



Les Délices d'Andrea

Conserves salées / aigres-douces

Ces produits s'utilisent comme garniture avec des grillades, des plats froids, le fromage, la raclette, la fondue bourguignonne ou chinoise, de la charcuterie, ou selon vos envies...

130g	Ail frais au vinaigre	= Fr. 9.-
135g	Champignons au vinaigre	= Fr. 6.50
180g	Courgettes au curry	= Fr. 8.50
120g	Courgettes à l'aigre-doux	= Fr. 6.-
280g	Délice d'automne	= Fr. 12.50
200g	Délices à la courge	= Fr. 8.50
150g	Echalote confite	= Fr. 9.-
200g	Légumes-mix	= Fr. 9.50
110g	Oignons au vinaigre balsamique	= Fr. 8.-
110g	Oignons au vin rouge	= Fr. 8.-
150g	Oignons aux piments	= Fr. 8.-
150g	P'tits délices au coing	= Fr. 9.50 (selon stock disponible)
280g	Salade de carottes rouges	= Fr. 9.-

Diverses sauces

Sauces diverses pour accompagner des viandes grillées et autres....

400g Sauce Tomate « maison »	=	Fr. 8.50
250g Sauce maison	=	Fr. 7.50
250g Sauce piquante	=	Fr. 7.50
150g Petite sauce chinoise	=	Fr. 5.50
250g Tschoupi maison	=	Fr. 7.50

Conserves sucrées

Ces produits s'utilisent seuls ou comme accompagnement avec de la glace vanille, crème vanille, crème chantilly, ou selon vos envies...

300g Compote de cerises à la cannelle	=	Fr. 9.50.-	(Fruits entier, sans noyaux)
150g Cerises confites au marasquin	=	Fr. 8.-	(Fruits entier, sans noyaux)
300g Compote de pruneaux à la cannelle	=	Fr. 9.50.	(1/2 Pruneaux, sans noyaux)
300g Compote de pruneaux-molo	=	Fr. 10.-	(au vin rouge)
60g Frambi-bouchées	=	Fr. 7.50	(au Kirsch)
150g Griottes au Kirsch	=	Fr. 9.-	(sans noyaux, sans queue)
150g Le Mûrier	=	Fr. 8.-	(au vin rouge)
300g Poires au caramel	=	Fr. 9.50	
300g Poires au cognac	=	Fr. 10.50	
150g Poires au vin blanc	=	Fr. 7.	
150g Purée de pomme caramel	=	Fr. 6.50	
250g Purée de pomme-mûre	=	Fr. 8.-	
280g Soleil de Sicile	=	Fr.11.50	

Chutneys

200g Chutney au Figs	= Fr. 9.50.-
200g Chutney aux pommes	= Fr. 9.50.-
200g Chutney aux abricots	= Fr. 9.50.-
200g Chutney aux cerises	= Fr. 9.50.-

Confitures et gelée

250g Confitures+ Gelées spéciales	= Fr. 8.50-
-----------------------------------	-------------

Gelée à l'orange douce, Gelée aux Pétales de Roses (mon rosier, donc selon floraison disponible), Confitures Marrons-Vanille, Surprise des Bois

250g Confitures et Gelées (diverses)	= Fr. 6.50
--------------------------------------	------------

Confitures : Fraise-Rhubarbe, Framboise-Cognac, Cerises Noires, aux Fraises, aux Framboises, et autres !

Gelées : Poire-Vanille, Fleur de Sureau, Fleur de Tilleul, aux coings
Marmelade de Coings

40g Confitures et Gelées dégustations	= Fr. 3.-
---------------------------------------	-----------

Mêmes parfums. Ce sont mes confitures de bases

Selon la saison et la disponibilité il y a d'autres parfums qui s'ajoutent.

Sirops

5dl Sirops divers	= Fr. 8.50
-------------------	------------

Fleur de Tilleul, Fleur de Sureau, Menthe, Rhubarbe&Fraise, Cannelle, Orange etc.

(Selon disponibilité)

Autres Produits

150g Les Bricelets « de Micket »	= Fr. 8.50 (pas de production en été)
110g Merveille au citron	= Fr. 7.- (Tartelettes ou autre)
110g Merveille à l'orange	= Fr. 7.- (Tartelettes ou autre)

Diverses huiles

2.5dl Huile de Colza (notre production)	= Fr. 7.-
2.5dl Huile d'olive	= Fr. 8.-
2.5dl Huile d'olive « Maison » pour Pizza	= Fr. 8.-

Depuis peu, l'huile de colza connaît un nouveau regain d'intérêt. Riche en acides gras insaturés, notamment en Omega-3 (9% d'acide linoléique). Il vous aidera à vous protéger des maladies cardiovasculaires, de la déprime, du baby blues et atténuera les réactions allergiques et inflammatoires (asthme, arthrose...) Deux cuillères à soupe d'huile de colza couvrent nos besoins quotidiens en Omega-3, ainsi qu'environ 60% de nos besoins en vitamine

Après ouverture, garder au frais !

! Attention ! L'huile de colza, comme toutes les huiles pressées à froid, est une huile fragile ; il est préférable d'éviter de la chauffer, car elle perd très vite ses propriétés.

D'autres produits viennent agrandir l'assortiment au fur et à mesure du temps disponible et idées de créations !

Nos produits proviennent exclusivement de notre région (notre production, connaissances, ventes directes des environs ou de producteurs que nous connaissons personnellement "p.expl. oranges ou huile d'olive pressées à froid").

Les produits sont fabriqués par mes soins « conserves à l'ancienne » sans colorants, sans agents de conservations sans rehausseur de goûts.