

NOS EPICES

AGAR-AGAR poudre - Dosage : 2 g pour ½ l de gelée
AIL pétales - morceaux émincés (Chine)
AIL semoule First Quality (U.S.A.)
AIL des OURS Sauvage - Plante coupée (France)
AJOWAN graines entières (Inde)
AMCHOOR - Mangues Vertes moulues (Inde)
ANETH graines (Inde)
ANETH sommités (Hongrie)
ANGELIQUE graines (Allemagne)
ANIS VERT graines n° 1 (Espagne)
ANIS VERT moulu (Espagne)
ANIS ETOILE - BADIANE moulue (Chine)
ASA-FOETIDA en poudre (Inde)
BASILIC feuilles (Egypte)
BASILIC moulu (Egypte)
CACAO fèves entières triées et torrifiées (Côte d'Ivoire)
CACAO fèves gruées - concassées (Côte d'Ivoire)
CANNELLE de CEYLAN bâtons 00000 / 15 cm (1er choix) (Sri Lanka)
CANNELLE de CEYLAN bâtons 00000 / 4 – 6 cm - Spécial (Sri Lanka)
CANNELLE de CEYLAN moulue (100 % Ceylan) (Sri Lanka)
CARDAMOME VERTE "Bold Green" gousses (Guatemala)
CARDAMOME VERTE graines décortiquées (Guatemala)
CARDAMOME VERTE graines moulues (Guatemala)
CARDAMOME NOIRE Sauvage en capsules (Vietnam)
CARI feuilles entières ou KALOUILE (Inde)
CARVI BLOND graines (Inde)
CARVI NOIR graines (Hollande)
CELERI feuilles coupées (Hollande)
CELERI semences (Inde)
CELERI semences moulues (Inde)
CERFEUIL flocons (Hollande)
CIBOULETTE tubulaire déshydratée (Hollande)
CITRONNELLE odorante feuilles ou LEMON-GRASS (Mexique)
CITRONNELLE odorante (Lemon-grass) moulue ou "SEREH" (Mexique)
COMBAVA Citron feuilles entières ou Kaffir (Madagascar)
COMBAVA Citron écorces moulues (Madagascar)
CORIANDRE graines nettoyées (Maroc)
CORIANDRE moulue (Maroc)
CORIANDRE feuilles (France)
CRANBERRY Baies déshydratées entières (Canada)



ATELIERS CULINAIRES
ÉPICES

CRESSONNETTE ou Poivre des Fontaines graines entières (Angleterre)
CUMIN graines entières (Inde)
CUMIN moulu (Inde)
CURCUMA moulu (Inde)
CURRY de MADRAS doux (Inde)
CURRY de MADRAS fort (Inde)
CURRY de BALI ou NARIAL MASSALA (Curry à la Noix de Coco)
CURRY FUME de LHASA (Népal)
CURRY COLOMBO (Antilles)
CURRY de DELHI ou PUDINA MASSALA (Curry aux feuilles de Menthe)
CURRY NOIR ou KALA MASSALA (Maharashtra – Inde)
CURRY de PONDICHERY (avec 50 % d'épices non moulues)
CURRY ROUGE de BENARES (Inde)
CURRY VERT THAÏ (Bangkok)
CURRY VINDALOO (GOA – Sud de l'Inde) – Pour la préparation du Porc Vindaloo
CURRY pour POISSONS et FRUITS de MER (Curry de Singapour)
DHANIA MASSALA (Massale aux feuilles de Coriandre) (Inde)
GARAM MASSALA (Inde)
KADHI MASSALA (Massage aux feuilles de Cari) (Inde)
METHI MASSALA (Massale aux feuilles de Fenugrec) (Inde)
MUMBAI MASSALA (Bombay – Maharashtra – Inde)
PAN MASSALA (Inde) Mélange d'épices digestives enrobées de sucre
TANDOORI MASSALA (Inde)
TIKKA MASSALA (Pakistan)
VADOUVAN MASSALA (Inde)
EPINE-VINETTE (Berberis) fruits séchés (Iran)
ESTRAGON feuilles (France)
ESTRAGON moulu (France)
FENOUIL graines recriblées (Egypte)
FENOUIL moulu (Egypte)
FENUGREC graines (Inde)
FENUGREC moulu (Inde)
GALANGA racines moulues (Chine)
GENEVRIER (baies) extra - recriblées 3 X (Grèce)
GENEVRIER (baies) moulues (Grèce)
GINGEMBRE moulu (Chine)
GIROFLE (clous) entiers triés et tamisés (Madagascar)
GOJI baies entières (Chine)
GUARANA baies moulues (Brésil)
LAURIER moulu (Turquie)
LIN graines triées (France)
LIVECHE (Celeri perpétuel) feuilles coupées (France)

