

N



BROCHURE NUMÉRIQUE

DIGITAL BROCHURE



Cette **brochure numérique** vous permettra de découvrir l'ensemble de notre collection de caviars et produits d'épicerie fine et d'un **clic** accéder à sa **fiche produit en ligne**.

Grâce à notre **site dédié aux professionnels** vous pouvez passer directement votre commande et programmer votre **livraison sous 48h** avec Chronofresh.

This digital brochure will enable you to discover our entire collection of caviars and delicatessen products, and with one click access its online product sheet. Thanks to our website dedicated to professionals, you can place your order directly and schedule your delivery within 48 hours with Chronofresh.

ADV EXPORT

SALES EXPORT

La Maison Neuvic vous propose un **service ADV dédié à l'export** en binôme avec nos équipes sur le terrain spécialement conçu pour répondre aux besoins des professionnels de la restauration et de l'épicerie fine. Ce service exclusif est destiné à vous accompagner et à vous conseiller de manière personnalisée afin de vous offrir une expérience optimale et de vous aider à atteindre vos objectifs commerciaux. Une présence active et réactive pour la gestion des commandes, le suivi des livraisons ou la résolution rapide de tout problème éventuel, notre conciergerie est là pour vous offrir un soutien constant et efficace.

Notre équipe est à votre écoute du lundi au vendredi : 9h-12h30 13h30-17h et par mail à :

advexport@caviardeneuvic.com
05 53 80 89 54

The Maison Neuvic offers you a sales export service paired with our field teams, specially designed to meet the needs of foodservice and delicatessen professionals. This exclusive service is designed to provide you with personalized support and advice, to offer you the best possible experience and help you achieve your business objectives. Whether it's managing orders, tracking deliveries or quickly resolving any problems that may arise, our concierge service is there to offer you constant, effective support.

Our team is at your service Monday to Friday: 9am-12.30pm 1.30pm-5pm and by email :

advexport@caviardeneuvic
+33 5 53 80 89 54

PRODUCTEUR FRANCAIS ENGAGÉ DE CAVIAR

COMMITTED FRENCH CAVIAR PRODUCER

Installée sur les bords de l'Isle, la Maison Neuvic travaille dans le plus grand respect des poissons, des hommes et de l'environnement. Découvrez une collection complète de caviars et oeufs de poissons, des créations culinaires autour de l'esturgeon ainsi que tout nos autres produits d'exception.

Located on the riverside of the «l'Isle» river, Maison Neuvic works with the greatest respect for fish, people and environment. Discover a complete collection of caviars and fish roe, culinary creations based on sturgeon and all our other exceptional products.



ENGAGEMENT

COMMITMENT

La raison d'être de notre entreprise à mission :

« **Proposer les plus beaux caviars grâce à notre engagement de producteur en les élaborant selon les pratiques les plus qualitatives et respectueuses des poissons, des hommes et de l'environnement.** »

Our company's mission is:

« *To offer the most beautiful caviars in the world thanks to our commitment as a producer, elaborating them according to the highest quality practices that respect fish, people and the environment.* »

Entreprise



Certifiée

La certification BCorp représente le standard le plus exigeant pour évaluer l'engagement vers la responsabilité sociétale et environnementale d'une entreprise en l'appuyant sur 5 thématiques d'impact :

BCorp certification represents the most demanding standard for assessing a company's commitment to social and environmental responsibility, based on 5 impact themes:

- Gouvernance - Collaborateur - Client - Environnement - Collectivité -
- Governance - Collaborator - Client - Environment - Collectivity -

En étant la 1^{ère} pisciculture certifiée, nous espérons ouvrir la voie au sein de la filière aquacole pour préserver les ressources de demain.

As the 1st fish farm to be certified, we hope to lead the way in the aquaculture sector in preserving tomorrow's resources.



● 95,1 Score d'impact global B
95.1 Overall Impact Score B

● 80 est éligible à la certification B Corp
80 is eligible for B Corp certification

● 50,9 Score médian pour les entreprises ordinaires
50.9 Median score for regular businesses

MARQUE

BRAND

Exigence de qualité et éloge du plaisir *A demand for quality and the praise of pleasure*

La Maison Neuvic est une marque de producteur français engagé conjuguant l'excellence naturelle du goût, le respect de l'environnement et innovant au travers d'une culture contemporaine du caviar.

