



Les délices de Maminette

-Les Sucrés

1 -Cookies américains, chocolat noir et flocon d'avoine

Préchauffez le four à 180° (thermostat 6)
Mélangez 55g de beurre ramolli et 2 œufs dans un saladier puis ajoutez notre préparation

Mélangez le tout.

Faites des petits tas à l'aide d'une cuillère à soupe sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé

Les aplatir (pas plus de 2cm d'épaisseur)

Cuire 8 à 10 minutes à four chaud

Poids net 424gr



2- Cookies chocolat noir et noix de pécan

Préchauffez le four à 180° (thermostat 6)
Mélangez 55g de beurre ramolli et 2 œufs dans un saladier puis ajoutez notre préparation

Mélangez le tout.

Faites des petits tas à l'aide d'une cuillère à soupe sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé

Les aplatir (pas plus de 2cm d'épaisseur)

Cuire 8 minutes à four chaud

Poids net 360gr



3- Muffins pépites de chocolat noir

Préchauffez le four à 200°

Mélangez 14cl de lait et 2 œufs dans un saladier
Ajoutez notre préparation, puis 90g de beurre mou

Beurrez un moule à muffin et remplissez chaque compartiment à moitié

Cuire 18 minutes à 200°

Poids net 421 gr



4-Muffins Abricot

Préchauffez le four à 200°

Mélangez 14cl de lait et 2 œufs dans un saladier

Ajoutez notre préparation, puis 90g de beurre mou

Beurrez un moule à muffin et remplissez chaque compartiment à moitié

Cuire 18 minutes à 200°

Poids net 441 gr



5-Palets coco fleur de sel

Versez le contenu du bocal dans un saladier

Ajoutez 110gr de beurre pommade et 3 jaunes d'œuf

Mélangez les ingrédients

Formez un gros rondin et enroulez-le dans du film alimentaire

Mettez au réfrigérateur pendant 2 h

Préchauffez votre four à 180° thermostat 6

Coupez votre préparation en palets de 2cm d'épaisseur

Cuire 18 minutes sur une plaque avec du papier sulfurisé

Poids net 387 gr



6-Palets de Mamia

Verser le contenu du bocal dans un saladier

Ajoutez 80gr de beurre pommade et 3 jaunes d'œuf

Mélangez les ingrédients

Formez un gros rondin et enroulez-le dans du film alimentaire

Mettez au réfrigérateur pendant 2 h

Préchauffez votre four à 180° thermostat 6

Coupez votre préparation en palets de 2cm d'épaisseur

Cuire 18 minutes sur une plaque avec du papier sulfurisé

Poids net 391 gr



7- Fondant double chocolat :

Préchauffez votre four à 180° thermostat 6
Mélangez 3 œufs et 140g de beurre mou
dans un saladier
Ajoutez notre préparation
Mélangez tous les ingrédients
Cuire dans un moule beurré 18 minutes
Laissez refroidir puis découpez en gros
carrés
Poids net 378 gr



8- Brownies chocolat noir et noix

Préchauffez votre four à 180° thermostat 6
Mélangez 3 œufs et 140g de beurre mou
dans un saladier
Ajoutez notre préparation
Mélangez tous les ingrédients
Cuire dans un moule beurré 22 minutes
Laissez refroidir puis découpez en gros
carrés
Poids net 398 gr



9- Cake praliné

Préchauffez votre four à 180° thermostat 6
Versez notre préparation dans un saladier
Ajoutez 165gr de beurre mou et 5 œufs
Mettre dans un moule beurré
Cuire 40 minutes au four
Poids net 380 gr



10- Crumble gourmand pomme/chocolat

Préchauffez votre four à 180° thermostat 6
Versez notre préparation dans un saladier
Ajoutez 90g de beurre mou
Mettre dans un plat préalablement beurré
Cuire 20 minutes
Dégustez tiède c'est encore meilleur 😊
Poids net 408 gr