L'atelier TOKÉ sprl

Rue de Bruxelles 2 - 1400 Nivelles • + 32 (0) 67 55 75 67 • info@ateliertoke.be
TVA : BE 0533.872.063 • CBC IBAN BE05 7320 3002 3975 • BIC CREGBEBB • RPM Nivelles

WWW.ATELIERTOKE.BE

ON EN FAIT TOUT UN PLAT !



ATELIERS CULINAIRES
ÉPICURIEUX

MAHALEB (Cerisier Mahaleb) graines entières (Turquie)
MARJOLAINE feuilles (Egypte)
MELOUKHIA Feuilles moulues de Kerria Japonica (ou Corréte) (Egypte)
MOUTARDE BLANCHE graines (Canada)
MOUTARDE BLANCHE moulue (Canada)
MOUTARDE NOIRE graines (Canada)
MOUTARDES (Duo de) Méli-Mélo de graines Blanches et Noires
MUSCADE (noix)"BANDA" (Iles Moluques)
MUSCADE (noix) "BANDA" moulues (Iles Moluques)
MUSCADE "en COQUE" Noix entière dans sa bogue (Madagascar)
MACIS "PAPUA" n° 1 - entier (Iles Moluques)
MACIS "SIAUW" morceaux (Iles Moluques)
MACIS "BANDA" moulu (Iles Moluques)
MYRTE Sauvage feuilles concassées (Italie)
NIGELLE BLEUE graines ou "Poivrette" (Inde)
NORI Algue concassée (Japon)
OIGNONS Blanc émincés (U.S.A.)
OIGNONS Roses lanières (France)
OIGNONS Roses semoule (France)
OIGNONS morceaux frais rissolés (U.S.A.)
OLIVES Noires anneaux (France)
OLIVES Vertes anneaux (France)
ORIGAN feuilles (Turquie)
ORIGAN moulu (Turquie)
PAPRIKA doux "Precieux Doux" – 160 Asta (Espagne)
PAPRIKA fort "Especial" (Espagne)
PATCHOULI feuilles (Indonésie)
PAVOT BLEU semences (Turquie)
PERSIL flocons (Hollande)
PIGNONS de PINS - 1ère qualité (Chine)
PILI-PILI "Langues d'Oiseaux" gousses 2 cm - Malawi (Centrafrique)
PILI-PILI "Langues d'Oiseaux" moulu semi-fin (Centrafrique) - Extra Fort
PIMENT ROUGE concassé "paillettes" sans semences 5 mm (Inde) - Fort.
PIMENT ROUGE moulu (Inde) - Fort.
PIMENT de CAYENNE moulu fin - Fort
PIMENT NORA Hojilla gousses concassées (Espagne) - Doux
PIMENT (ou PAPRIKA) DOUX FUME (Espagne)
PIMENT CHILI MERKEN (Indiens Mapuche - Chili)
PIMENT (Poivre) de la JAMAIQUE baies entières
PIMENT (Poivre) de la JAMAIQUE baies moulues
PIMENT (Poivre) de la JAMAIQUE écorce concassée
PIMENT (Poivre) du MEXIQUE baies entières

L'atelier TOKÉ sprl

Rue de Bruxelles 2 - 1400 Nivelles • + 32 (0) 67 55 75 67 • info@ateliertoke.be
TVA : BE 0533.872.063 • CBC IBAN BE05 7320 3002 3975 • BIC CREGBEBB • RPM Nivelles

ON EN FAIT TOUT UN PLAT !

