



Des idées pour accompagner vos fromages

BLEU / ROQUEFORT : Rose de Provins confit de fleurs, Pissenlit gel de fleurs sauvages
Sirop de rose, Sirop de fleurs de pissenlit

CAMEMBERT / COULOMMIER : Coing gelée, Potimarron pomme safran confiture, Tomate pomme gelée aux aromates

CHEVRE : Melon confiture, Mûre sauvage à la verveine confiture, Tomate pomme gelée aux aromates,
Fleurs de thym gelée, Verveine gelée
Sirop de mûre, Sirop de fleur de thym citron, Sirop de verveine
Cerneaux de Noix

COMTE : Aronie noire fruit oublié confiture, Rose de Provins confit de fleurs, Groseille gelée
Sirop d'aronie noire, Sirop de rose, Sirop de groseille

FROMAGE FRAIS (VACHE) : Mûre sauvage à la verveine confiture
Sirop de mûre
Cerises mi-cuites, Prunes d'entes mi-cuites