

ENTRE le PRODUCTEUR : Frédéric ROSSIGNOL 73340 Aillon le Jeune f.rossignol@champii.fr Tél : 06 80 83 39 63	ET L'ADHÉRENT.E NOM : Prénom : Téléphone : Mail :
---	--

8 distributions (toutes les 4 semaines environ) - **de mai à novembre/décembre 2025**

COMPOSITION DU PANIER :		prix unitaire	nb distri.	Montant contrat	MONTANT
1	Panier surprise N°1 composé par le producteur : >> voir description page suivante	9.90 €	8	79.20€	
2	Panier surprise N°1 «priorité champignons frais» >> voir description page suivante	9.90 €	8	79.20€	
3	Panier surprise N°2 composé par le producteur : >> voir description page suivante	14.00 €	8	112 €	
4	Galettes végétales Champii (x 4pcs sous vide) >> voir description page suivante	12.70 €	8	101.60 €	
5	Galettes végétales Champii (x 2pcs sous vide) >> voir description page suivante	6.50€	8	52 €	
6	Champi'huile (pot* 130g - 4 recettes) >> voir description page suivante	7.30 €	8	58.40 €	
7	Pesto de champii (pot* 130g - 4 recettes) >> voir description page suivante	7.30 €	8	58.40 €	
8	Terrine végétale champignons (pot* 130g - 3 recettes) >> voir description page suivante	7.30 €	8	58.40 €	
9	Rillettes de pleurote (pot* 130g - 4 recettes) >> voir description page suivante	7.30 €	8	58.40 €	
10	Crackers de champii (sachet 50g - 5 recettes) >> voir description page suivante	5.40 €	8	43.20 €	
11	Pleurote déshydratée (sachet de 30 g)	6.20€	8	49.60 €	
12	Shiitakés déshydraté (sachet de 30 g)	6.90€	8	55.20 €	
* Les pots sont consignés 0.40€ (remboursés au retour)		TOTAL à régler			

RÈGLEMENT

Le montant total est réglé ce jour..... // en 1 chèque d'un montant de €
 // en 2 chèques de et€

à l'ordre de : Frédéric Rossignol, daté(s) du jour de la signature du présent contrat, remis avec le présent contrat et qui sera/seront débité/s en mai (et septembre pour l'éventuel chèque n°2).

Ce contrat est conclu le / / 2025 en // 1 exemplaire, conservé par le producteur
 // 2 exemplaires, dont un sera restitué à l'adhérent.

☐ En cochant cette case, le producteur s'engage à respecter les engagements du producteur stipulés dans le règlement intérieur de l'association. Signature du producteur :	☐ En cochant cette case, l' adhérent s'engage à respecter les engagements du consommateur stipulés dans le règlement intérieur de l'association et certifie avoir lu les modalités du contrat. Signature du consommateur :
---	---

DESCRIPTION DES PANIERS :

Les champignons (pleurotes et shiitakés) et les transformations sont produits exclusivement sur l'exploitation et sont certifiés Bio par FR-BIO-15.

Les préparations à base de champignons sont stérilisées et conditionnées dans des pots en verre consignés.

1	Panier surprise N°1 composé par le producteur : Pleurotes et/ou Shiitakés frais (pour 500g) + 1 recette ou 1 lot de 3 galettes de champii (Nature, Tomate et romarin, Ail et coriandre, Curry, Sauge et citron, Butternut) ou 1 pot de Champii (Huile, Pesto, Terrine, Rillettes) de 130 g + sac de 30 g de crackers ou un nouveau produit « Champii » pour un montant de 9€90
2	Identique panier N°1 mais avec une priorité pour des champignons frais (pleurote ou Shiitakes) dès que la récolte le permet.
3	Panier surprise N°2 composé par le producteur : Pleurotes et/ou Shiitakés frais (pour 500g) + 1 recette + 1 sac de 50g de Crackers ou 2 pots de Champii (Huile, Pesto, Terrine, Rillettes) ou 4 galettes de champii (Nature, Tomate et romarin, Ail et coriandre, Curry, Sauge et citron, Butternut) ou un nouveau produit « Champii » pour un montant de 14€
4	Galettes végétales Champii (lots de 4) , emballées sous vide, environ 120 g la galette - peuvent se congeler) – Se réchauffe au four, à la poêle ou même au grille-pain ! 40% de Pleurote ou Shiitakés, polenta, lentille rose, oignons, graines de lin, sel, poivre... 6 déclinaisons : Nature, Tomate et romarin, Ail et coriandre, Curry, Sauge et citron, Butternut une variante par distribution
5	Galettes végétales Champii (lots de 2) (description voir ligne au-dessus)
6	Champii'huile (pot* de 130 g, de 80 à 83% de champignon) <i>A déguster en apéro, pour accompagner un riz, une quiche, une omelette, une salade, un plat en sauce...</i> 4 déclinaisons : Pleurote romarin - Pleurote pimenté - Shiitaké ail des ours - Shiitaké asiatique <i>Une variante à chaque distribution ou selon vos choix (à préciser)</i>
7	Pesto de champii (pot* de 130 g, de 80 à 83% de champignon) <i>A déguster en apéro sur une tartine, pour accompagner un riz, des pâtes, pour mettre avec un poisson en papillote, pour faire une sauce/crème ou une soupe.</i> 4 déclinaisons : Pleurote ail des ours - Pleurote tomate et thym - Shiitaké ail et coriandre – Shiitaké citron confit et gingembre <i>Une variante à chaque distribution ou selon vos choix (à préciser)</i>
8	Terrine végétale aux champignons (pot* de 130 g, 40 % de champignon) A déguster à l'apéro, en entrée avec une salade ou en pique-nique / rando 3 déclinaisons : Shiitaké légumes - Pleurote lentille corail polenta curry - Pleurote butternut châtaigne <i>Une variante à chaque distribution ou selon vos choix (à préciser)</i>
9	Rillettes de Pleurote (pot* de 130 g, 60% de pleurote, haricot blanc, huile de coco, sel, poivre... A déguster à l'apéro, en entrée ou en pique-nique / rando 4 déclinaisons : Nature - Sauge - Estragon - Romarin <i>Une variante à chaque distribution ou selon vos choix (à préciser)</i>
10	Crackers de champii (sachet de 50 g) A déguster en apéro ou en encas/pique-nique. S'utilise aussi en brisure dans des salades ou sur des gratins. 50 % de pleurote, graine de sarrasin, graine de tournesol, graine de lin, amande, oignon, sel, poivre... 5 déclinaisons : Nature, Ail des ours, Tomate/thym, Carotte cumin et Romarin <i>Une variante à chaque distribution ou selon vos choix (à préciser)</i>
11	Pleurote déshydratée (sachet de 30 g) A réhydrater 12h avant utilisation dans de l'eau froide ou 1 à 2 h avant utilisation dans de l'eau chaude (garder l'eau de trempage pour l'utiliser dans un bouillon ou une soupe/sauce car elle est riche en nutriments). >> Un sachet de 30 g est équivalent à 300 g de champignon frais
12	Shiitakés déshydratés (sachet de 30 g) A réhydrater 12h avant utilisation dans de l'eau froide ou 1 à 2 h avant utilisation dans de l'eau chaude (garder l'eau de trempage pour l'utiliser dans un bouillon ou une soupe/sauce car elle est riche en nutriments). >> Un sachet de 30 g est équivalent à 300 g de champignon frais