



APPROMARINE

LEVEZ L'ANCRE, C'EST DÉJÀ LIVRÉ !

LES SAVEURS DE LA GUADELOUPE

Notre sélection de produits locaux



PRODUITS
ARTISANAUX



GASTRONOMIE



ÉPICERIE FINE



SPIRITUEUX



DOUCEURS
LOCALES



Créateur de saveurs locales

Piment Coco élabore en Guadeloupe des sauces et vinaigrettes inspirées des ressources et savoirs faire locaux.



Ingrédients locaux



Saveurs authentiques



Fabrication artisanale

*Le goût
des Antilles
dans vos assiettes*



Nos Produits sélectionnés

Des sauces et vinaigrettes aux saveur unique pour sublimer vos plats à bord .



Vinaigrette Mangle Citron Vert : Idéal pour assaisonner vos salades composée , parfaite pour relever un tartare , carpaccio (saumon , thon , marlin)



Moutarde à l'antillaise : Idéal pour accompagner les viandes grillées , une sauce parfaite pour vos burger .



Sauce BBQ Rhum Vieux / Sauce BBQ Boucané Rhum Vieux : Parfaite pour accompagner les viandes grillées et les frites ! parfaite pour mariner et parfumer la viande avant cuisson



*"Des condiments qui racontent
la Guadeloupe"*



Retrouvez tous les produits Piment Coco sur notre liste d'avitaillement.



*Des produits locaux
pour des expériences uniques en mer*



Qualité locale



Idéal pour vos croisières



Soutien aux producteurs guadeloupéens



Spécialiste du poisson fumé artisanal en Guadeloupe

Chez Cap Créole, c'est le fumage, technique ancestrale des îles, qui transforme chaque poisson en une expérience gustative à part entière.



Savoir-faire artisanal



Saveurs authentiques



Produits de la mer locaux

Des saveurs marines authentiques des Antilles

Nos Produits sélectionnés



Crabe Farcis :

En entrée les bouches de crabe farcis sont parfaites avec une petite salade.



Marlin et Thazard Fumé



Fishpolatas :

Saucisse de marlin et de marlin fumé idéal en Grillade



Les Rillettes de marlin

Idéal en entrée sur un toast



Saucisson de Marlin et de thon Fumé :

Coupe en petit dés dans une salade.
En rondelle avec une sauce chien ou sauce créoline à l'apéro

Le goût de la mer dans vos assiettes



Retrouvez tous les produits Cap Créole sur notre liste d'avitaillement.

Des produits locaux pour des expériences uniques en mer



Qualité locale



Idéal pour vos croisières



Soutien aux producteurs guadeloupéens



Tout le savoir-faire du chocolat suisse
associer au savoir-faire et saveur
de la Guadeloupe.

La chocolaterie Les Suprêmes située à Saint-Claude
(à la maison du cacao) comprend une variété de 35 tablettes
de chocolats, ainsi que des gourmandises et épicerie fines.



Savoir-faire
artisanal



Ingrédients
de qualité



Une passion
du chocolat

*L'intensité
des saveurs
d'ici et d'ailleurs*



Nos produits sélectionnés

Des chocolats et gourmandises pour des moments uniques



RECOMMENDED



La pâte à tartiner les suprêmes est
une parfaite alternative au
traditionnel Nutella, on y sent les
vrais notes de chocolat noir,
légèrement sucré.

Pas moyen de se sentir coupable !

Parfaite pour le petit déj et le
gouter

Notre sélection de chocolats et un mélange
de saveur local et traditionnel :
vous pouvez retrouver le classique chocolat
noir 90% au chocolat au lait à la Mangue en
passant par le chocolat au Rhum Vieux ou
Rhum coco !



Rhum coco
Lait mangue
Chocolat 90 %



*"Le goût du cacao
au cœur de la Guadeloupe"*



Retrouvez tous les produits
Les Suprêmes sur notre liste
d'approvisionnement.