11- Gâteau chocolat/coco

Préchauffez votre four à 180° thermostat 6

Versez notre préparation dans un saladier

Ajoutez 120gr de beurre mou, 160ml de lait et 4 œufs

Mélangez tous les ingrédients

Versez dans un moule beurré

Cuire 10 minutes à 180° puis 35 minutes à 150° thermostat 5

Démoulez une fois refroidi



12- Riz au lait au rhum/raisin

Mettre dans une grande casserole notre préparation et 2 litres de lait

Laissez cuire tout doucement pendant 40/50 minutes

Arrêtez quand le riz est crémeux

Répartissez en ramequin et laissez refroidir

Poids net 430 gr



13- Riz au lait fraises tagada

Enlevez les fraises du bocal, les réserver

Mettre dans une grande casserole le reste de notre préparation

Ajoutez 2 litres de lait

Laisser cuire tout doucement Pendant 40 à 50 minutes

Ajoutez les fraises tagada une fois le feu éteint, (en garder quelques-unes pour la déco si vous le souhaitez)

Mélangez Répartissez en ramequin et laissez refroidir

Poids net 430 gr



14- Madeleines citron

Préchauffez votre four à 220° thermostat 8-9

Mélangez 6 œufs dans un saladier.

Ajoutez notre préparation

Ajoutez 180gr de beurre ½ sel fondu

Mélangez bien puis laissez reposer 15 minutes

Remplissez aux 2/3 les moules à madeleines préalablement beurrés

Mettre au four 4 minutes à 220° puis 7 minutes à 200°

Démoulez les madeleines tièdes

Poids net 451 gr



15-Madelines chocolat

Préchauffez votre four à 220° thermostat 8-9

Mélangez 6 œufs dans un saladier.

Ajoutez notre préparation

Ajoutez 180gr de beurre ½ sel fondu

Mélangez bien puis laissez reposer 15 minutes

Remplissez aux 2/3 les moules à madeleines préalablement beurrés

Mettre au four 4 minutes à 220° puis 7 minutes à 200°

Démoulez les madeleines tièdes

Poids net 456 gr



17-Madelines pistache

Préchauffez votre four à 220° thermostat 8-9

Mélangez 6 œufs dans un saladier.

Ajoutez notre préparation

Ajoutez 180gr de beurre ½ sel fondu

Mélangez bien puis laissez reposer 15 minutes

Remplissez aux 2/3 les moules à madeleines préalablement beurrés

Mettre au four 4 minutes à 220° puis 7 minutes à 200°

Démoulez les madeleines tièdes

Poids net 456 gr



19-Financiers

Préchauffez votre four à 200° thermostat 6-7

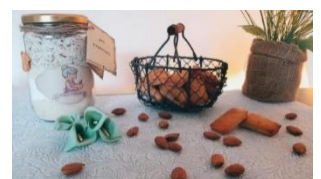
Versez notre préparation dans un saladier

Montez les blancs en neige avec une pincée de sel

Les intégrer délicatement avec une spatule dans notre préparation,

Rajoutez 110g de beurre mou

Cuire dans un moule à financier ou à madeleine pendant 15 à 20 minutes



20- Mug Cake gourmand chocolat noir

Faites fondre le chocolat du sachet avec 40g de beurre

40secondes au micro-ondes

Versez le chocolat fondu dans un saladier

Ajoutez 1 œuf

Mélangez à l'aide d'une cuillère

Ajoutez notre préparation et bien mélanger le tout

Cuire 40 secondes au micro-ondes

Laissez refroidir

Poids net 90 gr emballage recyclable



21- Mug Cake choco/caramel beurre salé

Faites fondre le chocolat du sachet avec 40g de beurre 40secondes au micro-ondes

Versez le chocolat fondu dans un saladier

Ajoutez 1 œuf

Mélangez à l'aide d'une cuillère

Ajoutez notre préparation et bien mélanger le tout

Cuire 40 secondes au micro-ondes

Laissez refroidir

Poids net 90 gr emballage recyclable



22- Cookies Chocolat noir et Smarties

Préchauffez le four à 180° (thermostat 6)

Mélangez 90g de beurre mou et 1 œuf dans un saladier

puis ajoutez notre préparation

Mélangez le tout.

