Catalogue de Noël 2026
Délices du terroir



SALÉS



Pâté de campagne — 4.60 € - 200 g

Un classique indémodable, préparé à l'ancienne avec de la gorge et du foie de porc local, relevé d'une touche d'ail frais, de Madère et d'épices.
Une recette savoureuse et équilibrée.
Salaison Marion (07)



Pâté de campagne aux châtaignes — 6.99 € - 180 g

Un pâté à l'ancienne généreusement préparé avec 22 % de châtaignes et 74 % de viande de porc locale. Il a été médaillé d'or au Concours international de Lyon 2026.
On y retrouve toute la douceur du fruit emblématique de l'Ardèche et le goût du terroir.
Maison Sandevoir (07)



Terrine au vin Rouge d'Ardèche - Chatus — 6.99 € - 180 g

Un pâté de campagne à l'ancienne, relevé par une touche de Chatus, ce cépage ardéchois au caractère affirmé.
L'alliance du vin et de la viande offre des notes rappelant le civet et la viande marinée.
Idéal pour découvrir les saveurs du terroir ardéchois !
Maison Sandevoir (07)



Rillettes de porc au jambon de pays — 8.20 € - 160 g

Préparées avec de la viande de porc locale et 30 % de jambon sec affiné en Ardèche, ces rillettes ont été médaillées d'argent au Concours international de Lyon 2025.
Leur cuisson lente révèle des fibres fondantes et un goût de jambon bien présent.
Un vrai régal artisanal pour les amateurs de charcuterie fine !
Maison Sandevoir (07)



Rillettes de canard — 8.99 € - 160 g

Préparées à partir de viande de canard de vendée, ces rillettes 100 % canard sont lentement cuisinées dans leur graisse pour offrir une texture fondante et généreuse. Leur assaisonnement délicat à l'ail, à la muscade et au poivre révèle toute la saveur du canard.
Maison Sandevoir (07)



Pâté à la truffe — 12.99 € - 150 g

Un pâté gastronomique raffiné, préparé avec 10 % de truffes Brumales et de la viande de porc locale.
Une recette riche en saveurs, où le parfum intense de la truffe sublime chaque bouchée.
Maison Sandevoir (07)



Pâté de campagne au cœur de foie gras — 11.99 € - 150 g

Sous sa texture rustique se cache un cœur fondant de foie gras de canard (30 %), qui s'imprègne délicatement des saveurs du pâté de campagne. Un contraste de goûts et de textures pour un moment de pure gastronomie.
À couper en tranches comme un gâteau, pour que chaque part soit un concentré de plaisir !
Maison Sandevoir (07)



Terrine de canard au gâteau d'épices — 7.90 € - 150 g

Une recette originale et pleine de caractère !
L'artisan réalise un pain d'épices, sans miel, qu'il fait longuement toaster pour développer les arômes avant de l'émietter finement dans la terrine.
Le résultat ? Une terrine de canard (de vendée) fondante et parfumée, relevée par des notes chaudes et légèrement sucrées de gâteau d'épices. Celle ci a été médaillée d'or au Concours international de Lyon 2026.
Maison Sandevoir (07)



Saucisson pur porc ~300 g — Prix selon arrivage

Un saucisson artisanal, élaboré avec jambon et filet de porc local, sans colorant et avec un boyau naturel. Assaisonné d'ail frais et de sel de Guérande, il est séché à l'air libre et étuvé au feu de bois, pour développer une saveur traditionnelle et généreuse. Idéale à l'apéritif ou en accompagnement de vos planches gourmandes.
Produit sujet à dessication
Salaison Marion (07)



Rillettes à la truite — 8.99 € - 150 g

Des rillettes fines et savoureuses, préparées à partir de truites élevées localement dans une ferme aquaponique, un écosystème vertueux où poissons et plantes cohabitent en symbiose.
La qualité de l'eau et le respect du bien-être animal sont au cœur de ce savoir-faire. La chair délicate de la truite fumée est mêlée à du beurre et de petits légumes, pour une texture onctueuse et un goût frais.
Parfaites sur un toast grillé, avec un filet de jus de citron, ou en entrée légère avec une salade croquante.
Maison Sandevoir (07)



