

L'Association

# CIRCUITS-COURTS

du producteur au consommateur



## MARCHÉS de producteurs

### À ROISSY-EN-BRIE

136<sup>e</sup> rencontre

La grande halle de la Ferme d'Ayau

**Samedi 2 novembre 2024**  
de 9h à 17h

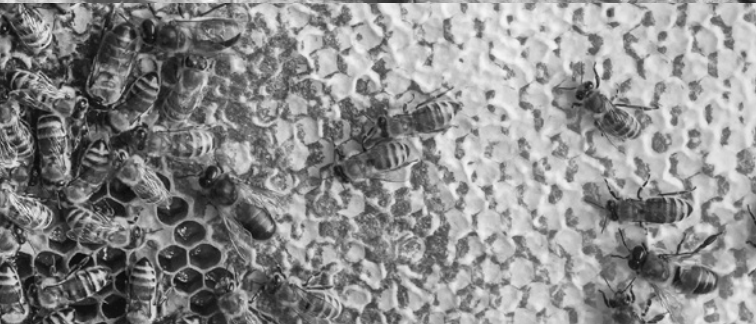
### À NOISIEL

137<sup>e</sup> rencontre

à la salle polyvalente sportive

**Samedi 30 novembre 2024**  
de 9h à 18h

**Dimanche 1<sup>er</sup> décembre 2024**  
de 9h à 13h



© Kirshot from Pixabay

# 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

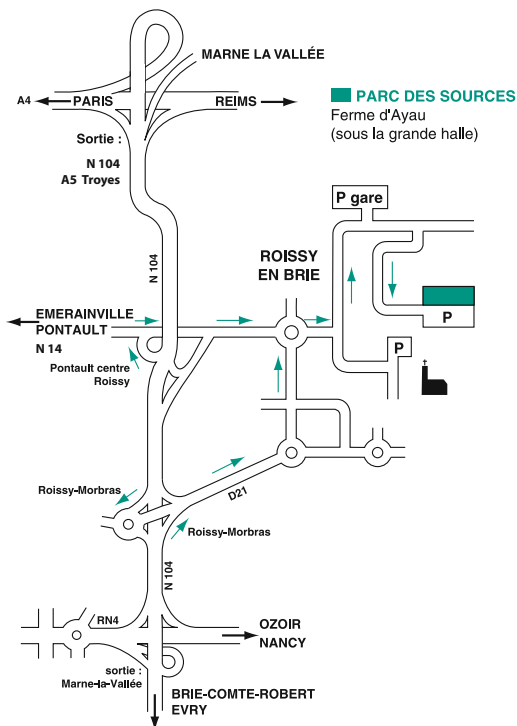
**/ Samedi 2 novembre 2024**  
de 9H à 17H

**Producteurs présents : lire attentivement ce tableau**

|   |    |                                       |    |
|---|----|---------------------------------------|----|
| Alsace .....                              | 6  | Fromages de Brebis .....              | 14 |
| Beaujolais .....                          | 6  | Huitres .....                         | 14 |
| Boeuf & Veaux charolais .....             | 7  | Maranges - Côte de Beaune .....       | 15 |
| Bordeaux .....                            | 8  | Muscadet .....                        | 15 |
| Boulangerie .....                         | 8  | Miel du Morvan .....                  | 16 |
| Champagne .....                           | 9  | Pommes - Cidre - Jus .....            | 18 |
| Chocolats - Confiseur .....               | 10 | Porc en plein air - Charcuterie ..... | 19 |
| Confitures .....                          | 11 | Pouilly fumé .....                    | 20 |
| Escargots .....                           | 11 | Volailles - Œufs .....                | 21 |
| Foie gras - Confits de canard - Agneau .. | 12 | Truites .....                         | 22 |
| Foie gras - Pâtés - Confits .....         | 13 | Vouvray .....                         | 22 |

## La grande halle de la Ferme d'Ayau

**Avenue Maurice de Vlaminck**  
**77680 Roissy-en-Brie**



# NOISIEL

**/ Samedi 30 novembre 2024**  
de 9H à 18H

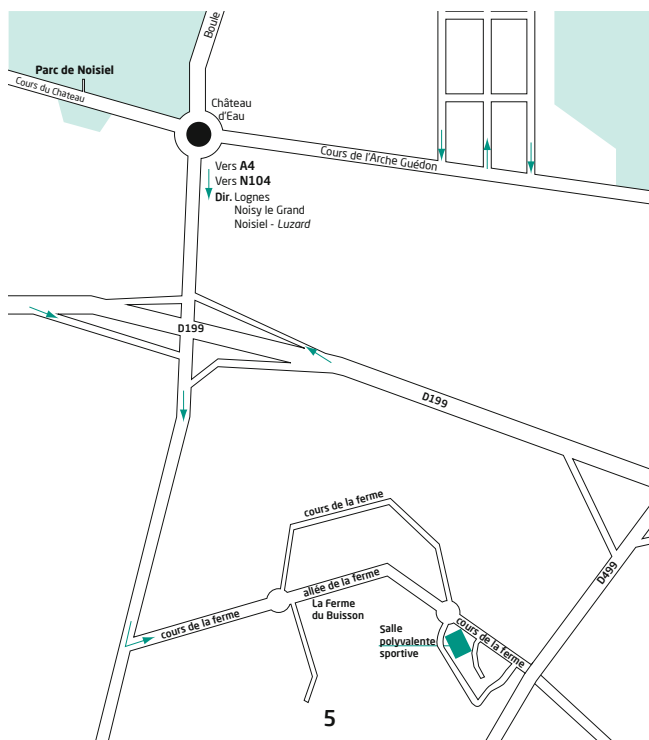
**/ Dimanche 1<sup>er</sup> décembre 2024**  
de 9H à 13H

