

Du producteur au consommateur

CIRCUITS-COURTS



À ROISSY-EN-BRIE

132^e rencontre
à la grande halle

Samedi 28 octobre 2023
de 9h à 17h

À NOISIEL

133^e rencontre
à la salle polyvalente sportive

Samedi 9 décembre 2023
de 9h à 18h

Dimanche 10 décembre 2023
de 9h à 13h

ANS

■ www.circuits-courts.com ■

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 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 28 octobre 2023
de 9H à 17H

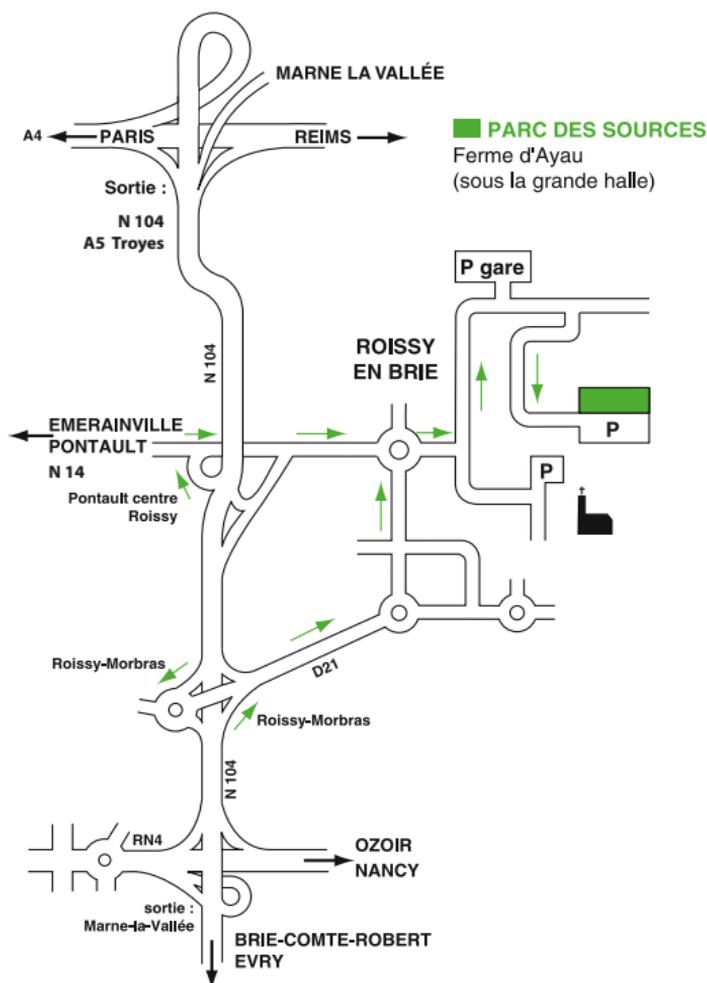
Producteurs présents : lire attentivement ce tableau

Beaujolais.....	5	Foie gras - Pâtés - Confits.....	12
Bières.....	6	Huitres.....	13
Boulangerie.....	6	Miel du Morvan.....	13
Bordeaux.....	7	Maranges - Côte de Beaune.....	14
Confitures.....	7	Muscadet.....	14
Champagne.....	8	Porc - Boeuf - Charcuterie.....	16
Commerce équitable.....	9	Pineau des Charentes.....	17
Chocolats - Confiseur.....	9	Pouilly fumé.....	17
Foie gras - Confits de canard - Agneau.....	10	Touraine Amboise.....	18
Escargots.....	11	Truites.....	19
Fromage de chèvre.....	11	Vouvray.....	19

