



INFOLETTRE DU 20 AU 22 FÉVRIER

K'di Fermier

Magasin de producteurs

Bonjour à tous,
A retrouver dès vendredi au magasin :



Les commandes de lapins sont ouvertes !

Préparés par **Françoise Bertrand, de l'EARL de la Guichetterie**, ses lapins sont proposés sur commande :

- Lapin entier découpé
- Lapin entier non découpé



À récupérer en magasin le vendredi 6 mars.

À commander avant le 1er mars

N'hésitez pas à passer commande en magasin !

COMMANDE DE LAPIN



Françoise Bertrand - EARL de la
Guichetterie
Eleveuse de lapins -
La Chapelle Blanche Saint-Martin (37)

- + Lapin entier découpé ... 13,20€ / kg
- + Lapin entier non découpé..12,50€ / kg

Morceaux de lapin :

- + Cuisses / Râble.....18,10€ / kg
- + Émincé.....26,80€ / kg
- + Filet.....25,70€ / kg
- + Gigolettes..... 15,50€ / kg
- + Foie.....15,30€ / kg
- + Rognon.....18,40€ / kg

LIVRAISON
LE VENDREDI 6 MARS

☎ 02.47.95.83.47
✉ kdifermier@gmail.com



 **Deux colis de porc local, pensés pour vous !**

Proposés par **Stéphane Gérard – GAEC Varennes Épine**, à **Champigny-sur-Veude (37)**, ces deux colis de porc local ont été conçus pour s'adapter à vos besoins et à vos envies.

✓ **2 colis au choix**

✓ **6 kg par colis**

✓ **Porc local et de qualité**

👉 **Le colis Classique – 72 €**

Rôtis, boudins noirs, rillettes, etc... : des incontournables à partager.

👉 **Le colis Anti-gaspi – 59 €**

Une sélection de produits à dates courtes, issus des invendus, pour allier plaisir et engagement.

Faites votre choix dès maintenant !

👉 Pensez à **commander au moins une semaine à l'avance** pour garantir votre colis.

Colis

DE PORC FERMIER



Stéphane Gérard -
GAEC Varenne Épine
Champigny-sur-Veude (37)

NOUVEAU

Colis anti-gaspi - 6 KG 59€

Composition variable selon les disponibilités du magasin, avec des produits à dates courtes issus des invendus.

Colis classique - 6 KG 72€

- 4 boudins noirs
- 1 tranche de pâté de campagne
- 1 tranche de pâté de tête
- 2 rôtis (environ 2*1 kg)
- 4 côtes
- 4 Saucisses (environ 300 g)
- Sauté de porc (environ 500 g)
- Escalope (environ 500g)
- Chair (environ 2*250 g)
- 1 rillettes fraîche

Réservez votre colis
1 semaine en avance !

33 Route de Tours ☎ 02 47 95 83 47
37120 CHAVEIGNES ☎ kdifermier@gmail.com





**Stéphane
GERARD**
Éleveur de porcs



GAEC Varenne-Epine
**Champigny-sur-
Veude (37)**

  **Nos colis sont toujours disponibles
à la commande !**

Nos colis **de bœuf**, nos colis **de volailles** ainsi que nos **sacs de
pommes de terre de 10 kg** sont disponibles à la commande toute
l'année.

Pour toute demande de renseignements, n'hésitez pas à nous contacter :

✉ par mail : kdifermier@gmail.com

📍 directement en magasin

☎ par téléphone : 02 47 95 83 47

👉 Nous vous conseillons de passer commande **une semaine à l'avance** afin de garantir la disponibilité.

Retour en images sur notre animation spéciale Saint-Valentin ✨

Vendredi dernier, vous avez été très nombreux à venir rencontrer **Margot Brunet** et découvrir ses magnifiques créations ! 🌸

Bouquets de fleurs fraîches, fleurs séchées, couronnes murales...
Vous nous avez presque tout dévalisé ! 😍

Un immense merci pour votre présence, votre enthousiasme et votre fidélité ! Ça fait chaud au cœur de voir autant de clients repartir avec un bouquet plein d'amour 💕

Chez *Capucine et Marguerite*, chaque fleur est cultivée avec passion : semée, choyée et cueillie à la main, dans le respect des saisons 🌻

Merci encore pour cette belle journée ✨

On vous prépare déjà de nouvelles surprises en magasin... 👁





Découvrez nos nouvelles saveurs de kéfir & kombucha !

Vous connaissez déjà les boissons de **THE KEFIR & KOMBUCHA COMPAGNIE**... et bonne nouvelle : **de nouveaux goûts viennent d'arriver en magasin !**

Retrouvez leurs boissons fermentées au **kéfir** et au **kombucha**, toujours disponibles en formats 1L et 33cl en magasin. Fraîches, pétillantes et pleines de caractère, elles ont été testées et approuvées par l'équipe K'di Fermier ! 

 Le coup de cœur de votre chargée de communication : le **kombucha à l'hibiscus**, aux notes florales et délicatement acidulées !

Au total, **10 saveurs** vous attendent en magasin. À vous de venir découvrir les nouveautés et trouver votre préférée





🍯 Dégustation O3 Agri ce vendredi !

Ce week-end, venez rencontrer en magasin **Lisa Piqueux**, alternante commerciale chez **O3 Agri**, et laissez-vous tenter par ses délicieuses boules fourrées au miel lors d'une dégustation exclusive ! 🍯

Profitez-en également pour (re)découvrir les autres produits de la gamme déjà disponibles en rayon : bonbons au miel, pastilles au

miel et bien d'autres douceurs à savourer.

 Rendez-vous ce vendredi de 9h à 12h pour un moment gourmand et convivial. Une belle occasion de goûter, d'échanger et de repartir avec vos produits préférés ! 

Nous vous attendons nombreux pour cette pause sucrée pleine de saveurs ! 



ANIMATION
03 AGRI
Alternante Commerciale

LISA PIQUEUX

Chez O3 Agri comme dans l'ensemble du groupe O3, l'inclusion des personnes en situation de handicap reste l'enjeu premier. Notre entreprise adaptée développe des activités et des métiers adaptés à chacun de nos collaborateurs. Cela facilite ainsi l'accès à l'emploi afin de permettre à des travailleurs en situation de handicap d'accéder à un emploi de qualité.

Les entreprises adaptées doivent au minimum avoir 55 % de leur effectif en situation de handicap, là où nous sommes à près de 70% dans le groupe O3.

Un moment de partage avec nos producteurs

Récemment, nous avons eu le plaisir d'accueillir au magasin nos apporteurs (producteurs partenaires non associés salariés) autour

d'un repas convivial organisé par l'équipe du K'di Fermier.

Plus de 30 personnes étaient réunies pour ce beau moment d'échange. L'occasion de revenir sur la création du magasin, de préciser le rôle de chaque membre de l'équipe et de discuter ensemble de futures animations à vous proposer en magasin.

Nous souhaitons **remercier chaleureusement tous les apporteurs présents** pour leur participation et leur bonne humeur 🌻. Et une pensée également à celles et ceux qui n'ont pas pu se déplacer cette fois-ci.

Grâce à eux, nous continuons chaque jour à vous proposer des produits locaux de qualité 🍷





Ludmilla

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

