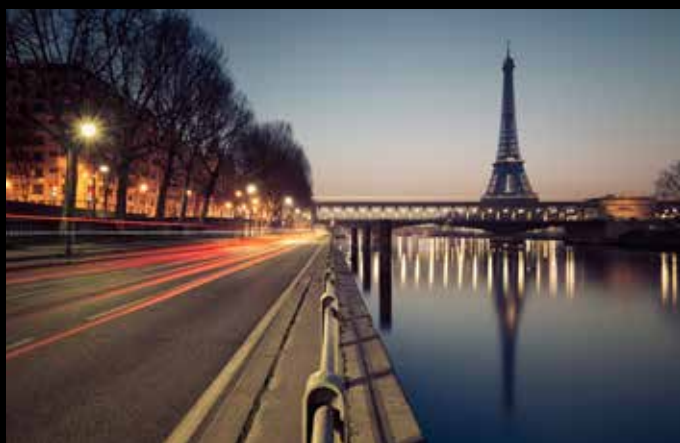


Bienvenue

A LA CUISINE FRANÇAISE



KOM
OG SMAG
FRANSKE
DELIKATESSER
I ROTUNDEN



ROTUNDEN

GRATIS ADGANG TORSDAG DEN 23. TIL LØRDAG DEN 25. OKTOBER

Rotunden byder velkommen til de ypperste fødevarer fra Frankrig – mere end 30 autentiske og eksklusive producenter har meldt deres ankomst.

Disse fødevarer er ikke til stede i supermarkederne i Frankrig, men findes kun i de bedste delikatessebutikker – eller som de siger... en français: Épiceries.

Smag fx på kød fra den eftertragtede sorte gris "Noir de la Bigorre" fra Pyrenæerne. Prøv selveste Maison Ferbers marmelade fra Alsace, som flere 3-stjernet Michelin restauranter sværger til. Eller hvad med et par skiver af den nænsomt røgede pølse, guldvinderen Saucisse de Montbéliard?

Om fredagen byder vi også på østersbar og champagnesmagning – foruden et veloplagt udvalg af de franske dråber fra vinafdelingen.

Sidst, men ikke mindst, vil vi have flere konkurrencer, hvor man kan vinde varer fra ovenstående producenter og landmænd, så hold øje med vores profil på Instagram og Facebook.

Vi sørger for stemning, smagninger og det gode selskab.

Torsdag den 23. oktober kl. 15-19
Fredag den 24. oktober kl. 15-19
Lørdag den 25. oktober kl. 12-16

Bienvenue a la cuisine français...

*Salg og udskænkning af alkohol sker i henhold til gældende dansk lovgivning. Personer skal være fyldt 18 år. Butikken kan bede om legitimation ved tvivl.



Svineheldige sortfodsgrise...



Sortfodsgris
24 mdr. pr. 100 g.

125,-

**Ferske udskæringer
af Sortfodsgris**



Koteletter
Pr. 100 g.
45,-



Secreto
Pr. 100 g.
55,-



Mørbrad
Pr. 100 g. 55,-



**Rillettes eller
Terrine Naturel**
Pr. glas 90 g. 49,-



**Pétales - Kronblade
af Sortfodsgris**
skiveskåret
80 g. pr. pakke 179,-



**Le Noir de Bigorre's
svar på en pancetta**
Ventrèche
120 g. pr. pakke 69,-



Sortfodsgris
24 mdr. skåret
i hele skiver
80 g. pr. pakke 159,-



Mange
varianter!

Maison Ferber
Marmelade
Pr. glas 220 g.
130,-

Kærligheden til marmelade

Maison Ferber blev grundlagt i 1959 af Maurice Ferber i den lille landsby Niedermorschwihr i Alsace. Kort efter begyndte Maurice' datter, Christine at arbejde sammen med sin far og lære håndværket.

Christine mindes: *Min første marmelade i 80'erne var Kirsebær-marmelade, lavet for at pynte i butikken. En kunde ville købe et par glas, og det var sådan, jeg begyndte at lave marmelade derhjemme, præcis som mor og bedstemor, med kun en kobbergryde, en trække, en skummer og en øse...*

I dag fortsætter "Reine Christine", som de lokale i Alsace kalder hende med at fremstille marmelade på traditionel vis med kobbergryder på fire liter, hvilket resulterer i små partier. 80% af frugterne kommer fra Alsace, mens de resterende 20% kommer fra de bedste kilder, fx mango og vanilje fra Madagaskar og citrus fra Marokko.

I dag er hun internationalt anerkendt som en af de bedste dessertkokke fra Frankrig. Så kom forbi og smag... lad dig forføre af den ægte kærlighed for syltetøj & marmelader.

De dedikerede tilhængere

Alain Ducasse, 3-stjernet Michelin kok
Le Maison Troigros, 3-stjernet Michelin restaurant, Lyon
Hotel de Crillon, 5-stjernet hotel, Paris
Four Seasons Hotel Georg V, 5-stjernet hotel, Paris
The Connaught, 5-stjernet hotel, London



Christine Ferber
Chef Patissier



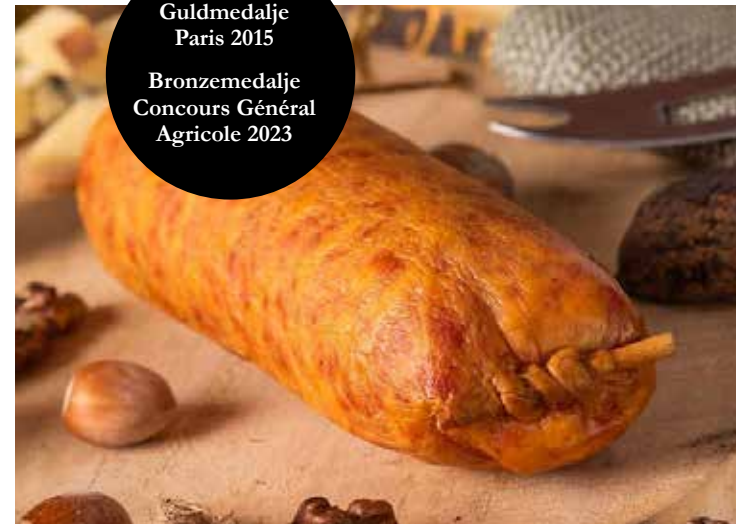
Guld • Sølv • Bronze

Maison Barbier har sine rødder i 1970, hvor det begyndte som en slagterforretning med et godt omdømme, drevet af familien Rouhier indtil 1989. Herefter overtog familien Barbier og begyndte at udvikle et udvalg af røgede kvalitetsprodukter.

