



Tasca de Artagnan

www.tasca-de-artagnan.com

Expertos en gastronomía de La Gascuña

Tarifa profesional
(Importación directa)



Catálogo 2016

La Gascona en tu casa

Cafés

Mermeladas

Foie Gras

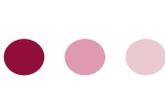
Patés

Vinos

...

Tasca de  Artagnan

www.tasca-de-artagnan.com



Tasca de Artagnan
www.tasca-de-artagnan.com



Mosto natural de uva Cabernet 75cl / 1L Petit Gascon Mosto espumoso 75cl / 33cl

Elaboración y cata: Zumo de uva o mosto, elaborado por este Castillo de vino. De sus viñas, seleccionan una pequeña parte para elaborar su mosto. Tanto sus viñas como este producto, son trabajados con el mismo y cuidadoso mimo que sus vinos. Tiene un matizado color rosa-anaranjado que sin duda incita a probarlo bien fresco. ¡Toda una delicia a la vista y al paladar!

Su gusto ligeramente dulce se suma a una muy ligera acidez de la fruta.

Ingredientes: Uva Cabernet.

Disfrutar mejor: **Tomar en copa muy frío. Se puede acompañar con una pequeña rodaja de limón.**



Pedidos al : 600 533 385



Nuestros Dulces



Perlas de Viña

Uvas pasas con albaricoque,
vino Sauternes y chocolate .



Pasta de frutas

Frutas varias (melocotón,
piña, fresa, albaricoque , ki-
wi...)



Dulce de la Reina Margot

Praliné con almendra, sabor a
naranja y pepita de chocolate
negro, recubierto de chocola-
te blanco.



Ciruelas de ellos

Chocolate blanco y negro, ci-
ruelas , armagnac.



Las Galipettes

Chocolate con leche y negro,
fina galleta y praliné de al-
mendra.

Pedido mínimo de 1 Kg

2 sabores max. por Kg



Château Perayne Prestige Blanc Méthode Traditionelle

100 % Semillon

Este vino cuenta con un brillante color dorado pálido. La nariz de cítricos tiene un magnífico toque floral.

Es intenso en boca con finas burbujas, sabores a pomelo y limón acompañados de un toque de vainilla.

Ref: TA140062

Categoría: Vino/Espumoso



Método Champagne



Pedidos al : 600 533 385

Château Teigny T. de Teigny 2010

50% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon
12 Meses de Barrica Nueva



D.O. : Graves

Ref: TA140045

Cata:

Vino carnoso, complejo con una gran persistencia aromática, muy tostada con aromas de frutas y sabores de vainilla amaderada.

Se conserva en bodega:

Más de 10 años.

Se disfruta mejor:



Carnes rojas, carnes a la brasa y quesos de pasta dura.

Tasca de Artagnan
www.tasca-de-artagnan.com

Pedido mínimo en toda nuestra gama de vinos de 1 caja.

3% de descuento por pedido superior a 140 botellas.



Tasca de Artagnan
www.tasca-de-artagnan.com

Ref: TA140060
 Vino/Tinto
 Cabernet Franc
 Cuva Inox



Château
 Perayne
 (Bx Sup)
 Artemis
 2009

Ref: TA150026
 Vino/Tinto
 Cabernet Sauvignon
 24 Meses de Barrica



Château
 Perayne
 Bordeaux
 Superior



Château
 Teigny
 GRAVES
 2010



Ref: TA160024
 Vino/tinto
 Merlot - Cabernet sauvignon
 12 Meses de Barrica

Château
 Teigny
 PASSAGOT
 2012



Ref: TA160025
 Vino/Tinto
 Merlot-Cabernet
 Sauvignon



Pedidos al : 600 533 385

Château Perayne APOLLON 2009

90 % Sauvignon, 10 % Semillon



Tasca de Artagnan
www.tasca-de-artagnan.com

D.O. : Bordeaux Blanc

Cata: **Este vino tiene un color amarillo pálido con leves reflejos verdes.**

La nariz potente evoca toda la nobleza de la barrica de roble francés con aromas tostados y ligeramente avainillados.

Las frutas están presentes y abarcan la gama de frutas de carne blanca y hueso (albaricoque, melocotón, nectarina). El ataque es muy fresco. La boca es muy rica en sabores con mucho volumen y suavidad. Se encuentran sabores de dulces y tartas de frutas. El acabado es ligero y suave.

Vinificación: Vinificado y envejecido en barricas de roble. Envejecido 8 meses en barrica.

Se conserva en bodega: **Aproximadamente 6 años.**

Se disfruta mejor: Carne blanca, aves, quesos suaves.

