Sarah et Nicolas

Saint Martin Vésubie

Joyeuses Pâques

2022

Bonjour à tous !

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

A partir du 1er Avril au 25 Avril 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.

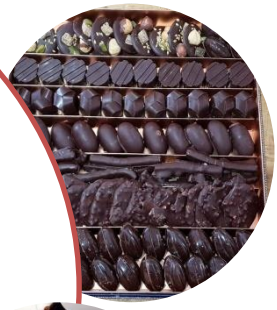
Sarah & Nicolas
Allées de Verdun
06450 Saint Martin Vésubie
0623427329
decaqueray.s@hotmail.fr

Créations Gourmandes de qualité issues de notre terroir …

LES DELICES DU GELAS

Ballotin et Coffret de Chocolat

77€ le Kg

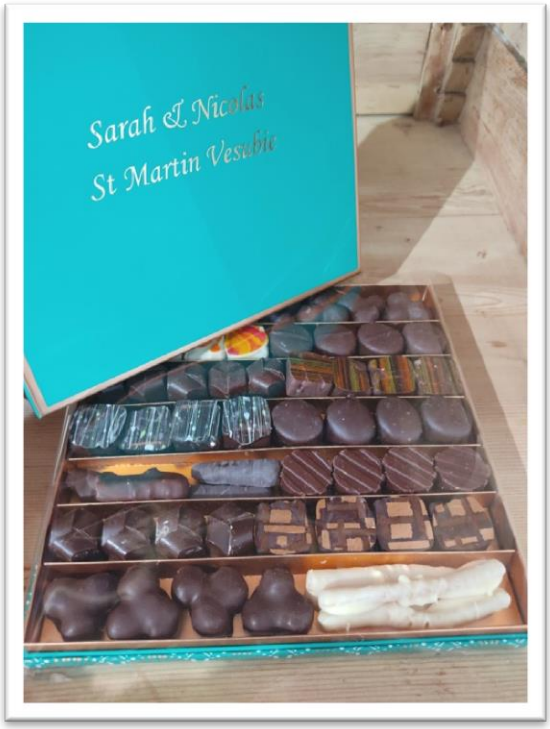


Contenance des ballotins :

- 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 interieurs imaginés et réalisés au fil de nos envies. L'enrobage est élaboré uniquement avec du chocolat aux cacaos grands crus.

Orangettes/Pralinés/Ganaches/Caramels/Mendiants/
3 frères…et pleins d'autres surprises !

Tablettes de Chocolat Grand Cru

7.10€ les 100gr

- Noir 74 % Cacao nobre Elvesia, conchage 72h, appellation d'origine Hacienda Elvesia, République Dominicaine
- Noir 72 % Cacao noble Arriba, conchage 72h, appellation d'origine Esmeraldas, Equateur
- Noir 72 % Cacao noble Columbia, conchage 60h pure origine Colombie
- Noir 68 % Cacao 1er 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
- Lait 49 % Cacao noble Maracaïbo Créole d'appelation d'origine Sul del Lago, Venezuela
- Blanc 38% lait de terroire de foin de la Biosphère de l'Entlebuch et cacao noble de Sambiranio, Madagascar,

Confiture Fermière

A Partir de 6,00 € 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 differentes 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
- Mandarine
- Orange Amère
- Orange Sanguine
- Pamplemousse Vanille
- Yuzu

Confit de fleurs
170gr 6€

- Thym

Pour le goûter !

- *Nougat blanc*

  Les Réglettes pèsent entre 70 et 120 gr

  4,60€ les 100gr

- *Sirop*

  Bergamote

  6€ 250gr

- *Vin aperitif*

  Citron
  Mandarine
  Orange Amère

  13€ 500ml

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 9,00€

Chocolat noir/lait/blanc

Nounours 15.50€

Chocolat noir/Lait/Blanc

Chouette 21.00€

Chocolat noir/lait

Vache 18,50€

Chocolat noir/lait/blanc

Œuf deco 22.00€

Chocolat noir/lait

Poule panier 17.40€

Chocolat noir/lait/blanc

Lama 17.50€

Chocolat noir/lait/blanc

Moaï 16.60 €

Chocolat noir/lait

Cocotte 22.00€

Chocolat noir/lait/blanc

Œuf 24.50€

Chocolat noir /lait/blanc

Œuf Tissé 26.70€

Chocolat noir/lait

Petite cloche 17.50€

Chocolat noir/lait/blanc

Cloche tradition 22.00€

Chocolat noir/lait/blanc

Poisson rigolo 24,30€

Chocolat noir/lait/blanc

Truite du Boréon 31,50 €

Chocolat noir/lait/blanc

Lapin 27.40€

Chocolat noir/lait/blanc

Marmite 27.50€

Chocolat noir/lait/blanc

Cabosse 29,80€

Chocolat noir/lait

Œuf Goutte 35.90 €

Chocolat noir/lait/blanc

Gros Œuf 43,50€

Chocolat noir/lait/blanc

Big Œuf 63,00 €

Chocolat noir/lait/blanc

Oeuf Dinosaure

(Coque au chocolat et amandes ou noisettes torréfies)

Grand 63.00€

Moyen39.80 €

Chocolat noir / Lait

Baleine 24.50€

Chocolat Noir/Lait/Blanc

Super Poisson 24.50€

Chocolat Noir/Lait/Blanc

Friture de Pâques et Œufs pralinés 7,70€ 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