MAISON PYLAB

Plaisirs sains & gourmands

comptoir gourmand épicerie fine

sans gluten / sans sucre
sans lactose

GLUTEN FREE · GLUTEN FREE · SUGAR FREE · SUGAR FREE · LACTOSE FREE · LACTOSE FREE

catalogues

comptoir gourmand

GAMME SUCRÉE

catalogue

cakes

energy balls

sans gluten / sans sucre
sans lactose

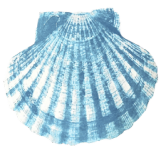
fabrication artisanale
à Bordeaux, aux Chartrons

sélection des ingrédients

Petit-fils d'agriculteurs italiens, Sébastien, co-fondateur de Maison Pylab, a reçu dès sa naissance une éducation aux produits bruts qui ont du goût.

Parmi les ingrédients de haute qualité qu'il a sélectionné pour fabriquer les recettes, on trouve par exemple la noisette du Lot-et-Garonne, l'huile vierge de noisette, l'huile d'amandon de prune, et les farines d'amande et de noisette du moulin de la Veyssière en Dordogne, l'amande bio, la farine d'avoine bio sans gluten, la noix-de coco râpée et l'huile de coco vierge extraite à froid bio, les oeufs frais fermiers issus d'une exploitation familiale dans le Lot-et-Garonne, ou encore l'érythritol, une substance naturelle que l'on retrouve par exemple naturellement dans le raisin, la poire ou le melon, produite par fermentation et utilisée comme alternative au sucre, qui n'entraîne pas de pic de glycémie, ne provoque pas de caries et très digeste.

Chaque ingrédient acheté dans son état brut est transformé de manière artisanale.

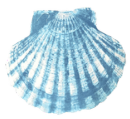


cakes

Maison Pylab fabrique artisanalement
sa gamme de cakes grâce à ses propres recettes
inédites saines, nutritives et gourmandes,
aux saveurs encore jamais dégustées
et aux textures réconfortantes.

Chaque cake est destiné à être apprécié
à toute heure de la journée, que ce soit au
petit-déjeuner, en dessert, comme au goûter.
Décliné dans plusieurs formes, “Donatello
ourson”, “Donatello ours”, “lingotin mini cake”,
“lingot cake individuel”, chaque cake plaira à
toutes les faims, petites et grandes.

Sans gluten, sans sucre, sans lactose et
sans additifs, les cakes sont digestes,
naturellement riches en protéines,
avec un indice glycémique (Ig) bas.



cakes

sans gluten / sans sucre / sans lactose /
sans additifs / naturellement riche
en protéines

