

LA BOUTIQUE
du Tillau

Catalogue



2 Rue Montrieux Pontarlier

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. En espérant que vous trouverez votre bonheur parmi nos produits sélectionnés !



Sommaire



Boissons

◇ Cafés

-Somewhere Coffee p6

◇ Thés et Infusions

-Ypisté p7-8
-Matriochka p9

◇ Jus et Nectars

-Patrick Font p10

◇ Sirops

-Aromacomtois p10
-L'Achimiste p12

◇ Alcools

-Vins p13-19
-Chartreuse p20
-Absinthe p21-22
-Bières p23
-Liqueurs p24-25
-Eau de vie p26
-Crème de fruit p27

Épicerie

◇ Miels

-Jul' un compagnon des abeilles p28-29

Sommaire



◇ Safran

-Les récoltes d'Épenouse p30-21

◇ Gourmandises

-La Sucrierie p32-34
-Délécassie p35
-La Petite Doloise p36
-Hubert Miraculous p37
-La Sémilla p38

◇ Confitures

-Confituriers du Morvan p39

◇ Traiteur

-La Sémilla p40
-Piguet Gastronomie p41
-Moutardes Fallot p42
-Léandre p43
-Roger Dutruy p44
-Futura Food p45
-Farm3 p46
-Huilerie Beaujolaise p47

Cosmétiques

-Savonnerie Artisanale du Jura p48
-Aromacomtois p49

Goodies

-Paniers garnies p50
-Divers p51

Boissons



◇ Cafés (vente en vrac)



Somewhere Coffee

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**

Boissons



◇ Thés et Infusions



Ypisté

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€**

- 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€**

Boissons



◆ Thés et Infusions



- 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€**

• L'Eliya est un thé noir de Ceylan, élu meilleur thé noir en 2019, idéal pour les dégustations matinales. **15,90€**

• Le Thé de Noël est un thé épicé 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€**

Boissons



◆ Infusions et Tisanes (vente en vrac)



- 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, 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, un mélange de Rooibos, pomme, hibiscus et cannelle. **57,20€/kg**

Boissons



◇ Jus et Nectars



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 /nectars différents 25 cL.

- Jus de Tomate
- Nectar de Pêche Jaune
- Nectar de Fraise Gariguette

3,90€ la bouteille.

Boissons



◇ Sirop



Aromacomtois

Basée à Amancey, dans le Doubs, Aromacomtois produit des huiles essentielles de sapin et vous propose ses produits dérivés.

Production d'huiles essentielles de résineux issus de la cueillette sauvage dans le massif du Jura, en partenariat avec l'ONF.

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

Boissons



◇ Sirop



L'Alchimiste

Un des seuls artisan siropier de France, une fabrication sans arôme artificiel, ni arôme naturel. Sans colorant. Sans conservateur.

- Sirop citron belle (citron jaune et vert, menthe). **12€**
- Sirop poivre pamplemousse, poivre de timut du Népal (poivre très frais et très aromatique). **10€**
- Sirop Myrtille. **13€**
- Sirop Mandarine. **12€**
- Sirop de Violette. **7€**

Boissons



◇ Champagnes et Crémants



Domaine d'Etienne Loew

Au coeur de son métier, Etienne inscrit le respect du terroir, de la vigne et du vin. Le respect du terroir passe par sa compréhension, afin de combiner au mieux ses caractéristiques géologiques et climatiques avec les exigences du cépage.

- Crémant

• 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€**

- 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€**



Boissons



◇ Vins de Franche-Comté



Domaine du Château d'Arley

Le vignoble du Château d'Arley domine l'Histoire du vin: réputé plus ancien château viticole de France, ancienne Vigne Royale d'Espagne, d'Angleterre et de France. Familiale, jamais achetée ni vendue depuis le Moyen-Âge, la vigne du Château d'Arley est une exception historique.

• 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€**

• 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 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€**

• La 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€**

Boissons



◇ Vins jaune



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€**



Boissons



◇ 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 Ruben du domaine Bobinet est un cabernet franc frais et fruité avec des tanins soyeux. **26€**



Boissons



◇ 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 Raipoupou 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€**

Boissons



◇ 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€**

Boissons



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

Boissons



◇ 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€**



Boissons



◇ Absinthe



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€**

Boissons



◇ Bières



Bières Overnoy

Overnoy est un domaine viticole qui fait également des bières.