**Producteurs présents : lire attentivement ce tableau**

|   |    |                                       |    |
|---|----|---------------------------------------|----|
| Alsace .....                              | 6  | Huitres.....                          | 14 |
| Beujolais.....                            | 6  | Maranges - Côte de Beaune .....       | 15 |
| Boeuf & Veaux charolais .....             | 7  | Muscadet.....                         | 15 |
| Bordeaux.....                             | 8  | Miel du Morvan.....                   | 16 |
| Boulangerie.....                          | 8  | Monthélie .....                       | 16 |
| Champagne.....                            | 9  | Noix.....                             | 17 |
| Châteauneuf du Pape.....                  | 9  | Pineau des Charentes.....             | 17 |
| Chocolats - Confiseur.....                | 10 | Pommes - Cidre - Jus.....             | 18 |
| Commerce équitable .....                  | 10 | Porc en plein air - Charcuterie ..... | 19 |
| Confitures.....                           | 11 | Pouilly fumé.....                     | 20 |
| Escargots.....                            | 11 | Saint Nicolas de Bourgueil .....      | 20 |
| Foie gras - Confits de canard - Agneau.12 |    | Volailles - Œufs .....                | 21 |
| Foie gras - Pâtés - Confits.....          | 13 | Traites.....                          | 22 |
| Fromages de Brebis .....                  | 14 | Vouvray .....                         | 22 |

## Salle polyvalente sportive

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



|                               |   |         |
|-------------------------------|---|---------|
| <b>Réserves particulières</b> | 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 €  |
| <b>Cuvées</b>                 | 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 € |
| <b>Crémants</b>               | Crémant Blanc .....                     | 9,70 €  |
|                               | Crémant Rosé .....                      | 10,70 € |

Exploitation familiale de 10 ha. 1<sup>re</sup> Participation en 1985.

L'exploitation se situe au centre de l'Alsace sur des terroirs divers, propices aux différents cépages. La taille, la vinification, la mise en bouteilles et la commercialisation sont faites par nos soins.

## BEAUJOLAIS

### TERRE ROUGE VIGNES & VINS

Mathilde BONNET

www.terre-rouge-beaujolais.com

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 / Julien Mathais



|  |         |
|--|---------|
| Beaujolais Rouge AOC Vieilles Vignes «Terroir de Fontavy» 2022.. | 9,50 €  |
| Beaujolais Rouge AOC «GarAnse» 2023 .....                        | 9,50 €  |
| Beaujolais Rouge AOC «Sourires» 2022 .....                       | 8,50 €  |
| Beaujolais Blanc AOC Chardonnay «Hi Guys!» 2022/2023* .....      | 12,00 € |
| Sauvignon Blanc sec «Zélande» 2022/2023* .....                   | 11,00 € |
| Rosé Gastronomique «Frimousse» 2023/2024 .....                   | 8,50 €  |

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

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

Le Domaine, créé en 2015 par Julien et Mathilde, s'étend sur 4,5 ha de vignes, 2 communes : Anse et Charnay (Sud Beaujolais - « Les Pierres Dorées »). Les vignes 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 CHAROLAIS

## LA FERME DE SOUS LA VELLE



[www.ferme.de.sous.la.velle.com](http://www.ferme.de.sous.la.velle.com)

e-mail : [lafermedesouslavelle.sclub.fr](mailto:lafermedesouslavelle.sclub.fr)

5 rue Amont

21320 BEUREY-BAUGUAY

Port : 06 30 07 32 13

 La ferme de sous la velle -  [sous\\_la\\_velle](https://www.instagram.com/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

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

**TERROIR** ..... 17,00 € le kg

2 Faux-filet, 1 Rosbeef, 2 x 2 Beefsteak, 8 Steaks burgers,  
3 x 500g de Viande hachée

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

2 Faux-filet, 1 Rosbeef, 2 x 2 Beefsteak, 8 Saucisses,  
8 Merguez, 3 x 500g 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), 2 x 2 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), 2 x 2 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, 2 x 2 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 consulter notre bon de commande en ligne <https://lafermedesouslavelle.sclub.fr/>.

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<sup>re</sup> 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**, sur notre bon de commande en ligne : <https://lafermedesouslavelle.sclub.fr/>.

