



Box gastronomique et conviviale en accords mets et vins.

Découvrez notre sélection rigoureuse de produits de saison, de vins en biodynamie et nature, issue de petits producteurs et vigneron. A cœur de préserver l'environnement, nos plats vous sont proposés en bocal individuel en verre conditionné sous vide, et nos emballages recyclables.

**Offre BFG pour 6 personnes au tarif de 540€ TTC comprenant :**

- Bouchées apéritives (4 sortes) + 1 bouteille de vin
- 6 bocaux « entrée » + 1 bouteille de vin
- 6 bocaux « plat » + 1 bouteille de vin
- 6 bocaux « dessert » + 1 bouteille de vin
- 1 code vidéo pour découvrir l'accord mets/vins
- 1 protocole de dégustation
- Livraison (rayon de 10km autour de Lons le Saunier –autre distance nous consulter)
- 

**Délais de 7 jours ouvrés entre la commande et la livraison, réservation validée dès réception du règlement par virement bancaire.**

## MENU D'ETE

Grignotage apéritif : - bœuf salers bio mi-cuit mariné, macaron sablé comté olive, truite de la petite montagne en gravlax, choux chèvre frais poivron confit

*Granit brut nature – Xavier De Boissieu Château de Lavernette*

\*\*\*

Homard de nos côtes bretonnes poché, le bouillon de carcasse en fine gelée, royale de tomates anciennes et spaghettis de courgettes aux herbes fraîches

*Le jardin des pères – Anne-Laure et Julien Gieules Les Clos des Pères*

\*\*\*

L'agneau de la côte de l'Heute en duo, gigot rôti et épaule confite, caviar d'aubergine, ragoût de petits légumes d'été et jus thym romarin

*Chapelle – Florence et Olivier Leriche Les Accoles*

\*\*\*

Crèmeux vanille Madagascar Norohy, compotée pêche abricot, pain de Gênes et brisure chocolat blanc noisette caramélisée

*« Envie de bulles » pétillant naturel – Domaine Catherine et Philippe Delesvaux*

Producteurs/fournisseurs/vignerons présents dans votre box :

- La ferme des Roths 71 (bœuf salers et veau bio)
- GAEC de la côte de l'Heute 39 (bœuf charolais bio et agneau)
- Pisciculture Beuque 39 (truite)
- Margain marée 21 (produits de la mer)
- Jardin de Sciou 39 (maraîcher bio)
- Vallée sauvage 39 (maraîcher culture raisonnée)
- Valrhona 26 (chocolat grand cru, vanille bio, pâte amande de Provence,...)
- La Mamellerie 39 ( produits laitier bio)
- Fromagerie Pianet-Humbey 39
- Xavier De Boissieu – Château de Lavernette Bourgogne/ Beaujolais - Biodynamie Demeter
- Anne-Laure et Julien Gieules – Le clos des Pères Languedoc(Minervois)- Biodynamie /nature
- Florence et Olivier Leriche – Domaine des Accoles Vallée du Rhône(Ardèche)-Biodynamie/nature
- Domaine Delesvaux – Catherine et Philippe Delesvaux Valle de Loire(Anjou) Biodynamie Demeter