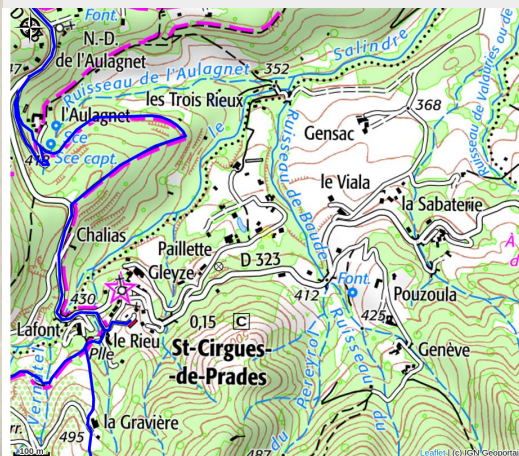


Biscuits Champ Blanc d'Ardèche

ARDECHE DES SOURCES ET VOLCANS



Crédit photo : Aperi©Christine Muschitz (©Christine Muschitz)



Christine confectionne des biscuits maison et propose une large gamme salée et sucrée : biscuits 100% farine de châtaigne avec des fruits, gaufrettes, mi-cuits et biscuits salés tels que : chips, apéri à la farine de châtaigne.

Infos pratiques

Categorie : Producteurs

Description

Christine fabrique également sa crème de châtaigne avec ou sans copeaux, crème de châtaigne nature mais aussi des gaufres liégeoises. Vous trouverez aussi des confitures où les fruits sont issus de son jardin.

Confection de biscuits moelleux avec ses fruits 100% farine de châtaigne AOP (fraise, framboise, orange, citron, châtaigne, kiwi, cèpe, poivre Timut/5baies). Chaque saveur est représentée par sa lettre et sa forme.

Mi-cuits 100% farine de châtaigne :

* pomme granny, cannelle avec des noisettes et miel de lavande.

* myrtille, miel de lavande.

* pépite de chocolat, noix torréfiées, miel de lavande.

Gaufrettes à la farine de châtaigne, croquants aux noisettes ou à la fraise des bois ou à la fleur d'acacia.

Gaufres liégeoises à la farine de châtaigne avec son sucre perlé.

Meringues à la crème de châtaigne.

Confection de biscuits salés à la farine de châtaigne :

Apéri Champ blanc aux 6 saveurs à la farine de châtaigne (olives à la grecque, betterave rouge, fromage, cèpe, curry/fenouil, poivre timut/5baies).

Chips à la farine de châtaigne (ail, paprika, Herbes de Provence)

Chips à la farine de châtaigne (paprika, Herbes de provence)

Chips à la farine de châtaigne (olive à la grecque, Herbes de Provence)

Farine de châtaigne (Pourette majoritairement).

Outres les biscuits sucrés et salés, je confectionne d'autres produits issus de mon jardin tels que :