Maison Neuvic is a committed french producer's brand that combine natural excellence of taste with respect for the environment, and innovating through a contemporary culture of caviar.

La sobriété du producteur, l'élégance du noir et du blanc permettent de remettre le caviar au cœur de la culture du goût et de l'art de vivre d'aujourd'hui. Nos caviars sont élaborés, affinés et préparés dans le plus respect d'un savoir-faire d'excellence.

The sobriety of the producer and the elegance of black and white put caviar back at the heart of today's culture of taste and art de vivre. Our caviars are elaborated, refined and prepared with the utmost respect for excellence.



SIGNATURE



R E S E R V E



B I O L O G I Q U E

Neuvic l'Épicerie présente une collection de produits d'épicerie fine en se souciant de la valorisation complète de l'esturgeon. Découvrez des créations originales autour de l'esturgeon ainsi qu'une gamme complète d'oeufs de poisson, de produits à la truffe et autres produits d'exception.

Neuvic l'Épicerie presents a collection of delicatessen products with a focus on the full value of sturgeon. Discover original creations based around sturgeon, as well as a complete range of fish roe, truffle products and other exceptional products.

N
CAVIAR
DE NEUVIC

L'ÉPICERIE
N
NEUVIC

ÉCOSYSTÈME DE PRODUCTEURS

PRODUCERS ECOSYSTEM

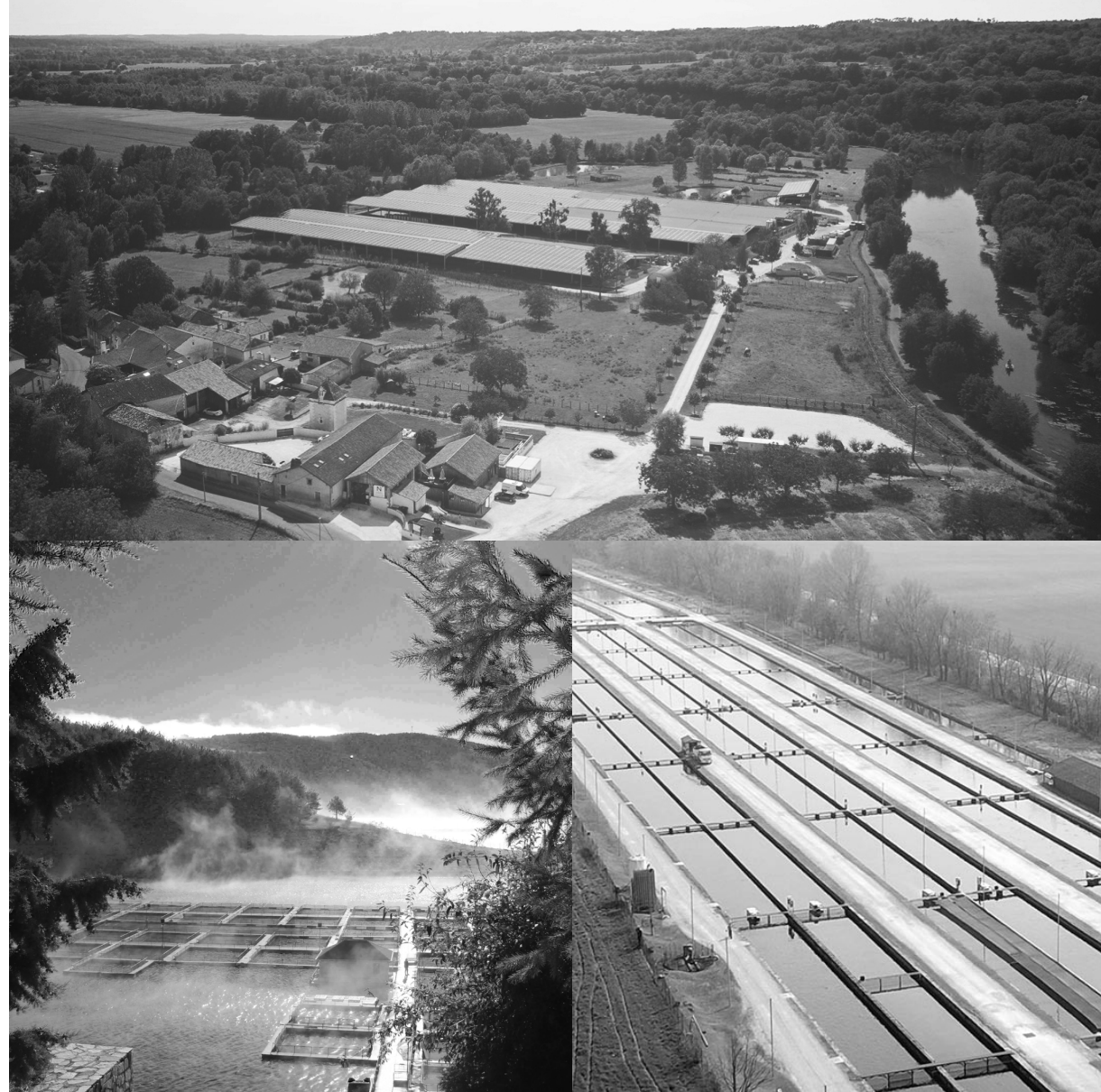
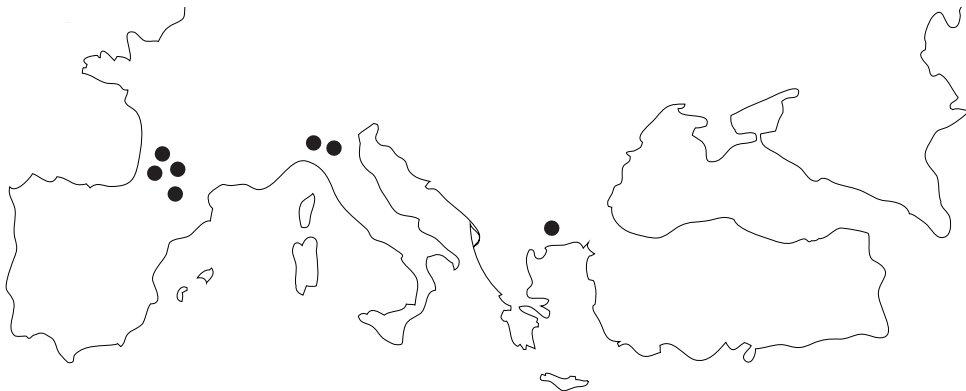
Une pisciculture qui conjugue l'exigence d'innovation et de la plus grande qualité adossée au respect des équilibres naturels.