Faites des petits tas à l'aide d'une cuillère à soupe sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé

Les aplatir (pas plus de 2cm d'épaisseur)

Cuire 12 à 15 minutes à four chaud



23-Cake Carambar

Préchauffez votre four à 180° thermostat 6

Déballer les Carambars

Versez notre préparation dans un saladier

Ajoutez 150gr de beurre fondu et 3 œufs

Mettre dans un moule beurré

Cuire 40 minutes au four



Préparation Pâte à tartiner

Préparation de la Pâte à Tartiner de Maminette

Faire fondre le chocolat au bain-marie.

Dans un mixeur, broyez le reste du pot

avec 20cl d'huile de noisette,

Ajoutez le chocolat fondu.

Mixez quelques minutes si vous voulez une texture granuleuse, ou plus longtemps pour

une texture plus fine.

Réservez dans un pot à température ambiante.

Consommez dans les 3 semaines après fabrication, ou 3 mois au réfrigérateur.

Mais elle sera plus difficile à tartiner



-Les Salés

25- Cake tomate olive (tomate, olive noir, moutarde, herbes de Provence)

Préchauffez votre four à 180° thermostat 6
Versez notre préparation dans un saladier
Ajoutez 6 œufs, 30cl de lait, 100gr de fromage au choix,
1 cuillère à soupe de moutarde et 10cl d'huile d'olive.
Mélangez l'ensemble des ingrédients
Cuire dans un moule à cake beurré pendant 45 minutes
Poids net 383 gr emballage recyclable



26- Risotto forestier

Faites revenir 3 minutes dans un faitout ou une grande poêle notre préparation dans 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
Ajoutez 1litre de crème fraîche entière
Laissez mijoter à feu très doux
Mouillez à mi-cuisson avec un verre de vin blanc ou un verre de bouillon de volaille
Arrêtez la cuisson et servir quand le riz est cuit (compter 45 minutes de cuisson)



27- Risotto méditerranéen

Faites revenir 3 minutes dans un faitout ou une grande poêle notre préparation dans 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
Ajoutez 1litre de crème fraîche entière
Laissez mijoter à feu très doux
Mouillez à mi-cuisson avec un verre de vin blanc ou un verre de bouillon de volaille
Arrêtez la cuisson et servir quand le riz est cuit (compter 45 minutes de cuisson)
Poids net 446 gr emballage recyclable



Préparation pour marinade viandes blanches

Pour préparer votre marinade, ajoutez de l'huile d'olive dans la bouteille.

Toujours agiter avant utilisation

Vous pourrez utiliser

votre marinade sans préparation, ou pour davantage de goût,

nappez votre viande et laissez mariner quelques heures au réfrigérateur avant cuisson.



Préparation pour marinade viandes rouge

Pour préparer votre marinade, ajoutez de l'huile d'olive dans la bouteille.

Toujours agiter avant utilisation

Vous pourrez utiliser

votre marinade sans préparation, ou pour davantage de goût,

nappez votre viande et laissez mariner quelques heures au réfrigérateur avant cuisson.



Préparation pour marinade volaille

Pour préparer votre marinade, ajoutez de l'huile d'olive dans la bouteille.

Toujours agiter avant utilisation

Vous pourrez utiliser

votre marinade sans préparation, ou pour davantage de goût,

nappez votre viande et laissez mariner quelques heures au réfrigérateur avant cuisson.



Préparation pour marinade poisson

Pour préparer votre marinade, ajoutez de l'huile d'olive dans la bouteille.

Toujours agiter avant utilisation

Vous pourrez utiliser

vos marinades sans préparation, ou pour davantage de goût,

nappez votre poisson et laissez mariner quelques heures au réfrigérateur avant cuisson.



