



## À ROISSY-EN-BRIE

124<sup>e</sup> rencontre  
à la grande halle

**NOCTURNE!** | JUSQU'À  
20H

**Vendredi 29 octobre 2021**  
de 16h à 20h

**Samedi 30 octobre 2021**  
de 9h à 17h

## À NOISIEL

125<sup>e</sup> rencontre  
à la salle polyvalente sportive

**Samedi 4 décembre 2021**  
de 9h à 18h

**Dimanche 5 décembre 2021**  
de 9h à 13h

**pass** COVID-19  
**sanitaire**

Un pass sanitaire devra obligatoirement être  
présenté à l'entrée de ces deux Circuits-Courts.

En fonction de la situation sanitaire, l'Association Circuits-Courts appliquera les mesures en vigueur (sous réserve de l'évolution sanitaire).

**Le port du masque sera obligatoire.**

Nous vous remercions de votre compréhension.

**pass** COVID-19  
**sanitaire**

**UN CERTIFICAT DE VACCINATION**  
À condition de disposer d'un schéma vaccinal complet.

**UN TEST NÉGATIF**  
RT-PCR ou antigénique de moins de 48h.

**OU**

**UN CERTIFICAT DE RÉTABLISSEMENT**  
de la Covid-19 : test RT-PCR positif datant d'au moins 11 jours et de moins de 6 mois.

Téléchargez l'application [TousAntiCovid](#)

 [GOUVERNEMENT.FR/PASS-SANITAIRE](https://www.gouvernement.fr/pass-sanitaire)  **0 800 130 000**  
(appel gratuit)

Retrouvez-nous sur notre page facebook

 **CIRCUITS-COURTS**

# 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.

Retrouvez-nous sur notre page facebook

---

 **CIRCUITS-COURTS**

**/ Vendredi 29 octobre 2021**  
de 16H à 20H

**/ Samedi 30 octobre 2021**  
de 9H à 17H

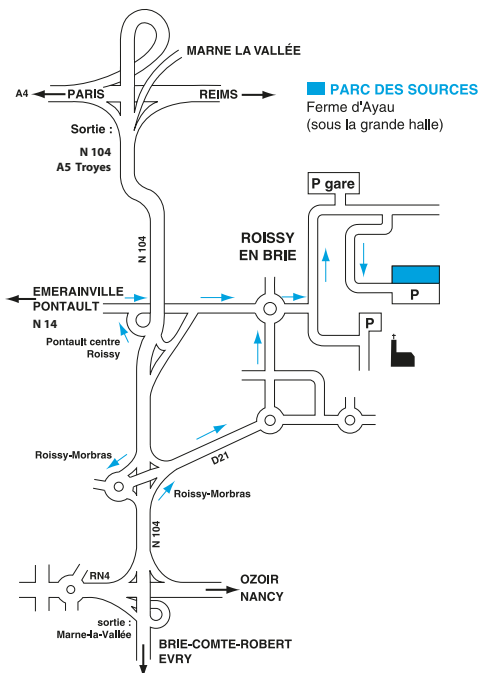
**Producteurs présents :**

Alsace.....	7	Fromage de chèvre.....	15
Beaujolais.....	8	Huitres.....	15
Bières.....	8	Maranges - Côte de Beaune.....	16
Bordeaux.....	9	Miel du Morvan.....	16
Boulangerie.....	9	Muscadet.....	17
Champagne.....	10	Porc - Boeuf - Charcuterie.....	19
Commerce équitable.....	10	Pineau des Charentes.....	20
Chocolats - Confiseur.....	11	Saint Nicolas de Bourgueil.....	20
Confitures.....	12	Pouilly fumé.....	21
Escargots.....	12	Touraine amboise.....	21
Foie gras - Confits de canard - agneau ..	13	Traites.....	22
Foie gras - Pâtés - Confits.....	14	Vouvray.....	22

