Du producteur
au consommateur

CIRCUITS COURTS

À ROISSY-EN-BRIE

122e rencontre
à la grande halle

Samedi 17 avril 2021
de 9h à 16h

En fonction de la situation sanitaire, ce Circuits-Courts pourrait s'organiser dans la cour de la Ferme d'Ayau, comme en octobre 2020.

Plus d'informations sur notre site internet, notre page Facebook et dans les prochaines infolettres.

À NOISIEL

UNE PREMIÈRE !

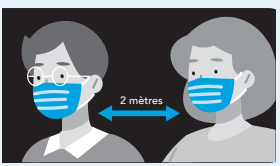
123e rencontre
Place Emile Menier - Place de la Mairie

Samedi 29 mai 2021
de 9h à 16h

Sous réserve de l'évolution des mesures sanitaires

www.circuits-courts.com

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 hydroalcoolique** 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.

A la date d'aujourd'hui et des règles sanitaires en vigueur, nous ne pourrons pas, comme à l'habitude, mettre des tables à votre disposition pour vous retrouver et déguster des produits de Circuits-Courts. Si la situation mi-avril évoluait positivement, nous ne manquerons pas de vous en informer.

Nous vous remercions de votre compréhension.

Attention

Les producteurs mentionnés ci-dessous ne seront pas présents à ces rencontres des 17 avril et 29 mai 2021.

Vous les retrouverez pour les rencontres CIRCUITS-COURTS de fin d'année.

- Chateauneuf du Pape
- Escargots
- Monthélie
- Noix

Retrouvez-nous sur notre page facebook

CIRCUITS-COURTS

CHARTE 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.

Retrouvez-nous sur notre page facebook

CIRCUITS-COURTS

ROISSY-EN-BRIE

/ samedi 17 avril 2021
de 9H à 16H

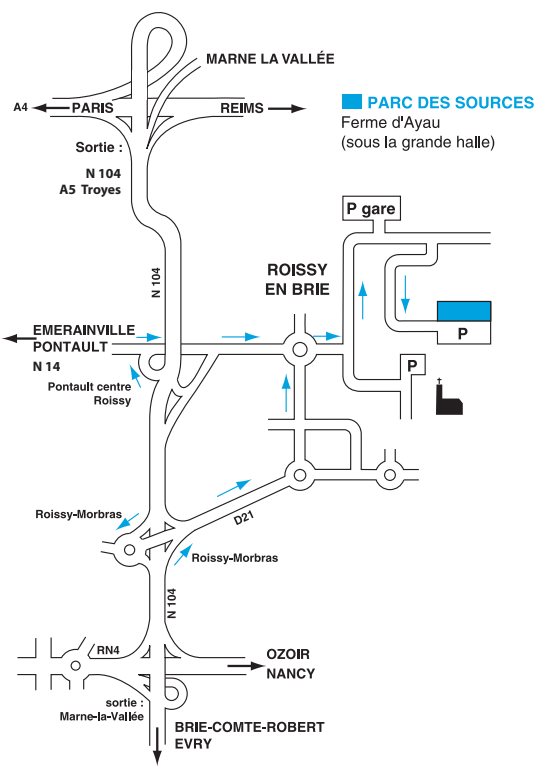
Producteurs présents :

Alsace 7
Beaujolais 7
Bordeaux 8
Boulangerie 8
Champagne 9
Commerce équitable 9
Confitures 10
Foie gras - Confits de canard - agneau 11
Foie gras - Pâtés - Confits 12
Fromage de chèvre 13
Huitres 13
Maranges - Côte de Beaune 14
Miel du morvan 14
Muscadet 15
Pineau des Charentes 15
Porc - Charcuterie 16
Pouilly fumé 17
Saint Nicolas de Bourgueil 17
Touraine Amboise 18
Truites 18
Vouvray 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

UNE PREMIÈRE !

