



SUR LES QUAIS
PARIS



épicerie fine et gourmande

C A T A L O G U E



LE PARIS GOURMAND

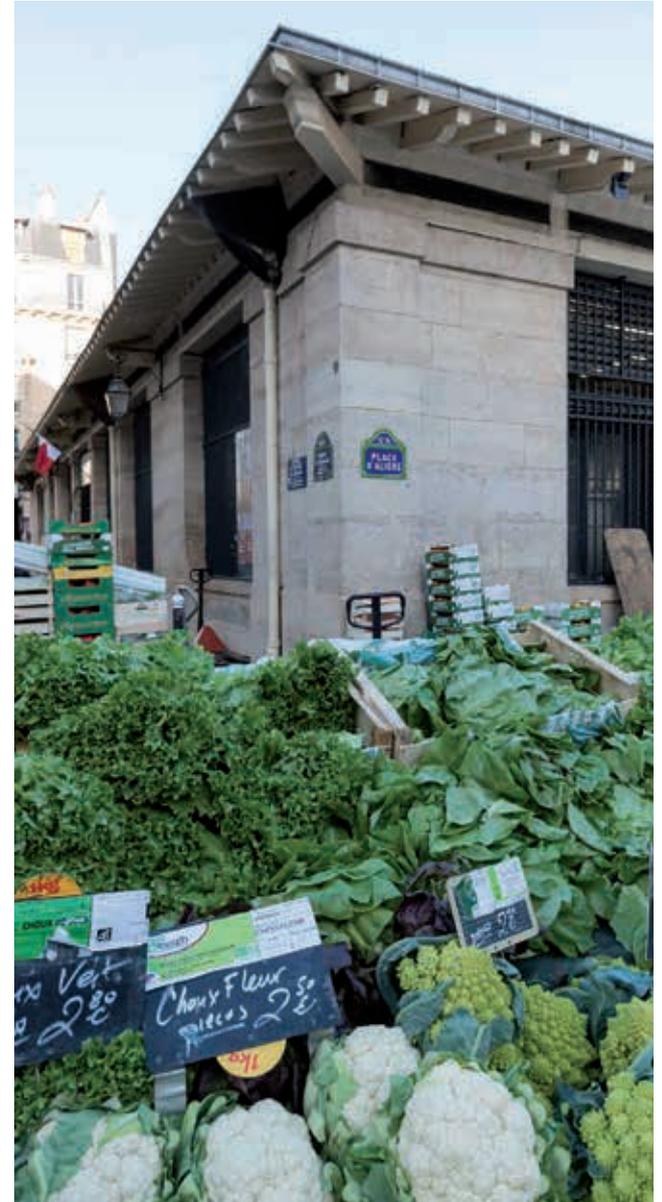
Paul Vautrin et François Bergé partagent une même passion du beau, du bon et des voyages. Paul est ingénieur agro-alimentaire et François a travaillé pour de grands noms français de la gastronomie. " Passeurs de saveurs ", ils ont à cœur de faire partager aux autres leurs découvertes gourmandes. SUR LES QUAIS, c'est d'abord une boutique historique au cœur de Paris qui propose une sélection très pointue d'huiles, épices et autres produits d'exception, rapportés de leurs voyages. A Paris, au carrefour de la gastronomie française et des cultures du monde, les produits sont sélectionnés pour leur grande qualité et l'authenticité de leurs origines, puis proposés dans des présentations innovantes et ludiques, dans un mélange de tradition et de modernité. La gamme SUR LES QUAIS, destinée aux amateurs de produits rares et bons, est disponible dans les points de vente les plus prestigieux en France et à l'étranger : La Grande Épicerie de Paris, Harvey Nichols à Londres, Isetan à Tokyo...





Paul Vautrin et François Bergé share the same passion for beauty and travel as well as the same love of good food. Paul is an agri-food engineer and François has worked for some of the big French names in gastronomy. As "Agents of flavour" their goal is to share their gourmet culinary discoveries. SUR LES QUAIS initially opened as a foodstore in the centre of Paris selling a selection of rare oils, spices and other gourmet products brought back from their travels. Paris is where French Haute Cuisine meets worldfood and where you can find products carefully selected for their high quality and cultural authenticity in unusual and fun packaging that blends the traditional with the modern.

