

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

• ADRESSE
6 Rue du Palais, 13200 Arles

• HORAIRES D'OUVERTURE
Tous les jours, de 10h00 à 20h30.

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, novembre 2020

f @LeCloitreetsonEpicerie
📷 @lepicerieduclotre

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 main

Un bocal de cornichons fins de la Maison Marc

LE COCHONNET ACCOMPAGNÉ

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 gressins étirés à la main

Un bocal de cornichons fins de la Maison Marc
Une 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 LE PETIT ÉPICIER

Une "tartinade bio" des Bastidettes 90 g
Au choix parmi : tapenade noire, tapenade verte, artichaudade, auberginade, poichichade et tomatade

Un paquet de gressins étirés à la main

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

Des olives AOP de Nyons de la famille Chaume-Arnaud

LA BOÎTE CAMARGUAISE

Une "tartinade bio" des Bastidettes 90 g
Au choix parmi : tapenade noire, tapenade verte, artichaudade, auberginade, poichichade et tomatade

Un paquet de gressins étirés à la main

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

Des olives AOP de Nyons de la famille Chaume-Arnaud

18 LE TRIO DE SELS AROMATISÉS 16

3 sels de Camargue aromatisés
Farigoulette, Senteur et Aux 2 piments

LES "PIMENTS DE FRANCE" DE LA MAISON MARTIN 32

4 bouteilles de sauces piquantes de la Maison Martin
Zéphyr (force 4/12), Mistral (force 4/12), Sirocco (force 7/12) et Foudre (force 9/12)

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 g

Un bouillon du Sud de
Chic des Plantes ! 12 sachets

Une sauce piquante de la Maison Martin
Au choix parmi : Zéphyr (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

22,5

250 g

120 g

250 g

24

250 g

120 g

250 g