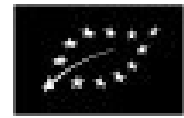


Plants de légumes et d'aromatiques 2016



Certifié par FR-BIO-01

Les Jardins des Mondoux
87150 Champagnac la Rivière
tél. 06 52 21 78 01

gitta.wulf@yahoo.com
www.lesmondoux.fr

=====
||| **Vente à la ferme** |||
tous les samedis 10-12H
||| **Marchés: Piégut, Châlus** |||
Epicerie bio de St Pierre de Frugie |||
=====

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

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
cocktail Zuckertraube: petits fruits rouges délicieux!
Green Zebra: fruits verts striés de jaune, doux
Golden Jubilee: fruits jaune, moyens à gros, doux
Marmande: fruit côtelé rouge rond, assez résistante
Matina: variété précoce, fruits rouges, rondes

Poire jaune: petits fruits piriformes, sucrés, décoratifs
Noire de Crimée: gros fruits, sucrés, chair rouge foncée
Olivette rose: fruits en forme de grosse olive, très bonne
Roma: pour conserves et coulis, fruits oblongs
Rose de Berne: beaux fruits rouge-rose, très savoureuse!
Saint Pierre: demi-hâtive, bonne résistance
NOUVEAU Raisin vert: petites tomates vert-jaune
NOUVEAU Merveille des Marchés: belle tomate rouge ronde pour serre et plein champ

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

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, vert pâle, succulent

Concombre: vert, bien arroser l'été
Cornichon: très précoce et prolifique, fruits ovales
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
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: la chair cuite se défait sous forme de spaghettis

AUBERGINES, POIVRONS, PIMENTS, PHYSALIS à 1,70€

Aubergine violette: productive, fruits violets, longs
Aubergine blanche: fruits allongés, chair douce
Physalis: petits fruits oranges, doux-acidulés
Piment de Cayenne: saveur forte, fruits de 10-12 cm

Piment de la Bresse: fruits pointus, saveur brûlante
Poivron rouge: très productif, fruit allongé, charnu
Poivron jaune: jaune or à maturité, doux, demi-pointu

SALADES à 0,25€

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

CHOUX à 0,50€

Brocoli : peut passer l'hiver en climat doux
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
Chou rouge : taille moyenne, goût fin

A partir de juin :

Chou de Bruxelles : très rustique au froid
Chou de Chine Pe-Tsai : allongé, croquant
NOUVEAU Chou Pak Choi : délicieux cru ou cuit
Chou vert (kale) : ne forme pas de pomme
Chou de Milan : feuillage vert cloqué

AUTRES LEGUMES

Betterave rouge : ronde	0,60€	Céleri branche : on consomme tiges et feuilles	0,60€
Blette blanche : feuillage vert, cardes blanches	0,80€	Fenouil : à récolter dès la formation du bulbe	0,60€
Blette multi-color : cardes jaunes, roses, rouges...	0,80€	Maïs doux : un délice cuit avec du beurre fondu	1,20€
NOUVEAU Cardon : blanchir les côtes	1,80€	Poireau d'automne : Jaune Gros du Poitou	9€/50
Céleri-rave : racine bien ronde à chair blanche	0,60€	Poireau d'hiver : Géant d'Hiver	9€/50

LEGUMES VIVACES à 2,90€

Artichaut : consommé cru ou cuit, en vinaigrette...
Ciboule (ou cive) : on coupe les feuilles
Ciboule de Chine : ciboulette à saveur d'ail
Rhubarbe : pour tartes ou confitures

NOUVEAU Ciboule rouge : comme la cive
NOUVEAU Chou perpétuel : on cueille les feuilles
NOUVEAU Poireau perpétuel : (à partir août)

AROMATIQUES ANNUELLES à 2,20€

Aneth : condiment par excellence du concombre
NOUVEAU Armoise : pour décoctions insectifuges
Basilic Grand Vert : très productif
Bourrache : très mellifère, fleurs+feuilles en salade
Camomille matricaire : la meilleure pour les tisanes
Cerfeuil : délicieux condiment. Planter à mi-ombre

Coriandre : utilisée comme le persil
NOUVEAU Cumin : graines facilitent digestion du chou
NOUVEAU Dracocéphale de Moldavie : thé moldave
Marjolaine : utilisation comme l'origan
NOUVEAU Roquette : goût relevé, pour salades
Sarriette : 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

NOUVEAU Raifort officinal : goût de cresson, salé-amère
Sauge sclarée : mellifère, odeur de citronnelle

AROMATIQUES VIVACES à 3,20€

NOUVEAU Absinthe : à consommer avec modération
NOUVEAU Aspérule : pour aromatiser des jus, gelées
Ciboulette : pour salades, soupes, fromage blanc, oeufs...
Consoude : pour fabrication de purins de plantes
Estragon : apéritive, digestive
NOUVEAU Grande camomille : digestive, calmante
Guimauve : mellifère, médicinale et ornementale
Hysope : arbrisseau nain à fleurs bleu intense
Livèche : « céleri perpétuel »
Menthe : rafraîchissante, tonifiante, pour tisanes
Mélisse : médicinale, condimentaire et pour tisanes
Millepertuis : « herbe de la Saint Jean »

Origan : pour plats italiens, jolies fleurs roses
Oseille : pour salades ou omelettes
Pimprenelle : pour salades et sauces
Régliasse : racines aromatiques, tonifiantes et digestives
Romarin : mellifère, pour légumes, pommes de terre
Rue : belle plante au feuillage insolite, insectifuge
Sauge officinale : belles fleurs bleues, polyvalente
Thym ordinaire : feuillage très aromatique, fleurs roses
NOUVEAU Thym citron : délicieux en tisane au miel
Valériane : médicinale, pousse jusqu'à 1m de haut
Verveine citronnelle : pour tisanes, rentrer avant l'hiver
Verveine officinale : calmante, digestive, rafraîchissante

FLEURS ANNUELLES à 1,80€

Capucines/ Chrysanthème comestible/ Muflier/ Pois de senteur/ Rudbeckia/ Salpiglossis sinuata/ Souci/ Tagètes
 nématocide/ Tournesol/ Volubilis

FLEURS VIVACES/ PLURI-ANNUELLES à 2,40€

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

COLIS DE 6 PLANTES

Colis Fleurs comestibles : souci, tournesol, capucine, chrysanthème comestible, bourrache, Rose trémière	9,50€
Colis Aromatiques pour salades : basilic, ciboulette, persil, roquette, cerfeuil, pimprenelle	12,50€
Colis Plantes à tisanes : mélisse, camomille, thym, verveine citronnelle, dracocéphale, menthe	14,50€

Gitta Wulf, Les Jardins des Mondoux, 87150 Champagnac la Rivière
tél. 06 52 21 78 01 gitta.wulf@yahoo.com, www.lesmondoux.fr