

LE MENU ARTCURIAL

- 1

DUPERIER & FILS

2 foies gras de canard frais du jour
60 – 80 € +
- 2

DUPERIER & FILS

2 foies gras de canard frais du jour
60 – 80 € +
- 3

Bernard ANTONY

Comté grande garde millésimé 1 kg et Gruyère Suisse 1 kg
80 – 120 € +
- 4

Bernard ANTONY

Comté grande garde millésimé 1 kg et Gruyère Suisse 1 kg
80 – 120 € +
- 5

L'Or des Anges

Truffes Tuber Melanosporum Périgord 250 g
250 – 350 € +
- 6

L'Or des Anges

Truffes Tuber Melanosporum Périgord 250 g
250 – 350 € +
- 7

L'Or des Anges

Truffes Tuber Melanosporum Périgord 250 g
250 – 350 €
- 8

L'Or des Anges

Truffes Tuber Melanosporum Périgord 250 g
250 – 350 €
- 9

L'Or des Anges

Truffes Tuber Melanosporum Périgord 250 g
250 – 350 €
- 10

L'Or des Anges

Truffes Tuber Melanosporum Périgord 250 g
250 – 350 €
- 11

L'Or des Anges

Truffes Tuber Melanosporum Périgord 250 g
250 – 350 €
- 12

L'Or des Anges

Truffes Tuber Melanosporum Périgord 250g
250 – 350 €
- 13

L'Or des Anges

Safran du Périgord 3 g
80 – 120 € +
- 14

L'Or des Anges

Safran du Périgord 3 g
80 – 120 € +
- 15

L'Or des Anges

Safran du Périgord 3 g
80 – 120 €
- 16

L'Or des Anges

Safran du Périgord 3 g
80 – 120 €
- 17

La Gavrinis

50 huîtres plates La Gavrinis
100 – 120 € +
- 18

La Gavrinis

50 huîtres plates La Gavrinis
100 – 120 € +
- 19

Michel TROISGROS

Dîner pour deux à Roanne à la Maison Troisgros
400 – 500 € +
- 20

Jacques BARTHOUIL

Demi saumon sauvage de l'Adour fumé au bois d'aulne
150 – 200 € +
- 21

JACQUES BARTHOUIL

Demi saumon sauvage de l'Adour fumé au bois d'aulne
150 – 200 € +
- 22

Yves-Marie LE BOURDONNEC

Côte de boeuf Wagyu maturée 100 jours – 1,3 kg environ
150 – 200 € +
- 23

Yves-Marie LE BOURDONNEC

Côte de boeuf Long-Horn de chez Tim Wilson maturée 60 jours au Whisky Nikka – 1kg environ
80 – 120 € +
- 24

Yves-Marie LE BOURDONNEC

Poularde à l' égyptienne
80 – 100 € +
- 25

Première Pression Provence

Huile d'Olive Première Récolte, Premier Cru, Première Goutte – 3 bidons de 750 ml
60 – 100 € +
- 26

Première Pression Provence

Huile d'Olive Première Récolte, Premier Cru, Première Goutte – 3 bidons de 750 ml
60 – 100 € +
- 27

Vittorio FERIOLI

Vinaigre Balsamique de Modène Extravieux 100 ml
300 – 500 € +
- 28

Vittorio FERIOLI

Vinaigre Balsamique de Modène Extravieux 100 ml
300 – 500 € +
- 29

Emmanuel CHAVASSIEUX

2 mètres de saucisse au couteau aux câpres de Linsola
40 – 60 € +
- 30

Emmanuel CHAVASSIEUX

2 mètres de saucisse au couteau aux câpres de Linsola
40 – 60 € +
- 31

Rene REDZEPI

Dîner pour deux chez Noma à Copenhague
400 – 500 € +
- 32

Fåviken

Bouteille de réduction de jus de bœuf – 100 ml
300 – 400 € +
- 33

Hervé MONS

Lavori de Brebis environ 800g
40 – 60 € +
- 34

Hervé MONS

Lavori de Brebis environ 800g
40 – 60 € +
- 35

Terra Candido

Truffe blanche Tuber magnatum – environ 200g
600 – 900 €
- 36

Terra Candido

Truffe blanche Tuber magnatum – environ 200g
600 – 900 €
- 37

Terra Candido

Truffe blanche Tuber magnatum – environ 200g
600 – 900 €
- 38

Terra Candido

Treccia di Buffala di Battipaglia – 3 kg
80 – 120 € +
- 39

Alexandre POLMARD

Côte de vache Blonde Aquitaine 45 jours de maturation – 1,5 kg environ
120 – 150 € +
- 40

