

# La Maison de L'Amande

Avenue des Mas Catalans

(Suivre direction Domaine des Albères)

66740 Laroque-des-Albères

tél. : 04 68 89 11 53

e-mail : christine.llense@orange.fr



**A T E L I E R**



**B O U T I Q U E**

P R E S S E À H U I L E

**P R O D U I T S A R T I S A N A U X**

ouvert du 1<sup>er</sup> mai au 15 octobre

de 15h30 à 19h00 - fermé le dimanche

Hors-saison : ouvert sur RDV

**s Artisanaux sans colorant ni conservateur**

- Amandes en coque (ferragnès coque tendre)
- Amandons (amandes décortiquées)
- Poudre d'amande complète
- Crème d'amande (100% amandes)
- Amandes grillées
- Huile d'amande vierge 1ère pression à froid**
- Farine d'amande complète**
- Pâte d'amande
- Nougatines à l'ancienne
- Prâlin d'amande



Location meublée saisonnière

es amandes sont riches en fer, magnésium, calcium, phosphore, vitamines A, B, C, D et E.

Elles ne contiennent pas de sucre et combattent efficacement le cholestérol.

### **EXPÉDITIONS :**

**[www.spécialites-catalanes.com](http://www.spécialites-catalanes.com)**  
**ou par courrier spécialités catalanes**  
**71 route d'Argeles 66690 SOREDE**  
**Tel. 04 68 89 83 71**



## **La Maison de L'Amande**

Mas de la QUAXANE

Avenue des Mas Catalans (direction Domaine des Albères) - 66740 Laroque-des-Albères

tél. : 04 68 89 11 53 / e-mail : christine.llense@orange.fr