RUCHERS de DARBOIS
21400 Buncey
06.72.35.90.37
Benoît et Clotilde Lécuyer
Apiculteurs en Bourgogne
bonjour@ruchersdedarbois.fr
www.ruchersdedarbois.fr

BON DE COMMANDE

ÉTÉ 2020

PRÉNOM, NOM :
ADRESSE :
TÉLÉPHONE, MAIL :

LES MIELS

- La totalité de nos ruchers se situe au coeur du Parc national de forêts, situé entre Champagne et Bourgogne, 11e Parc National depuis novembre 2019.
- Nos colonies d'abeilles sont élevées selon les pratiques de l'Agriculture biologique (notamment pas d'antibiotiques, ni de répulsifs chimiques pour la récolte).
- Nos miels sont extraits. et conditionnés à froid par nos soins. Nous utilisons un procédé mécanique pour les rendre crémeux et non la technique d'ensemencement. Ainsi, nos miels présentent parfois quelques traces naturelles de notre brassage à froid et manuel sur les parois des pots en verre.

Miel de printemps crémeux

Provenant des fleurs de pissenlit, de fruitier, parfois d'érable et d'autres fleurs de haie et de prairie, très doux, à la texture crémeuse, de couleur perle :

pot de 500 g	**8,50 €**	**x**	_ _ _	**:**	_ _ _
pot de 250 g	**5,00 €**	**x**	_ _ _	**:**	_ _ _

Miel de printemps brut

NOUVEAUTÉ 2020

Provenant de ruchers différents du miel de printemps crémeux, tout aussi doux, de même couleur perle, son goût est plus floral et présente sur la langue une cristallisation plus prononcée - un miel authentique :

pot de 500 g	**8,50 €**	**x**	_ _ _	**:**	_ _ _

Miel d'été crémeux

Chargé des nectars d'acacia, de tilleul, et d'autres fleurs de prairie et sous-bois, parfois de miellats de forêt, aux saveurs très florales, ce miel est plus typé, d'un beau jaune d'or, crémeux avec quelques cristaux plus prononcés :

pot de 500 g	**9,50 €**	**x**	_ _ _	**:**	_ _ _
pot de 250 g	**5,50 €**	**x**	_ _ _	**:**	_ _ _

Miel de forêt

NOUVEAUTÉ 2020

Provenant de nos trois ruchers situés au cœur de la forêt de Châtillon-sur-Seine, les fleurs de sous-bois et de lisières apportent une agréable subtilité à la force des miellats des arbres qui la composent tandis que sa texture et sa couleur se rapprochent du miel d'été :

pot de 500 g	**9,50 €**	**x**	_ _ _	**:**	_ _
pot de 250 g	**5,50 €**	**x**	_ _ _	**:**	_ _ _

Miel de tilleul crémeux

À la fraîcheur presque mentholée, d'une finesse remarquable par son goût, et pour autant, explosant au palais, crémeux de couleur ivoire :

pot de 500 g	**9,50 €**	**x**	_ _ _	**:**	_ _ _
pot de 250 g	**5,50 €**	**x**	_ _ _	**:**	_ _ _

Les miels & plantes aromatiques

- une alliance de parfums floraux et subtils ;
- l'association des vertus et des bienfaits du miel et des feuilles ou de fleurs séchées de plantes issues de l'agriculture biologique ;
- ce mariage est réalisé de façon artisanale -.

Trophée de l'agriculture, créatrice de valeur ajoutée 2020

Miel & Hysope NOUVEAUTÉ	**6,50 €**	**x**	_ _ _	:	_ _ _
Miel & Menthe	**6,50 €**	**x**	_ _ _	:	_ _ _
Miel & Reine des prés NOUVEAUTÉ	**6,50 €**	**x**	_ _ _	:	_ _ _
Miel & Thym citron	**6,50 €**	**x**	_ _ _	:	_ _ _
Miel & Verveine citronnelle	**6,50 €**	**x**	_ _ _	:	_ _

Les Chutneys

- Condiment aigre doux épicé, sucré salé, il accompagne traditionnellement le foie gras, les gibiers, les viandes blanches ;
- d'une manière originale les poissons froids, la charcuterie et également les fromages de chèvre ou de brebis.

Chutney Cassis & Miel	**250 g**	**6,50 €**	**x**	_ _ _	:	_ _
Chutney Coing & Miel	**250 g**	**6,50 €**	**x**	_ _ _	:	_ _ _

Les pains d'épices

SANS ŒUF NI BEURRE

- De tradition dijonnaise et rémoise, nos pains d'épices sont plutôt secs.
- Hormis le miel (en attente de certification), tous les autres ingrédients sont issus de l'agriculture biologique.

Pain d'épices doux (notamment farines de froment et de seigle, cannelle, lait)

part de 300 g environ	**5,40 €**	**x**	_ _ _	:	_ _ _
part de 500 g environ	**9,00 €**	**x**	_ _ _	:	_ _ _

Pain d'épices corsé (notamment farines de froment et de seigle, gingembre, coriandre, lait, sans cannelle)

part de 300 g environ	**5,40 €**	**x**	_ _ _	:	_ _ _
part de 500 g environ	**9,00 €**	**x**	_ _ _	:	_ _ _

Pain d'épices de la Joie

(s'inspirant des biscuits de la Joie de Sainte Hildegarde, farine de petit épeautre, épices de la Joie - clou de girofle, muscade, cannelle, sans laitage)

« Les biscuits faits avec les épices de la joie *adoucissent l'amertume du corps et de l'esprit, ouvrent le cœur, aiguisent les sens émoussés, rendent l'âme joyeuse, purifient les sens, diminuent les humeurs nocives, apportent un bon suc au sang et fortifient* ».

part de 300 g environ	**5,40 €**	**x**	_ _ _	:	_ _ _
part de 500 g environ	**9,00 €**	**x**	_ _ _	:	_ _ _

Chapelure de pain d'épices

sachets de 100 g	**2,00 €**	**x**	_ _ _	:	_ _ _

Croutons de pain d'épices

sachets de 100 g	**2,00 €**	**x**	_ _ _	:	_ _

Frais de port **11,40 € TTC** par tranche de 4 kg _ _ _ : _ _ _

(à titre indicatif, 5 pots de 500 g ou 8 pots de 250 g pèsent moins de 4 kg - nous consulter au 06 72 35 90 37)

Total : _ _ _

RÈGLEMENT

chèque à l'ordre « Ruchers de Darbois » -
virement : IBAN : FR76 1009 6181 9700 0687 6410 189 BIC : CMCIFRPP

RECOMMANDATIONS

- Pour conserver les miels, il est indispensable de les stocker dans un endroit sec et à l'abri de la lumière, à une température entre 14 et 20°C. Nos miels étant complètement travaillés à froid, ils ne supportent pas la chaleur.
- Les chutneys se conservent plusieurs semaines après ouverture au réfrigérateur.
- Le pain d'épices se conserve bien emballé, à température ambiante. Pour les amateurs de moelleux, il convient de le déguster relativement rapidement. Il peut sécher avec le temps, ce qu'apprécient bon nombre de connaisseurs.

OÙ NOUS TROUVER :

www.ruchersdedarbois.fr

…/Ruchers-de-Darbois

sur des marchés et événements que nous ne manquerons pas de vous faire connaître en nous laissant votre mail avec votre accord explicite sur notre site, sur cette commande ou à cette adresse : bonjour@ruchersdedarbois.fr