

Gourmandise

Madame Kamoun



DESSINONS
LA FINESSE
COLLECTION
2015



Fidèle à sa tradition, Gourmandise, en véritable alchimiste du goût, nous dévoile sa collection 2015. Un véritable voyage autour des saveurs en quelques bouchées.

Qu'on soit tenté par l'onctuosité pulpeuse du chocolat ou la fraîcheur acidulée de la framboise, en passant par le raffinement de la pistache ou la douceur de l'amande, tout le monde trouve son bonheur.

Aux inconditionnels du salé,

Gourmandise répond avec des bouchées fondantes où se conjuguent crevettes, saumon et autres richesses de la mer et de la terre sélectionnées dans le meilleur de la nature.

Tout un poème sur un plateau !

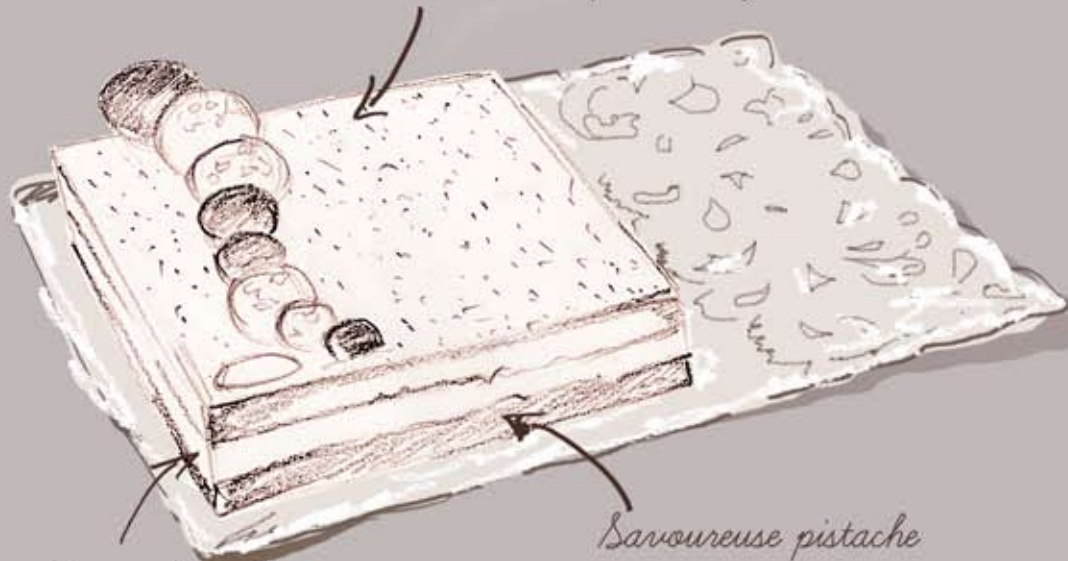
Un ravissement pour les yeux et une délectation pour les papilles !

Madame Kamoun



CARESSE

Chocolat Valrhona (bien-sûr)



