

MAISON

Ostara

ÉPICERIE FINE ET CAVE



L'ART D'OFFRIR

Noël
2025



Offrir, c'est créer un moment.
Offrir un instant de douceur, un
éclat de gourmandise, un geste
sincère... notre collection de fêtes
réunit tout ce qu'il faut pour
créer des moments simples,
beaux et délicieux.
Parce que l'art d'offrir c'est avant
tout l'art de faire plaisir!

Noël
2025





N°1

L'Instant Gourmand

16 €

Contenu:

- Caviar d'aubergine 90g
- Crème d'artichaut 90g
- Ciselés au sésame 70g
- Sac cadeau

Pour ceux qui apprécient les petits plaisirs simples, un cadeau qui fait toujours plaisir.



N°2

Tea Time

25 €

Contenu:

- Thé Noir "Thé de Noël" 120g
- Sablés Caramel Beurre Salé 90g
- Amandes caramélisées speculoos 70g
- Sac cadeau

Un cadeau pour savourer un moment de réconfort et de douceur, autour d'un thé de Noël et de gourmandises sucrées.



N°3

Ube-licious

44 €

Contenu:

- Préparation pour Ube Latte 100g
 - Cuillère doseur 1g
 - Miel crémeux de Lavande IGP 250g
 - Cookies figues & noisettes 90g
 - Sac cadeau
-

Pour les curieux et les amoureux de saveurs originales — un coffret tout en couleur et en douceur autour de l'ube, du miel et des cookies gourmands.



N°4

Echappée
Gourmande

X €

Contenu:

- Foie gras de canard 50g
 - Confit de truffe 45g
 - Confiture de figue 300g
 - Ciselés au sésame 70g
 - Cookies au citron de Menton & amandes 90g
 - Crème d'artichaut 90g
 - Amandes au miel & romarin 70g
 - Cajous à l'ail noir de la Drôme 70g
 - Sac cadeau
-

Une échappée délicieuse entre foie gras, truffe et douceurs provençales.



N°5

Le Cadeau Parfait

73 €

Contenu:

- Frères Couillaud Sauvignon Gris
- Caramel au Beurre Salé Chris K. 100g
- Crème d'artichaut 90g
- Foie gras de canard 50g
- Ciselés au sésame 70g
- Miel de Lavande IGP 250g
- Bâton de miel
- Confit de Champagne 45g
- Coffret T1

Tout est dans son nom ! Ce coffret réunit à merveille le sucré et le salé, pour combler toutes les envies gourmandes.



N°6

Le Sérénithé

60 €

Contenu:

- Mug Infuseur OGO
- Caramel au Beurre Salé Chris K. 100g
- Infusion "Fruits de la Forêt" 120g
- Infusion "Mango Tango" 120g
- Sac cadeau

L'art d'offrir une pause sans théine : infusions parfumées, caramel beurre salé fondant et un mug infuseur pour une sérénité à chaque gorgée.



N°8

Golden Délice

42 €

Contenu:

- Préparation pour Golden Latte 100g
- Amandes caramélisées coco 70g
- Miel de Lavande IGP 250g
- Bâton de miel
- Sac cadeau

Pour ceux qui apprécient les instants cocooning et les boissons aux vertus bien-être, un coffret doré à savourer à chaque gorgée.



N°9

Matcha Moment

46 €

Contenu:

- Matcha Cérémonie 100g
- Cuillère doseur 1g
- Amandes caramélisées Sésame 70 g
- Sac cadeau

Un cadeau pensé pour savourer le rituel du matcha, accompagné de gourmandises délicates.



N°9

Sous le Sapin

44 €

Contenu:

- Thé Noir "Thé de Noël" 120g
- Réglette de Calissons
- Réglette de pâtes de fruits
- Confiture Extra Artisanale de Noël
- Sac cadeau

Un cadeau festif et généreux pour savourer la magie des fêtes sous le sapin.



N°10

La Magie de Noël

58 €

Contenu:

- Frères Couillaud Pinot Gris
- Foie gras de canard entier 120g
- Sel à la truffe
- Chutney de Figue au Thé de Ceylan
- Sac cadeau

Le coffret idéal pour offrir un Noël chic et gourmand, où chaque produit raconte la fête.



N°11

L'Epicurien

110 €

Contenu:

- Frères Couillaud Pinot Gris
- Caramel au Beurre Salé Chris K. 100g
- Pâte à tartiner Choco & Noisette Chris K. 100g
- Crème d'artichaut à la truffe 90g
- Sel à la Truffe
- Foie gras de canard 190g
- Confit de Champagne 45g
- Thé Noir "Thé de Noël" 120g
- Coffret T1

Un coffret qui célèbre la magie de Noël à travers les plaisirs du goût. Entre douceurs sucrées et mets salés d'exception, il ravira les papilles des fins gourmets.