Alexandre POLMARD

Côte de vache Blonde Aquitaine 45 jours de maturation – 1,5 kg environ
120 – 150 € +
- 41

Pastificio FABBRI

Spaghettoni Fabbri 10 kg
100 – 200 € +
- 42

Pastificio FABBRI

Spaghettoni Fabbri 10 kg
100 – 200 € +
- 43

Dehesa

Jambon Ibérico de Bellota Gran Reserva 2008 D.O.P Guijuelo – 10 kg environ – avec photo de Mathilde de l'Ecotais
2 000 – 2 500 €
- 44

Dehesa

Jambon Ibérico de Bellota Gran Reserva 2008 D.O.P Guijuelo – 10 kg environ
2 000 – 2 500 € +
- 45

Roland FEUILLAS

Gros pain aux farines anciennes
15 – 20 € +
- 46

Roland FEUILLAS

Gros pain aux farines anciennes
15 – 20 € +
- 47

Roland FEUILLAS

Gros pain aux farines anciennes
15 – 20 € +
- 48

Hendrick DIERENDONCK

Côte de vache Rouge des Flandres 70 jours de maturation – 1,5 kg environ
60 – 90 € +
- 49

Hendrick DIERENDONCK

Côte de vache Jersiaise 50 jours de maturation – 1,5 kg environ
90 – 130 € +
- 50

Hendrick DIERENDONCK

Côte de vache Rubia Gallega vache de 10-12 ans, 60 jours maturation – entre 1,2 et 1,4 kg
80 – 120 € +
- 51

Hendrick DIERENDONCK

Côte de vache Holstein maturée dans la cendre, vache de lait 8 ans – entre 1,2 et 1,4 kg
60 – 90 € +
- 52

Alain PASSARD

Déjeuner pour deux à l'Arpège et un tapis jardin collage 120 cm x 200 cm
2 500 –3 000 € +
- 53

Luigi GUFFANTI 1876

Parmigiano Reggiano 48 mois – 4 kg
120 – 150 € +
- 54

Luigi GUFFANTI 1876

Parmigiano Reggiano 48 mois - 4 kg
120 – 150 € +
- 55

Michel BRUNON

Terrine de foie gras de canard – 1,8 kg environ
150 – 200 €
- 56

Michel BRUNON

Terrine de foie gras de canard – 1,8 kg environ
150 – 200 €
- 57

Michel BRUNON

Côte de vache Simenthal 45 jours de maturation – 2 kg environ
80 – 120 € +
- 58

Michel BRUNON

Côte de vache Charolaise 40 jours de maturation – 2,5 kg environ
100 – 140 € +
- 59

