

## COMMANDE et LIVRAISON de nos CONSERVES

### et AUTRES IDEES CADEAUX pour les fêtes de fin d'année

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**).

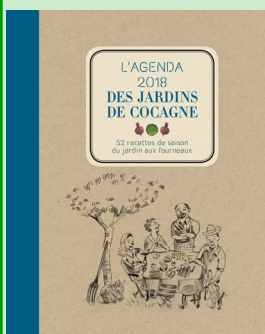
Pour cela, il suffit de compléter le **bon de commande** (au verso) et de nous le retourner à notre adresse, Chemin du regard 91460 MARCOUSSIS, accompagné de votre règlement **avant le dimanche 10 décembre 2017**.

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 13 décembre** (pour les dépôts d'Ollainville, Chatenay-Malabry et Draveil) et le **jeudi 14 décembre** pour tous les dépôts livrés habituellement ce jour-là.

En plus de ces produits qui raviront les gourmands, vous pouvez également commander des **tabliers pour adultes et enfants** aux couleurs des Potagers et de la Conserverie Coopérative de Marcoussis **pour cuisiner ou jardiner solidaire** et aussi **l'Agenda 2018** des Jardins de Cocagne, édité par la maison d'édition Rue de l'échiquier. Agenda familial ou de bureau, c'est un très bel objet à offrir ou à s'offrir qui vous permettra de noter tous vos rdv utiles mais aussi de découvrir une recette par semaine pour cuisiner des légumes de saison (Fiche technique de l'Agenda (*photo ci-contre*) : semainier (du 1er janvier au 31 décembre 2018), 170 x 210 mm, 400 g, reliure cartonnée, dos toilé, illustrations en couleurs, quadrichromie)



Tabliers taille adulte  
(taille unique un lien permet d'ajuster le tour de taille à sa convenance)



Pour passer commande de tous ces produits qui constituent des idées cadeaux originales pour les Fêtes, rendez-vous au dos de cette Feuille de Chou !



Tabliers taille enfant (5/10ans)

Pour passer commande de tous ces produits qui constituent des idées cadeaux originales pour les Fêtes, rendez-vous au dos de cette Feuille de Chou !



### La recette de la semaine : Flan de courge

**Ingrédients** : 500 g de chair de courge, 75 g de farine, 10 cl de lait, 10 cl de crème liquide, 3 oeufs, 1 pincée de noix de muscade, 125 g d'emmental râpé, sel & poivre

**Préparation de la recette** : Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6). Couper la chair de la courge en morceaux et la faire cuire dans une casserole d'eau bouillante salée pendant 20 min.

Egoutter et écraser la courge à l'aide d'une fourchette. Dans un saladier, mélanger la purée de courge avec la farine à l'aide d'un fouet. Verser le lait, la crème liquide et mélanger. Casser les oeufs et mélangez de nouveau. Assaisonner de sel et de poivre puis saupoudrer de noix de muscade. Incorporer enfin l'emmental râpé. Verser la préparation dans des ramequins individuels et enfourner pendant 25 à 30 minutes. Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau. Servir chaud ou tiède en accompagnement de la chicorée ou du chou cabus préparés en salade.

### Dans votre panier cette semaine

**Grand panier** : 1,5 kg de courge musquée de Provence, 1 chou cabus, 750 g de radis bleu d'automne, 1 botte de poireaux, 1 botte de carottes, 250 g d'oignons, 1 chicorée pain de sucre

**Petit panier** : 1 kg de courge musquée de Provence, 500 g de radis bleu d'automne, 250 g d'oignons, 1 chicorée pain de sucre

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

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





# BON DE COMMANDE (à nous retourner avant le 10 décembre 2017)



Nom : .....

Prénom : .....

Lieu de Dépôt panier : .....

PRODUITS	Prix unitaire	Quantité souhaitée	Prix total
<b>Soupe de Tomate</b> (flacon 500 g) <b>La recette du Chef Constant</b> Tomates*(81%), Oignons* (12,2 %), concentré tomates* (5,5 %), Huile d'olive*(0,8 %), Ail* (0.5%), sel, poivre, jus de citron*	4.80 €		
<b>Soupe Printanière</b> (flacon 500 g) Navets* (26,7 %), Carottes* (11,2 %), Oignon* (5,6 %), Céleri branche*(3 %), Huile d'olive*(1,3%), bouillon de légumes* (0,7 %)	3.90 €		
<b>Soupe de Courges</b> (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 €		
<b>Soupe de Légumes</b> (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 €		
<b>Velouté de courgettes - concombres</b> (flacon 500 g) Courgettes* (50 %), Concombres* (40 %), Oignons (8 %), Huile d'olive* (1.5%), Sel	3.90 €		
<b>Velouté de courgettes - Pommes de Terre</b> (pot 450 g) Courgettes* (60%), Pomme de terres* (20%), Oignons* (18%), Huile d'Olive* (1.5%), Sel (0.5%)	3.90 €		
<b>Velouté de Pleurote</b> (pot 440 g au lieu de 500 g) <b>- 15 %</b> Pleurotes* (40.1%), Eau (40.1%), Pomme de terres* (5.8%), blancs de Poireaux (5.8%), Oignons* R (5.8%), Huile d'Olive*, Sel	5.00 € (au lieu de 5.90 €)		
<b>Ratatouille</b> (pot de 750 g) Courgettes*(34,9 %), Tomates*(31,8 %), Aubergines*(14 %), Oignons*(12,7 %), Poivrons*(5,1 %), Huile d'olive*(1,3 %), Thym*(0,10 %), Laurier*(0,04 %), Sarriette*(0,01 %), sel	5.40 €		
<b>Sauce tomate cuisinée</b> (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 €		
<b>Compote de Poires - Pommes</b> (pot 450 g) Poires*(65%), Pommes* (25%), Sucre* (10%), Acidifiant: jus de citron*	3.90 €		
<b>Confiture Extra de Fraise</b> (pot 300 g) Fraises* (65 %), Sucre roux de canne* (35 %)	5.00 €		
<b>Confiture Abricots - Framboises</b> (pot 300 g) Abricots* (36 %), Framboises* (19 %), Sucre* (45 %)	4.70 €		
<b>Confiture Kiwis - Pommes</b> (pot 300 g) Kiwis* (50 %), Pommes* (20 %), Sucre roux de canne* (30%), Acidifiant : jus de citron*	5.00 €		
<b>Confiture de tomates vertes au piment d'Espelette</b> (pot 300 g) <b>Elle est de retour !</b> Tomates vertes*(53%), sucre de canne*(45%), jus de citron* (2%), piment d'Espelette*(0,2%)	4.70 €		
<b>Jus de Pommes</b> (flacon 100 cl) 100 % pur jus de Pommes*, Acidifiant : jus de citron*	4.00 €		
<b>Jus d'orange</b> (flacon 100 cl) Oranges* (89,3 %), Eau (8,7 %), Sucre roux de canne* (2 %)	4.50 €		
<b>TABLIER vert « Les Potagers de Marcoussis »</b>	Taille Adulte	24.00 €	
	Taille Enfant	18.00 €	
<b>TABLIER rouge « La Cuisine des Potagers »</b>	Taille Adulte	24.00 €	
	Taille Enfant	18.00 €	
<b>AGENDA 2018 des Jardins de Cocagne</b>	12.00 €		

\*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