

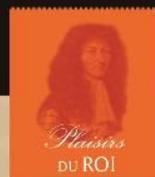
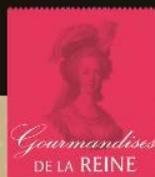
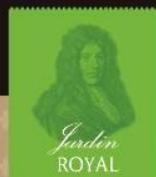


**CHÂTEAU DE VERSAILLES**  
Epicerie Fine - France

L'art de la dégustation à la française  
*French art of tasting*

**DOSSIER DE PRESSE**

11 septembre 2013

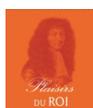


# SOMMAIRE

---



Page 3      Communiqué de presse



Page 6      La marque « Château de Versailles-Épicerie Fine »

- une création nourrie de références historiques et gastronomiques
- trois gammes pour une seule tradition : un art de la dégustation à la française
- un positionnement haut de gamme
- l'identité visuelle de la marque



Page 12      Bernard Lafon, créateur de « Oh ! Légumes Oubliés »  
« Oh! Légumes Oubliés » licencié du château de Versailles



Page 13      Contacts presse



Page 14      Annexe : tarif public des produits



## CHÂTEAU DE VERSAILLES

Épicerie Fine - France

### Communiqué de presse

#### **« Oh! Légumes Oubliés » crée en partenariat avec l'Établissement public du château, du musée et du domaine national de Versailles une nouvelle marque d'épicerie fine**

Le château de Versailles incarne l'art de vivre à française aux yeux du monde : à travers les arts, la danse, la musique, l'architecture, mais aussi à travers la gastronomie.

Louis XIV, avec Le Nôtre et La Quintinie, ses deux jardiniers, a fait des jardins de Versailles et du potager royal, un terrain d'expérimentation exceptionnel, notamment destiné à enrichir la table du Roi de produits toujours plus divers et inédits. Les festins royaux ont ainsi progressivement donné ses lettres de noblesse à la grande cuisine française.

C'est la valorisation de ce patrimoine vivant que revendique la société « Oh! Légumes Oubliés ». En effet, depuis sa création, elle promeut l'authenticité de ses recettes et la gastronomie à la française, tout en défendant la biodiversité des fruits et légumes.

C'est pourquoi, le château de Versailles a signé une licence de marque avec la société « Oh! Légumes Oubliés », qui crée et développe la marque « Château de Versailles-Épicerie Fine ». Les ressources générées par la vente de ces produits sont destinées au financement du château de Versailles et de ses activités (restaurations, acquisitions, manifestations culturelles, expositions, accueil des visiteurs, etc).

#### RECETTES HISTORIQUES ET PRODUITS AUTHENTIQUEMENT FRANCAIS

« Oh! Légumes Oubliés », société girondine engagée depuis 35 dans la recherche autour des produits gastronomiques a conçu une marque haut de gamme, basée sur des recettes originales, des goûts raffinés et un retour vers les produits que Louis XIV et sa cour appréciaient.

Les produits de la marque « Château de Versailles-Épicerie Fine » sont certifiés issus de l'Agriculture Biologique. Cuisinés en France, à partir de recettes traditionnelles avec des matières premières issues d'une agriculture locale, ils s'articulent en trois gammes.

**Gamme « JARDIN ROYAL »** : une déclinaison de fruits et légumes, dans le prolongement des travaux potagers de Jean-Baptiste de La Quintinie : pâtes à tartiner, conserves, chutneys, confitures traditionnelles et compotes.

**Gamme « GOURMANDISES DE LA REINE »** : une gamme de sucreries dont le XVIII<sup>e</sup> et la reine Marie-Antoinette étaient très friands : des bonbons au miel, des sirops de plantes bio (verveine, menthe...).

**Gamme « PLAISIRS DU ROI »** : une gamme composée de produits de grande gastronomie tels que le foie gras (une mode lancée par Louis XIV), les truffes du Périgord, mais aussi des soupes et potages, des sels, herbes et épices.

