



## UN ESPACE DE VENTE 100% LOCAL

### DES PRODUITS DU TERROIR À PRIX PRODUCTEUR

- ▶ Avec plus d'une trentaine de domaines des AOC VENTOUX, VACQUEYRAS, GIGONDAS, BEAUMES-DE-VENISE
- ▶ Avec des produits gourmands et raffinés, issus de savoir-faire traditionnels et artisanaux, dénichés auprès de nos producteurs. Une sélection d'huiles d'olive, produits autour de la truffe, miels, bières, tartinables, nougats, chocolats ...

## LA BOUTIQUE SOUVENIRS

- ▶ Avec une large gamme d'articles valorisant le savoir-faire des artisans locaux, ainsi que des cadeaux et souvenirs traditionnels aux couleurs de notre territoire Ventoux Provence

## DES ANIMATIONS

- ▶ Avec des dégustations, des accords Mets & Vins, des brouillades truffées l'hiver et des assiettes truffées l'été

**NOUVEAU :** les Pauses Comtadines, les soirées bar à vins & brasero (toutes les infos sur notre site Internet)

## À LA CARTE

### NOUVEAU :

- ▶ Nous sommes à votre disposition pour l'organisation de vos événements gourmands et nous confectionnons des coffrets cadeaux personnalisés pour toutes les occasions. Des cartes cadeaux sont disponibles dans nos Offices de Tourisme.

OFFICE  
DE TOURISME  
CARPENTRAS



### Ouverture

- ▶ mardi au samedi  
10h - 12h30 / 14h - 18h

Responsable : Catherine RAVEL  
boutique@ventouxprovence.fr

Contact : Roch SOLOMAS  
espace-terroir@ventouxprovence.fr

# RÉSERVEZ LES ANIMATIONS

SUR [reservation.ventouxprovence.fr](https://reservation.ventouxprovence.fr)

ou dans vos Offices de Tourisme Ventoux Provence

PRINTEMPS

ÉTÉ

2024

## LES PAUSES COMTADINES «SAVEURS DU MONDE»

4 bouchées de la Cheffe ANAÏS CHAMI du restaurant «Pompette» en accord parfait avec les vins de nos producteurs locaux - 20 € sur réservation

### JEUDI 16 MAI À 12H

#### L'AMÉRIQUE LATINE

- Ceviche de poisson (selon arrivage), leche du tigre, kiwi, oignons, perles citrons/échalotes
- Tacos Al Pastor, sauce chimichurry - Pepinos locos
- Gâteau au maïs & dulcey de leche

### JEUDI 13 JUIN À 12H

#### L'ASIE

- Gyoza au poulet, avocat, perle de yuzu, grenades & coriandre
- Rouleau de printemps à la crevettes & sa sauce cacahuète
- Poulet massaman & riz bas matin
- Ketsura

### JEUDI 11 JUILLET À 12H

#### L'AFRIQUE

- Börek à l'algérienne
- Falafel égyptien & sauce nokoss
- Baghrir à l'agneau & œuf
- Corne de gazelle

### JEUDI 01 AOÛT À 12H

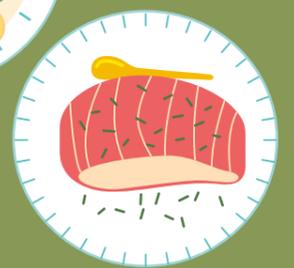
#### L'OCÉANIE

- Rolls aux légumes
- Poisson à la tahitienne
- Tourte à la viande
- Pavlova aux fruits de saison

### JEUDI 05 SEPTEMBRE À 12H

#### L'EUROPE

- Saumon Gravlax & crème fouettée à l'aneth
- Crespeou provençal & coulis de tomates
- Risotto parmesan cacio e pepe
- Paris-Brest noisettes



## LA PAUSE COMTADINE SPÉCIAL CERISE

→ JEUDI 30 MAI À 12H

4 bouchées du Chef THOMAS BELIN du restaurant "Aqui Sian Ben" en accord parfait avec les vins de nos producteurs locaux - 20 € sur réservation

## AFTERWORKS BAR À VIN ET BRASERO

→ VENDREDIS 26 JUILLET, 30 AOÛT ET 27 SEPTEMBRE À 18H

Une sélection de cuvées proposées au verre dans une ambiance détente (entrée libre). Brasero de brochettes de viande et de fruits de mer avec un verre de vin - 20 € sur réservation

## ASSIETTES TRUFFÉES ET PÂTES À LA TRUFFE

→ VENDREDIS 5 & 19 JUILLET ET 9 AOÛT À 12H

Assiette truffée et pâtes à la truffe, en accord parfait avec les vins de nos producteurs locaux - 15 € sur réservation

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Ne pas jeter sur la voie publique

