

BON DE COMMANDE

Le jardin des arômes

La Petite Brouchie

16320 GARDES-LE-PONTAROUX

Tél. : 06 38 34 51 45

Courriel : le.jardin.des.aromes@orange.fr

Site : www.le-jardin-des-aromes.fr



Nom :

Adresse :



Ville : Code Postal :

Téléphone :



Courriel :

QUANTITÉ	DÉSIGNATION	PRIX UNITAIRE TTC EN €	TOTAL
----------	-------------	---------------------------	-------

Mélanges de plantes aromatiques






	Mélange volailles et sauces (Sachet de 30g) Romarin, Sauge, Hysope Ce mélange d'herbes ajoute une petite touche délicieuse à tout plat de volaille, s'harmonise également avec les sauces, le veau, le porc, le saumon, les soupes...	4,00	
	Mélange crudités (Sachet de 30g) Basilic, Estragon, Sauge, Calendula, Bleuet Décoratif, pour donner de la couleur à vos salades. Doux et parfumé, facile d'utilisation, le mélange crudité se saupoudre directement sur vos crudités.	4,00	
	Mélange grillades (Sachet de 30g) Romarin, Basilic, Thym, Origan sauvage, Origan cultivé Facile à utiliser, ce mélange proche des herbes de Provence est idéal pour les grillades et les marinades.	4,00	
	Mélange cakes et desserts (Sachet de 30g) Mélisse, Calendula, Menthe poivrée, Thym citron, Bleuet Mélange très coloré, parfume merveilleusement salades de fruits, compotes. Les fleurs sont comestibles et sont utilisées en cuisine pour décorer les desserts.	4,00	
	Mélange spécial cuisine Italienne (Sachet de 30g) Origan, Basilic, Romarin, Thym, Calendula, Estragon, Bleuet Mélange de fleurs et d'épices pour assaisonner et embellir les plats. Parfait pour donner une note décorative et un parfum de Méditerranée à votre cuisine	4.00	

Tisanes

	Tisane du réveil (Sachet de 30g) Thym, Romarin, Sauge, Hysope Boisson matinale pour purifier l'organisme après une nuit de repos.	4.00	
	Verveine (sachet de 20g) Verveine citronnelle (ou odorante) Amie du sommeil, relaxante, elle vous assure un repos réparateur.	3,50	







	Camomille (sachet de 15g) Camomille romaine À boire en apéritif ou en infusion, avant ou après les repas pour une bonne digestion .	ÉPUISÉ	4.00	
	Nuits douces (sachet de 15g) Verveine citronnelle, Mélisse, Tilleul Boisson digestive qui facilite l'endormissement, au goût frais et citronné.		3,50	
	Verveine menthe (sachet de 15g) Verveine citronnelle, Menthe poivrée mitcham Boisson digestive qui facilite l'endormissement, mélange au gout citronné et mentholé.		3,50	
	Tisane après repas (sachet de 15g) Mélisse, Menthe poivrée, Thym citron, Calendula Après chaque repas, boisson fraîche et revigorante, pour bien reprendre le cours de la journée ou de la soirée.		3,50	
	Tilleul Menthe (sachet de 15g) Tilleul, Menthe marocaine, Menthe poivrée Mitcham Infusion calmante qui allie la douceur des feuilles de tilleul à la fraîcheur des menthes. Ce mélange est idéal en fin de repas et favorise un sommeil paisible.		3,50	
	Tisane anti stress (sachet de 15g) Tilleul, Melisse, Lavande Pour retrouver les chemins de la sérénité, cette infusion vous aide à lâcher prise et à favoriser un retour au calme. Retrouvez un sentiment de détente.		3,50	
	Thé du Mexique (sachet de 20g) Agastache L'agastache possède un parfum très marqué. Elle exhale une senteur à la croisée des chemins entre anis, menthe et réglisse. Outre les tisanes, on pourra l'employer pour parfumer crudités, salades, sauces pour les poissons ou même gâteaux.		3,50	