NOUVEAUTÉ Coffret marinades



NOUVEAUTÉ Moulin à épices pour salade



NOUVEAUTÉ Moulin à épices pour grillade



NOUVEAUTÉ Moulin à épices pour poulet rôti



NOUVEAUTÉ Moulin à épices pour pizza



NOUVEAUTÉ Coffret moulin à épices



-Les Cocktails

29- Préparation pour Punch des caraïbes

Ajoutez 0.70l de vodka ou de rhum dans la bouteille
Laissez macérer 7 jours au frigo, filtrez (ou non)
Dégustez avec du jus d'orange ou tout autre jus à votre convenance

Poids net 120gr emballage recyclable



30- Préparation pour Punch de Maminette

Ajoutez 0.70 litre de vodka ou de rhum dans la bouteille
Laissez macérer 7 jours au frigo, filtrez (ou non)
Dégustez avec du jus d'orange ou tout autre jus à votre convenance

Poids net 120gr emballage recyclable



31- Préparation pour Rhum arrangé créole (noix de coco, ananas, kiwi)

Ajoutez 0.7 litre de rhum blanc
Laissez macérer à température ambiante pendant 7 jours minimum

Dégustez en apéritif ou en digestif

Poids net 120gr emballage recyclable



32- Préparation pour Rhum arrangé gourmand cannelle et pomme verte

Ajoutez 0.65 litre de rhum blanc
Laissez macérer à température ambiante pendant 7 jours minimum

Déguster en apéritif ou en digestif

Poids net 150gr emballage recyclable



33- Préparation pour Rhum arrangé coco, fraise, ananas

Ajoutez 0.65 litre de rhum blanc

Laissez macérer à température ambiante pendant 7 jours minimum

Déguster en apéritif ou en digestif

Poids net 150gr emballage recyclable



34- Préparation pour Rhum arrangé de la Picardie verte

Ajoutez 0.65 litre de rhum blanc

Laissez macérer à température ambiante pendant 7 jours minimum

Déguster en apéritif ou en digestif

Poids net 150gr emballage recyclable



35- Préparation pour Mojito menthe et citron

Ajoutez 0.65 litre de rhum blanc

Laissez macérer à température ambiante pendant 7 jours minimum

Servez dans un grand verre 1/3 de notre préparation avec 1/3 d'eau gazeuse et 1/3 de glace pilée

Poids net + ou -120gr emballage recyclable



36- Préparation pour Mojito fraise, citron, menthe

Ajoutez 0.70 litre de rhum blanc

Laissez macérer à température ambiante pendant 7 jours minimum

Servez dans un grand verre 1/3 de notre préparation avec 1/3 d'eau gazeuse et 1/3 de glace pilée

Poids net + ou -120gr emballage recyclable



39- Préparation pour Cocktail de Jerem' (Sans alcool)

Ajoutez 0.62 litre de jus d'orange sans sucre ajouté dans la bouteille

Laissez macérer 7 jours au réfrigérateur



40- Préparation pour Cocktail de la tribu (Sans alcool)

Ajoutez 0.62 litre de jus d'orange sans sucre ajouté dans la bouteille

Laissez macérer 7 jours au réfrigérateur



41- Préparation pour Cocktail Le Bora-Bora (Sans alcool)

Ajoutez 0.62 litre de jus d'orange sans sucre ajouté dans la bouteille

Laissez macérer 7 jours au réfrigérateur



42- Préparation pour Cocktail Le Banana (Sans alcool)

