



## CATALOGUE PRODUITS 2021

---



---

**450 SAVEURS**  
**14 LES HAUTS BUTTÉS- 08800 MONTHERMÉ**



**CONTACT:**  
**info@balconenforet.fr**



Nous sommes Geneviève et Olivier et habitons depuis 30 ans le petit hameau des Hauts-Buttés, au cœur du Parc Naturel Régional des Ardennes. Propriétaires depuis 2013 de l'auberge Le Balcon en forêt, nous sommes avant tout des amoureux de notre territoire et des passionnés du goût authentique et de la naturalité.

Geneviève, Ingénieure agro, fille d'artisan des métiers de bouche, aime fabriquer et se lancer des nouveaux défis. Olivier, docteur en géologie, passionné d'œnologie, connaît parfaitement notre territoire et ses ressources.

Depuis 2019, nous consacrons de plus en plus de temps à la cueillette ainsi qu'à la production de plantes sauvages et de fruits. Nous avons décidé de développer nos productions artisanales, initialement destinées à notre restaurant, en les diffusant plus largement.

Nous produisons plusieurs gammes à partir d'ingrédients naturels issus de notre production ou de nos cueillettes sauvages sur le territoire du Parc Naturel Régional des Ardennes :

- Apéritifs à base de vin fabriqués par macération,
- Confits de pétales de fleurs et de plantes sauvages, confitures et gelées,
- Condiments et chutneys,
- Biscuits salés ou sucrés.







## NOS PRODUCTIONS SONT ÉLABORÉES À PARTIR DE PLANTES SAUVAGES ET DE FRUITS DE NOTRE VERGER



Geneviève en cueillette  
sauvage au sein du Parc  
Naturel Régional des  
Ardennes



Olivier au milieu du verger,  
en pleine récolte de bluets



Récolte de fleurs pour les  
confits de plantes

*Bienvenue dans l'épicerie  
du balcon en forêt →*





# Notre gamme d'apéritifs à base de vin



Produit certifié "Valeur Parc Naturel"  
Vin, alcool, macération de fruits ou de plantes,  
sucre  
Degré d'alcool 16%  
Allergènes : sulfites



## COTÉ PLANTES SAUVAGES

Top 3 des ventes  
GAMME SAUVAGE



### VIN DE FLEURS DE SUREAU - 75CL

Apéritif artisanal à base de vin rosé obtenu par macération de fleurs de sureau sauvages cueillies dans le Parc Naturel des Ardennes.  
Arômes floraux avec une note de litchi.  
A boire bien frais (7 à 9°C).



### VIN DE MERISIER - 75CL

Apéritif artisanal à base de vin rouge obtenu par macération de feuilles de merisier sauvage.  
Arômes de noyaux de cerises et d'amandes amères avec une légère note poivrée.  
A boire bien frais (8 à 10°C).



### VIN DE COQUELICOTS - 50CL

Apéritif artisanal à base de vin rosé obtenu par macération de pétales de coquelicots sauvages.  
Arômes subtils et suaves.  
A boire bien frais (7 à 9°C).  
Excellent en base cocktail avec un vin blanc, champagne ou tonic.

Top 3 des ventes  
GAMME EXCEPTION



### VIN D'ÉPINE NOIRE - 75CL

Apéritif artisanal à base de vin rouge obtenu par macération de pousses d'épines noires sauvages.  
Arômes puissants de noyaux de cerises avec une note d'amande amère.  
A boire bien frais (8 à 10°C).  
Excellent également avec une pâtisserie au chocolat ou pour déglacer et préparer une sauce.



# Notre gamme d'apéritifs à base de vin



Produit certifié "Valeur Parc Naturel"  
Vin, alcool, macération de fruits ou de plantes,  
sucre  
Degré d'alcool 16%  
Allergènes : sulfites



  
**COTÉ FRUITS**

Top 3 des ventes  
GAMME FRUITS

## VIN DE FRAMBOISES - 75CL



Apéritif artisanal à base de vin blanc obtenu par macération des framboises de notre jardin cultivées sans aucun produit de synthèse.

A boire très frais (entre 6 et 8°C).

Très bon accord en dessert avec un fruitier ou un gâteau au chocolat

## VIN DE COINGS - 75CL



Apéritif artisanal à base de vin blanc obtenu par macération des coings de notre verger cultivés sans aucun produit de synthèse.

