

# Bienvenue

A LA CUISINE FRANÇAISE



KOM  
OG SMAG  
FRANSKE  
DELIKATESSER  
I ROTUNDEN



## ROTUNDEN

GRATIS ADGANG ONSDAG DEN 11. TIL LØRDAG DEN 14. SEPTEMBER

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 Pyrernæerne. 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 champagnemagning – 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.

Onsdag den 11. september kl. 15-18  
Torsdag den 12. september kl. 15-18  
Fredag den 13. september kl. 15-18  
Lørdag den 14. september 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...



Le Noir de Bigorre er det kooperativ af dedikerede landmænd, der genoplivede den næsten uddøde race af sorte grise i Pyrenæerne.

Kooperativet, kendt som Collectif Padouen, arbejdede tæt sammen for at bevare den autentiske opdrætsmetode og har ført til at de nu nyder beskyttelse under de to Appellation d'Origine Protégée (AOP) mærker: "Porc Noir de Bigorre" og "Jambon Noir de Bigorre".

Kødet fra Le Noir de Bigorre udmærker sig ved sin saftighed og rige smag, hvilket skyldes grisens langsomme vækst og det naturlige foder, som grisene selv finder i skovene og bakkerne omkring Tarbes. Det inkluderer græs, agern, kastanjer og ikke mindst de 1-2 kg vilde krydderurter om dagen, som grisen gnasker sig igennem. Altsammen medvirkende til at skabe noget af det mest smagfulde svinekød, som man kan sætte tænderne i.

Sortfodsgris  
vælg mellem

20 mdr. pr. 100 g. 100,-  
24 mdr. pr. 100 g. 125,-  
36 mdr. pr. 100 g. 175,-  
48 mdr. pr. 100 g. 200,-

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 trasker, 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 Troisgros, 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 Pâtissier



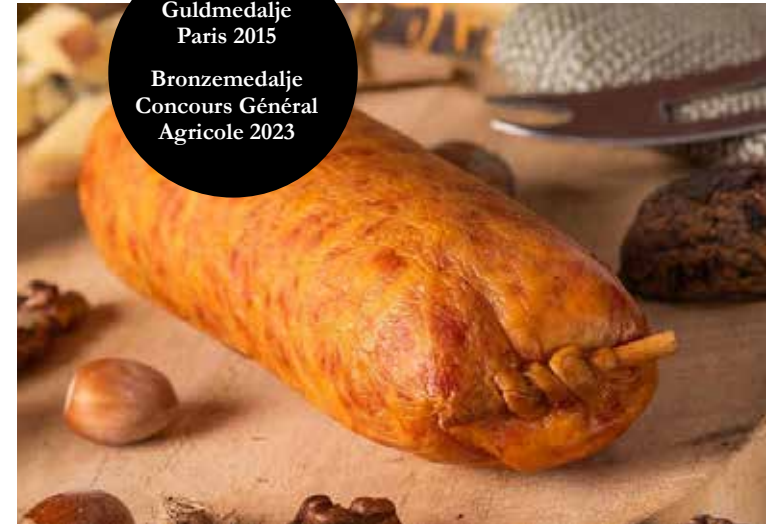
# Guld • Sølv • Bronze

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 antydet.



### Saucisse de Montbéliard pølse

Pølse af 100% fransk svineköd. 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 svineköd 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



Pattegrisorillette  
Bisonrillette  
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  
mange  
varianter!

SE  
OPSKRIFTER  
PÅ  
SAVEOL.COM

## ...répertoire tomates françaises

Savéol, grundlagt i 1974, er en fremtrædende aktør i den franske landbrugssektor, der tilbyder tomater af højeste kvalitet. Historien begyndte med en alliance mellem Coopératives de la Presqu'île og Brest Market Gardening Consortium og resultatet blev Savéol – et navn der symboliserer en ny begyndelse og en forpligtelse til excellence i landbruget.

