Du producteur au consommateur

CIRCUITS-COURTS



À ROISSY-EN-BRIE

130° rencontre à la grande halle

Samedi 18 mars 2023 de 9h à 17h

À NOISIEL

131e **rencontre** en plein air, place Menier

Samedi 10 juin 2023 de 9h à 18h

ANS

www.circuits-courts.com

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 leur 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

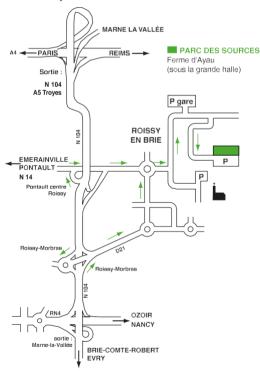
[`] CIRCUITS-COURTS

ROISSY-EN-BRIE / Samedi 18 mars 2023 de 9H à 17H

Producteurs présents : lire attentivement ce tableau

Alsace6	Maranges - Côte de Beaune	14
Boulangerie7		
Bordeaux8	Porc - Bœuf - Charcuterie	15
Champagne9	Pineau des Charentes	16
Chocolats - Confiseur10	Pouilly fumé	16
Foie gras - Confits canard - Agneau 11	Touraine Amboise	17
Huitres13	Truites	18
Miel du Morvan13	Vouvrav	18

La grande halle au Parc des Sources Avenue Maurice de Vlaminck 77680 Roissy-en-Brie



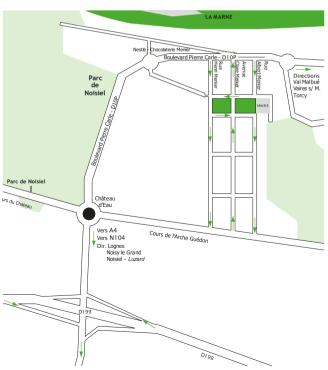
NOISIEL / Samedi 10 juin 2023

de 9H à 18H

Producteurs	présents	lire attentivement	ce t	ableau

Alsace 6	
Beaujolais6	Maranges - Côte de Beaune 14
Bières7	Porc - Boeuf - Charcuterie 15
Boulangerie7	Pineau des Charentes 16
Commerce équitable 9	Pouilly fumé16
Chocolats - Confiseur 10	Saint Nicolas de Bourgueil 17
Fromage de chèvre 10	Touraine Amboise
Foie gras - Confits canard - Agneau 11	Truites 18
Miel du Morvan13	Vouvray18

Circuits-Courts en plein air Place Emile Menier (face à la mairie) 77186 Noisiel



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

Vins d'Alsace Pernet & fils



VIIIS U Alsuce	Pernet a jus	
Réserves particulières		6,30 € 6,70 € 7,50 € 7,50 € 7,40 € 8,00 €
Cuvées	Riesling Cuvée Prestige	
Crémants	Crémant Blanc Crémant Rosé	9,50 €

Exploitation familiale de 10 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

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

: Terre Rouge Vignes et Vins - ffi : Mathilde Bonnet





Beaujolais

Domaine familial - 1re 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 mail. * Très petite production en 2022, sous réserve des stocks disponibles.

RTÈRES



MICRO BRASSERIE FAYYAR

Simon BERHAUT

www.fayyar.fr

e-mail: simon@fayyar.fr 16 rue de Paris 89530 Saint Bris le Vineux

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

: fayyard89 Gamme fixe



Pale Ale blonde 5,5% 33cl	3,00	€
Pale Ale blonde 5,5% 75cl	6,00	€
Porter <i>brune 4,5%</i> 33cl	3,00	€
Porter <i>brune 4,5%</i> 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% 75d	6,00	€
IPA Bière houblonnée 5% 33d	3,50	€
IPA Bière houblonnée 5% 75d	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.

1re Participation en 2021

Micro brasserie Icaunaise, implantée au sein d'un village vigneron, proposant des bières 100% biologiques, brassées 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.