Håndværket er blevet overleveret gennem årtier fra far til søn, men også til de lærlinge i charcuteri og slagteri, der uddannes hvert år. Omdømmet og kvaliteten er konstant vokset, og i 2000'erne blev et stort produktionslaboratorium opført sammen med konstruktionen af den traditionelle røgeovn, kaldet "tuyé" for at videreføre traditionen med røgning af fyrretræ fra Franche-Comte-regionen.

Guldmedalje
Paris 2015

Bronzemedalje
Concours Général
Agricole 2023



Hos Maison Barbier er bygningen muret op i bunden og slutter af med en lille træpyramide på toppen af den 14 meter høje røgeovn. Den specielle form giver en langsom røgning af pølserne og de andre røgvarer, hvor smagen af røg netop ikke er kraftig, men kun delikat antyd.



Saucisse de Montbéliard pølse

Pølse af 100% fransk svinekød. Fodret med valle og langsomt røget over fyrretræ efter Franche-Comtés traditioner. Kendetegnet ved sin gyldne farve og en røget aroma med noter af peber og kommen. Perfekt både varm og kold med grøn salat, kartofler eller surkål.

Pris pr. kg. 240,-



Saucisse de Morteau pølse Bronzemedalje SIA 2017

Den ægte Saucisse de Morteau stammer fra middelalderlige traditioner i Haut-Doubs. Lavet af 100 % fransk svinekød fra Franche-Comtés, røges den langsomt i 48 timer over fyrretræssavsmuld og er kendetegnet ved sit bøgetræsspyd. Simr den i 45 minutter uden at stikke hul, og nyd den varm eller kold med en frisk salat til.

Pris pr. kg. 240,-



Saucisse de Montbéliard
Concours
Général Agricole de Paris
Guldmedalje 2013
og bronzemedalje 2023

Saucisse de Morteau
Guldmedalje 1998, 1999, 2010
og bronzemedalje 2011, 2017

Saucisse de Montbéliard
Sølvmedalje 2011
og guldmedalje 2015

Regional Label of Franche-Comté
Guldmedalje 2011

1. Konkurrence
for Saucisse de Morteau
Sølvmedalje 2011



Pâté de Saucisson
Bisonrilette
Pr. glas 190 g. 130,-

Færdigretter flere varianter!

Choucroute Garnie
Linser med Montbéliard
Cassoulet med Morteau

Pr. glas 380 g. 130,-



...en god sardin eller en lækker makrel



Siden 1932 har La Belle-Iloise tilbudt fiskekonserves med exceptionelle smagsoplevelser direkte fra Quiberon. Med et konstant fokus på kvalitet og innovation er La Belle-Iloise en familieejet virksomhed, der kombinerer de fineste ingredienser og fisk, som er forberedt med et håndværk, der er gået i arv gennem generationer.

La Belle-Iloise, der ledes af Caroline Hilliet Le Branchu, barnebarn af grundlæggeren, er stadig tro mod sine rødder. Virksomheden vægter respekt og kvalitet højt og fortsætter dag efter dag med at bringe glæden ved god mad videre til sine kunder.

Virksomheden er især kendt for sine sardiner, som fanges friske ved Quiberon og håndpakkes med stor omhu. De konserverer *dagligt* og dette sikrer, at sardinerne bevarer deres friskhed, fine kød og rige næringsindhold, herunder calcium og omega-3.

La Belle-Iloise er stolte af deres arv, deres produkter og af at være en uafhængig familievirksomhed, der værner om det gode håndværk og den rene smag.



Flere
varianter!

La Belle-Iloise
Sardiner
Pr. dåse 115 g. 69-79,-

La Belle-Iloise
Makrelfileter
Pr. dåse 112,5-118 g. 69,-



Vælg
imellem
flere
varianter!

Terrine Doumbéa — en terrine med tradition

Terriner Doumbéa er et charcuteri-værksted i Paris, der leverer terriner med ægte håndværk og karakter. Alle terriner laves af kvalitetskød og traditionelle opskrifter, der afspejler fransk smag og charme. Terrinerne passer perfekt som forret eller som dekorativ del af et charcuteri-bræt.

Doumbéa vægter naturlig smag og håndværk over masseproduktion. Hver portion tilberedes med omhu. Kødets oprindelse spores tilbage til gode leverandører med ansvarlig produktion. Resultatet er en terrine med tradition, smag og visuel appel, som inviterer til at blive delt.

Vælg mellem

- Terrine med Piment d'Espelette
- Med Grøn Peber
- Campagne
- Kylling med Citron
- Kanin med sennep
- Provienciale

Pr. stk. ca. 300 g. 90,-



Den helt rigtige følelse...

Mont Charvin er en virksomhed, der er dybt forankret i den savoyardiske tradition og dedikeret til at producere kvalitetsprodukter, der både respekterer naturen, traditionerne og menneskene. Grundlagt i 1989 i Doussard, Haute-Savoie, tæt på Annecy-søen og bjergkæden Aravis, er Mont Charvin i dag en stolt repræsentant for regionens gastronomiske arv.

