

L'Association
CIRCUITS-COURTS
du producteur au consommateur



organise deux
MARCHÉS

À ROISSY-EN-BRIE

134^e rencontre
à la grande halle

Samedi 16 mars 2024
de 9h à 17h

À NOISIEL

135^e rencontre
en plein air, place Emile Menier

Samedi 4 mai 2024
de 9h à 16h



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



BIÈRES

MICRO BRASSERIE FAYYAR

Simon BERHAUT

www.fayyar.fr

e-mail : simon@fayyar.fr

16 rue de Paris

89530 SAINT BRIS-LE-VINEUX



Simon a créé la brasserie Fayar en 2020 avec un associé. La vie amenant parfois à des objectifs différents, Simon a fait le choix de quitter la brasserie et de s'orienter vers d'autres projets.

Toute l'équipe de Circuits-Courts est ravie d'avoir rencontré Simon et nous lui souhaitons un bel avenir rempli de réussites.

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



La Biquette heureuse

Marion et Alexandre ont récemment fait le choix d'arrêter la production de fromages de chèvre et la vente directe de leurs fromages au profit de leur vie de famille. Alexandre continue la culture des céréales pour l'élevage des

chèvres, le lait sera vendu à la laiterie.

Toute l'équipe de Circuits-Courts est ravie d'avoir rencontré ce jeune couple dynamique et nous leur souhaitons une belle suite.

ROISSY-EN-BRIE

/ Samedi 16 mars 2024
de 9H à 17H

Producteurs présents : lire attentivement ce tableau

Alsace	6	Miel du Morvan.....	12
Boeuf - Veaux	7	Maranges - Côte de Beaune.....	14
Bordeaux	8	Muscadet	14
Boulangerie	8	Pineau des Charentes	15
Champagne	9	Pouilly fumé	15
Confitures	9	Porc en plein air - Charcuterie	16
Chocolats - Confiseur.....	10	Saint Nicolas de Bourgueil.....	17
Foie gras - Confits de canard - Agneau. 11		Truites	17
Huitres	12	Volailles - Œufs	18

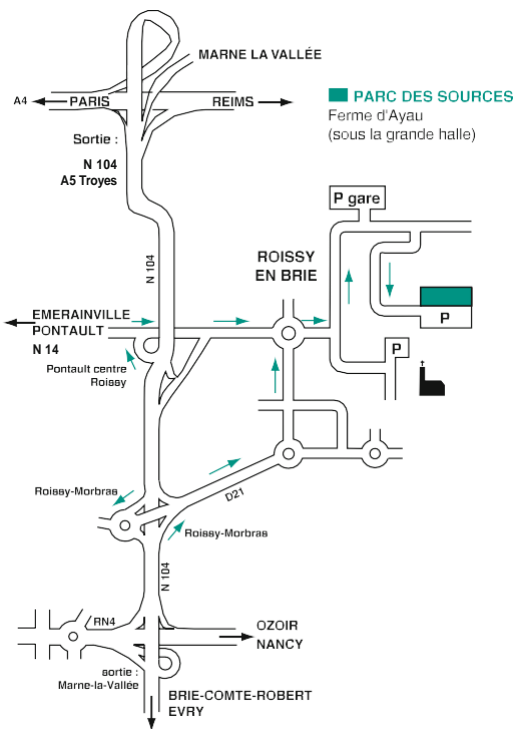


A ces deux Circuits-Courts,
3 nouveaux producteurs seront présents.

