

L'Association

CIRCUITS-COURTS

du producteur au consommateur



MARCHÉS de producteurs

À ROISSY-EN-BRIE

138^e rencontre

La grande halle de la Ferme d'Ayau

Samedi 12 avril 2025
de 9h à 17h

À NOISIEL

139^e rencontre

En plein air, place Emile Menier

Samedi 24 mai 2025
de 9h à 17h

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

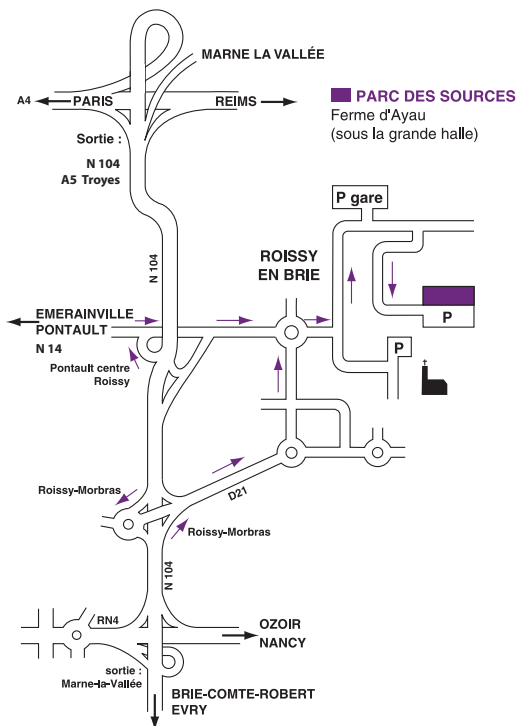
ROISSY-EN-BRIE

/ Samedi 12 avril 2025
de 9H à 17H

Producteurs présents : lire attentivement ce tableau

Alsace.....	5	Muscadet.....	13
Boeuf & Veau charolais.....	6	Miel du Morvan.....	13
Bordeaux.....	7	Pineau des Charentes.....	14
Boulangerie.....	7	Pommes - Cidre - Jus.....	15
Chocolats - Confiseur.....	9	Porc en plein air - Charcuterie.....	16
Confitures.....	9	Pouilly fumé.....	17
Foie gras - Confits de canard - Agneau.....	11	Saint Nicolas de Bourgueil.....	17
Huitres.....	12	Truites.....	18
Maranges - Côte de Beaune.....	12	Volailles - Œufs.....	19

La grande halle *Ferme d'Ayau*
Avenue Maurice de Vlaminck
77680 Roissy-en-Brie



NOISIEL

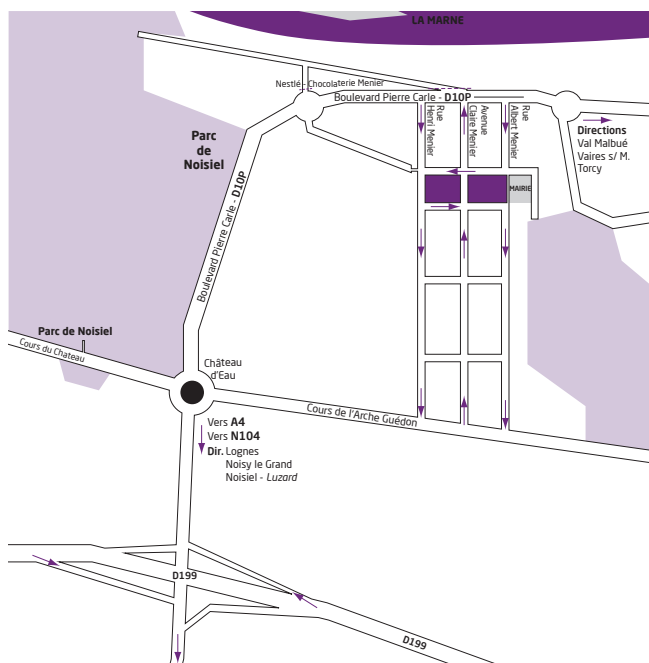
/ Samedi 24 mai 2025
de 9H à 17H

Producteurs présents : lire attentivement ce tableau

Alsace	5	Foie gras - Confits de canard - Agneau	11
Beujolais	5	Miel du Morvan	13
Boeuf & Veau charolais	6	Pineau des Charentes	14
Boulangerie	7	Pommes - Cidre - Jus	15
Champagne	8	Porc en plein air - Charcuterie	16
Commerce équitable	8	Pouilly fumé	17
Chocolats - Confiseur	9	Truites	18
Confitures	9	Vouvray	18
Escargots	10	Volailles - Œufs	19
Fromages de Brebis	10		

