



CUILLÈRE D'ARGENT
Artisans Créateurs Gastronomiques
• PARIS •



♦ COFFRETS-REPAS DU ROI-SOLEIL ♦
Printemps-été 2019





CUIILLÈRE D'ARGENT

Artisans Créateurs Gastronomiques

• PARIS •

◆ CUILLÈRE D'ARGENT MÉCÈNE DU POTAGER DU ROI ◆

Cuillère d'Argent valorise le patrimoine français au travers de la gastronomie.

Cuillère d'Argent, partenaire traiteur de l'École nationale supérieure de paysage au Potager du Roi et mécène, a développé des créations culinaires intégrant les herbes aromatiques du site. Entre tradition et modernité, les recettes de Cuillère d'Argent sont inspirées de la cuisine « Grand Siècle » servie à la table du Roi-Soleil.

Classé monument historique et jardin remarquable, le Potager du Roi a été construit à la demande de Louis XIV entre 1678 et 1683 par Jean-Baptiste La Quintinie.

Chef-d'œuvre de l'art du jardin régulier dit « à la française les jardiniers y perpétuent l'art de la taille et cultivent une grande diversité de fruits et légumes selon des méthodes agricoles respectueuses de l'environnement. Au travers de son mécénat, Cuillère d'Argent accompagne et soutient les jardiniers, et contribue ainsi à conserver et à valoriser ce fabuleux site de culture historique.

◆ HERBES ET LÉGUMES DE TERRES ROYALES ◆

Les herbes aromatiques et fleurs sont fraîchement cueillis à la main par les jardiniers du Potager du Roi.

Les légumes choisis par Cuillère d'Argent proviennent essentiellement de la Ferme des Alluets exploitée dans le département des Yvelines. Ce maraîcher haute couture cultive plus de 200 variétés de fruits et légumes anciens et nouveaux à partir de graines très particulières. Les légumes sont cultivés dans le bien-être végétal essentiellement avec de l'amour, du soleil et de l'eau fraîche !

La ferme des Alluets est située sur une clairière agricole des Grands Bois inscrite dans une zone naturelle d'intérêt écologique, faunistique et floristique (ZNIEFF). Autrefois, ce massif, qui couvre 54 hectares était une forêt domaniale de chasse royale et fut aliéné et morcelé au XIXe siècle.

“On ne fait jamais rien d'extraordinaire, de grand et de beau,
qu'en y pensant plus souvent et mieux que les autres.”

Des mémoires de Louis XIV.





Le coffret-repas Cuillère d'Argent se compose :

- D'assiettes en bois de peuplier entièrement naturelles et biodégradables,
- D'un verre pur, brillant et élégant inspiré des verreries royales de l'époque,
- D'un coffret en carton composé de bois issu d'une démarche responsable de gestion durable de la forêt,
- D'un set de couverts de style Louis XV réalisés dans un acier inoxydable de qualité,
- D'une lingette rafraîchissante à la lavande royale.



VOLAILLE ET VIANDE DE FRANCE

Animaux nés, élevés, abattus,
découpés et transformés en France,
dans le respect de la planète
et du bien-être animal.



UTILISATION D'INGRÉDIENTS REMARQUABLES

Cuillère d'Argent sélectionne
des ingrédients de grande
qualité répondant
à des critères d'excellence.



MÉCÉNAT

Cuillère d'Argent soutient
le Potager du Roi pour
l'amélioration du site de culture.



CUILLÈRE D'ARGENT

Artisans Créateurs Gastronomiques
• PARIS •

• CUILLÈRE D'ARGENT PRIVILÉGIE LA FABRICATION FRANÇAISE •

L'art de vivre à la française selon Cuillère d'Argent, c'est la recherche du beau, du bon et du vrai ; le fruit d'un travail passionné d'artisans qui nous font vibrer. On parle aussi des valeurs des choses et de la vie, de savoir-être et de bien-vivre. Dans cet esprit, Cuillère d'Argent privilégie la fabrication française.

Privilégier la fabrication française c'est affirmer son engagement éthique : tradition, savoir-faire, beauté, bon pour la terre et bon pour l'homme.



COFFRET ET FOURREAU À COUVERTS

Le coffret Cuillère d'Argent est réalisé par un fabricant français situé à Baume-les-Dames en région Bourgogne-Franche-Comté. Le carton utilisé est respectueux de l'environnement et les techniques d'impression sont orientées à minimiser l'emprunte écologique.

COUVERTS

Les couverts d'inspiration Louis XV proviennent d'une orfèvrerie située en Normandie et sont conditionnés par un établissement et service d'aide par le travail (ESAT).

VERRE

Le verre choisi dans les coffrets-repas est façonné par un fabricant mondial des arts de la table dans le Pas-de-Calais. Ce célèbre verre de fabrication française, est taillé comme un diamant dans un matériau de haute qualité qui apporte une haute résistance aux chocs, une transparence parfaite et une brillance garantie. Par ailleurs, ce verre est fabriqué sans métaux lourds à partir de matières nobles, naturelles et recyclables dans le respect de l'environnement.



