

Nous vous proposons de commander vos produits frais et locaux (les même que ceux du marché de producteurs) au 0611552767, comptoirdelatapie@orange.fr, facebook : comptoir de la tapie

Nous prenons les commandes jusqu'au jeudi soir pour le vendredi.

Pour la viande d'agneau, il est préférable de commander une semaine avant si vous souhaitez un produit spécialement mais il y a toujours des produits disponibles.

Pour les poulets, commandez jusqu'au mercredi, mais il y en a toujours des disponibles

Le magasin reste ouvert pour l'épicerie et l'alimentation animale mais vous pouvez également commander. N'hésitez pas à vous renseigner.

Pour récupérer les paniers les horaires sont inchangés de 16h30 à 19 h le vendredi mais également le samedi de 9 h à 12h.

Merci et prenez soin de vous.

Comptoir de la Tapie. Les fromages que nous vous proposons sont des fromages de petits affineurs, caves réservées pour les fromagers. Je propose des morceaux disponibles au magasin mais vous pouvez également commander pour avoir la quantité souhaitée. Ce sont des produits que j'ai toute la semaine au magasin !!!

Roquefort Le vieux Berger Maison Coulet La petite cave : 39.00 € /kilo

Comté Cave réservée fromager pâte jaune 2019: 29.00€/ kilo

Morbier AOP :19.00€/ kilo

Brebiac Aveyron type feta : 3.80€ /pièce

Cantal Entre deux AOP fermier: 19.00€/ kilo

Beaufort d'été La Plagne 2019 1800 m 42.00€/kilo.

Beurre Baratte d excellence ECHIRE AOP 22.00€/kilo.

Fromage à raclette du Jura : 19.00€/kilo

Brie de Meaux AOP Donge Médaille d'Or 2018/2019 : 26.00 €/kilo

Saint Nectaire fermier 100% foin Médaille AG Paris 2020 : 31.00€/ kilo

Maroille fermier AOP 750g Médaille d'or 2016 : 18€/pièce (possibilité de commander ½ maroille).

Camembert ½ affiné, Père Eugène Médaille d'or Paris 2020 : 7.50€/ pièce

Crème fraîche Gaslonde 42 %mat grasse : 4.50€/pièce

Crème fraîche Bio 35 % mat grasse : 3.50€/pièce

Et bientôt quelques nouveautés pour toujours un plaisir intense avec ces succulents fromages ...

Mas de l'Hoste :

Courges musquée de Provence.

Pour les légumes : Patrick Deluy Légumes bio et locaux (sauf fraises et oignons)

Pomme de terre : 2.00€ /kg

Oignon paille : 3.50€/kg

Carotte : 3.00€/ kg

Courgette : 3.00€/kg

Salades :1.00 € pièce

Roquette : 1.00€

Cebette : 1,5€ /botte

Tomates variées : 3.50€/kilo

ail : 7€/kg

Tomates roses : 3.50€	Botte fenouil : 3.50€/kilo	Persil : 1€/botte
Poivrons : 3.50€/kilo	Courges toutes variétés : 2.5€/kg	Navets : 3.50€/kilo
Echalotes : 5€/kg	Brocoli : 3€/kilo	Blette : 1.5€
Chou vert ou chou rouge : 3 €/kilo	Poires : 4 €/kilo	Pommes : 4€/kilo

Pour le fromage de chèvre : GAEC Gillet à Aureille

Fromages nature : 2.00€/ pièce	Crottins : 1 ,80€
Fromages aux aromates : 2.5€ cendré	Brousse sur commande : 4 €/barquette
Yaourt au lait de chèvre : 3.80€ /4	

Glace au lait de jument de Camargue : Caroline Maureau

Glace au lait de jument de Camargue , pot individuel 2/3 boules : 5€/pot

Pour les œufs et poulets : Géraldine Connay Bio cocote and co œufs et volailles bio