La grande halle au Parc des Sources

Avenue Maurice de Vlaminck

77680 Roissy-en-Brie



NOISIEL

/ Samedi 4 mai 2024
de 9H à 16H

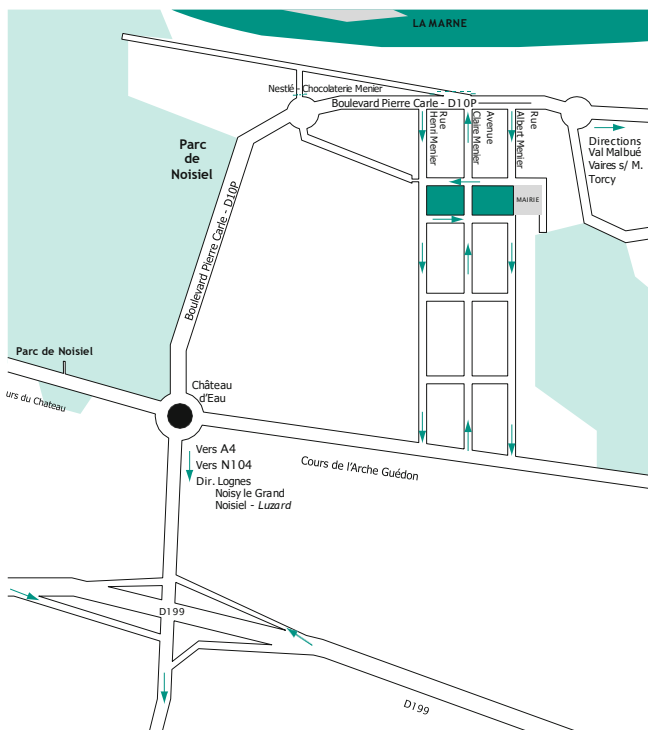
Producteurs présents : lire attentivement ce tableau

Alsace	6	Foie gras - Confits de canard	11
Beaujolais.....	6	Miel du Morvan	12
Bœuf - Veaux	7	Muscadet	14
Boulangerie.....	8	Pouilly fumé	15
Confitures	9	Porc en plein air - Charcuterie	16
Commerce équitable.....	10	Truites.....	17
Chocolats - Confiseur	10	Volailles - Œufs	18
		Vouvray.....	18

A ces deux Circuits-Courts,
3 nouveaux producteurs seront présents.

Circuits-Courts en plein air

Place Emile Menier (face à la mairie)
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



Réserves particulières	Sylvaner	6,60 €
	Edelzwicker	6,50 €
	Pinot blanc.....	7,00 €
	Riesling	7,80 €
	Muscat	7,50 €
	Rosé d'Alsace.....	7,60 €
	Pinot noir	8,50 €
	Pinot gris	8,30 €
	Rouge d'Alsace	9,00 €
Cuvées	Riesling Cuvée Prestige	8,30 €
	Gewurztraminer Cuvée Prestige.....	9,30 €
	Gewurztraminer Vendanges tardives.....	18,00 €
	Pinot gris «L'Ambitieux»	10,00 €
	Gewurztraminer «L'Étincelle»	12,50 €
Crémants	Crémant Blanc	9,70 €
	Crémant Rosé	10,70 €

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.

Présent à Noisiel

Absent à Roissy

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 - ffi : Mathilde Bonnet




Terre Rouge
vignes & vins



Beaujolais Rouge AOC Vieilles Vignes «Terroir de Fontavy» 2022..	9,50 €
Beaujolais Rouge AOC «Sourires» 2022	8,50 €
Beaujolais Blanc AOC Chardonnay «Hi Guys!» 2022*	12,00 €
Sauvignon Blanc sec «Zélande» 2022*	11,00 €
Rosé Gastronomique «Frimousse» 2023	8,50 €

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

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 de 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 empreints de finesse.

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

BOEUF - VEAUX

LA FERME DE SOUS LA VELLE

www.ferme de sous la velle.com

e-mail : gaecdesouslavelle@gmail.com

5 rue Amont

21320 BEUREY-BAUGUAY

Port : 06 30 07 32 13

La ferme de sous la velle -™sous_la_velle



LA FERME DE SOUS LA VELLE



Nous proposons notre viande charolaise conditionnée sous-vide, étiquetée, prête à déguster ou à congeler. Vous pouvez l'acquérir en colis de 5kg, composé d'un assortiment de plusieurs morceaux ou au détail.

COLIS DE VIANDE DE BOEUF*

TRADITIONNEL 15,00 € le Kg

Entrecôte ou 2 Faux filet, 1 Rosbeef, 2x2 Beefsteak, 1 Braisé,
1 sachet de Bourguignon (env.1kg), 1 sachet de Pot au feu (env. 1,3kg)

TERROIR..... 17,00 € le kg

1 Entrecôte ou 2 Faux-filet, 1 Rosbeef, 2x2 Beefsteak, 8 Steaks burgers,
3x500g de Viande hachée

ESTIVAL Uniquement de mai à septembre..... 17,00 € le kg

1 Entrecôte ou 2 Faux-filet, 1 Rosbeef, 2x2 Beefsteak, 8 Saucisses,
8 Merguez, 3x500g de Viande hachée

COLIS DE VIANDE DE VEAU*, rosé, élevé sous la mère. Uniquement d'avril à novembre.

