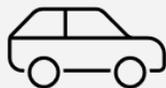


LES JOURS DE LIVRAISONS



Bœuf : les 08/06 et 29/06
Veau : le 15/06
Porc : les 01/06, 15/06 et 29/06
Agneau : 03/06 et 17/06
Poulet : 3 à 4 fois par mois

Pains, pâtisseries, légumes et fruits : tous les
mercredis et vendredis

JOYEUX ANNIVERSAIRE

La Paysanne Rit fête ses 1 AN !!



Cela fait maintenant un an que votre magasin de
producteurs issorien à ouvert ses portes !

Toute l'équipe vous remercie pour votre fidélité !



LA GAZETTE PAYSANNE

Jun 2022

« S'il pleut en juin, mange ton poing. »



MAGASIN DE PRODUCTEURS

8 Rue Henri Barbusse

63500 Issoire

contact@lapaysannerit.fr

04.73.54.43.75

Facebook : @LaPaysanneRit

<http://www.lapaysannerit.fr>

NOS HORAIRES :

Mercredi : 15h à 19h

Jeudi : 9h à 13h

Vendredi : 15h à 19h

Samedi : 9h à 19h

ZOOM PRODUCTEUR



GAEC de la Lyrise, par Gwladys et Cédric SAUVADET associé(e)s à la Paysanne Rit.

Producteurs de viande fraîche de bœuf et veau SALERS, et transformation en pâtés, terrines, plats préparés tels que bolognaise, blanquette, ou tripes.

Situé à Chaméane à 20 km du magasin, les livraisons sont faites deux à trois fois par mois pour garantir une bonne fraîcheur de la viande.

Vous pouvez également retrouver leurs produits au marché de Sauxillanges le mardi matin et en vente à la ferme.

LE PRODUIT DU MOIS VIANDES POUR BARBECUE



Saucisses, merguez, côtes, grillades de bœuf, de porc et d'agneaux. Voilà l'étendue des produits présents au magasin pour vous préparer un bon barbecue entre amis ou en famille ! Ces viandes de grandes qualités vous sont proposées par le GAEC de la Lyrise, le GAEC Lou Pastre et Ma P'tit Ferme au moulin.

Vous pouvez les accompagner avec une salade verte ou des radis fraîchement cueillis par le Jardinier-Maraicher : les Gravières.



LA RECETTE DU MOIS : TARTE FENOUIL CHEVRE-MIEL (4 PERS.)

Ingrédients :

- 4 fenouils
- 2 crottins de chèvre
- 1 pâte feuilletée
- Miel
- Aromate (thym, persil, ail, ...)



Recette :

- Cuire les fenouils à la vapeur et préchauffer le four à 180°C
- Faire revenir les fenouils en tranche avec du beurre et les aromates pour les caraméliser.
- Dans un moule à tarte, étaler la pâte feuilletée avec une fine couche de miel par-dessus.
- Disposer les tranches de fenouils avec celles de chèvre
- Rajouter une deuxième couche de miel
- Enfourner au four pendant 20 minutes.



LES INFOS DU MAGASIN

Le veau du GAEC de la Lyrise est en rupture de stock jusqu'au 31 août, il sera donc remplacé par celui du GAEC Baguet.

Vous l'avez sûrement déjà remarqué, c'est pareil pour le poulet de Ma P'tit Ferme au Moulin qui est remplacé par celui de La Ferme des acacias.