

## **SAFRANIERE DE FONT BERGERE**



***Créée en 2009, la safranière de Font Bergère rythme le temps et les époques au gré des floraisons toujours plus prolifiques, comme cette minuscule fleur qui donne son généreux pistil, et embrase les recettes salées, sucrées.***

***C'est à Plauzat que vous pourrez découvrir cette ravissante aventurière, venue des Indes lointaines...***



***La subtilité de mon activité, concilier cette épice raffinée à la pâtisserie que j'exerce avec passion... Cela aboutit à des curiosités exotiques : chausson aux pommes safranées, meringue au safran, pain d'épices au safran, nougat au safran et les confitures fruits et safran... Une véritable aventure...***

# Tarif

- *Safran 1 g..... .30 €*
- *Safran 0,5 g.....15 €*
- *Safran 0,2 g..... .8 €*
- *Safran 0,1 g.....4 €*
- *Confiture fruit et safran 115 g.....2€50*  
*Fraise, abricot, orange, kiwi, myrtille, pomme/poire, cerise, nectarine*
- *Confiture fruit et safran 320 g.....5€80*  
*Fraise, abricot, orange, kiwi, nectarine*
- *Nougat au safran, le Kilo.....60 €*
- *Pain d'épices au safran 400 g.....7€00*
- *Chausson aux pommes safranées, l'unité.....2,50 €*
- *Meringue au safran 50 g.....2€00*
- *Pasteis de Nata, l'unité .....1€50*
- *Rocher coco, 100 g.....2€00*
- *Feuilleté volaille au safran, l'unité......5 €*