



**Coffrets gastronomiques pour gastronomes**

**PRODUITS ET VINS RÉGIONAUX**



## **épicurien, épicurienne**

*Adj. et nom*

1. Qui concerne la doctrine d'Épicure.
2. Relatif à une morale qui propose pour objectif premier la satisfaction de tout ce qui contribue au plaisir.



# MENU

- **Les Hâpy'curiens**
- **Nos Coffrets**
- **Côté Mer**
- **Côté Terre**
- **Autour de la Truffe**
- **Plaisirs sucrés**
- **Pause détente**
- **Vins & Champagnes**
- **Iter in Credimus**



**LES HÂPY'CURIENS**  
ITER IN CREDIMUS



Nous sommes les Hâpy'Curiers !

Notre ambition : vous faciliter la vie pour faire plaisir aux gastronomes

Prêts à offrir ou personnalisés, nos coffrets gastronomiques s'adaptent à toutes vos envies !

Assemblés dans de jolies caisses en bois (ou autre contenant de notre catalogue) personnalisables avec votre logo (en option) et livrés où vous voulez !

### **Cadeaux clients**

- Livraisons (promoteurs)
- Cadeaux fin d'année
- Pour vous différencier
- Prospecter
- Fidéliser

### **Cadeaux collaborateurs**

- Récompenses
- Cadeaux fin d'année
- Dotations CSE

### **Faire plaisir**

- À la famille
- Aux amis
- À vous-même





NOS COFFRETS PRÊTS A OFFRIR





# Découvrez nos coffrets prêts à déguster :



À partir de  
**10 €**  
HT/TTC

## SACHET P'TIT HÂPY'CURIEN

1 à 3 produits



À partir de  
**20 €**  
HT/TTC

## SACHET APÉRO

1 bouteille + 1 produit ou  
1 bouteille



À partir de  
**25 €**  
HT/TTC

## COFFRET DÉGUSTATION

3 à 5 produits



À partir de  
**40 €**  
HT/TTC

## COFFRET DÉCOUVERTE

1 bouteille + 3 produits ou 2 bouteilles



À partir de  
**60 €**  
HT/TTC

## COFFRET HÂPY'CURIENS

1 à 3 bouteilles + 3 à 6 produits

Il y en a pour tous les budgets !



