

## Une culture de qualité pour un oignon exceptionnel

L'oignonnière du Domaine de Bordère est située dans l'Aude, à Alaigne au col de Marmagès à 373 m d'altitude. Elle bénéficie du climat méditerranéen et océanique. Elle est irriguée par une petite rivière qui borde le Domaine et qui s'appelle le «Sou».



Nos oignons sont cultivés sur le Domaine, suivant les principes de l'agriculture raisonnée et cuisinés comme autrefois !

Tous ces éléments naturels, conjugués aux soins intensifs que nous leur apportons, font de nos oignons, les meilleurs du monde.

Riche en vitamine C, en potassium, en sélénium, en oligo-éléments, antibactérien antiallergique, bien pourvu en fibres, hypoglycémiant, l'oignon est un véritable médicament délivré sans ordonnance !



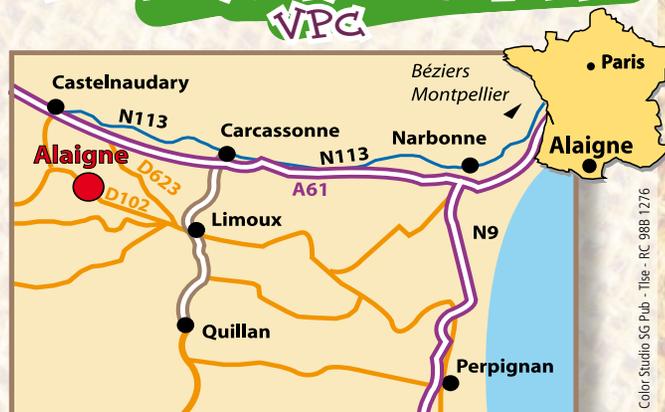
Visite et dégustation du 1er Juin au 30 Août.  
Réservation par téléphone 04 68 69 12 91

## Un domaine qui vous accueille.

C'est à Alaigne, dans cette belle région vallonnée du Razès, que vous découvrirez le Domaine de Bordère, véritable paradis pour les amateurs de gastronomie.

Servi de tout temps à la table familiale, et initialement appelée confiture d'oignons, notre merveilleux produit fut rebaptisé Confit d'Oignons pour répondre à la réglementation en vigueur concernant les confitures.

## Fabrication à la ferme Accueil et vente au domaine VPC



Color Studio SG Pub - Tlse - RC 988 1276

Domaine de Bordère  
NAUWELAERS & FILS  
11240 Alaigne • France

Tél. 04 68 69 12 91 • Fax. 04 68 69 12 85

Site : [domainedebordere.fr](http://domainedebordere.fr)

Mail : [domaine.de.bordere@wanadoo.fr](mailto:domaine.de.bordere@wanadoo.fr)



Agriculteur • Producteur • Fabricant



## Confit d'Oignons Le Domaine de Bordère

UN VÉRITABLE ART CULINAIRE



# Confits d'Oignons

## ORIGINAL

Vous apprécierez pleinement ce confit traditionnel avec le foie gras en terrine ou foie gras frais, poêlé. De nombreuses recettes s'accommodent parfaitement des saveurs de ce produit sucré-salé, onctueux et délicieux.

## AUX NOISETTES

Délicat, ce confit accompagnera terrines, charcuteries, fromages, toasts. Vous le servirez en tant que sauce avec l'agneau, boudins blancs et noirs, saucisses...

## AUX MOUSSERONS

Les champignons apportent leur saveur odorante à ce confit idéal pour toutes les viandes rouges, blanches, volailles et gibiers.

## AUX LARDONS

Délicieux avec les omelettes, les pâtes, le riz et les légumes. En fond de sauce avec lapin, coq au vin, porc et sanglier.

## APHRODISIAQUE

Cuisiné avec du gingembre frais, exquis et suave, d'une grande finesse, il se marie aussi bien avec les fruits de mer qu'avec les viandes.

## AUX CITRONS

Très aromatique, il s'associe avec tous les poissons grillés, poêlés, au four, en papillote, les huîtres, les moules et les viandes blanches.

## AUX TOMATES

Ses saveurs ensoleillées parfument toutes les viandes et poissons, légumes, pâtes et riz.

**Tous nos confits sont garantis sans conservateurs ni colorants. Ils se conservent de façon naturelle, 3 à 4 mois après ouverture du pot.**

# Soupe à l'Oignon

Mitonnée à l'ancienne avec beaucoup d'oignons, cuisinée comme chez nous à la campagne. Gratinée sur croûtons ou non, prête à l'emploi, c'est un repas complet ! Existe en 50 cl et 1 litre.

# Vinaigrette au Confit d'Oignons

Exceptionnelles, ces vinaigrettes aux arômes délicats et raffinés parfumeront toutes vos salades et crudités. Une grande création ! Existe en 25 cl et 50 cl.



au Gingembre et sésame grillé

aux Noisettes

aux Citrons et au basilic

# Le Beurre de Confit d'Oignons

**UNIQUE AU MONDE !**

Pur beurre clarifié, aux arômes de confit d'oignons, c'est un beurre de cuisson qui révélera toutes ses saveurs sous l'action de la chaleur. Dans une poêle, une cocotte ou un plat au four. Sur les grillades, les légumes, dans les pâtes, la purée etc...

# Les Croustilles d'Oignons

**INCONTOURNABLES**

Elles vous feront craquer : à l'apéro, dans les salades et crudités, les viandes, les légumes. Faites attention, c'est un piège ! Dès qu'on entame le paquet...

# Aïadou La Crème douce à l'Ail

C'est l'accompagnement idéal de l'agneau rôti. Chaude ou froide, elle est d'une grande finesse. Avec tous les légumes, les viandes, les poissons, sur des moules ou huîtres gratinées. Son léger goût d'ail est apprécié de tous les gourmets.