donatello - cake ourson - 2,50€

amande ou noisette
20g



donatello - cake ours - 9,90€

amande ou noisette
100g



lingottin - mini cake - 1,50€

amande ou noisette
10g



lingot - cake individuel - 3,50€

amande ou noisette
40g

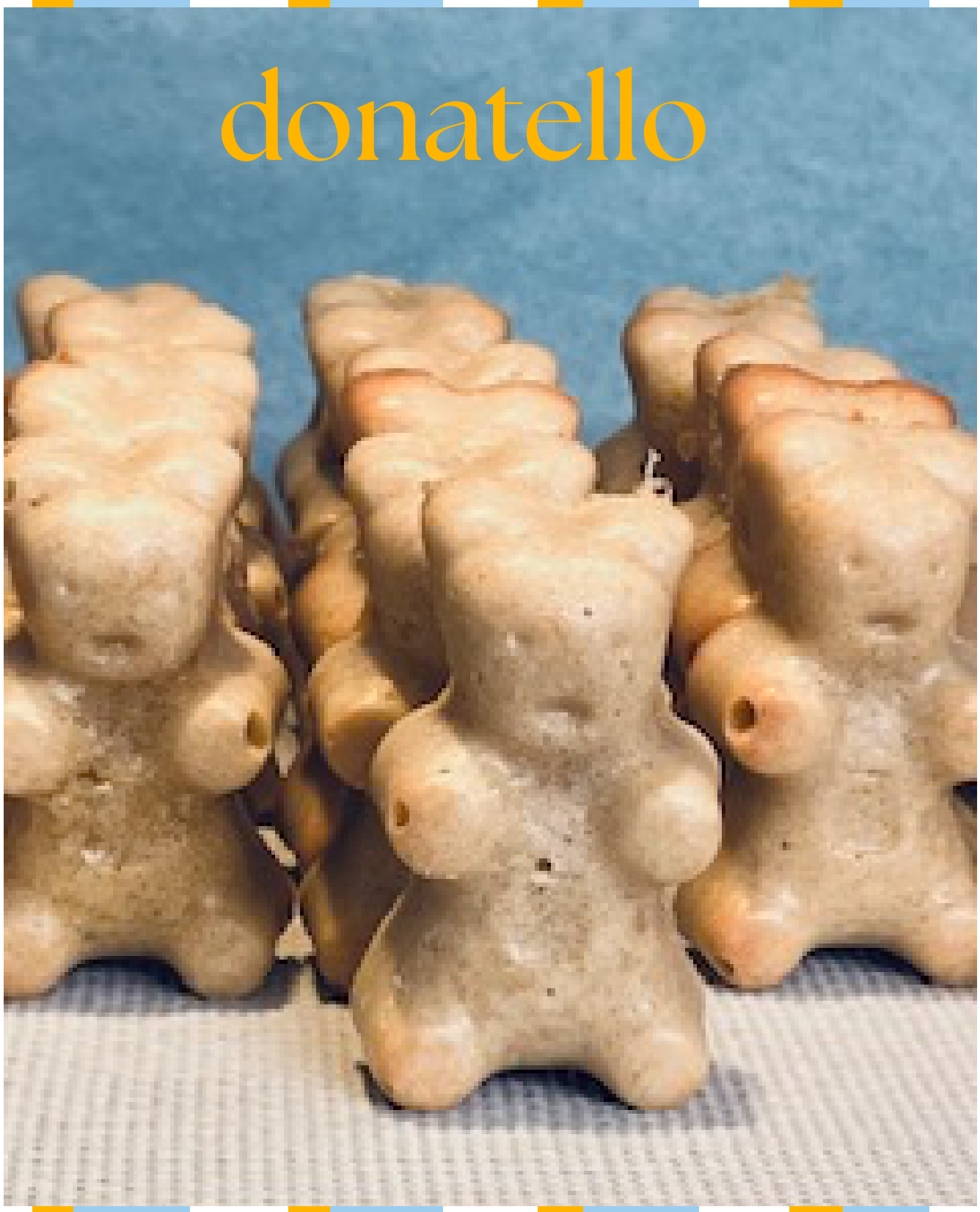


Les cakes sont fabriquées à la main artisanalement par Maison Pylab en laboratoire aux Chartrons, en présence de fruits à coques.

CONDITIONS DE CONSERVATION :

Les cakes sont sans gluten, sans sucres, sans lactose, sans sel, sans arôme, sans colorant, sans additifs. Ils se conservent grâce à une pointe de vitamine C pure, un conservateur entièrement naturel.

Dans leur contenant d'origine ou dans une boîte hermetique, les cakes peuvent se conserver entre 5 et 7 jours. Dans l'idéal, il faut éviter de laisser les cakes à l'air libre ou de les mettre au réfrigérateur, au risque de les déssecher. Les cakes peuvent être congelées à le jour de l'achat ou à réception du colis expédié par voie postale. Après décongélation, les cakes sont excellents à consommer telles quels, sans nouvelle cuisson. Ils sont ensuite à consommer dans les 24h.



Donatello est une création unique et emblématique de Maison Pylab. Ce petit cake en forme d'ourson tire son prénom du surnom de Sébastien au lycée, « Donatello », détournant affectueusement son nom de famille « Donati ». Dans sa forme pâtissière, l'ourson rappelle aussi celle de la célèbre tortue ninja « Donatello », dont le propre surnom était lui-même inspiré de l'artiste italien Donati di Niccolò dit « Donatello ».
Le Donatello de Maison Pylab né dans sa forme ourson, existe aussi dans sa version ours géant.

ingrédients des cakes

Pour chaque saveur amande ou noisette,
les recettes sont identiques quelle que soit le cake.
Les différences gustatives en bouche dépendent du format
du cake et de sa cuisson soigneusement associée.