Fra begyndelsen har Mont Charvin været drevet af en simpel, men kraftfuld vision: At skabe produkter, der både er smukke og velsmagende, samtidig med at man bevarer håndværks-traditionerne. Denne tilgang har ført til udviklingen af "Le Rougeot du Charvin", en lokal svinerace, der sikrer, at al svinekød, der bruges i produktionen, stammer fra den bedste kvalitet og ofte lokale kilder.

Mont Charvin er ikke bare en virksomhed; det er også historien om Christian Favre, en passioneret Mesterhåndværker (Maitre Artisan) i charcuteri. Efter at have tilsluttet sig virksomheden i 1992, blev han hurtigt en nøgleperson i udviklingen af Mont Charvin. I 1993 blev han anerkendt som Mesterhåndværker, og i 2009 overtog han virksomheden, hvilket har ført til en ny æra af vækst og innovation.

Coppa – tørret nakkekam af svin
Man kender den fra Korsika og Italien
– men her kan du prøve Mont Charvin's Coppa!
Tørsaltet, og hængt i lang tid giver den enestående blødhed.
Coppa pr. pakke 100 g. 40,-



Flere
varianter!

Spændende smagsvarianter
Kantarel, Karl Johan, Comté, Pistacie,
Mørkel, Figen, Hasselnød, Valnød,
3 Peber, Fines Herbes og Piment
d'Espelette.

Halve eller hele pølser
pr. 100 g. 40,-

Frankrigs bedste and ...og måske verdens?



Virksomheden Burgaud, beliggende i Challans (Vendée), har gennem fire generationer bevaret traditionen for slagtning af challandais-ænder. Denne lille familieejede slagteri-virksomhed beskæftiger 11 personer og opretholder stadig en håndværksmæssig og manuel tilgang til arbejdet. De små produktionsmængder gør det muligt at fokusere på kvalitet frem for kvantitet.

Det milde klima og de sumpede jorder i Challans-området giver optimale betingelser for ændernes vækst. Opdrætningsperioden varer 7-8 uger, hvor ænderne fodres med en specielt kornbaseret kost (uden kemi og naturligvis helt uden GMO). Burgaud lægger stor vægt på dyrevelfærd og har forpligtet sig til at respektere dyret gennem hele processen, fra opdræt til slagtning. Ænderne nyder

store udendørs arealer med græs og træer, hvilket giver dem mulighed for at vokse i ro og mag, langt fra stress.

Burgaud-ænderne serveres dagligt på nogle af de mest anerkendte restauranter i Paris. Disse restauranter har haft tillid til Burgaud-huset i mange år – én af dem har endda samarbejdet med Burgaud i over 70 år.

I 2011 blev Burgaud-ænderne hædret ved Chefs-middagen på Château de Versailles, hvor UNESCO's optagelse af det franske gastronomiske måltid på den immaterielle kulturarvsliste blev fejret. Det er umuligt ikke at nævne restauranten La Tour de Argent, som opfandt retten "Canard a la Presse" og de bruger stadig i dag kun ænder fra Maison Burgaud.

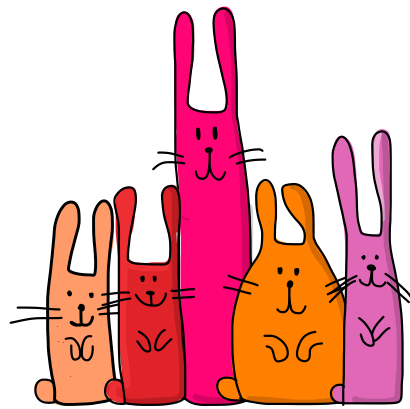


Fersk hel and Challans ca. 2,5 kg.
Pr. kg. 299,-



Restaurant La Tour d'Argent var ejet i 1890'erne af Frédéric Delair, som begyndte traditionen med at overrække et nummereret certifikat til enhver gæst, der spiste restaurantens signaturret, presset and. Pr. den 5. oktober 2023 er der blevet serveret 1.178.727 af den berømte Challans and. Nr. 112.151 gik til den amerikanske præsident Franklin Delano Roosevelt, nr. 203.728 gik til Marlene Dietrich, og nr. 253.652 gik til Charlie Chaplin.





De viiilde kaniner med meget laaange ører

Loeul og Pirirot er en familiedrevet virksomhed med dybe rødder i traditionen for at forarbejde kaninkød. Siden 1906 har virksomheden forfinet sin ekspertise, og i dag leverer de kvalitetskød til det franske marked.

