



épiciane

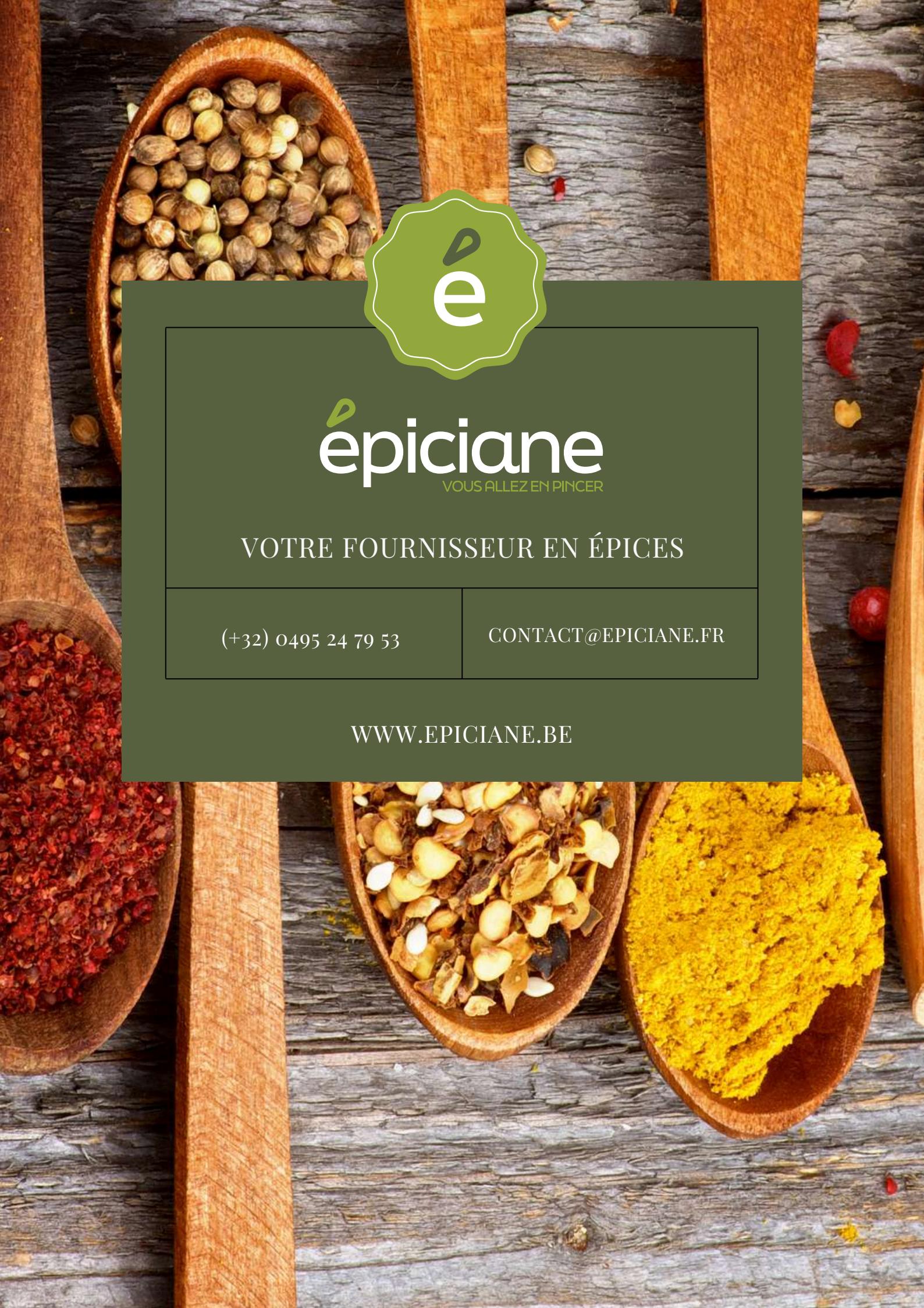
VOUS ALLEZ EN PINCER

VOTRE FOURNISSEUR EN ÉPICES

(+32) 0495 24 79 53

CONTACT@EPICIANE.FR

WWW.EPICIANE.BE



Commandez Facilement Avec Notre Catalogue - Livraison Incluse!



Pourquoi Choisir Notre Catalogue ?

Nous offrons une vaste gamme de plus de 200 références de produits haut de gamme. Et le meilleur ? Les frais de livraison sont déjà inclus dans le prix !

Comment Commander en Quelques Étapes Simples :

Étape 1 : Découvrez Nos Produits

Parcourez notre catalogue riche et varié, offrant plus de 200 produits de qualité. Sélectionnez ceux qui correspondent le mieux à vos besoins.

Étape 2 : Passez Votre Commande par Mail

Envoyez-nous un e-mail à contact@epiciane.fr avec :

- Les produits souhaités et leurs quantités.
- Votre adresse de livraison détaillée.
- Toute demande spéciale ou information complémentaire.

Étape 3 : Livraison Rapide et Incluse

- **Clients Proches de Mons, Belgique (rayon de 25 km)** : Recevez vos articles en seulement 3 jours ouvrables, sauf en cas de rupture de stock.
- **Clients Hors Zone** : Commandez avant midi, et nous expédions votre colis le lendemain via Bpost. Les délais peuvent varier selon votre emplacement.

Étape 4 : Savourez Vos Produits

À réception, déballez et profitez de vos achats de qualité. Partagez votre expérience et donnez-nous votre avis !

Besoin d'Aide ou de Renseignements ?

Contactez-nous à contact@epiciane.fr en cas de question ou d'urgence. Votre satisfaction est notre priorité.

