

LE PARTAGE DU BON GOUT 分享美味

À l'image de son emblématique sauce Béarnaise, exclusivement fabriquée dans le Béarn, tous les produits de la gamme SAUCE BISTROT répondent aux mêmes exigences d'authenticité, de qualité et de savoir-faire. Ici, pas de processus industriel, tout est élaboré avec des produits sains et en suivant les recettes d'origine pour retrouver le goût véritable des bonnes choses. Osez enfin les sauces de tradition, sans aucun conservateurs... mais avec du caractère

贝尔奈酱汁的典范，只在贝恩生产(Béarn)。我们所有的法式沙茶酱汁产品都是建立在美食，质量，美味和专业之上。在这里，没有工业生产，所有产品都是如同法餐一样被雕琢而成。这些经典的调味酱汁，不含任何防腐剂。

LA SAUCE BÉARNAISE 贝尔奈酱汁

La plus célèbre des sauces régionales ! Uniquement des ingrédients naturels : des échalotes, de l'huile, des œufs, des fines herbes... et c'est tout ! Pas de conservateurs. La vraie Béarnaise aussi bonne qu'à la maison. En un mot, LA SAUCE BISTROT par excellence, à déguster avec une pièce de Blonde d'Aquitaine, du saumon ou même à l'apéritif avec des petits légumes croquants.

贝尔奈酱汁是这里最有名的产品。我们保证配料纯天然：法式香葱，油，鸡蛋，和独特的香草构成了它绝无仅有的味道。我们保证绝不添加防腐剂，确保产品质量如同法餐。
与什么一起搭配？与牛排，三文鱼，或者配有香脆蔬菜的前菜是绝好的选择。

LA SAUCE PALOISE 巴仑滋酱汁

La sauce Paloise est une béarnaise dans laquelle l'estragon est remplacé par de la menthe. On incorpore cette odorante à la préparation durant la réduction des échalotes, et pour ajouter quelques touches de couleur, on ajoutera sur les viandes de la menthe fraîche. Idéale avec un tournedos ou des aiguillettes de canard.

巴仑滋酱汁是贝尔奈酱汁的衍生品，香葱被薄荷所替代。在减少香葱的基础上，为酱汁增添了些许天然的颜色，为一起搭配的肉类法餐带来了薄荷的清新。
与什么一起搭配？牛肉和鸭胸肉是它最好的拍档。

LA SAUCE ESPELETTE 埃斯佩莱特酱汁

Comme un pont franchissant tous les gaves pour réunir le Béarn et le Pays Basque, la SAUCE BISTROT au piment d'Espelette allie l'onctueuse richesse de la Béarnaise à la force relevée de celui qu'on appelle aussi le caviar pourpre des Pyrénées. Le résultat est un mariage doux et puissant à la fois qui sublimerait un gigot d'agneau, du veau ou du poisson, sans oublier la fameuse poule au pot

如同连接了贝恩与巴斯克山涧的桥梁一样，加入埃斯佩莱特辣椒的酱汁使贝尔奈酱汁的家族变得更丰富。埃斯佩莱特酱汁更有一个美丽的别名，叫做比利牛斯的紫色鱼子酱。
与什么一起搭配？试试与小牛肉，羊肉，又或者鱼肉吧。对了，更不要忘记与铁锅焖鸡的经典配合。

DEUX FORMATS POUR TOUTES LES OCCASIONS 两种规格

À chacun sa sauce : un petit pot de 90 grammes pour les dîners gastronomiques en amoureux ou les apéritifs gourmands, et un gros pot de 180 grammes pour les tables généreuses et les familles de fines bouches. Très bonne conservation plusieurs jours après ouverture.

