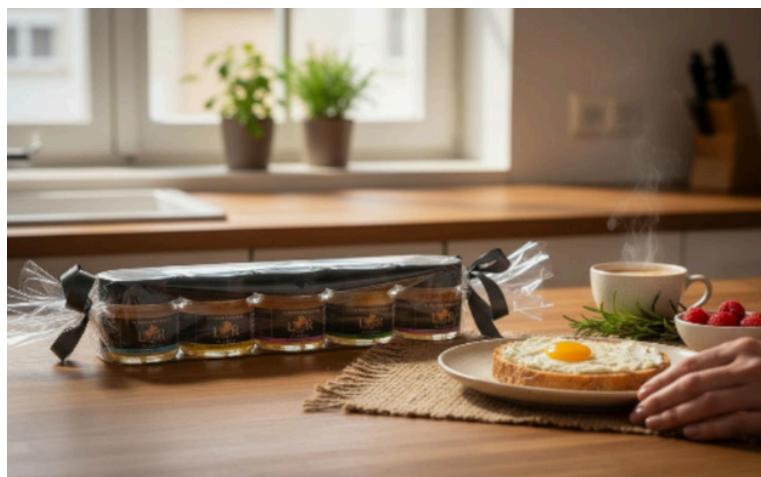




Catalogue 2026

Nos miels



Nos 7 Miels : l'expression pure de nos terroirs

Découvrez notre collection de sept miels, chacun issu d'un lieu, d'une floraison et d'un moment unique de la saison apicole. Récoltés avec soin dans le respect des abeilles et de la nature, ils révèlent toute la richesse aromatique de nos paysages angevins.

Fruités, floraux, boisés ou gourmands, chaque miel possède sa propre personnalité et raconte une histoire différente — celle de ses fleurs, de nos ruchers et du travail patient de nos abeilles.

Qu'ils soient doux ou intenses, crémeux ou liquides, nos miels sont tous récoltés, extraits et mis en pot dans notre atelier, avec une exigence constante : vous offrir l'authenticité d'un produit artisanal et local.



Miel de Printemps

Ref MP 01: 50g	2.00€
Ref MP 02: 250g	5.50€
Ref MP 03: 400g :	8.50€
Ref MP 04: au vrac	14.70€
Ref MP 05: sceau 5kg	€
Ref MP 06: sceau 10kg	€



Miel d'Acacia

Ref MA 01: 50g	2.00€
Ref MA 02: 250g	6.50€
Ref MA 03: 400g :	9.50€
Ref MA 04: au vrac	15.70€
Ref MA 05: sceau 5kg	€
Ref MA 06: sceau 10kg	€



Miellée Enchantée (acacia, tilleul et châtaignier)

Ref ME 01: 50g	2.00€
Ref ME 02: 250g	5.50€
Ref ME 03: 400g :	8.50€
Ref ME 04: au vrac	14.70€
Ref ME 05: sceau 5kg	€
Ref ME 06: sceau 10kg	€



Miel de Fleurs d'été

Ref MFE 01: 50g	2.00€
Ref MFE 02: 250g	5.50€
Ref MFE 03: 400g :	8.50€
Ref MFE 04: au vrac	14.70€
Ref MFE 05: sceau 5kg	€
Ref MFE 06: sceau 10kg	€



Miel de Forêt

Ref MF 01: 50g	2.00€
Ref MF 02: 250g	5.50€
Ref MF 03: 400g :	8.50€
Ref MF 04: au vrac	14.70€
Ref MF 05: sceau 5kg	€
Ref MF 06: sceau 10kg	€



Miellée Gourmande

Ref MG 01: 50g	2.00€
Ref MG 02: 250g	6.50€
Ref MG 03: 400g :	9.50€
Ref MG 04: au vrac	15.70€
Ref MG 05: sceau 5kg	€
Ref MG 06: sceau 10kg	€



Miel de Châtaigner

Ref MC 01: 50g	2.00€
Ref MC 02: 250g	6.50€
Ref MC 03: 400g :	9.50€
Ref MC 04: au vrac	15.70€
Ref MC 05: sceau 5kg	€
Ref MC 06: sceau 10kg	€



Pots de 50g

NOS CONFISERIES



Nos confiseries sont élaborées de manière artisanale à partir de notre miel, récolté avec soin dans le respect de l'abeille et de son environnement.