CAKES VERSION AMANDE

amandes blanches / huile vierge
d'amandon de prune / farine d'avoine sans
gluten / oeufs frais entiers / erythritol
/ vitamine C pure.



CAKES VERSION NOISETTE

noisettes / huile vierge de noisette
torréfiée / farine d'avoine sans gluten /
oeufs frais entiers / erythritol
/ vitamine C pure.



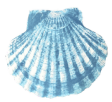
L'erythritol est une substance naturelle que l'on retrouve par exemple naturellement dans le raisin, la poire ou le melon, produite par fermentation et utilisée comme alternative au sucre qui n'entraîne pas de pic de glycémie, ne provoque pas de caries et s'avère très digeste.

energy balls

Maison Pylab fabrique artisanalement ses energy balls grâce à ses propres recettes inédites, saines, nutritives et gourmandes, totalement adaptées à l'activité sportive.

Chaque energy ball est destinée à être consommée à toute heure de la journée, avant et pendant l'effort pour soutenir la performance, après l'effort en récupération et en période de réathlétisation, selon l'activité sportive ciblée.

Sans gluten, sans sucre, sans lactose, sans additifs, avec une haute teneur en protéines, les energy balls Maison Pylab sont nutritives, très digestes, avec un indice glycémique (Ig) bas.



energy balls

sans gluten / sans sucre / sans lactose / sans additifs /
haute teneur naturelle en protéines

energy ball - amande - 3€



texture ferme, nutritive, à la saveur intense
haute teneur naturelle en protéines -
35g

energy ball - noisette - 3€

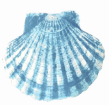


texture ferme, nutritive, à la saveur intense
haute teneur naturelle en protéines -
35g

energy ball - coco - 3,50€



texture moelleuse, nutritive, à la saveur intense -
riche en MCT/TCM (triglycérides à chaîne moyenne pour un apport rapide d'énergie).
40g



Les energy balls sont entièrement fabriquées à la main artisanalement par Maison Pylab en laboratoire aux Chartrons, en présence de fruits à coques.

CONDITIONS DE CONSERVATION :
Les ernergy balls sont sans gluten, sans sucres, sans lactose, sans sel, sans arôme, sans colorant, sans additifs. Elles se conservent grâce à une pointe de vitamine C pure, un conservateur entièrement naturel.
Dans leur contenant d'origine ou dans une boîte hermétique, les produits peuvent être conservés pendant 7 jours. Il est préférable de ne pas conserver les energy balls à l'air libre ou au réfrigérateur au risque de les faire durcir.
Les energy balls peuvent être congelées à le jour de l'achat ou à réception du colis expédié par voie postale. Après décongélation, les energy balls sont excellentes à consommer telles quelles, sans nouvelle cuisson. Elles sont ensuite à consommer dans les 24h.

ingrédients des energy balls

ENERGY BALL VERSION AMANDE

farine d'amande déshuilée / huile vierge d'amandon de prune / farine d'avoine sans gluten / oeufs frais entiers / erythritol / vitamine C pure.



ENERGY BALL VERSION NOISETTE

farine de noisette déshuilée / huile vierge de noisette torréfiée / farine d'avoine sans gluten / oeufs frais entiers / erythritol / vitamine C pure.



ENERGY BALL VERSION COCO

noix de coco rappée en poudre/ huile vierge de noix de coco / farine d'avoine sans gluten / œufs frais entiers / blanc d'œufs frais / erythritol / vitamine C pure.



L'erythritol est une substance naturelle que l'on retrouve par exemple naturellement dans le raisin, la poire ou le melon, produite par fermentation et utilisée comme alternative au sucre qui n'entraîne pas de pic de glycémie, ne provoque pas de caries et s'avère très digeste.

