



“tu croc... tu crac...”

## CATALOGUE



Les Noisettines du Médoc - 0556090309 - [noisettines@gmail.com](mailto:noisettines@gmail.com)

## 1/Noisettines

---

**Histoire du produit** : Créées dans la cuisine familiale fin des années 70, elle sont le produit phare de l'entreprise.

Michel Noyez les fabriquait pour Edith le dimanche, qui lui suggéra de les commercialiser.

Il commença dès lors à les cuisiner la nuit dans la cuisine familiale de Blaignan. Au petit matin ils allèrent présenter leur travail sur les marchés de la région.

Les Noisettines sont des noisettes de qualité extra que l'on plonge dans un sirop maison, dont la recette est tenue secrète. Ces noisettes vont valser dans des chaudrons de cuivre pendant plusieurs dizaines de minute pour confire lentement puis caraméliser avec ce goût si typique de la noisettine du Médoc

La noisettine est une confiserie artisanale qui est fabriquée, triée et mis en boîte manuellement par fournée de deux kilogrammes.

Notre spécialité gastronomique ne contient pas de colorant ni de conservateur, elle est sans gluten et sans lactose.



**Pochon kraft : 140g / 250g / 1kg**



Les Noisettines du Médoc - 0556090309 - [noisettines@gmail.com](mailto:noisettines@gmail.com)



*Etui Médoc 100g*



*Ballotin : 200g / 300g / 400g / 600g / 800g*



Les Noisettines du Médoc - 0556090309 - [noisettines@gmail.com](mailto:noisettines@gmail.com)

## 2/Pâte à tartiner de Noisettines

---

**Histoire du produit :** C'est une pâte à tartiner élaborée en 2001 par Michel Noyez qui est fabriquée à partir de Noisettines, de l'eau et du jus de citron comme conservateur naturel.

Sans utiliser d'émulsifiants, d'huile de palme ou d'autres additifs, la famille Noyez a réussi à produire une pâte onctueuse et naturelle.

La pâte à tartiner de noisettine comporte au minimum 65% de noisette.

Elle s'utilise à tartiner, sur les crêpes, les gaufres, les tartines le matin.

Mais aussi en sucré salé, pour accompagner les viandes, lier les sauces, déglacer, ou avec un toast et du foie gras poêlé.

De nombreux chefs l'utilisent, à l'image de Nicolas Masse, chef aux sources de Caudalie du château Smith Haut Lafite ou Julien Lefebvre du Relais Châteaux Cordeillan Bages.

La pâte à tartiner a permis à l'entreprise de recevoir la récompense du Coq d'Or en 2002, récompense parrainée par de grands Chefs (Joël Robuchon en 2010 par exemple).



**Pot en verre : 40g / 300g / 1kg**



Les Noisettines du Médoc - 0556090309 - [noisettines@gmail.com](mailto:noisettines@gmail.com)

### 3/Mécoquines

---

**Petite histoire :** La Mécoquine est le fruit d'une erreur dans notre atelier de Blaignan. Un apprenti en 2003 fait une crème de Noisettine trop liquide.

Michel la retravaille pour arriver cette fois à une pâte épaisse.

Il décide de partir sur cette base avec l'idée d'une truffe sans chocolat.

Les Mécoquines ne contiennent pas de matière grasse ajoutée, ni gluten.

C'est une gourmandise qui accompagnera parfaitement le champagne ou le café.

Elles sont fabriquées à hauteur de 8kg par semaine.



**Boîte solide transparente : 210g  
Ou Sachet 100G**



Les Noisettines du Médoc - 0556090309 - [noisettines@gmail.com](mailto:noisettines@gmail.com)

## 4/Sablé 33 à l'arôme fleur de vigne

---

**Naissance du produit :** A la suite de demandes régulières de clients fidèles pour un sablé à la Noisette, nous avons créé le "Sablé 33 à l'arôme Fleur de Vigne" à l'automne 2009.

Un subtil accord entre parfum de la vigne et savoir-faire Noisettines dans un sablé pur beurre.

Composés de farine de blé, beurre, sucre, oeuf frais, poudre de Noisettines et arôme de fleur de vigne, nos sablés sont fabriqués, découpés, triés et mis en sachet manuellement.

Il se savoure à tout moment pour accompagner une cup of tea, épater ses amis pour les fêtes ou se rappeler de bons souvenirs de Bordeaux.

Il s'accordera également avec du champagne et pourra s'émietter à côté du foie gras.



