



Newsletter – Décembre 2011

www.soligren.fr



Noël à Soli'gren – Artisans du Monde

Artisanat des pays du Sud, bijoux en verre fusionné, produits gourmands de Grenoble et des environs, mode éthique (Solidago, Idéo, Ethos, Patatrac, La queueduchât), produits cosmétiques naturels (savon pour cheveux, baume naturel, broche à cheveux,...), chocolats fins... de quoi offrir des cadeaux uniques et équitables!

ÉVÉNEMENTS

Nous vous proposons 5 grandes occasions de découvrir nos produits :

- à **Naturissima**, sur le stand Artisans du Monde, du 30 nov au 04 décembre
- au **Marché de Noël Baobab**, square Dr Martin, Grenoble du 8 au 22 décembre

- au **Marché de Fontaine**, le mercredi 7 décembre, salle Edmond Vigne. vente de 12 h à 20 h.

- au **Marché d'Herbeys**, les 10 et 11 décembre à la salle de la Mairie.

- au **Marché de Meylan**, le samedi 17 décembre aux Béalières.

EN BOUTIQUE

Besoin d'idées cadeaux ?

Crèche métisse



Bijoux en verre fusionné



Huile de noix de Grenoble, vinaigre à la mûre, farine de châtaigne, ...



Plateau en bois

Calendrier de la Cimade



puzzle



Artisanat en papier recyclé du Vietnam



DU PANIER À L'ASSIETTE

Sur l'étalage, cette 1^{ère} semaine de décembre, les producteurs isérois vous proposent :

En légumes d'hiver

Des choux, blettes, poireaux, panais, betteraves, pommes de terre, céleris rave, courges musquées, courges butternut.

En salade

De la salade pain de sucre, de la mâche

En fruits

Des pommes – reine des reinettes, canada grise, red chief, akane , des poires – conférence bonne louise, comice.

En viande

Filet de poulet, filet de pintade, filet de canette, ailes de poulet, jambon blanc, côte de porc, entrecôte.

Le menu de la semaine

En composant votre panier avec les produits Soli'gren de la semaine, voici une idée de menu simple :

- Salade de mâche, betteraves et oignon rouge (une entrée riche en fer)
- Gratin de panais et pommes de terre, cuit au four avec de la noix de muscade, un peu de lait et de la crème (un plat riche en oligo-éléments et en féculent)
- Pommes caramélisées, coupées en quartiers fins revenus à la poêle, en rajoutant un peu de beurre en fin de cuisson pour ne pas trop le faire brûler. Le caramel peut être fait à part ou dans la poêle (pour le plaisir).

ANIMATIONS

Table-ronde Naturopathie :

Les pathologies féminines

Le 14 décembre à Soli'gren de 18H30 à 20H30.

Tarif : 5 € et 3 € (Adhérent Soligren).

Atelier couture

le 02 décembre

Ateliers patchwork

les 07 et 14 décembre.

Réservation animation: 04 76 53 41 98,
soligrenanimation@orange.fr