UNE FRAÎCHEUR INCOMPARABLE

Le délai de commande laisse le temps aux Chefs de réaliser des recettes avec des ingrédients d'une grande fraîcheur.



CHARTE "MANGEONS LOCAL EN ÎLE-DE-FRANCE"

Les Chefs qui réalisent les plateaux-repas Luxe sont lauréats de la charte "Mangeons Local en île-de-France".

• CONSEIL DU SOMMELIER •

Blanc, Bourgogne, Côtes de Beaune, Chablis premier cru AOC Vaillons, Joseph Drouhin.

Vin nerveux et sec, typique du Chablisien. La robe est jaune pâle à reflets verts. Le nez minéral et complexe révèle des senteurs d'agrumes et de fleurs blanches et des notes végétales comme l'asperge ou l'artichaut, des nuances de senteurs marines. En bouche, l'attaque est franche, le vin a du mordant. La fin de bouche est longue, fruitée et minérale, finement miellée lorsque le vin a évolué.

Accords mets et vins : Servir frais à 13°C. Idéal avec des poissons, des huîtres, des fruits de mer et des fromages de chèvre ou de Bourgogne.



HISTOIRE DU POTAGER DU ROI

• SARRIETTE CÔTIÈRE •

La sarriette, aussi appelée « herbe de St Julien » est souvent confondue avec le thym. Au XVIIe et XVIIIe siècle, la sarriette et parfois appelée « sauce aux pauvres gens ». Elle fait partie des herbes aromatiques qui seront mises à la mode sous Louis XIV, à la fois dans le cadre de la naissance de la gastronomie française, mais aussi en tant que plantes avec des vertus médicinales.

LÉGUMES NATURELS DES YVELINES

Tomate, chou-fleur, brocolis, courgette.

AROMATIQUES DU POTAGER DU ROI

Sarriette, feuilles de céleri.

INGRÉDIENTS REMARQUABLES



HUILE D'OLIVE DE NYONS

L'huile d'olive de Nyons est protégée par une appellation d'origine contrôlée (AOC) depuis un décret pris par l'INAO le 10 janvier 1994. Elle est produite dans les environs de Nyons, dans le sud du département de la Drôme et le nord du Vaucluse.

CABILLAUD MSC*

Le référentiel environnemental du MSC permet de montrer qu'une pêcherie est durable et bien gérée. Seuls les produits de la mer issus de pêcheries certifiées peuvent porter le label MSC. Elle est ouverte à toutes les pêcheries de captures sauvages (y compris eau douce). Ce label englobe la plupart des espèces de poissons et de crustacés, quelle que soit leur taille, leurs caractéristiques écologiques et géographiques.

*MARINE STEWARD-SHIP COUNCIL

TOMME FERMIÈRE AUX FLEURS DE PRINTEMPS

Cette tomme fermière a un goût exceptionnellement floral grâce aux fleurs présentes sur la croute. Affinée pendant 4 mois environ dans des caves fraîches, une deuxième période d'affinage est nécessaire pour rajouter les fleurs sur la croute et permettre l'introduction des arômes dans la pâte.

*

Et aussi

SARDINES DE BRETAGNE,
CONFITURE DE MELON DE ST-TROPEZ,
PETIT PAIN ARTISANAL DU MOULIN DE
SURESNES.



CUILLÈRE D'ARGENT
Artisans Créateurs Gastronomiques
PARIS



SARRIETTE CÔTIÈRE

• HORS-D'ŒUVRE •

Sardines de Bretagne à l'huile d'olive vierge de Nyons AOP, citrons confits et crème montée.

• ROT & GARNITURE •

Dos de cabillaud sauvage, taboulé de brocolis et chou-fleur, mayonnaise végétale.

• FROMAGE •

Tomme fermière au lait cru aux fleurs de printemps (mauve, bleuet, soucis, foin, saflor, fraise, et rose), confiture de melon au chaudron de Saint-Tropez.

• DESSERT •

Trianon au chocolat équatorial.

Petit pain artisanal du Moulin de Suresnes.



• À COMMANDER 48H AVANT LA LIVRAISON •



• CONSEIL DU SOMMELIER •

**Blanc, Beaujolais AOC,
Domaine des Terres Dorées
Jean-Paul Brun.**

Vin boisé très discret, complexe, avec de l'ampleur et beaucoup de finesse. Arômes de noisettes et de beurre. En bouche, il est frais et charnu, avec une belle minéralité. L'expression d'un grand vin de la côte de Beaune.



HISTOIRE DU POTAGER DU ROI

• COMBAWA •

Le cédratier arrive dans le bassin méditerranéen autour du Ve ou IVe siècle avant Jésus Christ. Il se répand chez les élites de l'Europe septentrionale au XVIe et au XVIIe siècle.

