



L'ART CULINAIRE DES ARTISANS



Les spécialités culinaires
autour de
l'artisanat français



Sans conservateur
Sans additif



Site internet :
<https://www.ozalia.fr>

Qui sommes-nous ?

Artisans et Producteurs

Amour du produit

Savoir-faire de qualité

Ozalia est une marque d'épicerie fine,

Ozalia est une marque d'épicerie fine. Vous y trouverez des spécialités culinaires autour de l'artisanat français, des produits de qualité, sains et gourmets, sans additif et sans conservateur.

Idéal pour un repas, un apéritif ou un cocktail dinatoire raffiné et de qualité ; à partager entre amis ou en famille.

Nos artisans détiennent un savoir-faire de qualité, un héritage transmis par plusieurs générations.

Ensemble, nous sélectionnons et élaborons des recettes à la recherche d'associations surprenantes.

Une créativité tout en respectant le goût des matières premières.

De conservation longue et simple à dresser, ces mets nous permettent d'improviser ces moments de partage. Vous pourrez consommer la quantité que vous souhaitez... afin d'éviter le gaspillage alimentaire.

Etymologie d'Ozalia

Dans le terme OZALIA, OZ désigne Osiris, le Dieu de la terre et de la végétation, et ALIA signifie « ascension, élévation ».

OZALIA signifie "sublimier le végétal »

Nos engagements

Les valeurs d'entreprise :

Des emballages éco-responsables et coffrets réutilisables.

Favoriser le travail en milieu rural : Pour les besoins complémentaires de matières premières, les producteurs de la région de chaque artisan sont sollicités pour une valorisation du travail en milieu rural.

L'emploi des travailleurs en situation de handicap pour des missions complémentaires à notre activité.

Sans additif

Sans conservateur



Article : <https://www.ozalia.fr/pages/qui-sommes-nous>



Notre gamme



Safran 1^{ère} catégorie

Utilisé par les chefs étoilés.

L'exigence de qualité est obtenue par le respect des étapes méticuleuses et délicates de la récolte.

1g de pistil de safran = 50 à 200 fleurs

Sauce accompagnant crustacés, poissons et sublime parfaitement les viandes blanches, paëlla et risotto.

Un succès avec un chèvre chaud

*Recette gastronomique :
Noix de St Jacques à la sauce safranée.*

Reconnu pour sa puissance de notes miellées



Safran en pistil, France

0,5 g ou 0,1 g



Miel au safran, France

130 g



Safran en poudre, Maroc

Dose de 0,1 g

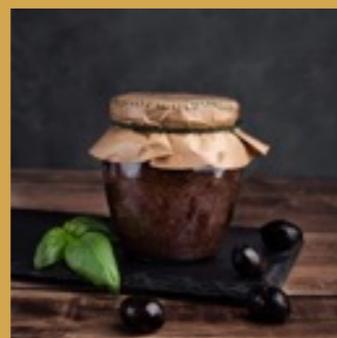


Huile d'olive extra-vierge et vinaigre balsamique



*Huiles Extra-vierge,
1ère pression à froid*

Une transmission de plusieurs
générations d'Oliviers
centenaires pour une huile
d'Olive d'exception aux notes
équilibrées.



Tapenade, olive
Taggiasca et basilic
Italie

180g



Tapenade, olive
Taggiasca et tomate
séchées *Italie*

180g



Vinaigre Balsamique,
Italie

I.G.P de Modena
100 ml



Huile d'Olive, *Portugal*
Fruitée vert-noir
500 ml



Huile d'Olive, *Italie*
Fruitée vert
Céramique Artisanale
Peinte à la main
250 ml

La Truffe

Origine France et Italie

À déguster sur un toast, avec une coquille St-Jacques, un risotto, des tagliatelles, de la pomme de terre, une viande blanche, rouge ou en sauce. la truffe d'été se consomme crue ou en cuisson très courte et légère.



Utilisé par les chefs étoilés.

Une passion épicurienne d'une petite maison, qui brosse méticuleusement la truffe à la main.