SUR LES QUAIS products are for the discerning gourmet and available in the most prestigious foodstores in France and around the world: La Grande Epicerie in Paris, Harvey Nichols in London, Isetan in Tokyo...



 *NOUS VOUS SOUHAITONS
UN BON VOYAGE



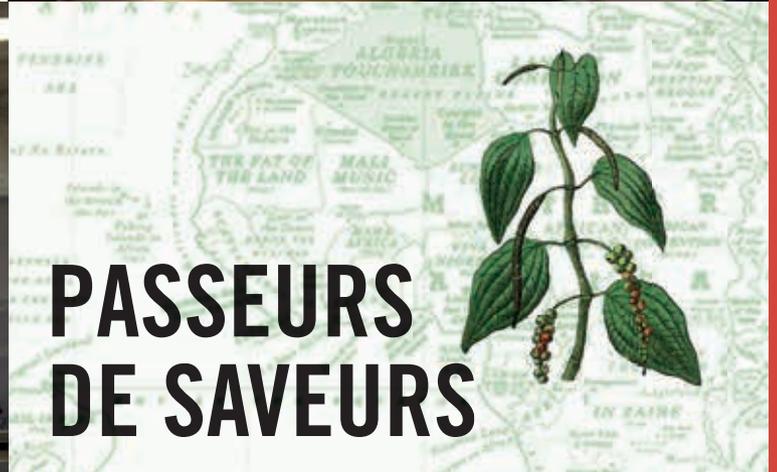
Epicureans and mad about cooking, we want to showcase the finest cuisine the world has to offer and provide our customers with the best spices, condiments and oils to enhance their cooking. Gourmet food around the world is alive, rich and exciting. When you experience it, you discover unique terroirs, ancient recipes from extraordinarily different cultures. It's like going on a journey and meeting the men and women who design the food that gives our palate such pleasure!

We travel throughout the year in search of treasures: artisan products produced using authentic methods. We select the very best for you to use in your cooking, products we feel passionate about for you to share with your friends and family. Our permanent quest is for authenticity and excellence.





Epicuriens et férus de cuisine, nous cherchons à promouvoir les gastronomies du monde et à proposer à nos clients les meilleures épices, condiments, huiles pour qu'ils subliment leurs plats. Les gastronomies du monde sont vivantes, riches et passionnantes. S'intéresser à elles, c'est évoquer des terroirs uniques, des recettes ancestrales, de cultures très différentes. C'est aussi une invitation au voyage et à la rencontre des hommes qui travaillent pour notre plus grand plaisir dans l'assiette ! Tout au long de l'année nous partons à la recherche de trésors produits par des producteurs artisanaux et sélectionnons les produits les meilleurs pour votre table avec sincérité, partage et une recherche constante de l'authenticité et de l'excellence.





Huiles d'olive de terroir Notre équipe part chaque année à la rencontre de producteurs tout autour de la Méditerranée et propose une sélection rigoureuse d'huiles d'olive extra vierge dans des conditionnements variés. Découvrez les spécificités des crus que nous sélectionnons et mettons en bouteille à l'instar des plus grands vins, reflet de la diversité de goûts, de provenances et de modes de production. Ce sont des huiles de terroirs, produites localement selon des méthodes d'agriculture raisonnée ou bio avec des olives cueillies sur place.

"Terroir" olive oils Every year our team travels to meet the producers in the Mediterranean area and selects only the finest extra virgin olive oils for packaging in various size bottles. Discover our special selection which reflects the various tastes, origins and production methods in use. They are 'terroir' oils, made locally from locally-picked olives. That is what gives them their distinctive character. They come from all the Mediterranean rim : France, Italy, Spain, Greece and Algeria.





TERROIRS ET GRANDS CRUS D'HUILE

Toutes nos huiles existent sous des formes adaptées à chaque activité : pour les professionnels de la restauration (5l) ou pour la vente au détail : bouteilles de 50cl, 20cl, 10cl et mignonnettes de 20ml.