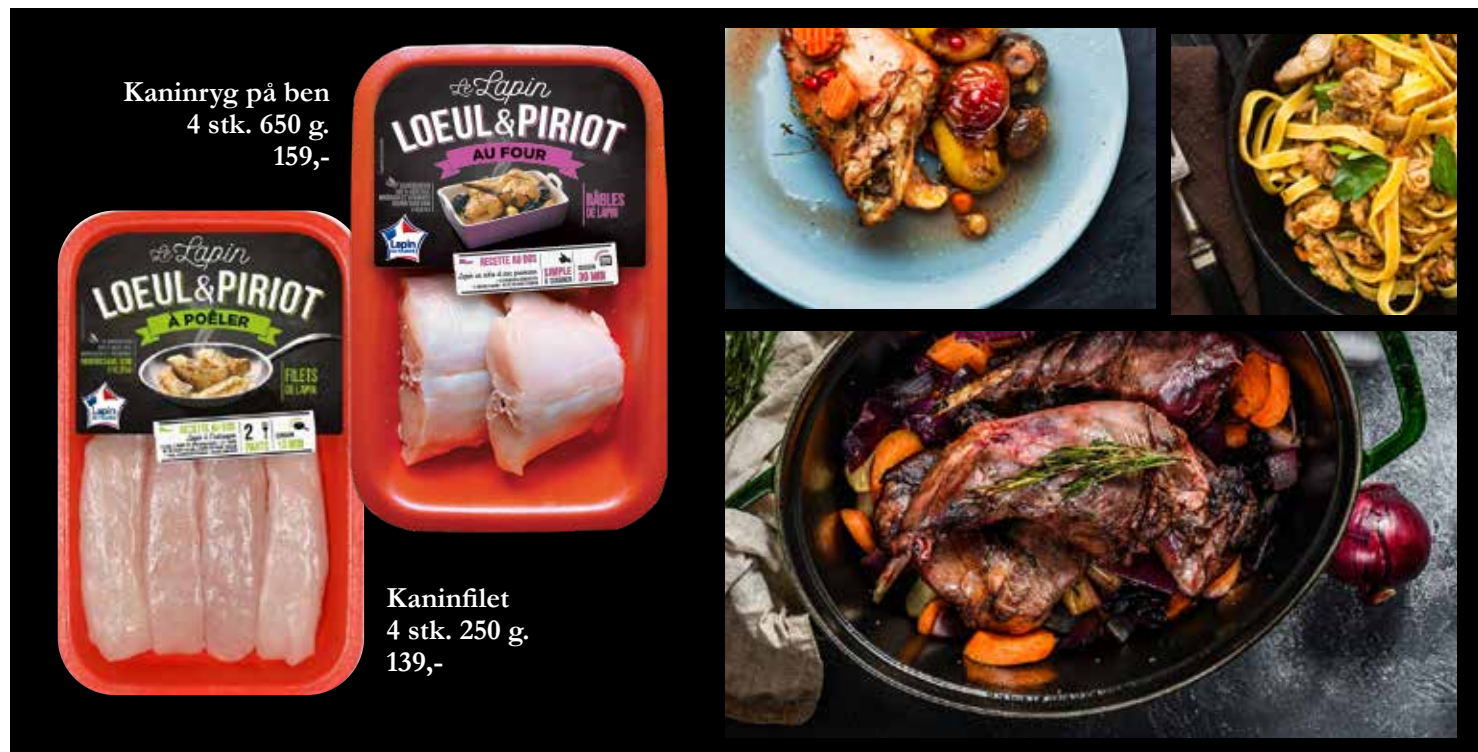
Kanin er en sund og velsmagende kilde til protein. Det er et magert kød med lavt fedtindhold, som samtidig er rig på vigtige vitaminer og mineraler som B3, B12, fosfor og selen.

Kaninkød har en fremragende balance af sunde fedtsyrer, især omega-3, hvilket gør det til et sundere valg end mange andre typer kød. Smagen er som kylling, bare betydeligt mere mørt.

Hos Loeul og Pirirot tilbyder de kaninkød af den højeste kvalitet. Deres kaniner får en 100% vegetabilsk kost uden GMO, hvilket sikrer, at man får et produkt, der er både velsmagende og sikkert.



I 1866 blev Marie-Louise Bernard født ind i en købmands-familie i Thouars i Deux Sevres. Marie-Louise fik familie-virksomheden til at trives og ledede virksomheden frem til sin død i 1949. Her foran familiens butik ca. 1900.



Les Fumades Nougaterie – en rejse gennem tradition og passion

I hjertet af Allègre-les-Fumades, ved foden af Cévennerne, finder man Les Fumades Nougaterie. Grundlagt af ægteparret Sylvie og Philippe Dura, begge mestre i håndværket, har de dedikeret deres liv til kunsten at fremstille autentisk fransk nougat.

Deres rejse begyndte i Boisson, hvor de i 2003 etablerede deres første lille fabrik i kælderen af deres hjem. Efter 12 års dedikeret arbejde og voksende popularitet flyttede de i 2016 til den tidligere vin-kooperativkælder fra 1937 i Auzon. Denne historiske bygning blev nænsomt restaureret for at bevare dens oprindelige charme og historie.

I dag byder Les Fumades Nougaterie besøgende velkommen i deres imponerende facili-

teter med 11 meter høje lofter og en atmosfære fyldt med duften af ristede mandler, honning, karamel og pistacienødder. Besøgende har mulighed for at få et indblik i den traditionelle fremstillingsproces og, hvis de er heldige, smage frisklavet, varm nougat direkte fra gryden – en uforglemmelig oplevelse for smagsløgene.

Sylvie og Philippe Dura's passion og engagement har gjort Les Fumades Nougaterie til et fyrtårn for nougatelskere, hvor tradition møder innovation i hver eneste bid.



Fransk nougat 50 g. pr. stk. 39,-
Flere varianter!





SAVEL-eventyret er frem for alt en historie om liden-skab, overført fra generation til generation og her ses Gabriel og Madeleine Leon med deres børn, Marc, Jean-Christophe, Caroline og Julien.

...père, mère et enfants

Savel er en rigtig historie om dedikation og kvalitet, drevet af en passion for fjerkræavl, der er blevet overleveret fra generation til generation. Grundlagt i 1968 af Madeleine og Gabriel Leon, har Savel udviklet sig til en af de mest anerkendte producenter inden for sin branche.

Savel har altid haft en klar vision for sin fjerkræproduktion. Som specialist i haner, perlehøne og gul kylling arbejder virksomheden kun med det formål at levere produkter af høj kvalitet, ernæring og smag. Selvfølgelig med en stærk lokal forankring og en forpligtelse til bæredygtighed.



Perlehønen

Fuglen har med sin oprindelse i Afrika bevaret sin autentiske karakter. Den betragtes som et unikt produkt fra terroiret og er kendt for sin nemme tilberedning. Kødet er mørt og minder om kylling, der kombineres med vildtets særlige karakter. Levetiden er minimum 90 dage, den går frit i Bretagne og får GMO-frit foder.



