LE COMPTOIR AFRICAIN
Un autre commerce, un autre monde ...

SPRL "Les Menus Plaisirs"
TVA: BE0479 073 397
RC Mons 146 183
info@comptoirafricain.be
www.comptoirafricain.be

Siège social:
Bois Delville, 4
B-7120 PEISSANT
Belgique
Tel: +32(0) 493 18 18 08

Liste des produits au 08 mars 2020

Kraft ➔ Bocaux ➔ Verrines ➔

Categorie	Produit / Origine	Description	Photo
1. Poivres / faux poivres	**Baies de Mack Khen** Laos	Cette baie est récoltée dans les montagnes au Nord du Laos. Extrêmement riche en huile essentielle, cette épice est très utilisée dans la cuisine laotienne. Notes de de´gustation : Son e´le´gance aromatique lui permet de s´accorder aussi bien avec les viandes blanches que rouges, voire avec les poissons, sur des salades,avec des fruits ou du chocolat.	
TOP 25	**Baies roses** Madagascar	Rondes, charnues et d'un beau rouge vif, nos baies sont délicieusement fruitées et très légèrement poivrées en bouche. Magnifiques sur les poissons, les tartares, les noix de St Jacques, le foie gras, le magret de canard, les fruits, les salades, ...	
NEW	**Lepwâvràgégé** LCA-Belgique	Mélange réalisé à la demande de tante Ghislaine. Ben, on a adoré, alors on vous le propose pour aromatiser: poulet, viandes vlanches et salades, Ingrédients: poivre noir du Vietnam, graines de coriandre torréfiées, cardamome verte.	
	Mélange 3 poivres Comptoir Africain	Un mélange équilibré de poivre noir du Vietnam, de blanc de Muntok et de baies roses de Madagascar. Parfume délicieusement vos plats, quelques tours de moulin juste avant de servir.	
	Perles de poivre long de Kampot Cambodge	Les perles de poivre sont issues d'un minutieux travail d'égrainage de la minuscule grappe de poivre long, patiemment effectué à la main. Voici donc une rareté, probablement le plus petit poivre au monde, vraie délicatesse parfumée et goûteuse qui accompagnera poissons, St-Jacques, ... et sauces fines.	
	Poivre "Maniguette" Côte d'Ivoire	La maniguette dite aussi "graine de Paradis" est aussi forte et piquante que le poivre mais avec un parfum différent. Elle aromatise les potages, les viandes d'agneau, les aubergines ou les pommes de terre. Rajeunit également vos recettes de tomates farcies. Parfaites sur la table pour le riz, les pâtes, les viandes. Passer au mixer ou au moulin à poivre.	
	Poivre à queue Cubebe Indonésie	Le Cubèbe développe des arômes citronnés avec des notes de menthe. Très frais, légèrement amer, son goût met en valeur les légumes et les fruits, souligne la finesse des poissons et la saveur des viandes blanches. Avec le pigeon, l'agneau, le canard, la pintade, les poissons, les crustacés, le foie gras et les sorbets d'agrume ou d'abricot. Il fait des merveilles avec un verre de champagne et du sorbet à la mandarine.	

Remarque

Cette liste de produits n'est pas réputée exempte d'erreurs éventuelles.

© Le Comptoir Africain, 2012-2020

SPRL "Les Menus Plaisirs"
TVA: BE0479 073 397
RC Mons 146 183
info@comptoirafricain.be
www.comptoirafricain.be

Siège social:
Bois Delville, 4
B-7120 PEISSANT
Belgique
Tel: +32(0) 493 18 18 08

Kraft ➔ Bocaux ➔ Verrines ➔

Liste des produits au 08 mars 2020

Categorie	Produit / Origine	Description	Photo
	Poivre Assam Inde	Voilà un poivre pas banal, une forme ronde, des grains qui se détachent comme des graines de sésame. Un nez légèrement fumé, il n'apporte pas le feu d'un poivre mais des notes légèrement fumées, une fin de bouche vers des agrumes, citron vert.	
NEW	**Poivre blanc de Côte d'Ivoire** Côte d'Ivoire	Pour les viandes blanches, le poisson, les plats aux saveurs plus légères en général.	
	Poivre Blanc de Kampot AOP Cambodge	Le poivre blanc de Kampot est reconnu à travers le monde pour ces qualités culinaires. Son goût épicé intense cache des notes d'herbes fraîche et de citron vert. En bouche, la fraîcheur est très présente avec un piquant vif et élégant qui persiste avec des notes finales de réglisse. Le poivre blanc de Kampot est l'épice idéale pour les plats de fruits de mer.	
	Poivre Blanc de Malabar Inde	Ce poivre blanc développe des parfums de bois fraichement coupé, beaucoup de "rondeur". En bouche une montée en puissance assez rapide, on le classe dans les poivres blancs puissants. A cuisiner avec un plat aux parfums bien marqués, viande blanche grillée, barbecue de poisson.	
	Poivre Blanc de Muntok Indonésie	Un poivre d'une grande élégance! Le poivre blanc de référence. Il développe un nez vif et chaleureux avec des notes de cuir. En bouche, il devient iodé et chaud. Avec les coquillages, les huîtres ! Avec les viandes blanches, les volailles, les poissons, avec les sauces blanches, les champignons de Paris, les asperges,..	
	Poivre blanc de Penja Cameroun	Un des poivres blancs les plus recherchés. Aussi appelé "poivre des oiseaux". Grâce à un terroir volcanique naturellement riche et équilibré, le poivre de Penja est exceptionnel par son caractère et sa saveur. Il s'accorde parfaitement au porc, donne de la vigueur au boeuf, du relief au gibier et exalte la finesse des poissons.	
	Poivre Blanc de Sarawak Malaisie	Ce poivre rare à la robe beige et au nez puissant et très agréable a des notes fraîches et boisées. D'une grande finesse, ses notes rappelle la réglisse. Utilisation : coquillages, viandes blanches, volailles, poissons, pâtes, riz, légumes vapeur, salades de fruits	

Remarque

Cette liste de produits n'est pas réputée exempte d'erreurs éventuelles.

© Le Comptoir Africain, 2012-2020

SPRL "Les Menus Plaisirs"
TVA: BE0479 073 397
RC Mons 146 183
info@comptoirafricain.be
www.comptoirafricain.be

Siège social:
Bois Delville, 4
B-7120 PEISSANT
Belgique
Tel: +32(0) 493 18 18 08

Kraft ➔ Bocaux ➔ Verrines ➔

Liste des produits au 08 mars 2020

Categorie	Produit / Origine	Description	Photo
	Poivre blanc du Vietnam Vietnam	Le poivre blanc du Vietnam surprend par sa douceur et ses saveurs discrètes. Moulu, ce poivre aux arômes contrastés permet de sublimer un assaisonnement. En grain, il est idéalement utilisé avec des feuilles de Lime ou de la citronnelle, pour relever subtilement la marinade d'une volaille ou d'un poisson blanc.	
	Poivre de Jamaïque Jamaïque	Le poivre de la Jamaïque fait partie de la famille des MYRTACEES. Cet arbre aromatique peut atteindre 10 m de hauteur. Ses petites fleurs sont très odorantes, les baies sont récoltées avant maturité et séchées. Brunies, elles ressemblent à des grains de poivre. Utilisation : parfait pour les marinades, les bouillons, les patés, les viandes, le gibier, les légumes.	
	Poivre de Selim Ghana	Appelé aussi "piment noir de Guinée", il a la forme d'un haricot plat de couleur noire. Il mesure entre 3 et 5 cm de long. Sa saveur rappelle celle du cubèbe puis celle de la noix de muscade. Utilisation : accompagne les carottes, choux, céleri-rave, potirons, pommes de terre	
	Poivre de Sichuan Fagara Chine	Son goût frais, citronné et anisé, est l'ami rêvé pour le poisson, les viandes grillées et le canard. Mais il inspire des accords plus originaux. Il donnera un éclat à un bon foie gras, sublimera vos poissons et même, vos desserts!	
TOP 25	**Poivre de Timut** Népal	Ce "poivre agrume"aux saveurs de pamplemousse rose,de yuzu est une invitation à cuisiner. Accord : le poisson, filet de sole, dos de cabillaud poché, poêlée de gambas ou encore sur une préparation chocolatée.	
	Poivre des gorilles, "Mazindi" République centrafricaine	Poivre sauvage de Centrafrique. Ce poivre est originaire d'Afrique centrale et occidentale et est semi- cultivé dans des pays comme le Nigeria où les feuilles (appelées uziza) sont utilisés comme assaisonnement pour les ragoûts	
NEW	**Poivre des Moines** Maroc	Le poivre des moines est le nom donné au fruit séché du gattilier (Vitex agnus-castus), arbuste à fleurs mauves ou blanches originaire des régions méditerranéennes. Le poivre des moines est aussi appelé « agnus-castus », « poivre sauvage » ou « petit poivre ». Les fruits qui poussent en grappe, sont laissés à sécher sur la branche, puis récoltés en hiver. Son nom viendrait du fait qu'il aurait été utilisé au Moyen Âge pour aromatiser la soupe des moines dans les monastères pour ses propriétés anaphrodisiaques. Plus doux que le poivre noir, il a aussi un goût plus amer.	

Remarque

Cette liste de produits n'est pas réputée exempte d'erreurs éventuelles.

© Le Comptoir Africain, 2012-2020

LE COMPTOIR AFRICAIN
Un autre commerce, un autre monde ...

SPRL "Les Menus Plaisirs"
TVA: BE0479 073 397
RC Mons 146 183
info@comptoirafricain.be
www.comptoirafricain.be

Siège social:
Bois Delville, 4
B-7120 PEISSANT
Belgique
Tel: +32(0) 493 18 18 08

Kraft ➔ Bocaux ➔ Verrines ➔

Liste des produits au 08 mars 2020

Categorie	Produit / Origine	Description	Photo
TOP 25	**Poivre frais de Kampot au sel** Cambodge	Récoltés à la main avant maturité; les grains de poivre vert subissent un processus de fermentation qui renforce toute leur saveur. Le croquant du grain et l'explosition intense de saveurs du poivre frais en bouche font de ce poivre frais au sel un produit unique. A déposer délicatement après cuisson sur vos préparations ou à croquer par gourmandise.	
	Poivre long d'Afrique du Sud Afrique du Sud	Un poivre aux senteurs riches, boisées et fumées. Idéal sur une bonne fricassée de champignons et compagnon à la hauteur de vos gibiers.	
	Poivre Long de Java Java	Poivre très étonnant, long chaton brun foncé au nez légèrement sucré et bien fruité. Mais, le coquin, sous son fleuri aimable recèle un "gentil" piquant! Un poivre tout en finesse et en harmonie. Accord : Une purée de pomme de terre, foie gras, agneau, roti de porc en cocotte.	
	Poivre long rouge de Kampot AOP Cambodge	A la dégustation des notes de poivre torréfié, légèrement chocolatées. Dans un plat ce poivre rouge dégage une très belle richesse aromatique. Une grande longueur en bouche très agréable. A utiliser concassé au mortier ou entier en infusion, le poivre long accompagne les viandes en sauce, les préparations sucrées-salées, voire, les desserts.	
NEW	**Poivre noir de Côte d'Ivoire** Côte d'Ivoire	Grain bien charnu, nez floral d'agrume, à la dégustation, des arômes de cire, de sous bois, monté en puissance bien équilibré.	
TOP 25	**Poivre Noir de Kampot AOP** Cambodge	Réputé être l'un des meilleurs poivres au monde, le Kampot développe des arômes forts et délicats aux notes fleuries d'eucalyptus et menthe fraiche. Utilisation : viandes rouges et poissons. Les poivres de Kampot, région du Cambodge, bénéficient d'une AOP afin de les distinguer des contrefaçons de moindre qualité.	
TOP 25	**Poivre noir de Madagascar** Madagascar	Poivre noir de grande qualité, le parfait généraliste en cuisine: avec les viandes, les poissons gras, dans les sauces, les légumes, ...	

Remarque

Cette liste de produits n'est pas réputée exempte d'erreurs éventuelles.

© Le Comptoir Africain, 2012-2020

LE COMPTOIR AFRICAIN
Un autre commerce, un autre monde ...

SPRL "Les Menus Plaisirs"
TVA: BE0479 073 397
RC Mons 146 183
info@comptoirafricain.be
www.comptoirafricain.be

Siège social:
Bois Delville, 4
B-7120 PEISSANT
Belgique
Tel: +32(0) 493 18 18 08

Kraft ➔ Bocaux ➔ Verrines ➔

Liste des produits au 08 mars 2020

Categorie	Produit / Origine	Description	Photo
	Poivre Noir de Malabar Inde	Provient de la côte de Malabar en Inde, c'est le plus ancien des poivres. Sa saveur sucrée relèvera Saint-Jacques, veloutés de courges, de carottes ou gaspachos, ...	
	Poivre noir de Penja Cameroun	Utilisation culinaire : C'est le poivre du moulin de la table, plus piquant que le poivre blanc, il relève avec puissance une viande de porc, du boeuf ou du gibier et exalte la finesse des poissons.	
	Poivre Noir de Sarawak Malaisie	A l'origine, il poussait dans l'île de Bornéo en Malaisie. Ce poivre dégage une odeur puissante et à la fois agréable. Il apportera aux plats une note fraîche et boisée accompagnée d'une délicate acidité. Utilisation : boeuf, magrets, oignons, salade de fraises	
	Poivre Noir de Tellichery India	Un poivre aux notes légèrement acidulées, originaire de la côté de Malabar en Inde. Ses grains présentent des notes poivrées douces, un nez épicé et boisé. En bouche l'arôme de son enveloppe est doux, presque rafraîchissant ! Le Tellichery peut être utilisé pour parfumer délicatement vos plats de viandes, poissons et légumes. Et, surtout, il faut le moudre au dernier moment pour qu'il conserve tous ses arômes.	
	Poivre Noir Du Viet Nam Viet Nam	Notes chaudes de tomates séchées très aromatiques, réhaussent les crustacés, crevettes, bisques, langoustines, farcis de crabe et mayonnaise.	
	Poivre Noir Lampong Indonésie	Chaud, on apprécie sa puissance et sa force. A doser avec parcimonie car assurément un des plus forts. Accords: canard, gibier, boeuf et terrines. Comme touts les beaux poivres, il ne se cuit pas. Ajoutez-le, finement moulu, en touche finale.	
	Poivre Rasavat Sri Lanka	Un poivre noir extrêmement bien sélectionné, les grains sont resserrés et bien sombre. Les parfums sont finement épicés en notes de tête et plus frais au coeur. Le piquant est chaud et long en bouche.	

