

La Grande
Quinzaine des



Marchés

des Hauts-de-Seine



Sur votre
marché
à gagner
1 chèque-cadeau
Air France
Voir modalités
en dernière
page



la Grande Quinzaine des Marchés 2011
du 15 au 27 mars

**Des promotions, des sacs cabas,
des bons d'achat,
des paniers garnis
et plein de cadeaux
à gagner...**

Retrouvez votre marché sur lagrandequinzainedesmarches.com

 Rungis
MARCHÉ INTERNATIONAL

 le Parisien

Marchés participants

Asnières-sur-Seine
Bagneux
Bourg-la-Reine
Maklakoff
Neuilly-sur-Seine
Rueil-Malmaison
Sèvres

le légume à la Une

Le navet



Sa chair blanche, ferme et sucrée, est de bonne tenue.

C'est un légume de la famille des crucifères. Consommé par l'homme depuis

des temps très anciens, populaire au XVIII^e siècle et lors des périodes de famine. On le cultive pour sa racine qui peut être ronde, aplatie, longue, et de couleur blanche, violette, rose ou jaune selon les variétés. Le plus courant sur les étals est le navet de Nancy, rond, blanc à collet violet. En cuisine, on le prépare comme une pomme de terre, en purée, frites, au four, rôti, cuit à l'eau, dans un bouillon (couscous, pot au feu), en soupes. A noter que les fanes (ou feuilles) sont comestibles et se cuisinent comme des épinards. Les navets se conservent très bien 2 ou 3 semaines dans le bas du réfrigérateur.

la recette à la Une

Canard aux navets



Pelez et lavez les navets. Découpez-les en quartiers. Dans une cocotte, mettez du beurre et le canard à dorer. Salez et poivrez. Incorporez les

navets, les oignons pelés et le sucre en poudre. Mélangez quelques minutes. Versez le bouillon de volaille et le vin blanc ainsi que la CS de miel. Ajouter le bouquet garni. Couvrez et laissez cuire 60 minutes. Faites réduire la sauce. Coupez le canard en levant les filets en aiguillettes. Disposez le canard découpé entouré de navets et des oignons. Versez le jus dans une saucière et servez.

Vin conseillé : Macon

Rien ne vaut le marché...

Côté Prix

Dans vos marchés les prix sont très attractifs et supportent la comparaison. Comparez d'un étal à l'autre. N'hésitez pas !



Chaque commerçant fait le nécessaire pour vous donner envie d'acheter chez lui plutôt que chez son concurrent... A vous d'en tirer profit pour choisir le meilleur rapport qualité/prix !

Oui, chaque commerçant fixe ses prix « au plus juste » car il sait que vous ne reviendrez pas si vous n'êtes pas satisfait. Certes, il veut vous vendre ses productions mais il veut aussi et surtout vous garder comme client. Son principal intérêt c'est le vôtre.



Côté Choix

Les étals du marché c'est plein de bonnes et belles choses ! On y trouve un choix de commerçants qui vendent des primeurs, des produits laitiers, des viandes, de la volaille, du gibier, des poissons, des épices, etc. Et au-delà des plaisirs de la table, on peut aussi penser à sa décoration (nappes, vaisselle, couverts, fleurs...).



Il n'y a pas que les ménagères qui vont au marché. Les coquettes et les « fashionistas » adorent également y aller pour repérer les bons plans mode : la petite robe chic et choc, le pantalon ou la veste tendance, les bottes ou le sac tellement « cool » et branchés...

Le marché c'est le choix des tentations raisonnables.

Côté Qualité/Fraîcheur

Les commerçants de votre marché n'ont rien à cacher. Leurs produits sont bien visibles et frais du jour car ils n'en vendent pas des tonnes. Si vous hésitez, ils vous proposent de bon cœur de goûter leur produit avant de vous décider. Un morceau de fromage par-ci, un quartier de fruit par-là... Vous pouvez immédiatement apprécier la fraîcheur et la saveur de ce que vous achetez.

Vous avez toutes les chances d'avoir au marché des produits de bonne qualité et de première fraîcheur car le commerçant est son propre patron. Il est présent face à vous et il engage sa réputation dans chaque produit qu'il vous présente. Ça fait toute la différence !





du 15 au 27 mars

Les marchés de 7 villes de votre département vous invitent à partager 15 jours de pur plaisir et de convivialité...

Marchés d'ASNIÈRES-SUR-SEINE

4 Routes
jeudi et dimanche
Victoires
jeudi et dimanche

Bons
d'achat

5 000 € en
bons d'achat
à gagner

Victoires et 4 routes
les 17, 20, 24 et 27 mars

Marché de BAGNEUX

Marché Léo Ferré
jeudi et dimanche

Bons
d'achat

5 000 €
en bons d'achat
à gagner

les 17, 20, 24 et 27 mars

Marché de BOURG-LA-REINE

Place du Marché
mercredi et samedi

Bons
d'achat

2 500 €
en bons
d'achat à gagner

les 16, 19, 23 et 26 mars

Marchés de MALAKOFF

Centre
mercredi, vendredi
et dimanche

Bons
d'achat

2 500 €
en bons
d'achat à gagner

les dimanches 20 et
27 mars

Clos Montholon
samedi

Bons
d'achat

400 € en
bons d'achat
à gagner

samedi 19 mars

Marché de NEUILLY-SUR-SEINE

Sablonville
mercredi, vendredi et dimanche

Fête de l'Olive

dimanche 27 mars



Marchés de RUEIL-MALMAISON

Buzenval - mardi et vendredi
Godardes - mercredi et dimanche
Centre - mardi et samedi

Bons
d'achat

4 000 €
en bons
d'achat à gagner

les 15, 16, 18, 19 et 20 mars

Marché de SÈVRES

Saint-Romain
mardi, mercredi,
vendredi, samedi et dimanche

Points
rouges

Opération

Points
Rouges

Produits

en Promotion

les 19, 20, 26 et 27 mars

La Grande
Quinzaine des 



Marchés

lagrandequinzainedesmarches.com

Sur ce site vous trouverez
toutes les informations pour
profiter au mieux de
La Grande Quinzaine des Marchés
d'Ile-de-France

Cette quinzaine a été réalisée avec le concours des commerçants
de votre marché et avec le soutien de la société gestionnaire de celui-ci.

A gagner 1 chèque-cadeau Air France

D'une valeur de 100,00 € à valoir sur un vol Air France pour une destination en France métropolitaine de votre choix. Chèque-cadeau valable 1 an.

Un chèque-cadeau à gagner sur chaque marché participant à la Grande Quinzaine des Marchés. Participation au jeu réservée aux adultes. Règlement consultable sur le site : lagrandequinzainedesmarches.com.



Bulletin à compléter

Nom :

Prénom :

Adresse :

Rue.....

Code Postal :

Ville :

Mail :

Tél. :

Bulletin à déposer sur le marché, à compter du 18 mars 2011 lors des séances du marché, dans l'urne réservée à cette effet et disponible sur ce marché, et au plus tard lors de la séance du marché précédent la date du dimanche 27 mars 2011 à 13 H. Tout bulletin illisible ou incomplet sera considéré comme nul. Les gagnants seront informés par courrier.

Bulletin à découper. Également disponible sur le site lagrandequinzainedesmarches.com

**Des promotions, des sacs cabas,
des bons d'achat,
des paniers garnis
et plein de cadeaux
à gagner...**