## 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 - chateauhautbeynat - @lecoteaudessens

Exploitation certifiée Haute Valeur Environnementale, niveau 4



|                          |  |               |
|--------------------------|--|---------------|
| <b>Castillon</b>         | <b>Tradition (Fruité) 2020 Médaille d'Or</b> ..... | <b>8,30 €</b> |
| <b>Côtes de Bordeaux</b> | <b>Tradition (Fruité) 2021 Médaille d'Or</b> ..... | <b>8,20 €</b> |
|                          | <b>Boisé - Fûts de Chêne 2020</b> .....            | <b>9,90 €</b> |

|                              |   |                |
|------------------------------|---|----------------|
| <b>Sélection</b>             | <b>Cuvée Lyrique - Boisé 2020</b> .....       | <b>17,20 €</b> |
| <b>Vignes &amp; Terroirs</b> | <b>Cuvée Quintessence - AOC - Fruité 2020</b> | <b>8,50 €</b>  |

|   |                |
|---|----------------|
| <b>Bordeaux Clairet</b> ou <b>Bouteille 75 cl</b> ..... | <b>6,80 €</b>  |
| <b>Bordeaux Rosé</b> <b>Bib 3 l</b> .....               | <b>15,00 €</b> |

|                                |                |
|--------------------------------|----------------|
| <b>Cubitainer 22 l.*</b> ..... | <b>70,40 €</b> |
| <b>Cubitainer 32 l.*</b> ..... | <b>97,60 €</b> |

|                                   |                |
|-----------------------------------|----------------|
| <b>Fontaine à vin 3 l.*</b> ..... | <b>15,00 €</b> |
|-----------------------------------|----------------|

|                                   |                |
|-----------------------------------|----------------|
| <b>Fontaine à vin 5 l.*</b> ..... | <b>21,50 €</b> |
|-----------------------------------|----------------|

|                                    |                |
|------------------------------------|----------------|
| <b>Fontaine à vin 10 l.*</b> ..... | <b>41,00 €</b> |
|------------------------------------|----------------|

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

### Exploitation familiale de 8 ha. 1<sup>re</sup> 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 4 D 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 PAR VOTRE ARTISAN BOULANGER

|                                       |               |
|---------------------------------------|---------------|
| <b>L'impatient 230g</b> .....         | <b>1,30 €</b> |
| <b>Tradition 250g</b> .....           | <b>1,20 €</b> |
| <b>Tradition graines 250g</b> .....   | <b>1,40 €</b> |
| <b>Tradition bel Arome 250g</b> ..... | <b>1,40 €</b> |
| <b>Pain Baltik 330g</b> .....         | <b>2,60 €</b> |
| <b>Le Charpentier 330g</b> .....      | <b>3,00 €</b> |
| <b>El-Mais 330g</b> .....             | <b>2,60 €</b> |
| <b>Le 3 fruits 330g</b> .....         | <b>3,00 €</b> |
| <b>Pain semoule 500g</b> .....        | <b>3,00 €</b> |

### 1<sup>re</sup> Participation en 2016.

Boulangerie-Pâtisserie située à Noisiel. Depuis 2005, elle est partenaire des AMAP, aime la proximité et travaille avec un Moulin de Seine & Marne

## CHAMPAGNE

### HEUCQ PÈRE ET FILS

[www.champagne-heucq.com](http://www.champagne-heucq.com)

e-mail : [contact@champagne-heucq.com](mailto:contact@champagne-heucq.com)

Propriétaire récoltant

51700 CUISLES

Tél : 03 26 58 10 08 / Port : 06 62 37 10 08

 Champagne Heucq père et fils



|                                     |          |
|-------------------------------------|----------|
| Brut tradition .....                | 25,00 €  |
| Extra Brut .....                    | 27,00 €  |
| Demi Sec tradition .....            | 25,00 €  |
| Cuvée brut prestige .....           | 29,00 €  |
| Cuvée antique millésimée 2014 ..... | 35,00 €  |
| Cuvée Original 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<sup>re</sup> Participation en 1994.

Le Champagne Heucq Père & Fils représente 4 générations de vigneron. C'est aujourd'hui André qui cultive le domaine situé à Cuisles, dans la Vallée de la Marne. Les 3 cépages Champenois sont présents, avec une prédominance de Meunier qui donne un caractère fruité et de la rondeur au vin. André vous reçoit dans son nouveau chai entièrement écologique. Vous y dégusterez ses vins purs, complexes reflets de sa sincérité. Nous sommes certifiés Agriculture Biologique depuis 2018.