- Blanche, légère et peu voire pas amère. **1.60€**
- Blonde plus classique, légère avec un peu d'amertume. **1.60€**
- IPA, issue d'une haute fermentation, très houblonné et plutôt amère. **1.60€**

Boissons



◇ Liqueurs



Jacoulot

Fondée en 1891, la Maison Jacoulot élabore depuis cette date à Romanèche-Thorins, dans le sud de la Bourgogne, des produits d'exception. C'est une entreprise familiale et artisanale de spiritueux.

- Liqueur menthe poivrée, très fraîche et aide à la digestion. **90€**
- Liqueur poire. **90€**
- Prunelle de bourgogne (macération de prunelles sauvages) très subtil. **130€** en 3L **190€**

Boissons



◇ Liqueurs



Marc de bourgogne, distillation des rafles et de la peau du raisin.

Fine de bourgogne, distillation du vin et de son dépôt il est plus subtil que le marc.

- Liqueur verveine verte, une liqueur insolite, très fraîche. **41€**
- Liqueur Fine de Bourgogne. **61€**
- Liqueur Marc de Bourgogne. **58€**

Boissons



◇ Eau de Vie



Jacoulot

- Eau de vie de Mirabelle: des saveurs typiques, un fruité incomparable. **46€**
- Eau de vie de Poire Williams: pureté et croquant du fruit. **46€**
- Eau de vie de Framboise: une grande délicatesse. **53€**
- Eau de vie de Vieille Prune: notes de fruits confits et subtile rondeur. **53€**

Boissons



◇ Crêmes de Fruits



Edmond Briottet

- Briottet est une entreprise familiale et indépendante fondée en 1836, fabrique la Crème de Cassis de Dijon ainsi que des crèmes et liqueurs haut de gamme.
- Crème de Cassis réalisées exclusivement par macération de baies de cassis récoltées en Bourgogne. **14.43€**
 - Crème de Myrtilles, des saveurs douces et sucrées. **11.48€**
 - Crème de Pêches est une valeur sûre à toujours avoir dans sa cave ! **10.99€**

- Crème de Framboise, des saveurs douces et sucrées. **11.48€**
- Crème de Mûre, arôme naturel d'une rare qualité provenant directement de la baie. Fruit des mûriers ou des ronces, à la fois très intense et subtile. **10.86€**

Épicerie



◇ Miels



Jul'un compagnon des abeilles

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€**

Épicerie



◇ Miels



Bonbons boules fourrées au miel. **4.90€**

- Miel de forêt est principalement composé de ronces, de buissons et d'épines. **9.99€**

- Miel de lavande est récolté sur le plateau de Valensole le miel de Lavande est très apprécié pour sa texture onctueuse proche du beurre. **10.50€**



Épicerie



◇ Safran



Les récoltes d'Épenouse

La recherche de saveurs et de qualité font l'excellence des produits. Avec des saveurs et une noblesse reconnue depuis l'antiquité : la douceur du miel et la puissance du safran !

- Fusilli semi complète au blé BIO de franche comté et safran d'épenouse. dans son sachet en cellulose de bois compostable. **6.50€**

- Préparation pour risotto au safran. **4.99€**

- Sirop de safran, en apéritif avec un vin blanc sec, un crémant. Il pourra napper également, crêpes, gaufres, glaces ou crème brûlée. **8.99€**

- Pistil. **8.95€**



Épicerie



◇ Safran

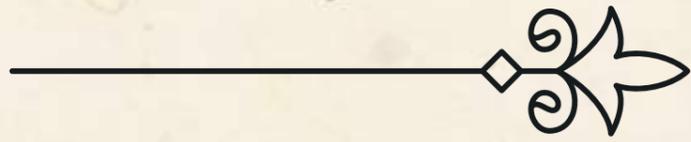


-Bonbons au miel toutes fleurs et safran d'épenouse. **5.55€**

Gelée de Macvin au safran, parfait pour accompagner un fois gras sur un toast, avec un bout de comté ou de fromage de chèvre. **4.90€**



Épicerie



◇ Gourmandises

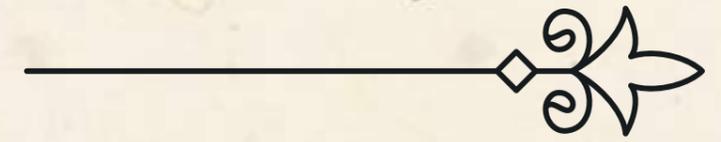


La Sucrierie

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.

