

Agnès Lombard
825 chemin chez Collet
42510 Bussières
06 75 85 45 28



**Le fait maison aux aromates et
 plantes sauvages, je croque, je**



BON DE COMMANDE :

Livraison locale dans un rayon de 12 km de bussières + Feurs et LYON à partir de 40 € de commande. commandes réalisées après le 15 décembre.

Produits	prix unité €	nombre	total en €
biscuits apéro en mélange : 130 gr sarrasin/ortie, blé/romarin	4		
taboulé à l'ortie en bouteille 180 gr pour les yeux et le palais	5		
vinaigre de verveine 250 ml le top en salade	4,8		
Vinaigre au sureau 250 ml	4,8		
confit d'oignon à l'hysope 130 gr	3,8		
Courgette à l'aigre douce 130 gr	3,8		
confiture de rhubarbe au basilic 130 gr	4		
Caramel à la berce 230 gr	7,5		
Caramel au sapin pectiné 230 gr	7,5		
Caramel à la verveine 230 gr	7,5		
Trio de caramel. 3 pot de 100gr : sapin pectiné, verveine, berce sphondile	13		
biscuits étoile ortie-orange 130 gr	4,2		
pomme séchées au sureau 50 gr	4		
sirop de sureau 250 ml	5		
sirop de romarin 250 ml	5		
Thé noir à la rose 60 gr	5		
Tisane de Noël 30gr	5		
Kit de kombucha : Tout ce dont vous aurez besoin : Pot Le parfait de 2 l, 1 souche, sucre, fruits secs, recette, la bouteille.	30		
KIT de kéfir : Tout ce dont vous aurez besoin : Pot Le parfait de 2 l, grains de kéfir, sucre, fruits secs, recette, la bouteille.	30		
TOTAL			

DATE :
 NOM :
 VILLE :
 Mail :
 TEL :

semeursdescampette@gmail.com

Mode de paiement :
virement, chèque
ordre Agnès Lombard),
espèces.