épicerie fine

catalogue

thés, rooîbos
& infusion

café & déca
de spécialité

lait d'avoine

chantilly maison
sans sucre

pâtes à tartiner

vins sans alcool

crackers sarrasin

eaux Abatilles

thés, rooîbos & infusion

Maison Pylab a élaboré sa gamme de thés, de rooîbos et d'infusion parfumés en séléctionant avec soin les références qu'elle considère comme les plus emblématiques de chaque saveur proposée, à l'odeur et au goût inimitable une fois infusés.

vrac: 7€/40g – 12€/80g **I bar à sachets de thé :** 10€ les 12

citron - thé vert & maté



notes mémorables et revigorantes d'un été en méditerranée

cerise - thé vert



notes explosives et acidulées d'un bonbon d'enfance

menthe - thé vert



notes digestives et désaltérantes parfaites en fin de repas

raisin blanc - thé blanc



notes gourmandes et délicates d'un plaisir d'automne

pêche - rooîbos



sans théine

notes juteuses et enveloppantes d'un goûter après l'école

chocolat - grué et cosses de cacao



sans théine

notes tendres et réconfortantes d'un carré de chocolat noir

l'accessoire infuseur – 7€



filtre à thé en acier inoxydable, maille fine
diamètre 7,5cm - adaptable mug/tasses

les thés, rooîbos et infusion sont disponibles à la carte du coffee-shop à emporter

café de spécialité
décaféiné de spécialité

Maison Pylab a sélectionné le café de spécialité idéal pour démarrer sa journée et le déca de spécialité qui s'apprécie du début d'après-midi jusqu'à minuit.
Le café de spécialité de Maison Pylab satisfait le palais habitué à un très bon café et son déca de spécialité sait convaincre le palais inhabitué d'un très bon décaféiné.
Le café et le déca sont labelisés "Fresh Coffee Clean Ocean". Cela signifie qu'ils sont transportés à la voile depuis leur pays d'origine jusqu'en France.

café de spécialité - 11€/250g

Colombie - 100% Arabica

décaféiné de spécialité - 12€/250g

Brésil - 100% Arabica -
décaféiné à l'eau, naturellement sans solvant



le café et le déca de spécialité sont disponibles à la carte du coffee-shop à emporter

lait d’avoine

Maison Pylab a sélectionné le lait végétal d’avoine “Barista” de la marque Yofi pour son excellente composition sans gluten, sans aucun additif et sans sucres ajoutés, pour son goût inimitable et pour son aptitude à permettre de préparer les meilleurs latte à la maison avec une mousse parfaite.

lait d’avoine – 3,50€/le litre / 18€ les 6 bouteilles.

lait végétal d’avoine de type “barista”,sans gluten, sans sucres ajoutés, sans additif.



Le lait végétal Yofi est à retrouver dans toutes les boissons à base de lait végétal de la carte du coffee shop à emporter

pâtes à tartiner

Maison Pylab fabrique artisanalement ses pâtes à tartiner prâliné/noisette et choco/noisette grâce à ses propres recettes inédites, saines, nutritives et gourmandes, aux saveurs encore jamais dégustées. Chaque pâte à tartiner est destinée à être appréciée seule, sur une tartine ou en accompagnement par exemple d'un cake, en en-cas, en dessert ou au goûter. Sans gluten, sans sucre, sans lactose, sans additif, les pâtes à tartiner sont très digestes et naturellement riches en protéines.

pâte à tartiner praliné noisette – 12€



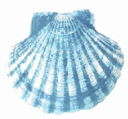
notes gourmandes d'un praliné noisette torréfié - 200g

pâte à tartinerchoco/noisette -





notes réconfortantes du cacao alliées à la gourmandise du praliné noisette - 200g 14€



Les pâtes à tartiner sont fabriquées à la main artisanalement par Maison Pylab en laboratoire aux Chartrons, en présence de fruits à coques.

