



**Nous vous vous souhaitons
une bonne année 2019
remplie de petits bonheurs
et de gourmandises !**

**Et pour 2019 on lance
notre LETTRE D'ACTU !
Bonne lecture :)**



1- RDV DEGUSTATION A LA BOUTIQUE - Parce qu'on aimerait commencer aussi l'année par dîner léger, souper, se régaler et se réchauffer, on vous propose donc de débiter le mois de janvier avec une dégustation de SOUPE DE TRUITE à la boutique dès le samedi 12 janvier.

UNE SOUPE MADE IN DORDOGNE - Cette soupe délicieuse est produit par Edouard ROULLET, pisciculteur à Borrèze, petit village de Dordogne de + de 300 habitants où sur son exploitation il élève et transforme la truite en produits frais comme en filet, truite fumée, saucisse fraîche, ou encore rillettes et œufs de truite....et en SOUPE !

2- SOUPES VELOUTES, DU LEGER ! Et pour les amateurs de soupes et veloutés nous avons plusieurs saveurs à la boutique comme les veloutés de potimarron ou courgette bio, soupe de poissons proposée par l'exploitation ostréicole la 12 ZEN de La Teste-de-Buch. Vous pourrez également réaliser votre "soupe maison" avec de bons légumes, poireaux, carottes, oignons, pommes de terre... proposés à la boutique par... Christophe (Gaec du Stade) de Souillac (24), Eric Lopez (Les Jardins de Malvergne, légumes BIO) de Saint-Vincent-de-Paluel et Sud Ouest BIO, organisation de producteurs bio du sud-ouest.



3- LES CHOCOLATS, NOTRE PROMO DU MOIS !
Nous n'aimons pas gaspiller... alors pour que nos petits chocolats de Noël soient dégustés avec amour jusqu'au bout, on vous propose une réduction de 20% sur les derniers chocolats de Frédérique HAURE-PLACE de Souillac (24). Vive les gourmands !

LE MIEL, MON PETIT RECONFORT DU MOMENT

4-

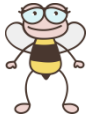
AAAAAtttcccchhhhooumm ! On y passe tous avec ce froid ! Alors pour remédier aux rhumes de cet hiver, pensez au miel à la cuillère ou dans votre tasse de café ou thé pour adoucir votre gorge ou atténuer votre

rhume. A la boutique trois apiculteurs vous proposent leurs spécialités :

- Jean-jacques Negrier (Les nectars du Périgord) de Coursac (24) et son miel de tilleul à l'arrière gout mentholé. Il a d'ailleurs obtenu le premier prix avec son miel de tournesol lors du concours des saveurs de la nouvelle aquitaine.
- Lionel Petit (Le corbeau blanc) avec son miel et gâteau de la mémé (gâteau miel & noix), un vrai succès culinaire !
- La ferme HITTON de Biran (32) et son miel d'acacia. L'exploitation propose aussi des cosmétiques au lait d'ânesse.



A noter



VOTRE MIEL s'est figé ?

Pas de soucis ! Il est encore bon et même délicieux, il a juste pris un coup de froid. Pour qu'il redevienne crémeux, chauffer le un peu mais ne dépassez pas les 40 degrés.

JANVIER RIME AUSSI AVEC SUCRÉ !

5-

En janvier on ne peut pas échapper à la galette des rois. ET pour faire une bonne galette maison il vous faut **5** ingrédients principaux pour réaliser une vraie galette avec la pâte feuilletée et la crème frangipane (à base de crème pâtissière et crème d'amande) : les œufs, le beurre, la farine, la poudre d'amande et la gousse de vanille.

A la boutique vous trouverez :

- **LES OEUFs** : vous avez le choix à la boutique avec les œufs de la famille MARTY de

Castels de Dordogne (Œufs de plein air Label Rouge) ou les œufs de Christian CARRIER de Saint Laurent la Vallée en Dordogne (Oeufs BIO).

- **LA FARINE** de Sandrine DUMAS (Mas Combleau), agricultrice dans le Gard qui vous propose de la farine BIO.

- **LES AMANDES** avec Laurence et Jean HAGER (Les amandes du Mont Bouquet), agriculteurs également dans le Gard qui vous proposent des produits à base d'amande de France cultivée sur leur exploitation. A la boutique vous trouverez les amandes en vrac, mais vous pouvez leur commander directement de la poudre d'amande !

