

ICIMAGAZINE

L'actu des commerces & entreprises près de chez vous !



PAGE 3

Boucard Horticulture En avant la belle saison !



Soir

Matin

FCR Application Sublimez votre maison !

FCR Application est concessionnaire exclusif régional du 1^{er} réseau national Flex PRO® de procédés d'autonettoyage et de protection de la façon la plus écologique, des façades, terrasses, toitures, etc. En quelques heures et sans utilisation de haute pression, les algues rouges, traces de pollution, mousses et autres taches disparaissent. Leurs procédés de fabrication française, labélisés et exclusifs au réseau Flex PRO® sont applicables toute l'année. Appelez et testez gratuitement leurs procédés !

Traitement efficace 10 ans grâce à la protection hydrofuge certifiée CSTC.

🏠 13 avenue du Pont Neuf à Tonnay-Charente.
Tél. 05 46 88 38 00. www.fcr-application.fr



Le Triporteur Des repas livrés chez vous

Le Triporteur est un service de portage de repas à domicile, qui s'adresse à tous, quelle que soit votre situation personnelle ou professionnelle. Il permet de favoriser le maintien à domicile des personnes en situation de handicap ou en perte d'autonomie, qui rencontrent des difficultés à faire les courses ou à cuisiner. Les menus sont élaborés par une diététicienne et adaptés aux besoins et aux régimes spécifiques (diabète, intolérances, coupé, mixé, etc.). Une alimentation équilibrée permet de se maintenir en forme et de garder le moral. Pour plus d'informations, Jean-Pierre est à votre disposition.



Agréé APA et Aide sociale.
Livraison CDA La Rochelle et Pays d'Aunis.

Parce que votre sécurité est une priorité, les équipes ont adapté toutes les manipulations à la période actuelle.

🏠 Association L'Escale à Aytré.
Tél. 05 46 41 03 33 & 06 10 28 60 86.



PAGE 5

Family Sphere Une nounou pour la rentrée



PAGE 15

Au panier de nos campagnes Merci de votre confiance !



Au panier de nos campagnes

Merci de votre confiance !

À SAVOIR

- La ferme de l'Orée a rejoint Au panier de nos campagnes pour vous régaler de ses délicieuses huiles végétales.
- Les mesures sanitaires strictes sont toujours en vigueur.
- Ouvert toute l'année.

VOUS AVEZ ÉTÉ DE NOMBREUX CLIENTS FIDÈLES À VENIR PENDANT TOUTE LA DURÉE DU CONFINEMENT, ET L'ÉQUIPE VOUS EN REMERCIE : C'EST GRÂCE À VOUS ET POUR VOUS QUE LES PRODUCTEURS RESTENT MOTIVÉS !

On les a attendus et ça valait le coup : les tomates, poirons, melons reviennent ! Fruits et légumes de saison, viandes et volailles mais aussi épicerie, produits laitiers et vins... Venir Au panier de nos campagnes c'est soutenir les producteurs, tout en prenant soin de la planète. Les produits viennent de moins de 100 km et sont tous issus d'une agriculture raisonnée et bio.

🏠 Nouveaux horaires : Mercredi 15h-19h, jeudi et vendredi 9h30-13h30/15h-19h, samedi 9h30-12h30. 15 place Jean Zay à La Rochelle. Tél. 05 46 01 98 28.



Le Bistro du Gabut

La Brasserie du Gabut est ouverte

Le Bistro du Gabut a le plaisir de vous annoncer l'ouverture de la Brasserie du Gabut à 100 m du Bistro, avec une vue spectaculaire sur les tours de La Rochelle. Prenez un verre au Bistro, dirigez-vous côté ouest et venez manger un morceau en toute convivialité à la Brasserie (ouverte à l'année) ! Plat du jour à 9 €, menu à 16 € et à 22 €. Depuis le 15 juin, service en continu (12h-22h). Privatization possible de la salle en soirée d'octobre à mars.

🏠 Ouvert tous les jours. 28 bis quai Georges Siméon à La Rochelle (Bistro du Gabut), 9 rue de l'Archimède à La Rochelle (Brasserie du Gabut). Tél. 07 86 64 11 61.
📍 Le Bistro du Gabut & La Brasserie du Gabut



Biscuiterie de Ré

Irrésistible, tout simplement !

SUCRÉS OU SALÉS, DÉCOUVREZ DES TRÉSORS GUSTATIFS "MADE IN" ÎLE DE RÉ !

Le goût de la tradition

Depuis plus de 20 ans, Daniel et son équipe fabriquent avec passion un grand choix de gourmandises. Vous êtes invités à passer à la boutique pour tester le goût unique des sablés à la fleur de sel, aux algues, des galettes et des croquants, et des 3 sortes de sablés apéritifs... À l'heure du petit-déjeuner et du goûter, l'incontournable brioche à la crème fraîche et les cakes sucrés comblent le palais des plus exigeants. Tous les biscuits sont pur beurre, sans additif ni conservateur.

De nouvelles recettes

Elles ont vu le jour pendant le confinement, pour notre plus grand plaisir. Les personnes intolérantes au gluten peuvent apprécier les biscuits à la farine de sarrasin, au petit épeautre et au sucre de canne (7 % de gluten), ainsi que des macarons à l'ancienne pur amande (sans gluten) ou encore les sablés à la cacahuète, aussi délicieux qu'originaux.

🏠 Rue des Clémorinants - La Noue à Sainte-Marie-de-Ré. Tél. 05 46 43 89 06.
www.biscuiteriedere.fr

LA BISCUITERIE DE RÉ : UNE ADRESSE À CROQUER !

Pour faire plaisir à vos proches, l'équipe vous conseille les paniers garnis, que vous pouvez aussi composer vous-mêmes. Une vidéo de nos fabrications est à voir au magasin.

