



MAN CRÉOLE
Épicerie fine créole

CATALOGUE PRODUITS

NOS RHUMS



Les Rhum aux fruits frais Man Créole de la gamme "tonneau" associent du rhum blanc de Guadeloupe et des fruits tropicaux.

Notre rhum élevé sous bois est un rhum agricole de Guadeloupe vieilli en fût de chêne de 50 ou 100L pendant minimum 12 mois pour des saveurs exceptionnelles.

Gamme "L'AUTHENTIQUE"

500 ml - 38°

Compositions :
Rhum aux fruits frais
sans sucre ajouté
Macération 3 à 6 mois

Gamme "LA PULPE"

500 ml - 18°

Compositions :
100% pulpe de fruits frais
Rhum blanc agricole de Guadeloupe
Miel de Guadeloupe
Vanille de Guadeloupe

Gamme "L'ANCIEN"

500 ml - 40°

Compositions :
Rhum aux fruits frais
sans sucre ajouté
Affiné en fût de chêne
6 à 12 mois

Gamme "L'ORIGINAL"

500 ml - 30°

Compositions :
100% Fruits frais
Rhum blanc agricole
Miel de Guadeloupe
Vanille de Guadeloupe
Macération 3 à 6 mois

Gamme "L'ARRANGÉ"

500 ml - 30°

Compositions :
100% Fruits frais
Rhum blanc agricole de Guadeloupe
10% Miel de Guadeloupe
Vanille de Guadeloupe
Macération 3 à 6 mois

Rhum ambré et élevé sous bois (ESB)

500 ml - 42°

Compositions :
Rhum blanc agricole
de Guadeloupe
affiné en fût de chêne
minimum 6 à 12 mois



PARFUMS

L'authentique & L'arrangé	Ananas - Fraise - Goyave - Melon - Mangue - Mombin - Abricot Pays - Maracuja - Cerise Pays - Quénette
La Pulpe	Mangue - Fraise - Ananas - Melon - Goyave - Abricot pays
L'ancien	Cerise pays - Ananas - Melon - Goyave - Mangue - Monbin - Maracuja
L'original	Kumquat gingembre - Kumquat cacao - Cacao

NOTRE EPICERIE FINE SALÉE

Colombo de poulet, cochon roussi, boeuf roussi... Découvrez les plats antillais cuisinés par Man Créole. Faits maison avec des produits 100% français et de qualité, ils sont conditionnés en bocaux pour une longue conservation.

PLATS CUISINÉS



Colombo de poulet
320g & 600g

ÉLABORÉ EN FRANCE



Boeuf roussi
320g & 600g

ÉLABORÉ EN FRANCE



Cochon roussi
320g & 600g

ÉLABORÉ EN FRANCE

Foie Gras au Rhum vieux ou à la mangue caramélisée. Des produits alliant tradition française et saveurs antillaises.

FOIE GRAS



Foie gras au rhum vieux
130g & 180g

ÉLABORÉ EN FRANCE



**Foie gras à la mangue
caramélisée au rhum vieux**
130g & 180g

ÉLABORÉ EN FRANCE

TERRINE



**Terrine de jambon
de Noël
au rhum vieux**
180g

ÉLABORÉ EN FRANCE

Le jambon de Noël est typique des tables de fêtes de fin d'année en Guadeloupe. Dégustez maintenant la terrine faite maison.



NOTRE EPICERIE SUCRÉE



Fabriqué en
Guadeloupe

Miel à la vanille givrée
100ml et 106ml

Miel toutes fleurs
macéré à la vanille
givrée de Guadeloupe



**Fondant
au chocolat
au rhum vieux**
80g

100% farine de
fruit à pain
(sans gluten)



NOS CONDIMENTS



**Fine fleur de sel
au rhum vieux de
Guadeloupe**
85g



NOS CHAMPAGNES

Nos champagnes de terroirs séduisent par leur élégance et leur fraîcheur, idéaux pour toutes les occasions.
Une expérience inoubliable à partager avec tous.



**Champagne
blanc de blancs**
La bouteille de 75cl

Assemblages
Chardonnay 100%



Champagne Rosé
La bouteille de 75cl

Assemblages
Pinot noir : 40% Pinot
meunier : 50 %
Chardonnay : 10%
Dont vin rouge : 18%



Champagne Brut
La bouteille de 75cl

Assemblages
Pinot noir : 40 % Pinot
Meunier : 40 %
Chardonnay : 20 %
Dont vin de réserve : 15 %

