

Du producteur
au consommateur

CIRCUITS COURTS



À ROISSY-EN-BRIE

120^e rencontre
à la grande halle

Vendredi 30 octobre 2020
de 16h à 20h - Nocturne

NOCTURNE! | JUSQU'A
20H

Samedi 31 octobre 2020
de 9h à 17h

À NOISIEL

121^e rencontre
à la salle polyvalente sportive

Samedi 5 décembre 2020
de 9h à 18h

Dimanche 6 décembre 2020
de 9h à 13h

Sous réserve de l'évolution des mesures sanitaires

CHARTRE des « CIRCUITS-COURTS »

- 1 – L'association « CIRCUITS-COURTS » a pour ambition de favoriser la rencontre des producteurs et des consommateurs en vue de promouvoir des produits de qualité au meilleur prix. Pour cela elle s'efforce de favoriser une meilleure connaissance de chacun, par l'écoute et le dialogue. Ainsi se créent des liens de convivialité avec l'ensemble de ses membres et tous ceux qui soutiennent son action.
- 2 – Elle donne l'occasion aux producteurs et aux consommateurs de discuter : de l'évolution des méthodes de production, de l'élaboration, de la transformation, de la qualité des produits, de leurs prix de revient et de leur commercialisation.
- 3 – Elle coopte en son sein des producteurs qui s'engagent à vendre uniquement des produits de leur production. L'association organise des rencontres « CIRCUITS-COURTS », mais n'entre pas dans la relation commerciale entre les producteurs et les consommateurs.
- 4 – Les producteurs paient une contribution au prorata de leur chiffre d'affaires réalisé au cours de chacune des rencontres, destinée à couvrir les frais d'organisation : publicité, location de salles, assurances... Ainsi chaque Producteur participe à proportion de ses ressources au financement des « CIRCUITS-COURTS », quelles que soient la taille et la forme juridique de l'entreprise. La déclaration sur l'honneur du chiffre d'affaires qui sert de base au calcul de la contribution de chacun est un acte de confiance qui caractérise l'esprit qui anime l'association.
- 5 – Elle est animée par des militants bénévoles qui assurent les tâches nécessaires à l'organisation de ces rencontres.

Tous ces actes bénévoles permettent de consacrer chaque année 2 % du chiffre d'affaires des producteurs à des actions de solidarité, telles que : Téléthon, Restos du cœur, Secours Populaire Français... Ainsi qu'à des projets de développement à travers le monde.

Consommateurs et Producteurs ouvrent la voie à de nouveaux rapports solidaires.

En raison de la situation sanitaire liée à l'épidémie du coronavirus, l'Association Circuits-Courts appliquera lors de ces Circuits-Courts, les mesures sanitaires en vigueur à savoir :

Le **port du masque** sera obligatoire, du **gel hydro-alcoolique** sera mis à disposition à l'entrée, un **marquage de circulation au sol** sera mis en place. Nous vous inviterons également à **garder la distanciation nécessaire**, aux stands de chaque producteur et entre chacun des participants.



Pour toutes ces raisons sanitaires, nous ne pouvons pas, comme à l'habitude, mettre des tables à votre disposition pour vous retrouver, déguster des produits de Circuits-Courts et partager un moment de convivialité.

Nous vous remercions de votre compréhension.

Retrouvez-nous sur notre page facebook

ROISSY-EN-BRIE

NOCTURNE! | JUSQU'À 20H

/ vendredi 30 octobre 2020
de 16H à 20H - Nocturne

/ samedi 31 octobre 2020
de 9H à 17H

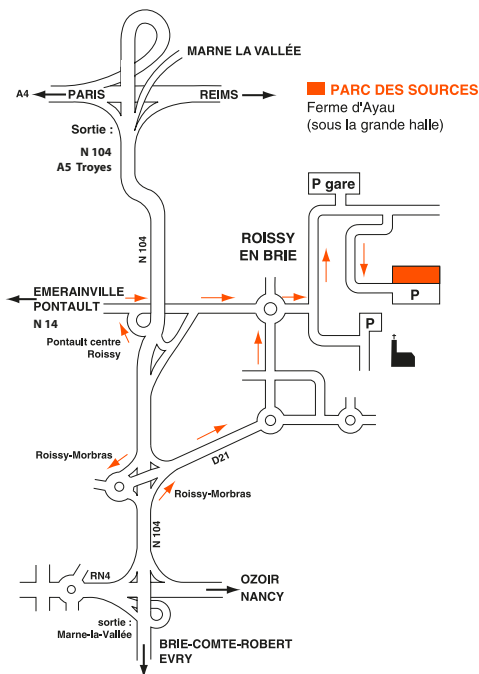
Producteurs présents :

Alsace.....	5	Huitres.....	12
Beaujolais.....	5	Maranges - Côte de Beaune.....	12
Bordeaux.....	6	Miel du morvan.....	13
Boulangerie.....	6	Muscadet.....	13
Champagne.....	7	Pineau des Charentes.....	15
Commerce équitable.....	7	Pouilly fumé.....	15
Confitures.....	8	Porc - Charcuterie.....	16
Chateaufort du Pape.....	8	Saint Nicolas de Bourgueil.....	17
Escargots.....	9	Touraine amboise.....	17
Fromage de chèvre.....	9	Truites.....	18
Foie gras - Confits de canard - agneau.....	10	Vouvray.....	18
Foie gras - Pâtés - Confits.....	11	Volailles de la ferme.....	19

La grande halle *au Parc des Sources*

Avenue Maurice de Vlaminck

77680 Roissy-en-Brie GPS : 48°47' 36.1"N — 2°38' 56.2"E



NOISIEL

/ Samedi 5 décembre 2020
de 9H à 18H

/ Dimanche 6 décembre 2020
de 9H à 13H

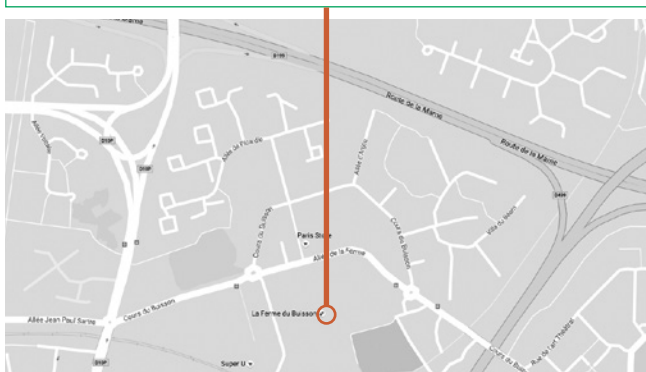
Producteurs présents :

