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€



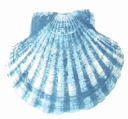
notes gourmandes d'un praliné noisette torréfié - 200g

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€

