

Semences de Plantes condimentaires - Printemps 2018

•



H4886 **. Fleurs comestibles**
assortiment de fleurs et herbes comestibles

5 g

1,6 €

Absinthe



H1000 **Absinthe Artemisia absinthium**

Graines et tiges servent à la préparation de liqueurs. Eloigne les insectes et les papillons du chou. Plantez la en bordure de votre jardin mais pas proche de la Sauge, ni du Fenouil, ni du Carvi. Elle risque de nuire à leur croissance.

0,25 g

1,6 €

Achillea



H1065 **Achillea Millefeuille**

L'infusion de feuilles soigne les troubles digestifs, les douleurs menstruelles ou encore les plaies.
Plante mellifère

0,5 g

1,6 €

Angélique



H1070 **Angélique archangelica**

Pétiotes et tiges sont utilisées en pâtisserie et confiserie sous forme de fruits confits. Les feuilles tendres peuvent servir de condiment pour aromatiser salades et potages. Graines et tiges servent à la préparation de liqueurs.

1 g

1,6 €

Anis



H1005 **Anis Pimpinella anisum**

Les graines sont utilisées dans certains pains, pour la pâtisserie et dans certaines boissons. Propriétés carminatives et digestives, mais également antispasmodiques et elle favorise l'expectoration dans le traitement de la toux.

3 g

1,6 €

**3 sachets de semences potagères identiques (avec une référence sans lettre et avec 5 chiffres)
+ 1 gratuit**

Semences de Plantes condimentaires - Printemps 2018

Aspérule odorante



H1140 **Aspérule odorante .**

S'ajoute au jus de pomme, au cognac, au vin de mai et au punch. On n'utilise que les feuilles séchées (que l'on coupe avant la floraison). Les bouquets séchés dégagent un délicieux parfum dans les pièces que vous désirez.

0,3 g

1,6 €

Basilic



H1109 **Basilic Cannelle**

Son parfum rappelle la cannelle et le clou de girofle.

1,5 g

1,6 €



80125 **Basilic Citron**

Plante au feuillage vert clair et aux petites fleurs blanches. Elle a un agréable goût et un parfum de citron.

1,5 g

1,6 €



80135 **Basilic de Gènes**

Variété à grandes feuilles, résistante aux maladies

2 g

1,25 €



H1010 **Basilic Fin vert**

Très parfumé

1 g

1,6 €



R2005 **Basilic Grec**

Feuillage très fin, plante compacte

0,4 g

1,6 €

**3 sachets de semences potagères identiques (avec une référence sans lettre et avec 5 chiffres)
+ 1 gratuit**

Semences de Plantes condimentaires - Printemps 2018



80206 **Basilic Rouge**

Très apprécié des cuisiniers pour son parfum épicé et sa couleur décorative. Il fera merveille également dans la préparation de vinaigre et huile.

2 g

1,6 €



H1016 **Basilic Thaï Siam queen**

Saveur très épicée proche de celle de l'estragon ou de l'anis.

0,2 g

1,6 €

Basilic perilla



H1172 **Basilic perilla pourpre**

Herbe condimentaire typiquement japonaise. On consomme aussi bien les germes et jeunes tiges que les feuilles

0,5 g

1,6 €

Bourrache



H1110 **Bourrache bleue**

Plante au parfum iodé et à belles inflorescences bleues de longue durée, lui donnant un aspect décoratif. Utilisation : feuilles et fleurs fraîches en salades, pour assaisonnement des cornichons, infusions, pommades.

2 g

1,6 €

Camomille



H1100 **Camomille Matricaire**

Fleurs simples. L'aspersion des semis avec de la tisane de camomille romaine diminue sensiblement la fonte des semis. Recommandée pour les troubles spasmodiques, comme dans le cas de troubles digestifs fonctionnels : digestions difficiles (spasmes digestifs douloureux, aérophagie, flatulences).

0,25 g

1,6 €

**3 sachets de semences potagères identiques (avec une référence sans lettre et avec 5 chiffres)
+ 1 gratuit**

Semences de Plantes condimentaires - Printemps 2018

Céleri vivace



H1130 **Céleri vivace Ache de Montagne**

Donne un goût puissant aux potages et aux sauces. Très bon également avec les fromages. Son jus (mélangé à de l'eau bouillante) a un effet diurétique et combat la fièvre.

