



TOUR D'ARGENT  
PARIS

# COFFRETS CADEAUX



PRIX PUBLICS / POUR LES PROFESSIONNELS, NOUS CONTACTER



## ÉPICERIE FINE: NOTRE PHILOSOPHIE



Ambassadrice de l'élégance parisienne, relais d'une émotion entre nos clients et nos artisans, héritière d'un patrimoine gastronomique et d'un art de recevoir à la française, notre passion pour la gastronomie nous a naturellement poussé à développer au fil du temps notre gamme d'épicerie fine sucrée et salée, de vins, de linge de maison et de coffrets cadeaux dans le but unique de répondre aux attentes de nos clients et de les satisfaire.

La rencontre de notre savoir-faire et celui des meilleurs artisans français nous permettent de leur proposer une sélection toujours renouvelée de produits de grande qualité.

C'est également tout le talent et la créativité de notre Chef Philippe Labbé qui se retrouvent dans nos produits grâce aux recettes sucrées et salées qu'il crée exclusivement pour notre boutique et reproduites dans les règles de l'art par nos artisans.

La présence et l'expertise de David Ridgway, notre Chef-Sommelier à la Tour d'Argent depuis plus de trente ans a permis d'entretenir des relations fortes et privilégiées avec des vigneron qui lui proposent leurs vins d'exception. Tout au long de l'année, notre gamme de vins s'enrichit grâce à cette précieuse collaboration pour ne proposer que le meilleur.

Toujours en quête de nouveautés, nous faisons appel à des artisans qui partagent nos valeurs et dont l'authenticité et l'humilité nous ont touchés. Grâce à leurs produits provenant des plus beaux terroirs de France, ils vous invitent à la découverte de leurs savoir-faire et de leurs trésors. Nous rassemblons le fruit de toutes ces compétences dans des produits d'exception et permettons ainsi à nos clients de convier la Tour d'Argent à leur table.





## NOUVEAUTÉS AUTOMNE-HIVER 2019/20



### NOTRE CHAMPAGNE ROSÉ EN DEMIE-BOUTEILLE

*Produit sur la parcelle de vignes Tour d'Argent à Chouilly par R. & L. Le Gras*

### NOTRE FOIE GRAS D'OIE

*Recettes de notre Chef fabriquées par Feyel*

*Existe en 140 g & 210 g*

### NOS NOUVELLES RECETTES DE TERRINES DE CANARD

**Au poivre vert & à l'orange**

*Recettes de notre Chef fabriquées par Bruno Caironi*

*Existent en 140 g*

### NOS CRÊMES DE LÉGUMES À TARTINER POUR L'APÉRITIF

Poivrons, tomates & coriandre

Betterave rouge mûre, basilic pourpre & lavande

Artichauts, laurier & citron vert

Asperge, poire & oseille

*Recettes de notre Chef fabriquées par Rue Traversette*

*existent en 35g & 90g*



PROCHAINEMENT EN ÉDITION LIMITÉE!



## CONFITURES AU CHAMPAGNE TOUR D'ARGENT

*récolte 2019*

Recettes imaginées par notre Chef et fabriquées par Stéphane Perrotte, Maître Confiturier 2015

*Fraise Mara des Bois - Framboise Tulameen - Abricot orangés de Provence*

Existe en 220 g







## LA PARENTHÈSE SUCRÉE

66,67€ HT  
80,00€ TTC

*Palets bretons chocolat, Thé mélange Tour d'Argent, Pâte chocolat-noisettes à tartiner, Confitures Fraises Mara des Bois-Jus de Kalamansi, Framboises Meeker-Geranium Rosa & Abricots-Poivre de Cassis*



## LES HONNEURS DU CELLIER

120,00€ HT  
144,00€ TTC

*Champagne Rosé Grand Cru, Champagne Blanc de blancs & Margaux 2012\**

## L'HEURE DU THÉ

49,17€ HT  
59,00€ TTC

*Palets bretons nature, Thé mélange Tour d'Argent (125g), Confitures (200g) Framboises Meeker-Geranium Rosa & Abricots-Poivre de Cassis*



## LES QUATRE DOUCEURS

37,50€ HT  
45,00€ TTC

*Confitures de 200g, Fraises Mara des Bois-Jus de Kalamansi, Framboises Meeker-Geranium Rosa, Abricots-Poivre de Cassis & Oranges douces-Vanille de Tabiti grand cru Tabaa*





## LE DÎNER À LA TOUR

73,33€ HT  
88,00€ TTC

*Sauternes 2009\*,  
Foie gras de canard entier (180g)  
& Chutney aux épices galantes (200g)*



## LE SOMMELIER DE LA TOUR

81,67€ HT  
98,00€ TTC

*Sauternes 2009\*,  
Sancerre Grande Réserve 2017  
& Chablis 2015*



## AU TOUR DES GOURMETS

58,75€ HT  
70,50€ TTC

*Bordeaux rouge 2015\*,  
Chutney aux épices galantes (200g),  
Terrines de canard à l'orange & au poivre vert (140g)*



## L'ÉPICURIEN

39,58€ HT  
47,50€ TTC

*Bordeaux rouge 2015\*,  
Terrine de canard à l'orange  
& Sel à caneton aux épices*







## NOS ENGAGEMENTS - VOS AVANTAGES



Nous apportons le plus grand soin à la satisfaction et au bonheur de nos clients.

Nos engagements sont essentiels dans notre relation, c'est pourquoi nous vous garantissons :

- des produits 100% fabriqués en France par des artisans sourcés
- un interlocuteur dédié qui vous accompagne dans vos choix et assure un suivi rigoureux de votre projet
- la possibilité de personnaliser vos envies & de créer sur-mesure vos cadeaux
- une livraison rapide sur Paris et en Région Parisienne

*\* Millésimes amenés à évoluer. Photos non contractuelles.*



À bientôt dans notre boutique d'épicerie fine.