Nom et Prénom de l'Am	apien:
-----------------------	--------



Commande de Plantes Aromatiques et Tisanes Monsieur Benoit DIMA, Cultivateur de Saveurs à Landiras (33720) Contrat mars mai 2013 : livraisons 21 mars et 16 mai

Produits	Tarif HT	Tarif TTC (TVA 5,5 %)	Quantité Mars	Quantité Mai	TOTAL dû Nb x tarif
Aromates simples :	2,37 €	2,50 €			
L'Aneth « feuilles » (15g)			Rupture de stock		
L'Estragon (15g)					
L'Hysope (15g)					
L'Origan (15g)					
La livèche (fenouil vivace) (15g)			Rupture de stock	Rupture de stock	
La Menthe douce (15g)					
La Sarriette (15g)					
Le Basilic (15g)					
Le Coriandre « feuilles » (15g)					
Le Persil (15g)					
Le Piment de Cayenne (20 g)					
Le Romarin (20 g)					
Le Thym (15g)					
TOTAL aromates sim	nples				

Nom et Prénom de l'Amapien :

Produits	Tarif HT	Tarif TTC (TVA 5,5 %)	Quantité Mars	Quantité Mai	TOTAL dû
Aromates composées	2,85 €	3,00€			
L'Italienne (15g) Origan, Marjolaine, Basilic <u>Mes conseils d'utilisation</u> : Sauces tomates, pâtes, pizza, viandes blanches, légumes					
Oh c'est beau (8g) Persil, Hysope, Pétales de Bleuets –Pétales de Soucis – Pétales de tournesols <u>Mes conseils d'utilisation</u> pour colorer vos salades et vos plats!					
Saveurs d'Asie (20g) Citronnelle, coriandre, Fenouil, piments de Cayenne <u>Mes conseils d'utilisation</u> : Poulet, légumes, cuisine asiatique					
Saveurs de Provence (15 g) Sarriette, Romarin, Thym, Marjolaine, Origan, Basilic <u>Mes conseils d'utilisation</u> : Grillades, plats à base de tomates					
Saveurs du Liban (15 g) Menthe douce, thym citron, Pétales de soucis <u>Mes conseils d'utilisation</u> : Taboulé, concombres, légumes secs					
Saveurs du pécheur (15g) Estragon, Thym citron, Marjolaine, Fenouil Mes conseils d'utilisation: Grillades de poissons, crustacés					
Saveurs gourmandes (10g) Menthe douce – Basilic citronnelle – Fleur de Sureau – Pétales de Bleuets Mes conseils d'utilisation pour agrémenter vos salades de fruits et desserts					
Sur le Grill (15g) Hysope, Romarin, Origan, Basilic, Sauge Mes conseils d'utilisation: Viandes grillées; poissons, légumes					
TOTAL aromates composées					

Nom et Prénom de l'Amapien :

Produits	Tarif HT	Tarif TTC (TVA 5,5 %)	Quantité Mars	Quantité Mai	TOTAL dû
Infusions simples	3,04 €	3,20 €			
Camomille Romaine (15g)	-	-			
Mélisse (20g)			Rupture de stock	Rupture de stock	
Citronnelle (20g)					
Menthe marocaine (20g)					
Menthe poivrée (20g)					
Sarriette (25 g)					
Sauge (20 g)					
Thym citronné (25 g)					
Verveine citron (15 g)					
TOTAL infusions simples					
Infusions composées (30 g)	4,03 €	4,25 €			
Aube Joyeuse (un réveil du bon pied) (30 g)					
Verveine citron, Thym citron, Origan, Fleur de chrysanthème					
Mes conseils d'utilisation : à associer à un thé vert Chaleur bienfaisante (aide à affronter l'hiver) (30 g)					
Hysope, Thym, Sarriette, Romarin, Fleur de sureau					
Clair de Lune (pour le soir) (30 g)					
Mélisse, Marjolaine, Fleur de Camomille Romaine, Basilic, Pétales de bleuets					
Elixir maternel (pour un allaitement serin) (30 g)					
Fenouil, Basilic citronnelle, Mélisse, verveine citron, pétales de soucis					
Légèreté intérieure (facilite la digestion) (30 g)					
Menthe poivrée, Fenouil, Mélisse, Sauge, Romarin, Pétales de soucis					
Rayon de soleil (pour dynamiser et clarifier) (30 g) Citronnelle, Basilic, Fleur de Chrysanthème, Pétales de soucis.					
Tout simplement (20g)					
Menthe douce , Verveine citron					
TOTAL infusions composées					

Nom et Prénom de l'Amapien :

Produits	Tarif HT	Tarif TTC (TVA 5,5 %)	Quantité Mars	Quantité Mai	TOTAL dû
Jeunes plants en pot	1,90€	2,00€			
Aneth					
Basilic Grand Vert					
Basilic Grec (à petite feuilles)					
Basilic pourpre					
Cerfeuil					
Ciboulette					
Coriandre					
Menthe douce					
Persil plat					
TOTAL Jeunes plants					

TOTAL	GENERAL		
--------------	---------	--	--