## 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 4 décembre 2021**  
de 9H à 17H

**/ dimanche 5 décembre 2021**  
de 9H à 13H

## Producteurs présents :

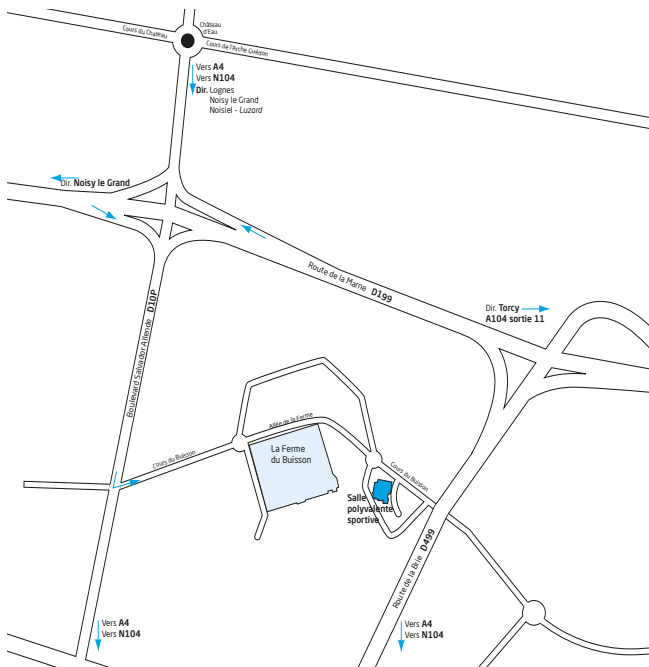
Alsace.....	7	Huitres.....	15
Beaujolais.....	8	Maranges - Côte de Beaune.....	16
Bières.....	8	Miel du Morvan.....	16
Bordeaux.....	9	Muscadet.....	17
Boulangerie.....	9	Monthélie.....	17
Champagne.....	10	Noix.....	18
Commerce équitable.....	10	Porc - Boeuf - Charcuterie.....	19
Chocolats - Confiseur.....	11	Pineau des Charentes.....	20
Chateauneuf du Pape.....	11	Saint Nicolas de Bourgueil.....	20
Confitures.....	12	Pouilly fumé.....	21
Escargots.....	12	Touraine amboise.....	21
Foie gras - Confits de canard - agneau ..	13	Truites.....	22
Foie gras - Pâtés - Confits.....	14	Vouvray.....	22
Fromage de chèvre.....	15		

## Salle polyvalente sportive

36 cours du Buisson près de la ferme du Buisson

77186 Noisiel

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

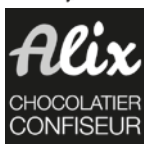


## TROIS NOUVEAUX PRODUCTEURS SERONT PRÉSENTS :



Beaujolais  
Mathilde BONNET

Bière  
Brasserie FAYYAR



Chocolatier Confiseur  
Alix MICHOT

### BEAUJOLAIS


#### DOMAINE SAINT-CYR

[www.beaujolais-saintcyr.com](http://www.beaujolais-saintcyr.com)

e-mail : [email@beaujolais-saintcyr.com](mailto:email@beaujolais-saintcyr.com)

31 Chemin de Trechen

Les Perrelles, 69480 ANSE

Tél : 04 74 60 23 69 -  Raphael Saint Cyr



Domaine Saint Cyr

Le Domaine SAINT CYR nous quitte, Thierry et Laurence prennent leur retraite en fin d'année 2021. Depuis 1994, fidèle producteur de Circuits - Courts, vous avez pu déguster leurs vins et apprécier leur gentillesse et leur bonne humeur.

Nous voulons ici les remercier vivement pour ces années passées à nos côtés, ainsi que leur fils Raphaël. Depuis 27 années, ils ont participé avec enthousiasme aux Circuits-Courts et ont contribué à sa promotion.

Nous leur souhaitons une bonne et pétillante retraite.

A compter de ce Circuits-Courts d'octobre 2021, c'est Mathilde Bonnet, une jeune viticultrice du Beaujolais qui a travaillé avec Thierry, qui prend la suite. Vous saurez lui faire bon accueil.

## ALSACE

### EARL PERNET ET FILS

[www.vins-pernet.fr](http://www.vins-pernet.fr)

[alsacepernet@hotmail.com](mailto: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 <i>Cuvée Prestige</i> .....	7,20 €
Gewurztraminer <i>Cuvée Prestige</i> .....	8,20 €
Gewurztraminer <i>Cuvée Exceptionnelle</i> .....	11,00 €
Gewurztraminer <i>Vendanges tardives</i> .....	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<sup>re</sup> 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



### TERRE ROUGE VIGNES & VINS

Mathilde BONNET

[www.terre-rouge-beaujolais.com](http://www.terre-rouge-beaujolais.com)

[contact@terre-rouge-beaujolais.com](mailto:contact@terre-rouge-beaujolais.com)

