



La Newsletter de l'Epicentre Paysan

Epicerie de producteurs à Morlanne

Semaine du 31/03/2025

Omnibus Ad Viis Epicentrum Agrestiem Pervenitur

Arrivages

Truitelles fraîches entières (en promotion à 16€/kg) ou en filet de
chez Eauzons

Mercredi



Steaks hachés par 4 de chez Claude Lartigue

Jeudi



Il en reste

Aiguillettes et cœur de canard de la ferme Bordes

(pas de magrets, désolé, le producteur était en rupture de stock)



Ca bosse

Pendant que certains baillent aux corneilles et ont passé une demi-journée à regarder une colonie de fourmis avant d'écrire une newsletter dont je tairai le nom pour ne pas me vexer, d'autres triment et suent pour vous apporter dans quelques mois de magnifiques pommes de terre. J'ai nommé les dévoués maraîchers du Petit Lopin.

En effet alors que les patates nouvelles grandissent tranquillement sous leur serre, Régis et Kaelig, de gestes sveltes, élégants et presque félins plantent une à une les pommes de terres qui seront les vedettes de vos assiettes.

Assurant la sécurité et la conduite du tracteur ainsi, et ce n'est pas négligeable, que le soutien moral : Jeanne, qu'on ne présente plus.



C'est nouveau

... et ça vient de la ferme Bordes: les rillettes de canard au foie et au piment béarnais



... et ça vient de Foliz: la ginger beer houblon.

Vous connaissez déjà tous la ginger beer artisanale pétillante et rafraîchissante sans alcool très peu sucrée, brassée avec un peu de gingembre frais et un peu de piment d'Espelette; maintenant c'est l'occasion de découvrir la ginger beer houblon, brassée de même façon mais pas avec les mêmes ingrédients.



Rappel

Vous avez jusqu'au mercredi 2 avril au soir* pour commander votre agneau de lait des Pyrénées de chez Axuria pour Pâques.

** Avant la fermeture quand même.*

Surprise

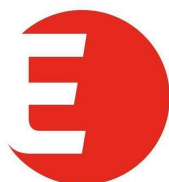
Qui n'en est finalement pas une puisque je vais vous la dire.

Arrivage très probable de figurines en forme d'œufs ou de cloches du chocolatier David Lemée.

Arrivages hebdomadaires

- Les Poulets de Christelle Dugachard (mardi matin et vendredi matin)
 - Les Pâtes Fraîches de Pasta Murati: pâtes, lasagnes... (mardi après-midi)
 - Le Pain de Las Arradits (mercredi après-midi, commande avant mardi midi)
 - Le Lait Bio, Fromage et ~~mozzarella de jersiaise~~ de la Ferme des 12 Vaches
 - ~~La mozzarella de bufflonne, les fromages blancs et les firenzes de Hortense~~ (jeudi)
 - Les Yaourts Natures ou aux Fruits Yamou (jeudi après-midi)
 - Les Charcuteries de la Ferme du Claüs (jeudi après-midi)
 - Les tourtes des Pyrénées de Magalie (jeudi après-midi)
-

L'Epicentre Paysan accepte les tickets restaurant (en format digital uniquement), de tous ceux qui apportent un soutien moral à Régis et Kaelig, mais pas uniquement.





Nos Partenaires





4650, route d'Arthez

64370 Morlanne

Tel: 05.59.68.04.15

Email: contact@epicentrepaysan.fr

Site: epicentrepaysan.fr

Ouvert du mardi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 15h30 à 19h

Cet email a été envoyé à @, cliquez ici pour vous [désinscrire](#).

Powered by  Mailjet