

La Box de Séraphin



La première box des monastères

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



I2Heaven - 66 rue Notre-Dame de Nazareth - 75003 Paris
seraphin@laboxdeseraphin.fr

Bon ptit déj !

L'idée de vous concocter une box spéciale « petit-déjeuner » trottait depuis longtemps dans la tête de Séraphin. C'est chose faite ! Il vrai que le choix est vaste parmi les bonnes productions des abbayes et monastères...

En ce mois de mars — près d'un an et demi après le lancement de ce projet — nous vous adressons un appel : si vous appréciez la Box de Séraphin, nous comptons sur vous pour la faire connaître à vos proches, à vos collègues, à vos amis. Sans bénéfices nos moyens de publicité sont très limités, vous êtes nos meilleurs ambassadeurs !

Faites découvrir la box par tous les moyens possibles : mails, lien vers le site web, bouche-à-oreille, cartes présentes dans votre box, etc. Vous ferez des heureux et une bonne action en contribuant à aider les moines et les moniales à vendre plus largement leurs produits. Merci encore pour votre soutien !

L'équipe de la Box de Séraphin

Ce mois-ci dans votre box

Thé vert du Kerala
des sœurs cisterciennes
d'Ananda Matha.

Nonnettes fourrées à la myrtille
de l'abbaye de Saint-Wandrille,
communauté de moines
bénédictins.



Sablés bretons
des sœurs cisterciennes de
Campénéac.

Confiture de lait traditionnelle
des moniales trappistines de
Notre Dame de Moldau.

Gelée extra de groseille
des carmélites du Havre Kerith.

La carte du mois de mars

Nonnettes fourrées à la myrtille

Abbaye de Saint-Wandrille en Seine-Maritime

Ces nonnettes sont l'un des produits phare de l'Abbaye de Saint-Wandrille. Ces petits pains d'épices moelleux sont fourrés à la marmelade de fruits et recouverts d'un glaçage au sucre.

Fabriquées selon la recette traditionnelle à base de miel et de pulpe concentrée de myrtilles, ces nonnettes fondantes sont de délicieuses gourmandises qui se savourent avec plaisir.



Confiture de lait traditionnelle

Monastère Notre-Dame de Moldau en République Tchèque

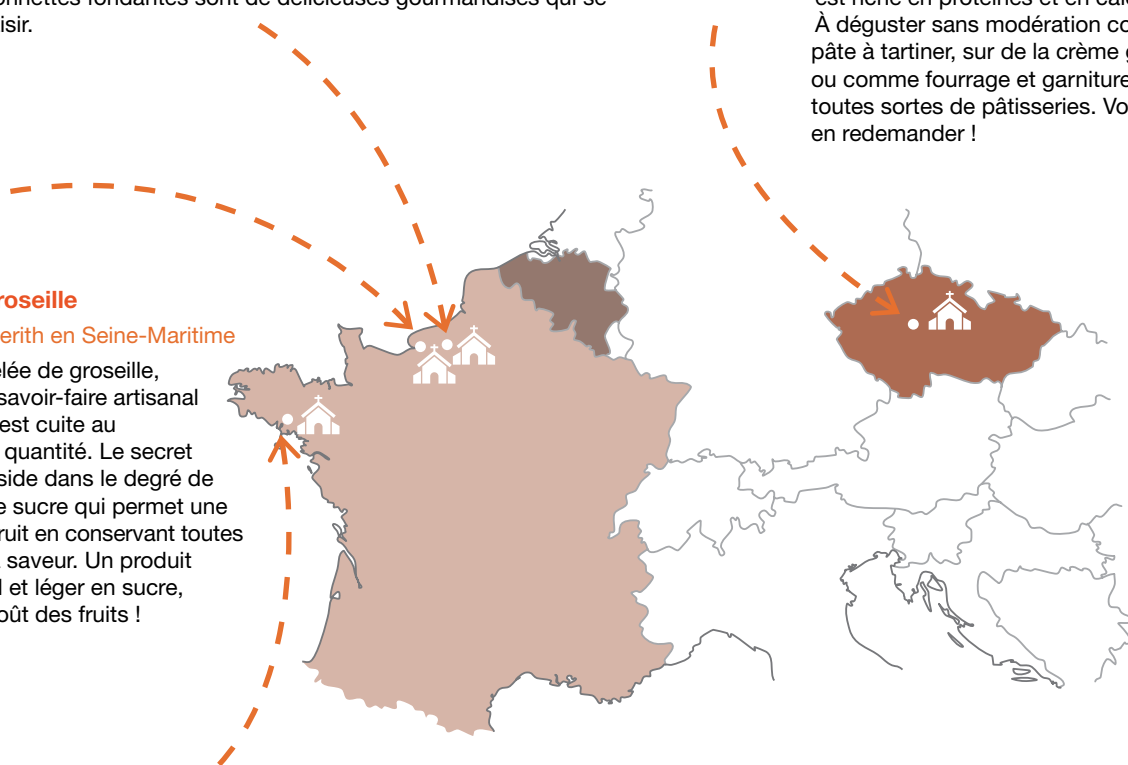
Production artisanale des moniales trappistines d'un monastère situé en République Tchèque dans le district de Benesov, cette délicieuse confiture est riche en protéines et en calcium. À déguster sans modération comme pâte à tartiner, sur de la crème glacée ou comme fourrage et garniture pour toutes sortes de pâtisseries. Vous allez en redemander !



Gelée extra de groseille

Carmel du Havre Kerith en Seine-Maritime

Cette délicieuse gelée de groseille, préparée selon un savoir-faire artisanal par les carmélites, est cuite au chaudron en petite quantité. Le secret de la fabrication réside dans le degré de cuisson du sirop de sucre qui permet une cuisson rapide du fruit en conservant toutes ses vitamines et sa saveur. Un produit entièrement naturel et léger en sucre, on redécouvre le goût des fruits !



Sablés bretons

Abbaye La Joie Notre-Dame à Campénéac dans le Morbihan

Située dans le département du Morbihan, 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 délicieux sablés au beurre et aux œufs frais, concoctés avec soins par les sœurs, vous dégusterez un produit 100% Breton !



Thé vert du Kerala

Monastère d'Ananda Matha de la province du Kerala

Les sœurs travaillent en collaboration avec un voisin producteur et agriculteur, pour développer une culture biologique et un commerce équitable. La devise de la région de Kerala est « God's own country » (le pays de Dieu) ; on aime sa tranquillité, ses cuvettes verdoyantes et ses cueilleuses de thé qui se rafraichissent au bord des ruisseaux. Ce thé vert est l'une des nombreuses productions de ce monastère cistercien, nous aurons l'occasion de vous en faire découvrir d'autres !



LE PETIT PLUS
INATTENDU
de
Séraphin

Mendiant au chocolat noir et fruits secs

Abbaye La Joie Notre-Dame à Campénéac dans le Morbihan

À l'orée de la forêt de Brocéliande, les sœurs cisterciennes de Campénéac confectionnent avec soin ces petites mignardises à base de chocolat noir, noix, pistaches, amandes, raisins secs, noix de cajou, écorces d'orange et de citron. Régalez-vous !

