



Catalogue 2024

Conserverie fine artisanale



*De l'agriculture à
l'épicerie fine*





L'enfer de Dante
piment & légumes

3 000F



Confit d'oignons
au poivre noir

3 500F





Rillettes de Maquereau
au poivre noir 3 000F



Tapenade des savanes 3 000F
Olive & cajou



L'épicé de Babi
Rillettes de poulet 4 000F



Fondue de tomates 3 000F
épices & basilic



Tartinade d'aubergines
aux 3 épices 3 000F



Sardinette Audacieuse 3 500F
beurre de sardines



Chutney Royal
ananas gingembre 3 000F



La Chèvre Têtue 4 000F
terrinerie épicée



L'agouti Chasseur
terrine épicée

5 000F



Ananas au syrop
saveur gingembre
2 500F



Ananas au syrop
saveur menthe
2 500F



Ananas au syrop
saveur gingembre
2 500F



Compote de mangue
au citron
3 000F



Sel de Jacquille aromatisé aux herbes
maison n°4



Sel aromatisé aux herbes
sel de jacqueville 2 500F



Assaisonnement au piment
maison N°1 3 500F





*Assaisonnement au piment
"Crocodile enragé"*





L'incontournable poivre noir de Saint-Philippe



Poivre noir en grain

50g / 2 500 F
100g / 4 500 F



Poivre blanc en grain

50g / 3 000 F
100g / 5 000 F

Ingrédient clé de Laorana, notre poivre noir relève avec finesse nos préparations artisanales.
Un poivre élégant, puissant, complexe et plein de caractère.





Partez à la découverte du meilleur de nos préparations culinaires issues de produits locaux de qualité alliant gastronomie et art de vivre.

Keep it local
Keep it good
Keep it healthy

Nous contacter

+225 05 04 74 75 77

www.laorana-delicatessen.com
hello@laoana-delicatessen.com

Blue Mafia, Riviera Attoban
Domaine Saint-Philippe, Azaguié



Votre avis compte



Afin de nous permettre de toujours nous améliorer et vous apporter le meilleur de nous-mêmes, n'hésitez pas à donner votre avis sur nos produits, notre service ou notre site internet en cliquant sur <https://app.avisconso.net/reviews/laorana-delicatessen.com>

Orane M.