Ajoutez 0.62 litre de jus d'orange sans sucre ajouté dans la bouteille

Laissez macérer 7 jours au réfrigérateur



43- Préparation pour Cocktail Yodka Fraise coco

Ajouté 0.70l de vodka et laissez macérer 7 jours à température ambiante



44- Préparation pour Cocktail Yodka Kiwi ananas

Ajouté 0.70l de vodka et laissez macérer 7 jours à température ambiante



45- Préparation pour Cocktail Yodka Mangue citron

Ajouté 0.70l de vodka et laissez macérer 7 jours à température ambiante



46- Préparation pour Cocktail Whisky Fraise menthe

Ajouté 0.70l de Whisky et laissez macérer 7 jours à température ambiante



47- Préparation pour Cocktail Whisky Miel orange

Ajouté 0.70l de Whisky et laissez macérer 7 jours à température ambiante



48- Préparation pour Cocktail Whisky Pomme gingembre

Ajouté 0.70l de Whisky et laissez macérer 7 jours à température ambiante



Préparation pour Rhum vanille caramel

Ajoutez 0.62 litre de rhum blanc
Laissez macérer à température ambiante pendant 7 jours minimum
Dégustez en apéritif ou en digestif



Préparation pour Rhum d'été

Ajoutez 0.62 litre de rhum blanc
Laissez macérer à température ambiante pendant 7 jours minimum
Dégustez en apéritif ou en digestif



Préparation pour Rhum des tropiques

Ajoutez 0.62 litre de rhum blanc

Laissez macérer à température ambiante pendant

7 jours minimum

Dégustez en apéritif ou en digestif



Préparation pour Mojito mangue, citron, menthe

Ajoutez 0.70 litre de rhum blanc

Laissez macérer à température ambiante pendant

7 jours minimum

Servez dans un grand verre 1/3 de notre

préparation avec 1/3 d'eau gazeuse et 1/3 de glace pilée

Poids net + ou -120gr emballage recyclable



Préparation pour vodka violette

Remplissez la bouteille de vodka de votre choix, laissez

macérer une semaine minimum à température ambiante.

Dégustez en apéritif ou en digestif



Préparation pour vodka violette

Ajoutez 70cl de whisky dans la bouteille.

Laissez macérer 5 jours minimum à température ambiante

Dégustez en apéritif ou en digestif



A conserver a température ambiante, a l'abris de la lumiere, de la chaleur

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération

Préparation pour Rhum Vanille Macadamia

Remplissez la bouteille avec le Rhum de votre choix,

Laissez macérer une semaine minimum à température ambiante

Dégustez en apéritif ou en digestif



Préparation pour Rhum Fruits de la Passion

Remplissez la bouteille avec le Rhum de votre choix,

Laissez macérer une semaine minimum à température ambiante

Dégustez en apéritif ou en digestif



Préparation pour cocktail de Seb (sans alcool)

Retirez la brochette de la bouteille

Ajoutez 90cl de jus d'Orange dans la bouteille.

Laissez macérer 8 heures au réfrigérateur

Décorez le verre avec du sucre et du sirop, un cure-dent avec des

dent avec des morceaux de fruits et de bonbons



-Biscuits

63-Lot de biscuits



-Sucres aromatisés

Parfumez vos chantilly, yaourts, crêpes, gaufres, meringues...ou créez de délicieux cocktails avec notre gamme de sucres aromatisés naturel !

180gr

64-Fraise 65-Hibiscu 66-Poire 67-Abricot 68 -Pistache 69-Noix



70-Violette 71 -Banane 72-Fruits rouge 73-Pèche 74-Rhum 75-Noisette



76-Chocolat 77-Coquelicot 78-Caramelle 79-Kiwi 80-Fleur d'oranger 81-Passion



82-Noix de coco 83-Mangue 84-Yanille 85-Rose 86-Citron vert 87-Lavande



88-Pomme 89 -Framboise 90-Menthe 91-Ananas 92-Citron 93-Cerise



-Produits de Noël

Ti biscuit

Ingrédients : Farine de blé, cannelle, anis, muscade, gingembre, girofle, levure, sucre roux, sel, miel, sucre glace, colorants naturels, citron



Préparation pour Rhum de Noël « pomme pin »

Ajoutez 70cl de Rhum dans la bouteille.

Laissez macérer 5 jours minimum à température ambiante

Dégustez en apéritif ou en digestif

A conserver a température ambiante, a l'abris de la lumière, de la chaleur



Poids net + ou -120gr emballage recyclable

Préparation pour Rhum de Noël « orange épice »

Ajoutez 70cl de Rhum dans la bouteille.