Ronds de Sorcière

Chêne truffier millésime 2008
350 – 550 € +
- 60

Ronds de Sorcière

Chêne truffier millésime 2012
150 – 250 € +
- 61

Domaine d'Argens

Truffes Tuber Melanosporum 250 g
250 – 350 € +
- 62

Domaine d'Argens

Truffes Tuber Melanosporum 250 g
250 – 350 € +
- 63

Domaine d'Argens

Truffes Tuber Melanosporum 250 g
250 – 350 €
- 64

Domaine d'Argens

Truffes Tuber Melanosporum 250 g
250 – 350 €
- 65

Domaine d'Argens

Truffes Tuber Melanosporum 250 g
250 – 350 €
- 66

Domaine d'Argens

Truffes Tuber Melanosporum 250 g
250 – 350 €
- 67

Domaine d'Argens

Truffes Tuber Melanosporum 250 g
250 – 350 €
- 68

Domaine d'Argens

Truffes Tuber Melanosporum 250 g
250 – 350 €
- 69

Domaine d'Argens

Truffes Tuber Melanosporum 250 g
250 – 350 €
- 70

Domaine d'Argens

Truffes Tuber Melanosporum 250 g
250 – 350 €
- 71

Domaine d'Argens

Truffes Tuber Melanosporum 250 g
250 – 350 €
- 72

Domaine d'Argens

Truffes Tuber Melanosporum 250 g
250 – 350 €
- 73

Louis XIII

Magnum de cognac Louis XIII avec une visite exclusive des domaines de la Maison pour 2 personnes
4 500 – 6 500 €
- 74

Rondolino

Riz Acquerello vieillli 7 ans – 6 kg
130 – 160 € +
- 75

Rondolino

Riz Acquerello vieillli 7 ans – 6 kg
130 – 160 € +
- 76

Michel GUÉRARD

Séjour à Eugénie les Bains: dîner pour deux, chambre et petit déjeuner
700 – 1 000 € +
- 77

Eric OSPITAL

2 Lépoa – petites pièces de cochon cru – 2 x 300 g
15 – 20 € +
- 78

Eric OSPITAL

2 Lépoa – petites pièces de cochon cru – 2 x 300 g
15 – 20 € +
- 79

Eric OSPITAL

Carré de côte de cochon ibaiona environ 10 kg
90 – 120 € +
- 80

Apollonia POILÂNE

Gros pain des compagnons
30 – 50 € +
- 81

Apollonia POILÂNE

Gros pain des compagnons
30 – 50 € +
- 82

Huîtres CADORET

Bourriche de 25 huîtres plates affinées dans le Belon n° 00
60 – 100 € +
- 83

Huîtres CADORET

Bourriche de 25 huîtres plates affinées dans le Belon n° 00
60 – 100 €
- 84

Huîtres CADORET

Bourriche de 50 huîtres creuses Spéciales Cadoret du Belon n°1
60 – 100 € +
- 85

Huîtres CADORET

Bourriche de 50 huîtres creuses Spéciales Cadoret du Belon n°1
60 – 100 €
- 86

La Tête dans les Olives – Cédric CASANOVA

Huile millénaire de Nunzio l'octogénaire – 0,5L
60 – 100 € +
- 87

Hugo DESNOYER

Train de côte de vache Limousine environ 45 jours de maturation – 4 kg environ
150 – 180 € +
- 88

Hugo DESNOYER

Train de côte de vache Normande environ 45 jours de maturation – 4 kg environ
150 – 180 € +
- 89

Hugo DESNOYER

Carré de veau de lait Limousine de Corrèze – 3 kg environ
150 – 180 € +
- 90

Alain DUCASSE MONACO

Séjour hommage au 25 ans pour 2 personnes: dîner au restaurant Louis XV – nuit à l'Hôtel de Paris et petit déjeuner
1 000 – 1 500 € +
- 91

Baladin de Piozzo

Bière artisanale Lune
35 – 45 € +
- 92

Baladin de Piozzo

Bière artisanale Terre
35 – 45 € +
- 93

Baladin de Piozzo

Bière artisanale Xyauyu fumée de cheminée
35 – 45 € +
- 94

Baladin de Piozzo

Bière artisanale Xyauyu de cheminée
35 – 45 € +
- 95

Antica Corte Pallavicina

Culatello di Zibello classique – 4 kg environ
300 – 350 € +
- 96

Antica Corte Pallavicina

Culatello di Zibello 24 mois d'affinage – 4 kg environ
350 – 400 € +
- 97

Antica Corte Pallavicina

Culatello di Zibello 36 mois d'affinage – 4 kg environ
400 – 500 € +
- 98

Antica Corte Pallavicina

Culatello di Zibello Antique – 4 kg environ
500 – 600 € +
- 99

Jeune Montagne

Quart de fromage Laguiole A.O.P 6 mois d'affinage – 4 kg environ
50 – 80 € +
- 100

Jeune Montagne

Quart de fromage Laguiole A.O.P 6 mois d'affinage - 4 kg environ
50 – 80 € +
- 101

