



Maison fondée en 2008

PRESTIGE ADI

*Le grossiste des palaces et des grandes tables,
du bio d'exception aux produits sauvages les plus rares.*

CATALOGUE . 1^{er} TRIMESTRE 2026

PARIS . GENÈVE

Sommaire

*Une sélection rigoureuse de produits d'exception,
organisée en cinq univers complémentaires.*

LA MAISON

- 3 Le mot du fondateur
- 4 Notre maison en quelques chiffres
- 5 Ils nous font confiance
- 6 Ils parlent de nous
- 7 Nos parutions
- 8 Meilleur distributeur biologique 2017
- 9 Le bien-être animal
- 10 Une vision du bio

CHAPITRE II — VIANDES & VOLAILLES

- 11 Le Bœuf Black Angus d'Irlande
- 12 Modes de production de notre bœuf
- 13 L'art de la maturation
- 14 Carpaccio & Burger
- 15 Le mini burger
- 16 Sublimé en cuisine (grands chefs)
- 17 Burger Bœuf Français Bio

CHAPITRE III — POISSONS & CRUSTACÉS

- 18 La Mer, une sélection d'exception
- 19 Saumon fumé écossais Royal
- 21 Caviar Impérial Green d'Aquitaine
- 24 Accessoires & filets
- 25 Gambero rosso du Mozambique
- 26 Pêche raisonnée
- 27 Poulpe sauvage
- 28 Calamari fritti

CHAPITRE IV — LES TABLES DU MONDE

- 29 Le Levant
- 30 Les Mezzés froids
- 31 Les Mezzés chauds
- 32 Les Falafels (végane bio)
- 33 Brochettes & Pains
- 34 Les Fromages
- 35 Épices & condiments
- 36 Olives & Kabis
- 37 Baklawa libanais
- 38 L'Italie
- 39 Les Pizzas
- 40 Bases & Focaccia
- 41 Les Arancinis
- 44 French Riviera
- 45 La sélection Riviera
- 47 Pièces cocktail véganes, sans gluten & bio
- 48 La Truffe
- 49 Truffe & Ravioles
- 51 L'Asie
- 52 Les Gyoza
- 53 Gyoza Wagyu
- 54 La sélection asiatique
- 56 Les Raviolis chinois

- 4 Le petit-déjeuner

NOS VINS & SPIRITUEUX

- 60 Les Bretèches
- 61 Nectars & Spiritueux
- 62 Contact — Paris · Genève



Nous sommes ce que nous mangeons.
C'est pourquoi nous privilégions
une nutrition saine et éthique,
sans jamais transiger sur le plaisir.

Depuis 2008, Fadi Prestige sélectionne pour les plus belles tables d'Europe et d'Asie des produits biologiques et naturels qui conjuguent excellence gastronomique et respect de l'environnement.

Notre engagement s'incarne dans chaque référence : bien-être animal, traçabilité absolue, préservation des écosystèmes marins, et fidélité à des producteurs qui partagent notre exigence.

Fadi Joseph Abou
Fondateur

NOTRE MAISON EN QUELQUES CHIFFRES

Une exigence *quotidienne*,
une excellence *partagée*
avec les plus grandes tables.

17

ANNÉES D'EXPERTISE
DEPUIS 2008

+300

MAISONS CLIENTES
EN EUROPE ET ASIE

4

CONTINENTS
DE SOURCING

100%

TRAÇABILITÉ
FILIÈRES MAÎTRISÉES

Ils nous font confiance



REVUE DE PRESSE

Ils parlent de nous

— Une sélection éditoriale dans la presse gastronomique française et internationale —

Le grossiste : du lourd dans le détail.

— ELLE À TABLE —

Une sélection conjuguant qualité et saveurs exceptionnelles.

— LE FIGARO MAGAZINE —

Un bœuf bio d'exception venu d'Irlande.

— PARIS MATCH —

Exemplarité, qualité, accessibilité.

— LE MONDE —

Gastronomie d'exception bio.

— CUISINE ACTUELLE —

Les produits des Grands Chefs.

— GILLES PUDLOWSKI —



Nos parutions

MAGAZINE ELLE À TABLE

BOUCHES & BUSINESS NOUVELLES CONNEXIONS



Le dirigeant qui allie avec passion le savoir, l'excellence des viandes et le sens du détail.



LE GROSSISTE : DU LOURD DANS LE DÉTAIL

Fadi Attia, entrepreneur animalier depuis plus de 20 ans, a pris racine dans le paysage auvergnat comme un acteur incontournable du patrimoine gastronomique local. Passionné, rigoureux et visionnaire, il dirige avec son associé la société FADI PRESTIGE, spécialiste dans les viandes d'exception issues de sélections rigoureuses et de partenariats de confiance avec les meilleurs éleveurs.

De la terre à l'assiette, de la commande à la livraison, rien n'est laissé au hasard. Chez FADI PRESTIGE, chaque morceau raconte une histoire, chaque client est accompagné avec la même exigence. Restaurants étoilés de la Côte d'Azur, boucheries premium, traitants renommés : ils sont nombreux à faire confiance à leur savoir-faire et à leur régularité sans faille.

Charolaine, Salers, Limousine, Angus, Simmental, Blonde d'Aquitaine... des races sélectionnées avec précision pour offrir le meilleur goût, la tendreté parfaite et une traçabilité irréprochable.

Mais au-delà du produit, c'est l'humain, la passion et la réactivité qui font la différence. Être grossiste en viandes d'exception, c'est un métier de terrain et de relations. Connaître ses éleveurs, ses morceaux, ses clients. Anticiper, conseiller, livrer juste et bon. Une philosophie simple et exigeante que Fadi Attia et ses équipes mettent en œuvre chaque jour avec constance.

Aujourd'hui, FADI PRESTIGE continue de grandir, sans jamais perdre de vue l'essentiel : la qualité, la confiance et le service sur mesure. Un grossiste pas comme les autres, pour des professionnels qui ne laissent rien au hasard.

« Parce que chaque détail compte, et que le goût, lui, ne triche jamais. »

Une filière de distribution qui parvient à concilier l'exigence de la qualité et l'accessibilité

Fadi Attia a su bâtir, au fil des années, un réseau de distribution performant et réactif. Grâce à des partenariats solides avec des bouchers, restaurateurs et traiteurs de la Côte d'Azur, FADI PRESTIGE garantit une proximité et un service sur mesure. Chaque commande est préparée avec le plus grand soin et livrée dans des conditions irréprochables, respectant la chaîne du froid et les normes sanitaires. De Nice à Monaco, en passant par Cannes, Antibes et Saint-Tropez, FADI PRESTIGE s'est imposé comme la référence des professionnels exigeants en quête de constance et de performance. « Ce qui nous anime, c'est de permettre aux professionnels de travailler des produits d'exception, sans contrainte logistique », souligne Fadi Attia.