Poulets : 13€ /kilo (environ 2 kg)	Œufs : 2.5€/6 œufs
------------------------------------	--------------------

La viande d' agneau : Françoise Simian La cabane de ballot Raphèle

Gigot entier ou tranché, cotelettes, rognonades, épaules 18€/kilo

Collier, potrine ou abats 10€/kilo Demi-agneau (6 à 8 kg): épaule, gigot, cotelettes, collier, poitrine 13€/kilo

Saucisses ou merguez : 13€/kilo	Steack hachés : 15€/kilo.
---------------------------------	---------------------------

GAEC Iis Ameli :

Saucisson brebis /porc : 8 €/ saucisson.

Fromage des Pyrénées

Tommes de brebis bio : 28€/kilo

Tomme de vache : 20€/kilo	Coissou : 23€/kilo (reblochon des pyrénées).
---------------------------	--

Boulangerie Coulin :

Baguette parisienne : 0.9€	Baguette tradition : 1€	Pain tradition : 5€ pièce
Barquette petit epautre : 3.70€ (fromage lardon, bleu et graine, olives)	Pain de campagne : 7€ pièce environ 1 kilo.	Ficelles aromatisées : 1.8€
Pain complet 2,40€		
Brioche sucre ou praliné ou chocolat : 4.90€	Croissant : 1.05€	Pain au chocolat :1.15€

Traiteur O Mas : Maussane Avec des nouveautés....

Cannellonis poulets champignons : 9.90€	Lasagnes classiques : 9.90€
Lasagnes butternut jambon cru : 9.90€	Hachis parmentier de butternut : 9.90€
Tartiflette de chèvres : 9.90€	Gratin de poireaux et brandade de morue : 9.90€
Lasagnes épinards/ saumon : 9.90€	Cannelonis courgettes et chèvres : 9.90€
Wraps façon caesar : 4,90€/pièce	Wraps lardons, chèvre miel :4.90€/pièce
Wraps jambon cru, pesto, tomates séchées, parmesan : 4.9€/pièce	

Elevage des Aubes : elevage de porc Crouzet Jérôme Salon de Provence

Saucisses ménages : (emballées sous vide par 6) 18.80€/kilo

Boudin noir (anneau environ 500g) : 16.60€/kilo

Côtes, Roti : 18.80€/kilo

Filet mignon :22.30€/kilo

Sauté de porc : 18.20€/kilo

Pavé : 9 .00€

Fromage de tête : 20.60€/kilo

Andouillettes : 29.90€/kilo

Escalopes : (par 2) 18.60€/kilo

Travers de porc :14.70€/kilo

Saucisson pur porc : 11.00€

Pancetta : 25.80€/kilo

Figatelli : 26.80€/kilo

Epicerie :

Nouveauté !!!

Les ruchers de Crau :

Miel de lavande 250 g : 6.30€

Miel de lavande fine 250 g : 6.30€

Miel de Camargue 250 g : 5.90€

Miel de thym 250 g : 8€

Miel prairie de Crau 250 g : 5.90€

Miel de lavande 500 g : 12€

Miel de lavande fine 500 g : 12 €

Miel de Camargue 500 g : 10.70€

Miel de Metcalfat 250 g : 6.30€

Miel prairie de Crau 500 g : 10.70€

Cruckles : Marseille

Kimchi Chéri 100 g : 4.50€

Fenouil space 100g : 4.50€

Poivron passion 200g : 5.10€

Kimchi folie 100 g : 4.50€

Chou-choute 200g :5.10€

Créer Malin :

Coffret 6 verres : 29.00€

Café gourmand (1 mug et 1 petit plat) :22 .00€

Coffret 2 verres : 12.00€

Service tapas : 22.00€

Santons : Depuis quelques jours j'ai quelques santons en démonstration, de 7 .00€ à 18.00€, animaux, personnages. Des bâtiments sur demande sont disponibles...