# SACHETS P'TIT HÂPY'CURIEN (1 à 3 produits)



**REF. SPHC1 – 10€\***

1 Rilette de homard au Karigoss + 1 confiture 110 g + 1 sachet de biscuit 35g



**REF. SPHC2 – 11,80€\***

1 Confiture 110g au choix + 1 sachet mix d'orangettes et de citronnettes 75g



**REF. SPHC3 – 12,40€\***

1 Rilette de Canard 85g + 1 Confiture Fraise 110g + 1 Sachet de Biscuits à la tomate séchée 35g



**REF. SPHC4 – 12,60€\***

1 Terrine de magret de canard 85g + 1 Délice de tomates séchées 85g



**REF. SPHC5 – 14,60€\***

1 Terrine de magret de Canard 85g + 1 Tapenade verte 85g + 1 Rilette de homard au Karigoss 30g



**REF. SPHC6 – 14,80€\***

1 Bloc de Foie gras de canard 85g + 1 Confiture de Figues 85g



**REF. SPHC7 – 25€\***

1 Bloc de Foie gras de canard 85 g + 1 Carpaccio de truffes d'été 40 g + 1 Rilette de Homard au Karigoss 30 g

\*Prix HT/TTC

**Exemples de compositions**





# SACHETS APÉRO (1 bouteille ou 1 bouteille + 1 produit)



REF. SA1 – 20€\*

1 Bouteille 75cl de vin + 1 Terrine de magret de canard aux choix 180g



REF. SA2 – 22,50€\*

1 Bouteille 75cl de Macon Azé<sup>(1)</sup> + 1 Rilette de Homard au Karigoss 100g



REF. SA3 – 24€\*

1 Bouteille 75cl de Cote du Rhône - Réserve de la famille Perrin + 1 Terrine de magret de canard 180g (au choix)

REF. SA4 – 29€\*

1 Bouteille 75cl de Pinot Noir + 1 Rilette de canard - 180g



REF. SA5 – 53,50€\*

1 Bouteille 75 cl de Champagne Drappier + 1 Bloc de Foie gras de canard 180g



\*Prix HT/TTC

Exemples de compositions





# COFFRETS DÉGUSTATION (3 à 5 produits)

REF. CDEG1 – 25€\*

1 Terrine de magret de canard aux choix 85g + 1 Rillette de sardine au piment d'Espelette 100 g + 1 sachet de biscuits 35g + 1 Rillette de Saint jacques à la bretonne 30g



REF. CDEG2 – 26,90€\*

1 Rillette de canard 85g + 1 Rillette de Homard au Karigoss 30g + 1 Rillette de St-Jaques à la Bretonne 30g + 1 Rillette de maquereau au poivre de Séchuan 30g + 1 Tapenade verte 85g



REF. CDEG3 – 31,50€\*

1 Terrine de magret de Canard 85g (au choix) + 1 Rillette de canard 85g + 1 Délice de tomates séchées 85g + 1 Rillette de sardine au piment d'Espelette 100g + 1 Sachet de Biscuits à la tomate séchée 35g



REF. CDEG4 – 46,50€\*

1 Bloc de Foie gras de canard 85g + 1 Confiture de figues 110g + 1 Rillette de Homard au Karigoss 100g + 1 Boite de sardine à l'huile de Homard 115g + 1 Carpaccio de truffe d'été 40g

\*Prix HT/TTC

Exemples de compositions



# COFFRETS DÉCOUVERTE (1 bouteille + 3 produits ou 2 bouteilles)

REF. CDEC1 – 40€\*



1 Bouteille 75cl de Macon Azé + 1 Rillette de St-Jacques à la Bretonne 100 g + 1 Boite de sardines à l'huile de Homard 115g + 1 Soufflé de Homard 80g

REF. CDEC2 – 44,50€\*



1 Bouteille 75cl de Côte du Rhône - Bois des Moines + 1 Terrine de magret de canard au choix 85g + 1 Délice de tomates séchées 85g + 1 Rillette de Haddock au curry 100g

REF. CDEC3 – 48,90€\*



1 Bouteille 75cl de St Joseph Blanc " Granit" Domaine Verzier + 1 Rillette de St-Jacques à la Bretonne 100g + 1 Terrine de truites aux Ecrevisses 140g + 1 Délice de poivrons 85g

REF. CDEC4 – 55,50€\*



1 Bouteille de Saint Joseph Rouge "Empreinte" 75 cl Domaine Verzier + 1 Rillette de canard 85g + 1 Boite d'amandes aromatisées à la truffe 80g + 1 Terrine au vin jaune 80g + 1 Tapenade verte 85g

REF. CDEC5 – 71,50€\*



1 Bouteille 75cl de Macon Azé + 1 Rillette de St-Jacques à la Bretonne 100 g + 1 Boite de sardines à l'huile de Homard 115g + 1 Soufflé de Homard 80g

\*Prix HT/TTC

Exemples de compositions





# COFFRETS HÂPY'CURIENS (1 à 3 bouteilles + 3 à 6 produits)

REF. CHC1 – 60€\*



1 bouteille de Vin 75 cl + 1 terrine de canard aux morilles 200 g + 1 Carpaccio de truffe aromatisé 40g + 1 rilette de homard au Kari-goss 30 g + 1 rilette de maquereaux aux poivre de Séchuan + 1 sachet de biscuit 35 g

REF. CHC2 – 69,50€\*



1 Bouteille 75 cl de Colline Rhodanienne Seyssuel + 1 Terrine de magret de canard au Foie gras de canard 180g + 1 Rilette de Canard 85 g + 1 Délice de poivrons 85g + 1 Sachet de biscuits à la tomate séchée 35g + 1 Rilette de Thon Germon à la tomate 100 g + 1 Délice de tomates séchées 85g