Alsace.....	5	Maranges - Côte de Beaune.....	12
Beaujolais.....	5	Miel du morvan	13
Bordeaux.....	6	Muscadet.....	13
Boulangerie.....	6	Monthélie	14
Champagne.....	7	Noix.....	14
Commerce équitable.....	7	Pineau des Charentes	15
Confitures	8	Pouilly fumé.....	15
Chateaufort du Pape.....	8	Porc - Charcuterie	16
Escargots.....	9	Saint Nicolas de Bourgueil	17
Fromage de chèvre.....	9	Touraine amboise.....	17
Foie gras - Confits de canard - agneau.....	10	Truites.....	18
Foie gras - Pâtés - Confits	11	Vouvray.....	18
Huitres.....	12	Volailles de la ferme	19

Salle polyvalente sportive

36 cours du Buisson près de la ferme du Buisson
77186 Noisiel

GPS : 48°50'38.1"N — 2°37'28.6"E



COLLÉGIEIN

L'Association Circuits-Courts ne sera pas présente auprès de la municipalité de Collégien lors du Marché Gourmand du **dimanche 13 décembre** prochain.

Pendant, cinq producteurs de CC y seront présents, à titre personnel : Escargots, Foie gras-Confits-Agneau du Morvan, Fromage de chèvre, Truites et vins de Vouvray.

ALSACE

EARL PERNET ET FILS

www.vins-pernet.fr

alsacepernet@hotmail.com

20, rue du Général de Gaulle

67650 DAMBACH LA VILLE

Tél : 03 88 92 42 17 - 06 47 86 23 69 / Fax : 03 88 92 49 51

 Vins d'Alsace Pernet & fils



Les Réserves Particulières:

Sylvaner	5,60 €
Edelzwicker	5,80 €
Pinot blanc	6,00 €
Riesling	6,80 €
Muscat	7,00 €
Rosé d'Alsace	6,60 €
Pinot noir	7,20 €
Pinot gris	7,20 €
Rouge d'Alsace	8.20 €

Les Cuvées

Riesling Cuvée Prestige	7,20 €
Gewurztraminer Cuvée Prestige	8,20 €
Gewurztraminer Exceptionnelle	11,00 €
Gewurztraminer Vendanges tardives	18,00 €

Les Crémants

Crémant Blanc	9,00 €
Crémant Rosé	9,90 €

NOUVEAUTÉS

Sylvaner «L'Audacieux»	7,20 €
Gewurztraminer cuvée Adèle	9,20 €
Pinot gris «L'Ambitieux»	10,00 €

Exploitation familiale de 18 ha. 1^{re} Participation en 1985.

L'exploitation se situe au centre de l'Alsace sur des terroirs divers, propices aux différents cépages. La taille, la vinification, la mise en bouteille et la commercialisation sont faites par nos soins.

BEAUJOLAIS

DOMAINE SAINT-CYR


www.beaujolais-saintcyr.com

e-mail : email@beaujolais-saintcyr.com

31 Chemin de Trechen

Les Perrelles, 69480 ANSE

Tél : 04 74 60 23 69

 Raphael Saint Cyr



Domaine Saint Cyr

Beaujolais Blanc 2019	9.50 €
Beaujolais Rosé 2019	7,50 €
Beaujolais Rouge Terroir de Bellevue 2019	9,50 €
Moulin à vent La Bruyère 2017	13,50 €
Chénas Les Blémonts 2018	13,50 €
Chénas Les Journets 2017	18,00 €
Pétillant Rosé Fusion rosé	8,50 €
Sauvignon Blanc	7,50 €

Domaine familial. 1^{re} Participation en 1994.

Domaine familial en agriculture biologique, situé sur les coteaux ensoleillés d'Anse, dans le sud du Beaujolais, au pays des Pierres Dorées. Venez déguster la gamme de Beaujolais au stand de la famille Saint-Cyr dans la bonne humeur et la convivialité Beaujolaises.

BORDEAUX

PAUL ET FLORENCE CARDOSO

www.chateau-haut-beynat.com

e-mail : info@chateau-haut-beynat.com

Château du Haut Beynat

311 route de Lartigue

33350 BELVÈS DE CASTILLON

Tél : 05 57 47 92 76- 0781 30 41 88

 Paul Cardoso Vigneron  [chateauhautbeynat](https://www.instagram.com/chateauhautbeynat)



Castillon - Côtes de Bordeaux

Tradition (Fruité)

2014 Médaille d'Or 6,20 €

2015 Médaille d'Or 6,10 €

2016 Médaille d'Or 6,00 €

Boisé

2016 Fûts de Chêne 7,80 €

« Sélection Vignes & Terroirs »

2015 Cuvée « Lyrique » boisé 15,50 €

2014 Cuvée « Quintessence » AOC Bordeaux fruité 6,80 €

Bordeaux Clairet *Vin rosé* 4,90 €

Cubitainer de 22 l.* 67,00 €

Cubitainer de 32 l.* 95,00 €

Fontaine à vin de 5 l.* 20,50 €

Fontaine à vin de 10 l.* 39,50 €

***IMPORTANT : Sur commande uniquement : 4 jours avant la vente**

Exploitation familiale de 13 ha. 1^{re} Participation en 1989.

Notre propriété familiale se situe à Belvès de Castillon, sur le territoire du Grand Saint-Emilionnais et bénéficie d'un excellent terroir propice à l'élaboration de vins de grande qualité. Convaincus des bienfaits de l'agriculture durable, nous avons adopté depuis bien longtemps un mode d'agriculture dans le respect de l'environnement et de la transmission du savoir. Notre vin, fruité quand il est jeune, s'assouplit en vieillissant laissant apparaître sa rondeur et sa longueur en bouche.