Truffe blanche



Crème au Parmesan AOP, à la Truffe Blanche 3%, *Italie*
90g



Fleur de sel à la truffe, blanche 5%, *France*
50g

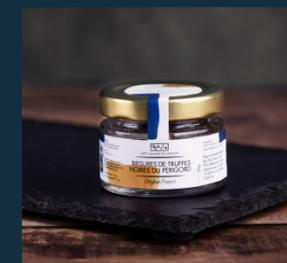
Truffe d'été, Tuber Aestivum



Carpaccio de truffe d'été, *France*
20g (12,5g égoutté)



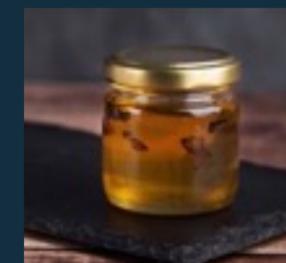
Truffe Melanosporum



Brisure de truffes noire. *France*
15g (12,5g égoutté)
ou 35g (25g égoutté)



Fleur de sel à la truffe noire 10%, *France*
50g



Miel de truffe d'été, *Italie*
100g

Tartinables de légumes
Origine France



*Les recettes gourmets
et végétaliennes à la
recherche d'association
étonnante*



Confit de poivron, miel et épices



Olive noire, figues et rhum



Olive verte, citron confit, basilic, ail, piment

100% Végétal

*Sans additif, sans conservateur
et sans gluten*



Confit d'artichaut, fève de tonka et graine de colza



Confit d'artichaut, coriandre et poivre de Kampot



Confit d'artichaut, ail frais et basilic

Tartinables de légumes
Origine France



Des recettes gourmets et végétales à la recherche d'associations étonnantes.

100% Végétal

Sans additif, sans conservateur et sans gluten



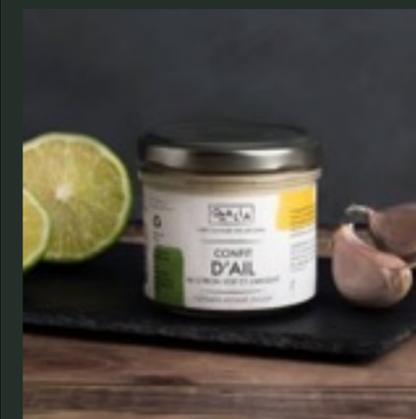
Confit d'ail aux myrtilles, poivre vert



Confit d'ail, tomates et basilic



Châtaigne en aigre doux



Confit d'ail, citron vert et limequat



Confit d'ail, menthe, citron vert



Confit d'ail aux trois gingembres

Rillettes de la mer
Origine France



Recettes traditionnelles bretonnes

La qualité de fabrication
permet d'obtenir un respect
de la matière première.

*Sans additif, Sans
conservateur.*



Rillette de
Saumon Bio
100g



Rillette de
Noix de St Jacques
100g



Rillette de
Homard bleu
100g

La volaille du gastronome

Origine France



Effiloché de volaille, citron et
gingembre
80g



Effiloché de volaille, piment
d'Espelette
80g



Effiloché de volaille au jus de
truffe
80g



Canard, foie gras et figes
80g

Fermier de la haute gastronomie

La qualité des matières
premières, à même la ferme

La poulette de Racan, une
race de volailles que seuls
quelques grands amateurs
connaissent.

*Sans additif,
sans conservateur
sans gluten
et sans porc*



Poulette aux câpres
80g



Poulette aux cèpes
80g



Pigeon échalote confites
80g



Pigeon, poire tapée et
vouvray
80g



Pigeon à la truffe noire
80g

Terrines gourmandes
Origine France



*Des recettes
exclusivement à base de
porcs Label Rouge
élevés en plein air.*

*Sans additif,
Sans conservateur et
sans gluten*



Veau au confit d'échalotes
120g



Faisan aux Pommes
120g



**Jambon Persillé de
Bourgogne**
120g



**Forestière
Cèpes et Bolets**
120g



Boudin noir aux oignons
120g



**Terrine de veau au confit
d'échalotes**
120g

Foie gras

Origine France



Traditions gastronomiques avec les canards IGP du Périgord.

Depuis 4 générations, perdurent les valeurs gustatives, la qualité et une identité gastronomique unique.

Les meilleurs des foies crus sont sélectionnée et triés pour fabriquer les foies gras entiers.

- Foie gras de Canard entier
- Foie gras d'Oie entier
- Foie gras d'Oie entier Truffé à 3%

Créations autour du canard et du foie gras :

Rillettes de canard, 170 g

Tartinable Foie gras 75 g

Tartinable Foie gras à la truffe 75 g

Rillettes de canard au foie gras

Tartinable au foie gras et aux figues



Confit de Monbazillac
45g



Confit de Figue
45g



2 - 3 Parts
120 g



5 parts
190 g



8 parts
320 g

Un produit appelé "Foie Gras" sans le qualificatif "entier", peut résulter de la préparation de morceaux de lobes ne provenant pas obligatoirement du même foie gras.