*Des produits locaux
pour des expériences uniques en mer*



Qualité
locale



Idéal pour
vos croisières



Soutien aux
producteurs guadeloupéens



Née de la passion du terroir et du savoir-faire artisanal de Sainte-Rose

L'Arbre à saucissons revisite les grands classiques
de la charcuterie traditionnelle pour leur donner
une identité résolument guadeloupéenne.



Savoir-faire
artisanal



Recettes
traditionnelles



Une identité
guadeloupéenne

*Les saveurs
du terroir
de Guadeloupe
dans vos assiettes*



Nos produits sélectionnés

Le saucisson Boucané :



Caractère : Rustique , puissant et
intensément parfumé

Gout : Un goût fumé prononcé ,
typique de la traditions du boucanage
antillais , qui apporte une longueur en
bouche très gourmand

Particularité : Il marie la technique de
la salaison sèche métropolitaine à la
signature aromatique indissociable de la
cuisine antillaise .

Un goût fumé unique pour un apéro de
caractère 100% Guadeloupe



le saucisson Au Rhum vieux :

Caractère : Festif , boisé et
profondément ancré dans le terroir de
l'île

Gout : Une attaque douce en bouche
avec les notes chaudes caramélisées et
complexes du Rhum vieux se mêlent
subtilement à la viande

Particularité : Fabriqué en intégrant
du véritable rhum vieux local

Il est la star incontournable des
apéritifs. ,



*L'authenticité
de Sainte-Rose
dans chaque bouchée*



Retrouvez tous les produits
de L'Arbre à saucissons
sur notre liste d'avitaillement.

*Des produits locaux
pour des expériences uniques en mer*



Qualité
locale



Idéal pour
vos croisières



Soutien aux
producteurs guadeloupéens



Karupodha

Une entreprise familiale dédiée au bien-être par les plantes locales

Karypodha est une entreprise familiale et artisanale d'agro-transformation basée à Petit-Bourg. Elle se spécialise dans la création de produits diététiques, biologiques et naturels à base de plantes locales.

L'une des premières entreprises de l'île à obtenir la marque "Esprit parc national".



Plantes
locales



Produits
naturels et bio



Un savoir-faire
guadeloupéen unique

Des infusions
traditionnelles
de Guadeloupe
pour votre bien-être



Les infusions traditionnelle TE PEYI (The du pays en français) :

Des mélanges bénéfiques pour la
santé combinant curcuma,
gingembre , cannelle.

Pour une bonne digestion !



Des infusions naturelles
du pays, pour une meilleure
qualité de vie à bord



Retrouvez tous les produits
Karupodha sur notre
liste d'avitaillement.



Des produits locaux
pour des expériences uniques en mer



Qualité
locale



Idéal pour
vos croisières



Soutien aux
producteurs guadeloupéens



Une brasserie née en 2018 au cœur de la Guadeloupe

La Brasserie Lekouz est un lieu incontournable
situé à Goyave, au cœur d'une ancienne bananeraie.

Le nom vient tout simplement du créole « le cousin ».
Toutes les bières sont artisanales, brassées à fermentation
avec de l'eau de source du massif de Saint-Claude.



Ingrédients
locaux



Bières
artisanales



Un savoir-faire
guadeloupéen



*Des saveurs
intenses de
Guadeloupe
dans chaque
gorgée*

La Lekouz BLONDE : Fraicheur des îles

Caractère : légère, désaltérante et
accessible . C'est la bière de partage
par excellence

Goût : des notes douces de céréales
et de malt , complétées par une
amertume très subtile et des touches
discrètement fruitées en fin de bouche

Particularité : brassée avec de l'eau de
source pure de basse terre , elle offre
un légèreté incroyable idéale pour ce
rafraîchir sous la soleil sans saturer le
palais .



La Lekouz Ambrée : La rondeur Aromatique

Caractère : Généreuse , chaleureuse et plus
complexe

Goût : des saveur gourmandes de caramel , de
pain grillé et de fruits secs, équilibrées par une
amertume un peu plus présente qui lui donne
une belle structure .