La qualité d'un caviar de producteur repose sur la maîtrise d'une chaîne complexe. Depuis la naissance des alevins et tout au long de leur vie jusqu'à l'élaboration du caviar, le savoir-faire se trouve à chaque étape.

A fish farm that combines the requirements of innovation and the highest quality with respect for the natural balances. The quality of a producer's caviar depends on the mastery of a complex chain. From the birth of the fry and throughout their lives, right up to the production of the caviar, know-how is present at every stage.

La Maison Neuvic travaille depuis sa création avec des fermes partenaires basées en France et en Europe. Nous travaillons main dans la main avec ces confrères, qui partagent nos valeurs et que nous accompagnons dans la pratique de leur activité piscicole. Les poissons sont ensuite transformés au sein de notre atelier à Neuvic, où nos équipes mettent en oeuvre leur savoir-faire et assurent une maîtrise complète de la chaîne de valeur pour vous offrir nos produits d'exception.

Since its creation, Maison Neuvic partnered with other farms based in France and Europe. We work hand in hand with these colleagues, who share our values and whom we support in their fish farming activities. The fish are then processed in our workshop in Neuvic, where our teams work with the utmost care and expertise to bring you our exceptional products.



COLLECTION CAVIAR

CAVIAR COLLECTION

Caviar Baeri - Acipenser Baeri *Baeri Caviar*

Des grains fondants et beurrés, une petite note de noix fraîche en fin de bouche, un équilibre parfait. Réserve : des grains plus clairs et une longueur en bouche plus soutenue.

