

# EPIC'ET SIMPLE

## APERITIFS MEDIEVAUX ET GELEES DE PLANTES

[www.epicetsimple.fr](http://www.epicetsimple.fr)

Linda LEBREC

50450 HAMBYE

06.30.59.87.39

[linda.lebrec@orange.fr](mailto:linda.lebrec@orange.fr)

Organisme certificateur : non certifié

Date d'engagement : non certifié

Date d'installation : juin 2012

## PRODUCTION

Désireuse de faire partager et redécouvrir le goût des "simples" (plantes sauvages comestibles), Linda cueille au gré des saisons et transforme ces dernières sous forme de gelées et autres préparations.

Passionnée de l'histoire médiévale et de sa cuisine, elle remet au grand jour des recettes apéritives oubliées !

Retrouvez l'ensemble de sa gamme de gelées de plantes et apéritifs médiévaux sur la boutique en ligne.

Des idées recettes y sont aussi présentées.

## APERITIFS MEDIEVAUX (NON CERTIFIES)

Transformation de vins en apéritifs médiévaux.

Ingrédients pour aromatiser : certifiés biologique (sucre de canne blond, épices).

Vin : petits producteurs du Gard (démarche équitable), non certifiés AB, taux d'alcool 13,5 %.

Vin blanc : Chardonnay.

Vin rouge : Malepeyre (région de Limoux).

- **Ambrosie (10,50€)** : Apéritif à boire en début ou fin de repas !  
Composition : vin blanc, sucre, pommes, citron, eau de fleur d'oranger et clou de girofle
- **Claret (10,00€)** : Apéritif à boire frais à l'apéritif ou au dessert ! [UNIQUEMENT SUR COMMANDE]  
Composition : vin blanc, sucre, épices.
- **Hypocras (10,00€)** : Se boit frais ou chaud ! A l'apéritif ou au dessert ! Pour marinade, déglacage...  
Composition : vin rouge, sucre, épices.
- **Saugée (10,00€)** : Apéritif à boire frais ! [UNIQUEMENT SUR COMMANDE]  
Composition : vin blanc, sucre, sauge.

## GELEES DE PLANTES (NON CERTIFIEES)

Gelées de plantes aromatiques à cuisiner et à tartiner, pouvant servir de condiments comme un chutney.

Ingrédients issus de l'agriculture biologique : sucre de canne blond biologique, agar-agar.

Plantes cultivées : sauge, romarin, thym, lavande.

Plantes en cueillette nomade pour les autres parfums : baies et fleurs de sureau noir, menthe, reine des prés,...

- **Lavande (4,00€)** : en accompagnement de viande d'agneau grillée, salade, tarte aux fruits, yaourt ou fromage blanc.
- **Menthe (4,00€)** : avec des viandes grillées, en nappage sur tarte aux fruits, avec un dessert chocolat...
- **Ortie (4,00€)** : avec les crêpes, dans un yaourt ou fromage blanc nature, sur des canapés avec charcuterie...
- **Reine des prés (4,00€)** : avec les fromages à pâte pressée mais aussi persillée ! Délicieux sur des tartines ou avec un croustillant de feuilles de brick ! [EN FONCTION DES SAISONS]
- **Romarin (4,00€)** : avec les fromages de brebis et de chèvre, mais aussi à badigeonner sur les viandes et dans les légumes pour un bon parfum provençal !
- **Sauge (4,00€)**

- Sureau noir (4,00€)
- Thym (4,00€)

## LIEUX DE VENTE

### Vente directe :

- Contacter Linda : 06.30.59.87.39
- Sur la boutique en ligne : [www.epicetsimple.fr](http://www.epicetsimple.fr)

### Aux marchés :

- Mardi 16h30-19h30 Le bio ptit marché de Coutances [confirmer les dates de présence sur le site]

### Distributeurs :

**EPIC'ET SIMPLE est présent chez de nombreux distributeurs en Normandie et en Bretagne.**

L'ensemble de leurs coordonnées sont disponibles sur le site : [www.epicetsimple.fr/distributeurs-p152739.html](http://www.epicetsimple.fr/distributeurs-p152739.html)

Dont voici une liste non exhaustive pour le Sud Manche et la Communauté de Communes Granville, Terre & Mer :

- Abbaye de Hambye (boutique),
- Abbaye de la lucerne d'Outremer (boutique),
- Boucherie, Hambye,
- Château fort de Pirou,
- Ferme de la tour, boutique et marché à la ferme à La luzerne,
- Gourmandise et Tradition, Avranches,
- Gourmets biosolidaires, Saint James,
- La caverne des saveurs, Saint Pair sur mer,
- Le jardin fleuri, Percy,
- Saveurs et douceurs, Saint Lô,

### Où découvrir nos produits :

- Le goût sauvage, restaurant à Saint Lô.
- Le Roc des harmonies, salon de thé et restauration rapide à Granville,

## AUTRES ACTIVITES

### SORTIES "PLANTES SAUVAGES COMESTIBLES" ET ATELIER CUISINE :

Linda est aussi éducatrice à l'environnement et organise entre autres des sorties nature sur les plantes sauvages comestibles et leur utilisation dans la cuisine quotidienne !

Retrouvez le planning des sorties nature sur :

- Le site Epic'et Simple [www.epicetsimple.fr/sorties-nature-p175063.html](http://www.epicetsimple.fr/sorties-nature-p175063.html)
- Le Google+ de l'association <http://gplus.to/ethicandco>