

COFFRETS CADEAUX

À LA RECHERCHE D'UN CADEAU GRANDIOSE, D'UN PRÉSENT ORIGINAL ET LOCAL OU D'UN PETIT GESTE DÉLICAT: SÉLECTIONNEZ VOTRE COFFRET IDÉAL OU RÉALISEZ VOUS-MÊME UN CADEAU SUR MESURE.



NOTRE ÉQUIPE VOUS ACCOMPAGNE DANS LA RÉALISATION DE VOS PROJETS D'ENTREPRISE, DE LEUR CONCEPTION À LEUR RÉALISATION.

POUR PRÉSENTER VOS VŒUX À VOS COLLABORATEURS, FIDÉLISER VOS CLIENTS OU BIEN REMERCIER UN PARTENAIRE.. NOTRE EXPERTISE EN CADEAUX D'AFFAIRES EST À VOTRE SERVICE.

FAITES-NOUS PART DE VOS SOUHAITS ET DE VOS CONTRAINTES, NOTRE ÉQUIPE SE FERA UN PLAISIR DE VOUS PROPOSER L'OFFRE LA PLUS ADAPTÉE, DANS LE RESPECT DE VOTRE BUDGET.

CAVE À VIN

FORTE DE BELLES RÉFÉRENCES, LA CAVE DE L'ÉPICERIE LAUZE REGORGE DE FLACONS SÉLECTIONNÉS AVEC SOIN: VIN, BIÈRE, CHAMPAGNE, SPIRITUÉUX..

QUE CE SOIT POUR LES PALAIS LES PLUS AIGUISÉS, LES NOVICES EN QUÊTE DE DÉCOUVERTE OU UNE ATTENTION, NOUS VOUS CONSEILLONS ÉGALEMENT, SI BESOIN, POUR ACCOMPAGNER LES METS LES PLUS SIMPLES OU LES PLUS RAFFINÉS.



INFORMATIONS PRATIQUES

VOUS SOUHAITEZ COMMANDER NOS PRODUITS.

MERCI D'AVANCE DE VOTRE CONFiance.

DES CONSEILS? DÉGUSTATION, CONSERVATION, RÉCHAUFFAGE...

APPElez NOUS AU 04 67 76 33 04

PASSER MA COMMANDE EN MAGASIN

36 AVENUE PIERRE VERDIER

DU MARDI AU SAMEDI 9H00-13H00 & 16H-19H30

LE DIMANCHE 9H-12H30

PAR TÉLÉPHONE

04 67 76 33 04

OUVERTURE SANS INTERRUPTION

LES 20, 21, 22 ET 31 DÉCEMBRE DE 9H À 19H30

LE 24 ET LE 31 DE 7H30 À 18H

OUVERT LES LUNDIS 15, 22, 29 DÉC. DE 9H00-13H00

& 16H-19H30

FERMé LE 25 DÉC. ET 1er JANVIER

MERCI DE PASSER VOTRE COMMANDE AU PLUS TARD

· POUR NOËL: LE MARDI 16 DÉCEMBRE

· POUR LE RÉVEILLON DU NOUVEL AN: LE VENDREDI 26 DÉCEMBRE

RETRiER MA COMMANDE AU MAGASIN

36 AVENUE PIERRE VERDIER BÉZIERS.

24 DÉCEMBRE DE 7H30 À 18H00

25 DÉCEMBRE : FERMé

26 DÉCEMBRE DE 9H00 À 13H00

31 DÉCEMBRE DE 9H00 À 18H00

1er JANVIER : FERMé

EXPÉRIENCE GOURMANDE

NOËL 2025-JOUR DE L'AN



EPICERIE
LAUZE
BÉZIERS

36 AVENUE PIERRE VERDIER-BÉZIERS 04 67 76 33 04

PRODUITS PRESTIGE

DISPONIBLES TOUTE L'ANNÉE

JAMBON BELLOTTA 100% IBÉRIQUE CINCO JOTAS 36 MOIS 70G.....26.90 €

DÉCOUVREZ L'ICÔNE DE LA GASTRONOMIE ESPAGNOLE. EN PLAQUETTE SOUS VIDE OU À LA COUPE.

