



**C'est l'été, les vacances...
C'est Pique nique ou Barbecue !**

- Menu Pique-nique :

Idées Lucas



Chez Fruirouge & compagnie, vous avez le choix des terrines et autres pâtés ou rillettes, de bœufs, cochons, canards, poulets, escargots, ou encore de truites...

Une petite salade avec un trait d'huile de noix, de noisette ou d'amandon de pruneaux, du sel de Guérande et du vinaigre au cassis ou de cidre vieux. Des tomatines, du fondant d'escargots, des cornichons, des yaourts, du fromage...

En dessert des petits gâteaux à la crème fraîche, ou au chocolat, ou du pain d'épice...

En sirotant un jus de raisin d'Aligoté, de pomme, ou un nectar d'abricot, de fraise ou de framboise ; une petite crème ou un sirop de grenadine ; un bon verre de vin ou tout simplement une bonne bière...

Sur une nappe à carreaux, une bougie parfumée pour les plus romantiques, ou de l'huile essentielle de citronnelle pour passer une bonne soirée !

Vous aurez pensé aux olives, à la tapenade ou aux amandes grillées pour l'apéritif.

Tout cela aura tenu dans un panier palmier ou en osier, isotherme parce qu'il fait chaud !



- Barbecue et condiments au cassis :

Les préférés de Camille

Après avoir grillé vos saucisses ou côtelettes accompagnez-les de nos condiments au cassis.



Moutarde et Ketchup de Cassis



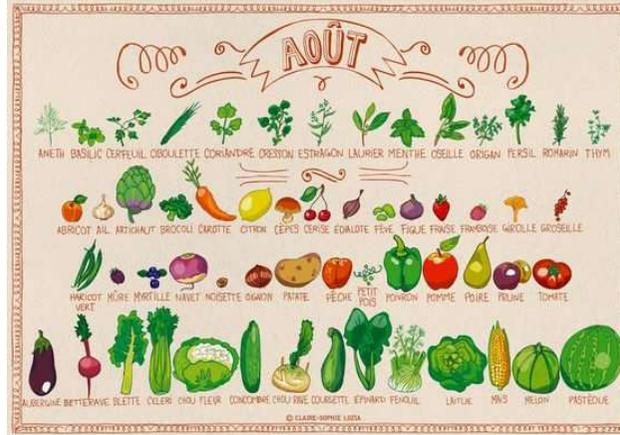
Disponibles en pots de 310 g et 350 g



Sacs pique-nique au choix en vente chez Fruirouge & Cie et à la ferme

Chez Fruirouge & Cie

Notre épicerie fermière vous accueille du mardi au samedi au centre-ville de Nuits-Saint-Georges. Vous retrouverez tous nos bons produits fermiers de saison. Août, c'est leur meilleur mois :



Sans oublier : cornichons, agneau, lapin, veau, magret de canard, poulet, épaisse, pruneaux et toutes nos autres spécialités... de saison !

Fruirouge & Cie, L'épicerie fermière

40 Grande Rue

21700 NUITS-SAINT-GEORGES

Tél. : 03 80 27 31 59

Courrier électronique :

epiceriefermiere@fruirongeetcompagnie.com

Site Internet :

www.fruirongeetcompagnie.com

Ouvert du mardi au samedi
de 9 h 30 à 12 h et de 14 h 30 à 19 h
de mars à décembre



Suivez l'actualité de la ferme Fruirouge et de Fruirouge & Cie, l'épicerie fermière sur leurs pages Facebook, consultez nos Sites Internet pour encore plus d'idées recettes...

recettes avec les produits de



Hameau de Concœur 40 grande Rue
21700 NUITS-SAINT-GEORGES
Tél. : 03 80 62 36 25 - Tél. : 03 80 27 31 59
Sites Internet : www.fruironge.fr et
www.fruirongeetcompagnie.com



C'est au mois d'août, Tagada...