## UNE STRATÉGIE DE DISTRIBUTION MONDIALE

Concernant le design, la gamme se décline en trois codes couleurs correspondant à trois ambiances de produits, rattachées chacune à trois grands personnages - La Quintinie, Marie-Antoinette et Louis XIV.

Les produits seront disponibles à partir de septembre 2013 à Versailles, à Paris (Le Bon Marché, Lafayette Gourmet, Galeries Gourmandes, etc), en Suisse et sur le site [www.chateauversailles-epiceriefine.com](http://www.chateauversailles-epiceriefine.com).

Puis, la marque « Château de Versailles-Épicerie Fine » sera distribuée dans de nombreux points de vente mondiaux : grands magasins et boutiques de luxe, aéroports internationaux, stations touristiques renommées, ambassades, boutiques réservées aux diplomates.

Un large éventail de produits sera proposé à des prix variés : 7,35 € le bocal de Petits Pois à la coriandre - 9,35 € la Compote d'Amour en Cage - 11,90 € le Sirop de Lavande à la Vanille - 28,30 € le Chutney aux Truffes du Périgord, etc...

**Service de presse « Château de Versailles-Épicerie Fine » : Canal Com**  
+33 (0)5 56 79 70 53 – [agence@canal-com.eu](mailto:agence@canal-com.eu) – visuels téléchargeables sur : [canal-com.eu](http://canal-com.eu)

## LA MARQUE « CHÂTEAU DE VERSAILLES-ÉPICERIE-FINE » une création nourrie de références historiques et gastronomiques

À l'image de Louis XIV et de son château, la cuisine de Versailles fut rayonnante, créatrice, académique et fastueuse. C'est à cette époque que la cuisine française trouve ses lettres de noblesse. De nos jours, cet art de vivre et ces savoir-faire sont perpétués et enrichis afin d'inscrire ce patrimoine vivant dans la même lignée d'exigence et d'excellence.

C'est en tous cas l'ambition de la marque « Château de Versailles-Épicerie Fine ». Autour de la truffe, des panais, du foie gras, de la nêfle, du miel et de l'amour en cage, c'est tout une gamme de spécialités qu'elle cherche à retrouver ou réinterpréter.

S'inspirant du renouveau culinaire initié par Louis XIV pour conforter sa renommée, la marque propose, dans trois univers bien différents, des produits issus d'une agriculture biologique, de proximité et cuisinés à partir de recettes traditionnelles.

### « *Jardin Royal* »

Louis XIV, avec André Le Nôtre et Jean-Baptiste de La Quintinie, a fait des jardins de Versailles et du potager royal, un terrain d'expérimentation exceptionnel. Véritable « laboratoire de recherche » le château de Versailles a été un lieu d'études, d'innovations et d'expérimentations pour de nombreux fruits, légumes et herbes aromatiques.

La gamme « *Jardin Royal* » s'organise autour des nombreux végétaux introduits à Versailles dans les serres ou le potager royal, par Jean-Baptiste de La Quintinie, à savoir : les asperges, les aubergines, les coings, les figues, les fraises, les haricots, les nêfles, le panais, les petits pois, les pommes, la rhubarbe ou encore le sureau.

### « *Gourmandises de la Reine* »

Le XVIII<sup>e</sup> siècle, période de large introduction du sucre en France, fut très friand de sucreries. Très gourmande, Marie-Antoinette n'a pas échappé à cette mode. Une gamme est ainsi consacrée aux sucreries qui faisaient son délice : bonbons au miel, sirops de plantes bio (verveine, menthe...).

### « *Plaisirs du Roi* »

Tous les chroniqueurs de l'époque sont unanimes : le Roi était un gourmand impénitent. Pour la Maison-Bouche, il s'agissait d'assurer le service, la nourriture, les repas et collations à Versailles, pour des milliers de personnes. Louis XIV, pour qui les festins royaux participaient pleinement à la mise en scène du pouvoir, a ainsi été le véritable créateur et promoteur de la Haute Cuisine française. C'est pourquoi, la marque propose dans cette série de produits, foies gras, potages, veloutés, sels, herbes et épices haut de gamme.