WWW.ATELIERTOKE.BE



ATELIERS CULINAIRES
ÉPICES

POIVRE PIMENT d'ESPELETTE A.O.C. - Flacon Verre (Pays Basque - France)
POIVRE AXOA d'ESPELETTE Piment d'Espelette, Ail, Thym, Laurier, Basilic, Poivron
POIVRE BLANC Grains ventilé-criblé 3 X - Muntok (Ile de Bangka - Sumatra)
POIVRE BLANC Concassé (1,5 mm) - Muntok
POIVRE BLANC Mignonnette (0,75 mm) - Muntok
POIVRE BLANC Mouture Fine - Muntok
POIVRE NOIR Grains ventilé-criblé 3 X - Sarawak (Ile de Bornéo)
POIVRE NOIR Concassé (1,5 mm) - Sarawak
POIVRE NOIR Mignonnette (0,75 mm) - Sarawak
POIVRE NOIR Mouture Fine - Sarawak
DUO de POIVRES Grains (50 % Muntok - 50 % Sarawak)
POIVRE GRIS Mignonnette (50 % Muntok - 50 % Sarawak)
POIVRE GRIS Mouture fine (50 % Muntok - 50 % Sarawak)
POIVRE BLANC du KAMPOT baies entières (Cambodge)
POIVRE NOIR du KAMPOT baies entières (Cambodge)
POIVRE ROUGE du KAMPOT baies entières (Cambodge)
POIVRE NOIR de PHU-QUOC baies entières (Ile de Phu-Quoc – Vietnam)
POIVRE ROUGE de PHU-QUOC baies entières (Ile de Phu-Quoc – Vietnam)
POIVRE BLANC du PENJA baies entières (Cameroun)
POIVRE NOIR du PENJA baies entières (Cameroun)
POIVRE BLANC de MALABAR entier (Inde)
POIVRE BLANC de SARAWAK entier (Ile de Bornéo)
POIVRE NOIR LAMPONG baies entières extra dense (Sumatra)
POIVRE NOIR de TELlichERRY (Kerala – Côte Malabar – Inde)
POIVRE BLANC du BRESIL baies sélectionnées super grade (Brésil)
POIVRE NOIR du BRESIL baies entières (Brésil)
POIVRE BRUN des AMAZONES petites baies sélectionnées entières (Brésil)
POIVRE ROSES baies déshydratées - Supergrade Red (Brésil)
POIVRE ROUGE de PONDICHERY baies déshydratées (Inde)
POIVRE VERT du KERALA déshydraté (Indes)
POIVRE CUBE BE ou POIVRE à QUEUE entier (Ile de Madura - Indonésie)
POIVRE LONG de JAVA entier (Indonésie)
POIVRE LONG du CAP entier (Afrique du Sud)
POIVRE MANIGUETTE ou GRAINES du PARADIS (Côte d'Ivoire)
POIVRE des MOINES ou GATILLIER entier (France)
POIVRE de SELIM ou KILI baies entières (Togo)
POIVRE NOIR baies entières Grade 1 (Madagascar)
POIVRE Sauvage de VOATSIPERIFERY (Madagascar)
POIVRE de SECHUAN entier ou FAGARA (Chine) - Trié.
POIVRE de SECHUAN concassé (Chine)
POIVRE SANSHÔ - BUDOSHU entier (Wakayama - Japon)
POIVRE de TASMANIE baies entières (Tasmanie – Océanie)

L'atelier TOKÉ sprl

Rue de Bruxelles 2 - 1400 Nivelles • + 32 (0) 67 55 75 67 • info@ateliertoke.be
TVA : BE 0533.872.063 • CBC IBAN BE05 7320 3002 3975 • BIC CREGBEBB • RPM Nivelles

WWW.ATELIERTOKE.BE

ON EN FAIT TOUT UN PLAT!



