

Nom, Prénom :

Matière :

Production des plantes aromatiques et légumes

Nom de la plante aromatique	Photo	Descriptif	Prix unitaire	Quantité	Prix total
Citronnelle de Madagascar		Herbe tropicale, la citronnelle s'utilise principalement dans la cuisine asiatique, les thés et les soupes.	2.5€	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Thym		Le thym est à la fois une belle petite vivace tapissante et une formidable plante aromatique en cuisine.	2.5€	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Céleri à couper		Feuillage très aromatique utilisé dans les plats mijotés, les ragouts et les potages.	2.5€	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Origan		L'origan s'avère très aromatique. Offre de belles petites fleurs violette durant tout l'été.	2.5€	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Bourache		Les feuilles et les fleurs sont comestibles. Elle est utilisée dans les salades, dans les plats de viandes...	2.5€	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Aneth		L'aneth est une plante condimentaire dont les feuilles et les graines parfument vos plats d'un gout anisé tels que les poissons, sauces ou marinades.	2.5€	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Menthe		La <b>menthe</b> est une plante aromatique très odorante qui parfume délicatement nos différents plats, mais aussi le thé, les infusions et les desserts.	2.5€	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Ciboulette		La ciboulette est une plante aromatique qui agrmente sauces et plats divers de sa légère saveur d'oignon frais.	1.5€	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Persil		Le persil se consomme cru pour parfumer les salades, les viandes, les farces ou les sauces, il est également utilisé dans les bouquets garnis	1.5€	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Basilic		Petite plante au feuillage très odorant, c'est la star des aromates en cuisine.	1.5€	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<b>Total</b>				<input type="text"/>	<input type="text"/>

Nom, Prénom :

Matière :

Nom	Photo	Descriptif	Prix	Quantité	Prix total
Tomate Cerise		Tomates en grappe. Fruits charnus utilisés principalement pour l'apéro	0.5€	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Tomate Roma		La tomate Roma est une variété productive et résistante produisant des fruits allongés d'environ 65 grammes. Variété idéale pour les sauces		<input type="text"/>	<input type="text"/>
Tomate Marmande		Ces fruits de forme assez irrégulière, à côtes légèrement marquées. 240 g environ par fruit.		<input type="text"/>	<input type="text"/>
Tomate Saint Pierre		La tomate Saint Pierre est une variété vigoureuse, demi-hâtive. Une variété idéale pour réaliser de jolies tomates farcies et également fraîche en salade.		<input type="text"/>	<input type="text"/>
Tomate noire de Crimée		Ces gros fruits charnus de couleur pourpre et foncé, pouvant atteindre 500 g, à la saveur douce et sucrée.		<input type="text"/>	<input type="text"/>
Tomate cœur bœuf		Ces tomates ont une chair pleine très savoureuse, riche en sucre. Elles sont idéales pour les farcis, les soupes froides et les jus. Son fruit peut atteindre facilement les 500g.		<input type="text"/>	<input type="text"/>
<b>Total</b>				<input type="text"/>	