

Tarifs :

6 parts	13€
12 parts	22€



Commandes :

09.63.64.15.96
adelineregis@gmail.com

Retrouvez moi au marché de st girons tous les samedis de décembre; organisation possible de livraisons groupées ou de dépôts vente à la biocoop de St Girons, Pamiers.

Ne pas jeter sur la voie publique.
Création graphique www.chezcoline.com

la Ferme
d'Esbintz

Buches glacées



**Noël 2019 est placé sous
le signe de la rencontre**

Les bûches sont réalisées à partir de fruits
ou de plantes produits sur la ferme.
(sauf parfums exotiques bien sûr)
Chaque partie de la bûche est faite maison
même les décors !



Dolce Vita

★★★

Fruit de ma rencontre avec Soetkin Van Hee, apicultrice nouvellement installée au dessus d'Esbintz. Un coup de coeur pour son miel de Rhododendron-framboisier !

Nougat glacé* et ses inclusions de fruits rouges confits, sorbet pistache & sorbet fruits rouges.

*contient des oeufs et du lactose



Blue Note

★★★

Sorbet de myrtilles sauvages, sorbet vanille, feuilletage de chocolat noir & cassis confits.

Autan d'Automne

★★★

Fruit d'une belle histoire d'amitié avec Mireille & Philippe du domaine du Pech d'André, Azillanet, Minervois.

Sorbet Chataigne, sorbet «Or des draines». Vin issu de vendanges tardives manuelles de Bourboulenc du domaine du Pech d'André, sorbet poire-coing & nougatine



Sous le Soleil Exactement

★★★

Du melon ariegeois du GAEC En Vert de Terre (St Lizier) pour regoûter à l'été l'espace d'un instant.

Sorbet mangue, sorbet cheesecake* citron-basilic. Sorbet pêche de vigne / melon & caramel au gingembre.

*contient du lactose (yaourt)