La grande halle au Parc des Sources

Avenue Maurice de Vlaminck

77680 Roissy-en-Brie



NOISIEL

/ Samedi 9 décembre 2023
de 9H à 18H

/ Dimanche 10 décembre 2023
de 9H à 13H

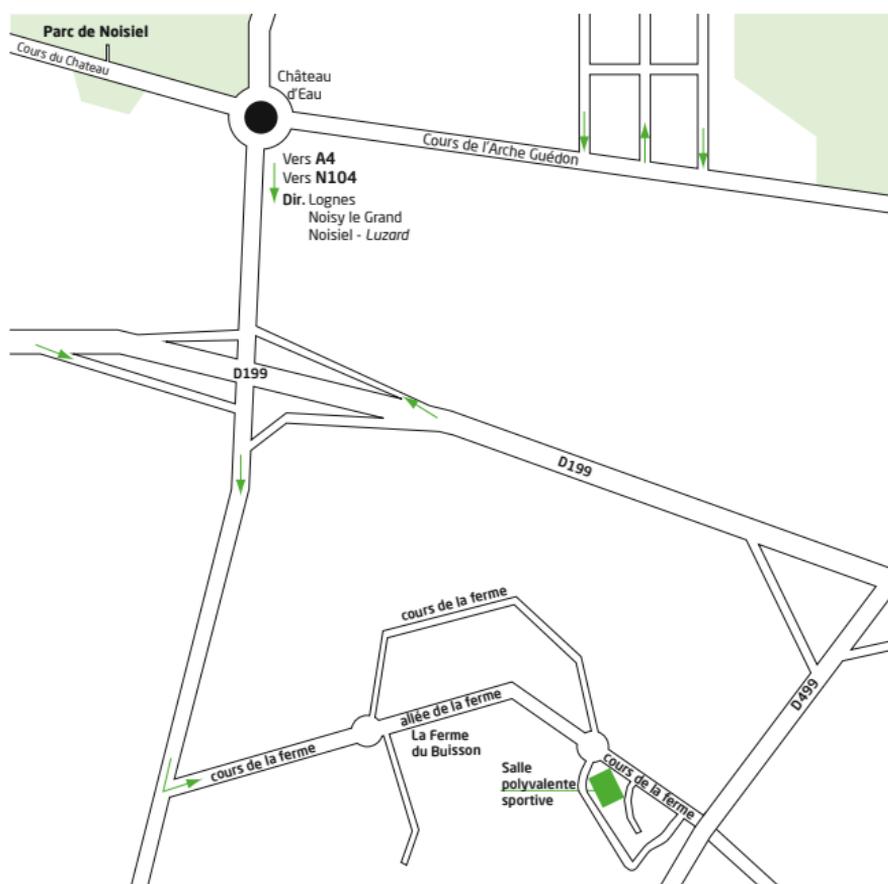
Producteurs présents : lire attentivement ce tableau

Alsace	5	Foie gras - Pâtés - Confits	12
Beaujolais	5	Huitres	13
Bières	6	Miel du Morvan	13
Boulangerie	6	Maranges - Côte de Beaune	14
Bordeaux	7	Muscadet	14
Confitures	7	Noix	15
Champagne	8	Porc - Boeuf - Charcuterie	16
Chateaufort du Pape	8	Pineau des Charentes	17
Commerce équitable	9	Pouilly fumé	17
Chocolats - Confiseur	9	Saint Nicolas de Bourgueil	18
Foie gras - Confit de canard - Agneau	10	Touraine Amboise	18
Escargots	11	Truites	19
Fromage de chèvre	11	Vouvray	19

Salle polyvalente sportive

36 cours du Buisson

77186 Noisiel



ALSACE



EARL PERNET ET FILS

www.vins-pernet.fr

e-mail : 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

Pernet

& FILS

Absent à Roissy

Réserves particulières	Sylvaner	6,60 €
	Edelzwicker	6,50 €
	Pinot blanc	7,00 €
	Riesling	7,70 €
	Muscat	7,50 €
	Rosé d'Alsace	7,60 €
	Pinot noir	8,20 €
	Pinot gris	8,20 €
	Rouge d'Alsace	8,50 €
Cuvées	Riesling Cuvée Prestige	8,20 €
	Gewurztraminer Cuvée Prestige	9,20 €
	Gewurztraminer Cuvée Exceptionnelle	11,00 €
	Gewurztraminer Vendanges tardives	18,00 €
	Sylvaner «L'Audacieux»	7,00 €
	Pinot gris «L'Ambitieux»	10,00 €
	Gewurztraminer «L'Étincelle»	12,50 €
Crémants	Crémant Blanc	9,70 €
	Crémant Rosé	10,60 €