Soft and melting grains, offering a slight taste of fresh walnut on the finish and a perfect balance. Réserve: lighter grains and a longer finish.

Caviar Osciètre - Acipenser Gueldenstaedti *Osetra Caviar*

Un caviar emblématique qui allie des saveurs marines et des notes de noisette. Réserve : un goût à la fois puissant et structuré.

An emblematic caviar that combines marine flavours and hazelnut notes. Réserve: a taste both powerful and structured.

Boîte Origine Noire *Origin Tin*

La Boîte Origine Caviar de Neuviç incarne la promesse d'une dégustation spectaculaire, d'un plaisir et d'un luxe sans limites. Disponible dès le format 250g.

The Origin Tin from Caviar de Neuviç embodies the promise of a spectacular tasting, pleasure and luxury without limits. Available from 250g size.

SIGNATURE RESERVE



Caviar Sevruga - Acipenser Stellatus *Baeri Sevruga*

Une évocation rare du caviar sauvage... Ses petits grains noirs aux notes puissantes raviront les connaisseurs.

Wild caviar memories... Sevruga's powerful aromas delight the caviar connoisseurs.

Caviar Beluga - Huso Huso *Caviar Beluga*

Ses gros grains aux nuances de gris délicatement beurrés sont un luxe ultime pour les amateurs de rareté. Réserve : laissez-vous surprendre par ses grains généreux et ses arômes raffinés.

Its large grains with delicate shades of grey and butter texture are the ultimate luxury for rarity lovers. Réserve: let yourself be surprised by its generous grains and refined aromas.

Caviar Pressé *Pressed caviar*

Le caviar pressé est un produit aux souvenirs d'antan. Issu d'un processus de fabrication long et méticuleux, il est élaboré à partir de nos caviars affinés puis pressés jusqu'à l'obtention d'une pâte onctueuse qui concentre tous les arômes du caviar.

Pressed caviar is a product with memories of yesteryear. Resulting from a long and meticulous manufacturing process, it is made from our matured caviars then pressed until a creamy paste is obtained which concentrates all the aromas of the caviar.

SIGNATURE RESERVE



CAVIAR BIOLOGIQUE

ORGANIC CAVIAR



Le caviar biologique est l'aboutissement naturel d'un travail engagé de producteur. Il résume la philosophie de recherche constante d'excellence.

Organic caviar is the natural outcome of a committed producer's work. It sums up the philosophy of constantly striving for excellence.

Le caviar ultime :

- Son goût pur grâce à un esturgeon bien élevé
- Sa composition transparente : des œufs d'esturgeon et du sel, rien de plus !
- Sa production respectueuse : environnement, poisson, humains
- La fraîcheur du goût du caviar frais

The ultimate caviar:

- *Its pure taste thanks to a well-bred sturgeon*
- *Its transparent composition: sturgeon roe and salt, nothing more!*
- *Its respectful production: environment, fish, human beings*
- *The fresh taste of fresh caviar*

Dosette de caviar biologique

Pod of organic caviar

Dôme de 5g, idéal pour assurer une mise en place rapide et précise. A démouler congelé, il se tempère en quelques minutes à température ambiante. Disponible en format 15 x 5g.

A 5g dome, ideal for quick and precise preparation. Unmold when still frozen, it will become tempered in a few minutes at room temperature. Available in 15 x 5g.



ÉPICERIE BIOLOGIQUE

ORGANIC ÉPICERIE



Esturgeon fumé biologique

Organic smoked sturgeon

Filets d'esturgeon fumé sur notre Domaine à Neuvic.

Sturgeon filets smoked on our Domain at Neuvic.



Filets d'esturgeons biologiques

Organic sturgeon filets

Sélection des plus beaux filets pour la gastronomie : chair fine, texture moelleuse, sans arêtes.

Caviar de Neuvic selects the finest fillets for cooking: fine flesh, soft texture and boneless.



Rillettes d'esturgeon biologiques

Organic sturgeon rillettes

Recette de rilette à l'esturgeon fumé ou au citron.

Sturgeon rillettes: smoked or with lemon.