Boîtes saupoudreur





	Fruits (graines) de coriandre (boite de 20g) Dans la cuisine ou en tisane, allie le goût oriental aux effets bénéfiques pour l'après repas.	ÉPUISÉ	3,50	
	Ortie piquante (boite de 25g) Plante aux mille vertus, avec son gout très doux et riche, elle vous garantit un apport de bienfaits non négligeable pour une seule et même plante.		3,50	
	Carvi (boite de 20g) L' <i>anis des vosges</i> ou cumin des prés est utilisé pour parfumer les viandes (porc, dinde, gibier, oie...), les fromages (particulièrement le munster), la charcuterie, la choucroute, ainsi que dans certaines pâtisseries et confiseries.		3.50	
	Fleurs d'Origan (boite de 25g) Indispensable à la cuisine méditerranéenne, cette herbe aromatisante non seulement les mets à la tomate, mais également les vinaigrettes, les sauces, les farces et les légumes, de même que les poissons, les fruits de mer, les viandes et les volailles et bien sûr les pizzas.		3.50	
	Sucre des Aztèques (boite de 20g) Moins connue que la stévia, la lippia dénommée "sucre des aztèques" a un pouvoir sucrant fois 1000. La présence de camphre limite cependant la fréquence de son utilisation. Il est utile de l'alterner avec d'autres édulcorants naturels.		4.00	





Plantes simples

	<p>Origan (30g) Aromate à découvrir ou à redécouvrir. Au gout fin et raffiné. A rajouter en fin de saison dans les ragouts, la ratatouille, les plats de tomate, le chili con carné, la minestrone, les plats à base d'oeufs, etc... Utilisé pour aromatiser le vinaigre. Et pour donner un gout d'Italie à tous vos plats.</p>	3,50	
	<p>Menthe poivrée Mitcham (30g) C'est la célèbre menthe poivrée de Milly la forêt. En infusion : 1 c. à table de feuilles séchées dans 150 ml d'eau bouillante pendant 10 minutes. Prendre de 3 à 4 tasses par jour, entre les repas ou comme digestif. Pour donner de la fraîcheur dans vos plats, desserts, glaces.</p>	3,50	
	<p>Menthe Marocaine (Nanah) (30g) Si comme le citron, la menthe fait partie des ingrédients préférés des "remèdes de grands-mères", c'est parce qu'elle est bourrée de vertus ! A utiliser en tisane, mais également sur les plats, les desserts et le fameux taboulé.</p>	3,50	
	<p>Menthe bergamotte (30g) Menthe poivrée probablement hybridée avec citrata ayant le parfum d'un agrume appelé Bergamote (dont on fait les fameuses Bergamote de Nancy). La menthe bergamote s'utilise en infusion ou dans les desserts comme les salades de fruits, les sorbets, le quatre-quart ou pour parfumer la confiture de pêche.</p>	3,50	
	<p>Mélisse (20g) Utilisée en tisane pour un sommeil réparateur. Avec son parfum citronné. Elle permet d'aromatiser les plats de viande et de poisson, la salade, le riz, les sauces de nombreuses recettes thaïlandaises. Les feuilles de mélisse dans un sachet parfumeront agréablement le linge rangé dans le tiroir d'une commode.</p>	3,50	
	<p>Estragon (25g) L'estragon à la saveur très prononcée. Quelques pluches suffisent pour parfumer agréablement vos plats tout en leur apportant une touche de fraîcheur. De l'entrée au dessert, l'estragon est présent tout au long du repas. en infusion contre les insomnies, il sublime les omelettes et les plats de champignons.</p>	3,50	
	<p>Bourrache (15g) Originnaire du bassin méditerranéen et aujourd'hui cultivée partout en Europe, on en faisait usage dès le premier siècle de notre ère. En infusion, dans la salade, le fromage blanc...</p>	3,50	
	<p>Calendula Capitules (Souci fleur) (30g) Appelé "safran des pauvres", n'hésitez pas à répandre une pincée de pétales sur vos salades d'été, c'est joli, rafraîchissant. Séchés, les pétales colorent les gâteaux et les riz. En decoction, infusion ou macérat huileux, permet de préparer vos produits en usage externe.</p>	3,50	
	<p>Calendula Ligules (Souci pétales) (15g) Appelé "safran des pauvres", n'hésitez pas à répandre une pincée de pétales sur vos salades d'été, c'est joli, rafraîchissant. Séchés, les pétales colorent les gâteaux et les riz. Aromatise les soupes, les ragouts, le beurre, le fromage</p>	4.00	
	<p>Echinacee (30g) Les tribus d'amérindiens vivant dans les plaines froides d'Amérique du nord ont fort probablement utilisé l'échinacée pendant des siècles avant l'arrivée des colons. Les pétales colorent les salades, les gâteaux, le riz... Les fleurs s'utilisent en tisane.</p>	3,50	
	<p>Romarin (30g) Finement ciselé pour ne pas que ses aiguilles gênent le palais. Le romarin relève les mets salés en leur apportant une touche provençale. Les pommes de terre et l'agneau sont ses meilleures alliances. Il assaisonne très bien les grillades, les viandes blanches, les tomates et le riz. Mais aussi les glaces, tartes et desserts</p>	3,50	
	<p>Hysope fleurs (30g) L'hysope est déjà mentionnée dans la Bible, pour son usage dans les rituels de purification. Originnaire d'Europe méridionale, elle est bien connue des gascons qui en font grand cas en cuisine, notamment dans la préparation de la célèbre garbure.</p>	3,50	


