

Millefeuilles

vous propose



Un marché hebdomadaire à la ferme chaque vendredi de 17h à 19h

"Mode d'emploi" :

- vous êtes de passage au marché, c'est simple, un choix de produits, de saison, 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).

Les produits de la ferme certifiés Bio

- légumes de saison
- plantes aromatiques et médicinales
- plantes sauvages comestibles
- pommes à cuire et à couteau
- fruits et petits fruits : framboises, fraises, cassis, figues, physalis...
- plants de petits fruitiers, d'aromatiques, de médicinales et de sauvages

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

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

Un accueil gourmand à la ferme (*Sur Réservation*)

- 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

La table paysanne, brunch et casse-croûte

Vous êtes accueillis à la table familiale. Lors votre réservation, nous élaborons le menu avec vous.

Cet accueil est proposé uniquement sur réservation, de 2 personnes à 8 personnes maximum.

N'étant pas éleveurs, notre table est végétarienne.

Les régimes ou allergies sont pris en compte lors de la réservation.

Les recettes sont réalisées spécialement pour vous et sont adaptées à vos besoins et votre budget.



Nous vous proposons une formule "très spéciale"

"Du champ à l'assiette"

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

- *vous arrivez vers 10h, nous cueillons ensemble, plantes sauvages et cultivées*
- *nous les préparons ensemble*
- *nous partageons le repas*
- *l'après-midi peut être consacré à la visite détaillée de la ferme*
- *si la météo est trop contrariante, vous avez accès aux livres de notre bibliothèque (bilingue) spécialisée nature, jardin, cuisine et art.*

L'hiver, au coin du feu de cheminée une tisane issue de nos cueillette vous attend !

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 et tisane*
- *cuisine végétarienne*
- *pain sans pétrissage*
- *"American spirit", recettes de gourmandises salées ou sucrées des États-Unis*
- *ateliers pour enfants : hôtels à insectes, cuisine sauvage, chasse au trésor...*

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 sont 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 !

Nous mettons en valeur nos savoir-faire, nos produits et ceux de notre terroir.

Une sélection des produits de nos amis et collègues (certifiés bio), complète les nôtres.

Les produits d'épicerie sont issus des magasins bio de proximité.

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

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* permacole et comprendre les choix qui sous-tendent notre activité : 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 vergers. 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 différentes sources, chaque source remplissant différentes fonctions, clef de l'**autonomie** et de la **résilience**.

Tarifs

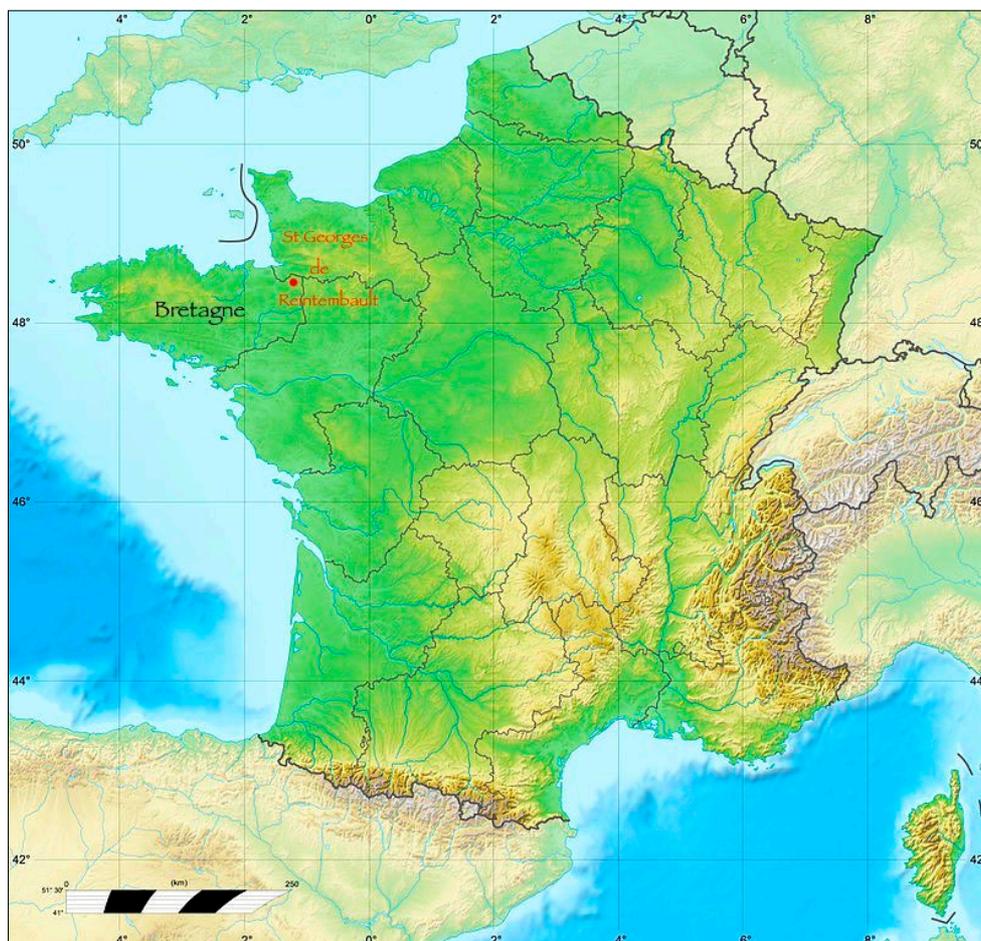
Les tarifs varient en fonction de vos demandes et du nombre de personnes