L'orangerie du château de Versailles a été construite par Jules Hardouin-Mansart entre 1684 et 1686. Aujourd'hui, l'orangerie abrite en hiver plus de 1 500 arbustes en caisse, en majorité des orangers, mais aussi des lauriers, des grenadiers ou des myrtes. À la belle saison, les orangers et autres arbres en caisses sont exposés dans le Parterre Bas.

LÉGUMES NATURELS DES YVELINES

Tomates cerise, aubergine, patate douce, broccolini.

AROMATIQUES DU POTAGER DU ROI

Combawa, feuilles de céleri.

INGRÉDIENTS REMARQUABLES



BURRATA DES POUILLES

Les gourmets apprécieront la burrata. Plus onctueuse et plus gourmande encore que sa cousine la mozzarella, elle est devenue le nec plus ultra de la laiterie transalpine. Sa pâte blanche dévoile un nuancier de saveurs douces et subtiles. Originaire de la région des Pouilles, en Italie, c'est un fromage au lait de vache (ce dernier a remplacé celui de bufflonne utilisé autrefois), obtenu en associant crème et fromage de pâte filée.

SAUMON D'ÉCOSSIE IGP LABEL ROUGE

Le saumon écossais a été le premier poisson à obtenir le Label rouge qui est accordé à un produit de qualité supérieure en particulier sur le plan gustatif.

En 2004, le saumon écossais a obtenu l'Indication Géographique Protégée (IGP) qui est accordée à un produit ou une denrée alimentaire ayant un lien fort avec son origine géographique.

Label rouge et IGP sont une double reconnaissance officielle garantissant la qualité supérieure et l'origine du saumon écossais Label rouge.

CONFITURE DE MELON DE ST-TROPEZ

La Maison des Confitures fabrique des confitures artisanales et naturelles, avec des fruits et du sucre cuits dans des chaudrons en cuivre. Les fruits et les légumes, choisis à maturité, sont achetés sur les marchés locaux du Golf de Saint-Tropez.

*

Et aussi

TOMME FERMIÈRE AUX FLEURS,
VENTRESCA DE THON BLANC,
PETIT PAIN ARTISANAL DU MOULIN DE
SURESNES.



CUILLÈRE D'ARGENT
Artisans Créateurs Gastronomiques
PARIS



COMBAWA DU POTAGER DU ROY

• HORS-D'ŒUVRE •

Trio de tomates cerises à la ventresca de thon blanc pêché sur les côtes nord d'Espagne, aubergine grillée, burrata des Pouilles.

• ROT & GARNITURE •

Saumon d'Écosse IGP Label rouge sur le grill, patate douce purée d'avocat, tomates, broccolini et feuille de combawa.

• FROMAGE •

Tomme fermière au lait cru aux fleurs de printemps (mauve, bleuet, soucis, foin, saflor, fraise, et rose), confiture de melon au chaudron de Saint-Tropez.

• DESSERT •

Éclair aux fruits d'été, mûrs, groseilles, abricot et feuille de combawa.

Petit pain artisanal du Moulin de Suresnes.



• À COMMANDER 48H AVANT LA LIVRAISON •

• CONSEIL DU SOMMELIER •

Rouge, Blaye-côtes-de-Bordeaux AOC, Cuvée prestige, Château des Tourtes.

Robe rubis foncé, très dense. Nez aux notes de fruits noirs mêlées à celles grillées du bois (vanille, toast). La bouche puissante, d'une belle amplitude, reste charpentée avec des tanins soyeux conférant au vin une bonne aptitude au vieillissement. De belles notes aromatiques en bouche, de fruits macérés et un boisé équilibré (réglinette) associées à des notes fraîches (girofle, menthol) donnent au vin un plaisir inégalé après quelques années en cave.



HISTOIRE DU POTAGER DU ROI

• ROMARIN •

Pour Jean-Baptiste de La Quintinie, créateur et premier jardinier du Potager du Roi pour Louis XIV, le romarin « est une autre sorte de plante odoriférante que nous mettons en bordure et dont le principal usage est pour le parfum des chambres et pour lave-pieds ».

LÉGUMES NATURELS DES YVELINES

Carotte, courgette, navet, broccolini, tomate cerise.

AROMATIQUES DU POTAGER DU ROI

Laurier et feuilles de céleri.

INGRÉDIENTS REMARQUABLES



TOMME FERMIÈRE AUX FLEURS DE PRINTEMPS

Cette tomme fermière a un goût exceptionnellement floral grâce aux fleurs présentes sur la croûte. Affinée pendant 4 mois environ dans des caves fraîches, une deuxième période d'affinage est nécessaire pour rajouter les fleurs sur la croûte et permettre l'introduction des arômes dans la pâte.

RCONFITURE DE MELON DE ST-TROPEZ

La Maison des Confitures fabrique des confitures artisanales et naturelles, avec des fruits et du sucre cuits dans des chaudrons en cuivre. Les fruits et les légumes, choisis à maturité, sont achetés sur les marchés locaux du Golf de Saint-Tropez.

