

# Les Cueillettes de Larissa

Tisanes et Gourmandises - Simples et Bienfaitantes

## Les Gourmandises

### Sirops - Gelées - Confitures

Elaborés simplement, à partir de plantes et fruits de saisons. Récoltés à la main, dans la Drôme.

A déguster selon vos envies !

Bouteilles de sirops : 25cl

Pots de gelées et confitures : PM-110/120g MM-230/250g GM-430/460g

<b>Sirop Châtaigne</b>	4,50 €	A déguster avec de l'eau. Dans les boissons chaudes: café, chocolat, lait... En nappage, en base de recette. En kir classique ou pétillant. Bien agiter avant chaque utilisation.	<b>Gelée Coquelicot</b>	5,00 €-MM 3,50 €-PM	En tartine. Avec des crêpes. A la petite cuillère. Avec du fromage blanc, yaourts...
<b>Sirop Coquelicot</b>	4,50 €	Chaud ou froid avec de l'eau. En froid avec eau pétillante, limonade ... Pour parfumer et colorer vos salades de fruits, yaourt ...	<b>Gelée Figue</b>	5,00 €-MM 3,50 €-PM	Déguster en tartine. Sur des toasts. Pour accompagner vos plats (foie gras, volaille, gibier, viandes, les fromages).
<b>Sirop Cynorrhodon</b>	4,50 €	Chaud ou froid avec de l'eau. En froid avec eau pétillante, limonade ... Pour parfumer vos salades de fruits, yaourts, en base de recettes... (retour en décembre)	<b>Gelée Fleurs de Sureau</b>	5,00 €-MM 3,50 €-PM	En tartine. Avec des crêpes. A la petite cuillère. Avec du fromage blanc ...
<b>Sirop Figue</b>	4,50 €	Chaud ou froid avec de l'eau. En froid avec eau pétillante, limonade ... En nappage. Pour parfumer vos salades de fruits, yaourts, en base de recettes...	<b>Gelée Fleurs de Sureau &amp; coquelicot</b>	5,00 €-MM 3,50 €-PM	En tartine. Avec des crêpes. A la petite cuillère. Avec du fromage blanc ...
<b>Sirop Fleurs de Sureau</b>	4,50 €	Chaud ou froid avec de l'eau. En froid avec eau pétillante, limonade, cocktail ... Pour parfumer vos salades de fruits, yaourt... Doux parfum qui évoque le litchi.	<b>Gelée Lavande</b>	5,00 €-MM 3,50 €-PM	En tartine. Avec des crêpes. A la petite cuillère. Avec du fromage blanc, yaourts...
<b>Sirop Fleurs de Sureau &amp; coquelicot</b>	4,50 €	Chaud ou froid avec de l'eau. En froid avec eau pétillante, limonade, cocktail ... Pour parfumer vos salades de fruits, yaourt ...	<b>Gelée Ortie</b>	5,00 €-MM 3,50 €-PM	En tartine. Avec des crêpes. A la petite cuillère. Avec du fromage, fromage blanc, yaourts...
<b>Sirop Lavande</b>	4,50 €	Chaud ou froid avec de l'eau. En froid avec eau pétillante, limonade ... Pour parfumer vos salades de fruits, yaourt...	<b>Gelée Romarin</b>	5,00 €-MM 3,50 €-PM	En tartine. Avec des crêpes Pour accompagner du fromage A la petite cuillère ...
<b>Sirop Lavande &amp; Miel</b>	4,50 €	Chaud ou froid avec de l'eau. En froid avec eau pétillante, limonade ... Pour parfumer vos salades de fruits, yaourt...	<b>Gelée Thym sauvage</b>	5,00 €-MM 3,50 €-PM	En tartine. Pour accompagner du fromage (chèvre) A la petite cuillère ...
<b>Sirop Mûre</b>	4,50 €	Chaud ou froid avec de l'eau. En froid avec eau pétillante, limonade, ... Pour parfumer vos salades de fruits, yaourts, en base de recettes...	<b>Confiture extra Châtaigne</b>	6,50 €-GM 5,00 €-MM 3,50 €-PM	Déguster en tartine, accompagner vos yaourts, fromage blanc ... Pour confectionner vos desserts...
<b>Sirop Ortie</b>	4,50 €	Chaud ou froid avec de l'eau. En froid avec eau pétillante, limonade ... Pour assaisonner plats et vinaigrettes, déglacer une viande ...	<b>Confiture extra Figue</b>	6,50 €-GM 5,00 €-MM 3,50 €-PM	Déguster en tartine. Sur des toasts. Pour accompagner vos plats (foie gras, volaille, gibier, viandes, les fromages)...
<b>Sirop Romarin</b>	4,50 €	Chaud ou froid avec de l'eau. En froid avec eau pétillante, limonade ... Pour assaisonner plats et vinaigrettes, déglacer une viande ...	<b>Délice Ortie</b>	5,00 €-MM 3,50 €-PM	Déguster en tartine. Sur des toasts. En condiment. Pour accompagner vos plats, viandes, fromage blanc, yaourt... (moins sucré que de la confiture)
<b>Sirop Thym sauvage</b>	4,50 €	Chaud ou froid avec de l'eau. En froid avec eau pétillante, limonade ... Pour assaisonner plats et vinaigrettes, déglacer une viande ...			
<b>Sirop Thym &amp; Miel</b>	4,50 €	Chaud ou froid avec de l'eau. Idéal en tisane. Pour assaisonner plats et vinaigrettes, déglacer une viande ...			

Il est malheureusement interdit de publier les indications ainsi que les propriétés des plantes, en vertu du règlement (CE) N°1924/2006 du Parlement européen et du Conseil du 20 décembre 2006 et l'Arrêté royal du 29 août 1997 Art.5bis Inséré par AR 2003-05-15/86, art.4 en vigueur au 18-07-2003 ainsi que AR 2006-08-05/82, art.2,007 en vigueur au 20-10-2006 relatifs aux allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires.

Les plantes utilisées figurent dans la liste B des plantes libérées du monopole pharmaceutique (décret 2008-841 qui permet la vente hors officine de pharmacie de 148 espèces) et sont donc en vente libre. Il annule l'ancien décret de 1979 qui les interdisait à l'exception de 7 espèces. Font partie du Livre bleu en tant que : Substances aromes et sources naturelles de matières aromatisantes 3<sup>e</sup> édition, Conseil de l'Europe, 1981.

L'utilisation de plantes pour se soigner doit se faire en demandant préalablement conseil à un médecin, pharmacien (ou herboriste). Les femmes enceintes, les personnes atteintes de maladies ou prenant des médicaments, doivent consulter un médecin avant de faire de l'automédication pouvant entraîner des effets indésirables, notamment des interactions médicamenteuses.

Produits à bases d'ingrédients simples :  
des plantes et fruits cueillies par mes soins,  
de l'eau, du sucre\*, un peu de jus de citron\*, de l'agar-agar\* ou de la pectine de fruit comme gélifiant.

Pasteurisés pour une meilleure conservation.

Pour des senteurs gourmandes et parfumées !

\*produits issus de l'agriculture biologique.

Possibilité de livraison

Les produits grisés reviennent dès que la saison le permet !

Tarifs 2024