



EXEMPLES DE CORBEILLES

Plaisirs Thym / Tomate / Miel



Miel de thym, savon au miel de lavande, tapenade tomates/thym, sauce tomates à cuisiner avec le brin de thym provenant du jardin familial provençal.

Plaisir Lavande

Confiture d'abricots du Luberon parfumée à la lavande, miel de lavande, savons artisanaux lavande et lavande-miel, huile essentielle de lavandin récoltée et fabriquée en Provence, bonbon au miel de lavande.



Plaisir Olive



Tapenade noire, tapenade verte, moutarde aux olives noires, savon artisanal à l'huile d'olive, un petit brin de thym du jardin familial provençal pour voyager un peu en Provence.

Plaisir de Noël

Moutarde à la truffe, confiture de figues, confit d'oignons, bonbons.



Plaisirs mélangés



Moutarde à la truffe, savon au miel de lavande, confiture de fraises au poivre de Madagascar, confit d'oignons, miel d'amandier.



Contact : Mme France Barthélémy
contact@oplaisirprovençal.fr
06 74 36 19 97

Conception : www.rbg-communication.fr - Ne pas jeter sur la voie publique



O'PLAISIR PROVENÇAL



*France, de O'Plaisir Provençal,
vous propose une gamme
de produits authentiques
issus du terroir provençal.*

*Les sélections de produits
proposés sont garanties
« directs producteurs »
et vous feront découvrir
des saveurs et des odeurs provençales.*



MA SÉLECTION DE PRODUITS



Huile essentielle pure de lavandin

Elle est produite dans une distillerie familiale d'un petit village du Vaucluse avec des procédés d'extraction traditionnels. Elle est pure et naturelle.

Propriétés : Antalgique, anti-inflammatoire, anti-poux, antispasmodique, décontractant musculaire, calmante, cicatrisante, apaisante, relaxante, antiseptique, anti-stress.

Fleurs séchées de lavandin

Je vous propose deux variétés de fleurs séchées de lavandin, sélectionnées par mes soins pour leur couleur ou leur odeur, auprès d'une entreprise familiale située en contrebas d'un petit village des Alpes-de-Haute-Provence. Idéales pour parfumer et décorer vos intérieurs.



Sachet de lavande fait main pour parfumer vos armoires.



Herbes de Provence

Il est incontournable et inconcevable de ne pas vous offrir la possibilité de titiller vos narines et vos palais avec nos emblématiques plantes aromatiques provençales.

Je suis donc allée à la rencontre d'agriculteurs récoltants, regroupés en coopérative pour assurer une garantie et une qualité du produit, et j'ai sélectionné pour vous un mélange d'herbes de Provence de « qualité supérieure », label OPG (Origine Provence Garantie) - 100 % direct producteur.



Pochon d'herbes de Provence fait main avec tissu 100 % français et 100 % lin.

Miel

Produit, récolté et conditionné exclusivement en Provence par un apiculteur-récoltant situé à Bonnioux qui travaille entièrement de manière artisanale.

Il fabrique lui-même ses ruches qu'il dépose dans la garrigue du Luberon ou dans les champs de lavande au moment de la floraison, sur le plateau de Valensole (situé dans les Alpes-de-Haute-Provence) ou sur les hauteurs de Sault (village perché entre le mont Ventoux et les monts du Vaucluse).

Selon la production des abeilles, vous pourrez déguster le miel de lavande, de garrigue ou de fleurs de Provence... des produits rares et de grande qualité.



Jean-Jacques sur le marché de Gordes.

Savons artisanaux

Les savons sont fabriqués artisanalement avec des produits locaux définissant leurs parfums (huile essentielle) et sont uniquement vendus sur les marchés provençaux par la famille de producteurs (les parents et leurs deux filles) chez qui je me fournis directement.



Pur végétal - Fabriqué en Provence.

Parmi leur gamme, j'ai sélectionné les savons suivants :

- lavande fleurs,
 - huile d'olive,
 - verveine,
 - miel de lavande,
- pour prendre soin de vous...



... et le fameux savon à la terre de Sommières pour prendre soin de votre linge.

Produits provençaux cuisinés



Je vous propose une sélection de produits cuisinés par Yan, un ami d'enfance ayant un parcours confirmé dans le milieu culinaire. Après des études à Marseille, des expériences dans de grandes maisons à Paris et en Suisse et 18 années derrière les fourneaux du restaurant



gastonomique familial où il a reçu des distinctions (Michelin, Gault&Millau, Champérad, Bottin gourmand), il a créé sa propre entreprise pour cuisiner les recettes typiquement provençales de nos grands-mères.

Il reçoit le titre de Maître Artisan de France en 2013.

Ma recette préférée est son confit d'oignons mais il propose toutes sortes de tapenades personnalisées, des sels mélangés et des moutardes parfumées, préparés uniquement à partir de produits frais et de matières premières de qualité irréprochables.

Gamme de produits proposée :

Moutardes provençales, Sels de Camargue, Plats cuisinés, Tapenades, Tartinades, Tians, Confits...

Bonne dégustation !



On ne fait du bon qu'avec du très bon

Yan Bosc



Recette de courgette préparée par France de O'Plaisir Provençal avec le confit d'oignons de Yan.