



Séries Limitées

Christelle Bèche – 34600 Bédarieux

06 65 27 74 83

contact@serieslimitees.com

Siret : 833 509 268 00029

TARIFS

Case grisée = stock épuisé !

Les tartinades



Les tartinades			Prix unitaire
Pâté végétal aux légumes du soleil	<i>Aubergine, courgette, tomate, oignon et basilic... une ratatouille à tartiner !</i>	90g	3,50 €
Pâté végétal de courgettes citron confit & basilic	<i>Une tartinade toute fraîche à glisser sur un lit de pain.</i>	90g	3,50 €
Pâté végétal tomate-ail des ours	<i>Deux saisons s'y rencontrent : l'ail des ours du printemps et les tomates d'été...</i>	90g	3,50 €
Pâté végétal d'automne	<i>L'huile de coco enrobe de douceur la butternut et le poivron dans cette tartinade aux notes exotiques.</i>	90g	3,50 €
Caviar d'aubergines	<i>Un classique ! Les aubergines sont rôties au four pour en concentrer le goût et le fondant.</i>	90g	3,50 €
Crème de carotte au poivre de Kampot	<i>Une tartinade toute douce et toute orange... relevée par les arômes intenses du poivre de Kampot.</i>	90g	3,50 €
Crème de pâtisson à l'estragon	<i>Une recette insolite qui enrobe le pâtisson brésilien de moutarde et d'estragon.</i>	90g	3,50 €
Mezze de betterave au zaatar	<i>Inspirée de la cuisine libanaise, une tartinade pleine de fraîcheur à la couleur intense.</i>	90g	3,50 €
Purée de piments aux olives	<i>Une purée de piments intense en arômes.... à base de piments, gingembre, cumin, citron, ail et olives noires. A tartiner ou associer comme condiment.</i>	90g	4,00 €
Purée de piments aux pois chiches	<i>Une variante de la purée de piments, à base de pois chiches. A tartiner pour les plus hasardeux, ou à associer comme condiment.</i>	90g	4,00 €
Tapenade aux piments	<i>Une tapenade relevée par les piments. Moins forte que la purée de piments aux olives, elle permet d'en apprécier les saveurs avec un peu moins d'intensité.</i>	90g	4,00 €
Tapenade à l'ail des ours	<i>Le p'tit caractère de l'ail des ours sait bien s'y faire entendre au milieu des olives noires...</i>	90g	4,00 €

Les accompagnements



Les accompagnements			Prix unitaire T.T.C.
Confit d'oignons aux raisins secs	<i>Un confit fondant d'oignons doux que le miel vient enrober de ses arômes bien prononcés. Le tout agrémenté de grains de raisins secs.</i>	90g	3,50 €
Comptée d'aubergines à la fève tonka	<i>La quintessence de l'aubergine, réduite au four, avec l'originalité douce de la fève tonka.</i>	90g	3,50 €
Tartare de betterave au raifort	<i>Des betteraves râpées au bon caractère de la moutarde et du raifort.</i>	180g	5,00 €
Piccalilli de légumes d'été	<i>Ce condiment d'origine indienne sublime les légumes d'été dans une sauce aigre-douce à base d'épices et de moutarde.</i>	180g	5,00 €
Courgettes à l'aigre-douce au curry	<i>Des dés de courgettes croquants aux notes sucrées, marinés pendant 3 jours dans le vinaigre et les épices. A picorer à l'apéro.</i>	180g	5,00 €
Butternut à l'aigre-douce à l'orange	<i>Des effluves de soirées d'hiver aux notes de cannelle, girofle, cardamome et orange pour révéler la butternut sous un nouveau jour...</i>	180g	5,00 €
Saladaï (tomate, poivrons, ail)	<i>Un plat d'été version tapas, à base de poivrons verts, de tomate et d'ail. Se déguste froid en salade ou sur une belle tranche de pain.</i>	180g	5,00 €
Chutney de courgettes	<i>De fines lamelles de courgettes et oignons cuits à l'aigre douce avec du sucre, du vinaigre, des raisins secs et des épices.</i>	180g	5,00 €
Aubergines à l'italienne	<i>Un anti-pasti d'aubergines fondantes à l'huile parfumées par le romarin et de gousses d'ail.</i>	170g	5,00 €
Concombres à l'aigre-douce au fenouil	<i>Aussi beau que bon, ce bocal une fois ouvert diffuse ses arômes de fenouil qui se marient à merveille avec le concombre, pour agrémenter une salade ou un sandwich façon "cornichons".</i>	180g	5,00 €
Achards de légumes d'hiver	<i>Un festival râpé de chou, carotte, chou rave et radis noir enrobés de curcuma, gingembre, ail et piment.</i>	170g	5,00 €

Les sauces



Les Sauces			Prix unitaire T.T.C.
Pesto d'ail des ours aux olives vertes	<i>Un pesto original au caractère bien trempé, idéal dans un plat de pâtes ou avec un fromage frais...</i>	90g	4,00 €
Pesto tomate-basilic	<i>La tomate verte Green Zebra rencontre le basilic pour composer cette sauce légère aux notes estivales.</i>	80g	4,00 €
Sauce créole (tomate, gingembre, citron, coco, piment)	<i>Une sauce à base de tomates oranges aux couleurs et saveurs du soleil. Parfaite pour tremper des bâtonnets de légumes crus ou accompagner un plat cuisiné.</i>	80g	4,00 €
Sauce mojo (tomate, gingembre, citron vert)	<i>Une sauce tomate douce et tropicale qui réveille les papilles avec ses notes de citron vert.</i>	80g	4,00 €
Salsa verte (chayotte, coriandre, citron)	<i>Une sauce inspirée du mojo verde, où la fraîcheur de la coriandre rencontre l'acidulé du citron.</i>	80g	4,00 €
Mostarda de coings	<i>Un assemblage de coings et de moutarde, qui s'utilise comme condiment avec des crudités, et se marie bien avec une viande ou un poisson.</i>	90g	4,00 €
Moutarde à l'estragon	<i>Une moutarde très aromatique, idéale pour accompagner un poisson ou un plat de légumes rôtis au four.</i>	90g	4,00 €
Moutarde à l'ail des ours	<i>Une moutarde délicieusement verte et relevée par l'ail des ours...</i>	90g	4,00 €
Sauce Ketchup'	<i>Une version cuisinée "aux petits oignons" de la fameuse sauce aigre-douce. On y fait la part belle aux aromates qui viennent singulièrement relever la recette originale.</i>	170g	5,00 €

Les confitures



Les confitures			Prix unitaire T.T.C.
Confiture de fraises	<i>Intensément rouge et gourmande, on l'adore !</i>	200g	5,00 €
Confiture de kiwis	<i>Celle-là, on l'aime d'abord par sa belle couleur verte mouchetée de grains noirs... L'acidulé du kiwi équilibré par le sucre en fait une confiture idéale pour réveiller nos papilles de bon matin.</i>	200g	5,00 €
Confiture de coings	<i>Cette confiture a des airs de pâte de coings mais en version moins sucrée, à tartiner!</i>	200g	5,00 €

T.V.A. non applicable

Retrouvez le détail de notre démarche de production sur notre site internet : www.serieslimitees.com