## TROIS GAMMES POUR UNE SEULE TRADITION : un art de la dégustation à la française

« Jardin Royal », « Gourmandises de la Reine », « Plaisirs du Roi » : ces trois gammes d'épicerie fine s'inscrivent dans la grande tradition d'un art de dégustation à la française, proposant des recettes originales, des goûts et saveurs retrouvés ainsi que des produits rares.

Mais elles respectent aussi les nouvelles tendances de consommation et des grands enjeux du moment que ce soit en termes de qualité nutritionnelle, de traçabilité, d'origine française ou de préservation de la planète.

### JARDIN ROYAL



#### Le saviez-vous ?

Jean-Baptiste de La Quintinie est l'un des personnages marquant du règne du Roi Soleil. Ce passionné d'agronomie, pour qui Louis XIV a créé la charge de « directeur de tous les jardins fruitiers et potagers royaux » a fait du potager du Roi un jardin réputé à la gloire du monarque. Il a également participé à faire évoluer les goûts culinaires de la cour : jadis vulgaire, parce que poussant dans la terre, les artichauts, asperges, petits pois, champignons ou topinambours occupent grâce à lui une place de choix à la table du souverain.

#### « Château de Versailles-Épicerie Fine »

##### Pâtes à tartiner « Appetizers »

Asperge au Gingembre (AB)  
Caviar d'Aubergine aux Olives (AB)  
Topinambour aux Morilles (AB)

Nèfle aux Oignons (AB)  
Panaïs aux Truffes du Périgord

**L'asperge** est introduite en France au début du XVI<sup>e</sup> siècle par Catherine de Médicis. Largement cultivée à Versailles, cette pousse est très appréciée par Louis XIV et dès le XVIII<sup>e</sup> siècle sa consommation s'est largement démocratisée.

**Le topinambour**, racine en forme de truffe, est un légume original au goût de carde et d'artichaut. Si son nom vient d'un peuple indien du Brésil (la tribu des Tupinambus), il est originaire de la « Nouvelle France » (Québec) et est introduit à Versailles au XVII<sup>e</sup> siècle.

#### « Château de Versailles-Épicerie Fine »

##### Légumes en conserve

Petits Pois à la Coriandre (AB)

Flageolets aux Herbes de Provence (AB)

**Le roi est friand de petits pois.** À propos de ce légume, la marquise de Sévigné écrit : « L'impatience d'en manger, le plaisir d'en avoir mangé et la joie d'en manger encore sont les trois points que nos princes traitent depuis quelques jours. Il y a bien des dames qui, après avoir soupé chez le roi, trouvent des pois chez elles pour manger avant de se coucher, au risque d'une indigestion. C'est une mode...c'est une fureur ».

**Les herbes aromatiques** : à partir du XVII<sup>e</sup> siècle, on assiste à une modification des goûts en matière d'assaisonnements. Les épices orientales, souvent utilisées de manière excessive durant tout le Moyen Âge, sont peu à peu abandonnées au profit des herbes aromatiques. Laurier, sarriette, thym, romarin sont de plus en plus fréquemment utilisés, afin de réaliser des associations plus légères et parfumées.

#### « Château de Versailles-Épicerie-Fine »

##### Chutneys & Confits

Chutney aux Figues (AB)  
Chutney aux Truffes du Périgord (AB)

Chutney au Verjus du Périgord (AB)  
Confit de Safran (AB)

**Les truffes du Périgord** : après une importante consommation à l'époque romaine et une quasi absence durant tout le Moyen Âge, on recommence à partir du XVI<sup>e</sup> siècle à cuisiner les truffes et Jean-Baptiste de La Quintinie réussit à en produire pour la table de Louis XIV.

