

## COMMANDE et LIVRAISON de nos conserves artisanales sur les points de dépôt paniers

Cette semaine, nous vous proposons de commander nos conserves artisanales élaborées dans notre conserverie et d'être livré(e) directement sur votre point de dépôt paniers habituel.

Pour cela, il suffit de compléter le bon de commande (au verso) et de nous le retourner à notre adresse, Chemin du Regard à Marcoussis, accompagné de votre règlement avant le dimanche 03 avril.

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 avril (pour les dépôts livrés le mercredi) et le jeudi 14 avril pour tous les dépôts livrés habituellement ce jour-là.

Comme nous vous l'expliquions dans la Feuille de Chou de la semaine dernière, toute la production se fait dorénavant avec nos nouveaux bocaux et leur couvercle à vis. Cependant, nos conserves artisanales réalisées avant ce mois de mars sont toujours dans les bocaux Weck et seront peu à peu remplacées dans nos rayons au fur et à mesure de l'écoulement des stocks.

C'est la raison pour laquelle, toutes les conserves que vous commanderez seront dans les « anciens » bocaux à l'exception de notre nouvelle recette, la compote de pommes vanille sans sucres ajoutés (photo ci-contre), qui bénéficie, dès le démarrage de sa production, du nouveau contenant.



Vous pouvez également commander le miel d'été des abeilles de notre apiculteur, Jean-Denis MULLER.

Pour passer commande de tous ces produits, rendez-vous au dos de cette Feuille de Chou !

### **Dans votre panier cette semaine**

**Grand panier :** 1 kg de pommes de terre (variété Désirée)\*, 500 g de pommes (variété Xeleven)\*, 1 chou de pontoise, 1 chou-fleur, 500 g d'oignons, 1 botte de blette, 1 botte de roquette, 1 salade

**Petit panier :** 1 kg de pommes de terre (variété Désirée)\*, 800 g de poireaux, 1 salade, 1 botte de pourpier, 1 botte de ciboulette

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

\*Ces légumes proviennent d'un maraicher en Agriculture Biologique autre que Les Potagers de Marcoussis

**Horaires ouverture Boutique :** mercredi et jeudi 10 h - 18 h - vendredi 10 h - 19 h - samedi 9 h30 - 13h

**Retrait des Paniers à la Ferme :**

**vendredi 12 h - 19 h - samedi 10 h - 12 h30**





## BON DE COMMANDE (à nous retourner avant le 03 avril 2022)



Nom : .....

Prénom : .....

Lieu de Dépôt panier : .....

PRODUITS	Prix unitaire	Quantité souhaitée	Prix total
<b>Soupe de Courges</b> (pot 450 g ou 750 g) <b>PROMO (DDM courte)</b> 450 g Eau (48.80 %), Courges* (28 %), Carottes* (10.50 %), Poireaux* (10.50 %), Huile d'Olive* (2.40 %), Bouillon légumes* (0.80 %)	4.15 € (2 pour 1)		
750 g	5.20 €		
<b>Soupe de Légumes</b> (pot 450 g ou 750 g) 450 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*	4.15 €		
750 g	5.20 €		
<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*	4.50 €		
<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 %)	4.15 €		
<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 %)	4.15 €		
<b>Sauce tomate cuisinée</b> (flacon 250 g ou pot 450 g) 250 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*	3.10 €		
450 g	4.30 €		
<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	5.80 €		
<b>Gaspacho</b> (flacon 100 cl) Tomates* (64,5 %), concombres* (11,8%), poivrons* (14,3%), oignons* (5%), huile d'olive* (2,4 %), jus de citron* (0,9%), ail* (0,5%), basilic* (0,5%), sel et poivre	4.90 €		
<b>Compote de Pomme - Vanille Sans Sucres Ajoutés</b> (450 g) <b>NOUVEAUTE</b> Pommes* (94%), Eau (5,7%), Vanille*, Acidifiant: jus de citron*	4.15 €		
<b>Compote de Poire - Pomme</b> (pot 450 g) Poires*(61,7%), Pommes* (23,3%), Sucre* (10%), Eau (5 %), Acidifiant: jus de citron*	4.15 €		
<b>Confiture Extra d'Abricot</b> (pot 300 g) Abricots* (60 %), Sucre roux de canne* (40 %)	4.00 €		
<b>Jus de Pomme</b> (flacon 100 cl) 100 % pur jus de Pommes*, Acidifiant : jus de citron*	4.50 €		
<b>Miel d'ÉTÉ de Jean-Denis MULLER</b> (pot 500 g)	9.00 €		

\*Ingrédients issus de l'agriculture biologique

**MONTANT TOTAL DES ACHATS :** .....

Règlement par chèque à l'ordre de la **FERME DES POTAGERS DE MARCOUSSIS**  
à joindre à la commande, merci !

Ferme des Potagers de Marcoussis - Chemin du Regard - 91460 MARCOUSSIS