Premios:

- Guía Hubert 2009
- Medalla de plata en el Concurso Internacional del vino en Bourg/ Gironde 2009
- Medalla de plata en AWC Viena 2009
- Recomendado por Decanter World Wine Awards 2009



Artagnan & Fils
HENRI LUDDECKE





Tasca de Artagnan

www.tasca-de-artagnan.com



Château Perayne
Blanco Apollon
2009

Ref: TA140063
Vino/Blanco
70% Sauvignon
30% Semillon
8 Meses Barrica 1/3Nueva



Château Teigney
T du Teigney 2012
100% Sauvignon

Ref: TA140046
Vino/Blanco
100% Sauvignon
Barrica Nueva



Château Teigney 2014
GRAVES

(70% Sauvignon 30% Semillon)

Ref: TA160040
Vino/Blanco
70% Sauvignon
30% Semillon



Pedidos al : 600 533 385

Château Filhot Sauternes

Sauternes :

La zona de Sauternes está situada en la ribera izquierda del Garona, cerca de Burdeos, y es atravesada por el Ciron, pequeño afluente de este. La denominación Sauternes se extiende por 1.956 hectáreas.

Los vinos de Sauternes son vinos dulces de un color dorado intenso, untuosos pero también finos y delicados. Su buqué "rôti" se desarrolla muy bien al envejecer, volviéndose rico y complejo, con notas de miel, avellana y naranja confitada. Este buqué es el carácter específico otorgado por "la podredumbre noble" de los vinos blancos dulces, que se traduce en un gusto y aromas muy particulares.

Sauternes de Filhot:

Se distingue por su frescor, finura de su gusto, su carácter mineral y la elegancia de su equilibrio...



Tasca de Artagnan
www.tasca-de-artagnan.com





Tasca de Artagnan
www.tasca-de-artagnan.com



Château le
Maine Périn
Graves Superior
2012
TA140066



Château
Teigney blanco
Graves Superior
2012
TA140047



Château Perayne
AOC Côtes de Bordeaux
Saint-Macaire 2009
TA140061



Château Filhot
Sauternes
2009



75 cl

Ref: TA140051



37,5 cl

Ref: TA140052

Château Filhot
Sauternes 2005
KENZO
TA150012



37,5 cl



Château
PINAU du REY
2002
TA160053



Pedidos al : 600 533 385

Passavant

"El único vino aperitivo de Burdeos a la Fine de Bordeaux"

Su Composición:

Se emplea la variedad Semillon para el blanco y Merlot para el rojo, a los que añadirá alcohol que proviene de la destilación de vino, Fine de Bordeaux.

En el caso del Semillon la fermentación se hace desde el zumo de la uva, mientras para el merlot, se vierte la mezcla sobre las lías.

El envejecimiento de ambas variedades se hace durante 18 meses en barricas de roble francés.

Su inspiración estaría en los vinos dulces naturales u oporto. En el rojo encontraremos un color rojo oscuro, y una paleta aromática marcada por la nuez



à la Fine Bordeaux,
Passavant

Tasca de Artagnan
www.tasca-de-artagnan.com



Tasca de Artagnan
www.tasca-de-artagnan.com



Passavant Tinto 2011.

Ref: TA140049
Vino/Aperitivo



Passavant Blanco 2011.

Ref: TA140050
Vino/Aperitivo



Passavant Tinto
garantizado 5 años, desde 2011.

Ref: TA140067
Vino/Aperitivo



Passavant Blanco
Garantizado 5 años, desde 2011.

Ref: TA140068
Vino/Aperitivo



Pedidos al : 600 533 385



Bloc de foie Gras
de Pato IGP 120g

Foie gras de pato 87%.

Ref: TA140004
Bloc de foie gras



Foie gras entero
de pato IGP 90g

Foie gras de pato entero,
sal y pimienta.

Ref: TA140002
Bloc de foie gras



Cuello de pato relleno.

Piel de cuello de pato relleno de carne de cerdo, foie gras de pato 22%.

Servir en rodajas o media lunas.

Ref: TA140001
Platos cocinados



Morcilla al estilo Béarn 180g

Ref: TA140005



Terrina landesa al foie gras 180g

Ref: TA140003



Rillettes 130g

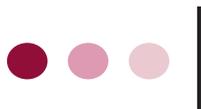
TA140006



Pedidos al : 600 533 385

Foie Gras de granja de las Landas





Paté de Gamo al foie gras
200g

Carne de gamo (100g), carne de cerdo (70g), foie gras de pato (30g), sal y pimienta. (200g)

Ref: TA140037

Paté/rillettes



Paté de Pollo al foie gras
200g

Carne de pollo (170g), foie gras de pato (30g), sal y pimienta. (200g)

Ref: TA140038

Paté/rillettes

Civet de corzo 1500g

Como un plato cocinado de casa de la abuela!

Podemos tomarlo como plato principal, o tapa.

Ingredientes:

Carne de corzo, zanahorias, cebollas, chalotas, vino, laurel, sal y pimienta.

Ref: TA140041

Platos cocinados





Tasca de Artagnan
www.tasca-de-artagnan.com



Delicias de Ciron 140g

Paté de trucha con huevos de trucha para untar.