BOULANGERIE



LA TRADI NOISIEL

e-mail : tradi.noisiel@gmail.com

Quartier de la Pièce aux Chats

77186 NOISIEL

Portable : 06 65 57 50 85



AVEC AMOUR
LA BAGUETTE TRADI DE NOISIEL EST FABRIQUÉE PAR VOTRE ARTISAN BOULANGER.

L'impatiente 230g 1,30 €

Tradition 250g 1,20 €

Tradition graines 250g 1,40 €

Tradition belle Arome 250g 1,40 €

Pain Baltik 330g 2,60 €

Le Charpentier 330g 3,00 €

El-Mais 330g 2,60 €

Le 3 fruits 330g 3,00 €

Pain semoule 500g 3,00 €

1^{re} Participation en 2016.

Boulangerie-Pâtisserie située à Noisiel. Depuis 2005, elle est partenaire des AMAP, aime la proximité et travaille avec un Moulin de Seine & Marne

CHAMPAGNE

HEUCQ PÈRE ET FILS

www.champagne-heucq.com

e-mail : contact@champagne-heucq.com

Propriétaire récoltant

51700 CUISLES

Tél : 03 26 58 10 08 / Port : 06 62 37 10 08

 Champagne Heucq père et fils



Brut tradition	17,50 €
Extra Brut	19,00 €
Demi Sec tradition	17,50 €
Brut rosé	22,00 €
Cuvée brut prestige	20,00 €
Cuvée antique millésimée 2012	25,00 €
Cuvée Original Brut	50,00 €
Blanc de Blancs	24,00 €
Demi bouteille brut prestige	13,00 €
Magnum brut prestige	45,00 €
Jéroboam brut 2003-2004	200,00 €
Caisse découverte	163,00 €
Coffret « 1 antique millésimé + 2 coupes 16cl »	39,00 €
Bouchon chocolat au marc	20,00 €

Exploitation familiale de 6 ha. 1^{re} Participation en 1994.

Le Champagne Heucq Père & Fils représente 4 générations de vignerons. C'est aujourd'hui André qui cultive le domaine situé à Cuisles, dans la Vallée de la Marne. Les 3 cépages Champenois sont présents, avec une prédominance de Meunier qui donne un caractère fruité et de la rondeur au vin. André vous reçoit dans son nouveau chai entièrement écologique vous y dégusterez ses vins purs, complexes reflets de sa sincérité. Nous sommes certifiés Agriculture Biologique depuis 2018.

Pour toute commande supérieure à 18 bouteilles il est préférable de nous contacter pour assurer la livraison.

COMMERCE ÉQUITABLE

CCFD TERRE SOLIDAIRE DE SEINE ET MARNE

4 place Notre-Dame

77000 MELUN

Tél : 01 64 52 52 29



Café moulu bio Bolivie 250 g	6,00 €
Café moulu bio Pérou 250 g	6,00 €
Quinoa bio 500 g	6,50 €
Spéculos au miel Maya	5,00 €
Sucre Mascobado 500g	5,00 €
Chocolat noir 85%	4,50 €
Bonbons menthe	3,50 €

1^{re} Participation en 2004.

Pour le Commerce équitable, les critères sont d'assurer une juste rémunération du travail des producteurs et artisans les plus défavorisés, leur permettant de satisfaire leurs besoins élémentaires en matière de santé, d'éducation, de logement, de protection sociale... et ce sans assistance. De garantir le respect des droits fondamentaux des personnes, refus de l'exploitation des enfants, du travail forcé, de l'esclavage. D'instaurer des relations durables entre les partenaires économiques, de favoriser la préservation de l'environnement et de proposer aux consommateurs des produits de qualité.

CONFITURES

FABIENNE DEBROIZE ET PHILIPPE RENNES

www.damecerise.com

e-mail : dame.cerise@wanadoo.fr

Place Sainte-Anne

35640 MARTIGNÉ-FERCHAUD

Tél : 02 99 44 56 81

 Dame Cerise Artisan Confiturier



N'hésitez pas à demander la liste complète pour passer votre commande.

Le pot de 350 g	5,40 €
Les 4 pots	20,50 €
Les 6 pots	30,00 €
Les 12 pots	59,00 €

Sakura [Fraise au yuzu] - Abricot à la vanille - Cerise noire - Griotte à la rose - Myrtille - Fraise de Plougastel - Cassis - Promenons nous dans les bois - Framboise - Framboise violette - Fraise coquelicot - Joli mois de Mai [Fraise, passion, tonka] - Sous les tropiques [Mangue, papaye, passion, ananas] - Reine Claude - Figue aux noix - Orange amère - 123 Soleil - Retour d'Espagne - Rhubarbe cassis - Mirabelle - Caramel au beurre salé [220g.]

Abricot, Médaille D'Or 2018 au Concours Général Agricole de Paris.

Confiture artisanale. 1^{re} Participation en 1997.

Les confitures « Dame Cerise » ce sont 63% de fruit, 37% de sucre et de la pectine de pomme si nécessaire. Elles sont cuites par petites quantités dans une bassine en cuivre.

Plus de 50 parfums disponibles.



CHATEAUNEUF DU PAPE



**LAURE ET MARTIAL CAPEAU
DANY ET CHRISTIAN BERTHET-RAYNE**

www.berthet-rayne.fr

e-mail : christian.berthet-rayne@wanadoo.fr

2334, route de Caderousse

84350 COURTHEZON

Tél : 04 90 70 74 14

 DomaineBerthetRayne



Châteauneuf du Pape rouge

Tradition 2017	18,50 €
Elixir des Papes 2017	21,00 €
Vieilli en fût de chêne 2016	22,00 €
Cuvée Cadiac 2016.....	32,00 €
Magnum	37,00 €
Châteauneuf du Pape blanc 2017	19,50 €
Côtes du Rhône rouge Vieilles Vignes 2017	8,00 €
Côtes du Rhône blanc 2017	8,00 €
Côtes du Rhône rosé 2018	8,00 €
Vieux Marc de Chateauneuf-du-Pape.....	61,00 €

Exploitation familiale de 29 ha. 1^{re} Participation en 1992.