**Le verjus** (la grande spécialité de « Oh ! Légumes Oubliés ») : au XVII<sup>e</sup>, s'il existe toutes sortes de jus acide ou « vert-jus », le plus réputé est issu de jus de raisins. Plus doux et plus parfumé que le vinaigre, le verjus présente de nombreuses saveurs nuancées, proche du jus de citron. Utilisé à l'époque comme aujourd'hui l'huile d'olive, le verjus mérite bien son appellation de « grand cuisinier ».

#### « Château de Versailles-Épicerie Fine »

##### Confitures de Fruits

Confiture d'Abricot aux Amandes (AB)  
Confiture de Fraise aux Raisins (AB)  
Confiture de Figue au Citron (AB)

Confiture de Nèfle à la vanille (AB)  
Confiture de Sureau Sauvage (AB)  
Confiture de Coing à l'Orange (AB)

**Le sureau, la nèfle** : à Versailles ou dans les provinces, les fruits et plantes sauvages comme le sureau, la nèfle ou la truffe étaient très appréciés, aussi bien pour leurs vertus médicinales que pour leur goût.

#### « Château de Versailles-Épicerie-Fine »

##### Compotes

Compote de Pomme aux Agrumes (AB)  
Compote de Rhubarbe et Fraise (AB)

Compote d'Amour en Cage (AB)  
Compote de Nèfle à la Cannelle (AB)

**Quels étaient les péchés mignons de Louis XIV ?...** les melons, les pommes de perse plus communément appelées pêches, et les figues dont Jean-Baptiste de La Quintinie prend le plus grand soin.

**Amour en Cage** : ce petit fruit originaire d'Amérique du Sud, également appelé « physalis », est introduit à la cour au XVII<sup>e</sup> siècle. Il prend le nom de Coqueret du Pérou, mais aussi d'Amour en Cage, en référence à la variété européenne beaucoup plus astringente et moins sucrée, qui est connue depuis la préhistoire.

## GOURMANDISES DE LA REINE



### **Le saviez-vous ?**

*Sous le règne de Marie-Antoinette, la rose est très présente à Trianon en buissons et en confit ! Préparée artisanalement pour préserver toute la saveur des fleurs, les sirops et confits de rose accompagnent les petits déjeuners ou les goûters champêtres.*

### « Château de Versailles-Épicerie Fine »

#### **Sirops**

Sirop de Menthe Verte (AB)

Sirop de Verveine (AB)

Sirop de Violette (AB)

Sirop de Rose (AB)

Sirop de Lavande à la Vanille

**La vanille** : malgré le soin pris par les Aztèques pour cacher le secret de son arôme, les Conquistadores la découvrent rapidement et, dès 1510, elle fait son apparition en Espagne, puis, à partir de 1604, en France où on l'utilise couramment dans la préparation du café et du chocolat.

### « Château de Versailles-Épicerie Fine »

#### **Confiseries au Miel**

Berlingots au Miel (AB)

Myrtille Framboise au Miel (AB)

Fleurs de violette au Miel (AB)

Bonbons au Miel (AB)

**Les bonbons ou « épices de chambre »** : la mode des petits bonbons servis à la fin du repas est lancée au Moyen Âge. Les apothicaires enrobent de miel certaines épices comme l'anis, le fenouil ou la coriandre. Ces dragées sont également dénommées épices de bouche ou épices de chambre. Rapidement, la dragée prend une place importante dans la haute société. On la place dans des vases d'or et d'argent appelés drageoirs, qu'on se passe à la fin du repas, le sucre étant alors considéré comme un digestif. Présents à la cour de France au XVI<sup>e</sup> siècle, les Ducs de Lorraine, drageoirs à la ceinture, les distribuent aux courtisans, étendant ainsi la renommée de la dragée dans tout le royaume.