CONDITIONS DE CONSERVATION : les pâtes à tartiner sont sans sucres, sans gluten, sans lactose, sans sel, sans arôme, sans colorant, sans additifs.
Les pâtes à tartiner se conservent grâce à une pointe de vitamine C pure, un conservateur entièrement naturel. Dans leur contenant d'origine en verre, au réfrigérateur, les produits se conservent environ 10 jours.

Les pâtes à tartiner se commandent 48H à l'avance :

- **directement en boutique ;**
- **par e-mail à l'adresse contact@maison-pylab.com ;**
- **via message privé sur instagram.**

BIENTÔT DISPONIBLE

ingrédients des pâtes à tartiner

PÂTE À TARTINER PRÂLINÉ NOISETTE

Noisettes torréfiées/
huile vierge de noisette torréfiée /
farine d'avoine sans gluten /
blancs d'œufs frais / erythritol /
vitamine C pure.



PÂTE À TARTINER CHOCO/NOISETTE

Noisettes torréfiées /
huile vierge de noisette torréfiée /
cacao en poudre / huile de noix /
farine d'avoine sans gluten /
blancs oeufs frais / erythritol /
vitamine C pure.





L'erythritol est une substance naturelle que l'on retrouve par exemple naturellement dans le raisin, la poire ou le melon, produite par fermentation et utilisée comme alternative au sucre qui n'entraîne pas de pic de glycémie, ne provoque pas de caries et s'avère très digeste.

chantilly maison sans sucre

Maison Pylab fabrique sa chantilly maison, sans sucre sans gluten, sans additifs, avec une très faible teneur en lactose.

chantilly maison sans sucre -

sans sucre, sans gluten, très faible teneur en lactose (moins de 3%), sans conservateurs.

CONDITIONS DE CONSERVATION : dans son contenant d'origine, la chantilly maison se conserve au réfrigérateur.

BIENTÔT DISPONIBLE



la chantilly maison sera également disponible en "topping' à la carte du coffee-shop à emporter

vins sans alcool

VILLA Pylab est la marque « sœur » de MAISON Pylab, dédiée à ses vins sans alcool. VILLA Pylab a sélectionné ses vins sans alcool issus de vignes de propriété bordelaises qui permettent de découvrir ce qui se fait de meilleur en « sans alcool » d'un point de vue aromatique et d'en faire une nouvelle habitude festive agréable.

blanc – 12€ la bouteille. 69€ la caisse de 6.

blanc sec
75cl



blanc "bulles" – 14€la bouteile. 81€ la caisse de 6.

blanc sec effervescent
75cl



rosé – 12€ la bouteille. 69€ la caisse de 6.

rosé sec
75cl



VILLA Pylab
Au coeur de la dolce vita



Les 3 vins sans alcool sont disponibles frais à emporter à la carte du coffee-shop au même prix.

crackers sarrasin

Maison Pylab fabrique artisanalement à la main ses crackers 100% sarrasin, sans gluten, sans sel, sans additifs, sans sucre, et sans aucune matière grasse à partir d'une recette dont elle seule à le secret, impliquant 24h de préparation et plusieurs cuissons. Les crackers sont délicieux à déguster nature, à l'apéritif, comme lors d'un repas en acompagnement.

crackers sarrasin - 5€/50g

texture aérienne, craquante légèrement torréfiée



CONDITIONS DE CONSERVATION : les crackers sont sans gluten, sans sel, sans matière grasse, sans lactose, sans arôme, sans colorant, sans sucre. Dans leur contenant d'origine, les crackers peuvent se conserver 3 mois.

les crackers sont disponibles en pré-commandes et en quantités limitées en boutique.

eaux Abatilles

Maison Pylab a sélectionné les eaux de la source des Abatilles, source d'eau minérale emblématique du Bassin directement puisée et embouteillée 157 Boulevard de la Côte d'Argent à Arcachon. Notre maison propose l'eau plate et l'eau pétillante en deux formats, disponibles à emporter, à température ambiance et fraîche conservée au réfrigérateur.

Abatilles eau plate - 50cl/2,50€ - 1L/3,50€



Abatilles eau pétillante - 50cl/2,50€ - 1L/3,50€

