

## LA GAMME JEAN MARTIN 2010



- Un trio de Taboulés pour l'été page 2
- Des apéritifs hauts en couleurs page 3
- Variations autour de l'olive page 4
- Des pains pour varier ses entrées page 5
- Des Nomades à emporter partout page 6
- Les plats cuisinés, des valeurs sûres page 7
- Les meilleures amies de vos pâtes page 8
- Froid / chaud sucré / salé page 9
- Un avant-goût de Noël page 10

Tous les produits Jean Martin sont garantis sans colorant, ni conservateur, ni OGM, ni allergènes majeurs.

Points de vente : **GMS** / Site Internet [www.jeanmartin.fr](http://www.jeanmartin.fr) / **Boutique Jean Martin**

(9 rue Charoun Rieu - 13520 Maussane-les-Alpilles - Tél : 04 90 54 34 63)

## UN TRIO DE TABOULES POUR L'ETE

### NOUVEAUTE 2010



#### Taboulé de la mer

*Une nouvelle version subtilement parfumée au safran, avec des calamars, tomates, poivrons et persil. Une invitation à un véritable voyage gustatif.*

630g – 5,10€

220g – 2,70€

### NOUVEAUTE 2009



#### Taboulé bio de quinoa

*Une salade rafraîchissante et nourrissante à base de quinoa, à déguster partout. Issue de l'agriculture biologique, cette recette marie les saveurs méditerranéennes de l'huile d'olive, de la tomate, du citron et du basilic.*

200g – 1,90€

### UN CLASSIQUE DEPUIS 1978



#### Taboulé

*Jean Martin est l'inventeur du Taboulé en conserve qui reste une référence grâce à son goût inégalable de tomate fraîche et de menthe, rehaussé de juste ce qu'il faut d'oignons et de jus de citron.*

630g – 3,95 €

220g – 2,00 €

## DES APÉRITIFS HAUTS EN COULEURS



### Tapenade noire

Équilibrée et douce, elle est réalisée à partir d'olives de la Vallée des Baux-de-Provence, d'anchois, de câpres, d'huile d'olive vierge extra et d'un extrait de liqueur de Frigolet.

240g – 3,95€



### Tapenade verte

Acidulée et harmonieuse, cette Tapenade allie olives vertes de la Vallée des Baux-de-Provence, câpres et anchois. Le tout relevé de jus de citron, huile d'olive vierge extra et fenouil.

110g – 2,85 €



### Anchoïade douce

Issue de la recette provençale traditionnelle, les anchois sont agrémentés d'olives vertes pour en faire une recette goûteuse et cependant plus douce qu'une anchoïade traditionnelle.

110g – 2,80 €



### Pistou

Un mélange très parfumé au basilic, ail, pignons, parmesan et huile d'olive vierge extra.

100g – 2,80 €



### Pistou rouge

La recette du pistou revisitée : mariage de la tomate avec de l'huile d'olive vierge extra, du parmesan, du basilic et de l'ail. À utiliser en tartines ou en sauce pour pâtes.

110g – 2,95 €



### Caviar d'aubergine

Pulpe d'aubergines fraîches, cuisinée à la purée d'olives noires et à l'ail.

110g – 2,00 €



### Crème d'artichaut

Une crème réalisée à partir de cœurs de petits artichauts violets, simplement relevés de curry pour un goût très pur et naturel.

110g – 2,95 €



### Tomates confites

Quartier de tomates confites parfumées d'ail et de persil : un vrai goût de Tomates à la Provençale ! Contrairement aux séchées, les tomates confites restent moelleuse et fondantes.

220g – 4,95 €

## VARIATIONS AUTOUR DE L'OLIVE



### Olives cassées pasteurisées de Provence au fenouil sauvage

*Produit historique chez Jean Martin : les olives y sont cassées depuis 1920. Ce sont des olives vertes Salonenque de la Vallée des Baux de Provence, récoltées à la main et préparées dans les règles de l'art. Délicatement parfumées au fenouil sauvage de Maussane les Alpilles, elles sont idéales en apéritif, en accompagnement d'une assiette de charcuterie, en fricot ou en ragoût de pommes de terre.*

**385g – 4,90 €**



### Huile d'olive AOC Provence

*Cette huile vierge extra est composée de trois variétés d'olives Historiques de l'entreprise : la Salonenque, l'Aglandau et la Grossane, toutes trois issues des vergers de Provence et pressées à froid. Son ardeur, au fruité vert, permet de relever les saveurs et d'être un véritable assaisonnement indispensable en cuisine. A rajouter crue à la fin de la préparation de tous vos plats.*

**50 cl – 12,50 €**

## DES PAINS POUR VARIER SES ENTREES

**NOUVEAUTE 2010**



### Pain de courgette

*Une entrée provençale par excellence aux morceaux de courgettes fraîches délicatement relevées au curry, accompagnées d'une sauce tomate ail et persil.*

**550g – 5,30 €**



### Pain de poivron

*Poivrons et oignons cuisinés à la tomate, à préparer en pain accompagné d'une sauce tomate aux poivrons. Le parfum intense du poivron et la douceur de la tomate.*

**550g – 5,30 €**



### Pain d'aubergine

*Format idéal pour cuisiner, le Pain d'aubergine : rajouter des œufs et un peu de crème fraîche au caviar. A déguster tiède accompagné de la sauce tomate au basilic. Aux aubergines fraîches.*

**570g – 5,30 €**



### Pain d'artichaut

*Le meilleur de l'artichaut a été sélectionné : uniquement des morceaux de cœurs de petits artichauts violets, très fondants et parfumés. A cuisiner en pain et à accompagner de sa sauce au goût subtil.*

**470g – 6,95 €**

## DES NOMADES A EMPORTER PARTOUT



La gamme Nomades, c'est le  
Taboulé bio de quinoa  
mais aussi...