Les sentiers des bergers : Aix en Provence.

Chips artisanale 150 g : 3.90€

Gressins classiques aux truffes 300 g : 6.50€

Gressins rustiques aux olives noires 250 g : 5.50€

Feuilles de pain au piment rouge 120 g : 5.90€

Ciselés au Sésame 150 g : 150 g

Tagliatelles aux cèpes 250 g : 8.50€

Pâte à tartiner noisette-lait 180 g : 7.20€

Pâte à tartiner noisettes et feuillantine 180 g : 7.50€

Les Délices de mon enfance : Arles

Nougat blanc et noir Dominos 200 g bio: 9.70€

Navettes au citron bio 180 g : 4.20€

Calissons 140 g : 8.80€

Pâte de coing 400 g : 8 €

Riz de Camargue

Riz noir 500g 4,5€

Riz long blanc 500g 1.90€

Riz rouge 500g 3.00€

Riz long parfumé 500g 2.20€

Riz complet 500 g étuvé 2€

Riz rond blanc 1kg 3.10€

Riz triade 1 kg 4.50€

Riz étuvé 1 kg : 3.50€

Riz étuvé 5 kg : 12 €

Croquants aux amandes bio 180 g : 4.55€

Galette à l'épeautre 180 g : 5.50€

Truffes au chocolat 200 g : 5.80€

Bistouquettes arlésienne 200 g : 5.40€

Riz long blanc 1kg 3€

Riz rouge 1kg 4.50€

Riz parfumé 1kg 3.30€

Riz complet 1 kg 3.10€

Riz rond blanc 500 : 1.90€

Riz triade 500 g :2.90€

Riz étuvé 500 g : 1.90€

Riz des canards

Riz semi-complet bio 1 kg : 8.70€

Riz semi-complet bio 5 kg : 35.50€

Riz rouge bio 1 kg : 9.50€

Vin Biologique Domaine de l'atillon

Vin rosé allusion 0.75l 6.00€

Le A de l'Atillon 0.75l 7.50€

Sauvignon allusion 0.75l 6.4€

Chardonnay ambition 0.75l 9.00€

Audacieux Bio 0.75 l 15.00€

Cubis vin rouge, rosé ou blanc 5 l :22.00€

Cabernet-Sauvignon 0.75l 6.00€

Merlot 0.75l 6.00€

Pinot noir ambition 0.75l 9.00€

Pinot noir rosé ambition 0.75 9.00€

Cubis vin rouge, rosé ou blanc bio 3l : 15.00 €

Bière artisanale Bellegard'Elfe , Bellegarde :

Bouteille de bière 33 cl 3.50€ Bouteille bière brune 4€

Blanche pomme et potimarron, blonde au gingembre, ambrée aux épices sonorité gauloise, brune aux pruneaux la bière du puissant, blonde nature.

Bière des gardians riz de Camargue :

Bouteille de bière 33 cl, 2.90€

Blonde au riz blanc, rousse au riz rouge, noire au riz noir .

Orizon : 33 cl 4.50€ apéritif pétillant à base de riz , inspiration saké.

Grenade, gingembre Fleur d'oranger, poivre noir Yuzu, menthe

Le GUISHU : Riz fermenté 0.75 cl

Non filtré 12 € Assemblage 13 €

Umani 14 €

Olives Moulin La Cravenco :

Olive picholine 200 g :5.40€

Olive cassé pimenté 200 g : 5.40€

Olive cassé au thym 200 g : 5.4€

Olive noire 200 g : 5.80€

Produits de la Mer : Ferrigno

Thon au naturel 115 g : 4€
Phare de la mer 3 crème : 10.50€
Coffret tapas : 9.70€

Sardines 115 g : 3€
Coffret soupe de la mer : 15.50€
Coffret met de la mer : 12.50€

Saveurs des Calanques :

