

« Si nous sommes ce que nous mangeons, alors je ne veux manger que de bonnes choses »  
Ratatouille

## LES BOUQUETS GARNIS

(9 à 10 bouquets garnis par boîte (env 30g), un bouquet garni aromatise un plat de 6 à 8 personnes)

*Nos bouquets garnis, comme tous les produits de notre gamme sont élaborés de façon traditionnelle selon le référentiel « cuisine de référence » et, de façon empirique (conformément à l'invention du cuisinier Pierre de Lune en 1656) à partir de légumes et herbes aromatiques fraîches de producteurs locaux aux savoir-faire reconnus, respectueux, et vertueux.*

*Notre choix est de ne sélectionner que les meilleurs produits, ceux de saison et vous les offrir au bon moment ; de ce fait, la production des bouquets sera forcément réalisée avec une certaine saisonnalité (hiver pour les basiques, classiques, blayais, printemps /été pour les épicés, asiatiques, asiatiques épicés).*

*Cueillis à maturité, nos bouquets sont assemblés et déshydratés dès la récolte, à basse température pour concentrer les saveurs et conserver toutes les qualités nutritionnelles des aliments le plus longtemps possible.*

*(DLUO : un an minimum)*

*Nos bouquets garnis sont uniques sur le marché de par leur qualité (5 ingrédients minimum par bouquet), leur composition, le choix des végétaux issus d'une agriculture responsable, sans traitement, qui préserve le biotope, et aussi de par le procédé de fabrication. Ils sont assemblés artisanalement par des personnes en situation de handicap d'Etablissement et de Service d'Aide par le Travail de proximité, formées à cette activité.*

*De plus, le conditionnement de nos bouquets en carton doublement recyclé est tout aussi éco-responsable, visant à minimiser notre impact carbone et à préserver l'environnement de nos enfants.*

### Conseils d'utilisation :

*Ils s'utilisent pour aromatiser et/ou relever les plats –comme le font les chefs- tels que les pots au feu, daubes, blanquettes, plats en cocottes pour les plus classiques (basiques, classiques, épicés, blayais), ou les tajines, plats asiatiques, exotiques, ou phô vietnamien (asiatiques, asiatiques épicés), etc...*

*Mais aussi les sauces bolognaises, bouillons de volaille, etc...*

*Un bouquet garni aromatise un plat de 6 à 8 personnes.*



« Si nous sommes ce que nous mangeons, alors je ne veux manger que de bonnes choses »  
Ratatouille

*C'est quoi un bon produit ?*

*C'est un produit qui par son mode de production est positif pour la planète, pour notre environnement et notre climat.*

*C'est un produit qui nous fait du bien par ce qu'il contient mais surtout par ce qu'il ne contient pas.*

*C'est un produit qui nourrit celui qui le produit.*



[www.epicerie-botanique](http://www.epicerie-botanique)

