

Bocaux Sucrés

A ma façon :

- Citron
- Clémentine corse
- Orange
- Abricots
- Bergamote Bio
- Kiwi
- Ananas

Les originales :

- Coing / pain d'épice / rhum arrangé
- Mc Melade (marmelade d'orange / raisins secs / épices / single malt)
- Pain d'épices (pommes / miel / épices / zestes d'agrumes)
- Poires & Cie (poires / pignons de pin / armagnac)
- Pommes au vin (Mercrey)
- Bananes Rhum raisins
- Eglantier

Les classiques :

- Gelée de citron
- Gelée de coings
- Gelée de lavande
- Crème de Marrons
- Crème de Pruneaux

Les pâtes à tartiner

- Noisettes (49%) et chocolat WEISS (40%)
 - Lait entier 37%
 - Blanc Névée 29%
 - Noir Li-Chu pure origine Vietnam 64%
- Sésame et chocolat Lait entier 37%
- Caramel beurre salé au miel
- Spéculoos

Jacoulot By L'Atelier

- Gelée de Citron de Sicile
 - Crème de Cerise-Gingembre
 - Crème de Fraise des bois
- Pâtes à tartiner chocolat WEISS (40%)
 - Noir et crème de Menthe Jacoulot
 - Noir et Prunelle Jacoulot

Bocaux Salés

Les Confit de vin :

- Pinot noir
- Chardonnay
- Aligoté
- Le chancelier
- Rosé / Framboises
- Crémant Blancs de Blancs
- Passetoutgrain et Figues

Les condiments

- Ketchup
- Ketchup de tomates vertes
- Red hot Chili pepper (Tomates et citrons confits)
- Chutney d'oignons caramélisés (épices et fruits secs)
- Confit de Figues de Solliès
- Chutney de Pruneaux

Les moutardes

- Moutarde Deli sucrée, légèrement épicée
- Moutarde à la truffe de Bourgogne 7%
- Moutarde miel, noix et figues

Les confits d'oignons

- Pinot noir et cassis
- Miel et truffes de Bourgogne 7%
- XP 1983 (vin doux espagnol) et figues
- Miel

Les sels :

- Cassis
- A frotter (spécial viandes, volailles et poissons)

L'ensemble des produits **N'EST PAS** disponible dans tous les conditionnements.

- Pots de 130g 3€50 **sauf** moutarde à la truffe 12€
- Pots de 240g 5€00 **sauf** pâte à tartiner 7€00 & confit oignon miel truffe 13€
- Pots de 400g 6€50 **sauf** pâte à tartiner 11€00

Notre production est exclusivement réalisée en saison. Des ruptures de stock sont à prévoir

Bon de commande

<u>Bocaux Sucrés</u>	130g	240g	400g	Total
<i><u>A ma façon</u></i>				
Confiture de Citron				
Confiture de Clémentine Corse				
Confiture d'Orange				
Confiture Abricots				
Confiture Bergamote Bio de Sicile				
Confiture de Kiwi				
Confiture d'Ananas				
<i><u>Les originales</u></i>				
Coing / pain d'épice / rhum arrangé				
Mc Melade				
Pain d'épices				
Poires & Cie				
Pommes au vin				
Bananes Rhum raisins				
<i><u>Les classiques</u></i>				
Gelée de citron				
Gelée de coings				
Gelée de lavande				
Confiture d'églatier				
Crème de Marrons				
Crème de Pruneaux				
<i><u>Pâte à Tartiner</u></i>				
Noisettes et chocolat au lait				
Noisettes et chocolat blanc				
Noisettes et chocolat noir				
Sésame et chocolat Lait entier 37%				
Crème Caramel beurre salé au miel				
Spéculoos				
<i><u>Jacoulot By L'Atelier</u></i>				
Gelée de Citron de Sicile				
Crème de Cerise-Gingembre				
Gelée de Citron de Sicile				
Crème de Fraise des Bois				
Pâte à tartiner Chocolat noir et crème de Menthe				
Pâte à tartiner Chocolat noir et pruneelle de Bourgogne				

Bocaux Salés	130g	240g	400g	
<i>Les Confit de vin</i>				
Pinot Noir				
Chardonnay				
Chancelier				
Aligoté				
Rosé Framboise				
Crémant Blancs de Blancs				
Passetoutgrain et Figues				
<i>Les condiments</i>				
Ketchup				
Ketchup de tomates vertes				
Chutney d'oignons caramélisés				
Confit de Figues de Solliès				
Red Hot Chili Pepper				
Chutney de Pruneaux				
<i>Les moutardes</i>				
Moutarde Deli sucrée, légèrement épicée				
Moutarde à la truffe de Bourgogne 7%				
Moutarde miel, noix et figues				

<i>Les confits d'oignons</i>				
Pinot noir et cassis				
Miel et truffes de Bourgogne 7%				
XP 1983 (vin doux espagnol) et figues				
Miel				
<i>Les sels</i>				
Au cassis				
A frotter				
Total				

Frais de port offert des 300€ de commande

NOM		
Prenom		
Adresse		
Code postal		
Ville		
Téléphone		
Adresse mail	@	

Merci de bien vouloir nous transmettre vos commandes

par email (contact@atelierdesophie.eu)ou télécopie (03 XX XX XX)

au plus tard 48h avant expédition ou retrait à l'Atelier

Coffret dégustation composable à la demande

3 pots 240g ou 2 pots 400g et 1 pot en 240g

Tarif selon produits choisis (de 15€ à 25€)

Repas, buffets et prestations traiteur sur demande

Consultez nous contact@atelierdesophie.eu