FIGUE ET SARDINE

À la bonne franquette

RECETTES POUR LES ** FÊTES **

SUIVRE LES PARUTIONS

Entrez votre adresse e-mail pour souscrire à ce blog et recevoir les notifications des nouveaux articles par email.

Rejoignez 3 201 autres abonnés

JE M'INSCRIS!

CHRONIQUES DE VIRGINIE B

TU CHERCHES UNE RECETTE PEUT ÊTRE ?

DES BOITES POUR TOUT RANGER

Au menu
Autour du fooding
Boissons
Buffet / Apéritifs
Cuisine USA/GB
Des bases
Des dérivatifs
Des gourmandises
Des hôtes
Des plats uniques
Des produits
Des tables
Du salé
Minceur mais bon
Non classé
Pour les kids (mais pas que)
Sandwiches / pic nique
Souvenirs de vacances

FIGUE ET SARDINE SUR FB

Figue & Sardine
J'aime
60 personnes aiment Figue & Sardine.

confiture o jardin sucré

sur Hellocoton

FIGUE ET SARDINE

Inscription
Connexion
Flux RSS des articles
RSS des commentaires
Create a free website or blog at WordPress.com.

SUIVEZ-MOI SUR TWITTER

Tweets Suivre

Figue et Sardine 3h
@Figue_Sardine
Ma croisière en Méditerranée sur le Costa Favolosa:

Dimanche 22 juin, je partais ver...
bit.ly/1kcmR2O

Figue et Sardine 1 Juil
@Figue_Sardine
Gommage et massage marocain:

Avant de vivre une semaine sur la mer

Tweeter à @Figue_Sardine

VIRGINIE B

Ma croisière en Méditerranée sur le Costa Favolosa
Gommage et massage

Ingrédients :

Abricots – sucre – jus de citron – gélifiant (Agar-agar)

préparée avec 66 g de fruit pour 100g

Teneur totale en sucre 48g pour 100 g

Fabriquée en France à Besançon

J'ai découvert et j'ai aimé, elle est fluide comme j'aime et sucrée comme il faut, un joli équilibre !

Renseignements : www.o-jardin-sucre.com