


Pain d'Épices Moelleux 50 % miel

Miel de montagne, farine de froment et de seigle des Moulins de Versailles, œufs entiers bio, sucre roux, beurre extra-fin, lait entier, mélange d'épices maison, poudre à lever, sel.

- 
- Grand nature 750 g : 14 €
 - Moyen nature 380 g : 8 €
aux écorces d'orange et amandes 8,50 €
 - Petit nature 140 g : 3 €
aux écorces d'orange et amandes : 3,50 €

Pain d'Épices à croquer

Miel de montagne, farine de froment et de seigle des Moulins de Versailles, œufs entiers bio ou plein air, sucre roux, beurre extra-fin, mélange d'épices maison, poudre à lever, sel.

Pour les Cœurs et Étoiles : écorces d'orange confites, poudre d'amandes

- Cœurs/ Étoiles : 2,50 €
aux écorces d'orange confites et poudre d'amandes
- Petits bonshommes : 2,50 €
- Sapins et grands bonshommes : 5 €

Sablés de Fêtes cœurs & étoiles

Farine de froment des Moulins de Versailles, œufs entiers bio ou plein air, beurre extra-fin, amandes, écorces d'orange confites, zeste de citron bio, sucre, cannelle, sel.

- Sachet 200 g : 8 €

Confiture

Baies d'Eglantier & soupçon de cannelle

Poires & graines d'anis vert

- Pot 300 g net: 6 €

Chutney de Noël

Pour accompagner le foie gras, les viandes froides et les terrines

Pommes, coings, oignons, gingembre frais, sucre roux, vinaigre de cidre bio, épices, sel, poivre.

- Pot 110 g net: 4 €
- Pot 300 g net : 7 €

Mélange d'Épices pour Pain d'Épices

Mélange maison composé de 8 épices: Cannelle, anis vert, gingembre, badiane, girofle, muscade, cardamome et coriandre, selon une recette alsacienne traditionnelle.

- Pot 45 g net: 3,50 €
- Pot 80 g net: 6 €



Mélange pour vin chaud

On peut remplacer le vin par du jus de fruits
(pomme, orange, cranberries)

Sucre de canne, cannelle du Sri Lanka, noix muscade, badiane, clous de girofle, anis vert.

- Sachet : 4 €



Bouteilles de Vin chaud

Côtes du Roussillon, sucre, orange bio, cannelle du sri Lanka, badiane, muscade, anis vert, clous de girofle, gingembre frais.

- Bouteille 75 cl : 10 €