Merci de nous avoir choisi. Nous apprécions votre confiance et nous sommes impatients de vous servir. Bon appétit !

épiciane
VOUS ALLEZ EN PINCER



Découvrez l'Univers des Saveurs avec Epiciane : 200 Épices d'Exception pour Sublimer Vos Créations !

Bienvenue dans notre catalogue d'épices, un paradis pour les amateurs de gastronomie créative. Nous vous proposons une sélection exclusive de 200 épices soigneusement choisies pour ajouter une touche d'excellence à chaque plat. Et ce n'est que le début - nous continuons à explorer de nouvelles épices passionnantes et nous vous tiendrons informés par e-mail de chaque découverte.

Nos packagings innovants ont été spécialement conçus pour préserver la fraîcheur et la saveur de chaque épice, tout en s'adaptant parfaitement aux besoins des chefs et de leurs brigades. Chez Epiciane, nous privilégions les emballages issus de matières recyclées et recyclables, car nous croyons en la responsabilité environnementale.

Rejoignez-nous dans cette aventure gastronomique ! Explorez nos épices et laissez libre cours à votre créativité culinaire. Faites de chaque plat une œuvre d'art gustative avec Epiciane.

N'attendez plus, commencez à épicer votre monde dès aujourd'hui !



épiciane
VOUS ALLEZ EN PINCER



Guide des Icônes Epiciane pour nos Professionnels Restaurateurs :

Chers professionnels, chez Epiciane, nous croyons en la clarté et la transparence. C'est dans cette optique que nous avons conçu une série d'icônes pour vous aider à mieux comprendre et sélectionner nos épices en fonction de vos besoins spécifiques. Ces symboles ont été soigneusement élaborés pour vous guider dans vos choix et pour refléter les valeurs et particularités de nos produits. Qu'il s'agisse de respecter l'environnement, de sublimer un cocktail ou de relever un plat avec une touche piquante, nos icônes sont là pour vous éclairer.

Légende des icônes :

🌿 Logo Feuille : Lorsque vous voyez ce symbole à côté de nos produits, cela signifie qu'ils sont issus de méthodes de culture écologiques et responsables. Ces épices sont le fruit de pratiques agricoles durables et naturelles. En choisissant ces produits, vous soutenez également notre engagement envers la préservation de notre belle planète.

🍸 Logo Verre Alcool : Ces produits sont les alliés parfaits de vos cocktails. Leur saveur unique et leur qualité supérieure les rendent incontournables pour élaborer des boissons raffinées. Avec eux, chaque cocktail devient une expérience gustative à part entière. Faites pétiller vos boissons avec une touche Epiciane !

🌶 Logo Piment : La chaleur monte d'un cran avec ce logo ! Il représente le niveau de piquant de nos produits. Plus vous verrez de piments, plus le produit sera piquant. Parfait pour ceux qui cherchent à ajouter du pep's à leurs plats. Osez la chaleur et réveillez vos papilles !

❤ Logo Cœur : Ce symbole désigne nos produits « coup de cœur ». Sélectionnés avec soin, ils se démarquent par leur qualité exceptionnelle et leur popularité auprès de nos clients. Chaque coup de cœur est une invitation à découvrir des saveurs uniques et authentiques, qui sublimeront vos recettes. Avec ces produits, vous êtes sûr de faire un choix qui ravira vos papilles et celles de vos convives !

épiciane
VOUS ALLEZ EN PINCER



Poivres	Page 5 à 6
SELS	Page 7 à 8
Aromates	Page 9 à 11
Graines	Page 12 à 13
Epices	Page 14 à 15
Epiciane	Page 16 à 18
Chilis	Page 19 à 20
Currys	Page 21 à 22
Safrans	Page 23 à 24
Desserts	Page 24 à 25
Vanilles	Page 26 à 26
Fruits	Page 27 à 27
Infusions	Page 28 à 28
Fleurs	Page 29 à 29
Accessoires	Page 30 à 30
Bois	Page 31 à 31



LES POIVRES

Bienvenue dans l'univers envoûtant des Poivres du Monde chez Epiciane !

Laissez-vous enchanter par la symphonie aromatique de notre collection de poivres, provenant des quatre coins du globe. Chaque variété de poivre que nous vous présentons est une danse enivrante de saveurs, une invitation à un voyage gustatif unique, depuis les collines boisées de l'Inde jusqu'aux montagnes majestueuses de Malaisie.



Dans notre belle collection de poivres soigneusement sélectionnés, vous trouverez des trésors gustatifs qui peuvent être moulus à la demande pour révéler pleinement leur bouquet aromatique. Cependant, pour certains d'entre eux, il est préférable de conserver les grains entiers jusqu'au dernier moment, afin de préserver leur fraîcheur et leur intensité.

Si vous avez des interrogations sur le moment idéal pour moudre un poivre en particulier, ou si vous cherchez des conseils sur comment apprécier au mieux son profil gustatif, n'hésitez pas à nous contacter. Nous sommes là pour vous guider dans votre choix et optimiser votre expérience culinaire.