Terrine châtaigne et olive ★ — 3.80 € - 100 g

Une association originale entre la douceur de la châtaigne ardéchoise et le caractère de l'olive de Nyons. Cette tartinade végétal révèle des saveurs méditerranéennes.
A tartiner sur du pain ou des blinis pour l'apéritif, ou à servir en accompagnement de crudités.
Sanofruit (07)



Délice de châtaigne aux tomates séchées ★ — 4.99 € - 150 g

Une purée de châtaignes d'Ardèche, sublimée par la note parfumée des tomates séchées.
À tartiner sur du pain, des crackers ou à incorporer dans vos recettes pour une touche originale et gourmande.
Le Bateleur (07)



Olivade verte — 4.30 € - 90 g

Une purée d'olives Picholine, récoltées avant maturité par des agriculteurs ardéchois passionnés, pour une saveur vive et fraîche. Associée à une huile d'olive vierge extra, elle offre des notes subtiles d'amande verte et une texture onctueuse.
À savourer : sur du pain à l'apéritif, avec des poissons grillés ou dans vos vinaigrettes maison.
La Magnanerie (07)



Olivade noire ★ — 4.30 € - 90 g

Élaborée à partir de la variété Tanche, récoltée à maturité par des producteurs ardéchois, cette olivade offre une saveur intense et profonde. Purée simple et onctueuse, mélangée à une huile d'olive vierge, elle révèle toute l'authenticité de l'olive noire.
À savourer : tartinée sur du pain grillé, en base pour pâtes méditerranéennes, sauces ou légumes rôtis.
La Magnanerie (07)



Vinaigre balsamique - Equilibre — 11.85 € -25 cl

Un balsamique artisanal et local, légèrement plus sucré et moins acide, qui remplace agréablement le vinaigre habituel.
Facile à utiliser, il sublime œufs, viandes, poissons, légumes, salades et même quelques gouttes sur des fraises pour une touche gourmande.
Domaine de Blacher (07)



Vinaigre au miel de châtaignier — 5.30 € - 25 cl

Un vinaigre artisanal à base de miel de châtaignier local (20%), offrant une saveur douce et boisée, parfaite pour vos salades, marinades ou légumes rôtis.
ES Vinaigrerie (07)

SUCRÉS



Confiture de myrtille sauvage ★ 6.70 € - 210 g

Une confiture artisanale et locale à la myrtille sauvage, généreuse en fruits.
Idéale sur pain, brioche ou pancakes, pour un petit-déjeuner gourmand ou une touche sucrée à vos desserts.
Le Bateleur (07)



Confiture de myrtille sauvage et framboise 7.99 € - 250 g

Laissez-vous séduire par l'alliance de la myrtille sauvage et de la framboise, deux fruits aux saveurs délicatement acidulées. Une confiture fruitée et généreuse, idéale pour apporter une touche gourmande au petit-déjeuner ou au goûter.
Elle accompagnera aussi volontiers une brioche ou une tranche de pain d'épices pour une pause gourmande.
Les petits délices de Flo (07)



Confiture de châtaigne ★ 6.90 € - 370 g

Une confiture artisanale et locale riche en 60 % de châtaignes AOP, avec des morceaux généreux pour une texture unique. Douce et gourmande, elle se déguste sur yaourt, fromage blanc, crêpes, ou intégrée à vos desserts comme glace, tarte ou macarons.
Médaille d'Or au Concours Général Agricole 2019
La ferme du châtaignier (07)



Crème de châtaigne nature ★ 5.50 € - 240 g OU 6.90 € - 400 g

Une texture onctueuse et un goût authentique pour retrouver toute la générosité de la châtaigne ardéchoise (AOP).
Cette crème se déguste aussi bien avec un yaourt nature, un fromage blanc ou sur des crêpes, qu'en ingrédient gourmand dans une glace, une tarte ou des macarons. Un vrai concentré de saveurs du terroir !
La ferme du châtaignier (07)