Remarque

Cette liste de produits n'est pas réputée exempte d'erreurs éventuelles.

© Le Comptoir Africain, 2012-2020

LE COMPTOIR AFRICAIN
Un autre commerce, un autre monde ...

SPRL "Les Menus Plaisirs"
TVA: BE0479 073 397
RC Mons 146 183
info@comptoirafricain.be
www.comptoirafricain.be

Siège social:
Bois Delville, 4
B-7120 PEISSANT
Belgique
Tel: +32(0) 493 18 18 08

Liste des produits au 08 mars 2020

Kraft ➔ Bocaux ➔ Verrines ➔

Categorie	Produit / Origine	Description	Photo
	Poivre Rouge de Kampot AOP Cambodge	Le poivre rouge de Kampot développe de puissants arômes fruités. Son goût complète celui du poivre noir avec des notes sucrées de fruits des bois. Utilisation : ajouté aux viandes fortes, il leur donne des notes fruitées. Les poivres de Kampot, région du Cambodge, bénéficient d'une AOP afin de les distinguer des nombreuses contrefaçons de moindre qualité.	
NEW	**Poivre sauvage Andaliman - Batak** Indonésie	Baie du nord de l'île de Sumatra. Plutôt rare, elle est traditionnellement récoltée par le peuple Batak. Proche du Timut ou des baies de Sansho, en plus petite. Les baies sont suspendues en grappe à de petites branches qui se consomment aussi . Au nez, il possède un parfum très frais, fortement citronné, d'où son nom de baie citron. En bouche, on retrouve la fraicheur et l'agrume, la sensation de piquant ressentie est en fait une propriété anesthésiante très agréable sur la langue, car ce faux poivre ne pique pas.	
	Poivre sauvage blanc Voatsy Perifery Madagascar	Ce poivre sauvage blanc très rare, notre producteur est probablement le seul à appliquer la technique de nettoyage à ces minuscules grains. Le Voantsy blanc apporte des notes subtiles, parfumées et laisse la place à une explosion de saveurs. Un régal sur un oeuf à la coque, une sauce accompagnant un plateau de fruits de mer. Accords : Viande blanche, poisson grillé ou au court-bouillon et oeuf sous toutes ses formes.	
TOP 25	**Poivre sauvage noir Voatsy Perifery** Madagascar	Un poivre exceptionnel !!! Divin sur les viandes blanches, l'agneau ou le poisson mais se marie avec presque tout, des salades au fromage frais, et, même, aux desserts! A essayer avec les fraises, poires et avec le chocolat!	
	Poivre sauvage rouge Voatsy Perifery Madagascar	Ce poivre très rare est le poivre noir de Voantsy perifery arrivé à totale maturité avant d'être cueilli. Il a toutes la finesse du noir avec en plus des arômes extrêmement délicats qui se révèlent dans la bouche. Très peu agressif pour un poivre son goût est très frais et très persistant en bouche	
	Poivre vert de Sichuan Fagara Chine	Cultivé dans la province montagneuse du centre ouest du Sichuan en Chine, ce "faux" poivre au parfum prononcé d'agrume accompagne à merveille les poissons, coquilles st jacques mais aussi viandes blanches et fruits.	
2. Vanille	**Vanille "Premium"** Madagascar	Dessert et pâtisserie mais aussi poulet "mon coco", cari de porc, canard à la vanille... et bien d'autres recettes sur notre site.	

Remarque

Cette liste de produits n'est pas réputée exempte d'erreurs éventuelles.

© Le Comptoir Africain, 2012-2020

SPRL "Les Menus Plaisirs"
TVA: BE0479 073 397
RC Mons 146 183
info@comptoirafricain.be
www.comptoirafricain.be

Siège social:
Bois Delville, 4
B-7120 PEISSANT
Belgique
Tel: +32(0) 493 18 18 08

Kraft ➔ Bocaux ➔ Verrines ➔

Liste des produits au 08 mars 2020

Categorie	Produit / Origine	Description	Photo
	Vanille "Premium" à la gousse Madagascar	Dessert et pâtisserie mais aussi poulet "mon coco", cari de porc, canard à la vanille... et bien d'autres recettes sur notre site.	
	Vanille "Premium" de Madagascar Madagascar	Dessert et pâtisserie mais aussi poulet "mon coco", cari de porc, canard à la vanille... et bien d'autres recettes sur notre site.	
	Vanille Bourbon Madagascar	Dessert et pâtisserie mais aussi poulet ""mon coco"", cari de porc, canard à la vanille... et bien d'autres recettes sur notre site.	
3. Mélanges	**Cub' bouillon** LCA Belgique	Remplacez vos cubes "bouillon" avec cet excellent mélange, sur une idée de la Boutique Amarante à Virton. Ingrédients: persil, céléri, livèche, curcuma, poivre noir, oignons, sel, ail, girofle, échalottes, carottes sont au rendez-vous dans ce mélange "bouillon"	
	Dukkah LCA Belgique	Originaire d'Egypte, composé de noisettes grillées, de pistaches grillées, d'un mélange de graines de coriandre, graines de tournesol et de carvi, torréfiés ensemble, de sésame torréfié,d'un peu de poivre, de paprika doux et d'un soupçon de menthe.	
	Epices BBQ fumées LCA Belgique	Bien sûr, il s´adresse surtout aux amateurs de cuisine barbecue. On peut l´appliquer aussi bien sur le poisson que sur n´importe lequel type de viande. Bref, un mélange passe-partout quand vient le temps de la cuisine au grand air. Mais rien n´interdit de l´utiliser pour la cuisson à la poêle ou au four, bien au contraire. Sans oublier les marinades, aussi, bien sûr !	
	Epices cajun (Poulet) LCA Belgique	Il s'agit d'un mélange de thym, oignon rose, paprika, origan, poivre noir, graines de MOUTARDE, piment fort, cumin. Utilisation : poulet, cuisine américaine, viande, poisson, barbecue, pdt sautées et le fameux jambalaya.	

TOP 25

TOP 25

Remarque

Cette liste de produits n'est pas réputée exempte d'erreurs éventuelles.

© Le Comptoir Africain, 2012-2020

LE COMPTOIR AFRICAIN
Un autre commerce, un autre monde ...

SPRL "Les Menus Plaisirs"
TVA: BE0479 073 397
RC Mons 146 183
info@comptoirafricain.be
www.comptoirafricain.be

Siège social:
Bois Delville, 4
B-7120 PEISSANT
Belgique
Tel: +32(0) 493 18 18 08

Liste des produits au 08 mars 2020

Kraft ➔ Bocaux ➔ Verrines ➔

Categorie	Produit / Origine	Description	Photo
NEW	**Epices cuisine américaine** LCA Belgique	Ingrédients: sucre roux, coriandre, sésame, doré, ail, cumin, fébugrec, poivre noir, oignons, szucre d'érable, poivron rouge. Un mélange doux et harmonieux qui se marie avec une darne de saumon, un roti de porc à l'ananas, des pommes de terre au four.	
NEW	**Epices cuisine canadienne**	Ingrédients: sucre roux, coriandre, sésame, doré, ail, cumin, fébugrec, poivre noir, oignons, szucre d'érable, poivron rouge. Un mélange doux et harmonieux qui se marie avec une darne de saumon, un roti de porc à l'ananas, des pommes de terre au four. Sans gluten.	
	Epices Gyros LCA Belgique	Un mélange d'herbes de Provence, de paprika, de coriandre, de cumin, de sel marin, de poivre noir, de moutarde en grains, de fenouil et d'ail.	
	Epices Korma LCA Belgique	La préparation Korma correspond dans la cuisine indienne à un plat mijoté dans un curry doux à mi-fort fait avec du yogourt, de la crème ou de lait de coco. Les recettes sont très variées et le Korma se prête pour cuisiner la viande, le poisson et les légumes. Ingrédients: Cardamome verte,Coco râpé, Noix de Cajou, Amandes effilées, Cannelle de Ceylan, Gingembre en morceaux, Girofle en clous, Poivre Noir de Malabar, Nigelle, Garam Massala piquant, Curcuma.	
	Epices pour carbonnades et cuisine canadienne Québec	Sucre d'érable, sucre roux, poivre noir, paprika, poivron rouge, ail, persil, aneth, sel, saveurs naturelles, huile de tournesol, acide citrique. Sans gluten	
	Epices pour couscous LCA Belgique	Mélange de piments doux, poivre noir moulu, carvi poudre, ail, coriandre. Utilisation : préparation de plats épicés tels que le couscous.	
	Epices pour crumble LCA Belgique	Mélange de sucre, cannelle en poudre, girofle en poudre, noix de muscade en poudre, Idéal dans le crumble, les compotes de pommes ...	

Remarque

Cette liste de produits n'est pas réputée exempte d'erreurs éventuelles.

© Le Comptoir Africain, 2012-2020

LE COMPTOIR AFRICAIN
Un autre commerce, un autre monde ...

SPRL "Les Menus Plaisirs"
TVA: BE0479 073 397
RC Mons 146 183
info@comptoirafricain.be
www.comptoirafricain.be

Siège social:
Bois Delville, 4
B-7120 PEISSANT
Belgique
Tel: +32(0) 493 18 18 08

Kraft ➔ Bocaux ➔ Verrines ➔

Liste des produits au 08 mars 2020

Categorie	Produit / Origine	Description	Photo
	Epices pour foie gras LCA Belgique	Ingrédients: sel de Guérande, sucre roux de canne, épices spéculoos (cannelle, muscade, girofle, anis, gingembre), poivre noir de Sarawak, poivre de Sichuan. A saupoudrer légèrement sur votre foie gras.	
TOP 25	**Epices pour grillades & BBQ** LCA Belgium	Mélange d'herbes de Provence, niora, paprika, persil, ail, échalotte, sel, sucre de canne roux. Utilisation : grillades, barbecue.	
	Epices pour Paëlla LCA Belgique	Ingrédients: curcuma, paprika, carvi, romarin, fenouil, fénugrec, ail, sel. Ce mélange est destiné à la préparation du riz et de la sauce pour la paëlla.	
	Epices pour pain d'épices France	Mélange d'anis vert, cannelle, gingembre, cardamome, badiane, poivre noir, noix de muscade, piment doux, clous de girofle, coriandre. Le mélange pain d'épices est idéal pour les recettes de pain d'épices, mais vous pouvez également parfumer vos plats salés (carbonnades, chicons,...) en y ajoutant une ou deux petites cuillérées, selon votre goût.	
	Epices pour rhum arrangé LCA Belgique	Sucre roux, écorce d'orange amère, gingembre, badian, baies roses, citronnelle, cannelle, hibiscus, feuille d'oranger, vanille. Verser les épices dans un litre de rhum agricole et.... attendre... min 2 mois ;(	
	Epices pour speculoos LCA Belgique	Mélange d'épices pour d'authentiques spéculoos ! Cannelle, badiane, girofle, muscade, coriandre, cardamome, gingembre, poivre noir et de la touche magique du Comptoir Africain. 2 cuillères à café par 500 gr de préparation.	
TOP 25	**Epices pour tajines** LCA-Belgique	Utilisation : dans les tajines de poulet, agneau, poisson. Ingrédients: coriandre en grains, curcuma, moutarde blonde, cannelle de Ceylan, paprika doux, fénugrec, fenouil, coriandre en feuilles, écorces de citron, poivre Noir Du Viet Nam, écorces d'orange,piments oiseau,.	

Remarque

Cette liste de produits n'est pas réputée exempte d'erreurs éventuelles.

© Le Comptoir Africain, 2012-2020

LE COMPTOIR AFRICAIN
Un autre commerce, un autre monde ...

SPRL "Les Menus Plaisirs"
TVA: BE0479 073 397
RC Mons 146 183
info@comptoirafricain.be
www.comptoirafricain.be

Siège social:
Bois Delville, 4
B-7120 PEISSANT
Belgique
Tel: +32(0) 493 18 18 08

Liste des produits au 08 mars 2020

Kraft ➔ Bocaux ➔ Verrines ➔

Categorie	Produit / Origine	Description	Photo
	Epices pour vin chaud LCA Belgique	Ingrédients: sucre roux, cannelle, girofle, orange amère, citronnelle, combava. Utilisation : 2 à 3 cuillères à soupe (ou selon le goût) mélangées à 75 cl de vin rouge, faire chauffer doucement en remuant. Eteindre quand le vin a "blanchi". Filtrer et servir.	
	Farigoulo France	Le Farigoulo est un mélange d'herbes aromatiques d'origine Provençale composé de thym, romarin, sarriette, basilic, ail et lavande.	
	Gomasio LCA Belgique	Le goma-sio, du japonais goma (sésame) et shio (sel) est un condiment à saupoudrer sur les aliments. Les graines de sésame et le sel sont légèrement grillés puis broyés pour en faire un mélange homogène.	
	Graines à roussir Belgique	Cumin, carvi, fénugrec, moutarde blonde, sésame blanc.	
	La bombe "4F" Harissa LCA Belgique	Vous cherchiez un mélange ... heu ... disons ... relevé ? Vous avez trouvé. Notre Harissa, bombe "4F" est là pour vous. Avec modération, donc ! Ingrédients: Piments oiseau, ail, sel marin, carvi, cumin, coriandre, menthe douce	
	Mélange "Antiox" LCA Belgique	Un mélange de curcuma de Madagascar, de poivre noir de Madagascar et de gingembre. Non seulement bon, mais excellent pour la santé, en plus ! Sur une suggestion de Laurence, de la Boutique Amarante à Virton. http://www.amarante.eu/	
	Mélange "Route de la soie", canard et volaille fine LCA Belgique	Un mélange savamment dosé pour aromatiser vos volailles fines en sauce. Ingrédients: baies de genévrier, cannelle de Ceylan, poivre de Sichuan, badiane, cardamome, pétales de roses, poivre noir de Madagascar et sel de Guérande. Sans oublier la touche magique de Gene !	

