

Commande de produits Les Jardins Sauvages

Pour Commander en ligne..

Pour chefs, restaurateurs, entreprises ou clients qui veulent acheter en gros ou avec demandes spéciales..

Placer vos commandes par courriel (info@jardinssauvages.com) **ou téléphone** (450-588-5125) **avant le mardi soir pour pick-up jeudi** à notre kiosque au Marché Jean Talon (à partir de 10hres) suivant notre confirmation.

Payable par comptant ou cheque sur place.

Possibilité de paiement par carte de crédit par téléphone lors de confirmation de commande.

Livraison pour commandes de 300\$ et plus.

Livraison par poste Canada ou par autobus avec frais de transport en sus.

Inscrivez-vous par courriel pour savoir les produits disponible chaque semaine au cours de la saison.

**Ou suivez notre page FB (Les Jardins Sauvages),
Twitter/Instagram(soupancy#JardinsSauvages)...**

- **Produits sauvages frais en saison** (Mai-Oct) : têtes de violons, mesclun sauvage, pousses variées, ortie, asclépiade, quenouille, plantes marines, petits fruits, , champignons sauvages QC (par kg ou 100g pour pousses) - **voir page produits bruts**
http://www.jardinssauvages.com/images/Plantes_champignons_%20sauvages_table.pdf
- **Produits sauvages transformés** (à l'année) **en conserves et séchés** : champignons séchés, tisanes et plantes séchés, aromates et épices, huile de champignons sauvages, 'balsamique' de raisins sauvages, moutarde au gingembre sauvage (et autres), vinaigrette aux champignons sauvages (et autres), sirop de thé du labrador, sirop d'asclépiade, coulis de petits fruits au foin d'odeur, marinades, épices à steak sauvage, sel aux champignons, aux herbes etc.. (par litres ou 100g pour séché) –**voir produits transformés détail ou pour commerce, et en vrac**
http://www.jardinssauvages.com/images/Produits_jardins_vrac_chefs.pdf
http://www.jardinssauvages.com/images/produits_jardins_vente.pdf

- **Produits sauvages congelés sous vide** (à l'année) : Têtes de violon, ortie, épinards de mer, chou gras, quenouilles, brocoli d'asclépiade (blanchis /avec 1iere cuisson), notre Mélange Forestier et autres champignons, thé des bois, baies de genièvre fraîches, pimkina, pesto de persil de mer, pesto de caquillier de mer, herbes salées sauvages etc..
– voir page produits vrac pour chefs
http://www.jardinssauvages.com/images/Produits_jardins_vrac_chefs.pdf