Nougats généreux aux fruits secs, caramels tendres fondants et bonbons gourmands composent une gamme authentique, où la douceur du miel révèle des saveurs simples et sincères.

Chaque recette est travaillée avec exigence pour offrir des confiseries de qualité, alliant tradition, gourmandise et naturalité.

Nos sachets de caramels tendres — beurre salé, chocolat ou framboise — sont cuits en chaudron pour obtenir une texture fondante irrésistible.

De véritables petites douceurs artisanales à savourer ou à offrir.



Nougat écorces d'orange confites, amandes noisettes

Ref NO 01 : barre 100g 6.50€



Nougat mûre , amandes, noisettes

Ref NM 01 : barre 100g 6.50€



Nougat cranberries, amandes, noisettes

Ref NCR 01 : barre 100g 6.50€



Nougat écorces citron confits Amandes noisettes pistaches

Ref NCI 01 : barre 100g 6.50€



Nougat Myrtilles sauvages, amandes, noisettes

Ref NMY 01 : barre 100g 6.50€



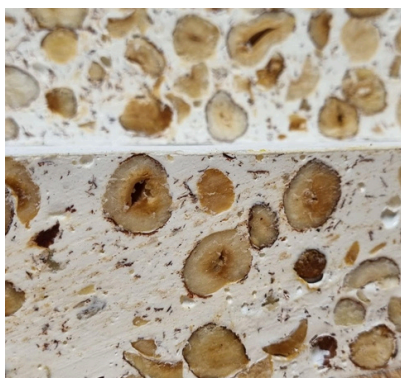
Nougat Amandes Noisettes et pistaches

Ref NCL 01 : barre 100g 6.50€



Nougat chocolat, Amandes, noisettes et pistaches

Ref NCH 01 : barre 100g 6.50€



Nougat 100% noisettes

Ref NN 01 : barre 100g 6.50€



Nougat café, amandes et noisettes

Ref NCA 01 : barre 100g 6.50€



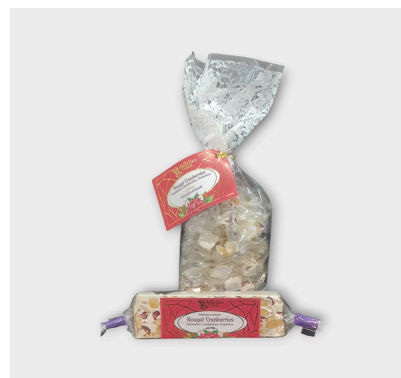
Nougat écorces d'orange confites, amandes noisettes

