

La Grande
Quinzaine des



Marchés
du Val-d'Oise



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



le Parisien



Marchés participants

Argenteuil

Arnouville

Bezons

Deuil-la-Barre

Ermont

Garges-les-Gonesses

Saint-Ouen-l'Aumône

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 !





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

Marchés d'ARGENTEUIL

Champioux
mercredi et samedi
Colonie - mercredi et samedi
Coteaux - mercredi et samedi
Héloïse - vendredi et dimanche
Joliot-Curie - mardi, jeudi et samedi
Val d'Argent - vendredi AM
8 000 € en
bons
d'achat
à gagner
Val d'Argent
vendredi AM 25 mars
Champioux, Colonie,
Coteaux et Joliot-Curie
samedi 26 mars
Héloïse dimanche 27 mars

**Bons
d'achat**

Marché d'ARNOUVILLE

Gare
jeudi, vendredi AM
et dimanche
1 000 € en
bons d'achat
à gagner
les dimanches 20 mars
et 27 mars

**Bons
d'achat**

Marché de BEZONS

Le Temps des Cerises
jeudi et dimanche
3 000 €
en bons
d'achat à gagner
jeudi 17, dimanche 20
jeudi 24 et
dimanche 27 mars

**Bons
d'achat**

Marché de DEUIL-LA-BARRE

Mortefontaine
mardi, jeudi
et samedi
Promotion
du jour
les samedis 19 et 26 mars

**PROMO
PROMO
PROMO**

Marché d'ERMONT

mercredi et samedi
1 panier garni
à gagner
toutes les
demi-heures
samedi 19 mars



Marchés de GARGES-LÈS-GONESSE

Saint-Just
jeudi et dimanche
Dame Blanche
mercredi et samedi
5 000 € en
bons d'achat
à gagner
Saint-Just
jeudi 17, dimanche 20, jeudi
24 et dimanche 27 mars
Dame Blanche
mercredi 16, samedi 19,
mercredi 23
et samedi 26 mars

**Bons
d'achat**

Marché de SAINT-OUEN-L'AUMÔNE

Centre
mercredi et dimanche
2 000 € en
bons d'achat
à gagner
les dimanches 20
et 27 mars

**Bons
d'achat**



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...**