

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 Prévert Élémentaire de Yutz

Conditions particulières :

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

Offre : conserves apéro (terrines, rillettes...) et de plats préparés. Conditionnés en bocaux appertisés, à réchauffer à la casserole ou au micro-ondes. Conservation dans un endroit tempéré 6 mois à 2 ans suivant le produit. Les pots en verre avec leur couvercle ainsi que les bocaux sont à ramener.

Période - rythme : du 20 MARS au 27 NOVEMBRE 2025 – ponctuel
dates à fixer tout au long de la saison – 1^{ère} date 27 mars 2025

Prix du panier : quantités selon les stocks disponibles

Bocal apéro – 6,50€		
Terrine de boeuf, 150g	Terrine de veau, 150g	Rillettes de veau, 150g
Tartinette de veau, 150g	Rillettes de poulet, 190g	Pâté de campagne (porc), 220g
Plat 3-4 pers, à accompagner de riz, pâtes, pommes de terre... - 14,50€		
Bolognaise, 600g	Rougail saucisses, 600g	Carbonade, 600g
Chili con carne, 600g	Curry de veau, 600g	Blanquette de veau, 600g
Tajine de boeuf, 600g	Bourguignon, 600g	Pot au feu, 600g
Mijoté aux légumes été, 600g		

Plat complet individuel – 7,50€		
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
Carbonade, 300 à 350g	Curry de veau, 300 à 350g	Purée courges/ boulettes, 300 à 350g
Curry butternuts Végé, 300 à 350g	Butternuts pois chiche Végé, 300 à 350g	
Plat complet 2 personnes – 12,00€		
Lentilles/saucisses, 600g	Repas du bucheron, 600g	Cassoulet Lorrain, 600g
Légumes cuisinés		
Soupe du moment, 600g	5,00€	Ratatouille, 350g
Légumes à couscous, 350g	5,00€	Haricots Verts 720ml / Rouges 300g
		7,00€ / 5,00€

Composition des conserves ci-après

Bocal apéro	
Terrine de boeuf	Viande et foie de boeuf (<u>lait</u> , <u>pain*</u>)
Rillettes de veau	Viande de veau + graisse de canard
Rillettes de poulet	Viande et graisse de poulet
Tartinette de veau	Viande et foie de veau, porc, <u>lait*</u>
Pâté de campagne	Viande et foie de porc

Plat 3-4 pers, 600g à accompagner de riz, pâtes, pommes de terre ...	
Bolognaise	Bœuf, tomates, butternuts
Rougail saucisses	Merguez de bœuf, lentilles, carottes, tomates
Tajine de bœuf	Viande de bœuf, pruneaux, épices, épices
Bourguignon	Viande de bœuf, carottes, champignons
Chili con carne	Bœuf, haricots rouges, tomates
Curry Veau	Veau, poivron, lait de coco
Pot au feu	Veau, Tomates, petits pois, carottes
Blanquette de veau	Veau, carottes, champignons
Carbonade	Veau, bière, pain d'épices (<u>gluten*</u>), <u>moutarde*</u>

Plat complet individuel	
Rougail	Merguez de bœuf, riz, lentilles, carottes, tomates
Chili con carne, riz	Bœuf, haricots rouges, tomates, riz
Tajine	Bœuf, PDT, pruneaux, amandes, épices
Bourguignon	Bœuf, PDT, carottes, champignons
Carbonade	Veau, <u>pain d'épices*</u> , bière, petit épeautre, <u>moutarde*</u>
Curry Veau	Veau, riz, butternuts, lait de coco
Purée courges/ boulettes	Courges, PDT, viande de bœuf, <u>chapelure*</u>
Blanquette	Riz, Veau, carottes, champignons, béchamel
Curry butternuts Végé	Butternuts, lentilles, petit épeautre
Butternuts pois chiche Végé	Butternuts, pois chiches, petit épeautre, lait coco

Plat complet 2 pers, 600g

Lentilles / Saucisses	Lentilles, saucisses de bœuf, carottes
Repas du bucheron	Pois cassés, PDT, carottes, saucisses de bœuf
Cassoulet Lorrain	Haricots blancs, carottes, saucisses de bœuf
Légumes	
Ratatouille	Tomates, courgette, épices
Légumes à couscous	Tomates, courgette, aubergines, poivron, carottes, potimarron, pois chiches, oignons, épices
Velouté de courges	Courges, pommes de terre