REF. CHC3 – 73,40€\*



1 Bouteille 75 cl de Viré clessé Domaine Michel + 1 Rilette de Homard au Karigoss 100g + 1 Boite de Sardine à l'huile de Homard 115g + 1 Rilette de canard 85g + 1 Boite d'amandes aromatisées à la truffe 80g + 1 Délice de tomates séchées 85g + 1 Confiture de figes 85g



REF. CHC4 – 94,10€\*

1 Bouteille 75cl de champagne DRAPPIER "carte d'or" + 1 Foie gras de canard entier pour 2 personnes 120g + 1 Carpaccio de truffes d'été 40g + 1 Confiture de Figes 110g + 1 Rilette de Homard au Karigoss 100g + 1 Rilette de Saint Jacques à la bretonne 30g



REF. CHC5 – 104,20€\*

Bouteille 75 cl AOP CONDRIEU + 1 Foie gras entier pour 2 pers 120g + 1 Boite de noix de cajou aromatisées à la truffe 80g + 1 Rilette de Homard au Karigoss 100g + 1 Rilette de St-Jacques à la Bretonne 100g + 1 Sachet d'orangettes et citronnettes 75g

\*Prix HT/TTC

Exemples de compositions



**PRODUITS DE LA MER**





**Confit de noix de St Jacques**  
froid sur des toasts ou réchauffé

100 g



**Soufflé de homard**

85 g



**Soufflé de noix de St Jacques**

85 g



**Rilletes de sardine**  
au piment d'Espelette

100 g



**Sardines**  
à l'huile de homard

115 g



**Soupe de Langoustine**

250 g



**Rilletes de Thon**  
à l'Indienne

100 g



**Emietté de Thon**  
à la tomate

100 g



**Rillettes de maquereau  
au poivre de Sichuan**

30 ou 100 g



**Rillettes de homard  
au Kari Gosse**

30 ou 100 g



**Rillettes de noix de St Jacques  
à la bretonne**

30 ou 100 g



**Confit de homard  
au Kari Gosse, à gratiner...**

100 g



**Rillettes de bulots  
les coquillages revisités !**

100 g



**Rillettes de Haddock  
au curry**

100 g



**Croutons croustillants nature**

75 g





**PRODUITS DE LA TERRE**





## Bloc de foie gras entier de canard

120 g (2 pers.)  
180 g (3/4 pers.)  
320 g (4/5 pers.)



## Rillettes de canard au foie gras

180 g



## Bloc de foie gras de canard

85 ou 180 g



## Terrine de magret de canard au foie gras

85 ou 180 g



## Gésiers de canard confit

180 g



## Rillettes de canard

85 ou 180 g

## Terrine de magret de canard

au choix : nature, figue, châtaigne, thym et romarin, orange non traitée, poivre vert, fenouil, olives vertes



85 ou 180 g

*Il y en a pour tous les goûts!*





**Terrine aux citrons confits de Menton**

200 g



**Terrine de canard aux figues**

200 g

**Terrine aux morilles**

200 g



**Terrine aux poivrons rouge de Provence**

200 g



**Terrine de chevreuil aux baies rose**

200 g

**Terrine de canard aux oranges confites de Corses**

200 g



**Terrine de taureau AOC de Camargue**

200 g





### Tapenade noire

85 ou 170 g



### Anchoïade

85 ou 170 g



### Tapenade verte

85 ou 170 g



### Délice de poivrons

85 ou 170 g



### Délice de tomates séchées

85 ou 170 g



### Caviar d'aubergines

85 ou 170 g

### Biscuits à la tomate séchées

35 ou 100 g





**Terrine au vin jaune**

80 g



**Terrine de truite fumée**

80 g



**Terrine de lapin au Chardonnay / Terrine de canard au Trousseau**

80 g



**Terrine de truite  
aux écrevisses**

80 g



**Rillettes de truite**

85 g





## **authenticité**

*nf.*

L'authenticité est la qualité de ce qui est authentique, vrai, pur. En philosophie, c'est une vertu par laquelle un individu exprime avec sincérité et engagement ce qu'il est profondément.



