

« Epices Village » : Bon de commande

Nom / tél / mail :

désignation	Prix TTC	Qté	Montant	désignation	Prix TTC	Qté	Montant
Piment mi fort curcuma 95 g	5,50			Fleur de sel curry & coco 60 g	4,50		
Piment doux « sauce créole » 95 g	5,50			Fleur de sel « Ile Rouge » 75 g	4,50		
Piment fort baie rose 95 g	5,50			Sel rose ail & épices 100 g	4,50		
Piment mi-doux combava 95 g	5,50			Fleur de sel au combava 75 g	4,50		
Piment extra fort « Sakaï » 95 g	5,50			Fleur de sel au céleri 90 g	4,50		
Epices « curry » 40 g	5,50			Fleur de sel à cocktail 75 g	4,50		
Epices « poissons & fruits de mer » 40 g	5,50			Gomasio curcuma & pv noir 80 g	5,50		
Epices « Viande blanche » 40 g	5,50			Gomasio thym et pi. Espelette 80 g	5,50		
Epices « Viande rouge » 40 g	5,50			Gomasio aux épices & algues 80 g	5,50		
Epices pour desserts 35 g	5,50			Sirop d'hibiscus 250 ml	6,00		
Epices « Barbecue » 45 g	5,50			Sirop de curcuma 250 ml	6,00		
Epices « Garam massala » 40 g	5,50			Sirop de cannelle 250 ml	6,00		
Epices « Tandoori » 40 g	5,50			Sirop de gingembre 250 ml	6,00		
Epices « Chili mexicain » 40 g	5,50			Vinaigre pulpe mangue 250 ml	9,80		
Epices « salade » 35 g	5,50			Confiture ananas, banane, coco 230 g	5,50		
Poivre noir entier 50 g	4,00			Confiture abricot, necta., gingembre 230 g	5,50		
Poivre entier 100 g	7,50			Confiture abricot & cardamome 230 g	5,50		
Poivre noir entier (vrac) 500 g	29,00			Confiture poire, caramel épices 230 g	5,50		
Poivre noir entier 1 kg	54,00			Gousse de vanille / u	2,50		
Poivre blanc entier 50 g	4,50			Vanille moulue 15 g	15,00		
Poivre vert s/s vinaigre 55 g	5,50			Gelée digestive 200 g	5,50		
Curcuma moulu 35 g	4,00			Gelée de fleur hibiscus 210 g	5,50		
Curcuma moulu 500 g	18,00			Marinade aux épices « tandoori »* 80 g	5,50		
Curcuma moulu 1 kg	27,00			Marinade aux épices « curry »* 80 g	5,50		
Baies roses entières 25 g	4,00			Marinade « La marseillaise »* 80 g	5,50		
Baies roses entières 500 g	60,00			Marinade « la venise provençale »*80 g	5,50		
Mélange 3 baies (noir, blanc, b. roses) 50 g	4,50			Marinade « la camarguaise »* 80 g	5,50		
Mélange 3 baies 500 g	39,00			Marinade « la mexicaine »* 80 g	5,50		
Mélange 3 baies 1 kg	73,50			Marinade aux épices « colombo »* 80 g	5,50		
Cannelle moulue 30 g / cannelle copeaux 25 g	4,00			Marinade citron & thym* 80 g	5,50		
Gingembre moulu 30 g	4,00			Marinade citron, thym & curcuma* 80 g	5,50		
Chutney oignons rouges & agrumes 220 g	6,50			Marinade « barbecue »* 80 g	5,50		
Achard de légumes 195 g	6,50			Combava moulu 15 g	4,50		
Chutney de figues aux épices 220 g	6,50			Bouillon 100 % légumes 40 g	5,50		
Achard de citron 180 g	6,50			Feuilles de kaloupilé (curry) 20 g	4,50		
Tartinade aubergine, nigelle 190 g	6,50			Fleurs d'hibiscus 50 g	4,90		
Chutney raisin & piment 230 g	6,50			Infusion 3 feuilles médicinales : 20 g ravintsara, eucalyptus globulus, cannelle.	4,50		
Chutney tomate & coco 195 g	6,50						
Pâte de curry doux 95 g	5,50			Les 3 soupes : « koba », pois chiche, - lentille corail, patate douce & coco 0,5 L <u>Entourer celle souhaitée</u>	6,00		
nouveautés		totaux				totaux	
Rupture momentanée				* Faciles et prêtes à l'emploi ; ne rien ajouter ; respecter la proportion indiquée. Existents en 160 g			