


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 28 MARS au 19 DECEMBRE 2024 – ponctuel
dates à fixer tout au long de la saison – 1^{ère} date 28 mars 2024

Prix du panier : quantités selon les stocks disponibles

Bocal apéro – 6,50€			
Terrine de veau, 150g	Rillettes de veau, 150g	Tartinette de veau, 150g	
Rillettes de poulet, 190g	Pâté de campagne (porc), 190g		
Plat 3-4 pers, à accompagner de riz, pâtes, pommes de terre... - 14,00€			
Bolognaise, 600g	Rougail saucisses, 600g	Carbonade, 600g	
Chili con carne, 600g	Mijoté aux légumes été, 600g	Blanquette, 600g	
Tajine de boeuf, 600g	Bourguignon, 600g	Pot au feu, 600g	
Plat complet individuel – 7,00€			
Lentilles/saucisses, 300 à 350g	Chili con carne avec riz, 300 à 350g	Rougail, 300 à 350g	
Tajine (2 variétés), 300 à 350g	Bourguignon, 300 à 350g	Banquette de veau, 300 à 350g	
Légumes cuisinés			
Soupe du moment, 600g	5,00€	Ratatouille, 350g	4.00€

Composition des conserves ci-après

Bocal apéro	
Terrine de boeuf	Viande et foie de boeuf (<i>lait, pain</i>)
Rillettes de veau	Viande de veau + graisse de canard
Rillettes de poulet	Viande et graisse de poulet
Tartinette	Viande de veau + porc (<i>lait</i>)
Pâté de campagne	Porc
Plat 3-4 pers, 600g à accompagner de riz, pâtes, pommes de terre ...	
Bolognaise	Bœuf, tomates, carottes
Rougail saucisses	Merguez de bœuf, lentilles, carottes, tomates
Tajine de bœuf	Viande de bœuf, pruneaux, amandes, épices
Bourguignon	Viande de bœuf, carottes, champignons
Blanquette	Veau, bouillon, carottes, champignons
Chili con carne	Bœuf, haricots rouges, tomates
Pot au feu	Bœuf, bouillon, légumes
Plat complet individuel	
Rougail	Merguez de bœuf, riz, lentilles, carottes, tomates
Blanquette de veau	Veau, riz, carottes, champignons, beurre, lait, crème
Chili con carne, riz	Bœuf, haricots rouges, tomates, riz
Tajine	Bœuf, PDT, pruneaux, amandes, épices
Tajine	Bœuf, tomates, haricots coco, épices
Bourguignon	Bœuf, PDT, carottes, champignons
Légumes	
Ratatouille	Tomates, courgette, épices
Soupe	Courgette, bettes, PDT
Soupe	Courges, pommes de terre