Hel Perlehøne Label Rouge
Pr. stk. ca. 1,4 kg. 199,-



Den gule frilandskylling

Man genkender nemt den gule kylling på dens skind. Opdrættet på majs stammer den fra en langsomt voksende race, hvilket giver et modent og velsmagende kød. Den gule kylling svinder meget lidt under stegning og giver generøse portioner, men uden et overdrevent fedtindhold. Minimum 56 levedage i naturen og får GMO-frit foder.



Gul Frilandskylling
Pr. stk. ca. 1,3 kg. 109,-

Bemærk
udskæringerne
er håndskåret!



Kyllingebryst m/skind
2 stk. ca. 230 g. 89,-



Kyllingelår
2 stk. ca. 430 g. 59,-



Kyllingebryst u/skind
2 stk. ca. 230 g. 89,-



Cornichoner Malossol
Pr. glas 440 g. 130,-

Cornichoner Extra Fins
Pr. glas 210 g. 130,-

Sprøde bid og intens smag

Siden 1952 har familien Jeannequin dyrket sylte-agurker på markerne omkring Chemilly-sur-Yonne, nord for Auxerre. Bedstefar Marc lagde grundstenen med sin opskrift – helt fri for konserveringsmidler og tilsætningsstoffer – en sjældenhed på dagens marked for cornichoner.

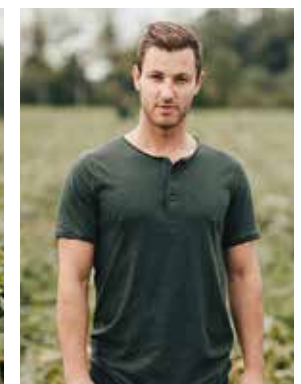
I 1975 overtager sønnen Florent og fortsætter arbejdet med samme passion. Da de franske sylteagurkeproducenter omkring 2009 står over for pres fra asiatiske leverandører, der presser priserne i bund, beslutter Florent sig for at holde fast og fortsætte dyrkningen i Frankrig, som den eneste tilbageværende drueagurkdyrker i landet.

I 2012 overtager barnebarnet Henri samtidig med en stigende interesse for "Made in France" produkter. Derfor beslutter han sig, udover

dyrkningen af agurkerne, for at genetablere konserveringen og produktionen af cornichoner i Frankrig. Navnet "Marc" opstår som en hyldest til bedstefaderen, da det bliver valgt til den nyoprettede konserverfabrik.



Florent Jeannequin



Henri Jeannequin



Flere
varianter!

Velouté – smagen af fløjlsblød velour...

Alle grøntsager er dyrket uden herbicider eller insekticider, de plukkes i hånden og bliver pakket lokalt i Chemilly sur-Yonne. Deres veloutéer tilberedes uden tilsætningsstoffer, konserveringsmidler eller fortykningsmidler. De dampkoger ved en lav temperatur for at veloutéen bevarer smagen, teksturen og alle de ernæringsmæssige kvaliteter fra grøntsagerne. Intet går tabt – alt forbliver i den fantastiske smag. Perfekt som sauce til retten eller spæd op med piskefløde og server som suppe.

Pr. flaske 75 cl. 120,-



Det er smørret, der gør'et – også i Frankrig!

Pamplie er et berømt fransk mejeri, der specialiserer sig i produktion af smør og yoghurt af høj kvalitet. Mejeriet blev grundlagt i 1905 i det vestlige Frankrig, nær byen Niort, og har gennem årene opnået anerkendelse for sit traditionelle håndværk og udsøgte produkter.

Pamplie-smørret er kendt for sin fremragende kvalitet, hvilket skyldes det traditionelle produktionsmetode, hvor frisk mælk fra lokale gårde anvendes. Smørret bliver fremstillet ved en langsom kærning, der resulterer i en rigere smag og en finere tekstur. Dette smør er også AOP-certificeret (Appellation d'Origine Protégée), hvilket sikrer, at det lever op til de strenge krav til oprindelse og fremstillingsmetode.

Pamplie-smør bruges ofte af gourmetkokke i Frankrig såvel som internationalt på grund af dets rige smag, der tilføjer dybde til en bred vifte af retter, fra bagværk til delikate saucer. Deres smør er kendt for at have en dyb gul farve og en dejlig cremet konsistens, der gør det ideelt til både madlavning og til at smøre på brødet.



Demi-saltet på råmælk Råmælk og havsalt fra Ile de Ré
Pr. stk. 250 g. 55,-

Yoghurt 125 ml.
Flere varianter!
2 stk. 25,-



Den første Pamplie-fabrik
Indsamlingsområdet udvides i 1930 til en radius af 30 km omkring mejeriet, hvilket muliggør indsamling af 2 millioner liter mælk årligt. Varevogne erstatter gradvist heste og muldyr til mælkeindsamling. Mejeriet fortsætter med at sende sin mælk til Les Halles i Paris og til adskillige købmandsforretninger i Paris-regionen og Lille.

Maison Colibri

125 år med ægte konditortradition



Maison Colibri Madeleinekager



Maison Colibri har siden 1896 for-
kælet smagsløgene med deres
udsøgte madeleinekager, skabt
med en passion for kvalitet
og godt håndværk. I hjertet
af Charente-Maritime, i deres
historiske værksted i Pons,
fremstiller de hver dag deres
lækre kager med omhu og
kærlighed.



Hver madeleine er lavet af
nøje udvalgte ingredienser
som franske æg fra fritgående høns
og fint salt fra Île de Ré. Maison
Colibri har en stolt tradition for at
fremstille kager uden farvestoffer
og palmeolie, hvilket gør deres
produkter til en ren nydelse for
både smag og samvittighed.

Deres signatur er den unikke
chokoladeskal, der smelter perfekt
sammen med den bløde madeleine.

