

COMMANDE et LIVRAISON de nos CONSERVES sur les points de dépôts

Cette semaine, nous vous proposons de commander nos bonnes recettes élaborées par la **Conserverie Coopérative de Marcoussis** et d'être livré(e) directement sur votre point de dépôt paniers habituel (également possible pour les personnes faisant une **Offre d'Essai**).

Pour cela, il suffit de compléter le **bon de commande** (au verso) et de nous le retourner à notre adresse, Chemin du regard 91460 MARCOUSSIS, accompagné de votre règlement **avant le dimanche 28 mai 2017**.

Les produits commandés seront **livrés sur votre dépôt habituel** en même temps que votre panier de légumes (votre commande sera dans un sac ou un carton indépendant à votre nom) : le **mercredi 31 mai** (pour les dépôts d'Ollainville, Draveil et Juvisy) et le **jeudi 1er juin** pour tous les dépôts livrés habituellement ce jour-là.

A DECOUVRIR : notre premier **Jus d'oranges** pour des matins toniques !

A tester également, nos **sirops de Fruits rouges** ou **Pommes** : en nappage de vos yaourts, glaces ou encore à diluer dans de l'eau ou dans une coupe de champagne, etc. mais aussi nos **pleurotes et shiitakes séchés** qui, après 30 min dans l'eau chaude, se cuisineront comme des champignons frais.



Et pour les « accros », c'est le grand retour de notre **Confiture Extra de Fraise** ! Pour passer commande, **rendez-vous au dos de cette Feuille de Chou**.

La recette de la semaine

Gratin extra croustillant de courgettes



Ingrédients : 500 g de courgettes, 100 g chapelure, 1 càs d'huile d'olive, 1 oignon, 25 g de beurre, 2 gros œufs (ou 3 petits), 25 cl de crème fraîche épaisse, herbes aromatiques de votre choix, sel & poivre

Préparation de la recette :

Préchauffez votre four à 180°C (th.6).

Coupez les courgettes en rondelles et l'oignon et faites-les revenir dans une sauteuse avec l'huile d'olive, et les herbes aromatiques séchées de votre choix (basilic, thym, etc.), pendant une dizaine de minutes.

Lorsque les courgettes sont dorées, répartissez-les dans un plat à gratin.

Dans un saladier, battez les œufs en omelette puis mélangez la crème, le sel et le poivre. Versez cette préparation sur les courgettes.

Saupoudrez le gratin de chapelure et parsemez de beurre.

Enfournez et laissez cuire pendant 30 minutes.

Servez chaud.

Dans votre panier cette semaine

Grand panier : 1 soupe de courgettes/lentilles/petit pois de la Conserverie, 1 kg de pommes à croquer*, 500 g de courgettes, 1 botte poireaux, 1 kg de navets, 1 salade

Petit panier : 500 g de courgettes, 1 botte de poireaux, 750 g de navets, 1 salade

Origine : Agriculture France / Catégorie II / Ecocert FR-BIO-01

Boutique ouverte : mercredi 10 h-12 h30 et 15 h-18 h - jeudi 15 h-18 h - vendredi 15 h-19 h - samedi 10 h-12h30

* Ces pommes proviennent de l'exploitation d'un arboriculteur en agriculture biologique



BON DE COMMANDE (à nous retourner avant le 28 mai 2017)



Nom :

Prénom :

Lieu de Dépôt panier :

PRODUITS	Prix unitaire	Quantité souhaitée	Prix total
Soupe de Courges (pot 450 g ou 750 g) Eau (48.80%), Courges* (28%), Carottes* (10.50%), Poireaux* (10.50%), Huile d'Olive* (2.40%), Bouillon légumes* (0.80%)	450 g 3.90 €		
	750 g 5.00 €		
Soupe de Légumes (pot 450 g ou 750 g) Eau (47.70%), Pommes de Terre* (18.8%), Carottes* (13.80%), Poireaux* (9.20%), Oignons* (7.50%), Huile d'Olive* (2.4%), Sel, Laurier*, Thym*, Sarriette*	450 g 3.90 €		
	750 g 5.00 €		
Velouté de courgettes - concombres (flacon 500 g) Courgettes* (50 %), Concombres* (40 %), Oignons (8 %), Huile d'olive* (1.5%), Sel	3.90 €		
Velouté de courgettes - Pommes de Terre (pot 450 g) Courgettes* (60%), Pomme de terres* (20%), Oignons* (18%), Huile d'Olive* (1.5%), Sel (0.5%)	3.90 €		
Velouté de Pleurote (pot 450 g) Pleurotes* (40.1%), Eau (40.1%), Pomme de terres* (5.8%), blancs de Poireaux (5.8%), Oignons* (5.8%), Huile d'Olive*, Sel	5.90 €		
Sauce tomate cuisinée (flacon 250 g ou pot 450 g) Eau (46;5%), Concentré de tomates* (34;1%), Oignons* (10;6%), Huile d'olive* (3;2%), Sucre* (4;1%), Sel, Romarin*, Piment d'Espelette, Thym*, Laurier*, Acidifiant : jus de citron*	250 g 2.95 €		
	450 g 4.05 €		
Compote de Pommes - Vanille (pot 450 g) Pommes* (90%), Sucre* (6%), Vanille*, Acidifiant: Jus de citron*	3.90 €		
Compote de Poires - Pommes (pot 450 g) Poires* (65%), Pommes* (25%), Sucre* (10%), Acidifiant: jus de citron*	3.90 €		
Confiture Extra de Fraise (pot 300 g) Elle est de retour ! Fraises* (65 %), Sucre roux de canne* (35 %)	5.00 €		
Confiture Kiwis - Pommes (pot 300 g) Kiwis* (50 %), Pommes* (20 %), Sucre roux de canne* (30%), Acidifiant : jus de citron*	5.00 €		
Confiture Pommes - Raisins (pot 300 g) Pommes* (61.5 %), Raisins secs* (3.5 %), Sucre* (35 %), Acidifiant : jus de citron*	5.00 €		
Jus de Pommes (flacon 100 cl) 100 % pur jus de Pommes*, Acidifiant : jus de citron*	4.00 €		
Jus d'orange (flacon 100 cl) NOUVEAUTE ! Oranges* (89,3 %), Eau (8,7 %), Sucre roux de canne* (2 %)	4.50 €		
Sirop de Fruits Rouges (flacon 25 cl) Fraises* (23,8 %), Framboises (4,7 %), Cassis (3,1 %), Sirop de sucre : sucre* (58,2%) + eau (41,7%) + jus de citron* (0,7%)	4.00 €		
Sirop de Pommes (flacon 25 cl) Pommes* (31,6 %), Sirop de sucre : sucre* (58,2 %) + eau (41,7 %) + jus de citron* (0,7 %)	4.00 €		
Pleurotes séchés (sachet 25 g) Pleurotes* de la champignonnière des Potagers de Marcoussis	2.90 €		
Shiitakes séchés (sachet 25 g) Shiitakes* de la champignonnière des Potagers de Marcoussis - Ne pas manger cru	3.40 €		
Poudre de Pleurotes (sachet 10 g) Pleurotes* de la champignonnière des Potagers de Marcoussis	2.00 €		
Poudre de Piments (sachet 10 g) Piments* produits par les Potagers de Marcoussis	2.50 €		

*Ingrédients issus de l'agriculture biologique

MONTANT TOTAL DES ACHATS :

Règlement par chèque à l'ordre de la **Conserverie coopérative de Marcoussis** à joindre à la commande, Merci !

Ferme des Potagers - Chemin du Regard - 91460 MARCOUSSIS