Exploitation familiale de 10 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

e-mail : 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 - : Mathilde Bonnet



Beaujolais

Rouge AOC Vieilles Vignes «Terroir de Fontavy» 2021-2022. 9,50 €

Blanc AOC Chardonnay «Hi Guys!» 2022* 11,00 €

Sauvignon Blanc sec «Zélande» 2022* 10,00 €

Rosé Gastronomique «Frimousse» 2022* 8,50 €

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 mail.

* Très petite production en 2022, sous réserve des stocks disponibles.

BIÈRES

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

f : [fayyard89](https://www.facebook.com/fayyard89)



Gamme verte	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.....	3,50 €
	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, 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 NOISIEL

Portable : 06 65 57 50 85



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

BORDEAUX

PAUL ET FLORENCE CARDOSO

www.chateau-haut-beynat.com

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

Château du Haut Beynat

311 route de Lartigue

33350 BELVÈS-DE-CASTILLON

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

 Paul Cardoso Vigneron -  chateauhautbeynat



Castillon	Tradition (Fruité) 2019 Médaille d'Or	7,70 €
Côtes de Bordeaux	Tradition (Fruité) 2020 Médaille d'Or	7,60 €
	Boisé - Fûts de Chêne 2020	9,30 €
Sélection	Cuvée Lyrique - Boisé 2020	16,90 €
Vignes & Terroirs	Cuvée Quintessence - Fruité 2020	7,90 €
Bordeaux	Bouteille 75 cl	6,40 €
Clairet Rosé	Bib 3 l	15,00 €
Cubitainer 22 l.*		70,40 €
Cubitainer 32 l.*		97,60 €
Fontaine à vin 3 l.*		15,00 €
Fontaine à vin 5 l.*		21,50 €
Fontaine à vin 10 l.*		41,00 €

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

Exploitation familiale de 8 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.

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	23,00 €
	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. 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.

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	24,00 €
Extra Brut	26,00 €
Demi Sec tradition	24,00 €
Cuvée brut prestige	28,00 €
Cuvée antique millésimée 2014	34,00 €
Cuvée Originel Brut	50,00 €
Blanc de Blanc	34,00 €
Demi bouteille brut prestige	17,50 €
Magnum brut prestige	52,00 €
Jéroboam brut 2003-2004	200,00 €
Caisse découverte	198,00 €
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 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.

Absent à Roissy

CHÂTEAUNEUF 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



Châteauneuf du Pape Rouge Tradition 2021	24,00 €
Elixir des Papes 2021	27,50 €
Vieilli en fût de chêne 2020	28,50 €
Cuvée Cadiac 2020	38,50 €
Magnum Rouge 2020	49,00 €
Châteauneuf du Pape blanc 2022	25,00 €
Magnum Blanc 2021	49,00 €
Châteauneuf du Pape Roussanne 2021	34,00 €
Côtes du Rhône rouge Vieilles Vignes 2022	10,40 €
Côtes du Rhône rosé 2022	10,40 €

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

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 €

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

e-mail : contact@alix-chocolat.fr

15 rue de Quinconce

77200 TORCY

Port : 06 78 96 56 25

alix chocolat



Ballotin chocolats ganache et praliné 12 pcs	12,99 €
chocolats ganache et praliné 24 pcs	24,99 €
chocolats pralinés noir et lait 12 pcs	12,99 €
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 €
Pâte à tartiner pralinée 210g	8,90 €

1^{ère} 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.

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	33,00 €
	320g	53,00 €
Rillettes pur canard	180g	8,50 €
	320g.....	14,00 €
DUO, 50% foie gras-50% rillettes	180g.....	17,00 €
	320g.....	28,00€
Magret fumé Les 100 g.....		5,00 €
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.