-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

Épicerie



◇ Gourmandises



La pâte à tartiner Tarti 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. -230g. Une exclusivité de la Sucrierie 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€**

Épicerie



◇ Gourmandises



- Les pâtes de fruits de la Sucrierie sont des sucrieries artisanales. Laissez-vous surprendre par leurs différents goûts (orange sanguine, kiwi, fruits exotiques, myrtille). **4,90€** pièce



Des barres chocolatées qui nous rappellent notre enfance. **2.10€** la barre

Épicerie



◇ Gourmandises



Délicassie

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 300g: **6,80€**

Épicerie



◇ Gourmandises



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 -150g **4,95€**
- Biscuits salés
 - Graines de folies (crackers aux graines) -120 g **3,60€**

Épicerie



◇ Gourmandises



Hubert Miraculous

Des barres chocolatées 100% naturelles
Sans conservateurs, sans colorants ni parfums de synthèse ! 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€**

Épicerie



◇ Gourmandises



La Sémilla

La Sémilla propose également des produits d'épicerie salée.

- 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€**

- Plaque chocolat au lait aux noisettes. **4,50€**
- Plaque chocolat au lait et aux gourges. **4.50€**
- Plaque chocolat noir et au piment. **4.50€**



Épicerie



◇ Confitures



Les confituriers du Morvan

Leurs méthodes de production artisanales, la cuisson en cuve de cuivre par exemple, confèrent à leurs confitures une qualité d'exception. Pleins de saveurs, leurs produits proposent une vaste gamme de goûts, de fruits,

- 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.

Épicerie



◇ Traiteur



La Sémilla

- Vinaigre au Bluet (myrtille sauvage) AB 200mL. **4,95€**
- Vinaigre à l'Ail des Ours AB -200mL. **4,95€**
- Vinaigre Cassis/Groseille. **4.90€**

Épicerie



◇ Traiteur



Piguet Gastronomie

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.

- 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€**

Épicerie



◇ Traiteur



Moutardes Fallot

Artisan moutardier indépendante, mais également une entreprise familiale depuis 1840.

- Moutarde nature. **1.99€**
- Moutarde grains. **2.30€**
- Moutarde pinot noir. **2.49€**
- Aneth citron. **2.76€**
- Moutarde au basilic. **2.30€**

Épicerie



◇ Traiteur



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€**

Épicerie



◇ Traiteur



Roger Dutruy

Située au centre de la région historique de récolte des escargots de Bourgogne, l'entreprise est spécialisée dans la transformation d'escargots depuis 1868.

Morilles sauvages séchées de Roger Dutruy. Idéales pour la fameuse croûte aux morilles franc-comtoise. **350€/kg**

Épicerie



◇ Traiteur



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€**



◇ Traiteur



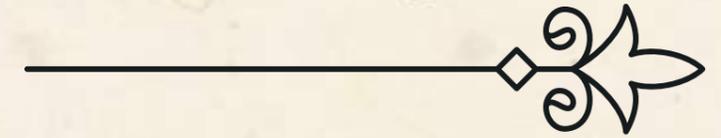
Farm3

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



◇ Traiteur



Huilerie Beaujolaise

Depuis 1982, l'entreprise perpétue la fabrication d'huiles vierges et de vinaigres artisanale, riches en goût. Un produit fini complètement naturel...

- Huile noisette > utilisée en salade ou comme un beurre pour une viande
- Huile pistache utilisé en salade ou avec poissons et crustacés. **8€**
- Huile sésame toastée bio, saveur asiatiques utilisé en salade, poissons et viandes blanches. **3.60€**

- Vinaigre de calamansi, très fort qq gouttes, utilisé à la place d'un jus de citron, sur une salade, poissons, desserts. **3.60€**

- Vinaigre coing, doux, avec des crudités, foie gras, viande blanche. **4.60€**

Cosmétique

◇ Savon



Savonnerie Artisanale 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 (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.

Cosmétique

◇ Savon



Aromacomtois

- 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€**

- Parfums d'Ambiances

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

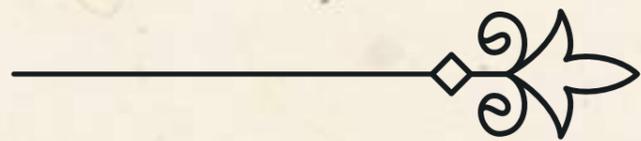
- Huiles de Massages

- 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



◇ Paniers garnies



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.

- La boutique du Tillau s'engage contre le gaspillage alimentaire, c'est pourquoi vous pouvez retrouver nos produits sous forme de paniers sur l'application Too Good To Go !

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



Goodies



◇ Divers



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€**



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