385 rue de la Thoranche

42210 SAINT LAURENT LA CONCHE

Port : 06 20 86 52 63

**f** : Terre Rouge Vignes et Vins - **in** : Mathilde Bonnet



Beaujolais Rouge AOC Vieilles Vignes «GarAnse» 2020.....	9,50 €
Beaujolais Blanc AOC Chardonnay «Hi Guys!» 2020 *.....	10,00 €
Rosé Gastronomique «Frimousse» 2020 .....	8,50 €
Sauvignon Pétillant Brut «Ningaloo» 2020.....	12,00 €

### Domaine familial - 1<sup>re</sup> Participation en 2021

Le Domaine, créé en 2015 par Julien et Mathilde, s'étend sur 4,5 ha de vignes, 2 communes : Anse et Charnay (Sud Beaujolais - « Les Pierres Dorées »). Les vignes (cépages : Gamay, Chardonnay et Sauvignon) sont cultivées depuis 2016 selon les principes de l'agriculture biologique, sur des terroirs sélectionnés pour leur typicité. Ces Terroirs donnent des vins singuliers, gourmands et emprunts de finesse.

**IMPORTANT : pour toute commande supérieure à 6 bouteilles, n'hésitez pas à nous passer votre commande par téléphone ou e-mail.**

\* Très petite production en 2020, sous réserve des stocks disponibles.

## BIÈRES

### MICRO BRASSERIE FAYYAR

Simon BERHAUT

[www.fayyar.fr](http://www.fayyar.fr)

[simon@fayyar.fr](mailto:simon@fayyar.fr)

16 rue de Paris

89530 Saint Bris le Vineux

Port : 09 53 89 83 79 - 06 07 94 59 18

**f** : fayyard89



# FAYYAR



### GAMME FIXE

Pale Ale blonde 5,5% 33cl.....	3,00 €
Pale Ale blonde 5,5% 75cl.....	6,00 €
Porter brune 4,5% 33cl.....	3,00 €
Porter brune 4,5% 75cl.....	6,00 €
Witbier blanche 6% 33cl.....	3,00 €
Witbier blanche 6% 75cl.....	6,00 €
Amber ale rousse 5% 33cl.....	3,00 €
Amber ale rousse 5% 75cl.....	6,00 €
IPA Bière houblonnée 5% 33cl.....	3,30 €
IPA Bière houblonnée 5% 75cl.....	6,50 €

### BIÈRES ÉPHÉMÈRES

C'est selon le moment, l'envie, l'inspiration et la disponibilité. Les prix varient en fonction de la bière proposée.

### 1<sup>re</sup> Participation en 2021

Micro brasserie lcaunaise, implantée au sein d'un village vigneron, proposant des bières 100% biologiques, brassée avec passion ! Nous avons à cœur de promouvoir les initiatives locales, engagées, pleines de bons sens, comme la vente directe, les diverses formes de revalorisation, la minimalisation des déchets, et en ligne de mire, une consigne complète de nos emballages.



## BORDEAUX

**PAUL ET FLORENCE CARDOSO**

[www.chateau-haut-beynat.com](http://www.chateau-haut-beynat.com)

e-mail : [info@chateau-haut-beynat.com](mailto: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

Facebook Paul Cardoso Vigneron - Instagram 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. 1<sup>re</sup> 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](mailto:tradi.noisiel@gmail.com)

Quartier de la Pièce aux Chats

77186 NOISIEL

Portable : 06 65 57 50 85



AVEC AROMA  
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 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 €

### 1<sup>re</sup> 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](http://www.champagne-heucq.com)

e-mail : [contact@champagne-heucq.com](mailto: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 €
Bouchons chocolat au marc .....	20,00 €

#### Exploitation familiale de 6 ha. 1<sup>re</sup> Participation en 1994.

Le Champagne Heucq Père & Fils représente 4 générations de vigneron. 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<sup>re</sup> 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.

