

LA BOUTIQUE



du Tillau

2 rue Montrieux, Pontarlier

CATALOGUE



L
C
RE
M
IP
SU
M

AVANT-PROPOS



La Boutique du Tillau est une épicerie fine où l'on retrouve principalement des produits de Bourgogne Franche-Comté. En effet, notre région est reconnue pour sa gastronomie et son artisanat.

Nous avons créé des relations avec des entreprises pour qui le commerce équitable et le respect des matières premières sont des valeurs primordiales.

L'humain était également au centre de nos préoccupations. Nous voulions créer une épicerie qui respectait nos fournisseurs à travers une transparence absolue concernant nos attentes et nos valeurs.

De même, nous souhaitons être transparents avec nos clients en leur proposant des produits de qualité, faits maison et labellisés pour certains (agriculture biologique, café de spécialité ou Made in Jura).

Concernant les vins que nous proposons, ils sont, pour la plupart, issus de vignobles labellisés bio, en biodynamie (préparations biodynamiques selon un calendrier astral et des énergies spéciales à la vigne) ou en culture raisonnée (réduction et meilleur usage des pesticides). Nos vins sont également principalement des vins naturels c'est-à-dire sans ajout de sulfites ou autres intrants durant la vinification.

Certains produits de la boutique sont également à l'hôtel-restaurant Le Tillau, notamment les vins, les thés ou les cafés. Cela vous permet donc d'avoir un peu de l'hôtel le Tillau dans votre maison.



SOMMAIRE



BOISSONS

Somewhere Coffee	p.4
Ypisté	p.5-7
Matriochka	p.8
Patrick Font	p.9
Aromacomtois	p.9
Vins	p.10-15
Chartreuse	p.16
Absinthe	p.17-18

EPICERIE

La Sémilla	p.19
Le Criollo	p.20
Jul' un compagnon des abeilles	p.21
Confituriers du Morvan	p.22
La Sucrierie	p.23-24
Délicassie	p.25
Hubert Miraculous	p.25
La Petite Doloise	p.26
Piguet Gastronomie	p.27
Léandre	p.28
Roger Dutruy	p.28
Futura Food	p.29
Farm3	p.30

COSMÉTIQUES

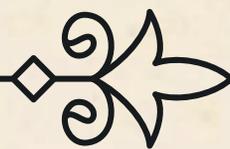
Savonnerie Artisanale du Jura	p.31
Aromacomtois	p.32

GOODIES

p.33

PANIERS ET BONS CADEAUX

p.33



SOMEWHERE COFFEE

Vente en vrac



Ophélie, la fondatrice de Somewhere Coffee, torréfie de façon artisanale les grains de café qu'elle achète, suivant le commerce équitable, en direct à des producteurs partout dans le monde.

Elle nous a conseillé 3 cafés, un par destination :

Le **Blend Rapadura** se rapproche le plus de celui qu'on a l'habitude de boire.

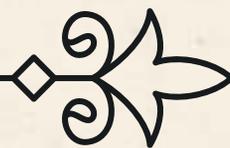
29,90€/kg

Le café du Brésil, **Esperito Santo**, a été cueilli à 1500m d'altitude.
Il a des notes sucrées et légèrement acidulées.

36,90€/kg

Le café d'Ethiopie, **Sidama**, a été cueilli à 2300m d'altitude.
Il a des arômes d'agrumes et de fleurs.

44,90€/kg



YPSTÉ



Ypisté est une entreprise éco-responsable. Nicolas, son fondateur, est lui-même en contact avec des producteurs indépendants et des coopératives de producteurs engagés dans la démarche du commerce équitable.

THÉ VERT SIGNATURE

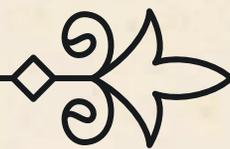
Le **Saruta** est un thé vert Sencha de haute qualité, issu de la première récolte (mai 2021).

Il s'agit d'un thé très désaltérant,
doux en bouche.

21,90€



BOISSONS



THÉS GRANDS CRUS

L'**Annapurna** est un thé blanc récolté à la main dans les jardins himalayens.

18,90€

Le **Fujin** est un thé vert au jasmin intense et délicat.

17,50€

Le **Sigiriya** est un thé noir de Ceylan du Sri Lanka, il s'agit du thé de Ceylan le plus récompensé au monde.