*

Et aussi

TOMME FERMIÈRE AUX FLEURS, PETIT PAIN ARTISANAL DU MOULIN DE SURESNES.



CUILLÈRE D'ARGENT
Artisans Créateurs Gourmets
PARIS

ROMARIN DU LEVANT

• HORS-D'ŒUVRE •

Sablé parmesan AOP au charbon végétal, légumes de saison, ricotta et romarin.

• ROT & GARNITURE •

Filet de caille des Pyrénées au sautoir, foie gras du Sud-Ouest, poireaux, broccolini, artichaut poivrade, tomates cerise et romarin.

• FROMAGE •

Tomme fermière au lait cru aux fleurs de printemps (mauve, bleuet, soucis, foin, saflor, fraise, et rose), confiture de melon au chaudron de Saint-Tropez.

• DESSERT •

Entremets au lait d'amande biologique, fraises Label rouge, rhubarbe et romarin.



• À COMMANDER 48H AVANT LA LIVRAISON •

POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS CINQ FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR - www.mangerbouger.fr

• CONSEIL DU SOMMELIER •

Blanc, Bourgogne, Côtes de Beaune, Chablis premier cru AOC Vaillons, Joseph Drouhin.

Vin nerveux et sec, typique du Chablisien. La robe est jaune pâle à reflets verts. Le nez minéral et complexe révèle des senteurs d'agrumes et de fleurs blanches et des notes végétales comme l'asperge ou l'artichaut, des nuances de senteurs marines. En bouche, l'attaque est franche, le vin a du mordant. La fin de bouche est longue, fruitée et minérale, finement miellée lorsque le vin a évolué.



HISTOIRE DU POTAGER DU ROI

• THYM MARAÎCHER DU COUCHANT •

Le thym est l'une des herbes aromatiques les plus appréciées en cuisine. Au XVII^e siècle, le créateur et premier jardinier du Potager du Roi, considère cette herbe comme "un ornement assez large et assez nécessaire dans nos potagers". Le moment de la plus importante concentration des arômes est

LÉGUMES NATURELS DES YVELINES

Petits pois, carottes fanes.

AROMATIQUES DU POTAGER DU ROI

Thym et feuilles de céleri.

INGRÉDIENTS REMARQUABLES



MAGRET DE CANARD AU FOIE GRAS

Toutes les préparations de la Maison Godard sont réalisées de manière traditionnelle, selon des recettes héritées du savoir-faire culinaire de la région et à partir de matières premières fraîches rigoureusement sélectionnées.

VOLAILE FERMIÈRE DES LANDES

Les volailles fermières des Landes IGP Label sont toutes élevées en plein air et en totale liberté. Au milieu des pins, bénéficiant d'un climat doux, elles peuvent ainsi s'ébattre sans contraintes.

Elevées pendant 81 jours minimum, elles sont exclusivement nourries aux matières végétales (80% de maïs des Landes).

En 1965, les volailles fermières des Landes obtiennent le premier Label Rouge, signe de qualité de référence en France.

Les normes sanitaires garantissent la traçabilité du produit. Le gastronome en tire aussi bénéfice car sa viande goûteuse, ferme et moelleuse la place d'emblée comme un met des plus raffinés.

RATTES DU TOUQUET

La Ratte du Touquet est une petite pomme de terre à chair ferme et au goût proche de la châtaigne, elle est particulièrement appréciée par les gastronomes et cuisinée par plusieurs grands chefs. La Ratte du Touquet est cultivée exclusivement sur la Côte d'Opale et en Picardie, où elle trouve le climat doux et tempéré nécessaire à sa bonne culture.

*

Et aussi

OEUF BIOLOGIQUE,
TOMME FERMIÈRE AUX FLEURS,
PETIT PAIN ARTISANAL DU MOULIN DE
SURESNES.



CUILLÈRE D'ARGENT
Artisans Créateurs Gastronomiques
PARIS

THYM MARAÎCHER DU COUCHANT

• HORS-D'ŒUVRE •

Œuf biologique 68°C, magret de canard fumé au foie gras, petits pois et thym.

• ROT & GARNITURE •

Volaille fermière des Landes Label rouge à la Princesse, truffes noires, ratten du Touquet, petits pois, carottes fanes et thym.

• FROMAGE •

Tomme fermière au lait cru aux fleurs de printemps (mauve, bleuet, soucis, foin, saflor, fraise, et rose), confiture de melon au chaudron de Saint-Tropez.

• DESSERT •

Baba limoncello aux fruits d'été, Chantilly Vatel et fraises Label rouge.

Petit pain artisanal du Moulin de Suresnes.



• À COMMANDER 48H AVANT LA LIVRAISON •

POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS CINQ FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR - www.mangerbouger.fr



• CONSEIL DU SOMMELIER •

Blanc, Bourgogne, Côtes de Beaune, Chablis premier cru AOC Vaillons, Joseph Drouhin.

