

Sarah et Nicolas
Saint Martin Vésubie



Joyeuses Pâques



2023

Bonjour à tous !

Nous vous accueillons dans notre boutique Vendredi, Samedi et Dimanche de 10h30 à 12h30 et 15h30 à 19h.

Durant la période du 25 Mars au 10 Avril nous vous accueillerons tous les jours.

Livraison des cloches ...

Selon vos demandes nous organiserons une tournée dans les villages des vallées de la Vésubie, du Valdeblore et de la Tinée, également sur le littoral.

Facturation de la livraison selon la destination.

Nous sommes à votre écoute et joignables par téléphone pour répondre à vos demandes !

Merci pour votre confiance et votre fidélité que vous nous accordez tout au long de l'année.

*Sarah & Nicolas
Allées de Verdun
06450 Saint Martin Vésubie
0623427329
decaqueray.s@hotmail.fr*

Créations Gourmandes de qualité issues de notre terroir ...



*Ballotin et Coffret
de Chocolat
82€ le Kg*

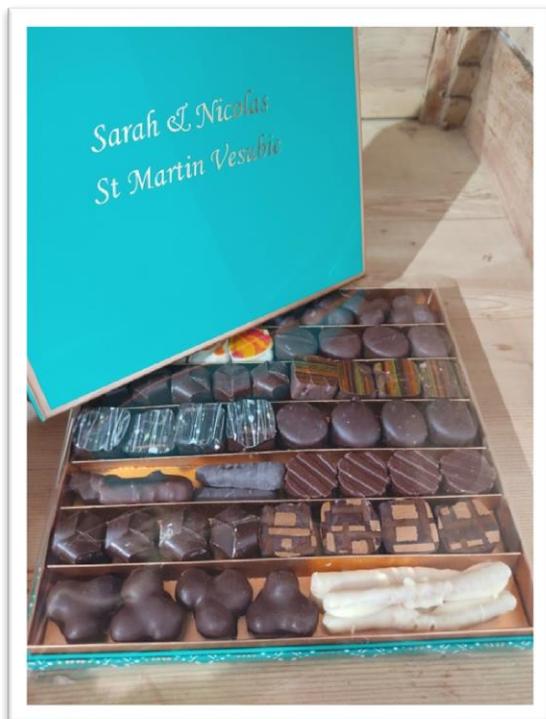


*Contenance des
ballotins :*

- 125gr
- 250gr
- 375 gr
- 500 gr

*Contenance des
boites :*

- 240gr
- 320gr
- 500gr
- 780gr



*Assortiment de Chocolats
unique entièrement faits à
la main.*

*Plusieurs variétés de
recettes gourmandes aux
intérieur imaginés et
réalisés au fil de nos
envies. L'enrobage est
élaboré uniquement avec
du chocolat aux cacaos
grands crus.*



*Orangettes/Pralinés/Ganaches/Caramels/3 frères... et
pleins d'autres surprises !*

Tablettes de Chocolat Grand Cru

7.50€ les 100gr



- *Noir 74 % Cacao noble Elvesia, conchage 72h, appellation d'origine Hacienda Elvesia, République Dominicaine*
- *Noir 72 % Cacao noble Arriba, conchage 72h, appellation d'origine Esmeraldas, Equateur*
- *Noir 68 % Cacao 1^{er} cru de domaine Fortunato pur origine Pérou*
- *Noir 68 % Cacao noble Chuao, Venezuela*
- *Noir 64 % Cacao noble Java, conchage 72h, appellation d'origine East Highland plantation de Jember, Java*
- *Noir cacao fruit (couverture constituée à 100% de fruit de cacao dans sa forme la plus pure)*
- *Lait 49 % Cacao noble Maracaïbo Créole d'appellation d'origine Sul del Lago, Venezuela*
- *Lait 42 % Cacao noble Elvesia, appellation d'origine Hacienda Elvesia, République Dominicaine*
- *Blanc 38% lait de terroire de foin de la Biosphère de l'Entlebuch et cacao noble de Sambiranio, Madagascar*

Confiture Fermière

A Partir de 6,20 € les 320gr



Une culture naturelle de fruits au cœur du Parc National du Mercantour.