Savoureuse pistache

*Caramel ambré, onctueux
et enchanteur.*



ÉMOTION

Crèmeux au chocolat gourmand

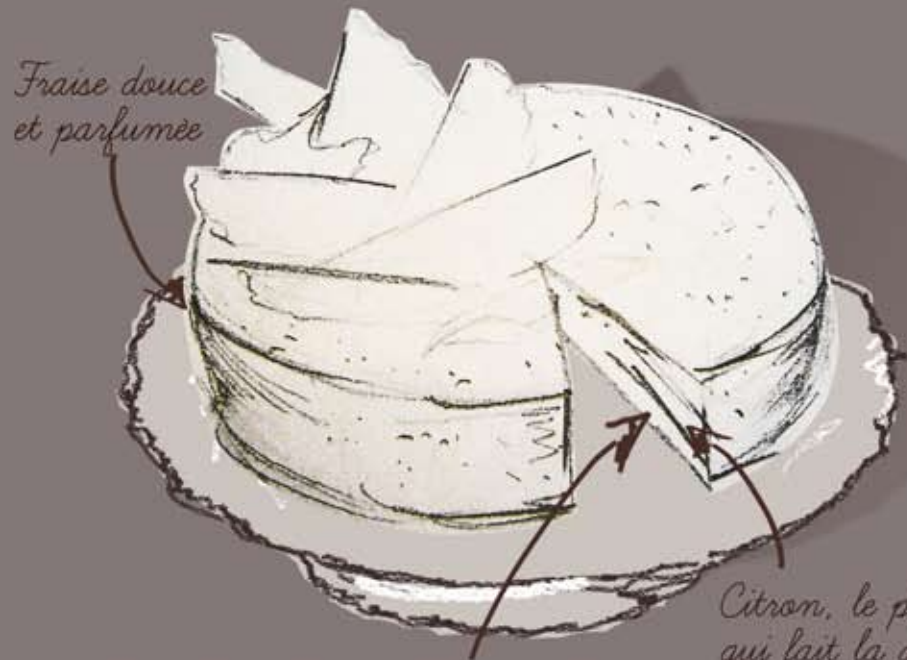


Vanille de Madagascar

*Croustillant pour
donner du peps*



RUBIS



*Fraise douce
et parfumée*

Pistache en biscuit bien moelleux

*Citron, le plus
qui fait la différence*



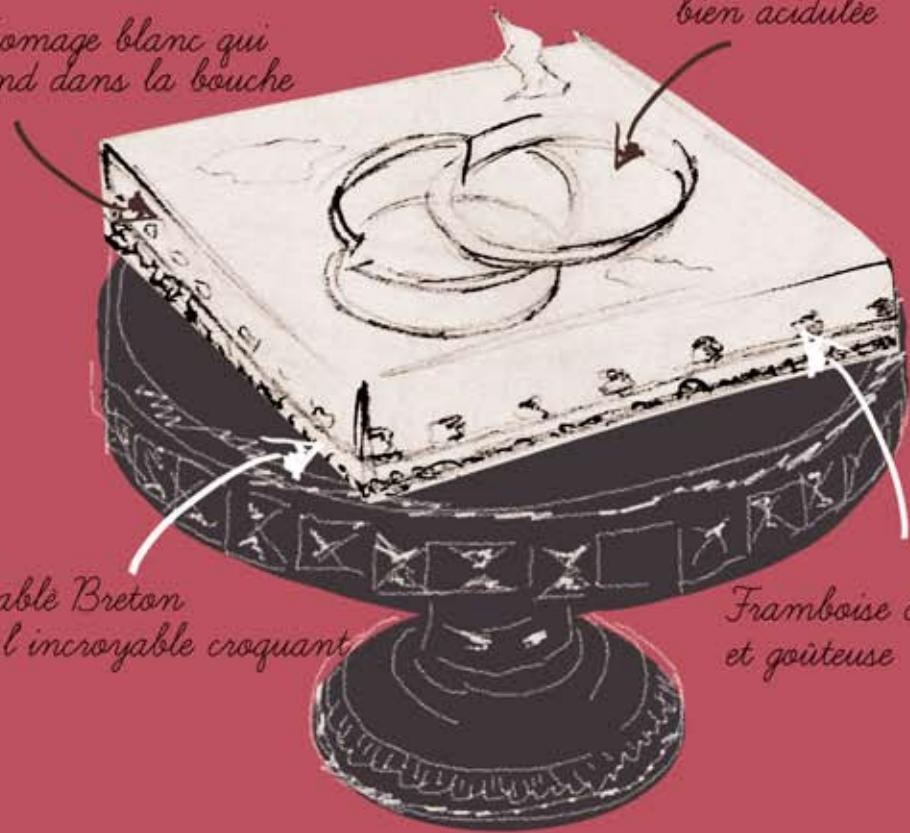
MYSTÈRE

*Fromage blanc qui
fond dans la bouche*

*Crème de citron
bien acidulée*

*Sablé Breton
à l'incroyable croquant*

*Framboise charmue
et goûteuse*



COEUR CHOCOLAT



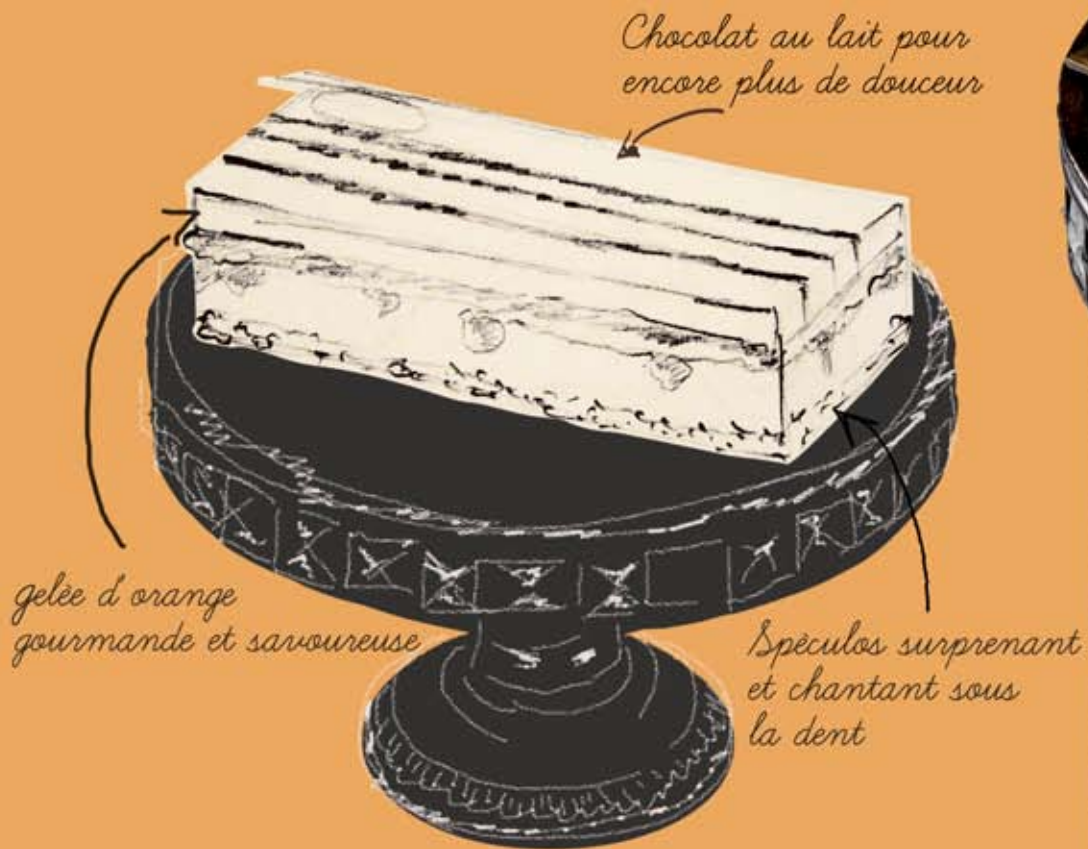
Chocolat profond et envoûtant

*Amandes caramélisées
pour vous faire craquer*

Mousse au café corse



AVENTURE



CALISSON

*Crème aux amandes
à la texture légère et gourmande*



*Delicieux croustillant
à l'amande*



MÉTISSE

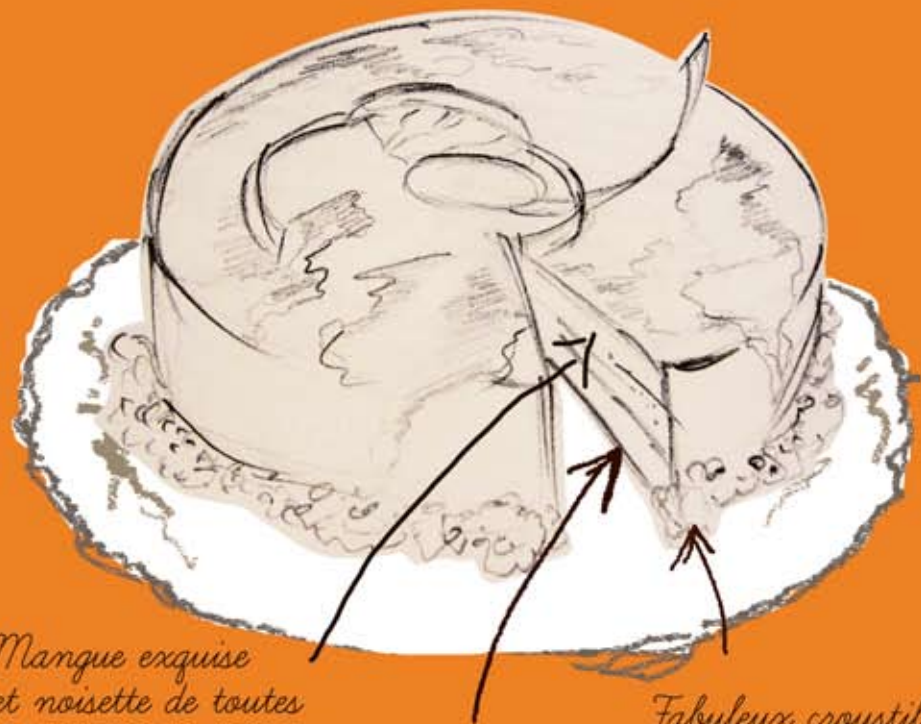
Noisette au goût sublime



*Croustillant à la noisette
C'est la note parfumée*



LE RÊVE



*Mangue exquise