**La violette** : le Moyen Âge et la Renaissance l'utilisent abondamment. Henri IV, Louis XIII et leurs descendants se poudrent et se parfument « à la violette ». Cultivée dans le potager du Roi à Versailles, elle se retrouve ensuite sur les tables du palais. Dans le langage des fleurs, elle est le symbole de la modestie.

## PLAISIRS DU ROI



### Le saviez-vous ?

Les banquets avec la cour ou dans l'intimité, sont chaque fois des occasions d'affirmer le pouvoir du monarque et la primauté du royaume. Avec des couverts d'or et d'argent, des services pouvant présenter jusqu'à 300 plats, la table royale constitue un lieu privilégié pour exprimer la puissance royale et développer les bases d'une gastronomie à la française qui, au fil des années, s'est imposée à tous les cercles de pouvoirs.

« Château de Versailles-Épicerie Fine »

**Foie gras** (provenance Périgord/France)

Foie gras de Canard entier (130 grs)

**Le foie gras** : s'il est admis que l'on sait gaver les oies depuis la plus Haute Antiquité, c'est à partir du XVII<sup>ème</sup> siècle que les « officiers de bouche » nous parlent régulièrement de « petits pâtés de foies gras ». Mais ceux-ci ne sont pas forcément d'oies ou encore moins de canards. C'est sous Louis XIV qu'apparaît le terme "Foyes gras". Cette nouveauté est attribuée à Jean-Pierre Clause, officier de bouche du Maréchal de Contades (gouverneur d'Alsace) inventeur de la première recette de foie gras cuit : un foie gras entier en croûte, cuit au four dans une terrine, sur un hachis de lard et de veau.

« Château de Versailles-Épicerie Fine »

### Soupes

Soupe de Pois Cassés au Safran (AB)

Soupe de Courge au Curry (AB)

Soupe de Potiron à la Noix de Coco (AB)

**La courge** : quand les voyageurs ramènent les courges américaines, ces variétés appartiennent au patrimoine végétal des Amérindiens. Une fois en Europe, les médecins, les botanistes, les jardiniers et les cultivateurs vont transformer ces plantes en patrimoine végétal européen. La Quintinie la cultive dans son potager, pour fournir en courges les cuisines royales.

« Château de Versailles-Épicerie Fine »

### Sels, Herbes & Epices

Fleur de Sel de Guérande (AB)

Sel de Guérande (AB)

Poivre noir sauvage

Thym (AB)

Laurier (AB)

Herbes de Provence (AB)

Sarriette (AB)

Gingembre (AB)

**Les herbes sauvages**, grande innovation dans la cuisine du XVII<sup>e</sup> siècle : l'apparition des déglacages de viandes rôties dans des récipients couverts : le grand bouillon (bœuf, veau, mouton et leurs abats, diverses volailles, du lard auxquels on ajoute généralement un "paquet", c'est-à-dire un bouquet d'herbes aromatiques).

## UN POSITIONNEMENT HAUT DE GAMME

---

L'objectif clairement défini consiste à positionner la marque « Château de Versailles-Épicerie Fine » dans un espace haut de gamme, en concurrence directe de maisons de prestige comme Fauchon ou Hédiard et dans les meilleurs points de vente mondiaux.

Dans le cadre de cette stratégie il est prévu d'implanter cette gamme progressivement :