La force de l'entreprise réside aussi dans sa capacité à sélectionner les meilleures pièces, à maîtriser l'ensemble de la chaîne logistique et à anticiper les besoins de ses clients. Cette rigueur quotidienne est la clé d'une relation de confiance durable.

Goût, conseil et service : un engagement total
Chaque jour, Fadi et ses équipes partagent leur expertise, conseillent et accompagnent les clients dans le choix des meilleures viandes selon leurs besoins. Au-delà du produit, c'est l'humain qui fait la différence : écoute, réactivité et passion du métier sont les piliers de FADI PRESTIGE.

Leur ambition est simple : continuer d'élever le niveau d'excellence pour que chaque client vive la même expérience de qualité, de la commande à la dégustation.



L'entreprise investit en permanence dans des outils de pointe : chambres froides dernière génération, véhicules réfrigérés, emballages hautement protecteurs... autant de moyens qui assurent une qualité optimale en toutes circonstances. Les produits FADI PRESTIGE sont ainsi conservés à la température idéale et livrés dans le respect des délais, pour une fraîcheur incomparable.

Fadi Attia et ses équipes restent à l'écoute de chaque client pour s'adapter et proposer des solutions sur mesure, quelle que soit l'ampleur de la demande.

Véritables alliés des professionnels, ces services sur-mesure garantissent une confiance renouvelée, jour après jour.

JOURNAL 20 MINUTES

Ils aiment la viande, mais sont contre les abattoirs

CONSO Une étude le révèle : près de 85% des Suisses aiment la viande, mais 17% veulent fermer les lieux où l'on tue les animaux.

Les Suisses sont résolument des carnivores : ils mangent en moyenne 50kg de viande par année. Ce régime a un prix : les milliards d'animaux abattus tous les ans pour qu'on se trouve d'appétissantes entrecôtes dans nos rayons. Une étude représentative réalisée par l'Institut GIS auprès d'un millier de personnes révèle un malaise certain : 17% d'entre elles souhaitent voir fermer tous les abattoirs. Un vœu partagé par une large proportion de femmes (21%), de 18-39 ans (24%) et de Romands (24%).

Ce taux paraît élevé. Car s'il faut une chose de réconfortante, c'est que les Suisses ont bonnes la viande de leur assiette. Preuve au sert dès ah!

maux ne ferait-ils de la peine aux consommateurs que lorsqu'ils cessent où ils font leurs courses ou assésent au restaurant? Johanna Gollhofer, de l'uni de Saint-Gall, explique cette contradiction. Les abattoirs évoquent laide, Les abattus invisible lorsqu'on l'occulte. « Il faut décidément leur rendre de contestation. Ils préfèrent détourner de ce l'étau de abattoirs. »

« Ils ne se sentent pas responsables. Ils estiment que c'est au monde politique et aux producteurs d'agir », résume la chercheuse. «Token Soemhausen, président de l'un en Fokks, association qui se préoccupe de la bien-être des animaux et qui a commandé l'enquête. «C'est clair dispose des nombreux élevés de poussants soutiennent fermes les abattoirs», souligne.



La mise à mort industrielle dérange de nombreux Suisses, surtout chez les jeunes.

Les réactions sur notre app

Qu'en ont pensé vos lecteurs? Voici une sélection d'éléments des réflexions dans les commentaires.

«On arrive à ce genre de contradiction car la viande industrielle des gens n'aime pas, et beaucoup ne croient pas non plus l'idée de ce qu'est réellement la nature.»

9Clara

«Cela fait 35 ans que je machete chez le même boucher artisanal localier, et j'ai la viande de qualité et ma conscience.»

47Laura

«Qui vit ou chassent? Tout le monde! Qui veut changer? Personne! Faut le l'écologie mais qu'on arrête l'hyppocrisie. Les gens ce ne mange pas de viande.»

edaniel D.

RÉCOMPENSE 2017

Meilleur distributeur biologique



Le bien être animal

— Les consommateurs ont un intérêt croissant pour le bien-être animal et privilégient des viandes issues d'animaux bien traités. —

89% des français estiment important de protéger le bien-être animal. *(IPOP, 2019)*

69% des français estiment que les politiques ne défendent pas assez le bien-être animal. *(IPOP, 2020)*

85% des français sont pour l'interdiction de l'élevage intensif. *(IPOP, 2020)*

84% des français sont contre l'abattage des animaux en pleine conscience, sans étourdissement préalable. *(IPOP, 2020)*

C'est pourquoi nous travaillons en **soft killing** afin de réduire au maximum la douleur, la détresse et la souffrance des animaux d'élevage au moment de leur mise à mort.

Chez l'**animal sain et bien reposé**, la teneur en glycogène de muscle est élevée. Après l'abattage de l'animal, le glycogène dans le muscle se converti en **acide lactique**. Cet acide lactique est nécessaire pour produire une **viande de bonne qualité, de bon goût et tendre**.

Une vision du bio

— Quatre piliers indissociables qui guident chacune de nos sélections et de nos choix de partenaires —

I

La santé humaine

Une agriculture sans engrais chimiques ni pesticides, qui produit des aliments authentiques aux vertus naturelles préservées.

II

L'environnement

Une pratique respectueuse de la biodiversité, du territoire et des réserves naturelles, qui limite l'usage de matériaux polluants.

III

Le développement social

Une juste rémunération des producteurs et la préservation d'exploitations à taille humaine, indispensables à la viabilité de la filière.

IV

Le bien-être animal

Des conditions de vie optimales à tous les stades de l'élevage, garantissant la dignité de l'animal et l'authenticité du goût.

83%

des français attendent des ingrédients Bio à la carte en restauration.
(source baromètre AgenceBio/CSA)

90%

ont déclaré consommer des produits bio en 2020 dont...

71%

de manière régulière ou occasionnelle
(source baromètre AgenceBio/CSA)



CHAPITRE II

Viandes & Volailles

Le Bœuf Black Angus *d'Irlande*

Originaires d'Écosse, nos bœufs Black Angus sont élevés en Irlande depuis plus de trois siècles, dans un climat marin qui leur permet de pâturer toute l'année.

Vingt-quatre mois durant, ils se nourrissent d'une herbe riche en trèfles rouge et vert, semée selon les principes de l'agriculture biodynamique. Ni hormones, ni antibiotiques.