Nous avons également rassemblé une sélection de nos plus belles huiles en mini bouteilles de 10cl présentées dans une nacelle design et élégante. Chaque bouteille de 10cl est accompagnée d'une fiche-dégustation qui permet à chacun d'apprendre à les différencier et propose des associations et accords en cuisine.





COFFRET D'HUILES & VINAIGRES SPRAYS

Une pluie de saveurs... Les huiles d'olive, huiles aromatisées, les huiles de fruits secs et les vinaigres SUR LES QUAIS sont tous des produits de premier choix : huiles d'olive extra vierge de terroirs du bassin méditerranéen, aromates et ingrédients naturels (citron et basilic de Sicile, safran d'Iran...), vinaigre balsamique de 3 ans d'âge minimum sans colorants ni conservateurs. Pionnier du conditionnement en spray, qui permet de doser avec finesse les huiles et les vinaigres, SUR LES QUAIS vous propose cette sélection rigoureuse dans un flacon précieux et élégant. Un objet cadeau idéal et un accessoire qui trouvera naturellement sa place à table, à côté de la salière et du poivrier.

The gift of taste ! Selection of oils and vinegars from SUR LES QUAIS is made from locally produced extra-virgin olive oils, using natural flavours (lemon zest and basil from Sicily, Iranian saffron, white truffle), minimum 3-year-old balsamic vinegar with no artificial colouring or preservatives. A beautifully elegant bottle makes it an ideal gift and an accessory that will fit in perfectly alongside the salt, pepper and other condiments.







Les légumivores, ce sont des recettes originales à déguster lors des apéritifs dinatoires, à tartiner ou à "diper" ou pour compléter le dressage d'un plat. Toutes nos recettes sont cuisinées avec des légumes de saison à pleine maturité, sans aucune matière d'origine animale et associent toute l'expertise SUR LES QUAIS en matière d'épices.

VEGEVORE are original delicatessen for all occasions: aperitif, vegetable spreads and dips, seasoning and dressings. All our recipes are prepared with fully ripened season vegetables, do not contain any ingredient of animal origin, and showcase SUR LES QUAIS' expertise of spices.



RÉF	DÉSIGNATION	COLIS	CONTENANCE
	CREMETOMATE CRÈME DE TOMATE, TOMATES SÉCHÉES ET BASILIC	12	pot de 110g
	CREMEARTICHAUT CRÈME D'ARTICHAUT, POINTE DE FÈVE TONKA	12	pot de 110g
	CREMEAUBERGINE CRÈME D'AUBERGINE, PARFUMÉE AU ZAATAR	12	pot de 110g
	CREMEFENOUIL CRÈME DE FENOUIL, PARFUMÉE AUX BAIES DE TIMUT	12	pot de 110g
	CREMEPOIVRON CRÈME DE POIVRON, AU POIVRE SAUVAGE	12	pot de 110g
	CREMECAROTTES CRÈME DE CAROTTE, PARFUMÉE AU CUMIN	12	pot de 110g
	CREMEFEVES CRÈME DE FÈVES, AU YUZU	12	pot de 110g
	PESTOBASILIC PESTO AU BASILIC, AMANDES ET PISTACHES	6	pot de 190g
	PESTOSSO PESTO ROSSO, AU FENOUIL SAUVAGE	6	pot de 190g
	CAPONATAAUBERGI CAPONATA D'AUBERGINE, CÂPRES ET ORIGAN	6	pot de 190g
	BRUSCHETTASICIL BRUSCHETTA SICILIENNE, AMANDES ET BASILIC	6	pot de 190g
	CREMEOLIVENOIRE CRÈME D'OLIVE NOIRE, AIL ET ORIGAN	6	pot de 190g

**Une collection
de tartinables
100% veggie !**

**LES
LÉGUMIVORES**

TUBISSIMES LES MOUTARDES ET CONDIMENTS / 100 g /

RÉF	Les moutardes	COLIS
TUB01	MOÛT DE RAISIN	12
TUB02	MIEL ET CURRY	12
TUB03	PIMENT D'ESPELETTE	12
TUB04	TRUFFE	12
TUB12	HERBES DE PROVENCE	12
TUB14	AUX 3 POIVRES	12
TUB17	CASSIS	12
TUB20	CÈPES	12
TUB22	GINGEMBRE	12
TUB23	YUZU	12

