

TARIFS au 1^{er} janvier 2009

- tisanes 3€10
(15 ou 20 g selon les plantes)
- sirops 25cl 4€
- gelées, confitures 100gr 2€90
- confiture de « gratte-cul » 100gr 3€20
(cynorhodons) 200gr 5€
- « épine blanche » (aubépine)
« épine noire » (prunelle) } 100gr 3€20
- sorbes : condiment pour gibiers et agneau
- gelées, confitures, 200gr 4€
- chutneys 200gr 3€50
- aromatiques 3€
(10 ou 15 g selon les plantes)
- sel aux herbes 35gr 2€50
- condiment ail des ours (« pesto ») 3€20
- huiles de macération 30ml 4€50

Possibilité de plus gros conditionnements sur commande
(pots 400g, sirops 50cl, plantes séchées en vrac....).
Tarifs magasins, achats groupés...
me consulter.

Pour la nature... pour le goût...

Les cueillettes sauvages se font manuellement loin de toute source de pollution, dans le respect des sites naturels.

Au jardin, situé à Vauxelle, les plantes cultivées sont issues d'une culture certifiée en Agriculture Biologique (Ecocert) ; la terre y est travaillée manuellement et en traction animale à l'aide de l'ânesse Rumba.

Les plantes pour tisanes, sitôt cueillies sont séchées sur claies, sans chauffage et à l'abri de la lumière.



Herbe au Centaure

Centaureum erythraea

La Petite Centaurée

Sarah Arbaud

tel 06 30 70 20 33

7 hameau de Vauxelles

39600 Montigny les Arsures

mais aussi

2 chemin crêt

39250 Rix-Trébief

lapetitecentauree@live.fr

<http://foretsetplantesdujura.wifeo.com>

(sur rendez-vous)

livraison possible de votre commande à partir de 15€, secteur Arbois,

Val d'Amour, Nozeroy, Andelot, Champagnole,

présente sur le marché bio de Dole le 2^{ème} jeudi du mois (place
Grévy, 16h30-19h30)

- dépôt au magasin du « CAT Les Glycines » à Cramans.

La Petite Centaurée

- Tisanes
- Aromatiques
- sirops de plantes
- gelées de plantes
- confitures de saisons aux plantes et baies sauvages
- huiles de macération
- chutneys
- produits de la nature et de saison
-

Sarah Arbaud

tel 06 30 70 20 33

7 hameau de Vauxelles

39600 Montigny les Arsures

mais aussi

2 chemin crêt

39250 Rix-Trébief

lapetitecentauree@live.fr

<http://foretsetplantesdujura.wifeo.com>

En cours d'installation agricole depuis le printemps

2009, actuellement en recherche de foncier entre Arbois et

Champagnole afin de pérenniser mon projet, voici mes

disponibilités au 1^{er} janvier 2010

... au fil de la saison, viendront d'autres récoltes, d'autres productions...

Mis en forme

PLANTES pour TISANES et

AROMATIQUES



- achillée millefeuille pa (épuisé jusqu'au printemps)
- aneth fr
- camomille romaine fl (épuisé jusqu'au printemps)
- grande camomille fl (épuisé jusqu'au printemps)

- calendula fl
- fenouil f (épuisé jusqu'au printemps)
- framboisier sauvage fe
- frêne fe
- hysope pa
- mélisse f (épuisé jusqu'au printemps)
- menthe bergamote f (épuisé jusqu'au printemps)
- menthe marocaine f (épuisé jusqu'au printemps)
- origan pa
- ortie fe
- reine des prés fl (épuisé jusqu'au printemps)
- ronce fe (épuisé jusqu'au printemps)
- sarriette pa
- sauge fe
- sureau fl
- thym pa
- tilleul fl

Fe.....feuille
Fl.....fleur
Fr.....fruit
Pa.....partie aérienne

SIROPS

- acacia
- acacia citronné
- lierre terrestre
- thym
- romarin
- sarriette
- sureau
- sureau citronné

GELÉES de PLANTES

- confit de fleurs d'acacia (épuisé jusqu'au printemps)
- confit d'acacia citronné
- confit de menthe
- confit de menthe bergamote
- confit de sauge

- confit de fleurs de sureau
- confit de sureau (fl) citronné
- confit de fleurs de tilleul

Préparations à base de fruits

(cueillette sauvage) 100 et 200g

- gelée de cerises
- gelée de cerises à la menthe ou menthe bergamote (épuisé jusqu'au printemps)
- gelée de cerises sauvages (merises)
- gelée de mûres sauvages
- gelée de baies de sureau
- gelée de pommes sauvages aux fleurs de sureau
- confiture de « gratte-cul »
- confiture « épine blanche » (aubépine)
- « épine noire » (prunelle)
- sorbes : condiment pour gibiers et agneau

certification AB en cours



- sel aux herbes
- condiment ail des ours (« pesto ») (épuisé jusqu'au printemps)



mais aussi des produits pas encore certifiés AB, élaborés dans le même état d'esprit, avec les mêmes méthodes et les mêmes ingrédients extérieurs :

Chutneys de légumes du jardin

(courgettes, tomates vertes, potiron...)

Confitures de saison...

(pêches de vigne, nèfles, coing...)

Champignons séchés

Sirop de sapin macération solaire 30ml

Pâtes de fruits (coing, nèfles...)

HUILES de MACÉRATION 30ml

- millepertuis
- camomille
- calendula
- « douce détente » (millepertuis, camomille, calendula, HE de lavande)

La Petite Centaurée

Sarah Arbaud

tel 06 30 70 20 33

7 hameau de Vauxelles

39600 Montigny les Arsures

mais aussi

2 chemin crêt

39250 Rix-Trébief

lapetitecentauree@live.fr

<http://foretsetplantesdujura.wifeo.com>

(sur rendez-vous)

livraison possible de votre commande à partir de 15€, secteur Arbois,

Val d'Amour, Nozeroy, Andelot, Champagnole,

présente sur le marché bio de Dole le 2^{ème} jeudi du mois (place

Grévy, 16h30-19h30)

- dépôt au magasin du « CAT Les Glycines » à Cramans.