

Les Herbes du Soleil

Diois



Crédit photo : Les herbes du soleil

Cueillette, culture et transformation de plantes aromatiques et médicinales. Production de sirops et infusions. Dégustation sur demande. En vente dans plusieurs commerces du Diois.

Infos pratiques

Categorie : Producteurs

Description

Les sirops de plantes vous invitent à la créativité ! Vous pourrez agrémenter vos boissons et vos plats d'authentiques saveurs de plantes et de soleil !

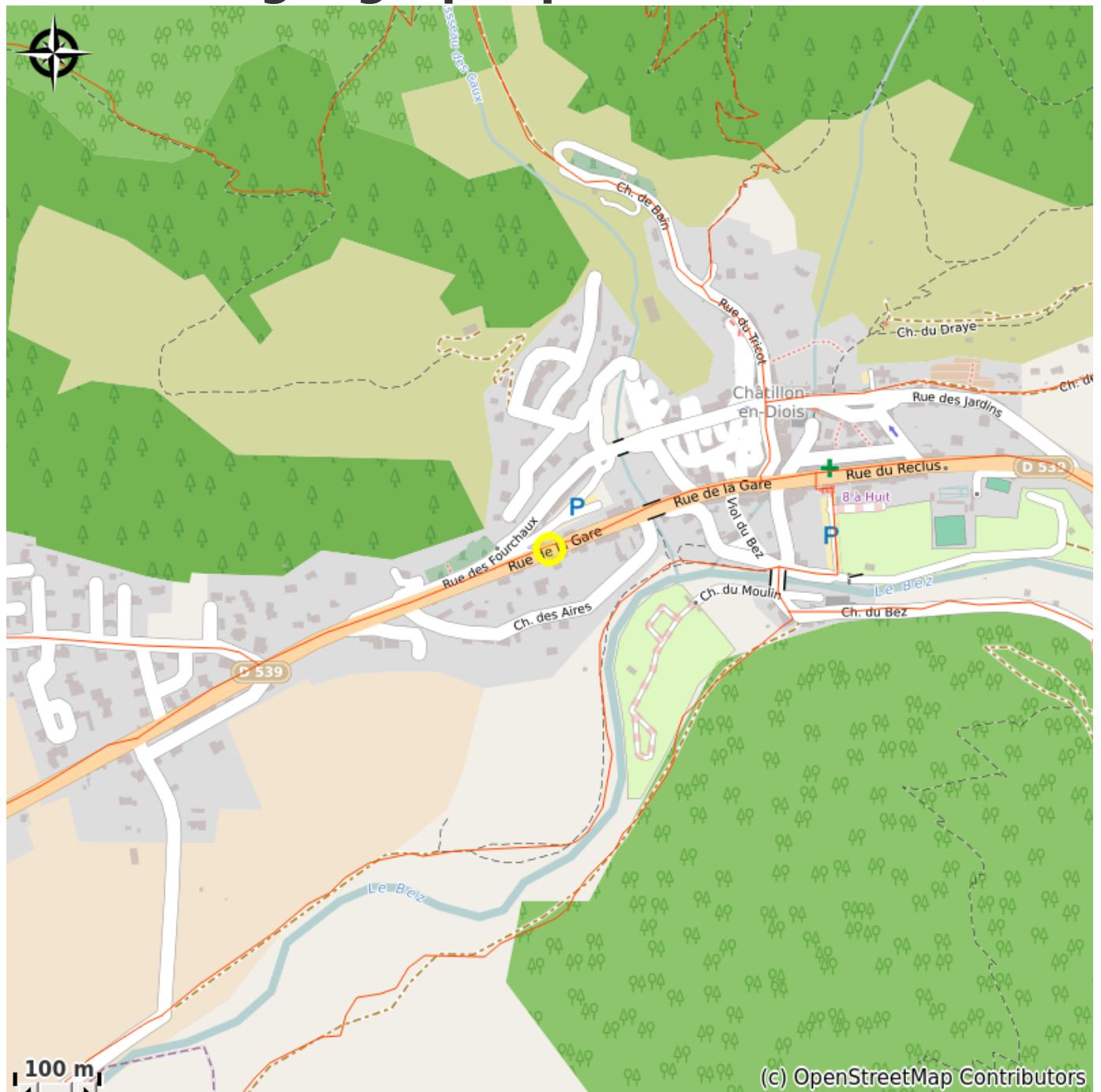
Voici quelques exemples culinaires associant bien-être et plaisir des sens : eau chaude au sirop de Thym commun ou de Pin sylvestre, thé vert au sirop de Menthe poivrée, kir fleuri au sirop de Sureau ou de Coquelicot, "kir diois" au sirop de Lavande fine, eau pétillante au sirop d'Agastache, filets de poisson ou de viande blanche marinés dans l'huile d'olive et le sirop de Thym citron, yaourt de brebis au sirop de Romarin, salade de fruits au sirop de Basilic, glace nappée de sirop de Cynorrhodons (dits "Gratte-culs"), etc.

Possibilité de venir cueillir des plantes dans la nature avec moi - selon la période de l'année et la météo.

Produits déjà en vente : au 8 à Huit et à la boulangerie de Châtillon-en-Diois, au Panier Drômois à Pont de Quart, à La Carline, aux Agités du Local et à Saveurs du Terroir à Die, vente et dégustation en été à la cordonnerie sellerie de Châtillon (se renseigner).

De plus, vous pouvez découvrir les sirops dans certains bars et restaurants du Diois (Le Dauphiné à Châtillon, Le Tchaï Walla à Die, L'oignon à Saillans).

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Tarifs:

De 5 à 6€ la bouteille de 50cl.
de 3 à 6€ le sachet d'infusion de 20 à 50g.

Modes de paiement:

Chèque, Espèces, Paypal

Services:

Vente à la propriété, Non visitable, Vente sur point de vente collectif

Fiche mise à jour par Office de Tourisme du Pays Diois le 19/03/2024

Contact

Mme Guillemot Céline
31 rue de la gare
26410 Châtillon-en-Diois
Tél. 04 75 21 02 67
infosirops@lesherbesdusoleil.fr