

CAHIER REDAC TYPE – TEMPLATE Marlène

FICHE ETABLISSEMENT

Nom de l'entreprise : MARMELURE ET CONFITADE

En-fête : Marmelure et Confitade – De délicieuses confitures originales et faites maison à Semur-en-Auxois

Mots-clés : Confitures naturelles-Confitures faites maisons-Confitures haut de gamme

Type d'activité : Transformation et conservation de fruits

Description : Fabrication et vente de confitures de fruits artisanales, faites maison et haut de gamme

Horaires réguliers :

	Début - Fin	Début - Fin
Lundi	9h-12h	14h-19h
Mardi	9h-12h	14h-19h
Mercredi	9h-12h	14h-19h
Jeudi	9h-12h	14h-19h
Vendredi	9h-12h	14h-19h
Samedi	9h-12h	14h-19h
Dimanche	9h-12h	14h-19h

Localisation : 11 RUE DES CARMES 21140 SEMUR-EN-AUXOIS

Prix :

Moyens de paiements (sur place) : CB, virement, espèces (Click & Collect), bons cadeaux

Services :

Services : /

Références : /

Langue(s) parlée(s) : /

Contact :

Téléphone fixe : /

Téléphone mobile : 06 17 63 59 83

Page(s) Facebook, Instagram, Twitter, TripAdvisor,... : ...

https://www.instagram.com/marmelure_et_confitade/

MENTIONS LEGALES

Raison sociale* : MARMELURE ET CONFITADE

Gérant* : Dominique LAFORCE VANNIEUWENHUYSE

Siret* : 50239900900021

RCS* : /

Email* : laforce.dominique@gmail.com

Localisation : 11 RUE DES CARMES 21140 SEMUR-EN-AUXOIS

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTES

Raison sociale* : MARMELURE ET CONFITADE

Gérant* : Dominique LAFORCE VANNIEUWENHUYSE

Siret* : 50239900900021

RCS* : /

Email* : laforce.dominique@gmail.com

Localisation : 11 RUE DES CARMES 21140 SEMUR-EN-AUXOIS

Conditions Générales de Vente en cours d'enrichissement.

Pour plus d'informations, veuillez contacter *|BUSINESS_NAME|* au mail suivant : *|EMAIL_ADRESS|*

Les variables sont mises en place par Klix et se mettront à jour automatiquement.

PAGE – ACCUEIL

Nom commercial (50 caractères maximum espace compris)	MARMELURE ET CONFITADE
Lieu (200 caractères maximum espace compris)	Semur-en-Auxois et ses environs
Mots-clés (200 caractères maximum espace compris)	Confiture naturelle-Confiture faite maison-Artisanat-Local-Gastronomie-Confiture atypique-Original-Haut de gamme-Confiture pour diabétique
Meta title	Des confitures aux fruits naturelles et faites maison – Découvrez les créations artisanales de Marmelure et Confitade
Meta description	Marmelure et Confitade – Découvrez mes confitures artisanales, faites maison et haut de gamme. Click & Collect et livraison à domicile.

----- BLOCK 1 -----

Titre : Une entreprise artisanale de confitures à Semur-en-Auxois

Sous-titre : Découvrez mes confitures faites maison sur ma boutique en ligne !

Marmelure et Confitade est une entreprise artisanale créée par Dominique Laforce en janvier 2008. Elle est située à Semur-en-Auxois, en plein cœur de la Bourgogne. Elle a pour ambition de vous proposer des confitures artisanales, haut de gamme et bénéfiques pour votre santé. Cette entreprise de préparation de confitures et chutneys vous transportera dans un océan de saveurs fruitées et originales. Elle vous propose des mélanges de fruits et de noix inédits alliant exotisme, naturel et authenticité. Visitez notre boutique en ligne et laissez libre cours à votre gourmandise !

----- BLOCK 2 -----

Sur-Titre : Découvrez mes confitures faites maison !