FERMIER..... 17,00 € le Kg

2 sachets de Blanquette sans os (env. 2000g), 2x2 Escalopes, 1 ou 2
Osso-buco (env. 400g de jarret), 1 à 2 Côtes (env. 500g), 1 Rôti à mijoter

RUSTIQUE 17,00 € le Kg

2 sachets de Blanquette avec os (env. 2000g), 2x2 Escalopes, 1 ou 2
Osso-buco (env. 400g de jarret), 1 à 2 Côte (env. 500g), 1 Rôti à mijoter

GOURMET 17,00 € le Kg

2 x 8 saucisses, 2x2 Escalopes, 1 ou 2 Osso-buco (env. 400g de jarret),
1 à 2 Côtes (env. 500g), 1 Rôti à mijoter

VIANDE AU DÉTAIL*

Pour commander des pièces ou des abats au détail, n'hésitez pas à nous contacter par e-mail, nous vous enverrons notre liste et nos tarifs. Ci-dessous quelques exemples de morceaux et de prix :

Côte de Bœuf – Entrecôte 27,00 € le kg

Faux filet..... 26,50 € le kg

Beefsteak 21,00 € le kg

Bourguignon – Braisé 13,00 € le kg

PLATS CUISINÉS STERILISÉS

Sauce bolognaise 300g 7,00 €

620g..... 13,00 €

Chili con carne – Tripes à la tomate - 670 g..... 13,00 €

Bœuf Bourguignon – Blanquette de veau 690g 16,00 €

Viande de bœuf séchée

Viande tranchée type «grison» plaque de 100g..... 55,00 € le Kg

Saucisson de bœuf : Nature - Chorizo 6,50 €

Tartinades de Bœuf : Nature - Tomates séchées - Piment d'Espelette

- Citron et Romarin 180g..... 6,50 €

1^{re} participation en 2024.

Nous sommes Rosine et Sylvain, paysans installés au cœur de l'Auxois, à la lisière du Parc Naturel Régional du Morvan dans le village de Beurey-Beauguay. Nous y élevons nos animaux et cultivons nos terres en suivant le principe traditionnel de polyculture-élevage, vrai gage de qualité selon nous. À la belle saison, d'avril à début novembre, nos vaches charolaises et nos quelques brebis, pâturent au pré, profitant de l'herbe grasse et goûteuse des bocages de l'Auxois. Pendant l'hiver, nos animaux rejoignent les bâtiments de la ferme et sont nourris avec le fruit de nos récoltes : blé, orge, avoine, pois, luzerne, foin....



***IMPORTANT** : Les commandes de colis de viande de bœuf, de veau et la viande au détail doivent être impérativement passées, **10 jours avant la date du Circuits-Courts**, par email : gaecdesouslavelle@gmail.com.

Absent à Noisiel

BORDEAUX

PAUL ET FLORENCE CARDOSO

www.chateau-haut-beynat.com

e-mail : vignobles.cardoso@hotmail.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 - TMchateauhautbeynat - @lecoteaudessens



Castillon	Tradition (Fruité) 2020 Médaille d'Or	8,30 €
Côtes de Bordeaux	Tradition (Fruité) 2021 Médaille d'Or	8,20 €
	Boisé – Fûts de Chêne 2020.....	9,90 €
Sélection Vignes & Terroirs	Cuvée Lyrique – Boisé 2020.....	17,20 €
	Cuvée Quintessence – AOC – Fruité 2020 .	8,50 €
Bordeaux Clairet	ou Bouteille 75 cl.	6,80 €
Bordeaux Rosé	Bib 3l.....	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.

Situé à Belvès de Castillon, au cœur du Grand Saint-Emilionnais, notre vignoble familial est reconnu pour ses vins de qualité, fruités et ronds en bouche. Engagés dans une agriculture durable, nous sommes fiers de notre héritage et de notre terre. Dans notre démarche de diversification, lors de vos vacances, nous vous invitons à nous rencontrer à Bordeaux au «Le Coteau des Sens», notre projet passionnant qui marie le monde du vin et le slow tourisme. La 4D est garantie !! Déconnexion, Découverte, Détente, Dégustation. Nous avons hâte de partager avec vous la beauté et les saveurs de notre terroir.

