

LE PANIER DE NOUVELLES FRAÎCHES

mardi 20/12 – mercredi 21/12

Nouvelles des champs

QUELQUES SUGGESTIONS DE PRODUITS
POUR LES FETES ...

Les commandes des savoureux **paniers de Noël** continuent !



Notre gamme de 4 paniers s'adapte à vos besoins et votre budget :

[Panier à 15 €](#) - [Panier à 20 €](#) - [Panier à 29 €](#) - [Panier à 50 €](#)

Les livraisons seront effectuées du 12 au 23 décembre.

Pour vos repas de fin d'années nous vous proposons :

[Champignons pleurotes](#) à 4,40 € / 250 g



[Cardons](#) à 3,34 € / kg

Bocaux 250 g de [marrons entiers cuits](#) labellisés « Nature et Progrès » à 5€

[Noix AB](#) à 5,55 € / kg



Humm, également du [pain d'épices aux oranges](#) à 5,95 € / 410 g

Nouveauté du côté des bières AB des Monts d'Or :

[Coffret 3 bières 75 cl](#) Ambrée – Blanche – Dorée à 16,60 €

[Bouteilles 33cl à l'unité](#) à partir de 2,55 €

Et ... rien de tel qu'un bon accord met et vins

[Vins](#) rosé et rouge AOC Collines Rhodaniennes

Les blancs de Savoie : Roussette, Apremont, Vin de Savoie

Le Beaujolais cru AOC Régnié AB



Pour commander les produits, cliquer sur le lien

Paniers de légumes et fruits: compositions provisoires

Légumes de Didier Rouzier et Eric Crozier

Petits variés (11 €) : 600g betteraves, 750g carottes, 800g chou vert, 800g courge, 1 radis noir, 800g rutabaga, 1 salade.

Grands variés (15 €) : 900g betteraves, 900g carottes, 1,1kg chou vert, 1,2kg courge, 1 radis noir, 900g rutabaga, 2 salades.

Tout p'tit panier (7 €) : 600g carottes, 700g courge, 1 radis noir, 600g rutabaga, 1 salade.

Très grand varié (17,6€) : 900g betteraves, 900g carottes, 1,1kg chou vert, 2,4kg courge, 1 radis noir, 900g rutabaga, 2 salades.

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 50: 120 paniers

**TOUTE L'EQUIPE D'@ DEUX PAS
DES CHAMPS VOUS SOUHAITE UN
JOYEUX NOEL!!!**

**N'oubliez pas que vous pouvez encore
commander les paniers de Noël!**

Idées recettes

Velouté de rutabaga à l'érable

Ingrédients

- 500 g de rutabaga coupé en cubes (prêt à l'emploi)
- 2 cuillères à soupe d'huile (ou l'équivalent en [beurre](#))
- 250 g de [pommes de terre](#) coupées en cubes
- 1 [oignon](#), 1 [poireau](#), 100 g de céleri rave (coupés en morceaux)
- 1 litre et demi de bouillon de volailles
- [sel](#) et [poivre](#)
- 1 briquette de crème
- sirop d'érable : 1 verre ou plus, selon le goût souhaité

Préparation

Faire suer les légumes dans la matière grasse, à feu doux, quelques minutes. Puis, mouiller avec le bouillon de volailles. Assaisonner légèrement. Et porter à ébullition, 20 min en autocuiseur. Lorsque les légumes sont cuits, les passer au mixeur, et transvaser le tout dans une casserole, sur feu doux. Selon la saveur et la consistance souhaitée (rajouter du liquide, ou au contraire, réduire à feu doux). Puis, ajouter le sirop d'érable et la crème. Goûter et rectifier l'assaisonnement.