Œufs de poisson biologiques

Organic fish roe

Saumon de fontaine / truite

Brook trout / Trout.



Soupe de poisson à l'esturgeon

Sturgeon soup

La soupe de poisson ouvrira délicieusement un dîner fin, à deux ou entre amis !

Our sturgeon soup will be the perfect start to either one-to-one or festive fine dining.



ÉPICERIE CAVIAR

CAVIAR ÉPICERIE

L'Épicerie NeuviC propose une collection de produits inspirés par les qualités gustatives du caviar, la valorisation de la chair de l'esturgeon, la découverte d'œufs provenant de différentes espèces de poissons et le fumage de leur chair.

L'Épicerie NeuviC offers a collection of products inspired by the gustative qualities of caviar, the valuation of sturgeon flesh, the discovery of roe from different fish species and the smoking of their flesh.



Fleur de sel au caviar séché *Sea salt with dried caviar*

La fleur de sel au caviar séché conjugue la finesse de la fleur de sel de Guérande et les grains de caviar pour donner aux assaisonnements une touche iodée et corsée.

Our Sea Salt with dried caviar combines Guérande fleur de sel delicacy and caviar grains for iodized and intense seasoning.

Caviar séché *Dried Caviar*

Toutes les saveurs puissantes du caviar pour assaisonner vos plats.

All the powerful flavours of caviar to season your dishes.

Vodka NeuviC *Vodka NeuviC*

Vodka inédite, imaginée sur-mesure pour s'accorder avec la dégustation du caviar. Légèrement parfumée et sèche pour s'associer parfaitement avec les oeufs de poissons et les produits fumés.

A unique vodka, tailor-made for caviar. Lightly scented and dry, it's a perfect match for fish roe and smoked products.





Siphon d'oeufs brouillés, mouillette de beurre Caviar de Neuvi - Adam Brunet ©Adrien Viller/Caviar de Neuvi

COLLECTION BEURRE

BUTTER COLLECTION



Beurre de caviar *Caviar butter*

Une recette exclusive et originale composée de plus de 25% de caviar et d'un beurre sélectionné par la Maison Bordier. À tartiner ou à utiliser en fin de cuisson.

An original and exclusive recipe composed of minimum 25% caviar. To be spread or use at the end of cooking.



Beurre de homard *Lobster butter*

Elaboré à partir de l'huile de homard de la conserverie Groix & Nature, vous découvrirez son goût crustacé subtil et iodé. À déguster seul ou à cuisiner.

Made with lobster oil from the Groix & Nature canning factory, you will discover its subtle and iodized crustacean taste. To be enjoyed on its own or for cooking.



Beurre de truffe *Truffle butter*

Le beurre à la truffe est une recette traditionnelle du Périgord élaborée avec 10% de brisures de truffes noires. Une note originale pour aromatiser vos plats ou à déguster sur une tranche de pain frais.

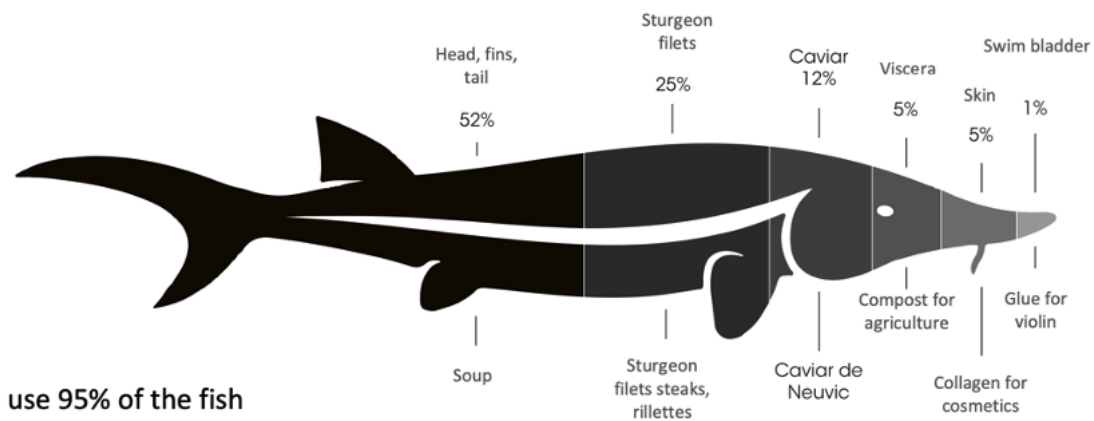
Truffle butter is a traditional Périgord recipe made with 10% black truffle flakes. An exceptional flavour for your dishes or to enjoy on a slice of fresh bread.