BOULANGERIE



LA TRADI NOISIEL

e-mail : tradi.noisiel@gmail.com

10 place des Genets

77186 NOISIEL

Portable : 06 65 57 50 85



LA BAGUETTE TRADI DE NOISIEL EST FABRIQUÉE AVEC AMOUR 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

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	25,00 €
Extra Brut	27,00 €
Demi Sec tradition.....	25,00 €
Cuvée brut prestige.....	29,00 €
Cuvée antique millésimée 2014.....	35,00 €
Cuvée Originel Brut	50,00 €
Blanc de Blanc	34,00 €
Demi bouteille brut prestige.....	18,00 €
Magnum brut prestige.....	52,00 €
Jéroboam brut 2003-2004	200,00 €
Caisse découverte	198,00 €

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 reflétés 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.

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.

COMMERCE ÉQUITABLE**CCFD TERRE SOLIDAIRE DE SEINE ET MARNE**

4 place Notre-Dame

77000 MELUN

Tél : 01 64 52 52 29

**TERRE SOLIDAIRE**
Soyons les forces du changement

Café moulu bio Congo 250 g	5,00 €
Café moulu bio Pérou 250 g	5,00 €
Café Manoubé bio moulu 250 g	5,00 €
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.fre-mail : contact@alix-chocolat.fr

3 allée des Charmes

77200 TORCY

Port : 06 78 96 56 25

` -™ alix chocolat



Coffret chocolats ganache et praliné, noir et lait 15 pcs	16,99 €
Coffret chocolats ganache et praliné, noir et lait 28 pcs	30,50 €
Coffret chocolats pralinés, noir et lait equitable 15 pcs	16,60 €
Réglette de pâte de fruits à l'ancienne 13 pcs	13,90 €

Fraise, abricot, pêche, poire.

Tablette de chocolat noir 66% pure origine 95g.....	5,95 €
Tablette de chocolat au lait 66% pure origine 95g	5,95 €
Cuillère à chocolat chaud avec guimauve Solo	3,90 €
Cuillère à chocolat chaud avec guimauve Duo.....	7,50 €
14 oursons guimauve sans porc au chocolat au lait	19,50 €
14 oursons guimauve sans porc au chocolat noir	20,00 €
Tablette XXL à partager : Smarties ou Kitkat original 300g.....	19,90 €
Orangettes artisanales 150g	14,90 €
Citronnettes artisanales 145g	14,90 €

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.

Caissette d'agneau Épaule 4 à 5 kg 19,00 € 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..... 21,00 € 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 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.

HUITRES

EARL BOBIN JPB

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

50 Avenue du Maréchal Leclerc

17320 MARENNES

Port. : 06 63 79 25 83 - 06 61 05 11 08



Huîtres Marennes Oléron



Fines de Claires blanches *la douzaine*

2	8,80 €
3	8,60 €
4	7,50 €

Fines de Claires vertes *la douzaine*

2	9,00 €
3	8,80 €

Spéciales de Claires *la douzaine*

2	10,40 €
3	9,80 €

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		
Fleurs de Printemps Crémeux		42,00 €
seau 3kg		
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	7,00 €
Savons au miel 100g (Thym, propolis, menthe citron, gelée royale ou olive)	4,00 €
Vinaigre de miel 250ml.....	5,00€
Safran	0,2g 9,50€, 0,5g 22,50€ 1g 40,00€

1^{re} Participation en 2023.

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.

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



Absent à Roissy et Noisiel

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 d			140 8,50 €
			36 14,50 €
Pâté de foie de c			62 11,00 €
Façon « grand-m			
Pâté au foie de c			30 5,00 €
20% de foie gras			61 8,00 €
Cou de canard far			
20% de foie			27 12,00 €
Rillettes pur cana			
au magret fumé			65 6,00 €
Rillettes pur cana			48 5,50 €
Terrine au piment			55 3,50 €
Terrine Quercyn c			32 3,50 €
Cassoulet aux ma			26 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 €

La Quercynoise ne peut être présente aux Circuits-Courts de Roissy et de Noisiel ce printemps. Vous la retrouverez à l'automne prochain. Avec toutes leurs excuses.

