



L'Épicerie d'à côté

🌿 Nouvelles fraîches 🌿

L'Épicerie ouvre ses portes

Cher·ère membre,

Ça sent le printemps ! Les premières violettes jonchent le sol de la forêt, les oiseaux commencent à chanter, mais surtout l'épicerie ouvre demain ! Grâce à l'immense travail de nos membres fondateur·ices et aux précieuses aides, nous allons pouvoir nous retrouver, nous rencontrer et faire vivre cette coopérative ensemble. Alors merci à vous, sincèrement, de nous offrir cette opportunité !

Maintenant à nous tous·tes de faire notre part pour que l'aventure soit belle.

C'est aussi le temps pour notre première newsletter d'éclore. Tous les deux mois environ, tu recevras des nouvelles fraîches et goûtues dans ta boîte mail. Nous te présenterons nos fournisseurs, les nouveautés, des produits. Et puis nous partagerons des recettes de saison, des articles et autres contenus.

N'hésites pas à nous écrire pour nous faire part de tes commentaires ou de suggestions de contenu.

Une belle semaine et à tout bientôt en chaire et on os !

[nous écrire](#)



Quelques infos pratiques...

Les horaires d'ouverture

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

Pas de panique. Les procédures détaillées te parviendront rapidement et tu pourras en tout temps t'y référer sur place via l'ordinateur et un classeur prévu à cet effet. De plus, durant tes deux premiers créneaux, une personne de soutien sera là pour t'aiguiller.

Astuce: avant de faire tes emplettes, il est possible de vérifier la disponibilité des produits dans le logiciel épicerie avant de te rendre à l'épicerie.

Une recette de saison



Ingrédients

- 2 betteraves cuites
- 2 œufs durs
- 1 échalote
- quelques brins de persil
- 4 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 c. à soupe de vinaigre balsamique
- 1/2 jus de citron
- sel, poivre

Dans une grande casserole d'eau chaude, faites chauffer les œufs pendant 10 min à compter de l'ébullition. Après la cuisson, laissez refroidir les œufs dans l'eau froide quelques minutes puis enlevez la coque et coupez-les en morceaux. Coupez les betteraves en dés. Pelez l'échalote puis hachez-la. Lavez le persil puis hachez-le. Réservez.

Dans un bol, réalisez la vinaigrette pour la salade. Versez l'huile d'olive puis ajoutez le vinaigre balsamique, le jus de citron puis salez, poivrez selon votre goût. Mélangez le tout.

Dans des bols individuels ou des petites assiettes, ajoutez les dés de betteraves, les morceaux d'œufs durs, un peu d'échalote et du persil. Versez par-dessus la salade de betteraves et œufs durs un peu de vinaigrette puis mélangez le tout. Servez immédiatement votre salade.

Bon appétit!



On parle de nous dans ArcInfo

Le printemps arrive et les épiceries coopératives fleurissent dans le canton. Trois nouveaux commerces du genre devraient voir le jour d'ici l'automne: deux à Neuchâtel et un à La Chaux-de-Fonds...

[Lien de l'article](#)

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](#)



© 2021 L'Épicerie d'à côté



<https://lepiceriedacote.ch>