Titre 1 : Confiture Abricot

Sous-Titre 1 : Découvrez ma confiture à l'abricot

Bouton : En savoir plus

Titre 2 : Confiture Cassis

Sous-Titre 2 : Découvrez ma confiture au cassis

Bouton : En savoir plus

Titre 3 : Confiture Fraise

Sous-Titre 3 : Découvrez ma confiture à la fraise

Bouton : En savoir plus

Titre 4 : Confiture Framboise

Sous-Titre 4 : Découvrez ma confiture à la framboise

Bouton : En savoir plus

Titre 5 : Confiture Groseille

Sous-Titre 5 : Découvrez ma confiture à la groseille

Bouton : en savoir plus

Titre 6 : Confiture Poire

Sous-Titre 6 : Découvrez ma confiture à la poire

Bouton : En savoir plus

Titre 7 : Confiture Pomme Pain d'épices

Sous-Titre 7 : Découvrez ma confiture pomme pain d'épices

Bouton : En savoir plus

Titre 8 : Confiture Quetsche Orange Cardamome

Sous-Titre 8 : Découvrez ma confiture à la quetsche

Bouton : En savoir plus

----- BLOCK 3 -----

Sur-titre : Mes produits du mois

Titre : Découvrez mon produit du mois

Chaque mois, j'attirerai votre attention sur un produit inédit en fonction de la saison ou de mes nouvelles créations. Vous découvrirez ainsi de nouvelles recettes gourmandes en plus de mes confitures classiques. Vos papilles vous remercieront ! J'ai hâte de vous faire découvrir mes toutes nouvelles inventions. N'hésitez pas à me suivre sur ma boutique en ligne !

Bouton : En savoir plus

----- BLOCK 4 -----

Sur-titre : Une passionnée de confitures à Semur-en-Auxois

Titre : Ma créativité au service de votre gourmandise

Je m'appelle Dominique Laforce, mère de famille, originaire du Nord de la France et Bourguignonne d'adoption. Accessoirement, je suis une grande gourmande devant l'Eternel et passionnée de gastronomie en général. Mon goût pour la nourriture et le terroir m'a orientée vers la confection de confitures faites maison. C'est pourquoi j'ai créé mon entreprise avec le désir d'allier vie professionnelle et vie personnelle en travaillant à domicile. Et j'ai décidé de transformer ma passion pour les confitures en activité professionnelle à plein temps pour rester proche de ma famille. Depuis toujours, je mélange des fruits de ma région ou exotiques, du miel, des épices ou du chocolat pour obtenir des créations originales. Je mets ma créativité naturelle à votre service pour vous offrir des confitures plus fruitées et moins sucrées pour régaler vos papilles. Laissez-vous transporter par de nouvelles sensations fruitées dès aujourd'hui !

PAGE – CATEGORIE / SOUS-CATEGORIE

Page : Mes valeurs et mes engagements

Titre : Des valeurs et engagements forts au service de mes confitures faites maison

Mon entreprise est construite autour d'engagements et de valeurs qui guident mon activité en quotidien :

- **100% français et local** : tous mes produits sont fabriqués en France, en Bourgogne. Mes confitures et chutneys sont faites avec des fruits et légumes biologiques. Ceux-ci proviennent de vergers et potagers locaux, cultivés sans additifs chimiques.
- **Authenticité et Tradition** : tous mes produits sont faits maison, selon des techniques traditionnelles et ancestrales éprouvées. Je maîtrise toute la chaîne de fabrication de mes confitures, du traitement des fruits et légumes à la mise en pot.
- **Qualité** : tous mes produits sont conçus pour être hautement qualitatifs et pour une expérience gustative inégalable.
- **Créativité** : tous mes chutneys et mes confitures disposent d'une touche d'originalité provenant de recettes inventées par mes soins. Mon ambition est de vous apporter une touche de douceur et d'exotisme pour égayer votre quotidien. Vous voyagerez de la France, à la Martinique en passant par Madagascar juste avec mes produits. Si vous aimez les associations originales, ne passez pas à côté de mes produits du mois.
- **Manger sain** : je suis attachée à la qualité des produits que je fabrique pour mes clients. Mes confitures sont faites avec plus de fruits et moins de sucres que les confitures industrielles. Elles sont notamment adaptées pour les diabétiques et toutes les personnes ayant une sensibilité particulière au sucre.
- **Equilibre vie professionnelle/vie personnelle** : faire des confitures est une passion que j'ai transformée en métier pour être plus proche de ma famille. J'ai la chance de faire ce que j'aime et de le partager avec le monde.

