



La Newsletter de l'Epicentre Paysan

Epicerie de producteurs à Morlanne

Semaine du 12/01/2026

Omnibus Ad Viis Epicentrum Agrestiem Pervenitur

Arrivages

Truite fraîche de chez Eauzons
(filets uniquement)
Mercredi fin de matinée



Porc fermier de la Ferme du Claüs
Jeudi après-midi



Canard de la Ferme Bordes

Mercredi 14



Nouveautés et retour

Les oranges sanguines tarocco de Sicile de chez Roberto sont arrivées.

La moutarde qui était en rupture de stock depuis un moment est de retour.

Nouveauté du côté de la Miellerie du Soubestre:

Dès la fin de la semaine prochaine vous pourrez trouver des pots de miel de tilleul en 500g !



La recette de.... Camille M.

C'est devenu une habitude de certains d'entre vous de discuter cuisine et recette lorsque vous passez à la caisse et Laetitia elle adore ça.

Cette semaine elle a décidé de partager la recette de Camille M.: le gratin façon dauphinois à la patate douce.

Préparez vous mentalement à faire un gratin dauphinois mais alternez les couches de pommes de terre et de patates douces. Et la touche spéciale Camille c'est une couche de chorizo en rondelles au dessus. Avec différentes options: couche de fromage, crème ou lait à l'intérieur.

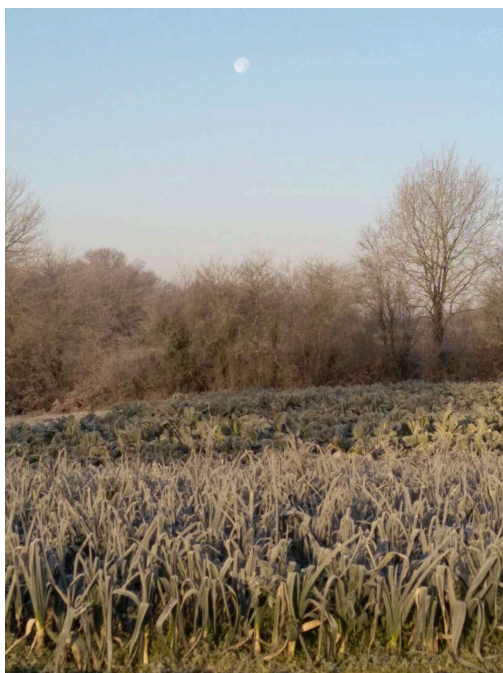
La citation de Laeti: "Imagine le chorizo de la ferme du Claus lâcher son gras sur les pommes de terre et les patates douces..."

J' imagine bien.

Merci Camille.

Les Aventures du Petit Lopin: Episode 2081

Pendant ce temps là au Petit Lopin, ils ont eu froid, ils adorent le fumier et ils vous souhaitent une bonne année. Tout ça en [vidéos ici](#).



Arrivages hebdomadaires

- Les Poulets de Christelle Dugachard (mardi matin et vendredi matin)
 - Les Pâtes Fraîches de Pasta Murati: pâtes, lasagnes... (mardi matin)
 - Le Pain de Las Arradits (mercredi après-midi, commande avant mardi midi)
 - Le Lait Bio et le Fromage de la Ferme des 12 Vaches (jeudi après-midi)
 - La Mozzarella, le fromage blanc, les lactiques et les camemberts de la Bufflonne Béarnaise (jeudi matin)
 - Les Yaourts Natures ou aux Fruits Yamou (jeudi après-midi)
 - Les Charcuteries de la Ferme du Claüs (jeudi après-midi)
-

L'Epicentre Paysan accepte les tickets restaurant (en format digital uniquement) en particulier si vous vous appelez Camille.



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