



# La Clé des Champs



SCEA La Clé des Champs - 1 Chemin Ile de France - 55190 MELIGY LE PETIT  
Tél : 03 29 90 50 04 - fax : 03 29 90 51 24 - e-mail : labarroise@wanadoo.fr

## TARIF- BON DE COMMANDE

NOM , PRENOM :

ADRESSE :

DESIGNATION	Conditionnement	PARFUM Se reporter à la liste jointe	PU TTC	QTE	MONTANT
<u>Confitures de baies, gelées de fleurs, confitures aromatiques</u> <i>(Verrines hexagonales)</i>	Pot de 50g 120g 220g 340g		1.70 € 2.80 € 3.90 € 6.00 €		
<u>C. Verger sucre de canne</u>	Pot de 250g Verr cylind. 340g Verr.hexa		3.80 € 5.80 €		
<u>Sirops à base de baies - Fleurs ou fruits locaux</u>	Bouteille de 50 cl		6.50 €		
<u>Chutneys</u>	Pot de 110g 300g		3.20 € 6.80 €		
<b>SOUS TOTAL DE LA COMMANDE</b>					
<b>PARTICIPATION FRAIS D'ENVOI COLISSIMO</b>					<b>9.00 €</b> (par colis)
<b><u>MONTANT TOTAL</u></b>					

# Liste des produits

*La présente gamme évolue selon les récoltes, au fil des saisons. Merci de vous assurer de la disponibilité des produits avant de passer commande, en téléphonant au 06 08 04 77 96 ou par mail [labarroise@wanadoo](mailto:labarroise@wanadoo).*

## Confitures de baies

**Verrines 50g ou 120g**

Baies d'églantines ou Cynorrhodons (Rosa Canina) – Cynorrhodons d'été (Rosa Rugosa) – Cornouilles  
Mûres - Nèfles - Physalis au citron- Seugnettes – Baies de sureau - Prunelles et cynorrhodons  
– Baies d'églantines version chasseur (pour la cuisine du gibier) – Coings à la menthe bergamote – Coings et fleurs de Pissenlits – Cassis/casseilles - Framboises /120g -

**Verrines 340g remplacées progressivement par verrines 220g**

Cynorrhodons (Baies d'églantines) - Nèfles – Physalis au citron- Seugnettes –Prunelles et cynorrhodons – Cassis/casseilles - Baies d'églantines version chasseur (pour la cuisine du gibier) – Baies de Sureau – Ptit'Pom -

## Gelées de fleurs et confitures aromatiques (stocks limités)

**Verrines 50g / 120g**

Pétales de roses – Fleurs de sureau - Coings aux fleurs de pissenlits — Coing/Menthe bergamote – Mûres/Mélisse – Pommes/menthe

## Confitures traditionnelles

**Verrines 340g remplacées progressivement par verrines 250g – Verrines 50g sur demande**

Cerises et groseilles – Mirabelles - Quetsches – Coings – Reine Claude -

## Sirops

**Bouteilles 50 cl**

Baies d'églantines – Sureau et cynorrhodons – Prunelles – Pétales de roses – Physalis au citron - Nèfles – Fleurs de sureau – Mirabelles – Coings -

## Chutney Condiment aigre-doux

**Verrines 120g ou 340g**

Mirabelles - physalis tomates vertes – prunelles – nèfles (340g uniquement) -

### **Qu'est-ce que le Chutney ?**

C'est un condiment aigre-doux, fait de fruits ou de légumes (ou du mélange des deux) cuits dans du vinaigre, avec du sucre cassonade, des oignons et autres épices, jusqu'à consistance de confiture ou compote. Originnaire des Indes, cette spécialité a séduit les Britanniques et a fini par conquérir le reste de l'Europe.

On peut l'utiliser en accompagnement de viandes, gibiers, volailles, de viandes froides, rosbeef, rôti de porc, également avec le foie gras, les plats au curry, les poissons, les beignets de crevettes, avec des chips ou légumes crus coupés au moment de l'apéritif. Histoire d'apporter un peu de « piquant » !