

FLEURS COMESTIBLES & aromatiques insolites

Productrice depuis 2022 à Barbentane, je me passionne des plantes sauvages comestibles et des goûts toujours plus originaux des plantes du monde entier.

Dédiées aux gourmets d'Avignon et ses alentours, nos fleurs sont cultivées dans le respect de leurs cycles naturels, sont certifiées bio et fleurissent d'avril à novembre.

Elles sont cueillies sur commande avec possibilité de livraison ou de retrait sur place. Notre conditionnement permet de les conserver une semaine au frais.

Emilie Fondanesche



CATALOGUE 2025

FLEURS

Achillées millefeuille, Aneth, Bleuets, Bourraches, Capucines, Carottes sauvages, Chrysanthèmes, Coquelicots, Cosmos aux couleurs variées, Étoiles égyptiennes, Guimauves, Lavandes, Lilas, Lin, Mauves sylvestres ou de Mauritanie, Monardes, Mufliers, Oeillets d'inde, Onagres, Pensées, Roquettes, Roses, Sureau, Sauges, Soucis, Tournesols, Tulbaghias, Zinnias...

AROMATIQUES

Agastache anisée, Basilic cannelle, citron, pourpre ou réglisse, Citronnelle de Madagascar, Cresson, Marjolaine, Mélisse, Menthe verte, chocolat, fraise ou gingembre, Mizuna, Oseille sanguine, Oxalis, Pimprenelle, Plante huître, Plante Champignon, Pourpier, Roquettes, Saugé ananas, Shiso bicolor, Shiso vert, Tagète pamplemousse, passion ou réglisse, Thym citron...

Pour tout renseignement, pour visiter ou connaître les tarifs, contactez :

Emilie Fondanesche

06 95 06 22 56

emilie@jardinsgouttedor.fr



Plantes issues de
l'agriculture biologique
FR-BIO-01