Mørk Chokolade
Lys Chokolade & Hasselnødder
Citron
Pistacie
Naturel med smør

Pr. pose 150-180 g. 49,-



Frit valg!

Nyons Oliven varianter
Sorte Oliven
Sorte Oliven
m/Herbes de Provence
Sorte Oliven
m/Herbes de Provence
& Piment d'Espelette
Pr. glas 210 g. 90,-

Ren natur på glas

Oprettet allerede i 1923, samler Vignolis kooperativet i dag over 650 producenter. Som en af de førende producenter af AOC Nyons-oliven og olivenolie i Frankrig, opsamler og forarbejder de oliven fra 600 hektar olivenlunde. Alle oliven er håndplukket, sorteret og graderet. De største oliven bevares til konsum, mens de mindre bruges til olivenolie. For at opnå AOC-godkendelse skal olivenene overholde strenge regler, inklusiv en minimumsstørrelse og en produktion uden kemikalier eller konserveringsmidler.

Olivenene opbevares i lufttætte beholdere og forarbejdes ved koldpresning for at bevare smag og næringsstoffer. Den traditionelle metode sikrer olivenens kvalitet og fremhæver deres karakteristiske mørkebrune farve og dybe smag.

...den buttede dej

Pâte feuilletée François er en anerkendt fransk producent, der har specialiseret sig i håndlavet butterdej siden 1886. De tilbyder en række produkter, herunder klassisk butterdej, omvendt butterdej, mørdej og sød mørdej, som er skabt til at opfylde de højeste standarder for både professionelle kokke og hjemmekokke. François' produkter skiller sig ud ved brugen af ekstra fin smør fra Charente, leveret af Pamplie, som er kendt for deres exceptionelle smørkvalitet. Denne nøje udvælgelse af råvarer sikrer en smag og tekstur, der opfylder de højeste kulinariske krav.

François værdsætter traditionelt håndværk, og hver dej er lavet med omhu for at opnå de bedste resultater i både smag og konsistens. Virksomhedens filosofi bygger på en dyb respekt for de autentiske franske bagertraditioner, hvilket gør deres butterdej til et foretrukket valg blandt konditorer og bagere over hele verden.

Butterdej 33% smør
Pr. pakke ca. 400 g. 69,-



Saucer med smag og kant



Établissements J. C. David blev grundlagt af Marcelle David, der i 1922 begyndte sin karriere i en saltnings- og røgningvirksomhed i Boulogne-sur-Mer. Hun lærte de traditionelle teknikker til saltning og røgning af fisk og videreførte disse metoder til sin søn, Jean-Claude. Deres dedikation til kvalitet og tradition har gjort virksomheden til en af de førende producenter af franske specialiteter.

Den unikke sauce fra J. C. David

I Danmark vil vi starte med at introducere deres saucer, som er udviklet med nøje udvalgte ingredienser og traditionelle opskrifter, der fremhæver smagen af fisk og skaldyr. De er perfekte til at

løfte enhver ret med deres velfbalancerede smag og dybde. Sagt på godt dansk, dette er en sauce, ikke sovs, så der er altid for lidt.

En forpligtelse til kvalitet

J. C. David prioriterer bæredygtighed og arbejder tæt sammen med lokale leverandører for at sikre de bedste råvarer.

Oplev den unikke smag af J. C. Davids saucer og ansjoser – en ægte fransk delikatesse, der bringer gastronomi til nye højder.

Frit valg!



Vælg mellem:
Sauce Beurre Citron
Sauce Beurre Blanc
Sauce Hollandaise
Sauce Bearnaise
Havesyre Sauce
Sauce Americaine
Pr. pose 200 g. 49,-

Flere
varianter!



Marmelade varianter
Hindbær, Figen, Jord-
bær, Blomme, Appelsin,
Blåbær, Abrikos, Korsika
Klementin, Rabarber,
Mango-Vanilje

Pr. glas 220 g. 59,-

Jam Maker & Candy Man



Hasselnøddcreme
Pr. glas 200 g. 59,-

Francis Miot, født i Pau i 1948, blev Frankrigs mest berømte marmeladefabrikant, kendt for sine mange priser, sin entusiasme og sit ikoniske overskæg. Kaldet "marmeladepaven" grundlagde han Maison Francis Miot, som fortsat repræsenterer autenticitet, kreativitet og ekspertise i dag.

Inspireret af sin bedstemors bagning begyndte Miots passion for smag allerede i barndommen. Han tilbragte mange timer ved hendes side og solgte hjemmelavede blåbærtærter på lokale markeder, hvor han opdagede utallige smagsvarianter, farver og aromaer, der inspirerede hans fremtidige karriere. Efter at have udforsket andre karriereveje vendte han i 1985 tilbage til sin oprindelige passion og lancerede "La Galette aux Myrtilles", som udviklede sig til fremstilling af marmelader.

Hans unikke metode til at fremstille marmelade førte til national anerkendelse i 1987, da han vandt prisen for bedste marmeladefabrikant i Frankrig ved Gesvres internationale festival. Miot blev tredobbelt verdensmester, kendt for sin ekspertise i at vælge kvalitetsfrugt og bevare deres smage gennem kort kogetid. Hans evne til at kombinere traditionelle metoder med innovation gjorde hans marmelader særligt eftertragtede.

Hans arv af innovation, ekspertise og kærlighed til smag lever videre gennem hans dedikerede team og de produkter, de fortsat skaber. Gennem sin karriere satte han en ny standard for kvalitet og kreativitet i både marmelade og konfektur, hvilket sikrer hans plads som en legende inden for fransk gastronomi.



Fra oliventræet til dit bord

L'Oulibo er et kooperativ, som er stor gruppe af passionerede mennesker, der deler en dyb kærlighed til oliven, traditioner og velsmag. Grundlagt på solidaritet, støtter kooperativet lokale producenter fra Aude, Hérault og Pyrénées-Orientales, som leverer 100% regionale oliven.

