

# MAISON BIGAND

Petits pots apéritif

Sauces

## Contact

contact@maisonbigand.fr

+33 6 11 60 43 70

48 rue Ampère  
81000 ALBI

[maisonbigand.fr](https://maisonbigand.fr)



## L'entreprise

Dans notre atelier de fabrication albigeois, on épluche, on taille, on découpe, on prépare, on cuisine au naturel légumes et légumineuses !

Ensuite, on transforme tout ce petit monde en de jolis pots à consommer simplement comme tartinables apéritifs mais aussi comme sauces d'accompagnement.

On s'oriente toujours dans le respect des produits et des parfums simples et francs. Les inspirations sont diverses, le plus souvent issues de rencontres.

La cuisine, c'est d'abord des matières premières et le fruit du travail attentionné de producteurs. Une attention toute particulière est donc donnée à la sélection des produits que nous travaillons.

Ils sont pour la plupart issus de l'agriculture raisonnée ou en conversion. Pour d'autres c'est le terroir qui s'exprime.

Enfin, tout ce travail serait effacé sans effort de notre part à travailler les produits les plus frais possibles, sans délai de stockage ni de transport idéalement.

- ▶ Sans conservateur
- ▶ Sans colorant
- ▶ Sans épaississant
- ▶ Sans sucre
- ▶ Sans arôme artificiel



## TERRITOIRE

Notre conserverie se trouve dans la belle ville d'Albi - inscrite au Patrimoine Mondial de l'UNESCO. De la gourmandise, une nature vraie, des expériences pleines de sensations fortes ou du farniente pour se faire du bien : c'est tout ça le Tarn !



# MAISON BIGAND

Petits pots apéritif

Sauces

## Contact

contact@maisonbigand.fr

+33 6 11 60 43 70

48 rue Ampère  
81000 ALBI

 maisonbigand.fr



## Produits phares

Une cuisine au naturel, des textures douces & onctueuses...

### COUPS DE CŒUR

#### ► Les petits pots apéros : petits pois, cajou & menthe

Des petits pois tout doux, mêlés à la fraîcheur de la menthe et à la générosité des noix de cajou. Une note de gingembre et de piment pour apporter un peu de puissance et de régalade!

Texture lisse et épaisse.

Notre Jéjé préféré nous dirait qu'il suffit d'une bière fraîche, un peu de pain grillé et beaucoup d'amitié pour être au paradis avec ce "petits pois..."

#### ► Les drôles de sauces : Aïoli "végé" à l'ail des ours

Quand Rachid part en cueillette d'ail des ours dans les Pyrénées orientales à la fin Avril, il devient injoignable, concentré et impatient de régaler nos palais à son retour.

Mêlée à nos aiolis, sa récolte devient l'allié parfait d'une tartine œufs mollets/jambon cru.

Texture plutôt lisse et semi ferme. Traces de feuilles d'ail des ours.

### CARACTÉRISTIQUE DE NOTRE SAVOIR-FAIRE

La cuisine, c'est d'abord des matières premières et le fruit du travail attentionné de producteurs. Une attention toute particulière est donc donnée à la sélection des produits que nous travaillons.

Ils sont pour la plupart issus de l'agriculture raisonnée ou en conversion. Pour d'autres c'est le terroir qui s'exprime.

### POINTS DE VENTE

Nous travaillons exclusivement avec des commerces indépendants, épicerie fines, cavistes, poissonneries, fromageries, boucheries, hôtels, traiteurs,... 500 revendeurs en France environ à ce jour.