Depuis 4 générations, le Domaine exploite 29 ha. principalement en appellation Châteauneuf du Pape. La conduite du vignoble est effectuée à la main. La vinification bénéficie d'un matériel moderne. Nos Châteauneuf du Pape vendus en bouteilles écussonnées s'épanouissent entre la 3^e et la 5^e année et atteignent leur plénitude vers 7ans. Ils peuvent se garder une bonne dizaine d'années.

ESCARGOTS

ÈVE ET JÉRÔME

Bois Boisseau - 58800 CERVON

Tel : 03 86 20 29 41



la maison des escargots

Les bocalaux

4 douzaines.....	14,00 €
Escargotine 50g.....	4,40 €
Escargots confits environ 2 douzaines.....	8,70 €

Les surgelés à la Bourguignonne

Fromentines.....	14,50 € / 2dz ... 27,00 € / 4dz
Coquilles.....	13,50 € / 2dz ... 25,00 € / 4dz

N'hésitez pas à passer commande avant les rencontres.

Nous vous conseillons d'emmener un emballage isotherme.

Situés aux portes du Morvan, nous élevons, transformons et vendons directement l'ensemble de notre production d'escargots.

FROMAGE DE CHÈVRE

LA BIQUETTE HEUREUSE

e-mail : labiquetteheureuse@protonmail.com

Fromages de chèvre au lait cru

EARL Biquette Heureuse

La Vannière- 45360 CERNOY EN BERRY

Port. : 06 77 14 04 35



LES CLASSIQUES

Frais.....	2,50 €
Demi-sec.....	2,50 €
Sec.....	2,50 €

LES SPÉCIAUX

Classique

frais enrobé

Ciboulette, Echalote,.....	3,00 €
Paprika, Provençale, Poivre,.....	3,00 €
Graines de moutarde.....	3,00 €

LE CENDRÉ *demi-sec*..... 3,00 €

LA FAISSELLE *caillé de chèvre* 500 g..... 4,00 €

FROMAGE BLANC de chèvre 500 g..... 5,00 €

TARTI'CHEVRE *à tartiner*

Ail & fines herbes, Noix 150 g..... 3,00 €

Dés Apéros les 20..... 3,00 €

Ferme familiale de 110ha. 1^{re} Participation en 2018.

Notre ferme élève des chèvres depuis 1988, nourries essentiellement avec des aliments que nous produisons, elles nous donnent un lait que nous transformons en partie en fromage fermier.

Pour éviter la rupture de stock, merci de passer votre commande 10 jours avant la date du Circuits-Courts.

FOIE GRAS - CONFITS DE CANARD - AGNEAU

PASCAL LAPRÉE

e-mail : pascal.lapree@orange.fr

Mairey

21320 MONT SAINT JEAN

Tél : 03 80 84 31 12



Foie gras entier mi-cuit	180g	28,00 €
	320g	46,00 €
Rillettes pur canard	180g	7,50 €
	320g.....	12,00 €
DUO, 50% foie gras-50% rillettes	180g.....	15,00 €
	320g.....	23,00€
Magrets fumés Les 100 g		4,10 €
Gésiers confits 200g		8,50 €
Confits 2 cuisses		13,00 €
Terrine d'agneau aux olives 180g.....		7,50 €
Agneau aux citrons confits 950g.....		16,00 €
Lentilles bio 1kg		5.00 €
Pois chiches bio 500g.....		4.00 €

AGNEAU bio

Caissette d'agneau (épaule) 4 à 5 kg 14,50 € le kg
(autour du rôti dans l'épaule environ 1,5kg avec des côtelettes et du ragout)

Caissette d'agneau (gigot) 5 à 6 kg 17,50 € le kg
(autour d'un gigot d'environ 2,5 kg avec des côtelettes)

Produits de la ferme. 1^{re} Participation en 1997.

Notre exploitation est située dans l'Auxois, à la limite du Morvan. Nous y élevons, gavons et transformons nos canards de souche Mulard.

Nous avons également un troupeau de brebis de race vendéenne. Les agneaux naissent dans notre ferme et sont élevés en plein air.

IMPORTANT :

pour les caissettes d'agneau la commande doit impérativement être passée **10 jours avant la date** du CIRCUITS-COURTS par téléphone, e-mail ou courrier à Pascal Laprée

FOIE GRAS - PÂTÉS - CONFITS

MAISON OCCITANE - LA QUERCYNOISE

www.maison-occitane.com

e-mail : laurence.viguie@laquercynoise.com

Groupement de Producteurs

46500 GRAMAT

Tél : 05 65 10 15 64

LA
QUERCYNOISE
Groupement De Producteurs



Prix spéciaux Circuits Courts



Foie gras de canard entier du Sud-Ouest	Bocal de 130g	réf 8123	20,00 €
	Bocal de 180g	réf 8124	24,00 €
	Bocal de 300g	réf 8121	39,00 €
Bloc de foie gras de canard du Sud-Ouest	Boîte de 100 g	réf 8140	8,00 €
	Boîte de 200g	réf 8136	14,00 €
Pâté de foie de canard du Sud-Ouest	Boîte de 200g	réf 8162	10,50 €
Façon « grand-mère » 50% de foie gras				
Pâté au foie de canard du Sud-ouest	Bocal de 130g	réf 8130	5,00 €
20% de foie gras	Bocal de 200g	réf 8161	8,00 €
Cou de canard farci au foie gras de canard				
20% de foie	Boîte de 380g	réf 8127	12,00 €
Rillettes pur canard du Sud-Ouest				
au magret fumé	Bocal de 180g	réf 8165	5,50 €
Rillettes pur canard du Sud-Ouest	Bocal de 180g	réf 8148	5,00 €
Terrine au piment d'Espelette	Bocal de 180g	réf 8155	3,50 €
Terrine rustique au rocamadour	Bocal de 180g	réf 8175	3,50 €
Terrine quercynoise	Bocal de 180g	réf 8132	3,50 €
Cassoulet au confit de canard	Boîte de 590g	réf 8151	7,00 €
Cassoulet aux manchons de canard	Bocal de 1400g	réf 8147	14,50 €
Confit de canard du Sud-Ouest 2 cuisses	Bocal de 760g	réf 8128	11,50 €
Confit de canard du Sud-Ouest 4 cuisses	Bocal de 1240 g	réf 8129	17,50 €
Gésiers de canard confits				
du Sud-Ouest entiers	Boîte de 380g	réf 8144	9,50 €
Assortiment de 4 saveurs	4 boîtes de 65g	réf 9305	15,00 €
Coffret 3 terrines : 1 tartineur offert	3 bocaux de 180g	réf 8258	...	11,50 €

