L'Épicerie d'à côté

Nouvelles fraîches

Joyeuses Pâques !

Au sommaire:
1. Informations importantes
2. Celles et ceux qui
3. La recette du moment
4. Portraits de coopérateurs.rices

Voici arrivée la période des oeufs cachés dans le jardin, des lapins de pâques en chocolat et des retrouvailles en famille sans aucune limitation!

Nous vous souhaitons une très belle lecture !

Quitte à se répéter... L'AG c'est le 30 avril 2022 !

Un email d'invitation officiel a été envoyé ce we. Vous y trouverez le formulaire d'inscription à remplir **avant le 15.04**, même si vous ne venez pas ! (https://framaforms.org/epicerie-da-cote-inscription-ag-2022-1642089061) ainsi que le programme de l'après-midi et la soirée. Celle-ci se tiendra à la salle paroissiale de la Chapelle de la Maladière à 13h30.
Ce jour là l'épicerie sera exceptionnellement fermée à partir de 12h.

Herbes aromatiques et plantons à commander

Plusieurs dates de commandes sont possibles. Tu peux faire ton choix en remplissant le formulaire ici : https://forms.gle/pg8f528b4gmQabCQ9

Les tresses de Jérôme

Exceptionnellement, Jérôme nous préparera ses délicieuses tresses aux blés anciens ce jeudi 14 avril. Idéal pour le Brunch de Pâques !

Les lapins de Pâques sont arrivée !

Venez chercher vos lapins de Pâques pour les fêtes. Au chocolat noir, blanc ou lait, ils viennent tout droit de la magnifique confiserie et biscuiterie de Cernier RêvéPassion confectionnés avec amour par Corinne Pauchard.

Petit rappel pour les ateliers à venir

Atelier tricot-crochet : 13 avril et le 12 mai de 19h à 21h
S'annoncer auprès d'Anne-Claude +41 79 250 73 18

Sortie en forêt : 14 mai 13h30-17h30
inscriptions directement sur le site des ateliers ecocrea
https://www.ateliersecocrea.com/reserver-un-atelier-collectif

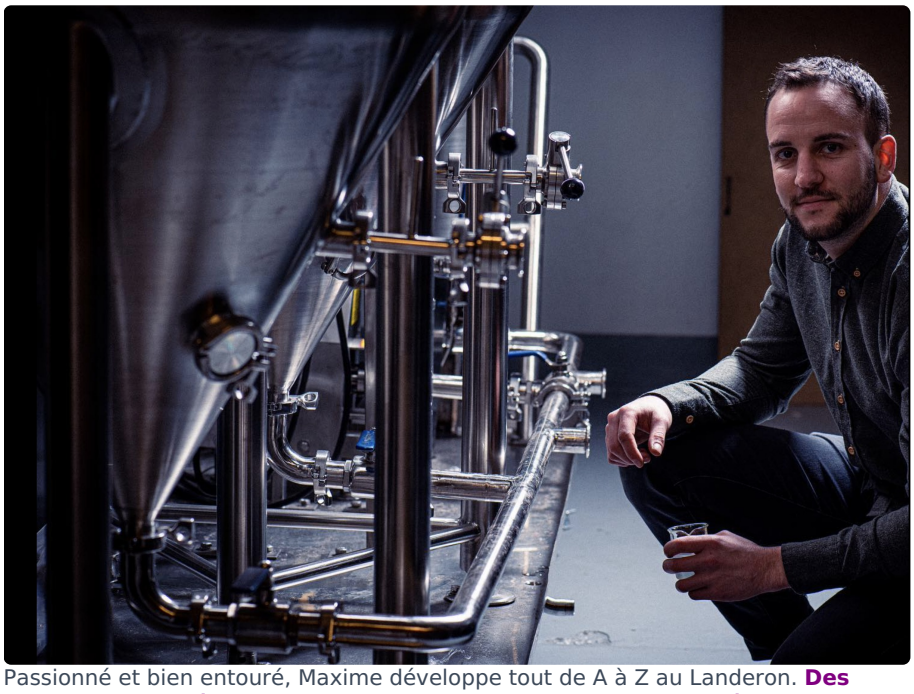
Nous vous rappelons que l'épicerie sera fermée le vendredi 15 avril !