TUB32	MYRTHE SAUVAGE	12	NOUVEAU NEW
TUB33	HERBE DU MAQUIS	12	NOUVEAU NEW
TUB34	CLÉMENTINE DE CORSE	12	NOUVEAU NEW
TUB35	AIL DES OURS	12	NOUVEAU NEW
TUB36	ORIGAN DE SICILE	12	NOUVEAU NEW

Les condiments

TUB06	KETCHUP BLOODY MARY	12
TUB07	SKOFF	12
TUB11	SOYABI (soja-wasabi)	12
TUB09	HORSE RADISH (raifort)	12

Un tube ! TUBISSIME® est une sélection SUR LES QUAIS de moutardes et condiments conditionnés dans des tubes pratiques et design pour préserver le goût initial de produits fins et rares. Nous avons sélectionné les meilleures moutardes traditionnelles fabriquées par cinq producteurs différents, petits artisans ou maisons de grande renommée.

Taste in a tube! TUBISSIME® is a SUR LES QUAIS selection of mustards and condiments packaged in practical, design tubes to maintain the flavour of these fine and rare products. We have selected the finest traditional mustards made by five different producers, from artisan to the most famous. We enhance them with sometimes unusual aromatic herbs and spices that we have discovered during our travels.





Des tubes
pratiques
et design

LES MOUTARDES ET CONDIMENTS



LES KITS CHIC SHOT®

RÉF	Les Kits CHIC SHOT®
COLIS	10
KITVIANDE	8 ÉPICES ACCOMPAGNEMENT DES VIANDES
KITPOISSON	8 ÉPICES ACCOMPAGNEMENT DES POISSONS
KITVOLAILLE	8 ÉPICES ACCOMPAGNEMENT DES VOLAILLES
KITLÉGUMES	8 ÉPICES ACCOMPAGNEMENT DES LÉGUMES
KITDESSERT	8 ÉPICES ACCOMPAGNEMENT DES DESSERTS
KITTOURDUMOND	8 ÉPICES POUR UN TOUR DU MONDE
KITBOMBAY	8 ÉPICES POUR CUISINE INDIENNE / Bombay Kitchen
KITHOT	8 PIMENTS / Hot Hot !





Des collections
thématiques
d'épices

LES KITS CHIC SHOT®

LE MERCHANDISING MAGASIN CHIC SHOT®



1 Présentoir
en plexiglas
(33 x 22 x 50 cm)

8 Packs de 30 épices
soit 240 flacons



1 Présentoir
avec 240 fiches
descriptives des épices

3 carnets

qui regroupent les fiches
correspondant aux 30 épices
+ 1 recette par épice



Issu de la collection d'épices **CHIC SHOT®**, chaque coffret contient une sélection de 8 épices destinée à une utilisation particulière ou une thématique culinaire : viandes, poissons, volailles, légumes, desserts, Tour du Monde, cuisine indienne et épices bio Organic Collection. Pour chaque épice, SUR LES QUAIS vous suggère recettes et conseils culinaires. Les kits **CHIC SHOT®** embellissent les plats et font découvrir des saveurs nouvelles et d'ailleurs !

CHIC SHOT® kits are box sets of high quality spices selected to match a theme: meat, fish, poultry, vegetable, dessert. Box sets have also been designed for specific exotic cooking styles such as Japanese or Indian. These smart kits enable you to discover unusual spices or blends and add an authentic touch to your cuisine!



LES POIVRES D'ORIGINE



LES MÉLANGES D'ÉPICES



Une collection complète de poivres d'origine, d'épices et de thés du Monde.

Pour garantir la fraîcheur et la qualité de nos produits, et peu satisfaits de la qualité des produits disponibles sur le marché, nous avons pris le parti de nous approvisionner directement sur les lieux de culture. C'est ainsi que nous nous rendons régulièrement sur les plantations, ce qui nous permet de connaître et de contrôler les méthodes agricoles employées. Grâce à notre présence constante sur le terrain, nos achats en direct garantissent la fraîcheur et l'excellence de nos produits.