Compote de pommes aux châtaignes confites 5.90€ - 100 g

Préparée avec 68 % de pommes d'Ardèche et 18 % de châtaignes confites, cette compote associe la douceur des pommes aux notes gourmandes de la châtaigne.
Une recette aux ingrédients simples, qui met à l'honneur deux saveurs emblématiques de notre terroir ardéchois.
À déguster à la cuillère pour un dessert tout en douceur !
Maison Sandevoir (07)

Pâtes de fruits - 3 compositions au choix ★ 10.45 € - 160 g



Des pâtes de fruits artisanales élaborées à partir de fruits locaux, par Cyril, agriculteur ardéchois qui cultive notamment ses propres mûres.
Chaque boîte réunit 4 saveurs gourmandes, entre fruits classiques et associations originales, pour varier les plaisirs :
1. Mûre / Framboise / Fraise-menthe / Mûre à la rose
2. Mûre / Abricot-cardamome / Cerise-cannelle / Mûre à la fève de tonka
3. Mûre / Myrtille / Cassis / Mûre à la verveine
Golosina (07)

Ballotin de pâtes de fruit à la châtaigne ★ 13.99 € - 200 g



Un assortiment gourmand de 12 pâtes de fruits élaborées à partir de châtaigne et de vanille pour une explosion de saveurs naturelles. Tendres, fondantes et peu sucrées, elles mettent à l'honneur le goût authentique des fruits du terroir.
Un plaisir simple et raffiné, à offrir ou à partager.
Golosina (07)

Nougat au miel de châtaignier 6.10 € - 100 g



Un nougat tendre artisanal qui associe des amandes françaises au miel de châtaignier, confectionné en Ardèche par la Nougaterie du Pont d'Arc, à la fois apiculteurs et fabricants de nougat.
Son miel de caractère apporte des notes boisées et une saveur généreuse, qui se marient à merveille avec le croquant des amandes.
Une douceur gourmande à savourer à tout moment de la journée !
Nougaterie du Pont d'Arc (07)

Tablettes de chocolat cru - 2 saveurs au choix ★ 5.40 € - 50 g



Le chocolat cru est fabriqué à partir de fèves de cacao non torréfiées, conservant ainsi toutes les saveurs, arômes et bienfaits naturels du cacao pour une expérience gustative intense et authentique.
1. Châtaigne et Éclats de fèves
Chocolat au lait vegan enrichi de farine de châtaigne AOP et d'éclats de fèves de cacao pour une fraîcheur irrésistible.
2. Huile d'olive et lavande
Un chocolat noir cru à 56 %, qui associe la douceur fruitée du cacao aux notes délicates de lavande et à la rondeur de l'huile d'olive. Cette dernière provient de La Magnanerie, producteur ardéchois qui propose les olivades : une belle rencontre entre artisans du territoire !
Fabriqué à la main dans une chocolaterie artisanale, de la fève à la tablette (bean-to-bar), avec du cacao issu de plantations éthiques.
Songes et Cacao (26)

Duo chocolat et fruit- 2 saveurs au choix 3.99 € - 70 g



Un dessert artisanal en verrine qui associe la douceur d'un chocolat maison à l'onctuosité d'une préparation fruitée, pour un délicieux jeu de textures.
1. Chocolat & myrtille : un chocolat surmonté d'une crème de myrtille maison, préparée avec 75 % de fruits et 25 % de sucre de canne.
2. Chocolat & châtaigne : une alliance gourmande entre le chocolat et une crème de châtaigne maison, elle aussi composée de 75 % de fruits et de 25 % de sucre de canne.
Sans gluten, sans colorants ni conservateurs, ces petites douceurs se dégustent directement à la petite cuillère, pour une pause gourmande pleine de saveurs !
Maison Sandevoir (07)

