



# Marché des Chandines

Nous nous réjouissons de vous accueillir dans notre ferme d'époque pour vous emmener à la découverte de nos diverses productions.

En plus de l'auto-cueillette de fraise et de la vente de fruits et légumes frais, nous vous proposons toute une gamme de produits transformés faits maison, issus d'un savoir-faire traditionnel.

Vous y trouverez toujours le cadeau idéal !

*Famille Ruegsegger*

## Dates à retenir

En saison	tous les samedis, pains et tresses au four à bois
Fin avril-mai	asperges vertes du Vully
Juin	auto-cueillette de fraises
Juillet-août	grand choix de petits fruits
Septembre	poires à botzi AOP
Décembre	marché de Noël



## Heures d'ouverture

Lundi au vendredi	9 h à 19 h
Samedi	9 h à 17 h
Dimanche	fermé



## Liste de prix



Graphic design: recto verso | www.rectoverso.ch

Famille Anita et Rudy Ruegsegger  
1567 Delley-Portalban • Tél. 026 677 28 05 •  
marche@chandines.ch • www.chandines.ch

## Liste de prix

## vosre commande

Confiture de framboises	250 g	6.-	<input type="checkbox"/>
Confiture de framboises aromatisées	250 g	6.-	<input type="checkbox"/>
Confiture de pêches-framboises	250 g	6.-	<input type="checkbox"/>
Confiture de petits fruits	250 g	6.-	<input type="checkbox"/>
Confiture de mûres	250 g	6.-	<input type="checkbox"/>
Confiture de mûres à la lavande	250 g	6.-	<input type="checkbox"/>
Confiture de fraises aromatisées	250 g	6.-	<input type="checkbox"/>
Confiture de fraises et compagne	250 g	6.-	<input type="checkbox"/>
Confiture de fraises-groseilles	250 g	6.-	<input type="checkbox"/>
Confiture de poires à Botzi	250 g	6.-	<input type="checkbox"/>
Confiture de poires à la vanille	250 g	6.-	<input type="checkbox"/>
Confiture de courges	250 g	6.-	<input type="checkbox"/>
Confiture de mirabelles	250 g	6.-	<input type="checkbox"/>
Confiture de Bérudge	250 g	6.-	<input type="checkbox"/>
Confiture d'abricots	250 g	6.-	<input type="checkbox"/>
Gelée de framboises	250 g	6.50	<input type="checkbox"/>
Gelée de mûres	250 g	6.50	<input type="checkbox"/>
Gelée de raisinets	250 g	6.50	<input type="checkbox"/>
Gelée de coings	250 g	6.50	<input type="checkbox"/>
Gelée de fleurs de tilleul	250 g	7.-	<input type="checkbox"/>
Marmelade de coings	250 g	6.-	<input type="checkbox"/>
Marmelade de Noël	250 g	7.-	<input type="checkbox"/>
Sirop de framboises	5 dl	9.50	<input type="checkbox"/>
Sirop de fraises	5 dl	9.50	<input type="checkbox"/>
Sirop de fraises à la menthe	5 dl	9.50	<input type="checkbox"/>
Sirop de cassis	5 dl	9.50	<input type="checkbox"/>
Sirop de petits fruits	5 dl	9.50	<input type="checkbox"/>
Sirop de plantes	5 dl	9.50	<input type="checkbox"/>
Huile de colza pressée à froid	2,5 dl	6.50	<input type="checkbox"/>
	5 dl	10.-	<input type="checkbox"/>
Huile de colza HOLL cuire et rôtir	7,5 dl	9.50	<input type="checkbox"/>
Huile de noix pressée à l'ancienne	2,5 dl	17.50	<input type="checkbox"/>
	5 dl	27.-	<input type="checkbox"/>
Nion de noix	200 g	2.50	<input type="checkbox"/>
Tomates séchées à l'huile	100 g	8.-	<input type="checkbox"/>
Pesto	90 g	5.50	<input type="checkbox"/>
Vinaigre à la framboise	3,5 dl	15.50	<input type="checkbox"/>
Cornichons au vinaigre	200 g	6.-	<input type="checkbox"/>
Petits oignons au vinaigre	200 g	6.-	<input type="checkbox"/>
Cornichons à l'aigre-doux	240 g	5.50	<input type="checkbox"/>

