Muroise® & Cie

MA VENTE SOLIDAIRE

Noël 2026



Des confitures artisanales pour faire grandir vos projets !

COLLEZ ICI
VOTRE ÉTIQUETTE

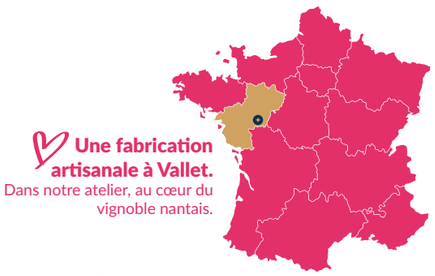
Deux amies. des chaudrons et une sacrée aventure !

Muroise et compagnie, c'est d'abord notre histoire : celle d'Estelle et Magali, deux amies d'enfance qui ont repris, en 2012, une aventure familiale pour la faire mijoter à leur façon.

Notre terrain de jeu ? **Un atelier artisanal à Vallet, au cœur du vignoble nantais.**
Notre spécialité ? Des confitures généreuses, préparées avec de beaux fruits, du sucre de canne roux, beaucoup de savoir-faire… et surtout une bonne dose d'enthousiasme !

Dans notre petite équipe de six personnes, **nous sélectionnons les fruits avec soin, puis nous les épluchons, les zestons ou les dénoyautons à la main** selon les recettes. Ils sont ensuite cuits dans **nos chaudrons de cuivre**, avant que chaque pot soit **rempli un à un,** pour préserver les beaux morceaux et toute la gourmandise du fruit.

Nous élaborons nos recettes sans colorants ni conservateurs. Certaines sont certifiées Bio, d'autres mettent à l'honneur des fruits français, des associations inattendues ou de belles collaborations gourmandes. Mais elles ont toutes un point commun: **elles sont imaginées et fabriquées à Vallet avec la même exigence… et toujours beaucoup de bonne humeur !**



Une fabrication artisanale à Vallet.
Dans notre atelier, au cœur du vignoble nantais.

Notre métier ?
Transformer les fruits en émotions à tartiner. Du fruit, un savoir faire… et pas de poudre de perlimpinpin !



Derrière chaque pot

Des fruits soigneusement sélectionnés
Parce qu'une bonne confiture commence toujours par un fruit qui a du goût !

Une préparation manuelle

Épluchage, zestage ou dénoyautage à la main selon les recettes.

Une cuisson au chaudron de cuivre

Pour maîtriser la cuisson et préserver toute la personnalité du fruit.

Une mise en pot à la main

Pour garantir de beaux morceaux et veiller sur chaque pot.

Sans colorants ni conservateurs

Un bon fruit n'a pas besoin de déguisement !











En commandant dans ce catalogue vous bénéficiez de tarifs préférentiels tout en contribuant au fonctionnement de votre association.

Muroise & Cie
MA VENTE SOLIDAIRE
commande directement en ligne sur
www.maconfituresolidaire.fr

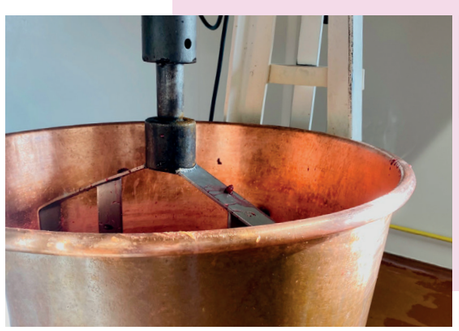














Muroise®, la recette emblématique

Muroise® : notre recette exclusive depuis 1989, marque déposée.

Muroise®, c'est la recette signature de la maison !
Au cœur de cette saveur iconique, un fruit hybride mêlant la mûre et la framboise… Mais **Muroise®** ne doit pas son caractère à lui seul : derrière son goût unique se cachent aussi une **recette secrète** et un **savoir-faire jalousement préservé.** Sa **couleur rouge pourpre**, son **parfum puissant** et sa **texture veloutée sans pépins** en font une confiture à part… qui sublime une simple tartine !

Récompensée par un **Épicure d'Or,** elle se déguste sur du pain grillé, des crêpes, dans un yaourt, un riz au lait, sur une glace à la vanille ou dans un gâteau roulé…



Vue sur M6 dans l'émission **«La Meilleure Boulangerie de France»**.
Choisie en tant que **parfum iconique** de notre région sur **France 3** Nationale dans l'émission **«Météo à la Carte»**.



Muroise®
RECETTE EXCLUSIVE 1
7,95€ | Pot 350 g

Intense, fondante et veloutée, la recette emblématique qui transforme une tartine ordinaire en une expérience gustative exceptionnelle !