19,90€

L'**Eliya** est un thé noir de Ceylan, élu meilleur thé noir en 2019, idéal pour les dégustations matinales.

15,90€



THÉS PARFUMÉS

Le **Bleu Baïkal** est un Russian Earl Grey, un classique intemporel.

9,90€

Le **Vert Bagan** est un thé vert aux agrumes, il s'agit d'un thé frais, léger et savoureux.

10,90€

Le **Rouge Louxor** est un thé noir aux fruits rouges, un thé classique très fruité aux notes acidulées.

9,90€

Le **Thé de Noël** est un thé épice mais très léger avec des notes de vin chaude, de cannelle et de clous de girofle.

9,90€





CHAI

Petra est un Masala Chai jordanien. Il s'agit d'un mélange de thé noir et de plantes du désert.

Il a des notes de cardamome, cannelle et poivre.

Il est parfait pour le petit-déjeuner, surtout avec du lait.

9,90€



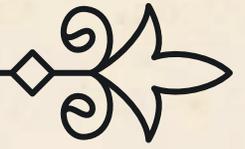
TISANE

La tisane **Olympe** est considérée comme un remède ancestral.

Ce mélange provient de plantes des montagnes grecques.

9,90€





INFUSIONS ET TISANES

La tisane **Punch de Noël** est un mélange de pomme, cannelle, datte et orange.

60,45€/kg

La **Pomme Brillante** est un mélange de pomme, hibiscus, raisin, rose et clous de girofle.

53,95€/kg

La **Pétillante Orange** est un mélange d'orange, de cannelle, rose et amande.

60,45€/kg

La tisane **Noël au Brésil** est un mélange d'hibiscus, ananas, coco et cannelle.

57,20€/kg

INFUSION BIO

L'**Infusion des Anges** est un mélange de pomme, hibiscus, gingembre et orange.

63,70€/kg

ROOIBOS

Éclats d'Or est un mélange de Rooibos Super Grade, cacao, noisettes, noix et fleurs de jasmin.

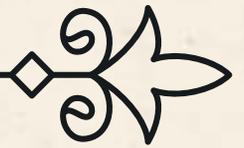
60,45€/kg

Épices givrées est un mélange de Rooibos, citronnelle, fleurs de bleuet et d'écorces d'orange.

60,45€/kg

La **Cannelle Poudrée** est un mélange de Rooibos, pomme, hibiscus et bâtons de cannelle.

57,20€/kg



PATRICK FONT

Patrick Font est une entreprise artisanale de fabrication de jus et nectars. Le respect des saisons, la bonne maturité des fruits et la qualité organoleptique de leur jus sont leurs plus grandes préoccupations.

Nous proposons 3 jus et nectars différents en 25 cL :

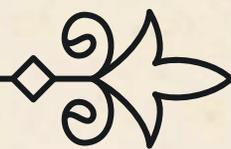
Jus de Tomate
Nectar de Pêche Jaune
Nectar de Fraise Gariguette

3,90€ la bouteille



AROMACOMTOIS

Sirop de sapin des montagnes du Jura - 50 cL
6,80€



CHAMPAGNES ET CRÉMANTS



All you need is Loew du domaine d'Etienne Loew, est un crémant d'Alsace. Ce crémant est un assemblage de Pinot blanc et de Chardonnay avec des notes de pomme cuites et une acidité saline.

24€

Le champagne **Invitation de Huré Frères** est un assemblage de Pinot Noir, Pinot Meunier et Chardonnay. Il a un goût de fruits et des notes de pains grillés. Il est rafraîchissant en fin de bouche.

45€

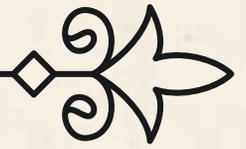
Le champagne **Terre Natale de Huré Frères** est un assemblage de Chardonnay, de Meunier noir et de Pinot Noir. Il s'agit d'un champagne suave et épicé avec des notes de torrifications.

72€

Le **champagne rosé de A. Margaine** est un assemblage de Chardonnay et de Pinot Noir. Il a un goût intense de fruits rouges, il est très équilibré et rafraîchissant.