MANGALICA 28 MOIS 100G.....9.00 €

ISSU DU CÉLÈBRE COCHON LAINEUX MANGALICA, IL SE DISTINGUE PAR SA FONDANCE INCROYABLE ET SES SAVEURS INTENSES.

UN PRODUIT RARE, RAFFINÉ ET 100 % GOURMAND

NOIR DE BIGORRE AOP 24 MOIS 70G.....16.00€

PLATEAUX DE CHARCUTERIES POUR VOS APÉRITIFS, RACLETTES OU BUFFET DINATOIRE ..PRIX SUR DEMANDE

SAUMON FUMÉ TRANCHE À LA MAIN (MAISON BARTHOUIL, ECOSSE BIO) ENVIRON

65G.....9.70€

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT EN TRANCHE INDIVIDUELLE IGP SUD OUEST

50G.....7.50€

FOIES GRAS CUISTS EN BOCAUX MAISON BARTHOUIL DISPONIBLES EN BOUTIQUE.



CAVIAR FRANÇAIS

CAVIAR STURIA PRODUCTEUR FRANÇAIS EN AQUITAIN

VINTAGE 15G.....38€ 30G.....77€ 50G.....128€

(100G, 200G, 500G ET 1000G SUR COMMANDE)

LE CAVIAR STURIA VINTAGE EST UN CAVIAR MATURE, AFFINÉ ENTRE 3 ET 10 MOIS. IL OFFRE UNE EXPLOSION EN BOUCHE DE SAVEURS HARMONIEUSEMENT FRUITÉES ET IODÉES... SES GRAINS SONT BRILLANTS, AUX REFLETS VERTS FONCÉS

ACCORD: POUILLY FUMÉ, CHAMPAGNE EXTRA BRUT OU BRUT NATURE

OCSIETRA 15G.....44€ 30G...87€ 50G...145€

(100G, 200G, 500G ET 1000G SUR COMMANDE)

UN CAVIAR OSCIETRE (TRÈS PRISÉ DES CONNAISSEURS !) GOURMAND ET HARMONIEUX, AUX NOTES BEURRÉES, DE NOIX ET D'AVOCAT. ISSU D'ESTURGEONS ACIPENSER GUELDENSTAEDTII. LE CAVIAR STURIA OSCIETRA EST LE PREMIER OSCIETRE (100%) FRANÇAIS !

ACCORD: CHABLIS, CHAMPAGNE BRUT

PRESTIGE OSCIETRE 30G...95€ 50G...158€ (100G, 200G, 500G ET 1000G SUR COMMANDE)

TRÈS GROS GRAINS OSCIETRE DE PLUS DE 3 MM ! UN CAVIAR GOURMAND, À LA TEXTURE VELOUTÉ ET AU GOUT FLEURI...

CAVIAR D'EXCEPTION !

ACCORD: CHABLIS, CHAMPAGNE BRUT

BELUGA 30G....230€ 50G....395€ SUR COMMANDE (DISPONIBLE AUSSI EN 100G ET 125G)

UN CAVIAR BELUGA (TRÈS PRISÉ DES CONNAISSEURS !) GOURMAND AUX NOTES D'AMANDE ET DE FÈVE DE TONKA, AVEC UNE TOUCHE ACIDULÉE DE CITRON VERT... LE CAVIAR STURIA BELUGA EST LE PREMIER BELUGA 100% FRANÇAIS !

COFFRET DÉGUSTATION 2 X 15G ...70€

CHABLIS 1ER CRU ET GRAND CRU, CHAMPAGNE BRUT MILLESIME

AVEC SES DEUX PETITES BOÎTES DE CAVIAR ET SES CUILLÈRES DE DÉGUSTATION INCLUSES DANS UN ÉTUI PRATIQUE, STURIA VOUS INVITE À (RE)-DÉCOUVRIR LE CAVIAR DE DEUX ESPÈCES D'ESTURGEON DIFFÉRENTES, NÉES ET ÉLEVÉES EN FRANCE : LE BAERII ET L'OSCIETRE. CE COFFRET, PLUS QU'UN ÉCRIN, EST LE REFLET D'UN LUXE CONTEMPORAIN.