et noisette de toutes
les conviitises*

*Biscuit moelleux
à la noisette*

*Fabuleux croustillant
à l'amande
et aux raisins secs :
Le rêve quoi !*



TANGO



OPÉRETTE



VERRINES
OREO
MANGUE VANILLE
FRAISE CITRON

GRAPPE



LES MÉTALLISÉS



FLEURETTES



NORD-SUD



LES RAYÉS



LES MOELLEUX

MILLEFEUILLE
AUX CREVETTES



CLUB SANDWICHES



ROULADES DE CRÊPES



TUILES SALÉES




SIRÈNE



CROUSTADE
DE SAUMON FRAIS





BANADHEJ
THON OLIVE

A white ceramic plate shaped like a fish, containing six golden-brown, oval-shaped fried dumplings (banadhej) arranged in a row.



SEICHE FARCIE
AUX CREVETTES

A white rectangular plate with a silver rim, featuring five skewers of seiche (cuttlefish) stuffed with shrimp, each garnished with a small green herb leaf.



BANADHEJ
VIANDE PIGNON

A white ceramic plate shaped like a fish, containing six golden-brown, oval-shaped fried dumplings (banadhej) arranged in a row.



POIGNÉE BRESAOLA
PARMESAN

POIGNÉE MOZZA
TOMATE SÈCHÉE