Confiture sans pépins

Accords express
Tartines · Crêpes · Yaourt · Riz au lait · Glace vanille · Gâteau roulé

La star de la maison

l'incontournable Muroise®, intense, veloutée et inoubliable !

Recette exclusive

PRIX EPICURES DE L'EPICERIE FINE OR 2021
LE MONDE DE L'ÉPICERIE FINE



Fruits rouges

Une joyeuse bande prête à réveiller vos matins !

Des parfums classiques qui réveillent les papilles : **des fraises généreuses, une framboise toute en finesse, une griotte acidulée et des baies au caractère joliment fruité.** Des classiques, oui. Mais des classiques qui savent se faire remarquer !





2

Fraise de Plougastel

7,95€ | Pot 350 g

Une fraise parfumée, franche et généreuse, avec le goût rassurant des petits-déjeuners qui prennent leur temps.



3

Fraise BIO

6,95€ | Pot 350 g

La fraise dans toute sa simplicité : douce, fruitée et naturellement irrésistible sur une tartine ...



4

Fraise-Framboise BIO

6,95€ | Pot 350 g

La douceur de la fraise rencontre le peps de la framboise. Un duo très complice, tout simplement sublime !



5

Confiture sans pépins

Framboise sans pépins BIO

7,95€ | Pot 350 g

Toute l'intensité de la framboise dans une texture lisse et veloutée. Les pépins sont partis mais la gourmandise est restée !



6

Myrtille BIO

7,95€ | Pot 350 g

Petite baie, grand caractère : la myrtille s'invite avec intensité sur vos tartines !



7

Fraise-Rhubarbe BIO

6,95€ | Pot 350 g

La fraise apporte la douceur, la rhubarbe la petite pointe acidulée. Un équilibre qui donne très envie d'y revenir.



8

Griotte BIO

6,95€ | Pot 350 g

Charnue, fruitée et joliment acidulée : la griotte réveille le petit-déjeuner et fait merveille avec les laitages.

Sept confitures, sept caractères et sept bonnes raisons de craquer !

Fruits jaunes

Des parfums gorgés de soleil pour faire rayonner vos tartines.

Des abricots fondants, des pêches parfumées, des mirabelles dorées et des clémentines pleines de peps : **de quoi réveiller joyeusement toutes les tartines !**





9

Abricot rouge du Roussillon

6,95€ | Pot 350 g

Des abricots parfumés, une belle texture et ce goût de soleil qui va très bien aux tartines, aux yaourts et aux fonds de tarte !



10

Abricot BIO

6,95€ | Pot 350 g

Une recette lumineuse et intensément fruitée, pour les amateurs d'abricot qui aiment quand le fruit prend toute la place !



11

Pêche de vigne BIO

7,95€ | Pot 350 g

Une saveur délicate, légèrement acidulée et très parfumée. La pêche de vigne a du caractère, mais toujours avec élégance.



12

Mirabelle de Lorraine IGP

6,95€ | Pot 350 g

Fondante, fruitée et délicatement sucrée, la mirabelle séduit dès la première cuillère.



13

Clémentine Corse BIO IGP

6,95€ | Pot 350 g

Pelée et zestée à la main, un petit soleil qui fait pétiller les tartines et les desserts.

Des saveurs dorées pour des matins qui commencent... vraiment bien !





Carton découverte

14 **Carton de 6 pots** | Pots 350 g

~~44,70€~~ **39,95€**

6 incontournables réunis pour varier les plaisirs !

Six parfums emblématiques

réunis dans un seul carton pour découvrir notre savoir-faire, varier les petits-déjeuners ou faire un cadeau gourmand !



Muroise®

+



Fraise de Plougastel

+



Abricot du Roussillon

+



Pomme Salidou® BIO

+



Clémentine Corse BIO IGP

+



Mirabelle de Lorraine IGP



Recettes gourmandes et accords salés

Quand la confiture quitte la tartine pour aller voir ce qui se passe sur les crêpes, les fromages et les plateaux apéritifs…
Voici quelques recettes qui aiment sortir des sentiers battus : une pomme très caramel, une figue qui adore les noix, un confit d'oignon prêt pour l'apéritif.



15

Pomme Salidou® BIO *

7,95€ | Pot 350 g

La fraîcheur de la pomme rencontre l'iconique Salidou® (caramel au beurre salé de Guérande). Fondante, régressive et franchement difficile à refermer.



16

Figue et Noix BIO **

6,95€ | Pot 220 g

La douceur de la figue, le croquant de la noix et une belle profondeur en bouche. Délicieuse sur du pain, redoutable avec le fromage.