Caviar

Origine France



Perles noires

Un cadeau d'exception, pour une attention délicate.



Caviar Oscietre
10g, 30g, 50g



Caviar Baeri
10g, 30g, 50g



Caviar Beluga
10g, 30g, 50g
Origine étrangère

Biscuits salés et sucrés
Origine France



*Biscuits artisanaux,
avec des œufs, du
beurre et de la passion.*

Revenir à la tradition et au
goût de l'authenticité.

*Sans additif, sans
conservateur.*

Pistache



Tuile
Amande



Chocolat



Chocolat
orange



Citron
gingembre



Chorizo
Noisette



Ail
persil



Comté
cumin



Roquefort



Idéal pour les tartinables
Focaccina, toasts, *Italie*
100g

Chocolat
Origine France
(Sur demande)



Artisan chocolatier



AMANDES CHOCOLATÉES

Sélectionnées et conditionnées
par le Comptoir du Cacao
dluo 8 mois
100g



ORANGETTES CHOCOLATÉES

Sélectionnées et conditionnées
par le Comptoir du Cacao
dluo 8 mois
100g



PALETS PRALINÉS

Noisette caramel au beurre
salé dluo 4 mois
110g

Chocolaterie artisanale familiale française, Le Comptoir du Cacao élabore depuis 20 ans des chocolats fins pure origine, pure beurre de cacao, dans la tradition du savoir-faire artisanal des maîtres chocolatiers.

Chocolat

Origine France

(Sur demande)



Coffrets

9 pièces - 82 g

16 pièces - 144 g

25 pièces - 226 g

ÉTUIS PÂQUES CARRÉS PRALINÉS + DÔMES

dluo 6mois

- Noir : noisette, pistache, caramel beurre salé, fruits rouges.

- Lait : noisette, caramel beurre salé, noix de coco, pistache, speculoos

- Décors de pâques en chocolat.



FRUITS ROUGES
NOIR



NOISETTE
NOIR ET LAIT



SPECULOOS
LAIT



CARAMEL
BEURRE SALÉ
NOIR ET LAIT



NOIX DE COCO
LAIT



PISTACHE
NOIR ET LAIT



BLOND NOIX
DE PÉCAN



NOIR 72%
AMANDE



RUBY GIANDUJA
LAIT



LAIT 36%
NOISETTE

Boite à fenêtre



8 pièces - 72 g



18 pièces - 162 g



32 pièces - 288 g

Artisan chocolatier

Champagne

Origine France

39 €



Cuvée « Héritage » Champagne Brut



Assemblage : 40 %
pinot noir, 35 %
meunier, 25 %
chardonnay, 30 %
de vin de réserve

3 à 5 ans de
vieillesse en
cave avant
dégorgement

Cuvée « Apogée » Champagne Brut Premier Cru



Assemblage 40
% meunier, 35 %
pinot noir, 25 %
chardonnay, 25
% de vin de
réserve

7 à 9 années de
vieillesse en
cave avant
dégorgement

Visuel

Couleur or brillant

Jolies bulles d'une très grande finesse

Olfactif

Effluves de mandarine et de pamplemousse

Approche délicate, suave et élégante

Gustatif

Bouche généreuse, riche et opulente de pêche
blanche et de poire juteuse

Arômes gourmands et rafraichissants

Auditif

Vive effervescence

L'avis de la vigneronne

Champagne jeune, éclatant en bouche

Sa fraîcheur saura sublimer tous vos petits
plaisirs au quotidien

Il accompagnera parfaitement des crevettes
marinées, un taboulé libanais, un fromage frais,
des fraises

Visuel

Robe dorée, discrètement ambrée

Bulles perlées et régulières

Olfactif

Notes vives d'abricot, de pêche jaune

Nez complexe, puissant et persistant

Gustatif

Bouche fraîche avec une sensation de grande
légèreté

Arômes doux et soyeux

Auditif

Délicate effervescence

L'avis de la vigneronne

Champagne caressant, élégant, d'une très grande
finesse

Sa maturité optimale lui confère des arômes qui
frôlent la perfection

Il accompagnera à merveille un poulet à la
crème, une tarte tatin

Cuvée « Millésimé » Champagne Brut



Assemblage 33 %
pinot noir,
meunier,
chardonnay, 0 %
de vin de réserve.