Med næsten 1000 medlemmer arbejder L'Oulibo ud fra strenge krav for at sikre produkter af høj kvalitet og en bæredygtig praksis, der fremmer olivenproduktion i Occitanie.

L'Oulibo specialiserer sig i produktion af snackoliven og olivenolie. De arbejder primært med to olivenvarianter, Picholine og Lucques, som håndplukkes og forarbejdes uden konserveringsmidler.

Olivenens diamant

Lucques-oliven, også kendt som "den grønne diamant", er en unik sort dyrket i Occitanie. Med sin halvmåneform, fine og velsmagende kød, og subtile smagsnuancer af avocado og nødder, er den en favorit blandt franske topkokke. Lucques-olivenen og dens olie er anerkendt og prisbelønnet for deres ekseptionelle kvalitet og delikate smag.



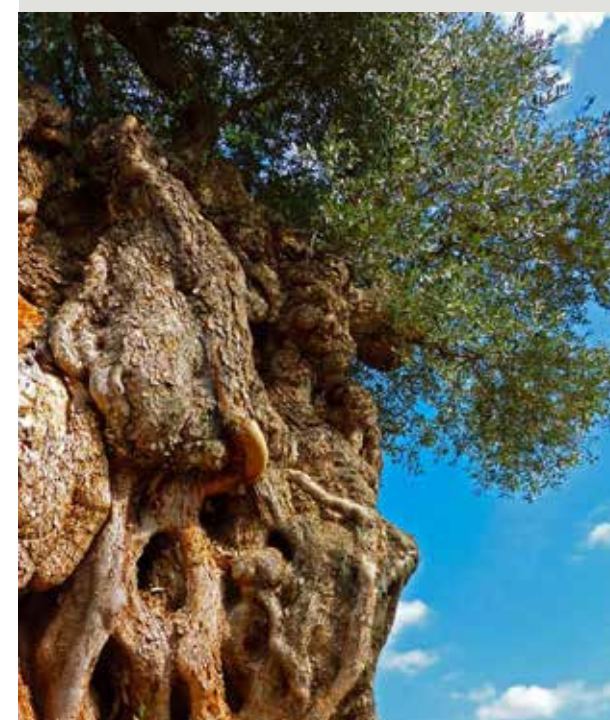
Grønne Oliven AOP Picholine
med fennikel, ansjos eller cocktail
Pr. glas 200 g. 90,-

Grønne Oliven
AOP Lucques

Grønne Oliven
AOP Picholine

Sorte Oliven
AOP Lucques

Pr. glas 200 g. 90,-



Rip, Rap & Rup

Hos Chalosse bliver hvert eneste trin udført med passion og dygtighed af dedikerede landmænd. I Monfort-en-Chalosse i det sydvestlige Frankrig arbejder kooperativet året rundt for at levere de bedste produkter fra Landes-regionen.

Kooperativet blev grundlagt i 1982 af engagerede opdrættere, der delte en fælles vision om at bevare det lokale håndværk og fremhæve regionens kvalitetsprodukter. Siden 1999 har de været en del af Label Rouge-programmet og tæller i dag 80 opdrættere.

Andeopdrættet foregår i åbne, grønne områder, hvor fuglene frit kan bevæge sig i skyggen af Europas største skov. Her produceres produkter, der indgår i den stolte gastronomiske tradition i det sydvestlige Frankrig. Deres passion til autenticitet og kvalitet kommer til udtryk i opdrættet af Mulard-ænder, som opdrættes med omhu og fodres med majs fra egne marker.

Alle gårdene er familieejede og ligger inden for en radius af 45 kilometer fra kooperativet, hvilket sikrer et godt dyrevelfærd og skånsom drift i lokalmiljøet.



Chalosse Label Rouge
Fersk andebryst
Pr. stk. ca. 400 g. 150,-

...på ægte fransk facon!



Andepølse
Pr. stk. 120 g. 70,-



Familiefirmaet Fontalbat-Mazars, etableret i 1940 i Montsalès, Aveyron, er kendt for sin høje kvalitet af charcuterivarer som pølser, skinke og pâté. Grundlagt af Maria Fontalbat og hendes søn André, blev virksomheden udvidet med Jean Mazars i 1970, som moderniserede produktionen og styrkede markedspositionen. I dag ledes firmaet af Ludovic Mazars, der fortsætter traditionen med fokus på kvalitet og autentiske smage.

Confiterede andekræser
Pr. dåse 190 g. 120,-

Confit de Canard
Pr. dåse 750 g. 4 stk. lår 325,-



Delouis Trøffel
Mayonnaise
med 2% hvid trøffel
Pris pr. stk. 180 g. 69,-

Gå efter guldet i glasset

Siden 1885 har Maison Delouis forfinet kunsten at producere eddike, sennep og krydderier med dybe rødder i Limoges, hvor Georges først begyndte at forvandle sur vin til udsøgt eddike og udviklede en unik sennep baseret på rødvinmost. I 1940 udvidede Pierre Delouis produktionen med fokus på forskellige typer eddike, hvilket lagde grunden til den virksomhed, vi kender i dag.

I 1964 bragte Philippe Delouis innovation til virksomheden ved at lancere den første cidereddike lavet på lokale Limousin-æbler, og han flyttede senere sennepsproduktionen til Champsac for at skabe plads til vækst.

Med over 55 dygtige medarbejdere er Maison Delouis i dag en fabrik, der forener tradition og moderne metoder. De producerer alt fra klassiske eddiker til deres berømte mayonnaise, som er kendt for sin simple opskrift bestående af æg, sennep, salt, eddike og citronsaft. Virksomheden er certificeret med IFS og BRC standarder, hvilket sikrer høj kvalitet og fødevarer sikkerhed. Med en "Clean Label"-tilgang begrænser Maison Delouis tilsætningsstoffer og fokuserer på naturlige ingredienser, hvilket gør vores produkter til et symbol på ægte smag og tradition.