17

Chutney d'oignon de Roscoff au Muscadet ***

6,95€ | Pot 220 g

Doux, fondant et subtilement sucré-salé. L'allié des foies gras, terrines, fromages, viandes froides.

*contient allergènes : lait | **contient allergènes : noix | *** contient alcool









Les confitures de Noël

4 pots ! 1000 façons de faire entrer Noël à table !
À Noël, les fruits sortent leurs plus beaux habits : épices, fruits secs, chocolat, Porto… **Quatre recettes en édition festive p**our les petits-déjeuners au ralenti, les desserts de fête et les cadeaux qui se mangent vraiment !



18

Noël Pomme BIO * ÉDITION DE NOËL

6,95€ | Pot 220 g

Pommes et poires fondantes, noix croquantes, raisins secs et épices à pain d'épices : un mélange chaleureux, gourmand et délicieusement festif.



19

Noël Orange BIO ÉDITION DE NOËL

6,95€ | Pot 220 g

Orange et griotte s'accordent aux épices pour une confiture intense, parfumée et délicieusement festive !



20

Noël Figue BIO ** ÉDITION DE NOËL

6,95€ | Pot 220 g

Figues généreuses, amandes effilées et une note de Porto. Sur une brioche, un fromage ou avec le foie gras : elle sait tout faire ! (ou presque !)



21

Noël Griotte *** ÉDITION DE NOËL

6,95€ | Pot 220 g

Des griottes intenses, une note de chocolat et une touche de kirsch. Une recette festive, profonde et délicieusement impertinente.

Une collection de Noël à offrir, à partager… ou à garder pour soi !

*contient allergènes : noix | **contient allergènes : amandes + contient alcool | *** contient alcool

Muroise & compagnie

persévérance

LE FONDS DE DOTATION DE L'ICO

Confiture de Fraise Solidaire : fruit de la collaboration entre **Muroise et compagnie et Persévérance, le fonds de dotation de l'Institut de Cancérologie de l'Ouest.**

Une recette pleine de fruits et de sens !

Chez Muroise et compagnie, une confiture transmet bien plus qu'une saveur. Elle évoque un souvenir, un moment partagé, une attention.... Avec cette confiture de fraise solidaire, imaginée avec Persévérance, le fonds de dotation de l'**Institut de Cancérologie de l'Ouest,** la gourmandise prend aujourd'hui une dimension encore plus forte avec un objectif simple : faire de chaque pot acheté un geste utile !

0,50€

Reversé par pot

Pour chaque pot vendu, 0,50 € sont reversés afin de soutenir la lutte contre les cancers pédiatriques.



22 Confiture de fraise solidaire

5,95€ | Pot 220 g

Une confiture artisanale de fraise douce, parfumée et généreuse, imaginée pour régaler les gourmands tout en soutenant la lutte contre les cancers pédiatriques.

À déguster : Sur du pain frais, des crêpes, dans un yaourt... ou directement à la cuillère !

Une création pour Septembre en Or

Cette initiative s'inscrit dans le cadre de **Septembre en Or,** le mois international de sensibilisation et de mobilisation contre les cancers pédiatriques. **En choisissant notre confiture de fraise solidaire, vous contribuez à faire connaître cette cause et à soutenir un engagement concret en faveur de la lutte contre les cancers de l'enfant.** Un petit geste gourmand qui participe, à son échelle, à un grand élan de solidarité. Confiture disponible toute l'année. Des tartines, des sourires et un vrai geste de soutien !

A Propos de Persévérance. Persévérance est le fonds de dotation de l'Institut de Cancérologie de l'Ouest. Sa mission est de collecter des dons pour soutenir des projets de recherche, d'innovation médicale, de prévention et d'amélioration de la qualité de vie des patients atteints du cancer. Son identité se distingue par une approche humaine, optimiste et engagée.



Depuis plus de 30 ans, Chocodic accompagne les petits et grands gourmands avec des créations généreuses et pleines de savoir-faire. Chocolats, biscuits, nougats, pâtes de fruits et autres douceurs sont 100 % manufacturés dans les ateliers de La Roche-sur-Yon.

CHOCOLATERIE Chocodic BISCUITERIE



C'est fait, ici !



MANUFACTURE EN VENDÉE

cacao-trace

Sans CONSERVATEUR COLORANT

23 Moulage Père Noël en chocolat lait

5,5cm
10cm

3,50€ | Poids net 40g | 10x5,5cm

Le traditionnel Père-Noël en chocolat lait, qui fera plaisir aux petits mais aussi aux plus grands. Emballé individuellement sous sachet cristal prêt à offrir.