## CHOCOLATS - CONFISEUR

**ALIX MICHOT**


[www.alix-chocolat.fr](http://www.alix-chocolat.fr)

[contact@alix-chocolat.fr](mailto:contact@alix-chocolat.fr)

Alix Michot

77200 TORCY

Port : 06 78 96 56 25

 [alix chocolat](#)



<b>Ballotin Découverte</b> 90g .....	<b>7,90 €</b>
<b>Ballotin assortiment de chocolats</b> 200g .....	<b>17,90 €</b>
<b>Ballotin Oursons guimauve chocolat au lait BIO</b> 140g .....	<b>12,90 €</b>
<b>Orangettes ou Citronettes</b> 90g .....	<b>8,90 €</b>
<b>Réglette de pâte de fruits</b> 200g .....	<b>15,90 €</b>
<b>Nougat de Montélimar</b> 90g .....	<b>7,90 €</b>
<b>Tablette de chocolat noir BIO 73%</b> 45g .....	<b>3,15 €</b>
<b>Pâte à tartiner pralinée</b> 210g .....	<b>8,90 €</b>

### 1ère participation en 2021

Alix est une jeune chocolatière passionnée qui est diplômée depuis 2020. Elle réalise ses chocolats à la main et fait attention aux matières qu'elle utilise : BIO, locales ou équitables. Le petit plus : Alix sera toujours là pour vous faire déguster ses gourmandises avec le sourire !



Vous pouvez commander sur : [www.alix-chocolat.fr](http://www.alix-chocolat.fr), en sélectionnant la livraison en «**Click & Collect Circuits Courts**» et repartir avec votre commande le jour de l'événement.

## CHATEAUNEUF DU PAPE



**Laure et Martial CAPEAU**

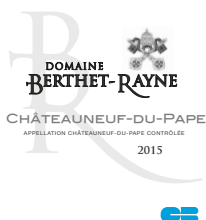
**Dany et Christian BERTHET-RAYNE**

[www.berthet-rayne.fr](http://www.berthet-rayne.fr)

e-mail : [christian.berthet-rayne@wanadoo.fr](mailto:christian.berthet-rayne@wanadoo.fr)

2334, route de Caderousse - 84350 COURTHEZON

Tél : 04 90 70 74 14 -  [Domaine Berthet Rayne](#)



### Châteauneuf du Pape rouge

<b>Tradition</b> 2019 .....	<b>20,00 €</b>
<b>Elixir des Papes</b> 2019 .....	<b>22,50 €</b>
<b>Vieilli en fût de chêne</b> 2017 .....	<b>23,00 €</b>
<b>Cuvée Cadiac</b> 2017 .....	<b>33,00 €</b>
<b>Magnum</b> 2019 .....	<b>39,00 €</b>
<b>Châteauneuf du Pape blanc</b> 2020 .....	<b>21,00 €</b>
<b>Côtes du Rhône rouge Vieilles Vignes</b> 2019 .....	<b>8,50 €</b>
<b>Côtes du Rhône blanc</b> 2020 .....	<b>8,50 €</b>
<b>Côtes du Rhône rosé</b> 2019 .....	<b>8,50 €</b>
<b>Vieux Marc de Chateauneuf-du-Pape</b> .....	<b>62,00 €</b>

### Exploitation familiale de 29 ha. 1<sup>re</sup> 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<sup>e</sup> et la 5<sup>e</sup> 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



Produit BIO



Le pot 240g

5,60 €

Fraise - Abricot - Myrtille - Mirabelle - Figue - Framboise - Cassis

Produit non BIO

Le pot 350g

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. 1<sup>re</sup> 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.

## ESCARGOTS

ÈVE ET JÉRÔME

Bois Boisseau - 58800 CERVON

Tel : 03 86 20 29 41



la maison des escargots

Les bocal

4 douzaines

14,70 €

Escargotine 50g

5,00 €

Escargots confits environ 2 douzaines

9,20 €

Les surgelés à la Bourguignonne

Fromentines

15,50 € / 2dz ... 28,50 € / 4dz

Coquilles

14,50 € / 2dz ... 26,50 € / 4dz

1<sup>re</sup> Participation en 2009.

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

N'hésitez pas à passer commande avant les rencontres.

Nous vous conseillons d'apporter un emballage isotherme.

## FOIE GRAS - CONFITS DE CANARD - AGNEAU


PASCAL LAPRÉE

[www.lapreepascal.com](http://www.lapreepascal.com)

e-mail : [pascal.lapree@orange.fr](mailto: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 1kg.....	6,00 €

### FARINES



Farine de blé 1kg .....	2,00€
Farine d'épeautre 1kg .....	3,00€
Farine d'engrain 1kg .....	3,50€

#### Produits de la ferme. 1<sup>re</sup> 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

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 €
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 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 foie 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. 1<sup>re</sup> 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](mailto: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



