

Case postale 245

1233 BERNEX

CCP 12-1652-9

www.cocagne.ch /E-mail cocagne@cocagne.ch

Tél. jardin 022.756.34.45 surtout mercredi et jeudi,

022.734.28.36 fax (dès le 14.9.05)

Cornet de deux saisons et manque de bras,

Cette année les saisons se croisent et se recroisent, l'été s'arrête, reprend, l'automne pareil, les légumes ne savent plus très bien où ils en sont et nous non plus. Yen a beaucoup, on va pas s'en plaindre mais faut doubler nos/vos efforts. On ne vous demandera pas un sous de plus, même si on livrera probablement pour plus, par contre vous pouvez sans autre faire une demi-journée de plus. Les épinards de la semaine passée on été souvent juste bon tout de suite mais vite cuits, cela vient du chaud du mercredi et d'un oubli de rafraîchissement de ces épinards, mais le chaud arrive d'un coup et la tête ne suit pas. Pour les haricots (gros) c'est ceux que nous n'avons point pu récolter la semaine passée, pour cause de manque de bras.

Plein de monde ce samedi, super. Par contre pour les prochains mercredi (récolte) et jeudi (mise en cornet, livraison), il faudrait du monde, inscrivez-vous. Mathieu attend vos appels au 022 700.31.92, vous pouvez laisser un message sur le répondeur...(uniquement pour venir livrer ou bosser). Pour les samedis continuez ainsi et nous vous en serons reconnaissants.

Paiements : on met un bulletin de versement, pour payer la première partie de 2006, pour ceux qui continuent, 200FS pour les petites parts et 300 pour les grandes. La facture 2006 arrivera début janvier. Si vous voulez continuer, mais que vous avez une trésorerie qui n'est pas au beau fixe, écrivez juste un mot, si vous voulez arrêter, dites-le. Tout ceci d'ici à fin octobre si possible.

Nous avons envoyé une série de rappels, si il y a erreur, envoyez un courrier postal ou électronique que nous corrigeons votre K

Plus de fromages de chèvre dès le début octobre.

Pour suivre, la possibilité ci-dessous, bien alléchante et très bon si l'on en croit Pascale.

TOMME ARTISANALE DES ALPAGES DU VAL D'HERENS

Nous vous proposons exceptionnellement en deux livraisons (début oct. et début nov.) du fromage d'alpage.

Meule de 5 kg 126.-- ½ de meule 67.-- ¼ de meule 36.--

Ce fromage peut se manger aussi bien à la main qu'en raclette

(il se conserve bien dans un endroit sec et obscur; température idéale 10 à 12 degrés).

Ces tommes ont été confectionnées artisanalement (brassage manuel) avec le lait des fameuses reines de la race d'Hérens.

Le troupeau, conduit par des bergers, se déplace chaque jour dans la montagne où les vaches se nourrissent exclusivement de l'herbe de divers pâturages situés à plus de 2000 mètres.

Talon à retourner à Catherine Jallow Ba – 33 Louis Favre – 1201 Genève ou fax et mail ci-dessus

✂-----

NOM:

PRENOM:

TEL:

POINT DE DISTRIBUTION:

JE COMMANDE* pour la / les dates suivantes : ajoutez ¼ ou ½ ou une entière dans le

6 OCTOBRE	<input type="checkbox"/> TOMME	3 NOVEMBRE	<input type="checkbox"/> TOMME
-----------	--------------------------------	------------	--------------------------------

Amitiés des jardins

PS. Stand du Temps Mobile ce jeudi de 16 à 20h devant la nouvelle école des Ouche