

APÉRO TOURANGEAU

à partir de
(prix pour 1 personne)

19,90 €

Pour 1 personne = **19,90 €**

Pour 2 personnes = **33,61 €**

COMPREND :

- 3 ou 6 galopins parmi 12 bières,*
 - 1 ou 2 grilled cheese maison,*
 - 1 tartinable végétal.*
- *selon le nombre de personnes

NE COMPREND PAS :

- Le transport,
- Les produits hors descriptifs (supplément à la charge du client).

Profitez de votre apéro dans un bar incontournable situé dans un quartier apprécié des Tourangeaux.

BAR LA P'TITE MAIZ'

53 place du Grand Marché, 37000 Tours

Fondé par deux amis s'étant réunis dans un projet commun et autour de leur passion : la fabrication de bière.

Commençant dans ce monde en tant qu'amateur en 2011 et plus professionnellement en 2015 en tant que brasseurs gypsies, Christophe et Quentin ont décidé d'installer leur brasserie de 850m² à Notre-Dame-d'Oé au Nord de Tours en 2017.

Des styles classiques, aux styles les plus originaux en passant par les IPAs, les sours et autres stouts, La P'tite Maiz' peut se targuer d'avoir touché à peu près à tous les styles de bières mais toujours dans la recherche de l'équilibre gustatif.

Depuis sa création, la brasserie s'est forgée une renommée nationale et à l'international et elle est inscrite depuis 2022 au collège culinaire de France en tant qu'artisan/producteur de qualité.

Dans le but de se rapprocher et de se faire connaître du public tourangeau ainsi que des visiteurs, La P'tite Maiz' a décidé d'ouvrir en 2022 son propre bar dans le centre-ville. 12 bières différentes (toutes produites à la brasserie), y sont proposées à la pression ainsi qu'un grand nombre en bouteilles et en canettes.

Sans réservation

Du lundi au jeudi de 17h30 à 00h00

Vendredi de 17h30 à 1h00

Samedi de 10h30 à 02H00

Dimanche de 17h30 à 00H00

VALABLE JUSQU'AU 31/12/2025

APÉRO TOURANGEAU

à partir de
(prix pour 1 personne)

19,90 €

Pour 1 personne = **19,90 €**
Pour 2 personnes = **33,61 €**

COMPREND :

Pour 1 personne :

- ART IS AN ALE - Chromatic 33cl,
- Rillettes de Tours IGP 90g,
- Caviar d'Aubergine (Jaqueline et Genevieve),
- 1 ficelle,
- serviettes, gobelet, fourchette, couteau offerts.

Pour 2 personnes :

- 1 bouteille de Vouvray pétillant Cuvée T. Careme / vin blanc (touraine sauvignon) ou rouge (gamay de touraine),
- Rillettes de Tours IGP 180g,
- Caviar d'Aubergine (Jaqueline et Genevieve),
- 1 sachet de crackers 100g,
- serviettes, gobelet, fourchette, couteau offerts.

NE COMPREND PAS :

- Le transport,
- Les produits hors descriptifs (supplément à la charge du client).

Nous avons sélectionné pour vous une épicerie-cave incontournable des Halles de Tours.

MAISON CLÉMENT

Les Halles, Place Gaston Paillhou, 37000 Tours

Au cœur des Halles de Tours, poussez les portes de la Maison Clément, la Belle épicerie-cave des Frères Clément.

Réunion de deux univers, la cave et l'épicerie fine, la Maison Clément est le repère des amoureux du bien manger et du beau flacon à Tours. Cette boutique, nichée au cœur des Halles, est surtout une belle histoire de famille.

Henri Clément ouvre sa cave, en 2004. François-Xavier et Julien, ses deux frères, implantent leur épicerie fine, dans les Halles, en 2010. Quatre ans plus tard, en 2014, les trois frères Clément se réunissent, en un seul et même lieu, et ouvrent la Maison Clément.

En décembre 2021, la boutique double sa superficie, avec de nouveaux espaces dédiés au Champagne, aux produits frais, aux thés et aux cafés. La Maison Clément est désormais établie sur 160 m², et représente environ 1 500 références de vins, champagnes, spiritueux et bières et environ 1 600 produits d'épicerie – dont une centaine de produits « maison » estampillés Maison Clément.

Maison Clément, c'est une tradition familiale attachée à l'artisanat. Joëlle et Edouard Clément, agriculteurs et éleveurs exigeants, ont toujours enseigné le goût des bonnes choses à leurs enfants. Ils débutent leur production de foie gras au milieu des années 80, aujourd'hui perpétuée par leurs deux fils François-Xavier et Julien.

Sans réservation

Lundi de 08h30 à 19h30
Du mardi au samedi de 08h00 à 19h30
Dimanche de 09h00 à 13H00

VALABLE JUSQU'AU 31/12/2025

APÉRO TOURANGEAU

à partir de
(prix pour 1 personne)

19,90 €

Pour 1 personne = **19,90 €**
Pour 2 personnes = **33,61 €**

COMPREND :

Pour 1 personne :

- 1 bière bio Loirette blonde 33cl,
- 1 petit pâté de campagne bio de porc plein air, de la race rustique locale «Longué»,
- 1 tartinable fait maison,
- Tartines de pain, serviettes et couverts offerts.

Pour 2 personnes :

- 1 bouteille de Montlouis-sur-Loire pétillant brut,
- 1 grand pâté de campagne bio de porc plein air, de la race rustique locale «Longué»,
- 2 tartinables fait maison,
- Tartines de pain, serviettes et couverts offerts.

NE COMPREND PAS :

- Le transport,
- Les produits hors descriptifs (supplément à la charge du client).

Un lieu unique à Tours qui soutient l'agriculture locale et durable. Apéros sur place en terrasse ou à emporter en bords de Loire ou à la maison.

LA FOURCHETTE PAYSANNE

Place de la Victoire 2 bis, 37000 Tours

Découvrez La Fourchette Paysanne, une épicerie de proximité engagée tenue par la dynamique Amanda, qu'on retrouve place de la Victoire, une place plus confidentielle pour les habitants de Tours. Ici, on retrouve des produits toujours issus de l'agriculture biologique et locale, mais surtout de plus beaux paniers de produits paysans locaux.

Pour des courses quotidiennes ou d'appoint, vous trouverez tout ce qu'il vous faut. Amanda vous propose de quoi petit-déjeuner, déjeuner, goûter ou prendre l'apéro autour de vins naturels. Tout est préparé à partir des bons produits vendus en boutique.

Amanda s'est formée pendant un an auprès du monde paysan après un parcours dans l'agro-alimentaire qu'elle a remis en question. L'objectif de La Fourchette Paysanne ? Reconnecter le monde urbain aux enjeux du monde paysan, pour promouvoir une alimentation vivante et durable. Et c'est pari réussi !

Le petit plus : une terrasse au calme

Sans réservation

Du mardi au samedi de 10h00 à 19h00

VALABLE JUSQU'AU 31/12/2025