<b>LES CLASSIQUES</b>	Frais .....	2,50 €
	Demi-sec .....	2,50 €
	Sec .....	2,50 €
<b>LES SPÉCIAUX</b> <i>Classique frais enrobé</i>	Ciboulette, Echalote, .....	3,00 €
	Paprika, Ail et fines herbes, Poivre, .....	3,00 €
	Graines de moutarde. ....	3,00 €
<b>LE CENDRÉ</b> <i>demi-sec</i> .....	3,00 €	
<b>LA FAISSELLE</b> <i>caillé de chèvre</i> 500 g. ....	4,00 €	
<b>FROMAGE BLANC</b> de chèvre 500 g. ....	5,00 €	
<b>TARTI'CHEVRE</b> <i>à tartiner</i> Ail & fines herbes, Noix 150 g. ....	3,00 €	
<b>Dés Apéros</b> les 20 .....	3,00 €	

### Ferme familiale de 110ha. 1<sup>re</sup> 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](mailto: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<sup>re</sup> participation en 2005

Établissement 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](http://www.leclosvoyen.com)

e-mail : [leclosvoyen@wanadoo.fr](mailto: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 €
<b>Hautes Côtes de Beaune Rouge</b>	
« Lacour Fabrice » 2018 puis 2019 .....	8,00 €

### Exploitation familiale de 10 ha. 1<sup>re</sup> 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](mailto: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

##### 1<sup>re</sup> 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](mailto: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. 1<sup>re</sup> 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](http://www.domaine-dujardin.com)

E-mail : [domaine-dujardin@orange.fr](mailto:domaine-dujardin@orange.fr)

1 Grande rue

21190 Monthélie

Tél : 03 80 21 20 08

Port. : 06 12 71 04 62

 [Domaine Dujardin](#)



### Rouge

Monthélie 1 <sup>er</sup> cru « Les Champs Fulliots » .....	26,00 €
Monthélie 1 <sup>er</sup> cru « Les <Vignes Rondes > .....	25,00 €
Monthélie .....	17,00 €
Beaune « les Beaux Fougets » .....	19,00 €

### Blanc

Monthélie «La Combe Danay» .....	19,00 €
Auxey-Duresses «Les Fosses» .....	19,00 €
Meursault .....	31,00 €

#### Exploitation de 8,5 hectares. 1<sup>re</sup> 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](mailto:laboriadelroquet@gmail.com)

Le Roquet

46600 CREYSSE

Tél : 06 12 61 56 08

 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<sup>re</sup> 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 ancêtres pour les générations futures. Cet équilibre entre le minéral, le végétal, l'animal et l'humain est, au quotidien, assaisonné de «Bon sens paysan».



## PORC - BOEUF - CHARCUTERIE

### GAEC DE LA CHENEVIÈRE

e-mail : [jean-pierre.mignot32@orange.fr](mailto: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, côtelettes, 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, côtelettes, saucisses, 2 bols de fromage de tête, boudins noirs, andouillettes

**Uniquement sur commande, 10 jours avant la rencontre Circuits-Courts**

### 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

**Uniquement sur commande, 10 jours avant la rencontre Circuits-Courts**

### Charcuterie

Longe de porc 10 kg environ ..... 5,40 € le kg

Jambon persillé ..... 18,60 € le kg

Saucisson ..... 18,60 € 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

Pot au feu Basse côte ..... 10,80 € le Kg

Bifteck ..... 16,35 € le Kg

Rosbif Tranche ..... 19,74 € le Kg

Rosbif Romsteak ..... 20,74 € le Kg

Côte de bœuf ..... 24,15 € le Kg

Possibilité de colis de

**Viande de Génisse**, environ 15 Kg ..... 11, 20€ le kg

**Possibilité de commander tout autre conditionnement en viande ou charcuterie**

### Exploitation familiale de 300 ha. 1<sup>re</sup> 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.

### 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

## PINEAU DES CHARENTES

**S.C.E.A. BRARD BLANCHARD**  
[www.brard-blanchard.fr](http://www.brard-blanchard.fr)  
e-mail : [contact@brard-blanchard.fr](mailto:contact@brard-blanchard.fr)



**AB**  
*Brard-Blanchard*  
VIGNERONS BIO

1 chemin de Routreau  
16100 BOUTIERS SAINT TROJAN  
Tél : 05 45 32 19 58 / Fax : 05 45 36 53 21  
f 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. 1<sup>re</sup> 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

## SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL

**DOMAINE DE LA CABERNELLE**  
[www.cabernelle.com](http://www.cabernelle.com)  
e-mail : [contact@cabernelle.com](mailto:contact@cabernelle.com)



de la **DOMAINE**  
**Cabernelle**



CASLOT PONTONNIER



### 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. 1<sup>re</sup> 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 à partir du millésime 2012.