BOULANGERIE LA TRADI NOISIEL

e-mail: tradi.noisiel@gmail.com Quartier de la Pièce aux Chats

77186 NOISIFI

Portable: 06 65 57 50 85



Labrique's par votre art	el ivan boulanger
LA BAGUETTE TRADI de noisiel EST FABRIQUEE	AVEC AMOUR

L'impatiente 230g Tradition 250g	
3	,
Tradition graines 250g	
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

BORDEAUX

PAUL ET FLORENCE CARDOSO

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

Château du Haut Beynat 311 route de Lartique

33350 BELVÈS DE CASTILLON

Tél: 05 57 47 92 76 / Port.: 07 81 30 41 88

` Paul Cardoso Vigneron -™chateauhautbeynat



		$\overline{}$	
Castillon	Tradition (Fruité) 2019 Médaille d'O	r	7,70€
Côtes	Tradition (Fruité) 2020 Médaille d'O	r	7,60 €
de Bordeaux	Boisé - Fûts de Chêne 2020		9,30 €
Sélection	Cuvée Lyrique - Boisé 2020		16,90 €
Vignes & Terroir	s Cuvée Quintessence – Fruité 202	20	7,90€
Bordeaux	Bouteille 75 cl		6,40 €
Clairet Rosé	Bib 3 I		15,00 €
Cubitainer 22 I.*	·		70,40 €
Cubitainer 32 l.*	·		97,60€
Fontaine à vin 3	l.*		15,00 €
Fontaine à vin 5	l.*		21,50 €
	0 l.*		
*IMPORTANT: Sur commande uniquement: 4 jours minimum avant la vente			

Exploitation familiale de 8 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 apparaître sa rondeur et sa longueur en bouche.

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



Confitures	Le pot 340 g	6,10 €
	Les 4 pots	
	Les 6 pots	33,00 €
	Les 12 pots	65.00 €

Sakura [Fraise au yuzu] - Abricot à la vanille - Cerise noire - Griotte à la rose - Myrtille - Fraise - 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] - Figue aux noix - Orange amère - 123 Soleil - Retour d'Espagne - Rhubarbe cassis - Mirabelle - Poire - Fruit de la passion - 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.

Absent à Roissy - Absent à Noisiel

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	22,00 €
Extra Brut	23,00 €
Demi Sec tradition	22,00 €
Brut rosé	28,00 €
Cuvée brut prestige	26,00 €
Cuvée antique millésimée 2014	32,00 €
Cuvée Originel Brut	50,00 €
Blanc de Blanc	
Demi bouteille brut prestige	17,50€
Magnum brut prestige	50,00 €
Jéroboam brut 2003-2004	200,00 €
Caisse découverte	198,00 €
Coffret « 1 antique millésimé + 2 coupes 16cl »	41,00 €
Bouchons chocolat au marc	22,00 €

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 Congo 250 g	4,50 €
Café moulu bio Pérou 250 g	4,50 €
Quinoa bio 500 g	5,50 €
Spéculos au miel Maya	3,50 €
Sucre Mascobado 500g	4,50 €
Chocolat noir 85%	4,00 €
Bonbons menthe	2,60 €

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.

CHOCOLATS - CONFISEUR

ALTY MICHOT

www.alix-chocolat.fr

e-mail: contact@alix-chocolat.fr 15 rue de Ouinconce

77200 TORCY Port: 06 78 96 56 25 aliv chocolat





utix crioc	nut	
Ballotin	chocolats ganache et praliné 12 pcschocolats ganache et praliné 24 pcs	
	chocolats garactie et prairie 24 pcs	
Réglette	de pâte de fruits 8 pcs	8,95 €
Tablette	de chocolat noir BIO 73% pure origine 45g	3,59 €
Tablette	de chocolat noir BIO 73% garnie 45g	3,99 €
	rtiner 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, ou par téléphone, et repartir avec votre commande le jour du Circuits-Courts.

FROMAGE DE CHÈVRE

EARL LA BIOUETTE 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



La Biquette heureuse

LES CLASSIQUES

TARTI'CHEVRE à tartiner

	62	
	Frais	2,50 €
•	Demi-sec	2,50 €
LES SPÉCIAUX	Sec	2,50 €
Classique frais enrobé	Echalote,	3,50 €
naio om obo	Ail et fines herbes, Poivre,	
Duo Poivrons		3,50 €
LE CENDRÉ demi-sec		3,00 €
LA FAISSELLE caillé de chèvre 500 g4,00 €		

Ail & fines herbes, Noix 150 g.3,50 €

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.

En mars, c'est la période des naissances et donc pas assez de lait pour la fabrication du fromage, nous serons donc absent à Roissy-en-Brie, vous nous retrouverez à Noisiel.

