

ASSEMBLAGES POUR PATISSERIES :

ALMA MATER : racine d'un arbre originaire d'Asie aux notes de vanille, poivre et caramel.

↳ Fruits cuits, tartes, crumbles, confitures, chocolat, sauces et crèmes à base de lait, glaces, pâte à crêpes, vin chaud et rhum arrangé.

MASALA KAFÉ : cannelle, poivre, réglisse, vanille.

↳ Préparations à base de café, chocolat, liqueurs, desserts crémeux, cakes, quatre-quarts, fruits cuits (compote, tartes),

MÉLANGE DES NEIGES : cannelle, gingembre, girofle, macis et muscade, vanille...

↳ Cakes, tartes, crumbles, préparations à base de fruits et d'alcool (cocktail, planters). vin chaud, sangria, rhums arrangés.

MÉLANGE PAIN D'ÉPICES : anis étoilé, anis vert, cannelle, cardamome, muscade...

↳ Farine (pain d'épices, cakes, et gâteaux), fruits en salade ou cuits, compotes, tartes, crumbles, chocolats, sirops et vin chaud.

MÉLANGE SPÉCULOOS : cannelle, gingembre, girofle, muscade et poivre...

↳ Spéculoos, desserts à base de fruits (crumbles, crèmes, mousses et chocolat).

SWEET MÉLANGE : cannelle, coriandre, girofle, muscade, macis, piment de Jamaïque...

↳ Farine à cakes, biscuits, gâteaux, crèmes, flans, fruits cuits, plats sucrés-salés de viandes et volailles, pâtés, farce...

ASSEMBLAGES TERRE EXOTIQUE

Assemblage quatre épices

Assemblage cinq épices

Assemblage cinq baies

Assemblage arrabiata

Assemblage cajun

Assemblage cinq saveurs créoles

Assemblage des indiens mapuche

Assemblage pour lait d'or

Assemblage pour pita grecque

Assemblage satay

Assemblage tajine mrouzia

Curry breton

Curry de madras

Curry noir torréfié

Curry rouge

Curry Shichimi Togarashi

Curry vert

Dukkah

Épices grillées concassées

Gomasio

Garam masala

Kari-brest

Massalé doux

Massalé pimenté

Raz el hanout

Mélange du trappeur

Vadouvan

Wasabi

Zathar

ASSEMBLAGES DU QUOTIDIEN :

Assemblage à la napolitaine

Assemblage du boucher

Assemblage du poissonnier

Assemblage pour foie gras

Assemblage pour guacamole

Assemblage pour légumes

Assemblage pour paëlla

Assemblage pour pain d'épices

Assemblage pour potatoes

Assemblage pour poulet rôti

Assemblage pour ratatouille

Assemblage pour soupe Merzouga

Assemblage pour tzatziki

CONDIMENTS

/ AIDES CULINAIRES :

Ail des ours ciselé

Persillade à l'ail des ours

Citron noir

Citron jaune séché

Épine vinette

Harissa à la rose

Tahin

AIDES PATISSIÈRES :

Extrait de café

Vanille (extrait, gousse et poudre)

Eau de fleur d'oranger

Eau de rose

Huile essentielle : néroli (fleur d'oranger),

amande amer, bergamote, rose, citronnelle.

Thé vert matcha

Fèves de cacao

Fèves Tonka

Zestes de yuzu

Ecorces de yuzu confites

Poudres d'agrumes : citron vert,

combava, orange, mandarine,

bergamote, pomelo, yuzu.

Perles de sucre

Pâte de praliné

Pâte de pistache

ÉPICES ENTIÈRES :

Ajowan

Anis étoilé

Anis vert

Cannelle

Cardamome brune

Cardamome verte

Carvi

Coriandre

Cumin

Fenouil

Fenugrec

Fève tonka

Genièvre

Graines de paradis

Macis

Moutarde noir

Moutarde blanche

Nigelle

Noix de muscade

Pavot bleu

Piment de la Jamaïque (baies,

poudre)

Rocou

Sarrasin torréfié

Safran en pistils

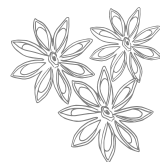
Sésame doré

Sésame noir

Thym de provence

Romarin

Origan



SELS DU MONDE :

Diamant de sel

Sel bleu de perse

Sel noir d'Hawai

Diamant de sel à la truffe d'été

Fleur de sel à l'ail des ours

Fleur de sel aux algues

Fleur de sel au piment d'Espelette

Fleur de sel au zeste de citron vert

Fleur de sel au poivre Voatsiperifry

Fleur de sel aux épices grillées

Sel fumé des Salish

Sel fou

Sel viking

ÉPICES EN POUDRE :

