

PANIER DU TERROIR

UNE BOULE DE PAIN MAISON

Boulangerie de Nelson et Gaëlle, Chambon-la-forêt*

Nelson et Gaëlle sont d'infatigables passionnés : ce couple charmant a transformé la vie du village grâce à une boulangerie aux produits d'une grande qualité. Chez eux, tout est maison, du pain en passant par les chocolats, ou encore les glaces. N'hésitez pas à passer les voir, Nelson est toujours partant pour raconter l'histoire de leurs délicieux pains.

* Exception pour les jours de fermeture où nous nous allons dans une boulangerie voisine.

1 FROMAGE DE CHÈVRE

GAEC de la Boule d'Or, Nibelle*

À quelques kilomètres d'ici, Fanny élève ses chèvres dans de vastes pâturages. Elle confectionne de succulents fromages que l'on s'arrache... un véritable coup de cœur ! N'hésitez pas à vous rendre sur place : elle tient une petite boutique tout à fait charmante, à deux pas des prés.

* Exception quand la ferme est fermée, nous nous approvisionnons dans une autre ferme locale.

1 PAQUET DE CHIPS ARTISANALES DE BEAUCE

Ferme de Létourville, Boisville-la-Saint-Père

Clémence et Matthieu, ingénieurs de formation et épicuriens dans l'âme, ont pris un virage à 360° en 2015 pour reprendre une exploitation agricole... leur envie? Concevoir leurs propres chips, produit universel synonyme de convivialité. A déguster pour un moment chaleureux autour du brasero...

2 BIÈRES LOCALES

La brasserie des merveilles, Boynes

Suite à un grand voyage, Thomas et Anne-Sophie décident de réaliser leur rêve : confectionner leurs propres bières ! C'est ainsi qu'ils s'installent dans le Loiret où ils ouvrent une micro-brasserie. Quelle réussite : leurs bières variées sont excellentes ! Chez eux, tout est fait main : concassage du malt, étiquetage des bouteilles etc. Le rafraîchissement idéal à l'ombre de la forêt.

2 TARTINADES

Autour du bocal, Sury-aux-Bois

Comment ne pas tomber sous le charme des bocaux de Miguel et Anita ? Ce couple engagé socialement cuisine des recettes à tomber ! Tout est fait pour valoriser au mieux les matières premières venant de producteurs locaux. Ensemble, ils ont à cœur de rendre leur cuisine goûteuse accessible au plus grand nombre.

1 SAUCISSON

Les porcs bio de France

Les porcs bio de France est une association réunissant 150 producteurs 100% bio et leurs partenaires

Tous nos contenants (bocaux, bouteilles, petits pots...) sont consignés à hauteur de 1€ par pot. Merci de les remettre dans le panier afin de permettre à nos producteurs locaux de les récupérer ! Si vous souhaitez emporter avec vous des confitures ou des tartinades pour les terminer, merci de laisser le montant de la consigne sur la Boîte-À-Silence.



Carte

75€ pour 4 personnes

PANIER DU TERROIR

DEUX BOULES DE PAIN MAISON

Boulangerie de Nelson et Gaëlle, Chambon-la-forêt*

Nelson et Gaëlle sont d'infatigables passionnés : ce couple charmant a transformé la vie du village grâce à une boulangerie aux produits d'une grande qualité. Chez eux, tout est maison, du pain en passant par les chocolats, ou encore les glaces. N'hésitez pas à passer les voir, Nelson est toujours partant pour raconter l'histoire de leurs délicieux pains.

* Exception pour les jours de fermeture où nous nous allons dans une boulangerie voisine.

2 FROMAGE DE CHÈVRE

GAEC de la Boule d'Or, Nibelle*

À quelques kilomètres d'ici, Fanny élève ses chèvres dans de vastes pâturages. Elle confectionne de succulents fromages que l'on s'arrache... un véritable coup de cœur ! N'hésitez pas à vous rendre sur place : elle tient une petite boutique tout à fait charmante, à deux pas des prés.

* Exception quand la ferme est fermée, nous nous approvisionnons dans une autre ferme locale.

2 PAQUET DE CHIPS ARTISANALES DE BEAUCE

Ferme de Létourville, Boisville-la-Saint-Père

Clémence et Matthieu, ingénieurs de formation et épicuriens dans l'âme, ont pris un virage à 360° en 2015 pour reprendre une exploitation agricole... leur envie? Concevoir leurs propres chips, produit universel synonyme de convivialité. A déguster pour un moment chaleureux autour du brasero...

4 BIÈRES LOCALES

La brasserie des merveilles, Boynes

Suite à un grand voyage, Thomas et Anne-Sophie décident de réaliser leur rêve : confectionner leurs propres bières ! C'est ainsi qu'ils s'installent dans le Loiret où ils ouvrent une micro-brasserie. Quelle réussite : leurs bières variées sont excellentes ! Chez eux, tout est fait main : concassage du malt, étiquetage des bouteilles etc. Le rafraîchissement idéal à l'ombre de la forêt.

4 TARTINADES

Autour du bocal, Sury-aux-Bois

Comment ne pas tomber sous le charme des bocaux de Miguel et Anita ? Ce couple engagé socialement cuisine des recettes à tomber ! Tout est fait pour valoriser au mieux les matières premières venant de producteurs locaux. Ensemble, ils ont à cœur de rendre leur cuisine goûteuse accessible au plus grand nombre.

2 SAUCISSON

Les porcs bio de France

Les porcs bio de France est une association réunissant 150 producteurs 100% bio et leurs partenaires

Tous nos contenants (bocaux, bouteilles, petits pots...) sont consignés à hauteur de 1€ par pot. Merci de les remettre dans le panier afin de permettre à nos producteurs locaux de les récupérer ! Si vous souhaitez emporter avec vous des confitures ou des tartinades pour les terminer, merci de laisser le montant de la consigne sur la Boîte-À-Silence.

Allergènes :



Céréales contenant du gluten



Lait



Oeuf