45€

BOISSONS



VINS D'ALSACE

Le magnum **All you need is Loew 2020** du domaine d'Etienne Loew est issu de Pinot Noir. C'est un vin léger et souple. Il est sec et minéral avec une attaque saline.

50€

Le **Vérité 2020** d'Etienne Loew est un vin blanc issu de Sylvaner. C'est un vin original qui attaque en douceur en mêlant arômes de thé noir et de noisettes.

22€

L'**Artisan 2020** du vignoble du rêveur est un assemblage de Pinot Gris et Gewurztraminer. Il s'agit d'un vin de macération dans lequel se mêle fruits exotiques et notes de groseille.

35€

VINS DE FRANCHE-COMTÉ



Côtes du Jura - Domaine du Château d'Arlay

Le Blanc tradition 2017 est un assemblage est un assemblage de Chardonnay et Savagnin. Il s'agit d'un vin blanc avec une belle fraîcheur, composé d'arômes boisés et épicés.

18€

BOISSONS



Le **En treize vents** est un chardonnay de 2019. C'est un vin blanc sec et minéral, gras en bouche. On peut retrouver des notes de pâtes d'amandes, de noisette et de vanille.

17,50€

Le **Réserve** est un assemblage de Pinot Noir, Trousseau et Poulsard de 3 millésimes. Il s'agit d'un vin rond, jeune en bouche et digeste.

14€

Le **Pinot Noir 2008** est un vin rouge très fruité aux tanins moyens. Il est légèrement épicé et agréablement minéral.

18€

Le vin **Grand Curoulet 2018** du domaine Ratte issu de Chardonnay est un vin blanc minéral mais reste rond et élégant.

28€

Le **Château-Chalon** est un vin jaune.

Spécialité du Jura, il a un goût prononcé rappelant principalement la noix avec des petites touches d'épices telles que la muscade ou la cannelle.

Château-Chalon 1992 : 136€

Château-Chalon 2000: 118€

Château-Chalon 2003: 88€

Château-Chalon 2004: 88€

Château-Chalon 2007 : 76€

Château-Chalon 2008: 76€

(Dans la limite des disponibilités)



VINS DE BOURGOGNE



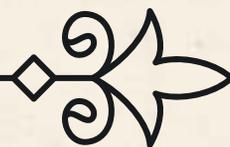
Le **Nuits Saint Georges Les Fleurières 2015** du Domaine Confuron est un vin issu de Pinot Noir. Il a des notes de fruits noirs, de terre et d'épices. Il offre un bel équilibre en bouche.

66€

Le **Chassagne Montrachet Village 2016** de Marc Colin et fils est un chardonnay floral et fruité.

70€





VINS DE LOIRE

Mephisto du Domaine Ecu, est issu du Cabernet franc. Il s'agit d'un vin rouge riche avec des notes de fruits et d'épices douces. Si vous souhaitez le déguster de suite, mettez-le en carafe pour l'aider à développer ses arômes.

42€

Le **Domaine de la Pépière 2020** est un muscadet frais et tonique, très équilibré, entre la rondeur et la tendion avec une finale délicatement saline.

17€

Le **Poil de Lièvre du domaine Bobinet** est un chenin avec des notes florales, fruitées et amandes. C'est un vin rond et minéral, équilibré entre fraîcheur et générosité.

28€

Le **Hanami du domaine Bobinet** est un cabernet franc fruité, léger et soyeux. Il est à déguster tôt.

24€

Le **Ruben du domaine Bobinet** est un cabernet franc frais et fruité avec des tanins soyeux.

26€





VINS DU RHÔNE

Le Châteauneuf du Pape Vieux Télégraphe 2012 est un vin des côtes du Rhône.

C'est un assemblage de Grenache Noir, Mourvèdre, Syrah et Cinsault.

Il possède des arômes de fruits rouges mûrs.

C'est un Châteauneuf-du-Pape classique et élégant.

Vous pouvez le mettre en carafe pour le sublimer davantage.

110€

Le Chiroubles Grille midi 2020 du Domaine Pauline Passot est un vin du beaujolais 100% Gamay Noir.

Il s'agit d'un vin souple aux arômes de fruits rouges et légèrement boisé.

C'est un vin complexe et soyeux en bouche avec une finale un peu épicée.