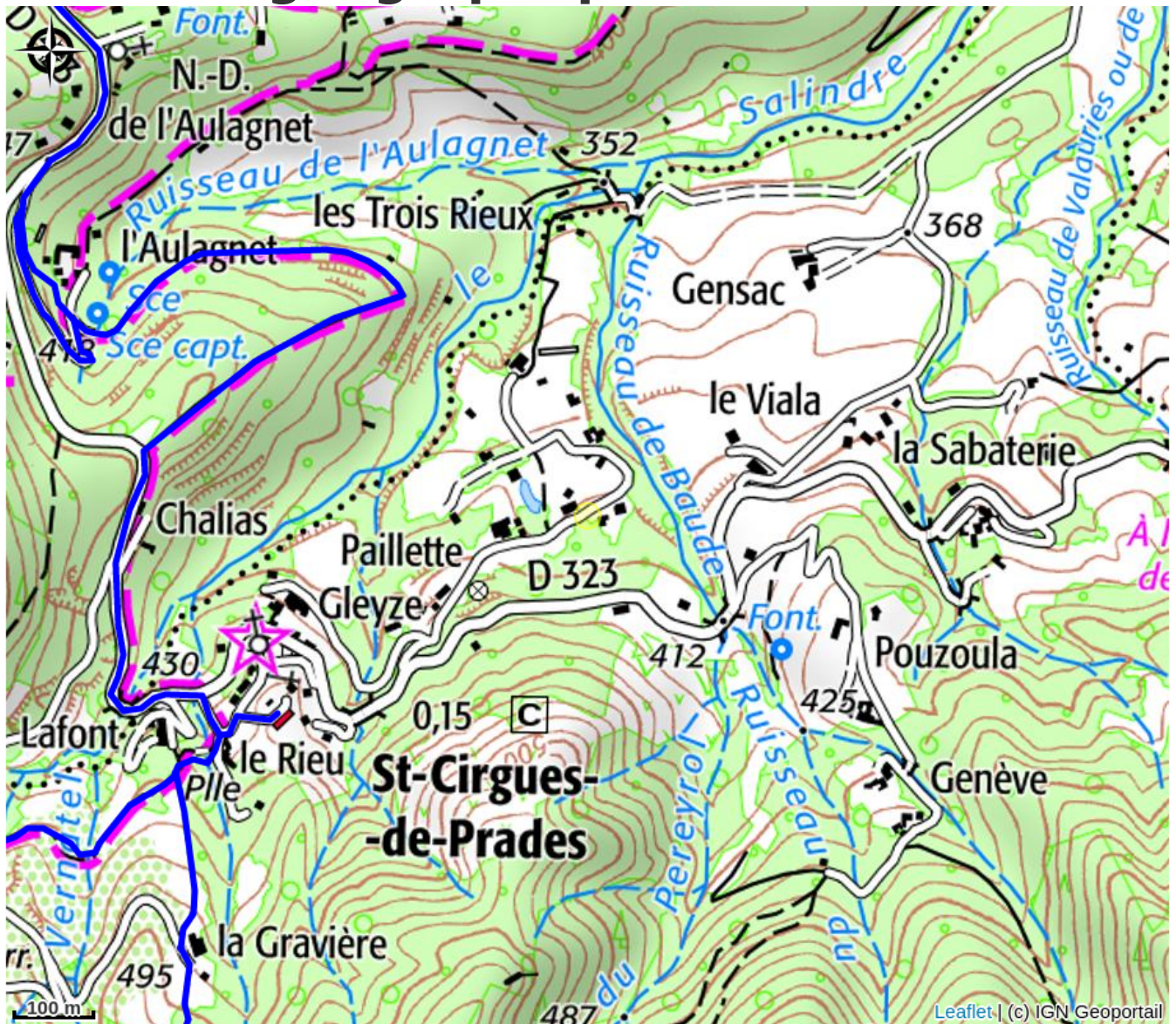
Olives en saumure et aromatisées au laurier et romarin, épices.

Confitures :

Myrtilles, groseilles, gelée de groseilles, gelée de raisins, prunes, mirabelles, cerises, pêches, pêches/fruits de la passion, figues, figues/fruits de la passion, kakis, abricots.

Egalement : kakis séchés, laurier séché.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Toute l'année, tous les jours.

Présence sur les marchés d'avril à décembre.

Possibilité de fabrication de janvier à mars sur demande.

Tarifs:

Grand paquet aux 9 saveurs (270g) : 11€

Petit paquet aux 9 saveurs (135g) : 6 €

Mi-cuit (140g) : 8,50€

Gaufrettes (100g) noisette ou fraise des bois ou fleur d'acacia : 5,50€

Apéri Champ Blanc (100g) : 5,50€

Chips (80g) à l'ail (ou sans ail), paprika, Herbes de Provence : 5,50€

Chips (80g) paprika, Herbes de Provence : 5,50€

Chips (80g) olive à la grecque, Herbes de Provence : 6,00€

Crème de marron avec morceaux : (360g) : 8,00€ et à partir de 2 pots 7,50€ le pot

Crème de marron sans morceaux nature : (360g) : 7,50€ et à partir de 2 pots 7,00€ le pot

Farine de châtaigne (500g) : 12,00€ (pourette)

Meringue artisanale à la crème de châtaigne (60g) : 6,50€

Confitures pot de 240g

Abricot : 5,50€

Myrtille : 6,00€

Groseille : 6,00€

Gelée de groseille : 8,00€

Gelée de raisins : 8,00€

Prune : 5,50€

Mirabelle : 6,00€

Pêche : 5,50€

Pêche, fruit de la passion : 7,00€

Figue : 6,00€

Figue, fruit de la passion : 7,00€

Kaki : 6,00€

Cerise : 6,00€

Kaki séché (60g) : 4,00€

Laurier séché (25g) : 5,00€

Pot Olives saumure aromatisées (360g) : 5,00€.

Modes de paiement:

Carte bancaire/crédit, Espèces, Virement, Paiement sans contact

Services:

Vente à la propriété, Boutique, Vente sur les marchés, Boutique en ligne

Contact

348 Route de Paillette
07380 Saint-Cirgues-de-Prades
Tél. 0646514486