

Vente de Nougat de Montélimar, de Calissons et de Miel









Le nougat et les calissons :



SUPREM' NOUGAT
G. Savin

SUPREM'NOUGAT, G. Savin, est une entreprise familiale de Montélimar. Elle propose des produits artisanaux haut de gamme : leur spécialité est le fameux nougat.
La fabrication est artisanale dans des chaudrons en cuivre et le travail de la pâte de nougat ainsi que la découpe sont manuels : autant de gestes qui respectent les traditions de la fabrication à l'ancienne.

Sac papillotes – Nougat de Montélimar

200g : **8,00€** 400g : **14,00€**



Suprem'Nougat est fier de vous présenter l'un de ses produits phares, à savoir le sac papillotes de nougat de Montélimar avec 30% d'amandes et 25% de miel de lavande …
Ingrédients : Amandes (28%), sucre, miel de lavande (25% des matières sucrantes), sirop de glucose, hosties (fécule de pomme de terre 92%, eau, huile végétale), blancs d'œufs, arôme naturel de vanille.

Sac nougat tendre arôme Vanille – 200g

6,00€



Ces sacs de nougat sont composés de petits nougats pliés sous transparents à l'arôme Vanille et aux amandes.
Ingrédients : Sucre, sirop de glucose, amandes, hosties (fécule de pomme de terre 92%, eau, huile végétale), blancs d'œufs, arôme artificiel de vanille.

Sac nougat tendre enrobé au chocolat (assortis) et truffes – 185g

8,00€



Assortiment de nougat au chocolat noir, noir orange, lait, lait orange et moka ainsi que des truffes de nougat enrobé de chocolat et de poudre de cacao pliées à la main.
Ingrédients : Amandes, sucre, sirop de glucose, chocolat, miel, poudre de cacao, hosties (fécule de pomme de terre 92%, eau, huile végétale), blancs d'œufs, arôme naturel de vanille.

Sac papillotes Assortiment provençal – 200g



8,50€

L'assortiment provençal se compose de nougat de Montélimar tendre, dur, de nougat noir de Provence et de mini calissons d'Aix en Provence.

Ingrédients : Nougat: amandes (28%), sucre, miel de lavande (25% des matières sucrantes), sirop de glucose, hosties (fécule de pomme de terre 92%, eau, huile végétale), blancs d'œufs, arôme naturel de vanille.

Calisson: amandes, melons et écorces d'oranges confites (cubes de melon, cubes d'écorces d'oranges, sirop de glucose, fructose, saccharose, conservateurs: E202, E220, acide citrique E330), sucre, hosties (fécule de pomme de terre 92%, eau, huile végétale), sucre glace, blancs d'œufs, parfums naturels.€

Etui 12 calissons



10,00€

Cet étui contient 12 calissons de Provence fabriqués par nos soins à base d'amandes, de melons confits et d'écorces d'oranges confites.

Ingrédients : Amandes, melons et écorces d'oranges confites (cubes de melon, cubes d'écorces d'oranges, sirop de glucose, fructose, saccharose, conservateurs : E202, E220, acide citrique E330), sucre, hosties (fécule de pomme de terre 92%, eau, huile végétale), sucre glace, blancs d'œufs, parfums naturels.

Sac papillotes 200g- 5 arômes assortis



6.50€

Ces sacs contiennent des petits nougats pliés sous transparents aux amandes et aux 5 parfums : pistache, citron, orange, framboise et café.

Ingrédients : Sucre, sirop de glucose, amandes, hosties (fécule de pomme de terre 92%, eau, huile végétale), blancs d'œufs, arôme naturel identique de pistache, framboise, citron et orange, extrait soluble de café, colorants naturels E102, E151, E122, E124, E104 et E131.

Sachet de pralines rouges aux amandes - 200g



5.00€

Sachet de 200g de pralines rouges aux amandes. Ces friandises craquantes sont composées d'amandes enveloppées dans du sucre.

Il s'agit d'une spécialité lyonnaise.

Ingrédients : Sucre, amandes (20%), sirop de glucose, amidon, arôme de vanille, agent de brillance : huile végétale, colorant : E129.



Sachet de chouchous aux cacahuètes caramélisées - 150g

3.00€

Ce sachet de chouchous de 150g contient des cacahuètes enrobées de sucre fabriqués par nos soins dans un chaudron en cuivre.

Ingrédients : Arachides, sucre, eau.



20 pâtes de fruits artisanales - boite transparente - 200g

8.00€

Ces boîtes sont composées de plusieurs pâtes de fruits onctueuses à base de fruits riches : Abricot orangés de Provence, Mandarine, Poire williams des Hautes Alpes, Fraise et Framboise.

Fabrication artisanale.

