



Liste de mes produits



Confiture aux prunes et Grand Marnier

Format de 190 ml

Mélange intéressant de la prune avec zeste d'orange et liqueur d'orange.
En faire des desserts raffinés : crème glacée, ou pour farcir une crêpe etc...



Marmelade à la citrouille

Format de 190 ml

Excellent dans une vinaigrette pour une salade de crevettes, bon avec du canard et au petit déjeuner



Délice pommes, canneberges et noix de Grenoble

Format de 190 ml

Utilisez le pour farcir un brie.
Excellent avec les fromages et les volailles



Gelée de vin pimentée

Format de 110 ml

Excellent avec fromages plus corsés, avec saumon frais ou fumé avec pâtés rillettes et saucisses fines .



Moutarde à l'ancienne concombres et oignons

Format de 190 ml

Excellent avec jambon, porc et plusieurs terrines



Confit d'oignons au porto et au sirop d'érable

Format de 110 ml

Excellent avec fromages, rillettes et pâtés variés



Chutney pommes et gingembre

Format de 190 ml

Excellent avec les volailles, le porc .
Mélanger avec un fromage en crème pour faire
une trempette à servir avec des crudités .



**Confiture aux pommes
café et Vice Caché**

Format de 190 ml

Cette confiture allie agréablement les saveurs de
café, de pommes et d'une liqueur de cerises
Subtile mélange de saveurs de pommes, de café
et d'une liqueur de cerises sauvages faite par le
Domaine Félibre situé à Stanstead .Faire des
desserts raffinés couronner une crème glacée
ou farcir une crêpe .
Également excellent au petit déjeuner.



Vinaigre aux capucines

Format de 100ml

Fait à partir d'une bonne qualité de vinaigre de
vin blanc biologique .
À utiliser dans vos vinaigrettes ou recettes où on
demande du vinaigre de vin blanc.



Taboulé aux fleurs comestibles

Format 200 g

Salade de Taboulé aux fleurs
comestibles
(plus de 25 variétés), menthe et persil.
un met d'été très coloré et appétissant.



Purée de pommes 500 ml
Au naturel (sans sucre ajouté)

Fait avec des pommes de culture sans pesticide
ni produit chimique.



Confiture de fraises aux fleurs de monarde

Gelée de pommes aux fleurs de monarde

Gelée de pommes au romarin

Nouvelles saveurs à découvrir: format 190 ml



Ketchup aux fruits



Chutney saveurs d'automne



**Beurre de pommes
au sirop d'érable**



Flleurs comestibles variées



France Harrison, horticultrice

Conférences et ateliers : fleurs comestibles, boîtes à fleurs, courges d'automne (avec dégustations...)

Aussi disponible : plusieurs variétés de fleurs comestibles (en saison)
Plats cuisinés aux fleurs comestibles (hémérocailles farcies) et autres...

Au cœur des saisons : 540 chemin de Hatley, Compton, Québec JOB 1L0

Tel. (819) 835-1365 Telec. (819) 835-0122

info@aucoeurdessaisons.com

Site web:www.aucoeurdessaisons.com