



Confits de Fleurs

Abricot Lavande (abricot, lavande)

Une gourmandise.

Caramel de Houblon (bière, jus de pomme, épices, jus de citron)

Accompagne le foie gras, toutes les viandes et le fromage.

Car'Ananas au Safran (ananas, sirop d'ananas, caramel, safran, fève tonka, jus de citron)

Avec une boule de glace à la vanille, du chocolat. Déglace vos poêle pour nappez une côte de porc.

Coing Mûre Géranium (coing, mûre, géranium, jus de citron)

Pour un petit déjeuner d'exception.

Confit Acacia Rose (acacia, rose, jus de citron)

Avec une brioche, des beignets.

Confit d'Herbe de Dragon (estragon, vin blanc, jus de citron)

Accompagne un poisson ou du fromage frais.

Confit de Lys (lys, jus de citron)

Pour confectionner une mousse de mangue.

Confit de Rose (rose jus de citron)

Accompagne un foie gras, et tous les desserts.

Confit Réglisse (melon d'eau, citron réglisse)

En accompagnement d'un poisson.

Confit de Seringa (seringa, jus de pomme, jus de citron)

En garniture, associer aux pommes d'un crumble.

Confit Safran (safran, jus de citron vert et jaune, sirop de safran, gingembre, fève tonka)

Une merveille avec le foie gras.

Confit Enchanté pour une belle journée (thé blanc, fleur de sureau, jus de citron)

Pour le petit déjeuner.

Confit Hibiscus (hibiscus jus d'orange sanguine bio, jus de citron)

Une pointe dans la vinaigrette, avec du foie gras, un yaourt, ou en nappage d'une crème brûlée.

Confit Citron bourgeon d'Épicéa (bourgeon d'épicéa, citron, sirop d'épicéa, jus de pomme bio)

Avec du poisson, des huîtres chaudes.

Confit La Compostellane (coquelicot, framboise, pineau, jus de pomme bio, jus de citron)

Une pointe dans la sauce salade, avec toutes les viandes, fromages, le foie gras.

Confit La Talmonière (rose trémière, jus de citron, jus de pomme, pineau, gingembre)

En dessert avec du chocolat, de la glace à la vanille. Pour accompagner une soupe de fruits rouges.

Confit Lavande Rose (rose, lavande, jus de citron)

A déguster avec de la brioche.



N° de siret 531 372 043 00012

Réalisés par ma fille Charlyne Armisen

Des sirops... pour vos vins et vos champagnes

Filter d'amour (rose, gingembre, framboise, sucre bio, jus de citron bio)

En coulis sur une glace ou un moelleux au chocolat.

Philtre de clair de lune (eau, arôme de jasmin, sucre bio, jus de citron bio)

Parfume vos pâtisseries.

Philtre des poètes : (eau, arôme de muguet, sucre bio, jus de citron bio)

Avec le vin blanc, pour confectionner un sorbet.

Philtre de la jardinière : (eau, sucre bio, calament, jus de citron bio)

Avec une limonade fraîche.

Barigoule : (eau, thym, sucre bio, jus de citron bio)

Peut s'utiliser en verrine salée, tisane digestive et un vin blanc sauternes.

Poucirade : (eau, mélisse, sucre bio, jus de citron bio.)

En tisane ou accompagne un vin blanc.

Rosée de la mer : (eau, romarin, vanille, sucre bio, jus de citron bio)

En tisane digestive, parfume un flan.

Sirop d'épice : (eau, épices, sucre bio, jus de citron bio)

Dans les plats cuisinés, dans un verre de bière.

Toute bonne : (eau, sucre bio, sauge, jus de citron bio).

En tisane, parfume, flan, pâte à crêpe, verrine salée.

Sirop d'hypocras : (eau, sucre bio, jus de citron bio, gingembre, cardamome, macis, cannelle, ama-mater, fleur de sel) secouer avant de servir.