Pour les produits ci-après, passez commande par téléphone ou par mail 10 jours avant le circuits-courts

Foie gras de canard du Sud-Ouest Prestige cru	550g	réf 8285	24,00 € pièce
Magret de canard frais	350g	réf 8282	6,50 € pièce
Magret de canard fumé du Sud-Ouest tranché	80g	réf 8210	5,50 € pièce
Foie gras de canard entier du Sud-Ouest mi-cuit	200g	réf 8221	22,50 € pièce
Foie gras de canard entier du Sud-Ouest au poivre	200g	réf 8222	22,50 € pièce

Groupement de producteurs. 1^{re} Participation en 1987.

Nos canards sont élevés en plein air selon des règles strictes de notre groupement de producteurs et préparés dans le respect des recettes traditionnelles du Sud-Ouest. Nos produits foie gras, magret et autres spécialités, sont certifiés selon l'IIGP canard à foie gras du Sud-Ouest ce qui en garantit l'origine et l'ancrage dans notre territoire d'Occitanie.



IMPORTANT :

Pour éviter les ruptures de stocks, n'hésitez pas à passer votre commande par téléphone, e-mail ou courrier, nous préparerons votre colis d'avance.

HUITRES

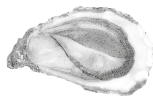
EARL BOBIN JEAN-PAUL ET BABETH

E-mail : jeanpaul.bobin.17@gmail.com

50 Avenue du Maréchal Leclerc

17320 MARENNES

Portable : 06 63 79 25 83



Huîtres Marennes Oléron

Fines de Claires blanches *la douzaine*

2	8,00 €
3	7,50 €
4	6,80 €

Fines de Claires vertes *la douzaine*

2	8,20 €
3	7,80 €

Spéciales de claires *la douzaine*

2	9,80 €
3	9,20 €

Exploitation familiale de 5 ha. 1^{re} participation en 2005

Etablissement d'élevage et d'affinage d'huîtres situé à MARENNES, en Charente Maritime. Les parcs à huîtres sont situés autour de l'île d'Oléron et l'île de Ré. Notre production est vendue toute l'année sur les marchés de Cognac.

MARANGES - CÔTE DE BEAUNE

DOMAINE MARIE-CHRISTINE GADANT

www.leclosvoyen.com

e-mail : leclosvoyen@wanadoo.fr

EARL Le Clos Voyen

71490 SAINT MAURICE LES COUCHES

Tél : 03 85 45 56 95

DOMAINE
Marie-Christine Gadant
PROPRIÉTAIRE RÉGULIÈRE

MARANGES

Côte de Beaune
APPELLATION MARANGES CONTRÔLÉE

2010



Bourgogne rouge, Médaille d'Or 2017	6,50 €
Côte du Couchois 2017 puis 2018	8,00 €
Maranges Côtes de Beaune 2018	10,00 €
Santenay 2017	12,00 €
Magnum Maranges 2017	25,00 €
Magnum Bourgogne rouge 2016	18,00 €
Côteaux Bourguignon Rosé 2017	5,50 €
Bourgogne Aligoté 2018	6,50 €
bourgogne Chardonnay 2018	8,00 €
Crémant de Bourgogne Brut Blanc	8,00 €
Hautes Côtes de Beaune Rouge « <i>Lacour Fabrice</i> » 2018...	8,00 €

Exploitation familiale de 10 ha. 1^{re} Participation en 1983.

Le domaine est exploité par notre famille depuis 4 générations. Au fil des années, nous avons sélectionné les cépages et agrandi le vignoble. De nouvelles techniques ont été apportées pour améliorer la qualité et développer les ventes.

MIEL DU MORVAN

SCEA-MIELLERIE BLANC

e-mail : miels.blanc@wanadoo.fr

10, La Croisée

21530 ROUVRAY

Tél 03 80 64 70 61

Port : 06 74 24 54 03

 [scea miellerie blanc](https://www.facebook.com/scea.miellerie.blanc)



MIELS	500 g	750 g
Printemps.....	8,40 €	11,60 €
Acacia.....	10,00 €	14,20 €
Fleurs du Morvan.....	8,40 €	11,60 €
Fleurs de Bourgogne.....	8,40 €	11,60 €
Forêt.....	8,40 €	11,60 €
Châtaignier.....	8,40 €	11,60 €
Sapin.....	11,60 €	16,40 €

Produits de la ruche

Hydromel, la bouteille.....	11,50 €
Pollen.....	250g : 12,00€ 500g : 22,00€
Bonbons.....	5,50 €
Pain d'épices 300g.....	5,60 €
Nonnettes (cassis).....	2,60 €
Savonnettes (Thym, lavande, propolis, cire d'abeille, pollen).....	2,70 €

Gamme de produits à la propolis

Production familiale dans le parc naturel régional du Morvan

1^{re} Participation en 1989

Production familiale dans le parc naturel régional du Morvan. Les abeilles produisent des Miels différents en couleur, saveur, consistance selon les fleurs qu'elles butinent. Nous les récoltons successivement pour vous les proposer sans aucune transformation, absolument naturels

