

## Quelques idées d'associations...



**MOUTARDE DE DIJON :** C'est « La Moutarde » par excellence. Nature ou incorporée à une sauce chaude ou froide, elle peut être associée à toutes les viandes (bœuf, volaille, porc, lapin, etc...) et tous les poissons. Forte et piquante elle réveillera également vos vinaigrettes, mayonnaises ou autres sauces rémoulades.



**MOUTARDE DE BOURGOGNE :** Son Indication Géographique Protégée garantit l'origine de la graine et du vin blanc « Bourgogne ». C'est « La Moutarde des vrais amateurs » ! Sa pâte fine et sa superbe robe jaune sauront accompagner tous vos mets.



**MOUTARDE AU CASSIS DE DIJON :** Avec sa robe rouge et son goût fruité, cette moutarde confectionnée avec de la véritable « Crème de Cassis de Dijon », est parfaite pour mettre en valeur un gibier, une viande rouge ou encore de la charcuterie fumée. Elle se marie aussi à merveille avec des foies de volailles ou des gésiers confits simplement incorporée à la vinaigrette d'une salade verte.



**MOUTARDE AU PAIN D'ÉPICES :** Préparée sur une base de moutarde en grains aromatisée avec du véritable pain d'épices de Dijon, du miel et des arômes naturels de fruits et de plantes, elle convient particulièrement bien à la consommation de viandes blanches, de canard mais aussi de saucisses grâce à sa saveur subtile d'orange et d'épices.



**MOUTARDE EN GRAINS :** Moins piquante que la moutarde de Dijon, elle accompagne à merveille les viandes grillées, telles que les escalopes et côtelettes de porc. Elle peut également être utilisée pour les vinaigrettes, les mayonnaises et supporte très bien la cuisson dans une sauce chaude.



**MOUTARDE VERTE À L'ESTRAGON :** Identifiable par sa belle couleur verte, elle est un grand classique de la moutarde. C'est notamment un excellent choix pour accompagner des viandes blanches (poulet et lapin) mais aussi de l'agneau.



**MOUTARDE PROVENÇALE :** Avec ses touches de poivron, d'ail et d'huile d'olive, cette moutarde, avec sa belle couleur orange, viendra égayer votre table et ensoleiller votre assiette : une merveille pour les viandes coquilles Saint-Jacques et autre barbecue !



**MOUTARDE AU BASILIC :** Le basilic incorporé à cette moutarde de type Dijon lui confère une saveur très « méditerranéenne » qui sait immédiatement ensoleiller une salade, un poisson ou une viande froide mais aussi égayer un barbecue ou un pique-nique.



**MOUTARDE AU MIEL ET VINAIGRE BALSAMIQUE :** Associant les accents acides et caramélisés du vinaigre balsamique à ceux plus ronds et doux apportés par le miel, cette moutarde est idéale avec une viande blanche, de la charcuterie ou un poisson. Elle sera également très appréciée dans une vinaigrette avec de l'huile d'olive pour confectionner une salade composée.



**MOUTARDE AU POIVRE VERT :** Cette moutarde particulièrement piquante accompagne toutes les viandes, notamment le bœuf et le canard. Elle peut être également utilisée dans une vinaigrette pour relever le goût des salades et convient parfaitement pour le déglacage d'un fond de sauce.



**MOUTARDE AUX TRUFFES DE BOURGOGNE :** Un produit d'exception dans une moutarde de référence pour sublimer vos repas en leur donnant un air de fête, que diriez-vous d'une belle volaille fermière accompagnée d'une sauce crémée à la moutarde aux truffes... Alléchant non ?



**MOUTARDE AU MIEL ET À LA FIGUE :** Cette moutarde allie la douceur du miel aux notes légèrement acidulées de la figue. Elle est idéale pour accompagner les viandes blanches froides comme chaudes et s'intégrera parfaitement à vos sauces vinaigrettes. Elle apportera du soleil dans votre assiette !



**MOUTARDE PIMENT D'ESPELETTE :** La force et la saveur du piment d'Espelette (protégé par une A.O.C. = Appellation d'Origine Contrôlée et une A.O.P. = Appellation d'Origine Protégée) associés au piquant de la moutarde vont relever vos assiettes en goûts et en couleurs ! Volailles, viandes blanches et poissons n'ont qu'à bien se tenir !



**MOUTARDE AUX NOIX :** Onctueuse et savoureuse, elle crée l'originalité dans une salade composée, une mayonnaise ou une vinaigrette. Parfaite dans une salade d'endives, elle révèle une saveur subtile et délicate ajoutée à une crème fouettée et dégustée avec des asperges.



**MOUTARDE AU PINOT NOIR :** C'est l'union parfaite entre la saveur d'un cépage de renom et le piquant d'une grande moutarde ! Sa couleur pourpre, presque violette, nous fait d'emblée imaginer une sauce pour un délicieux gibier, ou un magret de canard... mais avez-vous aussi pensé à la déguster avec un fromage : C'est délicieux !



**MOUTARDE AU YUZU :** Cet agrume d'origine japonaise apporte à notre moutarde une touche d'acidité et de fruit. Celle-ci relèvera à merveille vos viandes blanches et vos poissons. Ajoutée à une mayonnaise ou en bord d'assiette, vous enchanterez avec délicatesse votre palais.



**MOUTARDE AU CURRY :** La saveur de cette moutarde vous fera voyager vers des contrées lointaines... Alors mettez un peu d'exotisme dans votre assiette en préparant un délicieux poulet au curry, ou une sauce crémée pour accompagner gambas et poisson blanc.