ATELIERS CULINAIRES
ÉPICERIE

POIVRE TIMUT baies entières (Népal)
POIVRE Sauvage MAC KHEN baies entières (Vietnam)
POIVRETTE ou HERBE de CAPUCIN "Nigelle Bleue de Damas" (Inde)
POIVRE des FONTAINES ou "Poor Old Man Pepper" graines (Angleterre)
POIVRE (Piment) de la JAMAÏQUE baies entières (cfr. "Piments")
POIVRE (Piment) du MEXIQUE baies entières (cfr. "Piments")
POIVRE QUATRE SAISONS Poivre Blanc, Poivre Noir, Baies Roses, Poivre Vert.
POIVRE ZANZIBAR Poivre Blanc, Noir, Vert, Coriandre, Cardamome, ...
POIVRE MANDARINE (Népal) Poivre Noir, Coriandre, Poivre Timut, Ecorces d'Oranges.
POIVRE DIJONNAIS (Mignonnette) Poivre Noir, Moutarde Blanche, Echalote, ...
POIVRE du DRAGON (Poivre Aromatisé) Poivre Noir mignonnette, Pili-Pili, ... (Très "Hot")
POIVRE GRIS - AIL Mignonnette (P. Gris aux Pétales d'Ail)
POIVRE GRIS - CITRON Mignonnette (P. Gris aux Ecorces de citron)
MOULIN – POIVRE BLANC MUNTOK
MOULIN – POIVRE NOIR SARAWAK
MOULIN – POIVRE BLANC & NOIR
MOULIN – POIVRE ROUGE de PHU-QUOC
MOULIN – POIVRE VERT du KERALA
MOULIN – POIVRE CINQ BAIES
MOULIN – POIVRE de ZANZIBAR
MOULIN – POIVRE MALAGASY .
MOULIN – POIVRE MANDARINE
POIVRON ROUGE doux (2-3 mm) (Espagne)
RAIFORT racines moulues (France)
ROCOU graines entières (Pérou)
ROMARIN feuilles concassées (Maroc)
ROMARIN moulu (Maroc)
SAFRAN d'Espagne stigmates "Mancha Quality" – Boîte 0,5 g
SAFRAN d'Espagne moulu CdE "Mancha Quality" - Capsule 0,15 g.
SARRIETTE feuilles mondées (Hongrie)
SAUGE Officinale feuilles concassées (Egypte)
SAUGE Officinale moulue (Egypte)
SERPOLET feuilles mondées (France)
SESAME graines décortiquées blanches (Inde)
SESAME graines noires (Thaïlande)
SESAME (Meli Melo) Black and White.
SHICHIMI-TOGARASHI ou SEPT-EPICES JAPONAIS (Japon)
SISHO Rouge (Mélange Japonnais)
SUMAC baies moulues (Turquie)
THYM BLEU de Provence mondé (France)
THYM BLEU de Provence moulu (France)
THYM CITRON mondé (France)

L'atelier TOKÉ sprl

Rue de Bruxelles 2 - 1400 Nivelles • + 32 (0) 67 55 75 67 • info@ateliertoke.be
TVA : BE 0533.872.063 • CBC IBAN BE05 7320 3002 3975 • BIC CREGBEBB • RPM Nivelles

WWW.ATELIERTOKE.BE

ON EN FAIT TOUT UN PLAT!



