

CONFITURES

Fabienne DEBROIZE et Philippe RENNES

www.damecerise.com

e-mail : dame.cerise@orange.fr

Place Sainte-Anne

35640 MARTIGNÉ-FERCHAUD

Tél : 02 99 44 56 81 -  Dame Cerise Artisan Confiturier



Produit BIO



Le pot 240g 5,60 €

Fraise - Abricot - Myrtille - Mirabelle - Figue - Framboise - Cassis

Produit non BIO

Le pot 350 g 5,50 €

Les 4 pots 21,00 €

Les 6 pots 31,00 €

Les 12 pots 60,00 €

Sakura [Fraise au yuzu] - Abricot à la vanille - Cerise noire - Griotte à la rose - Myrtille - Fraise de Plougastel - Cassis - Promenons nous dans les bois - Framboise - Framboise violette - Fraise coquelicot - Joli mois de Mai [Fraise, passion, tonka] - Sous les tropiques [Mangue, papaye, passion, ananas] - Reine Claude - Figue aux noix - Orange amère - 123 Soleil - Retour d'Espagne - Rhubarbe cassis - Mirabelle - Caramel au beurre salé [220g.]

Abricot, Médaille D'Or 2018 au Concours Général Agricole de Paris.



Confiture artisanale. 1^{re} Participation en 1997.

Les confitures « Dame Cerise » ce sont 63% de fruit, 37% de sucre et de la pectine de pomme si nécessaire. Elles sont cuites par petites quantités dans une bassine en cuivre. Plus de 50 parfums disponibles. N'hésitez pas à demander la liste complète pour passer votre commande. Depuis 2021, une gamme Bio de 8 parfums existe.

ESCARGOTS

ÈVE ET JÉRÔME

Bois Boisseau - 58800 CERVON

Tel : 03 86 20 29 41



Les bocalaux

4 douzaines 14,70 €

Escargotine 50g 5,00 €

Escargots confits environ 2 douzaines 9,20 €

Les surgelés à la Bourguignonne

Fromentines 15,50 € / 2dz ... 28,50 € / 4dz

Coquilles 14,50 € / 2dz ... 26,50 € / 4dz

1^{re} Participation en 2009.

Situées aux portes du Morvan, nous élevons, transformons et vendons directement l'ensemble de notre production d'escargots.

N'hésitez pas à passer commande avant les rencontres.

Nous vous conseillons d'apporter un emballage isotherme.