POIGNÉE MOZZA
BRESAOLA



MAGRET DE CANARD
FUMÉ ABRICOT

VERRINES

AVOCAT CREVETTE

FOIE GRAS PAIN D'ÉPICE

CHOUX CRABE



CUILLÈRE PESTO PARMESAN



CUILLÈRE TARTARE DE SAUMON



SNACKS SALÉS

DIAMANT
PARMESAN

CARRÉ AUX
GRAINES DE NIGEL

BÂTON À
LA TOMATE



CHOUX CRABE



DONUTS AU THON



Ksar Tej, El Menzeh 5, Tunis - Tél. 71 234 314

Rue de Marseille, Tunis -Tél. 71 332 714

Le Zéphyr, La Marsa, Tunis - Tél. 71 744 821

Bardo Center, Le Bardo, Tunis - Tél. 71 507 677

Avenue Al Saoud El Manar 3, Tunis - Tél. 70 861 055

Immeuble Aouatef, Boumhel, Ezzahra - Tél. 26 629 639

Imm. Petit Prince, Avenue Hedi Nouira, Ennasr 2 - Tél. 71 818 422

Centre "Nesmet el Bouhaira", Lac 2, Tunis - Tél. 36 154 000

Route de Ténior, Sfax - Tél. 74 440 459

Taparura, Sfax ville, Sfax - Tél. 74 297 473

Slim Center, Sousse - Tél. 73 270 530

Avenue Habib Bourguiba, Nabeul - Tél. 72 237 900

Hôtel Royal Mansour, Mahdia - Tél. 73 696 900

www.gourmandise.com.tn