A travers mes confitures et mes chutneys, vous recevrez également le résultat de toutes ces valeurs dans votre cuisine.

Page : Mes produits

Titre : Des confitures faites maison, variées et biologiques

Sous-Titre : Des confitures et chutneys confectionnés avec des fruits et légumes biologiques

Mes confitures et chutneys sont réalisés en grande partie avec des fruits et légumes provenant de vergers et potagers locaux, cultivés sans additifs chimiques, jusqu'à la mise en pots manuelle. Les méthodes sont traditionnelles pour confectionner toutes ces recettes : de longues cuissons tout en douceur, des temps de repos, des marinades et des quantités de sucre patiemment dosées.

Sous-Titre : Des confitures et marmelades faites maison et originales pour un voyage dans un océan de saveurs

Description : Mes confitures sont réalisées selon des critères de qualité présents tout au long de la chaîne de fabrication. Les confitures de Marmelure et Confitade sont préparées avec amour avec des fruits biologiques, cueillis à maturité et soigneusement sélectionnés. Elles sont confectionnées selon des méthodes traditionnelles ancestrales : cuisson courtes dans des chaudrons qui permettent de préserver toute la saveur des fruits. En effet, mes confitades sont réalisées avec plus de fruits que de sucre, contrairement aux confitures traditionnelles. Elles sont conçues spécialement pour préserver votre santé avec gourmandise. Et vous le ressentirez lorsque vous dégusterez mes confitures !

Mes confitures faites maison vous accompagneront lors de vos petits-déjeuners, vos goûters et toutes vos pauses gourmandes. Elles sont également conçues pour vous transporter dans le monde avec votre tartine ou votre crêpe. Je vous propose des mélanges inédits avec des fruits d'ici ou d'ailleurs (pomme, poire, fraise, banane...), du miel, des épices (cardamome, cannelle...), et des fleurs (rose, violette...). Quelques soient vos préférences, vous trouverez des confitures qui conviennent à votre personnalité. Et pour des mélanges sucrés-salés savoureux et inédits, n'hésitez pas à découvrir mes chutneys. Vous pouvez acheter nos confitures directement dans ma boutique physique, ou les commander dans ma boutique en ligne. Dans ce dernier cas, nous vous livrerons votre commande à domicile ou dans ma boutique physique grâce au Click & Collect.

Retrouvez tous les parfums aux fruits de ma région :

- Abricot
- Abricot à la lavande
- Cassis
- Cassis à la rose
- Cerise
- Fraise
- Fraise à la menthe
- Fraise bergamote
- Fraise coquelicot
- Framboise
- Framboise aux amandes grillées
- Framboise au chocolat noir
- Groseille
- Mirabelle, orange, cannelle
- Mûre
- Mûre à la rose
- Myrtille
- Poire aux épices
- Poire aux noix
- Poire cardamome
- Poire chocolat
- Pomme pain d'épices
- Quetsche orange cardamome
- Rhubarbe fraise

Retrouvez également toutes mes créations inédites aux légumes et aux fruits exotiques. Vous ne le regretterez pas !

Sous-Titre : Les chutneys, des préparations culinaires faites maison pour accompagner vos plats sucrés-salés

Commenté [EA1]: Page d'accueil

Commenté [EA2]: Lien vers Chutneys

Description : Les chutneys sont des préparations aigres-douces issues des traditions culinaires de l'Inde, de l'Afrique du Sud et de la Grande-Bretagne. Ce sont des condiments sucrés-salés faits à base de fruits ou de légumes, de condiments divers (sel, ail, gingembre, fenugrec, cumin, ase fétide), de vinaigre et d'épices. Les chutneys faits maison de Marmelure et Confitade relèveront à merveille vos plats exotiques et traditionnels, comme votre dinde aux marrons de Noël. Tout comme nos confitures, nos chutneys sont fabriqués à partir de fruits soigneusement sélectionnés comme les figues ou les mangues. Ils ont également une touche française caractéristique, signe de savoir-faire, de bon goût de tradition gastronomique. N'hésitez pas à commander nos chutneys dans notre boutique en ligne. Ils accompagneront à merveille vos plats à base de viande blanche et de poisson, pour le plus grand plaisir de votre famille ou de vos invités. Vous pouvez acheter nos chutneys directement dans ma boutique physique, ou les commander dans ma boutique en ligne. Dans ce dernier cas, nous vous livrerons votre commande à domicile ou dans ma boutique physique grâce au Click & Collect.