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^{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 10 jours avant la date du Circuits-Courts. Nous préparons votre colis d'avance.

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> 2022	8,50 €
Côte du Couchois 2022	9,50 €
Maranges Côtes de Beaune Médaillé à Burgondia 2021	12,50 €
Santenay 2020	14,00 €
Magnum Maranges rouge 2022	28,00 €
Magnum Bourgogne rouge 2020	20,00 €
Coteaux bourguignon rosé 2022	7,50 €
Bourgogne Aligoté 2022	8,50 €
Bourgogne Chardonnay 2022	9,50 €
Crémant de Bourgogne Brut Blanc	10,00 €
Hautes Côtes de Beaune Rouge « <i>Lacour Fabrice</i> » 2022	9,50 €

* 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 CHAPPELLE-HEULIN

Tél : 06 52 87 88 61 - 06 65 68 95 81

Domaine de Laurière



Muscadet	Manoir de la Pilotière 2021	5,70 €
Sèvre et Maine sur lie	Domaine de la Bernardière 2021	5,50 €
	Cru de Goulaine 2018	11,90 €
Gros plant du Pays Nantais	Caracter	4,50 €
Méthode traditionnelle	Mousseux Rêve d'Amélie Blanc	6,90 €
	Mousseux 6 ^e sens	10,10 €

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

Absent à Noisiel

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



Pur jus de raisin, 75 cl 3,70 €
Bulles de Raisin 75cl 5,00 €

Pineau des Charentes
Blanc, 75 cl 15,00 €
Rouge, 75 cl 15,00 €
Vieux pineau blanc 75 cl 28,60 €

Cognac
Folle Blanche 50 cl 27,80 €
Estival, 70 cl 27,70 €
Sélection, 70 cl 39,70 €
V.S.O.P, 70 cl 53,60 €
Vieille réserve ,70cl 76,80 €
XO, 50 cl 172,00 €

Les couleurs de Sophie
Blanc sec 75 cl 6,20 €
Rouge, 75 cl 7,30 €
BIB Vin Rouge, 10 l 37,80 €

Chocolats au Cognac 19,50 €

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

DOMAINE MARCHAND & FILS
« LES KÉROTS » - VIGNERONS DEPUIS 1850

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



Pouilly-sur-Loire 2023 9,00 €
Pouilly Fumé « Les Kérots » 2022 puis 2023 11,00 €
Pouilly Fumé « Prestige » 2022 puis 2023 17,00 €
Pouilly Fumé « Calcaire » 2022 puis 2023 25,00 €
Pouilly Fumé « Kimmeridgian » 2022 puis 2023 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 Kimmeridgiennes 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.

Possibilité de rupture de stock de certaines de nos cuvées aux Circuits-Courts de Printemps, nouveau millésime disponible aux Circuits-Courts d'automne et d'hiver. Commandes à l'avance recommandées.

PORC EN PLEIN AIR - CHARCUTERIE

LE PORC QUI BROUTE

Samuel et Sophie DELOBBE
e-mail : delobbe.s@gmail.com

Le Petit Roche
58110 ACHUN
Tél : 06 09 04 59 40
` porcpleinairbio



PORC en caissette* sans charcuterie

Caissette de 3kg	51,00 €
Rôti 1kg, côtes 1kg, escalopes 500gr, poitrine 500g	
Caissette 6kg	96,00 €
Rôti 1kg, côtes 2 kg, escalopes 1kg, sauté 1kg, poitrine 1kg	

PORC en caissette* avec charcuterie

Caissette 3kg	54,00 €
Rôti 1kg, côtes 750 gr, chipo 1Kg, boudin 250g	
Caissette 6kg	102,00 €
Rôti 1kg, côtes 1,5kg, escalopes 500gr, poitrine 500g, chipo 2kg, boudin 500g	

PORC au détail* sous vide

Rôti – Escalopes – Sauté	18,00 € le kg
Côtes.....	17,00 € le kg
Rouelle environ 1,5kg.....	25,00 €
Poitrine fraîche 500g.....	8,50 €
Travers 1kg.....	16,00 €

