



À ROISSY-EN-BRIE

124^e 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^e 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

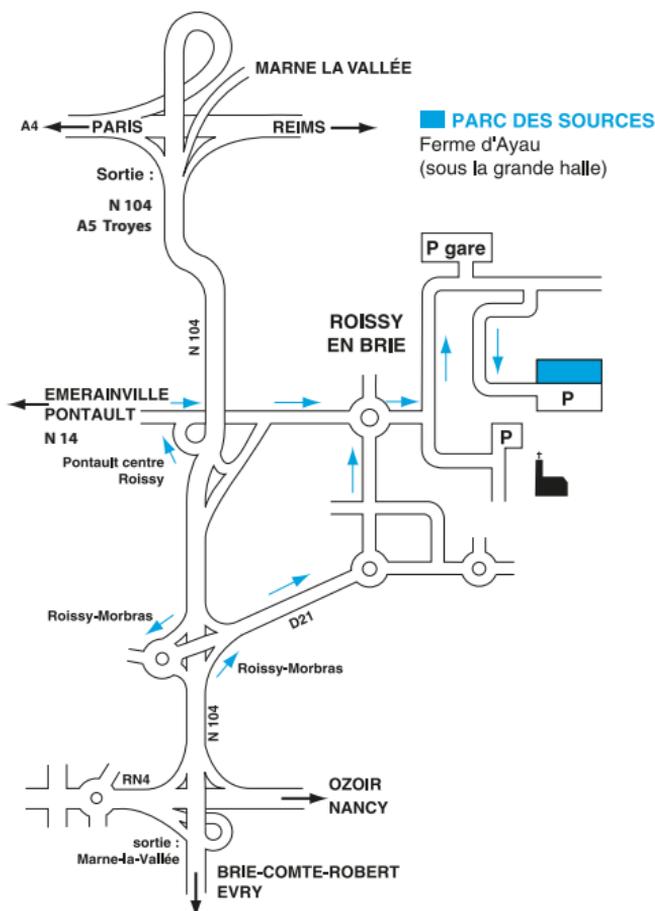
Producteurs présents :

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 :

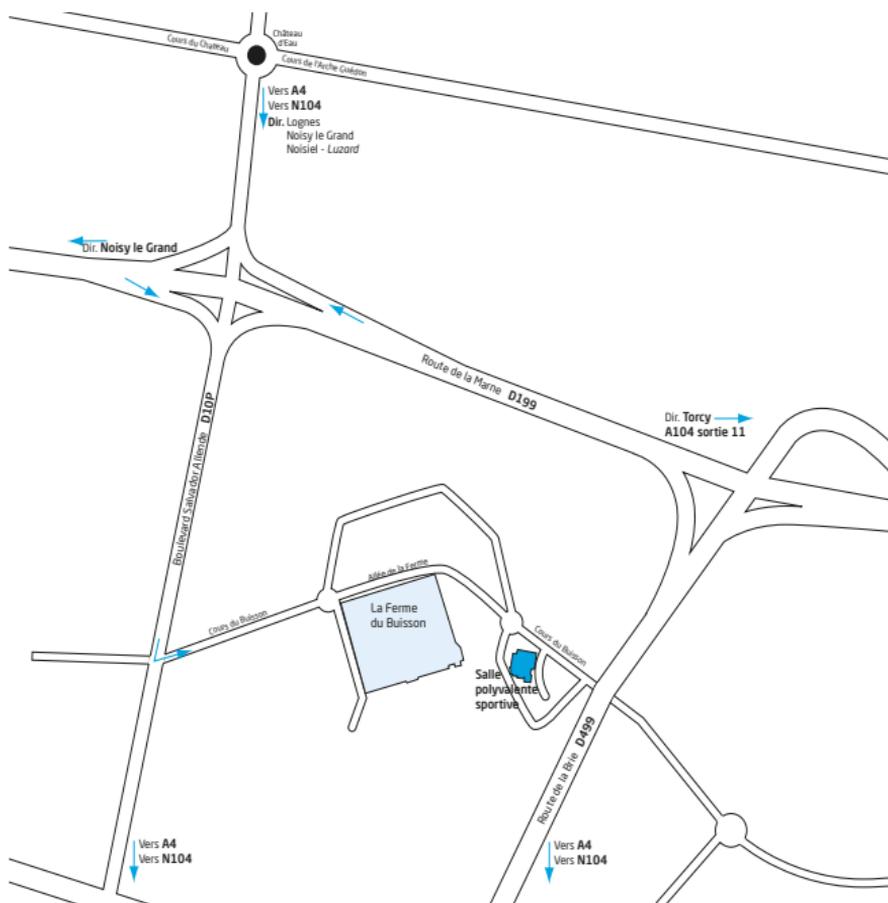
Alsace.....	7	Huitres.....	15
Beaujolais.....	8	Maranges - Côte de Beaune.....	16
Bières.....	8	Miel du Morvan.....	16
Bordeaux.....	9	Muscadet.....	17
Boulangerie.....	9	Monthélie.....	17
Champagne.....	10	Noix.....	18
Commerce équitable.....	10	Porc - Boeuf - Charcuterie.....	19
Chocolats - Confiseur.....	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