Dans un verre de vin rouge





Des Fleurs dans vos assiettes

Emulsion de pomme de terre à l'ail des Ours
Crème d'asperge à la pimprenelle et pousses de roquette
Betterave confite aux aromatiques
Rillettes de pâquerette.
Sushi au bégonia
Curry de riz glycine et acacia
Ramequin de poisson et sa trilogie de sauce
(Morphée, pariétaire et rose)

Mousse de chèvre
Rillettes de pâquerette
Rillettes d'ortie
Caviar de rose
Cake au bégonia
Panacotta de saumon à la rose
Chou de betterave confite

Neige de géranium
Panacotta kombava jasmín
Mousse lys-mangue
Surprise de lavande
Blinis à la rose
Moelleux de patate douce
au mimosa
Moelleux des sous bois
Granité de sauge
Neige de géranium
Choux lilas citron
Sucette de plantain
Bouchée de sureau

Confit Lys Rose (lys, rose, jus de citron)

Pour accompagner tous les desserts.

Confit Magique pour une Ballade Provençale (lavande, vanille, curaçao bleu, jus de citron)

Accompagne les fruits au sirop, un gâteau moelleux, une glace, un sorbet ou une infusion.

Confit Magique pour les jours de pluie (thym, romarin, sauge, soucis, jus de citron)

S'associe avec le fromage de chèvre, le magret de canard ou en infusion.

Confit Magique pour nuit étoilée (herbes aromatiques, jus de citron)

Avec tous les fromages, une tarte aux pommes ou en infusion.

Confit Caramel de Cannelle (sirop de cannelle, jus de pomme, cannelle, whisky, jus de citron vert)

Idem caramel de romarin et houblon.

Confit de Bizous (jus de raisin bio, jus de pomme bio, pétale de rose)

Pour un dessert, à déguster à deux...

Confit de Coquelicot (coquelicot, jus de pomme, épices, jus de citron)

Avec du fromage de brebis, du foie gras, un soufflé de gorgonzola, un soupçon dans la vinaigrette.

Confit Caramel de Romarin (caramel, romarin, jus de pomme, jus de citron)

Déglacez vos poêles puis napper vos magrets et escalopes de volailles, avec du chèvre chaud et roquefort.

Confit Sureau Rose (sureau, rose, jus de citron ; jus de pomme)

Avec un dessert.

Confit Thè vert Géranium (thè vert, géranium, jus de citron)

Napper sur une tarte aux fruits, avec de la chantilly, du chocolat ou en infusion.

Cueillettes des Druides (fleur de prunelier, épine noire, jus de citron)

Avec du fromage blanc, du fromage frais, pour accompagner des papillotes de poisson.

Crème Cognac Magnolia (cognac 30%, magnolia, épices, jus d'orange, jus de citron, jus de pomme)

Accompagne avec délice une poêlée d'écrevisses.

Crème Pineau Violette Sureau (baies de sureau, sirop de violette, pineau, jus de citron)

Associer avec des mets salés, des gibiers, du foie gras, pour déglacer vos poêles.

Crème de Frambriquette (Jus de framboise, sucre 45%, pineau, sirop de violette, jus de citron)

Comme ci-dessus.

Crème d'amour, Rose au Cognac XO (cognac XO, rose, jus de citron, sucre, 45%, cardamome)

Pour un dessert à déguster à deux...

Fantaisie de Cerises (Cerises, rose, sucre 50%, jus de citron)

Juste une pure gourmandise...

Mariage d'Epices Médiéval (laurier, cannelle, gingembre, jus de citron)

Avec un poisson en papillote ou une viande froide.

Magie de Sauge (sauge, jus de citron)

Pour confectionner granité, sorbet, glace, coupe de fruit, en infusion ou simple gourmandise.

Pissenlit-Ortie (fleur de pissenlit, infusion d'ortie, agrumes)

Se marie avec le canard, le porc (côtes ou rôti), du gibier, une crêpe, du chocolat.

Poésie de Violette (violettes, jus de citron)

Avec du chocolat un cake.

Secret des Dames (lieries terrestre, mélisse, jus de citron)

Pour accompagner un poisson, en infusion.

Secret d'Aloysia (Verveine, jus de pêche)

Avec une viande froide un gâteau au chocolat ou un sorbet.

Soleil de Mimosa (mimosa, rooibos vert, jus de citron)

Pour réaliser un granité, un moelleux de patate douce, avec une émulsion de courgettes.

Trésor de Jardin (santoline verte, citron confit, jus de citron)

Pour accompagner un poisson, du fromage blanc ou frais.



Spécialités gourmandes

Carasel'O Cognac (Caramel, cognac, fleur de sel, jus de citron)

Saveur incomparable pour accompagner vos plats raffinés : foie gras, magrets, fromages, desserts.