COMPARATIF DES

Modes de production de notre bœuf

	Le cahier des charges bio Français	Le cahier des charges Fadi Prestige
Achat d'animaux	La femelle n'est pas obligatoirement bio. Aucune origine et génétique ne sont demandées.	Nos mâles et femelles sont obligatoirement bio depuis deux générations
Accès au pâturage	Il est facultatif en hiver.	Nos bœufs sont élevés en Irlande pays bénéficiant d'un climat clément, hiver comme été, permettant à nos bœufs de pâturer toute l'année, même l'hiver.
Espace	Suivant les contraintes structurelles, il est autorisé d'attacher des animaux. De plus, il est possible de laisser évoluer jusqu'à 14 bœuf sur 10 ha, soit moins d'une acre de terrain par bœuf.	Chacun de nos bœufs bénéficie de 3 acres de terrain pour pâturer et se promener ensemble toutes l'année.
Antibiotiques	2 dose d'antibiotiques par bœuf autorisées par durée de vie.	Aucun de nos boufs ne reçoit d'antibiotiques. Si ça devait être le cas, il serait aussitôt retiré du troupeau.
Biodynamie	Les méthodes d'agriculture biodynamique ne sont pas obligatoires.	Une herbe riche en trèfle rouge et vert avec des compléments naturel 100% bio. Ces derniers sont semés et récoltés selon les méthodes de l'agriculture biodynamique.

L'art de la maturation

Une sélection de pièces crues et fraîches, maturées jusqu'à quarante jours pour révéler tendreté et profondeur aromatique.



DÉSIGNATION DU PRODUIT	POIDS	CONDITIONNEMENT	ETAT	DLC
Côte	4 - 5 kg	2 pièces	Cru - Frais	4 semaines
Noix d'entrecôte	3 - 4 kg	3 - 4 pièces	Cru - Frais	40 jours
Filet	2 - 3 kg	4 - 5 pièces	Cru - Frais	40 jours
Faux filet	3 - 7 kg	3 - 5 pièces	Cru - Frais	40 jours
Cœur de rumsteck	3 - 4 kg	5 pièces	Cru - Frais	40 jours

Carpaccio & Burgers

Du carpaccio finement tranché au burger « butcher cut », un bœuf Black Angus biologique prêt à dresser, sans compromis sur le goût.



DÉSIGNATION DU PRODUIT	POIDS	CONDITIONNEMENT	ETAT	DLC
Carpaccio de bœuf B.A Bio	80 g	10 boîtes de 5 portions	Cru - Surgelé	12 mois
Carpaccio de bœuf B.A Bio	120 g	8 sachets de 5 pièces	Cru - Surgelé	12 mois
Burger «butcher cut» de bœuf B.A Bio	180 g	4 sachets de 10 pièces	Cru - Surgelé	12 mois
Burger «butcher cut» de bœuf B.A Bio	130 g	4 sachets de 10 pièces	Cru - Surgelé	12 mois
Pain burger Bio	110 g	20 pièces	Cru - Surgelé	12 mois

Le mini burger

Le burger Black Angus bio en format bouchée, avec son pain dédié et son cheddar : la pièce cocktail idéale pour buffets et réceptions.



DÉSIGNATION DU PRODUIT

POIDS

CONDITIONNEMENT

ETAT

DLC

Mini burger «butcher cut» de bœuf B.A Bio

35 g

64 sachets de 30 pièces

Cru - Surgelé

12 mois

Mini pain à burger Bio

25 g

6 sachets de 30 pièces

Cru - Surgelé

12 mois

CUISINÉ PAR LES GRANDS CHEFS

Sublimé en cuisine



Tartare de bœuf black angus bio
Par le chef David Bizet
Au restaurant L'Orangerie (Hôtel George V)



Carpaccio de bœuf black angus bio
au caviar prunier
Par le chef Eric Coisel, Au restaurant Prunier
Au restaurant L'Orangerie (Hôtel George V)



Côte de Bœuf Black Angus Bio
Par le chef Richard Robe
Au restaurant Le V (Hôtel Vernet)



Côte de bœuf Angus Bio
Par le chef Antoine Mader
Au restaurant Neuilly's



Côte de bœuf Angus Bio
Par le chef Fabrizio Dom ilici
Au restaurant de l'hôtel Starling à Genève



Noix d'entrecôte de Bœuf Black Bio
Par le chef Pierre Gagnaire
Au restaurant Pierre Gagnaire 3 Macabons



CHAPITRE III

Poissons et Crustacés

La Mer, une sélection d'exception

Surnommé le «Bocuse de la mer» Jacques Le Divellec est une véritable institution et a été le premier cuisiner à être promu commandeur de l'ordre national de la Légion d'honneur en 2007.

Ancien propriétaire d'un restaurant éponyme Parisien 2 fois étoilés au Guide Michelin, il nous fait l'honneur de sélectionner pour nous une large gamme de produits de la mer biologiques ou sauvages qui saura assurément vous ravir par sa fraîcheur et ses saveurs incomparables.

NOTRE FILIÈRE — SAUMON ÉCOSSAIS

Une famille, cinq générations, un savoir-faire

Cinq fois élu meilleur saumon d'Europe par The Guild of Fine Food, fournisseur des cuisines royales britanniques.

Notre partenaire écossais cultive un savoir-faire transmis depuis cinq générations. Densité d'élevage exceptionnellement basse, fumage manuel au bois de chêne et de hêtre, dans des fours en briques datant de 1870.

Chaque saumon est fileté, salé et tranché à la main. Aucune congélation, pour préserver la fraîcheur et l'incomparable saveur de la chair.

ORIGINE
Côte ouest écossaise

DISTINCTIONS
Royal Warrants





MAISON ROYALE ÉCOSSAISE

Saumon fumé Écossais Royal

Cinq fois élu meilleur saumon d'Europe par The Guild of Fine Food. Fumé au bois de chêne et de hêtre, dans des fours en briques de 1870.

Élevés dans les eaux froides et les courants forts de la côte ouest écossaise, à la densité exceptionnellement basse de deux poissons pour mille litres d'eau. Une chair ferme, peu grasse, à la saveur incomparable.

Filetés, salés et tranchés à la main. Garantis sans congélation, testés indépendamment par le Marine Institute.

CONDITIONNEMENTS

Tranché royal 1 kg / 200 g	Cru-frais · DLC 28 jours
Tranché royal 1 kg	Cru-surgelé · DLC 12 mois
Cœur de saumon fumé	350-550 g · 10 pièces · 28 jours
Pavé de saumon	310-350 g · Surgelé · 12 mois
Œufs de saumon	50 g · 100 g · Frais · 6 mois



PIÈCE D'EXCEPTION

Caviar Impérial Green d'Aquitaine

*Le seul caviar français 100% naturel, issu d'un élevage
biodynamique unique au monde.*

Issu de l'esturgeon Oscietra, espèce préservée par un programme de protection français. Nos esturgeons grandissent en bassins de plein air alimentés par une source naturelle, atteignent leur maturité naturellement à 8-11 ans, sans hormones ni activateurs de croissance.

