

Découverte

Plantes

Aromatiques



Une sélection de
qualité de plantes
aromatiques



Contact:
microferme.jdn@gmail.com



Curiosité -

Durabilité

- Qualité

Des plantes aromatiques

locales, fraîches, de saison.

L'histoire commence avec un ami, qui ouvre un bar et nous lance le défi de le fournir en plantes aromatiques.

Il apprécie notre lieu, *les Jardins du Nant*, il nous fait confiance et nous demande chaque semaine qu'est-ce qui est disponible pour concocter ses délicieux breuvages arrangés. Son retour si enthousiaste pousse la réflexion un peu plus loin.

Alors, on se lance! On décide de transformer ce qui était alors, une pépinière, on repense la surface et elle prend la nouvelle forme d'un jardin d'aromatiques en tout genre. A présent, nous souhaitons nous allier à d'autres gourmands curieux!

Proposer aux bars, restaurants et autres artisans à la recherche de saveurs locales, des plantes aromatiques naturelles et sans traitement, cueillies le matin, livrées dans la journée et de saison.

On vous propose les incontournables bien sur *menthe, romarin, thym...* mais l'idée est qu'ensemble nous découvrons de nouvelles saveurs. Cuisiner, créer des produits originaux avec les plantes de chez nous.

Mettre au goût du jour nos recettes, remplacer certains ingrédients communs qui viennent de loin en découvrant les plantes "secrètes" ou oubliées de chez nous. Vous avez une idée farfelu?

Comme on se le dit souvent, "essayons et on verra si ça pousse!"

L'équipe



Morgane

Momo, la magie au féminin. C'est en tisane qu'elles les préfèrent, dans sa cuisine trône toujours un bocal d'*Agastache*, la *Reine des Prés* n'est jamais bien loin, elle se régale à chaque passage sous la *Glycine* fleurie et se donne à coeur joie de créer des gri-gri de la Nature.



Mathieu

Mathieu, le saucier de l'équipe. En salade, la *Ciboulette*, toujours. Ses marinades d'été subliment la *Sarriette* et son péché mignon, ses *Pesto* redoutables aux milles et unes herbes qui croisent son chemin, même en hiver.



Thomas

Thomas, les doux mélanges. On ne s'étonne plus de goûter des confitures d'abricots parfumées à la *Lavande*. Un sirop de fraises à la *Menthe* ou encore un rhum arrangé aux saveurs de chez nous. Un vrai bec à miel qui s'anime à la récolte des comestibles.

LISTE PLANTES AROMATIQUES

Entreprise :

Date: ____ / ____ / ____







Personne de contact :

Voici la liste non-exhaustive des plantes que nous pourrons vous proposer pour l'année 2023 (prix au 50g à titre indicatif)

PLANTES AROMATIQUES FRAICHES

	Prix 50g
Absynthe	3,50.-
Achillée millefeuille	3,50.-
Alchémille	3,50.-
Agripaume	3,50.-
Agastache	3,50.-
Aneth	3,50.-
Basilic vert/pourpre	3,00.-
Basilic citronné	3,50.-
Basilic Tulsi	3,50.-
Cerfeuil	3,50.-
Ciboulette	3,00.-

	Prix 50g
Cumin	3,50.-
Feuille "Maggi" - Livèche	1.-/ feuille
Feuilles de cassis	0,20.-/ feuille
Feuille branche "Maggi" - Livèche	1.-/ feuille
Feuille de fenouil	3,50.-
Hysope	3,50.-
Laurier	?
Mélicse citronné	3,50.-
Mélicse orangée	3,50.-
Menthe Fraise	3,00.-

	Prix 50g
Menthe Gingembre	3,00.-
Menthe marocaine	3,00.-
Menthe poivrée	3,00.-
Menthe poivrée citronnée	3,00.-
Menthe stimerol	3,00.-
Millepertuis	?
Origan commun	3,50.-
Origan grec	3,50.-
Ortie	3,50.-
Persil plat/frisé	3,50.-
Romarin	3,50.-

LISTE PLANTES AROMATIQUES

Voici la liste non-exhaustive des plantes que nous pourrions vous proposer pour l'année 2023 (prix au 50g à titre indicatif)

PLANTES AROMATIQUES FRAICHES

Prix 50g

Sauge "Ananas"	3,50.-
Sauge officinale	3,50.-
Sauge sclarée	3,50.-

Prix 50g

Shiso vert/pourpre	3,50.-
Stevia rebaudiana	4,50.-
Thym	5.-

Prix 50g

Thym des montagnes	5.-
Verveine citronnée	5.-



FLEURS COMESTIBLES FRAÎCHES

Prix au bocal

Bleuet	petit : 5.-
Camomille matricaire	petit : 8.-
Camomille romaine	petit : 8.-
Calendula	petit : 5.-
Capucine	grand : 7.-
Cocquelicot	petit : 5.-

Prix au bocal

Ciboulette (fleurs)	grand : 7.-
Glycine	0,40.-/ ombelle
Hemerocale	0,20.-/ fleur
Lavande	bouquet 10-50g
Lilas	1.-/ ombelle
Mauve	petit : 5.-

Prix au bocal

Monarde	?
Pois de senteur	grand : 5.-
Rose (pétale)	grand : 7.-
Sureau	0,40.-/ ombelle
Tagète	0,20.-/ fleur
Tilleul	grand : 5.-

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

- A la livraison, les plantes sont conditionnées dans des bocaux en verre, consignés 2.- que nous récupérons à la livraison, de commandes en commandes, afin que vous puissiez conserver leur fraîcheur.
- Le catalogue des plantes est envoyé mensuellement afin que vous puissiez passer votre commande via une fiche de commande en début de mois (hebdomadaire, bi-mensuel ou mensuel).
- La saison est de mi-avril/début mai à fin octobre.
- Nos avons également une sélection de plantes séchées.

Afin de faciliter notre organisation, merci de nous indiquer

Jour de livraison de préférence :

mercredi jeudi vendredi



COORDONNÉES

Avez-vous d'autres souhaits ou suggestions ?

MICROFERME
DES JARDINS DU NANT

✉ microferme.jdn@gmail.com

☎ 0041 79 783 43 96

📍 Les Toques du Nant
(Veigy-Foncenex)

📷 @lesjardinsdunant