Moelleux à la châtaigne 5.55 € - 100 g



Un moelleux fondant au goût intense de châtaigne, élaboré à partir de trois ingrédients simples : crème de châtaigne, œufs et beurre. Sa texture généreuse et sa recette sans gluten, sans conservateurs ni additifs en font une gourmandise authentique, qui met la châtaigne à l'honneur.
Dégustez-le à la petite cuillère ou accompagnez-le d'une touche de chantilly.
Maison Sandevoir (07)

Moelleux de châtaignes - 2 saveurs au choix ★ 7.70 € - 300 g



Un gâteau moelleux à la farine de châtaigne, qui révèle les saveurs de ce fruit emblématique de l'Ardèche. Idéal à partager en famille ou entre amis, il se savoure aussi bien au goûter qu'en dessert. Accompagnez-le d'un café ou d'un thé, ou servez-le avec une boule de glace à la vanille pour une touche encore plus gourmande.
Deux déclinaisons au choix :
1.Aux pépites de chocolat
2.Aux éclats de noisettes
La Forêt du Puy (07)

★

Dents de loup à la farine de châtaigne 4.10 € - 110 g



Biscuits pur beurre à la farine de châtaigne. Leur forme anguleuse leur donne un croquant, tandis que la châtaigne apporte une douceur subtile et de délicates notes de graines grillées en fin de dégustation.
La recette mise aussi sur des ingrédients soigneusement sélectionnés : farine de blé T80 semi-complète et sucre de canne non raffiné, pour des biscuits authentiques et pleins de caractère.
De délicieux sablés à accompagner d'un café, d'un thé ou d'une infusion !
Minute papillon (07)



Préparation prête à l'emploi pour crêpes à la farine de châtaigne ★

8.00 € - 500 g

Vous ne savez pas toujours comment utiliser la farine de châtaigne en cuisine ? Voici une solution simple et gourmande !
Cette préparation prête à l'emploi permet de réaliser facilement de délicieuses crêpes à la farine de châtaigne d'Ardèche AOP. Une belle façon de découvrir ou redécouvrir cette farine au goût doux et typé.
Pour un petit-déjeuner, un goûter ou un dessert aux saveurs ardéchoises, il ne reste plus qu'à préparer la pâte et à faire sauter les crêpes !
Mademoiselle Châtaigne (07)

BOISSONS



Thé bleu de Noël aux marrons glacées — 12.00 € - 100 g

Un thé délicat qui marie les notes douces et légèrement boisées du thé Oolong, aussi appelé “thé bleu”, aux saveurs gourmandes de la châtaigne.
À mi-chemin entre le thé vert et le thé noir, le thé Oolong est un thé partiellement oxydé, qui offre une palette aromatique subtile et équilibrée. Agrémenté de brisures de marrons glacés, ce mélange dévoile une tasse ronde et réconfortante, idéale pour accompagner une pause gourmande.
Jardins de l’Hermitage (26)



Sirop de châtaigne ★ — 7.99 € - 50 cl

Un sirop aux saveurs douces et gourmandes, élaboré par des castanéiculteurs ardéchois depuis plus de 7 générations.
Facile à utiliser, il se dilue dans de l’eau fraîche pour une boisson désaltérante, parfume un café ou un lait chaud, et apporte une touche originale aux cocktails, limonades et desserts.
Une façon originale de retrouver les saveurs de la châtaigne d’Ardèche au quotidien !
La Ferme du Châtaignier (07)



Jus pomme myrtille — 4.20 € - 1 L

Un jus qui associe la douceur de la pomme à la saveur intense et fruitée de la myrtille.
Cette alliance offre un équilibre gourmand entre rondeur et notes fruitées, pour une boisson agréable à déguster bien fraîche au petit-déjeuner, au goûter ou pour accompagner une pause désaltérante.
Un joli duo de fruits pour savourer un peu d’Ardèche dans son verre !
Sanofruit (07)