Vin nerveux et sec, typique du Chablisien. La robe est jaune pâle à reflets verts. Le nez minéral et complexe révèle des senteurs d'agrumes et de fleurs blanches et des notes végétales comme l'asperge ou l'artichaut, des nuances de senteurs marines. En bouche, l'attaque est franche, le vin a du mordant. La fin de bouche est longue, fruitée et minérale, finement miellée lorsque le vin a évolué.



HISTOIRE DU POTAGER DU ROI

• MARJOLAINES DES JARDINS •

Ses fleurs blanches en forme de petites coques ont donné son nom à cette plante vivace odorante. Elle est aussi appelée marjolaine des jardins et un parfum intense sucré et épice se dégage des feuilles lorsqu'on les froisse.

Elle fut employée par Louis XIV pour soulager ses problèmes dentaires. Sa saveur aux accents de basilic et de menthe invite à aromatiser les préparations culinaires.

LÉGUMES NATURELS DES YVELINES

Carotte, navet, radis noir, concombre, tomate.

AROMATIQUES DU POTAGER DU ROI

Marjolaine et feuilles de céleri.

INGRÉDIENTS REMARQUABLES



SAUMON D'ÉCOSSE IGP LABEL ROUGE

Le saumon écossais a été le premier poisson à obtenir le Label rouge qui est accordé à un produit de qualité supérieure en particulier sur le plan gustatif.

En 2004, le saumon écossais a obtenu l'Indication Géographique Protégée (IGP) qui est accordée à un produit ou une denrée alimentaire ayant un lien fort avec son origine géographique. Label rouge et IGP sont une double reconnaissance officielle garantissant la qualité supérieure et l'origine du saumon écossais Label rouge.

BOEUF DE BAVIERE IGP

Le boeuf de Bavière IGP riche en saveur est un incontournable de la cuisine allemande et se retrouve dans la gastronomie haut de gamme. La chair particulièrement tendre et rouge foncé est parcourue par de fines veines grasses, ce qui influence considérablement le goût et la tendreté. La graisse est un vecteur de goût, c'est pourquoi un bon persillage a un effet très positif sur le goût de la viande.

*

Et aussi

OEufs de truite biologiques,
TOMME FERMIÈRE AUX FLEURS,
PETIT PAIN ARTISANAL DU MOULIN DE
SURESNES.



CUILLÈRE D'ARGENT
Artisans Créateurs Gourmétiques
PARIS

MARJOLAINE DES JARDINS

• HORS-D'ŒUVRE •

Trio de saumon d'Écosse Label rouge au gros sel, œufs biologiques de truite et marjolaine des jardins.

• ROT & GARNITURE •

Tournedos de bœuf de Bavière IGP, nouilles de sarrasin aux légumes, marjolaine des jardins et sauce chateaubriand.

• FROMAGE •

Tomme fermière au lait cru aux fleurs de printemps (mauve, bleuet, soucis, foin, saflor, fraise, et rose), confiture de melon au chaudron de Saint-Tropez.

• DESSERT •

Tartelettes framboise, Chantilly Vatel.

Petit pain artisanal du Moulin de Suresnes.



certifié
SANS
PORC

• À COMMANDER 48H AVANT LA LIVRAISON •

POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS CINQ FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR - www.mangerbouger.fr

Blanc, Bourgogne, Côtes de Beaune, Chablis premier cru AOC Vaillons, Joseph Drouhin.

Vin nerveux et sec, typique du Chablisien. La robe est jaune pâle à reflets verts. Le nez minéral et complexe révèle des senteurs d'agrumes et de fleurs blanches et des notes végétales comme l'asperge ou l'artichaut, des nuances de senteurs marines. En bouche, l'attaque est franche, le vin a du mordant La fin de bouche est longue, fruitée et minérale, finement miellée lorsque le vin a évolué.

Accords mets et vins : Servir frais à 13°C. Idéal avec des poissons, des huîtres, des fruits de mer et des fromages de chèvre ou de Bourgogne.



HISTOIRE DU POTAGER DU ROI

• ORIGAN DU VERSANT •

Originaire fait son apparition dès l'Antiquité en tant que produit à vertus médicinales. Cousine de la marjolaine, cette plante aromatique était considérée comme « sacrée » par les Égyptiens et les Indiens. Ce condiment embaumait les défunt des Égyptiens et était donné en offrande aux Dieux. L'origan était considéré comme un antivenin pour Aristote.

Au XVI^e siècle, on en portait sur soi afin de se protéger de la peste.

LÉGUMES NATURELS DES YVELINES

Petits pois, navet, courgette, aubergine, tomate.

AROMATIQUES DU POTAGER DU ROI

Origan et feuilles de céleri.