Les œufs sont sélectionnés à la main, un à un, puis affinés de 3 à 8 mois selon leur grade.

CONDITIONNEMENTS

Boîte 30g	Frais · DLC 3 mois
-----------	--------------------

Boîte 50g	Frais · DLC 3 mois
-----------	--------------------

Boîte 125g	Frais · DLC 3 mois
------------	--------------------

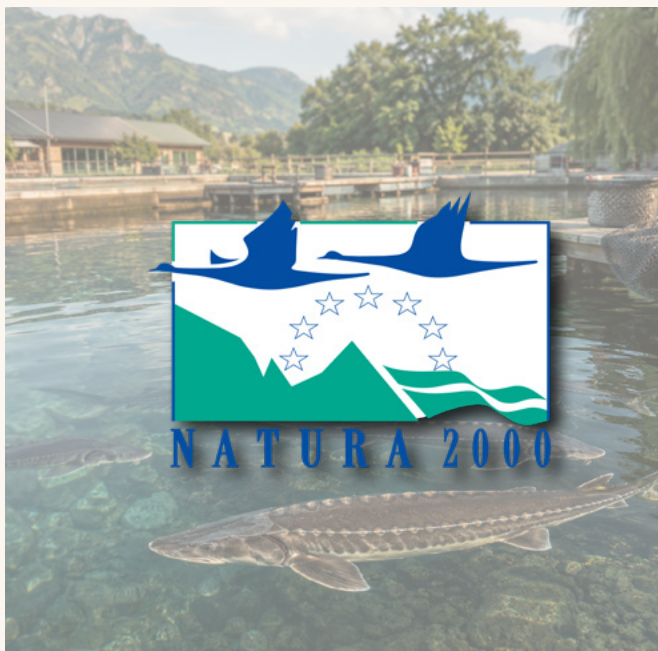
CERTIFICATION	Natura 2000 · AquaREA
---------------	-----------------------

Un élevage d'exception

Bassins de plein air alimentés par une source naturelle, alimentation tracée à 100%, espèce préservée par un programme français — trois piliers qui font de l'Imperial Green un caviar à part.



LESS SAVES THE PLANET



Espèce préservée

Issu de l'Oscietra Sturgeon, espèce française intégrée à un programme de protection. Nos esturgeons arrivent à maturité naturellement à 8-11 ans, sans hormone ni activateur de croissance..

Bassins de plein air

De grands espaces alimentés par une source naturelle garantie sans résidus chimiques. Site classé Natura 2000, élevage certifié AquaREA pour une aquaculture respectueuse de l'environnement.

Alimentation tracée

Nos esturgeons bénéficient de leur propre nutritionniste. Aucune protéine animale terrestre, aucun OGM, aucun pesticide. Tous les aliments sont certifiés AquaREA, issus de la pêche durable.

Accessoires & filets

Les compléments indispensables au service du caviar et le cœur de filet d'esturgeon, viande noble et méconnue.



DÉSIGNATION DU PRODUIT	POIDS	CONDITIONNEMENT	ETAT	DLC
Cuillères en nacre	-	À l'unité	-	
Cœur de filet d'esturgeon Oscietra Green	750 g	Carton de 10,5 kg	Surgelé	6 à 12 mois

CRUSTACÉS SAUVAGES

Gambero rosso *du Mozambique*

L'une des meilleures crevettes au monde, pêchée dans les eaux profondes et non polluées du canal du Mozambique.

Espèce rare, proche des gambas, recueillie par une pêche raisonnée et protégée par la convention de Washington. Immédiatement surgelée à bord, sans utilisation d'ammoniaque, dans le respect du bien-être animal.

Peu calorique, faible teneur en matières grasses saturées, pour une saveur incomparable. Une référence d'exception pour les cartes étoilées.

CONVENTION DE WASHINGTON

SANS AMMONIAQUE



Pêche raisonnée

Une sélection issue des eaux profondes du Mozambique, surgelée à bord pour une fraîcheur absolue.



DÉSIGNATION DU PRODUIT	POIDS	CONDITIONNEMENT	ETAT	DLC
Gambero rosso sauvage Calibre 21/30	800g	12 boîtes	Cru - Surgelé	12 mois
Gambero rossa sauvage Calibre 21/30	800g	12 boîtes	Cru - Surgelé	12 mois
Langoustes rose sauvage pêchée au casier - Sélection Pretige	300 - 400g	Par carton de 10kg	Cru - Surgelé	12 mois
Langoustes rose sauvage pêchée au casier - Sélection Pretige	400 - 600g	Par carton de 10kg	Cru - Surgelé	12 mois
Gambas Black Tiger semi-sauvages Calibre 4/6	800g	10 boîtes	Cru - Surgelé	24 mois
Gambas Black Tiger semi-sauvages Calibre 8/12	800g	10 boîtes	Cru - Surgelé	24 mois

Tentacules & carpaccio

Du poulpe entier au carpaccio prêt à dresser, une gamme pensée pour la versatilité des chefs.



DÉSIGNATION DU PRODUIT	POIDS	CONDITIONNEMENT	ETAT	DLC
Tentacules de poulpe - Origine Espagne	80 -120g	3 barquettes de 1.5kg	Cru - Surgelé	4 mois
Tempuras de poulpe - Origine Espagne	Sachet de 500g	Carton de 10 sachets	Cru - Surgelé	4 mois
Carpaccio extra de tentacles de poulpe - Origine Espagne	2 x 25g	30 étuie de 2 pièces	Cru - Surgelé	4 mois



PETIT CALIBRE, PANURE LÉGÈRE

Calamari fritti

*Petit calibre, panure légère, issus d'une pêche renouvelable.
Une référence déjà adoptée par de nombreux établissements.*

Sélectionnés en petit calibre pour une texture tendre et homogène, nos calamari fritti sont issus d'une pêche raisonnée, certifiée Less Saves the Planet. Prêts à frire, ils se mettent en œuvre en quelques minutes.

PÊCHE RENOUVELABLE

LESS SAVES THE PLANET

LESS SAVES  THE PLANET

CONDITIONNEMENTS

ETAT

DLC

4 sachets d'1 kg

Surgelé

18 mois



CHAPITRE IV
Les Tables du Monde

Le Levant

Quatre-vingt-dix ans de savoir-faire et trois générations au service de la cuisine libanaise, de Beyrouth à Paris. Depuis 2008, la Maison perpétue une gastronomie du Levant aussitôt adoptée par les plus grandes tables.

Une gamme complète prête à dresser, sans recourir au talent d'un chef spécialisé. Les fins gourmets y reconnaîtront la délicatesse du Houmos, l'équilibre du Magmour et la finesse des épices du Kebbé.