N°12

Les Trésors de la Table

150 €

Contenu:

- BLC Frère Couillaud Sauvignon gris
- Domaine d'Ourea Tire bouchon
- Caramel au Beurre Salé Chris K. 100g
- Pâte à tartiner Choco & Noisette Chris K. 100g
- Crème d'artichaut 90g
- Caviar d'aubergine 90g
- Foie gras de canard entier 190g
- Confit d'oignons au miel
- Miel de Lavande IGP 250g
- Confiture Extra Artisanale Allégée 4 Fruits Rouges
- Thé Noir "Thé de Noël" 120g
- Cajous à l'ail noir de la Drôme 70g
- Coffret T2

Le cadeau ultime pour épicuriens : un assortiment complet de saveurs raffinées, sucrées et salées, pour un Noël gourmand et festif.



notre cave

Chez Maison Ostara, notre cave est une invitation à la découverte.

Sous la direction attentive de notre sommelière, chaque vin est sélectionné directement auprès de producteurs passionnés, pour leur savoir-faire, leur terroir et leur authenticité.

Chaque bouteille est choisie avec soin pour sublimer nos créations et révéler des accords justes, délicats et inspirés.

	HT	TTC
VINS ROUGES		
RGE Domaine d'Ourea Tire Bouchon	11.67 €	14 €
RGE J. Boutin - Saint Joseph - Parcelle de Jean	30 €	36 €
VINS BLANCS		
BLC Frères Couillaud Sauvignon Gris	11,67 €	14 €
BLC Frères Couillaud Pinot Gris	12.40 €	15 €
BLC Domaine Gavoty Clarendon	25 €	30 €
CHAMPAGNE		
Pommey Damartin Extra Brut	41.67 €	51 €
Pommey Damartin Millésimé 2016	50 €	60 €

les accords parfaits

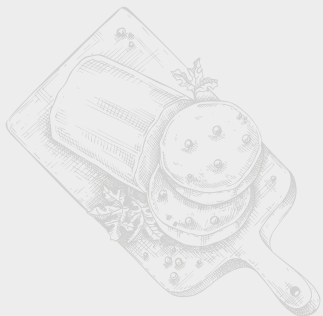
Parce que chaque bouteille révèle le meilleur d'elle-même lorsqu'elle rencontre les bons produits, découvrez nos suggestions d'accords, imaginées pour sublimer les saveurs de notre épicerie fine.



Champagne Pommery Damartin Extra Brut



Un champagne vif et élégant, aux bulles fines et à la fraîcheur éclatante.
Accords : parfait sur toutes les huîtres et fruits de mer, il sublime leur délicatesse par sa tension minérale.



Champagne Pommery Damartin Millésimé 2016

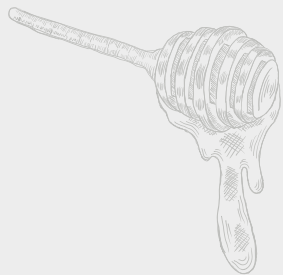
Un millésime racé, d'une grande finesse aromatique.
Accords : un duo irrésistible avec notre foie gras de canard entier ou le saumon fumé, pour une entrée de fête tout en élégance.

Blanc Frères Couillaud – Sauvignon Gris



Un vin blanc frais et aromatique, à la personnalité ensoleillée.

Accords : délicieux avec les huîtres, fruits de mer, pois chiches, thoinade ou sardines. Idéal aussi à l'apéritif : une bouteille qui se suffit à elle-même.



Blanc Doux Frère Couillaud – Pinot Gris

Un blanc tendre et rond, à la douceur gourmande.

Accords : parfait compagnon de la crème d'artichaut à la truffe, du foie gras ou des terrines. Il s'accorde aussi merveilleusement avec l'épicerie sucrée : confitures, miel ou caramel.

Blanc Domaine Gavoty – Clarendon



Un vin du Sud aux arômes de fleurs et d'amande, d'une belle ampleur.

Accords : avec le foie gras, la crème d'artichaut, les terrines ou les poissons charnus. Un vin solaire qui épouse parfaitement les saveurs méditerranéennes.



Rouge Domaine d'Ourea – Tire-Bouchon

Un rouge convivial et souple, pensé pour le partage.

Accords : il accompagne avec bonheur notre tapenade, crème de poivron rouge, le caviar d'aubergine ou les terrines.

L'allié parfait des apéritifs entre amis.

Rouge J. Boutin – Saint-Joseph Parcelle de Jean

Un grand vin de caractère, profond et généreux.

Accords : idéal avec les terrines, les viandes rouges, les grillades ou une daube mijotée. Un vin de fête, à la hauteur des plus belles tables..



contact

Chaque cadeau mérite une attention particulière.
Notre équipe est à votre écoute pour répondre à vos questions et créer des coffrets personnalisés, avec cartes cadeaux incluses, pour une expérience clé en main prête à être offerte.

Cap 3000, Porte de Cannes

+33 6 19 42 60 87

contact@maison-ostara.com

www.maison-ostara.com

