

28 Mars 2019 | Dans Accompagnement | Par Thepineapplechef | 0 Comments

LA BOX DÉGUSTATION PAR GOURMETS DE FRANCE – MARS 2019



Box Douceurs / Mars 2019

Je viens de recevoir l'édition de Mars de la box des Gourmets de France avec en fait deux boîtes : la box 'Gourmets' et la box 'Douceurs'.

Le principe est de recevoir dans votre boîte aux lettres des produits saisonniers et de grande qualité du grand Sud Ouest en France, sélectionnés par un jury de chefs étoilés (pour cette édition Christopher Coutanceau / Nicolas Durif / Xavier Taffart et Thierry Verrat) ainsi que des MOF dans différentes spécialités (David Bret et Bruno Gauvain pour n'en citer que quelques-uns)

Dans mes paniers, deux produits de Sébastien Bras (3 étoiles Michelin avec le restaurant Le Suquet), un délicieux vin rouge, du chocolat en tablettes et des mendiants, de la guimauve, des confitures, une terrine, des sucettes, de la guimauve)... un véritable trésor dans ma boîte aux lettres n'est-ce pas?

Box Gourmets:

- 1 « Folie de Chauvin » 75cl 2014 par Sylvie Cazes
- 1 tablette de chocolat lait & oranges confites / 1 tablette chocolat noir & pralines roses par Mathieu Vidal
- 1 terrine pintade & vinaigre de framboises par David Bret
- 1 confiture de lait et 1 Niac zeste de citron confits, cumin & fenouil par Sébastien Bras
- 1 confiture orange meringuée par la Maison Favols

Box Douceurs:

- 1 « Folie de Chauvin » 37,5 cl 2014 par Sylvie Cazes
- 1 boîte de Guimauve Fraise / 2 sucettes chocolat / 1 boîte de mendiants noirs par Thierry Bamas
- 1 confiture de cerise noire gâteau basque par la Maison Favols