**Pour toute commande supérieure à 18 bouteilles, il est préférable de nous contacter pour assurer la livraison.**

Absent à Roissy

## CHÂTEAUNEUF DU PAPE

Laure et Martial CAPEAU

Dany et Christian BERTHET-RAYNE

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

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

2334, route de Caderousse - 84350 COURTHEZON

Tél : 04 90 70 74 14 -  Domaine Berthet Rayne



|   |         |
|---|---------|
| Châteauneuf du Pape Rouge Tradition 2022 .....  | 24,00 € |
| Elixir des Papes 2022 .....                     | 27,50 € |
| Vieilli en fût de chêne 2022 .....              | 28,50 € |
| Cuvée Cadiac 2022 .....                         | 38,50 € |
| Magnum Rouge 2022 .....                         | 48,00 € |
| Châteauneuf du Pape blanc 2023 .....            | 25,00 € |
| Magnum Blanc 2021 .....                         | 49,00 € |
| Châteauneuf du Pape Roussanne 2023 .....        | 34,00 € |
| Côtes du Rhône rouge Vieilles Vignes 2022 ..... | 10,40 € |
| Côtes du Rhône rosé 2023 .....                  | 10,40 € |

#### Exploitation familiale de 29 ha. 1<sup>re</sup> Participation en 1992.

Depuis 4 générations, le Domaine exploite 29 ha. principalement en appellation Châteauneuf du Pape. La conduite du vignoble est effectuée à la main. La vinification bénéficie d'un matériel moderne. Nos Châteauneuf du Pape vendus en bouteilles écusonnées s'épanouissent entre la 3<sup>e</sup> et la 5<sup>e</sup> année et atteignent leur plénitude vers 7ans. Ils peuvent se garder une bonne dizaine d'années

## CHOCOLATS - CONFISEUR

ALIX MICHOT

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

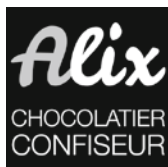
e-mail : [contact@alix-chocolat.fr](mailto:contact@alix-chocolat.fr)

3 allée des Charmes

77200 TORCY

Port : 06 78 96 56 25

f -  alix chocolat



|  |         |
|--|---------|
| Ballotin chocolats ganache et praliné 12 pcs .....     | 12,99 € |
| Ballotin chocolats ganache et praliné 24 pcs .....     | 24,99 € |
| Ballotin chocolats pralinés, noir et lait 12 pcs ..... | 12,99 € |
| Réglette de pâte de fruits à l'ancienne 8 pcs .....    | 8,95 €  |

Fraise, abricot, pêche, poire.

Tablette de chocolat noir Bio 73% pure origine 45g .....

3,99 €

Tablette de chocolat noir Bio 73% garnie 45g .....

3,99 €

Pâte à tartiner pralinée 210g .....

8,90 €

### 1ère participation en 2021

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



Vous pouvez commander sur : [www.alix-chocolat.fr](http://www.alix-chocolat.fr), ou par téléphone, et repartir avec votre commande le jour du Circuits-Courts.

## COMMERCE ÉQUITABLE

CCFD TERRE SOLIDAIRE DE SEINE ET MARNE



TERRE SOLIDAIRE  
Soyons les forces du changement

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 miel Maya .....         | 3,50 € |
| Sucre Mascobado 500g .....       | 4,50 € |
| Chocolat noir 85% .....          | 4,00 € |
| Bonbons menthe .....             | 2,60 € |

### 1<sup>re</sup> Participation en 2004.

Pour le Commerce équitable, les critères sont d'assurer une juste rémunération du travail des producteurs et artisans les plus défavorisés, leur permettant de satisfaire leurs besoins élémentaires en matière de santé, d'éducation, de logement, de protection sociale... et ce sans assistance. De garantir le respect des droits fondamentaux des personnes, refus de l'exploitation des enfants, du travail forcé, de l'esclavage. D'instaurer des relations durables entre les partenaires économiques, de favoriser la préservation de l'environnement et de proposer aux consommateurs des produits de qualité.

Absent à Roissy

## CONFITURES

**DAME CERISE**  
**SIXTINE CHAMP, AMAËL DHERMY**

[www.damecerise.com](http://www.damecerise.com)  
e-mail : [dame.cerise@orange.fr](mailto: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 € |
| Coffret de Noël - 3 pots de 135g ..... | 14,00 € |

Sakura (Fraise au yuzu) - Abricot à la vanille - Une Balade en Provence (Pêche de vigne et romarin) - Cerise noire et épices de vin chaud - La Bigouden (Pommes caramel) - 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.] - etc.

**Abricot, Médaille D'Or 2018 au Concours Général Agricole de Paris.**

**Confiture artisanale. 1<sup>re</sup> Participation en 1997.**

Les confitures « Dame Cerise » ce sont 63% de fruit, 37% de sucre et de la pectine de pomme si nécessaire. Elles sont cuites par petites quantités dans des bassines en cuivre. Plus de 50 parfums disponibles. N'hésitez pas à demander la liste complète pour passer votre commande.

## 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<sup>re</sup> 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.**

## FOIE GRAS - CONFITS DE CANARD - AGNEAU


PASCAL LAPRÉE

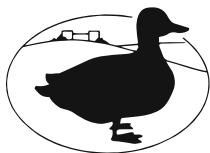
www.lapreepascal.com

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<sup>re</sup> Participation en 1997.**

Notre exploitation est située dans l'Auxois, à la limite du Morvan. Nous y élevons, gavons et transformons nos canards de souche Mulard. Nous avons également une troupe de brebis de race vendéenne. Les agneaux naissent dans notre ferme et sont élevés en plein air.