1,5 g

1,6 €

Ciboule



D450 **Ciboule à côtes rouges**

Les tiges sont plus épaisses que celles de la ciboulette et forme un petit oignon rouge

2 g

4,45 €



H1030 **Ciboule blanche**

Les tiges sont plus épaisses que celles de la ciboulette et forme un petit oignon. Aussi très décoratives, 40 cm.

2 g

1,6 €

Ciboule-ail de Chine



80425 **Ciboule-ail de Chine Ail tubéreux**

Très parfumée, son goût est très proche de celui de l'ail mais plus doux. Elle a l'avantage de ne pas jaunir.

2 g

1,6 €

Ciboulette



80435 **Ciboulette Civette**

Vivace, utilisée pour ses tiges

2 g

1,25 €

**3 sachets de semences potagères identiques (avec une référence sans lettre et avec 5 chiffres)
+ 1 gratuit**

Semences de Plantes condimentaires - Printemps 2018

Citronnelle



R2055 **Citronnelle de Madagascar**

Les feuilles fraîches ou sèches sont utilisées en cuisine dans toutes sortes de plats. Cette plante joue un rôle important dans la cuisine indonésienne. Le thé de feuilles sèches est rafraîchissant et bon pour la santé

0,2 g

1,95 €

Coriandre



80500 **Coriandre à feuilles**

Délicieux avec le chou, les tomates, la salade. Son goût d'anis est très bon dans la pâtisserie et les plats de riz.

Eloigne la mouche de la carotte et les doryphores.

Nuit à la culture du fenouil.

5 g

1,25 €

Cumin



H1115 **Cumin cyminum**

Qualités carminatives, antispasmodiques et anti-inflammatoires. Sa consommation est recommandée en cas de digestion difficile, flatulences, douleurs abdominales et stomacales, ainsi que pour le traitement des inflammations rhumatismales. En outre, il favorise les menstruations. C'est aussi une épice utilisée dans les cuisines indienne et nord-africaine.

2 g

1,6 €

Estragon



H1060 **Estragon de Russie**

Vivace. Très rustique mais beaucoup moins gouteux que l'Estragon de bouture (vendu en plante uniquement)

0,2 g

1,6 €

Fenouil



80020 **Fenouil Aneth**

Fenouil annuel, pour aromatiser les conserves et le poisson

3 g

0,95 €

**3 sachets de semences potagères identiques (avec une référence sans lettre et avec 5 chiffres)
+ 1 gratuit**

Semences de Plantes condimentaires - Printemps 2018



80565 **Fenouil vivace**

Les feuilles et les germes aromatisent poissons, viandes et légumes. Les graines aromatisent pains et biscuits. Le parfum rappelle celui de l'anis.

1 g

1,6 €

Lavande



H1135 **Lavande officinale (angustifolia ou vera)**

S'utilise dans les plats de poisson. Excellente dans les beurres aux herbes. Son infusion a un effet calmant sur les nerfs. Plante odorante connue : sachets de graines dans l'armoire à linge et dans l'eau du bain.

0,75 g

1,6 €

Marjolaine



H1155 **Marjolaine Origan vulgare**

Donne un goût particulier à la viande et à la volaille, aux potages, aux sauces et aux plats de pommes de terre. S'ajoute également à l'anguille et aux autres sortes de poisson.

0,25 g

1,6 €

Mauve



H1095 **Mauve Malva sylvestris**

Les feuilles et les tiges fraîches se consomment dans les salades et en tisane contre le mal de gorge. Propriétés cicatrisantes et adoucissantes.

1 g

1,6 €

Mélique



H1050 **Mélique Citronnelle**

Son goût de citron la rend délicieuse dans les plats de poisson et de viande, les salades et les beurres aux herbes. L'infusion est un remède connu contre le mal de tête. Effet calmant et fortifiant.