Agar agar

Anis étoilé

Cannelle de Ceylan

Cardamome verte

Coriandre

Cumin

Curcuma

Fève tonka

Galanga

Gingembre

Macis

Raifort

Réglisse

Sumac



PIMENTS :

Paprika de Hongrie (poudre)

Piment de Cayenne (fruit, poudre)

Piment d'Espelette (poudre, gelée

et purée)

Pimenton de la Vera ou paprika

fumé (poudre)

Piment d'Urfa (flocons)

AUX MILLE
DÉLICIES

Fondée en 1997

CARTE

DES

ÉPICES



AUX MILLE DELICES

41 RUE DU PORT

LORIENT

02.97.21.84.84

LA TAPENALGUE

23 RUE DES HALLES

VANNES

02.97.42.69.65

Suivez-nous sur les réseaux sociaux
pour tout savoir sur notre actualité,
nos nouveautés, nos arrivages,
nos coups de cœur,...

www.auxmilledelices.fr



ASSEMBLAGES SARAVANE

MASALAS INDIENS :

CHAMPA CHAÏ : cardamome, cannelle, gingembre, girofle...

↳ Thé Indien Chaï, légumes, desserts à base de fruits et cakes.

CURRY BENGALI : anis, coriandre, cumin, curcuma, fenugrec, nigelle, moutarde, piment...

↳ Viandes blanches, volailles, poissons, légumes cuits, riz, œufs, les sauces à base de lait de coco et les marinades.

CURRY KASHMIRI : cannelle, cardamome, carvi, cumin, girofle, muscade...

↳ Agneau, mouton, plats mijotés de viandes, poissons et fruits de mer (crevettes).

CURRY MADRAS : coriandre, cumin, curcuma, fenugrec, moutarde, feuilles de curry...

↳ Viandes, volailles, poissons, fruits de mer. Sauce à base de crème ou de lait de coco, soupes, riz...

GARAM MASSALA : cannelle, cardamome, coriandre, cumin, girofle, muscade, poivre...

↳ Boulettes et ragoûts de viandes, de volailles.

↳ Légumes cuits, sauces à base de tomates, riz...

MALABAR BIRYANI : cannelle, cardamome verte, coriandre, curcuma, gingembre, girofle, muscade & macis, nigelle, poivre, un peu de piment.

↳ Le Biryani est un plat de viandes, volailles, poissons, ou légumes mariné et cuit longtemps dans un mélange de yaourt et d'épices.

TANDOORI BENGHIGI : cannelle, coriandre, cumin, fenugrec, gingembre, girofle, muscade, moutarde, piments...

↳ Viandes, volailles, crevettes, plats de légumes, pâtes et riz.

MASALAS ANTILLAIS :

COLOMBO : anis, cannelle, coriandre, cumin, curcuma...

↳ Ragoût de volaille, viandes, poissons, féculents et riz.

GRAINES À ROUSSIR : graines de moutarde noir et jaune, cumin et fenugrec.

↳ Morceaux de viandes, poissons, courts bouillons, Colombo de poulet et viandes blanches.

MASALAS INDONÉSIENS :

MÉLANGE RENDANG : galanga, gingembre, citronnelle, curcuma, tamarin, piments...

↳ Le Rendang est un plat traditionnel de ragoût de bœuf mijoté dans du lait de coco avec quelques feuilles de lime servi avec du riz.

MÉLANGE SATÉ : Cumin, curcuma, gingembre, coriandre, piment...

↳ Viandes, volailles, brochettes.

MASALAS MAROCAINS :

MÉLANGE CHERMOULA : cumin, paprika, piment...

↳ Sauces, marinades de poissons, crevettes, volailles et viandes blanches cuites au four ou en tajine.

MÉLANGE HARISSA : carvi, cumin, menthe, piment...

↳ Viandes, volailles, poissons, soupes, tajines, pâtes, sauces à base de tomates ou de yaourt, couscous, merguez et pizzas.

MÉLANGE KEFTA : cannelle, cumin, gingembre, muscade, macis, paprika...

↳ Boulettes, brochettes, farces, bolognaise, et le hachis parmentier.

RAZ EL HANOUT FASSI : anis, cannelle, cardamome, coriandre, curcuma, gingembre, maniguette, muscade, nigelle, poivres et rose.