Chutney aux abricots	250 g	7.50	<input type="checkbox"/>
Chutney de poire à Botzi	250 g	7.50	<input type="checkbox"/>
Sauce tomate	5 dl	8.50	<input type="checkbox"/>
Tomates séchées	80 g	5.50	<input type="checkbox"/>
Haricots secs	150 g	6.-	<input type="checkbox"/>
Epices sèches	50 g	6.50	<input type="checkbox"/>
Julienne de légumes secs	50 g	6.50	<input type="checkbox"/>
Thé des Chandines	20 g	4.50	<input type="checkbox"/>
Fruits secs mélangés	90 g	6.50	<input type="checkbox"/>
Pommes séchées	80 g	5.-	<input type="checkbox"/>
Poires à Botzi AOP séchées	100 g	7.-	<input type="checkbox"/>
Poires à Botzi AOP stérilisées	800 ml	14.-	<input type="checkbox"/>
Vin cuit de poire à botzi	500 g	18.-	<input type="checkbox"/>
Eau de vie Poire à Botzi	5 dl	28.-	<input type="checkbox"/>
	2 dl	15.-	<input type="checkbox"/>
Eau de vie Bérudge	5 dl	24.-	<input type="checkbox"/>
	2 dl	13.-	<input type="checkbox"/>
Eau de vie Mirabelle	5 dl	24.-	<input type="checkbox"/>
	2 dl	13.-	<input type="checkbox"/>
Eau de vie Pruneau	5 dl	20.-	<input type="checkbox"/>
	2 dl	11.-	<input type="checkbox"/>
Eau de vie Kirsch	5 dl	22.-	<input type="checkbox"/>
	2 dl	12.-	<input type="checkbox"/>
Eau de vie Poire William	5 dl	22.-	<input type="checkbox"/>
	2 dl	12.-	<input type="checkbox"/>
Eau de vie Pomme Gravenstein	5 dl	20.-	<input type="checkbox"/>
	2 dl	11.-	<input type="checkbox"/>
Eau de vie Coing	5 dl	22.-	<input type="checkbox"/>
	2 dl	12.-	<input type="checkbox"/>
Eau de vie Framboise	5 dl	35.-	<input type="checkbox"/>
	2 dl	18.-	<input type="checkbox"/>
Eau de vie Mûre	2 dl	18.-	<input type="checkbox"/>
Eau de vie Abricots	2 dl	13.-	<input type="checkbox"/>
Cerises au Kirsch	90 g	7.50	<input type="checkbox"/>
Framboises à l'eau de vie	90 g	15.50	<input type="checkbox"/>
Liqueur de framboises	2 dl	15.-	<input type="checkbox"/>
Liqueur de mûres	2 dl	15.-	<input type="checkbox"/>
Liqueur de prunes bérudges	2 dl	12.-	<input type="checkbox"/>

Découvrez notre gamme de vins mousseux. Les fruits sont cultivés sur notre domaine, selon des méthodes de production reconnues et contrôlées.

La transformation ainsi que la mise en bouteille est effectuée par la maison Bracher à Dürrenroth, dans l'Emmenthal.

Vin mousseux de fraise	7,5 dl	CHF 18.-	<input type="checkbox"/>
Vin mousseux de framboise	7,5 dl	CHF 22.-	<input type="checkbox"/>
Vin mousseux de mûres	7,5 dl	CHF 20.-	<input type="checkbox"/>

Peut être servi pour l'apéritif, en accompagnement de foie gras ainsi qu'en vin de dessert.  
A consommer bien frais.