C'est l'été, saison des fruits dits rouges, et jaunes, des vacances et du farniente. A la ferme Fruirouge, la récolte est faite et nous transformons « plein pot » ! Nous accueillons nos visiteurs, vacanciers de proximité ou de bien plus loin, qu'ils soient ici remerciés.



Bon à savoir :

Sucré, acide : les saveurs de l'été. Les fruits rouges contiennent beaucoup d'eau (90%) et peu de sucre. Ils renferment quantité de vitamine C (surtout le cassis). Les pigments anthocyaniques (noirs ou bleu nuit, pourpres) des fruits dits rouges renforcent l'action de la vitamine C. Ils sont peu caloriques et bien pourvus en minéraux (potassium, calcium, magnésium, fer) et en fibres douces (notamment dans leurs pépins), bénéfiques au transit intestinal. Rien ne s'oppose donc à une consommation quotidienne, en apéritif ou en dessert [...].



Extrait de chronique du potager les fruits rouges
Thierry Delahaye chez Acte sud

C'est l'été, détendez-vous...

Chassés-croisés du mois d'août :
Passez votre week-end dans nos bouchons !
C'est tellement plus sympa !!!

Nos rendez-vous du mois d'août :



Visite d'été

Les 6 et 13 août le vendredi à 17 h
visite de champs
de l'atelier de fabrication
et dégustations commentées.

Rendez-vous à 17 h à la ferme
8,80 € par adulte
7,80 € par enfant
6,10 € - de 12 ans
Durée de la visite : 2 h



Ouvert le **15 août** chez Fruiteuse & Cie, l'épicerie
fermière au centre-ville de Nuits-Saint-Georges
et à la ferme Fruiteuse à Concéur.

Bel été !

Recettes de chefs...

- Magrets de canard rôti, jus acidulé au
Ratafia de Framboise par :

Le Rôcher

A Marsannay-la Côte Michel Philippson

(Pour 4 personnes)

2 magrets de canard, 20 cl de fond de
volaille, 1 échalote ciselée, 10 cl de Ratafia
de Framboise, sel, poivre du moulin, 200 g
de framboises fraîches

Inciser des croisillons sur la peau des
magrets pour mieux répartir la cuisson, saler,
poivrer.

Poêler les magrets sans matière grasse
puisqu'ils rejettent leur graisse en cuisant,
préférer une cuisson rosée selon leur poids (10
minutes de chaque côté environ).

Oter l'excédant de graisse. Ajouter
l'échalote ciselée et laisser-la juste blondir.

Déglacer au Ratafia de Framboise et
adjoindre le fond de volaille. Laisser réduire
ce jus.

Retirer les magrets et les escaloper,
disposer en rosace sur un plat chaud,
parsemer de framboises fraîches, rectifier
l'assaisonnement du jus, puis verser dessus
avec une passoire.

Servir de suite.

Bon appétit !

Ratafia de Framboise

Disponibles en bouteille de 50cl



...ou recettes de famille.

- Glace à la vanille, Pain d'épice et Cassis :
Recette Sylvain

Glace vanille, Pain d'épice et pollen
Boisson sans alcool ou Ratafia

Couper votre pain d'épice en tranches épaisses.
Sur chacune, disposer une boule de glace vanille.
Napper votre dessert de cassis (ou de framboise).
Ajouter quelques grains de pollen... C'est prêt !

Pour un dessert sans alcool, choisir la Boisson,
pour les plus grands préférer le Ratafia ! C'est
aussi très bon sur un Nougat glacé...



Boisson sans alcool

Disponible en bouteilles de 35 et 70 cl
Se garde 1 an au frais après ouverture.



Ratafia

Disponible en bouteille de 50 cl



- Brochette de fruits au beurre de Cassis :
Recette Isabelle



Fruits d'été

Un gros pot de beurre de Cassis

Faire des brochettes avec vos fruits frais
coupés en morceaux et les tremper simplement
dans le beurre de cassis : framboises, pêches,
prunes, et autres fruits d'été...

Varié les fruits et les couleurs, c'est plus joli !



Beurre de cassis

Disponible en pots de 50 et 420 g