Nos confitures sont confectionnées à la main en petite quantité. Une cuisson et un dosage de sucre maîtrisés pour préserver les valeurs gustatives du fruit.

Nous récoltons et transformons différentes variétés de fruits de notre verger en suivant les saisons.

En hiver nous transformons également Citrons, Oranges Amères et autres agrumes non traitées, récoltées sur la Côte d'Azur.

Nous vous proposons en ce moment :

- Citron
- Clémentine
- Orange Amère
- Orange Sanguine
- Figue
- Courge citre

*Confit de fleurs
170gr 6€*

- Romarin

Sujet en Chocolat de Pâques

Nos sujets de Pâques sont entièrement fabriqués à la main.

Les chocolats de garniture sont également fabriqués par nos soins.

Chaque pièce est unique, aucune est identique (décoration, ruban, garniture ...)

Chocolat d'exception :

- chocolat noir 70 % Suhum bio cacao Madagascar / Ghana*
- chocolat au lait 49 % cacao grand cru d'appellation d'origine Sur del Lago, Maracaibo, Venezuela*
- Chocolat blanc 35 % grand cru au lait de foin de la Biosphère de l'Entlebuch et beurre de cacao de la République dominicaine.*

Petite poulette déco 7.60€

Chocolat noir/lait/blanc



Mouton 9,50€

Chocolat noir/lait/blanc



Vache Margot/ Chaton/ Lapin POTTER/ Spider Lapin 16.00€

Chocolat noir/Lait/Blanc



Chouette 22.00€

*Chocolat
noir/lait/Blanc*



Vache 19.00€

*Chocolat
noir/lait/blanc*



*Œuf déco fleurs / Carte au
trésor / En voiture !*

*(Plusieurs décorations, photos sur
demande)*

22.00€

Chocolat noir/lait/ blanc



*Poule panier 19.00€
Chocolat noir/lait/blanc*



*Cocotte 24.00€
Chocolat noir/lait/blanc*



*Lama 19.00€
Chocolat noir/lait/blanc*



*Coffret 3 Têtes de Pâques Moai 43.40 €
1 chocolat noir/1 chocolat lait / 1
chocolat blanc*



*Œuf 26.50€
Chocolat noir /lait/blanc*



*Œuf Tissé 29.00€
Chocolat noir/lait/blanc*



*Petite cloche 19.00€
Chocolat noir/lait/blanc*



*Cloche tradition 24.00€
Chocolat noir/lait/blanc*



*Poisson rigolo 26.50€
Chocolat noir/lait/blanc*



Truite du Boréon 34.00 €

Chocolat noir/lait/blanc



Lapin 27.20€

Chocolat noir/lait/blanc

Marmite 27.70€

Chocolat noir/lait/blanc



Cabosse 32.50€

Chocolat noir/lait/blanc



Œuf Goutte 39.00 €
Chocolat noir/lait/blanc



Gros Œuf 47,50€
Chocolat noir/lait/blanc

Big Œuf 66,50 €
Chocolat noir/lait/blanc





Baleine 26.50€

Chocolat Noir/Lait/Blanc

Super Poisson 26.50€
Chocolat Noir/Lait/Blanc



Œuf Dinsaure

*(Coque au chocolat et
amandes torr fies)*

Grand 66.50€

Moyen 39.80 €

Chocolat noir / Lait



Œuf Gourmand (Coque fourrée au praliné)

Œuf Nougatine

Uniquement   la commande nous contacter pour plus de renseignements

*Friture de Pâques et Œufs pralinés 8.20€ les
100gr*



Compositions Gourmandes



Des cadeaux qui sortent de l'ordinaire !

Créez la composition avec les produits de votre choix.

Une multitude de tailles et de formes vous sont proposées pour combler toutes vos envies.

Composons ensemble des cadeaux gourmands personnalisés pour toutes les occasions.

Des petits paquets individuels, aux jolis paniers gourmands.

*Pour commander, demander des informations ou
des photos supplémentaires n'hésitez pas à nous
contacter*

06 23 42 73 29

contact@sarah-et-nicolas.fr

Suivre notre actualité sur nos pages Facebook :

Au Verger Saint Joseph

Les Délices du Gélas

Instagram : Sarah_et_Nicolas

*À bientôt !
Sarah et Nicolas*