



La Cour d'Orgères

MAÎTRE CONFITURIER DE FRANCE

La Cour d'Orgères est une histoire de famille. A la tête de l'entreprise de confitures artisanales depuis 2010, deux jeunes femmes, Marie-Charlotte et Vèrene dont les parents, Margareth et Pierre-Jan Indekeu, leur ont appris savoir-faire et passion du goût. Comme son père, Vèrene est Maître Confiturier de France.

Toutes les confitures artisanales de La Cour d'Orgères sont élaborées avec des **ingrédients d'exception** - les meilleurs fruits et condiments du marché - pour que gourmandise rime avec perfection. Cuites au chaudron de cuivre par petites quantités, remuées à l'écumoire et la cuillère en bois de hêtre, les confitures artisanales de La Cour d'Orgères sont préparées avec la précision d'un orfèvre pour **préserver la saveur et l'authenticité des fruits**. **Très peu de sucre ajouté, aucun colorant ni conservateur, des recettes alliant tradition et modernité sont les seuls secrets de fabrication de ces confitures dédiées au plaisir des sens.**

Les Traditionnelles : les fruits du verger (comme la pêche sanguine), fruits rouges (... cassis noir de Bourgogne) fruits exotiques (... mangue Alphonso des Indes), agrumes (... mandarine de Sicile).

Les Audacieuses : de délicates et originales associations de fruits, légumes et épices comme la désormais célèbre Cœur de breizh (pommes fondantes et crème caramel au beurre salé).

Les Voluptueuses et Légères : une texture onctueuse où domine le goût du fruit, sucrées avec juste une touche de fructose cristallisé pour celles et ceux qui sont vigilants sur les apports en sucre. Le must breton : I love Quiberon à la mûre sauvage de Bretagne.

Les nouveautés de La Cour d'Orgères avant l'été !



* La Fête de la mer

La recherche constante de la qualité pour satisfaire une clientèle exigeante et précieuse est à l'origine de tous les projets mis en œuvre par Vèrene et Marie-Charlotte. **La nouvelle boutique de La Cour d'Orgères, installée sur le quai de La Trinité sur Mer**, en témoigne. De grandes baies vitrées offrent aux clients une vue mer imprenable. L'ouverture début avril pendant le Spi Ouest France a permis aux nombreux visiteurs de découvrir un décor chaleureux de meubles anciens mis en valeur dans un espace très lumineux, avec quelques touches de violet, la couleur signature de La Cour d'Orgères. Plus de 50 sortes de confitures côtoient le présentoir des glaces artisanales si appréciées des aficionados déjà clients des deux autres boutiques de la presqu'île de Quiberon.



* La Fête des Mères

Maman d'amour, une confiture de framboises parfumée à la rose, pour toutes les mamans gourmandes qui apprécieront ce voyage des sens.

Présentée en pot de verre façon encier de 220g (6,90 €), elle existe aussi en format plus petit de 105g (3,90 €).





La Cour d'Orgères

MAÎTRE CONFITURIER DE FRANCE

* La Fête des Pères

Papa Chéri, une confiture riche en ananas du Costa Rica très parfumé, pulpe de noix de coco sans morceaux et fève de Tonka au parfum envoûtant.

Pour tous les papas, heureux de retrouver le goût d'une Pinacolada mais sans alcool !

Présentée en pot de verre façon encier de 220g (6,90 €).



Coffret

Merci et bonnes vacances



* La fin de l'école et les vacances

Vérène et Marie-Charlotte ont pensé à tout ! Et notamment au petit cadeau que les enfants aiment faire aux personnes qui s'occupent d'eux en dehors des parents : nounou, baby sitter, institutrice, instituteur, personnel de l'école etc. Elles ont alors créé **un joli coffret de 4 petits pots de confiture** intitulé « **Merci et bonnes vacances** ».

Dans ce coffret, la star de l'été, une nouvelle confiture pleine de fraîcheur **associant la fraise et le basilic**, intitulée **Un air d'été** ; pour l'accompagner, le fameux **Cœur de Breizh** (pommes/caramel et beurre salé), la **Rhubarbe** et sa si jolie couleur verte, **Passionnément**, une recette de la gamme Voluptueuse et Légère, au fructose, associant la mangue et les fruits de la passion.

Prix du coffret Merci et bonnes vacances de 4 pots de 110 g : 14,90 €

Prix de la confiture Un air d'été en pot de 220g : 6,90 €

Astuce recette : mélanger un peu de confiture Un air d'été fraise basilic avec une touche de vinaigre balsamique pour accompagner une soupe de fraises !

Vente en ligne, infos produits et entreprises sur :

www.lacourdorgeres.com

Recettes, astuces de présentation sur le blog :

<http://www.lacourdorgeres.com/le-blog>

Suivez la Cour d'Orgères sur Facebook :

www.facebook.com/Confitures.La.Cour.dOrgeres

Et Twitter : www.twitter.com/LaCourdOrgeres