TRUFFE FRAÎCHE FRANÇAISE



MÉLANOSPORUM PRIX SELON LE COURS

DÉGUSTEZ LA TRUFFE NOIRE FRAÎCHE EXTRA, UN PRODUIT GASTRONOMIQUE D'EXCEPTION ! LA TRUFFE NOIRE FRAÎCHE PEUT ÉGALEMENT SE DÉGUSTER TOUT SIMPLEMENT EN TRANCHES FINES SUR UN TOAST DE PAIN BEURRÉ AVEC DE LA FLEUR DE SEL.

CHAMPAGNES SÉLECTION

CHAMPAGNE DOM CAUDRON BRUT25.60€

MERVEILLEUX À L'APÉRITIF!

CHAMPAGNE À BERGERE BLANC DE BLANC BRUT « SOLÉRA ».....36.00€

100% CHARDONNAY

CHAMPAGNE DRAPPIER, ROEDERER, POL ROGER...

APÉRITIF-ENTRÉES

ŒUF MIMOSA AU SAUMON ET À LA TRUFFE NOIRE.....2.95€

SUCCÈS ASSURÉ AVEC CETTE MISE EN BOUCHE ALLIANT LE SAUMON CUIT GÖT FUMÉ. LES BRISURES DE TRUFFE NOIRE* ET LES ŒUFS MIMOSAS RELEVÉS À LA CIBOULETTE ET AUX ÉCHALOTES. LE TOUT ORNÉ D'UNE PRÉPARATION À BASE DE SAUCE AU FROMAGE FRAIS AROMATISÉE SAVEUR TRUFFE EN FORME DE ROSACE.

*TUBER MELANOSPORUM

ŒUF SAINT JACQUES MANDARINE.....2.95€

PRÉPARATION À BASE D'UNE SAUCE FROMAGE FRAIS NATURE, DE NOIX SAINT JACQUES, ET DE PURÉE MANDARINE.

CUIVRÉ DE SAINT JACQUES ET ASPERGES.....2.95€

MISE EN BOUCHE DANS LAQUELLE, SOUS SA NOIX DE SAINT-JACQUES GÉNÉREUSE ET SON MÉLANGE DE FLEURS, GRAINES DE LIN ET PISTACHES. SE CACHENT DES RILLETTES DE SAINT-JACQUES ET UNE TAPENADE D'ASPERGES.

PÂTÉ EN CROÛTE AUX RIS DE VEAU.....59.00€ LE KG



SAUMON FUMÉ TRANCHE À LA MAIN. MAISON BARTHOUIL ECOSSE BIO
ENVIRON 65G.....9.70€

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT EN TRANCHE INDIVIDUELLE IGP SUD OUEST ENVIRON 50G.....7.50€

ENTRÉES CHAUDES

DELICE DE CREVETTES AU CHABLIS AOC

CASSOLETTE GARNIE DE CREVETTES, DE LÉGUMES ET DE SAUCE DOUCE ET CRÉMEUSE AU CHABLIS AOC.

ACCORD: VIN BLANC, CHABLIS

DELICE DE SAINT JACQUES

CASSOLETTE GARNIE DE NOIX DE SAINT JACQUES, DE LÉGUMES ET DE SAUCE CRÉMEUSE CUISINÉE AU VIN BLANC FAÇON BLANQUETTE.