- en France : à Paris et bien sûr à Versailles (Château, Potager, Ferme de Gally...) mais aussi dans certains grands magasins prestigieux (ex : Lafayette Gourmet, Le Bon Marché, certains Monoprix Gourmet, le Printemps, les Galeries Gourmandes, etc ..), les aéroports métropolitains (Aélia Roissy et Orly, Nice et autres grandes villes), les « downtown duty-free » de la rue de Rivoli, Montmartre, Versailles Renaissance, Louvre, les boutiques réservées aux diplomates (Unesco et ambassades), les sites RMN, certaines boutiques touristiques de la Côte d'Azur (Nice, Cannes, Saint-Tropez...), les grandes stations touristiques de mer ou de montagne (Megève, Gstaad...) et par extension tous les sites et distributeurs capables de diffuser cette gamme de produits, dans un esprit de qualité et de haut de gamme, afin d'être connus et reconnus par les visiteurs étrangers qui parcourent la France. En complément de ces actions, la gamme sera proposée à certains grands acteurs de prestige des cadeaux d'affaires et d'entreprises.
- en Europe occidentale : Belgique (Printemps, Delhaize, etc...), Angleterre (grands magasins à Londres, etc...), Suisse, Luxembourg, Andorre, Monaco, Allemagne (Käfer à Munich, Galeries Lafayette à Berlin, etc...), Espagne (El Cortés Ingles, Madrid, Barcelone, etc...), Italie (Peck à Milan, etc...) ainsi que chez les différents distributeurs haut de gamme étrangers,
- mais aussi à l'intérieur des bateaux en détaxes des pays scandinaves (Viking Line au Danemark, en Suède, Norvège, etc...)
- et surtout au grand export, en implantant les trois gammes dans certains grands magasins comme Goum à Moscou, Seibu à Tokyo, Macy's et Dean & DeLuca à New York, Milk & Honey à Dubaï, Kupetz Eliseevs à St Pétersbourg, mais aussi à Pékin, Rio de Janeiro, Cancun, Hong Kong, au Liban, etc... avec mise en place de boutiques éphémères ou de corners,
- tout en menant des actions Internet autour du site [www.chateauversailles-epiceriefine.com](http://www.chateauversailles-epiceriefine.com), qui offre la possibilité aux internautes d'acheter en ligne toute la gamme.

## IDENTITÉ VISUELLE DE LA GAMME



Gamme « Jardin royal » :  
Panais aux Truffes du Périgord – Compote de Rhubarbe et Fraise – Confit de Safran



Gamme « Plaisirs du Roi » :  
Foie de Canard Entier

Gamme « Jardin Royal » :  
Chutney  
au Verjus du Périgord

Gamme  
« Gourmandises de la reine » :  
Sirop de Rose

Gamme « Plaisirs du Roi » :  
Soupe de Potiron  
à la Noix de Coco

## **BERNARD LAFON** **créateur de « Oh! Légumes Oubliés »**

Après avoir imaginé et développé le concept de « légumes oubliés », Bernard Lafon a innové aussi bien en matière de productions agricoles que de tourisme. À travers ses recherches, il est devenu l'un des meilleurs connaisseurs de l'histoire de notre alimentation. Autour d'un potager et d'un verger conservatoires entièrement dédiés aux variétés anciennes de fruits et de légumes, il anime l'un des seuls sites pédagogiques français sur l'éducation et l'histoire de l'alimentation. Labellisé parmi les plus beaux « Potagers de France », ce lieu est aussi l'un des rares sites organisé et certifié en Agriculture Biologique.

Bernard Lafon est aussi l'auteur de plusieurs ouvrages sur l'histoire des fruits et légumes, du potager et de l'alimentation. Amoureux de Louis XIV, il a en particulier écrit un ouvrage de référence avec le soutien de l'historien Jean-Louis Flandrin, sur le « Verjus du Périgord ».

Élu professionnel agricole pendant de nombreuses années, il a créé les labels « Produit Bio d'Aquitaine » et « Produit Bio de France ». Spécialiste du Bio comme du Développement Durable, Bernard Lafon a eu l'occasion d'intervenir auprès de la Commission Européenne et de différentes universités. Dernièrement, il a imaginé et créé avec succès le premier « Drive-Fermier » de France, en partenariat avec le réseau des Chambres d'Agriculture.