Les Poivres Kampot, Phu Quoc, Sarawak, Penja. Nous entretenons une relation de longue date avec les fermiers des principaux terroirs de production des meilleurs poivres du monde. Notre collection regroupe les meilleurs poivres noirs, blancs et rouges et s'enrichit constamment de nouvelles trouvailles (faux poivre, baies inconnues).



Les Mélanges d'épices Zaatar, Ras El Hanout, Garam Massala...

Nous ramenons de nos voyages de précieux mélanges d'épices et confectionnons nous-mêmes dans nos ateliers parisiens des poudres d'épices au gré de nos inspirations et souvenirs de voyages.



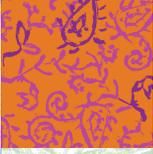
Afrique Rooibos, Poivre blanc de Penja (Cameroun), baies de la passion, mélange Berbéré, épices Tabil, poivre sauvage et baies roses de Madagascar...



Asie du Sud-Est Poivre de Kampot (Cambodge), de Muntok (Indonésie), Sarawak (Malaisie), Poivre long de Java, combava, citronnelle, girofle...



Amériques chimichurri, sel Salish, mélange Cajun, piment jalapeño, chipotle, ancho...



Inde garam massala, panch phoron, tandoori, coriandre, cardamome, Poivre de Timut (Népal), de Tellichéry (Inde), cannelle de Ceylan...



Japon matcha, thé vert sencha Ariake, wasabi, baies de sansho, yuzu, sauces soja et ponzu, mélanges Ochazuke et Furikake...



Europe mélanges de thés parfumés, piment d'Espelette, carvi, paprika...

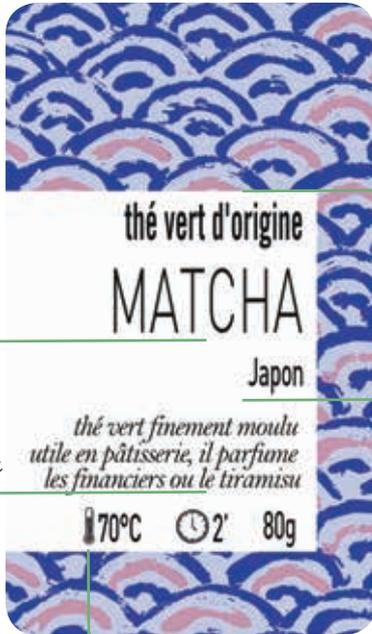


Méditerranée et Moyen-Orient safran, pimentón de la Vera, zaatar, Ras El Hanout...



Ingrédients premium

LES POIVRES ET ÉPICES D'ORIGINE



nom

*descriptif
et utilisation*

*paramètres
de dégustation*

type ou grade

pays d'origine





**Des crus
de grande qualité**

Les Thés d'origine Les plantations de thés sont voisines des plantations d'épices ! Nous proposons des crus de thés qui font l'objet d'une sélection rigoureuse. Achetés sans intermédiaires, ces crus de haute qualité et de grande fraîcheur proviennent de petits producteurs.

"Rendre le thé simple" pour tous ceux qui recherchent une sélection de thés bien faits. Tel est notre objectif ! Nous vous donnons des critères d'appréciation simples pour vous aider à rentrer dans le monde fascinant du thé. Tous nos thés font l'objet d'une sélection rigoureuse qui nous permet de vous proposer des thés de haute qualité et d'une très grande fraîcheur. Nos thés sont livrés dans des pochettes et des boîtes qui préservent toute leur intensité aromatique et leur couleur. Nous vous indiquons sur chaque étiquette le mode de préparation pour réussir l'infusion de votre thé.

