





BOYER PEPINIERE





www.boyerpaysagiste.com












05 65 60 47 19





PHOTO ARTICLES	AROMATIQUES & LEGUMES	Désignation française	Qté	Taille	TARIF TTC
	Céleri vivace	<i>En soupe ou cru en condiment avec une salade.....</i>	2	C1L	4,90 €
	Ciboulette	<i>Son arôme d'oignon convient surtout aux salades vertes et composées. La ciboulette peut être incorporée à la mayonnaise , aux sauces au yaourt, au fromage blanc ou à la crème . Elle sert à assaisonner le beurre et les soupes aux herbes et les oeufs brouillés , mais aussi les plats de fromage.</i>	4	C1L	4,90 €
	Citronelle de Madagascar		1	C1L	4,90 €




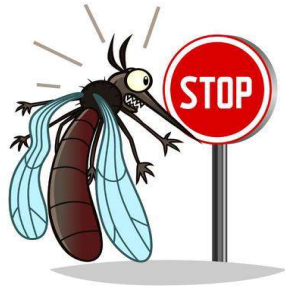
	<p>Coriandre</p>	<p><i>La coriandre assaisonne merveilleusement les soupes, les currys, les bouillons et courts-bouillons, les omelettes, les salades, la purée de pommes de terre, le riz, etc.</i></p>	<p>0</p>	<p>C1L</p>	<p>4,90 €</p>
	<p>Cyperus / herbe à chat</p>		<p>2</p>	<p>C1L</p>	<p>4,90 €</p>
	<p>Estragon</p>	<p><i>C'est l'une des herbes phares de nombreuses sauces françaises comme la béarnaise, la ravigote et la tartare. Son goût anisé relève les plats de poissons et de fruits de mer mais aussi de volailles !</i></p>	<p>épuisé</p>	<p>C1L</p>	<p>4,90 €</p>
	<p>Hysope anisé -</p>	<p><i>Ses fleurs peuvent être cueillies pour être ajoutées à des salades, des sauces ou encore des soupes. Les feuilles et les fleurs d'hysope peuvent également être séchées avant d'être employées comme aromates pour parfumer des huiles et des vinaigrettes. Saveur réglisse. En infusion, contre la toux ou autre affection pulmonaire.</i></p>	<p>0</p>	<p>C1L</p>	<p>4,90 €</p>

	<p>Lavande</p>	<p>exposition soleil</p>	<p>36</p>	<p>C1L</p>	<p>4,20 €</p>
	<p>Lavande Grosso</p>	<p>exposition soleil</p>	<p>0</p>	<p>C2L</p>	<p>5,90 €</p>
	<p>Livèche</p>	<p><i>La livèche est une épice presque classique pour les soupes. La racine est particulièrement bien adaptée pour aromatiser les pots au feu. L'herbe elle-même accompagne agréablement les légumes, les viandes braisées, le mouton, la volaille, les sauces et les œufs. Saveur Maggi !!!</i></p>	<p>1</p>	<p>C1L</p>	<p>4,90 €</p>
	<p>Menthe marocaine</p>		<p>4</p>	<p>C1L</p>	<p>4,90 €</p>

	<p>Menthe Mojito</p>	<p>La recette du vrai Mojito : <i>4 cl de rhum blanc</i> <i>2 cl de sirop de sucre de canne</i> <i>6 feuilles de menthe</i> <i>0,5 citron vert</i> <i>1 eau gazeuse</i> <i>10 glaçons</i> <i>consommer avec modération !!!!</i></p> 	<p>2</p>	<p>C1L</p>	<p>4,90 €</p>
	<p>Menthe verte</p>		<p>8</p>	<p>C1L</p>	<p>4,90 €</p>
	<p>Mertensia / Plante à Huître</p>	<p><i>Prisée des grands chefs, on peut l'utiliser, le plus souvent crue pour qu'elle révèle toute sa saveur, dans des plats à base de poissons, en salade, en pesto ou conservée dans du vinaigre tout comme la salicorne. Saveur iodée.</i></p>	<p>0</p>	<p>C1L</p>	<p>4,90 €</p>
	<p>Origan</p>	<p><i>Excellent pour parfumer vos pizzas et sauces tomates !</i></p>	<p>0</p>	<p>C1L</p>	<p>4,90 €</p>

	<p>Oseille</p>	<p><i>Excellent avec le saumon !!</i></p>	<p>3</p>	<p>C1L</p>	<p>4,90 €</p>
	<p>Persil plat</p>		<p>6</p>	<p>C1L</p>	<p>4,90 €</p>
	<p>Persil frisé</p>		<p>2</p>	<p>C1L</p>	<p>4,90 €</p>
	<p>Pimprenelle</p>	<p><i>En infusion digestive</i></p>	<p>4</p>	<p>C1L</p>	<p>4,90 €</p>

	<p>Rhubarbe</p>	<p><i>Ses tiges au goût finement acidulé sont excellent en tarte ou confiture. Les feuilles ne sont pas comestibles.</i></p>	<p>6</p>	<p>C1L</p>	<p>4,90 €</p>
	<p>Romarin</p>		<p>6</p>	<p>C1L</p>	<p>4,90 €</p>
	<p>Sauge officinale</p>	<p><i>L'usage de la sauge est reconnu pour traiter les troubles digestifs fonctionnels et la transpiration excessive. A des vertus anti-inflammatoires.</i></p>	<p>2</p>	<p>C1L</p>	<p>4,90 €</p>
	<p>Stevia / Herbe à sucre</p>	<p><i>Une fois séchées, les feuilles peuvent être utilisées comme édulcorant pour remplacer le sucre.</i></p>	<p>3</p>	<p>C1L</p>	<p>4,90 €</p>

	Thym citron		2	C1L	4,90 €
	Thym ordinaire		6	C1L	4,90 €
	Verveine citronnelle	En infusion...	4	C1L	4,90 €
	Plantes carnivores		3	godet 8cm	7,90 €
PHOTO ARTICLES	LEGUMES	Désignation française	Qté	Taille	TARIF TTC