Les Mezzés froids

Le geste transmis, du Levant à Paris :
une gamme prête à dresser.



Houmos Tahiné

Purée de pois chiches au sésame, recette traditionnelle.



Moutabal bio

Purée d'aubergines grillées montée en mousse, tahini, citron.



Fassoulia

Haricots à l'huile d'olive et à la sauce tomate.



Feuille de vigne bio

Feuilles farcies au riz et aux herbes, roulées à la main.

DÉSIGNATION DU PRODUIT	POIDS	CONDITIONNEMENT	ETAT	DLC
Houmos Tahiné	1 kg	4 sachets de 1 kg	Sec	12 mois
Moutabal bio	385 g	12 pots de 825 g	Sec	12 mois
Fassoulia	2 kg	6 pots de 2 kg	Frais	24 mois
Feuille de vigne bio	2 kg	6 pots de 2 kg	Frais	12 mois
Falafel de légumes	1 kg	8 barquettes de 50 pièces	Surgelé	12 mois

Les Mezzés chauds

Croustillants à dresser en quelques minutes,
du cocktail au repas assis.



Kebbé à la viande de bœuf
Coquille de boulgour croustillante,
farce de bœuf épicée.



Samboussik à la viande de bœuf
Petits chaussons farcis, frits à la
perfection.



Rakakate au fromage
Fins rouleaux croustillants au fromage
fondant.



Fatayer épinard au Sumac
Triangles aux épinards relevés d'une
note acidulée de sumac.

DÉSIGNATION DU PRODUIT	POIDS	CONDITIONNEMENT	ETAT	DLC
Kebbé à la viande de bœuf	30 g	6 sachets de 50 pièces	Surgelé	12 mois
Samboussik à la viande de bœuf	30 g	6 sachets de 50 pièces	Surgelé	12 mois
Rakakate au fromage	30 g	6 sachets de 50 pièces	Surgelé	12 mois
Fatayer épinard au Sumac	25 g	6 sachets de 50 pièces	Surgelé	12 mois

Les Falafels

Quatre déclinaisons véganes et biologiques,
riches en protéines végétales.



Falafel de légumes

Recette classique, texture fondante, épices orientales.



Falafel de patate douce

Douceur de la patate douce et note d'épices.



Kebbeh dattes & raisins

Revisite sucrée-salée inspirée de la tradition libanaise.



Falafel de maïs

Cœur tendre au maïs, alternative gourmande et originale.

DÉSIGNATION DU PRODUIT	POIDS	CONDITIONNEMENT	ETAT	DLC
Falafel de légumes — Végane bio	1 kg	8 barquettes de 50 pièces	Surgelé	12 mois
Falafel de patate douce — Végane bio	1 kg	8 barquettes de 50 pièces	Surgelé	12 mois
Kebbeh aux dattes et raisins — Végane bio	1 kg	8 barquettes de 50 pièces	Surgelé	12 mois
Falafel de maïs — Végane bio	1 kg	8 barquettes de 50 pièces	Surgelé	12 mois

Brochettes & Pains

Le grill du Levant et les pains
qui accompagnent chaque table.



Brochettes Chiche Taouk

Volaille marinée, grillée,
prête à dresser.



Brochettes Keftas

Bœuf haché aux herbes et aux épices.



Pain pita bio

Galette souple, bon goût de noisette
grillée.



Pain libanais

Le pain du Moyen-Orient, fin et
délicat.

DÉSIGNATION DU PRODUIT	POIDS	CONDITIONNEMENT	ETAT	DLC
Brochettes Chiche Taouk	20 g	6 sachets de 50 pièces	Surgelé	12 mois
Brochettes Keftas	25 -30 g	15 sachets de 20 pièces	Surgelé	12 mois
Pain pita bio	50 g	2 sachets de 60 pièces	Surgelé	12 mois
Pain libanais	25 g	50 sachets de 5 pièces	Surgelé	12 mois

Les Fromages

Le grill du Levant et les pains
qui accompagnent chaque table.



Halloumi

Texture ferme, idéal poêlé,
grillé ou frit.



Shanklish

Boules affinées roulées aux herbes et
aux épices.



Labneh boule / Al Rai

Yaourt égoutté salé, servi arrosé
d'huile d'olive.



Fromage Caşcaval

Pâte ferme, fondante à la cuisson.

DÉSIGNATION DU PRODUIT

POIDS

CONDITIONNEMENT

ETAT

DLC

Labneh Al Rai

1 kg

6 pots

Frais

6 mois

Halloumi

400 g

18 pièces

Frais

6 mois

Shanklish

250 g

20 pièces de 250 g

Frais

3 mois

Fromage Caşcaval

500 g

Carton de 10 kg

Frais

6 mois

Épices & condiments

Les fondamentaux du garde-manger levantin,
longue conservation.



Mélasses de grenade

Réduction acidulée pour vinaigrettes
et marinades.



Sumac moulu

Épice acidulée, couleur pourpre,
indispensable au fattouche.



Za'atar

Mélange thym, sésame et sumac,
signature du Levant.



Tahini

Purée de sésame, base du houmos
et du moutabal.

DÉSIGNATION DU PRODUIT	POIDS	CONDITIONNEMENT	ETAT	DLC
Mélasses de grenade	75 cl	12 bouteilles	Sec	24 mois
Sumac moulu	500 g	12 pots	Sec	24 mois
Za'atar	500 g	12 boîtes	Sec	24 mois
Tahini	18 kg	Seau de 18 kg	Sec	24 mois
Tahini	900 g	12 pots	Sec	12 mois

Olives & Kabis

L'apéritif du Levant : olives charnues
et concombres en saumure.



Kabis
Concombres en saumure, croquants et acidulés.



Olives vertes
Charnues, fermes, idéales pour les tables de mezzé.



Olives noires
Confites, parfumées, longue conservation.

DÉSIGNATION DU PRODUIT	POIDS	CONDITIONNEMENT	ETAT	DLC
Kabis (concombre en saumure)	1 kg	12 pots de 1 kg	Frais	12 mois
Olives vertes	13 kg	Seau	Frais	24 mois
Olives noires	12 kg	Seau	Frais	24 mois



CUISINE LIBANAISE — DOUCEURS

Baklava libanais

Quand la boîte s'ouvre, c'est la fête. Les « Borma » à base de vermicelles fins fourrés aux cajous et pistaches grillés fondent en bouche ; les « Assabeh » en pâte feuilletée et les « Basma » prolongent le plaisir.

Un assortiment d'exception pour la table du thé, le room-service ou la mignardise de fin de repas.

