

La Box de Séraphin



La première box des monastères

Tout en couleur !

À l'approche de l'été Séraphin et sa petite équipe sont en joie ! Tous ont pris plaisir à vous sélectionner des produits colorés aux parfums enivrants et originaux : un confit de gentiane pour égayer vos petits plats ou vos tartines, des fruits de Rosans pour un dessert frais et naturel, les fameux bâtons de pâtes de fruits de Tournay pour un délice à portée de la main et bien d'autres surprises !

Faites découvrir la Box de Séraphin à vos proches, à vos collègues ou vos amis, vous ferez des heureux et une bonne action en contribuant au développement de ce projet. Merci encore pour votre fidélité et bonne dégustation !

L'équipe de la Box de Séraphin

Pour poursuivre l'expérience

- Merci de partager et de faire connaître largement la Box de Séraphin autour de vous : www.laboxdeseraphin.fr
- Abonnez-vous aussi à notre page [facebook](#) « La Box de Séraphin » pour en savoir plus sur les produits de cette box et leur monastères.
- Parrainez vos proches sur notre site dans la rubrique « Mon compte ». Dès 5 filleuls abonnés à la Box de Séraphin, vous recevrez une surprise en guise de remerciement.

Illustrations © Olivier Mange



Ce mois-ci dans votre box

Mini sucres d'orge acidulés
de Saint-Wandrille, communauté de moines bénédictins.

Galettes sablées
de l'abbaye des sœurs cisterciennes de Campénéac.



Confit de gentiane
des moniales cisterciennes du Prieuré du Jassonneix.

Bâtons de pâtes de fruits
de Tournay, communauté de moines bénédictins.

Fruits au naturel
de l'abbaye bénédictine de Rosans.

La carte du mois de juin



Mini sucres d'orge acidulés

Abbaye de Saint-Wandrille
en Seine-Maritime

La recette des sucres d'orge a été créée en 1638 par les bénédictines du prieuré de Notre-Dame des Anges à Moret-sur-Loing. Elles ont découvert que la décoction d'orge perlé (ou gruau d'orge) pouvait colorer et parfumer le sucre de canne cuit, et qu'en y ajoutant du vinaigre elles pouvaient éviter la cristallisation du sucre. Elles en firent un bâton qui servait de médication calmant les maux de gorges des moines chargés de lire les sermons.



Confit de gentiane

Prieuré du Jassonneix à Meymac en Corrèze

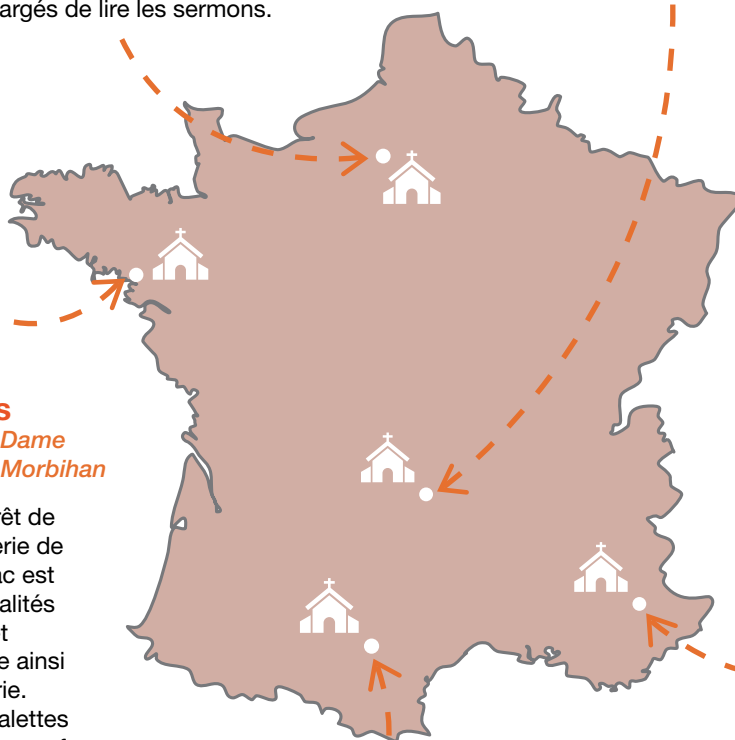
Préparés de manière traditionnelle et artisanale, les confits de plantes sont obtenus à partir d'infusion, de macération ou d'extraction de fleurs et de plantes non traitées, récoltées au monastère. Petit secret : le confit de gentiane se marie très bien avec le cantal ! Mais aussi dilué dans l'eau frémissante, donnant ainsi une excellente tisane. Offrez-vous les bienfaits de la gentiane pour vos estomacs et vos intestins...



Galettes Sablées

Abbaye La Joie Notre Dame
à Campénéac dans le Morbihan

Située à l'orée de la forêt de Brocéliande, la biscuiterie de l'abbaye de Campénéac est réputée pour ses spécialités bretonnes fabriquées et conditionnées sur place ainsi que pour sa chocolaterie. Avec ces délicieuses galettes sablées au beurre et aux œufs frais, concoctés avec soins par les sœurs, vous dégusterez un produit 100% Breton.



Fruits au naturel

Abbaye Notre-Dame de la Miséricorde
à Rosans dans les Hautes-Alpes

Les fruits sont en partie cultivés sur le domaine de l'abbaye ou récoltés auprès de producteurs proches. Ils sont ensuite transformés au sein de l'abbaye avec la mise en sirop, puis conditionnés. Leur fabrication, pur fruit et pur sucre, vous garantit une dégustation « naturelle » parfaite de ces bons fruits.



Bâtons de pâtes de fruits

Abbaye Notre-Dame de Tournay dans les Hautes-Pyrénées

Les moines confectionnent ces pâtes de fruits dans la plus pure tradition, qui remonte au Xe siècle et qui consistait à conserver les fruits. Depuis plus de quarante ans les moines de Tournay sont passés maîtres dans l'élaboration de ces friandises, préparées à base de fruits frais, cuits avec du sucre, sans conservateurs.

LE PETIT PLUS
INATTENDU
de
Séraphin

Bonbons fourrés à la liqueur des Pères Chartreux

Abbaye de la Grande Chartreuse dans l'Isère

La Chartreuse Jaune (40% Vol. alcool) dont sont fourrés ces bonbons, est produite par les Pères Chartreux depuis 1838 selon une recette traditionnelle demeurée secrète et connue par seulement deux moines. Plus de 130 plantes et herbes, macérées dans un alcool de raisin puis distillées, composent sa recette ! À votre santé !