CRÉATIONS À L'ESTURGEON

CREATIONS WITH STURGEON

Tout est bon dans l'esturgeon ! Caviar de Neuvic a développé une collection de produits d'épicerie fine en se souciant de la valorisation complète de l'esturgeon. Découvrez ces produits originaux et français pour épater vos convives.

Every part is the best part! Caviar de Neuvic has developed a collection of delicatessen products to use the whole sturgeon. Discover these original french products to impress your guests.



We use 95% of the fish
The remaining 5% is used for
compost



Esturgeon en aiguillettes grillées, artichaut cuisiné, Caviar Oscietre, sauce dieppoise - Louis Rameau - @Adrien Viller/Caviar de Neuvic



Esturgeon fumé, crème fumée et Caviar Oscietra Caviar de Neuviç - Adrien Brunet ©Adrien Viller/Caviar de Neuviç

RECETTES À L'ESTURGEON

STURGEON GROCERY

Rillettes d'esturgeon *Sturgeon rillettes*

Caviar de Neuviç réserve certains filets d'esturgeon pour réaliser une collection de rillettes onctueuses. Caviar et baies roses | Truffe d'été | Herbes | Esturgeon fumé | Citron - Existent également en bio.

Flavourful recipes for a chic and tasty aperitif. Caviar and pink peppercorn | Summer Truffle | Herbs | Smoked sturgeon | Lemon - Also available in organic.



Esturgeon à l'huile *Sturgeon with olive oil*

Une recette innovante et gourmande qui saura surprendre les amateurs de poisson en conserve.

An innovative and gourmet recipe that will surprise lovers of canned fish.



Filet d'esturgeon *Sturgeon filets*

Caviar de Neuviç sélectionne de beaux filets pour la gastronomie. La chair est fine, la texture moelleuse et sans arêtes - Existe en surgelé

Caviar de Neuviç selects the best filets. The flesh is fine with a smooth texture and boneless - Available frozen



FUMOIR DE NEUVIC

DE NEUVIC SMOKEHOUSE

Depuis 2021, notre laboratoire s'est équipé d'un fumoir afin de fumer, par nos soins, nos esturgeons et d'autres espèces de poissons à Neuvic. C'est la rencontre gustative entre 4 éléments :

Since 2021, our laboratory has been equipped with a smokehouse so we can smoke our sturgeon and other fish species in Neuvic. It is the gustatory combination of 4 elements:

Pisciculteur engagé

Tous nos poissons sont issus d'élevages responsables et éthiques.



Committed fish farmer

All our fish are responsibly and ethically farmed.

Fumage artisanal

Au bois de hêtre pour parfumer nos poissons de manière douce et singulière.



Traditional smoking

With beechwood to flavor our fish in a subtle and unique way

Produit de qualité

Nous laissons mûrir nos filets, pour que les arômes se développent.



Quality product

We let our fillets mature for the aromas to develop.

Responsable par nature

Nous avons choisi une planchette en bois issue de ressources gérées durablement.



Responsible by nature

The wooden board is from sustainably managed resources.



Saumon fumé du fumoir, l'œuf de saumon - Kristan De Anda ©Adrien Viller/Caviar de Neuvic

Esturgeon fumé *Smoked sturgeon*

Nos pavés d'esturgeon sont salés à la main avant d'être fumés entiers pendant plusieurs heures.

Our sturgeon filets are salted by hand before being smoked for several hours.



Saumon fumé *Smoked salmon*

Découvrez le goût singulier du saumon fumé au bois de hêtre, son caractère subtil et savoureux.

Discover the unique taste of salmon smoked with beechwood, its subtle and tasty character.