/ Samedi 29 mai 2021
de 9H à 16H

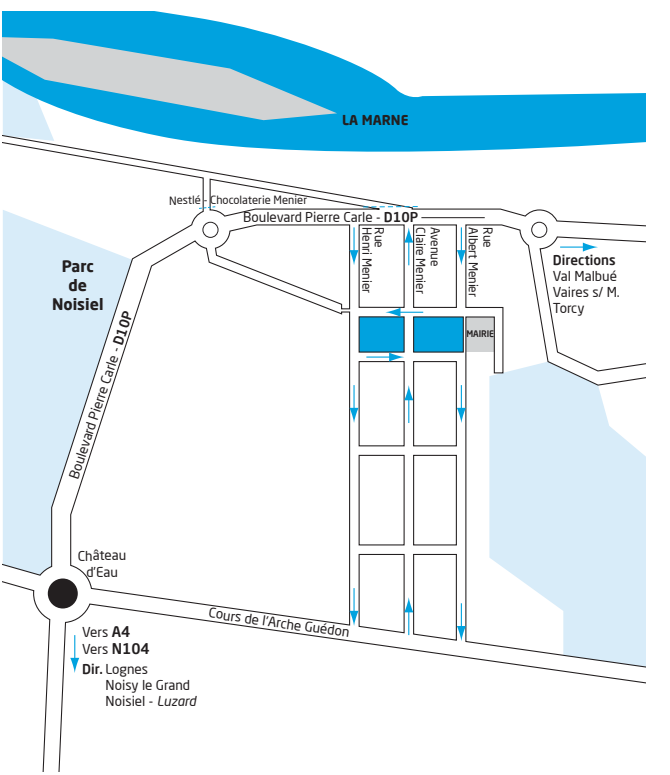
Producteurs présents :

Alsace 7
Beaujolais 7
Bordeaux 8
Boulangerie 8
Champagne 9
Commerce équitable 9
Confitures 10
Foie gras - Confits de canard - Agneau 11
Fromage de chèvre 13
Maranges - Côte de Beaune 14
Miel du Morvan 14
Pineau des Charentes 15
Porc - Charcuterie 16
Pouilly Fumé 17
Touraine Amboise 18
Truites 18
Vouvray 19

Place Emile Menier

Place de la Mairie

77186 Noisiel GPS : 48°51' 17,244"N — 2°37' 41,441"E



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 *Cuvée 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. 1re 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 bouteilles 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

Beaujolais Blanc *2020* ..... 11.50 €
Beaujolais Rosé *2020* ..... 10,50 €
Beaujolais Rouge *Terroir de Bellevue 2020* ..... 10,50 €
Moulin à vent *La Bruyère 2019* ..... 17,00 €
Chénas *Les Blémonts 2018* ..... 16,00 €
Chénas *Les Journets 2018* ..... 21,00 €
Pétillant Rosé *Fusion rosé* ..... 9,00 €
Sauvignon Blanc ..... 8,00 €

Domaine familial. 1re 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 / Port. : 07 81 30 41 88
Paul Cardoso Vigneron - chateauhautbeynat

Castillon - Côtes de Bordeaux
Tradition (Fruité)
2017 **Médaille d'Or** ..... **6,30 €**
2018 **Médaille d'Or** ..... **6,20 €**
2019 **Médaille d'Or** ..... **6,10 €**

Boisé
Fûts de Chêne *2016* ..... **7,90 €**

Sélection Vignes & Terroirs
Cuvée Lyrique - Boisé *2015* ..... **15,50 €**
Cuvée Quintessence - AOC Bordeaux - Fruité *2017* ..... **6,80 €**

Bordeaux Clairet *Rosé* ..... **5,00 €**

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. 1re 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 apparaitre 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

L'impatiente 230g ..... **1,30 €**
Tradition 250g ..... **1,20 €**
Tradition graines 250g ..... **1,40 €**
Tradition bel 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 €**

1re Participation en 2016.
Boulangerie-Patisserie 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	**18,00 €**
Extra Brut	**20,00 €**
Demi Sec tradition	**18,00 €**
Brut rosé	**22,50 €**
Cuvée brut prestige	**21,00 €**
Cuvée antique *millésimée 2013*	**26,00 €**
Cuvée Originel Brut	**50,00 €**
Blanc de Blanc	**25,00 €**
Demi bouteille brut prestige	**13,00 €**
Magnum brut prestige	**45,00 €**
Jéroboam brut *2003-2004*	**200,00 €**
Caisse découverte	**167,00 €**
Coffret « 1 antique millésimé + 2 coupes 16cl »	**41,00 €**
Bouchon chocolat au marc	**20,00 €**

Exploitation familiale de 6 ha. 1re 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 €**

1re 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.