Remarque

Cette liste de produits n'est pas réputée exempte d'erreurs éventuelles.

© Le Comptoir Africain, 2012-2020

LE COMPTOIR AFRICAIN
Un autre commerce, un autre monde ...

SPRL "Les Menus Plaisirs"
TVA: BE0479 073 397
RC Mons 146 183
info@comptoirafricain.be
www.comptoirafricain.be

Siège social:
Bois Delville, 4
B-7120 PEISSANT
Belgique
Tel: +32(0) 493 18 18 08

Liste des produits au 08 mars 2020

Kraft ➔ Bocaux ➔ Verrines ➔

Categorie	Produit / Origine	Description	Photo
	Mélange «Izba» LCA Belgique	Un délicieux mélange, savamment équilibré de niora, sel, ail, paprika fort, paprika fumé, cumin, cannelle et coriandre. Conseillé sur des préparations des pays de l'est, Pologne, Hongrie, ...telles que, par exemple, la Goulash.	
NEW	**Mélange 1001 nuits** LCA Belgique	Colombo, Fleur de rose, girofle, estragon, cumin, poivre, cannelle, fenugrec, badiane, gingembre, coriandre, oignon, sel fin, cardamome, muscade, laurier, céleri Mélange d'épices d'Orient, doux et riche en saveur, utilisé pour parfumer tout en couleurs vos plats de viande et de poisson blanc, légume, poêlée, sauce, crème, ragoût, papillote, vinaigrette et mayonnaise, riz, pâte, soupe, marinade...	
	Mélange 4 baies Jacques Bourgeois LCA-Belgique	Un mélange très frais et équilibré de poivre noir du Vietnam, de blanc de Muntok, de poivre vert de Sichuan et de baies roses de Madagascar. Parfume délicieusement vos plats, en particulier, salades et poissons. Quelques tours de moulin juste avant de servir.	
	Mélange 4 épices (En fait, 6 ...) LCA Belgique	Idéal pour de nombreuses recettes asiatiques, mais aussi, pour la réalisation de cookies, spéculoos, etc... Ingrédients: girofle, gingembre, badiane, cannelle, muscade et poivre Sechuan Fagara.	
TOP 25	**Mélange antillais pour salades** LCA Belgique	Un mélange bien équilibré de ciboulette, colombo, sésame, ail, coriandre et gingembre. Un mélange tout en fraîcheur. Suggestion: le mélanger avec un jus de citron et, pourquoi pas, une bonne huile d'olive ...	
	Mélange asiatique LCA Belgique	Sésame au kimchi, sésame au wasabi, sésame noir	
TOP 25	**Mélange Berbéré** LCA Belgique	Préparation d'épices bien piquante très utilisée en Éthiopie. En Europe, le Berbéré est recherché car il peut avoir la même fonction culinaire que le paprika tout en étant plus aromatique. A utiliser dans les plats en sauce, sur la viande blanche et les légumes, en particulier, patates douces, carottes, potirons. Ingrédients: paprika, cumin, piment "oiseau", ail, gingembre, fénugrec, coriandre, curcuma, cannelle, cardamome, sel, poivre noir, girofle.	

Remarque

Cette liste de produits n'est pas réputée exempte d'erreurs éventuelles.

© Le Comptoir Africain, 2012-2020

LE COMPTOIR AFRICAIN
Un autre commerce, un autre monde ...

SPRL "Les Menus Plaisirs"
TVA: BE0479 073 397
RC Mons 146 183
info@comptoirafricain.be
www.comptoirafricain.be

Siège social:
Bois Delville, 4
B-7120 PEISSANT
Belgique
Tel: +32(0) 493 18 18 08

Liste des produits au 08 mars 2020

Kraft ➔ Bocaux ➔ Verrines ➔

Categorie	Produit / Origine	Description	Photo
TOP 25	**Mélange Colombo** LCA Belgique	Mélange délicieusement parfumé, avec une belle pointe de fraîcheur grâce à la cardamome. Indispensable au fameux poulet colombo mais, aussi, très heureux avec le porc, les poissons et les scampis. Ingrédients: curcuma, cumin, coriandre, cardamome, galanga, fénugrec, moutarde, girofle, ail.	
	Mélange créole France	Ingrédients: baies roses, ail, cumin, curcuma, persil, gingembre, muscade, cayenne, menthe, sel, tomates sechées, oignon.	
TOP 25	**Mélange fines herbes et citron "Gremolata"** LCA Belgique	Ici, beaucoup d'herbes, des légumes déshydratés, des épices aussi, bien sûr, le tout relevé par la magie du citron. Un mélange littéralement passe-partout dont rapidement vous n'arriverez plus à vous passer. Il relèvera même un simple sandwich au thon ou un sauté de veau. Ingrédients: fines herbes, sel, ail, carottes, poivron rouge, sucre, huile de tournesol, huile de citron, acide citrique, épices.	
NEW	**Mélange GIN La Baraque à Vrac** LCA Belgique	Cardamome verte Baies roses Baies de genévrier Pétales de roses	
TOP 25	**Mélange italien** LCA Belgique	Un mélange harmonieusement dosé idéal pour les préparations tomatées, bruschetta, pizza, dans la bolognaise,... Ingrédients: origan, niora, ail,romarin, basilic, tomates sechées, persil, échalotte, et, bien sûr, la touche magique de Geneviève. NOUVELLE RECETTE SANS SEL.	
NEW	**Mélange Kefta** LCA Belgique	Ingrédients: Gingembre, cumin, paprika, poivre noir, oignon, ail. Il est particulièrement adapté à la réalisation de boulettes de viande de boeuf, ou d'agneau, bien évidemment, mais sera également idéal pour la préparation de vos farces et marinades.	
	Mélange pour fondue et raclette LCA Belgique	Un mélange savament dosé. Ingrédients: poivre noir de Madagascar, carvi, ail, paprika doux. A saupoudrer sur le morceau de pain que vous venez de sortir de la fondue, ou sur la raclette.	

Remarque

Cette liste de produits n'est pas réputée exempte d'erreurs éventuelles.

© Le Comptoir Africain, 2012-2020

SPRL "Les Menus Plaisirs"
TVA: BE0479 073 397
RC Mons 146 183
info@comptoirafricain.be
www.comptoirafricain.be

Siège social:
Bois Delville, 4
B-7120 PEISSANT
Belgique
Tel: +32(0) 493 18 18 08

Liste des produits au 08 mars 2020

Kraft ➔ Bocaux ➔ Verrines ➔

Categorie	Produit / Origine	Description	Photo
NEW	**Mélange pour merguez** Comptoir Africain	Si vous souhaitez assaisonner votre haché pour en faire des merguez, vous avez trouvé le mélange qu'il vous faut. Piment, fenouil, cumin, poivre noir de Kampot, carvi, menthe, ail, coriandre en grains, persil, origan, raz el hanout rouge	
	Mélange Thaï doux LCA-Belgique	Un mélange fleuri, convient pour la cuisine asiatique et les works. Ingrédients: paprika doux, échalottes, poivrons verts et poivrons rouges sechés, feuilles de coriandre, graines de coriandre, combava, gingembre, carvi, cannelle de Ceylan, poivre noir du Vietnam, badiane, sucre roux de canne, ail. SANS SEL	
	Mélanges d'épices toastées LCA Belgique		
	Persillade LCA-Belgique	La persillade est un mélange fin d'ail, persil et échalotte. Ajoutée en fin de cuisson pour parfumer les plats, elle assaisonne aussi les pommes de terre poêlées, les grillades de poisson. Ingrédients: persil, ail, échalotes.	
	Saté Java	Ingrédients: CACAHUETES, sucre, piment, quatre épices, huile de tournesol, sel, SESAME, CREVETTES, Utiliser pour les viandes sautées ou comme fond pour réaliser des des potages ou des fondues chinoises. La texture un peu lourde et compacte est normale. ATTENTION: ALLERGENES CONTENUS: CACAHUETES, SESAME, CREVETTES.	
NEW	**Schichimi Togaraschi** Japon	Le Shichimi Togarashi est un mélange d'épices japonaises traditionnelles, né en 1625 à Edo (ancien nom de Tokyo), dans un quartier où officiaient beaucoup de médecins et pharmaciens pratiquant l'herboristerie chinoise dans les repas quotidiens. Idéal à saupoudrer sur les nouilles soba ou udon chaudes, dans la soupe miso, les soupes, les brochettes de poulet et de viandes blanches ou rouges, les légumes saumurés, les salades de crudités, les carpaccios, les tartares de viandes ou de poissons, les légumes sautés, les marinades (viandes et poissons) etc. Shichimi et miso font un	
	Sel sucré LCA Belgique	Un mélange savamment dosé de sel marin, de sucre roux de canne et de notre mélange Toutampwâvron". C'est juste simplement très très bon !	

Remarque

Cette liste de produits n'est pas réputée exempte d'erreurs éventuelles.

© Le Comptoir Africain, 2012-2020

SPRL "Les Menus Plaisirs"
TVA: BE0479 073 397
RC Mons 146 183
info@comptoirafricain.be
www.comptoirafricain.be

Siège social:
Bois Delville, 4
B-7120 PEISSANT
Belgique
Tel: +32(0) 493 18 18 08

Kraft ➔ Bocaux ➔ Verrines ➔

Liste des produits au 08 mars 2020

Categorie	Produit / Origine	Description	Photo
	Sésame grillé à l'umé Japon	Les graines de sésame torréfiées (qu'elles soient aromatisées à la bonite séchée, au wasabi ou à la prune) font partie des furikake, assaisonnements traditionnels japonais. Le parfum, la saveur et la fraîcheur de la prune umé sont bien présents. A déguster sur les salades, fromages frais ou, traditionnellement, sur les poissons cuits, crus et sushis.	
	Sésame grillé au wasabi Japon	Les graines de sésame blanc grillées au wasabi font partie, au Japon, des furikake, condiments traditionnels très populaires sur le riz blanc et dans la cuisine japonaise traditionnelle. Utilisez les pour rehausser une assiette de riz blanc, un poisson cru ou cuit, pour réaliser de petits feuillettés apéritifs et des tartares avec du piquant.	
TOP 25	**Sésame grillé au Yuzu** Japon	Les utilisations de ces graines de sésames au yuzu sont nombreuses : pour accompagner un plat de riz, pour agrémenter une salade ou un poisson cru. L'association du Yuzu et du sésame donne un vrai plus à de très nombreux plats. Quelques pincées suffiront à faire voyager vos papilles jusqu'au pays du soleil levant !	
TOP 25	**Sésame grillé aux épices** Japon	Délicieuses graines de SÉSAME grillées, légèrement salées et relevées d'un mélange d'épices typiquement japonais. Elles exiteront votre créativité, à l'apéro sur des cubes de fromage, sur le poisson cru ou cuit, sur les sushis ou, encore, simplement sur un sandwich. Ingrédients: SÉSAME torréfié, ail, paprika, sel, sucre, sauce SOJA, piments rouges.	
	Sucre céleste LCA Belgique	Ce beau sucre de canne doré délicieusement parfumé au thé vert, fruit de la passion, pêche de vigne et fraises de bois, ainsi qu'une touche de bleuet (sans oublier la touche magique de Geneviève), est fabuleux pour sucrer les yaourts, les crêpes et les crèmes brûlées!	
	Sucre des îles Bourbon LCA Belgique	Sucre de canne roux vanille/combava Sucre roux pure canne non rafiné, vanille naturelle de Madagascar, combava. Ce beau sucre de canne doré délicieusement parfumé à la vanille fraîche et au zeste de combava, petit citron de l'océan indien à l'arôme frais et puissant, est fabuleux pour sucrer lesyaourts et les crêpes!	
	Tandoori Comptoir Africain	Ingrédients: paprika fort et paprika doux, aïl, cumin, poivre, CELERI, carvi, romarin, girofle, cannelle, gingembre, coriandre et curcuma. SANS SEL NI NCOLORANT. On connaît le fameux poulet tandoori, mais ce mélange peut servir pour toute marinade de viande. Petit truc: mélanger le tandoori à un peu de miel pour laquer vos volailles ou brochettes de porc.	

Remarque

Cette liste de produits n'est pas réputée exempte d'erreurs éventuelles.