## POUILLY FUMÉ

**SARL MARCHAND & FILS**

[www.marchand-kerots.fr](http://www.marchand-kerots.fr)

e-mail : [sarlmarchandetfils@gmail.com](mailto: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*

**DOMAINE  
MARCHAND & FILS**

« LES KÉROTS » - VIGNERONS DEPUIS 1650



<b>Pouilly-sur-Loire</b> 2020 .....	<b>8,00 €</b>
<b>Pouilly Fumé</b> « Les Kérots » 2019 puis 2020 .....	<b>9,80 €</b>
<b>Pouilly Fumé</b> « Prestige » 2019 .....	<b>16,00 €</b>
<b>Pouilly Fumé</b> « Kalcaire » 2018 puis 2019 .....	<b>21,00 €</b>
<b>Pouilly Fumé</b> « Kimméridgian » 2018 puis 2019 .....	<b>21,00 €</b>

### 1<sup>re</sup> 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

## TOURAINÉ AMBOISE

**LIONEL TRUET**

[www.lagrandefoucaudiere.com](http://www.lagrandefoucaudiere.com)

e-mail : [lioneltruet@foucaudiere.fr](mailto: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



<b>Vins rouges</b>	<b>Cuvée François 1<sup>er</sup></b> 2018 .....	<b>8,70 €</b>
	<b>Clos du Vau</b> 2018 .....	<b>9,70 €</b>
	<b>Gamay</b> 2019/2020 .....	<b>7,00 €</b>
	<b>Côt</b> 2018 .....	<b>9,20 €</b>
<b>Vins blancs</b>	<b>Sauvignon</b> 2019 .....	<b>7,50 €</b>
	<b>Chenin [Juliette]</b> 2019 .....	<b>9,70 €</b>
	<b>Moelleux «M»</b> 2018 .....	<b>19,00 €</b>
<b>Vins rosés</b>	<b>Rosé sec</b> 2019 .....	<b>7,00 €</b>
	<b>Rosé demi-sec</b> 2018/2019 .....	<b>7,00 €</b>
<b>Fines Bulles</b> .....		<b>9,00 €</b>
<b>Jus de raisin</b> .....		<b>4,00 €</b>

### Exploitation familiale de 6 ha. 1<sup>re</sup> 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](mailto: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

<b>Truite fraîche portion</b> la pièce .....	<b>3,10 €</b>
<b>Truite portion fumée à chaud</b> 150/250 gr .....	<b>35,00 € le Kg</b>
<b>Pavé de truite fumée à froid</b> 150/400 gr .....	<b>50,00 € le Kg</b>
<b>Filets de truites fumées à froid</b> les 200 g.....	<b>12,40 €</b>
<b>Chiffonnade de truite fumée à froid</b> les 200 g.....	<b>10,00 €</b>
<b>Rillettes de truite</b> les 100 g.....	<b>5,80 €</b>

### 1<sup>re</sup> 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 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](http://www.domaine-mathieu-cosme.com)

e-mail : [mathieucosme@orange.fr](mailto: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!

<b>Fines Bulles</b> .....	<b>10,00 €</b>
<b>Le «C» sur commande</b> .....	<b>12,00 €</b>

### Vouvray : Les Tranquilles du terroir

<b>La Folie</b> 2019.....	<b>10,00 €</b>
<b>Les Promenards</b> Sec 2019.....	<b>12,00 €</b>
<b>Les Enfers</b> Tendre 2019.....	<b>15,00 €</b>
<b>Les Perrets</b> Demi-Sec 2018.....	<b>16,00 €</b>
<b>Les Champs Rougets</b> Réserve 2016.....	<b>22,00 €</b>
<b>Jus de raisin Chenin Bio</b> 75cl.....	<b>3,50 €</b>

### Propriété familiale de 10 ha. 1<sup>re</sup> 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.

L'association Circuits-Courts organise

# UN MARCHÉ...

... du producteur  
au consommateur.



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

La garantie de produits de qualité

[www.circuits-courts.com](http://www.circuits-courts.com)

Retrouvez-nous sur notre page facebook

 **CIRCUITS-COURTS**

■ [www.circuits-courts.com](http://www.circuits-courts.com) ■

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

**M. Alex Tessier**  
1 chemin de Barricot  
33760 TARGON  
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**  
3 chemin de la Chapelle  
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.