**IMPORTANT : pour les caissettes d'agneau la commande doit impérativement être passée 10 jours avant la date du CIRCUITS-COURTS, de préférence par e-mail, à Pascal Laprée.**

# 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



|   |                  |            |       |         |
|---|------------------|------------|-------|---------|
| 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 100g    | réf 8140   | ..... | 8,50 €  |
|   | Boîte de 200g    | réf 8136   | ..... | 16,00 € |
| Pâté de foie de canard du Sud-Ouest<br>50% de foie gras   | Boîte de 130g    | réf 8161   | ..... | 7,50 €  |
|   | Bocal de 200g    | réf 8162   | ..... | 10,00 € |
| Pâté au foie de canard du Sud-ouest<br>20% de foie gras   | Bocal de 130g    | réf 8130   | ..... | 5,00 €  |
| Cou de canard farci au foie gras de canard<br>20% de foie | Boîte de 380g    | réf 8127   | ..... | 14,00 € |
| Rillettes canard du Sud-Ouest<br>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 €  |
| 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 1240g   | réf 8129   | ..... | 18,00 € |
| Gésiers de canard du Sud-Ouest confits                    | Boîte de 380g    | réf 8144   | ..... | 10,00 € |
| Lot de 2 blocs de foie gras Oie et canard                 | 2 boîtes de 65g  | réf 8259   | ..... | 12,50 € |
| Papillote lotoise - lot de 5 saveurs                      | 5 boîtes de 65g  | réf 9305   | ..... | 15,50 € |
| Farandole du Sud-Ouest (1 tartineur offert)               | 3 bocaux de 180g | réf 201139 | ..    | 12,50 € |
| 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                             | Boîte de 590g    | réf 8151   | ..... | €       |

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   | ....  | 30,00 € pièce |
| Magret de canard frais                                    | 350g | réf 8282   | ..... | 8,00 € 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 | ....  | 19,00 € pièce |
| Foie gras de canard entier du Sud-Ouest mi-cuit poivre    | 150g | réf 200085 | ....  | 19,00 € pièce |
| Foie gras de canard entier du Sud-Ouest mi-cuit espelette | 150g | réf 200086 | ..    | 19,00 € pièce |

### Groupement de producteurs. 1<sup>er</sup> Participation en 1987.

Nos canards sont élevés en plein air selon des règles strictes de notre groupement de producteurs et préparés dans le respect des recettes traditionnelles du Sud-Ouest. Nos produits foie gras, magret et autres spécialités, sont certifiés selon l'IGP canard à foie gras du Sud-Ouest ce qui en garantit l'origine et l'ancrage dans notre territoire d'Occitanie.

### IMPORTANT :

Pour éviter les ruptures de stocks, n'hésitez pas à passer votre commande par téléphone, e-mail ou courrier 10 jours avant la date du Circuits-Courts. Nous préparerons votre colis d'avance.



## FROMAGES DE BREBIS ANAÏS BEDU

**Douceurs fermières**

e-mail : [anaisbedu1989@gmail.com](mailto:anaisbedu1989@gmail.com)

Le moulin de la pierre

18380 IVOY-LE-PRÉ

Tel : 06 17 86 61 78 -  [douceurs fermières](#)



**Palet** ..... 4,30€  
Frais 150/160g ; crémeux 100/110g ; sec 50/60g

**Carré** ..... 6,20€  
Frais 250/260g ; crémeux 180/190g ; sec 90/100g.

*Une idée du poids d'une tomette 800/900g.*

**Tomme nature** ..... 39,60€/Kg  
Coupe en 1/4 ; 1/2.

**Tomme cumin et ail des ours** ..... 41,80€/Kg  
En quantité limitée

**Yaourt 125g**  
**Nature** ..... 1,30€  
**Aromatisé** ..... 1,50€

Arômes : vanille, noix de coco, citron, poire, myrtille et en bi couche fraise pêche et figue.

**Yaourt 500g**  
**Nature** ..... 4,60€  
**Vanille** ..... 5,40€

Consigne pour les pots en verre de 500g.

**1<sup>re</sup> Participation en 2024.**

Anaïs a créé son élevage d'une soixantaine de brebis laitières en agriculture biologique à Ivoy-le-pré en 2022. Elle transforme la totalité de la production en fromage, lactique et tomme, ainsi qu'en yaourt.

