



Saveurs des Andes Maritimes vous propose, en collaboration avec les Etablissements GALIS, leurs produits Premium:

Truffes Noires cultivées en Provence
Préparation à la truffe
Morilles et Miels de Patagonie chilienne
Huile d'Olive de Grasse.

Directement issus de nos plantations, de nos ruchers, de nos activités artisanales, familiales et parfois confidentielles pour les petits volumes produits.

100% naturels, Bio pour certains miels et toujours avec la volonté de préservation d'espaces naturels fragiles.



Ces mets d'exception sauront ravir vos papilles par leur qualité gustative, leurs arômes inconnus en France pour ce qui concerne les miels de Patagonie ou leur réputation gastronomique comme pour la Truffe, la Morille ou encore la douceur de l' "Huile d'Olive Cailletier" .

Vous trouverez dans les pages qui suivent le détail de nos produits, conditionnements et tarifications. Nous avons de plus composé spécifiquement pour les fêtes de fin d'année quelques "coffrets cadeau" qui, nous l'espérons, sauront retenir toute votre attention.



Morilles de
Patagonie
Page 3



Miels Bio/Rares de
Patagonie
Page 2



Huile d'Olive de Nice
Page 5



Truffes Noires
Page 4



Coffrets cadeau
Page 6



Visitez notre site sur www.saveursdesandesmaritimes.com

Commandes sur: contact@saveursdesandesmaritimes.com
Prix TTC (TVA 5,5%) - Frais de port offerts à partir de 100€ d'achat.
Participation aux frais de port de 12€ pour toute commande inférieure à 100€

Pour les comités d'entreprise:
Devis gratuit Hors Taxes
TVA 5,5%



SARL SAVEURS DES ANDES MARITIMES

La Moumina, 41 Chemin des Confréries

06130 Grasse

Tel: 07 79 82 74 72

e.mail: lionel.galis@gmail.com

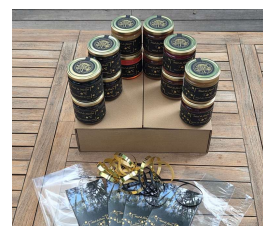
www.saveursdesandesmaritimes.com

MIELS D'ORIGINE CHILIENNE - PARTICULIERS
TARIFICATION 2026 - TTC et Hors frais de port

Référence	Désignation	Conditionnement en pot	Texture	Tarif TTC	Remarques
Miels Bio	Ulmo	475g	Doré clair. Liquide les premiers mois et à cristallisation rapide	8,00 €	Monofloral Puissance florale et fruitée, notes d'anis, fenouil et badiane
	Saule	475g	Jaune clair avec reflets verts à l'état liquide. Jaune et brun clair à l'état cristallisé. Cristallisation plutôt lente à grain moyen.	8,00 €	Monofloral Floral et rafraichissant avec des notes de thym et romarin, légèrement boisé en fin de bouche.
	Miel de la Cordillère des Andes	475g	Brun clair. Liquide les premiers mois et à cristallisation rapide	8,00 €	Mélange de Quillay, Litre et Corontillo. Plutôt corsé et caramélisé. Notes de réglisse. Force du bois et de la forêt.
	Miel de Patagonie	475g	Doré clair. Liquide les premiers mois et à cristallisation rapide	8,00 €	Mélange d'Ulmo, Tinéo, Tiaca, Olivillo. Doux et très floral avec des notes d'Anis et fenouil. Goût et aromes puissants mais doux à la fois.



Référence	Désignation	Conditionnement en pot	Texture	Tarif TTC	Remarques
Miels Conventionnels Rares. Cordillère des Andes & Patagonie	Miel d'Ulmo	475g	Doré clair. Liquide les premiers mois et à cristallisation rapide	8,00 €	Puissance florale et fruitée, notes d'anis, fenouil et badiane
	Miel d'Avellano (Noisetier Sauvage)	475g	Brun clair. Liquide les premiers mois et à cristallisation onctueuse rapide	Rupture	Doux, onctueux en bouche avec des notes de noisette en début et fin de dégustation.
	Miel de Tiaca	475g	Jaune clair Cristallisation fine	8,00 €	Doux, onctueux avec des notes fruitées. Belle longueur en bouche.
	Miel de Tépu	475g	Jaune clair Cristallisation fine	Rupture	Doux mais intense, onctueux en bouche avec des notes fruitées et corsées en fin de dégustation.
	Miel de Quillay	475g	Doré clair. Liquide les premiers mois et à cristallisation rapide	8,00 €	Puissance florale et notes de citronnelle
	Miel de Menthe Sauvage (Miellat)	475g	Brun Noir Sirupeux	8,00 €	Miellat avec un belle force de caractère mais très frais avec des touches acidulées et légèrement mentholées.
	Miel de Diente León (Pissenlit)	475g	Jaune clair Cristallisation moyenne	8,00 €	Très onctueux et facilement crémeux avec une texture beurrée et des touches douces et acidulées.
	Miel Crémeux d'Avellano	475g	Brun boisé. Cristallisation très fine donnant le caractère crémeux	Rupture	Présence d'un "nuage blanc de miel" en surface à la première ouverture du pot. A réincorporer par mélange du miel.
	Miel Crémeux de Quillay	475g	Blond clair Cristallisation très fine donnant le caractère crémeux	8,00 €	
	Miel Crémeux de Pissenlit	475g	Blond clair Cristallisation très fine donnant le caractère crémeux	8,00 €	