**AUTOUR DE LA TRUFFE**



**Carpaccio de truffes d'été**

40 g/100g



**Amandes salées  
à la truffe d'été**

80 g



**Crème de Comté AOP  
truffé à la truffe noire**

90 g



**Noix de cajou salées  
à la truffe d'été**

80 g



**Moulins de  
Cèpes  
déshydratés**

25 g



**Sel Bleu de  
Perse à la  
truffe d'été**

100 g



**Préparation pour brouillade  
aux truffes d'été**

50 g





# PLAISIRS SUCRÉS





## Confitures de Mémé Lollé

Fraise  
Cerise  
Brugnon  
Reine Claude  
Citron  
Pêche  
Tomate verte  
Abricot  
Kiwi  
Orange amère  
Figue

110, 225 ou 350 g



## Orangettes Citronettes

75 g  
Ou mélange des 2  
en 75 g

**Autres chocolats et gourmandises sur  
simple demande!**



## Pâtes de fruits

Réglette 150 ou 250 g



## **douceur**

*nf.*

1. Qualité de ce qui procure aux sens un plaisir délicat.
2. Qualité d'un mouvement progressif et aisé, de ce qui fonctionne sans heurt ni bruit.





**PAUSE DÉTENTE**



## TISANES

Sachet de 35 g

### Tisane des Tamalous

bruyère, ortie, frêne, cassis,  
reine des prés

### Tisane d'Artémis

sauge, calendula, bruyère,  
reine des prés, ortie

**Prochainement :**  
Thés et jus de fruits



### Tisane Olympique

menthe poivrée,  
sarriette, graines  
de berce, bleuet

### Tisane Douceur

mélisse, aubépine,  
coquelicot,  
pétales de rose

### Tisane du Glouton

menthe poivrée, mélisse,  
camomille matricaire, mauve,  
souci, graines de fenouil



