, ...
<b>SAMBAL aux PIMENTS</b> (Indonésie) Piments Rouges, Oignons Rissolés, Ail, ...
<b>SATE ou Bo Satay</b> (Vietnam) Piments, Herbes, Sésame, Cacahuettes, Galanga, Gingembre, ...
<b>ZAHATAR</b> (Liban) Sésame, Noix, Sumac, Cumin, Thym, Cannelle, ...



## 6 - Les RISOTTOS "SAVEURS DU COMPTOIR"

*D'inspiration italienne, la gamme "Saveurs du Comptoir" regroupe des Risottos aux Saveurs du Sud.*

<b>RISOTTO SAFFERANO</b> (Au Safran de la Mancha - Espagne)
<b>RISOTTO GREMOLATA</b> (A l'Ail, Citron et Persil)
<b>RISOTTO FUNGHI</b> (Aux Funghi Porcini)
<b>RISOTTO ALLA SCAPPI</b> (Aux Tomates et Poivrons Rouges)



## 7 - Les PLANTES, FLEURS et FRUITS

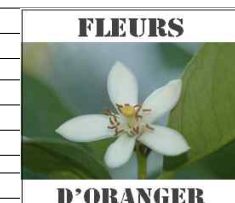
<b>BRUYERE</b> fleurs mondées (France)
<b>CAMOMILLE ROMAINE</b> - Fleurs Super Blanches (France)
<b>CARTHAME</b> fleurs mondées (Chine)
<b>HIBISCUS (Karkadé ou Bissap)</b> fleurs mondées (Sénégal)
<b>JASMIN</b> fleurs mondées (Chine)
<b>LAVANDE</b> fleurs super bleues mondées (France)



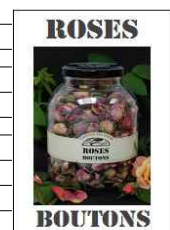
<b>MENTHE poivrée</b> feuilles mondées (Provence - France)
<b>MENTHE douce "Nanah"</b> feuilles concassées (Maroc)



<b>ORANGE</b> pétales (Espagne)
<b>ORANGE</b> douce écorces concassées (Maroc)
<b>ORANGE</b> douce écorces moulues (Maroc)




<b>REGLISSE</b> naturelle - bottes + ou - 1 kg (Syrie)
<b>REGLISSE</b> ratissée et effilochée (Syrie)
<b>REGLISSE</b> ratissée moulue (Syrie)



<b>ROSES BOUTONS</b> fleurs entières triées (Maroc)
<b>ROSES PETALES</b> triées (Maroc)

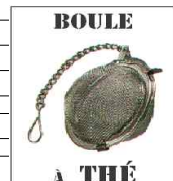
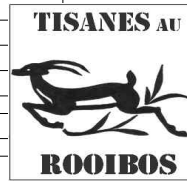
<b>SOUICIS</b> fleurs pétales entières (Egypte)
<b>SUREAU</b> fleurs mondées

<b>TILLEUL de Carpentras</b> - fleurs "sélection" (France)
<b>VERVEINE Odorante</b> - feuilles "surchoix" (Provence - France)

