



Épicerie Fine ►
Accès & Contact ►

Levant & Co., une marque innovante dans l'univers de la gastronomie méditerranéenne et orientale propose des spécialités authentiques et raffinées provenant de l'Anatolie ; une huile d'olive grand cru, des tomates séchées au soleil de Turquie, de savoureuses figes séchées de Smyrne, sans oublier le rituel du café turc, la douceur des lokoums à la rose, la confiture de bergamote, le sel de la mer Egée et les vins d'Anatolie. Dans sa nouvelle boutique au cœur du 5^e arrondissement de Paris, **Levant & Co.** organise des ateliers de cuisine, des brunchs musicaux, et très prochainement des séjours gastronomiques en Turquie.

Une gamme
de produits «naturels» de Turquie
En direct du producteur



HUILE D'OLIVE DU LEVANT



■ **Levant & Co**
24, rue Pascal
75005 Paris
T 01 43 31 83 75
F 01 43 31 62 54
info@levant-co.com
Ouvert du lundi
au samedi :
10h ► 19h
Fermeture
le dimanche
M^o Gobelins ou
Censier Daubenton
(ligne 7)



**La Grande
Épicerie
de Paris,
Bon Marché**
38, rue de Sèvres
75007 Paris
M^o Ligne 10,
Sèvres Babylone

TOMATES SÉCHÉES AVEC CAPRES

TOMATES SÉCHÉES AU SOLEIL

SEL DE LA MER ÉGÉE

CAPRES DE SMYRNE

SEL DE LA MER ÉGÉE

LÉGUMES EN SAUMURE



CAFÉ TURC

LOKOUMS À LA PISTACHE



ABRICOTS SÉCHÉS AU SOLEIL

RAGIS SÈCS DE SMYRNE



FIGES SÉCHÉES DE SMYRNE



Et pour nous rejoindre...



Des repas sur place ou à emporter ►
Des ateliers de cuisine ►
Un service traiteur pour vos réceptions ►

www.levant-co.com



Les Huiles
du Levant®

« Une seule variété,
un seul verger,
une seule pression,
un seul jour »



Des repas
sur place le midi
ou à emporter...

Une cuisine saine qui allie avec un équilibre magique la fraîcheur et le naturel des légumes révélant les saveurs riches de l'huile d'olive du Levant. Légumes et huile d'olive sont les éléments essentiels du repas, des éléments qui se marient avec originalité, fantaisie et authenticité.

Chaque midi du lundi au vendredi, un menu différent à déguster sur place ou à emporter entre 12h et 14h. Il est conseillé de réserver si vous choisissez de déjeuner sur place. Découvrez la cuisine "Idylique" dans une ambiance conviviale comme à la maison.



Découverte
de la cuisine
turque avec Idil

Les ateliers de cuisine turque de Levant & Co s'adressent à tous ceux qui souhaitent s'initier à de nouvelles expériences culinaires. La cuisine turque se distingue par des préparations à base d'huile d'olive, d'herbes aromatiques, de fruits secs et de légumes, des produits sains participant à une alimentation équilibrée.

Le cours, dispensé par Idil Levent en petit comité, est suivi d'une dégustation des plats préparés dans une ambiance chaleureuse et détendue, les mets y sont accompagnés de boissons typiques. C'est l'occasion unique de découvrir les vins d'Anatolie, la citronnade maison, les infusions d'épices et bien sûr le café turc.



Réceptions
Café turc

Une turquerie gourmande,
un rituel de convivialité



Pour s'inscrire aux ateliers de cuisine

Réservation:	Horaires:	Nombre maximum de participants par atelier:	Prix par atelier:
Il est nécessaire de prendre rendez-vous au 01 43 31 83 75	De 20 h à 21 h 30, dégustation à partir de 21 h 30	10 personnes	35 €

Pour s'inscrire à l'heure du thé ou du café turc

Réservation:	Horaires:	Nombre maximum de participants :	Prix par personne:
Sur rendez-vous au 01 43 31 83 75	De 15h à 18h	10 personnes	10 €

Nous vous invitons à réserver en ligne, puis confirmer en terme de dates votre participation effective.