La Cornue

Fourneau Grand Maman 90 finition inox Deluxe
8 500 – 9 500 €
- 102

Mas Bachès

Agrumes rares de la collection Bachès à Perpignan – 5 kg
120 – 150 € +
- 103

Mas Bachès

Agrumes rares de la collection Bachès à Perpignan – 5 kg
120 – 150 € +
- 104

Christophe VASSEUR

Gros pain des amis
30 – 50 € +
- 105

Christophe VASSEUR

Gros pain des amis
30 – 50 € +
- 106

Marie-Claire POIRIER

Quasi de veau de lait à l'Os du Limousin – 4 kg environ
140 – 180 € +
- 107

Marie-Claire POIRIER

Quasi de veau de lait à l'Os du Limousin – 4 kg environ
140 – 180 € +
- 108

Michel BRAS

Dîner pour deux à Laguiole, vins compris
300 – 400 € +
- 109

Patrick DULER – Domaine de St Géry

Jambon affiné 16 mois dans sa caisse bois avec support
500 – 700 € +
- 110

Patrick DULER – Domaine de St Géry

Jambon affiné 24 mois dans sa caisse bois avec support
700 – 900 € +
- 111

Patrick DULER – Domaine de St Géry

Truffes tuber melanosporum 250 g
400 – 600 €
- 112

Patrick Duler – Domaine de St Géry

Truffes tuber melanosporum 250 g
400 – 600 €
- 113

Patrick DULER – Domaine de St Géry

Truffes tuber melanosporum 250 g
400 – 600 €
- 114

Patrick DULER – Domaine de St Géry

Truffes tuber melanosporum 250 g
400 – 600 €
- 115

Armen PETROSSIAN

Dégustation exceptionnelle de caviar et dîner pour deux
1 200 – 1 600 € +
- 116

Armen PETROSSIAN

Dégustation exceptionnelle de caviar et dîner pour deux
1 200 – 1 600 € +
- 117

Frédéric MÉNAGER – LA RUCHOTTE

Deux Coucons de Rennes
80 – 120 € +
- 118

Frédéric MÉNAGER – LA RUCHOTTE

Deux pintades
70 – 100 € +
- 121

Frédéric MÉNAGER - LA RUCHOTTE

Deux dindes Rouge Des Ardennes
120 – 150 € +
- 122

Jean-Luc POUJAURAN

Gros pain
30 – 50 € +
- 123

Jean-Luc POUJAURAN

Gros pain
30 – 50 € +
- 124

Jean-Luc POUJAURAN

Coffret de feves collector
600 – 1 000 € +
- 125

L'Arbre à Café

Trio: 250 g de Bourbon jaune, 250 g de Nuovo Mondo, 250g de Caturra
60 – 100 € +
- 126

L'Arbre à Café

Quatuor: 250 g de Kent lavé, 250 g de Kent sun dried, 250 g de Kent naturel, 125 g de Kent de possum
80 – 120 € +
- 127

L'Arbre à Café

Sextuor: Nord, le caturra, Sud, le bourbon jaune, Est, l'Heatu jaune, Sud-Ouest, le catuai, Nord-Ouest, le Iapar, et le Cataucaiu. 250 g de chaque cru
70 – 110 € +
- 128

Maison des 3 Thés

Dégustation de thés rares à la Maison des Trois Thés
100 – 150 € +
- 129

Maison des 3 Thés

Coffret d'une brique de Kang Zhuau millésime 1992
60 – 100 € +
- 130

Maison des 3 Thés

Galette Meng Ku millésime automne 2008
50 – 80 € +
- 131

Maison des 3 Thés

Confiture d'exception de lychee sauvage centenaire
15 – 30 € +
- 132

Maison des 3 Thés

Confiture d'exception de goyave rouge
15 – 30 €
- 133

Jean-Michel DURIEZ

Trois bougies « full scent » créées sur mesure pour la vente avec Eric Fréchon et Pierre Hermé
1 000 – 1 500 € +
- 134