**Sachet 100g et 240g**



Les Noisettines du Médoc - 0556090309 - [noisettines@gmail.com](mailto:noisettines@gmail.com)

## 5/Thé du Médoc

---

**Histoire du produit :** C'est un mélange à base de thé Vert né dans l'atelier des Noisettines du Médoc en Mai 2010.

*Ce mélange est fait maison, travaillé entièrement dans nos ateliers.*

*Le Thé du Médoc est un mélange rafraîchissant et désaltérant qui pourra se déguster chaud ou glacé.*

*Il est composé du thé vert de Chine et des plantes naturelles suivantes :*

*Aiguille de pin France : la fraîcheur des forêts de pin Médocaines*

*Fleur d'acacia France : senteur et symbole*

*le robinier utilisé en viticulture est communément inclus dans la famille des acacias*

*Feuille de vigne France : le terroir Médocain.*

*Fleur de bruyère France : composante de la flore Médocaine*



***Sachet 40g et 100g***



Les Noisettines du Médoc - 0556090309 - [noisettines@gmail.com](mailto:noisettines@gmail.com)

## 6/Café à la Noisettine

---

**Histoire du produit :** C'est un café savoureux, travaillé avec un assemblage de grands Arabicas et d'éclats de Noisettines.

La Noisettine apporte subtilement de la douceur en bouche et le caramel un côté sucré.

C'est un café gourmand qui s'appréciera en après-midi ou fin de matinée. Notre café a été torréfié de façon lente et artisanale dans la région de Bordeaux.

**Conseil de préparation :**

Nous conseillons l'utilisation d'une cafetière Italienne, d'un percolateur en dosant supérieurement à l'habitude ou d'une cafetière à piston.

**Pour la cafetière filtre :**

Humidifier le filtre et ne pas le remplir à plus de trois quarts pour une cafetière à filtre classique.

Tasser fortement dans le filtre.



**Sachet 200g**



Les Noisettines du Médoc - 0556090309 - [noisettines@gmail.com](mailto:noisettines@gmail.com)

## 7/Estuaire de Noisettine

---

**Histoire du produit** : L'Estuaire est un spiritueux rare, un assemblage subtil ayant nécessité 4 ans de recherche afin d'exprimer de manière exceptionnelle tous les arômes du raisin et de la Noisettine.

L'eau de vie de raisin, une quantité abondante de Noisettine et de rares secrets sont brassés manuellement toutes les semaines pendant trois ans.

Le résultat est filtré naturellement par gravitation dans des filtres en coton d'où une extraction de 0 à 50 carafes maximum par jour de mise en bouteille.

D'une jolie couleur ambre, sucré de façon élégante, puissant avec classe, l'Estuaire surprendra.

A déguster en plusieurs étapes, vous passerez par de multiples sentiments :

-Au nez : très masculin, l'estuaire manifesterà la puissance du raisin et s'appréciera tel un vieux Cognac.

-En première bouche : les arômes complexes de la Noisettine s'allient au raisin pour proposer un sentiment très équilibré et structure suave.

-En fin de dégustation : l'eau de vie s'est estompée, l'estuaire s'est féminisé, le caramel de Noisettine explose dans le verre et vous fait voyager.

Dans sa carafe en verre plein, reposant dans un coffret sur mesure, ce présent ne s'oubliera jamais.

Seulement 1500 carafes tous les 10 ans, l'Estuaire est synonyme de rareté.



***La Carafe 70cl***



Les Noisettines du Médoc - 0556090309 - [noisettines@gmail.com](mailto:noisettines@gmail.com)

## 8/Coffret Médoc Box

---

Le coffret Médoc Box est une association entre le château la Tour de By AOC MEDOC, cru bourgeois depuis 1932 et membre de l'union des grands crus, et les Noisettines du Médoc.

*La tour de By est une propriété viticole familiale au coeur du Médoc reconnue pour son travail de qualité pour ses grands vins de Bordeaux.*

*Le vin du château la Tour de By est accompagné dans ce coffret cadeau de Noisettines en sachet de 250g, notre confiserie artisanale à la noisette et de crème de Noisettine, notre pâte à tartiner sans huile de palme avec 65% de noisette en pot en verre de 300g.*



Les Noisettines du Médoc - 0556090309 - [noisettines@gmail.com](mailto:noisettines@gmail.com)

## Informations utiles

### **Coordonnées :**

*Noisettines du Médoc*  
*1 La Landette*  
*33340 Blaignan*  
*[Google Map](#)*

*Téléphone : 0556090309*  
*Email : [noisettines@gmail.com](mailto:noisettines@gmail.com)*

### **Réseaux Sociaux :**

*<https://www.instagram.com/noisettines>*

*<https://www.twitter.com/noisettines>*

*<https://www.facebook.com/noisettines>*