Particularité : Sa jolie robe cuivrée cache un
caractère malté bien affirmé, qui rappelle la
douceur des tropiques tout en apportant une
belle longue en bouche



*L'accord parfait
avec nos saucissons
Boucané et Rhum Vieux*



Retrouvez toutes les
bières Lekouz sur notre
liste d'avitaillement.



*Des produits locaux
pour des expériences uniques en mer*



Qualité
locale



Idéal pour
vos croisières



Soutien aux
producteurs guadeloupéens



Une brasserie artisanale au cœur de la Guadeloupe

Gwada Beer, produite par les brasseurs de Guadeloupe, est une brasserie artisanale installée à Baie-Mahault.

Sa particularité est d'intégrer du sucre de canne de Marie-Galante directement dans le processus de brassage de ses recettes.

La brasserie prône la philosophie du "Slow Brewing" – brassage lent, pour laisser aux arômes le temps de s'exprimer pleinement, sans se presser.

Son objectif historique est de proposer une bière locale de grande qualité, fortement ancrée dans la culture antillaise.



Sucre de canne de Marie-Galante



Brassage artisanal



Une bière locale et authentique



Des saveurs antillaises dans chaque gorgée

Notre bière : Gwada Original Blonde

Une lager caribéenne rafraîchissante, légère et pleine de caractère.



Caractère

Une bière de type lager caribéenne. Elle est rafraîchissante, limpide, très pétillante et légère.



Goût

Un nez simple et axé sur les céréales. En bouche, elle est très douce, fluide, désaltérante avec une amertume très discrète. On y perçoit la douceur du sucre de canne en fin de gorgée.



Particularité

Brassée à partir de trois variétés de malt distinctes et intégrant du sucre de canne de Marie-Galante directement à la recette.



Temps de garde

Elle bénéficie d'un temps de garde prolongé d'environ 30 jours pour stabiliser ses saveurs.



Une bière locale inspirée par la nature et le savoir-faire antillais.



Retrouvez toutes les bières Gwada Beer sur notre liste d'avitaillement.



Une bière emblématique de la Guadeloupe

La bière Corsaire est une véritable institution en Guadeloupe. Produite localement à Baie-Mahault par l'entreprise Cofrigo (Brasserie du Corsaire), elle rend hommage par son nom et son identité visuelle à l'histoire maritime des Caraïbes. C'est l'une des bières les plus populaires et consommées sur l'île.

C'est une bière blonde de fermentation basse, appartenant à la famille des Lager, ce qui lui confère une bière légère mais un peu plus de corps que certaines lagers industrielles classiques (5,4% vol).



Recette
au maïs



Production
locale



Une bière populaire
et authentique



L'esprit
des Caraïbes
dans chaque
gorgée

Une bière blonde légère et rafraîchissante

La Corsaire offre un goût équilibré, des arômes de céréales et une belle fraîcheur, parfaite pour les moments de partage.



Caractère

Bière blonde de fermentation basse, appartenant à la famille des Lager. Légère et rafraîchissante, avec un peu plus de corps que certaines lagers industrielles (5,4% vol).



Goût

Très discret et frais, elle ouvre sur des arômes de céréales (malt d'orge) et des notes herbacées. L'attaque est vive, ultra pétillante et fluide, très facile à boire, avec un goût équilibré et de légères touches d'agrumes.



Particularité

La Corsaire se distingue par l'utilisation de maïs dans sa recette aux côtés de l'orge, ce qui lui donne son caractère unique et sa légère rondeur.



Comment la déguster ?

C'est la bière de partage par excellence, qui se consomme impérativement glacée ("Frappée") pour révéler toute sa fraîcheur et ses arômes.



Une bière locale
inspirée par la mer
et le savoir-faire antillais.



Retrouvez toutes les bières
Corsaire sur notre
liste d'avitaillement.