ATELIER CULINAIRES
ÉPICERIE

TOMATES flocons 3 mm (Italie)
TOMATES poudre Instant (Italie)
VANILLE BOURBON gousses noires 16/17 cm - Madagascar
VANILLE BOURBON gousses noires 16/17 cm - Tube verre 3 g.
VANILLE BOURBON gousses givrées 18/20 cm - Madagascar 5 g
VANILLE BOURBON moulue - Madagascar
VANILLE BOURBON GIVREE moulue - Madagascar
WASABI - Raifort Japonais moulu (Japon)
YUZU Ecorces moulues semi-fin (Japon)
AROMATES pour GRILLADES (Entier) Marjolaine, Origan, Romarin, Basilic, ...
ASSAISONNEMENT BARBECUE (Moulu) Marjolaine, Paprika, Pili-pili, Oignon, Ail
CINQ-EPICES CHINOIS Badiane, Cannelle, Fenouil, Girofle, Poivre Séchouan
CINQ-EPICES BENGALI ou Panch Phoron (Entier)
CINQ-EPICES MAROCAIN ou KAMA
Epices CAJUN (Louisiane) (Mélange "Jambalaya")
Epices MERGUEZ et MOUSSAKA Poivre, Pili-pili, Cumin, Cayenne, ...
Epices PATES (Mélange "Italien") Sel épicé, Paprika, Oignons, Basilic, ...
Epices POISSONS Fenouil, Coriandre, Echalotte, Persil, ...
Epices TAJINES Cumin, Coriandre, Cannelle, Poivre, Gingembre, Herbes, ...
Epices VOLAILLES - Paprika (Mélange "Poulets Rotis") - Avec Sel.
Epices VOLAILLES - Curry - Avec Sel.
Epices VOLAILLES - Piment Fumé - Avec Sel.
HERBES à PIZZA Origan, Basilic, Poivrons rouges, Oignons, ...
HERBES de PROVENCE Basilic, Origan, Marjolaine, Romarin, Thym de Provence
HERBES de PROVENCE moulues
HERBES de PROVENCE Concassées Romain, Basilic, Thym, Marjolaine, Sarriette
HERBES de PROVENCE aux Fleurs du Midi (Lavande, Soucis, Bleuet, ...)
Mélange AIL et PERSILLADE (Beurre à l'Ail) Persil, Ail, Echalotte, ...
Mélange AXOA d'ESPELETTE (Pays Basque) au Piment d'Espelette (A.O.C.)
Mélange aux BAIES de GENEVRIER Mélange spécial gibier et canard.
Mélange BOUQUET GARNI Romarin, Basilic, Thym, Marjolaine, Ail, Oignons
Mélange BYZANTIN (Mélange pour "Pita Gyros")
Mélange CARIBOU (Canada) Sucre de Canne, Sel Fumé, Poivre, Chicorée, Oignons
Mélange CHERMOULA (Maroc) Coriandre, Cumin, Gingembre, Persil, Ail,
Mélange CHIMICHURRI (Argentine) Piment, Coriandre, Origan, Persil, Ail
Mélange GRAVLAX (Suède) Moutarde, Aneth, Citron, P. Séchuan, ...
Mélange GUACAMOLE (Mexique) Oignons, Cumin, Poivrons, Piments, Ail
Mélange HOMARD (Mélange "Fruits de Mer") - Avec Sel.
Mélange KEBAB aux Cacahuettes Cacahuettes, Piment, Girofle, Gingembr
Mélange de la NOUVELLE ORLEAN Herbes, Piments et Paprika (Viandes Rôties)
Mélange PAËLLA (Espagne) Safran, Paprika, Curcuma, Ail, Oignons, Herbes, ...
Mélange ROUILLE (France - Midi) Paprika, Piment, Ail, Coriandre, ...

L'atelier TOKÉ sprl

Rue de Bruxelles 2 - 1400 Nivelles • + 32 (0) 67 55 75 67 • info@ateliertoke.be
TVA : BE 0533.872.063 • CBC IBAN BE05 7320 3002 3975 • BIC CREGBEBB • RPM Nivelles

WWW.ATELIERTOKE.BE

ON EN FAIT TOUT UN PLAT!



