

*Douceurs,
gourmandises
sans alcool*

à partir de 50 colis

26,00€ TTC **Simple**

26,90€ de 1 à 49 colis

à partir de 50 colis

34,00€ TTC **Couple**

34,90€ de 1 à 49 colis



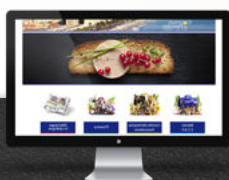
Présentation couple

COFFRETS MODIFIABLES

Simple	Couple	
40g	80g	Palets au miel de lavande Nos palets nous fabriqués de façon artisanale, le goût subtil de la lavande renforce les notes de beurre et de miel. Ils seront idéals à l'heure du goûter.
96g	160g	Nonnettes au miel fourrées aux pommes (25%) Maison PELTIER, apiculteur depuis 1946. Fabriquées à partir de produits récoltés en France.
70g	70g	Olives en chocolat Célèbre dans le Sud de la France, l'olivier est l'emblème de la Provence. La Cure Gourmande fabrique ses olives en chocolat. Elles dévoilent en leur cœur une amande rigoureusement sélectionnée et torréfiée qui apporte du croquant en bouche, enrobée de chocolat noir de qualité, elles sont ensuite colorées avec un glaçage qui vient habiller l'amande au chocolat pour lui apporter la couleur des olives de Provence. Cette technique mise au point permet une régularité et une bonne adhérence du chocolat, le rendu final est proche de la réalité. Nos chocolats sont faits à partir de beurre de cacao et de fèves de cacao et respectent la tradition du maître chocolatier. Notre chocolaterie fabrique de façon artisanale des gourmandises haut de gamme.
100g	220g	Confiture artisanale de figue de Solliès (Var) La figue de Solliès-Pont n'a plus à faire ses preuves. Cueillie à pleine maturité, elle donne une confiture artisanale parfaite, rien à rajouter. La douceur du soleil d'été sur votre foie gras ou vos tartines.
25cl	1L	Nectar d'abricot Cuvée Maelle (50% abricot minimum) Maison GAUBERT, Spécialiste abricot de la Drôme depuis 4 générations Plongez dans une explosion de saveurs avec le nectar d'abricot «Cuvée Maëlle» Gobert, un délice fruité à déguster sans modération. Rafraîchissant et délicieusement sucré, ce nectar réveillera vos papilles et vous transportera dans un monde de douceur estivale. Découvrez le goût authentique de l'abricot Bergeron, récolté avec soin pour une expérience gustative incomparable. Rien de tel pour savourer pleinement chaque instant et vous régaler tout au long de la journée.
220g	220g	Crème de marron artisanale (Collobrières 83) Située dans le Massif des Maures (Var), Collobrières, surnommée «Capitale de la Châtaigne», est réputée pour la qualité de ses fruits. D'une couleur brun foncé et fabriquée uniquement avec des marrons de Collobrières, cette crème vous fera fondre de plaisir !
250g	250g	Miel crémeux d'été « Les ruchers de la Fauville » (Gonfaron - Var)
220g	220g	Caramel à tartiner au miel (Gonfaron - Var) Gourmand et onctueux, ce caramel riche en miel est idéal à tartiner ou en dessert avec du fromage blanc. Sans sel et sans beurre, il est moins riche que la norme et se conserve de nombreux mois.
25cl	25cl	Sirop artisanal de figes violettes (Gonfaron - Var) Recette traditionnelle : des figes, une gousse de vanille, du sucre et c'est tout !
1	1	Livre de recettes « La cuisine provençale » (nouvelle édition-GISSEROT)

Carte de vœux – valisette festive

Possibilité présentation en sac
coton/jute ou isotherme : +2€



Plus d'infos sur www.gourmetsdeprovence.com

photo non contractuelle - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.