### Tisane d'Icare

origan, sauge,  
armoise, menthe  
verte, romarin,  
pissenlit, bleuet

### Tisane Bleue

hysope, sauge, mauve,  
primevère



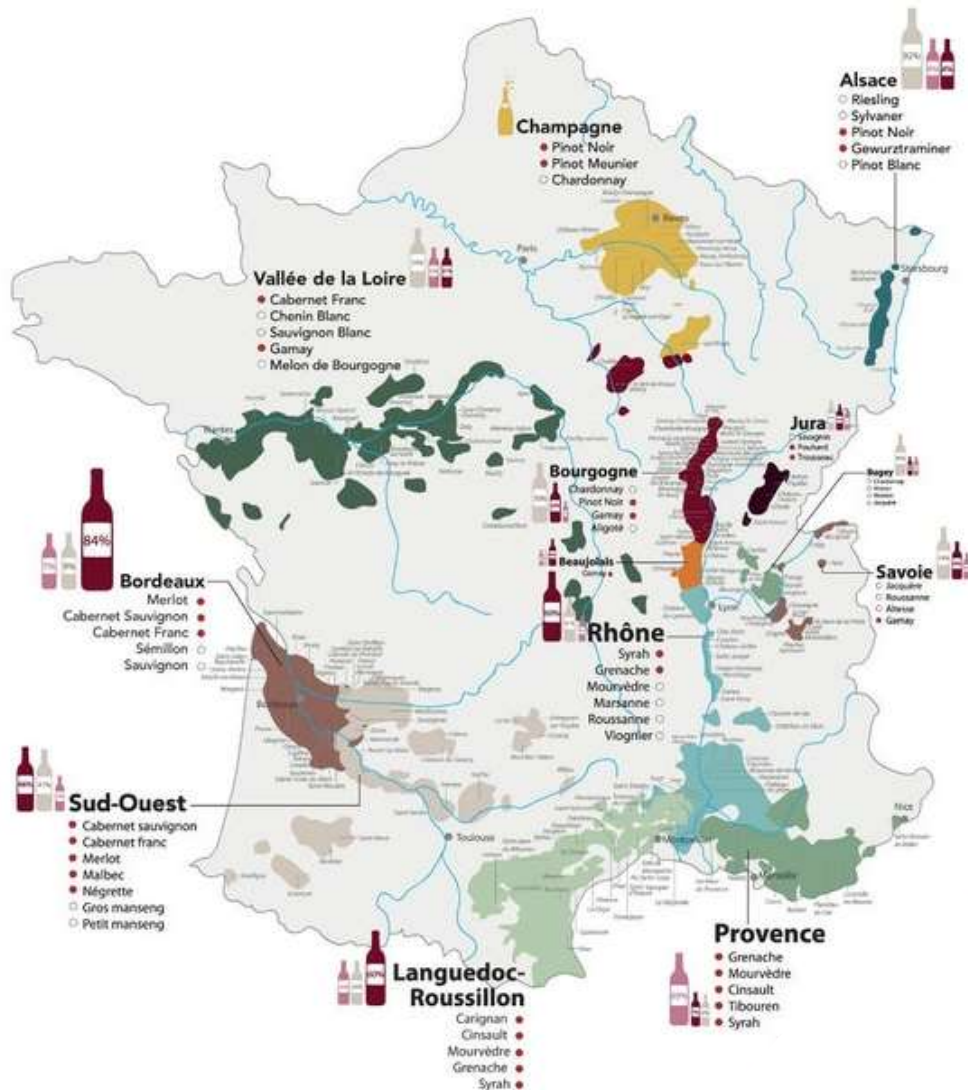


# VINS ET CHAMPAGNES



# Les vins et champagnes qui composent les coffrets sont issus du domaine viticole français

Nos sélections sont faites par **des sommeliers professionnels** en accord parfait avec les produits gourmets choisis. La liste n'est pas exhaustive et vous pouvez aussi nous confier vos envies.

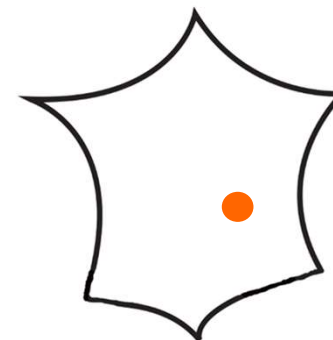






# Découvrez nos Vignerons et Brasseurs Partenaires:

Chavanay (42):



Saint-Joseph  
- *Empreinte* -  
Rouge



Saint-Joseph  
- *Madone* -  
Rouge

La ferme est dans la famille Verzier depuis 1828. Elle est située sur le haut du coteau de la commune de Chavanay, sur la rive droite du Rhône à 50 km au sud de Lyon. Le savoir-faire traditionnel et l'éternelle remise en question à chaque saison de vendange, permet au Vignoble VERZIER d'aller vers une évolution vers toujours plus d'authenticité.



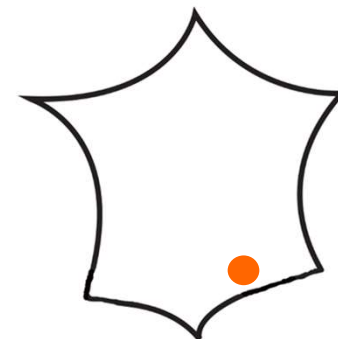
Condrieu  
- *Authentic* -  
Blanc



Collines  
Rhodaniennes  
- *Bohème* -  
Blanc



CHATEAU  
• VIRANT •  
Famille Cheylan



Lançon-de-Provence (13)  
=> Coteaux d'Aix en Provence



La Provence est dans l'ADN de la Famille Cheylan depuis le 17<sup>e</sup> siècle. La terre est son identité. De mémoire familiale, la vigne et l'olivier rythment son quotidien depuis plus de 5 générations.

Quand la Famille Cheylan a repris Château Virant, en 1974, elle a pu exprimer son savoir-faire et continuer à le développer. Chaque jour est un apprentissage et le travail de la terre appelle l'humilité.







Garéoult (83)

=> Coteaux en Varois

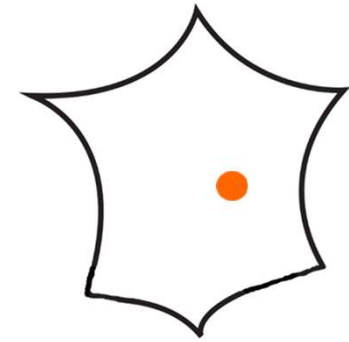


Soucieux de l'enjeu écologique, La famille TRUC produit aujourd'hui des vins dans le plus grand respect de l'environnement.