Commander 10 jours avant la date du Circuits-Courts

Seaux 3 Kg Miel fleurs de Bourgogne..... 33,00 €

MUSCADET

EARL CORALEAU-BABONNEAU

e-mail : coraleau@terre-net.fr

22, L'Aurière

44330 LA CHAPELLE HEULIN

Tél : 02 40 06 74 25 / Port : 06 80 84 45 30



Muscadet Sèvre et Maine sur lie

Manoir de la Pilotière.....	4,90 €
Domaine de la Bernardière.....	4,60 €
Prestige de l'Aurière 2015.....	7,50 €
Prestige de l'Aurière 2005.....	7,40 €

Gros plant du Pays Nantais

Domaine de la Bernardière..... 3,60 €

Méthode traditionnelle [vin mousseux]

Rêve d'Amélie Blanc.....	6,10 €
Rêve d'Amélie Rosé.....	6,40 €

Exploitation de 69 ha. 1^{re} Participation en 1997.

Installation en 1992, le domaine se situe au cœur du vignoble du Muscadet et de l'appellation Sèvre et Maine, à 20 mn de Nantes. Notre récolte est stockée en cuve souterraine et la mise en bouteilles se fait au printemps.

MONTHÉLIE

DOMAINE DUJARDIN


www.domaine-dujardin.com

E-mail : domaine-dujardin@orange.fr

1 Grande rue

21190 Monthélie

Tél : 03 80 21 20 08

 [domaine Dujardin](https://www.facebook.com/domaine-dujardin)



Rouge

Monthélie 1 ^{er} cru « Les Champs Fulliots ».....	26,00 €
Monthélie 1 ^{er} cru « Les Vignes Rondes ».....	25,00 €
Monthélie.....	17,00 €
Beaune « les Beaux Fougets ».....	23,00 €

Blanc

Monthélie.....	17,00 €
Auxey-Duresses.....	17,00 €
Saint Romain « Sous le Château ».....	17,00 €
Meursault.....	27,00 €

Exploitation de 7 hectares. 1^{re} Participation en 1983.

Notre production est vendangée manuellement. Selon la tradition, nous vieillissons nos vins en fûts de chêne. La mise en bouteille se fait dans les deux ans qui suivent. Ce sont des vins fins à comparer à ceux de Volnay.

NOIX



LA BORIA DEL ROQUET


Clément et Alice Bouscarel

e-mail : laboriadelroquet@gmail.com

Le Roquet

46600 CREYSSE

Tél : 06 12 61 56 08

 [Ferme Bouscarel](https://www.facebook.com/Ferme-Bouscarel)



Noix en coques bio : 1 kg	7,00 €
3 kg	21,00 €
5 kg	33,00 €
Noix cerneaux type extra bio en vrac :	40,00 € le kg
Huile de noix bio : 50 cl	19,00 €
25 cl	10,00 €
Farine de noix bio 200g	2,50 €

1^{re} Participation en 2019

Nichée dans la vallée de la Dordogne, notre ferme familiale de 25 hectares se trouve près du magnifique village de Creysse en Quercy, au bord de la rivière. Avec la Terre ; nous vivons, cultivons et élevons : des noyers, des canards destinés au gavage, un troupeau de brebis caussenardes, des céréales issues de semences paysannes pour l'alimentation animale et humaine, une vigne, des fruitiers, un peu de miel et toutes sortes de produits pour la consommation familiale. (Toute la ferme est certifiée AB à l'exception des canards). Il est essentiel, pour nous, de respecter la vie dans tous ses sens et tous les règnes. De travailler la terre de nos anciens pour les générations futures. Cet équilibre entre le minéral, le végétal, l'animal et l'humain est, au quotidien, assaisonné de «Bon sens paysan ».

PINEAU DES CHARENTES

S.C.E.A. BRARD BLANCHARD


www.brard-blanchard.fr

e-mail : contact@brard-blanchard.fr

1 chemin de Routreau

16100 BOUTIERS SAINT TROJAN

Tél : 05 45 32 19 58

 [pineau cognac brard blanchard](https://www.facebook.com/pineau.cognac.brard.blanchard)




Brard-Blanchard
VIGNERONS BIO

Pur jus de raisin, 75 cl 3,30 €

Pineau des Charentes

Blanc, 75 cl 13,80 €

Rouge, 75 cl 14,30 €

Vieux pineau blanc 75 cl 26,50 €

Cognac

Folle Blanche 50 cl 25,60 €

Estival, 70 cl 25,50 €

Sélection, 70 cl 35,40 €

V.S.O.P, 70 cl 47,90 €

Vieille réserve ,70cl 68,70 €

XO, 50 cl 162,00 €

Vins de pays Charentais

Blanc sec 75 cl 5,40 €

Rouge, 75 cl 6,60 €

BIB Vin Rouge, 10 l 34,60 €

Chocolats au Cognac 17,40 €

Propriété familiale de 20 ha. 1^{re} Participation en 1983.

Vignoble familial en culture biologique depuis 1972. Distillation, vieillissement, mise en bouteille à la propriété. Vendanges manuelles.

Médailles CGA, Paris. Guide Hachette des Vins

POUILLY FUMÉ

SARL MARCHAND & FILS

www.marchand-kerots.fr

e-mail : sarlmarchandetfils@gmail.com

Famille Marchand

B.P.2 Les Loges

58150 POUILLY-SUR-LOIRE

Tél/Fax : 03 86 24 93 55

 [Domaine Marchand et fils](https://www.facebook.com/DomaineMarchandEtFils)



Pouilly-sur-Loire 2019 7,00 €

Pouilly Fumé « Les Kérots » 2018 puis 2019 9,80 €

Pouilly Fumé « Prestige » 2018 puis 2019 16,00 €

Pouilly Fumé « Kalcaire » 2018 puis 2019 21,00 €

Pouilly Fumé « Kimmeridgian » 2018 puis 2019 21,00 €

1^{re} Participation en 1983.

