



# CTU FRATER



actufrater@gmail.com



DANS LE CADRE DE NOTRE JOURNÉE VENTE



Concoctées avec des fruits sélectionnés de grande qualité, nos confitures sont cuisinées à Passy et contiennent au minimum 55 % de fruits. Chez les **Confitures de la Création** vous retrouvez uniquement des produits naturels préparés localement dans le respect de la tradition et avec tout notre amour. Pour ravir les papilles de chacun, nos confitures sont concoctées avec plus d'une trentaine de fruits variés. Des fruits du verger aux fruits exotiques du sud, découvrez de nouvelles saveurs et régalez-vous de celles que vous adorez !

*Il ne vous reste plus qu'à faire votre choix entre tous les goûts proposés ci-contre...*

## VENTE & RENCONTRE

du samedi 30 novembre 2024

### CONFITURES DE HAUTE-SAVOIE fabrication artisanale

À COMMANDER avant le 18 novembre 2024

▼	quantité ▼	▼	quantité ▼
ABRICOT		GRIOTTE conservée	
AIRELLE ROUGE SAUVAGE		GROSEILLE ROUGE épépinée	
ANANAS		MANGUE	
BANANE-FRAMBOISE		MIRABELLE	
CASSIS épépinée		MURE SAUVAGE	
CASSIS sucre roux		MURE SAUVAGE épépinée	
CERISE NOIRE		MYRTILLE SAUVAGE	
CHATAIGNE		MYRTILLE SAUVAGE conservée	
CITRON		MYRTILLE SAUVAGE épépinée	
COING		ORANGE	
CYNORHODON		ORANGE AMÈRE	
FIGUE		PÊCHE	
FRAISE		POIRE WILLIAM	
FRAMBOISE		QUETCHE PRUNE BLEUE	
FRAMBOISE épépinée		REINE CLAUDE	
3 FRUITS ROUGES		RHUBARBE	
GRIOTTE		SUREAU épépiné	
Nombre de pots		Nombre de pots	

Nombre total de pots →

→ 7,00 € le pot de 500 g → 6,50 € l'unité pour une commande de 10 pots ou plus

**Sous réserve de la disponibilité des produits**  
envoyez votre commande et vos coordonnées  
à Claire Sévin

cliph2016@gmail.com - 06 70 06 50 88

Réception de vos confitures le samedi 30 novembre 2024  
à La Fraternité - 43, rue du Moulin-de-Pierre - 92140 Clamart

elles seront également disponibles chez Claire Sévin  
uniquement sur rendez-vous au 06 70 06 50 88