

### ***Sirops de plantes***

- Thym: fin de cuisson sur les viandes, pommes de terre, salade de tomate, salade verte
- Romarin : idem
- Lavande : yaourt
- Menthe Poivrée : yaourt, salade de fruit, tomates, melon, fraises etc....!
- Verveine : idem

Tous les sirops peuvent se déguster également avec de l'eau plate, gazeuse ou pour aromatiser des cocktails. Le taux de sucre étant de 55% (atout santé! 80/90% dans la grande distribution), une fois ouverts ils sont à conserver au frigo.

**5,80 euros**

### ***Sucres aromatisés***

- Sucre à la verveine : yaourts, crêpes, tisanes, pâtisserie
- Sucre menthe-chocolat : idem

95% de environ pour 5% de plante séchée et broyée

**5,50 euros**

### ***Tisanes***

- Tisane Tonique : menthe poivrée, sarriette, thym. Un côté pepsi pour cette tisane plutôt énergisante avec la menthe poivrée et la sarriette.
- Tisane Coin du Feu: verveine, mélisse, romarin. Plus tranquille en terme de goût et d'effet avec la verveine et la mélisse (tranquillisant) et le romarin (digestif)
- Tisane Promenade en Garrigue: Tisane très forte, marquée garrigue avec le thym et le romarin mélangés. L'hysope vient apporter une petite touche anisée plus douce. On peut également l'utiliser en cuisine.

**4,80 euros**

### ***Sels aromatiques***

- Mélange du loup : mélange de plantes avec du sel de guérande, très typé sel de garrigue avec l'origan, sarriette, thym, romarin et sauge pour les barbecues/viandes. Il y a 93 % de sel dedans.
- Mélange du sanglier: avec 60% de sel, mélange plus doux grâce à la menthe et le basilic. Très bon avec salade de légumes (tomates notamment) ou melon.

**4,10 euros**

### ***Mélange d'herbes pour la cuisine***

- Herbes de Provence: mélange marqué par le terroir sec et ensoleillé du Pic Saint Loup....très aromatique! Idéal pour salades, pizza, viande et accompagnement de féculent
- Curry du Pic: Mélange plus doux avec la lavande et l'immortelle(ou herbe à curry) pour les même utilisations.

**4,80 euros**