

AMBROISIE

• c o n s e r v e r i e •

Rillettes d'Huîtres 2025

Qui sommes-nous ?

AMBROISIE est une conserverie de produits de la mer sauvage et Bio, implantée à Lège-Cap-Ferret depuis 2019.

Nous concevons, cuisinons et proposons des conserves artisanales de produits de la mer.

Criées, mareyeurs, ostréiculteurs et producteurs français en direct pour privilégier le circuit court, être « à coeur » de nos produits et au coeur de vos attentes.

Goût et qualité sont préservés dans nos recettes; les poissons et les crustacés frais issues de la côte Atlantique française sont sauvages et de saison. Nos Condiments et aromates sont 100% Bio et à 85% Français.

Cuisine réalisée par nos soins au sein d'un ESAT situé en Gironde. Notre implication sociale et solidaire est primordiale et essentielle dans la conception de nos produits.

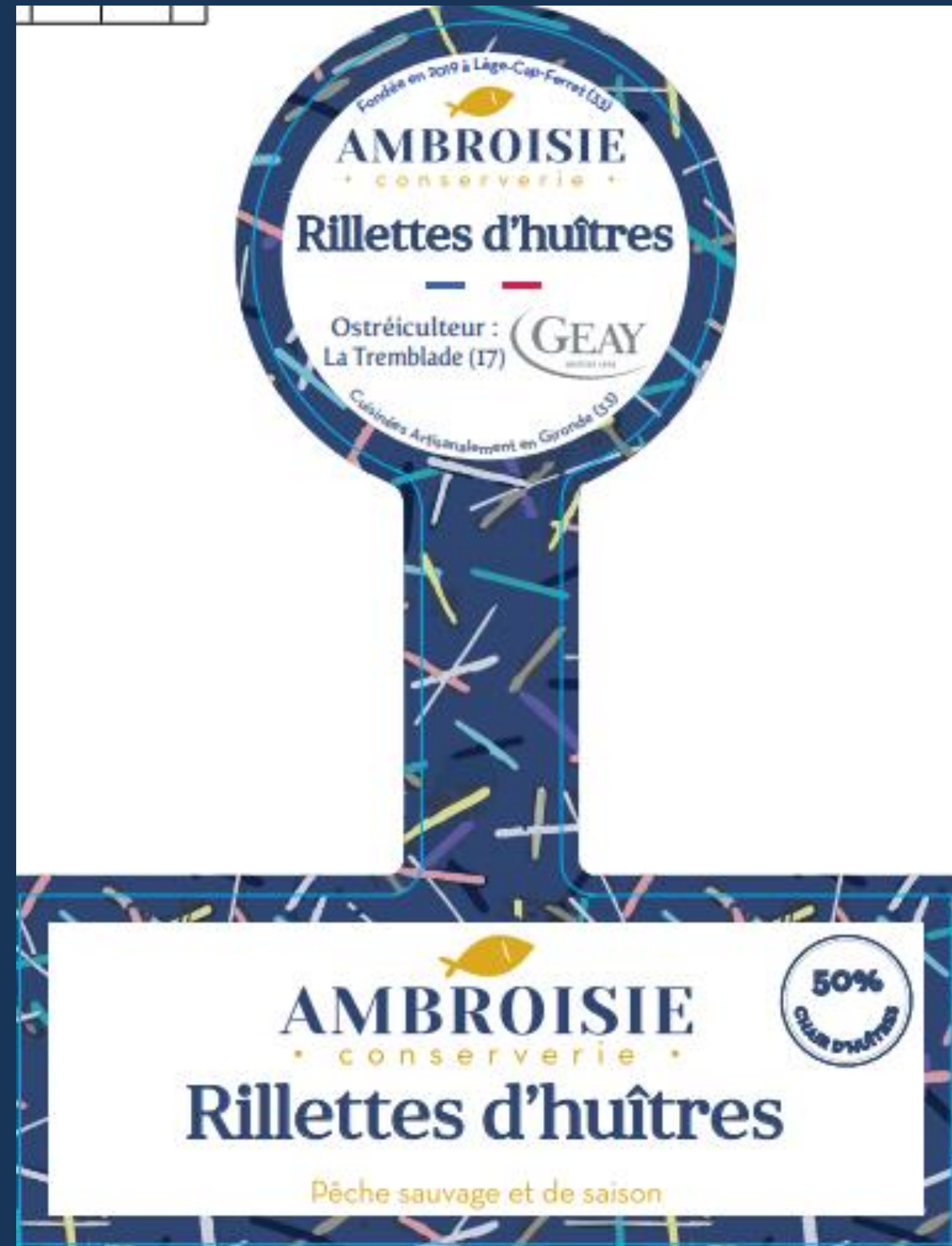
Nos bocal et recettes sont conçus, cuisinés et « mis en boîtes » à la main.