Laissez macérer 5 jours minimum à température ambiante

Dégustez en apéritif ou en digestif

A conserver a température ambiante, a l'abris de la lumière, de la chaleur



Poids net + ou -120gr emballage recyclable

Confit d'oignon



confit de figue



Préparation pour Brioche de Noël

Délaissez le sachet de levure dans 40ml de lait tiédi.

Versez la préparation de Maminette dans le bol du robot

Ajoutez au fur et à mesure en mélangeant:

2 œufs, le lait et 65g de beurre ramolli.

Bien mélanger pendant 5mn, puis laissez gonfler la pâte durant au moins 1h, il faut qu'elle double de volume.

Faire retomber la pâte et y verser les fruits confits, mélanger délicatement à la spatule.

La verser dans un moule et la faire à nouveau gonfler 2h

Dorer le dessus avec un jaune d'œuf

Cuire 25 à 30 mn au four à 180°



Préparation pour pain d'épices

Préchauffez votre four à 160°

Versez la préparation de Maminette dans un saladier

Faites ramollir le miel restant au fond du pot 30s au micro-ondes, l'ajouter dans le saladier.

Ajoutez 2 œufs et 7cl de lait tout doucement.

Bien mélanger le tout

Versez dans un moule à cake beurré

Mettre au four 1 heure 15.



Préparation pour vin chaud

Versez la préparation dans 1 litre de vin dans une grande casserole

portez a ébullition pendant 5 min

couvrez et laissez reposer 24h

réchauffez et servez dans une tasse





BON DE COMMANDE

N°
DU

**Adresse de livraison /
Facturation**

<i>Désignation</i>	<i>PU HT</i>	<i>Quantité</i>	<i>Total TTC</i>
PREPARATIONS SUCREES :			
Brownie chocolat noir et noix	10,90 €		
Cake carambar	10,90 €		
Cake choco/coco	10,90 €		
Cake praline rose	10,90 €		
Cookies américain	10,90 €		
Cookies chocolat au lait et noix de pécan	10,90 €		
Cookies smarties	10,90 €		
Crumble gourmand pomme/chocolat	10,90 €		
Financier nature	10,90 €		
Fondant au chocolat	10,90 €		
Madeleine chocolat	10,90 €		
Madeleine citron	10,90 €		
Madeleine pistache	10,90 €		
Muffins abricot	10,90 €		
Muffins pepites de chocolat noir	10,90 €		
Mug Cake choco/caramel beurre salé	6,90 €		
Mug Cake gourmand chocolat noir	6,90 €		
Palet de Mamia	10,90 €		
Palets coco fleur de sel	10,90 €		
Recharge de mug cake caramel beurre salé	3,50 €		
Recharge de mug cake choco	3,50 €		
Riz au lait au rhum/raisin	10,90 €		
Riz au lait fraise tagada	10,90 €		
Brioche aux fruits confits	11,90€		
Pain d'épices	11,90€		
Préparation Pâte à tartiner	6,90 €		

Préparations Marinades :			
Préparation Marinades viandes rouge	7,90 €		
Préparation Marinades poisson	7,90 €		
Préparation Marinades Volaille	7,90 €		
Préparation Marinades viandes Blanches	7,90 €		
Coffret marinades	32,90 €		
Moulin à épices pour salade	6.90 €		
Moulin à épices pour grillades	6.90 €		
Moulin à épices pour poulet rôti	6.90 €		
Moulin à épices pour pizza	6.90 €		
Coffret moulin épices	29.90 €		