Soupe de Poissons 1l : 9.50€/bt.
Rouille : pot 90 g 4.2€

Croûton : 3.1€

Moulin Mas de Daudet : pâte et farine

Pâtes dentello 330g : 4.80€
Pâtes Coquilhage 330 g :4.80€
Lentilles 500 g 4.10€
Polenta 500 g 4.00€
Farine de blé tendre 750 g 2.40€
Farine de maïs 750 g 1.90€
Pâte de pois chiche : 4€

Pâtes Crest de Gau 330g 4.80€
Boulgour 500 g 4.40€
Pois chiche 700 g 3.20€
Semoule de blé dur 500g 4.20€
Farine de lentille verte 750 g 4.80€
Farine de pois chiche 750g 4.80€

Huile d'olive et tartinable Les bastidettes :

Huile d'olive biologique 0.75 l 20€
Artichaunade bio 90g 5.50€
Tomatade bio 90g 5.50€
Tapenade verte bio 90 g 5.50€

Huile d'olive biologique 0.25l 8.90€
Pistounade bio 90g 5.50€
Auberginade bio 90g 5.50€
Tapenade noire bio 90g 5.50€

Terrines de taureau de Camargue : pot 180 g 6.50€ Manade Ribaud

Nature, aux cèpes, aux olives

Terrines Saveurs de Cocagne : Terrine pot de 180 g 4€

Piment d'Espelette, cèpes, sanglier au romarin, olives, herbes de provence, canard, lapin au genièvre, roquefort, terrine campagnarde fleur de sel

Tartinables, senteurs de Provence : 90 € 3.10€

Parfum : panais basque, ma p'tite betterave, thonade nature, merveilles aux agrumes, houmous, anchoïade, crème d'ail, velours de basilic, poivronade, tomates confites, panaché provençal, caviar d'aubergines, suprêmes d'asperges, tapenade aux figes, confit d'oignon des Cévennes, douceur pimentée.

Fleur de sel Epicier moderne

Fleur de sel pot 100 g 6.50€

Fleur de sel sachet 250 g 5.50€

Confiture l'épicurien

Confiture l'épicurien : pot de 330 G 6€/pot

Parfum : fraise, abricot, mûre sauvage, gratte cul, baies de la forêt, Saveurs de printemps, figue noire, mi-figue mi-raisin, saveurs d'été, fraise violette.

Confiture l'épicurien : pot de 210 g 5.5€/pot

Rien que pour toi (fruits rouge et miel)

Mille mercis (fraise Yuzu)

Confiture l'épicurien : pot de 125 g : 4€/pot

Saveurs d'été, gourmandise aux fruits secs, esprit de camargue, pruneau Armagnac, saveurs de printemps, confiture de Noël .

Confiture l'épicurien pot de 50 g : 1,80€/pot

Confit de cidre, confit d'abricot thym ,confit de Sauternes, Confit de mangues, pétales de roses.

Myrtilles et crèmes de marrons : Chapus Sandra Ardèche

Confiture de myrtille sauvage 370 g : 7.90€ Purée ss sucre de myrtille sauvage 250 g : 8€

Sirop de myrtille sauvages 250 ml : 6.30€ Dessert chocolat marrons ardèche 350 g : 7€

Purée sans sucre marrons de l'ardèche 300 g : 7.90€ Marrons au naturels 250 g : 7.90€

Confiture de marrons 350 g : 7.90€

Bonbons à l'ancienne : 200 g 3.80€

Parfum : coquelicot, mûres, crottes de biquettes, miel, framboise, tranches orange citron, salades.

Nougat : Part de gateau de nougat 160 g environ caramel, café, nougatine, crème brûlée, fruits secs, arachide 7€ la part.

Amandes : Décortiquées 300 g 8€.

