



## Votre Panier

### Panier à 8,50€

Blettes (360g)  
Chou kale (530g)  
Fenouil (500g)  
Pommes de terre (500g)

(\* Production du jardin

### Panier à 12€

Cèleri rave (500g)  
Chou Milan (1 Pièce)  
Navet à collier violet (500g)  
Patates douces (410g)

Pommes (730g)

### Panier à 17€

Blettes (900g)  
Chou Milan (1 Pièce)  
Navet à collier violet (500g)  
Oignons jaunes (510g)  
Patates douces (770g)  
Pommes de terre (1kg)

## Actualités

Bonjour,

Les conditions climatiques de jeudi dernier nous ont obligé à revoir quelque peu notre organisation de livraison. Les paniers sont toutefois tous arrivés dans vos points de retrait et nous espérons que vous n'avez pas eu trop de difficultés à les récupérer.

Voici une de nos nombreuses prestations traiteur du moment, celle délivrée la semaine dernière au Centre d'Art Contemporain de Dreux :



Nous sommes à la recherche d'un compresseur. Si l'un d'entre vous a dans son entourage une personne qui souhaite se séparer du sien, n'hésitez pas à nous le faire savoir.

## La semaine prochaine :

## L'Idée Recette

### Salade de fenouil à l'orange

Pour 4 personnes

Préparation : 10 mn - Cuisson : aucune



#### Ingrédients :

- 1 cuillère à café de moutarde à l'ancienne
- 5 cl de vinaigre de cidre
- aneth
- 1 orange
- 2 fenouils
- 5 cl d'huile d'olive

#### Recette :

- Nettoyez les fenouils, retirez les parties vertes et émincez les très finement dans un saladier
- Préparez la vinaigrette avec le vinaigre de cidre, la moutarde, le jus de l'orange, sel et poivre
- Arrosez en les fenouils et parsemez d'aneth ciselé
- Pour les gourmands, vous pouvez ajouter une deuxième orange que vous pèlerez à vif et couperez en petits morceaux
- A préparer la veille car recette bien meilleure le lendemain après une nuit au réfrigérateur.

Carotte, chou de Bruxelles, chou kale, navet, oignon, pomme, topinambour