Poivres	100 GR	250 GR	500 GR
Poivre noir mignonette	3,90 €	9,20 €	15,90 €
Poivre Noir en petits grains de Madagascar	4,70 €	10,80 €	20,50 €
Poivre Verveine citronnée	8,20 €	10,00€	37,00€



LES POIVRES

Poivres	100 GR	250 GR	500 GR
Poivre noir en grains du Vietnam	4,90 €	11,50 €	22,00 €
Piment type Jamaïque 	5,20 €	12,50 €	24,00 €
Poivre long entier 	8,00 €	18,50 €	36,00 €
Poivre noir en grains du Kerala	8,20 €	19,00 €	37,00 €
Poivre sauvage Voatsiperifery de Madagascar 	10,70 €	25,50 €	50,00 €
Poivre noir en grains du Sarawak	10,70 €	25,50 €	50,00 €
Poivre Banasura Fumé 	17,00 €	40,50 €	79,00 €
Poivres Cubèbe	14,50 €	33,00 €	64,00 €
Poivre Noir en grains de Malabar	12,00 €	28,00 €	55,00 €
Poivre Timut	14,70 €	33,50 €	65,00 €
Poivre noir grains de Kampot IGP 	17,00 €	40,50 €	79,00 €
Poivre blanc en grains du Vietnam	3,50 €	8,50 €	15,90 €
Poivres grains Blanc Srilanka	4,90 €	11,50 €	22,00 €
Poivre blanc grains de Kampot IGP 	17,00 €	40,50 €	79,00 €
Poivre du Sichuan rouge	13,50 €	31,00 €	60,00 €
Poivre rouge grains de Kampot IGP 	15,50 €	37,00 €	72,00 €
Poivre vert d'Inde déshydraté	8,00 €	18,50 €	36,00 €
Poivre de Sichuan vert	17,50 €	42,00 €	80,00 €
Baie Rose déshydratée Premium 	11,00 €	26,50 €	51,00 €
Baie de Passion 	30,00 €	70,00 €	145,00 €
Poivre 5 baies en grains	3,90 €	9,20 €	17,50 €



L E S S E L S

Plongez dans un Monde de Saveurs avec notre Collection de Sels Exotiques !

Bienvenue dans notre univers dédié aux Sels du Monde, une célébration des saveurs authentiques et des bienfaits pour la santé soigneusement sélectionnés. Chez Epiciane, nous avons parcouru la planète pour vous offrir une gamme exceptionnelle de sels, chacun portant l'essence de son lieu d'origine.



B L O C D E S E L C R Y S T A L I S É



Bloc de sel

Bloc de Sel cristallisé en Morceaux à rasper	-	-	4,50€ / kg
La rappe	-	-	2,50€ / pièce

L E S S E L S

Sels fin

250 GR

500 GR

1 KG

Sel de la mer Morte	1,50 €	2,90 €	5,50 €
Sel de Guérande IGP	3,00 €	5,70 €	10,90 €
Sel de Kala Namak	2,60 €	4,90 €	9,50 €



LES SELS

Fleurs de sel	250 GR	500 GR	1 KG
Fleur de Sel	3,60 €	6,90 €	13,50 €
Fleur de Sel de Sicile	7,00 €	13,50 €	25,50 €
Flocons de sel Petalos 	9,50 €	18,00 €	34,90 €
Sel fumé à froid	9,50 €	18,00 €	34,90 €

Gros sel	250 GR	500 GR	1 KG
Sel du désert du Kalahari (1,6-4,0 mm)	2,20 €	4,00 €	7,50 €
Sel rose de l'Himalaya gros grains	1,90 €	3,50 €	6,50 €
Sel Pyramide 	6,00 €	11,50 €	21,50 €
Sel de fumée de pomme	10,50 €	19,50 €	37,50 €
Sel de fumée d'Italie	10,50 €	19,50 €	37,50 €

Les créations	250 GR	500 GR	1 KG
Sel hibiscus	10,50 €	20,50 €	39,90 €
Sel au vin rouge Syrah 	14,50 €	27,00 €	51,00 €
Sel aux Algues	12,00 €	23,50 €	45,50 €
Sel à l'Ail des Ours	15,00 €	28,00 €	53,50 €
Sel à l'ail	4,90 €	9,50 €	18,00 €
Sel aux herbes de Provence 	7,00 €	13,00 €	25,00 €



LES AROMATES

Éveillez vos Sens avec nos Aromates d'Excellence

Plongez dans un monde envoûtant d'arômes et de saveurs grâce à notre collection d'aromates d'excellence, méticuleusement sélectionnée pour sublimer chaque bouchée de vos créations culinaires. Chez Epiciane, nous croyons que les aromates sont la poésie de la cuisine, ajoutant une note de magie à chaque plat.



Explorez notre somptueuse collection d'aromates méticuleusement sélectionnés, où vous dénicherez des merveilles de saveurs prêtes à être infusées, saupoudrées, ou incorporées pour déployer pleinement leur spectre aromatique. Pour certains d'entre eux, préserver les feuilles et les épices intactes jusqu'à leur utilisation est essentiel afin de conserver leur fraîcheur et leur vitalité aromatique. Si vous vous interrogez sur le moment idéal pour utiliser un arôme en particulier, ou si vous recherchez des conseils sur la meilleure façon d'apprécier son profil aromatique, n'hésitez pas à nous contacter. Nous sommes ici pour vous guider dans vos choix et intensifier votre voyage culinaire.



