















# Produits vedettes

Photos	Noms	Caractéristiques	Utilisations
	Aneth	Goût frais avec un arôme anisé.	Poissons et marinades
	Basilic	Goût frais de citron, d'anis et de menthe.	Pâtes, sauces tomates
	Ciboulette	Saveurs délicates et douces oignon vert.	Plats aux oeufs
	Coriandre	Légèrement piquante, citronné, rappel la fraîcheur de la menthe.	Cuisine asiatique
	Estragon	Parfums d'anis, de vanille, sucré et piquant.	Poulet et vinaigre
	Marjolaine	Arôme de menthe poivrée, rappel un peu l'origan.	Viandes rouges et gibiers
	Menthe	Fraîcheur, un peu piquant.	Agneau

# Produits vedettes

Photos	Noms	Caractéristiques	Utilisations
	Origan	Arômes poivrés, subtilement citronnés.	Pizzas et pâtes
	Oseille	Légère acidité.	Soupes et potages
	Persil	Goût de céleri légèrement poivré.	Taboulés, salades
	Romarin	Arôme rappelant le pin.	Grillades, rôtis et ragouts
	Sarriette	Parfum poivré. Rappel la saveur du thym et de la menthe.	Soupes, mélanges d'herbes salées
	Sauge	Goût piquant et corsé et aux parfums boisés.	Soupes et potages
	Thym	Goût prononcé à la saveur de menthe et citron poivré.	Boeuf, plats mijotés