Oeufs de truite fumés *Smoked trout roe*

Une recette originale développée par nos équipes. Un goût unique qui allie terre et mer.

An original recipe developed by our teams. A unique taste that combines land and sea.



BLINIS & TARAMA

BLINIS AND TARAMA

Blinis *Blinis*

Élaborés à partir des meilleures farines et juste tiédés au four, ces blinis accompagneront à merveille caviars, œufs de poisson et spécialités de la mer.

Made from the best flours and just warmed in the oven, these blinis are the perfect side dish for caviar, fish roe and seafood specialties. Different sizes available

Tarama au naturel *Natural tarama*

Le classique : élaboré à partir de 40% œufs de cabillaud fumé, réhaussé d'un trait de jus de citron. Un goût franc et savoureux, caractéristique des œufs de cabillaud. À déguster lors de l'apéritif ou en entrée.

The classic: made from 40% smoked cod roe, enhanced with a dash of lemon juice. A frank and flavourful taste, characteristic of cod roe. To be enjoyed as an aperitif or as a starter.

Tarama au caviar 10% *Tarama with 10% caviar*

Une recette originale qui associe la richesse des œufs de cabillaud fumés à l'iode du caviar. Ce tarama est idéal pour l'apéritif, sur les blinis ou dipé avec des légumes croquants.

A unique recipe that combines the richness of smoked cod roe with the iodine notes of caviar. This tarama is ideal for an aperitif, on blinis or dipped with crunchy vegetables.

Tarama à la truffe *Truffle tarama*

Irrésistiblement truffée, cette recette à la truffe noire se marie parfaitement à la rondeur des œufs de cabillaud. À savourer sur un pain grillé juste toasté.

Irresistibly truffle-flavored, this black truffle recipe marries perfectly with the roundness of the cod roe. Enjoy it on toasted bread.



ŒUFS DE POISSONS

FISH ROE

Œufs de saumon de fontaine bio *Organic brook trout roe*

Les œufs de saumon de fontaine sont dorés, de taille moyenne et croquants. En bouche, ils sont iodés et légèrement fumés.

Brook trout roe is golden, medium in size and firm, with iodine and slightly smoked notes.

Œufs de truite biologique – Organic trout roe

Ils se distinguent par leur goût plus délicat que celui des œufs de saumon et leur couleur naturellement jaune. Idéal pour l'apéritif ou en salade qui apportera une touche iodée !

They have a more delicate taste than salmon roe and are naturally yellow in color. Ideal as an aperitif or in a salad for an iodized touch!

Œufs de saumon *Salmon roe*

Une texture délicate aux notes marines pour parfumer vos apéritifs, cocktails et salades. Accord gourmand avec un écrasé de pommes de terre.

Disponible en origine sauvage ou d'élevage.

A delicate texture with marine notes to refine aperitifs, cocktails and salads. Also a perfect match with mashed potatoes. Available in wild or farmed origin.

Œufs de truite *Trout roe*

Délicieux sur des blinis ou pour agrémenter un plat, ces œufs croquants éclatent en bouche.

Disponibles en version fumés ou biologiques.

Delicious pairing on blinis or as a garnish to a dish, the crunchy texture of this roe explodes in the mouth. Also available smoked and organic.



ÉPICERIE FUSION

FUSION GROCERY

Katsuobushi *Katsuobushi*

Taillés à partir des longes de bonites, le Katsuobutchi se distingue par la finesse de ses copeaux qui dansent à la chaleur d'un plat ou idéal pour l'élaboration d'un dashi traditionnel.

Cut from skipjack tuna loins, Katsuobutchi is distinguished by its fine shavings, which dance in the heat of a dish or are ideal for making traditional dashi.



Arabushi - Longe de bonite *Arabushi - Skipjack tuna loin*

Les longes de bonites sont fumées puis séchées selon le savoir-faire traditionnel japonais. Pour les professionnels, taillez-vous même vos copeaux en Katsuobutchi à l'aide d'un rabot en bois.

Skipjack tuna loins are smoked and dried using traditional Japanese methods. For their enjoyment, cut your own Katsuobutchi shavings with a wooden plane.