En plein air, place Emile Menier

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

	Sylvaner	7,00 €
	Edelzwicker «L'audacieux»	6,80 €
	Riesling	8,00 €
	Muscat	7,70 €
	Rosé d'Alsace	7,80 €
	Pinot noir	8,80 €
	Pinot gris	8,50 €
	Rouge d'Alsace	9,00 €
<hr/>		
Cuvées	Riesling Cuvée Prestige	8,50 €
	Gewurztraminer Cuvée Prestige	9,50 €
	Gewurztraminer Vendanges tardives	18,00 €
	Pinot gris «L'Ambitieux»	11,00 €
	Gewurztraminer «L'Étincelle»	13,50 €
<hr/>		
Crémants	Crémant Blanc	10,00 €
	Crémant Rosé	11,00 €

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 / Julien Mathais



Terre Rouge
vignes & vins

Absent à Roissy

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 €
<hr/>	
Beaujolais Blanc AOC Chardonnay «Hi Guys!» 2023.....	12,00 €
Sauvignon Blanc sec «Zélande» 2023.....	11,00 €
Sauvignon Blanc sec «La Source» 2023 BIB 3L.....	25,00 €
<hr/>	
Rosé Gastronomique «Frimousse» 2024*	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 & VEAU CHAROLAIS

LA FERME DE SOUS LA VELLE



www.fermedesouslavelle.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

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. 2 kg), 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. 2 kg), 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 *

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,**

sur notre bon de commande en ligne : <https://lafermedesouslavelle.sclub.fr/>
ou par e-mail : gaecdesouslavelle@gmail.com

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



Absent à Noisiel

Castillon	Tradition Fruité 2021 Médaille d'Or	8,30 €
Côtes de Bordeaux	Tradition Fruité 2022 Médaille d'Or	8,20 €
	Boisé Fûts de Chêne	9,90 €

Sélection	Cuvée Lyrique - Boisé	17,20 €
Vignes & Terroirs	Cuvée Quintessence - AOC - Fruité	8,50 €

Bordeaux Clairet	ou Bouteille 75 cl	6,80 €
Bordeaux 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.

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



AVEC AMOUR LA BAGUETTE TRADI DE NOISIEL EST FABRIQUÉE PAR VOTRE ARTISAN BOULANGER

L'impatiente 230g		1,30 €
Tradition 250g		1,20 €
Tradition graines 250g		1,40 €
Tradition bel Arome 250g		1,40 €
Pain Baltik 330g		2,60 €
Le Charpentier 330g		3,00 €
El-Mais 330g		2,60 €
Le 3 fruits 330g		3,00 €
Pain semoule 500g		3,00 €

1^{re} Participation en 2016.

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

CHAMPAGNE**HEUCQ Père et Fils**

www.champagne-heucq.com

e-mail : contact@champagne-heucq.com

Propriétaire récoltant

51700 Cuisles

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

Champagne Heucq père et fils



CHAMPAGNE
ANDRÉ HEUCQ
NATURE ● TERROIR

Brut tradition	26,00 €
Extra Brut	28,00 €
Demi Sec tradition	26,00 €
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. 1re Participation en 1994.

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

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

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

**TERRE
SOLIDAIRE**
Soyons les forces du changement

4 place Notre-Dame

77000 MELUN

Tél : 01 64 52 52 29

Café grain bio Mexique 250 g	6,00 €
Café moulu bio Congo 250 g	6,00 €
Café moulu bio Pérou 250 g	6,00 €
Quinoa bio 500 g	6,50 €
Spéculos 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

3 allée des Charmes

77200 TORCY

Port : 06 78 96 56 25

f - @ alix chocolat



CERTIFIÉ DE BIO ET
NON-GÉNÉRALISÉ



Coffret 15 chocolats pralinés, noir et lait équitable 18,50€

Coffret 28 chocolats pralinés, noir et lait équitable 32,00€

Réglette de pâte de fruits à l'ancienne 13 pcs 14,00 €

Fraise, abricot, pêche, poire.