LES AROMATES

Les armotes	250 GR	500 GR	1 KG
Ail en poudre	5,40 €	10,50 €	19,50 €
Ail Grannulés	7,00 €	13,50 €	28,50 €
Ail Semoule	5,90 €	11,50 €	21,50 €
Ail noir	30,90 €	55,90 €	99,00 €
Aneth somitée 	19,50 €	37,00 €	72,00 €
Basilic	5,50 €	10,50 €	20,00 €
Céleri en feuilles	7,50 €	14,50 €	28,00 €
Cerfeuil	26,00 €	49,00 €	94,00 €
Ciboulette tubulaire	16,50 €	31,00 €	60,00 €
Citronnelle en feuilles coupées	7,20 €	14,00 €	27,00 €
Échalote en lanière	5,90 €	11,50 €	21,50 €
Échalote en paillettes	11,30 €	21,90 €	43,00 €
Estragon feuilles	33,00 €	64,50 €	120,00 €
Laurier en poudre	8,00 €	15,00 €	28,50 €
Laurier feuilles	8,20 €	15,50 €	29,50 €
Marjolaine feuilles	7,20 €	14,00 €	27,00 €
Menthe douce feuilles (brisures)	5,40 €	10,50 €	19,50 €
Myrte feuille	11,50 €	22,00 €	42,00 €
Oignon blanc en lanière	7,50 €	14,50 €	28,00 €
Oignon blanc en paillette	6,20 €	11,70 €	22,00 €
Oignon blanc grillé	8,00 €	15,00 €	28,50 €



LES AROMATES

Les aromates	250 GR	500 GR	1 KG
Oignon rose en lanières	8,00 €	15,00 €	28,50 €
Oignon rose en paillettes	11,50 €	22,00 €	42,00 €
Oignon en poudre	5,50 €	10,50 €	20,00 €
Origan feuilles	5,20 €	9,70 €	18,50 €
Persil feuilles	9,00 €	17,50 €	33,50 €
Romarin coupé	3,70 €	7,20 €	14,00 €
Romarin entier	3,70 €	7,20 €	14,00 €
Romarin moulu	4,90 €	9,50 €	18,00 €
Sarriette de Provence coupée	10,00 €	19,00 €	37,00 €
Sauge feuilles coupées	8,20 €	15,50 €	29,50 €
Spiruline	18,50 €	35,00 €	68,00 €
Thym	5,50 €	10,50 €	20,00 €
Zaatar en feuilles	17,50 €	33,00 €	64,00 €
Kaloupilé	30,00 €	55,00 €	99,00 €
Laitue de mer d'Orlean	14,50 €	27,00 €	51,00€
Herbes de Provence	10,00€	19,00€	37,00€
Herbes de Provence ... garanties de Provence	12,00€	23,50€	25,50€
Baie de genièvre	14,80€	28,50€	55,00€



LES GRAINES

Découvrez l'Art des Graines Gourmandes

Plongez dans un monde de croustillant et de saveurs exquises avec notre sélection de graines gourmandes. Ces petites pépites regorgent de bienfaits pour la santé et ajoutent une note croquante et délicieuse à chacune de vos créations culinaires. Chez Epiciane, nous avons méticuleusement choisi les meilleures graines du monde entier pour enrichir votre expérience gastronomique.



Plongez dans notre exceptionnelle sélection de graines, où chaque variété a été méticuleusement choisie pour vous offrir une expérience gustative unique et enrichissante. Les graines, lorsqu'elles sont conservées dans leur forme entière, maintiennent un bouquet de saveurs et de nutriments qui sont libérés au moment idéal : lorsqu'elles sont moulues, infusées ou germées juste avant leur utilisation. Si vous avez des questions sur le moment optimal pour utiliser une graine particulière, ou si vous cherchez des conseils pour tirer le meilleur de ses qualités nutritionnelles et gustatives, nous sommes à votre disposition. Laissez-nous vous guider dans votre exploration et maximiser votre aventure culinaire avec nos graines exquises.



LES GRAINES

Les graines	250 GR	500 GR	1 KG
Aneth en Graines	5,30 €	10,00 €	18,50 €
Anis Vert en grains 	6,90 €	13,00 €	24,50 €
Carvi en grains 	6,50 €	12,50 €	24,50 €
Celeri en grains	3,60 €	6,90 €	13,50 €
Coriandre en graines 	3,80 €	7,30 €	14,00 €
Cumin en grains	6,90 €	13,00 €	24,50 €
Fenouil en grains 	5,30 €	10,00 €	18,50 €
Fenugrec en grains	3,70 €	7,20 €	14,00 €
Graines à roussir	5,50 €	10,50 €	19,50 €
Graines de Pavot	5,70 €	10,20 €	18,50 €
Lin en graines	3,50 €	6,50 €	12,00 €
Moutarde jaune	5,00 €	9,50 €	18,00 €
Moutarde Noire	5,00 €	9,50 €	18,00 €
Nigelle en graines	9,00 €	17,50 €	33,00 €
Sésame Blanc	6,90 €	13,00 €	24,50 €
Sésame Doré	5,50 €	10,50 €	19,50 €
Sésame Noir	5,50 €	10,50 €	19,50 €



LES ÉPICES

Découvrez l'Excellence des Trésors d'Épices

Bienvenue dans l'univers enchanteur des Trésors d'Épices, où les saveurs, les arômes et les couleurs se rencontrent pour créer une symphonie de délices culinaires. Chez Epiciane, nous avons parcouru le globe pour vous apporter une sélection exquise d'épices rares et authentiques.



Découvrez un univers de saveurs dans notre magnifique assortiment d'épices, chaque sélection minutieusement curée pour éveiller vos sens et enrichir vos créations culinaires. Nos épices, maintenues dans leur état originel, préservent un éventail de parfums et d'arômes qui sont délicieusement dévoilés lorsqu'elles sont moulues ou infusées au moment idéal. Si vous avez des interrogations concernant le moment parfait pour utiliser une épice particulière, ou si vous êtes à la recherche de conseils pour sublimer son profil aromatique, nous sommes ici pour vous. Permettez-nous de vous guider à travers votre sélection et d'amplifier votre aventure gastronomique avec nos épices raffinées.