Cassette d'agneau Épaule 4 à 5 kg 18,00 € le kg
(autour du rôti dans l'épaule environ 1,5kg avec des côtelettes et du ragout)

Cassette d'agneau Gigot 5 à 6 kg 20,00 € le kg
(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 cassettes d'agneau la commande doit impérativement être passée 10 jours avant la date du CIRCUITS-COURTS, de préférence par e-mail, à Pascal Laprée.

ESCARGOTS

ÈVE ET JÉRÔME

Bois Boisseau - 58800 CERVON

Tel : 03 86 20 29 41



la maison des escargots

Les bocaux

4 douzaines	16,50 €
Escargotine 50g.....	5,50 €
Escargots confits environ 2 douzaines	10,10 €

Les surgelés à la Bourguignonne

Fromentines	17,10 € / 2dz ... 31,30 € / 4dz
Coquilles	15,90 € / 2dz ... 29,10 € / 4dz

1^{re} Participation en 2009.

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

N'hésitez pas à passer commande avant le Circuits-Courts.
Nous vous conseillons d'apporter un emballage isotherme.

FROMAGE DE CHÈVRE

EARL 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



La Biquette heureuse

LES CLASSIQUES	Frais	2,50 €
	Demi-sec	2,50 €
	Sec	2,50 €

LES SPÉCIAUX <i>Classique</i> <i>frais enrobé</i>	Echalote,	3,50 €
	Ail et fines herbes, Poivre,	3,50 €
	Duo Poivrons.	3,50 €

LE CENDRÉ *demi-sec*

LA FAISSELLE *caillé de chèvre* 500 g.....

FROMAGE BLANC de chèvre 500 g.....

TARTI'CHEVRE *à tartiner*

Ail & fines herbes, Noix 150 g.

Tomme le kg *Vente sur place, pas de commande*

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

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

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

FOIE GRAS - PÂTÉS - CONFITS

MAISON OCCITANE - LA QUERCYNOISE

www.maison-occitane.com

e-mail : laurence.battut@laquercynoise.com

Groupement de Producteurs

46500 GRAMAT

Tél : 05 65 10 15 64

LA
QUERCYNOISE
Groupement De Producteurs



Gésiers de canard confits du Sud-Ouest entiers	Boîte de 380g	réf 8144	10,00 €
Lot de 2 blocs de fois gras Oie et canard	2 boîtes de 65g	réf 8259	10,50 €
Papillote lotoise - lot de 5 saveurs	5 boîtes de 65g	réf 9305	15,50 €
Coffret 3 terrines : 1 tartineur offert	3 bocaux de 180g	réf 8258	...	12,00 €
Foie gras de canard entier du Sud-Ouest	Bocal de 130g	réf 8123	21,00 €
	Bocal de 180g	réf 8124	25,00 €
Bloc de foie gras de canard du Sud-Ouest	Boîte de 100 g	réf 8140	8,50 €
	Boîte de 200g	réf 8136	14,50 €
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 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	6,00 €
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 €
Cassoulet aux manchons d'oie	Boîte de 760g	réf 8126	10,00 €
Cassoulet aux manchons de canard	Bocal de 1400g	réf 8147	15,00 €
Cassoulet au confit de canard	Bocal de 590g	réf 8151	7,50 €
Confit de canard du Sud-Ouest 2 cuisses	Bocal de 760g	réf 8128	12,00 €
Confit de canard du Sud-Ouest 4 cuisses	Bocal de 1240 g	réf 8129	18,00 €

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	réf 8210	6,00 € pièce
Foie gras de canard entier du Sud-Ouest mi-cuit	150g	réf 200084	17,50 € pièce
Foie gras de canard entier du Sud-Ouest mi-cuit poivre	150g	réf 200085	...	17,50 € pièce
Foie gras de canard entier du Sud-Ouest mi-cuit espelette	150g	réf 200086		17,50 € pièce

Groupement de producteurs. 1^{er} 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

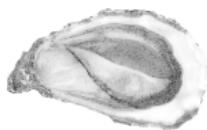
EARL BOBIN JPB

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

50 Avenue du Maréchal Leclerc

17320 MARENNES

Port. : 06 63 79 25 83



Huîtres Marennes Oléron

Fines de Claires blanches la douzaine

2	8,60 €
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. 1^{re} participation en 2005

Etablissement d'élevage et d'affinage d'huîtres situé à MARENNES, en Charente Maritime.