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

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

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^{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 bouteilles et la commercialisation sont faites par nos soins.

BEAUJOLAIS



TERRE ROUGE VIGNES & VINS

Mathilde BONNET

www.terre-rouge-beaujolais.com

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^{re} 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

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^{re} Participation en 2021

Micro brasserie Icaunaise, 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

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](https://www.instagram.com/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^{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 AROÏR
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^{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	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^{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.

CHOCOLATS - CONFISEUR

ALIX MICHOT

www.alix-chocolat.fr

contact@alix-chocolat.fr

Alix Michot

77200 TORCY

Port : 06 78 96 56 25

 [alix chocolat](https://www.facebook.com/alixchocolat)



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

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, 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

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

2334, route de Caderousse - 84350 COURTHEZON

Tél : 04 90 70 74 14 -  [Domaine Berthet Rayne](https://www.facebook.com/DomaineBerthetRayne)



Châteauneuf du Pape rouge

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

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.

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^{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. 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 bocalaux

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^{re} 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

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 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^{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 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^{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'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. 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.

HUITRES

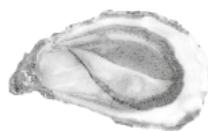
EARL BOBIN JEAN-PAUL ET BABETH

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

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

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. 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

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

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



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. 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

Port. : 06 12 71 04 62

 [Domaine Dujardin](https://www.facebook.com/DomaineDujardin)



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 »	19,00 €

Blanc

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

Exploitation de 8,5 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



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 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

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^{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.

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
e-mail : 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
📱 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^{re} 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
e-mail : 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^{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 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

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

DOMAINE MARCHAND & FILS

« LES KÉROTS » - VIGNERONS DEPUIS 1650



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 « Kimméridgian » 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 2005-2008-2010-2011-2012-2013-2018-2019-2020.

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

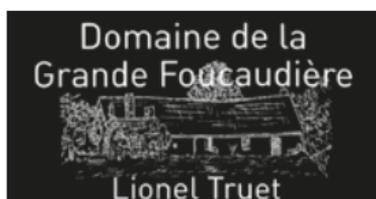
www.lagrandefoucaudiere.com

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 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. 1^{re} 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



Pisciculture de Savigny

Truite fraîche 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 €

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 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

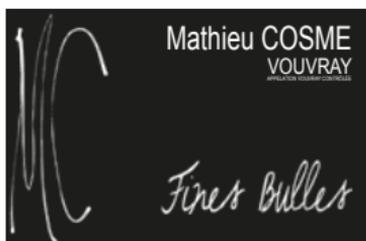
e-mail : mathieucosme@orange.fr

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. 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.

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

Retrouvez-nous sur notre page facebook

 **CIRCUITS-COURTS**

■ 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.