

## Nos Tarifs (valables jusqu'au 30/09/2021)

Produits	Conditionnement	Prix unitaire
Canelés aux Noix	6 pièces	7,00€
	12 pièces	13,00€
	20 pièces	20,00€
	Plus de 20 pièces	1€ le canelé
Mini-canelés aux noix	12 pièces	6,30€
	20 pièces	8,50€
Cerneaux de noix bio	250g	5,90€
Assortiment Gourmand	165g	4,50€
Craquants	150g (Sans lactose)	4,30€
Douceurs	150g	4,00€
Financiers	200g	4,50€
Macarons	100g	4,00€
Cookies aux noix	210g (Sans gluten sans lactose)	5,30€
Pralines de Noix bio	150g	4,50€
Confit de noix	230g	6,30€
Noix Miel ou Noix Choco	110g	3,60€
Tartes aux noix	Individuelle	3,00€
	6 parts	9,50€
Huile de Noix bio	50 cl	15,90€
	25 cl	8,80€
Noix, cal: +30 Franquette bio	1kg	6,80€
	2kg	13,00€
	10kg	60,00€
Gomasio aux noix	50g	3,00€
	110g	5,00€
	200g	8,80€
Chutney aux noix	220g	7,00€
	110g	3,80€
Houmous aux noix	210g	6,80€
	100g	3,50€
Noisade	210g	7,50€
	100g	4,00€

## A la Noix Patiente, c'est :

- Une ferme et des vergers d'une surface totale de 25 hectares de noyers,
- Une culture en agriculture biologique qui favorise la biodiversité et une certification BIO depuis 2010,
- Une Appellation d'Origine Protégée (AOP),
  - Trois variétés de noix cultivées : la Franquette, la Corne et la Chandler,
- Une diversité de produits sucrés et salés créés par nos soins à la ferme à base de nos noix BIO,
- Des visites à la ferme avec dégustation,
- La possibilité de commander nos produits sur [www.alanoixpatiente.fr](http://www.alanoixpatiente.fr),
- Des marchés de producteurs à Paris ou en région Parisienne, ainsi que des marchés locaux et à la ferme tout l'été,
- Et surtout : une équipe joyeuse à votre écoute et à votre service !



A la Noix Patiente



**Lucette et Michel Dubreuil-Lachaud**

**Producteurs de Noix BIO en Périgord**

*Partenaires de la Route de la Noix*

A la Noix Patiente

Chaminade - 24390 Granges d'Ans

06 33 88 26 07 / 06 81 34 81 71

alanoixpatiente@gmail.com

www.alanoixpatiente.fr

 @alanoixpatientechaminade

## ***Venez découvrir la noix du Périgord chez Lucette et Michel Dubreuil-Lachaud***

Nous habitons à Granges d'Ans, petite commune en Dordogne-Périgord près de Hautefort.

Nous cultivons et produisons des noix en agriculture biologique. Outre la vente de noix coques et de cerneaux, nous transformons les noix sur une large gamme de produits sucrés et salés, sans oublier notre fameuse huile de noix pressée par nos soins dans un pressoir artisanal.

Laissez-vous surprendre par nos préparations salées idéales pour l'apéritif ou en accompagnement d'un plat : gomasio de noix, noisade-tapenade de noix, chutney figues-noix et houmous aux noix...

Venez déguster nos fameux canelés aux noix, nos pralines caramélisées, nos gâteaux moelleux ou croquants, nos macarons à l'ancienne, nos cookies sans gluten ni lactose, nos confits onctueux...



## **Les Bienfaits de la Noix\***

Manger 3 à 5 noix par jour, c'est excellent pour la santé !

La noix est une source naturelle d'énergie, une mine d'or nutritionnelle, alors ne vous en privez plus !

*\*Source : Syndicat de Défense de la Noix et des cerneaux du Périgord.*

## **Visites à la ferme**

À la Noix Patiente, nous vous proposons une dégustation de nos produits, et une visite guidée de la noyeraie sous forme d'une petite randonnée en juillet et août.

Appelez-nous et prenez rendez-vous pour organiser votre venue. *Prévoir jusqu'à 1h30 heures avec la randonnée*

## **Pour acheter nos produits**

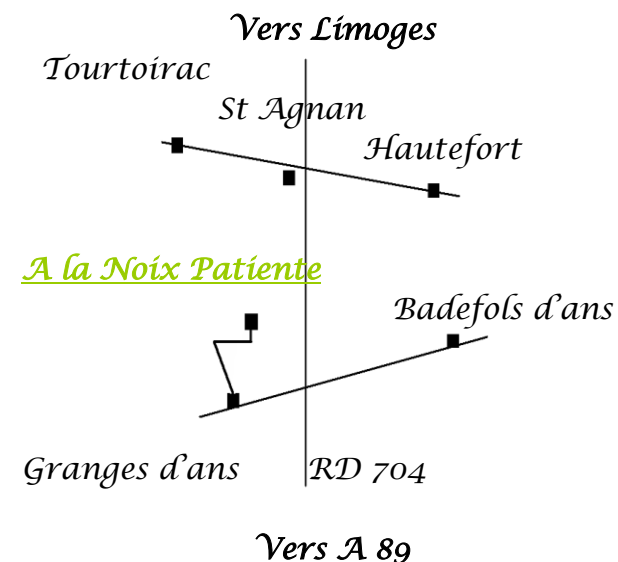
Notre boutique à la ferme est ouverte toute l'année. Vous trouverez également nos produits dans des boutiques de producteurs en Dordogne ou Limousin.

Venez à notre rencontre sur des marchés de producteurs organisés à Paris, en région Parisienne, et tout l'été sur les marchés locaux.

Suivez notre actualité sur la page Facebook de la Noix Patiente !

## **Pour venir à la ferme**

**A la Noix Patiente  
Lucette et Michel Dubreuil-Lachaud  
Lieu-dit Chaminade - 24390 Granges d'Ans**



*Pour plus de facilité, suivez les panneaux « A la Noix Patiente » depuis la Départementale 704 à hauteur de Granges d'Ans*