



LE COMPTOIR AFRICAÏN

Un autre commerce, un autre monde ...
La lettre d'information du mois.

Année 1
Volume 9

Septembre 2014

Vous pouvez retrouver toutes nos lettres d'information [ici](#).



2 ans !!

Il y a deux ans, Geneviève et moi lançons « Le Comptoir Africain ».

A l'époque, nous proposons 7 produits, venant de Madagascar.

Aujourd'hui, nous vous proposons plus d'une centaine de produits, venant des quatre coins du monde et nos produits sont revendus par plus de 75 magasins.

En toute humilité, un beau succès 😊

Mais ce succès, c'est aussi, et en bonne partie, à vous que nous le devons.

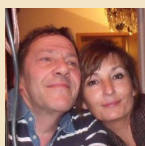
Vous avez été (êtes toujours et serez encore ...) nombreux à nous faire confiance, à apprécier les produits que nous sélectionnons pour vous, avec passion et soin, à nous faire confiance, à recommander à vos proches, amis, clients, nos belles épices, nos poivres fabuleux, nos mélanges à se damner.

Donc, merci, merci à vous tout(e)s. On continue, pour de nombreuses années, avec le même plaisir, la même passion, avec vous.



Epicement
vôtres,

**Geneviève
et Bernard**



Les nouvelles



Le Comptoir Africain est désormais le distributeur exclusif pour la Belgique [des moulins](#) que nous vous proposons depuis presque nos débuts déjà, et qui sont créés par [un artisan du Jura](#). [Deux moulins](#) pour accueillir vos poivres, l'un en hêtre, l'autre en olivier, et un [moulin à muscade](#). Des outils indispensables en cuisine !

Nouveaux produits

- 🕒 Notre Tikka Massala à se damner, sur les conseils de Laurence, [La Boutique Amarante](#)
- 🕒 Notre sel du trappeur, savamment dosé, testé et approuvé et donc disponible.

Voyez [tous nos produits](#) en ligne.

Le coup de cœur du mois

Les [glaces Franklin](#), sans hésiter !! Croisé par hasard, à la fête de la moisson à Estinnes, un pot de glace Franklin à la pistache ! Et sans sucre, les glaces Franklin, en plus. Visitez leur site, trouvez-en, goûtez la. Vous allez adorer.

Le « Truc de Gene » du mois

Un apéro, des mini-tomates, du chou-fleur et autres légumes ? Mélangez du Ras El Hanout jaune à de la mayonnaise, pour y tremper les légumes crus. Un délice.

Quelques fruits et légumes du mois

Légumes

Artichaut, Aubergine, Bette, Betterave rouge, Brocoli, Carotte, Catalonia, Chou Romanesco, Chou blanc, Chou de Bruxelles, Chou frisé, Chou rouge, Chou-chinois, Chou-fleur, Chou-rave, Cima di Rapa, Citrouille, Concombre, Courge, Courgette, Céleri, Céleri branche, Epinard, Fenouil, Haricot, Laitue romaine, Maïs, Navet, Oignon, Panais, Petit oignon blanc, Poireau, Poivron, Pomme de terre, Potiron, Pâtisson

Fruits

Avocat, Banane, Citron, Coing, Figue fraîche, Fraise, Framboise, Fruit de la passion, Groseille, Groseille à maquereau, Kiwi, Litchi, Mangue, Marron, Melon, Mirabelle, Myrtille, Mûre, Nectarine, Noisette, Noix, Papaye, Pastèque, Poire, Prune, Pêche, Quetsche, Raisin, Reine-claude, Tomate, Tomate Peretti, fraise des bois

Les recettes du mois

- 🕒 **Plat:** Aumônière de chou aux foies de volaille ([La recette ici](#))
- 🕒 **Dessert:** Pain perdu à la châtaigne ([La recette ici](#))



C'est quand qu'on sera où

- 🕒 Le 11 septembre, de 18h à 21h, au Cellier de la Haute-Sambre, à la ferme de l'abbaye de Lobbes
- 🕒 Le 20 septembre, de 16h à 20h, Atelier culinaire à [La Barrique](#)

Nos points de vente

Plus de 75 magasins vous proposent nos produits. [Voir la carte](#)

Vous désinscrivez :-)

Ce serait dommage mais c'est possible ... [en cliquant ici](#).