**Il est préférable de commander une semaine avant.**

## HUITRES

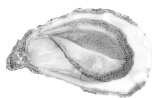
**EARL BOBIN JPB**

e-mail : [jeanpaul.bobin.17@gmail.com](mailto: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 ..... 10,50 €  
3 ..... 10,00 €

**Exploitation familiale de 5 ha. 1<sup>re</sup> 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.

## MARANGES - CÔTE DE BEAUNE

### DOMAINE MARIE-CHRISTINE GADANT

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

e-mail : [leclosvoyen@wanadoo.fr](mailto:leclosvoyen@wanadoo.fr)

EARL Le Clos Voyen  
71490 SAINT MAURICE-LES-COUCHES  
Tél : 03 85 45 56 95 / Port. : 06 34 11 40 66



|   |         |
|---|---------|
| Bourgogne rouge, Pinot Noir, Cuvée Lazare 2022 puis 2023... | 8,50 €  |
| Côte du Couchois 2022.....                                  | 9,50 €  |
| Maranges Côtes de Beaune 2021.....                          | 12,50 € |
| Santenay 2020.....  | 14,00 € |
| Magnum Maranges rouge 2022.....                             | 28,00 € |
| Magnum Bourgogne rouge 2020.....                            | 20,00 € |
| Coteaux bourguignon rosé 2023.....                          | 7,50 €  |
| Bourgogne Aligoté 2022 puis 2023.....                       | 8,50 €  |
| Bourgogne Chardonnay 2023.....                              | 10,00 € |
| Crémant de Bourgogne Brut Blanc.....                        | 10,00 € |
| Hautes Côtes de Beaune Rouge « Lacour Fabrice » 2022.....   | 9,50 €  |

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

#### Exploitation familiale de 10 ha. 1<sup>re</sup> Participation en 1983.

Le domaine est exploité par notre famille depuis 4 générations. Au fil des années, nous avons sélectionné les cépages et agrandi le vignoble. De nouvelles techniques ont été apportées pour améliorer la qualité et développer les ventes.


## MUSCADET

### EARL FAMILLE JIANU

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

e-mail : [famillejianu@yahoo.com](mailto: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.....             | 5,90 €  |
| Sèvre et Maine<br>sur lie     | Domaine de la Bernardière 2021.....          | 5,70 €  |
|                               | Arrogance.....                               | 8,10 €  |
| Gros plant du<br>Pays Nantais | Caracter.....                                | 4,70 €  |
| Méthode<br>traditionnelle     | Rêve d'Amélie Blanc Mousseux.....            | 6,90 €  |
|                               | 6 <sup>e</sup> sens Mousseux de qualité..... | 10,10 € |

#### Exploitation de 46 ha. 1<sup>re</sup> 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 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 GOULAINE.

## MIEL DU MORVAN

### MIELLERIE L'ABEILLE DE SAULIEU

Damien Pelotier


e-mail : [contact@abeille-de-saulieu.com](mailto: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 |
|----------------------|----------|---------|
| <b>MIELS</b>         |          |         |
| 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 € |

|              |                                  |         |
|--------------|----------------------------------|---------|
| <b>MIELS</b> | Fleurs de Printemps Crémeux..... | 42,00 € |
| POT DE 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<sup>re</sup> 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.

## MONTHÉLIE

DOMAINE DUJARDIN

[www.domaine-dujardin.com](http://www.domaine-dujardin.com)

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

1 Grande rue

21190 MONTHÉLIE

Tél : 03 80 21 20 08

Port. : 06 12 71 04 62

 Domaine Dujardin



Absent à Roissy



|              |   |         |
|--------------|---|---------|
| <b>Rouge</b> | Monthélie 1 <sup>er</sup> Cru «Les Champs Fulliot»..... | 50,00 € |
|              | Monthélie 1 <sup>er</sup> Cru «Les Vignes Rondes».....  | 42,50 € |
|              | Monthélie.....  | 25,00 € |
|              | Beaune «Les Beaux Fougets».....                         | 25,00 € |
| <b>Blanc</b> | Bouzeron «La Tournelle».....                            | 17,50 € |
|              | Monthélie «La Combe Danay».....                         | 29,00 € |
|              | Auxey-Duresses «Les Fosses».....                        | 32,50 € |
|              | Meursault.....  | 50,00 € |


### Exploitation de 8,5 hectares. 1<sup>re</sup> Participation en 1983.

Notre production est vendangée manuellement. Selon la tradition, nous vieillissons nos vins en fûts de chêne. La mise en bouteille se fait dans les deux ans qui suivent. Ce sont des vins fins à comparer à ceux de Volnay.

## NOIX

**LA BORIA DEL ROQUET**  
Clément et Alice BOUSCAREL  
e-mail : fermebouscarel@gmail.com

Le Rouquet  
46600 CREYSSE  
Tél : 06 12 61 56 08

 Ferme Bouscarel



*la boria del roquet*

|   |         |
|---|---------|
| 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<sup>re</sup> Participation en 2019.

Nichée dans la vallée de la Dordogne, notre ferme familiale de 25 hectares se trouve près du magnifique village de Creysse en Quercy, au bord de la rivière. Avec la Terre ; nous vivons, cultivons et élevons : des noyers, des 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 ».

