

La Box de Séraphin



La première box des monastères

Séraphin souffle sa 2^{ème} bougie !

Déjà deux ans ... Il est loin le temps de la conception et de l'envoi de la première Box de Séraphin à nos abonnés en novembre 2015. Vous n'étiez alors que quelques initiés à tester la première box de produits monastiques !

Cette box de novembre est en effet la 25^{ème} envoyée à nos fidèles abonnés ! Séraphin et toute son équipe vous remercient du fond du cœur de continuer à faire vivre ce beau projet. Grâce à votre soutien, nous pouvons chaque mois faire connaître les délicieux produits de nos abbayes, et participer aux revenus financiers des Frères et des Sœurs qui les confectionnent avec tant de soins.

La mission de Séraphin ne s'arrête pas là, il y a encore de nombreuses richesses dans les monastères, en France comme ailleurs, à vous faire découvrir. Continuez à faire connaître la Box de Séraphin, nous comptons sur vous !

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



La carte du mois de novembre



Confiture de Prune Goutte d'Or

Monastère de l'Annonciade à Thiais dans le Val-de-Marne

Les moniales de l'Annonciade sont de véritables orfèvres de la confiture.

Produite à partir de fruits fraîchement récoltés, cette confiture est entièrement naturelle et fabriquée selon une méthode traditionnelle : cuite au chaudron sans gélifiant, sans conservateur. Cette technique artisanale permet la conservation de toutes les vitamines et de la saveur des fruits. Un vrai délice !



Pâtes artisanales

Abbaye Notre-Dame d'Oelenberg dans le Haut-Rhin

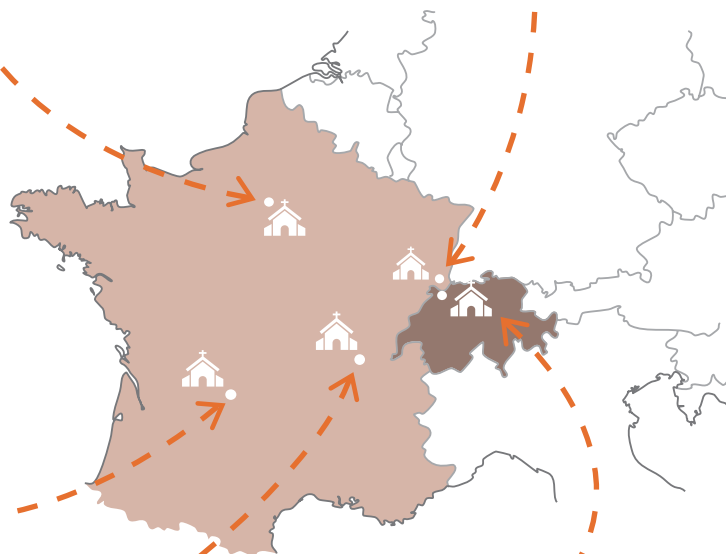
Ces délicieuses spécialités alsaciennes sont préparées avec soin par les moines de l'abbaye d'Oelenberg, un des derniers couvents d'hommes en Alsace, à partir d'une farine très réputée produite dans le moulin de l'abbaye. Vous verrez qu'il est très difficile de revenir aux pâtes industrielles après avoir goûté celles-ci...



Chutney aux pommes et aux oignons

Monastère de La Transfiguration à Terrasson-Lavilledieu en Dordogne

Le monastère orthodoxe de la Transfiguration est une dépendance féminine du monastère de Simonos Petra situé au Mont Athos (Grèce). Le monastère s'est installé en 1990 à Terrasson en Dordogne sur le terrain d'une ancienne ferme. Cinq moniales constituent actuellement la communauté. Elles exploitent notamment des vergers et remportent régulièrement des prix au Salon de l'agriculture !



Compote de pommes nature

Abbaye Notre-Dame-des-Dombes au Plantay dans l'Ain

La pomme sous toutes ses formes ! À partir des pommes de leur verger -

1000 pommiers aux quelques 20 variétés - les moines trappiste de cette communauté du Chemin Neuf produisent des pâtes de fruits, du jus de pomme ou encore cette délicieuse compote, bien entendu 100% naturelle !



Eau de Mélisse

Monastère du Carmel Notre-Dame de l'Unité à Develier en Suisse

Entièrement faite maison... de la plantation d'herbes aromatiques à la distillation et la mise en bouteilles. Fruit d'un héritage séculaire, cette eau de mélisse, élaborée à partir de substances naturelles, stimule et rafraîchit les forces vitales. En usage interne - un peu d'eau de mélisse sur un sucre ou dans de l'eau chaude - ou externe - sur les tempes ou le poulx ; à respirer lentement - les nombreuses vertus de l'eau de mélisse sont connues depuis l'antiquité.

LE PETIT PLUS
INATTENDU
de
Séraphin



Sucettes au miel

Abbaye Sainte-Marie du Désert en Haute-Garonne

Ces sucettes au miel sont sélectionnées et conditionnées par les moines de l'abbaye. Parfumées aux arômes naturels d'anis, citron, violettes ou orange, elles sont toutes garanties sans colorant. Une gourmandise pour les petits et les grands !