Pierre HERMÉ

Le Chocolat par Pierre Hermé
300 – 350 € +
- 135

Pierre HERMÉ

Gâteau Noël à la Montagne
180 – 220 € +
- 136

Pierre HERMÉ

Les Macarons Jardins 2012
170 – 200 € +
- 137

Jacques GÉNIN

Chocolats de Noël collection spéciale, boîte d'un kilo
80 – 120 € +
- 138

Jacques GÉNIN

Chocolats de Noël collection spéciale, boîte d'un kilo
80 – 120 € +
- 139

François PRALUS

Barre infernale de chocolat à la pistache 1 kg
120 – 150 €
- 140

François PRALUS

Barre infernale de chocolat à la pistache 1 kg
120 – 150 € +
- 141

Vipp

Deux moulins à poivre et sel
120 – 160 € +
- 142

Vipp

Deux moulins à poivre et sel
120 – 160 € +
- 143

Vipp

Deux moulins à poivre et sel
120 – 160 € +
- 144

Giani FRASI

Deux poivres Nero di Sarawak – Nérikai 90 g et Rosso scuro diamante – Nérikai affumicato 90 g
20 – 30 € +
- 145

Giani FRASI

Deux poivres Nero di Sarawak – Nérikai 90 g et Rosso scuro diamante – Nérikai affumicato 90 g
20 – 30 € +
- 146

Giani FRASI

Deux poivres Nero di Sarawak – Nérikai 90 g et Rosso scuro diamante – Nérikai affumicato 90 g
20 – 30 € +
- 147

Salines de Millac

Sels des Salines de Millac – 1 kg de sel gris, 1 kg de nacre de sel, 1 kg de fleur de sel
30 – 50 € +
- 148

Salines de Millac

Sels des Salines de Millac – 1 kg de sel gris, 1 kg de nacre de sel, 1 kg de fleur de sel
30 – 50 € +

ARTCURIAL

BRIEST - POULAIN - F.TAJAN

GASTRONOMIE – FINE FOOD 2

MARDI 18 DÉCEMBRE 2012 À 18H30
PARIS – 7, ROND-POINT DES CHAMPS-ÉLYSÉES

Gastronomie – Fine Food 2

Vente aux enchères:

Mardi 18 décembre 2012 à 18h30

Expositions publiques:

Dimanche 16 décembre, 14h – 18h
Lundi 17 décembre, 11h – 19h

7, rond-point des Champs-Élysées – Paris VIII^e

Catalogue en ligne sur www.artcurial.com

Commissaire-Preneur:
François Tajan

Expert:
Bruno Verjus

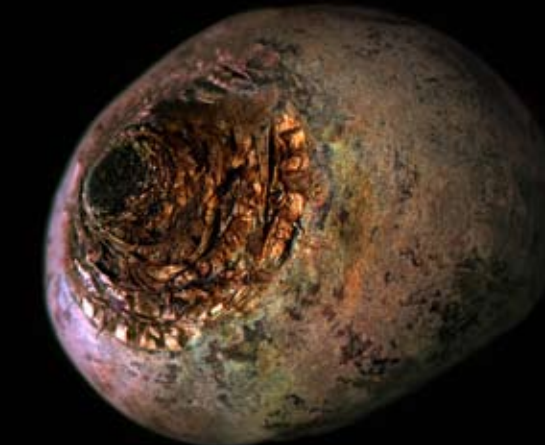
Contact:
Iris Hummel, +33 (0)1 42 99 20 56, ihummel@artcurial.com

Ordres d'achat, enchères par téléphone:
Elodie Landais, +33 (0)1 42 99 20 51, bids@artcurial.com

Comptabilité acheteurs:
Léonor de Ligondés, +33 (0)1 42 99 20 05, ldellgondes@artcurial.com



ARTCURIAL LIVE BID
Assistez en direct aux ventes aux enchères d'Artcurial et enchérissez comme si vous y étiez, c'est ce que vous offre le nouveau service Artcurial Live Bid. Pour s'inscrire: www.artcurial.com



+ Lot vendu au profit de:

croix-rouge française

Humanisons la vie



© Hervé Nègre



© Hervé Nègre



© Hervé Nègre



© David Samini



© Hervé Nègre