Perfecto como aperitivo sobre un pan tostado

Ref: TA140042

Paté/rillettes



Migas de trucha con cebolla confitada 140g

Ref: TA140069

Paté/rillettes



Pedidos al : 600 533 385



Paté de trucha con
guindilla de
Espelette 90g

Ref: TA140064
Paté/rillettes



Paté de trucha con
ciruelas pasas al
armagnac 90g

Ref: TA140065
Paté/rillettes

Paté de Trucha
Natural 90g
Ref: TA140044
Paté/rillettes



Paté de Trucha Natural
140g
Ref: TA140043
Paté/rillettes



Delicias del Oso 250g



Ref: TA140012

Mermeladas

Esta mezcla muy sabrosa, une los sabores de montaña: sus pequeños y sabrosos frutos llenos de vitaminas, arándanos, frambuesas, moras y la miel fruto del trabajo de las incansables abejas.



Esta receta fue elaborada tras la aprobación del Oso llamado **“Jojo”** quien fue encontrado por unos niños, en un arbusto en la plana de **“Belonce”** el **13 de mayo** de 1971.

Hoy en día la receta sigue representando los últimos osos libres de los Pirineos.



Tasca de Artagnan

www.tasca-de-artagnan.com



Tasca de Artagnan
www.tasca-de-artagnan.com

Colección de Mermeladas Francis Miot

Original 340g



Sabor Único 340g

Recetas Cocinadas 340g





Pedidos al : 600 533 385



La mejor tarjeta de visita para su negocio hostelero con nuestra gama en formato individual de 45g o 30g .

Con posibilidad de personalización de la etiqueta.

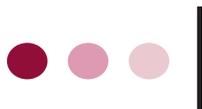




“Le sultan d’Omán a craqué pour les confitures Miot, au point de se faire construire une usine pour sa consommation personnelle !



L’histoire d’amour entre les confitures artisanales de la Maison Francis Miot et le Moyen-Orient ne date pas d’hier. Cela fait longtemps que la célèbre marque béarnaise est servie à la table des plus grands palaces de Dubaï (Burj al-Arab, Le Méridien, The St. Regis) et à bord des avions de ligne de la compagnie Emirates.” [La République des Pyrénées](#)



Pedidos al : 600 533 385



Mermelada de besos 45g

Maravilloso y aterciopelado encuentro entre melocotón y zumo de clementina

Ref: TA140013
Mermeladas mini



Mermelada Naranja Whisky 45g

Naranja delicadamente aromatizada al whisky y como siempre azúcar de caña.

Ref: TA140014
Mermeladas mini



Mermelada de la Bruja 45g

Ciruela pruna, escaramujo, frambuesa y azúcar de caña.

Ref: TA140017
Mermeladas mini



Mermelada Cereza Negra 45g

Cereza negra, donde encontraremos trozos de fruta y azúcar de caña.

Ref: TA140016
Mermeladas mini



Tasca de Artagnan
www.tasca-de-artagnan.com



Mermelada Cereza, Chocolate,
Guindilla de Espelette 100g

(Quesos: Roblochon, Munster)

Ref: TA140019

Dulces/Sabores asociados

Mermelada Frambuesa con finas
hierbas 100g

(Quesos: Gruyère, Comté, Gouda)

Ref: TA140021

Dulces/Sabores asociados



Mermelada de Arándanos con
genjibre 100g

(Quesos: Cabra fresco o curado)

Ref: TA140023

Dulces/Sabores asociados

Mermelada de Arándanos con
pimienta blanca 100g

(Quesos: Cabra fresco o curado)

Ref: TA140024

Dulces/Sabores asociados





Pedidos al : 600 533 385

Ref: TA1400160061

Cassoulet

De Pato

1500g

Casero

100%

*El plato estrella
del sur oeste*

*Conocido en todo
el mundo*



Pedidos al : 600 533 385



Nuestra Marca de Café





Tasca de Artagnan
www.tasca-de-artagnan.com

Café de Origen

Perú

Brasil

Guatemala

Costa Rica

Nicaragua

Honduras

Colombia

Etiopia

Kenia

India

Colombia Caracolillo



Selección Española





Tasca de Artagnan
www.tasca-de-artagnan.com

Confit de Vino Tinto



Ref: TA140054

Dulces/Confit de Vino

Cocido a fuego lento en caldero de cobre, estos confit de vino tinto Graves, son una delicia para los sentidos y no dejan indiferente a nadie.

Pondremos una capa de confit fresco, acompañando un buen foie gras entier sobre una tosta.

Nos permitirá disfrutar de un contraste de texturas, colores y sabores, transportándonos al paraíso del placer gourmet.

Confit de Vino Blanco



Ref: TA140055

Dulces/Confit de Vino



R&L **ESX637205C**

Parque del Teide 37,
28924 Alcorcón ; Madrid

Telefono : +34 600 533 385
info@tasca-de-artagnan.com