

Millefeuilles vous propose

Un marché hebdomadaire à la ferme le vendredi de 17h à 19h30*

"Mode d'emploi" :

- vous êtes de passage au marché du vendredi, c'est simple, un choix de produits de la ferme vous est proposé. Vous pouvez vous balader dans nos jardins et si vous souhaitez un bouquet d'herbes fraîches, nous irons le cueillir ensemble.
- vous venez régulièrement, nous vous invitons à laisser vos coordonnées (courriel), afin de recevoir, chaque semaine, un message vous présentant nos produits, leurs prix et les animations que nous proposons durant le marché ou à d'autres occasions.

Vous pouvez alors passer commande pour les légumes et les "gourmandises" qui nécessitent une organisation, un temps de préparation ou de cueillette important. Vous retirez votre commande lors du marché ou nous pouvons vous livrer, si vous n'habitez pas trop loin (nous demander).

- vous êtes "mangeur" régulier, vous passez commande par courriel, vous venez compléter votre panier lors du marché, vous participez à nos ateliers :

c'est super et nous vous en remercions... Continuez à vous impliquer !

- si vous avez des souhaits, des envies ou, tout simplement, des suggestions, n'hésitez surtout pas à nous en faire part !

**Le marché dans notre petite boutique peut être suspendu durant les mois d'hiver, il réouvre, alors, ses portes en début d'été. Durant cette période, les commandes sont toujours possible, elles sont à retirer à la ferme ou elles peuvent être livrées dans un lieu à définir avec vous.*

**Si vous ne pouvez pas venir le vendredi à la ferme, il suffit de nous contacter et de nous passer commande, nous conviendrons d'un rendez-vous pour passer prendre vos produits.*



Les produits de la ferme certifiés Bio

- légumes de saison
- plantes aromatiques et médicinales
- plantes sauvages comestibles et médicinales
- pommes à cidre et à couteau
- petits fruits
- plants de sauvages, d'aromatiques et de médicinales

Les produits transformés à la ferme, proposés au rythme des saisons

- confits de légumes
- pesto de plantes sauvages et aromatiques
- confitures et gelées
- pétillant de sureau
- jus de pomme
- tisanes

Un accueil gourmand à la ferme

- table paysanne - Produits de la ferme, de saison et locaux
- brunch "tex-mex", le samedi ou le dimanche matin à 11h
- casse-croûte et goûter à la ferme
- dégustation de produits locaux ou d'ailleurs (fromages, vins, bières, huiles d'olive...).

Souhaitant partager nos découvertes, nous proposons la formule de dégustation. Elle permet de passer des commandes groupées pour des produits que nous avons sélectionnés.

La table paysanne, brunch et casse-croûte :

Vous êtes accueillis à la table familiale. Lors de la réservation, nous élaborons le menu avec vous. Les régimes ou allergies sont pris en compte lors de la réservation.

Cet accueil gourmand est proposé uniquement sur réservation, à partir de 2 personnes et pour 8 personnes maximum.

Nous privilégions, sans dogmatisme, une table végétarienne.

Il est, aussi possible de passer commande de certaines de nos préparations.

Elles sont alors réalisées spécialement pour vous et peuvent être adaptées à vos besoins et votre budget.

Par exemple :

- *les gourmandises d'inspiration américaine (cookies, brownies, cakes...)*
- *les desserts à base de légumes comme le cake de blettes à la vanille, les brownies choco-betterave, le fameux carrot cake...*
- *"The loaf", notre de pain moulé, réalisé sans pétrissage, délicieux, avec ou sans graines*
- *pesto, confits de légumes, fromage frais aux herbes sauvages...*

N'hésitez pas à nous faire part de vos envies !