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	180g33,00 € 320g53,00 €
Rillettes pur canard	180g
DUO, 50% foie gras-50% rillettes	180g17,00 € 320g28,00€
Magrets fumés Les 100 g	
Gésiers confits 200g	10,00€
Confit 2 cuisses	15,00 €
Terrine d'agneau aux olives 180g	8,50 €
Agneau aux citrons confits 950g	18,50 €

AGNEAU



Attention : il n'y aura pas d'agneau à Noisiel, hormis des merguez.

(autour d'un gigot d'environ 2,5 kg avec des côtelettes)

LÉGUMES SECS

Pois chiches 1kg	6,00€
Lentilles 1kg	5,00€

FARINES



Farine de blé 1kg	2,30€
Farine d'épeautre 1kg	3,50€
Farine d'engrain 1kg	4,50€
Farine de pois chiche 1kg	7,00€

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, de préférence par e-mail, à Pascal Laprée.

FOIE GRAS - PÂTÉS - CONFITS

MAISON OCCITANE - LA QUERCYNOISE

www.maison-occitane.com

e-mail: laurence.viguie@laquercynoise.com

Lot de 2 blocs de fois gras Oie et canard

Papillote lotoise - lot de 5 saveurs

Rillettes pur canard du Sud-Ouest

Confit de canard du Sud-Ouest 4 cuisses

Coffret 3 terrines: 1 tartineur offert

Foie gras de canard entier du Sud-Quest

Bloc de foie gras de canard du Sud-Ouest

Groupement de Producteurs

46500 GRAMAT

Tél : 05 65 10 15 64

du Sud-Ouest entiers

Gésiers de canard confits





Boîte de 380g réf 814410,00 €
2 boîtes de 65g réf 825910,50 €
5 boîtes de 65g réf 930515,50 €
3 bocaux de 180g réf 825812,00 €
Bocal de 130g réf 812321,00 €
Bocal de 180g réf 812425,00 €
Boîte de 100 g réf 81408,50 €
Boîte de 200g réf 813614,50 €

Bocal de 1240 g réf 812918,00 €

€

€

Pâté de foie de canard du Sud-Ouest	Boîte de 200g	réf 8162 11,00 €
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 81618,00 €
Cou de canard farci au foie gras de canard		
20% de foie	Boîte de 380g	réf 812712,00 €

au magret fumé	Bocal de 180g	réf 81656,00€
Rillettes pur canard du Sud-Ouest	Bocal de 180g	réf 8148 5,50 €
Terrine au piment d'Espelette	Bocal de 180g	réf 8155 3,50 €
Terrine quercynoise	Bocal de 180g	réf 8132 3,50 €
Casasulat aus manahana diaia	Poîto do 760a	róf 9124 10 00 6

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 25,00 € pièce
Magret de canard frais	350g	réf 8282 7,00 € pièce
Magret de canard fumé du Sud-Ouest tranché	80g	réf82106,00€ pièce
Foie gras de canard entier du Sud-Ouest mi-cuit	150g ré	éf 200084 17,50 € pièce

Foie gras de canard entier du Sud-Ouest mi-cuit poivre150g réf 200085......17,50 € pièce Foie gras de canard entier du Sud-Ouest mi-cuit espelette150g réf 200086 17,50 € 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 10 jours avant la date du Circuits-Courts. Nous préparerons votre colis d'avance.

HUITRES

EARL BOBIN JPB

E-mail: jeanpaul.bobin.17@gmail.com 50 Avenue du Maréchal Leclerc

17320 MARENNES Port.: 06 63 79 25 83



Fines	de	Claires	blanches	la	douzaine	
2						

Tilles de ciaires bianeires la douzanio	
2	
3	8,40 €
4	7,50 €
Fines de Claires vertes la douzaine	
2	8,80 €
3	8,60 €
Spéciales de Claires la douzaine	
2	10,20 €
3	9,60 €

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'Île d'Oléron et l'Île de Ré. Notre production est vendue toute l'année sur les marchés de Cognac.

MTFI DU MORVAN

MIELLERIE L'ABEILLE DE SAULIEU

Damien Pelotier

e-mail: contact@abeille-de-saulieu.com 4 rue bienfaitrice Lucienne Vigny Lieu dit VRILLY LE HAUT.