Vignerons de père en fils depuis 1650, notre vignoble se situe sur les coteaux de Pouilly dominant la Loire. Nos terroirs de calcaire, marnes Kimméridgiennes et argilo-calcaire produisent des Pouilly Fumé typiques aux arômes minéraux de « pierre à fusil », secs et fruités. Tous nos vins blancs sont produits traditionnellement, sans engrais ni désherbant chimique, dans les conditions de l'aire d'appellation contrôlée Pouilly Fumé et Pouilly-sur-Loire.

Médaille d'or concours général à Paris en 1999.

Sélection Guide Hachette 2005-2008-2010-2011-2012-2013-2018-2019.

Liger à Angers 2001-2002-2003 - Gault et Millau 2004.

Guide Bettane & Desseave 2017, 2018 et 2019.

PORC - CHARCUTERIE

GAEC DE LA CHENEVIÈRE

www.gaecdelacheneviere.fr

e-mail : jean-pierre.mignot32@orange.fr

La Chassagne

21340 AUBIGNY LA RONCE

Tél/Fax : 03 80 21 88 29



Porc en caissette (avec charcuterie)

Caissette de 3,5 kg : 30 €

1 rôti de filet, 6 côtelettes, 12 saucisses, 1 bol de fromage de tête

Caissette de 6 kg : 50 €

1 rôti de filet sans os de 1kg, 1 rôti épaule sans os de 1 kg, 6 côtelettes, 12 saucisses, 2 bols de fromage de tête, 6 boudins noirs, 6 andouillettes

Porc en caissette (sans charcuterie)

Caissette de 5 Kg morceaux choisis : 42 €

1 rôti de filet sans os de 1 kg, 1,5kg de rouelle ou grillade jambon, 1,5 kg rôti d'épaule, 1kg côte échine et côte filet

Charcuterie

Longe de porc environ 10 kg 5,20 € le kg

Jambon persillé 18,50 € le kg

Saucisson 18,60 € le kg

Pâté en croûte 15,85 € le kg

Saucisses 9,25 € le kg

Vente de farine de blé 1,50 € le kg

Bœuf au détail

Pot au feu 5,80 €/kg

Braisé 9,85 €/kg

Bifteck 16,35 €/kg

Rosbif 19,74 €/kg

Côte de bœuf 19,33 €/kg

Possibilité de colis de viande de génisse environ 15 kg (1/16) 11,20 €/kg

Exploitation familiale de 300 ha. 1^{re} Participation en 2006.

Une exploitation familiale qui produit ses propres aliments : colza, blé, orge, avoine, pois et qui élève des porcs nés à la ferme jusqu'à l'âge de 200 jours avec une garantie de traçabilité. Nous transformons à la ferme et élaborons une charcuterie à l'ancienne.

Nous élevons des génisses, jeunes vaches, âgées de 24 à 30 mois de race charolaise blonde d'aquitaine nées sur l'exploitation, nourries principalement à l'herbe, aux céréales et au tourteau de colza produit sur nos terres.

Possibilité de commander tout autre conditionnement en viande ou charcuterie

IMPORTANT :

Pour le porc, la commande doit impérativement être passée **10 jours avant la date du CIRCUITS-COURTS** par téléphone, e-mail, courrier au GAEC de la Chenevière

SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL

DOMAINE DE LA CABERNELLE

www.cabernelle.com

e-mail : contact@cabernelle.com

Caslot - Pontonnier

3 rue du Machet

37140 BENAIS

Tél : 02 47 97 84 69



DOMAINE
de la Cabernelle



CASLOT PONTONNIER



Bourgueil

Rosé de Cabernelle 2019 - uniquement au printemps	6,00 €
Secret d'Automne 2018 puis 2019	7,20 €
Reflets de Mémoire 2017 puis 2018	9,10 €
Plénitude 2015	15,00 €

St-Nicolas de Bourgueil

Damoiselle 2018 puis 2019	7,90 €
D'une Vigne à l'Autre 2017 puis 2018	9,10 €

Domaine familial de 30 ha. 1^{re} Participation en 1996.

Le Vignoble d'une trentaine d'hectares, planté en cabernet franc, s'étend sur les communes des AOC Saint-Nicolas de Bourgueil et Bourgueil.

La vinification traditionnelle est suivie d'un vieillissement en fûts, dans les caves du Domaine creusées dans le roc, pour les vins de garde, avant la mise en bouteille.

La différence des terroirs permet d'offrir plusieurs cuvées afin de satisfaire la demande des amateurs.

Le Domaine est converti à l'Agriculture Biologique à partir du millésime 2012..

TOURAINNE AMBOISE

LIONEL TRUET

www.vinamboise.com

e-mail : lioneltruet@foucaudiere.fr

Domaine de la Grande Foucaudière

37530 SAINT-OUEN-LES-VIGNES

Tél : 02.47.30.04.82

Port : 06.68.86.76.66



Vins rouges

Cuvée François 1 ^{er} 2018	8,70 €
Clos du Vau 2017	9,70 €
Gamay 2017	7,00 €
Côt 2018	9,20 €

Vins blancs

Sauvignon 2018	7,50 €
Chenin [Juliette] 2017	9,70 €
Moelleux «M» 2018	19,00 €

Vins rosés

Fines Bulles	9,00 €
Rosé sec 2019	7,00 €
Rosé demi-sec 2018	7,00 €

Exploitation familiale de 6 ha. 1^{re} participation en 1996

Le domaine créé par Lionel Truet en 1993 est situé sur le premier plateau dominant la vallée de la Loire, au nord d'Amboise. Les cépages, Cabernet franc, Côt, Gamay, Sauvignon et Chenin vendangés à la main, produisent des vins rouges, rosés et blancs. Médailles à Mâcon et Angers. Sélections Guide Hachette de 1995 à 2019.

TRUITES

RÉMY LUDWIG

e-mail : remy-ludwig@orange.fr

Route de Vailly

18240 SAVIGNY-EN-SANCERRE

Fixe. 02.48.72.54.65 / Port. : 06 74 72 70 87



Pisciculture de Savigny

Truite fraîche portion la pièce	2,90 €
Truite portion fumée à chaud 150/250 gr	35,00 € le Kg
Pavé de truite fumée à froid 150/400 gr	50,00 € le Kg
Filets de truites fumées les 200 g	12,20 €
Chiffonnade de truite fumée les 200 g	10,00 €
Rillettes de truite les 100 g	5,80 €

1^{re} Participation en 2017.