Algues wakamé *Wakame seaweed*

Algues fraîche et salée, cultivée en agriculture biologique sur les côtes bretonnes. Conservée en feuille entière, la texture reste croquante et sa couleur intacte.

Fresh and salted seaweed, cultivated in organic agriculture on the coasts of Brittany. Preserved as a whole leaf, its texture remains crunchy and its color intact.



Poutargue *Bottarga*

Originaire du bassin Méditerranéen, la poutargue vous surprendra par son goût marin subtil et puissant.

Originally from the Mediterranean basin, bottarga will surprise you with its subtle yet powerful marine flavor.



ÉPICERIE TRUFFE

TRUFFLE GROCERY

Neuvis l'Épicerie s'inspire de son terroir pour créer une collection de produits d'exception à la truffe noire. L'alliance de la richesse aromatique de la truffe avec des ingrédients de haute qualité pour vous offrir une expérience culinaire qu'incarne la gastronomie périgourdine.

Neuvis l'Épicerie draws inspiration from its terroir to create a collection of exceptional black truffle products. The aromatic richness of the truffle is combined with high-quality ingredients to offer you a culinary experience incarnated by Périgord gastronomy.

Huile de pépin de raisin à la truffe noire *Black truffle grape seed oil*

Une recette inédite conçue avec de l'huile de pépin de raisin dont le goût neutre laisse pleinement sa place à l'intensité aromatique de la truffe noire. Idéale pour les assaisonnements.

An original recipe created with grape seed oil, whose neutral taste gives way to the aromatic intensity of black truffles. Ideal for seasoning.



Moutarde à l'ancienne à la truffe noire *Old-style black truffle mustard*

Fabriquée selon la recette traditionnelle de moutarde à l'ancienne, elle est revisitée en y ajoutant des brisures de truffe noire. Idéale pour accompagner les viandes.

Made to the traditional recipe for old-fashioned mustard, it has been revisited with the addition of black truffle chips. Ideal with meats.



Fleur de sel à la truffe noire *Black truffle salt*

La fleur de sel à la truffe noire parfumerait parfaitement un risotto ou un simple plat de pâtes fraîches.

Black truffle sea salt is perfect for risotto or a simple fresh pasta dish.



Tarama à la truffe noire *Black truffle tarama*

Irrésistiblement truffée, cette recette à la truffe noire se marie parfaitement à la rondeur des oeufs de cabillaud. À savourer sur un pain grillé juste toasté.

Irresistibly truffle-flavored, this black truffle recipe marries perfectly with the roundness of the cod roe. Enjoy it on toasted bread.



Beurre à la truffe noire *Black truffle Butter*

Le beurre à la truffe est une recette traditionnelle du Périgord élaborée avec 10% de brisures de truffes noires. Une note originale pour aromatiser vos plats ou à déguster sur une tranche de pain frais.

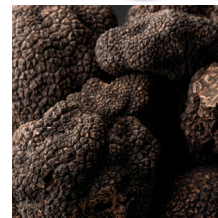
Truffle butter is a traditional Périgord recipe made with 10% black truffle flakes. An exceptional flavour for your dishes or to enjoy on a slice of fresh bread.



Truffe fraîche *Fresh truffle*

Toute l'année nous vous proposons une sélection de truffes fraîches. Les différentes espèces se succèdent au gré des saisons.

All year-round we offer a selection of fresh truffles. The different species change with the seasons.





CAVIAR DE NEUVIC

NEUVIC

LE DOMAINE - Siège & Restaurant
430 Rte de la Veyssière 24190 Neuvic
05 53 80 89 57
contact@caviardeneuvic.com

PARIS

LE COMPTOIR - Boutique
16 rue de l'Odéon - 75006 Paris
01 42 39 03 73
paris@caviardeneuvic.com

BORDEAUX

LE COMPTOIR - Boutique & Restaurant
14, Passage Sarget - 33000 Bordeaux
05 57 59 54 86
bordeaux@caviardeneuvic.com

Votre contact :

Vincent COLETTI - +33(0)7 82 93 79 62
vincent.coletti@caviardeneuvic.com

All orders to: advexport@caviardeneuvic.com