Tablette de chocolat noir 68% pure origine 95g 7,00 €

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 21,00€

14 oursons guimauve (sans porc), au chocolat noir 21,00€

Orangettes 145g ou citronnettes 145g artisanales 15,00€

Tablette XXL 300g à partager : Smarties ou KitKat original 22,00€

1ère participation en 2021

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



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

CONFITURES

DAME CERISE

Sixtine CHAMP, Amaël DHERMY

www.damecerise.com

e-mail : dame.cerise@orange.fr

Place Sainte-Anne

35640 MARTIGNÉ-FERCHAUD

Tél : 02 99 44 56 81 - f Dame Cerise Artisan Confiturier



Confitures **Le pot 340 g** 6,20 €

Les 4 pots 23,50 €

Les 6 pots 33,50 €

Les 12 pots 66,00 €

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^{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 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 bocalux**

4 douzaines	17,30 €
Escargotine 50g	5,80 €
Escargots confits environ 2 douzaines	10,60 €

Les surgelés à la Bourguignonne

Fromentines	18,00 € / 2dz ... 32,90 € / 4dz
Coquilles	16,70 € / 2dz ... 30,50 € / 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.

FROMAGES DE BREBIS**Anaïs BEDU****Douceurs fermières****e-mail : 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.

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. **1,00€**

1^{re} 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.

FOIE GRAS - CONFITS DE CANARD - AGNEAU

Pascal LAPRÉE

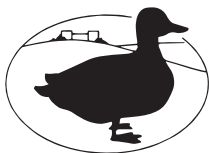
www.lapreepascal.com

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 est possible qu'il n'y ait pas d'agneau à la vente de Noisiel.

Nous vous tiendrons informé.

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.

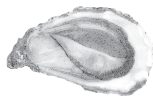
IMPORTANT : pour les caissettes d'agneau la commande doit impérativement être passée 10 jours avant la date du CIRCUITS-COURTS, de préférence par e-mail, à Pascal Laprée.

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	10,50 €
3	10,00 €

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.

MARANGES - CÔTE DE BEAUNE**DOMAINE MARIE-CHRISTINE GADANT**www.leclosvoyen.come-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 RÉGULANTE

MARANGESCôte de Beaune
APPELLATION MARANGES CONTRÔLÉE

2010



Bourgogne rouge, Pinot Noir, Cuvée Lazare 2023	9,00 €
Côte du Couchois 2023	10,00 €
Maranges Côtes de Beaune 2022	13,00 €
Santenay Tasteviné 2022	15,00 €
Magnum Maranges rouge 2023	28,00 €
Magnum Bourgogne rouge 2022	20,00 €
Coteaux bourguignon rosé 2023	7,50 €
Bourgogne Aligoté 2023	9,00 €
Bourgogne Chardonnay 2023	10,00 €
Crémant de Bourgogne Brut Blanc	10,00 €
Hautes Côtes de Beaune Rouge « Lacour Fabrice » 2023 ...	10,00 €

* 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

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.....	5,90 €
Sèvre et Maine sur lie	Domaine de la Bernardière 2021	5,70 €
	Arrogance	8,10 €
Gros plant du Pays Nantais	Caratère.....	4,70 €
Méthode traditionnelle	Rêve d'Amélie Blanc Mousseux	6,90 €
	6 ^e sens Mousseux de qualité.....	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 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 GOULAINÉ.

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



Sous réserve de disponibilité

	POT 500G	POT 1KG
MIELS		
Printemps.....	8,50 €	16,00 €
Fleurs sauvages.....	8,50 €	16,00 €
Ronce	9,00 €	17,00 €
Tilleul.....	9,50 €	18,00 €
Sapin.....	12,00 €	23,00 €
MIELS		
POT DE 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 6g cire et propolis.....	3,00 €
Pain d'épices 300g	7,00 €
Savons au miel 100g (Thym, propolis, lavande, 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.