Tarifs "découverte"	Coffrets 6 miels de 475 gr + Dépliant de présentation	40,00 €	6 pots différents à choisir parmi les miels rares ou Bio
	Coffrets 12 miels de 475 gr + 4 déliants de présentation + 4 pochettes transparentes + frais de livraison en France métropolitaine inclus!	90,00 €	2 pots d'Ulmo Bio (Liquide et cristallisé), 2 pots de Saule Bio (Liquide et cristallisé), 2 pots de Patagonie Bio (Liquide et cristallisé), 2 pots de Cordillère Bio (Liquide et cristallisé), 2 pots de Tiaca, 2 pots de Menthe Sauvage

Frais de port:

Pour la France métropolitaine:

Participation au frais de livraison de 12€ jusqu'à 100€ d'achat.

Franco de port (Livraison offerte) pour tout montant d'achat supérieur à 100€



SARL SAVEURS DES ANDES MARITIMES

La Moumina, 41 Chemin des Confréries

06130 Grasse

Tel: 07 79 82 74 72

e.mail: lionel.galis@gmail.com

MORILLES SAUVAGES D'ORIGINE CHILIENNE - PARTICULIERS
TARIFICATION 2026 - TTC - Hors frais de port

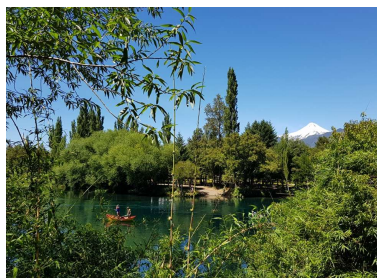
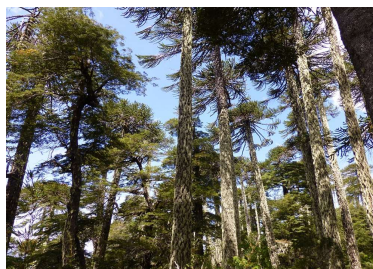
Toutes nos morilles sont originaires de la Cordillère des Andes et Patagonie chiliennes, issues d'une cueillette au sein de forêts natives. Elles sont garanties sans terre et font l'objet d'un séchage à l'air libre, d'une sélection rigoureuse et d'une découpe des queues aux ciseaux..

FEUILLET DE RECETTES ET CONSERVATION FOURNI A LA COMMANDE

Référence	Désignation	Conditionnement		Tarif TTC	Remarques	Visuels
Morilles sauvages issues des forêts natives chiliennes de la Cordillère des Andes et de Patagonie	Morilles Spéciales	30 gr	Boite "Collection"	12,00 €	 Morilles déshydratées "Esculanta" & "Conica" Calibre 1 à 4 cm Sans queue ni morceau	 
		100 gr	Pot PET	35,00 €		
		250 gr	Pot PET	85,00 €		
		Vrac	Poche plastique 500 gr "sous vide"	160,00 €		
	Morilles "Jumbo"	250g	Pot PET	Epuisées	Morilles déshydratées "Esculanta" & "Conica" Calibre supérieur à 4 cm Sans queue ni morceau	
		Vrac	Poche plastique 500 gr "sous vide"	Epuisées		
	Morilles "Traiteur"	250g	Pot PET	Epuisées		
		Vrac	Poche plastique 500 gr "sous vide"	Epuisées		
	Queues de morille	250g	Pot PET	Rupture	Morilles et queues déshydratées "Esculanta" & "Conica" Tous calibres - Morceaux	
		Vrac	Poche plastique 1 Kg "sous vide"	rupture		
	Sauces aux Morilles	Sauce -180g	Verrine	5,50 €	2 portions	35% de morille
		Sauce & morilles entières - 180g	Verrine	8,00 €	2 portions	50% de morille

Frais de port:

En France métropolitaine:
Participation au frais de livraison de 12€ jusqu'à 100€ d'achat.
Franco de port (Livraison offerte) pour tout montant d'achat supérieur à 100€





ETS GALIS Sarl CAVADOU 261 chemin du Cros 84100 UCHAUX FRANCE
 Tel : 04.90.29.76.63 Fax : 04.90.29.72.85 e.mail : tarifgalis@free.fr

VERRINES DE TRUFFES ET PRODUITS DERIVES - PARTICULIERS
 TARIFICATION 2026 - TTC et Hors frais de port

