En juillet, on a envie de pique-nique et de barbecue... Et d'apéros entre amis !

Ambiance cocktail avec nos crèmes de Bourgogne

UNE FOUCASS' : *c'est un bon rosé servi glacé avec un zeste de crème de cassis.*
UN CHTI'CASS : *c'est l'alliance d'une bière traditionnelle avec un fond de crème de cassis.*
UN DEDICASS' : *c'est un tiers de vodka, de glace vanille et de crème de cassis.*
- L'Apéro de l'Yvonne : *(La grand-mère d'Isabelle de Dijon) avec du vin rouge de Bourgogne ou du Beaujolais et notre crème de cerise… A découvrir, tester et approuver !*

- Menu Pique-nique :

Avec Fruirouge & compagnie, vous avez le choix des terrines et autres pâtés et rillettes de bœuf, de cochon, de truite...

Une petite salade avec un trait d'huile d'olives ou de noix ou noisette, du vinaigre au cassis ou de cidre vieux. De la truite fumée ou du jambon persillé ; des yaourts ou du fromage...

En dessert des purées de pomme, poire ou abricot, avec des petits gâteaux bourguignons nature ou au cassis, du pain d'épice, du chocolat…

En sirotant un jus de raisin, un nectar de fraise ou de framboise ou de cassis ; 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 !

Vous aurez pensé aux cornichons et autres condiments, moutarde et ketchup, sans oublier les tomatines ou fondants d'escargot à l'apéritif.

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

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. Juillet, c'est leur meilleur mois :

Sans oublier : canard, lapin, poulet, truite, basilic, menthe, thym 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 :
epicerie@fcie.fr
Site Internet :
www.fruirougeetcompagnie.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 les réseaux sociaux et Youtube…
https://youtu.be/4LytqL1SMNg
https://youtu.be/eqOkW6B4Wk4

recettes avec les produits de

la Ferme Fruirouge des Hautes Côtes de Bourgogne et Fruirouge & Cie l'épicerie fermière

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.fruirouge.fr et
www.fruirougeetcompagnie.com

C'est l'été…
La saison des fruits rouges !

Selon Charles Fourier (1772-1837) et sa théorie de copulation des astres, les fruits rouges sont nés des amours de la Terre et de Vénus. La mythologie grecque fait apparaître les framboises en Crète où naquit Zeus. Comme les mûres, elles doivent leur coloration rouge au sang des nymphes et des dieux qui a coulé sur elles.

Les premières framboises se récoltent au solstice de juin. « A ce moment, écrit Hésiode, les chèvres sont grasses, le vin excellent, les femmes lascives, mais les hommes ne sont bons à rien. »

C'est l'été, saison des fruits rouges et du farniente. A la ferme Fruirouge, on récolte les framboises, cerises, groseilles, et cassis ; pas de quoi se reposer !

Bon à savoir :

Sucré, acide : les saveurs de l'été. Les fruits rouges contiennent beaucoup d'eau (90%) et peu de sucre (dix à vingt fois moins). Les glucides leur donnent leur saveur sucrée (dominante dans la framboise), les acides organiques leur saveur acidulée (dominante dans la groseille).

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

Le 14 juillet, c'est la Saint Camille !

Nos rendez-vous de l'été :

Ouvert le dimanche 14 juillet à la ferme Fruirouge
à Concœur et fermé chez Fruirouge & Cie,
l'épicerie fermière au 40 Grande Rue
à Nuits-Saint-Georges.

Visites d'été **15 JUILLET** **15 AOÛT** Le vendredi à 17 h

Visite d'été

Du 15 juillet au 15 août le vendredi
visite de champs
de l'atelier de fabrication et dégustations
commentées.

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

Chassés-croisés des vacanciers :
Passez votre week-end
dans nos bouchons !
C'est tellement plus sympa !!!
Bel été.

Recettes de famille, en entrée…

- Betteraves rouges au Poivre de Cassis :
Recette Camille

Betteraves rouges
Poivre et Hydrolat de Cassis

Cuire les betteraves rouges, les éplucher et les couper en petits dés. Faire une petite sauce au Brillât jeune Bio ou un fromage frais de chez Delin. Saupoudrer de Poivre de Cassis©. Le petit plus quelques gouttes d''Hydrolat de Cassis.

Nous vous conseillons de changer du Porto pour du melon au Cassis…

- Melon au Cassis :
Le petit plus de Lucas
avec la Sélection Parcellaire Grand Cru !

Coupez votre melon en deux, évidez-le. Remplissez de crème de cassis 18 % bien fraîche… C'est délicieux ! Variante avec le Ratafia !!!

Crème de Cassis ou Ratafia
Disponibles en bouteilles de 3, 35 et 70, et 50 cl

… ou en dessert !

- Milk-shake aux fruits rouges :
Recette Sylvain

4 cl de Crème de Cassis 15%
1 cl de Boisson sans alcool (Fraise ou Framboise) et 8 cl de Lait Côte d'Or

Mixer tous les ingrédients… et servir bien frais sur des glaçons ou mieux des framboises congelées en bille. Ajouter quelques baies de fruits à l'eau de vie pour décorer les verres.

Salade de fruits, jolie, jolis…

- Salade de fruits et Crème de Cerise :
Recette Isabelle

Fruits d'été
Crème de Cerise

Faites votre salade de fruits avec, suivant l'avancement de la saison, des fraises, framboises, cerises, groseilles… Coupés en dés pour les plus gros disposez-les dans un saladier, versez-y une bonne dose de crème de cerise. Les fruits qui auront rendu leur jus se gorgeront de crème… Un régal !

Crème de Cerise 18%
Disponible en bouteilles de 3, 35 et 70 cl