



LE COMPTOIR AFRICAÏN

Un autre commerce, un autre monde ...

The News-Pepper(*)

(*) celle-là, on la doit à Gene ...

Année 3
Volume 2
Février 2016

Encore une année qui commence bien ! ☺

Quelques nouveaux produits, de nouveaux mélanges mis au point, et de nouveaux magasins qui choisissent de proposer les produits du Comptoir Africain à leurs clients.

Que du bonheur !

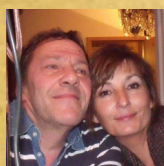
Et, cette année, nous allons vous proposer, chaque mois des échantillons d'une épice ou d'un poivre en particulier, accompagné de recettes. L'agenda des épices est déjà là !

Nous avons aussi fait imprimer en A1 (59,4 cm par 84,1 cm) la carte de nos produits telle que vous la trouvez sur notre site [en suivant ce lien](#).

Dès que nous les recevons, nous nous ferons un plaisir de vous en offrir.

Epicement vôtres,

**Geneviève
et Bernard**



Les nouveaux produits ...

Nous avons rentré:

- Des flocons de sel Maldon (UK)
 - Du sésame blanc (Tunisie)
 - Des graines d'anis (Egypte)
- Et nous (enfin ... Geneviève !) a mis au point un sublissime mélange d'épices pour canard.



Quelques fruits et légumes du mois



Le site qui vous suggère quels fruits et légumes manger, chaque mois.

Au moins, en achetant ceux-là, vous êtes sûrs de ne pas manger des « trucs » pas trop naturels :-)

[Visitez leur site.](#)

Une épice ou un poivre à l'honneur chaque mois



Chaque mois, une épice ou un poivre sera à l'honneur et pendant ce mois, vous pourrez vous procurer des échantillons du produit concerné, chaque échantillon étant attaché à une fiche-recette le mettant "en scène", le tout à donner à vos clients.

Ce qui vous permettra de faire découvrir, chaque mois, à vos clients une épice ou un poivre et de leur permettre d'essayer le produit, sur base (ou pas) d'une recette

- **Mars** Le massalé doux
- **Avril**..... Le Voatsy noir
- **Mai** Les baies roses
- **Juin** Le mélange BBQ
- **Juillet/août** .. Le sel fou
- **Septembre** Le Vadouvan
- **Octobre**..... Le sel trappeur
- **Novembre** La cannelle

Les recettes du mois

🕒 **Risotto aux légumes de printemps:**
Simple et délicieux. [La recette ici](#)

🕒 **Gratin de potimarron aux noisettes** [La recette ici](#)



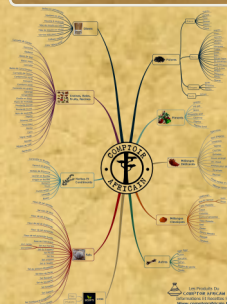
🕒 **Crevettes au curry, lait de coco et gingembre**
[La recette ici](#)



Le coup de cœur du mois

Bon, allez, un peu de modestie !!

Nous trouvons la carte de nos produits vraiment très très chouette. Et c'est même pour ça que nous en avons fait imprimer 200, à vous offrir.



Nos points de vente

De nouveaux magasins ont décidé de revendre nos produits. [Voir la carte](#)

Vous souhaitez [rejoindre notre réseau](#) de revendeurs ?

Lors de chaque salon auquel nous participons, nous renvoyons automatiquement les visiteurs vers les points de vente de la région.

Un petit proverbe ?

Si tu te tapes la tête contre une cruche et que ça sonne creux, n'en déduis pas forcément que c'est la cruche qui est vide...

Vous désinscrire :-)

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

