


Conditions générales :

L'objet du contrat est de déterminer les modalités et les conditions de l'engagement des parties, signataires du registre concernant ce présent contrat, en vue de :

- soutenir l'exploitation des producteurs
- fournir des paniers de saison et de qualité dans le respect du texte et de l'esprit de la charte des AMAP

Cet engagement réciproque se traduit comme suit :

Le (la) producteur(trice) s'engage à :		L'adhérent(e) s'engage à :
<ul style="list-style-type: none"> • mettre tout en œuvre pour approvisionner régulièrement l'adhérent(e) grâce à sa propre production • informer l'adhérent(e) de la vie de l'exploitation • faire preuve de transparence sur ses modes de production 		<ul style="list-style-type: none"> • venir chercher les produits commandés à chaque distribution, ou le cas échéant à les faire récupérer par une personne de son choix. Toute commande non récupérée sera perdue • partager les risques et les bénéfices avec le (la) producteur(trice)

La résiliation du contrat de la part de l'adhérent(e) implique l'obligation pour ce dernier de trouver un remplaçant pour la fin du contrat en cours, selon des modalités financières fixées entre eux.

Le règlement, de préférence par chèque à l'ordre du producteur, est à remettre, dans sa totalité, à l'AMAP Cultures d'avenir lors de la signature du registre des contrats.

Date, lieu de livraison : le jeudi soir (férié compris), de 18h30 à 19h30, Ecole Charles Péguy de Yutz

Conditions particulières :

Producteur(trice) : MME Cuisinent, à Rodemack – Marie BAUER

Offre : conserves apéro (terrines, rillettes...) et de plats préparés. Les pots en verre avec leur couvercle ainsi que les bocaux sont à ramener.

Période - rythme : du 30 MARS au 30 NOVEMBRE 2023 – ponctuel

Prix du panier : quantités selon les stocks disponibles

Bocal apéro, 150g					
Terrine de veau	6.50€	Rillettes de veau	6.50€	Tartinette de veau	6.50€
Plat 3-4 pers, 600g à accompagner de riz, pâtes, pommes de terre...					
Bolognaise	14.00€	Rougail saucisses	14.00€	Carbonade	14.00€
Chili con carne	14.00€	Mijoté aux lég été	14.00€	Blanquette	14.00€
Plat complet individuel, 300 à 350g					
Lentilles/saucisses	7.00€	Chili con carne avec riz	7.00€		
Légumes cuisinés, 300 à 400g					
Soupe du moment	4.00€	Ratatouille	4.00€		

Composition des conserves ci-après

Terrine de veau	Viande et foie de veau <i>(lait, pain)</i>
Rillettes de veau	Viande de veau + graisse de canard
Tartinette	Viande de veau + porc <i>(lait)</i>

Lentilles/ saucisses	Lentilles, carottes, saucisses de bœuf
Chili con carne, riz	Bœuf, haricots rouges, tomates, riz

Bolognaise	Bœuf, tomates, carottes
Chili con carne	Bœuf, haricots rouges, tomates
Rougail saucisses	Merguez de bœuf, lentilles, carottes, tomates
Mijoté aux légumes d'été	Viande de veau, tomates, courgette
Carbonade	Veau, bière brune, pain d'épices
Blanquette	Veau, bouillon, carottes, champignons

Soupe du moment	
Ratatouille	Tomates, courgette, épices