Raisins
exclusivement
vendangés en
2010

Année 2009

Hiver froid ponctué de gelées, printemps doux

Vague de chaleur en août favorisant la
maturation des raisins suivie d'un épisode
pluvieux début septembre

Année parfaite pour le raisin, millésime de
chaleur

Visuel

Couleur or soutenu, reflets dorés

Olfactif

Notes délicates de brioche, de mirabelle, de
prune

Gustatif

Bouche ronde et intense aux arômes profonds et
persistants

Auditif

Superbe effervescence

L'avis de la vigneronne

Champagne à déguster lors de vos moments
précieux

Son magnifique équilibre en bouche saura
combler vos envies de découverte de saveurs
exquises

Ratafia de Champagne Vin de liqueur



Assemblage : 60%
meunier, 40%
pinot noir
Vieillesse à 3
ans et élevage en
cuve inox
Alcool : 17,9°,
carafe de 70 cl,
sucres 86,80g soit
124 g/L

Visuel

Robe ambrée, limpide

Olfactif

Sucrosité gourmande

Flaveurs de confiture, de miel, de fruits à noyaux

Gustatif

Bouche généreuse, riche et puissante

L'avis de la vigneronne

Ratafia élaboré à partir de jus de raisin de
Champagne et d'alcool composé d'eau de vie de
vin de Champagne pour 80 % et de fine de
Champagne pour 20 %

Cette sensation fruitée en bouche presque
réconfortante nous enveloppe de douceur et rend
très agréable la dégustation

Le traditionnel « apéritif du vigneron » pourra
également accompagner du melon, du saumon
fumé, du fromage crémeux et affiné ou être servi
en dessert

Coffrets

Une boîte...



Coffret bouteille



Boite noire semi-rigide ou rigide,
petit format.
Existe en plusieurs formats

Corbeille
noire
grand format



Une carte...



Composition

Végétal



Tartinables de légumes



1 Boite de 8 chocolats



Rilette de Saumon

1 Sachet de biscuits salés ou sucrés au choix



27 € Boite semi-rigide
29 € Boite rigide



36 € Boite semi-rigide
38 € Boite rigide



42 € Boite semi-rigide
44 € Boite rigide



45 € Boite SR
47 € Boite R



34 € Boite semi-rigide
36 € Boite rigide



43 € Boite semi-rigide
45 € Boite rigide



48 € Boite semi-rigide
50 € Boite rigide



52 € Boite SR
54 € Boite R



Truffe d'été

Composition

Végétal



Rillette de la mer



Miel au Safran



Truffe d'été



Tartinables de légumes



Panier Végétal et truffe

Olives noires, figues, rhum
 Confit d'Ail, menthe et citron vert
 Confit d'Ail aux myrtilles, poivre vert
 Confit d'Artichaut, Fève de Tonka, Graine Colza
 Confit de Poivron Miel aux Epices, MÉDAILLE OR

Carpaccio de Truffes d'Été Tuber Aestivum

52 €

Panier Veggie truffe

Carpaccio de Truffes d'Été Tuber Aestivum

Confit d'Artichaut, Fève de Tonka, Graine Colza
 Olives noires, figues, rhum
 Confit de Poivron Miel aux Epices, MÉDAILLE OR
 Confit d'Ail aux myrtilles, poivre vert
 Confit d'Ail, menthe et citron vert

Rillettes de Homard Bleu, spécialite du chef
 Rillettes de Saumon Bio

59 €



Sel à la truffe

Panier Prestige Végétal truffe

La cuvée Millésimé 2010 Champagne Brut

Olives noires, figues, rhum
 Confit d'Ail aux myrtilles, poivre vert
 Confit d'Ail, menthe et citron vert
 Confit de Poivron Miel aux Epices
 Confit d'Artichaut, Fève de Tonka, Graine Colza

Carpaccio de Truffes d'Été Tuber Aestivum
 Fleur de sel à la truffe noire

Miel toutes fleurs au safran Bio

96 €

Panier Prestige Veggie truffe

La cuvée Millésimé 2010 Champagne Brut

Confit d'Artichaut, Fève de Tonka, Graine Colza
 Confit de Poivron Miel aux Epices
 Olives noires, figues, rhum