0,5 g

1,6 €

**3 sachets de semences potagères identiques (avec une référence sans lettre et avec 5 chiffres)
+ 1 gratuit**

Semences de Plantes condimentaires - Printemps 2018

Menthe



H1125 **Menthe crépue**
vivace

0,2 g

1,6 €



H1170 **Menthe poivrée**
Vivace. Cette plante aux tiges rampantes a le feuillage caractéristique de l'espèce. Son parfum très piquant la destine à une utilisation pour parfumer ou en tisanes

0,2 g

1,6 €

Millepertuis



H1200 **Millepertuis Hypericum**
L'Arnica des nerfs. Conseillé dans tous les traumatismes par écrasement, lacération, piqûres, ou coupure, à l'origine d'une douleur nerveuse. Egalement recommandé dans le cas de douleurs associées à un épisode dépressif

0,3 g

1,6 €

Oseille



H1250 **Oseille Large de Belleville**
Les feuilles fraîches accompagnent les épinards, les potages aux légumes, la viande, le poisson et les salades.
A utiliser modérément en raison de son taux d'acidité élevé. Mauvais pour les personnes souffrant de la rate, des reins ou de rhumatismes.

2 g

1,6 €



H1252 **Oseille sanguine**
Très décorative et aussi plus acidulée que les autres oseille. Elle s'incorpore à des sauces blanches, à de la crème fraîche, de la mayonnaise ou encore des vinaigrettes. Elle est aussi très savoureuse cuite.

1 g

1,6 €

**3 sachets de semences potagères identiques (avec une référence sans lettre et avec 5 chiffres)
+ 1 gratuit**

Semences de Plantes condimentaires - Printemps 2018

Pimprenelle



H1180 **Pimprenelle .**

Jeunes feuilles dans le beurre aux herbes, les plats de fromage, les salades et les potages. S'utilise dans les marinades et les plats aux oeufs. A utiliser frais et cru.

1 g

1,6 €

Raifort



D420 **Raifort amélioré**

Aussi appelé radis de cheval. Racine cylindrique à chair blanche, s'utilise rapée comme condiment (moutarde)

15 g

2,55 €

Romarin



H1155 **Romarin officinal**

Feuille fraîche ou séchée pour potages et sauces, avec la viande d'agneau, le gibier et les plats au fromage. Excellent aussi avec les haricots. L'infusion calme les nerfs et stimule le travail des intestins.

0,25 g

1,6 €

Rue



H1245 **Rue officinale**

Eloigne les chats. En infusion, a un effet calmant et diurétique. La feuille séchée s'utilise dans les potages et les sauces ainsi que dans les plats de viande et d'œufs. Donne un goût amer particulier. En infusion, a un effet calmant et diurétique.

0,5 g

1,6 €

Sarriette



H1035 **Sarriette annuelle Aromata**

Epice traditionnelle à ajouter aux fèves de marais et haricots. Diurétique, tonique, sudorifique, lutte contre les maladies de peau ainsi que les rhumatismes chroniques.

2 g

1,6 €

**3 sachets de semences potagères identiques (avec une référence sans lettre et avec 5 chiffres)
+ 1 gratuit**

Semences de Plantes condimentaires - Printemps 2018



H1040 **Sarriette vivace**

La feuille (ajoutée à la cuisson) est excellente avec les fèves et on la découpe dans les cornichons, la viande, le poisson et les oeufs. L'infusion favorise le sommeil.

0,4 g

1,6 €

Sauge



H1190 **Sauge officinale**

Feuilles dans la viande de porc, les sauces, les poissons, le pigeon, le beurre aux herbes et les tomates. Stimule l'appétit et a un effet dépuratif. Gargariser avec l'infusion pour soulager les inflammations des gencives.

1 g

1,6 €

Stevia



H12185 **Stevia Herbe à sucre**

Les petites feuilles s'utilisent comme édulcorant naturel dans votre thé ou café, lors de la cuisson de vos légumes, vos plats de viande, dans vos salades etc. Pauvre en calories

50 graines

2,95 €

Thym



H1225 **Thym d'hiver**

vivace. Petite plante dressée aux petites feuilles ovales très parfumées

0,5 g

1,6 €

Valériane



H1230 **Valériane officinale**

La valériane a la réputation d'attirer les vers de terre, ce qui améliore le sol et pulvérisée, elle constitue un excellent tonique pour les végétaux. Traditionnellement indiqué dans le traitement symptomatique des états neurotoniques des adultes et des e

0,25 g

1,6 €