Apéritif de garde qui développe des parfums doux et miellés en vieillissant. Accord parfait avec le foie gras.

A boire frais (8 à 10°C).





# Notre gamme de confits de fleurs



En pot de verre de 220 g - Produit certifié "Valeur Parc Naturel"  
sans colorants, ni conservateurs - Teneur en sucres à 60%



## CONFIT DE FLEURS DE SUREAU - 220G

Nous cueillons les ombelles de sureau sauvage sur le Parc Naturel Régional des Ardennes, dans des conditions optimales afin d'obtenir le maximum de parfum. Chaque ombelle est manipulée pour conserver seulement les fleurs qui serviront à la confection de ce confit.

A déguster comme une confiture avec une brioche, crêpe, et aussi avec un foie gras.

Préparé avec 10 g de pétales pour 100 g de produit fini.

Top 3 des ventes  
GAMME SAUVAGE

## CONFIT DE FLEURS DE PISSENLIT- 220G

Pour confectionner la traditionnelle "Cramailotte", nous avons soigneusement et uniquement gardé les pétales de fleurs pour notre infusion, afin d'éviter toute amertume.

Sensation gustative d'un miel de fleurs, relevée par des notes d'orange et de citron.

Idéal avec un fromage à pâte cuite (comme notre tomme des Ardennes), une crêpe, un yaourt ou tout simplement sur une tartine de pain frais avec du beurre.

Préparé avec 10 g de pétales pour 100 g de produit fini.



## CONFIT DE FLEURS D'ORIGAN- 220G

Les abeilles adorent les fleurs d'origan sauvage. Nous veillons donc à varier nos espaces de cueillette afin de ne pas les priver de ressource !

Pour élaborer ce confit nous cueillons seulement les sommités fleuries.

Ce confit se marie très bien avec un fromage de chèvre ou de brebis, un yaourt ou dans un thé rouge.

Préparé avec 10 g de pétales pour 100 g de produit fini.

## CONFIT DE FOIN D'ÉTÉ- 220G

Nous confectionnons ce confit avec le foin d'été de notre prairie conduite sans engrais ni pesticide .

A consommer avec une pâtisserie, un fromage à pâte molle et excellent avec un foie gras.

Préparé avec 4 g de foin pour 100 g de produit fini.



Top 3 des ventes  
GAMME SAUVAGE



## CONFIT DE POUSSÉS D'ÉPICÉA- 220G

Nous cueillons les jeunes pousses bien vertes d'épicéa en fin de printemps pour préparer ce délicieux confit au goût acidulé de bonbon anglais.

A déguster comme une confiture, avec un yaourt ou un fromage blanc.

Préparé avec 17 g d'épicéa pour 100 g de produit fini



# Notre gamme de confits de fleurs

En pot de verre de 120 g - Produit certifié "Valeur Parc Naturel"  
sans colorants, ni conservateurs - Teneur en sucres à 60%



Top 3 des ventes  
GAMME EXCEPTION

## CONFIT DE FLEURS DE CHATAIGNIER - 120G

Pour élaborer ce confit exceptionnel, nous avons cueilli avec parcimonie des fleurs mâles de châtaignier. Leur pollen développe un parfum inouï. A déguster comme un miel de châtaignier ou une confiture. Préparé avec 17 g de pétales pour 100 g de produit fini.



Top 3 des ventes  
GAMME EXCEPTION

## CONFIT DE PÉTALES DE COQUELICOT - 120G

Le caviar du confit de fleurs !

Pour élaborer le confit de coquelicot, nous sélectionnons uniquement des pétales de coquelicots sauvages. Sitôt cueillis à la main, ils sont mis en infusion.

A déguster avec du salé comme du sucré.

Préparé avec 12 g de pétales pour 100 g de produit fini.



## CONFIT DE FLEURS DE REINE DES PRÉS - 120G

Pour obtenir une qualité aromatique optimale, nous veillons à ne cueillir à la main que les fleurs à parfaite maturité.

A déguster avec du salé comme du sucré, dans un yaourt ou pour sucrer une infusion

Préparé avec 10 g de pétales pour 100 g de produit fini.