© Le Comptoir Africain, 2012-2020

SPRL "Les Menus Plaisirs"
TVA: BE0479 073 397
RC Mons 146 183
info@comptoirafricain.be
www.comptoirafricain.be

Siège social:
Bois Delville, 4
B-7120 PEISSANT
Belgique
Tel: +32(0) 493 18 18 08

Liste des produits au 08 mars 2020

Kraft ➔ Bocaux ➔ Verrines ➔

Categorie	Produit / Origine	Description	Photo
	Tawabul Filastin LCA Belgique	Un mélange composé de poivre de Jamaïque, cannelle, graines de coriandre, poivre noir, cardamome, cumin, girofle muscade et macis de muscade.	
	Tikka Massala LCA-Belgique	Il n'y a pas de recette standard pour le poulet tikka masala; une étude a découvert que parmi 48 recettes différentes, le seul ingrédient commun était le poulet ! :-) Mélanger les épices avec de la tomate et de la crème de coco ou de la crème simple. Ingrédients: ail, gingembre, piment de Cayenne, paprika fumé, garam massala, cumin, coriandre, fenugrec, curcuma, cannelle, cardamome verte, carvi, menthe douce.	
NEW	**Toutampwâvron** LCA Belgique	Un mélange savoureux et parfumé, multi-usages. C'est vraiment bon sur tout ! Ingrédients: niora, sucre roux de canne, oignons, ail , poivrons rouges sechés, poivrons verts sechés, paprika doux, tomates sechées, sel, poivre noir de madagascar, chili, origan sauvage.	
	Vadouvan LCA Belgique	Un mélange d'ail, oignon, moutarde, lentilles Urid, fénugrec, cumin, fenouil, curcuma, caloupilé, huile de sésame, sel. Sur un poulet, un poisson. Dans une casserole de moules !! Inutile de moudre, juste déposer le vadouvan sur la préparation et mélanger.	
TOP 25	**Zaatar** LCA - Belgique	« Zaatar » en arabe veut dire « thym ». Ici, un mélange de thym, de sésame blanc et de sumac. Le Zaatar se mange, à l'heure de l'apéro par exemple, avec du pain (oriental) que l'on trempe d'abord dans une bonne huile d'olive puis dans une coupelle de zaatar. A parsemer généreusement aussi sur une salade de tomates, de concombre ou de simple laitue.	
4. Currys	**Curry à l'ancienne**	Curry doux de grande qualité au parfum délicieux. Moulu de façon à retrouver les différentes saveurs en bouche plutôt qu'un goût totalement uniforme comme dans les poudres trops fines. Contient fénugrec, cumin, coriandre poudre, ail semoule, graines de moutarde blonde, graines de fenouil. UTILISATION : plats de viande (porc, agneau, poulet), pois chiches, lentilles, poissons, soupes, légumes, riz, pâtes, sauces.	
TOP 25	LCA Belgique		
	Curry de Madras LCA Belgique	Curry est un terme générique employé principalement dans la culture orientale pour désigner une grande variété de préparations épicées servant à aromatiser principalement la cuisine d'origine ou d'inspiration indienne. Selon sa composition, il peut être très doux ou très pimenté, mais il est généralement très parfumé. Le curry Madras est l'un des plus relevés et des plus riches en épices. Applications : cuisine indienne. Dans une mayonnaise ou une vinaigrette.	

Remarque

Cette liste de produits n'est pas réputée exempte d'erreurs éventuelles.

© Le Comptoir Africain, 2012-2020

SPRL "Les Menus Plaisirs"
TVA: BE0479 073 397
RC Mons 146 183
info@comptoirafricain.be
www.comptoirafricain.be

Siège social:
Bois Delville, 4
B-7120 PEISSANT
Belgique
Tel: +32(0) 493 18 18 08

Kraft ➔ Bocaux ➔ Verrines ➔

Liste des produits au 08 mars 2020

Categorie	Produit / Origine	Description	Photo
	Curry noir LCA Belgique	Ce curry toasté est noir naturellement. C'est un basique de la cuisine Sri Lankaise. Ses arômes puissants sont parfaits dans un dhal de lentilles. Ingrédients: curcuma, fénugrec, cumin, nigelle, SESAME noir, Charbon végétal, poivre noir.	
NEW	**Curry rouge** LCA Belgique	Mélange aux saveurs thaïlandaises pour aromatiser vos sauces, vos vinaigrettes, un bouillon au lait de coco, ou encore en marinade pour un poisson ou une viande blanche. Ingrédients : paprika doux, poivrons rouges, oignons, galanga, tomates, combava, ail, echalottes, feuilles de combava, graines de coriandre, gingembre, coriandre en feuilles, cumin, piments rouges. Y ajouter de l'huile pour faire une pâte de curry.	
NEW	**Curry vert** LCA Belgique	Frais et piquant à la fois, le curry vert apporte une incomparable note d'exotisme à nos plats. Ingrédients : basilic, échalote, curcuma, coriandre en feuilles, graines decoriandre, galanga, combava, feuilles de combava, ail, cumin, poivre noir du Vietnam, piments rouges.	
	Garam Massala piquant Inde	Mélange de cumin, coriandre, girofle, gingembre, cannelle, poivre, muscade, origan, laurier, cardamome, piment fort. Excellent avec le mouton, les viandes blanches en sauce. Piquant modéré.	
	Massalé doux Thaïlande	Mélange de cumin, coriandre, girofle, curcuma, fenugrec, moutarde. Excellent avec l'agneau, les viandes blanches en sauce, ... Une cuillère dans le riz pour un beau riz jaune et parfumé, une pointe dans votre mayonnaise,...	
	Ras El Hanout jaune Maroc	Mélange de cumin, carvi, muscade, anis, gingembre, coriandre, fenouil, girofle, piment, curcuma, basilic, romarin, thym, sariette, origan, sel. Très aromatique, peu piquant. Goût chaud et suave, un emblème du Maroc où il relève le couscous, les tajines, les pastillas et les plats de légumes. Il souligne les saveurs des plats sucrés-salés, le goût des poissons blancs et coquillages, des légumes sucrés: carottes, courge ou navet.	
	Ras El Hanout rouge Maroc	Convient particulièrement à la cuisine orientale: tajines, couscous. Mais cet excellent exhausteur de goût enrichit aussi les mijotés, bolo, soupes,... Ingrédients: cumin, carvi, muscade, anis, gingembre, coriandre, fenouil, girofle, piment, curcuma, basilic, romarin, thym, sariette, origan, sel, paprika et piment cayenne	

Remarque

Cette liste de produits n'est pas réputée exempte d'erreurs éventuelles.

© Le Comptoir Africain, 2012-2020

SPRL "Les Menus Plaisirs"
TVA: BE0479 073 397
RC Mons 146 183
info@comptoirafricain.be
www.comptoirafricain.be

Siège social:
Bois Delville, 4
B-7120 PEISSANT
Belgique
Tel: +32(0) 493 18 18 08

Kraft ➔ Bocaux ➔ Verrines ➔

Liste des produits au 08 mars 2020

Categorie	Produit / Origine	Description	Photo
5. Piments	**Chili** LCA Belgique	Un mélange de piment serrano, paprika, ail, cumin, origan, girofle. Le chili est un mélange d'épices utilisé entre autres dans la cuisine tex-mex. Il se présente sous forme de poudre fine de couleur rouge-brun foncé.	
	Niora Espagne	Le petit piment fleur d'Andalousie. Très décoratif avec son beau camaïeu rouge orangé lumineux. Noté de force 4 sur l'échelle des piments (qui va jusqu'à 10) et donc à peine piquant. Dans les omelettes, sauces pour les pâtes, dans les plats mijotés, en décor d'assiette.	
	Paprika doux Espagne	Paprika doux, souligne vos plats d'une touche parfumée et un peu épicée sans craindre le feu du piment. Se marie bien aux plats en sauce mais aussi sur les OEUFs, les légumes, volailles, poissons, oignons, ... qui seront joliment colorés.	
	Paprika fort Espagne	Piquant doux, souligne vos plats d'une touche parfumée et un peu épicée sans craindre le feu du piment. Se marie bien aux plats en sauce mais aussi sur les oeufs, les légumes, volailles, poissons, oignons,... qui seront joliment colorés.	
TOP 25	**Paprika fumé** Espagne	Le paprika fumé est un piment doux au goût caractéristique fumé évoquant son moyen de séchage. Il est idéal sur les ragouts de porc et dans les sauces tomate ainsi que dans les spécialités espagnoles.	
	Peri Peri LCA Belgique	Sur une demande de Rhino Waterloo. www.rhino.be Un mélange de piments rouges, ail, paprika fumé, coriandre, sucre de canne et basilic. Mélanger 25 gr de Peri Peri à 100 ml d'huile de colza ou d'olive, selon votre choix et au jus d'un citron. ATTENTION: CE MELANGE EST PARTICULIERMENT FEROCE !!!	
	Piment Ancho Mexique	Le piment ancho tout comme le chipotle est un piment produit à partir d'un autre piment. Dans le cas du piment d'ancho il s'agit du piment poblano qui en séchant devient ancho. C'est un piment peu fort mais très utilisé dans la cuisine mexicaine. Il est d'ailleurs un des éléments principaux du plat national mexicain le nogada.	

Remarque

Cette liste de produits n'est pas réputée exempte d'erreurs éventuelles.

© Le Comptoir Africain, 2012-2020

SPRL "Les Menus Plaisirs"
TVA: BE0479 073 397
RC Mons 146 183
info@comptoirafricain.be
www.comptoirafricain.be

Siège social:
Bois Delville, 4
B-7120 PEISSANT
Belgique
Tel: +32(0) 493 18 18 08

Kraft ➔ Bocaux ➔ Verrines ➔

Liste des produits au 08 mars 2020

Categorie	Produit / Origine	Description	Photo
	Piment de Cayenne langue d'oiseau Malawi	Le piment de Cayenne fait partie de la famille des SOLANACEES. C'est une plante vivace originaire de Chine. Plus le piment est rouge, plus il est piquant. Utilisation : même usage que le poivre mais en quantité réduite, cuisine orientale et créole.	
	Piment d'Espelette BIO France	Petit truc: Utiliser une partie du piment en cuisson, et en réserver environ 1/4 pour terminer l'assaisonnement. On bénéficiera ainsi de ses qualités visuelles, et juste chauffé, le parfum sera optimal.	
	Piment d'Espelette BIO Vrac 250gr France	Petit truc: Utiliser une partie du piment en cuisson, et en réserver environ 1/4 pour terminer l'assaisonnement. On bénéficiera ainsi de ses qualités visuelles, et juste chauffé, le parfum sera optimal.	
NEW	**Piment Jalapeno rouge**	Il s'agit d'une variété du piment, capsicum annuum, originaire du Mexique. Sa couleur rouge indique qu'il s'agit d'un produit mûr. Son piquant reste assez marqué et il faudra faire attention aux plus sensibles concernant le dosage.	
	Piment Krumen Côte d'Ivoire	Au Sud-ouest de la Côte d'Ivoire chez les Kroumen, les familles ont pour coutume d'offrir du piment avec de la noix de cola aux étrangers pour les recevoir. Poudre de poisson séché, poudre d'écrevisses séchées, poudre de piment séché et épices.	
	Piments rouges Pili-Pili entiers Madagascar	D'une couleur magnifique et au goût intense, le Pili-Pili incarne toute la chaleur et l'intensité de Madagascar. Beau et savoureux, ce piment donnera de la vigueur à tous vos plats, marinades, huiles et condiments. Intensité : "Explosif - 10 sur 10" sur l'échelle simplifiée de Scoville.	
	Piments verts Pili-Pili Madagascar	D'un vert magnifique et au goût intense, le Pili-Pili incarne toute la chaleur et l'intensité de Madagascar. Beau et savoureux, ce piment donnera de la vigueur à tous vos plats, marinades, huiles et condiments. Intensité : "Explosif - 10 sur 10" sur l'échelle simplifiée de Scoville.	

Remarque

Cette liste de produits n'est pas réputée exempte d'erreurs éventuelles.

© Le Comptoir Africain, 2012-2020

SPRL "Les Menus Plaisirs"
TVA: BE0479 073 397
RC Mons 146 183
info@comptoirafricain.be
www.comptoirafricain.be

Siège social:
Bois Delville, 4
B-7120 PEISSANT
Belgique
Tel: +32(0) 493 18 18 08

Liste des produits au 08 mars 2020

Kraft ➔ Bocaux ➔ Verrines ➔

Categorie	Produit / Origine	Description	Photo
	Pinches Tacos Mix for Gringos LCA Belgique	La version pour ceux qui n'aiment pas le piquant. Composé de paprika doux, cumin entier, ail semoule, oignons, origan en feuilles, poivre du brésil, sel marin, ce mélange est parfumé, fleuri, plein de goûts et de saveurs.	
	Pinches Tacos Mix low LCA Belgique	La version légèrement relevée. Composé de paprika doux, cumin entier, ail semoule, oignons, origan en feuilles, poivre du brésil, sel marin, piments rouges pili-pili entiers (2%), ce mélange est parfumé, fleuri, plein de goûts et de saveurs.	
	Pinches Tacos Mix Medium LCA Belgique	La version "moyenne". Composé de paprika doux, cumin entier, ail semoule, oignons, origan en feuilles, poivre du brésil, sel marin, piments rouges pili-pili entiers (4,5%), ce mélange est parfumé, fleuri, plein de goûts et de saveurs.	
	Pinches Tacos Mix Hot Hot LCA Belgique	La version très relevée. !! Féroce !! Composé de paprika doux, cumin entier, ail semoule, oignons, origan en feuilles, poivre du brésil, sel marin, piments rouges pili-pili entiers (6%), ce mélange est parfumé, fleuri, plein de goûts et de saveurs.	
	Tabasco jaune moulu Mexique	Originaire du Mexique, le piment tabasco jaune apporte une belle couleur jaune à vos préparations ainsi qu'un piquant intense aux notes de céleri et d'oignon.	
	Tunèpah Mapuche LCA Belgique	Et che n'est pas grave, je ne chuis pas ton père ... :-) Un mélange de piment Ancho du Mexique, de paprika fumé, de coriandre torréfié et de sel de Guérande. Pour ceux qui aiment le Mapuche, mais ce n'est pas du Mapuche ...	
6. Condiments	**Aneth** Egypte	Pour aromatiser le poisson grillé ou fumé, vos marinades, grillades et sauces.	

Remarque

Cette liste de produits n'est pas réputée exempte d'erreurs éventuelles.

© Le Comptoir Africain, 2012-2020

LE COMPTOIR AFRICAIN
Un autre commerce, un autre monde ...