Nos rillettes avec vos huîtres

Ingrédients: Chair d'huîtres (50 %), crème*, jus de citron*, échalotes*, poivre vert*, carraghénanes (gélifiant), amidon de maïs*.
(*ingrédients agricoles issus de l'agriculture biologique)

**SANS COLORANT
SANS CONSERVATEUR
SANS ADDITIF**



**Votre Enseigne
mentionné sur le
couvercle de la verrine
pour une traçabilité
totale**

**Un produit local, cuisiné et
mis en pot en Gironde (33),
Nouvelle-Aquitaine**

Cuisinons ensemble

**Vous nous
fournissez
300kg d'huîtres
ou 600kg brut***



**Nous ouvrons
vos huîtres**



**Nous cuisinons
et mettons en
pot**

**Nous étiquetons
à votre nom**



**Vous recevez
vos pots, prêt à
être dégustés****



**Vous proposez à vos clients un moment de
dégustation des rillettes d'huîtres
artisanales avec le fruit de votre
production**

Une autre façon d'apprécier vos huîtres!!!



*** Transport à votre charge**

**** Transport à notre charge**

Conditions de vente

Proposer n(v)os rillettes avec v(n)otre production

Désignation	Montant HT	Volume de production* Nombre de pots obtenus	Conditionnement	Poids net
Rillettes d'huîtres (huîtres fournies par vos soins)	3,70€	300	Carton de 12	90 gr
	3,9€	250		
	4,2€	200		
	4,37€	180		

- Variation, en fonction du taux de chair obtenu pour 300kg d'huîtres

Conditions de vente

TRANSPORT ALLER

A votre charge.