NOUVEAUTÉ

NOUVEAUTÉ

NOUVEAUTÉ

NOUVEAUTÉ

NOUVEAUTÉ

SUCRES AROMATISES :			
	<i>PU HT</i>	<i>Quantité</i>	<i>Total TTC</i>
Sucre abricot	5,90 €		
Sucre Ananas	5,90 €		
Sucre banane	5,90 €		
Sucre caramel	5,90 €		
Sucre cerise	5,90 €		
Sucre chocolat	5,90 €		
Sucre citron jaune	5,90 €		
Sucre citron vert	5,90 €		
Sucre coco	5,90 €		
Sucre coquelicot	5,90 €		
Sucre fleur d'oranger	5,90 €		
Sucre fraise	5,90 €		
Sucre framboise	5,90 €		
Sucre fruits rouges	5,90 €		
Sucre hibiscus	5,90 €		
Sucre kiwi	5,90 €		
Sucre lavande	5,90 €		
Sucre mangue	5,90 €		
Sucre menthe	5,90 €		
Sucre noisette	5,90 €		
Sucre noix	5,90 €		
Sucre passion	5,90 €		
Sucre pêche	5,90 €		
Sucre Pistache	5,90 €		
Sucre poire	5,90 €		
Sucre pomme	5,90 €		
Sucre rhum	5,90 €		
Sucre rose	5,90 €		

Sucre vanille	5,90 €		
Sucre violette	5,90 €		


BISCUITS :			
	<i>PU HT</i>	<i>Quantité</i>	<i>Total TTC</i>
Biscuits de Maminette : Mélange	14,90 €		

COCKTAIL :			
Cocktail caraïbes	16,90 €		
Mojito fraise, citron, menthe	16,90 €		
Mojito menthe et citron	16,90 €		
Punch de Maminette	16,90 €		
Rhum arrangé coco, fraise, ananas	16,90 €		
Rhum arrangé de la Picardie verte	16,90 €		
Rhum arrangé gourmand	16,90 €		
Rhum arrangé créole	16,90 €		
Vodka Fraise coco	16,90 €		
Vodka Kiwi ananas	16,90 €		
Vodka Mangue citron	16,90 €		
Vodka Violette	16,90 €		
Whisky Fraise menthe	16,90 €		
Whisky Miel orange	16,90 €		
Whisky Poire	16,90 €		
Whisky Pomme gingembre	16,90 €		
Rhum d'été melon menthe poivrée	16,90 €		
Rhum vanille caramel	16,90 €		
Rhum tropique, papaye ananas	16,90 €		
Mojito mangue	16,90 €		
Rhum vanille/macadamia	16,90 €		
Rhum fruit de la passion	16,90 €		

PRODUITS DE NOËL :			
Rhum de Noël arrangé pomme pin	16,90 €		
Rhum de Noël orange et épices	16,90 €		
Confit de figues 40 g	1,50 €		
Confit d'oignon 40 g	1,50 €		
Brioche de Noël	9,52 €		
Pain d'épices	9,52 €		
Vin chaud	5,18 €		
Ti biscuit	2,70 €		

NOUVEAUTÉ
NOUVEAUTÉ



COCKTAIL SANS ALCOOL :				
Cocktail Banana (banane, fraise, kiwi)	7,90 €			
Cocktail Bora Bora (Coco, ananas, mangue)	7,90 €			
COCKTAIL ENFANT :				
cocktail De Jerem	7,90 €			
Cocktail Tribu	7,90 €			
 Cocktail de Seb	7,90 €			
PREPARATIONS SALEES :				
Cake tomate olive	11,90 €			
Risotto forestier	11,90 €			
Risotto méditerranéen	11,90 €			
TOTAL DE VOTRE COMMANDE	<i>Total HT</i>	<i>Quantité</i>	<i>Total TTC</i>	
				€

Livraison franco de port 300 € HT. Toute marchandise ouverte ne sera ni reprise, ni échangée. Afin de valider votre bon de commande, merci de nous le retourner tamponner et signé. Retrouvez nos CGV sur notre site internet www.les-delices-de-maminette.fr

Les Délices de Maminette

12 rue de Breteuil 60360

Crèvecœur Le Grand

SIREN N° 908 880 883 00016

Site web : les-delices-de-maminette.fr

Facebook : <https://www.facebook.com/Delices.de.Maminette>