



DECEMBRE 2016

8 TER RUE PIERRE SEMART
92250 La GARENNE COLOMBES
PORT. : +33 (0)627 885 719

ALBERT@CLOSESDROUZILLAS.COM
WWW.CLOSESDROUZILLAS.COM



Les Gourmandises du Clos sucrées

Châtaignes du Clos façon marrons glacés

Châtaignes du Clos écrasées à la fourchette aux éclats de châtaignes confites.

5.40 euro / pot de 240 gr

Fraises, Rhubarbe, tomates cerises

Un incontournable ! Un trio qui s'accorde divinement pour donner une confiture savoureuse à souhait.

5.40 euro / pot de 240 gr

Figues de Solliès, miel de romarin

La reine des figues est de retour ! Sous son aspect de figues compotées, les amoureux de figues en redemanderont encore et encore !

5.40 euro / pot de 240 gr

Compote d'abricots à l'ancienne

Nouveau dans la gamme des gourmandises du Clos. Voici une compote faites selon la tradition des compotes de grand-mère.

5.40 euro / pot de 240 gr



Myrtilles aux épices et Clos de la Miro

Une rencontre entre le Clos de la Miro et le Clos des Drouzillas ne pouvait donner qu'un velours de confiture aux saveurs douces et subtiles qui explosent en bouche.

5.40 euro / pot de 240 gr

Framboises de la Barre

Une confiture pleine de fraîcheur qui ne saura résister bien longtemps aux gourmands. Faite avec des framboises de pleine terre !

5.40 euro / pot de 240 gr

Gelée des trois groseilles à froid

Les trois variétés des groseilles du Clos (blanches, roses, rouges) pour réaliser cette superbe gelée à froid. 100 % pur fruits, 100 % nature. À découvrir sans attendre.

5.40 euro / pot de 240 gr



Gelée de caseilles du Clos

La caseille ! Mi-cassis, mi-groseille, voilà une gelée tout simplement sublissime.

5.40 euros / pot de 240 gr

Trio de fruits rouges sauvages

Myrtilles, groseilles & mûres, voici un ménage à trois riche en saveurs, qui se laisse dévorer à la petite cuillère.

5.40 euro / pot de 240 gr

Mûres de ronces, cannelle

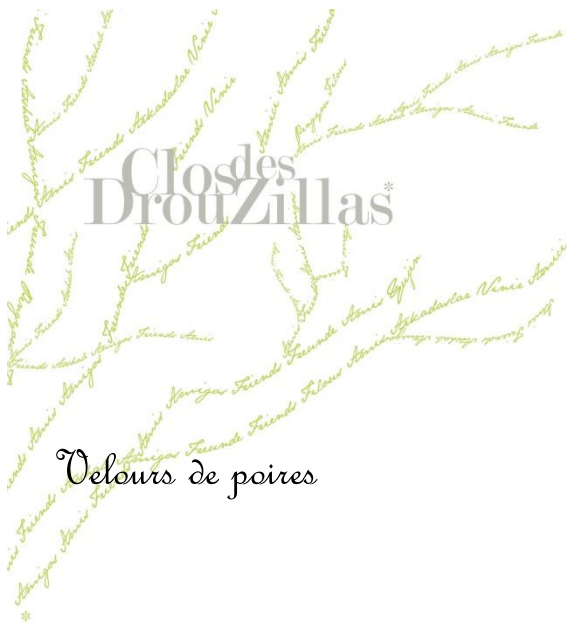
Mûres de ronces compotées dans leur jus avec un pointe de cannelle.

5.40 euro / pot de 240 gr

Compotés de cerises du Clos

Les cerises du Clos cuites au feu de bois, légèrement acidulées et enrobées dans leur sirop.

5.40 euro / pot de 245 gr



Velours de poires

Poires du Clos compotées et mixées. Du velours en bouche pour 100 % de saveurs.

5.40 euro / pot de 240 gr

Gelée de pommes St Jean

Gelée de pommes à l'état pur tout en fruit.

5.40 euro / pot de 240 gr

*Gelée de pommes au jasmin
Chung Hao*

*Gelée de pommes à la touche unique de jasmin.
Un délicieux mariage à déguster sans modération.*

5.40 euro / pot de 240 gr

*Abricots du Languedoc, romarin
& thym citronné*

*Une con « phiphi » ture d'abricots du Languedoc,
un brin de romarin et de thym citronné.*

5.40 euro / pot de 240 gr



Clos des
DrouZillas*

Pêches de vigne, lavande du jardin

La pêche de vigne est la plus délicate et la plus savoureuse de la famille des pêches. Voici un mariage harmonieux avec une touche de lavande du jardin

5.40 euro / pot de 240 gr

Miel crémeux de Montagne

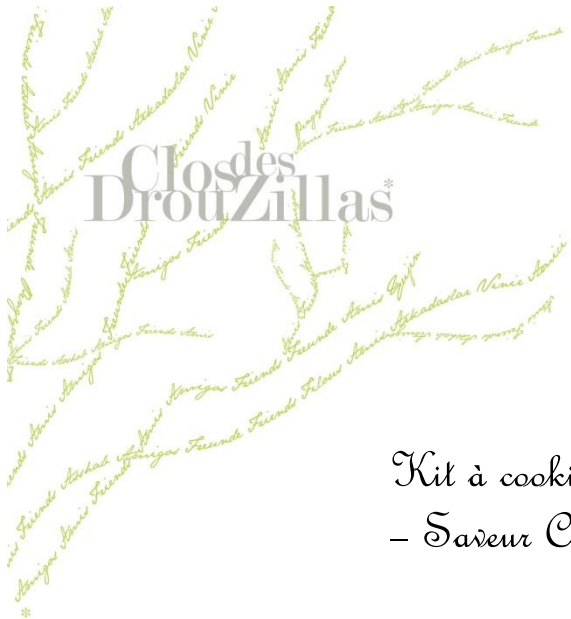
Un rucher qui a élu domicile sur les Monts d'Ambazac non loin du Clos. Guillaume Guilbert nous offre un miel crémeux, délicat et suave.

8.00 euro / 250 gr

Miel « Fleur de bourdaine »

Un « butinage » qui se tient à la lisière de la forêt d'Ambazac pour donner un miel doux aux parfums subtil, cristallin et liquide.

8.00 euro / 250 gr



Les cookies « Maryline » revisités

*Kit à cookies - Une préparation gourmande au goût inimitable à (s)'offrir
- Saveur Chocolat noir / chocolat au lait - noix du Clos.*

8.50 euro / kit de 585 gr (une 30aine de cookies)

Conditions de vente :

*Le Clos-Eco : Retournez-nous vos pots (vides de préférence ☺ ☺ ☺) et bénéficiez
d'une remise sur votre prochaine commande de :*

- ✓ 0.80 euro par pot, bobine, bouteille ;*
- ✓ 1.00 euro par pot « cookies » !*

*Remplace et annule le précédent - Dans la limite de la production -
Tarif préférentiel remisé en euro -*

*Pour toute commande ou info, envoyer un petit courriel à : Albert@closdesdrouzillas.com
ou rendez-vous sur la E-boutique Gourmande du Clos : www.closdesdrouzillas.com*