Référence	Désignation	Poids net emballé	Poids net égoutté	Contenant	Tarif TTC	Utilisation Feuillet de recettes fourni à la commande
TRUFFES Première ébullition	Entières 1er choix	30 g.	25 g.	Verrine	18,50 €	Beurre à la truffe L'omelette ou brouillade à la truffe Risotto à la truffe pâtes ou purées de légumes à la truffe
	Morceaux	30 g.	25 g.	Verrine	15,50 €	
	Entières 1er choix	50 g.	40 g.	Verrine	36,50 €	
	Morceaux	50 g.	40 g.	Verrine	30,50 €	



Référence	Désignation	Poids net emballé	Poids net égoutté	Contenant	Tarif TTC	Utilisation Feuillet de recettes fourni à la commande
TRUFFES Seconde ébullition	Brisures	30 g.	25 g.	Verrine	14,40 €	Beurre à la truffe L'omelette ou brouillade à la truffe Risotto à la truffe pâtes ou purées de légumes à la truffe
	Brisures	60 g.	50 g.	Verrine	28,80 €	
	Jus de truffe	80 g.		Verrine	Non disponible	



Référence	Désignation	Contenance	Contenant	Tarif TTC	Utilisation
HUILES AROMATIS EES A LA TRUFFE	Huile d'olive à la truffe noire	25 cl.	Bouteille en verre	9,50 €	Il s'agit d'un condiment à utiliser avec retenue car les arômes sont puissants. Pour parfumer les salades, pâtes, purées de légumes, pizzas...
	Huile d'olive à la truffe blanche d'Alba	25 cl.	Bouteille en verre	9,50 €	
	Huile d'olive à la truffe noire	10 cl.	Bouteille en verre	7,50 €	



Désignation	Contenance	Contenant	Tarif TTC	Utilisation Feuillet de recettes fourni à la commande
Crème de truffes blanches d'Alba	80 g.	Verrine	12,00 €	Risotto, pâtes fraîches, fond de pizzas...
Pesto de Truffe Noire	80 g.	Verrine	8,50 €	En tartinaable, pour pâtes fraîches et risotto
Pesto de Truffe d'été	80 g.	Verrine	7,50 €	Pour pâtes fraîches, risotto et purées de légumes





HUILE D'OLIVE DE NICE TARIFICATION 2026 - TTC - Hors frais de port

Notre huile d'olive est une production confidentielle familiale de moins de 200 litres.
 Elle est issue de notre propre récolte sur nos oliviers centenaires du chemin des Confréries.
 100% naturelle, elle est garantie sans pesticide, sans herbicide, sans traitement phytosanitaire.
 Cependant elle n'est ni certifiée Bio ni certifiée AOP " Olive de Nice" pour des raisons administratives trop complexes pour une si petite plantation.
 Cultivée avec passion , amour et beaucoup d'efforts manuels pour un résultat qui fait notre fierté!

Référence	Désignation	Conditionnement		Tarif TTC	Remarques	Visuels
Huile d'Olive de Nice Vierge Extra Extraite à froid	Pression 2025/2027	25 cl.	Bouteille en verre	8€ En vente exclusive associée à nos autres produits	Nos olives sont récoltées vertes à violettes mais pas noires pour: a- Une huile plus fruitée. b- Une huile plus ardente et donc plus forte. c- Une huile moins acide pour une meilleure et plus longue conservation.	
		1 L.	Conteneur Aluminium	30€/u Epuisé (Nouvelle saison Janvier 2027)	Trituration des olives au Moulin d'Opio Récolte 5 jours avant trituration.	
		5 L.	Bidon pvc	125€/u Epuisé (Nouvelle saison Janvier 2027)	Elimination manuelle des feuilles et olives en mauvais état.	
Frais de port:	Participation au frais de livraison de 12€ jusqu'à 100€ d'achat. Franco de port (Livraison offerte) pour tout montant d'achat supérieur à 100€					





COMPOSITION ET TARIFICATION DES COFFRETS CADEAU TARIFICATION 2026 - TTC (TVA 5,5%) - Hors frais de port

Nos différents coffrets sont modulables selon vos envies, les quantités requises et votre budget.

Ils peuvent contenir de 4 à 9 produits à choisir parmi:

- A- Les 15 miels en pots de 250gr de notre collection Premium (Pots exclusifs pour les coffrets)
- B- Huile d'Olive de Grasse - 25cl - Vierge extra - Extraite à froid. (Bouteilles exclusives pour les coffrets)
- C- Les préparations à la truffe noire ou d'été (Pesto), truffe blanche (Crémalba) pour risottos, pâtes, purées de légumes...(80gr - 4 à 6 portions)
- D- Les morilles: déshydratées en boîte de 30gr (3 portions), préparation sauce morilles et sauce morilles entières (180gr-2 portions)
- E- Les huiles - 25cl - d'Olive aromatisées à la truffe noire ou blanche pour vos salades, pâtes, purées...

Quelques exemples:



Commentaires:

Frais de port offert à partir de 100€ d'achat - Participation au frais de port de 12€ pour tout achat inférieur à 100€.

Inclus dans chaque coffret:

un triptique de présentation des miels, les conseils de préparation des morilles et utilisation des produits à la truffe!