CHARCUTERIE sous vide

Chair à saucisses 500g	9,00 €
Chipolata nature les 6	9,50 €
Chipolata aux herbes les 6	9,50 €
Saucisse de Toulouse 500g	9,50 €
Boudin noir 500g.....Prix rectifié, suite erreur.....	9,50 €
Saucisson sec 200g.....	10,00 €

CONSERVES

Mousse de foie 180 g.....	5,50 €
Fritons 180 g.....	5,50 €
Pâté de campagne 180 g	6,50 €
Pâté de tête 180 g.....	6,50 €
Rillettes 180 g	7,50 €
Jambonneau en gelée 180 g	7,50 €

1^{re} participation en 2024.

Installé sur une petite ferme de 40ha dans la Nièvre au pied du Morvan, nous faisons naître et élevons des porcs bio de race Duroc en plein air intégral, c'est à dire qu'ils passent toute l'année dehors. Nous transformons nous même tous les produits frais, sans colorant, conservateur ni sel nitrité.

***IMPORTANT :** les commandes de porc doivent impérativement être passée 15 jours avant la date du CIRCUITS-COURTS, par e-mail.

SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL

DOMAINE DE LA CABERELLE

www.cabernelle.com

e-mail : contact@cabernelle.com

3 rue du Machet

37140 BENAIS

Tél : 02 47 97 84 69



DOMAINE
de Cabernelle



CASLOT PONTONNIER

Absent à Noisiel



Bourgueil

Rosé de Cabernelle 2023	6,50 €
Secret d'Automne 2022/2023	8,50 €
Reflets de Mémoire 2019/2022	10,70 €
Plénitude 2017.....	15,70 €

St-Nicolas de Bourgueil

Damoiselle 2022/2023.....	9,50 €
D'une Vigne à l'Autre 2022.....	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.

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.....	4,30 €
Truite portion fumée à chaud 150/250 gr	44,00 € le Kg
Pavé de truite fumée à froid 150/400 gr.....	64,00 € le Kg
Filets de truites fumées à froid 150/400 gr.....	69,00 € le Kg
Chiffonnade de truite fumée à froid les 200 g.	10,50 €
Rillettes de truite les 100 g.	6,50 €

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.

VOLAILLES - ŒUFS

DU BIO AU NAVIOT

Jennifer et Benjamin BROCADET - PAILLE

e-mail : dubioaunaviot@outlook.fr

Le Naviot

58240 Saint-Pierre-le-Moûtier

Port : 06 74 63 93 65

` Du bio au Naviot



Poulet Bio le Kg.....	<i>Prix rectifié, suite erreur.....</i>	13,50 €
Pintade Bio le Kg.....		15,50 €
Œufs Bio les 6		3,00 €
les 12		5,00 €

Découpe poulet Bio

Ailes, par 4.....	10,00 € le kg
Blanc, par 2.....	30,00 € le kg
Cuisses, par 2	20,00 € le kg

BOCAUX

Rillettes de volailles Bio 180g	7,50 €
Nature - Moutarde - Mousse de foies - Provençale	

Plats préparés 600 g

Dinde A la crème - Au curry - Aux épices de Noël.....	13,50 €
Poulet Bio Manchons d'ailes confits - Cuisses confites.....	13,50 €
Gésiers de volailles confits Bio 380g	9,50 €

1^{re} participation en 2024.

Jennifer & Benjamin, ont repris une exploitation certifiée Bio fin 2019, avec 70ha et un cheptel de Salers. Ils se lancent dans la création d'un atelier de volailles de chair et pondeuse en vente directe, l'activité débute en août 2020. Présents sur les marchés locaux et les magasins spécialisés bio, ils seront ravis de vous expliquer leur travail et vous faire découvrir leurs divers produits..

N'hésitez pas à passer votre commande **10 jours avant la rencontre** de Circuits Courts.

VOUVRAY

MATHIEU COSME Vigneron

www.domaine-mathieu-cosme.com

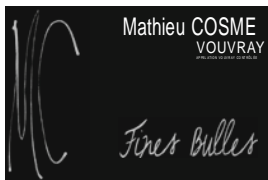
e-mail : mathieucosme@orange.fr

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-BRENAC
11500 QUILLAN
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.