

Nous sommes heureux de vous proposer  
nos petits légumes de printemps !!

Ils sont tout frais tout beau juste prêts pour vous !

Tout est certifié Bio

Nous vous proposons de compléter notre gamme avec des légumes issus  
de différentes fermes d'agriculture Biologique.

Nous sommes impatients de pouvoir vous proposer une gamme complète  
de notre production...

<u>Notre production :</u>	<u>Précisions :</u>	<u>Prix :</u>
Salade pommée verte		1,5€/pc
Salade Feuille de chêne verte ou rouge		1,5€/pc
Salade Batavia Carmen		1,5€/pc
Salade Batavia Magenta		1,5€/pc
Salade Niçoise verte		1,5€/pc
Salade niçoise rouge		1,5€/pc
Laitue Sucrine	Très compacte beaucoup de coeur croquante	1,5€/pc
Laitue Romaine	Verte foncée, croquante et sucrée	1,5€/pc
Persil frisé ou plat		1,70€/botte
Coriandre		1,7€/botte
Aillette	Jeune pousse d'Ail	2,2€/botte
Jeunes oignons		1,7€/botte
Jeunes bette		2,20€/botte
Épinard	Très beau de plein champs	6€/kg
Jeunes navets		2,2€/botte

Courgette primeur		3€/kg
Carotte Primeur		2,80
Pois mange tout	Se mange avec la cosse	3,5€/250gr

## NOS AROMATES Fraîches

Thym		1,7€/botte
Thym citron		1,7€/botte
Sarriette		1,7€/botte
Livèche		1€/petite botte
Sauge		1,7€/botte
Menthe marocaine		1,7€/botte

## Légumes d'autres producteurs

Oignon	Bio espagne	2,5€/KG
Pomme jonagored ou jonagold	Bio Belge	3,4€/KG
Citron	Bio Italie	3,4€/kg
PDT NICOLAS nouvelle récolte	Bio Italie	2,7€/kg

## La laitue Sucrine

La sucrine est une variété de salade, de la famille des [laitues](#), présentant une pomme très serrée. Cette petite laitue, appelée également craquerelle du midi, aux feuilles charnues, croquantes et d'un vert foncé a pour particularité d'avoir des saveurs légèrement sucrées, d'où le nom qu'elle porte.

La sucrine se consomme aussi bien crue que cuite. Préparée simplement en salade, assaisonnée d'une vinaigrette à l'[huile de noixette](#) pour accompagner un morceau de fromage de chèvre, elle subjugue nos papilles. Sautée avec un filet d'huile d'olive ou [braisée](#) avec un peu de beurre salé, elle offre son fondant et sa douceur à la fois à des plats de viandes ou de poissons et crustacés.