21210 SAULIEU Port: 06 89 55 81 42



		POT 500G	POT 1KG	
MIELS	Printemps	8,50 €	16,00 €	
	Fleurs sauvages	8,50 €	16,00 €	
	Ronce	9,00 €	17,00€	
	Châtaignier	9,50 €	18,00 €	
	Acacia	10,00 €		
	Sapin	12,00 €	après l'été 2023	
MIELS	Fleurs de Printem	ps Crémeux	45,00 €	
seau 3kg	Ronce du Morvan	Liquide	48,00 €	
A réserver par r	nail ou sms au plus tard,	10 jours avant la date du	Circuits-Courts.	
Produits de	la ruche			
Bonbons 250	0g		6,00€	
Baume à lèv	res cire et propolis,	6g	3,00 €	
Pain d'épice	s 300g		6,50 €	
Savons au miel (Thym, propolis, menthe citron, gelée royale et olive) 2,70 €				
Vinaigre de	miel 250ml		5,00€	

1^{re} Participation en 2023. Succède à la Miellerie Blanc.

Production à taille familiale dans le parc naturel régional du Morvan depuis 2014. 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. La carte des miels peut varier en variétés et quantités selon les fluctuations saisonnières et climatiques.

Safran0,2g 9,50€, 0,5g 22,50€ 1g 40,00€

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





2010

Bourgogne rouge, Pinot Noir, Cuvée Lazare 2020	8,50 €
Côte du Couchois Médaille d'or Burgondia 2020	9,50 €
Maranges Côtes de Beaune Médaillé à Burgondia 2020	12,50€
Santenay 2019	13,50 €
Magnum Maranges rouge 2020	27,00€
Magnum Bourgogne rouge 2020	20,00 €
Bourgogne Aligoté 2021	8,00€
Bourgogne Chardonnay 2021	9,00 €
Crémant de Bourgogne Brut Blanc	10,00€
Hautes Côtes de Beaune Rouge « Lacour Fabrice » 2021.	9,50 €

^{*} Quand un millésime est épuisé, nous passons au millésime suivant.

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.

MUSCADET

EARL FAMILLE JIANU

www.domainedelauriere.fr e-mail : famillejianu@yahoo.com

La Chapelle-Heulin 22. L'Aurière

44330 LA CHAPELLE HEULIN

Tél: 06 52 87 88 61 - 06 65 68 95 81



` Domaine de Laur	ière	C
Muscadet	Manoir de la Pilotière 2021	5,50 €
Sèvre et Maine sur lie	Domaine de la Bernardière 2021 Prestige de l'Aurière 2015 Prestige de l'Aurière 2005 Cru de Goulaine 2018	7,70 € 7,70 €
Gros plant du Pays Nantais	Domaine de la Bernardière	4,30 €
Méthode traditionnelle	Mousseux Rêve d'Amélie Blanc	*

Exploitation de 46 ha. 1^{re} Participation en 1997.

Installation en 2022, nous avons repris un domaine viticole avec une tradition de 4 générations, notre désir c'est de continuer la vinification du muscadet et gros plant dans le même esprit, d'apporter un plus de jeunes et dynamisme. 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. Nouvelle cuvée: Muscadet Sèvre et Maine GOULAINE 2018. Élévée au moins 18 mois, elle se distingue par son élégance et sa richesse.

PORC - BOEUF - CHARCUTERIE

GAEC DE LA CHENEVIÈRE

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

La Chassagne

21340 AUBIGNY LA RONCE

Port.: 06 20 71 52 04

` ferme de la chenevière



Caissette de 3,5 kg......32,00 € 1 rôti de filet, 4 côtelettes, 10 saucisses, 1 bol de fromage de tête

1 Toti de met, 4 cotetettes, 10 sadeisses, 1 bot de momage de tete

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

Porc en caissette (sans charcuterie)

1.5 kg rôti d'épaule, 1kg côte échine et côte filet

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

Charcuterie

ondi catcine	
Longe de porc 10 kg environ	5,50 € le kg
Jambon persillé	18,90 € le kg
Saucisson	19,90 € le kg
Pâté en croûte	17,25 € le kg
Saucisses, Merguez	10,95 € le kg
Andouillettes	15,30 € le kg

Possibilité de commander tout autre conditionnement en viande ou charcuterie.