## PINEAU DES CHARENTES

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


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 ..... | 3,70 €   |
| Bulles de Raisin 75cl .....    | 5,00 €   |
| <b>Pineau des Charentes</b>    |          |
| Blanc, 75 cl .....             | 15,00 €  |
| Rouge, 75 cl .....             | 15,00 €  |
| Vieux pineau blanc 75 cl ..... | 28,60 €  |
| <b>Cognac</b>                  |          |
| 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 € |
| <b>Les couleurs de Sophie</b>  |          |
| 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<sup>re</sup> Participation en 1983.

Vignoble familial en culture biologique depuis 1972. Distillation, vieillissement, mise en bouteilles à la propriété. Vendanges manuelles. Médailles CGA, Paris. Guide Hachette des Vins

**POMMES - CIDRE - JUS**  
**SCEA FERME DES CHARMETTES**

e-mail : [sergemaclart@yahoo.fr](mailto:sergemaclart@yahoo.fr)

Famille Maclart  
 31 route de Mareuil  
 60890 AUTHEUIL EN VALOIS  
 Port : 06 60 16 27 64

 [fermedescharmettes](https://www.facebook.com/fermedescharmettes)



**Pommes** Variété selon la saison

Sac de 2Kg ..... 6,00 €  
 Caisse de 10 Kg ..... 28,00 €

Pur Jus de Pomme Nature 1L ..... 3,30 €

Pur Jus de Poire 1L ..... 4,00 €

Jus de pomme fruité 1L ..... 3,80€

Pomme Rhubarbe ; Pomme Coing ; Pomme Cassis ; Pomme Fleurs de sureau ; Pomme Safran ; Pomme Cannelle ; Pomme Poire ; Pomme Groseille ; Pomme Colapuy ; Pomme Lavande ; Pomme Fraise ; Pomme Reinette du Mans ; Pomme Rhubarbe Fraise.

Jus de pomme fruité : 1L ..... 4,00€

Pomme Framboise ; Pomme Groseille Fraise ; Pomme Poire Framboise

**Pétillant Sans alcool 0,75L**

Pomme ..... 5,00€

Poire ..... 6,00€

Rhubarbe ..... 6,00€

**Cidre 0,75L**

Sec 6° - Brut 5° - 1/2 sec 3,5° - Doux 2,5° ..... 3,80 €

«Cuvée Léa» à la Cerise 2,5° ..... 5,00€

**Poiré 0,75L**

Cidre de poire 5° ..... 7,00€

**Apéritif P'tit tonneau 0,70L**

A la pomme 17° ..... 17,00€

A la poire 17° ..... 23,00€

Vinaigre de Cidre 0,70L ..... 3,50€

**1<sup>re</sup> Participation en 2024.**

La ferme des Charmettes est une ferme familiale depuis plusieurs générations. Située dans l'Oise sur la commune d'Autheuil en Valois. Nous y cultivons en agriculture biologique une centaine de variétés de pomme, de poires et de fruits rouges que nous transformons en différents jus, cidre et Apéritif. Nous vous proposons aussi des pommes à croquer : une dizaine de variétés qui suivent les saisons de septembre à mars.

**Nouveau** Commande possible par Email jusqu'à 8 jours avant la date du Circuits-Courts. Mélange possible en carton de 6 bouteilles

# 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 .....           | 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<sup>re</sup> 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.

## POUILLY FUMÉ

### DOMAINE MARCHAND & FILS SARL

[www.marchand-kerots.fr](http://www.marchand-kerots.fr)  
e-mail : [sarlmarchandetfils@gmail.com](mailto:sarlmarchandetfils@gmail.com)

Famille Marchand  
B.P.2 Les Loges  
58150 POUILLY-SUR-LOIRE  
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 1450



|   |                |
|---|----------------|
| <b>Pouilly-sur-Loire 2023</b> .....                       | <b>9,00 €</b>  |
| <b>Pouilly Fumé « Les Kérots » 2022 puis 2023</b> .....   | <b>11,00 €</b> |
| <b>Pouilly Fumé « Prestige » 2022 puis 2023</b> .....     | <b>17,00 €</b> |
| <b>Pouilly Fumé « Kalcaire » 2022 puis 2023</b> .....     | <b>25,00 €</b> |
| <b>Pouilly Fumé « Kimmeridgian » 2022 puis 2023</b> ..... | <b>25,00 €</b> |

### 1<sup>re</sup> Participation en 1983.

Vignerons de père en fils depuis 1650, notre vignoble se situe sur les coteaux de Pouilly dominant la Loire. Nos terroirs de calcaire, marnes Kimméridgiennes et argilo-calcaire produisent des Pouilly Fumé typiques aux arômes minéraux de "pierre à fusil", secs et fruités. Tous nos vins blancs sont produits traditionnellement, sans engrais ni désherbant chimique, dans les conditions de l'aire d'appellation contrôlée Pouilly Fumé et Pouilly-sur-Loire.

Médaille d'or concours général à Paris en 1999. Sélection Guide Hachette 2005-2008-2010-2011-2012-2013-2018-2019-2020-2021-2022-2023. 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.

## SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL

### DOMAINE DE LA CABERNELLE

[www.cabernelle.com](http://www.cabernelle.com)  
e-mail : [contact@cabernelle.com](mailto:contact@cabernelle.com)

3 rue du Mached  
37140 BENAIS  
Tél : 02 47 97 84 69



## de la DOMAINE Cabernelle



CASLOT PONTONNIER



### Bourgueil

|                                      |                |
|--------------------------------------|----------------|
| <b>Secret d'Automne 2023</b> .....   | <b>8,70 €</b>  |
| <b>Reflets de Mémoire 2022</b> ..... | <b>10,90 €</b> |
| <b>Plénitude 2017</b> .....          | <b>16,00 €</b> |

### St-Nicolas de Bourgueil

|   |                |
|---|----------------|
| <b>Damoiselle 2023</b> .....            | <b>9,70 €</b>  |
| <b>D'une Vigne à l'Autre 2023</b> ..... | <b>10,90 €</b> |

### Domaine familial de 30 ha. 1<sup>re</sup> Participation en 1996.

Le Vignoble d'une trentaine d'hectares, planté en cabernet franc, s'étend sur les communes des AOC Saint-Nicolas de Bourgueil et Bourgueil.

La vinification traditionnelle est suivie d'un vieillissement en fûts, dans les caves du Domaine creusées dans le roc, pour les vins de garde, avant la mise en bouteilles.

La différence des terroirs permet d'offrir plusieurs cuvées afin de satisfaire la demande des amateurs. Le Domaine est converti à l'Agriculture Biologique depuis 2019.

Absent à Roissy

## VOLAILLES - ŒUFS

### DU BIO AU NAVIOT


Jennifer et Benjamin BROCADET- PAILLE

e-mail : [dubioaunaviot@outlook.fr](mailto:dubioaunaviot@outlook.fr)

Le Naviot

58240 Saint-Pierre-le-Moûtier

Port : 06 74 63 93 65

 Du bio au Naviot



|   |               |
|---|---------------|
| Poulet Bio .....                                      | 13,50 € le kg |
| Pintade Bio .....                                     | 15,50 € le kg |
| Dinde Bio .....                                       | 19,00 € le kg |
| Chapon de Poulet ou de Pintade-Quantité limitée ..... | 22,00 € le kg |

*Pour les commandes de volailles de fête, le plus tôt c'est réservé, mieux c'est.*

|          |             |        |              |        |
|----------|-------------|--------|--------------|--------|
| Œufs Bio | les 6 ..... | 3,00 € | les 12 ..... | 5,00 € |
|----------|-------------|--------|--------------|--------|

### Découpe poulet Bio

|                      |               |
|----------------------|---------------|
| Ailes, par 4 .....   | 12,00 € le kg |
| Blanc, par 2 .....   | 32,00 € le kg |
| Cuisses, par 2 ..... | 22,00 € le kg |

|  |               |
|--|---------------|
| Ravioles de Volaille - Curry-Coco ou estragon 250 g..... | 28,00 € le Kg |
|--|---------------|

### BOCAUX

|                                       |        |
|---------------------------------------|--------|
| Rillettes de volailles Bio 180g ..... | 7,50 € |
|---------------------------------------|--------|

*Nature - Moutarde - Mousse de foies - Provençale*

|                                    |        |
|------------------------------------|--------|
| Mousse de foies de volailles ..... | 7,50 € |
|------------------------------------|--------|

### Plats préparés 600 g

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

### 1<sup>re</sup> 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.**

## TRUITES

RÉMY LUDWIG

[www.lestruitesdusancerrois.fr](http://www.lestruitesdusancerrois.fr)  
e-mail : [remy-ludwig@orange.fr](mailto:remy-ludwig@orange.fr)

Route de Vailly  
18240 SAVIGNY-EN-SANCERRE  
Fixe. 02.48.72.54.65 / Port. : 06 74 72 70 87



## Pisciculture de Savigny



|  |               |
|--|---------------|
| 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<sup>re</sup> Participation en 2017.

Rémy a créé sa pisciculture à Savigny en Sancerre en 2002 pour y élever des poissons d'ornement et ensuite développer son activité avec les poissons d'étang.

En 2017 la famille s'agrandit avec pour activité complémentaire la salmoniculture..

Rémy vous propose des truites portion fraîches, des filets de truite fumée à froid, 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](http://www.domaine-mathieu-cosme.com)  
e-mail : [mathieucosme@orange.fr](mailto:mathieucosme@orange.fr)

86 rue du Bois de l'Olive  
37210 NOIZAY  
Port. : 06 19 23 17 06

 Domaine Mathieu Cosme et le Facteur



### Les Fines bulles : Plaisir!

|                          |         |
|--------------------------|---------|
| 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<sup>re</sup> 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](http://www.circuits-courts.com) ■

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

**M. Alex Tessier**  
2 chemin de Vimenev  
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.