Savéol har en lang tradition for innovation og kvalitet. I 1983 introducerede de en banebrydende metode kendt som integreret biologisk beskyttelse (PBI), hvor de skabte deres egen insektfarm til naturlig skadedyrbekæmpelse. Denne tilgang har revolutioneret måden, de beskytter deres afgrøder på og sikrer, at deres tomater dyrkes uden brug af syntetiske pesticider.

I dag tilbyder Savéol en række tomater, der skiller sig ud på markedet. Deres tomater er kendt for deres fremragende smag og kvalitet. Hver tomat er dyrket på marker i Beauce, en region berømt for sin frugtbare jord og høstet fra 100% franske afgrøder.

Savéol's tomater er ikke kun gode for forbrugerne, men også for miljøet. Deres bæredygtige praksis inkluderer brugen af lokal jord og en effektiv produktionsmetode, der reducerer CO2-aftrykket. Deres tomater er det perfekte valg for dem, der ønsker at støtte en ansvarlig og miljøvenlig landbrugspraksis, samtidig med at de nyder produkter af højeste kvalitet.

Franske tomater pr. 100 g. 8,-



## 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. 79,-**



**Spændende smagsvarianter**  
Kantarel, Karl Johan, Comté, Pistacie, Mørkel, Blåbær, 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 slagterivirksomhed 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.

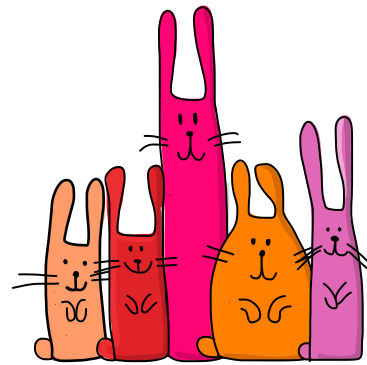


Fersk hel and Challans ca. 2,5 kg.  
Pr. kg. 299,-



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 velmagende 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 tilbydes 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 velmagende og sikkert.



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



**Kanin filet**  
4 stk. 250 g.  
139,-



**Kaninpølser**  
4 stk. 200 g.  
79,-



**Kaninbov**  
2 stk. 460 g.  
129,-



**Kaninskanke**  
4 stk. 540 g.  
139,-



**Kaninryg på ben**  
4 stk. 650 g.  
159,-



- Bølgede med salt fra Ile de Ré
- Karry fra Reunion
- Piment d'Espelette
- Champagneddike
- Herbes de Provence & Tomat
- Roscoffløg
- Hvidløg og Basilikum
- Roquefort
- Salt

Pr. pose 150 g. 39,-



# ...heldige kartofler

Clémence og Matthieu er begge uddannede ingeniører, men er også passionerede livsnydere. Matthieus forældre har hele deres liv været landmænd og sammen med dem skulle idéen findes. De drømte om at udvikle deres eget produkt og fremhæve det bedste fra fransk landbrug. Matthieu tænkte tilbage på sin barndom og de retter, hans bedstemor lavede til familiefesterne. Ét produkt skilte sig ud: kartoflerne fra gården som blev forvandlet til chips.

I 2015 begyndte deres eventyr med opførelsen af et lille forarbejdningsværksted med de første chips lanceret i maj 2016, som blev en øjeblikkelig stor succes i Frankrig.

Létourville-gården er beliggende midt i Beauce-sletten (fra latin Belsia), kendt for

sin exceptionelle kvalitet og kaldes Frankrigs kornkammer. Deres filosofi er at lave produkterne fra bunden og bruge udelukkende franske råvarer – kartoflerne, solsikkeolien og krydderierne. Selv saltet er håndhøstet fra Ile de Ré. De udvælger omhyggeligt kartoffelsorter for at opnå de bedste chips på markedet.

Chipsene er garanteret glutenfri, uden konserveringsmidler, uden kunstige aromaer og uden palmeolie. Kun kartofler, der sorteres manuelt, skæres i tykke skiver og steges i små portioner i en kedel for at få den bedste sprødhed.