26€



VINS DE SAVOIE

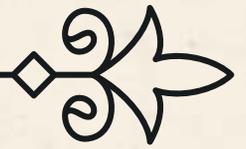
Le vin chignon **Bergeron cuvée Raipoumpou 2019** du Domaine d'Adrien Berlioz est un Roussane blanc.

C'est un vin croquant porté sur les agrumes.

On peut retrouver des notes fumées.

Apogée de dégustation en 2025.

33€



VINS DU SUD-OUEST

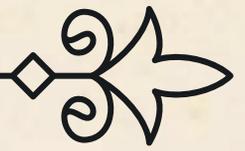
Les **Agudes de Fabien Jouvès** est un magnum en vin de France. Il est issu d'un assemblage de Sauvignon et Chenin. C'est un vin rond et fruité. Il est frais en bouche avec des notes de fleurs et de fruits.

39€

Le **Soif d'Ailleurs de Fabien Jouvès** est un assemblage de Grenache, Clairette et Cinsault. Il s'agit d'un vin rouge fruité peu tannique.

24€





CHARTREUSES



La Chartreuse existe depuis 1605 avec la création de la toute première recette de la chartreuse. Aujourd'hui encore, seuls les pères chartreux connaissent les 130 plantes dont la chartreuse est composée. Nous vous proposons 5 chartreuses différentes en Jéroboam, 3L par bouteille.

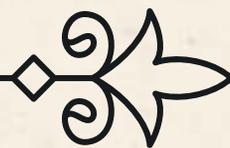
La **Chartreuse Verte**, dite « liqueur de santé » a un volume d'alcool de 55%.
200€

La **Chartreuse Liqueur d'Elixir**, la toute première recette de la chartreuse. Elle comprend la plupart des plantes médicinales de l'époque. Son volume d'alcool est de 56%.
244€

La **Chartreuse Jaune** a été adaptée de la chartreuse verte pour produire une liqueur plus douce et moins alcoolisée avec un volume de 43%. Elle a été surnommée « La Reine des Liqueurs ».
200€

La **Chartreuse des Meilleurs Ouvriers de France Sommeliers** est une recette de chartreuse créée par tous les MOF sommeliers. Elle a un volume d'alcool de 45%.
247€

La **Chartreuse Liqueur Neufième Centenaire** est une recette de chartreuse créée pour fêter les 900 ans de la chartreuse. Elle a un volume d'alcool de 47%.
320€



ABSINTHE

La **Sémilla** est une distillerie bio d'absinthe, implantée depuis plus de 10 ans, à quelques kilomètres de Pontarlier.

- Les terrains de production, situés entre 1100 et 1200 m d'altitude, ont donc eu le temps de prospérer.



La **Sans Frontière à 72°** (en 70cl ou en 35cl) est une absinthe forte avec un goût de plantes très marquées.

Cette recette date de la fin des années 1800.
Cuillère de Bronze 2016 des Absinthiades de Pontarlier.

70cl: 52€

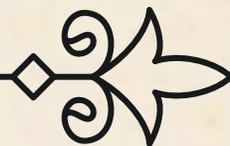
35cl: 32€

La **Suavecita à 55°** (en 70cl ou en 35cl) est une absinthe ronde et douce avec un goût prononcé d'anis.
Elle ressemble aux absinthes blanches suisses.

70cl: 39€

35cl: 27€





L'**absinthe de Noël à 65°** (en 50cl) est une absinthe saisonnière fruitée avec des notes d'agrumes et de cannelle. Médaille d'Or Paris 2020 du Concours Général Agricole.

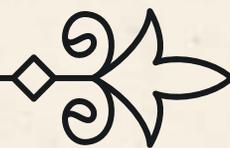
38€



La **Lynx à 45°** (en 50cl) est une absinthe créée en collaboration avec la Société Française pour l'Etude et la Protection des Mammifères. On retrouve des notes de sous-bois rappelant l'habitat du lynx. Chaque bouteille achetée permet de reverser 10€ à l'association en faveur de la sauvegarde du lynx.

38€

ÉPICERIE



LA SÉMILLA

La Sémilla propose également des produits d'épicerie salée et sucrée.



Vinaigre au Bluets (myrtille sauvage) AB - 200 mL -
4,95€

Vinaigre à l'Ail des Ours AB - 200 mL
4,95€



Dans les ballotins de chocolats **Napolitains**, vous retrouverez
des chocolats noirs au piment et au cumin des prés et
des chocolats au lait noisette et sésame.