SPRL "Les Menus Plaisirs"
TVA: BE0479 073 397
RC Mons 146 183
info@comptoirafricain.be
www.comptoirafricain.be

Siège social:
Bois Delville, 4
B-7120 PEISSANT
Belgique
Tel: +32(0) 493 18 18 08

Liste des produits au 08 mars 2020

Kraft ➔ Bocaux ➔ Verrines ➔

Categorie	Produit / Origine	Description	Photo
	Basilic Egypte	En Asie, le basilic est considéré comme une plante vivace. Dans les climats plus doux, le basilic commun est une plante annuelle. La culture du basilic nécessite un climat chaud et ensoleillé, méditerranéen ou tropical. Il peut aussi se cultiver en pays tempérés, soit en pots ou jardinières, ou en pleine terre moyennant quelques précautions lorsque la température descend en dessous de 10 °C. Le basilic préfère un sol frais et bien drainé, une exposition abritée et cinq heures d'ensoleillement quotidien.	
	Céleri en grains	La graine de céleri est le fruit séché de l'Apium graveolens qui est parent, mais sans être identique, au plant de céleri. Légèrement amère, saveur et arôme semblable à celle du céleri. Appréciée pour ses nombreuses vertus et son goût intense.	
	Coriandre en feuilles Roumanie	La coriandre est l'herbe aromatique la plus répandue de l'Asie, Au Laos, on retrouve les feuilles de coriandre hâchées sur presque tous les plats (salades, soupes, sautés, sauces piquantes). Elles parfument les bouillons et donnent une note très agréables à tous les plats -comme le persil et la ciboulette en France. Au Brésil, la feuille de coriandre se retrouve dans le classique cheiro verde (litt.: odeur verte) aux cotés de la ciboulette et du persil.	
	Coriandre en grains Roumanie	La coriandre est l'herbe aromatique la plus répandue de l'Asie. Elle parfume les bouillons, les carottes,... et donne une note très agréable à tous les plats mijotés, notamment les tajines.	
	Cumin entier Turquie	Le cumin entre dans la composition de nombreuses spécialités à travers le monde. Il parfume le chili en Amérique du Sud, les carottes, les tagines et les plats au Maroc, le fromage aux Pays-Bas,... Il gagne à être légérement torréfié, càd passé une minute dans une poêle bien chaude à sec ou avec un peu d'huile. Ajoutez ensuite vos ingrédients.	
	Ecorces de citron Espagne	L'écorce de citron séchée s'utilise dans les mêmes quantités que l'écorce fraîche. Dans les préparations sucrées, réduire en poudre l'écorce de citron à l'aide d'un mortier ou d'un mixeur. La poudre d'écorce de citron obtenue sera incorporée à vos préparations (marmelade, sablés, cake,...).	
	Ecorces d'orange Tunisie	L'écorce d'orange séchée s'utilise dans les mêmes quantités que l'écorce fraîche. Dans les préparations sucrées, réduire en poudre l'écorce d'orange à l'aide d'un mortier ou d'un mixeur. La poudre d'écorce d'orange obtenue sera incorporée à vos pâtes à gâteau (madeleines, biscuits, cake, ...).	

Remarque

Cette liste de produits n'est pas réputée exempte d'erreurs éventuelles.

© Le Comptoir Africain, 2012-2020

SPRL "Les Menus Plaisirs"
TVA: BE0479 073 397
RC Mons 146 183
info@comptoirafricain.be
www.comptoirafricain.be

Siège social:
Bois Delville, 4
B-7120 PEISSANT
Belgique
Tel: +32(0) 493 18 18 08

Liste des produits au 08 mars 2020

Kraft ➔ Bocaux ➔ Verrines ➔

Categorie	Produit / Origine	Description	Photo
	Fenouil en grains Liban	Le fenouil est originaire d' Europe méridionale, il fait partie de la famille des APIACEES. Son goût est proche de l'anis. UTILISATION : rafraichit les plats de poisson, légumes, soupes, pains, saucisses, farces de viandes, currys, plats de choux, tourtes aux pommes...	
	Fenugrec Australie	Une petite graine gorgée de bienfaits à la saveur douce qui rappelle le sirop d'érable. Ajoutez 1-2 c. à thé lorsque vous faites revenir dans l'huile l'ail ou les oignons de vos recettes de sautés, de soupes, de lentilles, de ragoûts.	
	Herbes de Provence France	Il s'agit d'un mélange d'aromates que sont le thym, le romarin, le laurier, la sarriette, le fenouil, la sauge et la marjolaine. UTILISATION : plats typiques de la région méditerranéenne, les ragoûts, les tomates, les pizzas, brochettes.	
	Laurier en feuilles Turquie	Utilisation : il parfume les plats, aromatise les viandes, les volailles, les marinades, les légumes, il se marie avec beaucoup de plats et notamment les plats mijotés.	
	Lavande France	La lavande s'accommode de l'entrée au dessert. Elle se marie très bien avec le fromage de chèvre, aux viandes rôties, comme l'agneau, le lapin ou le porc, on rajoutera quelques brins pendant la cuisson. La crème brûlée, la tarte tatin aux pêches, les abricots rôtis, les glaces aux fruits peuvent être également aromatisées. Conseil: employer avec parcimonie pour éviter un goût trop prononcé.	
	Moutarde en graine blonde Canada	Ces petites graines de moutarde ravigotent les papilles, dynamisent les plats, ragaillardissent en douceur les sauces à base de vin blanc, de crème fraîche... Lorsqu'elles craquent sous la dent, elles révèlent tout leur parfum, leur côté tout légèrement picotant, un peu frais.	
	Moutarde en graine brune Canada	Ces petites graines de moutarde ravigotent les papilles, dynamisent les plats, ragaillardissent en douceur les sauces à base de vin blanc, de crème fraîche... Lorsqu'elles craquent sous la dent, elles révèlent tout leur parfum, leur côté tout légèrement picotant, un peu frais.	

Remarque

Cette liste de produits n'est pas réputée exempte d'erreurs éventuelles.

© Le Comptoir Africain, 2012-2020

SPRL "Les Menus Plaisirs"
TVA: BE0479 073 397
RC Mons 146 183
info@comptoirafricain.be
www.comptoirafricain.be

Siège social:
Bois Delville, 4
B-7120 PEISSANT
Belgique
Tel: +32(0) 493 18 18 08

Liste des produits au 08 mars 2020

Kraft ➔ Bocaux ➔ Verrines ➔

Categorie	Produit / Origine	Description	Photo
	Origan en feuilles Turquie	Le nom d'origan vient du grec oros (montagne) et de ganos (joie), l'origan est donc l'ornement des montagnes car il est vrai qu'il pousse abondamment sur les côteaux des montagnes sèches. A ajouter en fin de cuisson pour libérer son arôme, Par ex. sur les pâtes, la pizza, bruschetta, salades pour les relever.	
	Origan sauvage de montagne Grèce	Notre origan mérite bien son nom qui vient du grec « montagne » et « éclatant ». Oui, il se plaît dans nos montagnes d'Eubée ! Il y pousse naturellement en grandes touffes. On le récolte dès l'apparition des feuilles et durant tout l'été. Mis à sécher à l'ombre, il regorge d'huiles essentielles et conserve tout son arôme, inimitable dans les sauces tomates et sur les pizzas.	
	Pétales de roses Maroc	La rose est l'une des plantes les plus cultivées au monde et elle occupe la première place dans le marché des fleurs coupées. Les pétales de roses peuvent parfumer du sucre, un thé, être la base de liqueurs, de confitures, l'eau de rose peut servir à parfumer des gâteaux, des bonbons, le gin.	
	Romarin Espagne	Le romarin pousse sur tout le pourtour méditerranéen, cette herbe aromatique entre dans la composition des herbes de Provence. Sa saveur est piquante et forte. Utilisation : plats méditerranéens. Il accompagne les poissons, les grillades, le gibier, la volaille, les pâtes. Il parfume les viandes comme l'agneau, le porc, le lapin.	
	Sumac Turquie	Le sumac est une épice produit à partir des baies d'un arbuste touffu de la famille des anacardiacées (comme les baies roses ou les pistachiers), le rhus coriara. Il pousse dans les climats chauds, notamment au Moyen-Orient, dans le sud de l'Italie et en Sicile. Peu utilisé en Europe, le sumac est une épice qui symbolise la cuisine du monde moyen-oriental.	
	Thym Albanie	UTILISATION : cuisine méditerranéenne, grillades, plats de légumes, plats de viande en sauce, bouquet garni	
7. Noix, baies, racines, ...	**Cannelle cigarette** Malaisie	Moulue ou en bâtonnets elle est très appréciée dans les déserts (tarte au pommes, pain d'épices et autres gâteaux), les plats orrientaux et les boissons (vin chaud, café, thé et chocolat).	

Remarque

Cette liste de produits n'est pas réputée exempte d'erreurs éventuelles.

© Le Comptoir Africain, 2012-2020

SPRL "Les Menus Plaisirs"
TVA: BE0479 073 397
RC Mons 146 183
info@comptoirafricain.be
www.comptoirafricain.be

Siège social:
Bois Delville, 4
B-7120 PEISSANT
Belgique
Tel: +32(0) 493 18 18 08

Liste des produits au 08 mars 2020

Kraft ➔ Bocaux ➔ Verrines ➔

Categorie	Produit / Origine	Description	Photo
	Citronelle	La citronnelle, verveine des Indes (ou indienne), ou lemongrass (Cymbopogon citratus), est une plante herbacée tropicale de la famille des Poacées (graminées), sous-famille des Panicoideae, tribu des Andropogoneae, cultivée pour ses tiges et feuilles aux qualités aromatiques (à goût de citron). Elle contient du citronellol.	
	Feuilles de Combava (Kaffir) Ile de la Réunion	Les feuilles de combava (Citrus hystrix, C. papedia) viennent de l'arbre du même nom, un citronnier originaire de l'Indonésie. Ses feuilles sont très parfumées et peuvent être utilisées en cuisine thaïlandaise, indonésienne, cambodgienne et laotienne ainsi que dans de nombreux autres plats asiatiques.	
	Feuilles sechées de Graviola Corossol Madagascar	Véritable trésor de la nature, le Corossol est utilisé dans la médecine naturelle. Avec des teneurs élevées en oligo-éléments, c'est un complément alimentaire pour vos besoins quotidiens en minéraux et vitamines. Suggestion: décoction de 8 feuilles dans 60 cc d'eau, laisser réduire à 20 cc. Boire une tasse après chaque repas pendant 21 jours.	
	Fèves de Cacao Guatemala	Les fèves de cacao sont les graines du cacaoyer, qui sont utilisées pour la fabrication du chocolat. Elles sont extraites des baies, que l'on ouvre à la récolte et que l'on met à sécher. La cabosse contient 16 à 60 graines.	
	Fleur de Curcuma de Kampot Cambodge	Très concentré en curcumine, ce curcuma exceptionnel offre une saveur parfumée, poivrée et chaude unique avec un parfum doux proche de l'orange et du gingembre.	
	Papaye confite Japon	Pâtisserie, confiserie, dcor pour les desserts.	
	Réglisse en bâtons Syrie	La réglisse est une plante herbacée pouvant atteindre 1m50 de haut et qui pousse en buissons. On la retrouve dans les pays chauds. La partie la plus utilisée est la racine ou plutôt la tige souterraine appelée stolon. Cette racine est très sucré. Les Grecs anciens l'ont d'ailleurs nommé Glycyrrhiza à partir des mots glukos, '' sucre '' et riza, '' racine ''. En langue sanskrit, on l'appelle la racine sucrée, en chinois, herbe sucrée.	

Remarque

Cette liste de produits n'est pas réputée exempte d'erreurs éventuelles.

© Le Comptoir Africain, 2012-2020

SPRL "Les Menus Plaisirs"
TVA: BE0479 073 397
RC Mons 146 183
info@comptoirafricain.be
www.comptoirafricain.be

Siège social:
Bois Delville, 4
B-7120 PEISSANT
Belgique
Tel: +32(0) 493 18 18 08

Liste des produits au 08 mars 2020

Kraft ➔ Bocaux ➔ Verrines ➔

Categorie	Produit / Origine	Description	Photo
7. Noix, baies, racines, I	**Agar Agar** Chine	Gélifiant végétal naturel très puissant, acalorique et très sain. Une excellente alternative végétarienne à la gelatine animale. Mélanger 1gr d'agar par 1 litre de préparation froide (doubler la dose pour une consistance très ferme), la porter à ébulition 2 min. L'Agar Agar fige en refroidissant à partir de 40° Réalisation facile de panna cotta, gelées, bavarois...	
	Badiane (anis étoilé) Chine	Très utilisée en Asie et notamment dans la cuisine asiatique. Entre dans la composition du mélange dit " 5 épices " avec la cannelle, le clou de girofle, le poivre et le fenouil. Parfume: tajines, viandes mijotées, marinades, riz,...	
	Baies de Cynorrhodon Macédoine	Le cynorrhodon est une baie rouge ovoïde et brillante, fruit de l'églantier. Cet arbuste épineux pousse dans les haies, aux lisières des bois et les friches d'Europe, d'Asie de l'ouest et d'Afrique du nord. Il présente des feuilles vertes dentées et de jolies fleurs roses ou blanches au coeur jaune. Son fruit est employé en phytothérapie.	
	Baies de genévrier Macédoine	Ces baies développent une saveur un peu sucrée à l'arrière-goût de pin. Utilisation : Ces baies aromatisent la chair du gibier, les sauces au vin, les marinades de viande ou de gibier, les daubes et les civets, les foies de volaille, les terrines. Pour plus de saveur, écrasez les. On peut en mettre dans les marinades pour donner aux volailles ou aux viandes un goût de gibier.	
	Baies de Goji Qinghai, Tibet	La Baie de jouvence ! Goji signifie « fruit du bonheur » en chinois. C'est un des fruits les plus antioxydant au monde. Il est très riche en vitamines, oligoéléments et minéraux. Cette petite baie savoureuse et légèrement sucrée s'utilise comme le raisin sec: dans les cakes, cookies, et autres pâtisseries. Mais aussi dans les salades, plats mijotés,... Petit conseil pour faire le plein d'énergie et de vitalité chaque matin: une c.à soupe de baies dans les yaourts ou dans les céréales du petit déj'.	
	Cannelle Cassia 22 cm Indonésie	Une des rares épices qui soit une écorce. La cannelle est une épice présente dans de nombreux desserts en Europe, alors qu'elle est plutôt utilisée pour le salé en Asie. ex.: mélange cinq épices chinois	
	Cannelle de Ceylan Ceylan	La vraie cannelle !!! L'arbre est cultivé un peu partout dans le monde, mais l'essentiel des productions de qualité provient du Sri Lanka, des Seychelles et de Madagascar. La nôtre vient de Madagascar.	