Nous vous proposons une formule très spéciale

"Du champ à l'assiette"

C'est une occasion très "spéciale" de transmettre notre savoir-faire :

- *lorsque vous arrivez à la ferme le matin, nous vous accueillons autour d'une tisane.*
- *nous partons ensemble cueillir dans nos jardins, plantes sauvages et cultivées*
- *nous réalisons, avec vous, les recettes de saison*, nous transmettent notre savoir-faire*
- *nous partageons le repas*
- *l'après-midi peut être consacré à la visite détaillée de la ferme ou à un atelier**
- *si la météo est trop contraignante, vous avez accès aux livres de notre bibliothèque (bilingue) spécialisée nature, jardin, cuisine et art.*

Au coin du feu de cheminée une tisane, issue de nos cueillettes, vous attend !

** Nous définissons, préalablement ensemble, le programme de la journée en intégrant vos attentes.*

Un service traiteur bio et local

A l'occasion d'une fête, d'une formation ou de toute autre occasion, nous vous proposons un service traiteur* bio et végétarien, à partir de produits de la ferme et de ceux de nos collègues.

Nous nous déplaçons dans un rayon de 30 kms.

** sous réserve de mise à disposition d'une cuisine équipée et aux normes.*

Les ateliers et stages à la ferme

- *initiation au design permaculturel*
- *création d'un jardin au naturel (compost, paillage, préparations à base de plantes...)*
- *découverte des plantes sauvages comestibles et médicinales*
- *cuisine sauvage*
- *cuisine végétarienne*
- *infusions solaires et tisanes (en fonction de la saison)*
- *pain(s)*
- *"American spirit", recettes de gourmandises salées ou sucrées des États-Unis*
- *ateliers pour enfants (hôtels à insectes, cuisine sauvage, jeux coopératifs, chasse au trésor(s)...))*

Nous pouvons adapter les ateliers à tous les âges, nous valorisons les ateliers intergénérationnels.

Les ateliers "cuisine" intègrent un temps de dégustation partagée.

Les autres ateliers peuvent être couplés avec un repas, un casse-croûte ou un goûter.

Sur demande, les ateliers peuvent être animés en anglais (américain), car nous sommes bilingues.

Le contenu et l'organisation des ateliers peuvent être élaborés avec vous pour s'adapter à vos contraintes, vos besoins et vos envies... ainsi qu'à votre budget !

Ils mettent en valeur nos savoir-faire, nos produits, ceux de notre terroir et le cycle des saisons.

Une sélection des produits de nos amis et collègues (certifiés bio), vient compléter nos produits. Les produits d'épicerie sont issus des magasins bio de proximité.

La visite guidée et personnalisée de la ferme (sur réservation)

Vous souhaitez visiter une micro-ferme, innovante dans ses pratiques, qui expérimente et partage ses réflexions, découvrir un *design* et comprendre nos choix : nous vous guidons et répondons à vos questions.

Vous découvrez les différents espaces, de la maison, aux zones laissées à la nature, en passant par les jardins comestibles et les ruches. Vous découvrez les interactions entre ces zones (en référence au zonage de la permaculture), et les animaux qui nous accompagnent.

Nous vous expliquons les différentes fonctions que la ferme doit assurer et comment ces fonctions sont remplies par différents éléments, chaque source remplissant différentes fonctions, clef de l'autonomie et de la résilience.

L'accueil est conçu selon le cahier des charges du réseau "Accueil Paysan".

Tarifs

Les tarifs varient en fonction de vos demandes et du nombre de personnes

Nos prestations sont élaborées "sur mesure", sur les bases proposées ci dessus.
Nous essayons, pour chaque demande, de déterminer un prix "juste" pour vous et pour nous.

Vous pouvez, très facilement, réserver un jour de visite, un atelier ou un repas, pour en faire cadeau à l'un-e de vos proches.

Les tarifs de l'accueil gourmand sont réduits ou offerts pour les enfants de moins de 6 ans.

Pour tout renseignement, n'hésitez pas à nous contacter !

Millefeuilles

Leteurie
35420 St Georges-de-Reintembault

02 99 18 47 03

06 50 77 97 82

1000feuilles@orange.fr

<http://millefeuilles.eklablog.fr/>