Compote et jus de fruits

Jus de pomme bio 1l 3.60€

Nectar de pêche 0.75l 4.50€

Nectar de poire bio 0.75l 3.30€

Jus de pomme bag in box 3 l : 10.80€

Pétillant pomme 0.75 3.80€

Cidre brut 0.75l : 5 €

Purée pomme 820 g : 4.20€

Purée poire 820 g : 4.60€

Purée de pêche 210 g : 2.50€

Jus pétillant pomme grenade : 6.30€

Jus de grenade 1 l : 4.50€

Jus de pomme trouble : 75 cl : 3.00€

Jus de raisin 0.75 l 3.00€

Nectar d'abricot 75 cl : 3.50€

Nectar de pêche de Provence 75 cl : 3.50€

Pur jus multifruits 75 cl : 4.10€

Cocktail provençal 0.75 l : 3.5€

Cocktail multi

Sirops et liqueurs Eyguebelle :

Eau de vie de poire 0.75 l : 42€

Liqueur de poire 0.75 l: 35€

Liqueur noix, poire 0.75 l : 28€

Liqueur de verveine 0.75 l : 34€

Liqueur de Genépi 0.75 l : 30€

Liqueur de mûres, cassis 0.75 l : 15.80€

Sirop de citron jaune, menthe, poire, citron vert, poire, violette, grenadine, cocktail exotique, mûr : 6.90€

Sirop d'abricot 5,05€

Sirop menthe glaciale, figue du var, châtaigne d'Ardèche, fraise de carpentras, kiwi, mirabelle, orgeat : 7.20€

Sirop expérience margarita, mijito, pina colada , mojito, : 6.70€

Sirop de chocolat : 8.50€

Sirop artisan de pamplemousse : 4€

Liqueur caramel salé, liqueur banane flambée : 15,50€

Melonade : 13 €

Tisane Romon bio Araquella Verquières

Boite de 20 sachets en boite carton , 5€/boite

Sauge, mélisse, thym, reine des prés, verveine, camomille, antioxydants, sommeil nature, sommeil jasmin, respiratoire, transit, digestion, bien être du foie.

Thé BIO : Araquelle boîte métal 24 sachets individuels 16.50€/boîte

Thé noir café, thé vert menthe, thé vert gingembre, thé noir earl grey, thé blanc à la pêche

Tisane BIO : Araquelle boîte métal de 24 sachets individuels 14.90€

Tisane hiver, tisane miel lavande, tisane du pianiste, tisane du peintre, tisane du pôle nord, tisane marseillaise, détox, sorcières, jour d'amour, des druides.

Recharge tisane bio 20 sachets 11,50€

Détox, hiver, sérénité, digestive, alpes, vin chaud

Lait jument de Camargue : Caroline Maureau MOULES

Crème peau sèche et sensible 250ml 24€
8€

Crème peau sèche et sensible 50 ml

Soin démêlant intense 15€

Crème visage thé vert 50 ml 35€

Gel shampoing douche 250 ml 16€

Gel shampoing douche 75 ml 6.50€

Lait démaquillant 250 ml 17€

Lait démaquillant 50 ml 8€

Crème pour les mains 11.90€

Crème pour les pieds 11.90€ .

Savons lait jument 100g 4.50€ parfum : nature, thé vert, miel, pêche, lavande, argile, chèvrefeuille, fleur d'oranger, coton, jasmin.

Comme avant : cosmétiques naturels et artisanaux :

Dentifrice en poudre mentholé 45 g : 7.30€ Déodorant en poudre 25 g : 9.30€ Crème solide 50 g : 10.4€

Shampoing solide 70 g : 12.5€

Démaquillant solide 40 : 11.50€

Copeaux de savons 500 g : 20 €

Savonnerie Marius Fabre :

Savon liquide 500 ml lavande ou verveine : 9 €
cerisier, sans parfum, lavande : 12 €

