

La Binée Paysanne

Produits issus de l'Agriculture Biologique

Commerce de proximité

Face au reconfinement, nous continuons notre activité.

Les dépôts vous accueillent de 17 h 30 à 19 h. Le respect des consignes de sécurité et de distanciation est plus que jamais nécessaire.

Si l'expérience nous a montré que nous sommes en mesure d'assurer une grande quantité de paniers, il est plus sage de ne pas attendre le dernier moment pour commander...

Nous allons peut-être être amenés à plafonner le nombre de paniers.



Infos

"Nouveau chez **Pampilles et Cabrioles!** Disponible dès à présent les rillettes de cabris, le pâté de cabris aux herbes et le pâté de cabris au piment d'espelette!"

Poires :

Il n'y en a plus !

Christelle Horvais propose quant à elle des poires au sirop...

Jus :

Le jus de pomme-coing est de retour, suivra d'ici la fin de l'année le pomme-groseille.

Tartinables :

Les différents pots varient leur proposition :

> L'achard des légumes, pour l'apéro ou en accompagnement de viandes et poissons.

> Les Citrons siciliens confits pour tajines, sauces, salades....

> Caviar pommes aubergines, avec les pommes du Verger Fleuri classique pour l'apéro, à tartiner sur des petits toast

> tartinables légumes grillés, à tartiner sur des toast pour l'apéro ou avec des pâtes

Pain :

Pour compléter la gamme de Gérard et en attendant l'arrivée d'Aymeric Samson, nous accueillons Nassima Kattab de la ferme de Locriac à Mégrit (proche de Jugon Les Lacs).

C'est en 1992 que Raphaël Deschamps reprend la ferme familiale et y est rejoint par Nassima en 2010. La certification Bio s'est faite en 2004.

Ce sont des vaches et des chèvres qui y gambadent et en 2019, Nassima y crée l'atelier de boulange. Le pain au levain y est cuit au feu de bois issu de leur haies. Les pains sont faits avec des farines de blés anciens issus d'agriculture biologiques leur conférant une saveur authentique, une longue conservation avec des qualité nutritionnelles reconnues.

> Pain semi complet ou aux graines

> Pain brioché nature ou raisins 400 gr

> Pain sésame ou raisin 400 gr

> Pain algérien 400 gr/500 gr (traditionnel réalisé avec du blé Bis T80 et semoule de blé dur)

« La Meule », la nouvelle proposition du Gaec de Quinrouët

C'est un fromage de brebis affiné 11 mois durant, dans notre cave à tommes.

Les étapes de fabrication lui confère un goût et une texture très différents de notre autre tomme. C'est une pâte pressée demi-cuite, ce qui signifie que le lait est chauffé à 45°. Cela va naturellement sélectionner les ferments et la flore du lait cru qui vont "travailler" dans la pâte. Nous en ajoutons d'autres spécifiques, qui apportent plus de typicité au fromage.

L'affinage est long, proportionnel au format du fromage (environ 15 kg, d'où son nom!)... N'hésitez pas à nous faire part de vos avis !

Pré-commandes

De **veau** est disponible pour le 27 novembre

Benoît Gicquel propose des **volailles de réveillon** à réserver sur le site : chapon, dinde et pintades

Binée de fin d'année

Noël et Nouvel an « tombant » des vendredis, nous réorganisons nos binées pour ces deux occasions.

La livraison des paniers aura lieu les **mercredis 23 et 30 décembre** aux lieux et horaires habituels. Le site sera fermé aux commandes dès le mardi à 15 heures.

Si tous le monde est mobilisé pour la binée du 23, celle du 30 sera moins complète.