LE COMPTOIR AFRICAIN

Un autre commerce, un autre monde …

The News-Pepper(*)

(*) celle-là, on la doit à Gene …

Année 4
Volume 1
Janvier 2017

Une nouvelle recrue.

La Rubrique-à-Brac a sa coccinelle, Leonard le Génie a son chat, et maintenant, Le Comptoir Africain a son lémurien.

Merci Fabrice Tarrin de nous avoir autorisé à utiliser Maki comme mascotte / mouche du coche du Comptoir Africain.

Début d'année en fanfare pour le Comptoir !

Des nouveaux produits à vous annoncer, un canal de distribution simplifié, de nouveaux points de vente qui proposent nos produits, et un très gros projet pour 2017 (mais ça, c'est encore un peu secret !).

Nous nous réjouissons de démarrer cette année avec vous.

Epicement vôtres,

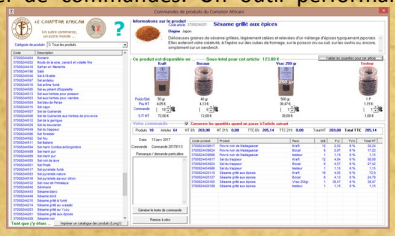
Geneviève et Bernard

Quelques nouveaux produits.

- **Le mélange Korma:** La préparation Korma correspond dans la cuisine indienne à un plat mijoté dans un curry doux à mi-fort fait avec du yogourt, de la crème ou de lait de coco. Les recettes sont très variées et le Korma se prête pour cuisiner la viande, le poisson et les légumes.
- **Le sésame grillé au wasabi.** Les graines de sésame blanc grillées au wasabi font partie, au Japon, des furikake, condiments traditionnels très populaires sur le riz blanc et dans la cuisine japonaise traditionnelle. Utilisez les pour rehausser une assiette de riz blanc, un poisson, une marinade ou pour réaliser de petits feuilletés apéritif et des tartares avec du piquant. Incontournable sur les sushis !
- **Un "Gomasio" maison**: Le gomasio est un mariage surprenant de saveur et de parfum entre le sel marin et les graines de sésame.

Logiciel de commandes

Afin de vous simplifier la vie, de vous donner immédiatement une vision des produits que vous commandez et d'éviter des erreurs de retranscription de notre côté, nous avons finalisé le logiciel de commandes. Un outil performant, qui



vous informe sur les produits que vous commandez et vous donne immédiatement le montant de votre commande.
Et, cerise sur le gâteau, tant que j'y étais, le logiciel vous permet aussi d'imprimer un catalogue de nos produits. P.S.: Les prix dans l'exemple ne sont pas exacts.

Un petit proverbe ?

Les bons crus font les bonnes cuites. Pierre Dac (1893-1975)

Vous désinscrire :-(

Ce serait dommage mais c'est possible …

en cliquant ici.

Quelques fruits et légumes du mois

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

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

Le piment d'Espelette BIO de Leire et Panpi

Depuis trois ans maintenant, nous vous proposons le piment d'Espelette **BIO** produit par Leire et Panpi. Nous en avons pour vous, de la récolte 2016. Il est fabuleux, comme toujours.

Leire et Panpi font partie de ces producteurs avec lesquels nous sommes très fiers de travailler. A propos de Leire et Panpi

Les recettes du mois

- **Cocotte épicée de carottes à l'orange** La recette ici

- **La vraie Goulache hongroise** La recette ici . A essayer !
- **Couscous tunisien** La recette ici
  Un bon couscous bien épicé.

Le Loup en Slip

A offrir ou à s'offrir, sans hésitation.

Le loup terrorise la forêt et ses habitants qui vivent continuellement dans la peur de se faire croquer les fesses. Jusqu'au jour où le loup descend dans la forêt… Méconnaissable ! Le loup ne fait plus peur du tout, il n'a plus le regard fou ni les poils dressés ! **Mais comment vivre sans la peur**, quand la peur est devenue l'unique moteur ? En savoir plus …

Nos points de vente

Chaque mois, de nouveaux magasins ont décidé de revendre nos produits. Voir la carte
Vous souhaitez rejoindre notre réseau de revendeurs ?
Vous connaissez une épicerie dans laquelle vous verriez bien nos produits ?
Suggérez leur de nous contacter !

http://www.comptoirafricain.be
Em@il: info@comptoirafricain.be

Find us on Facebook

Le Comptoir Africain est un acteur.