

Plants potagers et d'aromatiques 2017

Les Jardins des Mondoux, 87150 Champagnac la Rivière
tél. 06 52 21 78 01 www.lesmondoux.fr



Vente à la ferme

À partir du 29 avril, les samedis 10-12H

Marchés: Piégut (merc), Châlus (vend)

Epicerie bio de St Pierre de Frugie

Journée Portes Ouvertes
Dimanche 28 mai
Vente de plantes de 10h-18h
et diverses animations

Tous les plants sont produits en agriculture biologique à partir de semences bio en serre non-chauffée.
Il n'y a pas d'utilisation de variétés hybrides, vous pouvez ressemer vos graines !

TOMATES à 1,10€

Ananas: chair jaune orangée striée de rouge
Auriga : précoce, fruits orange vif à chair ferme
Black Cherry : petits fruits violets foncés, très bonne
NOUVEAU Calabash pourpre: fruits étoilés, très bons
cocktail Zuckertraube : petits fruits rouges délicieux!
Green Zebra : fruits verts striés de jaune, doux
Goldene Königin : fruits jaunes, doux et savoureux
Marmande : fruit côtelé rouge rond, assez résistante

Matina : variété précoce, fruits rouges, rondes
Merveille des Marchés : belle tomate rouge ronde
Noire de Crimée : gros fruits, sucrés, chair rouge foncée
Poire jaune : petits fruits piriformes, sucrés, décoratifs
Raisin vert : petites tomates vert-jaune, savoureux
Roma : pour conserves et coulis, fruits oblongs
Rose de Berne : beaux fruits rouge-rose, très savoureuse!
Saint Pierre : demi-hâtive, bonne résistance

TOMATES à 1,20€

Andine : presque sans graines, chair douce, exquise
Beefsteak: très gros fruits, saveur extra douce
Cerise rouge : productive, ne se palisse et ne se taille pas

Cerise jaune: grappes de petits fruits jaunes, décorative
Coeur de Boeuf : gros fruits, presque ss graines, t.douce
NOUVEAU CdB orange: gros fruits orange, très savoureux

CUCURBITACEES à 1,50€

Courgette verte : allongée, verte foncée, productive
Courgette jaune : jaune d'or, savoureuse, tendre
Courgette ronde : très utilisée pour farcir
Melon: rond, lisse, chair orange, succulent

Concombre : vert, bien arroser l'été
Cornichon de Bourbonne: prolifique, ferme et savoureux
Melon à confiture : chair vert pâle, pour confiture
Pastèque : chair rouge, rafraîchissante l'été

COURGES à 1,60€

Citrouille: gros fruits rouges côtelés, chair fine
Bleu de Hongrie : fruits 5 à 8 kg, savoureuse
Butternut : peu de graines, goût délicieux
Giraumon (ou Turban Turc) : décorative, chair fine
Jack be little : courges oranges Halloween en miniature

Musquée de provence : gros fruits, pour soupes
Patidou : petite courge sucrée (Sweet Dumpling)
Pâtisson : se consomme jeune
Potimarron : goût de châtaigne, pas besoin d'éplucher
Spaghetti : chair cuite se défait sous forme de spaghettis

AUBERGINES, POIVRONS, PIMENTS, PHYSALIS

Aubergine violette : productive, fruits violets, longs
NOUVEAU Aub. blanche Dourga: allongée, très bonne
Physalis : petits fruits oranges, doux-acidulés
Piment de Cayenne : saveur brûlante, pour marinades

à 1,70€
Piment de la Bresse : fruits pointus, saveur forte
Poivron rouge : très productif, fruit allongé, charnu
Poivron jaune : jaune or à maturité, doux, demi-pointu
NOUVEAU Poivron doux très long des Landes

SALADES à 0,25€

Laitues : Appia/ Reine de Mai/ Sucrine/ Merveille 4 Saisons/ Reine de Juillet/**NOUVEAU** Romaine
Batavias : Dorée de printemps/ Rouge Grenobloise/ Goutte de sang/ Reine des Glaces
Laitues à couper : Feuille de chêne rouge/ Biscia Rossa/ Lollo Rossa/**NOUVEAU** Cressonnette marocaine
Chicorées (à partir juin) : Frisée/ Géante Maraîchère/ Rouge de Vérone/Scarole d'Anjou/**NOUVEAU** Pain de sucre

CHOUX à 0,50€

Brocoli : peut passer l'hiver en climat doux

Chou rouge : taille moyenne, goût fin

Cabus blanc : tête serrée, t.b. pour la choucroute
Chou-fleur : précoce, très blanc
Chou pointu : précoce, gout sucré
Chou-rave : délicieux, peut être mangé cru ou cuit
Chou Romanesco : pomme jaune, goût très fin

A partir de juin :

Chou de Bruxelles : très rustique au froid
Chou de Chine Pe-Tsai : allongé, croquant
Chou vert (kale) : ne forme pas de pomme
Chou de Milan : feuillage vert cloqué