Remarque

Cette liste de produits n'est pas réputée exempte d'erreurs éventuelles.

© Le Comptoir Africain, 2012-2020

SPRL "Les Menus Plaisirs"
TVA: BE0479 073 397
RC Mons 146 183
info@comptoirafricain.be
www.comptoirafricain.be

Siège social:
Bois Delville, 4
B-7120 PEISSANT
Belgique
Tel: +32(0) 493 18 18 08

Liste des produits au 08 mars 2020

Kraft ➔ Bocaux ➔ Verrines ➔

Categorie	Produit / Origine	Description	Photo
	Cardamome verte Guatemala	La cardamome est l'épice typique de la cuisine indienne, elle y entre dans la composition de tous les curry et tous les massale. Le parfum de la cardamome est agréable, pénétrant, légèrement camphré, avec une pointe de poivre et de citron. La cardamome parfume le café arabe et les desserts orientaux, gâteaux, vins chauds, tartes, charcuteries.	
	Carvi Egypte	Le carvi est légèrement anisé, sa saveur rappelle celle du cumin en plus doux et plus discret. UTILISATION : choucroute, poisson, salades de pommes de terre, charcuterie, ragoûts, pâtisseries, compotes de pommes. Il parfume aussi quelques fromages comme le Gouda, le Munster, le Livarot.	
	Combava zeste (Kaffir) Ile de la Réunion	Petit citron vert de l'océan indien, aux arômes riches et puissants. Main légère donc avec ce petit délice. A râper dans les cocktails, sauces (poisson!) et desserts comme coulis de framboise, chocolat, cupcakes,... Il s'associe parfaitement à l'huile d'olive pour une cuisine du Sud.	
	Curcuma Inde	Une zingibéracée comme le gingembre mais avec une belle couleur jaune et un délicat parfum musqué, terreux un peu âcre. Base de nombreux mélanges comme les currys et très recherché pour ses nombreuses vertus, le curcuma parfume en légereté vos plats et sauces en les colorant d'un jaune chaud.	
	Curcuma de Madagascar Madagascar	Le curcuma bourbon est cultivé sur l'Île de Madagascar. L'exceptionnelle qualité de ce produit par rapport au curcuma des Indes a permis un développement de son marché malgré son prix plus élevé.	
	Galanga France	Le galanga est plus doux que le gingembre. Il parfume les soupes thaï et les curry. Il est souvent utilisé en gros morceaux ou en lamelles.	
	Gingembre en morceaux Nigéria	Dans un vin chaud, un punch "planteur", des plats mijotés, sauce aigre-douce, pâtisseries, cocktails, jus de fruits. Ingrédients: gingembre	

Remarque

Cette liste de produits n'est pas réputée exempte d'erreurs éventuelles.

© Le Comptoir Africain, 2012-2020

LE COMPTOIR AFRICAIN
Un autre commerce, un autre monde ...

SPRL "Les Menus Plaisirs"
TVA: BE0479 073 397
RC Mons 146 183
info@comptoirafricain.be
www.comptoirafricain.be

Siège social:
Bois Delville, 4
B-7120 PEISSANT
Belgique
Tel: +32(0) 493 18 18 08

Liste des produits au 08 mars 2020

Kraft ➔ Bocaux ➔ Verrines ➔

Categorie	Produit / Origine	Description	Photo
	Girofle en clous Madagascar	Traditionnellement, on l'utilise pour parfumer le jambon, piqué dans une orange ou le oignon pour parfumer les plats mijotés. Mais il permet aussi d´assaisonner des marinades ou des cornichons au vinaigre. Vous pouvez l'utiliser pour vos charcuteries, fromages, légumes, et pâtisseries. Il s´associe très bien à la cannelle ou la muscade. Et, bien sûr dans les grogs et autres vins chauds!	
	Graine d'Ajowan Inde	Les graines d'ajowan ont un goût de thym, auquel elles peuvent se substituer en petite quantité. L'ajowan est une plante qui ressemble au persil sauvage. On la trouve en Inde d'où elle est originaire mais aussi en Iran, en Afghanistan et en Egypte. En Inde, l'ajowan est utilisé pour les pâtisseries, les plats de haricots, les pains et les galettes. Ses graines sont brun rouge. Les graines d'ajowan libèrent leur arôme lorsqu'elles sont simplement écrasées à la main.	
	Graines d'anis Égypte	L´anis est une espèce de plantes herbacées de la famille des Apiacées, cultivée comme plante condimentaire pour ses feuilles et ses graines aromatiques. La plante est parfois appelée anis vert	
	Hibiscus Sénégal	Faire infuser 1 c. à s. par tasse durant 5 à 10 min., selon l´intensité voulue, pour une infusion rouge rubis aux nombreuses vertus médicinales. Les voyageurs adoreront retrouver la saveur du légendaire et déshaltérant "Bissap": Faire bouillir 50gr de fleurs dans 2,5 litres d'eau avec 100 gr de sucre (+1 gousse vanille et pincée de muscade:facultatif) jusqu'à totale coloration de l'eau. Filtrer, laisser refroidir, servir très frais.	
	Macis de Muscade Madagascar	Le macis, également appelé « fleur de muscade », est l´épice obtenue à partir du tégument de la noix de muscade (l´arille plus précisément). C'est la fine couche entourant la noix de muscade. D'une belle couleur rouge quand il est frais, le macis devient orange en séchant. Plus raffiné que la noix de muscade, on l'utilise en cuisine dans les plats salés, sucrés-salés, mais aussi sucrés. On le trouve souvent moulu, et plus rarement entier, comme au Comptoir Africain.	
	Nigelle Inde	La nigelle fait partie de la famille des renonculacées. Cette plante à fleurs bleues peut atteindre 60 cm. Ses graines récoltées de juin à août sont noires et très petites. Leur saveur est poivrée. Utilisation : accompagne les légumes, les salades, les viandes comme la volaille et l'agneau, le fromage blanc, le yaourt.	
	Noix de muscade Indonésie	Cette noix de muscade est savoureuse et très fine au goût, Il est toujours préférable de râper la muscade au fur et à mesure car réduite en poudre, elle perd très rapidement son arôme. En cuisine, la noix de muscade parfume notamment la béchamel, les purées, les compotes de pomme, les légumes (choux, poireaux, épinards,...).	

Remarque

Cette liste de produits n'est pas réputée exempte d'erreurs éventuelles.

© Le Comptoir Africain, 2012-2020

SPRL "Les Menus Plaisirs"
TVA: BE0479 073 397
RC Mons 146 183
info@comptoirafricain.be
www.comptoirafricain.be

Siège social:
Bois Delville, 4
B-7120 PEISSANT
Belgique
Tel: +32(0) 493 18 18 08

Liste des produits au 08 mars 2020

Kraft ➔ Bocaux ➔ Verrines ➔

Categorie	Produit / Origine	Description	Photo
	Pavot bleu graine Turquie	Le pavot fait partie de la famille des Papavéracées. C'est une plante herbacée aux reflets bleus, originaire de Turquie. Le fruit possède des capsules qui renferment de petites graines, les graines de pavot. Leur saveur est légèrement épicée. Utilisation : ragoûts, salades, pâtisserie, confiseries.	
	Réglisse en poudre Syrie	La poudre de réglisse est particulièrement connue pour son utilisation en pâtisserie et confiserie. La réglisse est la racine d'une plante légumineuse, que l'on l'appelle aussi « bois sucré ». Cette plante se consomme essentiellement en macération ou infusion pour des desserts ou des friandises. Elle peut se révéler intéressante dans des préparations de viande en sauce comme le canard ou utilisée comme « pique à brochette » avec des poissons ou des noix de Saint Jacques.	
	Rocou Côte d'Ivoire	La médecine traditionnelle prête au rocou de nombreuses vertus curatives. Le rocou sert aussi de crème solaire naturelle et permet d'éviter les piqûres d'insectes. Il fait partie des ingrédients du Tascalate. Il est actuellement utilisé comme colorant alimentaire (code européen E160b). Certains fromages comme la boulette d'Avesnes, la mimolette, le cheddar, l'edam, le Rouy,... C'est aussi un des ingrédients du recado rojo, une sauce pimentée mexicaine.	
	Safran en filaments Iran	Le safran est une épice extraite de la fleur d'un crocus. Pour un kilo de safran, 8000 à 10000 fleurs sont nécessaires. Très parfumé, il est utilisé dans la paella valenciana, dans la Zarzuela (à base de poisson). Le safran est également utilisé dans la bouillabaisse française, une soupe de poissons épicée, ainsi que dans le risotto alla milanese italien. 1 dosette par portion de 4 pers.	
	Sésame blanc Egypte	Le sésame connaît un fort développement dans les pays subsahariens du fait de sa culture facile et des faibles coûts de production. La production des variétés de couleur blanche et blanc-crème a un fort taux de croissance du fait de leur emploi traditionnel en Asie et de la croissance de la population dans ces pays, ainsi que l'utilisation de plus en plus importante en Europe en pâtisserie et en boulangerie.	
	Sésame doré Égypte	Le sésame est une plante pouvant atteindre 1 mètre. Ses fleurs blanches ou roses donnent des fruits sous forme de capsule qui une fois mûres laissent échapper des graines qui sont récoltées à la main. Le sésame est connu depuis l'Antiquité pour son action sur le cerveau et la mémoire en particulier. On utilise le sésame essentiellement en boulangerie et en pâtisserie. La cuisine orientale est celle qui exprime le plus sa saveur dans les confiseries comme le Halva. Le sésame exhale tout son arôme quand il est torréfié ou mariné. Il est fréquemment utilisé au Japon pour la	
	Sésame noir Corée du Sud	Le sésame pousse naturellement en Inde, en Indonésie, en Afrique et en Chine. Il fait partie des PEDALINACEES. On ne connait pas son origine exacte mais il était déjà cultivé il y a 5000 ans.C'est une plante annuelle qui peut atteindre 1 m. Ses fleurs sont blanches ou roses, ses feuilles vert clair. Il existe trois graines différentes : les noires, les brunes, les blanches, rappelant toutes un goût de noisette. UTILISATION : boulangerie, pâtisserie.	

Remarque

Cette liste de produits n'est pas réputée exempte d'erreurs éventuelles.

© Le Comptoir Africain, 2012-2020

LE COMPTOIR AFRICAIN
Un autre commerce, un autre monde ...

SPRL "Les Menus Plaisirs"
TVA: BE0479 073 397
RC Mons 146 183
info@comptoirafricain.be
www.comptoirafricain.be

Siège social:
Bois Delville, 4
B-7120 PEISSANT
Belgique
Tel: +32(0) 493 18 18 08

Liste des produits au 08 mars 2020

Kraft ➔ Bocaux ➔ Verrines ➔

Categorie	Produit / Origine	Description	Photo
TOP 25	**Yuzu confit** Japon	Petites écorces sèches et confites. Le yuzu est un agrume japonais . Saveur : Le sucre de ces écorces relève le parfum subtil du yuzu et enlève en grande partie l'amertume. Absolument délicieux !	
8. Sels	**Fleur de sel "Givre d'Or"** Chypre	Les flocons de sel pyramide de Chypre ont un goût unique et un croustillant remarquable, ils étonnent par leur légèreté et leur forme exceptionnelle. Joliment colorés d'or scintillant pour une table de fête réussie. S´utilise exactement comme la fleur de sel ordinnaire.	
	Fleur de sel d'Algarve Portugal	Fleur de sel provenant des côtes d'Algarve au Portugal. A saupoudrer en fin de cuisson pour en conserver toute la saveur.	
	Fleur de sel de Guérande France	La fleur de sel est récoltée dans les marais salants de Guérande en fin d'après-midi, par temps très sec. Sous l'effet conjugué du soleil et d'un vent sec venu de l'est, se forme à la surface des oeillets une fine pellicule de cristaux. Cette plaque d'un blanc immaculé puisqu'elle n'a pas touché l'argile est alors délicatement «cueillie» par les paludiers.	
TOP 25	**Mélange du trappeur** LCA Belgique	Une merveille, à essayer de toute urgence !! Un mélange de sucre d'érable, fleur de sel, sucre, poivre noir, ail, oignon, huile de canola, graine de coriandre, chili, niora. Le tout sublimé par l'inévitable et irremplaçable touche magique de Geneviève, bien sûr. Sur les viandes, sur une pdt avec un peu de beurre, sur le poisson, ... ET A ESSAYER ABSOLUMENT SUR LE FOIE GRAS !	
TOP 25 NEW	**Sel à frites** LCA Belgique	Et 70% de sel en moins, pour 100% de saveur en plus ! Un peu de sel, du paprika, des poivrons séchés, et plein d'autres bonnes choses naturelles.	
	Sel à l'ail LCA-Belgique	Sel marin, ail, persil.	

Remarque

Cette liste de produits n'est pas réputée exempte d'erreurs éventuelles.