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 - Domaine Berthet Rayne

DOMAINE BERTHET-RAYNE
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE
APPELLATION CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE CONTRÔLÉE
2015

ANNULATION DE DERNIÈRE MINUTE

Châteauneuf du Pape rouge
Tradition 2018 ..... **20,00 €**
Elixir des Papes 2018 ..... **22,50 €**
Vieilli en fût de chêne 2017 ..... **23,00 €**
Cuvée Cadiac 2017 ..... **33,00 €**
Magnum *2018* ..... **39,00 €**
Châteauneuf du Pape blanc [illegible] ..... **21,00 €**

Côtes du Rhône rouge [illegible]nes 2019 ..... **8,50 €**
Côtes du Rhône blan[illegible] ..... **8,50 €**
Côtes du Rhône [illegible] ..... **8,50 €**

Vieux Marc [illegible]**eauneuf-du-Pape** ..... **62,00 €**

Exploit[illegible]**iale de 29 ha. 1re Participation en 1992.**
Dep[illegible]ations, le Domaine exploite 29 ha. principalement en appellation [illegible]f du Pape. La conduite du vignoble est effectuée à la main. La [illegible]tion bénéficie d'un matériel moderne. Nos Châteauneuf du Pape vendus en [illegible]teilles écussonnées s'épanouissent entre la 3è et la 5è année et atteignent leur plénitude vers 7ans. Ils peuvent se garder une bonne dizaine d'années.

CONFITURES

FABIENNE DEBROIZE ET PHILIPPE RENNES
www.damecerise.com
e-mail : dame.cerise@orange.fr
Place Sainte-Anne
35640 MARTIGNÉ-FERCHAUD
Tél : 02 99 44 56 81 - Dame Cerise Artisan Confiturier

Dame Cerise

Produit BIO
Le pot *240 g* ..... **5,50 €**
Fraise - Abricot - Myrtille - Mirabelle - Figue - Framboise - Cassis

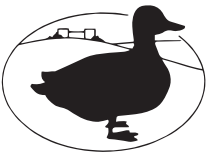
Produit non BIO
Le pot *350 g* ..... **5,50 €**
Les 4 pots ..... **21,00 €**
Les 6 pots ..... **31,00 €**
Les 12 pots ..... **60,00 €**
Sakura [Fraise au yuzu] - Abricot à la vanille - Cerise noire - Griotte à la rose - Myrtille - Fraise de Plougastel - Cassis - Promenons nous dans les bois - Framboise - 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. 1re 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. N'hésitez pas à demander la liste complète pour passer votre commande. Depuis 2021, une gamme Bio de 8 parfums existe.

FOIE GRAS - CONFITS DE CANARD - AGNEAU

PASCAL LAPRÉE
www.lapreepascal.com
e-mail : pascal.lapree@orange.fr
Mairey - 21320 MONT SAINT JEAN
Tél : 03 80 84 31 12 / Port. : 06 36 68 17 93
Pascal Laprée



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 €**
Confit 2 cuisses ..... **13,00 €**
Terrine d'agneau aux olives 180g ..... **7,50 €**
Agneau aux citrons confits 950g ..... **16,00 €**

AGNEAU

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)

LÉGUMES SECS

Lentilles 1 kg ..... **5,00 €**
Pois chiches 500g ..... **4,00 €**

Produits de la ferme. 1re 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 une troupe 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

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 €**
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 Façon « grand-mère » 50% de foie gras	**Boîte de 200g**	réf 8162	**10,50 €**
Pâté au foie de canard du Sud-ouest 20% de foie gras	**Bocal de 130g**	réf 8130	**5,00 €**
	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 quercynoise	**Bocal de 180g**	réf 8132	**3,50 €**
Cassoulet aux manchons d'oie	**Boîte de 760g**	réf 8126	**9,50 €**
Cassoulet aux manchons de canard	**Bocal de 1400g**	réf 8147	**14,50 €**
Cassoulet au confit de canard	**Boîte de 590g**	réf 8151	**7,00 €**
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 €**
Lot de 2 blocs de fois gras Oie et canard	**2 boîtes de 65g**	réf 8259	**10,00 €**
Papillote lotoise - lot de 5 saveurs	**5 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	**150g**	réf 200084	**17,00 € pièce**
Foie gras de canard entier du Sud-Ouest poivre	**150g**	réf 200085	**17,00 € pièce**
Foie gras de canard entier du Sud-Ouest espelette	**150g**	réf 200086	**17,00 € pièce**

Groupement de producteurs. 1re 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'IGP 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.

