

Nouveauté

Qualité

Tradition

LES ANIMATIONS

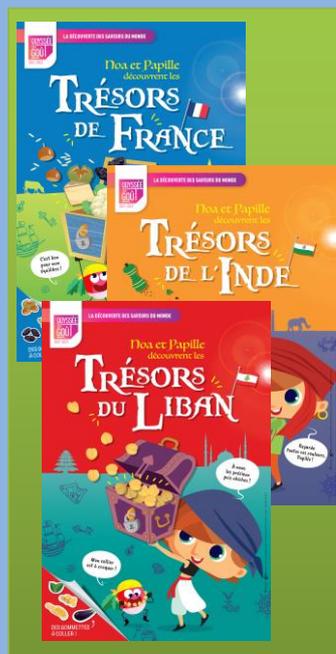


L'Amandine

Grand classique au sein de notre atelier pâtisserie, notre Amandine maison est un produit très apprécié de tous.

Entièrement fabriquée par nos pâtissiers, l'Amandine peut se décliner sous plusieurs parfums tels que fruits rouges, framboise ou encore mûre.

La pâte est foncée par nos soins, avant d'être recouverte d'une fine couche de confiture. Nous ajoutons ensuite un appareil à amandine, composé de poudre d'amande et d'œufs.



Cette année, retrouvez Noa et Papille à la découverte de nouveaux pays.

Carnet de voyage :

- Octobre : départ pour la semaine du goût en France
- Janvier : direction les trésors de l'Inde
- Mai : cap sur le Liban

Sans oublier les menus à thèmes correspondants aux fêtes calendaires ainsi que les nouvelles recettes.

Préparez vos valises !

NOUVEAU PACKAGING

Dans le cadre de sa démarche environnementale, notre fournisseur de potages a changé le packaging des bouteilles de format 1 litre : au lieu de les recevoir en bouteilles plastique, vous recevrez désormais des briques en carton.

La légumerie de la Côte d'Opale, ce sont des recettes préparées avec soin pour des soupes fabriquées en France, à base de légumes frais et désormais plus respectueuses de l'environnement.



*FSC: (Forest Stewardship Council®) : choisir cet emballage vous permet de contribuer à la protection des forêts dans le monde.

DES LENTILLES LOCALES

Début mai, nous avons audité un jeune producteur de lentilles dans l'Aisne à 5 min de Soisson. Hilaire a 24 ans et cultive des lentilles depuis 3 ans. Il n'utilise pas d'engrais chimique mais un compost vert afin de s'inscrire dans un schéma plus durable.

Les lentilles sont semées au mois de mars et récoltées au mois de juillet. Elles sont ensuite triées au trieur optique pour obtenir un produit pur et sont conservées sans traitement chimique.

À la suite de cet audit concluant, nous avons choisi de vous proposer les lentilles d'Hilaire dans les menus depuis le mois de juin.



Label HVE, le saviez-vous ?

La Haute Valeur Environnementale (HVE) correspond au niveau le plus élevé, le niveau 3 de la certification environnementale des exploitations agricoles. Les exploitations HVE et de niveau 2 de la certification environnementale (CE2) font preuve de leur engagement dans des pratiques plus respectueuses de l'environnement et de la biodiversité.



Géolocalisation

L'ensemble de notre flotte de livraison est géolocalisée en temps réel et de manière précise. Cela nous permet de pouvoir garantir au mieux la sécurité de nos livreurs, notamment en cas de panne, mais également de pouvoir répondre au mieux aux différentes exigences de livraison.

Associée au suivi de température en temps réel de la caisse du véhicule, nous pouvons vous assurer une traçabilité afin de respecter la chaîne du froid.



Soupe de châtaignes au lard croustillant

Ingrédients : 800 g de châtaignes pelées (en bocal), 18 tranches de lard très fines, 2 feuilles de laurier, 75cl de lait, 3 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse, sel et poivre (pour la décoration : des copeaux de châtaignes et des fines herbes)

1. Dans une casserole, faites cuire les châtaignes avec les feuilles de laurier, en les recouvrant d'eau à hauteur. Dès que l'eau bout, baissez le feu et poursuivez la cuisson 10 min. Ôtez les feuilles de laurier.
2. Pendant ce temps, dans une autre casserole ou au micro-ondes, faites chauffer le lait.
3. Mixez les châtaignes avec l'eau de cuisson et le lait.
4. Ajoutez la crème fraîche et mélangez. Rectifiez l'assaisonnement.
5. Au moment de servir, réchauffez doucement la soupe sans la faire bouillir.
6. Faites griller les tranches de lard dans une poêle sans matière grasse.
7. Servez-les avec la soupe. Décorez de copeaux de châtaignes et de fines herbes ciselées en décoration.



Rue Benjamin Delessert - 60510 – BRESLES

☎ : 03 44 07 – 30 80 ou 00 86 – Fax : 03 44 07 – 30 87 ou 98 80

SOCIÉTÉ SAGERE S.A.S
N°RCS : RC Beauvais 310 801 162
Société par Actions Simplifiée
Capital social : 46 000 €

Ne pas jeter sur la voie publique