Ingrédients : Pâte de fruit : Pulpes de fruits 50% (abricot Orangé de Provence 22,5%, poire William des Hautes Alpes 12,5%, mandarine 5%, fraise 5%, framboise 5%), sucre, sirop de glucose de blé, sirop de sucre inverti, gélifiant : pectine, arômes naturels de fruits (framboise, poire, fraise, abricot, mandarine), acidifiant : acide citrique, arôme naturel de vanille Bourbon.

Le miel du Rucher des 3 châteaux :

Le Rucher des 3 châteaux est une entreprise familiale située en Alsace. Tout y est fait manuellement avec le plus grand soin et sans répulsifs chimiques.

 **Miel de Sapin** De couleur ambrée et sombre, au goût fortement balsamique et malté, c'est un miel réputé notamment en Alsace. Récolté dans la vallée de St Marie aux Mines et près du Châteaux du Haut-Koenigsbourg.	
Pot de 450g	10,50€
Pot de 250g	7,00€
 **Miel toutes fleurs** Miel de printemps de couleur jaune plus ou moins foncée provenant des fleurs mellifères et des arbres fruitiers, trèfle, pissenlit, érable. Il provient de la plaine sur le secteur de Chatenois – Marckolsheim.	
Pot de 450g	10,00€
Pot de 250g	6,50€
 **Miel de Forêt** De couleur brun très foncée, il présente un arôme prononcé et légèrement caramélisé. Récolté près du Château du Haut-Koenigsbourg, dans la vallée de Villé et à St Marie aux Mines.	
Pot de 450g	10,00€
Pot de 250g	6,50€
 **Miel de Tilleul** Miel clair à la saveur mentholée et frais en bouche. Il est récolté près de Mulhouse dans la forêt de la Hardt.	
Pot de 450g	10,00€
Pot de 250g	6,50€
 **Miel d'Acacia** Miel très clair à la saveur douce provenant de la plaine sur le secteur de Châtenois – Marckolsheim.	
Pot de 450g	10,00€
Pot de 250g	6,50€
 **Miel de Châtaignier** De couleur brun foncé aux arômes forts et marqués. Ce miel est issu de la vallée de Villé.	
Pot de 450g	10,00€
Pot de 250g	6,50€
 **Pâte à tartiner Nutimiel** Fabriqué avec de la pâte de cacao, de la noisette et du miel d'acacia. Le délice des enfants au petit-déjeuner.	
Pot de 250g	7,50 €
Pot de 400g	9,00 €

	**Pâte à tartiner Noisimiel®** Fabriqué avec de la pâte de la noisette et du miel d'acacia.
Pot de 250g	7,50 €
Pot de 400g	9,00 €
Bonbons 150g	
Bonbons au miel	5,00 €
Bonbons au miel et propolis	5,00 €
Bonbons au miel et eucalyptus	5,00 €
Bonbons au miel et sève de pin	5,00 €

Bon de Commande :



Nom et prénom de l'élève :
Classe :
Adresse :
N° de Tel :

Produit	Prix unitaire	Quantité commandée	Prix total
Nougat de Montélimar – sac de 200g	8,00€		
Nougat de Montélimar – sac de 400g	14,00€		
Nougat blanc Vanille – sac de 200g	6,00€		
Nougat enrobé de chocolat et truffes – sac de 185g	8,00€		
Nougat tendre et mini calissons – sac de 200g	8,50€		
Etui de 12 calissons	10,00€		
Sac papillotes 200g – 5 arômes	6,50€		
20 pâtes de fruits artisanales - 200g	8,00€		
Sachet de chouchous aux cacahuètes caramélisées - 150g	3,00€		
Sachet de pralines rouges aux amandes - 200g	5,00€		
Miel de sapin – pot de 450g	10,50 €		
Miel de sapin – pot de 250g	7,00 €		
Miel de toutes fleurs– pot de 450g	10,00 €		
Miel de toutes fleurs – pot de 250g	6,50 €		
Miel de foret – pot de 450g	10,00 €		
Miel de foret – pot de 250g	6,50 €		
Miel de tilleuls – pot de 450g	10,00 €		
Miel de tilleuls – pot de 250g	6,50 €		
Miel d'acacia – pot de 450g	10,00 €		
Miel d'acacia – pot de 250g	6,50 €		
Miel de châtaignier – pot de 450g	10,00 €		
Miel de châtaignier – pot de 250g	6,50 €		
Pâte à tartiner Nutimiel 250g	7,50 €		
Pâte à tartiner Nutimiel 400g	9,00		
Pâte à tartiner Noisimiel 250g	7,50 €		
Pâte à tartiner Noisimiel 400g	9,00 €		
Bonbons au miel 150g	5,00 €		
Bonbons au miel et propolis 150g	5,00 €		
Bonbons au miel et eucalyptus 150g	5,00 €		
Bonbons au miel et sève de pin 150g	5,00 €		
Total global **De préférence par chèque à l'ordre de l'APEEK, sinon en espèces (compte EXACT → surplus = don pour l'APEEK)**			