Ref NSO 01 : Sachet 150g 9.75€
Ref NSO 02 : Sachet 200g 13.00€



Nougat mûre, amandes, noisettes

Ref NSM 01 : Sachet 150g 9.75€
Ref NSM 02 : Sachet 200g 13.00€



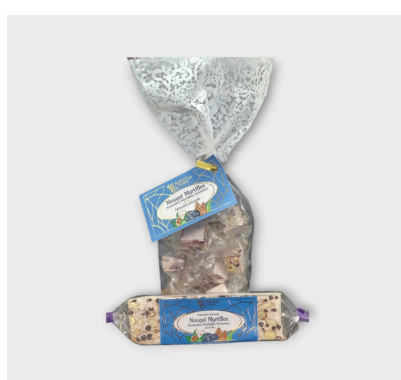
Nougat cramberries, amandes, noisettes

Ref NSCR 01 : Sachet 150g 9.75€
Ref NSCRO2 : Sachet 200g 13.00€



Nougat écorces citron confits Amandes noisettes pistaches

Ref NSCI 01 : Sachet 150g 9.75€
Ref NSCI2 : Sachet 200g 13.00€



Nougat Myrtilles sauvages, amandes, noisettes

Ref NSMY 01 : Sachet 150g 9.75€
Ref NSMY : Sachet 200g 13.00€



Nougat Amandes Noisettes et pistaches

Ref NSCL 01 : Sachet 150g 9.75€
Ref NSCL : Sachet 200g 13.00€



Nougat chocolat, Amandes, noisettes et pistaches

Ref NSCH 01 : Sachet 150g 9.75€
Ref NSCH : Sachet 200g 13.00€



Nougat 100% noisettes

Ref NSN 01 : Sachet 150g 9.75€
Ref NSN : Sachet 200g 13.00€



Nougat café, amandes et noisettes

Ref NSCA 01 : Sachet 150g 9.75€
Ref NSCA : Sachet 200g 13.00€



Caramel tendre Framboise et miel

Ref SCF 01 : Sachet 200g 7.50€



Caramel tendre chocolat noir et miel

Ref SCC 01 : Sachet 200g 7.50€



Caramel tendre beurre salé et miel

Ref SCBS 01 : Sachet 200g 7.50€



Bonbons au miel

Ref BM01 : Sachet 200g 6.50€



Sucettes au miel

Ref PS01 : petite sucette 1.00€
Ref GS01 : grande sucette 2.00€



Bonbons Miel propolis

Ref BMP01 : Sachet 200g 6.50€





Nos pâtes à tartiner

Nos pâtes à tartiner artisanales se déclinent en caramel beurre salé, cointreau chocolat noir, et miel pour des moments de pure indulgence.

Le caramel beurre salé séduit par sa douceur bretonne, le chocolat noir par son intensité et le cointreau par sa note d'agrumes raffinée.



Caramel beurre salé –miel

Notre Caramel Beurre Salé
au miel allie la douceur du
miel de nos ruchers à une
pointe de sel pour un
véritable plaisir fondant

Ref PCBS : pot 200g 6.50€

Caramel Chocolat noir–Miel



Le Caramel Chocolat Noir
révèle une intensité subtile
parfaitement équilibrée par
la rondeur du miel.

Ref PCCH : pot 200g 6.50€

Caramel cointreau– miel



Le caramel Cointreau au miel
offre une note orangée
élégante qui sublime la
gourmandise du caramel
artisanal.

Ref PCCO : pot 200g 6.50€



Nos pains d'épices

Nos 6 pains d'épices :

Découvrez notre gamme de pains d'épices artisanaux, fabriqués avec le miel de nos ruchers.

Nature, chocolat, myrtilles sauvages, figues, écorces d'orange ou écorces de citron : six recettes gourmandes et généreuses.

Chaque pain d'épices est moelleux, parfumé et préparé avec des ingrédients simples et naturels.

Des saveurs authentiques pour tous les goûts, du plus classique au plus fruité.

Une douceur artisanale à savourer toute l'année ou à offrir en cadeau.



Pain d'épices Nature

L'essence même de la tradition.

Un pain d'épices pur, moelleux et parfumé, où le miel occupe toute la place. Simple, authentique, indémodable.

Ref PEN : 320g 6.90€



Pain d'épices Myrtilles sauvages

Fruité et délicat.

Les myrtilles sauvages apportent une petite note acidulée qui se marie parfaitement au miel et aux épices.

Une recette pleine de fraîcheur.

Ref PEMY: 320g 6.90€



Pain d'épices Figues

Généreux et fondant.

La figue apporte une douceur fruitée et une texture moelleuse incomparable.

Un pain d'épices riche, très gourmand.

Ref PEF : 320g 6.90€



Pain d'épices écorces d'orange

Vif et parfumé.