nous écrire

Celles et ceux qui font pétiller le printemps

Les limonades Kinai

Maxime Lambelet a créé la toute première **limonaderie** (et oui ça existe!) du canton de Neuchâtel ! En voulant proposer aux consommateurs une alternative régionale et moins sucrée que les limonades industrielles, **Maxime a inventé ses propres recettes pour des boissons artisanales qui pétillent et raffraichissent.** Maintenant que les beaux jours s'installent enfin, quoi de plus agréable qu'une petite limonade pour accompagner le pique-nique Pascal au bord du lac !



Passionné et bien entouré, Maxime développe tout de A à Z au Landeron. **Des recettes au système d'embouteillage, tout est fait dans la région.** depuis le 1er janvier 2022, Maxime s'est installé dans de nouveaux locaux à Fenin avec plus d'espace pour stocker, développer de nouvelles créations et un petit shop pour les clients qui souhaitent venir directement retirer leur commande à la source.

Les limonades se déclinent en 5 saveurs différentes : mandarine, noix de coco, citron, tonic et super cola ! Y en a pour tous les goûts 😎

Une recette de saison

Salade de quinoa, asperges et petits pois

Ingrédients :

- 200 g quinoa
- 400 g asperges vertes
- 200 g petits pois frais
- 3 oignon vert, émincés
- 3 cs aneth
- 3 cs persil
- 20 g amandes concassées
- 40 g fromage de chèvre, émiétté
- Vinaigrette : 60 ml huile d'olive + 1 citron (zeste et jus)

Rincer le quinoa et le cuire 13 minutes environ. Pendant ce temps, cuire les petits pois et les asperges dans de l'eau bouillante salée pendant 10 à 12 minutes environ puis transférer les dans un saladier d'eau glacée (elles garderont leur belle couleur verte!).
Mélanger les ingrédients de la vinaigrette avec du sel et du poivre. Faire griller les amandes à sec dans une poêle.
Mettre le quinoa refroidi et les légumes dans un saladier. Ajouter les oignons verts, l'aneth, le persil, et mélanger. Arroser de vinaigrette.
Terminer par les amandes et le fromage de chèvre et servir.

Si ça sent pas le printemps tout ça .... Mmmmmm !

Recette et photo trouvée sur www.menu-vegetarien.com

Portraits de coopératrices.teurs

Jean-Yves Vasserot

Voici le Tarallini du sud de l’Italie. Un excellent produit que je vous conseille. En plus, il n’y a pas d’additif. Qu’est-ce que vous attendez pour en acheter?

Je me suis laissé convaincre par Antonella avec qui je travaille. J’avais aussi envie de faire partie d’un projet participatif et je suis responsable du rayon fromage. C’est important pour moi d’avoir de bons produits car je suis un passionné de cuisine.

Je suis indépendant, consultant en informatique mais économiste de formation. Il n’y a aucun lien, la vie m’a seulement fait prendre un autre chemin.

Les horaires d’ouverture

Lundi Fermé
Mardi : 17h-19h
Mercredi: 17h-19h
Jeudi: 17h-19h
Vendredi 17h-19h
Samedi 9h30-14h30

L'Épicerie d'à côté
Rue du Tertre 12
2000 Neuchâtel
contact@lepiceriedacote.ch

Cet e-mail a été envoyé à {{ contact.EMAIL }}
Vous avez reçu cet email car vous vous êtes inscrit sur L'Épicerie d'à côté.

Se désinscrire

Envoyé par sendinblue

© 2021 L'Épicerie d'à côté

https://lepiceriedacote.ch