

Une fois mon compte créé, que puis-je visualiser ?

Une fois votre compte créé, vous pouvez avoir un visuel sur l'état du compte, sur l'adhésion à l'association Jardin de cocagne, sur les commandes et factures passées.

The screenshot shows the 'Mon compte' page. At the top, there are navigation links: 'Nos formules', 'Nos points de retrait', 'Le jardin', 'Nos valeurs', 'Contact', 'Nos publications', and 'Idées pour cuisiner'. Below these is the 'Mon compte' header with 'Voir' and 'Modifier' buttons. The main content area displays: 'Adresse e-mail', 'Point de retrait: Mardi - ESATCo Paimpol à Plourivo', 'Solde des règlements - commandes: 0,00 €', and 'Adhésion 2022: Votre adhésion n'est pas à jour.' with a 'Renouveler mon adhésion' button. A dropdown menu on the right lists: 'Abonnements', 'Commandes', 'Factures', 'Mandat SEPA', 'Règlements', 'Mon compte' (highlighted), and 'Se déconnecter'. At the bottom, there are links for 'Conditions Générales de vente', 'Mentions légales', and 'Protection des données personnelles'.

Vous pouvez modifier votre abonnement, changer de point de retrait. En attendant que le prélèvement SEPA soit fonctionnel sur notre site internet, le paiement s'effectue toujours par chèque ou virement à Esatco Plourivo.

Pour commander en ligne :

The screenshot shows the online ordering page. At the top, there are navigation links: 'Nos formules' (circled in red), 'Nos points de retrait', 'Le jardin', 'Nos valeurs', 'Contact', 'L'écho des Salades', 'Idées pour cuisiner', and 'La Gazette'. Below these is the 'Mon compte' button. The main content area displays two baskets of vegetables. The left basket is priced at 10,00 € and the right basket at 15,00 €. Below each basket, there is a list of items and their quantities, and a 'Prix' field. At the bottom, there are two yellow arrows pointing towards each other. The top arrow is labeled 'Pour commander ponctuellement' and the bottom arrow is labeled 'Abonnement hebdomadaire ou à quinzaine'. Both arrows have 'Je m'abonne' buttons at their ends.

Panier à 10 € - Mardi - ESATCo Paimpol à Plourivo		Panier à 15 € - Mardi - ESATCo Paimpol à Plourivo	
0,5 x	POMME DE TERRE ALLIANS DE CONSERVATION Vrac 1 kg	1 x	POMME DE TERRE ALLIANS DE CONSERVATION Vrac 1 kg
0,5 x	OIGNON JAUNE Vrac 1 kg	1 x	OIGNON JAUNE Vrac 1 kg
1 x	CHOU VERT LISSE CABU Vrac 1 kg	1 x	CHOU VERT LISSE CABU Vrac 1 kg
1 x	COURGE BLEUE DE HONGRIE Vrac 1 kg	1,5 x	COURGE BLEUE DE HONGRIE Vrac 1 kg
0,4 x	MACHE Vrac 1 kg	0,5 x	MACHE Vrac 1 kg
Prix 10,00 €		Prix 15,00 €	
J'achète à l'unité		J'achète à l'unité	
Je m'abonne		Je m'abonne	

L'Écho des Salades

Parole de Jardinier

Cette semaine, un petit nouveau fait son apparition, le chou vert et rouge « DEADON ».

Issu d'un croisement entre le chou de Milan et le chou vert lisse, plus il fera froid, plus ses feuilles rougiront ! Il pousse comme une couleur magenta violacée frappante. En déployant ses feuilles extérieures, une tête vert citron se révèle.

Les feuilles du Deadon sont tendres et plus délicates qu'il n'y paraît. Il est plus facile à manger cru que les feuilles lisses et épaisses d'un chou à tête sphérique et a une belle saveur sucrée. Vous pouvez facilement déguster les feuilles fraîches dans une salade, mais elles résistent également à être marinées, sautées ou rôties.



C'est un chou délicieux, mais il peut également être décoratif.

Composition de votre panier semaine «09» :

Panier à 10.00€

LEGUMES	Tarifs en €
Salade batavia verte	1.10
Chou Deadon vert et rouge 1 pièce <i>En conversion vers l'agriculture biologique</i>	2.30
Pomme de terre Alix 500gr	1.10
Carottes 1Kg	3.50
Oignon Jaune 500gr	1.45
Poireau 500gr	1.50
Valeur du panier	10.95€

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

Panier solidaire à 8€

LEGUMES	Tarifs en €
Salade batavia verte	1.10
Pomme de terre Alix 300gr	0.66
Chou Deadon vert et rouge 1 pièce <i>En conversion vers l'agriculture biologique</i>	2.30
Oignon Jaune 500gr	1.45
Carottes 500gr	1.75
Poireau 500gr	1.50
Valeur du panier	8.76€

Panier à 15.00€

LEGUMES	Tarifs en €
Salade batavia verte	1.10
Oignon Jaune 1 kg	2.90
Chou Deadon vert et rouge 1 pièce <i>En conversion vers l'agriculture biologique</i>	2.30
Pomme de terre Alix 1kg	2.20
Carottes 1kg	3.50
Poireau 1kg	3.00
Valeur du panier	15.00€



RECETTE DE LA SEMAINE



Crumble salé au saumon et aux poireaux

Temps total : 55min - Préparation : 20min – Cuisson : 35min

Ingrédients pour 4 personnes :

- 450 g de blancs de poireaux
- 400 g de pavé de saumon
- 50 g de beurre
- 50 g de farine
- 75 g de chapelure

Préparation :

1. Émincer les blancs de poireaux en fines rondelles. Les faire cuire à la poêle avec un filet d'huile d'olive pendant 5 minutes. Ajouter 4 cl d'eau, couvrir et laisser mijoter 10 minutes. Saler et poivrer.
2. Préchauffer le four à 180°C. Retirer la peau du saumon et le découper en petits cubes.
3. Dans un saladier, mélanger le beurre coupé en morceaux, la farine et la chapelure. Pétrir la préparation à la main afin d'obtenir un mélange sableux.
4. Répartir les poireaux dans un plat allant au four. Ajouter le saumon. Saler, poivrer et recouvrir de pâte à crumble. Faire cuire au four pendant 20 minutes environ. Servir aussitôt.