### La Ratatouille aux pommes de terre

*Inspirée de la traditionnelle ratatouille provençale, cette recette créative constitue un plat complet, à base de légumes revenus séparément afin d'en conserver tous les arômes.*

**240g – 2,95 €**



### Le Risotto aux courgettes et pistou

*Naturelle et équilibrée, cette recette sent bon le « Midi » grâce à un riz revenu dans l'huile d'olive, du parmesan et le goût fort et frais du basilic.*

**240g – 2,95 €**



### Le Risotto aux artichauts violets

*Des saveurs authentiques pour ce risotto aux artichauts violets tendres et fondants. Leur goût sucré et délicat est révélé par le jus des légumes cuisinés à l'huile et le vin blanc léger.*

**240g – 2,95 €**

## DES PLATS CUISINÉS, VALEURS SÛRES



### Riste d'aubergine

Recette familiale réalisée à partir de tranches d'aubergines confites cuisinées à la concassée de tomates et d'oignons, relevée d'épices, d'aromates et d'huile d'olive vierge extra. Aux aubergines fraîches.

600g – 4,15 € / 240g – 2,55 €



### Ratatouille

Les légumes (tomates, aubergines, courgettes, poivrons) sont revenus ensemble dans de l'huile d'olive vierge extra pour bien les confire et leur apporter une texture fondante..

600g – 4,15 € / 240g – 2,55 €



### Parmentier de courgettes

Recette à base de courgettes, pomme de terre, ail et basilic. A cuisiner principalement en gratin.

600g – 4,40 €



### Caviar d'aubergine

La pulpe de l'aubergine est d'abord cuite puis relevée par une purée d'olives noires et un peu d'ail. Aux aubergines fraîches.

380g – 3,95 €



### Bohémienne

Une spécialité qui marie l'aubergine, la tomate et le poivron avec de l'ail et du persil haché. Cousine de la ratatouille, elle est excellente froide ou chaude en accompagnement.

360g – 3,45 €



### Poivronade

Recette aux poivrons rouges cuisinés à l'huile d'olive et à la concassée de tomate. A utiliser en tarte ou pour napper viandes blanches et poissons.

360g – 3,50 €



### Oignons pissaladière

Recette traditionnelle à faire en tarte, à base d'oignons, d'anchois et d'olives noires Grossane, cuisinés à l'huile d'olive et rehaussés de thym.

360g – 3,50 €

## LES MEILLEURES AMIES DE VOS PÂTES



### Sauce tomate au basilic

*Très naturelle et parfumée, elle fait ressortir tous les arômes du basilic.*

**240g – 1,95 €**



### Sauce tomate aux olives

*Les olives Grossane, variété typique de la Vallée des Baux-de-Provence, lui donnent un goût inimitable.*

**240g – 2,20 €**



### Sauce tomate aux poivrons

*Le parfum intense du poivron et la douceur de la tomate : un mariage de saveurs réussi.*

**240g – 2,10 €**



### Crème d'aubergine

*Mélange original et très goûteux d'aubergine et de tomates relevé de basilic et d'ail.*

**240g – 2,60 €**

*Toutes les sauces Jean Martin sont à servir avec des pâtes ou des plats de riz, des viandes blanches ou du poisson.*

**FROID / CHAUD**

**SUCRÉ / SALÉ**



**Gaspacho**

*Soupe froide à base de tomates, concombres et poivrons rouges, de tradition méditerranéenne, idéale pour l'été.*

**750g – 4,95 €**



**Soupe au pistou**

*Recette typiquement provençale cuisinée avec 7 légumes (haricots blancs, tomates, courgettes...), relevée d'ail et de basilic et parfumée d'huile d'olive vierge extra.*

**750g – 4,95 €**



**Confit de figue**

*Délicatement relevé à la moutarde à l'ancienne et à la liqueur de Frigolet, ce Confit est composé de véritables morceaux de figues rouges de Provence. Légèrement épicé, il sublimerait vos entrées froides, vos poissons, vos viandes ou vos fromages par l'originalité de sa saveur.*

**240g – 3,60 €**



**Confit d'oignons**

*Des oignons réduits et cuisinés au cidre et épices (cannelle, miel, muscade, poivre...). Idéal en accompagnement de foie gras ou en tarte.*

**240g – 3,30 €**

## UN AVANT-GOÛT DE NOËL



### Spécialités du Pays d'Arles

Tapenade noire 110 g  
Riste d'aubergine 240 g - Livret de recettes

**6,50 €**



### Le Mini Coffret

Tapenade noire 110 g - Tapenade verte 110 g  
Pastis 10 cl - Livret de recettes

**12,50 €**



### L'Apéro

Tapenade noire 110 g - Tapenade verte 110 g - Pistou 100 g  
Caviar d'aubergine 110 g - Anchoïade douce 110 g - - Livret de recettes

**16 €**



### Le Coffret Découverte

Huile d'olive AOC 500 ml - Tapenade noire 110 g  
Anchoïade douce 110 g - Caviar d'aubergine 110 g  
Pistou rouge 110 g - Livret de recettes

**25 €**



### Le Coffret Provençal

Riste d'aubergine 600 g - Caviar d'aubergine 380 g - Pistou 100 g  
Bohémienne 360 g - Sauce tomate basilic 240 g - Confit de figue 240 g  
Tapenade noire 240 g - Tomates confites 220 g  
Anchoïade douce 110 g - Livret de recettes

**35 €**