



INFOLETTRE DU 31 OCT AU 2 NOV

K'di Fermier

Magasin de producteurs

Bonjour à tous,
A retrouver dès vendredi au magasin :

INFO HORAIRE 1er NOV

Férié mais pas totalement fermé ! Nous vous accueillerons **samedi 1er novembre de 9h à 12h - fermé l'après-midi** (comme un dimanche).

Côté viande

✖ **La saison des poules au pot est lancée !** Jordan de la Ferme de la Croix Blanche vous propose dès ce week-end des poules BIO à faire mijoter. Pour l'occasion, nous vous re-partageons la fiche recette de la poule au riz de Jordan.

✖ Faîtes le plein de **découpe de canettes, c'est le dernier week-end** avant une reprise en décembre.



Jordan
GAILLARD
Éleveur de
volailles

Ferme de la Croix Blanche
Brasliou (37) et
St-Gervais-les-
Trois-Clochers (86)



Poule au riz

LES INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- + 1 poule bien charnue - *Ferme de la Croix Blanche* (37/86)
- + 1L vin blanc sec - *La Renaudie* (Sauvignon)
- + 2 carottes, 1 poireau - *EARL de Nouère* (86)
- + 2 oignons, 2 gousses d'ail - *EARL de Fontenaille* (86)
- + 25cl de crème crue et 50g de beurre - *Le Pré Joly* (86)
- + 50g de farine de blé - *Ferme du Grand Mont* (37)
- + 2 clous de girofle, 1 bouquet garni
- + sel, poivre - *Rivesalines* (17)
- + 2 verres de risonni (ou du riz) - *La Fabric' d'Alice* (86)



LA RECETTE

- + Mettre la poule dans une cocotte et l'arroser de vin blanc.
- + Ajouter les carottes coupées en rondelles, le poireau émincé, les oignons piqués de clous de girofle, l'ail et le bouquet.
- + Rajouter de l'eau à hauteur de la poule, fermer la cocotte et compter 1h15 de cuisson.
- + A la fin de la cuisson, sortir la poule et la réserver dans un plat. Filtrer le jus de cuisson et le réserver aussi.
- + Dans une sauteuse, faire fondre 25g de beurre puis verser la farine et remuer énergiquement.
- + Verser petit à petit le jus de cuision pour former une sauce onctueuse. Rectifier l'assaisonnement.
- + Ajouter la crème crue et la poule que vous aurez coupée en beaux morceaux. Laisser mijoter à petit feu.
- + Faire fondre 25g de beurre dans une cocotte qui va au four (le préchauffer th.9). Y ajouter un oignon émincé et le faire colorer doucement.
- + Ajouter du thym et remuer. Verser le riz et remuer. Le riz doit prendre une belle couleur.
- + Ajouter du jus de cuision, amener à ébullition et mettre au four pendant 20 minutes à 180°C.
- + Servir la poule avec le riz.

BON APPÉTIT !



🐷 Petite pause pour l'excellente choucroute de Sébastien Laurent ce week-end mais vous allez en contre-partie vous régaler avec **l'arrivée des boudins blancs**, on sent les fêtes approcher... !

🐌 Qui dit fête qui approche, dit aussi **le retour de la gamme des Escargots du Poitou**. Retrouvez en vitrine des assiettes de 12 escargots et dans le congélateur près de la caisse une gamme plus complète (assiettes, sacs de 50, pains cagouille).



Côté fruits & légumes

Les noix ont été récoltées, l'Huilerie Lépine vous a préparé des **sacs de noix 2025 de 1kg**. Un excellent fruits secs à déguster en encas, dans vos salades, dans vos gâteaux...

🌿 Un super aliment débarque aussi sur votre étal de légumes : **les épinards** de vos maraîchers ! Idéal pour une cure de vitamines et en fer !

🐰 Livraison lapins

Ne posez pas de lapin à votre commande ! N'oubliez pas de venir chercher votre commande de lapin et venez tôt pour du rab en vitrine.

🍂 Des fleurs pour la Toussaint

Comme chaque année, nous accueillons les **chrysanthèmes et autres plantes d'automne de Bruno Maillet (Jardinerie Livoireau à Braye-sous-Faye)** devant le magasin. [Préparez vos espèces ou chèque \(caisse indépendante du K'di Fermier\)](#).





🍂 A votre bon cœur - Collecte de jouets

Cette année, le K'di Fermier devient un **point de dépôt pour la collecte de jouets solidaire organisée par la MSA**. Venez déposer dans le K'di de Noël à l'intérieur du magasin vos jouets neufs ou d'occasion. "Détox votre maison" et faîtes des heureux.
Collecte jusqu'au 27 novembre 2025.

FAITES FLEURIR LA MAGIE DE NOËL DÈS AUJOURD'HUI !

Un geste maintenant pour un sourire à Noël !



La MSA participe au Noël Solidaire

Collecte de jouets neufs ou d'occasion à destination d'associations locales

N'hésitez pas à remettre votre don à un élu MSA



Aurore

Chargée des ventes / communication
A votre écoute et service





CONTACTS

K'DI FERMIER

33 route de Tours
37120 CHAVEIGNES



Tel.: 02 47 95 83 47

kdifermier@gmail.com

www.kdifermier.fr