ACCORD: VIN BLANC, SANCERRE, POUILLY FUMÉ, CHAMPAGNE

CASSOLETTE DE RIS DE VEAU AUX MORILLES

RIS DE VEAU ET MORILLES DANS UNE SAUCE ONCTUEUSE AU VIN BLANC

(À RÉCHAUFFER 15 MIN DANS UN FOUR PRÉCHAUFFÉ À 160°C)

ACCORD: VIN BLANC, ST JOSEPH, CROZE HERMITAGE, MEURSAULT

PLATS

BLANQUETTE DE LOTTE AU SAFRAN, SAINT JACQUES ET GAMBARIS ENVIRON 140G.....14.90€

MORCEAUX DE LOTTE FONDANTE, SAINT JACQUES POËLÉES, QUEUES DE GAMBARIS MIJOTÉES DANS UNE SAUCE FAÇON BLANQUETTE LÉGÈREMENT CITRONNÉE ET SAFRANÉE, CAROTTES EN JULIENNE, POIREAUX.

(RÉCHAUFFER À PETIT FEU DANS UNE CASSEROLE 10 À 12 MIN)

ACCORD: VIN BLANC, MONTLOUIS SUR LOIRE, POUILLY, SANCERRE

MÉDAILLON DE VEAU RÔTI SAUCE FOIE GRAS OU MORILLES ENVIRON 140G.....13.90€

LONGE DE VEAU EN MÉDAILLON, RÔTI AU SAUTOIR DANS UN BEURRE CLARIFIÉ, SAUCE AU CHOIX.

(RÉCHAUFFER 15 MIN DANS UN FOUR PRÉCHAUFFÉ À 80°C DANS LA BAROQUETTE)

ACCORD: VIN ROUGE, CROZES HERMITAGE, ST JOSEPH, CÔTE ROTIE, CORNAS

MOELLEUX DE ROTI DE CHAPON SAUCE FOIE GRAS OU MORILLES ENVIRON 150G.....13.90€

MARINÉ PUIS RÔTI COTÉ PEAU, POUR UN RENDU FONDANT ET SAVOUREUX. SAUCE AU CHOIX

(RÉCHAUFFER 15 MIN DANS UN FOUR PRÉCHAUFFÉ À 80°C DANS LA BAROQUETTE)

ACCORD: VIN ROUGE, LANGUEDOC (À DÉTERMINER EN FONCTION DE VOS PRÉFÉRENCES)

RIS DE VEAU SAUCE AUX CÈPES 200G.....12.90€

GÉNÉREUSE ET QUALITATIVE, CETTE RECETTE DE RIS DE VEAU FERA LE RAVISSEMENT DES AMATEURS DE METS TRADITIONNELS.

(RÉCHAUFFER 15 MIN DANS UN FOUR PRÉCHAUFFÉ À 160°C)

ACCORD: VIN ROUGE, GEVREY-CHAMBERTIN

ACCOMPAGNEMENTS

GRATIN DAUPHINOIS À LA CRÈME DE BRESSE 200G.....5.60€

GRATIN DAUPHINOIS À LA TRUFFE 200G.....7.60€

POLENTA CRÉMEUSE AUX LÉGUMES 110G.....3.90€

POÉLÉE DE LÉGUMES MÉDITERRANÉEN SUR UN DISQUE DE POLENTA À LA MOZZARELLA ET PARMESAN.

POÉLÉE DE LÉGUMES CONFITS AU BEURRE 200G.....4.90€

CAROTTES, PANNAIS, PETITS POIS, OIGNONS ROUGE ET GRAINES DE COURGETTES TORRÉFIÉES

DESSERTS

SAINTE-HONORÉ REVISITÉ.....4.90€

SUR UN FEUILLETÉ CARAMÉLIÉ, 3 PETITS CHOUX CRAQUELÉS GARNIS D'UNE CRÈME PÂTISSIÈRE CARAMÉLÉ SALÉ ET D'UN GLAÇAGE À LA CONFITURE DE LAIT, SURMONTÉE D'UNE CRÈME DIPLOMATE CARAMÉLÉ SALÉ

CHOCOSPHERE.....4.90€

SPHÈRE EN CHOCOLAT AVEC MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR, CŒUR CROUSTILLANT SPÉCULOS, AMANDES, BISCUIT AU CACAO.

ECRIN POIRE CARAMÉLÉ.....4.90€

BISCUIT AMANDE, MOUSSE CHOCOLAT BLANC, MOUSSE CARAMÉLÉ ET CUBES DE POIRES.