ATELIERS CULINAIRES
ÉPICERIE WOK

Mélange SALADES (Fines Herbes) Persil, Ciboulette, Oignons Roses, Estragon
Mélange TABOULE (Maroc) Piment, Poivron, Oignons, Persil, Menthe, Tomate
Mélange TAILLEVENT Ancien Mélange Médiéval (14 ième siècle)
Mélange TZATZIKI (Grèce)
Mélange pour WOK (Cuisine asiatique) Légumes, Curry, Sésame Noir, Badiane
Mélange YASSA (Sénégal) Oignons, Ail, Piment, Gingembre
QUATRE-EPICES ANGLAIS Poivre Blanc, Girofle, Gingembre, Muscade, ...
QUATRE-EPICES FRANCAIS (Mél. Charcutier) Anis, Fenouil, Gingembre, Muscade
QUATRE-EPICES PATISSIER Anis, Cannelle, Gingembre, Macis, ...
QUATRE-EPICES TOSCAN (Spezie "Toscane")
Mélange « APPLE PIE »
Mélange « PAIN D'EPICE »
Mélange « PAIN D'EPICE » (en boîte métal noire + recette)
Mélange « SPECULOOS »
Mélange « SPECULOOS » (en boîte métal noire + recette)
RAS-EL-HANOUT (Epice "Couscous") Curcuma, Coriandre, Cannelle, Cumin
RAS-EL-HANOUT aux Pétales de Roses (Mélange "Shéhérazade")
RAS-EL-HANOUT Rouge
SEL AU CELERI (avec feuilles de Céleri hachées)
Sel aux Herbes (Romarin, Saugé, Thym, Laurier, ...) - Dose : 20 g. / Kg de viande
TEX MEX (Mélange "Chili") Pili, Paprika, Oignon, Ail, Cumin, Girofle, Origan, ...
TURTLE HERBS Mélange non moulu de Sarriette, Origan, Saugé, Romarin, ...
Epices pour VIN CHAUD Cannelle, Anis Vert, Badiane, Gingembre, Girofle
Epices pour VIN CHAUD en emballage « Fêtes »
Epices pour SANGRIA Cannelle, Lemon Grass, Orange, Citron, Cardamome
Epices pour RHUM ARRANGE Lemon Grass, Tonka, Caloupilé, Citron, Cannelle
SEL GRIS de GUERANDE (Gros) (France - Atlantique)
SEL GRIS de GUERANDE (Fin) (France - Atlantique)
FLEUR DE SEL de GUERANDE (France - Atlantique)
SEL AÏOLI DES PRES Ail des Ours, Orties, Livèche, ...
SEL ET HERBES Romarin, Laurier, Thym, Saugé, Echalote
SEL DIJONNAIS Poivre gris mignonnette, Moutarde blanche et noire, Echalote
SEL DU DRAGON Poivre Blanc et Noir, Pili Pili Malawi, Romarin, ...
SEL DE LA FORÊT Aux Cèpes de Bordeaux.
SEL DES GARRIGUES Sarriette, Saugé, Romarin, Serpolet, Marjolaine, ...
SEL DU MARAÎCHER Thym, Laurier, Echalote, Ciboulette, Céleri, Cerfeuil,
SEL DU PÊCHEUR Aneth, Poivre de Séchouan, Fenouil, Laurier, Citron
SEL DU RÔTISSEUR Origan, Piment Rouge, Paprika, Saugé, Thym, Laurier, Ail, ...
SEL TANDOORI Curcuma, Cumin, Piment Rouge, Ail, Gingembre, Cannelle,
SEL TEX MEX Cumin, Piment Rouge, Ail, Oignons, Origan, Girofle, ...
SEL TOSCAN Basilic, Poivron Rouge, Tomate séchée, Oignon, Sarriette, Thym
SEL JARDINIÈRE Poireaux, Carottes, Oignons, Poivre Vert, ...

L'atelier TOKÉ sprl

Rue de Bruxelles 2 - 1400 Nivelles • + 32 (0) 67 55 75 67 • info@ateliertoke.be
TVA : BE 0533.872.063 • CBC IBAN BE05 7320 3002 3975 • BIC CREGBEBB • RPM Nivelles

WWW.ATELIERTOKE.BE

ON EN FAIT TOUT UN PLAT !



