

La Binée Paysanne

Produits issus de l'Agriculture Biologique

Commerce de proximité



Infos

Lucie et Damien propose des lot de 4 petits ronds secs de chèvre... à déguster tels quels ou à raper dans des salades et des quiches.

Pâte à tartiner

Les différents pots pensent à vos petits déjeuner et vos goûter avec pâte à tartiner abricots amandes grillées cardamome. Idéal avec les crêpes de charlotte ou les pancakes de katell.

Rupture ?

Nous sommes à la limite de la rupture (momentanée) de bière rousse..
Il reste 1 bouteille en stock !

Petite annonce : bois de chauffage

L'un de nos sympathiques et fidèles clients, Hervé Lesage propose du bois de chauffage.

Celui-ci (le bois, pas Hervé) a été débardé à cheval, ce qui évite l'utilisation d'un tracteur.

De différentes longueur, ce bois est disponible sur la région de Pléboulle. Tarif, conditionnement, livraison ou retrait, c'est à voir avec Hervé :

06 76 55 32 03

Actualité produits :

Fruits

Le **Verger fleuri** propose ses premières **poires conférences**.

Et comme dit le dicton « mieux vaut manger les conférence qu'en dissenter ».

Nicolas Michiels propose désormais ses **pommes crimson crisp** en cagette de 5 et 10 kg.

Il propose aussi la **chayotte** ou chouchou... un fruit qui se consomme comme un légume : Polyvalent au possible, ce fruit exotique s'adapte à toutes sortes de préparation. Si vous avez une recette à partager, nous sommes preneur !

Légumes

La proposition est en train de se modifier sérieusement. Les nuits sont de plus en plus fraîches et si les serres permettent encore la récolte de certains légumes estivaux, les cultures de plein champs sont désormais prêtes à être consommées. Nous sommes donc sur une proposition très large de légumes.

Des **choux** variés, différentes **courges**, des **navets**, des **blettes**, des **rutabagas** et les **poireaux** annoncent la couleur de ce que sera la proposition maraîchère à venir. Si cette perspective augure de jours plus gris, elle se rattrape en présentant de bien beaux coloris.

Les poissons de Marion propose un nouveau **Tartare aux 4 algues** bretonnes bio, inspiration asiatique.

Dulse, nori, laitue et wakamé sont les ingrédients 100% bretons de cette préparation cuisinée avec du gingembre, de la sauce soja, une touche d'huile de sesame et des cacahuètes.

Charlotte Lecorguillé alias « Pâte de cha » propose une nouvelle pâte : la **pâte brisée pur beurre aux 3 farines** (riz, maïs et blé noir), une alternative pour tous ceux qui veillent à leur consommation de gluten (attention pour les allergiques : des traces de gluten sont possibles).

Autre nouveauté, dorénavant, toutes les pâtes à tarte se conservent à présent 14 jours maximum au réfrigérateur.