



Céleri rave

Légume cultivé pour le bulbe et se conservant longtemps.

S'utilise râpé en salade avec une sauce crémeuse. On peut aussi en faire une très bonne purée, au goût de céleri.



Céleri Utah

Planter dans un sol meuble, riche et humide. Arrosez beaucoup en période chaude pour éviter des tiges fades et filamenteuses!



Concombre anglais

Concombre allongé, avec peu de pépins. Plus digestible que le concombre ordinaire.



Courge ornementale 'cuillère'

Pour vos décorations.



Concombre libanais

Plus facile à digérer que le concombre régulier. Plus petit et mince que le concombre régulier. Ne contient pas de graines. Saveur sucrée et croustillante, jamais amer.



Concombre régulier



**Tomate
Cencara**

Type de
serre.

Pousse et mûrit en grappes. Couleur rouge. Indéterminée. Couper la tête lorsqu'il y a 8 grappes.



**Bette à carde
Bright lights**

Décorative!

Goût ressemblant à l'épinard. Excellent dans les sautés, braisé au four, dans les soupes, etc.



**Chou-fleur
Cheddar**

Couleur orangée

Bonne source de vitamine C et de carotène! Goût plus parfumé et sucré que le chou-fleur blanc.



**Chou-fleur
Vita verde**

Couleur vert fluo

Mettez de la couleur dans votre assiette! Pomme lourde de bonne qualité.



Chou d'été

Se récolte à l'été. Hâtif.



Chou d'automne

Récolter en septembre et conservez jusqu'au mois de décembre.



**Zucchini
Golden glory**

Soleil

Variété jaune

Variété de loin la plus résistante aux différents virus et à l'oïdium blanc. Se récolte à 4-5 pouces, la fleur du zucchini peut être mangée.



**Piment
Super red
pimento**

C'est une variété délicieuse de piment-tomate. La chair est très épaisse. Les fruits mûrissent de vert à rouge. Les plantes assez basses nécessitent un tuteurage. Variété résistante au virus de la mosaïque du tabac. Ajoute couleur et saveur!



**Piment cayenne
Ring of fire**

Soleil

Piment de cayenne extra hâtif, très piquant, 4 pouces de long. Se conserve au congélateur dans un sac 'Ziploc'. Pour assaisonner salsas et sauces à spaghetti.



**Poivron
California
wonder**

Soleil

Produit des fruits carrés d'environ 200g. Hâtif. Régalez-vous!



**Épinard
Longstanding
bloomsdale**

Soleil

S'utilise en salade, dans les sandwiches, les potages, sautés.



**Zucchini
Spineless
beauty**

Pour les sautés, en salade, gâteaux, la cuisine asiatique. Excellent cuit au beurre, en rondelles, dans la poêle. Ou sur le BBQ.