



La Clé des Champs



SCEA La Clé des Champs - 1 Chemin Ile de France - 55190 MELIGNY LE PETIT
Tél : 03 29 90 50 04 - www.confituresdelacledeschamps.com

TARIF- BON DE COMMANDE

NOM , PRENOM :
ADRESSE :

Tél :

DESIGNATION	Conditionnement	Noter ici PARFUM Se reporter à la liste jointe	PU TTC	QTE	MONTANT
<u>Confitures de baies, gelées de plantes, fleurs et aromatiques</u> <i>(Verrines hexagonales)</i>	Verrine 50g 120g 220g		2.20 € 3.20 € 4.80 €		
<u>Confitures traditionnelles</u> Fruits tamisés sucre blanc	Verrine 250g		3.90 €		
<u>Confitures traditionnelles</u> Fruits non tamisés au sucre de canne Bio	Verrine 250g Verrine 370g		4.50 € 5.80 €		
Les gastronomiques <u>Confits</u> -sucre de canne BIO-	Verrine 50g Verrine 120g		2.40 € 4.50 €		
<u>Condiment/Fl. Pissenlits</u>	Verrine 70g		5.50 €		
<u>Sirops</u>	Bouteille 25 cl Bouteille 50 cl		3.80 € 7.00 €		
<u>Collection</u>	Réf :		30.00 €		
CODE PROMO					
SOUS - TOTAL DE LA COMMANDE					
PARTICIPATION FRAIS D'ENVOI COLISSIMO CALCULEE AU PLUS JUSTE MERCI DE PRENDRE CONTACT					à partir de 8.00 €
<u>MONTANT TOTAL</u>					



Produits disponibles
au fil des saisons
en fonction des récoltes
Vente directe à la ferme
Et expédition de vos commandes
www.confituresdelacledeschamps.com



Confitures de baies et petits fruits locaux

Verrines hexagonales 50g / 120g / 220 g

Baies de sureau - Baies d'églantines ou Cynorrhodons (Rosa Canina) – Cynorrhodons d'été (Rosa Rugosa) – Cornouilles - Nèfles - Physalis au citron - Prunelles et cynorrhodons – Poirettes – Ptit'Pom – Seugnettes – Cassis et casseilles (220g) – Griottes et groseilles (220g)

Gelées de plantes, fleurs et aromatiques

Verrines hexagonales 50g / 120g / 220g

Fleurs de sureau - Fleurs de pissenlits – Pétales de roses - Menthe Mélisse – Menthe Bergamote -
Verrines 250g Bouillon d'orties

Confitures traditionnelles

Verrines cylindriques 250g / fruits tamisés : Groseille - Cerise - Mirabelle - Quetsche

Verrines 250g / fruits cuisinés au sucre de canne Bio : Fraises - Rhubarbe et groseille –
Cerise avec morceaux

Verrines 370g / fruits cuisinés au sucre de canne BIO : Quetsches – Mirabelles – Compotée
de quetsches – Compotée de Mirabelles – Compotée de pommes –

**mes confitures compotées contiennent un pourcentage de pommes réduites en purée*

Les gastronomiques : confits et condiments

Verrines 50g / 110 g : les confits

Topinambour charcuterie et verrines apéritives – Coings au vin chaud associations salées/sucrées (agneau, canard...) et desserts – Ptit'Pom/Anis étoilée –

**Mes confits sont cuisinés au sucre de canne bio, à teneur équivalente à celle de mes confitures mais les ingrédients subissent une macération alcoolisée avant d'être cuisinés.*

Verrines 70g Condiment : Boutons de pissenlits au vinaigre / 70g

Sirops

Bouteilles 25cl / 50cl

Baies d'églantines ou cynorrhodons – Baies de Sureau –

Fleurs de sureau – Feuilles d'orties - Pétales de roses – Physalis

Prunelles - Nèfles aux 4 épices - Menthe bergamote - menthe Mélisse – Fenouil (saveur anisée)

- Cassis - Groseilles - Mirabelles – Quetsches –



Réf BBD
Collection été



Divers assortiments cadeaux à tous les prix

Ces deux collections sont composées de :

- 10 pots confitures ou gelées dans la gamme baies et fleurs locales
- 1 sirop 25 cl à base de baies ou fleurs
- 1 livret de la ferme (PV 6.00 €) « Histoire d'hêtre mieux » réf : HHM ou 1 livret « Les baies au bois dormant » réf : BBD
- 1 carte postale (PV 0.40 €)

Total 32.20€ - 30.00 €

Deux assortiments composés de produits de saison :
Printemps/été - Été /automne

Réf HHM
Collection printemps