Prøv dem, du kommer ikke til at gå tilbage til de andre...



SAVEL-eventyret er frem for alt en historie om lidenskab, 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.



### 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,-



### 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,-



**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 sylteagurker 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 serveres 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 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 den 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.



Usaltet Charentes AOP  
Demi-Saltet AOP  
Havsalt fra Ile de Ré  
Pr. stk. 250 g, 49,-



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



Fromage Blanc  
450 g pr. stk. 49,95



# Maison Colibri Colibri 125 år med ægte konditortradition



## Maison Colibri Madeleinekager



Maison Colibri har siden 1896 forkælet 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 Ile 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  
Mørk Chokolade & Hindbær  
Lys Chokolade & Hasselnødder  
Citron  
Pistacie  
Naturel med smør

Pr. pose 150-180 g, 49,-

**Begrænset mængde!**



# Ren natur på glas



**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,-**



**Frit valg!**

**Nyons Olivenolie varianter lavet af sorte oliven**  
 Sorte Oliven  
 M/Sort Hvidløg  
 M/Herbes de Provence  
 M/Hvidløg fra Drôme IGP  
**Pr. flaske 50 cl. 250,-**

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 1986. 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**  
**Tærtedej 25% smør**  
**Mørdej 28% smør**  
**Pr. pakke ca. 400 g. 69,-**



*...juice me up!*

## Patrick Font fokuserer på tre grundpiller – terroir, modenhed og sort

**Frit valg!**

Gul Fersken  
 Æble & Kvæde  
 Abrikos  
 Williamspære  
 Rød Tomat  
 Hvid Fersken  
 Blodfersken  
 Pink Grapefrugt  
 Jordbær  
 Mandarin  
 Bourgogne Solbær  
 Æble & Yuzu  
 Passionfrugt  
 Mango  
 Vild Litchi  
 Hindbær  
 Vilde Blåbær  
 Victoria Ananas

**3 flasker 95,-**  
**Pr. stk. 25 cl. 35,- + pant**



Patrick Font, som overtog familiens gård nær Monts du Lyonnais i 1986, har bygget videre på en dyb familiarv. Han udvidede gården med fersken- og æbleplantager og etablerede i 1993 et frugtjuiceværksted. Patrick samarbejdede tidligt med naboer for at udnytte frugter, der ikke levede op til standarder for salg. Denne passion førte til, at han udvidede sit sortiment med fine frugter fra hele verden.

I 2010, med hjælp fra sin søn Romain, lancerede han sit eget mærke, Patrick Font, som hurtigt blev en succes.

Frugterne udvælges omhyggeligt fra de bedste områder for at sikre den bedste smag og aroma. De høstes ved optimal modenhed for at sikre kraftige og delikate juicer.

Unikke sorter som Redlove-æbler og solbær fra Bourgogne er vigtige for at lave den perfekte juice.

Juicerne fremstilles i Tartaras, med fokus på at bevare frugtens kvaliteter gennem koldpresning og pasteurisering.

Normalt er juicerne til de fine Michelin-restauranter som skal bruge 12-18 forskellige juicer for at have en perfekt non-alkoholisk menu til deres mad.



Patrick Font og familien smager på juicen.

Flere  
varianter!



**Marmelade varianter**  
Hindbær, Figen, Jordbær, Blomme, Appelsin, Blåbær, Abrikos, Korsika Klementin, Rabarber, Mango-Vanilje

Pr. glas 220 g. 59,-

# Jam Maker & Candy Man



**Hasselnøddes-  
creme**  
Pr. glas 200 g.  
59,-

**Skovhonning**  
Pr. glas 250 g.  
89,-



**Chutney**  
Mango eller Peberfrugt  
Pr. glas 100 g. 49,-

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 baging 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 tredobbelts 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 konfekturer, 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. Med en årlig produktion på 450 tons oliven er de en af de største olivenproducenter i Frankrig. De arbejder primært med to olivenvarianter, Picholine og Lucques, som håndplukkes og forarbejdes uden konserveringsmidler.

