

Tarifs  
2022 / 2023



19, Chemin des Arguillères (Vallée des Moulins)  
50840 Fermanville  
02 33 43 20 75 06 24 19 26 45  
www.ptit-gris-moulins.fr f.luca@orange.fr

## Les produits de notre ferme

### Tarifs TTC

<i>Soupe à l'Ortie sauvage*</i> (580 ml)	5.50 €
<i>Soupe veloutée d'Automne</i> (580 ml) (châtaignes*, patiron*, ortie*, cèpes)	5.50 €
<i>Terrines végétales</i> (terrine apéritive 110 gr) (aux châtaignes & olives / à l'ortie & au camembert / aux poireaux mijotés au cidre)	3.50 €
<i>Pest'Ortie</i> (180 gr) (pesto à l'ortie* et aux noisettes grillées et parmesan)	4.50 €
<i>Purée d'ortie*</i> (100gr) (100% ortie)	2.80 €
<i>Confitures et gelées de fruits*</i> (220 gr) mariages gourmands de fruits selon l'inspiration du moment... (de framboises, mûres, casseilles, citrouille, sureau, rhubarbe, poires, pommes, prunes, ...)	4.00 €
<i>Petites gelées de plantes*</i> (130 gr) (ortie / épine noire)	2.80 €
<i>Petites gelées de fleurs*</i> (130 gr) (fleur de sureau / fleur de chèvrefeuille / fleur de châtaignier / fleur de primevère)	2.80 €
<i>Confiture de châtaigne et fruit*</i> (220 gr) (avec au choix : framboise, mûre, rhubarbe, pomme, prunelle)	4.00 €
<i>Confiture de châtaigne glacée*</i> (220 gr)	4.00 €
<i>Les sirops*</i> (30 cl) (ortie / framboise / épine noire / fleur de sureau / mûre épices / rhubarbe / fleur de primevère...)	4.00 €
<i>100% Sève de bouleau fraîche*</i> (uniquement en mars, conditionnée en bib de 1.5 l.)	14.00 €

\* Produits issus de l'agriculture biologique (Ecocert FR-bio-01)

