



“ Les Plaisirs
 à la Petite
 Cuillère ”

TARIFS 2018 :

Les Confitures et Douceurs de Fruits : (300g)

Prix :

- Abricot à l'eau de Rose
- Caramel au beurre salé
- Cassis noir de Bourgogne
- Cerises et Griottes au Chocolat noir
- Clémentine et Fruits de la Passion
- Crème au citron
- Fraise
- Framboise
- Gelée de Coing
- Groseille
- Mirabelle à la fleur d'Oranger
- Orange, éclats de fèves de cacao
- Orange Pamplemousse
- Poire
- Pomme Caramel façon tatin
- Pomme d'amour aux épices aphrodisiaques
- Pêche et sa touche de vanille
- Pêche de vigne

}

6,00 €

Les pâtes de Fruits : (170g)

Pâtes de Fruits assorties

6,80€

Les Accompagnements sucrés et salés :

- Confit au Pinot Noir et Cassis
- Confit au Viré Clessé
- Confit au Savagnin Côtes du Jura
- Figue saveur pain d'épices
- Pousse café

}	(120g)	4,20 €
	(130g)	4,20 €
	(110g)	4,50 €

Les petits Fours secs :

- Tuiles aux Amandes (130g)
- Sablés Diamant (200g)
- Sablés Choco-Noisette (200g)
- Sablés Noix de Coco et chocolat au lait (200g)
- Sablés Citron (200g)

}

6,50 €

Cette liste peut évoluer au fil des saisons suivant arrivage des fruits et selon l'inspiration créatrice du moment. Je reste à votre écoute pour plus d'informations si besoin.