

Les
Petits
Fruits

LES PETITS FRUITS

“ VOUS OFFRIR LE MEILLEUR FRUIT ”

Les
Petits
Fruits

Notre gamme de produits



Confitures cuites au
chaudron de cuivre



Apéritifs et liqueurs:
subliment les arômes des
fruits



Gourmandises originales
pour accompagner les
fromages (folies fromages)

Nos différentes saveurs de confitures

Confiture 85 g

*Cerise noire au piment d'Espelette Litchi
framboise à la rose
Orange saveurs pain d'épices*

Confiture 220 g allégée en sucre

*Cerise noire allégée
Fraise Mara des bois allégée
Figue blanche allégée
Myrtille allégée*

Confiture 325 g

*Fraise Mara des bois
Orange à l'Armagnac
Pêche de vigne
Pomme Poire Cannelle
Velours de Framboise*

Confiture 220 g

*Eglantine
Figue blanche
Mûre à la violette (gelée)
Passion Mangue au thé vert (gelée)
Printemps (cerise fraise miel)
Eté (pêche abricot amandes)
Automne (coing poire noix)
Hiver (châtaigne zestes d'orange)*

Les
Petits
Fruits

Nos différentes saveurs de “folies fromages”



Abricot Cumin zeste d'orange :
allier avec le camembert



Cerise noire à la réglisse : allier
avec du fromage de brebis



Coing Pomme aux 3 épices : allier
avec le roquefort

(disponibles en conditionnement de 800g)

Nos tarifs hors taxe

LES CONFITURES	Prix en Euros HT
Confiture en 325 grammes	3.85
Confiture en 220 grammes	3.55
Confiture en 220 grammes allégé en sucres	3.55
Confiture en 85 grammes	2.80
LES FOLIES FROMAGE	
800 grammes seulement pour la restauration	30.00



Les
Petits
Fruits



Les Petits Fruits
6842 Rue du Layris, 65710 Campan
Établissement ouvert : 10:00–12:30, 14:30–18:00
lespetitsfruits.fr
05 62 95 49 50