

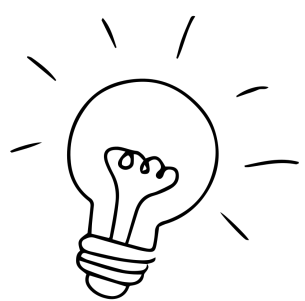


Les Petits Fruits

CONFITURES & APÉRITIFS

Un savoir-faire artisanal depuis 1982

Présenté par : Céliane Delerue et Mathieu Mounal



Depuis 1982

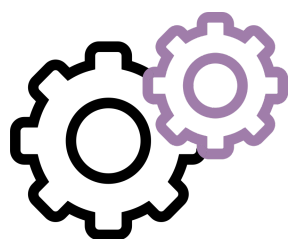
Maurice GUILLAUME & Patrick
LESGARDS



Campan

6842 Rue du Layris

En plein cœur des Pyrénées



Atelier sur place

Une boutique et un atelier de
fabrication dans un même lieu





Visite en famille



- Découverte ludique
- Jeux et questions
- 40 espèces de fruits
- Couloir de visite --> observation de l'atelier

Dégustation

- Goûter nos différents produits





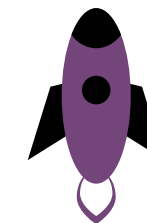
Respect du goût

- Respect de l'arôme naturel du fruit
- Cuisson rapide pour en préserver la texture et la couleur
- Association de parfums en parfait équilibre



Artisanat

- Cuisson au chaudron de cuivre
- Recettes naturelles



Innovation

- “Faire entrer le goût du fruit dans toutes les occasions de consommation”
- Recettes originales à base de fruits
- Avec des épices, des plantes aromatiques ou encore des fleurs



LES 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