© Le Comptoir Africain, 2012-2020

SPRL "Les Menus Plaisirs"
TVA: BE0479 073 397
RC Mons 146 183
info@comptoirafricain.be
www.comptoirafricain.be

Siège social:
Bois Delville, 4
B-7120 PEISSANT
Belgique
Tel: +32(0) 493 18 18 08

Liste des produits au 08 mars 2020

Kraft ➔ Bocaux ➔ Verrines ➔

Categorie	Produit / Origine	Description	Photo
	Sel à l'érable LCA Belgique	Sucre d'érable et sel de Guérande se marient pour donner un produit qui assaisonnera agréablement poissons et viandes blanches en général et donnera du caractère aux légumes, tels chicons, carottes, potirons. Et pour donner encore plus de saveur et de force au mélange, nous y avons ajouté une touche d'ail, d'oignon et de poivrons rouges, le tout relevé de coriandre. Ingrédients: sel, sucre d'érable, coriandre, pouvron, paprika, oignon, ail, huile.	
	Sel andalou LCA Belgique	Un mélange savamment dosé de sel marin, de poivron doux andalou, la Niora , et d'une légère touche de piment rouge. Idéal sur les pdt, pâtes, bruschetta, pizza et toute préparation tomatée.	
	Sel arôme fumé France	Ce sel une note fumée unique aux crudités, viandes et poissons. Idéal et incountournable avec des pavés de saumon.	
	Sel au piment d'Espelette LCA Belgique	Un mélange savamment dosé de sel marin et de piment d'Espelette A.O.P.au parfum si typique. En touche finale sur les pdt, les poissons, scampis, salades... ou en salière sur votre table. Ingrédients: sel marin, piment d'Espelette.	
	Sel au paprika LCA-Belgique	Sel marin, paprika fumé.	
	Sel aux herbes pour poisson LCA Belgique	Mélange délicieux de sel de Guérande, fenouil, basilic, romarin, laurier, estragon pour vos poissons et gravelax.	
	Sel aux herbes pour viandes LCA Belgique	Sel de Guérande, lavande, romarin, herbes fines. Tous les parfums de Provence sur votre viande.	

Remarque

Cette liste de produits n'est pas réputée exempte d'erreurs éventuelles.

© Le Comptoir Africain, 2012-2020

LE COMPTOIR AFRICAIN
Un autre commerce, un autre monde ...

SPRL "Les Menus Plaisirs"
TVA: BE0479 073 397
RC Mons 146 183
info@comptoirafricain.be
www.comptoirafricain.be

Siège social:
Bois Delville, 4
B-7120 PEISSANT
Belgique
Tel: +32(0) 493 18 18 08

Liste des produits au 08 mars 2020

Kraft ➔ Bocaux ➔ Verrines ➔

Categorie	Produit / Origine	Description	Photo
	Sel bleu de Perse Iran	Ce sel provient des mines de sel de Perse, ses cristaux sont colorés en bleu intense par un minéral appelé la Sylvinite	
	Sel cajun LCA Belgique	Mélange de sel marin, thym, oignon rose, paprika, origan, poivre noir, graines de moutarde, piment fort, cumin. Utilisation : cuisine américaine, viande, poisson, barbecue ...	
NEW	**Sel de céleri** LCA Belgique	Le très classique sel de céléri. Rien à y redire, si ce n'est qu'on nous le demande bien souvent. Et bien, le voila. C'est une création des Laura. Ingrédients: sel, céléri, persillade.	
	Sel de Guérande aux herbes de provence LCA Belgique	Une fleur de sel de Guérande délicieusement parfumée aux herbes de Provence, à savoir: le thym, le romarin, le laurier, la sarriette, le fenouil, la sauge et la marjolaine.	
	Sel de la garrigue LCA Belgique	Gros sel marin, thym de Provence, Fleurs de thym, lavande. Toute la garrigue dans ce joli sel parfumé avec l'exceptionnel thym de Provence et une légère touche de lavande. Pour agneau, lapin, volaille, tian et recettes provençales...	
	Sel du boucanier LCA Belgique	Un doux mélange d'herbes de Provence, sel marin, paprika fort, poivrons fumés et de la touche magique du Comptoir Africain (entendez "de Geneviève") Ingrédients: sel marin, paprika fort, oignon, ail, coriandre, CUMIN, thym, origan, romarin, sucre roux, cannelle.	
TOP 25	**Sel du trappeur** LCA Belgique	Une merveille, à essayer de toute urgence !! Ingrédients: sucre d'érable, fleur de sel, sucre de canne, poivre noir, ail, oignon, huile de canola, coriandre, piment, niora. Sur les viandes, sur une pdt avec un peu de beurre, sur le poisson (saumon à la canadienne), ... Astuce: faire revenir les chicons ou petits navets avec ce mélange, ils seront caramélisés et goûteux. EXCELLENT SUR LE FOIE GRAS !!	

Remarque

Cette liste de produits n'est pas réputée exempte d'erreurs éventuelles.

© Le Comptoir Africain, 2012-2020

LE COMPTOIR AFRICAIN
Un autre commerce, un autre monde ...

SPRL "Les Menus Plaisirs"
TVA: BE0479 073 397
RC Mons 146 183
info@comptoirafricain.be
www.comptoirafricain.be

Siège social:
Bois Delville, 4
B-7120 PEISSANT
Belgique
Tel: +32(0) 493 18 18 08

Liste des produits au 08 mars 2020

Kraft ➔ Bocaux ➔ Verrines ➔

Categorie	Produit / Origine	Description	Photo
TOP 25	**Sel forestier** LCA Belgique	Un mélange savamment dosé de sel marin, de poivre long d'Afrique du Sud et de la touche magique du Comptoir Africain. Sel aux arômes fumés et parfums de sous-bois. Idéal sur une fricassée de champignons, une simple omelette ou, encore, sur un gibier.	
	Sel fou LCA Belgique	Notre Sel Fou a de nombreux "fans", il fait partie de nos épices vedettes. Mélange de sel de Guérande, thym,romarin, paprika, chili, baies roses et poivre noir concassé. Idéal pour bbq, raclettes, fondues, grillades, poulet rôti, plancha, ... A utiliser au quotidien pour mille usages et plus de saveur!	
	Sel Ibataire LCA Belgique	Sel marin, massalé doux, gingembre et galanga. Un sel au parfum tonique. Recommandé sur les scampis, le poisson en général et les légumes genre: courgettes, potiron, carottes,...	
	Sel marin Combava/Gingembre LCA Belgique	Superbement parfumé au combava, petit citron vert de l'océan Indien. En petites touches dans vos préparations de poissons: papillottes, tartares, poêlées de scampis, sauce mousseline ou beurre blanc. Ingrédients: sel marin, zestes de combava, gingembre.	
	Sel noir de Chypre Chypre	Sel gemme au goût très spécial, renfermant des traces de soufre. Ce sel à la couleur extravagante surprendra plus d'un invité ! A utiliser tel quel, en assaisonnement ou passé au moulin pour une mouture plus fine.	
	Sel noir de lave Hawaï	Lors du séchage, des roches de lave noir sont ajoutées à l'eau des bassins. Les cristaux de sel s´imprègnent alors du charbon activé que contient la lave.	
	Sel Pirate LCA-Belgique	Sel marin nature, poivre sauvage Voantsy Périféry, baies roses de Madagascar. Joli sel décoratif et parfumé à déposer sur assiette en final. Pour poisson, carpaccio, viandes grillées,...	

Remarque

Cette liste de produits n'est pas réputée exempte d'erreurs éventuelles.

© Le Comptoir Africain, 2012-2020

LE COMPTOIR AFRICAIN
Un autre commerce, un autre monde ...

SPRL "Les Menus Plaisirs"
TVA: BE0479 073 397
RC Mons 146 183
info@comptoirafricain.be
www.comptoirafricain.be

Siège social:
Bois Delville, 4
B-7120 PEISSANT
Belgique
Tel: +32(0) 493 18 18 08

Liste des produits au 08 mars 2020

Kraft ➔ Bocaux ➔ Verrines ➔

Categorie	Produit / Origine	Description	Photo
	Sel pyramide fumé Chypre	Les flocons de sel pyramide de Chypre est un produit 100% naturel. Son extraction fait appel à l'ancienne méthode traditionnelle, l'eau de mer circule en traversant une série de bassins. Sous l'effet du soleil et du vent la saumure devient des cristaux en forme de pyramides. En résulte un sel au goût unique et au croustillant remarquable, qui étonne par sa saveur, sa légèreté et sa forme exceptionnelles.	
	Sel pyramide nature Chypre	Les flocons de sel pyramide de Chypre est un produit 100% naturel. Son extraction fait appel à l'ancienne méthode traditionnelle, l'eau de mer circule en traversant une série de bassins. Sous l'effet du soleil et du vent la saumure devient des cristaux en forme de pyramides. En résulte un sel au goût unique et au croustillant remarquable, qui étonne par sa saveur, sa légèreté et sa forme exceptionnelles.	
	Sel pyramide Noir Chypre	L'époustouflante structure de ses cristaux donne au sel noir Pyramide de Chypre un croustillant remarquable. Sa couleur noire apporte une touche déco insolite. Il s'utilise comme une fleur de sel, en particulier sur les crudités, les fruits de mer et le poisson.	
	Sel pyramide saveur citron Chypre	Mais quel est donc le secret de ces flocons de sel pharaoniques ? Leur forme pyramidale est le fruit d'un procédé particulier. La méthode de production consiste à récupérer l'eau de mer à une période précise dans l'année afin d'obtenir une salinité régulière. Décantée en bassin, filtrée, puis stockée dans des cuves métalliques, elle est ensuite chauffée en tenant compte de barèmes de chauffe très précis, jusqu'à la formation de petits cristaux en surface. Tout l'Art de la chauffe intervient à ce moment pour permettre au cristal de sel de se développer puis de se transformer en	
	Sel rose de l'Himalaya Pakistan	Extrait des contreforts himalayens, naturellement riche en minéraux et oligo-éléments. Non iodé et non raffiné.	
NEW	**Sel Rouge de Hawaï** Hawaï	Ce sel à la couleur extravagante surprendra plus d'un invité ! A utiliser tel quel, en assaisonnement ou passé au moulin pour une mouture plus fine.	
	Sel Viking France	Un sel fumé aromatisé aux épices : puissant, délicat et parfumé, héritage des guerriers du Grand Nord ! Le sel parfumé des Vikings possède une saveur à la fois forte, délicate et parfumée en bouche, avec une irrésistible saveur fumée. Le sel fumé est fumé avec un bois de chêne. C'est un sel fumé très fin ayant des similitudes avec le mélange trappeur.	

Remarque

Cette liste de produits n'est pas réputée exempte d'erreurs éventuelles.

© Le Comptoir Africain, 2012-2020

SPRL "Les Menus Plaisirs"
TVA: BE0479 073 397
RC Mons 146 183
info@comptoirafricain.be
www.comptoirafricain.be

Siège social:
Bois Delville, 4
B-7120 PEISSANT
Belgique
Tel: +32(0) 493 18 18 08

Liste des produits au 08 mars 2020

Kraft ➔ Bocaux ➔ Verrines ➔

Categorie	Produit / Origine	Description	Photo
	Sucre à la cannelle Ile de la Réunion	Ingrédients: sucre roux, cannelle. Accompagne les thés et infusions, les fruits au vin, le vin chaud et les compotes.	
	Sucre Muscovado Maurice	Le sucre muscovado (ou « mascobado ») est un sucre de canne complet, non raffiné en provenance de l'Île Maurice. Il est de couleur brun foncé avec une forte teneur en mélasse, ce qui lui procure un goût prononcé. Pour le fabriquer, le jus extrait de la canne à sucre, appelé vesou, est chauffé. Lorsque tout le liquide est évaporé, le résidu est séché puis broyé.	
	Sucre Rapadura Costa Rica	Le rapadura, aussi appelé sucre de canne complet, est obtenu par simple évaporation du jus de la canne à sucre. Traditionnellement, le jus de canne à sucre est évaporé au soleil et il faut environ dix litre de jus pour obtenir un kilo de ce sucre "intégral".	
9. Thés, infusions	**Infusion "Légèreté" 1336** France	SCOPTI, Société Coopérative Ouvrière Provençale de Thés et Infusions a été créée en 2014 et se compose d'une soixantaine de personnes.	
	Infusion "Silhouette" 1336 France	SCOPTI, Société Coopérative Ouvrière Provençale de Thés et Infusions a été créée en 2014 et se compose d'une soixantaine de personnes.	
	Infusion Camomille 1336 France	SCOPTI, Société Coopérative Ouvrière Provençale de Thés et Infusions a été créée en 2014 et se compose d'une soixantaine de personnes.	
	Infusion Camomille BIO SCOPTI France	SCOPTI, Société Coopérative Ouvrière Provençale de Thés et Infusions a été créée en 2014 et se compose d'une soixantaine de personnes.	

Remarque

Cette liste de produits n'est pas réputée exempte d'erreurs éventuelles.

