



# Le Loup de la Seranne

Saint Jean de Buèges

*Partager un goût et une vision saine des biscuits.*

Artisan installé à Saint Jean de Buèges, dans une vallée où la nature est source d'inspiration et de vie, Le Loup de la Seranne travaille ses recettes dans une démarche alliant produits de qualité et gustativité.

- à la farine de riz pour que les biscuits soient digestes
- avec du rapadure (sucre de canne complet) pour que le sucre utilisé soit le plus naturel et non raffiné possible
- à l'huile de coco, matière grasse végétale restant stable à la cuisson





2 conditionnements sont proposés dans une démarche éco-responsable :

En petit bocal, contenant 150g de biscuits

En grand bocal, contenant 300g de biscuits

Ces bocaux sont des bocaux en verre de la marque Weck®.  
Un système de consigne est proposé. Pour chaque bocal rapporté,  
vous récupérez 2€ sur un bocal 150g, 2,50€ sur un bocal 300g.

# Tarifs



Le Loup de la Seranne  
Saint Jean de Buèges

	Bocal	Biscuits + Consigne = Total
Zeste de citron	Petit	$4,30 + 2,00 = 6,30\text{€}$
	Grand	$8,10 + 2,50 = 10,60\text{€}$
Moelleux d'Amande	Petit	$5,70 + 2,00 = 7,70\text{€}$
	Grand	$11,00 + 2,50 = 13,50\text{€}$
Eclats de Chocolat noir	Petit	$5,50 + 2,00 = 7,50\text{€}$
	Grand	$10,50 + 2,50 = 13,00\text{€}$

Petit bocal : 150g de biscuits - consigne de 2€

Grand bocal : 300g de biscuits - consigne de 2,50€