Deres olivenolie er en ren frugtjuice, uden konserveringsmidler eller tilsætningsstoffer. Alle olier er certificeret fra Frankrig, ekstra jomfruolivenolie og koldpresset.

### 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 ekceptionelle kvalitet og delikate smag.



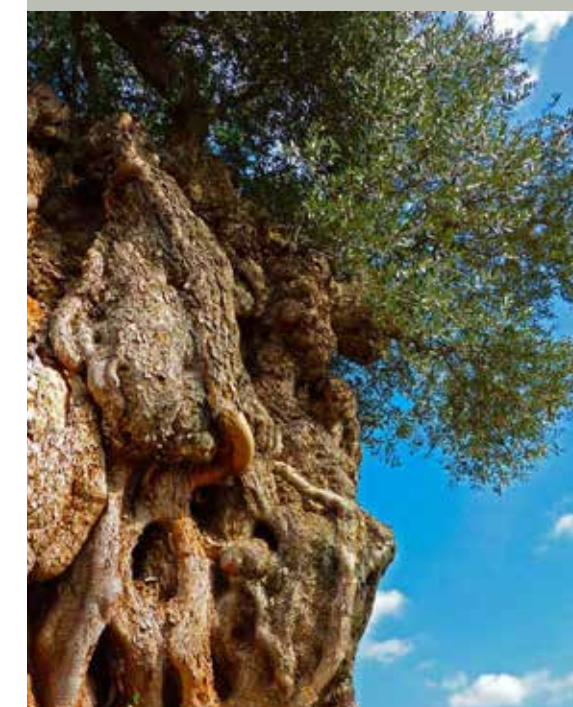
**Grønne Oliven**  
AOP Lucques  
**Grønne Oliven**  
AOP Picholine  
**Sorte Oliven**  
AOP Lucques  
Pr. glas 200 g. 90,-



**Vælg mellem de ædle dråber!**

Aglandau, Bouteillan, Olivière  
eller Picholine

Pr. flaske 25 cl. 140,-



# 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 pølse, 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. 59,-

## 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 fødevarerikkerhed. 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.



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



# Haute couture til din salat



**Salatdressinger**  
 Olivenolie  
 Sennep  
 Urter  
 Hvidløg & Purlog  
**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  
 100 g. 65,-

**Ketchup Piment med d’Espelette**  
 200 g. 65,-



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 foræner 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 tomat salsa, 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.



### Brie de Meaux fra Dongé

Osten er en af de mere berømte franske oste, som laves af mejeriet Dongé. Denne ost har en blød, fløjlsagtig skorpe og en smøragtig indre med en subtil smag af svampe og jord. Den er AOP-certificeret og regnes som en af de fineste i sin kategori.

**Pr. 100 g. 35,-**



### 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,-**



### 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,-**



### Les Tomme des Croquants

Ost med valnød er fra Dordogne-regionen i Frankrig. Osten er kendt for sin specielle vaskeproces, som foregår i valnøddelikør. Denne teknik giver osten en karakteristisk, aromatisk skorpe med en dyb, nøddeagtig smag, der balancerer perfekt mellem en fast og en smeltende konsistens. Valnøddelikøren tilføjer subtile, jordnære noter, som gør denne ost til et udsøgt valg på ethvert ostebord.

**Pr. 100 g. 40,-**



### 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,-**



### Bamaou

Bamaou er en ost fra den lille by Samortain i Bethmale-dalen, syd for Toulouse nær grænsen til Spanien. Den er en blanding af får og geddeost med en blød og cremet tekstur. Bamaou er kendt for sin fine balance mellem sødme og syrlighed, og har en mild, let syrlig smag. Alsidig ost der passer til mange retter.

**Pr. 100 g. 40,-**



# Østers & Champagne

Fredag den 13. september 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