	<p>Lavande (30g) Les Romains profitaient déjà des qualités aromatiques de la lavande aux thermes et ils en parfumaient leurs vêtements et leurs bains. Le mot « lavandière » vient du fait qu'on ajoutait de la lavande à l'eau de lessive afin de parfumer les vêtements. S'utilise en cuisine et en tisanes.</p>	3,50	
	<p>Sauge officinale (20g) Les Égyptiens reconnaissaient ses vertus, les Romains entouraient sa récolte de rituels, elle était couramment utilisée dans de nombreuses potions au Moyen Âge. Selon un diction : "qui a de la sauge dans son jardin n'a pas besoin de médecin"</p>	3,50	
	<p>Thym d'hiver (30g) Depuis les temps les plus reculés, le thym est apprécié pour ses nombreuses vertus. Jadis les Grecs brûlaient des branches de thym dans les temples pour les purifier. Son arôme distinctif et intense est incomparable. En campagne aussi bien les légumes que les viandes, les fruits et les marinades.</p>	3,50	
	<p>Thym tuyanol (30g) Versez un quart de litre d'eau bouillante sur une cuillère à café de thym. Laissez infuser deux à trois minutes. À boire nature ou sucrée à l'ail avec ou sans citron. A utiliser sur les rotis, marinades, barbecues.</p>	3,50	
	<p>Thym citron (30g) En tisane avec du citron. Il parfume les oeufs brouillés, les omelettes, les pommes de terre, les légumes ainsi que les marinades. Compagnon des desserts, dans une salade de fruits, dans un sirop ou émietté sur une tarte.</p>	3,50	
	<p>Thym orange (30g) Feuilles très aromatiques au parfum d'orange. Le thym orange s'utilise en infusion, avec les desserts ou pour parfumer de nombreuses préparations.</p>	3,50	
	<p>Tournesol ligules (25g) Le tournesol est connu de tous pour le jaune éclatant et la grandeur de ses fleurs. Son nom commun vient d'un mot italien signifiant « qui tourne avec le soleil ». Mettez du soleil dans vos plats. Agrémente agréablement les salades, plats, viandes pour donner une belle couleur d'été.</p>	3,50	

Hydrolats et eaux florales

	<p>Hydrolat de mélisse (100ml) Produit issu de la distillation à la vapeur d'eau. Apporte une agréable sensation de détente avec son doux parfum. - 1 cuillère à café (environ 5 ml) dans une tisane ou boisson froide, . Sur un linge ou un coton, en pulvérisation aérienne ou directement comme lotion pour la peau et les cheveux. Ou en cuisine.</p>	5,00	
	<p>Hydrolat de menthe poivrée (100ml) Produit issu de la distillation à la vapeur d'eau. Rafraichissante, tonifiante, purifiante Calme les démangeaisons. 1 cuillère à café (environ 5 ml) dans une tisane ou boisson froide, . Sur un linge ou un coton, en pulvérisation aérienne ou directement comme lotion pour la peau et les cheveux. Ou en cuisine.</p>	5,00	
	<p>Eau florale de sauge sclérée (100ml) Produit issu de la distillation à la vapeur d'eau. Plante féminine propre à tous les maux. En usage interne ou externe. Son odeur douce relève les marinades, pâtes, poisons, lapin. Dans l'eau chaude ou froide. 2 cuillères à soupe par litre d'eau. En vaporisation ou en compresses sur la peau, ou après le shampooing.</p>	5,00	
	<p>Hydrolat de thym d'hiver (100 ml) Produit issu de la distillation à la vapeur d'eau. Thym classique ou thym fort. Caractéristique du parfum méditerranéen. En usage interne ou externe, en vaporisation sur la peau, sur les cheveux, dans l'eau du bain. Peut-être incorporé dans les soupes, légumes méditerranéens, vinaigrettes, rotis.</p>	5,00	