FROMAGE DE CHÈVRE

LA BIQUETTE HEUREUSE

e-mail : labiquetteheureuse@protonmail.com
Fromages de chèvres au lait cru
EARL Biquette Heureuse
La Vannière- 45360 CERNOY EN BERRY
Port. : 07 61 48 39 47 / 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, Ail et fines herbes, 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. 1re Participation en 2018.

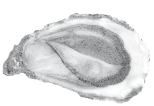
Notre ferme élève des chèvres depuis 1988, nourries essentiellement avec des aliments que nous produisons, elles nous donnent un lait que nous transformons en partie en fromage fermier.

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

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. 1re 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'Ile d'Oléron et l'Ile 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 / Port. : 06 34 11 40 66

Bourgogne rouge, Tasteviné 2018 ..... **7,00 €**
Côte du Couchois 2018 ..... **8,00 €**
Maranges Côtes de Beaune 2018 ..... **10,00 €**
Santenay 2017 ..... **12,00 €**
Magnum Maranges 2017 ..... **25,00 €**
Magnum Bourgogne rouge 2018 ..... **18,00 €**
Côteaux Bourguignon Rosé 2019 ..... **5,50 €**
Bourgogne Aligoté 2019 ..... **6,50 €**
Bourgogne Chardonnay 2019 ..... **8,00 €**
Crémant de Bourgogne Brut Blanc ..... **9,00 €**
Hautes Côtes de Beaune Rouge
« Lacour Fabrice » 2018 puis 2019 ..... **8,00 €**

Exploitation familiale de 10 ha. 1re 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

DANIEL BLANC ET BÉATRICE

e-mail : miels.blanc@wanadoo.fr
10, La Croisée - 21530 ROUVRAY
Port : 06 74 24 54 03

MIELS 500 g
Printemps ..... **8,50 €**
Acacia ..... **10,50 €**
Fleurs sauvages du Morvan ..... **8,50 €**
Fleurs de Bourgogne ..... **8,50 €**
Forêt ..... **9,00 €**
Tilleul ..... **9,00 €**
Châtaignier ..... **9,00 €**
Sapin ..... **12,00 €**

MIELS seau de 3 kg - À commander 10 jours avant la date du C-C
Fleurs de Bourgogne Crémeux ..... **33,00 €**
Fleurs sauvages du Morvan Liquide ..... **33,00 €**

Produits de la ruche
Pollen 250g ..... **12,00€**
Bonbons 250g ..... **5,50 €**
Pain d'épices 300g ..... **6,00 €**
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
1re 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

MUSCADET

EARL CORALEAU-BABONNEAU
e-mail : coraleaunadine@gmail.com
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 50 ha. 1re 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.

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 / Fax : 05 45 36 53 21
pineau cognac brard blanchard

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 €**

Les couleurs de Sophie
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. 1re Participation en 1983.
Vignoble familial en culture biologique depuis 1972. Distillation, vieillissement, mise en bouteilles à la propriété. Vendanges manuelles.
Médailles CGA, Paris. Guide Hachette des Vins

PORC - CHARCUTERIE

GAEC DE LA CHENEVIÈRE
e-mail : jean-pierre.mignot32@orange.fr
La Chassagne
21340 AUBIGNY LA RONCE
Tél/Fax : 03 80 21 88 29
Port. : 06 20 71 52 04
ferme de la chenevière

Porc en caissette *(avec charcuterie)*

Caissette de 3,5 kg : ..... **31,00 €**
1 rôti de filet, 6 côtelettes, 12 saucisses, 1 bol de fromage de tête

Caissette de 6 kg : ..... **51,00 €**
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 : ..... **43,00 €**
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 10 kg environ ..... **5,40 € le kg**

Jambon persillé ..... **18,90 € le kg**

Saucisson ..... **18,70 € le kg**

Pâté en croûte ..... **15,95 € le kg**

Saucisses ..... **9,25 € le kg**

Vente de farine de blé..... **1,60 € le kg**

Bœuf au détail
Pour les Circuits-Courts de printemps, le bœuf ne sera pas présent sur notre stand.