La qualification de leur exploitation « certifiée agriculture raisonnée » garantie un mode de production écologique et de qualité.

La démarche « Terra vitis » impose de cultiver leurs vignes selon des règles spécifiques avec une traçabilité des pratiques vérifiées par un organisme indépendant.

Une récolte totalement manuelle, permet de respecter l'intégrité primordiale des baies, pour l'obtention de moût, avant fermentation, de grande qualité.



Depuis 1998, quatre frères et sœurs: Dominique, Véronique, Christophe, Serge, brassent des bières artisanales vivantes (refermentées en bouteilles).

L'idée était de faire des bières comme autrefois, non filtrées, non pasteurisées et sans conservateur et de relancer ainsi les bières artisanales.

Chacune des bières a son histoire, leur numérotation correspond à l'ordre de création des recettes.





Pour être sûr de répondre toutes vos demandes, nous travaillons également avec des professionnels de la boisson qui proposent un panel de flacons, très large, parmi les plus grand marques comme les plus modestes.





## ITER IN CREDIMUS

Chaque produit sélectionné est un voyage, une escapade gastronomique dans nos terroirs.

Nous partageons des **valeurs simples et authentiques** avec les producteurs et artisans choisis et privilégions : le travail des bons produits, les circuits courts, une démarche éco-responsable et la passion des bonnes choses.

Provenance des produits :

BRETAGNE



JURA



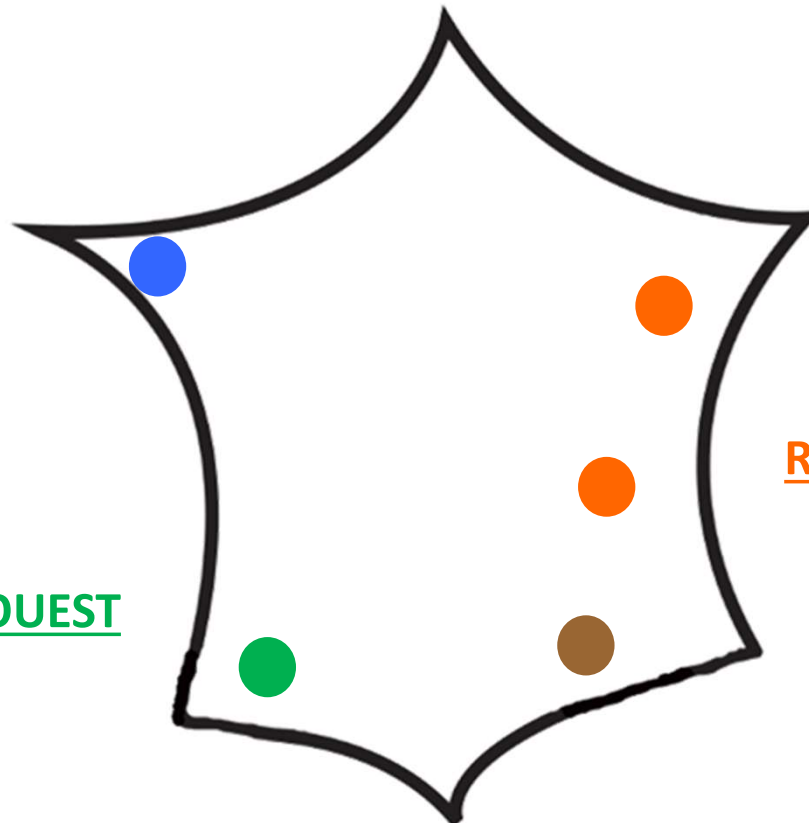
RHÔNE



SUD OUEST



PROVENCE







# CONTACT

**LOÏC CHAUMERON**

[contact@leshapycuriens.com](mailto:contact@leshapycuriens.com)

**06 35 30 22 42**

[www.leshapycuriens.com](http://www.leshapycuriens.com)