

**Contrat 2024 «AMAP» :
Gros Sel, Fleur de Sel, Salicornes**

Producteur :

Thierry GALLAIS
75 bis rue St Jean 85 740 L'EPINE
Tél. : 06 86 06 11 88
E-mail : lescholleaux@free.fr



Roulage du sel récolté sur le marais salant de 14 oeillets

Consommateur :

Nom & Prénom:

Adresse:.....

Tél:.....

e-Mail :.....

	Prix unitaire	Quantités	Total
SEL			
Sel Nature	Gros sel	5 kg = 5,50 € €
		1 kg = 1,20 € €
		VRAC = 1,00 €/kg	
	Sel sec pour moulin	300 g = 1,00 € €
	Sel moulu fin	250 g = 1,20 € €
VRAC = 2,00 €/kg			
Sel fin aux Algues (sel fin, flocons trois algues (3,5% du poids) : rouges et brunes)	500 g = 5,50 € €	
	250 g = 3,50 € €	
Sel fin au Court Bouillon (sel fin et aromates (3,5% du poids) : thym, laurier, ail, persil, poivre)	500 g = 5,50 € €	
	250 g = 3,50 € €	
Sel fin « Grillades » (sel fin et aromates (3,5% du poids) : thym, poivre noir, romarin, gingembre, paprika, piment doux)	500 g = 5,50 € €	
	250 g = 3,50 € €	
Sel fin « Poissons » (sel fin et aromates (3,5% du poids) : estragon, poivre noir, fenouil, citron)	500 g = 5,50 € €	
	250 g = 3,50 € €	
FLEUR DE SEL			
Fleur de Sel Nature	500 g = 7,50 € €	
	250 g = 4,00 € €	
	VRAC = 12,00 €/kg €	
Fleur de Sel aux Aromates (AB) : *	Ail des Ours <input type="checkbox"/> Basilic <input type="checkbox"/> Curry <input type="checkbox"/> Gingembre <input type="checkbox"/> Grillades <input type="checkbox"/> Herbes de Provence <input type="checkbox"/> Poivre - Baies Roses <input type="checkbox"/> Poivre - Citron <input type="checkbox"/> Spiruline <input type="checkbox"/>	125 g = 4,00 € €
		50 g = 2,20 € €

* indiquez vos quantités souhaitées dans les cases

SALICORNES ET AUTRES SPECIALITÉS

Salicornes (vinaigre blanc et condiments)	4 € (net égoutté 100 g) €
Moutarde aux Salicornes (salicornes 30%)	2,5 € (net 200 g) €
Vinaigre de Salicornes	2,2 € (25 cl) €
Tartare Algues et Salicornes (algues et salicorne 30%, oignon, échalote, huile d'olive, tamari, Fleur de sel, aromates)	4 € (net 110g) €
Citrons confits (citrons bio, eau, sel gris)	2,85 € (net égoutté 175 g) €
«Poivre du marais » : graines de Maceron (séchées puis calibrées au tamis)	3 € (net 50 g) €
Gomasio (graines de sésame bio toastées puis broyées, sel fin 7 %)	2,5 € (net 175 g) €

ASSORTIMENTS

Sachet Fleur de Sel de Noirmoutier Fleur Nature 125g + pelle à fleur 9 cm gravée "fleur de sel de Noirmoutier" + coupelle porcelaine 6.5 cm diam gravée "fleur de sel de Noirmoutier"	5,5 € / unité €
Cagette Dégustation(15 X 10 X 5 cm - bois peuplier) 6 sachets 35g Fleur aromates + petite pelle à fleur en bois 8cm Ail des Ours + Basilic + Curry + Gingembre + Grillades + Herbes de Provence <input type="checkbox"/> Ail des Ours + Grillades + Poivre-baies roses + Paprika + Poivre-citron + spiruline <input type="checkbox"/>	11 € / unité €
Cagette Saveurs du Marais (15 X 10 X 5 cm - bois peuplier) 1 sachet 75g Gros Sel + 1 sachet 40g Fleur de Sel + 1 sachet 20g Maceron + 1 pot Salicornes 25g + 1 pot Moutarde aux Salicornes 45g	12,5 € / unité €
Panier Gourmet (20 X 11 cm - métal et poignée bois) Tartare algues-salicornes 110g + Fleur Nature 250g + Sel Poisson 250g + Fleur curry pot 35g + petite pelle à fleur en bois 8cm	15 € / unité €
Panier Retour de Pêche (24 X 19 X 8 cm - carton) Tartare algues-salicornes 110g + Salicornes 100g + Fleur Nature 125g + Sel Poisson 250g + Sel Algues 250g + Sel sec pour moulin 500g	20 € / unité €
		TOTAL €

Fait à L'EPINE Le2024

Signature du producteur :

Signature du consommateur :