每种产品都有两种规格。第一种是 90g 的包装: 适合与爱人共度晚餐时的搭配或者开胃菜，另一种是 g 的包装，适合一家人在享用美食时的准备。打开后仍可在保存数日后食用。

UNE ORIGINE COMMUNE 共同起源

Les sauces de la gamme SAUCE BISTROT sont dérivées de la sauce Béarnaise (huile, jaune d'œuf, d'échalote, d'estragon et de cerfeuil)

Servie chaude, généralement pour relever les viandes, elle a ensuite été agrémentée au fil du temps pour donner naissance à d'autres spécialités régionales telles que la sauce Paloise (une Béarnaise à la menthe) ou encore l'Espelette, grâce à l'ajout d'une juste quantité du célèbre piment du Pays Basque.

巴黎法式沙茶酱汁来自于贝尔奈酱汁(油, 鸡蛋, 香火葱, 龙蒿以及山萝卜)。通常加热后与肉类搭配食用。巴仑滋酱汁, 埃斯佩莱特酱汁都是贝尔奈酱汁的衍生品。

Une Béarnaise... de Paris ! 贝尔奈酱汁, 来自巴黎

Contrairement à ce que son nom pourrait laisser penser, la sauce béarnaise n'est pas originaire du Béarn. En réalité, elle est née en région parisienne, au milieu du XIXe siècle, dans un restaurant de Saint-Germain-en-Laye connu sous le nom de Pavillon Henri IV. Au départ, le chef dénommé Collinet souhaitait faire une réduction d'échalotes, mais il rata sa recette et essaya de la rattraper en liant le tout avec du jaune d'œuf.

Interrogé par des clients sur le nom de cette sauce surprenante, il décida de l'appeler "sauce béarnaise" en l'honneur du Bon Roi Henri dont un buste trônait dans la salle du restaurant. Ajoutons que l'homme n'en était pas à sa première invention culinaire puisqu'on lui devait déjà les pommes soufflées, qu'il avait créées, là encore par erreur, un jour d'été 1837.

贝尔奈酱汁其实并不来自于贝恩。实际上, 它是在巴黎被创造的。在 19 世纪中期, 位于全法闻名的巴维农亨利四世酒店, 一位叫做 Collinet 的厨师希望能够减少香火葱的使用, 但他弄错了配方, 发现了酱汁和蛋黄之间的奥秘。客人尝后大呼口感美妙, 随后厨师决定以贝尔奈酱汁命名用以纪念亨利国王。事实上, 这并不是他的第一个发明, 之前的一次错误, 在 1837 年的夏天, 他制作出了法国著名的甜点: 苹果梳芙厘。

ENGAGEMENTS 我们的承诺

Production locale avec des ingrédients sélectionnés. 法国制造, 原料精挑细选

Fabrication à l'ancienne sans conservateurs 传统工艺制造, 不含防腐剂

Favorise l'emploi régional ; fabrication 100% Béarn. 百分百贝恩制造

Sélection des meilleurs produits auprès de producteurs. 优制优选

Sauces conditionnées dans des verrines avec couvercle en métal pour un recyclage optimal. 玻璃瓶包装, 金属盖可回收。

CONTACTEZ-NOUS 联系我们

Vous souhaitez nous poser une question, nous faire une suggestion ou demander un complément d'information sur nos SAUCES BISTROT ? 如对我们的产品有问题或建议，请填写下表：

Le formulaire ci-dessous est à votre disposition.

Nom ou Société 公司名称	*
E-mail 邮件	*
Adresse 公司地址	
Adresse (suite)	
Code Postal 邮编	
Ville 城市	
Pays 国家	
Téléphone 电话	
Message 留言	*

SAUCE BISTROT 法式巴黎沙茶酱汁

Le partage du bon goût ; Béarnaise fabriquée dans le Béarn 分享美味，原产贝恩的贝尔奈酱汁

<input type="text"/>	ce 地址: <input type="text"/>
<input type="text"/>	电话: <input type="text"/> 邮箱: info@saucebistrot.fr
<input type="text"/>	

为了确认您的信息，请接受个人信息使用条件