

## COMMENT COMMANDER SUR NOTRE SITE

<https://esatco.cocagnebio.fr/>

- 1- Identifiez-vous dans votre compte
- 2- Cliquez sur Nos Formules
- 3- Choisissez le panier à 10 € ou 15 € soit en commande ponctuelle (à l'unité) soit en abonnement

The screenshot shows two baskets of vegetables. The left basket is for a 10€ basket and the right for a 15€ basket. Both are for the week of February 14, 2022. The products listed are: Pomme de terre Allians de conservation, Oignon jaune, Chou vert lisse Cabu, Courge bleue de Hongrie, and Mâche.

Quantité	Produit	Prix
0,5 x	POMME DE TERRE ALLIANS DE CONSERVATION Vrac 1 kg	10,00 €
0,5 x	OIGNON JAUNE Vrac 1 kg	10,00 €
1 x	CHOU VERT LISSE CABU Vrac 1 kg	10,00 €
1 x	COURGE BLEUE DE HONGRIE Vrac 1 kg	10,00 €
0,4 x	MACHE Vrac 1 kg	10,00 €
<b>Prix 10,00 €</b>		
Achete à l'unité		
Je m'abonne		

  

Quantité	Produit	Prix
1 x	POMME DE TERRE ALLIANS DE CONSERVATION Vrac 1 kg	15,00 €
1 x	OIGNON JAUNE Vrac 1 kg	15,00 €
1 x	CHOU VERT LISSE CABU Vrac 1 kg	15,00 €
1,5 x	COURGE BLEUE DE HONGRIE Vrac 1 kg	15,00 €
0,5 x	MACHE Vrac 1 kg	15,00 €
<b>Prix 15,00 €</b>		
Achete à l'unité		
Je m'abonne		

Yellow arrows indicate: "Pour commander ponctuellement" (pointing to 'Achete à l'unité') and "Abonnement hebdomadaire ou à quinzaine" (pointing to 'Je m'abonne').

### FORMULE ANNUELLE \*

En fonction de l'option choisie, vous recevez votre panier **chaque semaine** ou chaque **quinzaine**

#### Panier à 10€ :

- Chaque trimestre, vous créditez votre compte de **120€**

#### Panier à 15€ :

- Chaque trimestre, vous créditez votre compte de **180€**

### FORMULE PONCTUELLE \*

Vous choisissez de recevoir votre panier au moment voulu avec 48 heures de délai.

#### Panier à 10€ :

- Vous créditez votre compte de **50€**

#### Panier à 15€ :

- Vous créditez votre compte de **75€**

\* Quelle que soit la formule choisie, si l'adhésion annuelle de 20 € n'est pas à jour, elle sera automatiquement ajoutée lors de la première commande. En mode de paiement « paiement au retrait », cette somme sera décomptée du solde du compte, le paiement se faisant par chèque, ou espèces à l'ESAT.

# L'Écho des Salades



## *Parole de Jardinier*

*Ce lundi 21 février, nous accueillons notre nouvelle directrice, Mme Karyn BARDET.*

*Nous lui souhaitons la bienvenue sur l'établissement, et sur la région de Paimpol.*

*Elle succède à Daniel FROHARD parti couler des jours heureux de bonne retraite de puis la fin d'année 2021.*

*L'équipe du Jardin*

## Composition de votre panier semaine «08» :

### Panier à 10.00€

LEGUMES	Tarifs en €
Mesclun 300gr	3.90
Chou-Fleur <i>En conversion vers l'agriculture biologique</i>	1.90
Pomme de terre Grenaille 1Kg	1.00
Courge Delicata 500gr	1.25
Échalotes 200gr	1.00
Radis Noir Long 500gr	1.30
<b>Valeur du panier</b>	<b>10.35€</b>

Notre  
composition de  
légumes est  
susceptible d'être  
modifiée en  
fonction de nos  
récoltes ... merci  
de votre  
compréhension

### Panier à 15.00€

LEGUMES	Tarifs en €
Mesclun 500gr	6.50
Échalotes 600gr	3.00
Chou-Fleur <i>En conversion vers l'agriculture biologique</i>	1.90
Pomme de terre Grenaille 1,5kg	1.50
Courge Delicata 500gr	1.25
Radis Noir Long 500gr	1.30
<b>Valeur du panier</b>	<b>15,45€</b>

### Panier solidaire à 8€

LEGUMES	Tarifs en €
Mesclun 200gr	2.60
Pomme de terre Grenaille 1 Kg	1.00
Chou-Fleur <i>En conversion vers l'agriculture biologique</i>	1.90
Échalotes 100gr	0.50
Courge Delicata 500gr	1.25
Radis Noir Long 500gr	1.30
<b>Valeur du panier</b>	<b>8.55€</b>



## RECETTE DE LA SEMAINE



# Velouté de radis noir

Recette facile !

Temps total : 40min - Préparation : 10min Cuisson: 30min

### Ingrédients pour 4 personnes :

- 2 pommes de terre
- 1 cube de bouillon
- Sel
- 3 Radis noirs
- Beurre
- Portions de Vache qui rit
- 2 c.à.s de crème fraîche

### Préparation :

- Éplucher 2 des radis, bien laver le 3ème qui conservera sa peau. Les couper en dés.
- Éplucher les pommes de terre et les couper en fines lamelles
- Faire revenir 2 min les dés de radis dans le beurre puis ajouter les pommes de terre et les 2 tiers du bouillon.
- Laisser cuire à couvert une 1/2 heure (radis et pommes de terre doivent être fondants).
- Quand la cuisson est terminée, ajouter le fromage fondu, la crème fraîche, le sel et mixer le tout de manière à obtenir un velouté, au besoin, rajouter du bouillon pour obtenir la consistance souhaitée.