7,15€



Chocolat noir aux fleurs
4,50€ la tablette

Chocolat au lait aux noisettes entières
4,50€ la tablette

EPICERIE

LE CRIOLLO



La chocolaterie artisanale Le Criollo est originaire de Chalezeule en périphérie de Besançon.



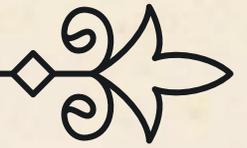
Chocolats Victor Hugo - 9 créations
13,80€

Chocolats Les Croquines Comtoises - 9 créations
12,60€

Chocolats Coffret signature : Croquine Comtoise,
Faïencine et Doubs Frisson - 130g
12,60€

Chocolats Coffret tradition - 24 chocolats
21,60€





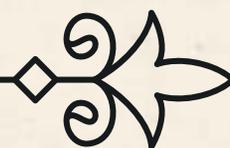
Julien Compagnon est un apiculteur expérimenté, il a commencé en 2005 en tant qu'amateur jusqu'en 2017 où il est passé professionnel.

Le **Miel de Tilleuls** est un miel sucré, légèrement amer aux notes boisées et mentholées.
5€

Le **Miel de Montagne**, médaillé au salon de l'agriculture 2019, est un miel riche et sucré par les fleurs de montagne.
5€

Le **Miel de Châtaignier** est un miel très recherché pour ses bienfaits, il est chargé en pollen, sel minéraux et tanins.
Il a donc un goût très relevé.
5,90€

Le **Miel de Fleurs - Crémeux** est apprécié pour son goût délicat et sa texture proche du beurre.
4,80€



LES CONFITURIERS DU MORVAN

Abricot - médaillé 2020

5,05€

Cassis - médaillé 2015, 2016, 2020

5,45€

Fraise/Fraise des bois - médaillé 2019

6,30€

Orange - médaillé 2020

4,50€

Pêche de vigne

6,50€

Figue

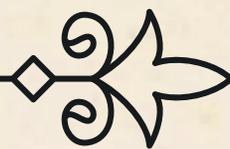
4,95€

Vieux Garçons (Orange - figue - whiskey)

4,90€

Toutes les confitures font 380g.





LA SUCRERIE

La Sucrierie est une confiserie basée à Arbois dans le Jura. Ils travaillent leurs produits de façon artisanale. Notre sélection comprend des produits faits avec des matières premières locales.



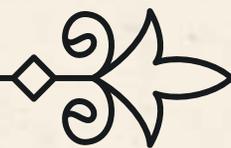
Les **pâtes de fruits** de la Sucrierie sont des sucreries artisanales. Laissez-vous surprendre par leurs différents goûts (orange sanguine, kiwi, fruits exotiques, myrtille) .

4,90€ pièce

Le **Nougat noir** est composé de différents arachides. Nous proposons 4 goûts: cacahuètes, noix de pécan, amandes et noisettes. Laissez-vous surprendre encore une fois !

5,90€ pièce





La **pâte à tartiner Tartu Pop** est sans allergène (sans gluten et sans lactose) et sans huile de palme. - 230g

9,90€



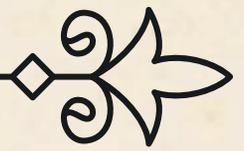
Le **Caramel à l'O** est un caramel en pâte à tartiner fait avec l'eau des thermes de Salins-les-Bains. - 230 g
Une exclusivité de la Sucrerie vendue à la Boutique du Tillau.

6€



Les **Babas au Macvin** sont un malin mélange entre le baba au rhum et le macvin, une spécialité de Bourgogne-Franche-Comté.

9,45€



Délicassie est une entreprise de biscuits créée en 2015.

Leur philosophie est de retravailler des recettes traditionnelles ou de s'en inspirer pour créer de nouveaux gâteaux.

Pour votre plaisir gustatif, nous avons sélectionné leur **pain d'épice de Vercel** dont la recette est peu connue comparé aux autres recettes de pain d'épices. Vous le retrouverez en deux tailles différentes :

Le pain d'épice 150g : 4,80€

Le pain d'épice 300g : 6,80€

HUBERT MIRACULOUS

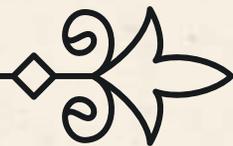
Les barres énergétiques La Bonne Barre sont à retrouver à la Boutique du Tillau.

