

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 :
• 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	• 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 26 MARS au 26 NOVEMBRE 2026 – ponctuel
dates à fixer tout au long de la saison – 1^{ère} date 26 mars 2026

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... - 15,00€		
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 <u>complet</u> individuel – 9,00€			
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	
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 <u>complet</u> 2 personnes – 12,50€			
Lentilles/saucisses, 600g	Repas du bucheron, 600g	Cassoulet Lorrain, 600g	
Légumes cuisinés			
Soupe du moment, 600g	5,00€	Ratatouille, 350g	5,00€
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

Légumes	
Ratatouille	Tomates, courgette, épices
Haricots verts	Haricots verts
Haricots rouges	Haricots rouges
Velouté de courges	Courges, pommes de terre
Maïs	Maïs

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
Carbonade	Veau, <u>pain d'épices*</u> , bière, petit épeautre, <u>moutarde*</u>
Bourguignon	Viande de bœuf, carottes, champignons
Chili con carne	Bœuf, haricots rouges, tomates
Pot au feu	Veau, Tomates, petits pois, carottes
Blanquette de veau	Veau, carottes, champignons
Mijoté de veau aux légumes	Veau, tomates, petits pois, carottes
Curry de veau	Veau, poivrons, lait de coco
Plat complet individuel	
Rougail	Merguez de bœuf, riz, lentilles, carottes, tomates
Chili con carne, riz	Bœuf, haricots rouges, tomates, riz
Tajine bœuf rhubarbe	Bœuf, petit épeautre, rhubarbe, épices
Tajine bœuf pruneaux	Bœuf, PDT, pruneaux, épices
Tajine veau mirabelles	veau, riz, mirabelles (fruits), épices
Bourguignon	Bœuf, PDT, carottes, champignons
Carbonade	Veau, <u>pain d'épices*</u> , bière, petit épeautre, <u>moutarde*</u>
Blanquette	Riz, Veau, carottes, champignons, béchamel

Curry Veau	Veau, lait de coco, poivrons
Risotto Boulette	Petit épeautre, bœuf, courgettes, poivrons, tomates
Purée de courges Boulette	Courges, pommes de terre, bœuf
Moussaka	Bœuf, aubergines, riz, béchamel
Curry Poireaux Végé	Poireaux, pois chiche, riz, crème
Dahl panais Végé	Panais, pois chiches, petit épeautre, lait coco
Dahl lentilles rhubarbe Végé	Petit épeautre, lentille, rhubarbe, poireaux
Curry butternuts	Petit épeautre, butternuts, pois chiche, lait de coco
Plat complet 2 pers, 600g	
Lentilles / Saucisses	Lentilles, saucisses de bœuf, carottes
Cassoulet Lorrain	Haricots blancs, carottes, saucisses de bœuf
Choucroute	Choucroute Saucisse de boeuf