

*Ouverture en octobre 2009*

## L'ÉPICURIEUX @ ENGHIEU

Située au coeur d'Enghien, l'épicerie fine "L'Épicurieux" propose une sélection de produits fins pour tous les goûts, du salé au sucré dans un cadre très agréable qui donne rapidement envie de goûter à tout (dégustation les samedis!). Pour les épicuriens curieux, nous avons rencontré la plupart des producteurs et sélectionné des produits du terroir, vrais, rares et originaux, pour offrir ...mais aussi pour se faire plaisir!

*"L'éloge de la lenteur. Volupté et plaisir en bouche"*

[www.lepicurieux.be](http://www.lepicurieux.be)

### L'Épicurieux @ Enghien

Rue de Bruxelles 37

7850 Enghien

☎ 02/395 44 20

✉ [boutique@lepicurieux.be](mailto:boutique@lepicurieux.be)

Ouverture

Mercredi, vendredi, samedi de 10 à 18h

Dimanche de 10 à 14h



*Nous avons rencontré la plupart des producteurs et sélectionné des produits du terroir, vrais, rares et originaux, pour offrir ... mais aussi pour se faire plaisir!*

### CANARD [Montesquiou, Gers – FR]

Bienvenue à la **Ferme de Bordeneuve!** Depuis des générations, les propriétaires élèvent des canards dans un charmant petit village gascon situé sur les chemins de Saint-Jacques de Compostelle.

- Foie gras de canard entier (nature | figues)
- Terrines | Rillettes | Magrets | Confits
- Cassoulet (aux véritables haricots de Tarbes!)
- Plats cuisinés (poivre vert | pruneaux -Armagnac)

### PORC NOIR GASCON [Bassoues, Gers – FR]

La **Ferme de Guillaumet** est un petit domaine situé sur 22 ha de terres en agriculture biologique. Les porcs noirs gascons y sont élevés en liberté. La race est très ancienne, en voie d'extinction il y a quelques années. La viande à croissance lente est ferme et peu infiltrée de graisse.

- Pâté nature | olives | 5 baies | poivre vert
- Boudin noir de porc noir Gascon

### PAIN D'ÉPICES & MIEL [Bassoues, Gers – FR]

Le **Domaine Apicole du Pillardon** récolte ses miels sans répulsif, à maturité, extrait par centrifugation à froid.

#### *Pain d'épices pur miel de France*

- Spécial Foie gras
- Pomme-Calvados
- Ecorce d'Orange
- Pépites de Chocolat
- Fruits confits & Rhum
- Pruneaux & Armagnac

#### *Miel de France Gascogne*

- Printemps
- Châtaignier
- Forêt
- Acacia
- Bruyère

### PRODUITS BASQUES [Espelette – FR]

Situé au centre du village pittoresque d'Espelette, **Patrick Ithurria** est producteur du piment AOC qu'il décline en une gamme de condiments et de plats cuisinés typiquement basques.

- Poudre | purée | gelée | sel de piment
- Moutarde à la purée de piment
- Huile d'olive | vinaigrette
- Pâtes au piment (fines ou courtes)
- Sauce Xalmuela (grillades viandes)
- Sauce Xirimbla (grillades poissons)

#### *Plats cuisinés*

- Axoa au piment d'Espelette (veau)
- Saucisses confites au piment d'Espelette
- Poulet basquaise
- Pied de porc au piment d'Espelette

### SANGRIA BASQUE [Espelette – FR]

Rouge ou blanche, cette Sangria produite par les **Caves des Barons d'Espelette**- légèrement aromatisée au piment, est à découvrir absolument!

### ESCARGOTS [Warnant – BE]

A la recherche d'une entrée raffinée et originale?

**L'Escargotière de Warnant** (près de Dinant) propose une gamme d'escargots préparés dans des bocaux stérilisés, cuits au naturel ou en sauce - ou frais et emballés sous-vide:

- Escargots à la warnantaise
- Escargots aux champignons des bois
- Escargots à la bière de Maredsous
- Pot-au-feu de petits-gris

### GELEES DE THE & THES [Limal, BW – BE]

Fabriquées en Brabant Wallon, à partir des thés vendus aussi séparément, les **Gelées du Coquelicot** sont allégées en sucre et délicieusement épicées.

- Pomme-Cannelle
- Amande -Citron-Orange
- Fleur de coquelicot
- Framboise-Lady Grey
- Cannelle-Amande-Pamplemousse
- et bien d'autres...
- Pomme-Speculoos
- Rose-Violette
- Groseille-Thé vert
- Vanille des Îles

### BISCUITS SABLES [Yvoir – BE]

**Stéphane Destrée**, Meilleur Apprenti de Belgique 2004 confectionne une large variété de biscuits sucrés avec différents arômes : lavande, amandes, pépites de chocolat....

### DESSERTS PATISSIERS [Lectoure – FR]

**Glosek Gourmet** produit des desserts traditionnels, surtout à base d'Armagnac.

#### *Desserts*

- Baba Gascon
- Dentelle à l'Armagnac
- Crème de Caramagnac
- Canelé d'Armagnac
- Chic & Choc chocolat

#### *Confits*

- Figu'O Floc
- Coing-Coing
- Confit d'oignons

### VINS ET SPIRITUEUX

Nos vins et spiritueux sont sélectionnés par notre oenologue pour leur originalité

#### • **Distillerie La Salamandre** [Sarlat- FR]

Apéritifs à base de vins et de fruits, eaux de vies, liqueurs et crèmes de liqueurs

#### • **Domaine d'Embidoure** [Réjaumont – FR]

Héritières du domaine paternel, les Filles Menegazzo perpétuent le vignoble

- Cuvée Embidoure Colombard
- Le Chardonnay
- Moëlleux-Vendanges tardives
- Floc de Gascogne rosé ou blanc (Médaille d'Or, Paris 2008)
- Armagnac Hors d'Age 1990

#### • **Domaine de Bel Air** [AOC Chinon]

- Chinon Cuvée Gabriel 2007
- Chinon L'Esprit du Loup 2007
- Chinon rosé Cuvée Pauline 2007 (Guide Hachette 2009)

#### • **Domaine Labranche Laffont**

- Madiran, Vieilles Vignes

#### • **Domaine Ilarria**

- Irouleguy (vin basque, agriculture biologique)

#### • **Château Nozières Cahors,**

- Ambroise de l'Her