Confit de Pineau Blanc (pineau, vin, jus de pomme)

Avec du foie gras, un gâteau au chocolat.

Caviar de rose (rose, sucre, jus de citron, épices)

Dans un verre de champagne

Chutney Nigèle Magnolia (légumes, pommes, magolia, graines de nigèle, vinaigre de malte, sel, sucre)

Chutney de Rose (figue, pomme, courgette, oignon, rose, vinaigre de cidre, sel, épices, sucre)

Chutney de Chrysanthème (potimarron, poire, céleri, chrysanthème, vinaigre de cidre, sel, épices, sucre)

Crème de moka (café, crème de marron, vanille, cognac, noix)

Sur une crêpe, une gaufre, avec du foie gras, un gâteau au chocolat.

Des gourmandises salées à déposer sur une tartine de pain frais où légèrement toastée :

Caviar de mauve (mauve, aromatiques, noix, sel épices)

Capucinade (capucine, poudre de noisette, olive, huile d'olive)

Rillettes d'orties (orties, haricots blancs, ail, épices, oignons, sel, poivre)

Rillettes de Belle Pérène (haricots blancs, ail, épices, oignons, pâquerettes, champignons)

Rillettes des lutins (haricots blancs, giroles, ail, oignons, persil)

Rillettes des Farfadets (haricots blancs, cèpes, ail oignons, persil)



Confitures de Fruits

Ces confitures sont réalisées avec des fruits frais, récoltés à la main puis cuisinés dans les 24h qui suivent.

Délice de Groseille (groseilles, framboises, sucres bio 50%, jus de citron)

Délice de Fraise (fraises, sucre bio 50%, fleur de sureau, jus de citron)

Délice d'Abricot (abricot, sucre bio 35%, amande de noyaux)

Délice de Reine Claude (reine claudie, citron, sucre bio 40%)

Délice de Citron (citron bio, sucre bio 40%, amandes effilées)

Délice de Grenade (grenades, eau de fleurs d'orangers, jus de citron, sucre bio 50%)

Délice de Cerise (cerises, sucre bio 50%, amarretto)

Douceur de Nèfles (nèfles, vanille, jus de citron, sucre bio 50%)

Douceur de Merise (merises, airelles, sucre bio 50%, jus de citron)

Douceur de Clémentine pour toi... (Clémentine bio, jus de clémentine, sucre bio 35%)

Fantaisie de Figue (figue, noix, noisette, amande, sucre bio 40%, jus de citron)

Fantaisie du Verger (Melon, Pêche, framboise, jus de citron, sucre bio 50%)

Fantaisie des Iles (bananes, chocolat, noisette, sucre bio 45%)

Gourmandise de Cassis (cassis, sirop de mûre, pineau, sucre bio 45%, jus de citron)

Raisinoix (raisin, noix, sucre bio)

Raisiné de Noël (compotée de fruits, raisin, noix, sucre bio)

Retourn'zy de la Mérine (nectarine, cassis, sucre bio, poivre à queue, jus de citron)

1.2.3 Soleil ! (Fruits, sucre bio 35%, amandes effilées)

Confit de Tomatanis (tomate, sucre bio 20%, épices, jus de citron)

Avec du poisson, des crevettes, des langoustines ou sur des toasts à l'apéritif, ou fondu avec un yaourt pour obtenir une sauce légère



Où trouver tous mes confits ?

« **Panier du Producteur** »,
dans la galerie marchande du centre Leclerc de Pons (17800).

« **Panier de Pierrette** »
à Saint Césaire (17770)

Je Peux aussi vous fournir par correspondance via mon site internet :

www.nectart-mt-confit-de-fleur.com

N'hésitez à me contacter pour un devis de repas
pour vos mariages, baptêmes, communions, réceptions, apéritifs....

au 06.70.63.60.62.

Nect'art M.T 4 bis, rue du maine, 17770 Saint Césaire



Nect'art

M.T

Martine Thomas

J'ai choisi de vous faire partager mon amour des fleurs en créant à votre attention, d'étonnant confit au gout inoubliable

Tous mes confits sont réalisés avec les fleurs récoltées à la main dans mon jardin et ceux d'amis. Ceci me garantie des fleurs saines et sans pesticide afin de garder des saveurs incomparables.

Mes confits sont réalisés avec du sucre bio et du gélifiant naturel agar-agar.