

# *Nos bocaux en semi-conserve*

*(A emporter)*

## *Pour l'apéritif :*

<i>Pickles de légumes ( 280g) :</i>	<i>4,50€</i>
<i>Tartinade de courgettes et noix de cajou (135 g) :</i>	<i>5,50€</i>
<i>Terrine de campagne aux abricots secs (135 g) :</i>	<i>5,50€</i>

-----

<i>Velouté de carottes et lentilles corail (300g) :</i>	<i>4,00€</i>
<i>Dos de lieu noir au lait de coco et curry et tagliatelles de légumes (230 g) :</i>	<i>11,50€</i>
<i>Paleron de bœuf confit au Saumur et carottes (230 g) :</i>	<i>11,50€</i>
<i>Mijoté de dinde au coteaux du Layon (215 g) :</i>	<i>9,00€</i>
<i>Crème caramel (145 g) :</i>	<i>5,00€</i>

-----

<i>Caramel au beurre salé : 180 g</i>	<i>4,00€</i>
<i>300 g</i>	<i>6,00€</i>
<i>Caramel de pomme : 180 g</i>	<i>5,00€</i>

*N'hésitez pas à vous renseigner !*

*Le principe de la semi-conserve consiste à mettre les bocaux à pasteuriser à 100 degrés pendant environ 1 heure (selon leur contenance), ce qui permet de pouvoir les conserver plus longtemps et de ne pas dénaturer les produits.*

*Les bocaux devront obligatoirement être conservés au frais.*

*Toutes nos recettes ont été analysées et certifiées par le laboratoire Inovalys.*