



TARIF 2015

NOM-PRENOM

ADRESSE

Produits	Prix unitaire	Nombre	Total
LES CONFITURES			
<i>Préparées avec 64g de fruits pour 100g de produit fini et du sucre blond de canne, issus de l'agriculture biologique. Cuisson traditionnelle et courte en bassine de cuivre pour conserver les qualités du fruit.</i>			
<i>Teneur totale en sucre : 60%</i>			
Mûre 350g	5,00 €		
Mûre 220g	3,40 €		
Fraise 350g	5,00 €		
Fraise 220g	3,40 €		
Framboise 350g	5,00 €		
Framboise 220g	3,40 €		
Groseille 350g	5,00 €		
Groseille 220g	3,40 €		
Framboise-groseille 350g	5,00 €		
Cassis 350g	5,00 €		
Cassis 220g	3,40 €		
Figue 350g	5,00 €		
Figue 220g	3,40 €		
Pastèque aux zestes de citron et d'orange 350g	5,00 €		
Pastèque aux zestes de citron et d'orange 220g	3,40 €		
Prune 350 g	5,00 €		
Prune 220g	3,40 €		
Tomate verte 350g	5,00 €		
Tomate verte 220g	3,40 €		
coing 350g	5,00 €		
myrtille 350g	5,00 €		
LA COMPOTE			
<i>Des pommes et du sirop de figue au sucre blond de canne</i>			
Compote Pomme-figue 330g	2,50 €		
LES SIROPS			
<i>Pour des boissons rafraîchissantes, à déguster dilué dans l'eau mais aussi avec du vin blanc ou pour sucrer un dessert (salade de fruits, fromage blanc, crêpes...)</i>			
<i>Teneur totale en sucre : 55%</i>			
Sirop de framboise 50 cl <i>Jus de framboise, sucre blond de canne, jus de citron, issus de l'agriculture biologique.</i>	7,50 €		
Sirop de fraise 50 cl <i>Jus de fraise, sucre blond de canne, jus de citron, issus de l'agriculture biologique.</i>	7,50 €		
Sirop de fleurs de sureau 50 cl <i>infusion de fleurs de sureau, sucre blond de canne, jus de citron, issus de l'agriculture biologique.</i>	7,50 €		
LES SAUCES			
<i>Des préparations pour agrémenter vos repas...</i>			
Confit d'oignons à la framboise 110g <i>Oignons, vinaigre de cidre, sucre blond de canne, sirop de framboise, huile, issus de l'agriculture biologique, sel.</i> <i>Cette compotée d'oignons sublimerait votre foie gras. Elle peut aussi accompagner une viande rouge ou du fromage de chèvre sur de petits feuilletés.</i>	3,10 €		
Sauce ketchup 210g <i>Pulpe de tomates, vinaigre de cidre, sucre blond de canne, raisins secs, issus de l'agriculture biologique, épices, sel, poivre.</i> <i>Une variante artisanale aux tomates du jardin pour toute la famille.</i>	3,90 €		
Coulis de framboise 220g <i>Préparé avec de la pulpe de framboise (80g pour 100g de produit fini), du sucre blond de canne, issus de l'agriculture biologique.</i> <i>Délicieux avec du fromage blanc fermier ou pour napper un gâteau maison.</i>	3,90 €		
Total			

Ces produits sont préparés à partir de notre production. Aussi, nous ne pouvons garantir leur disponibilité tout le long de l'année.

Bon de commande à retourner accompagné de votre règlement

Par courrier :

Nicolas KEREBEL
le bourg
46150 THEDIRAC

Par mail : jardindavalon@orange.fr

Par téléphone : 06 52 94 69 88