LES ÉPICES

Les épices	250 GR	500 GR	1 KG
Anis Vert moulu	8,00 €	15,50 €	29,50 €
Carvi moulu	5,30 €	10,00 €	18,50 €
Celeri moulu	8,00 €	15,00 €	28,50 €
Coriandre moulue	3,80 €	7,30 €	14,00 €
Cumin moulu	5,30 €	10,00 €	18,50 €
Curcuma moulu	5,30 €	10,00 €	18,50 €
Fenouil moulu	5,30 €	10,00 €	18,50 €
Fenugrec en grains	3,80 €	7,30 €	14,00 €
Fenugrec moulu	4,50 €	8,50 €	15,50 €
gingembre moulu	8,00 €	15,50 €	29,50 €
Gingembre racines	8,90 €	16,90 €	32,50 €
Girofle en clous	17,50 €	33,50 €	65,50 €
Girofle moulue	17,50 €	33,00 €	64,00 €
Macis entier	45,00 €	87,00 €	165,00 €
Macis moulu	45,00 €	87,00 €	165,00 €
Muscade en noix	18,00 €	35,00 €	70,00€
Muscade moulue	16,00 €	31,00 €	60,00 €
Sumac	10,50 €	19,50 €	38,00 €
Gentiane	24,00€	45,50€	87,50€
Quinquina	8,00€	15,50€	29,50€



LES MÉLANGES BY EPICIANE

Découvrez nos Mélanges Exclusifs d'Épices : Une Aventure Culinaire Inoubliable

Bienvenue dans l'univers des Mélanges Exclusifs d'Épices par Epiciane, une invitation à un voyage gustatif exceptionnel. Nous avons conçu des mélanges uniques pour enchanter vos papilles et révéler des saveurs inédites dans vos plats.

Chacun de nos mélanges est une création méticuleuse, alliant habilement des épices de première qualité, soigneusement sélectionnées à travers le monde. Chaque mélange est conçu pour offrir une expérience gustative équilibrée, où chaque épice joue un rôle clé, révélant des arômes et des saveurs en harmonie.



Plongez dans un monde d'harmonie gustative avec nos mélanges exclusifs créés par Epiciane, où chaque association d'ingrédients est conçue pour emmener vos papilles dans un voyage inoubliable. Nos mélanges, soigneusement concoctés, captivent non seulement par leur complexité aromatique mais aussi par leur capacité à sublimer même les plats les plus simples. Chaque mélange est une invitation à découvrir des horizons culinaires insoupçonnés, offrant une palette de saveurs qui transcendent les normes épiciennes. Pour des conseils sur l'utilisation optimale de nos mélanges ou pour des idées innovantes d'applications culinaires, Epiciane est à votre service. Laissez-nous vous guider à travers l'exubérance des saveurs de nos mélanges et faire de chaque repas une célébration de la diversité et de la richesse du monde des épices.

En tant que professionnel, vous savez à quel point un bon assaisonnement peut transformer un plat. Sur notre site Epiciane, explorez des idées de recettes spécialement conçues pour mettre en valeur nos mélanges d'épices uniques. Que ce soit pour sublimer vos grillades, vos marinades ou vos plats mijotés, vous trouverez de l'inspiration pour ravir vos clients et rehausser vos créations culinaires. Rendez-vous sur notre site pour découvrir toutes les possibilités !



LES MÉLANGES BY EPICIANE

Les mélanges by Epiciane	250 GR	500 GR	1 KG
5 parfums  Poivre Noir Vietnam, Poivre Blanc Vietnam, Baies rose, Vert, Piment Jamaïque	8,50 €	16,00 €	31,00 €
Apache Tomate, Origan, sel	11,50 €	21,50 €	42,00 €
Barbecue sel, romarin, coriandre, poivre, paprika, chili, ail, oignon	10,50 €	19,50 €	37,90 €
Cajun Thym, oignon, ail, piment, origan, poivre, moutarde	9,90 €	18,00 €	34,90 €
Californien Poivre, origan, moutarde, coriandre, carvis, céleri, persil	9,50 €	18,00 €	34,00 €
Guacamole  Paprika, cumin, muscade, poivron, ail, coriandre, poivre, piment	10,00 €	19,00 €	36,00 €
Kenya Fenouil, coriandre, ciboulette, poivron, anis, céleri	7,50 €	14,00 €	26,50 €
Mélange californien Poivron, oignon, moutarde, coriandre, carvi, céleri, persil	9,50 €	18,00 €	34,00 €
Mélange Campagne Persil, oignon, poivron, thym, céleri, ciboulette, échalote, coriandre, pétale de rose	13,00 €	24,50 €	47,00 €
Mélange Italien Piment doux, origan, ail, poivron, basilic, niora, poivre	8,00 €	15,00 €	28,50 €
Mélange pour Agneau Sel, coriandre, origan, oignon, bleuet, poivre, herbe de Provence, ail	5,00 €	9,50 €	18,00 €
Mélange pour Fajita Ail, paprika fumé, coriandre, persil, cumin, oignon, origan, poivre	8,20 €	15,50 €	29,50 €
Mélange pour salades Persil, cerfeuil, ciboulette, estragon, ail	12,50 €	23,50 €	44,00 €
Mélange pour Taboulé Oignon, poivron, menthe douce, ail, persil, poivre citronné, tomate, origan	11,00 €	20,50 €	39,00 €
Mélange Zaatar Sésame blanc, thym, sumac	5,50 €	10,50 €	19,50 €
Poivre à l'ail  sel encapsulé, poivre concassé, ail, persil, citron, marjolaine	9,00 €	17,00 €	33,00 €
Poivre citronné sel encapsulé, citron, poivre, poivron, oignon, graines de moutarde	8,90 €	16,50 €	31,50 €



