

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



Joyeuses fêtes de Pâques !

C'est avec joie que nous célébrons avec vous ces fêtes de Pâques ! Encore une fois, nous avons cherché à vous surprendre avec ce délicieux boudin noir à tartiner de Bricquebec ou ce caramel au beurre salé de Landévennec... Régalez-vous !

Ces fêtes sont souvent l'occasion de se retrouver en famille, n'hésitez pas à partager ces gourmandises avec vos proches et leur faire découvrir la Box de Séraphin ! Vous permettez à ce projet de continuer à grandir et à assurer des revenus aux moines et aux moniales pour leur subsistance.

Merci encore pour votre soutien et joyeuses Pâques à toutes et à tous !

L'équipe de la Box de Séraphin

Ce mois-ci dans votre box

Lapin de Pâques
de l'abbaye des sœurs cisterciennes de Campénéac.

Westmalle Dubbel
Fameuse bière trappiste belge de l'abbaye Notre-Dame du Sacré-Cœur.

Galettes de blé noir aux pépites de caramel
de l'abbaye cistercienne de Campénéac.



Boudin noir à tartiner
des frères cisterciens de l'abbaye Notre Dame-de-Grâce à Bricquebec.

Caramel au beurre salé
des moines bénédictins de Landévennec.

La carte de la box de Pâques



Pot de caramel au beurre salé

Abbaye Saint-Guénoël à Landévennec dans le Finistère

C'est le hasard d'une rencontre qui fait découvrir au Frère François-Xavier – responsable de l'atelier du monastère – une recette bretonne, en fait assez récente, composée à base de sucre de canne, de beurre demi-sel et de crème fraîche. Le mystère est préservé quant aux proportions exactes... Après un petit «bidouillage monastique» sur l'autocuiseur destiné à la pâte de fruits, les frères produisent une tonne par an de ce caramel sucré-salé. À tartiner sur du pain, en garniture pour les crêpes ou en coulis pour des desserts encore plus gourmands...



Westmalle Dubbel

Abbaye Notre-Dame du Sacré-Cœur à Westmalle en Belgique

Le terme «dubbel» (ou double) désignait en 1856 la bière plus corsée faite pour les abbés, en opposition à la «enkel» (ou simple) destinée aux moines. Depuis, les bières Westmalle ont servi de modèle à de nombreuses bières d'abbaye, en particulier dans les mentions «double» et «triple» qui désignent le fait que le brasseur ait utilisé deux (dubbel), ou plus que deux (tripel), fois plus de malt que dans une bière dite «classique». Cette bière vivante fermente encore dans la bouteille. Laissez-la reposer entre 8 et 14°C.



Boudin noir à tartiner

Abbaye Notre-Dame de Grâce à Bricquebec dans la Manche

On ne présente plus les produits des Charcuteries de la Trappe de Bricquebec avec lesquels vous vous êtes régalés dans de précédentes box! Le Père Marc et ses cochons élevés en plein air reviennent ce mois-ci pour notre plus grand plaisir. Séraphin est allé dénicher pour vous ce boudin noir à tartiner, vous nous en direz des nouvelles! Une recette qui sent bon le terroir... À déguster sur un pain aux noix ou sur un pain grillé, avec légumes ou pommes cuites.



Lapin en chocolat noir

Abbaye La Joie Notre-Dame à Campénéac dans le Morbihan

Tout droit sorti de la biscuiterie chocolaterie créée par les sœurs cisterciennes dans l'enceinte même du monastère à l'orée de la forêt de Brocéliande, ce lapin croquant et gourmand au fourrage chocolat et noisettes ravira les petits et les grands lors des fêtes de Pâques!

LE PETIT PLUS
INATTENDU
de
Séraphin



Tablette de chocolat noir

Abbaye La Joie Notre-Dame à Campénéac dans le Morbihan

Les sœurs de l'abbaye confectionnent ces chocolats dans leur atelier de fabrication à partir de produits de qualité. Les opérations de tempérage et de moulage sont réalisées par les sœurs elles-mêmes ainsi que l'emballage. Vous vous régalerez à le laisser fondre lentement en bouche pour en parcourir tous les secrets.



Petites galettes de blé noir aux pépites de caramel

Abbaye La Joie Notre-Dame à Campénéac dans le 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 délicieuses galettes de blé noir, concoctées avec soins par les sœurs, vous dégusterez un produit 100% Breton.