<b><i>Nos Distillats de Fleurs (France)</i></b>	<b>DISTILLAT</b>  <b>ORANGER</b>	<b>DISTILLAT</b>  <b>ROSE</b>
EAU de FLEURS d'ORANGER 250 ml		
EAU de FLEURS de ROSES 250 ml		
<b>8 - Les THES et TISANES du Comptoir</b>		
<b><i>Des associations 100 % originales de Thés, Plantes Aromatiques et Epices aux saveurs naturelles.</i></b>		
<b><i>Nos Thés Noirs</i></b>		<b>DES SAVEURS</b>  <b>NATURELLES</b>
THE NOIR Orange Pekoe feuilles entières (Pettiagalla Garden – Ceylan)		
THE NOIR Darjeeling feuilles entières (Chamong Garden - Himalaya)		
THE NOIR AUX AGRUMES O. Pekoe, Citron, Orange, ...		
THE NOIR EPICE (Massala Chaï) O. Pekoe, Cardamome, Gingembre, Cannelle, Poivre, Girofle, ...		
THE NOIR EARL GREY (à la Bergamote de Calabre) O. Pekoe, Bergamote.		
THE NOIR AUX PETALES DE FLEURS DE JASMIN		
THE NOIR DES "SOUS BOIS" O. Pekoe, Fruits des Bois, Vanille, ...		
THE NOIR A LA VANILLE BOURBON O. Pekoe, Gousses de Vanille Bourbon Givrée.		
THE NOIR CHOCOLAT & VANILLE O. Pekoe, Chocolat, Gousses de Vanille Bourbon.		
THE NOIR SPECULOOS O. Pekoe, Vanille, Piment de la Jamaïque, Gingembre, Cannelle, Badiane		
CHRISTMAS TEA "Thé de Noël" au Thé Noir et au Thé Vert		
	 <b>THE NOIR</b> <b>CHOCOLAT VANILLE</b>	 <b>THE NOIR</b> <b>SPECULOOS</b>
<b><i>Nos Thés Rouges</i></b>		
THE ROUGE B.O.P. feuilles brisées (UVA Highlands Garden – Ceylan)		
THE ROUGE AU GINGEMBRE Thé Rouge B.O.P., Gingembre racines.		
THE ROUGE AU KARKADE Thé Rouge B.O.P., Hibiscus, Fleurs de Sureau		
<b><i>Nos Thés Verts</i></b>		 <b>LE THÉ</b> <b>抹茶</b> <b>MATCHA</b>
THE VERT Chun Mee feuilles entières (Chine)		
THE VERT Gunpowder feuilles roulées (Temple of Heaven – Chine)		
THE VERT MATCHA feuilles moulues (Nishio - Japon)		
THE VERT AUX PETALES DE FLEURS DE JASMIN		
THE VERT AUX ROSES ET HIBISCUS Roses, Hibiscus, Eglantier, Orange, ...		
THE VERT CANNELLE ET ECORCES DE CITRON		
THE VERT "COTTAGE TEA" Sureau, Mauve, Asperule, ...		
THE VERT A LA MENTHE DOUCE "Nanah"		
THE VERT MENTHE ET CANNELLE		
THE VERT MENTHE ET REGLISSE		
THE VERT "PARFAIT AMOUR" Bois Bandé, Gingembre, Cannelle, Macis "Banda", ...		
THE VERT VERVEINE ET MELISSE		
THE VERT ANISE Anis vert, Fenouil, Melisse, Verveine, Menthe, ...		 <b>THE VERT</b> <b>PARFAIT AMOUR</b>
<b><i>Nos Tisanes « Fleur-Thé »</i></b>		
TISANE "LENDEMAIN DE VEILLE" Verveine, Mélisse, Menthe, Fleurs Oranger, Camomille, ...		
TISANE "MINCEUR" Prêle, Bruyère, Maïs, Cerises, Menthe, ...		
TISANE "PETITE SIESTE" Oranger feuilles et fleurs, Tilleul, Bruyère, Mélisse, Sureau, ...		
TISANE "DES PETITS PRINCES" Spécial pour Enfants avec Rooibos, Vanille, Hibiscus et Sureau		
KARKADE Fleurs d'Hibiscus (Sénégal)		
MATE vert ou Thé des Jésuites feuilles coupées (Brésil)		
		 <b>GAMME DES</b> <b>FRUIT - THÉS</b>
<b><i>Nos Tisanes « Fruit-Thé »</i></b>		
TISANE "PROMENADE EN FORÊT"		
TISANE "FRUITS DU VERGER"		
TISANE "POMME – CANNELLE"		
<b><i>Nos Tisanes au Rooibos et Honeybusch (Afrique du Sud)</i></b>		

**Riche en vitamine C et aux vertus antioxydantes, le "Rooibos" ou "Thé Rouge d'Afrique" peut être consommé, sans restriction, par tous (grands ou petits) ....**

- THE ROOIBOS NATURE**
- THE ROOIBOS CANNELLE & ORANGES SANGUINES**
- THE ROOIBOS VANILLE BOURBON**
- THE HONEYBUSH NATURE** Plante sans Théine, à la saveur de Miel
- BOULE à THE** Diam. 50 mm en Inox (TVA 21 %)



**9 - Les CHAMPIGNONS déshydratés.**

- CEPES de Bordeaux / PORCINI** "Belles Tranches" Luxe AAAAA
- GIROLLES ou CHANTERELLES** (Cantharellus cibarius)
- SHIITAKES** (Lentinus edodes) "Belles Tranches"
- CHAMPIGNONS NOIRS** (Auricula judae) Morceaux
- MORILLES** (Morchella esculenta) Spéciales sans Queue - 3 à 5 cm



**10 – Moulin à Poivres.**

- MOULIN Vide** (TVA 21 %)
- MOULIN – POIVRE BLANC MUNTOK**
- MOULIN – POIVRE NOIR SARAWAK**
- MOULIN – POIVRE BLANC & NOIR**
- MOULIN – POIVRE de ZANZIBAR (Mélange)**



**11 – Colis Cadeaux.**

- COLIS ENFANT « Speculoos & Pain d'Epices »**  
Contenant : Mél Speculoos + Mél Pain d'Epices + 3 Formes Biscuits + Fouet + Cuillère + Recettes.
- Colis CHRISTMAS TEA** (Boite métal noire + sachet cristal et nœud rouge)
- Colis CHRISTMAS BREAKFAST** (Christmas Tea & Cacao Speculoos + sachet cristal et nœud rouge)



**Nos différents flacons :**

