

ESPECE	VARIÉTÉ	DESCRIPTION	Conditionnement	Prix	
Potagères					
Artichaut	<i>imperial star</i>	Variété précoce et vigoureuse. Pomme ronde de 12cm environ	1 plant	1,80 €	
Aubergine	<i>de Barbentane</i>	précoce, fruits de 250-300g, productive, de bonne valeur gustative	1 plant	1,40 €	
Concombre	<i>tanja</i>	concombre long, lisse	1 plant	1,40 €	
Cornichon	<i>vert fin de Meaux</i>		1 plant	1,40 €	
Courge	<i>musquée butternut</i>	chair très ferme à goût de châtaigne, sucrée, qui permet une cuisson pôelée	1 plant	1,80 €	
	<i>musquée de Provence</i>	Très gros fruit (8-12kg), chair épaisse et fondante, goût de châtaigne, pour purée, soupe, gratin.	1 plant	1,80 €	
	<i>potimarron Red Kuri</i>	peau orange (qui se mange), goût de châtaigne, chair ferme.	1 plant	1,80 €	
Courgette	<i>black beauty</i>	courgette longue verte	1 plant	1,20 €	
	<i>ronde de nice</i>	fruit rond à chair dense, très savoureuse	1 plant	1,20 €	
	<i>gold rush</i>	la peau est jaune, courgette très bonne et décorative crue en salade	1 plant	1,20 €	
Melon	<i>Cantaloup charentais</i>		1 plant	1,80 €	
Pastèque	<i>Sugar Baby</i>		1 plant	1,80 €	
Physalis	<i>peruviana. Coqueret du Pérou</i>	Petit fruit orange acidulé et très sucré	1 plant	1,40 €	
Piment	<i>de la bresse</i>	Petit piment rouge, fort mais pas trop. Selon les années. Selon les goûts. Selon le terrain...	1 plant	1,40 €	
	<i>de Cayenne</i>	Piment allongé fort. Quelque soit l'année, le goût, le terrain !	1 plant	1,40 €	
Poivron					
	<i>doux d'Espagne</i>	gros fruits rouges allongés. Excellent.	1 plant	1,40 €	
	<i>choco</i>	les fruits prennent une couleur chocolat à maturité. Chair épaisse.	1 plant	1,40 €	
Tomate	<i>Saint-Pierre</i>	Tomate ronde, rouge, de plein champ	1 plant	1,40 €	
	<i>Andine cornue</i>	tomate allongée, charnue avec très peu de pépin. Une des meilleures.	1 plant	1,40 €	
	<i>Rose de Berne</i>	Tomate rose, très bonne et bien adaptée à la culture en extérieur	1 plant	1,40 €	
	<i>Ananas</i>	Grosse tomate orange côtelée, très décorative	1 plant	1,40 €	
	<i>Cœur de bœuf</i>	tomate en forme de cœur, chair dense, très bonne	1 plant	1,40 €	
	<i>Noire de Crimée</i>	Tomate au rouge profond, presque noir. Chair dense très savoureuse	1 plant	1,40 €	
	<i>Beefsteack</i>	Plante rustique et productive. Très gros fruits, parfaits pour les tomates farcies	1 plant	1,40 €	
	<i>Green Zebra</i>	petite tomate verte zébrée. A cueillir lorsque les fruits tirent vers le jaune, goût acidulé, très décoratif	1 plant	1,40 €	
	Tomate cerise	<i>Miel du Mexique</i>	petite tomate rouge sucrée	1 plant	1,40 €
		<i>Raisin vert</i>	calibre d'une prune, très douce.	1 plant	1,40 €
<i>Black cherry</i>		petite tomate noire	1 plant	1,40 €	
Aromates					
Basilic	<i>grec</i>	Plant trapu, vert à petite feuille.	1 pot	1,80 €	
	<i>Eleanora</i>	vert à grande feuille	1 pot	1,80 €	
	<i>pourpre</i>	beau feuillage, parfum prononcé.	1 pot	1,80 €	
	<i>Sacré de Thaïlande</i>	très utilisé dans la cuisine asiatique	1 pot	1,80 €	
	<i>Cannelle</i>	très belle plante au parfum de cannelle			
	<i>Citron</i>	port buissonnant, odeur et saveur rappelant la verveine citronnée.			
Persil	<i>Géant d'Italie</i>	persil plat à grandes feuilles	1 pot	1,80 €	
Estragon	français	Vivace très parfumée	1 pot	2,40 €	
Verveine citronnée		Vivace, craint le froid. Très agréable saveur	1 pot	2,40 €	
Romarin			1 pot	2,40 €	
Thym			1 pot	2,40 €	
Lavande			1 pot	2,40 €	
menthe verte			1 pot	2,40 €	

D'autres variétés sont disponibles, que vous pourrez retrouver lors de nos ventes à la ferme et au marché Notre-Dame

Potagères		Quantités	
Artichaut	<i>imperial star</i>		
Aubergine	<i>de Barbentane</i>		
Concombre	<i>tanja</i>		
Cornichon	<i>vert fin de Meaux</i>		
Courge	<i>musquée butternut</i>		
	<i>musquée de Provence</i>		
	<i>potimarron Red Kuri</i>		
Courgette	<i>black beauty</i>		
	<i>ronde de nice</i>		
	<i>gold rush</i>		
Melon	<i>Cantaloup charentais</i>		
Pastèque	<i>Sugar Baby</i>		
Physalis	<i>peruviana. Coqueret du Pérou</i>		
Piment	<i>de la bresse</i>		
	<i>de Cayenne</i>		
Poivron			
	<i>doux d'Espagne</i>		
	<i>choco</i>		
Tomate	<i>Saint-Pierre</i>		
	<i>Andine cornue</i>		
	<i>Rose de Berne</i>		
	<i>Ananas</i>		
	<i>Cœur de bœuf</i>		
	<i>Noire de Crimée</i>		
	<i>Beefsteack</i>		
	<i>Green Zebra</i>		
Tomate cerise	<i>Miel du Mexique</i>		
	<i>Raisin vert</i>		
	<i>Black cherry</i>		
Aromates			
Basilic	<i>grec</i>		
	<i>Eleanora</i>		
	<i>pourpre</i>		
	<i>Sacré de Thaïlande</i>		
	<i>Canelle</i>		
	<i>Citron</i>		
Persil	<i>Géant d'Italie</i>		
Estragon	<i>français</i>		
Verveine citronnée			
Romarin			
Thym			
Lavande			
menthe verte			