

Cette année, un Noël doux et bio

Avec les Jardins....

Des plaisirs sucrés,

dégustations gourmandes,

liqueurs chaleureuses

et autres petits trésors à (s') offrir



*Les Jardins de Banset sont heureux de vous présenter
leurs propositions festives 2019....*

Producteurs fermiers, nous cultivons et transformons nos fruits, plantes aromatiques et légumes biologiques à Massongy, en Haute-Savoie.

Notre laboratoire de transformation est au cœur des champs que nous travaillons, nous permettant ainsi d'avoir une qualité de cueillette maximale (maturité à point!) et d'éviter trop de transports...

Nous travaillons à deux la plupart du temps, et à un peu plus en saison!

Exploitation certifiée bio par Ecocert: FR-01-BIO

Commandez avant le 12 décembre et retirez vos commandes à la ferme ou au magasin Le Brin d Ici:
www.facebook.com/lebrindic

Pour toute commande et RDV pour retrait, envoyez le bon de commande par sms ou mail à Elsa , au
06 88 71 22 45 ou @: lesjardinsdebanset@hotmail.fr MERCI !

Le coffret à souper....



Un joli sac kraft contenant:

- * 2 Bouteilles de soupe de 75 cl, courgettes-menthe et courge- gingembre
- * 1 vinaigre de cidre aromatisé par macération à la framboise, 50 cl.

16 €

Le coffret à siroter...avec modération !



Un joli sac kraft contenant:

- * 2 Bouteilles de liqueur de 20 cl
- ⇒ Menthe (haleine fraiche et décontraction, 20 %vol)
- ⇒ Cassis , si fruité pour les kirs!
- 1 pesto ou chutney courgettes-oignon

25 €

Le coffret tutti frutti....

Un joli sac kraft à bretelles contenant:

- * 1 compote 450 g , 1/3 cassis ou framboise et 2/3 rhubarbe, seulement 20 % de sucre ajouté...à manger seul, tiède de **préférence ou avec fromage blanc....**
- * 1 pot de confiture fruits rouges 200 g minimum: fraise, framboise, mûre.
- * 2 petits pots de confiture de forme hexagonales (125 g chacun): rhubarbe et pastèques aux épices



16 €

Le panier à goûter....



Un panier simple composé de:

- * 1 sirop de plantes de 25 cl.
- * 1 pesto ou chutney, confit d'oignon à la framboise.
- * 1 pot de confiture taille moyenne.
- * 1 liqueur de plantes ou fleurs.

25 €

Le panier gourmand....



Un autre panier composé cette fois de:

- * 1 sirop de plantes de 25 cl.
- * 1 pesto ail des ours et 1 chutney courgettes-oignon.
- * 2 pots de confiture moyens : fraise et rhubarbe.
- * 1 pot de confiture hexagonal: pastèque aux épices.
- * 1 liqueur de framboise en 20 cl.

36 €

Le kit de table...nouveau produit !



Un kit en bois composé de 5 tubes à essai

- * 1 sel aux herbes : livèche, hysope, romarin
- * 1 sel aux fleurs, pour colorer les plats en bleu!
- * 1 sucre aux fleurs, top dans les yaourts nature
- * 1 sucre aux fruits rouges séchés
- * 1 tube de noisettes grillées au calendula

16 €

Le kit confiot'fermières



Un rouleau composé de 4 confitures 125 g

Pastèques et épices

Rhubarbe

Gelée de groseille à l'écorce d'orange

Fraise ou framboise

10 €

Quelques mots sur nos produits

Les confitures fermières des Jardins n'ont que 44 à 50 % de sucre ajoutés puisque nos fruits sont cultivés sur place et peuvent donc être récoltés à pleine maturité, gorgés de sucres naturels.

Il convient cependant de les garder au réfrigérateur après ouverture et de les consommer dans le mois.

En soupe, les bouteilles sont stérilisées, elles se conservent au placard et à consommer dans les 2 jours après ouverture.

Pestos: pots de 85 g à 105 g, oseille-oignon (avec poisson, volaille) chutney courgettes-oignon (idéal avec céréales, boulgour, riz ou couscous), ail des ours (le seul qui soit crû, à garder au frigo même avant ouverture). Tous doivent se conserver au réfrigérateur une fois ouverts.

Les liqueurs tout comme le vinaigre n'ont pas de consigne de conservation particulière.

Vous pouvez passer commande par mail à lesjardinsdebanset@hotmail.fr ou par sms au 06 88 71 22 45

Livraison sur RDV, au Brin d'ici (notre magasin à la ferme) ou à l'Amap des Paniers du Chablais

Merci!

Passez de belles fêtes et à l'année prochaine, Elsa