INGRÉDIENTS REMARQUABLES



ROUGET BARBET PETIT BÂTEAU

Le Rouget Barbet dit "petit bateau" issu d'une pêche artisanale est un poisson à la chair fine et goûteuse. Il est parfois surnommé la "Bécasse des mers" : en effet les petits rougets fraîchement pêchés n'ont pas besoin d'être vidés, au même titre que la Bécasse des Bois, leur intestin étant si fin qu'il ne nécessite pas cette opération ! Poissons des fonds sableux, ils sont d'insatiables fouisseurs de sable et soulèvent de petits nuages de sédiment facilement repérables. Il doit son nom à la couleur orangée de ses écailles.

AÏOLI MAISON AZAÏS POLITICO

Azaïs Polito est une conserverie familiale et artisanale de plats cuisinés de poisson. Elle est aujourd'hui reconnue pour la qualité de ses produits qui sont devenus incontournables dans un panier de produits du terroir du Languedoc-Roussillon.

Cette entreprise Familiale est aujourd'hui la plus ancienne conserverie artisanale de la ville de Sète, premier port de pêche de la Méditerranée où elle fut fondée en 1963 par deux vieilles familles de fabricants sétouïs. En épousant en 1945, Georges Azaïs célèbre mareyeur sétouïs et fondateur de la Criée de Sète, Lisette Polito fit entrer sa famille de fabricant de pâtes dans le monde du poisson.

*

Et aussi

TOMME FERMIÈRE AUX FLEURS,
PETIT PAIN ARTISANAL DU MOULIN DE
SURESNES.



CUILLÈRE D'ARGENT
Artisans Créateurs Gastronomiques
PARIS

ORIGAN DU VERSANT

• HORS-D'ŒUVRE •

Médaillon de homard à la française, petits pois, navet, pomme verte, avocat et origan.

• ROT & GARNITURE •

Rouget barbet petit bateau à l'huile d'olive vierge, aïoli d'Azaïs Polito, ratatouille d'été et origan.

• FROMAGE •

Tomme fermière au lait cru aux fleurs de printemps (mauve, bleuet, soucis, foin, saflor, fraise, et rose), confiture de melon au chaudron de Saint-Tropez.

• DESSERT •

Tartelette inversée aux fraises Label rouge, espuma à l'anis étoilé.

Petit pain artisanal du Moulin de Suresnes.



• À COMMANDER 48H AVANT LA LIVRAISON •

JARDIN POTAGER

Végétarien

• HORS-D'ŒUVRE •

Sablé parmesan AOP au charbon végétal, légumes de saison, ricotta et romarin.

• ROT & GARNITURE •

Patate douce purée d'avocat, tomates, broccolini et feuille, nouilles de sarrasin aux légumes, marjolaine des jardins.

• FROMAGE •

Tomme fermière au lait cru aux fleurs de printemps (mauve, bleuet, soucis, foin, saflor, fraise, et rose), confiture de melon au chaudron de Saint-Tropez.

• DESSERT •

Tartelette inversée aux fraises Label rouge, espuma à l'anis étoilé.

Petit pain artisanal du Moulin de Suresnes.



• À COMMANDER 48H AVANT LA LIVRAISON •

ARCHIATRE

Sans lactose et sans gluten

• HORS-D'ŒUVRE •

Trio de saumon d'Écosse Label rouge au gros sel, œufs biologiques de truite et marjolaine des jardins.

• ROT & GARNITURE •

Filet bar rôti, sauce vierge à la tomate ancienne, courgette verte grillée à l'huile d'olive vierge.

• SALADE •

Salade aux légumes d'été.

• DESSERT •

Entremets au lait d'amande biologique, fraises Label rouge, rhubarbe et romarin.

Petit pain sans gluten.



certifié
SANS
PORC



• À COMMANDER 48H AVANT LA LIVRAISON •



CUILLÈRE D'ARGENT
Artisans Créateurs Gastronomiques
PARIS

47,50€ HT
52.25 € TTC

MENU DU CHEF

Terre, Mer ou Végétarien

Nouveau menu disponible
en 3 versions chaque semaine

• COMMANDÉ LA VEILLE AVANT 12H •

• HORS-D'OEUVRE •

Entrée garantie sans porc.

• ROT & GARNITURE •

Poisson ou viande ou plat végétarien,
Farandole de légumes de saison selon cueillette du Potager du Roi.

• FROMAGE •

Fromage AOP, raisins blancs,
Confiture de melon au chaudron de Saint-Tropez.

• DESSERT •

Entremets haute couture maison.

*

• PAIN •

Petit pain artisanal du Moulin de Suresnes.

*



*jours ouvrés

Cuillère d'Argent réalise chaque semaine un menu du Chef gastronomique élaboré avec des ingrédients de grande qualité de saison.