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.....	3,80 €
Bulles de Raisin 75cl.....	5,10 €
Pineau des Charentes	
Blanc, 75 cl.....	15,40 €
Rouge, 75 cl.....	15,40 €
Vieux pineau blanc 75 cl.....	29,30 €
Cognac	
Folle Blanche 50 cl.....	28,50 €
Estival, 70 cl.....	28,40 €
Sélection, 70 cl.....	40,60 €
V.S.O.P, 70 cl.....	54,80 €
Vieille réserve ,70cl.....	78,50 €
XO, 50 cl.....	175,00 €
Les couleurs de Sophie	
Blanc sec 75 cl.....	6,40 €
Rouge, 75 cl.....	7,50 €
BIB Vin Rouge, 5 l.....	20,10 €
Chocolats au Cognac.....	22,00 €

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

POMMES - CIDRE - JUS

SCEA FERME DES CHARMETTES



e-mail : 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)



La Ferme
des Charmettes



Pur Jus de Pomme Nature 1L	3,30 €
Pur Jus de Poire 1L	4,00 €
Jus de pomme fruité 1L	3,80€
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€
Rhubarbe	6,00€
Cidre 0,75L	
Sec 6° - Brut 5° - 1/2 sec 3,5° - Doux 2,5°	3,80 €
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^{re} 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.


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,
chipolata 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^{re} participation en 2024.

Installé sur une petite ferme de 40ha dans la Nièvre au pied du Morvan, je fais naître et j'éleve des porcs bio de race Duroc en plein air intégral, c'est à dire qu'ils passent toute l'année dehors. Je transforme tous les produits frais, sans colorant, conservateur ni sel nitraté.

***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

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 2024 quantité limité	10,00 €
Pouilly Fumé « Les Kérots » 2023 puis 2024	13,00 €
Pouilly Fumé « Prestige » 2023 puis 2024	18,00 €
Pouilly Fumé « Kalcaire » 2023 puis 2024	30,00 €
Pouilly Fumé « Kimmeridgian » 2023 puis 2024	30,00 €

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 2005-2008-2010-2011-2012-2013-2018-2019-2020-2021-2022-2023-2024-2025. 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

e-mail : contact@cabernelle.com

3 rue du Mchet

37140 BENAIS

Tél : 02 47 97 84 69



de la DOMAINE Cabernelle



CASLOT PONTONNIER



Bourgueil

Rosé 2024	6,50 €
Secret d'Automne 2023	8,70 €
Reflets de Mémoire 2022	10,90 €
Plénitude 2018	16,00 €

St-Nicolas de Bourgueil

Damoiselle 2024	9,70 €
D'une Vigne à l'Autre 2023	10,90 €

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.

Absent à Noisiel

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 fraiche portion la pièce	4,30 €
Truite portion fumée à chaud 150/250 gr	45,00 € le Kg
Pavé de truite fumée à froid 150/400 gr	65,00 € le Kg
Filets de truites fumées à froid 150/400 gr.....	70,00 € 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.**

Absent à Roissy

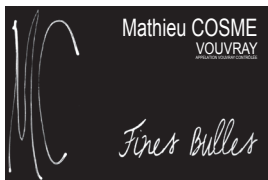
VOUVRAY

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	14,00 €
Le «C» sur commande	16,00 €

Vouvray : Les Tranquilles du terroir

Les Champs Rouget 2022.....	12,00 €
Les Promenards Sec 2022 ou 2023	15,00 €
Les Enfers Tendre 2022.....	16,00 €
Les Perrets Demi-Sec 2018.....	20,00 €

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.

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	13,60 € le kg
Pintade Bio	15,60 € le kg
Dinde Bio	19,20 € le kg
Chapon de Poulet Quantité limitée	22,20 € le kg
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.....	7,50 €

BOCAUX

Rillettes de volailles Bio 180g	7,50 €
<i>Nature - Moutarde - Mousse de foies - Provençale</i>	
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^{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.

■ 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 **CIRCUIITS-COURTS**

Ann-Gaëlle Perrouas
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.