ATELIERS CULINAIRES
ÉPICEUR

SEL FIN GOMASIO (Sel Japonais) Sésame grillé, Nigelle, Pavot
SEL FIN PROVENÇAL Thym, Marjolaine, Basilic, Sarriette, Ail
FLEUR DE SEL au POIVRE de SECHUAN (Zanthoxylum piperitum)
FLEUR DE SEL au POIVRE CUBEBO (Piper cubeba)
FLEUR DE SEL au POIVRE LONG (Piper longum)
FLEUR DE SEL au POIVRE de PARADIS (Aframomum melegueta)
FLEUR DE SEL au POIVRE BOURBON (Piper borbonense)
FLEUR DE SEL à la VANILLE BOURBON
FLEUR DE SEL aux PIMENTS FUMES
FLEUR DE SEL à la VERVEINE
FLEUR DE SEL au THYM CITRON
FLEUR DE SEL aux Feuilles de CORIANDRE
FLEUR DE SEL au PIMENT D'ESPELETTE (AOC)
SEL ROSE de L'HIMALAYA (Gros) (Tibet)
SEL ROSE de L'HIMALAYA (Fin) (Tibet)
SEL ROSE de L'HIMALAYA aux SAVEURS du SUD Avec Herbes Méditerranéennes
SEL ROSE de L'HIMALAYA au POIVRE NOIR
SEL ROSE de L'HIMALAYA aux BAIES ROSES
SEL ROSE de L'HIMALAYA « GRILLADES » Au Romarin et Poivre Vert.
MOULIN – SEL ROSE de L'HIMALAYA (Gros) (Tibet)
MOULIN – SEL ROSE de L'HIMALAYA aux SAVEURS du SUD
MOULIN – SEL ROSE de L'HIMALAYA au POIVRE NOIR
MOULIN – SEL ROSE de L'HIMALAYA aux BAIES ROSES
MOULIN – SEL ROSE de L'HIMALAYA aux SAVEURS « GRILLADES »
MOULIN – SEL ROSE de L'HIMALAYA « MANDARIN »
FLOCONS de SEL de MALDON (Blackwater - Essex - Angleterre)
DIAMANDS de SEL de CHYPRE Cristaux de Sel Pyramidal (Ile de Chypre – Italie)
SEL BLEU de PERSE (Iran)
SEL FUME de SICILE Sel Marin Fumé au Bois de Châtaignier (Sicile – Italie)
SEL NOIR de HAWAII (Molokai Island – USA)
SEL ROUGE de HAWAII (Molokai Island – USA)
SEL NOIR KALA NAMAK (Inde)
AL ARABIATA (Italie) Ail, Piment, Oignon, Basilic, Persil, ...
BRUSCHETTA (Italie) Tomates, Poivrons, Basilic, Origan, Oignons, Echalotes, Ail
GREMOLATA (Italie) Persil, Citron écorce, ail, ...
HARISSA (Maghreb) Piment, Coriandre, Cumin, Ail, Menthe, ...
PESTO (Italie) Basilic, Pignons de Pins, Ail, ...
POIVRONNADE Rouge (Espagne) Poivrons Norah, Oignons rôtis, Poivre Blanc, Ail, ...
SAMBAL aux PIMENTS (Indonésie) Piments Rouges, Oignons Rissolés, Ail, ...
ZAHTAR (Liban) Sésame, Noix, Sumac, Cumin, Thym, Cannelle, ...

L'atelier TOKÉ sprl

Rue de Bruxelles 2 - 1400 Nivelles • + 32 (0) 67 55 75 67 • info@ateliertoke.be
TVA : BE 0533.872.063 • CBC IBAN BE05 7320 3002 3975 • BIC CREGBEBB • RPM Nivelles

WWW.ATELIERTOKE.BE

ON EN FAIT TOUT UN PLAT!