CONDITIONNEMENTS	POIDS	ETAT	DLC
12 boîtes	900 g	Surgelé	6 mois

Les Tables du Monde

L'Italie

Des pizzas façonnées à la main « double pouce », fabriquées à l'eau de source des Monti Sibilini, fermentées 24 heures et cuites au charbon de bois. Innovation primée — The Grocer Food & Drink Awards 2017.

Des arancinis siciliens aux ravioles de truffe, l'Italie de la Maison conjugue authenticité, praticité et raffinement.



Les Pizzas



Pâte double pousse de 72h pas de fermentation,
cuisson au charbon de bois.



Margherita

Billes de mozzarella et stracciatella, pâte double pousse.



Quattro Formaggi

Quatre fromages fondants sur pâte double pousse.



Focaccia truffe

Truffe noire en lamelles, huile d'olive, mie aérée.

DÉSIGNATION DU PRODUIT

POIDS

CONDITIONNEMENT

ETAT

DLC

Margherita mozzarella & stracciatella

450 g

14 pièces par carton

Surgelé

12 mois

Quattro Formaggi

400 g

14 pièces par carton

Surgelé

12 mois

Focaccia truffe

280 g

Carton de 10 pièces

Surgelé

24 mois

Bases & Focaccia

Le support idéal pour la créativité du chef,
prêt à garnir.



Pizza base nature

Pâte précuite à garnir selon l'inspiration



Focaccia nature bio

Huile d'olive et romarin, mie aérée.



Focaccina

Format individuel, snacking et room-service.

DÉSIGNATION DU PRODUIT	POIDS	CONDITIONNEMENT	ETAT	DLC
Pizza base nature	260 g	8 sachets de 3 pièces	Surgelé	12 mois
Focaccia nature bio	env. 200 g	Carton de 18 pièces	Surgelé	12 mois
Focaccina	50 g	2 sachets de 60 pièces	Surgelé	12 mois
Focaccia nature bio (boîte)	250 g	1 boîte de 18 pièces	Surgelé	24 mois



ITALIE — SICILE

Les Arancinis

Emblème de la cuisine sicilienne, un véritable voyage gustatif.

Ces boulettes de riz délicatement farcies, panées et frites, s'intègrent à toutes les occasions : banquets, room-service, cartes italiennes ou apéritifs conviviaux. Simplicité d'utilisation et authenticité en font un choix idéal pour enrichir une offre — médaille « Meilleurs Arancini ».

SICILE

BANQUET

ROOM-SERVICE



La sélection Arancini

Le support idéal pour la créativité du chef,
prêt à garnir.



À la sicilienne

Riz, tomate, mozzarella et petits pois.



À la scarmoza

Fromage fumé italien, cœur fondant.



Arancini truffe safran

Riz safrané, truffe, bille de mozzarella.

DÉSIGNATION DU PRODUIT

POIDS

CONDITIONNEMENT

ETAT

DLC

Arancini à la sicilienne

22 g

6 sachets de 30 pièces

Surgelé

12 mois

Arancini à la scarmoza

22 g

6 sachets de 40 pièces

Surgelé

12 mois

Arancini riz safrané & truffe, bille mozzarella

30 g

6 sachets de 30 pièces

Surgelé

12 mois

La sélection Arancini

Du classique sicilien à la truffe, l'apéritif italien dans toute sa générosité.



Arancini à la truffe extra

Intensément truffé, pour les cartes d'exception.



Arancini cacio e pepe

Pecorino et poivre noir, à la romaine.



Fritto d'anchois

Petits anchois panés, croustillants et iodés.

DÉSIGNATION DU PRODUIT

POIDS

CONDITIONNEMENT

ETAT

DLC

Arancini à la truffe extra

22 g

7 sachets de 54 pièces

Surgelé

12 mois

Arancini cacio e pepe

22 g

6 sachets de 30 pièces

Surgelé

12 mois

Fritto d'anchois

22 g

10 sachets de 45 pièces

Surgelé

12 mois



ESPAGNE

Les Croquetas

Les croquetas espagnoles sont une spécialité culinaire profondément ancrée dans la culture gastronomique de l'Espagne. Ces petites bouchées croustillantes à l'extérieur et fondantes à l'intérieur sont un incontournable des tapas, servies aussi bien dans les bars traditionnels que lors de repas familiaux. Elles sont consommées à l'apéritif, en entrée ou même comme plat principal, accompagnées d'une salade ou d'autres tapas.

Appréciées par toutes les générations, les croquetas sont souvent partagées entre amis ou en famille, illustrant parfaitement l'esprit de convivialité de la cuisine espagnole. Leur texture onctueuse est obtenue grâce à une béchamel savoureuse, enrichie d'ingrédients variés et enrobée d'une fine chapelure avant d'être frites à la perfection.

La sélection Croquetas

Cœur crémeux et panure dorée, la croqueta espagnole dans toutes ses déclinaisons.



Croquetas à la morue

Morue effilochée, béchamel crémeuse, panure dorée.



Croquetas aux légumes

Julienne de légumes, béchamel onctueuse, cœur fondant.



Croquetas au poulet et au thym

Poulet effiloché et thym frais, panure croustillante.

DÉSIGNATION DU PRODUIT	POIDS	CONDITIONNEMENT	ETAT	DLC
Croquetas à la morue	20 g	Cartons de 28 barquettes de 6 pièces	Surgelé	12 mois
Croquetas aux légumes	20 g	Cartons de 28 barquettes de 6 pièces	Surgelé	12 mois
Croquetas au poulet et au thym	20 g	Cartons de 28 barquettes de 6 pièces	Surgelé	12 mois

La sélection Croquetas

Du jambon ibérique au maïs doux, la croqueta dans toute sa générosité.



Croquetas au jambon ibérique

Émincé de jambon ibérique, béchamel crémeuse, l'authentique de Séville.



Croquetas au canard confit

Canard confit effiloché, béchamel parfumée, croûte dorée.



Croquettes de maïs

Cœur de maïs doux, panure croustillante, douceur gourmande.

DÉSIGNATION DU PRODUIT	POIDS	CONDITIONNEMENT	ETAT	DLC
Croquetas au jambon ibérique	20 g	Cartons de 28 barquettes de 6 pièces	Surgelé	12 mois
Croquetas au canard confit	20 g	Cartons de 28 barquettes de 6 pièces	Surgelé	12 mois
Croquettes de maïs	20 g	Cartons de 28 barquettes de 6 pièces	Surgelé	12 mois



Les Tables du Monde

French Riviera

Le meilleur du patrimoine culinaire de la Côte d'Azur, entre Monaco, Saint-Tropez et les villages de l'arrière-pays. Des produits fabriqués à la main, à partir d'ingrédients bruts, biologiques ou sauvages, selon des recettes traditionnelles.

Prêts à l'emploi, surgelés, sans conservateurs ni additifs : une mise en œuvre rapide et une constance de qualité, de l'hôtel au traiteur de plage.