LES MÉLANGES BY EPICIANE

Les mélanges by Epiciane	250 GR	500 GR	1 KG
Poivre d'Eve Coriandre, poivron, cardamome, poivre « sauvage »	12,50 €	23,50 €	44,00 €
Pondichery pour poissons Curcuma, coriandre, badiane, macis, cumin, girofle, cardamom, fenouil, poivre	17,00 €	32,50 €	62,00 €
Poulet Grillé de Provence, oignon, gingembre, paprika, coriandre, estragon, thym, ail, piment doux	7,00 €	13,50 €	26,00 €
Quatre épices Girofle, muscade, cannelle, gingembre, poivre	12,50 €	23,50 €	44,00 €
Ras El Hanout mélange couscous Cumin, gingembre, curcuma, cannelle, poivre, coriandre, cayenne, muscade, girofle	4,50 €	8,50 €	16,00 €
Rouille en poudre Paprika, piment, ail, coriandre	11,00 €	20,50 €	39,00 €
Sel au céleri Fleur de sel Igp, céleri	3,60 €	6,80 €	13,00 €
Sel des Vignerons Sel, paprika, oignon, de Provences	7,20 €	13,70 €	26,00 €
Sel du rôtisseur Sel, curry, ail, cumin, fenouil, fenugrec, oignon, cayen	12,00 €	23,00 €	44,50 €
Tandoori Sel, piment, gingembre, sucre, cumin, curcuma, oignon, ail, Cannelle, laurier	11,00 €	20,50 €	39,00 €
Sel à l'ail Fleur de sel, Ail	6,00€	11,50€	21,00€
Sel aux herbes de Provence Fleur de sel, herbe de Provences	14,50€	27,00€	51,00€
Curry de Madras doux Curry, cumin, Coriandre, ail, cardamum, fenouil, curcuma	6,50€	12,50€	23,50€
Curry de Madras Curry, cumin, Coriandre, ail, cardamum, fenouil, curcuma, piment fort	6,50€	12,50€	23,50€
Smoky BBQ Rub Sel du rotisseur, Herbe de Provence, paprika fumé	11,50€	22,00€	42,00€



LES CHILIS

Découvrez le Monde Explosif des Chilis

Bienvenue dans l'univers enflammé des Chilis, où la passion du piquant rencontre la palette infinie des saveurs. Chez Epiciane, nous vous proposons une sélection ardente et envoûtante de Chilis soigneusement choisis pour leurs arômes puissants et leurs degrés de chaleur allant jusqu'à l'extrême.



Dans notre gamme de produits chili, la variété des piquants est vaste, allant de la douce caresse à l'explosion de saveurs audacieuses. Certains de nos produits chili atteignent des sommets sur l'échelle de Scoville, garantissant un piquant exceptionnel.

Afin de mieux appréhender cette diversité de piquants et de faire un choix adapté à vos papilles, nous vous invitons à visiter notre site web. Grâce à notre fonctionnalité innovante, consultez notre page chili et scannez le QR code situé en bas de la page pour en savoir plus sur le degré de piquant de chaque produit. Cela vous permettra de choisir en toute confiance et d'explorer la gamme qui correspond parfaitement à votre seuil de tolérance.



LES CHILIS

Les Chilis	250 GR	500 GR	1 KG
Chili de Cayenne ou Poivre de Cayenne 	7,50 €	14,00 €	26,50 €
Harissa en poudre 	10,50 €	19,50 €	37,50 €
Niora concassé 	13,00 €	25,00 €	47,50 €
Paprika	6,20 €	11,50 €	21,50 €
Paprika fumé	7,50 €	14,00 €	26,50 €
Piment fort crushed 	7,00 €	13,50 €	26,00 €
Poivron Rouge 	21,00 €	40,00 €	78,00 €
Poivron vert 	25,00 €	48,50 €	95,00 €
Tomate en poudre	10,50 €	20,00 €	39,00 €

Les Chilis	20 GR	50 GR	100 GR
Chili Jalapeno concassé (SHU : 15K - 40K) 	1,80 €	3,40 €	6,50 €
Pili Pili (SHU : 15K - 40K) 	1,30 €	2,40 €	4,50 €
Piment fort entier "langue d'oiseau" (SHU : 30K - 60K) 	1,60 €	3,00 €	5,70 €
Wiri Wiri (SHU : 60K - 100K) 	4,20 €	8,00 €	15,50 €
Chili Charapita (SHU : 80K - 120K) 	12,50 €	29,50 €	57,50 €
Piment Trinidad Scorpion (SHU 650K - 700K) 	11,50 €	- €	- €



LES CURRYS

Découvrez nos Currys : Un Festival de Saveurs et d'Aromates

Bienvenue dans l'univers envoûtant de nos Currys. Chez Epiciane, nous avons parcouru le monde à la recherche des meilleures épices pour créer des mélanges de curry authentiques et vibrants qui donneront vie à vos plats.



Embarquez pour un voyage culinaire exotique avec notre exquise collection de currys ! Chez Epiciane, chaque mélange est une symphonie d'arômes, où des épices pures et fraîches tissent ensemble des notes épicées, sucrées et fumées, éveillant vos plats avec une profondeur et une complexité inégalées. Que vous cherchiez une chaleur douce ou une explosion de saveurs, notre gamme promet de transformer chaque bouchée en une aventure gustative mémorable.

Avec une passion pour la création de mélanges uniques et inspirants, nous sommes là pour vous guider dans l'univers vibrante des currys. Explorez, expérimentez et élévez vos expériences culinaires avec les currys artisanaux d'Epiciane.