	<p>Hydrolat de thym à Tuyanol (100 ml) Produit issu de la distillation à la vapeur d'eau. En usage interne ou externe, en vaporisation sur la peau, en gargarisme, en brume d'ambiance ou dans l'eau du bain. Peut-être incorporé dans les soupes, légumes méditerranéens, vinaigrettes, poulet roti. Boissons aromatiques hivernales.</p>	5,00	
	<p>Hydrolat de romarin (100 ml) Produit issu de la distillation à la vapeur d'eau. En usage interne ou externe, en vaporisation. En cuisine, mariez-le avec des légumes racines au goût bien marqué." soupes et bouillons, légumes sautés, notamment les légumes racines (carottes, céleri-rave...), desserts à petite dose, par exemple dans un sorbet à l'orange.</p>	5,00	
	<p>Hydrolat de laurier noble (100 ml) Produit issu de la distillation à la vapeur d'eau. En usage interne ou externe. Les feuilles de laurier sont utilisées en cuisine pour aromatiser les plats de viande en sauce, les plats de poisson, les bouillons... L'hydrolat de laurier noble peut être utilisé en cuisine pour apporter des notes aromatiques intenses de laurier.</p>	5,00	
	<p>Hydrolat d'hysope (100 ml) Produit issu de la distillation à la vapeur d'eau. En usage interne ou externe, en vaporisation sur la peau, En cuisine, elle apporte des arômes épicés dans de nombreuses recettes : entrées, accompagnements de viandes, volailles, poissons, légumes. Elle facilite la digestion des repas riches en graisses.</p>	5,00	
	<p>Hydrolat d'helichryse (100 ml) Produit issu de la distillation à la vapeur d'eau. En usage interne ou externe, en vaporisation sur la peau, En cuisine, elle apporte des arômes épicés dans de nombreuses recettes : entrées, accompagnements de viandes, volailles, poissons, légumes. Elle facilite la digestion des repas riches en graisses.</p>	5,00	
	<p>Hydrolat de lavande (100 ml) Produit issu de la distillation à la vapeur d'eau. En usage interne ou externe, en vaporisation, en brume d'ambiance ou dans l'eau du bain. Peut-être incorporé pour aromatiser des salades de fruits ou préparer des boissons fraîches.</p>	5,00	
	<p>Hydrolat de carotte sauvage (100 ml) Produit issu de la distillation à la vapeur d'eau. En usage externe ou interne, en vaporisation sur la peau, en brume d'ambiance ou dans l'eau du bain. S'utilise en massage au niveau du plexus solaire.</p>	5,00	

Accessoires

	<p>Spray pour bouteille d'hydrolat 100ml Ce vaporisateur permet de pulvériser les hydrolats en une brume fine et dense. Grâce à son capot transparents, vous pourrez maintenir la pompe fermée et la transporter en toute sécurité. Permet de pulvériser sur les oreillers, sur le corps, dans l'air pour des brumes odorantes et rafraichissantes.</p>	1,00	
---	--	------	--

DATE :

SIGNATURE

**TOUS LES PRODUITS SONT RÉCOLTÉS, TRIÉS, ÉMONDÉS
ET EMBALLÉS À LA MAIN SUR NOTRE EXPLOITATION.
ILS PROVIENNENT TOUS DE NOTRE PRODUCTION.**

Produit sur notre ferme
AGRICULTURE BIOLOGIQUE FRANCE



Certifié par FR-BIO-01 - ECOCERT FRANCE SAS
32600 L'ISLE JOURDAIN