AUTRES LEGUMES

NOUVEAU Arroche : remplace l'épinard en été	1,40€	NOUVEAU Claytone : pourpier d'hiver	1,40€
Betterave rouge : ronde	0,35€	Fenouil : à récolter dès la formation du bulbe	0,60€
Blette blanche : feuillage vert, cardes blanches	0,80€	NOUVEAU Luffa : éponge végétale	2,50€
Blette multi-color : cardes jaunes, roses, rouges...	0,80€	Maïs doux : un délice cuit avec du beurre fondu	1,20€
Cardon : blanchir les côtes	1,80€	NOUVEAU Oignons blancs : rustique	0,30€
Céleri-rave : racine bien ronde à chair blanche	0,60€	Poireau d'automne : Jaune Gros du Poitou	9€/50
Céleri branche : on consomme tiges et feuilles	0,60€	Poireau d'hiver : Géant d'Hiver	9€/50
		NOUVEAU Tetragone : cuit délicieux	1,40€

LEGUMES VIVACES à 2,90€

Artichaut : consommé cru ou cuit, en vinaigrette...
Chou perpétuel : on cueille les feuilles
Ciboule (ou cive) : les feuilles repoussent
Ciboule de Chine : ciboulette à saveur d'ail
NOUVEAU Epinard-Oseille : précoce
Poireau perpétuel : (à partir août)
Rhubarbe : pour tartes ou confitures
NOUVEAU Roquette sauvage: saveur épicée

AROMATIQUES ANNUELLES à 2,20€

Aneth : condiment par excellence du concombre
NOUVEAU Anis: vertus digestives
Armoise : pour décoctions insectifuges
Basilic Grand Vert : très productif
Bourrache : très mellifère, fleurs+feuilles en salade
Camomille matricaire : la meilleure pour les tisanes
NOUVEAU Céleri à couper : assaisonnement
Cerfeuil : délicieux condiment. Planter à mi-ombre
Coriandre : utilisée comme le persil
Cumin : graines facilitent digestion du chou
Dracocéphale de Moldavie : thé moldave
Marjolaine : utilisation comme l'origan
NOUVEAU Pourpier doré : feuilles charnues en salade
Roquette : goût relevé, pour salades
Sarriette annuelle : condiment des haricots, mellifère

AROMATIQUES BISANNUELLES à 2,60€

Angélique : pour tisanes et en cuisine
Carvi : appelé aussi « cumin des prés »
Persil : feuillage simple, parfumé, très productif
Raifort officinal : goût de cresson, salé-amère
Sauge sclérée : mellifère, odeur de citronnelle

AROMATIQUES VIVACES à 3,20€

Absinthe : à consommer avec modération
NOUVEAU Achillée millefeuille : anti-spasmodique
Aspérule : pour aromatiser des jus, gelées
NOUVEAU Aurone : renforce l'estomac et la digestion
NOUVEAU Camomille romaine : pb d'estomac, nausées
NOUVEAU Cataire : " l'herbe à chats "
Ciboulette : pour salades, soupes, fromage blanc, oeufs...
Consoude : pour fabrication de purins de plantes
Estragon : apéritive, digestive
Grande camomille : digestive, calmante
Guimauve : mellifère, médicinale et ornementale
NOUVEAU Hélichryse : " plante curry "
Hysope : arbrisseau nain à fleurs bleu intense
NOUVEAU Lavande : favorise sommeil, antiseptique
Livèche : « céleri perpétuel »
NOUVEAU Marrube blanc : bon contre la toux
Mélisse : médicinale, condimentaire et pour tisanes
NOUVEAU Menthe-coq : maux d'estomac, rhumes
Menthe : rafraîchissante, tonifiante, pour tisanes
Millepertuis : « herbe de la Saint Jean »
NOUVEAU Monarde : aromatise salades de fruits
Origan : pour plats italiens, très mellifère
Oseille : pour salades ou omelettes
Pimprenelle : pour salades et sauces
NOUVEAU Raifort d'Allemagne : rapé pour sauces
Réglisse : racines aromatiques, tonifiantes et digestives
Romarin : mellifère, pour légumes, pommes de terre
Rue : belle plante au feuillage insolite, insectifuge
NOUVEAU Santoline : éloigne les mites textiles
Sarriette vivace : facilite la digestion, antiseptique
Sauge officinale : belles fleurs bleues, polyvalente
NOUVEAU Tanaisie : pour décoctions insectifuges
Thym ordinaire : feuillage très aromatique, fleurs roses
Thym citron : délicieux en tisane au miel
Valériane : calme les nerfs, facilite le sommeil
Verveine citronnelle : pour tisanes, rentrer avant l'hiver
Verveine officinale : calmante, digestive, rafraîchissante

FLEURS ANNUELLES à 1,80€

Agastache anisée/ Capucines/ Chrysanthème comestible/ Cosmos/ Mauve de Mauretanie/ Muflier/ Pois de senteur/
 Rudbeckia/ Salpiglossis sinuata/ Souci/ Suzanne aux Yeux Noirs/ Tagètes nématocide/ Tournesol/ Vipérine/ Volubilis

FLEURS VIVACES/ PLURI-ANNUELLES à 2,40€

Ancolie/ Arnica montana/ Echinacea purpurea/ Lupin de Russell/ Onagre/ Pavot de Californie/ Rose trémière

Les Jardins des Mondoux, tél. 06 52 21 78 01, www.lesmondoux.fr