Nom et Prénom de l'Amapien : ……..

Commande d'Aromates, Tisanes et de plants
Monsieur Benoit DIMA, Cultivateur de Saveurs à Landiras (33720)
Contrat 1er semestre 2014 : livraisons Mars et 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'Ail des Ours (12g)					
L'Aneth « feuilles » (15g)					
L'Estragon (15g)					
L'Hysope (15g)					
L'Origan (15g)			Rupture de stock	Rupture de stock	
La ciboulette (12g)					
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 simples					

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 *Mes conseils d'utilisation : Sauces tomates, pâtes, pizza, viandes blanches, légumes…*					
Oh c'est beau (8g) Persil, Hysope, Pétales de Bleuets –Pétales de Soucis – Pétales de tournesols *Mes conseils d'utilisation pour colorer vos salades et vos plats !*					
Saveurs d'Asie (20g) Citronnelle, coriandre, Fenouil, piments de Cayenne *Mes conseils d'utilisation : Poulet, légumes, cuisine asiatique…*					
Saveurs de Provence (15 g) Sarriette, Romarin, Thym, Marjolaine, Origan, Basilic *Mes conseils d'utilisation : Grillades, plats à base de tomates…*					
Saveurs du Liban (15 g) Menthe douce, thym citron, Pétales de soucis *Mes conseils d'utilisation : 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)					
Citronnelle (20g)					
Mélisse (20g)					
Menthe marocaine (20g)					
Menthe poivrée (20g)					
Ortie (20g)					
Prêle des champs (30g)					
Sarriette (25 g)					
Sauge (20 g)					
Tilleul (25g)					
Thym citronné (25 g)					
Verveine citron (15 g)					
Vigne rouge (25g)					
TOTAL infusions simples					

Nom et Prénom de l'Amapien : ……..

Infusions composées (30 g)	**4,03 €**	**4,25 €**	Quantité Mars	Quantité Mai	TOTAL dû
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					
Au Féminin (pour éliminer et se régénérer) (30g) Reine des près, camomille, verveine citron, vigne rouge, Achillée					
Chaleur bienfaisante (aide à affronter l'hiver) (30 g) Hysope, Thym, Sarriette, Romarin, Fleur de sureau					
Ça coule de source (aide votre corps à se ressourcer) (30g) Pensée sauvage, Menthe bergamote, Ortie, Romarin, Fleur de sureau, Prêle					
Clair de Lune (pour le soir) (30 g) Mélisse, Marjolaine, Fleur de Camomille Romaine, Basilic, 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					

Produits	**Tarif HT**	**Tarif TTC (TVA 5,5 %)**	**Quantité Mars**	**Quantité Mai**	**TOTAL dû Nb x tarif**
Vinaigres culinaires :	**4,26 €**	**4,50 €**			
Vinaigre au « Basilic » (250ml)			Rupture de stock	Rupture de stock	
Vinaigre à « l'Estragon » (250ml)			Rupture de stock	Rupture de stock	
Vinaigre à la « Fleur de Sureau » (250ml)					
Vinaigre au « Piments doux des Landes » (250ml)					
TOTAL Vinaigres culinaires					

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			Non disponible		
Basilic Grand Vert			Non disponible		
Basilic Grec (à petite feuilles)			Non disponible		
Basilic Pourpre			Non disponible		
Basilic Marseillais			Non disponible		
Ciboulette			Non disponible		
Coriandre			Non disponible		
Menthe douce			Non disponible		
Persil plat			Non disponible		
Tomates cerise rouge « miel du Mexique »			Non disponible		
Tomates cerise noir « black cherry »			Non disponible		
TOTAL Jeunes plants					

	Mars	Mai	
Total aromates simples			
Total aromates composées			
Total infusions simples			
Total infusions composées			
Total Vinaigres culinaires			
Total Jeunes plants			
TOTAL GENERAL			……