



Domaine de  
**Tout Lyfaut**

**C'est le printemps,  
Les asperges du Blayais  
pointent le bout  
de leurs nez...**



**Marcillac, 15 mars 2010**

Chers amis,  
Faites vous un plaisir de printemps, en savourant l'asperge fraîche du Blayais.

En effet, ce légume frais, minceur, riche en fibres et vitamines, est incontournable en saison. Nous vous proposons également de l'apprécier toute l'année en conserves.

C'est très simple pour vous approvisionner, **commandez les par correspondance ou par internet sur notre site internet : [www.blaye-asperges-vins.com](http://www.blaye-asperges-vins.com).**

Les asperges fraîches vous seront livrées par colissimo dans les 48 h après la date de récolte.

Pour les plus proches de notre région de production, **venez directement à la ferme ou à notre rencontre sur nos points de ventes** cités au dos de cette lettre.

Nous vous proposons également différentes animations durant la saison de récolte d'asperge, voir le programme au verso.

Nous sommes à votre disposition si vous avez des demandes particulières, des possibilités de vous regrouper entre amis, collègues. N'hésitez pas à en parler autour de vous.

Restant à votre écoute et souhaitant vous faire partager les fruits de notre travail,

Nous vous prions de croire, chers amis, à l'assurance de nos meilleurs sentiments.

Véronique & Jean-Marie CAMUS

**Nouveau !**

**Vente d'asperges fraîches épluchées.**

A la ferme ou livré par nos circuits de distribution.

**[www.blaye-asperges-vins.com](http://www.blaye-asperges-vins.com)**

BORDEAUX

**BLAYE**  
Citadelle des Bordeaux



Asperges du Blayais



### Sauce Mousseline

Faire une mayonnaise, prendre 2 jaunes d'œuf, séparer les blancs des jaunes.

Ajouter aux jaunes d'œufs, 2 cuillerées de moutarde.

Battre au fouet, en incorporant petit à petit l'huile de tournesol (environ 30 cl d'huile).

En continuant au batteur, rajouter un peu de sel, de poivre et le jus du citron et une goutte de vinaigre de vin.

Battre les blancs d'œufs en neige et les incorporer à la mayonnaise, rajouter quelques brins de ciboulettes.

C'est prêt !

## Les asperges du Blayais, de la pointe au talon, tout est bon !

**Facile à préparer,** prévoir 300 gr d'asperges du blayais par personne.

**Facile à éplucher,** de la tête vers le talon, avec un éplucheur économe.

**Facile à cuire,** plongez les dans de l'eau bouillante salée et laissez cuire 20 mn après la première ébullition. Egoutter, c'est prêt..

Accompagnées d'une simple vinaigrette, ou d'une sauce mousseline, dégustez et appréciez la fraîcheur de ce produit de saison.

**Un légume minceur,** l'asperge du Blayais est la meilleure alliée des régimes de Printemps. Légère pour la ligne, elle contient également de nombreuses vitamines et nutriments.

**Vous cherchez une recette pour cuisiner l'asperge du Blayais, rendez-vous sur notre blog**

**[www.toulyfaut.typepad.fr](http://www.toulyfaut.typepad.fr)**

Nos points de vente **du 27 mars au 31 mai 2010**

### A la propriété...

ouvert du lundi au vendredi de 10h à 18h (sauf le jeudi)  
Les samedi et dimanche de 14h à 18h.

### Sur les marchés...

#### ■ En Charente :

- Tous les samedi matin de 9h à 12h à Jarnac (sur le parking Styleco, centre commercial intermarché)
- > sur le marché de Ruffec
- > sur le marché d'Archiac
- > tous les dimanches matin à Gondeville (entre les 2 ponts)
- > les dimanches après-midi à Malvielle (entre Jarnac et Angoulême).

#### ■ En Gironde :

- > le 10 et 11 avril au Printemps de vins de Blaye, à la citadelle.
- > les 24 et 25 avril : fête de l'asperge à Etauliers, nombreuses animations.
- > le 02 mai : Porte ouverte "bienvenue à la ferme".

### Nos animations...

#### ■ "De la récolte à l'assiette " à 14h30

- > les samedi 03 et 17 avril
- > les samedi 01 et 8 mai.

Venez découvrir l'asperge du Blayais, de sa récolte à sa dégustation. (Hébergements aux alentours et accueil camping-cars sur place).

#### ■ "Assiette Casse-croûte" (sur réservation)

### Vente par correspondance

- > **Commander par courrier** avec le bon de commande joint et votre règlement par chèque.
- > **Commander par internet** en consultant le site :

**[www.blaye-asperges-vins.com](http://www.blaye-asperges-vins.com)**

Règlement sécurisé par carte.



## Domaine de Toutl'yfaut

Véronique & Jean-Marie Camus

Lardière 33860 Marcillac

© 05 57 32 48 30 // e-mail : [toulyfaut@wanadoo.fr](mailto:toulyfaut@wanadoo.fr)



Site : [www.blaye-asperges-vins.com](http://www.blaye-asperges-vins.com) // Blog : [www.toulyfaut.typepad.fr](http://www.toulyfaut.typepad.fr)