Les zestes d'orange confits relèvent subtilement le miel pour une saveur lumineuse et chaleureuse.

Un classique qui fait l'unanimité.

Ref PEO : 320g 6.90€



Pain d'épices écorce sde citron

Frais et doux à la fois.

Le citron apporte une touche acidulée très agréable, idéale pour ceux qui aiment les notes vives et naturelles.

Un pain d'épices raffiné et rafraîchissant.

Ref PEC : 320g 6.90€



Pain d'épices chocolat

Gourmand et réconfortant.

Le cacao apporte une touche profonde et fondante qui sublime la douceur du miel.

Un plaisir irrésistible pour les amateurs de chocolat.

Ref PECH : 320g 6.90€



Kit Pain d'épices

Notre Kit Pain d'Épices vous permet de réaliser facilement un délicieux pain d'épices maison, moelleux et parfumé, grâce au miel de nos ruchers et à notre mélange d'épices parfaitement dosé.

Une activité gourmande, simple et naturelle, idéale à offrir ou à partager en famille.

Ref KIT : 500g 6.90€



Nos box



Nos Box Prêtes-à-Offrir

Des coffrets déjà composés, disponibles en plusieurs formats et gammes de prix.

Chaque box est soigneusement emballée avec des produits issus de nos ruchers en Anjou.

Composez Votre Box Sur-Mesure

Vous préférez choisir vous-même le contenu ?

Nous vous proposons de créer votre propre coffret, entièrement personnalisé :

☛ En boutique

- Choisissez votre boîte ou panier
- Ajoutez les produits que vous aimez : miels, nougats, confiseries, compléments...
- Nous nous chargeons de l'emballage élégant et soigné ✨

☛ Sur notre site internet

- Ajoutez les produits un à un

Autres Produits



Autres produits – Autour de la ruche et du terroir

Notre gamme s'enrichit de produits complémentaires, issus du monde de la ruche et de partenariats locaux soigneusement sélectionnés.

Vous y trouverez des bougies et savons élaborés à partir de cire d'abeille, pour une ambiance douce et naturelle au quotidien, ainsi que des produits gourmands originaux comme le croc noisette, alliance savoureuse de miel et de fruits secs.

Nous proposons également un vinaigre délicatement parfumé au miel, idéal en cuisine, et le propomiel, un mélange traditionnel de miel et de propolis, apprécié pour son usage quotidien.

Des produits authentiques, pensés pour compléter notre univers et répondre aux attentes d'une clientèle en quête de naturalité, de savoir-faire et de sens.



Miel-Propolis

Ref MP: 200g 9.00€



Croc- noisettes 250g

Ref MN: 250g 7.00€



Vinaigre d'hydromel

Ref V01: 75cl 7.00€





Petit modèles ourson

Ref PBO : 5.00€



Petit modèles hérisson

Ref PBH : 5.00€



***Petit modèles nid
d'abeilles***

Ref PBA : 5.00€



Grande bougie Roses

Ref GBR : 15.00€



***Grande bougie
margurites***

Ref GBM 15.00€



***Grande bougie fleurs
des champs***

Ref GBFC: 15.00€



Grande bougie feuilles

Ref GBF: 15.00€



***Moyens modèles de
bougie arbre de vie***

Ref MBA: 10.00€



***Moyens modèles de
bougie cœur***

Ref MBC: 10.00€



**Moyens modèles de
bougie soleil et lune**

Ref MBSL: 10.00€



**Moyens modèles de
bougie sapin**

Ref MBS: 10.00€



**Moyens modèles de
bougie Marie**

Ref MBM: 10.00€



Cierges

Ref CBP : petite 3.50€

Ref CBG : grande 4.50€



Coffret 3 savons

Ref S3 9.00€



Savon gelée royale

Ref SGR: 3.20€



Savon propolis

Ref SP: 3.20€



Savons miel

Ref SM: 3.20€



Piège frelon asiatique

Ref PFA: 25.00€

Team building



Team building – Une immersion au cœur de la ruche

Offrez à vos équipes une expérience originale et fédératrice au plus près de la nature.