Avec le château de Versailles, il s'engage dans une vaste action de redéploiement à l'international, afin de défendre l'authenticité de nos productions locales et renouveler le concept d'épicerie fine française. C'est *« toute notre gastronomie qu'il convient de mieux expliquer ! »*

### **« OH! LÉGUMES OUBLIÉS »** **licencié du château de Versailles**

Sous-traitant pendant de très nombreuses années de marques comme Hédiard ou Fauchon, mais aussi de Gaban au Japon ou Roland aux États-Unis, la société « Oh! Légumes Oubliés » profite de son expérience agroalimentaire pour développer ses actions en matière d'épicerie fine à l'international.

Sa collaboration avec les plus grands chefs mondiaux, son expertise en terme d'histoire de l'alimentation et d'animation touristique lui ont permis de signer un contrat de licence avec l'Établissement Public du château de Versailles. À travers ce partenariat, « Oh! Légumes Oubliés » souhaite développer la diffusion de ses fruits et légumes, tout en affirmant au niveau mondial, la prééminence d'une certaine forme de gastronomie française.

Acteur touristique, spécialiste du potager et des fruits et légumes oubliés, créateur de recettes historiques, partenaire de nombreuses expositions culturelles (Monum Vert, Jardins du Luxembourg, DRAC, etc ...), la société « Oh! Légumes Oubliés » promeut une certaine manière de vivre par le sens, les goûts et les plaisirs...

## CONTACTS

### Service de presse « Château de Versailles-Epicerie Fine »

#### Canal Com

Tél : 00 33 (0)5 56 79 70 53 – Mobile 06 07 44 66 49

[agence@canal-com.eu](mailto:agence@canal-com.eu)

Visuels téléchargeables sur : [canal-com.eu](http://canal-com.eu)

### Service de presse du château de Versailles

Tél : 00 33 (0)1 30 83 75 21

[presse@chateauversailles.fr](mailto:presse@chateauversailles.fr)

Château de Versailles - RP 834 - 78008 Versailles cedex

[www.chateauversailles.fr](http://www.chateauversailles.fr)

### Oh! Légumes Oubliés

#### Bernard Lafon

[bernard@ohlegumesoublies.com](mailto:bernard@ohlegumesoublies.com)

Tél : 00 33 (0)5 56 30 61 00 - Mobile 06 63 28 47 63

Château de Belloc - 33670 Sadirac

[www.ohlegumesoublies.com](http://www.ohlegumesoublies.com) - [www.alimenthus.com](http://www.alimenthus.com)



**CHÂTEAU DE VERSAILLES**  
Epicerie Fine - France

Château de Versailles is a semi-figurative trademark as part of a licensing program designed to assist in financing the Château de Versailles and its activities. Its activities and operations are licensed to:

Oh! Légumes Oubliés - Château de Belloc - 33670 SADIRAC - FRANCE - Tél : +33 (0)5 56 30 61 00 - Fax : +33 (0)5 56 30 60 30  
[contact@chateauversailles-epiceriefine.com](mailto:contact@chateauversailles-epiceriefine.com) - [www.chateauversailles-epiceriefine.com](http://www.chateauversailles-epiceriefine.com)