**LES
THÉS
D'ORIGINE**

LES COFFRETS POIVRES

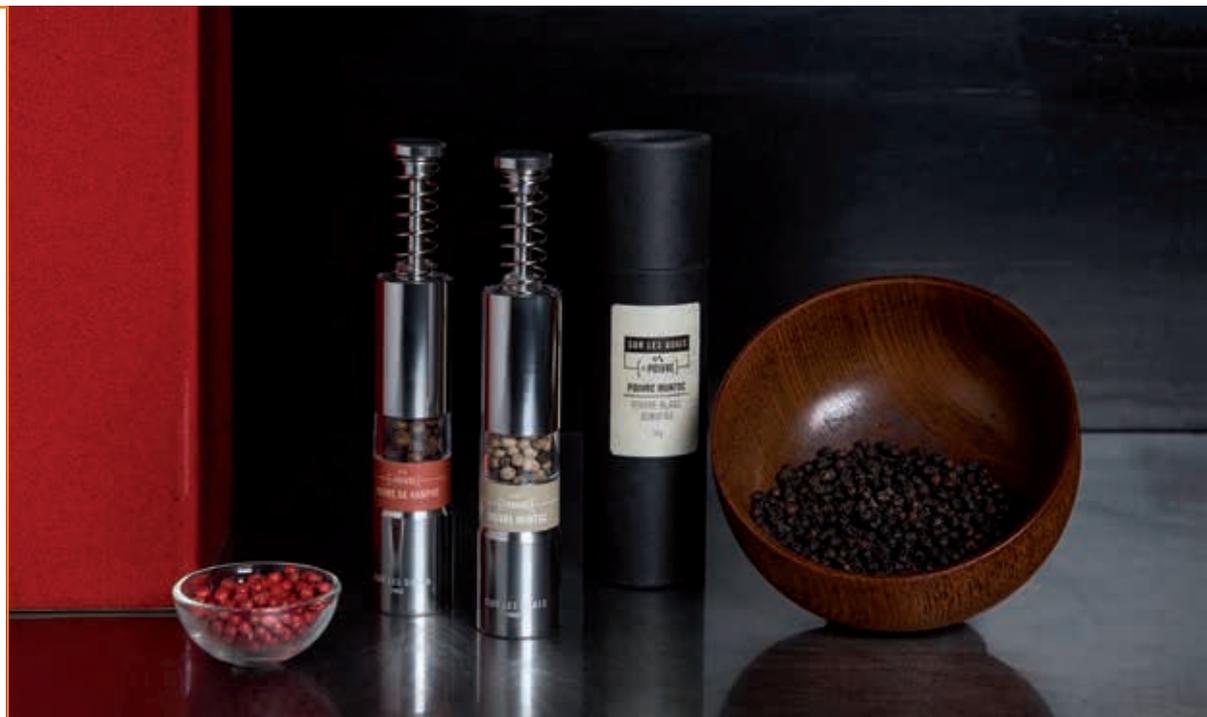
RÉF	Les coffrets	COLIS	EAN13
SOLO	COFFRET SOLO <i>1 moulin</i>	10	37600 69 44 32 13
GOURMET	COFFRET GOURMET <i>1 moulin + 3 pots de poivre</i>	6	37600 69 44 31 83
DÉCOUVERTE	COFFRET DÉCOUVERTE <i>3 moulins garnis</i>	6	37600 69 44 31 69

RÉF	Les présentoirs Duo Poivre	COLIS	EAN13
	<i>1 moulin + 1 boîte de poivre</i>		
DUO-SAR	AVEC POIVRE NOIR SARAWAK	6	37600 69 44 32 20
DUO-MUN	AVEC POIVRE BLANC DE MUNTOC	6	37600 69 44 32 82
DUO-PHU	AVEC POIVRE ROUGE DE PHU-QUOC	6	37600 69 44 33 12

RÉF	Les présentoirs Duo Sels	COLIS	EAN13
DUO-HIM	1 MOULIN + 1 BOÎTE SEL DE L'HIMALAYA	6	37600 69 44 33 29

Les moulins

Les moulins Easy Crush pour les poivres et les sels en cristaux sont d'utilisation simple et ludique, et leur design élégant et épuré leur permet de prendre place sur toutes les tables.





LES COFFRETS POIVRES

Design et ludique

Dans certaines contrées, offrir des épices est le plus beau cadeau que l'on puisse faire ! Les coffrets SUR LES QUAIS, design et ludique, rassemblent des grands crus de poivres et d'épices et des moulins de précision.