Nos journées team building invitent à découvrir le monde fascinant de l'abeille à travers une immersion dans l'univers de l'apiculture artisanale.

Au programme : A la carte, découverte de la vie de la ruche, échanges autour du rôle essentiel des pollinisateurs, sensibilisation aux enjeux environnementaux, conférence sur le frelon asiatique, ateliers culinaires, repas, randonnée commentée... et ateliers participatifs favorisant la cohésion, l'entraide et le partage.

Une expérience authentique et porteuse de sens, idéale pour renforcer les liens, transmettre des valeurs fortes et offrir à vos collaborateurs un moment hors du cadre, inspirant et ressourçant.

Evenementiels



Événementiel – Des douceurs pour vos plus beaux moments

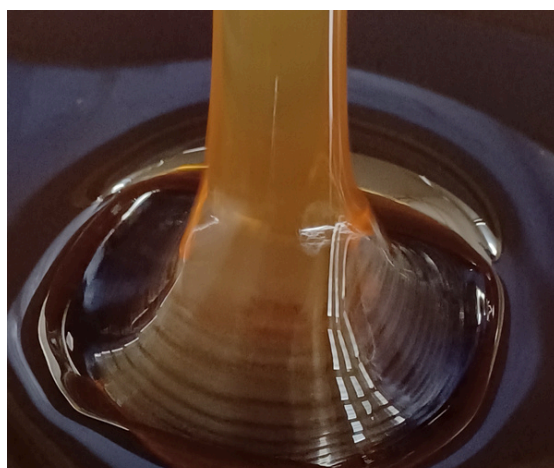
Pour célébrer les moments importants de la vie, nous vous proposons des attentions gourmandes et authentiques autour du miel.

Petits pots de miel, confiseries artisanales et coffrets délicats composent des cadeaux invités raffinés, à la fois naturels et porteurs de sens.

Chaque création peut être personnalisée pour s'harmoniser avec votre événement : étiquette, message, thème ou couleurs.

Une façon douce et originale de remercier vos invités et de leur laisser un souvenir gourmand, issu d'un savoir-faire artisanal et respectueux de la nature.

Découvertes



Ateliers & découvertes – Vivre l'expérience de la ruche

Nous proposons des ateliers cuisine autour du miel et des produits de la ruche, ludiques et conviviaux, accessibles à tous.

Ces moments gourmands permettent de découvrir des recettes simples, d'échanger autour des usages du miel et de partager un temps de création collective.

L'animation Happy cultivateur, pensée pour petits et grands, invite à une approche pédagogique et joyeuse du monde de l'abeille, mêlant découverte, sensibilisation et bonne humeur.

Les visites d'exploitation offrent une immersion au cœur de notre activité apicole : présentation du métier, fonctionnement de la ruche, rôle essentiel des abeilles et échanges autour de la protection de la biodiversité.

Des expériences authentiques, idéales pour les groupes, les entreprises, les scolaires et les événements privés.



À travers chacun de nos miels et créations gourmandes, nous partageons bien plus qu'un savoir-faire : une passion profonde pour l'abeille, la nature et la biodiversité. Chaque pot est le reflet d'un terroir préservé, d'un travail patient et d'un engagement sincère envers une apiculture respectueuse. Nous espérons que ce catalogue vous aura permis de découvrir l'univers de "Des abeilles et Vous" et l'authenticité de nos produits. Merci de soutenir une apiculture qui prend soin du vivant — et bonne dégustation ! 🐝✨

Nous restons à votre disposition pour de plus amples informations.

Exploitation

La riberdière route de Baugé-Fougeré 49150 Baugé en Anjou

Contacts:

Anne : 06 68 19 47 43/ Chris: 06 27 38 16 58

info@des-abeilles-et-vous.fr

Site internet

www.les-ruches-de-capucine.fr