Menu du Chef sur demande au **09.70.82.32.32.**

commande@cuilleredargent.com



LA CAVE

Vins remarquables désignés par le label de qualité



Bouteilles de vin de 75cl

• VINS BLANCS •

Côtes de Casgogne IGP, Uby N°3.....	20.10€ HT · 33.12€ TTC	
Bordeaux AOC, la Petite Lune, domaine des Chevaliers.....	27.60€ HT · 33.12€ TTC	
Beaujolais AOC, domaine des Terres Dorées Jean-Paul Brun.....	32.00€ HT · 38.40€ TTC	
Bourgogne, Pouilly-fuissé AOC, Joseph Drouhin	56.00€ HT · 67.20€ TTC	
Bourgogne, Côtes de Beaune, Chablis premier cru AOC Vaillons, Joseph Drouhin.....	64.00€ HT · 76.80€ TTC	

• VINS ROUGES •

Bordeaux AOC, Château Janoy Bellevue	17.20€ HT · 20.64€ TTC	
Blaye-côtes-de-Bordeaux AOC, cuvée prestige, Château des Tourtes	20.40€ HT · 24.48€ TTC	
Vallée de la Loire, Chinon AOC, Vieilles vignes, Fabrice Gasnier	23.40€ HT · 28.08€ TTC	
Languedoc, Pic-Saint-Loup AOC, Mas de l'oncle, cuvée élégance.....	28.00€ HT · 33.60€ TTC	
Bordelais, Lussac Saint-émilion AOC, Château Lamour	50.00€ HT · 60.00€ TTC	
Bordelais, Saint-Esthèphe AOC, cru bourgeois, Château les Ormes de Pez	96.00€ HT · 115.20€ TTC	
Bourgogne, Côtes de Beaune AOC, Nuits Saint-Georges, Joseph Drouhin.....	116.00€ HT · 139.20€ TTC	

• VIN ROSÉ •

Provence, Côtes-de-provence AOC, Charme des Demoiselles.....	19.00€ HT · 22.80€ TTC	
--	------------------------	--

• CHAMPAGNE •

Champagne, Neret Vély, brut blanc de noirs	50.00€ HT · 60.00€ TTC	
Champagne Ruinart brut	90.00€ HT · 108.00€ TTC	
Champagne Ruinart brut rosé	120.00€ HT · 144.00€ TTC	

• LES EAUX & AUTRES BOISSONS •

Volvic PET 50 cl.....	3.70€ HT · 04.07€ TTC	
Evian verre 1 L	6.40€ HT · 07.04€ TTC	
Perrier verre 75 cl	9.00€ HT · 09.90€ TTC	
Jus d'orange Pampryl 1L	9.00€ HT · 09.90€ TTC	
Vittel PET 1,5 L.....	7.00€ HT · 07.70€ TTC	
Chateldon verre 75 cl	8.00€ HT · 08.80€ TTC	
Coca-Cola zero 1,5 L PET	10.00€ HT · 11.00€ TTC	
Nectar de framboises Alain Milliat 1L.....	16.40€ HT · 18.04€ TTC	
Jus de pommes Alain Milliat 1L	12.40€ HT · 13.64€ TTC	
Jus de tomates Alain Milliat 1L.....	12.40€ HT · 13.64€ TTC	

LA CAVE

Guide des vins



Blanc, Beaujolais AOC, Domaine des Terres Dorées Jean-Paul Brun.

Vin boisé très discret, complexe, avec de l'ampleur et beaucoup de finesse. Arômes de noisettes et de beurre. En bouche, il est frais et charnu, avec une belle minéralité. L'expression d'un grand vin de la côte de Beaune.

Accords mets et vins : Servir frais à 12°C. Le vin mérite d'être carafé en jeunesse. Idéal avec des poissons, des viandes blanches et des fromages de chèvre.

*



Blanc, Bourgogne, Côtes de Beaune, Chablis premier cru AOC Vaillons, Joseph Drouhin.

Vin nerveux et sec, typique du Chablisien. La robe est jaune pâle à reflets verts. Le nez minéral et complexe révèle des senteurs d'agrumes et de fleurs blanches et des notes végétales comme l'asperge ou l'artichaut, des nuances de senteurs marines. En bouche, l'attaque est franche, le vin a du mordant. La fin de bouche est longue, fruitée et minérale, finement miellée lorsque le vin a évolué.

Accords mets et vins : Servir frais à 13°C. Idéal avec des poissons, des huîtres, des fruits de mer et des fromages de chèvre ou de Bourgogne.

*



Rouge, Blaye-côtes-de-Bordeaux AOC, Cuvée prestige, Château des Tourtes.

Robe rubis foncé, très dense. Nez aux notes de fruits noirs mêlées à celles grillées du bois (vanille, toast). La bouche puissante, d'une belle amplitude, reste charpentée avec des tanins soyeux conférant au vin une bonne aptitude au vieillissement. De belles notes aromatiques en bouche, de fruits macérés et un boisé équilibré (régisse) associées à des notes fraîches (girofle, menthol) donnent au vin un plaisir inégalé après quelques années en cave.

Accords mets et vins : Servir à 16°C. Idéal avec des viandes rouges et plats en sauce.