SUR LES QUAIS brings together fine, rare peppercorns and designer mills to bring you a wide variety of this little berry so essential to the perfect food seasoning. Pepper types vary hugely from one type to another, depending on their origin, the degree of maturity at harvest and processing.





NOUVEAU | NEW



ÉPICES



Cadeaux d'affaires

Nous proposons chaque année des collections de coffrets aux thématiques variées que nous renouvelons régulièrement : sélections de sels d'origine, de piments ou de poivres et baies du monde entier...

La richesse de nos assortiments d'épices, de poivres, d'huiles & condiments du monde nous permet également de confectionner des coffrets sur-mesure en fonction de thématiques retenues ou de contraintes de budget.

Nous proposons un service d'étude de votre projet sur simple demande.



LES COFFRETS



HUILES

Des cadeaux d'exception

Pour les amateurs de bon et de beau, rien n'est plus précieux qu'un cadeau qui ravit les papilles ! Nos coffrets thématiques se déclinent également autour de nos huiles d'olive ou aromatisées, et de nos grands crus de thés. Ces coffrets que vous pouvez nous faire confectionner sur-mesure constituent de nombreuses idées cadeau pour les fêtes de fin d'année, un anniversaire, la fête des mères ou la St Valentin !





THÉS

LES COFFRETS

Les sels spéciaux

FLEUR DE SEL DE GUÉRANDE

Ce sel provient des marais salants de Guérande en Bretagne. Il est particulièrement réputé pour sa saveur et sa richesse en oligo-éléments. La fleur de sel est récoltée à la surface du marais quand souffle le vent d'est. Elle est exquisite, incomparable et indispensable avec son petit goût de violette.

SEL ROSE DE L'HIMALAYA, SEL BLEU DE PERSE, SEL PYRAMIDE DE PERSE sont autant de variétés à découvrir pour leur diversité de goûts et de textures.

FLEURS DE SEL AUX ÉPICES ET AUX AROMATES

SUR LES QUAIS a créé des associations de sels avec des épices ou des mélanges d'épices pour apporter une touche personnalisée aux plats. Avec le piment d'Espelette, le poivre long, la fleur de sel se substitue au sel et au poivre classique à table pour relever notamment les viandes.

Le safran parfumerait merveilleusement les plats de riz, poisson, œufs. Le magnifique mélange aux parfums d'Orient transporte le consommateur dans d'autres pays : il se marie avec les pommes de terre, haricots verts et autres légumes chauds. Les fleurs de sel au citron, et à la vanille parfument avantageusement les poissons.





Les épices La sélection SUR LES QUAIS destinée aux magasins ou au rayon épicerie d'un restaurant comprend plus de cent cinquante épices ou mélanges, aptes à satisfaire les plus exigeants tant au niveau de la qualité que de la variété. SUR LES QUAIS s'approvisionne exclusivement auprès de producteurs rigoureusement sélectionnés pour la qualité et la fraîcheur de leur produit.

Our selection for fine food stores or gourmet restaurants features more than one hundred fifty different pure or mixed spices, to satisfy the most gourmet of food-lovers.

LES ÉPICES DU MONDE ENTIER



www.surlesquais.com

QUELQUES RÉFÉRENCES La Grande Épicerie - Galeries Lafayette - Fauchon - Dalloyau - Beurre Bordier - Hugo Desnoyer
Isetan - Harrod's - Harvey Nichols - Dean & DeLuca - Drugstore Publicis - Les Secrets du Chef - Le Duc



*** NOUS VOUS SOUHAITONS
UN BON VOYAGE**


SUR LES QUAIS
PARIS

SUR LES QUAIS
Marché couvert Beauvau
Place d'Aligre 75012 PARIS
Tél +33(0)9 5000 2089
Fax +33(0)9 5500 2089
email : contact@surlesquais.com

SUR LES QUAIS
Service Clients professionnels - Commandes
10 passage Brulon 75012 Paris
Tél : +33(0)9 5000 2089
Fax : +33(0)9 5500 2089
email : contact@surlesquais.com

SUR LES QUAIS
Épicerie fine & Table gourmande
17, Rue de la Terrasse 75017 PARIS
Tél : +33(0)1 40 53 90 08
email : le17@surlesquais.com