Rillettes de Saumon Bio
 Rillettes de Homard Bleu, spécialite du chef

Fleur de sel à la truffe noire
 Carpaccio de Truffes d'Été Tuber Aestivum

96 €

Composition

Foie gras médaille d'Or



Tartinables de légumes



1 Boite de 8 chocolats



Rillette de Saumon



1 Sachet de biscuits salés ou sucrés, au choix



40 € Boite semi-rigide
42 € Boite rigide



49 € Boite semi-rigide
51 € Boite rigide



49 € Boite semi-rigide
51 € Boite rigide



58 € Boite SR
60 € Boite R



46 € Boite semi-rigide
48 € Boite rigide



55 € Boite semi-rigide
57 € Boite rigide



61 € Boite semi-rigide
63 € Boite rigide



64 € Boite SR
66 € Boite R



Truffe d'été

Composition

Foie gras médaille d'Or et
carnée



Rillettes de la mer



Miel au
Safran



Truffe d'été



Tartinables de légume



Sel à la truffe

Panier Foie gras et truffe



 72 €

Olives noires, figues, rhum
Confit d'Ail, menthe et citron vert
Confit de Poivron Miel aux Epices, MÉDAILLE OR

Rillettes de Homard Bleu, spécialite du chef
Rillettes de Saumon Bio

Carpaccio de Truffes d'Eté Tuber Aestivum
Effiloché de volaille, jus de truffe

Foie gras entier de canard, 2/3 parts
MÉDAILLE D'OR

Panier prestige



 99 €

La cuvée Millésimé 2010 Champagne Brut

Olives noires, figues, rhum
Confit de Poivron Miel aux Epices
Confit d'Artichaut, Fève de Tonka, Graine Colza

Rillettes de Saumon Bio
Rillettes de Homard Bleu, spécialite du chef

Effiloché de volaille, jus de truffe
Terrine pigeon, poire tapée et vouvray
Fleur de sel à la truffe noire
Miel toutes fleurs au safran Bio

Panier Grand Prestige



 89 €

La cuvée Millésimé 2010 Champagne Brut

Confit d'Artichaut, Fève de Tonka, Graine Colza
Confit de Poivron Miel aux Epices
Olives noires, figues, rhum

Rillettes de Homard Bleu, spécialite du chef

Effiloché de volaille, jus de truffe

Foie gras entier de canard, 2/3 parts
MÉDAILLE D'OR

Panier Grand Prestige



 99 €

La cuvée Millésimé 2010 Champagne Brut

Confit d'Artichaut, Fève de Tonka, Graine Colza
Confit de Poivron Miel aux Epices
Olives noires, figues, rhum

Rillettes de Saumon Bio
Rillettes de Homard Bleu, spécialite du chef

Terrine pigeon, poire tapée et vouvray
Effiloché de volaille, jus de truffe

Foie gras entier de canard, 2/3 parts
MÉDAILLE D'OR

Nos prestations

Coffret cadeau entreprise

Cadeau d'affaire

Animation CSE

Cadeau pour les invités lors de vos évènements.

Stand de vente éphémère

Conseils et dégustations :

Nous sommes à votre disposition pour vous conseiller autour d'une dégustation.

Vous souhaitez être rassuré(e) de la qualité de votre futur coffret ? Nous vous proposons de tester un exemplaire de votre composition ou une dégustation afin de vous aider en présentiel (selon votre projet et pour toute situation géographique IDF)

Un conditionnement ou une logistique spécifique ?

Mode de livraison : par nos soins, transporteurs, ou solutions livraisons multipoints.

Ils nous font confiance



NEUILLY-SUR-SEINE



Comité Social et Économique

Crédit Agricole d'Île de France



Notre immatriculation
852 762 202 RM 92

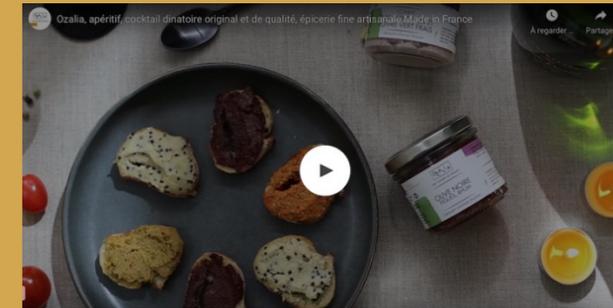
Notre projet est soutenu par :



L'ART CULINAIRE DES ARTISANS



En vous remerciant pour votre attention



Découvrez notre vidéo
sur notre
site internet :
<https://www.ozalia.fr>

Sophia

sophia@ozalia.fr

06 74 20 74 98

Adresse :

Ozalia

105 rue Anatole France

92300 Levallois-Perret