Nos prestations sont élaborées "sur mesure", à partir des trames proposées ci dessus.

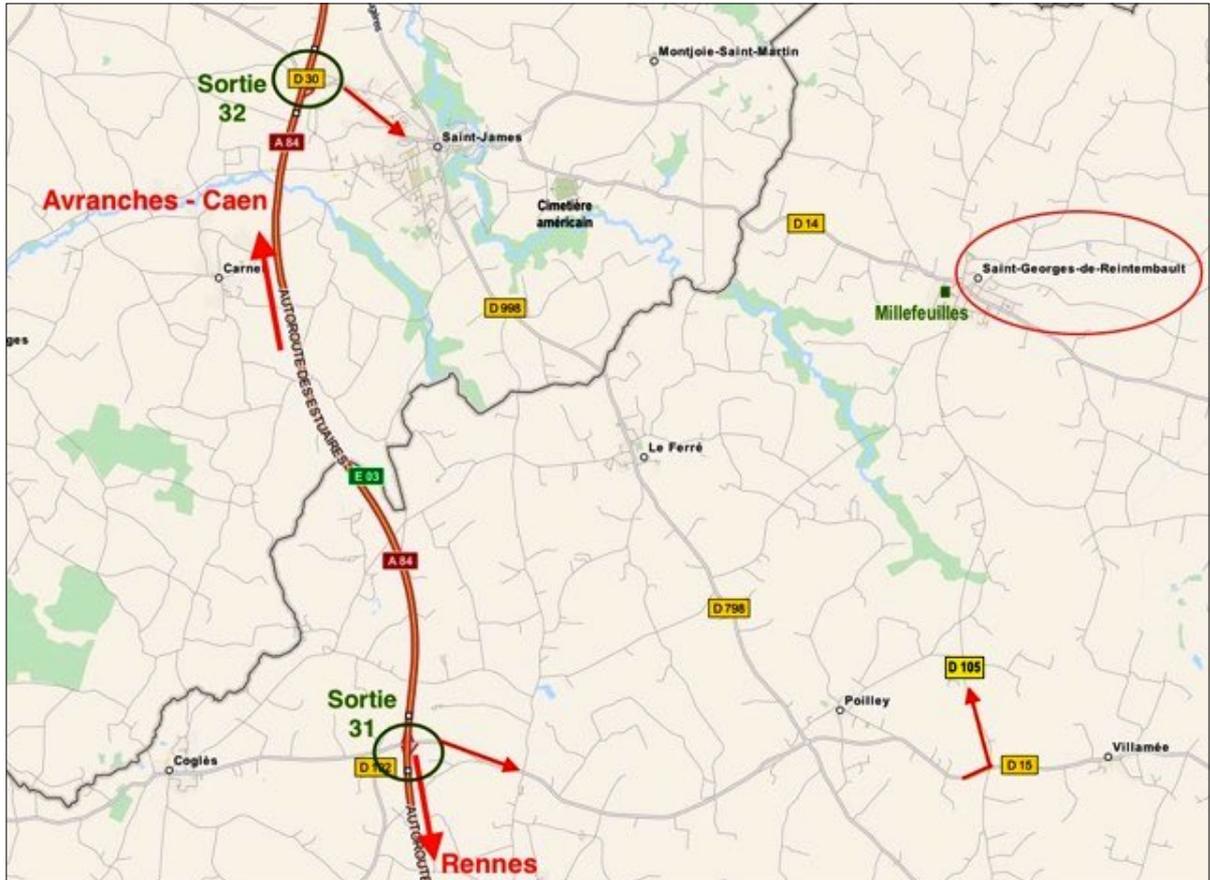
Nous essayons, pour chaque demande, de déterminer un prix "juste" pour vous et pour nous.

