



Notre démarche

- Tourangoule propose des **coffrets gourmands** avec des produits **100% locaux / Tourangeaux**. Nous proposons différents types de coffrets afin de convenir au budget de chacun. Nous proposons également des coffrets végétariens, 100% Bio ou bien des coffrets sans alcool afin de convenir à tout le monde.
- Nos coffrets sont réalisés dans une démarche **éco-responsable, sociale & solidaire**. Tourangoule collabore avec plusieurs ESAT, ce sont des personnes en situation de handicap qui fabriquent et conditionnent nos coffrets.



Les avantages du coffret gourmand

- **C'est un cadeau original** qui vous démarque de vos concurrents tout en mettant en avant les **meilleurs produits** de la vallée de la Loire.
- C'est un cadeau « palpable » et qui fait appel à tous les sens !
- Notre coffret **reste gravé dans la mémoire du client / salarié** ainsi que dans celle des membres de **sa famille** avec qui il peut le partager.
- Une **personnalisation du coffret** à partir de seulement 10 exemplaire avec votre logo d'entreprise.



Nos coffrets



- **Rillettes de Tours IGP**

Sophie et Patrick Bourreau (artisan charcutier) des « saveurs gourmandes du Val de Loire » ont régulièrement remporté la médaille d'or pour leurs Rillettes de Tours IGP. A base de porc « Roi Rose » nés, élevés et nourris en Touraine à base de graines de Lin, cette viande est rissolée puis confite à découvert pendant 8h pour enfin être effilochée à la main. A déguster à l'apéritif ou en entrée sur du pain de campagne.

- **Terrine à la poire tapée de Rivarennnes au vouvray AOP**

La Maison Hérin de Rivarennnes vous présente cette délicieuse terrine à la Poire tapée au Vouvray (tradition tourangelle de Rivarennnes). A base de porc et de canard, vous découvrirez un savoureux mélange salé / sucré avec la poire tapée et le vin de Vouvray AOP. A déguster frais sur du pain de campagne.

- **Une tartinade au chèvre frais, tomates, basilic**

La Tartinade au chèvre frais tomate basilic est confectionnée à partir de petit lait du sud de la Touraine. Elle peut être dégustée de différentes manières que ce soit à tartiner sur des toasts à l'apéritif ou pour accompagner des bâtonnets de légumes ou des gressins, mais vous pouvez également l'ajouter dans vos quiches ou cakes.

- **Tablette de chocolat noir 72%**

Marie, Baptiste et Marine vous proposent cette tablette de chocolat noir 72%, confectionnée dans leur atelier à Tours où ils y effectuent tout le travail de torréfaction jusqu'à la mise en tablette. Une vraie confection artisanale qui saura séduire vos papilles.



- **Une bouteille de vin AOC Chinon « Sélection » vieilles vignes de Clothilde Pain**

Les vieilles vignes de cabernet franc vous offrent un vin charnu et équilibré avec un nez puissant accompagnant subtilement vos viandes rouges, blanches et vos fromages.

- **Terrine à la poire tapée de Rivarennnes au vouvray AOP**

La Maison Hérin de Rivarennnes vous présente cette délicieuse terrine à la Poire tapée au Vouvray (tradition tourangelle de Rivarennnes). A base de porc, vous découvrirez un savoureux mélange salé / sucré avec la poire tapée et le vin de Vouvray AOP. A déguster frais sur du pain de campagne.

- **Rillettes de silure de Loire au garum**

Ces rillettes de poissons pêchés en Loire sont accompagnés d'un surprenant exhausteur de goût qu'est le garum de Touraine et sont ensuite cuisinées puis mis en bocaux par Delphine et Nicolas Hérault à Huismes. Leurs recettes sont toutes BIO pour notre plus grand plaisir. A déguster sur du pain à l'apéritif ou en entrée.

- **Une confiture de framboise, litchi et rose**

Les confitures de chez Moment D'audace sont confectionnées à Semblançay par Karine Baptista sacrée 5ème meilleure confiturière au monde en 2019. Cette confiture de Framboise, litchi et rose se lie parfaitement puisque l'acidité de la framboise est cassée par le litchi et vous ressentez en fin de bouche une douce saveur de rose. Elle peut se consommer au petit-déjeuner, au goûter ou dans vos plats sucrés.