La sélection Riviera

Beignets, fleurs farcies, barbajuan et panisse
— l'apéritif du Sud.



Fleurs de courgettes farcies
Croustillantes, farce délicate, dressage soigné.



Beignets courgette à la feta
Galettes moelleuses, feta et herbes fraîches.



Beignets d'aubergine à la feta
Aubergine fondante et feta, panure croustillante.

DÉSIGNATION DU PRODUIT

CONDITIONNEMENT

ETAT

Fleurs de courgettes farcies

4 barquettes, 33 pièces / barquette

Surgelé

Beignets de courgettes à la feta

4 barquettes, 35 pièces / barquette

Surgelé

Beignets d'aubergine à la feta

4 barquettes, 35 pièces / barquette

Surgelé

La sélection Riviera

Beignets, fleurs farcies, barbajuan et panisse
— l'apéritif du Sud.



Barbajuan blette / halloumi

Le chausson monégasque, deux farces signature.



Frites de panisse bio

Pois chiche, nature ou romarin, dorées et fondantes.



Panisse au romarin

Une découverte provençale

DÉSIGNATION DU PRODUIT

CONDITIONNEMENT

ETAT

Barbajuan à la blette

6 sachets de 100 pièces

Surgelé

Barbajuan au fromage halloumi

5 sachets de 100 pièces

Surgelé

Frites de panisse bio

Carton de 10 kg

Surgelé

Frites de panisse au romarin

Carton de 6 × 50 pièces de 20 g

Surgelé



Produits d'exception

La Truffe

Une vraie tuber melanosporum extraite d'une truffière sauvage italienne, dans la région des Marches — et non d'une plantation artificielle, comme neuf truffes du commerce sur dix.

Une forêt conduite dans le respect de la biodiversité, sans pesticides ni produits chimiques, sur un sous-sol exempt de métaux lourds. La rareté à l'état pur.

Truffe & Ravioles

De l'huile à la raviole, la signature truffée de la Maison.



Arancini à la truffe extra
avec bille de mozzarella.



Brisures de truffe bio
Éclats de truffe pour intensifier un plat.



Émincé de champignons & truffes d'été bio
Émincé fondant, parfait pour pâtes, risottos
et toasts.

DÉSIGNATION DU PRODUIT	POIDS	CONDITIONNEMENT	ETAT	DLC
Huile d'olive à la truffe bio	250 ml	6 bouteilles	Sec	12 mois
Brisures de truffe bio	50 g	6 pots	Sec	48 mois
Émincé de champignons & truffes d'été bio	180 g	6 pots	Sec	48 mois

Truffe & Ravioles

De l'huile à la raviole, la signature truffée de la Maison.



Crème de cèpes & truffe d'été
Onctueuse, idéale pour pâtes et toasts.



Ravioles à la truffe bio
Ravioles de Romans revisitées à la truffe.



Ravioles de Romans traditionnelles bio
La raviole de Romans authentique, fine et fondante.

DÉSIGNATION DU PRODUIT	POIDS	CONDITIONNEMENT	ETAT	DLC
Crème de cèpes & truffes d'été bio	180 g	6 pots	Sec	48 mois
Ravioles à la truffe bio	600 g	8 sachets	Surgelé	16 mois
Ravioles de Romans traditionnelles bio	600 g	8 sachets	Surgelé	16 mois



Les Tables du Monde

L'Asie

L'authenticité et le raffinement d'une gamme japonaise, chinoise et asiatique, pensée pour sublimer buffets, room-services et offres snacking premium — du gyoza Wagyu au raviolis chinois fabriqué en France.

Chaque produit est conçu avec une attention méticuleuse à la qualité, aux saveurs et à la présentation.

Les Gyoza



Gyoza légumes
Farce végétale, pâte translucide grillée.



Gyoza crevettes
Crevette généreuse, finition poêlée.



Gyoza poulet à l'ail
Poulet parfumé à l'ail, frit-surgelé.

DÉSIGNATION DU PRODUIT	POIDS	CONDITIONNEMENT	ETAT	DLC
Gyoza légumes	20 g	Sachet de 10 pièces · carton de 30	Surgelé	12 mois
Gyoza crevettes	20 g	Sachet de 10 pièces · carton de 30	Surgelé	12 mois
Gyoza poulet à l'ail (halal)	20 g	Sachet de 10 pièces · carton de 50	Frit · Surgelé	12 mois

Les Spécialités



Gyozas au cabillaud

Cabillaud délicat, pâte translucide, finition poêlée.



Poulet katsu (croustillant) Halal

Escalope de poulet panée au panko, croûte dorée et croustillante.



Nems végétarien Japonais

Julienne de légumes croquants, rouleau doré et croustillant.

DÉSIGNATION DU PRODUIT	POIDS	CONDITIONNEMENT	ETAT	DLC
Gyozas au cabillaud	20g	Sachet 60 g = 30 unités (20g/u) Carton de 10 sachets	Surgelé	12 mois
Poulet katsu	Sachet 900g	Carton de 10 sachets de 6 pièces	Surgelé	12 mois
Nems végétarien Japonais	15g	Carton de 10 sachets de 900g (60 pièces/sachet)	Surgelé	12 mois



和
WAGYU
GYOZA



JAPON — PIÈCE D'EXCEPTION

Gyoza Wagyu

La finesse japonaise alliée au prestige du bœuf Wagyu, reconnu comme l'une des meilleures viandes au monde. Un persillage exceptionnel (grade 4 sur 5) lui confère une tendreté et une richesse aromatique rares.

Non assaisonné, il laisse au chef la liberté de sa signature. Idéal pour banquets, buffets et snacking haut de gamme : 4 à 5 pièces pour une dégustation équilibrée.

CONDITIONNEMENTS

POIDS

ETAT

DLC

Sachet de 10 pièces ·
carton de 30

20 g

Surgelé

6 mois

La sélection asiatique

Du nem au pain bao, les incontournables prêts à dresser.



Samoussa légumes

Triangles croustillants, farce végétale.



Crevette panko

Panure japonaise aérienne, cœur de crevette.



Mini nem végétarien

Fins rouleaux dorés, julienne de légumes croquants.

DÉSIGNATION DU PRODUIT	POIDS	CONDITIONNEMENT	ETAT	DLC
Samoussa légumes	16 g	4 boîtes de 160 pièces	Surgelé	12 mois
Crevette panko	24 g	40 barquettes de 10 pièces	Surgelé	12 mois
Mini nem végétarien	30 g	4 boîtes de 88 pièces	Surgelé	12 mois

La sélection asiatique

Du nem au pain bao, les incontournables prêts à dresser.



Mini pain bao

Brioche vapeur moelleuse, à garnir.



