



La Clé des Champs



Ferme à La Clé des Champs

1 Voie de Bovée

55190 MELIGNY LE PETIT

Site : www.confituresdelaclledeschamps.com

mail : contact@confituresdelaclledeschamps.com

Bon de commande

à nous retourner accompagné de votre règlement à :

SCEA La Clé des Champs - 1 voie de Bovée – 55190 MELIGNY LE PETIT

Merci d'inscrire ici vos coordonnées et adresse de livraison

Nom :

Adresse :

Tél :

Adresse mail :

Retrait à la ferme

ou livraison à cette adresse :

Par le moyen suivant

Merci de cocher votre choix

- Domicile



- Point relais



Retrouvez-nous sur

[facebook.com/FermePedagogiqueLaCleDesChamps](https://www.facebook.com/FermePedagogiqueLaCleDesChamps)

Pour tout renseignement : tél 06 08 04 77 96

Désignation	Conditionnement	Parfum Voir liste au dos du document	PU	Qté	Montant
Gelées de plantes, fleurs et confitures aromatiques et Confiture petits fruits oubliés	Verrine 50g		2.20 €		
	Verrine 120g		3.20 €		
	Verrine 220g		4.80 €		
Confiture de baies	Verrine 50g		2.30 €		
	Verrine 120g		3.40 €		
	Verrine 220g		5.00 €		

Désignation	Conditionnement	Parfum Voir liste au dos du document	PU	Qté	Montant
Confitures traditionnelles Fruits tamisés cuisinés au sucre blanc	Verrine 250g		3.90 €		
Confitures traditionnelles avec morceaux cuisinées au sucre BIO de canne	Verrine 250g		4.50 €		
	Verrine 370g		6.70 €		
Confit gastronomique au sucre BIO de canne	Verrine 50g		2.40 €		
	Verrine 120g		4.50 €		
Sirop	Bouteille 25cl		4.50 €		
	Bouteille 50 cl et son emballage protecteur		9.00 €		
Pâtes de fruits	Verrine 100 gr		4.00 €		
Condiment Boutons de pissenlits au vinaigre	Verrine 70g		5.50 €		
MONTANT DE LA COMMANDE					TTC
PARTICIPATION FRAIS D'EMBALLAGE ET D'EXPEDITION					
<i>Calcul des frais d'expédition en fonction du poids du colis</i>					
<u>MONTANT TOTAL</u>					

Produits disponibles au fil des saisons en
fonction des récoltes

Gelées de fleurs et plantes

Verrines 50g / 120g / 220g

Fleur de sureau
Fleur de pissenlit
Pétale de rose

Aux petits fruits oubliés

Verrines 50g / 120g / 220 g

Nèfle
Physalis au citron
Poirette
Seugnette

Confitures de baies

Verrines 50g / 120g / 220 g

Baie de sureau
Baie d'églantine (Cynorrhodons R.Canina)
Cynorrhodon d'été (R.Rugosa)
Cornouille
Pom'Prunelle
Prunelle et cynorrhodon

Conditionnement 480g et 980g

Possible sur commande

Vente directe à la ferme
Ou expédition de vos commandes

Confitures traditionnelles

Verrines 250g / Texture fine ou tamisée
cuisinée au sucre blanc

Bouillon d'ortie
Cerise de pays - variété Dupond
Coing (gelée)
Groseille
Mirabelle
Quetsche
Confiture de Noël-Pom'Nèfle aux 4 épices
Conditionnement 480g et 980g
possible sur commande

Verrines 250g /
cuisinés au sucre Bio de canne

Cerise de pays avec morceaux
Cassis et casseille / texture fine

Verrines 370g

Fruits tamisés

Compotée de Mirabelle
Compotée de Quetsche
Compotée de Nèfle

*Mes confitures compotées sont élaborées à partir
d'un mélange de purées de fruits dont 50% pommes.*

Fruits dénoyautés

Cuisinés au sucre Bio de canne

Cerise de pays - variété Dupond
Mirabelle
Quetsche

Confits gastronomiques

Verrines 50g / 120 g

Topinambour pour charcuterie et verrines apéritives
Confit de coing au vin chaud associations
salées/sucrées (agneau, canard...) et desserts

Ptit'Pom/Anis étoilé

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

Condiments :

Verrines 70 g

Boutons de pissenlits au vinaigre

Sirops

Bouteilles 25cl / 50cl

Baie d'églantine (cynorrhodons)
Baie de Sureau
Fleur de sureau
Feuille d'ortie
Pétale de rose
Fenouil (saveur anisée)
Physalis
Prunelle
Nèfle aux 4 épices
Menthe bergamote
Menthe Mélisse
Cassis
Groseille
Mirabelle
Quetsche