Page : Où nous trouver

Tous mes chutneys et mes confitures sont disponibles dans ma boutique en ligne. Marmelure et Confitade vous livre partout en France via le transporteur de votre choix. Si vous habitez Semur-en-Auxois et ses environs, vous pouvez également bénéficier du retrait gratuit directement dans ma boutique grâce au Click & Collect. Je suis à votre disposition dans ma boutique physique tous les jours de 9h à 12h et de 14h à 19h. N'hésitez pas à venir découvrir mes confitures gourmandes dans ma boutique !

Page : Livre d'or

Retrouvez les témoignages de clients fidèles et satisfaits par mes confitures et mes chutneys dans mon livre d'or ci-dessous. Qui sait si vous ne rejoindrez pas la longue cohorte de clients fidèles au poste ? N'hésitez pas non plus à laisser votre expérience avec mes produits !

Page : Nos marmelures et confitades en ligne

Produit : Confitures

Sous-Titre : Des confitures faites maison dans mon atelier à Semur-en-Auxois

Avec la baguette, la confiture fait partie des éléments indispensables du petit-déjeuner à la française. Cependant, elle accompagne tout aussi bien d'autres préparations sucrées comme les crêpes ou les beignets. Mes confitures faites maison sont un mélange exquis de saveurs locales et exotiques, fruitées et épicées. Elles feront le bonheur des petits et des grands gourmands ! Découvrez dès à présent toutes mes confitures gastronomiques et faites l'expérience d'un voyage gustatif dans nos provinces ou dans des îles lointaines. Vous verrez que mes confitures sont une véritable invitation au voyage ! Vous pouvez acheter nos confitures directement dans ma boutique physique, ou les commander dans ma boutique en ligne. Dans ce dernier cas, nous vous livrerons votre commande à domicile ou vous pourrez la retirer dans ma boutique physique grâce au Click & Collect.

Produit : Chutneys

Sous-Titre : Des chutneys faits maison pour accompagner vos plats salés

Mes chutneys sont de véritables bombes sucrées-salées pour accompagner vos plats chauds. Ils sont faits à base de fruits soigneusement sélectionnés pour vous offrir une expérience gustative inédite. Ils relèveront à merveille vos plats de volailles et de poissons grillés. Et les chutneys semblent avoir été faits pour se marier avec le foie gras ! Pour renforcer le contraste de vos plats de fête, n'hésitez pas à commander vos chutneys dans ma boutique en ligne. Vous pouvez acheter nos chutneys directement dans ma boutique physique, ou les commander dans ma boutique en ligne. Dans ce dernier cas, nous vous livrerons votre commande à domicile ou dans ma boutique physique grâce au Click & Collect. Vos mets fins ne seront plus jamais les mêmes...dans le bon sens du terme !

Commenté [EA3]: Lien vers Page d'accueil

Commenté [EA4]: Lien vers Confitures

Mes chutneys sont disponibles avec les parfums suivants :

- Pommes
- Pêches
- Mangue
- Figues
- Poivrons
- Tomate.

Découvrez aussi toute une gamme de gelée de thés d'une grande qualité.

PAGE – CONTENU CARTE ou PRODUITS & SERVICES

N/A

PAGE – CONTENU DIVERS

Type : Contact

Titre : Contactez-moi

Description : Voulez-vous de plus amples informations sur mes produits, leur procédé de fabrication et mes modes de livraison ? Dans ce cas, n'hésitez pas à me contacter par téléphone ou via le formulaire de contact. Je répondrai avec plaisir à toutes vos questions.