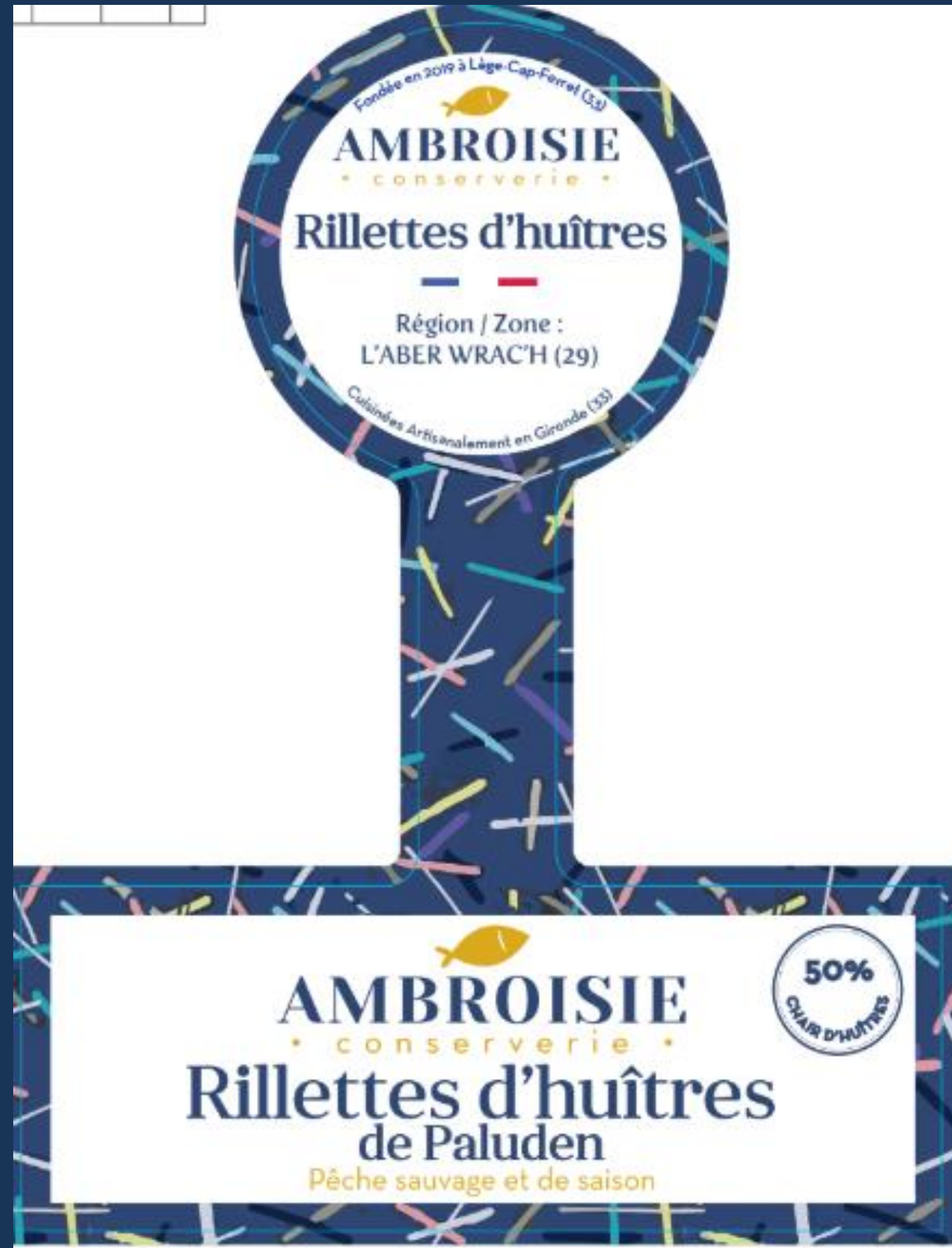
Possibilité d'utiliser la grille tarifaire ci-dessous



Au départ	A destination	1 pal
FR17 - Charentes-Maritimes	FR33 - Gironde	104,73
FR29 - Finistère	FR33 - Gironde	156,47
FR33 - Gironde	FR17 - Charentes-Maritimes	104,73
FR33 - Gironde	FR33 - Gironde	76,14
FR14 - Calvados	FR33 - Gironde	
FR56 - Morbihan	FR33 - Gironde	
FR35 - Ile et Vilaine	FR33 - Gironde	146,25
FR22 - Côte d'Armor	FR33 - Gironde	124,80
FR33 - Gironde	FR22 - Côte d'Armor	124,80



Conditions de vente

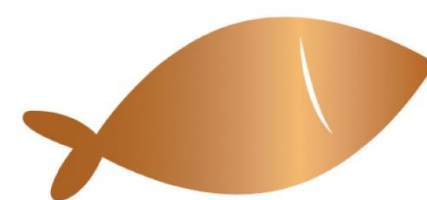


PAIEMENT

Acompte lors de la 1^{ère} commande

Paielement à 30 jours dès la 2^{nde} commande





AMBROISIE

• c o n s e r v e r i e •

Emmanuel MATHIEU

06 71 48 35 21

contact@maisonambroisie.com