

LES SPECIALITES SUCREES

Pot de 200g 5,20€/pot

toutes préparées avec du sucre de canne blond non raffiné

| | |
|---------------------------------|---|
| Fraise | avec des Fraises Charlotte du Moulin de l'Erau à Aniane |
| Fraise / Piment doux | avec des Fraises Charlotte du Moulin de l'Erau à Aniane et de la poudre de Piment doux dit d'Espelette des Jardins de Laroque à Olmet |
| Mirabelle | avec des Mirabelles d'un jardin du Caylar |
| Pêche blanche | avec des Pêches blanches du Moulin de l'Erau à Aniane |
| Pêche / Piment doux | avec des Pêches blanches du Moulin de l'Erau à Aniane et de la poudre de Piment doux dit d'Espelette des Jardins de Laroque à Olmet |
| Melon / Rhum et Vanille | avec des Melons du Moulin de l'Erau à Aniane, du Rhum doré et une gousse de Vanille de l'île Maurice |
| Mûre sauvage | avec des Mûres sauvages cueillies autour de Saint Maurice Navacelles |
| Prune Reine-Claude | avec des Reine-Claude d'un jardin du Caylar |
| Prune / Fleurs de Menthe | avec des prunes sauvages d'Alzon et des Fleurs de Menthe de mon jardin |

LES CHUTNEYS

Pot de 200g 5,20€/pot

toutes préparées avec un petit peu de sucre de canne blond non raffiné

| | |
|-------------------------------------|---|
| Oignon / Vinaigre balsamique | Avec des Oignons doux des Jardins de la Croix de l'Aurore à Soumont et du Vinaigre balsamique |
| Prune / Saugé | Avec des Prunes sauvages cueillies autour de Saint Maurice Navacelles, du Vinaigre balsamique et des Feuilles de Saugé de mon jardin |
| Poivron vert | Avec des Poivrons verts et des Tomates cerise des Jardins de Laroque à Olmet, de l'Ail d'O. Pillet, producteur à Octon, du Vinaigre balsamique, et des graines de Moutarde. |
| Pomme / Oignon doux | avec des Pommes Gala du Moulin de l'Erau, des Oignons doux « Rouge de Toulouges » des Jardins de Laroque à Olmet, du Vinaigre de Cidre et des graines de Moutarde |

LES SIROPS DE FRUITS

Bouteille de 25cl (4,50€/bouteille)

tous issus de la cuisson de mes préparations sucrées

| | |
|------------------------|---|
| Fraise | Sirop de cuisson de Fraises Charlotte du Moulin de l'Erau à Aniane |
| Pêche | Sirop de cuisson de Pêches blanches ou jaunes selon les cuissons du Moulin de l'Erau |
| Fraise / Menthe | Sirop de cuisson de Fraises Charlotte du Moulin de l'Erau à Aniane avec des feuilles fraîches de Menthe de mon jardin |
| Mirabelle | Sirop de cuisson de Mirabelles d'un jardin du Caylar |
| Melon / Menthe | Sirop de cuisson de Melons du Moulin de l'Erau à Aniane avec des feuilles fraîches de Menthe de mon jardin |
| Reine – Claude | Sirop de cuisson de Prunes Reine-Claude d'un jardin du Caylar |

Attention : je produis par toutes petites quantités, donc si vous voulez plus de 3 unités d'un même parfum, il est préférable de me contacter avant d'envoyer votre commande pour vérifier ensemble la disponibilité des produits. Merci de votre compréhension.

téléphone : 06 81 83 23 59

courriel : nelly.cabanes@bocauxgourmands.com