## ANNEXE – TARIF PUBLIC DES PRODUITS

### GAMME « JARDIN ROYAL »

Produit	Volume	Poids	Prix TTC
	en ml	en grs.	
Asperge au Gingembre / Asparagus with Ginger	130	120	7,30
Caviar d'Aubergine aux Olives / Eggplant Caviar with Olives	130	120	6,80
Nêfle aux Oignons / Medlar with Onions	130	120	7,20
Panais aux Truffes du Périgord / Parsnip with Périgord Truffles	130	120	9,80
Topinambour aux Morilles / Jerusalem Artichoke with Morels	130	120	8,90
Petits Pois à la Coriandre / Peas with Coriander	228	220	7,35
Flageolets aux Herbes de Provence / French Beans with Herbs	228	220	7,35
Chutney aux Figues / Chutney with Figs	130	140	8,45
Chutney aux Truffes du Périgord / Chutney with Périgord Truffles	130	140	28,30
Chutney au Verjus du Périgord / Chutney with Périgord Verjuice	130	140	8,60
Confit de Safran / Saffron Confit	130	140	7,70
Confiture d'Abricot aux Amandes / Apricot Jam with Almonds	228	250	9,35
Confiture de Coing à l'Orange / Quince Jam with Orange	228	250	9,35
Confiture de Figue au Citron / Fig Jam with Lemon	228	250	9,35
Confiture de Fraise aux Raisins / Strawberry Jam with Grapes	228	250	9,35
Confiture de Sureau Sauvage / Wild Elderberry Jam	228	250	9,35
Compote d'Amour en Cage / Cape Gooseberry Compote	228	220	9,35
Compote de Nêfle à la Cannelle / Medlar with Cinnamon Compote	228	220	7,70
Compote de Pomme aux Agrumes / Apple with Citrus Compote	228	220	7,20
Compote de Rhubarbe et Fraise / Rhubarb and Strawberry Compote	228	220	8,20

### GAMME « PLAISIRS DU ROI »

Foie Gras de Canard Entier / Whole Duck Foie Gras	130	90	38,70
Soupe de Courge au Curry / Squash Soup with Curry	500	500	9,80
Soupe de Pois Cassés au Safran / Peas Soup with Saffron	500	500	9,50
Soupe de Potiron à la Noix de Coco / Pumpkin Soup with Coconut	500	500	9,80
Fleur de Sel de Guérande / Flower Sea Salt from Guérande	130	100	9,50
Sel de Guérande / Sea Salt from Guérande	130	100	4,30
Gingembre / Ginger Powder	130	40	6,80
Herbes de Provence / Provence Herbs	130	40	6,80
Laurier / Bay Leaf Powder	130	40	6,80
Poivre Noir Sauvage / Wild Black Pepper	130	55	14,75
Sarriette / Savory Leaves	130	40	6,80
Thym / Thyme Powder	130	50	6,80

## GAMME « GOURMANDISES DE LA REINE »

<b>Sirop de Lavande à la Vanille / Lavender Syrup with Vanilla</b>	250	300	<b>11,90</b>
<b>Sirop de Menthe Verte / Green Mint Syrup</b>	250	300	<b>11,90</b>
<b>Sirop de Rose / Rose Syrup</b>	250	300	<b>11,90</b>
<b>Sirop de Verveine / Vervain Syrup</b>	250	300	<b>11,90</b>
<b>Sirop de Violette / Violet Syrup</b>	250	300	<b>11,90</b>
<b>Berlingots au Miel / Honey Berlingots</b>	130	100	<b>8,95</b>
<b>Berlingots au Miel / Honey Berlingots</b>	200	145	<b>10,90</b>
<b>Myrtille Framboise au Miel / Honey Bilberry Raspberry Candies</b>	130	80	<b>7,90</b>
<b>Myrtille Framboise au Miel / Honey Bilberry Raspberry Candies</b>	200	130	<b>9,90</b>
<b>Fleurs de Violette au Miel / Honey Violet Flowers Candies</b>	130	80	<b>7,90</b>
<b>Fleurs de Violette au Miel / Honey Violet Flowers Candies</b>	200	130	<b>9,90</b>
<b>Bonbons au Miel / Honey Candies</b>	130	80	<b>7,90</b>
<b>Bonbons au Miel / Honey Candies</b>	200	130	<b>9,90</b>



**CHÂTEAU DE VERSAILLES**  
Épicerie Fine - France

Château de Versailles is a semi-figurative trademark as part of a licensing program designed to assist in financing the Château de Versailles and its activities. Its activities and operations are licensed to:

Oh! Légumes Oubliés - Château de Belloc - 33670 SADIRAC - FRANCE - Tél : +33 (0)5 56 30 61 00 - Fax : +33 (0)5 56 30 60 30  
contact@chateauversailles-epiceriefine.com - www.chateauversailles-epiceriefine.com