L E S C U R R Y S

Les currys	250 GR	500 GR	1 KG
Colombo	8,50 €	16,00 €	30,50 €
Carry (ou curry) de Madras	6,50 €	12,50 €	23,50 €
Curry rouge 	9,50 €	18,00 €	35,00 €
Massalé	10,00 €	19,00 €	36,50 €
Garam massala	11,50 €	22,00 €	41,50 €
Ras El Hanout	4,50 €	8,50 €	16,00 €
Curry doux	6,50€	12,50€	23,50€



L E S S A F R A N S

Plongez dans la Noblesse du Safran : Notre Sélection d'Épices Précieuses

Bienvenue dans notre royaume du Safran, un trésor rare et prisé que nous avons choisi avec passion pour enrichir vos expériences culinaires. Chez Epiciane, nous croyons que chaque plat mérite une touche de luxe, et le Safran, surnommé l'or rouge, incarne cette élégance gustative.



Les Safrans	5 capsules	10 capsules	20 capsules
Safran en poudre Capsules 0,1 Gramme	6,90€	12,50€	22,00 €

Les Safrans	5 GR	10 GR	20 GR
Safran en pistil	38,00 €	75,00 €	145,00 €
Mélange spécial paella au safran 	4,20 €	7,90 €	15,00 €



LES DESSERTS

Découvrez nos Épices pour Desserts Artisanales : Une Explosion de Saveurs Sucrées

Osez l'innovation, osez l'excellence. Explorez notre gamme d'Épices pour Desserts Artisanales et transformez chaque dessert en un festin de saveurs. Chez Epiciane, nous croyons que chaque dessert mérite d'être une expérience délicieuse, et nos épices sont là pour vous y aider.



Sublimez Vos Desserts avec les Épices d'Epiciane !

Laissez-vous envouter par nos épices pour desserts qui ajoutent une touche de magie à vos créations sucrées. Chez Epiciane, nous avons sélectionné des épices qui transformeront vos desserts en véritables œuvres d'art gustatives. Imaginez la chaleur de la cannelle, la douceur de la vanille ou l'exotisme de la cardamome se mélangeant délicieusement à vos pâtisseries et gourmandises. Chaque épice est une nouvelle aventure sucrée, vous invitant à explorer de nouveaux horizons gustatifs, où les saveurs épicées rencontrent la douceur sucrée pour créer un équilibre parfait.



LES DESSERTS

Les desserts		100 GR	250 GR	500 GR
Badiane Entière		6,00 €	14,90 €	27,50 €
Badiane moulue		10,50 €	25,00 €	48,50 €
Cardamome moulue		12,00 €	28,50 €	56,00 €
Cardamome verte entière		15,50 €	37,50 €	72,50 €
Cardamome verte graine décortiquée		20,00 €	48,00 €	94,00 €
Cannelle moulue		2,80 €	6,90 €	12,90 €
Cannelle de Ceylan en bâtons		6,50 €	15,50 €	30,00 €
Cannelle d'Indonésie en bâtons de 6 à 7cm		5,50 €	13,00 €	25,00 €
Fleurs de cannelle		15,00 €	36,00 €	70,00 €
Réglisse en bâtons		7,00 €	16,50 €	32,00 €
Réglisse en poudre		6,00 €	14,50 €	27,50 €
Réglisse Hachée		5,00 €	11,50 €	22,00 €
Spéculos (mélange)		3,80 €	9,00 €	17,00 €
Cacao moulu cru (non torréfié)		1,00 €	2,30 €	4,50 €
Pommes séchées		3,40 €	8,00 €	15,00 €
Cynorrhodon		5,00 €	11,50 €	22,00 €
Mélange Pain d'épices		12,00 €	28,50 €	56,00 €
Fève de Tonka		14,00 €	33,50 €	65,00 €



LES VANILLES

Découvrez la Vanille sous toutes ses Formes : Une Ode à l'Excellence Aromatique !

Laissez-vous envahir par la douceur envoûtante de la vanille avec Epiciane, votre guide dans l'univers luxuriant de cet or noir aromatique. Notre collection de vanille, méticuleusement sélectionnée, traverse des variétés rares aux plus réputées, toutes unies par une qualité et une richesse aromatique incomparables.



Les Vanilles	100 GR	250 GR	500 GR
Gousses Papouasie 16-20 cm	60,00 €	135,00 €	240,00 €
Gousses Madagascar Premium 16-20 cm	75,00 €	170,00 €	300,00 €
Gousses Thaïti 16-20 cm	155,00 €	350,00 €	620,00 €

Les poudres de vanille	100 GR	250 GR	500 GR
Mélange de poudres Bourbon de Madagascar	75,00 €	170,00 €	300,00 €



LES PETITS FRUITS

Découvrez notre Sélection de Fruits Séchés : La Nature dans sa Plénitude Aromatique

Bienvenue dans notre univers des Fruits Séchés, où la nature s'exprime pleinement en saveurs exquises. Chez Epiciane, nous vous proposons une collection soigneusement choisie de fruits séchés, gorgés de vitamines, de goût et de douceur.



Les petits fruits	100 GR	250 GR	500 GR
Physalis fruits séchés	4,50 €	11,00 €	21,00 €
Ecorce de Citron hachée	6,00 €	14,00 €	27,00 €
Ecorce d'Orange Amère	2,00 €	5,00 €	9,00 €
Ecorce d'Orange Hachée	5,50 €	13,00 €	25,00 €
Bergamote déshydratée en tranches (en saison)	11,00 €	26,00 €	50,00 €
Pommes séchées	3,20 €	7,50 €	14,50 €
Cynorrhodon	5,50€	13,00€	25,00€



LES INFUSIONS

Découvrez notre Collection de Plantes à Infuser : L'Herbier de la Détente et de la Vitalité

Bienvenue dans notre univers des Plantes à Infuser, une sélection exquise de plantes soigneusement choisies pour leur saveur délicate et leurs bienfaits naturels. Chez Epiciane, nous vous invitons à explorer notre gamme variée de plantes à infuser, cultivées avec amour et récoltées à maturité.



