



La Clé des Champs



Ferme à La Clé des Champs

1 Voie de Bovée

55190 MELIGNY LE PETIT

Contact : 06 08 04 77 96

Site : www.confituresdelacledeschamps.com

mail : contact@confituresdelacledeschamps.com

Bon de commande

A utiliser pour :

UN RETRAIT A LA FERME

Règlement au moment du retrait

Ou

UNE EXPEDITION

Merci de renseigner vos coordonnées

Nom :

Adresse :

Tél :

Adresse mail :

Merci d'entourer votre choix et préciser l'adresse de livraison du domicile ou du point relais souhaité dans le cas d'une expédition.

- Retrait à la ferme



Mondial relais



colissimo

| Désignation | Conditionnement | Parfum Voir liste page suivante | 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 page suivante | PU | Qté | Montant |
|---|---|--|--------|-----|---------|
| Confitures Fruits traditionnels Texture fine | Verrine 250g | | 4.50€ | | |
| Confitures Fruits dénoyautés à la main | Verrine 370g | | 6.70 € | | |
| Confit gastronomique au sucre BIO de canne | Verrine 50g | | 2.40 € | | |
| | Verrine 120g | | 4.50 € | | |
| Miel | Verrine 500g | | 6.00 € | | |
| Sirop | Bouteille 25cl | | 4.50 € | | |
| | Bouteille 50 cl Et son emballage protecteur | | 9.00 € | | |
| Pâtes de fruits | Verrine 120 gr | | 4.00 € | | |
| Condiment Boutons de pissenlits au vinaigre | Verrine 70g | | 5.50 € | | |
| MONTANT DE LA COMMANDE | | | | | |
| PARTICIPATION FRAIS D'EMBALLAGE ET D'EXPEDITION <i>Calcul des frais d'expédition en fonction du poids du colis</i> | | | | | |
| MONTANT TOTAL TTC | | | | | |

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 980g

Possible sur commande

Confitures fruits traditionnels

Texture fine

Verrine 250g

Bouillon d'ortie

Cassis

Cerise de pays - variété Dupond

Coing (gelée)

Groseille

Groseille Rhubarbe

Mirabelle

Quetsche

Pom'Nèfle aux 4 épices

Verrines 370g

Fruits dénoyautés à la main

Cuisinés au sucre Bio de canne

Cerise de pays - variété Dupond

Mirabelle

Quetsche

Conditionnement 980g

Possible sur commande

Miels de nos ruches

Verrine 500g

Miel de printemps

Miel d'été

Confits gastronomiques

Verrines 50g / 120 g

Topinambour pour accompagner le foie gras

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

Cassis

Fenouil (saveur anisée)

Feuille d'ortie - 25cl uniquement

Fleur de sureau

Menthe bergamote

Menthe Mélisse

Mirabelle

Nèfle aux 4 épices

Pétale de rose - 25cl uniquement

Prunelle

Quetsche