Les parcs à huîtres sont situés autour de l'île d'Oléron et l'île de Ré. Notre production est vendue toute l'année sur les marchés de Cognac.

MIEL 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

 l'abeille de Saulieu



	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 €
Tilleul	9,50 €	18,00 €
Forêt	12,00 €	23,00 €
Sapin	12,00 €	23,00 €
MIELS		
seau 3kg		
Fleurs de Printemps Crémeux		42,00 €
Fleurs Sauvages Liquide		42,00 €
Ronce du Morvan Liquide		45,00 €

A réserver par mail ou sms au plus tard, 10 jours avant la date du Circuits-Courts.

Produits de la ruche

Bonbons 250g	6,00 €
Baume à lèvres cire et propolis, 6g	3,00 €
Pain d'épices 300g	6,50 €
Savons au miel (Thym, propolis, menthe citron, gelée royale ou olive)	3,70 €
Vinaigre de miel 250ml	5,00 €
Safran	0,2g 9,50€, 0,5g 22,50€ 1g 40,00€

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.

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

DOMAINE
Marie-Christine Gadant
PROPRIÉTAIRE RÉGÉNÉRANTE

MARANGES

Côte de Beaune
APPELLATION MARANGES CONTRÔLÉE

2010



Bourgogne rouge , Pinot Noir, <i>Cuvée Lazare</i> 2020.....	8,50 €
Côte du Couchois Médaille d'or Burgondia 2021.....	9,50 €
Maranges Côtes de Beaune Médaillé à Burgondia 2021.....	12,50 €
Santenay 2019.....	13,50 €
Magnum Maranges rouge 2020.....	27,00 €
Magnum Bourgogne rouge 2020.....	20,00 €
Coteaux bourguignon rosé 2022.....	7,00 €
Bourgogne Aligoté 2021.....	8,00 €
Bourgogne Chardonnay 2022.....	9,50 €
Crémant de Bourgogne Brut Blanc.....	10,00 €
Hautes Côtes de Beaune Rouge « <i>Lacour Fabrice</i> » 2021.....	9,00 €

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

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.

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 Laurière



Muscadet	Manoir de la Pilotière 2021.....	5,50 €
Sèvre et Maine	Domaine de la Bernardière 2021.....	5,30 €
sur lie	Prestige de l'Aurière 2015.....	7,70 €
	Prestige de l'Aurière 2005.....	7,70 €
	Cru de Goulaine 2018.....	11,80 €
Gros plant du	Domaine de la Bernardière	4,30 €
Pays Nantais		
Méthode	Mousseux Rêve d'Amélie Blanc.....	6,70 €
traditionnelle	Mousseux 6^e sens	9,90 €

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 de continuer la vinification du muscadet et gros plant dans le même esprit, d'apporter un plus de jeunesse 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 GOULAIN 2018. Élevée au moins 18 mois, elle se distingue par son élégance et sa richesse.

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



« Des raisons climatiques, gel, et grêle trois années de suite dans le domaine Dujardin en Bourgogne, n'ont pas permis à Ulrich de produire suffisamment de vins. Il sera donc absent aux deux Circuits-Courts de cet automne à Roissy et à Noisiel. Vous le trouverez en automne 2024».

