

ORDRE, DÉTENTE ET STYLE: POUR L'INTÉRIEUR ET À L'EXTÉRIEUR.



le set
29.99

le set
6.99



la pièce
9.99



LE SAVAIS-TU?

Une bâche en tissu est parfaite pour garder ton bac à sable propre et à l'abri des chats!

le set
7.99





la pièce
14.99



le paquet
1.49



la pièce
5.99



↩
autre
coloris



la pièce
14.99

le paquet
9.99

la pièce
14.99



AMBIANCE CHALEUREUSE

POUR L'EXTÉRIEUR.

la pièce

9.99

la pièce

59.99

le paquet

12.99

différents
modèles

la pièce/le set

4.99

DURABLEMENT BEAU: DÉCORATION SOLAIRE POUR L'EXTÉRIEUR

la pièce

12.99

la pièce

19.99





la pièce
6.99

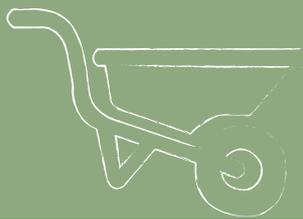


la pièce
99.99

COMMANDER
EN LIGNE
MAINTENANT

LE SAVAIS-TU?

Certains arbres fruitiers produisent plus de fruits lorsqu'une deuxième variété adaptée pousse à proximité – la pollinisation est ainsi facilitée!



la pièce
9.99



la pièce
9.99



la pièce
4.99





DÉLICIEUSE

GLACE À LA VANILLE

SUR UN LIT DE BROWNIES CHAUDS



la pièce

89.99

Créé à l'aide de l'IA.

UN IRRÉSISTIBLE DESSERT:

La rencontre d'une glace à la vanille crémeuse et d'un brownie chaud. Parfait pour se faire plaisir et savourer.

INGRÉDIENTS:

- 150 g de chocolat
- 100 g de beurre MILSANI
- 200 g de sucre de canne brut BIO
- 2 œufs LANDFREUDE
- 100 g de farine de blé HAPPY HARVEST
- 1 pincée de sel iodé LE GUSTO
- 500 ml de crème MILSANI
- 1 gousse de vanille



PORTIONS:

12

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ:
SIMPLE

TEMPS DE PRÉPARATION:
ENV. 30 MIN.

DURÉE TOTALE:

55 MIN.

PRÉPARATION:

1. Préchauffer le four à 180 °C.
2. Faire fondre le chocolat au bain-marie, puis le laisser refroidir un peu.
3. Mélanger le beurre et le sucre dans un saladier jusqu'à obtenir une consistance crémeuse.
4. Incorporer les œufs un par un au mélange beurre-sucre.
5. Incorporer le chocolat fondu.
6. Incorporer délicatement la farine et une pincée de sel.
7. Verser la pâte dans un moule recouvert de papier sulfurisé et faire cuire au four pendant environ 25 minutes.
8. Pendant ce temps, faire chauffer la crème, la gousse de vanille (dont les graines ont été grattées) et 100 g de sucre dans une casserole jusqu'à ce que le sucre soit dissous.
9. Laisser refroidir le mélange et le mettre dans une sorbetière jusqu'à ce que la glace se solidifie.
10. Retirer le brownie du four, le couper en morceaux et servir chaque morceau avec une boule de glace à la vanille dessus.

LE PLAISIR DU GIN GLACÉ – PARFAIT AVEC DU CITRON VERT!



Créé à l'aide de l'IA.

la pièce
159.-



GIN TONIC GLACÉ AVEC DU CITRON VERT

Un cocktail rafraîchissant
avec des glaçons, parfait pour
l'apéritif.

PORTIONS:

4

DEGRÉ DE
DIFFICULTÉ:
SIMPLE

TEMPS DE
PRÉPARATION:
ENV. 10 MIN.

DURÉE TOTALE:

10 MIN.

INGRÉDIENTS:

- 50 ml de London Dry Gin JOHNSON
- 150 ml d'eau tonique FLIRT
- 1 citron vert BIO
- 1 verre de glaçons



PRÉPARATION:

1. Remplir un verre de glaçons pour servir le cocktail glacé.
2. Verser le gin sur les glaçons.
3. Ajouter de l'eau tonique pour obtenir le goût amer typique.
4. Couper un citron vert en deux et presser le jus d'une moitié dans le verre.
5. Couper l'autre moitié en fines tranches et les utiliser comme garniture.
6. Mélanger délicatement tous les ingrédients à l'aide d'une cuillère de bar afin de répartir l'arôme de manière homogène.
7. Servir immédiatement le cocktail et le savourer.



le set
14.99



la pièce
8.99

la pièce
4.99



la pièce
3.99

la pièce
12.99



la pièce
49.99



le set
4.99



COMMANDER EN LIGNE MAINTENANT



COMMANDER EN LIGNE MAINTENANT



PROFITER DE L'EXTÉRIEUR.

la pièce
299.-

COMMANDER
EN LIGNE
MAINTENANT

le set
229.-

le set
1'399.-

COMMANDER
EN LIGNE
MAINTENANT

COMMANDER
EN LIGNE
MAINTENANT



la pièce
199.-

COMMANDER
EN LIGNE
MAINTENANT

le set
279.-



COMMANDER
EN LIGNE
MAINTENANT

le set
699.-

COMMANDER
EN LIGNE
MAINTENANT



la pièce
59.99

COMMANDER
EN LIGNE
MAINTENANT



COMMANDER
EN LIGNE
MAINTENANT



la pièce
49.99.-





la pièce
299.-

COMMANDER
EN LIGNE
MAINTENANT

le set
129.-



COMMANDER
EN LIGNE
MAINTENANT

le set
59.99



le set
99.99

la pièce
129.-



COMMANDER
EN LIGNE
MAINTENANT

la pièce
69.99



COMMANDER
EN LIGNE
MAINTENANT

le paquet
8.99



RAFRAÎCHISSANTE

SALADE D'HERBES ET VINAIGRETTE AU CITRON

COMMANDER EN LIGNE MAINTENANT



la pièce
159.-



Créé à l'aide de l'IA.

TON PROPRE JARDIN D'HERBES AROMATIQUES DANS LE JARDINET SURÉLEVÉ

Des arômes frais pour une salade avec une vinaigrette au citron!

PORTIONS:

4

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ:
SIMPLE

TEMPS DE PRÉPARATION:
ENV. 15 MIN.

DURÉE TOTALE:

15 MIN.

INGRÉDIENTS:

- 200 g d'herbes aromatiques italiennes BIO
- 1 citron BIO
- 3 cs d'huile d'olive grecque LYTTOS
- 1 cs de vinaigre de cidre LE GUSTO
- 1 pincée de sel iodé LE GUSTO
- 1 cc de poivre du moulin LE GUSTO



PRÉPARATION:

1. Laver les herbes mélangées (comme le persil, l'aneth et le basilic) et les hacher grossièrement.
2. Mettre les herbes dans un grand bol.
3. Presser un citron et mélanger le jus avec l'huile d'olive, le vinaigre, le sel et le poivre pour obtenir une vinaigrette.
4. Verser la vinaigrette au citron sur les herbes et bien mélanger le tout.
5. Laisser reposer la salade pendant environ 10 minutes pour que les arômes se développent.
6. Répartir la salade d'herbes sur des assiettes et servir immédiatement.