

Nom :

Prénom :

Produit	Conditionnement	Description	Prix Unitaire	Quantité	Total
Crème de châtaigne nature	360g	La crème de châtaigne classique, tout simplement des châtaignes et du sucre de canne. 58% de sucre sur le produit fini	6,50 €		
	250g		4,90 €		
Crème de châtaigne vanillée	360g	Plus gourmande avec la douceur apportée par une pointe de vanille de Madagascar (0,1%). 58% de sucre sur le produit fini	6,50 €		
	250g		4,90 €		
Crème de châtaigne avec morceaux	360g	Pour les amateurs de texture qui sort de l'ordinaire, grâce aux petits morceaux de châtaigne confits. 58% de sucre sur le produit fini	6,50 €		
	250g		4,90 €		
Crème de châtaigne allégée en sucre	360g	Beaucoup plus subtile en saveur grâce à son faible taux de sucre (40% sur le produit fini). Pour les usages ordinaires ou en sucré/salé.	6,50 €		
	250g		4,90 €		
Crème de châtaigne aux noix	250g	Subtil mélange de la châtaigne et son voisin Isérois : la noix de Grenoble. Doux et croquant à souhait ! 58% de sucre sur le produit fini	5€		
Crème de châtaigne, chocolat et noisettes	360g	Les gourmands sont servis : l'association parfaite de la châtaigne, du chocolat et de la noisette qui ravira les petits et les grands, à condition de ne pas tomber dans le pot ! 60% de sucre sur le produit fini.	7,50€		
	250g		5,50€		
Marrons au naturel	430g	Les plus belles châtaignes conservées après épluchage et mises sous vide en bocal. Prêtes à l'emploi pour la cuisine ou en apéritif.	8,50 €		
	240g		5,50 €		
Purée de châtaigne	400g	La purée nature pour toutes les préparations sucrées et salées.	7,50€		
Farine de châtaigne	450g	La célèbre farine de châtaigne sans gluten, à utiliser seule ou en mélange pour son goût et ses qualités nutritionnelles.	7,50 €		
Brises de châtaigne sèche	500g	La châtaigne sèche à cuisiner comme du riz, des légumineuses, avec des légumes en potage ou dans des viandes en sauce. Incontournable.	9,50 €		
Semoule de châtaigne	400g	Mélangée avec du blé dur pour une nouvelle possibilité d'utiliser la châtaigne au quotidien dans un repas vite préparé !	6,80€		
Velouté de potimarron et châtaigne	700g	Le repas typique des soirées de fins d'années. Vite servi pour réchauffer les corps et les cœurs ! Non salé pour respecter les goûts de tous.	7€		
Purée de pomme et châtaigne	330g	Le mariage des deux fruits d'automne et paysans par excellence ! Délicieuse en dessert ou au gouter, seule ou accompagnée. A sucrer selon l'envie de chacun.	4,50€		
Châtaignes fraîches	Tarif au kg	Variété bouche-rouge, très bonne gustativement, aisée à éplucher et d'une remarquable conservation. Sélection des plus gros calibres, autour de 50 à 60 fruits au kg.	6,50€		

Total :

Production fièrement paysanne et certifiée AB et AOP Châtaigne d'Ardèche, issue de variétés anciennes locales.

Chèques à établir à l'ordre de « Gaël van der Meij »