

LE PANIER DE NOUVELLES FRAÎCHES

Octobre 2011 Sem 49 mardi mercredi

Nouvelles des champs

LES PANIERS DE NOËL ARRIVENT!



Les fêtes de fin d'année approchent et il est temps de penser aux cadeaux de Noël ! Vous êtes en panne d'idées ? Ne vous tracassez plus et offrez un cadeau gourmand en provenance directe des fermes rhône-alpines. Nous vous proposons une gamme de 4 savoureux paniers de 15 à 50 €. Les paniers pourront être commandés sur notre site internet à partir du **mercredi 7/12**.

Panier à 15 € :

- 1 pain d'épices aux oranges de 400g
- 1 litre de jus de fruit
- 1 savon au lait d'ânesse
- 250g de noix AB

Panier à 29 € :

- 1 pain d'épices de 400g
- 1 pot confiture de 250g
- 1 litre de jus de fruit
- 1 savon au lait d'ânesse
- 500g de lentilles AB
- 1 pâté de campagne de 180g
- 1 bouteille Côte Roannaise 2010 (rouge)
- 200g de noix AB

Panier à 20 € :

- 1 pot confiture de 250g
- 1 litre de jus de fruit
- 1 savon au lait d'ânesse
- 1 pâté de campagne de 180g
- 1 bouteille Côte Roannaise (rouge)
- 100g de noix AB

Panier à 50 € :

- 1 pot de miel de 500g
- 1 pain d'épices aux oranges de 400g
- 2 pots confiture de 250g
- 1 coulis de fruit de 215mL
- 1 litre de jus de fruit
- 2 nougats
- 1 savon au lait d'ânesse
- 500g de lentilles AB
- 1 pâté de campagne de 180g
- 1 bouteille Collines rhodaniennes 2010 (rosé)
- 300g de noix AB

Pour plus d'infos, n'hésitez pas à nous contacter...

Paniers de légumes et fruits: compositions provisoires

Légumes de Didier Rouzier et Eric Crozier

Petits variés (11 €) : 1 tête ail, 500g carottes, 800g choux vert, 800g courge Iron cap, 500g navet, 500g poireaux, 600g PDT fraîches, 500g topinambours.

Grands variés (15 €) : 1 tête ail, 800g carottes, 1,1kg choux vert, 1kg courge Iron cap, 750g navet, 800g poireaux, 800g PDT fraîches, 700g topinambours.

Tout p'tit panier (7 €) : 1 tête ail, 300g carottes, 500g choux vert, 500g courge Iron cap, 300g navet, 300g poireaux, 300g PDT fraîches, 300g topinambours.

Très grand varié (17,8€) : 1 tête ail, 800g carottes, 1,1kg choux vert, 2kg courge Iron cap, 750g navet, 800g poireaux, 800g PDT fraîches, 700g topinambours.

Fruits de Marc Besseas Regis Ressicaud et Marc Guyot

P'tit fruité : 1,1kg de poires, 1kg de pommes AB, 0,7kg kiwis AB

Grand fruité : 1,5 kg de poires, 1,5kg de pommes AB, 1,1kg kiwis AB

Sem 48: 160 paniers

Bonne semaine à tous!

N'oubliez pas que vous pouvez commander vos poulets et pintades jusqu'au 8 décembre, pour une livraison entre le 13 et 16 décembre

Les kiwis sont arrivés, alors régalez-vous!

Idées recettes

Velouté de topinambours au curry

Ingrédients

- 500 g de topinambours
- 1 c à c de miel de Provence
- 1 c à c de curry
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1/2 de litre de bouillon de volaille
- 1/4 de litre de crème liquide
- Sel et poivre

1 pincée de bicarbonate

Préparation

Lavez les topinambours non pelés, puis coupez-les en petits dés.

Chauffez l'huile dans une cocotte et ajoutez les topinambours, faites suer 2 minutes, puis, ajoutez le miel et le curry.

Mouillez avec le bouillon, portez à ébullition et versez la crème liquide.

Laissez cuire à frémissement 30 minutes. Rectifiez l'assaisonnement et servez.