*

Bordelais, Saint-Estèphe AOC, cru bourgeois, Château les Ormes de Pez.

Vins gourmands, fruités, à la trame tannique souvent imposante, ils savent séduire dans leur prime jeunesse et gagner en finesse après plusieurs années de garde.

Une jolie robe rouge sombre enveloppe ce millésime. Le nez est riche en arômes fruités et la bouche, suave et structurée, révèle un équilibre parfaitement dosé.

Accords mets et vins : Servir à 16°C. Idéal avec du bœuf, de la charcuterie haut de gamme, des foies de volaille ou une terrine de lièvre.

*



Bourgogne, Côtes de Beaune AOC, Nuits Saint-Georges, Joseph Drouhin.

La robe est d'un rouge profond. Les arômes sont puissants et nobles, avec des notes de cerise et de mûre, des tonalités boisées de cèdre évoluant vers le registre du gibier. En bouche, un bel équilibre entre la charpente et le velouté. La finale très aromatique évoque les sirops de fruits et les épices douces.

Accords mets et vins : Servir à 16°C. Idéal avec du canard, du bœuf, du veau, faisant ou poulet.

*



Champagne, Neret Vély, brut blanc de noirs

La robe est ambrée avec des arômes de fruits rouges écrasés et de pain d'épices. Une cuvée très fruitée avec un caractère gourmand grâce à ses 3 à 4 ans de vieillissement dans les caves.

Accords mets et vins : Servir à 10°C. Idéal pour l'apéritif ou pour accompagner les desserts.

*



PETIT DÉJEUNER COMPLET

à commander à la veille avant 17h



COMPOSITION DU PETIT-DÉJEUNER

Par personne sur la base de 10

2 Mini-viennoiseries

*

1 Chouquette artisanale

*

1 Mini-financier nature

*

Jus de fruit frais pressé

Orange et pomme (+20cl / pers)

*

Café 100% Arabica

Cafés Richard (+20cl pers)

*

Thé Comptoirs Richard

Assortiment de sachets voiles (+20cl / pers)

14.00€ HT 15.40€ TTC

FRUITS GRAND-SIÈCLE

à commander à la veille avant 17h



LA QUINTINIE

2.6 kg de fruits de saison BIO
68.43€ HT 75.27€ TTC



MAINTENON

20 brochettes de fruits frais prêts à manger.
118.18€ HT 130.00€ TTC



MEILLEURE
VENTE
EN FRUITS
FRAIS

ROI SOLEIL

8 kg de fruits prêts à manger.
226.91.00€ HT 249.60€ TTC



MONSTESPAÑ

7.5 kg de fruits de saison
125.27€ HT 137.80€ TTC



SAVOIR-FAIRE DE CUILLÈRE D'ARGENT

GASTRONOMIE & VINS

COCKTAIL APÉRITIF

COCKTAIL DÉJEUNATOIRE & DÎNATOIRE

BUFFET FROID & CHAUD

ANIMATION CULINAIRE

REPAS ASSIS

COFFRET-REPAS

SERVICE, ART DE LA TABLE, MOBILIER

ANIMATION & DÉCORATION

RÉCEPTIONS D'AFFAIRES

CONGRÈS SÉMINAIRE MEETING

LANCEMENT PRODUIT

INAUGURATION *

ÉVÉNEMENTIEL & SPECTACLES

*

RÉCEPTIONS PRIVÉES

ANNIVERSAIRES MARIAGES

BAPTÈMES

www.cuilleredargent.com . 09.70.82.32.32



C U I L L È R E D ' A R G E N T
Artisans Créateurs Gastronomiques
• PARIS •

• PASSATION DE COMMANDE •

Commande sur le site internet :

www.cuilleredargent.com

commande@cuilleredargent.com

Service clientèle à votre écoute
au **09.70.82.32.32** (appel non surtaxé)
du lundi au jeudi de 9h à 18h et
vendredi de 9h à 17h (hors jours fériés).

Possibilité de nous transmettre votre
bon de commande par **fax** au **09.70.82.32.32**

• DÉLAIS DE COMMANDE •

Menu Chef la veille avant 12h.

A la carte 48h avant 12h.

• FRAIS DE LIVRAISON •

A partir de 30.00€ HT (36.00€ TTC).

• ZONES DE LIVRAISON •

Paris et communes limitrophes.

*Tarifs des autres zones et demandes particulières :
veuillez contacter notre service clientèle.*

Pas de minimum de commande.
Livraison 7 jours sur 7 de 07h à 20h.
Hors jours fériés.

Cuillère d'Argent S.A.S.
Siège social : 34, boulevard Marbeau 75116 Paris
RCS Paris 818 521 387

Crédits photos : Martine Murat, suggestions de présentation, photos non contractuelles.

Plaquette imprimée en septembre 2018.

Conditions générales de vente disponibles WWW.CUILLEREDARGENT.COM