↳ Tajines de légumes, viandes, volailles, poissons, bouillons, nouilles, riz, Mrouzia.

MASALAS MÉDITERRANÉENS :

HERBES DE PROVENCE : thym, romarin, origan, sarriette...

↳ Grillades de viandes, volailles et poissons. Marinades à l'huile d'olive et à l'ail. Légumes cuits ou en salades.

MÉLANGE BACHARIKÁ : girofle, macis, muscade, paprika, piment, basilic, laurier, thym...

↳ Plats de légumes (aubergines, courgettes, fèves...), viandes blanches, poissons, anchois, vinaigrette à l'huile d'olive et sauces à base de yaourt ou de fromage.

MÉLANGE PIZZA : cannelle, coriandre, piment, sumac, origan et autres herbes aromatiques...

↳ Pizzas, viandes blanches, volailles en marinades ou grillées et légumes farcis (aubergines, courgettes...), plats de pâtes, riz et sauce tomate.

ZATHAR : graines de sésame, baies de sumac et de thym.

↳ Viandes blanches, volailles, poissons, plats à base de tomate, vinaigrette, marinade à l'huile d'olive, légumes cuits (haricots verts, pomme de terre), pizzas et pain.

AUTRES MÉLANGES :

BAIES DE MALACCA : poivres et baies mélangés de plusieurs origines.

↳ Grillades, marinades de viandes blanches et de poissons.

CURRY CUREPIPE (MASALA MAURICIEN) : curcuma, cannelle, cumin, anis étoilé, fenugrec, poivre et piment.

↳ Cari poule mauricien, ragoût, plats en sauces, viandes blanches, volailles, poissons, fruits de mer.

CINQ ÉPICES CHINOIS : anis étoilé, baies de szechuan, cannelle, fenouil et girofle.

↳ Woks de volailles et viandes blanches, poissons, crevettes, légumes. Marinade, court-bouillon, féculents, riz et soupes.

CURRY DES PHILIPPINES : ajowan, cannelle, cardamome, cumin, piment...

↳ Viandes blanches, volailles, poissons, crevettes, légumes cuits (choux, aubergines) et féculents (lentilles, riz). Sauces et bouillons à base de lait de coco ou de tomate.

JAMAÏCAN JERK (MÉLANGE CARIBÉEN) : cannelle, gingembre, piment, sucre...

↳ Viandes, volailles, poissons, légumes, féculents, riz.

MÉLANGE BÉRÉBÉRÉ : cannelle, cardamome, fenugrec, gingembre, girofle, muscade, paprika et piment Bérébéré.

↳ Féculents (lentilles, pois chiches), sauces et plats à base de tomate, pommes de terre et œufs. Morceaux de poulet, viandes ou poissons.

MÉLANGE CAJUN (LOUISIANE) : cumin, graines de moutarde, paprika, piment et herbes aromatiques.

↳ Viandes, poissons, légumes, riz.

MÉLANGE GRILLADE : origan, piment de la Jamaïque, poivre noir, romarin, thym...

↳ Viandes rouges, viandes blanches, poissons au barbecue, en marinade si vous le souhaitez.

MÉLANGE PIPPALI : baies de poivriers de divers terroirs et de couleur différentes.

↳ Viandes, volailles, poissons marinés et grillés. Salades, légumes cuits, desserts aux fruits ou au chocolat.

MASSALÉ RÉUNIONNAIS : coriandre, cumin, fenugrec, graines de moutarde...

↳ Ragoûts de viandes blanches et de volailles, légumes (christophines, brèdes, haricots rouges).

MÉLANGE SALSA (AMÉRIQUE LATINE) : cumin, coriandre, gingembre, carvi, origan, paprika, piment...

↳ Sauces à base de tomate, plats de haricots rouges, maïs, plats de viandes, marinades (pour le porc et le poulet), crevettes, le Chili Con Carne, le guacamole et les tortillas...

MÉLANGE TABIL (ALGÉRIE) : carvi, coriandre, cumin, girofle, paprika, piment et menthe.

↳ Farces, légumes cuits ou en salades, céréales, féculents, l'ail, vinaigrettes, sauces à base de tomate ou de yaourt, couscous, kebabs, bricks...

QUATRE ÉPICES : cannelle, girofle, muscade et poivre.

↳ Plats mijotés de viandes, gibiers et volailles. Pâtés, saucisses, conserves, légumes, chutneys, desserts (fruités, chocolatisés) et boissons (grog, vin chaud).

