

## LES NOUVELLES DOUCEURS ALBERT MÈNÈS, L'AVENTURE DU GOÛT CONTINUE

Osons ! Osons retourner vers l'enfance, osons nous hisser sur la pointe des pieds (plus besoin de monter sur une chaise) pour attraper le pot de confiture au-dessus de l'armoire, osons y tremper le doigt (oh, le vilain !), osons enfin nous faire plaisir avec **les quatre nouvelles douceurs Albert Ménès** : Crème de caramel au beurre salé, Crème de citron, Marmelade de mandarine de Menton, Confiture de fraise Gariguettes du Périgord.

Préparées avec soin, avec amour, les nouvelles crèmes et confitures Albert Ménès mettent en œuvre les meilleurs ingrédients, elles sont naturellement cuites à point pour préserver tous les parfums des fruits. Osons les tartines, osons la petite cuillère. Seul, à deux, en famille, osons les petits-déjeuners, les goûters pleins de saveur, les gestes et les goûts retrouvés de l'enfance. Et, au-delà des tabous, des interdits, des précautions, osons la Crème de caramel au beurre salé Albert Ménès, une véritable aventure du goût pour ceux qui ont le bec sucré-salé, un irrésistible régal.



.../...

Jeannine Coureau - Relations Presse / 31, quai de Bourbon - 75004  
Paris

Tél. : 01 46 33 30 76 - Fax : 01 43 25 70 49 - Email :  
coureapresse@orange.fr

## CRÈME DE CARAMEL AU BEURRE SALÉ

### À SAVOURER AUSSI, EN CACHETTE, À LA PETITE CUILLÈRE...



Il fallait de la crème, il fallait du beurre salé, il fallait de la douceur et du savoir-faire pour faire la Crème de caramel au beurre salé Albert Ménès. Il fallait donc la Bretagne, plus exactement son bijou, son émeraude, Belle-Île, qui réunit toutes les beautés océaniques, et où se réfugient des gens de caractère. Comme ce confiseur passionné par ses produits qui concocte cette crème de caramel au beurre salé tout simplement magnifique. Réalisée uniquement avec des ingrédients vrais : sucre, crème fraîche et beurre frais salé, mis en scène par un tour de main d'antan qui fait merveille. À goûter, à déguster, à offrir, une fête avant les fêtes.

**Suggestion** : Toute d'onctuosité et saveurs opposées mais si bien mariées, la Crème de caramel au beurre salé Albert Ménès se déguste en accompagnement de crêpes, de pain au lait, de crèmes glacées, en fourrage de macarons ou encore seule, à la petite cuillère, pour les amateurs...

**Ingrédients** : sucre, crème, beurre frais salé 18%.

**Poids** : 345 g - **Prix** : 7,69 €

## CRÈME DE CITRON - LEMON CURD

### UNE TOUCHE SUCRÉE ET LUMINEUSE À L'HEURE DU THÉ



So british ! Délice traditionnel et ce, depuis le temps de la Reine Victoria, le lemon curd se déguste à l'heure du thé, accompagné de scones, de biscuits, de sponge cake. Appelé en français « Crème de citron », il rappelle la crème de nos tartes au citron et accompagnera avec bonheur nos quatre-quarts, nos mini-petits-beurre à nous et nos bons sablés bien français.

**Suggestion** : D'une douceur délicatement acidulée et agrémentée de zestes très finement ciselés, cette crème est parfaite sur une crêpe, un morceau de pain frais, de la brioche, des biscuits ou encore un fond de tarte pour une « tarte au citron express » ou, pour la couleur, sur une boule de sorbet framboise...