DLUO : 1 an



24 Ourson guimauve

5cm
8,5cm

3,95€ | 40g | 8,5x5cm

Découvrez notre irrésistible ourson coeur guimauve vanillé, enrobé d'un délicieux chocolat au lait, origine Vietnam. Présenté dans un joli coffret cartonné, cet ourson gourmand est parfait pour offrir ou pour se faire plaisir !

Décor de la boîte selon fabrication



25 Coffrets luxe pralinés et ganaches

a. 12,95€ | 16 chocolats | 13,5x13,5x4cm

b. 20,95€ | 25 chocolats | 16,5x16,5x4cm

Offrez nos élégants coffrets luxe de 16 ou 25 chocolats fins (à découvrir sur notre carte des saveurs), une invitation à la gourmandise et au raffinement. Fabriqués artisanalement dans notre atelier par nos maîtres chocolatiers, ces coffrets renferment un assortiment de bonbons enrobés de chocolat noir origine Cameroun Savaga, de chocolat au lait origine Vietnam et de chocolat blanc. Pralinés délicats et ganaches sans alcool composent cette sélection d'exception aux saveurs variées, idéale pour offrir ou partager un moment de pur plaisir chocolaté.



Coffret luxe assortiment de 25 chocolats fins

Scannez ce QRcode et découvrez notre **carte des saveurs**

À vos pots, prêts... commandez !

bon de commande

Commande effectuée par

Nom et Prénom : .....

.....

Tél : .....

Email : .....

Commande transmise par

Classe ou section : .....

Nom du vendeur : .....

Établissement/Association : .....

.....

N°	Parfum	Format	Prix/u	Qté	Total
01	Muroise® recette exclusive	350 g	7,95€ 22,71€/100g		
02	Fraise de Plougastel	350 g	7,95€ 22,71€/100g		
03	Fraise Bio	350 g	6,95€ 19,86€/100g		
04	Fraise-Framboise Bio	350 g	6,95€ 19,86€/100g		
05	Framboise sans pépins Bio	350 g	7,95€ 22,71€/100g		
06	Myrtille Bio	350 g	7,95€ 22,71€/100g		
07	Fraise-Rhubarbe Bio	350 g	6,95€ 19,86€/100g		
08	Griotte Bio	350 g	6,95€ 19,86€/100g		
09	Abricot rouge du Roussillon	350 g	6,95€ 19,86€/100g		
10	Abricot Bio	350 g	6,95€ 19,86€/100g		
11	Pêche de vigne Bio	350 g	7,95€ 22,71€/100g		
12	Mirabelle de Lorraine	350 g	6,95€ 19,86€/100g		
13	Clémentine Corse Bio	350 g	6,95€ 19,86€/100g		
14	Carton découverte - 6 parfums	6 x 350 g	39,95€ 19,02€/100g		
15	Pomme Salidou® Bio	350 g	7,95€ 22,71€/100g		
16	Figue et Noix Bio	220 g	6,95€ 31,59€/100g		
17	Chutney d'oignon	220 g	6,95€ 31,59€/100g		
18	Noël Pomme Bio	220 g	6,95€ 31,59€/100g		
19	Noël Orange Bio	220 g	6,95€ 31,59€/100g		
20	Noël Figue Bio	220 g	6,95€ 31,59€/100g		
21	Noël Griotte	220 g	6,95€ 31,59€/100g		
22	Fraise solidaire - Persévérance	220 g	5,95€ 27,05€/100g		
23	Père Noël	40g	3,50€ 87,50€/100g		
24	Ourson guimauve	40g	3,95€ 98,75€/100g		
25 a	Coffret luxe pralinés et ganaches 16 chocolats	16 unités	12,95€ 89,90€/100g		
25 b	Coffret luxe pralinés et ganaches 25 chocolats	25 unités	20,95€ 93,10€/100g		

Je commande, je me régale et je soutiens un beau projet !

TOTAL	
RÈGLEMENT PAR	

Muroise et compagnie . Artisanes Confiturières Aventurières 8 rue des Bourreliers | ZI Les Dorices | 44330 Vallet | 02 28 06 26 39

www.muroise.com

magali@muroise.com

En cas de rupture de stock, nous nous réservons le droit de remplacer le produit indisponible par un produit d'une valeur équivalente ou supérieure.

© Direction de la publication : Estelle Durand et Magali Beck | Création graphique : Anaïs Rampillon, vingt-septembre.fr | Photos : Freepik, Muroise & Compagnie, Valérie Lefort @latelierchafouine et A l'orée des Fées Melinda Blanchet photographie et créations IA.