



La boutique de La Mounette

Le Gaec La Mounette propose des spécialités culinaires à base de produits cultivés sur les fermes de Pierre-François et Isabelle fabriquées tout à fait artisanalement à l'attention spéciale des Amapiens des Amap qui soutiennent leurs fermes.

***tomates séchées marinées à l'huile d'olive : 10€**

tomates, sel, ail, thym, ail, laurier, huile d'olive
se conserve au frigo

***aubergines marinées à l'huile d'olive : 8.50€**

aubergine, sel, vinaigre de vin, ail, paprika, origan, huile d'olive
se consomme sur du pain en apéro ou en accompagnement de légumes ou pâtes ou riz
fermé se conserve dans un placard un temps certain, ouvert se conserve au frigo

***courgettes au curry : 6.50€**

courgette, sel, oignons, vinaigre de vin, sucre, graines de coriandre, curry, poivre
se consomme à l'apéro ou en condiment avec la raclette ou avec des salades
fermé se conserve dans un placard un temps certain, ouvert se conserve au frigo

***l'huile d'olive provient d'un producteur bio à Gonfaron**

***le vinaigre de vin est fabriqué chez nous avec une mère entretenue depuis plus de 50 ans et du vin d'un producteur bio à Vidauban**

***sel, sucre, poivre, curry proviennent de la Grange Bio au Cagnet des Maures**

***ketchup : 5€**

purée de tomate, oignon, ail, vinaigre, sel, sucre, poivre, girofle, paprika fort, cumin, céleri

***chutney vert : 5€**

tomate verte, coing, compote de pomme, vinaigre, sel, sucre, poivre, cumin, tandoori, girofle, piment fort et doux, cannelle, gingembre

***chutney jaune : 5€**

potimarron, coing, compote de pomme, vinaigre, sel, sucre, curry, poivre, paprika fort et doux

***chutney noir : 5€**

amélanche, poire, vinaigre, sucre, sel, poivre, cade, céleri

***safran pilé à la main : 6€**

***tomme au safran : 35€/kg en part de tomme = 150 à 200gr à commander**

tomme de brebis d'un producteur bio à Sillan la cascade

***mélange de fleurs comestibles séchées : 3.50€**

l'objectif des mélanges de fleurs est esthétique avec une pointe de surprise et de subtiles saveurs !

Fleurs de souci, cosmos, coquelicot, bleuet, sureau

à saupoudrer juste avant de servir, salades, purées, pâtes, riz, légumes, ou glaces, compotes, tartes, gâteaux, yaourts et crèmes,etc....

***mélange poisson : 2.00€**

fleurs d'ail sauvage et persil

***mélange viande : 2.00€**

fleurs de ciboulette et origan

***jus de raisin en 0.75l : 4€**

***purée de tomate en 1l : 6€**

***soupe de courges en 1l : 6€**

***confitures :**

elles sont fabriquées avec la proportion de 800gr de sucre pour 1 kg de fruits frais et/ou congelés

-fraise et fraise basilic thaï : 6€

-figue / framboise : 6€

-raisin / tomatillos : 6€

-orange amère : 7€

-gégérine safran : 7€

-myrthe (petit pot) : 5€

isabelle, le 30 novembre 2020