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.

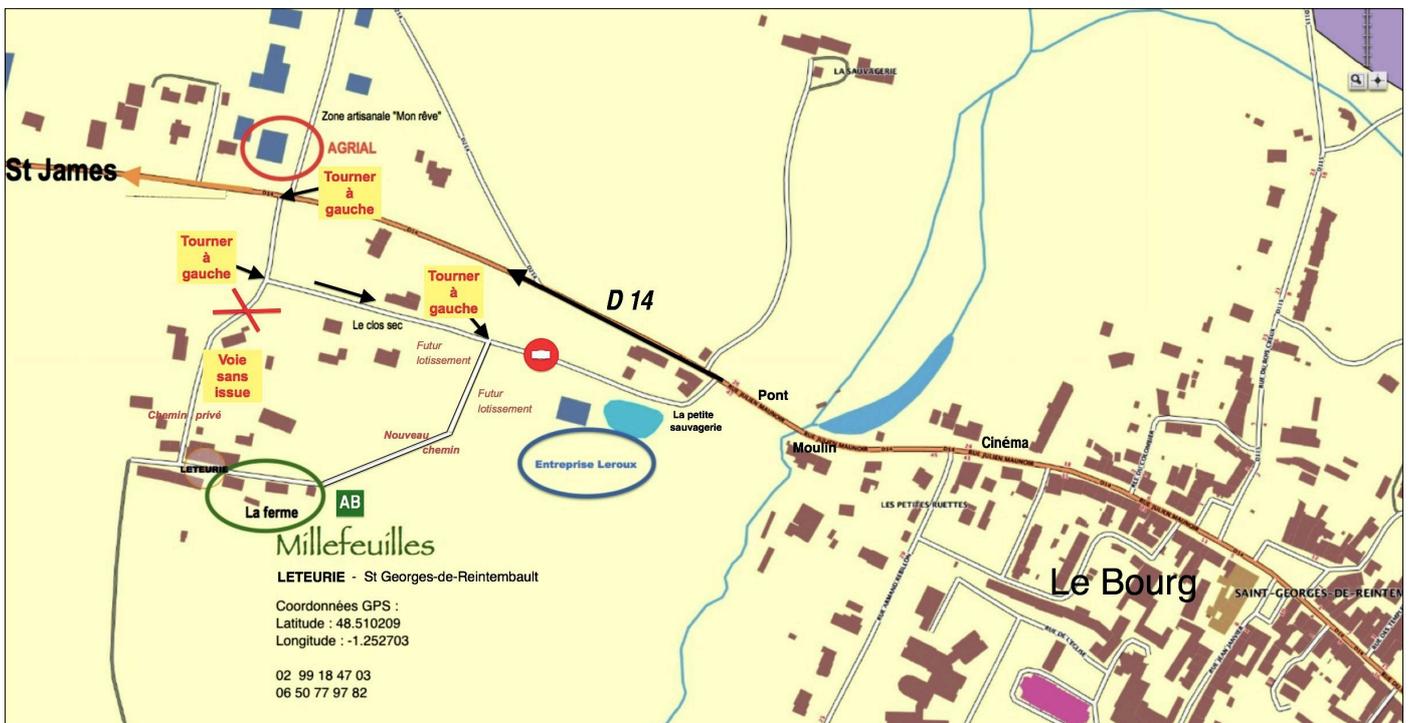
Où sommes-nous ?



En venant de l'A 84



Arrivée à St-Georges-de-Reintembault



Millefeuilles - Famille Johnson Legal
Leteurie - 35420 St-Georges-de-Reintembault
02 99 18 47 03 - 06 50 77 97 82
1000feuilles@orange.fr