## CONFIT DE ROMARIN - 120G

Une de nos plantes aromatiques préférées et encore plus quand elle est en fleurs !

Ce confit est réalisé avec le romarin de notre jardin.

A déguster avec un chèvre frais ou chaud, sur une pizza, avec une viande froide, un poisson, pour préparer des feuilletés apéritifs ou des brochettes d'agneau bien parfumées...

Préparé avec 5 g de pétales pour 100 g de produit fini.







# Notre gamme de confitures

En pot de verre de 220 g - Produit certifié "Valeur Parc Naturel"  
sans colorants, ni conservateurs - Teneur en sucres à 60%



## POUR UN PETIT DÉJEUNER OU UN GOÛTER DE RÊVE !

A partir des fruits de nos vergers conduits sans engrais ni pesticides, ou de nos cueillettes sauvages, nous confectionnons des confitures de :

- MYRTILLES DES BOIS D'ARDENNE - 220G
- PRUNES ROUGE D' ARDENNE - 220G
- MIRABELLES ET GROSEILLES D'ARDENNE - 220G
- CASSIS ÉPÉPINÉ D'ARDENNE -220G
- 4 FRUITS ROUGES D'ARDENNE-220G







# Notre gamme de biscuits



En sachets de 100 g  
sans colorants, ni conservateurs  
Allergènes : lait, gluten, œuf

## VERSION SUCRÉE OU VERSION SALÉE? vous avez le choix !

### • SABLÉS DE ST ANTOINE - NATURE

Fabriqués face à l'église St Antoine de Padoue et les préférés de notre fils Antoine, ces sablés ont vite trouvé leur nom !  
Un sablé ardennais pur beurre à déguster avec un thé, un café ou avec un dessert.

### • SABLÉS DE ST ANTOINE - REINE DES PRÉS

La reine des prés est une fleur très odorante que nous cueillons en été. Les puissants et subtils arômes d'amande de la reine des prés parfument magnifiquement notre sablé ardennais pur beurre à déguster avec un thé, un café ou avec un dessert.

### • BISCUITS APÉRITIFS À LA TOMME DES ARDENNES

Pour accompagner nos apéritifs, nous vous proposons un biscuit sec à la tomme des Ardennes. Petit plus : passer les biscuits au four quelques minutes avant la dégustation !







# Notre gamme de condiments



Nous vous emmenons au milieu de notre plantation de bluets, version cultivée de la myrtille sauvage.

Ces fruits charnus se conservent très bien et nous avons eu l'idée de les travailler comme des pickles au vinaigre.

Ils se consomment comme des cornichons en accompagnement avec de la charcuterie, des sauces de gibier, magrets, tartares ou encore une bonne raclette ...



©balconenforêt

**BLUETS AU VINAIGRE  
100 G NET**



©balconenforêt



©balconenforêt



©balconenforêt



Top 3 des ventes  
GAMME FRUITS





# Notre gamme de condiments



Top 3 des ventes  
GAMME SAUVAGE



## SEL DE GUÉRANDE À L'AIL DES OURS - 60G

C'est au début du printemps, alors que la Nature se réveille, que nous récoltons l'ail des ours dans nos sous-bois, au sein du Parc Naturel Régional des Ardennes.

Ce sel à l'ail des ours est un assemblage de sel de Guérande et de feuilles d'ail des ours sauvages séchées.

Ce sel sublimer vos préparations. Il est idéal sur une grillade ou une pomme de terre, pour assaisonner vos crudités, dans un fromage blanc aux herbes, et bien d'autres choses encore !



## EPIS DE PLANTAIN AU VINAIGRE - 35G

Nous cueillons les boutons floraux de plantain lancéolé sauvage avant floraison. C'est un travail de patience, pour un résultat étonnant puisqu'ils développent un goût de champignon. La nature est merveilleuse.

A consommer avec un jambon cru, une terrine de volaille ou une viande froide.



Quantité limitée  
GAMME EXCEPTION





*Pour commander ou se renseigner*



**SAS 450 SAVEURS**  
**14 LES HAUTS BUTTÉS- 08800 MONTHERMÉ**

---

Contact: [info@balconenforet.fr](mailto:info@balconenforet.fr)

Tél: +33(0)3 24 41 43 39

---

[www.balconenforet.fr](http://www.balconenforet.fr)