

# Les Jardins de Carpat

- [Produits locaux](#)
- [Plants, épices et plantes aromatiques](#)
- [Produits locaux](#)
- [Fruits et légumes](#)



Coup de coeur

Le sirop à la violette pour aromatiser yaourts, desserts et autres mets!

Producteurs en bio de noix de Grenoble AOP, plantes aromatiques et safran au pied du Vercors

## Caractéristiques

- **Confitures :**
  - châtaigne & noix : pot 220g
  - châtaigne : pot 220g
  - crème Onoix : pot 220g
  - coing & rose : pot 220g
- **Noix :**
  - cerneaux entiers : 150g ou 1kg
  - huile de noix : 25cl ou 50cl
  - moelleux au noix (Préparation pour gâteau à base de tourteau de noix)
  - noix caramélisées : sachet 100g

- noix coques : 1kg, 2kg, 5kg, 10kg
- **Safran** : 0,1g
- **Sels et gomasio**
  - gomasio à l'ortie : pot de 45g
  - sel à l'origan : pot de 45g
  - sel aux herbes (sarriette, thym et romarin) : pot de 45g
- **Sirops** :
  - Acacia : 50cl
  - Violette : 50cl
  - Verveine : 50cl
  - Sureau : 50cl
  - Rose : 50cl

**Magasin à la ferme** : ouvert sur rendez-vous

Nous parlons  
Anglais  
Français



Visite de l'entreprise possible

oui

Nous suivre

[Site internet](#)

[Facebook](#)

## Contact

Laure et Renaud ALLONCLE

## Adresse

Les Jardins de Carpat  
1325, chemin des Rimets  
26190  
SAINT JEAN EN ROYANS  
[06 72 77 29 03](tel:0672772903)  
[contact@jardins-carpas.fr](mailto:contact@jardins-carpas.fr)  
Parc

**Une belle complicité de nature et de culture**



Nous écrire

Nom

Prénom

Courriel

Courriel

Confirmer l'adresse de courriel

Téléphone

Message

Courriel marqué

CAPTCHA



Quel code est dissimulé dans l'image ?  Saisir les caractères affichés dans l'image.

Cette question sert à vérifier si vous êtes un visiteur humain ou non afin d'éviter les soumissions de pourriel (spam) automatisées.

Envoyer