



# 2025 Couleurs et Réussite dans vos assiettes

**LES JARDINS DE CHAMPLECY**

**Producteur Français de Micro-Pousses**

Les Jardins de Champlecy - Le Bourg 71120 CHAMPLECY -  
[www.lesjardinsdechamplecy.fr](http://www.lesjardinsdechamplecy.fr) -  
[contact@lesjardinsdechamplecy.fr](mailto:contact@lesjardinsdechamplecy.fr) -  
Jérôme Macé - 06 72 76 88 94 - 06 98 06 73 86



# LES JARDINS DE CHAMPLECY

Les micro-pousses se positionnent entre les graines germées et les jeunes pousses pour offrir un assortiment de formes, couleurs et saveurs uniques, propres à différents légumes.

Disponible toute l'année

Les micro-pousses, ces petites merveilles de la nature, sont capables de transformer vos plats en véritables oeuvres culinaires en ajoutant une explosion de saveurs et de couleurs. N'hésitez plus et laissez-vous séduire par ces petits trésors qui sauront ravir vos papilles et celles de vos convives.



## VG-BOX

Mix de 5 variétés de Micro-Pousses  
Conditionnement : Plateau de 20 Pots

# PRODUCTEUR FRANÇAIS DE MICRO-POUSSES

AU SERVICE DES RESTAURANTS GASTRONOMIQUES DEPUIS 2017

Les micro-pousses sont les versions miniatures de plantes potagères ou aromatiques qui, en plus de sublimer vos assiettes, offrent une explosion de saveurs. Ces petites pousses ne sont pas seulement intéressantes pour leur aspect visuel, mais également pour leur capacité à rehausser le goût de vos créations culinaires.

**Disponibles tout au long de l'année, les micro-pousses sont un ingrédient incontournable pour apporter une touche de fraîcheur et de saveur à vos plats.**

Présentation des variétés :



CHOU ROUGE

Un goût doux, légèrement sucré



CHOU KALE

Un goût frais, légèrement terreux et subtilement noisetté.



LAITUE

Un goût doux, frais et légèrement végétal.



RADIS ROSE

Un goût piquant et légèrement poivré, avec une touche de fraîcheur.



RADIS ROUGE

un goût vif, poivré et légèrement épicé, rappelant le radis mûre.



MOUTARDE ROUGE FRISÉE

Un goût épicé et piquant, avec des notes légèrement poivrées et une pointe de moutarde.



**TAGÈTE**

Une saveur fraîche, légèrement citronnée et florale, avec des notes subtiles d'agrumes.



**BASILIC CITRON**

Un goût frais et délicat, mêlant les saveurs du basilic traditionnel à une note vive et citronnée.



**BASILIC ITALIEN**

Une saveur douce, fraîche et intensément aromatique, avec des notes classiques de basilic légèrement sucrées.



**PAK CHOÏ**

Un goût doux, frais et légèrement sucré, avec des notes subtiles de chou.



**CRESSON**

Un goût frais, piquant et légèrement poivré, avec une pointe d'amertume.



**AGASTACHE**

Un goût délicat et légèrement sucré, avec des notes anisées et mentholées, rappelant la réglisse.



**MÉLISSE**

Un goût frais et légèrement citronné, avec des notes douces et herbacées.



**BOURRACHE**

Une saveur iodée délicate, évoquant la feuille d'huître ou le goût frais des produits de la mer, avec une légère note végétale.



**BASILIC ROUGE**

Une saveur douce et légèrement épicée, avec des notes poivrées et une touche sucrée.

# LES JARDINS DE CHAMPLECY



## OSEILLE ROUGE

Un goût acidulé et légèrement citronné, avec une pointe de fraîcheur.



## CIBOULETTE

Un goût délicat, frais et légèrement ailé, rappelant l'oignon jeune.



## CAPUCINE

Un goût poivré et légèrement piquant, rappelant celui du cresson, avec des notes florales délicates.



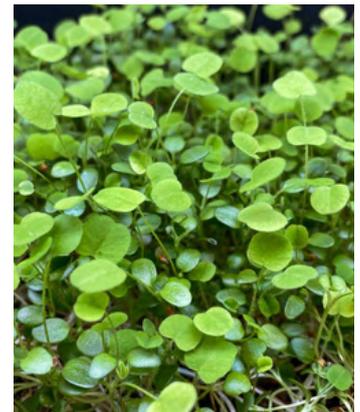
## AMARANTE

Un goût doux et légèrement terreux, avec des notes subtiles de noisette.



## ROQUETTE

Un goût frais, poivré et légèrement piquant, caractéristique de la roquette mature.



## TRÈFLE

Un goût doux, frais et légèrement herbacé, avec une pointe de subtile de concombre.



## POIS

Un goût doux, frais et légèrement sucré, rappelant celui des petits pois frais. une touche de chlorophylle qui renforce son goût frais.



## CELERI

Un goût frais, délicat et légèrement salin, avec des notes herbacées et une touche subtile de chlorophylle.



## TOURNESOL

Un goût doux, croquant et légèrement noisetté, avec une note végétale fraîche.

# LES JARDINS DE CHAMPLECY



## CHARDON-MARIE

Une saveur douce et légèrement sucrée, ce qui en fait un ingrédient polyvalent pour une grande variété de plats.



## MOUTARDE BI-COLOR

Une saveur intense, piquante et légèrement poivrée, avec des notes rappelant la moutarde traditionnelle.



## NAVET

Un goût doux, légèrement sucré et subtilement piquant, avec une touche végétale fraîche.



## BROCOLI

Un goût doux, frais et légèrement végétal, avec une touche subtile rappelant le chou.



## ASIAN MIX

Une combinaison de saveurs fraîches, épicées et légèrement piquantes, avec des notes végétales et poivrées, typiques des micro-pousses comme la moutarde, le radis et le chou asiatique.



## SHISO

Une saveur complexe et aromatique, avec des notes de basilic, de menthe, d'anis et une légère touche épicée.



## PIMPRENELLE

Une saveur fraîche et délicate, rappelant le concombre avec une légère note herbacée.



## MAÏS

Une saveur douce et sucrée légèrement anisée avec une touche d'amertume, tout en conservant une texture tendre et croquante.



## BLÉ

Une saveur douce, légèrement sucrée, avec des notes fraîches et herbacées, souvent associée à la chlorophylle.