Frit valg!



Delouis Økologiske
Mayonnaiser
Original Mayonnaise 245 g.
Dijonnaise 245 g.
M/Piment d'Espelette 180 g.
Sauce Cocktail 180 g.
Pr. stk. 69,-



Haute couture til din salat



Salatdressinger
César
Dijon Vinaigrette
Olivenolie
Sennep
Urter
Hvidløg & Purløg
Pr. flaske 50 cl. 79,-

Siden 1930 har tre generationer fortsat en stolt tradition som ”håndværks-olieproducenter”. I en tid, hvor mange franske oliepresserier måtte lukke på grund af industrialiseringen i 1960’erne, har denne familievirksomhed formået at overleve og trives. Med rødder i det lille landsby Clion-sur-Indre, begyndte historien, da André Vigean startede med at producere traditionelle nøddeolier.

I dag er virksomheden ikke kun kendt for sine udsøgte olier, men også for at producere Frankrigs fineste serie af dressinger. Dressingerne er lavet med den samme omhu og kvalitet som olierne – forhandles udelukkende i landets mest eksklusive delikatessebutikker. Familien Vigean fortsætter med at kombinere tradition, innovation og en kompromisløs tilgang til kvalitet, hvilket gør deres produkter til noget helt særligt.



...en ”kradser” på fransk, tak!

Estragon sennep
10% frisk estragon
200 g. 79,-

Ketchup Piment
med d’Espelette
200 g. 69,-



Le Comptoir Colonial har i over 50 år været en førende aktør inden for krydderier og tilbehør. Historien begyndte i 1971, da virksomheden begyndte at importere tropiske frugter og grøntsager. I dag fortsætter de med at søge nye, sjældne krydderier og samarbejde med lokale producenter, hvilket fører til nye og spændende smagsoplevelser.

Sennep med estragon er et tilbehør, der forener den skarpe, pikante smag af sennep med den friske og aromatiske karakter af estragon. Denne sammensætning tilbyder en unik smagsoplevelse, der kan løfte enhver ret. Sennep er skabt til rillette, pate’er og terriner.

Næste gang du griller, så eksperimenter med fx den klassiske hotdog. Lav den med grøn salat, sennep, ketchup eller tomatsalsa, græskarkerner, agurk, løg, og krydderier efter eget hjerte.

oh là là...

hvilken ost skal man vælge?

I Frankrig arbejder man med ”terroir” med oste som med vin. Det betyder også at smagen på franske kvalitets oste aldrig er helt den samme, men kan skifte efter sæsonen på året. Vi har valgt nogle oste, som repræsenterer nogle af de bedste smagsoplevelser fra deres respektive regioner i Frankrig.



Beaufort Reserve Léon Rey
En af Frankrigs mest ikoniske bjergoste – et symbol på tradition, håndværk og terroir. Fremstilles på råmælk fra Tarine- og Abondance-køer, der græsser i over 1500 meters højde i hjertet af Savoie. Karakteristisk, elegant smag af frisk smør, nødder, honning og bjerggræs. Ideel på ostebordet, i fondue eller revet over varme retter.
Pr. 100 g. 60,-



Tomme des Crayues Léon Rey
En sand juvel fra Savoie – håndlavet med respekt for regionens stolte ostetraditioner. Ostrn forener to verdener: den faste, næsten mineralske ydre pasta og den cremede, nærmest flydende kerne, som langsomt modner indefra. Smagen er kompleks med noter af svampe, frisk mælk, kærnemælk og urter. En moderne elegant klassiker – et must for enhver ostedisk, hvor kvalitet og terroir er i centrum.
Pr. 100 g. 45,-



Napoleon
Osten stammer fra Montrejeau i departementet Haute-Garonne, Midi-Pyrénées. Den er kendt for sin hårde, faste konsistens og har en kraftig smag med en let krydret og nøddeagtig undertone. En ost, der passer perfekt til en robust rødvin.
Pr. 100 g. 50,-



Morbier 100 dage
Morbier lagres i over tre måneder. Osten er kendt for sin cremede tekstur og en mild smag. Efter 100 dages lagring udvikler den en dybere, rigere smag med subtile noter af smør og nødder. De Morbieroste vi får op er lagret til perfektion og langt fra den gængse variant, der normalt findes i Danmark. Til ostebordet eller som en del af madlavningen.
Pr. 100 g. 30,-



Léon Rey Comté reserve 24 mdr.
En af Frankrigs mest respekterede affineurer med en lang modningstradition for egne oste. Ostene opbevares under høj luftfugtighed, håndvaskes dagligt med et klæde dyppet i saltvand – for optimal smag og konsistens. Ostene sælges først, når de vurderer at de er perfekte.
Pr. 100 g. 50,-



Pavé de Paris
Charmerende og original ost, inspireret af de berømte parisiske brosten som den har form efter. Fremstilles af en blanding af ko- og gedemælk, hvilket giver den en delikat balance mellem cremet fylde og frisk syrlighed. Smagen er rund, mild og elegant – med en let friskhed fra gedemælken, der giver karakter uden at dominere.
Pr. 100 g. 40,-



Østers & Champagne

Fredag den 24. oktober kl. 16-18 byder vi også
på østersbar og champagnesmagning



Deltag i konkurrencerne...

Vind lækre præmier – hold øje med konkurrencerne
på Instagram og Facebook

rotunden_hellerup_foodmarket (Instagram)

rotunden - hellerup foodmarket (Facebook)

Se regler og vilkår på Facebook og Instagram



ROTUNDEN

Meny Rotunden – Hellerup Foodmarket • Strandvejen 64 • 2900 Hellerup
Tlf. 39451100 • Mail: 045110@meny.dk • www.rotunden.dk