Savon liquide 1 l chèvrefeuille, verveine, fleur de

Savon solide 150 g verveine, lavande : 3.10€
cerisier : 4.80€

Savon solide 250 g : chèvrefeuille, fleur de

Savon noir 5 l : 29.90€

Savon noir 1 l : 9 €

Savon pâte naturel mains très sales 1 l 11,30€

Crème main très abîmées 75 ml 9.70€

Propolia : Produits à base de propolis

Gommes , miel propolis, miel romarin, prune cassis 6€/boîte de 150 g

Huile calmante piqûres insectes et plantes 9.80€

Baumes des 4 saisons : 14,90€

Crème de jour 50 ml : 21,50€

Gel hydroalcoolique 500 ml : 7€

Bougies aux 100 heures : Bougies artisanales à la cire de colza

Bougies LN Vela : 11.80€

Bougies Machlo : 15€

Bougies pot cuivre : 23€

Bougies Bella : 30 €

Tomaseffa

Le petit producteur des grandes tables.

Foies gras de canard fermiers.

Entier extra cru (sous vide) 500g env **48€/kilo**

Entier Extra cru déveiné (sous vide) 500 g env **51€/kilo**

Magrets séchés et fumés de canard fermier

Magret séché, fumé, prétranché (sous vide) 150 g **9.60€**

Magret séché, tranché (sous vide) **46.70€/kilo**

Magrets de canards fermiers.

Magret frais (sous vide) 420 g env **18.50€/kilo**

Cotelettes fraîches (x4) sous vide **23.30€/kilo**

Confits de canards.

Cuisse confite (sous vide) x2 **8€/lot** , x4 **15.70€/lot** , x6 **23€/lot**

Pour vos salades.

Gésiers frais de canard /pièce (sous vide) **0.80€/pièce**

Gésiers confits /pièce (x 5), (sous vide) **5.40€/pièce**

Magret séché fumé de canard (sous vide) **45€/pièce**

A rôtir ou à dorer.

Cuisse fraîche de canard (sous vide) **3.20€/kilo**

Manchon frais de canard (sous vide)**2.30€/kilo**

Pour vos grillades

Chipolatas fraîches de canard (sous vide) **16.60€/kilo**

Aiguillettes fraîches de canard (sous vide) **18.50€/kilo**

Verrines de foie gras de canard entier

Foie gras entier 1 personne 90 g **15,70€**

Foie gras entier 2 personnes 125 g **20.30€**

Foie gras entier 3-4 personnes 180 g **28.30€**

Foie gras entier 5-6 personnes 320 g **47.50€**

Terrine de foie gras de canard fermier

Entier mi-cuit (sous vide) **108€**

Nos spécialités au foie gras de canard fermier

Cœurs fourrés au foie gras (x6)	9€		
Magrets fourrés au foie gras	29€	Cou farci au foie gras	19.20€
Paté au foie gras 180g	9.60€	Paté au foie gras 300 g	12.20€

Nos verrines de confit de canard fermier

2 cuisses (2 personnes) 550g	13.40€
4 cuisses (4 personnes) 1100g	22.80€
Aile et magret (2 personnes) 500g	13.40€
Aile et cuisse (4 personnes) 800g	20.40€

Nos plats cuisinés traditionnels gascons

Cassoulet au confit de canard	750 g	10.90€		
1000g	17.20€	1500g	21.50€	
Aiguillette de canard aux lentilles	950g	8.50€		
Cuisses de canard au Côtes de St-Mont	750g	12.20€		
	920 g	19.80€		
Manchons de canard sauce aux olives	900g	14€		
Garbure	750g	10.20€	900 g	14€

Verrines d'abats de canard fermier

Gesiers x 5	350g	6.50€
Manchons x4	500g	7.70€
Graisse	450 g	7.20€
	750g	9.90€

Nos pâtés, migrellines, fritons

Pâté de canard 180 g	7.7€	300g	10.20€
Migrellines de canards 180 g	7.70€	300g	10.20€
Fritons de canards 180g	6.20€	300g	7.20€