On peut la trouver en deux modèles :

La **Coup de Fouet**, aux baies de Goji et Guarana
1,90€

La **Force & Energie**, à la spiruline et pomme
1,90€





LA PETITE DOLOISE

La Petite Doloise est une entreprise artisanale de biscuits. Elle est certifiée bio. Elle s'intéresse à toutes sortes de gâteaux, des recettes anciennes, des recettes anglaises, des recettes sans allergènes et des biscuits salés pour l'apéritif.



BISCUITS SUCRÉS

Croustilles noisettes aux noisettes entières - 150 g

4,95€

Super Choc, cookies tout chocolat - 170 g

5,95€

Plus de beurre que de mal, cookies au beurre de cacahuète - 180 g

4,95€

Les doigts de fée à la fleur d'oranger, biscuits du Moyen Age - 160 g

6,30€

Biscuits de Noël, assortiment amandes chocolat ou amandes épices - 120 g

4,90 €

Palets à l'orange - 100 g

4,90€

Kipferls, biscuits alsaciens - 150 g

6,40€

BISCUITS SANS ALLERGÈNES

Cookies Vegan -150 g

5,98€

Chanvre à part, cookies au chanvre - 150 g

5,35€

BISCUITS SALÉS

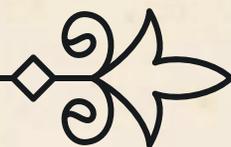
Le bon Comté fait les bons amis - 120 g

4,40€

Graines de folies (crackers aux graines) - 120 g

3,60€





Piguet Gastronomie est une entreprise de traiteur. En juin dernier, ils ont décidé de faire renaître le sel de Salins-les-bains. Ils vont donc puiser l'eau des thermes de Salins et remettent au point une technique d'évaporation. Enfin, il aromatise leur sel avec les produits phares de la Bourgogne et de la Franche-Comté.



SELS

Sel Nature - 200g	9,90€
Sel Vin jaune - 200g	12,30€
Sel Morilles - 200g	12,30€
Sel l'Absinthe - 200g	12,30€
Sel la Fumée - 200g	12,30€

BALLOTINS DE SEL



Sel Bourgogne : Pinot Noir, Moutarde, Marc de Bourgogne, Cassis et Morilles - 5 pots en verre de 30g
20,80€

Sel Franche-Comté : Bourgeons de sapins, Fumée, Vin jaune, Griottines, Absinthe - 5 pots en verre de 30g
20,80€

ÉPICERIE



LÉANDRE

L'entreprise Léandre récolte seulement des escargots de Bourgogne sauvages à la main dans des environnements naturels préservés.

Ce savoir-faire date de 100 ans d'expérience que ce soit dans la collecte d'escargots que dans leur transformation.

Les **escargots Léandre** sont des escargots à faire soi-même.

Vous retrouverez les coquilles d'escargots vides dans un sachet, les escargots avec du beurre persillé dans une conserve et les épices à doser vous-même dans un autre sachet.

Une activité ludique à partager en famille pour les fêtes.

24 escargots + 12 escargots gratuits.

47€



ROGER DUTRUY

Vente en vrac

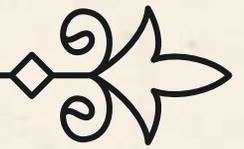


Morilles sauvages séchées de Roger Dutruy.

Idéales pour la fameuse croûte aux morilles franc-comtoise.

350€/kg

EPICERIE



FUTURA FOOD

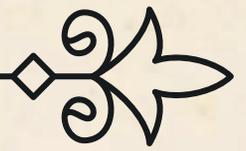
Les **insectes comestibles pour l'apéritif.**

Futura Food est une entreprise bourguignonne spécialisée en entomophagie, alliant la gastronomie aux enjeux environnementaux du 21ème siècle.



Molitors - goût Ail et fines herbes
5,50€

Grillons - goût Barbecue
6,30€



Farmcube est une entreprise Franc-Comtoise spécialisée en **agriculture verticale**. Leur technique de culture ultrabioponique permet d'économiser 99% d'eau. Leurs installations sont dans la cave voûtée de la Boutique du Tillau, ce qui nous permet de produire et vendre directement sur place des aromates et salades ultra frais conservant toutes leurs propriétés gustatives et nutritives.

