



La Cour d'Orgères
MAÎTRE CONFITURIER DE FRANCE

COMMUNIQUE DE PRESSE Janvier 16

Nouvelles recettes, nouvelles émotions,
La Cour d'Orgères annonce une année 2016 d'exception !

Trois rendez-vous gourmands en ce début d'année – la Chandeleur, la Saint Valentin et la Fête du citron de Menton – autant d'occasions de partager une recette de confiture La Cour D'Orgères spécialement élaborée pour l'événement !



« **Parlez-moi d'amour** » pour la Saint Valentin le 14 février 16

Quelle plus belle attention qu'un joli pot de confiture au nom si évocateur pour un petit déjeuner en amoureux ! « **Parlez-moi d'amour** » est une confiture qui a du caractère ! Elle est composée d'orange douce et fondante, de groseille craquante et acidulée et d'amour en cage. Cette plante, plus communément appelée Physalis, est surtout connue pour son « faux-fruit », au goût doux et acidulé, une baie comestible de couleur orange, insérée dans un calice semblable à une lanterne.

Ce nouveau mariage de saveurs sera un cadeau délicat pour déclarer sa flamme !

Format pot encrier de 220G : 6,90€



Contact Presse pour visuels, échantillons, etc. : Sylvie Cottin – Agence Concertation
02 97 78 05 75 – 06 83 21 22 16 - sylviecottin@concertation.fr – www.concertation.fr



La Cour d'Orgères

MAÎTRE CONFITURIER DE FRANCE

Pour la Saint Valentin, La Cour d'Orgères propose d'autres confitures dédiées à l'amour...

♥ Dans la gamme **Voluptueuses et Légères** :

Surprends-moi (abricot ananas), **Cajole-moi** (framboise, cassis), **Chéri-Cherry** (cerise griotte, cerise noire), **Passionnement** (mangue, passion) : élaborées avec du fructose, elles conviennent aussi à celles et ceux qui font attention à leur index glycémique.

♥ Dans la gamme **Audacieuses** :

Cœur de Breizh (pommes, caramel au beurre salé), **Embrasse-moi** (litchi, framboise), **Ode à l'amour** (framboise aromatisée à la rose).

♥ **Les petites Folies** : un joli coffret de recettes traditionnelles ou de mélanges originaux.
4 pots de 100g (14,90 €) ou 3 pots de 220g (19,90 €).



« Mon p'tit citron »

Pour la 83e Fête du citron de Menton du 13 février au 2 mars 2016

Créée en 1934 par les agrumiculteurs du Mentonnais qui voulaient dynamiser la vente des citrons et la région, elle est l'aboutissement de longues semaines de travail.

Laurent Gannac de la Maison du Citron est le partenaire de La Cour d'Orgères. Il fournit des **citrons de Menton, biologiques et de première qualité**. Le **citron de Menton** est différent des autres citrons jaunes, il est **plus juteux et son écorce, riche en huiles essentielles, dégage un parfum de citronnelle fraîche**.



Dans la région de Menton, les citronniers poussent dans un milieu montagneux, d'accès difficile.

La culture n'est pas industrialisée, l'entretien et la récolte se font à la main. Les citrons récoltés sont donc de meilleure qualité et plus parfumés.

A la cuisson, les agrumes frais, acides au départ, perdent leur acidité et l'écorce apporte une amertume agréable en bouche.

Cette marmelade de citron jaune avec ses belles tranches fines d'écorce séduira les plus gourmets par son goût tonique et intense.

« **Mon p'tit citron de Menton** » se déguste sur des tranches de pain grillé au petit déjeuner.

Elle s'associe en petites touches dorées à un poulet grillé ou un rôti de porc.

Macarons, cake et sablés seront d'autant meilleurs préparés avec cette confiture de citron.

Format pot encrier de 220G : 6,90€



La Cour d'Orgères

MAÎTRE CONFITURIER DE FRANCE



« Passionnement Crêpes »

Pour la Chandeleur le 2 février 2016

Le magazine ELLE l'a récemment affirmé dans ses pages : « cet hiver les crêpes sont incontournables et pas seulement à la Chandeleur » !



La confiture « Passionnement Crêpes » est préparée avec du fructose ce qui réduit les apports en sucre de 25 % par rapport à une confiture traditionnelle. Le mariage mangue et fruits de la passion est puissant en bouche et donne une saveur aux crêpes vraiment originale.

Format pot encrier de 220G : 6,90€

Dernière minute ! L'ouverture d'une nouvelle boutique à Vannes (Morbihan)



Ce nouveau lieu clair et spacieux, en plein centre historique de la belle ville de Vannes, présente les produits sur des meubles anciens nous plongeant dans nos souvenirs d'enfance.

Chaleureux et accueillant, décoré avec des matières authentiques telles que le bois et le cuivre, les clients s'y retrouvent comme à la maison.

Ce havre de douceurs est situé 26 rue Saint Vincent et est ouverte tous les jours de 9h30 à 19h30. Tél. 02 97 40 72 67.

Vente en ligne, infos produits et entreprise 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

Twitter : www.twitter.com/LaCourOrgeres - Instagram : <https://instagram.com/lacourdorgeres>

Contact Presse pour visuels, échantillons, etc. : Sylvie Cottin – Agence Concertation
02 97 78 05 75 – 06 83 21 22 16 - sylviecottin@concertation.fr – www.concertation.fr