Rémy a créé sa pisciculture à Savigny en Sancerre en 2002 pour y élever des poissons d'ornement et ensuite développer son activité avec les poissons d'étang. En 2017 la famille s'agrandit avec pour activité complémentaire la salmoniculture. Rémy vous propose des truites portion fraîches, des filets de truite fumée à froid et des rillettes de truite, et maintenant des truites entières fumées à chaud.

Pour éviter la rupture de stock, merci de passer votre commande 10 jours avant la date du Circuits-Courts.

VOUVRAY

MATHIEU COSME VIGNERON


www.domaine-mathieu-cosme.com

e-mail : mathieucosme@orange.fr

86 rue du Bois de l'Olive

37210 NOIZAY

Port. : 06 19 23 17 06

 *Domaine Mathieu Cosme et le Facteur*



Les Fines bulles : Plaisir !

Fines Bulles brut sur commande	10,00 €
Le «C» sur commande	12,00 €

Vouvray : Les Tranquilles du terroir

Folie, Ultime Chenin de Qualité	10,00 €
Les Promenards Sec 2018	12,00 €
Les Enfers Tendre 2018	15,00 €
Les Perrets Demi-Sec 2018	16,00 €
Les Champs Rougets Réserve 2016	22,00 €

Propriété familiale de 10 ha. 1^{re} Participation en 2011.

Vigneron de père en fils depuis 5 générations, Mathieu Cosme, installé depuis 2005, exploite un domaine de 10 ha de vignes uniquement plantées en cépages Chenin blanc ou Pineau de Loire.

La terre est cultivée à l'ancienne sans herbicide. La vendange est manuelle et les vins fermentent en cave de tuffeau.

Certifié Agriculture biologique pour le millésime 2018.

VOLAILLES DE LA FERME

FRÉDÉRIC BOCQUET

E-mail : bocquetfrederic60@gmail.com

Ferme de Fontangy

21390 PRÉCY

Portable : 06 78 80 88 68



A compter de ce Circuits-Courts 2020, c'est Frédéric BOCQUET qui assurera la vente de volailles. Il prend ainsi la succession de Marie Claude NICVERT, qui est en retraite.

Poulet, le Kg	12,20 €
Pintade, le Kg	14,20 €
Cannette barbarie, le kg	14,10 €
Canard barbarie, le Kg	13,40 €
Coq, le Kg	13,20 €
Poule, le Kg	9,70 €

VENTE D'HIVER UNIQUEMENT

Prix au KG

Chapon, 3 kg	20,90 €
Oie, 3 à 5 kg	18,80 €
Poularde, 2,5 à 3 kg	16,60 €
Dinde blanche, 4,5 à 6 kg	12,80 €
Dinde bronzée, 3,5 à 5 kg	14,40 €
Dinde noire, 2,5 à 3,5 kg	16,50 €

CONSERVES FERMIERES

4 parts

existe aussi en 3 parts

Coq au vin	26,50 €
Poulet aux cèpes	29,00 €
Dinde au vin blanc	24,50 €
Poulet sauce morilles	35,00 €
Pintade sauce morilles	36,00 €
Pintade au Porto ou au cidre	28,50 €

Exploitation familiale de 80 ha. 1^{re} Participation en 1991. Repas à la ferme. Dans notre exploitation de polyculture, nos volailles sont élevées selon les anciennes traditions, aux céréales et en liberté. Les conserves sont sans conservateur, ni colorant. Tous nos produits sont sous contrôle de l'association départementale des travailleurs ruraux (ADTR). Elevage contrôlé par les services vétérinaires.

IMPORTANT : pour les volailles, la commande doit impérativement être passée **8 jours avant la date** du Circuits-Courts par téléphone, **courrier à Frédéric Bocquet** ainsi nous préparons vos colis.

CHOCOLATS



NATHALIE ET CHRISTOPHE LHERMITTE

www.nature-cacao.com

e-mail : contact@nature-cacao.com

53 avenue Gabriel Péri

95100 ARGENTEUIL

Tél : 01 39 84 19 05

Nature et Cacao



Nous vous informons que

**Christophe Lhermitte - NATURE ET CACAO -
ne participera plus aux rencontres Circuits-Courts.**

Une activité grandissante au sein de sa chocolaterie ne lui permet plus de se déplacer les week-end. Il a également fait le choix de recentrer ses activités autour de sa pâtisserie en pleine expansion.

Vous pourrez continuer à profiter de ses talents et apprécier ses chocolats bio et pâtisseries en vous rendant à sa boutique à Argenteuil et sur son site internet pour passer commande.

Toute l'équipe de Circuits-Courts le remercie pour ses huit années à nos côtés, à régaler nos papilles.

Et nous lui souhaitons une bonne continuation.

■ www.circuits-courts.com ■

**Si vous changez de domicile
ou d'adresse E-mail, prévenir**

Mme Raymonde Perrouas
Chemin du Roy
11500 BRENAC
circuits.courts@hotmail.fr



Les responsables de l'association CIRCUITS-COURTS

Ann-Gaëlle Perrouas
31 avenue du Gal de Gaulle
77340 PONTAULT-COMBAULT
Tél. 06 12 17 72 32

Marie-Claude Thiery
24 boulevard Jules Guesde
94500 CHAMPIGNY-SUR-MARNE
Tél. 06 64 63 57 69

Raymonde Perrouas
Chemin du Roy
11500 BRENAC
Tél. 06 14 25 49 70

Dégustation aux stands

**Les producteurs n'imposent pas l'achat
de quantités minimales.**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

« Conformément à l'article 34 de la loi informatique et libertés du 6 janvier 1978, vous disposez d'un droit d'accès, de modification, de rectification et de suppression des données vous concernant ». Pour l'exercer, adressez-vous aux responsables de l'association.