Il n'y a plus de production de farine de blé.

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

e-mail :contact@brard-blanchard.f 1 chemin de Routreau 16100 ROUTIERS SAINT TRO IAN AB AGRICULTURE BIOLOGIOUS

Brard-Blanchard

VIGNERONS BIO

50 ANS DE BIO

10100 BOUTIERS S	J BOUTTERS SAINT TROJAN 1972-2022: de precurseurs a sciulion d'avenir	
Tél : 05 45 32 19 5 ` pineau cognac bi	8 / Fax : 05 45 36 53 21 / Port. : 06 29 4 ard blanchard	42 03 20
Pur jus de raisi	n, 75 d	3,60 €
Bulles de Raisi	n 75cl	4,80 €
Pineau	Blanc, 75 d	14,60 €
des Charentes	Rouge, 75 cl	14,60 €
	Vieux pineau blanc 75 cl	27,80€
Cognac	Folle Blanche 50 d	26,90 €
	Estival, 70 cl	26,80 €
	Sélection, 70 cl	38,40 €
	V.S.O.P, 70 cl	51,90 €
	Vieille réserve ,70cl	74,40 €
	XO, 50 cl	170,00 €
Les couleurs de Sophie	Blanc sec 75 d	
	Rouge, 75 d	7,00€
	BIB Vin Rouge, 101	36,70 €
Chocolats au Cognac		18,50€

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

POUILLY FUMÉ

DOMAINE MARCHAND & FILS SARL

www.marchand-kerots.fr

e-mail: sarlmarchandetfils@gmail.com

Famille Marchand B.P.2 Les Loges

58150 POUILLY-SUR-LOIRE Tél : 06 13 07 61 03

` Domaine Marchand et fils





Pouilly-sur-Loire 2021 puis 2022	9,00 €
Pouilly Fumé « Les Kérots» 2022	11,00€
Pouilly Fumé « Prestige » 2020 puis 2022	17,00€
Pouilly Fumé « Kalcaire» 2019 puis 2022	22,50 €
Pouilly Fumé « Kimmeridgian » 2020 puis 2022	22.50 €

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 2005-2008-2010-2011-2012-2013-2018-2019-2020-2021-2022-2023. 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 Posé de Cabernelle 2021

Rosé de Cabernelle 2021 - uniquement Circuits-Courts de printemps	6.00 €
Secret d'Automne 2021	,
Reflets de Mémoire 2018	,
Plénitude 2017	*
	13,70 €
St-Nicolas de Bourgueil	
Damoiselle 2022	9,50 €
D'une Vigne à l'Autre 2018	10,70 €
Domaino familial do 30 ha. 1º Participation on 1006	

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 $\bar{d'}$ 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 depuis 2019.

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



Cuvée François 1er 2019	9,00€
Clos du Vau 2019	10,50 €
Côt 2019	10,00€
Sauvignon 2020	8,50 €
Chenin [Juliette] 2020	10,50 €
Moelleux «M» 2018	20,00 €
Rosé sec 2020	8,00€
Rosé	10,00€
	Clos du Vau 2019

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 2023.

TRUITES

RÉMY LUDWIG

www.lestruitesdusancerrois.fr 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	3,70 €
Truite portion fumée à chaud 150/250 gr	39,00 € le Kg
Pavé de truite fumée à froid 150/400 gr	60,00 € le Kg
Filets de truites fumées à froid les 200 g	13,10 €
Chiffonnade de truite fumée à froid les 200 g	10,50 €
Rillettes de truite les 100 g	6,00 €
1 ^{re} 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, des rillettes de truite, et 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	12,00	€
Le «C» sur commande	15,00	€
Vouvray : Les Tranquilles du terroir		
La Folie Ultime Chenin de qualité Sec 2018 puis 2019	12,00	€
Les Promenards Sec 2020 puis 2021	12,00	€
Les Enfers Tendre 2020 puis 2021	16,00	€
Les Perrets Demi-Sec 2018	18,00	€

Propriété familiale de 8 ha. 1^{re} Participation en 2011.

Vigneron de père en fils depuis 5 générations, Mathieu Cosme, installé depuis 2005, exploite un domaine de 8 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 depuis le millésime 2018.

www.circuits-courts.com

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