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 : fermebouscarel@gmail.com

Le Roquet

46600 CREYSSE

Tél : 06 12 61 56 08

 Ferme Bouscarel



Noix en coques bio : 1 kg	7,00 €
3 kg	20,00 €
5 kg	33,00 €
Noix cerneaux bio, quantité limité 200g	3,50 €
Huile de noix bio : 50 cl	20,00 €
25 cl	11,00 €
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 poulets, 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 poulets. Il est essentiel, pour nous, de respecter la vie dans tous ses sens et tous les règnes. De travailler la terre de nos anciens pour les générations futures. Cet équilibre entre le minéral, le végétal, l'animal et l'humain est, au quotidien, assaisonné de «Bon sens paysan».

Absent à Roissy et Noisiel

Absent à Roissy

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



Porc en caissette (avec charcuterie)

Caissette de 3,5 kg : 34,00 €

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

Caissette de 6 kg : 55,00 €

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 : 45,00 €

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 7,80 € le kg

Jambon persillé 20,50 € le kg

Saucisson 20,10 € le kg

Pâté en croûte 18,65 € le kg

Saucisses 11,55 € le kg

Bœuf

Pôt au feu Basse côtes 10,80 € le kg

Bifteck 18,35 € le kg

Rosbif Tranche 21,74 € le kg

Rosbif Romsteck 25,80 € le kg

Côte de bœuf 26,15 € le kg

Possibilité de colis de Viande de Génisse

environ 15 Kg 13,50 € 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

1 chemin de Routreau

16100 BOUTIERS-SAINT TROJAN

Tél : 05 45 32 19 58 / Fax : 05 45 36 53 21 / Port. : 06 29 42 03 20

 pineau cognac brard blanchard




Brard-Blanchard

VIGNERONS BIO

50 ANS DE BIO 

1972-2022 : de précurseurs à solution d'avenir

Pur jus de raisin, 75 cl.....	4,80 €
Bulles de Raisin 75cl.....	3,60 €

Pineau des Charentes	Blanc, 75 cl.....	14,60 €
	Rouge, 75 cl.....	14,60 €
	Vieux pineau blanc 75 cl.....	27,80 €

Cognac	Folle Blanche 50 cl.....	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 cl.....	5,90 €
	Rouge, 75 cl.....	7,00 €
	BIB Vin Rouge, 10 l.....	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

Port. : 06 13 07 61 03 - Tél. : 03 86 24 93 55

 Domaine Marchand et fils  #domaine marchandetfils

DOMAINE
MARCHAND & FILS

« LES KÉROTS » VIGNERONS DEPUIS 1650



Pouilly-sur-Loire 2022.....	9,00 €
Pouilly Fumé « Les Kérots» 2022.....	11,00 €
Pouilly Fumé « Prestige » 2022.....	17,00 €
Pouilly Fumé « Kalcaire» 2022.....	25,00 €
Pouilly Fumé « Kimmeridgian »2022.....	25,00 €

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



de la DOMAINE
Cabernelle



CASLOT PONTONNIER



Bourgueil

Rosé de Cabernelle 2021 - uniquement Circuits-Courts de printemps..... 6,00 €

Secret d'Automne 2022..... 8,50 €

Reflets de Mémoire 2019 10,70 €

Plénitude 2017 15,70 €

St-Nicolas de Bourgueil

Damoiselle 2022..... 9,50 €

D'une Vigne à l'Autre 2018..... 10,70 €

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 depuis 2019.

TOURAINE AMBOISE

LIONEL TRUET

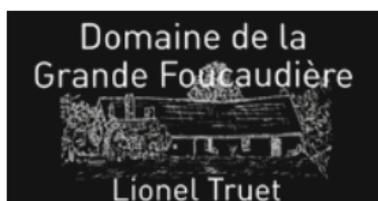
www.lagrandefoucaudiere.com

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



Vins rouges Cuvée François 1^{er} 2019 Liger de bronze 2021... 9,00 €

Cuvée François 1^{er} 2020 9,00 €

Clos du Vau 2020 Médaille Mâcon 2023 12,00 €

Vins blancs Sauvignon 2020..... 8,00 €

Fines Bulles Rosé 10,00 €

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 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



Pisciculture de Savigny

Truite fraîche 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 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, 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

« 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.