Exploitation familiale de 300 ha. 1re 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

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 : 03 86 24 93 55 / Port. : 06 13 07 61 03
Domaine Marchand et fils

Pouilly-sur-Loire 2020 ..... **8,00 €**
Pouilly Fumé *« Les Kérots»* 2019 **puis** 2020 ..... **9,80 €**
Pouilly Fumé *« Prestige »* 2019 ..... **16,00 €**
Pouilly Fumé *« Kalcaire»* 2018 **puis** 2019 ..... **21,00 €**
Pouilly Fumé *« Kimmeridgian »* 2018 **puis** 2019 ..... **21,00 €**

1re 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 2005-2008-2010-2011-2012-2013-2018-2019-2020.
Liger à Angers 2001-2002-2003-2019 - Gault et Millau 2004.
Guide Bettane & Desseauve 2017, 2018 et 2019.

Nouveau
Commandez nos vins sur notre boutique en ligne :
https://boutique.marchand-kerots.fr/,
Click & Collect ou livraison à domicile

SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL

DOMAINE DE LA CABERNELLE

www.cabernelle.com
e-mail : contact@cabernelle.com
3 rue du Machet - 37140 BENAIS
Tél : 02 47 97 84 69

Bourgueil
Rosé de Cabernelle 2020 - uniquement au printemps ..... **6,00 €**
Secret d'Automne 2018..... **7,30 €**
Reflets de Mémoire 2018 ..... **9,20 €**

St-Nicolas de Bourgueil
Damoiselle 2019..... **8,00 €**
D'une Vigne à l'Autre 2018..... **9,20 €**
Plénitude 2015 ..... **15,00 €**

Domaine familial de 30 ha. 1re 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 bouteilles.
La différence des terroirs permet d'offrir plusieurs cuvées afin de satisfaire la demande des amateurs. Le Domaine est converti à l'Agriculture Biologique a partir du millésime 2012..

TOURAINE AMBOISE

LIONEL TRUET
www.lagrandefoucaudiere.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 1er** 2018	**8,70 €**
	Clos du Vau 2018	**9,70 €**
	Gamay 2019/2020	**7,00 €**
	Côt 2018	**9,20 €**
Vins blancs	**Sauvignon** 2019	**7,50 €**
	Chenin *[Juliette]* 2019	**9,70 €**
	Moelleux *«M»* 2018	**19,00 €**
Vins rosés	**Rosé sec** 2019	**7,00 €**
	Rosé demi-sec 2018/2019	**7,00 €**
Fines Bulles		**9,00 €**
Jus de raisin		**4,00 €**

Exploitation familiale de 6 ha. 1re participation en 1996 -Lutte raisonnée
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

Truite fraiche portion la pièce	**3,10 €**
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 à froid* les 200 g.	**12,40 €**
Chiffonnade de truite *fumée à froid* les 200 g.	**10,00 €**
Rillettes de truite les 100 g.	**5,80 €**

1re Participation en 2017.
Rémy a crée 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 fraiches, des filets de truite fumée à froid et des rillettes de truite, et prochainement 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 ..... **10,00 €**
Le «C» sur commande ..... **12,00 €**

Vouvray : Les Tranquilles du terroir

La Folie 2019 ..... **10,00 €**
Les Promenards Sec 2019 ..... **12,00 €**
Les Enfers Tendre 2019 ..... **15,00 €**
Les Perrets Demi-Sec 2018 ..... **16,00 €**
Les Champs Rougets Réserve 2016 ..... **22,00 €**

Jus de raisin Chenin Bio 75cl ..... **3,50 €**

Propriété familiale de 10 ha. 1re 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

Le producteur de volailles, Frédéric BOCQUET, de la Ferme de Fontangy, ne participe plus aux Circuits - Courts.

L'association est à la recherche d'un nouveau producteur.

L'association Circuits-Courts organise

UN MARCHÉ...

... du producteur au consommateur.

Charcuterie
Fromages
Foie gras
Volailles
Huîtres
Potés
Miel
Pains
Viandes
Truites
Escargots
Chocolats
Confitures
Vins de nos régions
Commerce équitable

La garantie de produits de qualité

www.circuits-courts.com

www.circuits-courts.com

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

M. Alex Tessier
10 place Macé
45210 FERRIERES-EN-GATINAIS
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 Guesdes
94500 CHAMPIGNY-SUR-MARNE
Tél. 06 64 63 57 69

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

« 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.

imprimerie Recto-Verso - mars 2021 - 01 46 80 39 56