**Ingrédients** : sucre, jus de citron 20%, œufs frais, beurre frais, zestes de citron, épaississant : agar agar.

**Poids** : 335 g - **Prix** : 6,37 €

## **La Marmelade de Mandarine de Menton et la Confiture de Fraise Gariguettes du Périgord** en éditions limitées et numérotées (1100 exemplaires)

En vente exclusivement dans quelques Épiceries :

- ✎ **La Grand Epicerie de Paris et Les Galeries Gourmandes à Paris,**
- ✎ **la Boutique parisienne Albert Ménès,**
- ✎ sur **www.albertmenes.fr**

### **MARMELADE DE MANDARINE DE MENTON** **MENTON OU LA PERLE DE LA FRANCE... AUX PARFUMS D'AGRUMES**



Originaire de Chine, où son fruit devait faire le régal des dignitaires de la Cour de l'empereur, à en croire son nom, le mandarinier fut importé en Europe au XIX<sup>e</sup> siècle. Et plus particulièrement à Menton, qui bénéficie d'un climat favorable, et d'étendues abritées des vents permettant à ce fruit de développer une saveur douce et sucrée exceptionnelle.

C'est dans le vallon de Garavan, un petit Éden, un lieu où il fait bon vivre, que les fruits gorgés de soleil sont cueillis à pleine maturité, afin de préserver tous leurs arômes.

Ces délicieuses mandarines sont tranchées puis épépinées avant d'être cuites dans un chaudron ouvert, comme le veut la tradition. Mille cent pots de marmelade, pas un de plus, ont été élaborés, avec ces mandarines, ce qui en fait une série numérotée limitée et exclusive. Dès l'ouverture du pot, son arôme exhale et réveille vos papilles, prémices d'un pur moment de régal... Une confiture d'artiste, pour les artistes du goût.

**Suggestion :** Au petit déjeuner ou au goûter, la Marmelade de Mandarine de Menton Albert Ménès, se consomme en accompagnement de tartines, biscottes, crêpes, etc. Elle se déguste également en coulis sur une panacotta.

**Ingrédients :** Mandarines de Menton, sucre de canne, gélifiant : pectine de fruits, acidifiant : acide citrique.

**Poids :** 370 g - **Prix :** 8,49 €

### **CONFITURE DE FRAISE GARIGUETTE DU PÉRIGORD** **LA GARIGUETTE OU LE FRUIT AUX QUALITÉS GUSTATIVES ET AU PARFUM EXCEPTIONNELS**



À la fin du XVI<sup>e</sup> siècle, Jacques Cartier rapporte les premiers fraisiers du Canada, avant qu'un certain Frézier de retour du Chili n'en offre au Roi Soleil.

La Fraise Gariguettes du Périgord bénéficie d'une IGP (Indication Géographique Protégée). C'est dans cette belle région du Périgord que la gariguettes, bien rouge, à la forme allongée, puise toute sa saveur. Récoltée à la main, elle est ensuite équeutée puis mise à confire dans le sucre de canne, avant la cuisson, afin de préserver le fruit entier. Résultat : 1100 pots de confiture au rouge franc, parfumée et remplie de fruits

entiers ; un vrai panier de fraises pour ensoleiller nos petits-déjeuners et goûters d'automne et d'hiver, en attendant la prochaine récolte...

**Suggestion :** Au petit déjeuner ou au goûter, elle se consomme en accompagnement de tartines grillées ou non, de viennoiseries, de biscottes, de crêpes, etc.

**Ingrédients :** Fraises Gariguettes du Périgord IGP, sucre de canne, gélifiant : pectine de fruits, acidifiant : acide citrique.

**Poids :** 370 g - **Prix :** 8,49 €

## **Points de vente des collections Albert Ménès**

**Les produits Albert Ménès sont vendus à Paris et en province  
dans les magasins traditionnels  
et dans la plupart des grandes enseignes de la distribution.**

**1 900 points de vente en France.**

Retrouvez votre produit préféré dans le point de vente  
le plus proche de chez vous, ; rendez-vous sur le site Internet,  
rubrique : les produits près de chez moi

---

À la **Boutique Albert Ménès**,  
où vous serez accueillis et conseillés par Nathalie Roze

41, boulevard Malesherbes - 75008 PARIS  
Tél. : +33 (0)1 42 66 95 63 – Fax : +33 (0)1 40 06 00 61  
Email : [boutique@albertmenes.fr](mailto:boutique@albertmenes.fr)

---

TOUT, TOUT, TOUT ALBERT MÉNÈS  
- du produit unique à la collection de Paniers Gourmands -  
est sur le site marchand.

**[www.albertmenes.fr](http://www.albertmenes.fr)**