LE JARDIN DU PALLAIX
production & animation

Bienvenue au Jardin du Pallaix !

Depuis Février 2013, **Isabelle Roccati-Bosch** est installée comme productrice et cueilleuse de plantes aromatiques et médicinales à St Marcel l'Éclairé. Elle propose les produits suivants, cultivés selon la charte Ecocert (fin de conversion à l'agriculture biologique prévue fin décembre 2019).

Velours et Confits de plantes Parfums : lavande, mélisse, menthe poivrée, monarde, rose, sauge sclarée, fleurs de sureau, thym, verveine. Pot verre 125g et colis 3 pots 50g.
Ces produits sont à consommer en tartine, avec du yaourt ou sur des crêpes et autres gâteaux. Pour les amateurs de sucré-salé, ils sont les bienvenus en accompagnement de viandes grillées, de volailles mais aussi de foie gras ou de fromage affiné. Et vous surprendrez vos invités lors d'apéritifs raffinés et inhabituels en leur proposant des toasts aromatisés aux plantes !

Sirops : bouteille verre 25cl. A consommer dans 6 à 7 fois son volume d'eau ou avec du vin blanc, de la bière… Parfums : douglas, lavande, menthe, monarde, sapin blanc, sureau,

Sans conservateur ni colorant, les VELOURS, CONFITS et SIROPS sont à conserver au réfrigérateur après ouverture.

Tisanes : sachets kraft

- **Après-repas** : Menthe poivrée, Mélisse, Romarin, Souci. Plantes traditionnellement utilisées pour la digestion. 25g
- **Circulation** : Achillée millefeuille, Noisetier et Cassis. Plantes traditionnellement utilisées pour la circulation sanguine. 30g
- **Détente** : Tilleul, Aubépine, Mélisse et Verveine. Plantes traditionnellement utilisées pour favoriser le calme. 25g
- **Eiréné** : Myrtille, Cassis, Bruyère callune, Sureau et Mauve. . Goût de fruit des bois. Plantes traditionnellement utilisées pour la sphère urinaire. 25g
- **Euphrosine** : Marjolaine, Agastache rugosa, Lavande, Menthe poivrée, Camomille romaine, Rose . Plantes traditionnellement utilisées pour la digestion. 30g
- **Frimas** : Sureau , Hysope et Mauve, bourgeon de Pin, Ronce : Plantes traditionnellement utilisées pour les problèmes respiratoires de l'hiver. 30g
- **Mère Noël** : Agastache Apricot, Citronelle, Monarde didyma, Menthes, Lavande, Bleuet, Souci. Tisane au parfum puissant et rafraichissant pour digérer les repas copieux
- **Séléné** : Framboisier, Sauge sclarée,'Alchémille, Achillée millefeuille. Plantes traditionnellement utilisées pour les problèmes féminins. 25g
- **Silhouette** : Reine des prés, Sureau, Menthe, Frêne et Bouleau. Plantes traditionnellement utilisées pour le drainage. 30g
- **Souplesse** : Reine des prés, Frêne, Cassis, Ortie. Plantes traditionnellement utilisées pour drainer et assouplir les articulations. 30g
- **Tisane fleurie** : Mélisse, Menthes, Verveine, Basilic, Primevère officinale, Rose. Plantes traditionnellement utilisées pour la digestion et la détente. 20g

Thés : sachet kraft de 50g . Thés bio aux plantes du jardin, sans arômes ni huiles essentielles. Le thé noir est un thé indien Wu long pauvre en théine (Les 4 Portes célestes). Le thé vert est un thé chinois Sencha Zhejiang..

→ **Thé vert à la rose** (pétales de rose et feuilles de géranium rosat)
→ Thé vert à la menthe marocaine (menthe « Nanah »)
→ Thé noir à la rose (pétales de rose et feuilles de géranium rosat)
→ Thé noir « Bergamothé » (menthe Bergamote et fleurs de Monarde)
→ Thé vert à la Verveine d'Argentine (feuilles de Verveine d'Argentine)

Aromates : pots de verre 15g, sauf Laurier en sachet kraft 20g

- Aromates en mélanges :
  - **mélange « Provençal »** (Thym, Romarin, Sarriette, Origan)
  - **mélange « Poisson »** (Thym citron, fenouil, Agastache anisée, Monarde)
  - **mélange « Taboulé » :** Persil, Ciboulette, Menthe

- Aromates seuls : Pots verre 15g : Hysope, Origan, Sarriette, Thym, Romarin, Estragon.
  Sachet 20g : Laurier.

Sels aromatisés

- Sel fin : pot de verre de 25g à 30g. A saupoudrer dans l'assiette. Parfums : Céleri, Fenouil, Ortie-Persil, Romarin, Ail des ours.

- Gros sel : Moulins verre de 60g. A utiliser pour cuisiner et les grillades :
  - **aux Herbes** : Laurier Thym, Romarin, Sarriette, Origan.
  - **pour le Poisson** : Thym citron, Fenouil, Monarde, Agastache anisée

Fleurs comestibles sèches : pour décorer vos salades et desserts :pot verre 6 g
Fleurs d'Onagre, de Souci, de Monarde et de Mauve

Confiture cynorhodon : fruit de l'églantier (« gratte-cul »), le cynorhodon est riche en vitamine C . Pot de 125g

Huile d'olive au Basilic : macération solaire de Basilic dans une huile d'olive d'origine biologique. Bouteille verre 25 cl.

Et pour les fêtes, pensez, aux panières cadeaux !

Vous pouvez son site internet : https://www.lejardindupallaix.fr/

Jacqueline Martel est sa référente