

POP-UP L'ÉPICERIE DU CLOÎTRE
X LA CHASSAGNETTE AU
NORD-PINUS

- ADRESSE

6 rue du Palais, 13200 Arles

- HORAIRES D'OUVERTURE

Du mardi au samedi, de 10h00 à 19h00.

- PLATS À EMPORTER

Disponibles à la vente tous les jours de 12h00 à 14h00 et de 18h00 à 19h00.

LES PANIERS
DE L'ÉPICIER !

Moyens de paiement acceptés : CB, tickets restaurant. Les chèques ne sont pas acceptés. Les prix sont en Euros, TTC et services compris.

Les informations concernant les allergènes sont disponibles sur demande. N'hésitez pas à demander conseil à nos équipes. © L'Épicerie du Cloître, janvier 2021

LE COCHONNET

Une terrine de taureau
de la Maison Perez & Fils
*Au choix parmi : nature,
aux cèpes et aux olives*

Un demi chorizo de porc

Un paquet de gressin étirés
à la mainUn bocal de cornichons fins
de la Maison MarcLE COCHONNET
ACCOMPAGNÉUne terrine de taureau de la
Maison Perez & Fils
*Au choix parmi : nature,
aux cèpes et aux olives*

Un demi chorizo de porc

Un paquet de gressins étirés à la main

Un bocal de cornichons fins
de la Maison MarcUne bouteille de vin rouge :
*Les Amandiers, Stéphane Usseglio,
VdF Vallée du Rhône*

LE TRIO DÉTOX

Sélection de 3 tubes par Sarabar
(tubes de 40 ml)
*Gingembre, curcuma
& poivre blanc de Malabar*

LES POIVRES D'ORIGINES

Un moulin à poivre Nomade et 4 poivres
sélectionnés par Sarabar (tubes de 40 ml)
*Poivre blanc de Malabar, rouge du Cambodge,
noir de Madagascar & vert torréfié de Tamata*

24 LES HERBES DU SUD

Sélection de 3 tubes par Sarabar
(tubes de 40 ml)
Sarriette, thym & romarin

150 g

250 g

210 g

39

Une conserve de Los Peperetes
*Au choix parmi : sardines à l'huile
d'olive, sardines au piment, sardines
à l'escabeche, bacalao a la Gallega
et chipirons à l'encre*

150 g

250 g

210 g

LA BOÎTE
CAMARGUAISEUn sel de Camargue aux
épices de Provence
*Au choix parmi : 2 piments,
farigoulette et romarin & fenouil*

20

Une bouteille de vinaigre
de pomme du Mas Daussan
*Au choix entre : infusé au laurier
et infusé au thym*Trio de riz de Camargue Bongran
*Mélange de riz rouge, riz noir
et riz complet*Une terrine de taureau de
la Maison Perez & Fils
*Au choix parmi : nature, aux cèpes,
aux olives et aux piments d'Espelette*

170 g

18 LE TRIO DE SELS
AROMATISÉS 163 sels de Camargue aromatisés
*Farigoulette, Senteur et Aux 2 piments*22,5 LES "PIMENTS DE FRANCE"
DE LA MAISON MARTIN 324 bouteilles de sauces piquantes
de la Maison Martin
*ℳéphyr (force 4/12), Mistral (force 4/12),
Sirocco (force 7/12) et Foudre (force 9/12)*

250 g

120 g

250 g

250 g

24

Un sel de Camargue aux
épices de Provence
*Au choix parmi : 2 piments,
farigoulette et romarin & fenouil*

250 g

33 cl

500 g

170 g

LA VALISE DE L'ÉPICIER 47

Du riz de Camargue Bongran
*Au choix parmi : blanc complet,
rouge et rond*

Un pesto Ligure 180 g

Un coulis de tomate
Chaume-Arnaud 280 gUn bouillon du Sud de
Chic des Plantes ! 12 sachetsUne sauce piquante de la Maison Martin
*Au choix parmi : ℳéphyr (force 4/12), Mistral
(force 4/12), Sirocco (force 7/12) et Foudre
(force 9/12) 100 ml*

Un mélange d'épices pour pot au feu

Une flacon de Gimber
Concentré de gingembre bio 20 ml