Les infusions	80 GR	150 GR	300 GR
Eucalyptus feuille	4,20 €	7,50 €	14,00 €
Mélange pour thé Chaï	6,50 €	11,50 €	22,00 €
Menthe douce en paillettes	2,10 €	3,70 €	7,00 €
Menthe poivrée feuilles	5,00 €	9,00 €	17,00 €
Réglisse hachée	4,00 €	6,90 €	13,20 €
Verveine odorante	7,60 €	13,50 €	25,00 €



L E S F L E U R S

Découvrez notre Collection de Fleurs Séchées : La Nature en Infusion Parfumée

Bienvenue dans notre monde des Fleurs Séchées, où la beauté et les arômes naturels s'harmonisent pour créer des infusions enchanteresses. Chez Epiciane, nous vous invitons à explorer notre sélection délicate de fleurs séchées, récoltées avec amour et séchées à la perfection.

Les infusions		80 GR	150 GR	300 GR
Bleuet (blanc)		17,00 €	30,50 €	59,00 €
Bleuet (bleu)		15,00 €	27,50 €	54,00 €
Bleuet (rouge)		17,00 €	30,50 €	59,00 €
Carthame (pétales)		17,00 €	30,50 €	59,00 €
Jasmin (fleurs)		10,00 €	17,50 €	34,00 €
Lavande (fleurs)		9,50 €	17,00 €	33,00 €
Pétales Souci (ou Calendula) en pétales		6,00 €	10,50 €	20,00 €
Rose rouge pétales		8,00 €	14,00 €	27,00 €
Roses en boutons		11,50 €	20,50 €	40,00 €
Coquelicot pétales		11,00 €	19,50 €	38,00 €
Camomille Romaine (fleurs)		13,00 €	23,50 €	45,00 €
Hibiscus (fleurs)		2,80 €	5,10 €	10,00 €
Camomille matricaire (fleurs)		5,20 €	9,50 €	18,00 €
Mauve (fleurs)		15,00 €	26,00 €	50,00 €
Myrte en feuilles coupées		3,70 €	6,70 €	12,50 €



LES ACCESSOIRES ESSENTIELS

Plongez dans l'univers raffiné des poivriers et des râpes à muscade, des outils indispensables pour rehausser la saveur de vos créations culinaires. Chez Epiciane, nous vous proposons une sélection d'articles élégants et fonctionnels, conçus pour révéler toute la richesse aromatique de vos épices et sels. Que ce soit pour moudre un poivre fraîchement récolté ou pour râper délicatement un sel de qualité, nos produits allient tradition et modernité afin d'apporter une touche d'excellence à chaque plat. Découvrez l'essence même de l'assaisonnement à travers nos poivriers et râpes, qui allient précision et style.



Huile d'olive	1 pièce	10 pièces
Poivrier droit	-	7,90€ / p
Poivrier	-	7,90€ / p
râpe muscade		2,30€ / p



LES BOIS DE FUMAGE

Découvrez notre Collection de Bois de Fumage : L'Art de Sublimer vos Grillades

Bienvenue dans notre univers des Bois de Fumage, une sélection exceptionnelle de bois soigneusement choisis pour donner une touche unique à vos grillades. Chez Epiciane, nous croyons en l'art de la cuisine authentique et en l'utilisation des meilleurs ingrédients pour sublimer chaque plat. C'est pourquoi nous avons créé notre collection de bois de fumage, des essences spécialement sélectionnées pour leur parfum évoquant et leurs qualités de fumage.



Fumage	Unité	A partir de
Sciure de Pommier(700 Gr)	7,50 €	7,00 €
Sciure de Hêtre (700 Gr)	5,50 €	4,90 €
Sciure de Sapin (700 Gr)	2,90 €	2,40 €
Copeaux de Chêne (700 Gr)	6,90 €	6,30 €
Sciure de cerisier (500 Gr)	6,40 €	5,90 €
Copeaux de Hêtre (700 Gr)	6,90 €	6,30 €



Epiciane : Votre Passage Privilégié vers l'Univers des Saveurs

Merci d'avoir parcouru notre catalogue, une porte ouverte sur l'abondance des saveurs du monde.

Nous sommes ravis de vous accompagner dans votre quête de l'excellence culinaire, et nous espérons que notre sélection d'épices et d'aromates éveillera votre créativité en cuisine.

Si vous avez des questions, besoin de conseils ou souhaitez en savoir plus sur nos produits, n'hésitez pas à nous contacter à l'adresse e-mail suivante : contact@epiciane.fr.

Nous serons heureux de vous répondre et de vous guider dans vos choix.

Vous recherchez une épice spécifique qui ne figure pas dans notre catalogue ? Faites-le nous savoir !

Nous pouvons effectuer des recherches pour vous et vous fournir l'épice que vous cherchez.

Chez Epiciane, nous accordons une grande importance à votre satisfaction. Nous nous engageons à vous livrer dans les délais les plus courts possibles, en fonction de nos stocks disponibles. Votre plaisir gustatif est notre priorité, et nous mettons tout en œuvre pour répondre à vos attentes.

Merci de faire partie de notre belle aventure culinaire. Nous avons hâte de contribuer à l'embellissement de vos plats et de partager avec vous la magie des épices.

Avec passion pour la gastronomie,

L'équipe d'Epiciane



épiciane

VOUS ALLEZ EN PINCER

