



Recette	Prix	Quantité	Total
Mirabelle poivre et vanille Ingrédients : mirabelle retoquée (56,2%), sucre, jus de citron, agar-agar, vanille (0,06%), poivre (0,02%). Préparée avec 77g de fruits pour 100g de produit fini. Poids net : 170g	4,20 €		0,00 €
Mirabelle cannelle Ingrédients : mirabelle retoquée (57,2%), sucre, jus de citron, cannelle (0,1%), agar-agar. Préparée avec 72g de fruits pour 100g de produit fini. Poids net : 170g	4,20 €		0,00 €
Prunes cardamome et vanille Ingrédients : mirabelle retoquée (34,2%), quetsche retoquée (22,1%), sucre, jus de citron, cardamome (0,1%), agar-agar, vanille (0,06%). Préparée avec 78g de fruits pour 100g de produit fini. Poids net : 170g	4,20 €		0,00 €
Cerise piment de Cayenne Ingrédients : cerise retoquée (53,8%), sucre, jus de citron, piment de Cayenne (0,15%), agar-agar. Préparée avec 61 g de fruits pour 100g de produit fini. Poids net : 170g	4,20 €		0,00 €
Cerise fève de tonka Ingrédients : cerise retoquée (55,5%), sucre, fève de tonka (0,03%), agar-agar. Préparée avec 65g de fruits pour 100g de produit fini. Poids net : 170g	4,20 €		0,00 €
Fraise basilic Ingrédients : fraise retoquée (50,0%), sucre, agar-agar, basilic (0,1%). Préparée avec 50g de fruits pour 100g de produit fini. Poids net : 170g	4,20 €		0,00 €
Poire cannelle Ingrédients : poire retoquée (51,5%), sucre, jus de citron, cannelle (0,1%), agar-agar. Préparée avec 55g de fruits pour 100g de produit fini. Poids net : 170g	4,20 €		0,00 €
Potimarron, pomme et muscade			

Ingrédients : fruits et légumes retoqués (potimarron (30,1%), pomme (20,1%)), sucre, jus de citron, muscade (0,1%). Préparée avec 67g de fruits pour 100g de produit fini. Poids net : 170g	4,20 €		0,00 €
Potimarron, pomme et vanille Ingrédients : Fruits et légumes retoqués (potimarron (29,9%), pomme (19,9%)), sucre, jus de citron, vanille (0,1%). Préparée avec 67g de fruits pour 100g de produit fini. Poids net : 170g	4,20 €		0,00 €
Chutney de mirabelle, raisins secs & 4 épices Ingrédients : mirabelle retoquée (63,9%), sucre, oignon, condiment Melfor, raisins secs, 4 épices (0,15% : cannelle, coriandre, gingembre, muscade), agar-agar, sel. Préparée avec 88g de fruits pour 100g de produit fini. Poids net : 160g	4,20 €		0,00 €
MONTANT TOTAL de la commande			0,00 €
Date : Votre nom et prénom : Votre adresse mail et numéro de téléphone :		Votre adresse : N° de commande (réservé Retoqués) :	
<u>Pour commander :</u> >> Complétez et renvoyez votre bon de commande (format excel ou pdf) à production@les-retoques.fr >> Le règlement se fait par virement* avant le retrait. >> Le retrait des commandes ou la livraison est à convenir avec les membres de l'équipe (horaires flexibles, nous vous contacterons lors de la réception de votre bon de commande) NB : nos productions sont artisanales, saisonnières et les quantités sont donc limitées. Les recettes ci-dessus sont disponibles dans la limite des stocks disponibles.			
* Virement à faire une fois la confirmation de commande reçue, aux coordonnées bancaires suivantes (et en indiquant bien votre nom et n° de commande): LES RETOQUES - CONSERVERIE DE STRASBOURG IBAN FR76 1027 8010 0100 0226 0720 109 / BIC CMCIFR2A / CREDIT MUTUEL			
Merci de votre soutien ! Retrouvez nos actus et recettes sur... Facebook Instagram LinkedIn			