- **Tablette de chocolat noir 72%**

Marie, Baptiste et Marine vous proposent cette tablette de chocolat noir 72%, confectionnée dans leur atelier à Tours où ils y effectuent tout le travail de torréfaction jusqu'à la mise en tablette. Une vraie confection artisanale qui saura séduire vos papilles.



- **Sel fumé à l'ail noir**

Du sel de Guérande IGP non traité infusé avec un mélange d'ail noir et fumé avec soin. Une nouvelle expérience gustative qui vous séduira. Ce sel assaisonnera toutes vos assiettes, légumes, viandes...

- **Rillettes de Tours IGP**

Sophie et Patrick Bourreau (artisan charcutier) des « saveurs gourmandes du Val de Loire » ont régulièrement remporté la médaille d'or pour leurs Rillettes de Tours IGP. A base de porc « Roi Rose » nés, élevés et nourris en Touraine à base de graines de Lin, cette viande est rissolée puis confite à découvert pendant 8h pour enfin être effilochée à la main. A déguster à l'apéritif ou en entrée sur du pain de campagne.

- **Une terrine de canard foie gras et girolles**

Sophie et Patrick Bourreau vous proposent ici cette terrine originale à base de canard, de foie gras de canard, de girolles et de porc « Roi Rose » né, élevé et nourri en Touraine à base de graines de Lin. A déguster à l'apéritif ou en entrée sur du pain de campagne.

- **Terrine de cailles aux raisins et cognac**

Cette terrine est confectionnée à base de caille (Nord du département) agrémentée de raisins et de cognac, un mélange subtile qui saura séduire vos papilles.

- **Terrine à la poire tapée de Rivarennnes au vouvray AOP**

La Maison Héryn de Rivarennnes vous présente cette délicieuse terrine à la Poire tapée au Vouvray (tradition tourangelle de Rivarennnes). A base de porc, vous découvrirez un savoureux mélange salé / sucré avec la poire tapée et le vin de Vouvray AOP. A déguster frais sur du pain de campagne.

- **Un délice de poires tapées**

Plongez dans l'univers de la poire tapée de Rivarennnes avec la Maison Héryn et son délice de poires tapées. Vous l'apprécierez avec du foie gras ou bien avec des crêpes, des gaufres ou de la brioche grillée.

- **Tablette de chocolat noir 72%**

Marie, Baptiste et Marine vous proposent cette tablette de chocolat noir 72%, confectionnée dans leur atelier à Tours où ils y effectuent tout le travail de torréfaction jusqu'à la mise en tablette. Une vraie confection artisanale qui saura séduire vos papilles.



- **Vinaigre Gastronomique de Kombucha, Blue Pea**

Ce vinaigre est réalisé à Cravant-les-Côteaux, c'est un vinaigre gastronomique de kombucha avec une touche florale qui sublimerait vos recettes.

- **Terrine Tourangelle**

Cette terrine est composée de rillettes de Tours, de rillons de Touraine et agrémentée de Sainte-Maure. Un produit d'exception qui saura vous surprendre.

- **De l'ail noir dégoussé pelé**

The Kefir et Kombucha vous propose de l'ail noir fumé. Un formidable exhausteur de goût qui se mariera avec du sucré comme du salé, selon vos goûts. Vous pouvez le déguster de différentes manières, dans une sauce, avec du poisson ou encore accompagné de foie gras.

- **Un délice de poires tapées**

Plongez dans l'univers de la poire tapée de Rivarennnes avec la Maison Hérin et son délice de poires tapées. Vous l'appréciez avec du foie gras ou bien avec des crêpes, des gaufres ou de la brioche grillée.

- **Tablette de chocolat noir 65% aux éclats de biscuits**

Marie, Baptiste et Marine vous proposent cette tablette de chocolat noir avec une inclusion de biscuit, confectionnée dans leur atelier à Tours où ils effectuent tout le travail de torréfaction jusqu'à la mise en tablette. Une vraie confection artisanale qui saura séduire vos papilles.