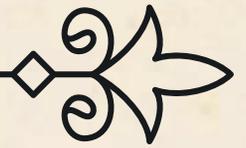
Les aromates vendus dans la boutique changent en fonction des saisons et de l'offre de Farm3.

L'entreprise propose également de visiter leurs installations via une **visite-dégustation** d'une heure en petits groupes :

- Visite d'une ferme unique au monde avec un agronome
- Apprentissage du métier d'agronome vertical
- Dégustation en 3 étapes des aromates de Farm3 et de produits régionaux

Inscription à la Boutique du Tillau ou sur leur site internet : www.farmcube.eu

COSMÉTIQUES



LA SAVONNERIE DU JURA

SAVONS AUX HUILES ESSENTIELLES

3,90€

Le **savon à l'Orange Calendula** a une action positive contre l'excès de sébum et les racines grasses, aide à la cicatrisation, adoucit la peau (peaux sèches).

Le **savon au Romarin** est un revitalisant capillaire et cutané, aide à combattre les bactéries et champignons de la peau.

Le **savon au Lavandin** s'applique sur les peaux avec des problèmes dermatologiques tel que l'acné, la couperose et les mycoses.

SAVONS SANS HUILE ESSENTIELLE

3,90€

Le **savon au charbon actif** purifie et détoxifie la peau.

Le **savon neutre** est hypoallergénique. Il est parfait pour les peaux atopiques, sensibles et à tendance allergique.

Le **savon à l'argile verte** apaise, purifie et tonifie la peau. Elle désinfecte naturellement les boutons d'acné et les assèche.

Le **savon au miel** aide à hydrater la peau en profondeur. Il est également un bon antioxydant et anti-bactérien.

SAVON GAMME NIGELLE

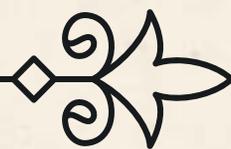
4,50€

Le Nigelle est une huile végétale extraite des graines du cumin noir qui est connue pour guérir toutes les maladies.

Le **savon au Tea Tree** s'applique sur les peaux à boutons, acné chez l'adolescent, acné hormonale chez les femmes.



COSMÉTIQUES



AROMACOMTOIS

Aromacomtois est une entreprise du Doubs spécialisée dans les créations d'huiles essentielles, de résineux issus de la cueillette sauvage dans le massif du Jura, en partenariat avec l'ONF.



HUILES ESSENTIELLES

Huile essentielle de sapin blanc du Jura 10,50€

EAUX FLORALES

Eau florale de menthe marocaine 4,95€

Eau florale de basilic grand vert 4,95€

Eau florale «digestion légère» 4,95€

Eau florale de thym serpolet 4,95€

PARFUM D'AMBIANCE

Parfum d'ambiance assainissant au sapin blanc - 100 mL 12,10€

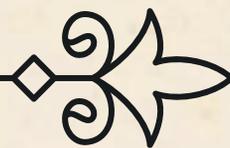
HUILES DE MASSAGE

Huile de massage au sapin blanc du Jura - 100 mL 16,30€

Huile de massage préparation à l'effort - 100 mL 16,30€

Huile de massage récupération de l'effort - 100 mL 16,30€

GOODIES



Boite en métal gravée La Boutique du Tillau
Taille idéale pour 1kg de grain de café

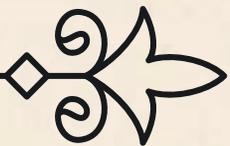
9€

Tote-bag La Boutique du Tillau

2,50€



PANIERS



Nous pouvons confectionner pour vous des **paniers-cadeaux** avec les produits que vous avez sélectionnés. Le tout est préparé dans un joli coffret qui pourra être offert directement.

Vous pouvez également offrir des **bons-cadeaux** utilisables dans l'hôtel-restaurant Le Tillau, du montant que vous souhaitez.



LA BOUTIQUE

du Tillau

EPICERIE FINE DE L'HÔTEL-RESTAURANT LE TILLAU

2 RUE MONTRIEUX
25300 PONTARLIER

laboutique@letillau.com
03.81.38.78.42