© Le Comptoir Africain, 2012-2020

SPRL "Les Menus Plaisirs"
TVA: BE0479 073 397
RC Mons 146 183
info@comptoirafricain.be
www.comptoirafricain.be

Siège social:
Bois Delville, 4
B-7120 PEISSANT
Belgique
Tel: +32(0) 493 18 18 08

Kraft ➔ Bocaux ➔ Verrines ➔

Liste des produits au 08 mars 2020

Categorie	Produit / Origine	Description	Photo
	Infusion du soir 1336 France	SCOPTI, Société Coopérative Ouvrière Provençale de Thés et Infusions a été créée en 2014 et se compose d'une soixantaine de personnes.	
	Infusion Fruits des Bois 1336 France	SCOPTI, Société Coopérative Ouvrière Provençale de Thés et Infusions a été créée en 2014 et se compose d'une soixantaine de personnes.	
	Infusion Menthe Douce 1336 France	SCOPTI, Société Coopérative Ouvrière Provençale de Thés et Infusions a été créée en 2014 et se compose d'une soixantaine de personnes.	
	Infusion Menthe douce BIO SCOPTI France	SCOPTI, Société Coopérative Ouvrière Provençale de Thés et Infusions a été créée en 2014 et se compose d'une soixantaine de personnes.	
	Infusion Pomme Cannelle 1336 France	SCOPTI, Société Coopérative Ouvrière Provençale de Thés et Infusions a été créée en 2014 et se compose d'une soixantaine de personnes.	
	Infusion Tilleul 1336 France	SCOPTI, Société Coopérative Ouvrière Provençale de Thés et Infusions a été créée en 2014 et se compose d'une soixantaine de personnes.	
	Infusion Tilleul Baronnies BIO SCOPTI France	SCOPTI, Société Coopérative Ouvrière Provençale de Thés et Infusions a été créée en 2014 et se compose d'une soixantaine de personnes.	

Remarque

Cette liste de produits n'est pas réputée exempte d'erreurs éventuelles.

© Le Comptoir Africain, 2012-2020

SPRL "Les Menus Plaisirs"
TVA: BE0479 073 397
RC Mons 146 183
info@comptoirafricain.be
www.comptoirafricain.be

Siège social:
Bois Delville, 4
B-7120 PEISSANT
Belgique
Tel: +32(0) 493 18 18 08

Liste des produits au 08 mars 2020

Categorie	Produit / Origine	Description	Photo
	Infusion Tilleul BIO SCOPTI France	SCOPTI, Société Coopérative Ouvrière Provençale de Thés et Infusions a été créée en 2014 et se compose d'une soixantaine de personnes.	
	Infusion Tilleul Menthe 1336 France	SCOPTI, Société Coopérative Ouvrière Provençale de Thés et Infusions a été créée en 2014 et se compose d'une soixantaine de personnes.	
	Infusion Tilleul Menthe BIO SCOPTI France	SCOPTI, Société Coopérative Ouvrière Provençale de Thés et Infusions a été créée en 2014 et se compose d'une soixantaine de personnes.	
	Infusion tonifiante 1336 France	Infusion tonifiante 1336	
	Infusion Verveine 1336 France	SCOPTI, Société Coopérative Ouvrière Provençale de Thés et Infusions a été créée en 2014 et se compose d'une soixantaine de personnes.	
	Infusion Verveine BIO SCOPTI France	SCOPTI, Société Coopérative Ouvrière Provençale de Thés et Infusions a été créée en 2014 et se compose d'une soixantaine de personnes.	
	Infusion Verveine Menthe 1336 France	SCOPTI, Société Coopérative Ouvrière Provençale de Thés et Infusions a été créée en 2014 et se compose d'une soixantaine de personnes.	

Remarque

Cette liste de produits n'est pas réputée exempte d'erreurs éventuelles.

© Le Comptoir Africain, 2012-2020

SPRL "Les Menus Plaisirs"
TVA: BE0479 073 397
RC Mons 146 183
info@comptoirafricain.be
www.comptoirafricain.be

Siège social:
Bois Delville, 4
B-7120 PEISSANT
Belgique
Tel: +32(0) 493 18 18 08

Liste des produits au 08 mars 2020

Kraft ➔ Bocaux ➔ Verrines ➔

Categorie	Produit / Origine	Description	Photo
	Infusion Verveine menthe BIO SCOPTI France	SCOPTI, Société Coopérative Ouvrière Provençale de Thés et Infusions a été créée en 2014 et se compose d'une soixantaine de personnes.	
	Thé "Breakfast" 1336 France	SCOPTI, Société Coopérative Ouvrière Provençale de Thés et Infusions a été créée en 2014 et se compose d'une soixantaine de personnes.	
	Thé Anis et Réglisse 1336 France	SCOPTI, Société Coopérative Ouvrière Provençale de Thés et Infusions a été créée en 2014 et se compose d'une soixantaine de personnes.	
	Thé au caramel 1336 France		
	Thé Darjeeling 1336 France	SCOPTI, Société Coopérative Ouvrière Provençale de Thés et Infusions a été créée en 2014 et se compose d'une soixantaine de personnes.	
	Thé Darjeeling BIO SCOPTI France	SCOPTI, Société Coopérative Ouvrière Provençale de Thés et Infusions a été créée en 2014 et se compose d'une soixantaine de personnes.	
	Thé Earl Grey 1136 France	SCOPTI, Société Coopérative Ouvrière Provençale de Thés et Infusions a été créée en 2014 et se compose d'une soixantaine de personnes.	

Remarque

Cette liste de produits n'est pas réputée exempte d'erreurs éventuelles.

© Le Comptoir Africain, 2012-2020

SPRL "Les Menus Plaisirs"
TVA: BE0479 073 397
RC Mons 146 183
info@comptoirafricain.be
www.comptoirafricain.be

Siège social:
Bois Delville, 4
B-7120 PEISSANT
Belgique
Tel: +32(0) 493 18 18 08

Liste des produits au 08 mars 2020

Kraft ➔ Bocaux ➔ Verrines ➔

Categorie	Produit / Origine	Description	Photo
	Thé Gunpowder France	SCOPTI, Société Coopérative Ouvrière Provençale de Thés et Infusions a été créée en 2014 et se compose d'une soixantaine de personnes.	
	Thé noir Gand Yunnan France	SCOPTI, Société Coopérative Ouvrière Provençale de Thés et Infusions a été créée en 2014 et se compose d'une soixantaine de personnes.	
	Thé Samouraï France	SCOPTI, Société Coopérative Ouvrière Provençale de Thés et Infusions a été créée en 2014 et se compose d'une soixantaine de personnes.	
	Thé vert à la Menthe 1336 France	SCOPTI, Société Coopérative Ouvrière Provençale de Thés et Infusions a été créée en 2014 et se compose d'une soixantaine de personnes.	
	Thé vert à l'orange France	SCOPTI, Société Coopérative Ouvrière Provençale de Thés et Infusions a été créée en 2014 et se compose d'une soixantaine de personnes.	
	Thé vert aux deux menthes France	SCOPTI, Société Coopérative Ouvrière Provençale de Thés et Infusions a été créée en 2014 et se compose d'une soixantaine de personnes.	
10. Matériel	**Bocal en verre vide** Interne	Bocal vide à remplir d'épices	

Remarque

Cette liste de produits n'est pas réputée exempte d'erreurs éventuelles.

© Le Comptoir Africain, 2012-2020

LE COMPTOIR AFRICAIN
Un autre commerce, un autre monde ...

SPRL "Les Menus Plaisirs"
TVA: BE0479 073 397
RC Mons 146 183
info@comptoirafricain.be
www.comptoirafricain.be

Siège social:
Bois Delville, 4
B-7120 PEISSANT
Belgique
Tel: +32(0) 493 18 18 08

Kraft ➔ Bocaux ➔ Verrines ➔

Liste des produits au 08 mars 2020

Categorie	Produit / Origine	Description	Photo
	Boite en métal 1336 France	Boite en métal 1336	
	Boîte palissandre grande 5x5x20 France	Très belles boîtes en palissandre de Madagascar, dans deux modèles: petites boîtes au format 9,7 cm de long, 4,7 cm de large et 4,7 cm de haut grandes boîtes au format 20 cm de long, 4,7 cm de large et 4,7 cm de haut que vous pourrez, bien sûr, remplir avec nos épices et, si votre choix se porte sur le grand modèle, avec quelques gousses de vanille de Madagascar.	
	Boîte palissandre petite 5x5x10 France	Très belles boîtes en palissandre de Madagascar, dans deux modèles: petites boîtes au format 9,7 cm de long, 4,7 cm de large et 4,7 cm de haut grandes boîtes au format 20 cm de long, 4,7 cm de large et 4,7 cm de haut que vous pourrez, bien sûr, remplir avec nos épices et, si votre choix se porte sur le grand modèle, avec quelques gousses de vanille de Madagascar.	
NEW	**Coffert "Il était des épices ... une fois."** LCA Belgique	Epices Speculoos 35 gr Sel à frites 45 gr Cub'Bouillon 45 gr Epices pour carbonnades 45 gr	
	Coffret "Grillade et plancha" LCA Belgique	Mélange Cajun (55 gr) Sel Fou (60 gr) Mélange BBQ et grillades (30 gr) Epices GYROS (50 gr)	
	Coffret "Les Mélanges de Pairi Daiza" LCA Belgique	Epices pour tajines Mélange Colombo Tikka Massala Vadouvan	
	Coffret "Les Poivres d'exception"	Poivre de Timut Poivre Noir de Kampot BIO, AOP Poivre sauvage noir Voatsy Perifery Poivre de Sichuan Fagara	

Remarque

Cette liste de produits n'est pas réputée exempte d'erreurs éventuelles.

© Le Comptoir Africain, 2012-2020

SPRL "Les Menus Plaisirs"
TVA: BE0479 073 397
RC Mons 146 183
info@comptoirafricain.be
www.comptoirafricain.be

Siège social:
Bois Delville, 4
B-7120 PEISSANT
Belgique
Tel: +32(0) 493 18 18 08

Kraft ➔ Bocaux ➔ Verrines ➔

Liste des produits au 08 mars 2020

Categorie	Produit / Origine	Description	Photo
	Coffret "Les Saveurs de Pairi Daiza" LCA Belgique	Baies roses Mélange du trappeur Sel fou Sel Pirate	
	Coffret "Les Sésames" LCA Belgique	Sésame grillé à l'umé Sésame grillé au wasabi Sésame grillé au Yuzu Sésame grillé aux épices	
NEW	**Coffret "Passion Curry"** LCA Belgique	Curry noir 60 gr Curry de Madras 50 gr Curry rouge 45 gr Curry vert 35 gr	
	Coffret "Saveurs d'Afrique" LCA Belgique	Mélange Berbéré (Ethiopie) (45 gr) Piments "Oiseau" (Malawi) (15 gr) Poivre long d'Afrique du Sud (20 gr) Poivre blanc de Penja (Cameroun) (50 gr)	
	Coffret "Saveurs de Kampot" LCA Belgique	Poivres BIO. Noir de Kampot (60 gr) Blanc de Kampot (60 gr) Rouge de Kampot (55 gr) Long de Kampot (30 gr)	
	Coffret "Saveurs de Madagascar" LCA Belgique	Fleur de sel vanillée (35 gr) Baies roses (20 gr) Poivre sauvage noir Voatsy Perifery (45 gr) Piments rouges Pili-Pili (20 gr)	
	Coffret "Saveurs d'Inde" LCA Belgique	Tikka Massala (45 gr) Curcuma (55 gr) Poivre noir de Malabar (50 gr) Garam Massala (40 gr)	

Remarque

Cette liste de produits n'est pas réputée exempte d'erreurs éventuelles.

© Le Comptoir Africain, 2012-2020

LE COMPTOIR AFRICAIN
Un autre commerce, un autre monde ...

SPRL "Les Menus Plaisirs"
TVA: BE0479 073 397
RC Mons 146 183
info@comptoirafricain.be
www.comptoirafricain.be

Siège social:
Bois Delville, 4
B-7120 PEISSANT
Belgique
Tel: +32(0) 493 18 18 08

Kraft ➔ Bocaux ➔ Verrines ➔

Liste des produits au 08 mars 2020

Categorie	Produit / Origine	Description	Photo
	Coffret "Saveurs du Maghreb" LCA Belgique	Epices pour tajines (35 gr) Ras El Hanout jaune (45 gr) Epices pour couscous (55 gr) Zaatar (40 gr)	
	Coffret "Table de fête" LCA Belgique	Baies roses (23 gr) Sel du trappeur (55 gr) Sésame grillé aux épices (45 gr) Sel noir de Hawaï (45 gr)	
	Coffret 'Découvertes du voyageur' LCA Belgique	Sel fou (Île de Ré) Sel pyramide (Chypre) Sel Pirate (Madagascar) Sel Trappeur (Canada)	
	Coffret Special GIN LCA Belgique	Poivre de Timut Cardamome verte Poivre de Jamaïque Baies roses de Madagascar	
	Moulin "nomade" tête en hêtre France	Vous aimez notre tête de « moulin malin » en hêtre. Il est beau, robuste, pratique. Une tête de moulin bien pratique, qui s´adapte aux bocaux dans lesquels vous conservez votre poivre noir, vos baies roses, votre fleur de sel vanillée et pourquoi pas même vos piments « oiseau ». Une seule tête (ou plusieurs si vous le souhaitez), pour vos poivres et épices du Comptoir Africain. Nous vous le proposons maintenant aussi en bois d´olivier.	
	Moulin à muscade France	Superbe moulin à muscade dessiné et fabriqué par Morel dans le Jura	
	Sac en coton 1336 France	Un joli sac en coton logoté "1336"	

Remarque

Cette liste de produits n'est pas réputée exempte d'erreurs éventuelles.

© Le Comptoir Africain, 2012-2020

LE COMPTOIR AFRICAIN
Un autre commerce, un autre monde ...

SPRL "Les Menus Plaisirs"
TVA: BE0479 073 397
RC Mons 146 183
info@comptoirafricain.be
www.comptoirafricain.be

Siège social:
Bois Delville, 4
B-7120 PEISSANT
Belgique
Tel: +32(0) 493 18 18 08

Kraft ➔ Bocaux ➔ Verrines ➔

Liste des produits au 08 mars 2020

Categorie	Produit / Origine	Description	Photo
	Tête de moulin "nomade" en hêtre France	Tête de moulin "nomade" en hêtre	
	Tête de moulin avec assortiment de poivres France	Tête de moulin en hêtre	
	Verrine vide pour moulin malin France	Verrine adaptée à la tête de moulin malin	

Remarque

Cette liste de produits n'est pas réputée exempte d'erreurs éventuelles.

© Le Comptoir Africain, 2012-2020