Brochette poulet yakitori

Laquée, grillée, sésame.



Rock Shrimp

Petites crevettes croustillantes,
sauce crémeuse relevée.

DÉSIGNATION DU PRODUIT	POIDS	CONDITIONNEMENT	ETAT	DLC
Mini pain bao	30 g	80 pièces par carton	Surgelé	24 mois
Brochette poulet yakitori	25 g	8 boîtes de 70 pièces	Surgelé	24 mois
Rock Shrimp	10–15 g	6 sachets de 100 pièces	Surgelé	12 mois

Les Raviolis chinois

1 800 ans d'histoire : la fortune toute l'année,
du dim sum au porc laqué.



Ravioli crevette

Pâte translucide, farce généreuse.



Ravioli étoile crevette & volaille

Double farce crevette et volaille, pliage en étoile.



Ravioli Saint-Jacques

Délicat, raffiné, pour dressage premium.

DÉSIGNATION DU PRODUIT	POIDS	CONDITIONNEMENT	ETAT	DLC
Ravioli crevette	22 g	16 sachets de 50 pièces	Surgelé	12 mois
Ravioli étoile crevette & volaille	22 g	12 sachets de 50 pièces	Surgelé	12 mois
Ravioli Saint-Jacques	22 g	14 sachets de 50 pièces	Surgelé	12 mois

Les Raviolis chinois

1 800 ans d'histoire : la fortune toute l'année,
du dim sum au porc laqué.



Ravioli pékinoise

Recette traditionnelle, à la vapeur ou poêlé



Ravioli végi

Garniture végétale parfumée, vapeur ou poêlée.



Brioche porc laqué

Bao moelleux, porc laqué fondant.

DÉSIGNATION DU PRODUIT	POIDS	CONDITIONNEMENT	ETAT	DLC
Ravioli pékinoise	24 g	10 sachets de 50 pièces	Surgelé	12 mois
Ravioli végi	21 g	14 sachets de 50 pièces	Surgelé	12 mois
Brioche porc laqué	65 g	12 sachets de 10 pièces	Surgelé	12 mois



Les Tables du Monde

Le petit-déjeuner

Dans l'hôtellerie moderne, le petit-déjeuner est devenu un véritable espace d'expression culinaire et un moment clé de l'expérience client. Diversité, goût et praticité sont aujourd'hui les maîtres mots.

Avec notre gamme de Gyoza japonais, nous proposons une alternative gourmande et légère parfaitement adaptée aux buffets de petit-déjeuner et au snacking de l'après-midi. Ces raviolis japonais authentiques, faciles à réchauffer et à présenter, séduisent toutes les clientèles, locales comme internationales. Leur rapport qualité-prix a été spécialement étudié pour s'intégrer dans les ratios hôteliers, sans compromettre la qualité ni la créativité du chef.

Le petit-déjeuner



Un moment clé de l'expérience client :
diversité, goût et praticité.



Croissant
Précuit-surgelé, feuilletage doré.



Pain au chocolat
Beurre et chocolat, prêt à enfourner.



Madeleine
Moelleuse, format buffet et mignardise.



Muffin & pavé de campagne
Complément salé-sucré du buffet.

DÉSIGNATION DU PRODUIT	POIDS	CONDITIONNEMENT	ETAT	DLC
Croissant	50 g	30 pièces	Précuit · surgelé	12 mois
Pain au chocolat	60 g	30 pièces	Précuit · surgelé	12 mois
Madeleine	25 g	50 pièces	Précuit · surgelé	12 mois
Pavé de campagne	80 g	20 pièces	Précuit · surgelé	12 mois
Muffin	80 g	20 pièces	Précuit · surgelé	12 mois

Les Plats Signature

Des recettes du monde mijotées et conditionnées en bocal, prêtes à dresser en quelques minutes.



Poulet Coco, Curry et Riz Thaï

Émincés de haut de cuisse de poulet français, accompagnés d'une sauce onctueuse.



Risotto au Poulet et aux Légumes

Risotto crémeux préparé avec des émincés de haut de cuisse de poulet français.



Parmentier de Canard

Effiloché de manchons de canard confits.

DÉSIGNATION DU PRODUIT

CONDITIONNEMENT

ETAT

Poulet Coco, Curry et Riz Thaï

Carton de 6 bocaux de 300g

Bocaux

Risotto au Poulet et aux Légumes

Carton de 6 bocaux de 300g

Bocaux

Parmentier de Canard

Carton de 6 bocaux de 300g

Bocaux

Les Plats Signature

Des recettes du monde mijotées et conditionnées en bocal, prêtes à dresser en quelques minutes.



Rougail Saucisse au Piment de Jalapeño et Riz

Saucisse de porc fumée, accompagnée d'une sauce tomate relevée au piment Jalapeño et servie avec du riz cuit.



Blanquette de Dinde et son Duo Riz

Recette traditionnelle française à base de morceaux de dinde mijotés dans une sauce crémeuse, accompagnés d'un duo de riz blanc et riz sauvage.

DÉSIGNATION DU PRODUIT

CONDITIONNEMENT

ETAT

Rougail Saucisse au Piment de Jalapeño et Riz

Carton de 6 bocaux de 300g

Bocaux

Blanquette de Dinde et son Duo Riz

Carton de 6 bocaux de 300g

Bocaux

DOMAINE — LIBAN, BEKAA

Les Bretèches

Vins légers, frais et fruités, à apprécier en toutes occasions. Les Bretèches désignent les fortifications en saillie sur la façade du Château, jadis ouvrages de défense.



Le Blanc

MUSCAT À PETITS GRAINS

Nez délicat de fleurs blanches, bouche d'une intense fraîcheur, saveurs exotiques et agrumes.



Le Rosé

CINSAULT

Robe pastel limpide, nez de fruits rouges et d'agrumes, finesse d'un rosé de plaisir.



Le Rouge

CINSAULT DE LA BEKAA

Nez de griotte et cassis subtilement épicé, structure et rondeur, tannins soyeux.



LIBAN — KEFRAYA

Nectars & Spiritueux

Le raffinement de la Bekaa, du nectar à l'eau-de-vie.

Nectar de Kefraya — vendanges manuelles, grappes en sur-maturité. Robe ambrée aux reflets cuivrés, notes de miel, caramel, vanille et cuir, puis noisette et chocolat : une persistance longue.

Kefraya Arak — eau-de-vie de raisin doublement distillée, parfumée à l'anis vert de Damas. À déguster avec les mezzés ou à l'apéritif.



66 avenue des Champs-Élysées
75008 Paris
01 82 28 37 87
contact@fadiprestige.fr



Rue de Lausanne 37
1201 GENEVE - SUISSE
+41 79 271 39 08
contact@fadiprestige.fr