Vin blanc : Esprit de Noé ★ — 6.30 € - 75 cl

Un vin blanc sec IGP Ardèche, issu de l’assemblage du Chardonnay et du Viognier.
Plutôt fruité, il dévoile des arômes de pêche blanche et d’agrumes, accompagnés de délicates notes florales. Sa fraîcheur et sa belle rondeur en bouche en font un vin aussi agréable à l’apéritif qu’à table.
Contrairement aux idées reçues, le foie gras ne s’accompagne pas uniquement de vins moelleux ! Ce blanc sec, fruité et rond offre une alternative intéressante pour les fêtes. Il accompagnera également à merveille les poissons et les fruits de mer.
Vignerons Ardéchois (07)

Vin : Ardèche par Nature - **Rouge OU Blanc** 5.70 € - 75 cl



Des vins certifiés qui reflètent l'engagement des Vignerons Ardéchois en faveur d'une viticulture plus respectueuse de la nature et des terroirs locaux.
Deux cuvées au choix :
1. Rouge
Une belle robe rubis, un nez intense de fruits rouges et noirs, relevé de notes de menthe et d'eucalyptus. En bouche, il offre de la matière, de la fraîcheur et une finale riche et gourmande.
Idéal pour accompagner une volaille rôtie, un chapon farci ou un rôti de bœuf servi lors du repas de fête.
2. Blanc
Un blanc frais et fruité, aux arômes d'agrumes et de fruits exotiques. Sa bouche vive et croquante se prolonge sur une finale citronnée.
plus vif, avec ses notes d'agrumes et sa finale citronnée, il sera particulièrement adapté aux fruits de mer, aux huîtres et aux poissons.
Vignerons Ardéchois (07)

Vin rouge Châtaignier - Chatus 9.99 € - 75 cl



Un vin rouge (IGP Ardèche) typiquement ardéchois, élaboré à partir du Chatus, un ancien cépage français emblématique des Cévennes ardéchoises. Une variété autochtone rare, profondément ancrée dans le patrimoine viticole local.
Sa robe rouge profonde annonce un vin de caractère, aux arômes de fruits rouges et noirs, accompagnés de notes épicées et végétales. Sa bouche charpentée, soutenue par des tanins présents, révèle toute la personnalité de ce cépage authentique.
Il sublimera une belle pièce de bœuf, un gibier en sauce ou une viande rôtie, et pour sortir des accords classiques, pourquoi ne pas le découvrir avec quelques carrés de chocolat noir ?
Vignerons Ardéchois (07)

Produits Bio :

À noter : Les prix indiqués sont donnés à titre indicatif et peuvent être ajustés en fonction des disponibilités et des éventuelles variations de tarifs de nos fournisseurs.

ACCESSOIRES



Sac pour 2 bouteilles

1.90 €

Un emballage élégant et naturel pour offrir vos boissons locales !
Ce sac en kraft épais avec fenêtre transparente met joliment en valeur les bouteilles qu'il contient.
Parfait pour offrir jus de fruits ou vin.



Sac pour coffret cadeau

1.50 €

Un joli sac en kraft naturel doté d'une fenêtre transparente pour présenter vos produits gourmands.
Idéal pour composer un assortiment cadeau : confitures, miels, terrines ou chocolats.





Valisette de noël

3.12 €

Une jolie valisette kraft, à la fois solide et élégante, parfaite pour créer un coffret gourmand sur mesure.
Elle peut accueillir confitures, terrines, miels, chocolats, bouteilles ou autres spécialités du terroir.
Sa présentation chic et naturelle en fait le support idéal pour offrir ou mettre en valeur les produits locaux.

Une envie, un cadeau, un coffret sur mesure ?
Contactez-moi directement au 07 70 18 19 68
ou à alicia@delicesduterroir07.com

Produits disponibles à partir de mi-novembre
⚠️ Certains produits sont réalisés en séries limitées, les quantités sont donc restreintes.

—

Soutenir le terroir ardéchois, c'est déguster la différence !
www. delicesduterroir07.com

