

L'Association
CIRCUITS-COURTS
du producteur au consommateur



MARCHÉS
de producteurs

À ROISSY-EN-BRIE

142^e rencontre

La grande halle de la Ferme d'Ayau

Samedi 18 avril 2026
de 9h à 17h

À NOISIEL

143^e rencontre

En plein air, place Emile Menier

Samedi 13 juin 2026
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

ROISSY-EN-BRIE

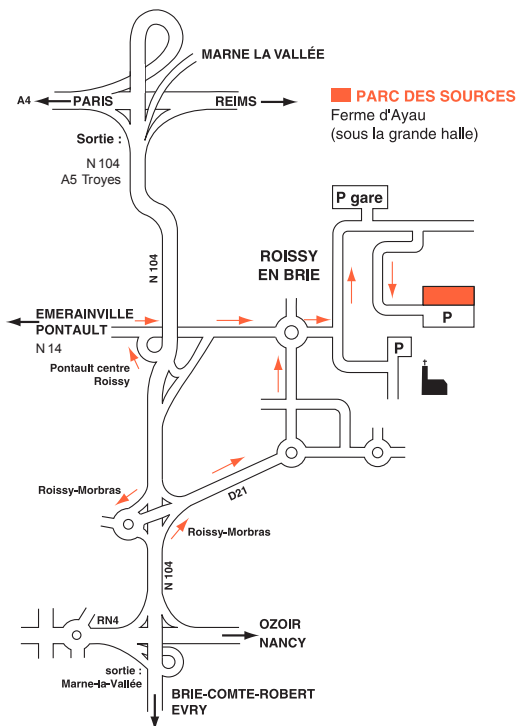
/ Samedi 18 avril 2026
de 9H à 17H

Producteurs présents : lire attentivement ce tableau

Alsace	5	Maranges - Côte de Beaune.....	12
Beaujolais.....	5	Miel du Morvan	13
Boeuf charolais.....	6	Muscadet	14
Bordeaux	7	Pineau des Charentes	14
Boulangerie	7	Pommes - Cidre - Jus	15
Champagne	8	Porc en plein air - Charcuterie.....	16
Chocolats - Confiseur	8	Pouilly fumé.....	17
Confitures.....	9	Saint Nicolas de Bourgueil.....	17
Fromages de Brebis.....	10	Truites.....	18
Foie gras - Confits de canard - Agneau ..11		Volailles - Œufs	19
Huitres.....	12		

La grande halle *Ferme d'Ayau*

Avenue Maurice de Vlaminck
77680 Roissy-en-Brie



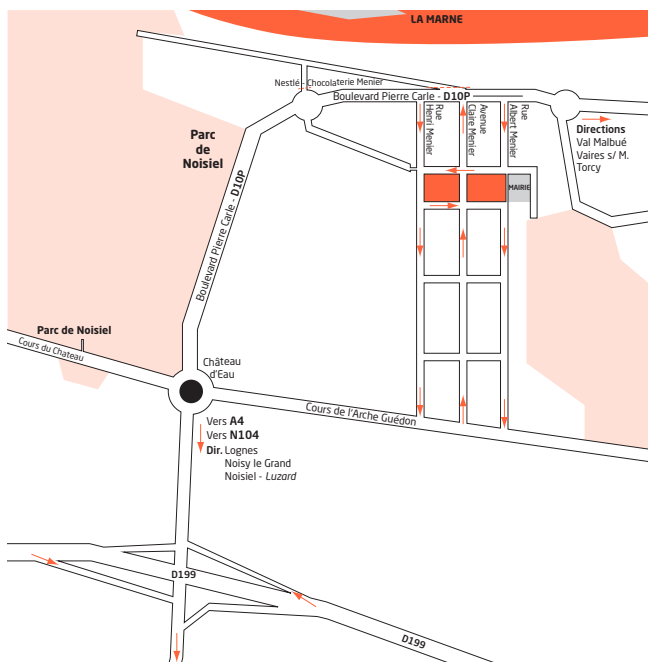
NOISIEL

/ Samedi 13 juin 2026
de 9H à 16H

Producteurs présents : lire attentivement ce tableau

Beaujolais.....	5	Fromages de Brebis.....	10
Boeuf charolais.....	6	Foie gras - Confits de canard - Agneau ..	11
Boulangerie.....	7	Miel du Morvan.....	13
Champagne.....	8	Pineau des Charentes.....	14
Chocolats - Confiseur.....	8	Pommes - Cidre - Jus.....	15
Commerce équitable.....	9	Truites.....	18
Confitures.....	9	Vouvray.....	18
Escargots.....	10	Volailles - Œufs.....	19

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

Absent à Noisiel

	
Sylvaner Bio	7,30 €
Edelzwicker «L'audacieux» •	6,80 €
Pinot blanc Bio	8,00 €
Riesling	8,00 €
Muscat	7,70 €
Rosé d'Alsace	7,80 €
Pinot noir «L'éternel d'Ariel»	8,90 €
Pinot gris Bio	8,50 €
Rouge d'Alsace	9,00 €

Cuvées	Riesling Cuvée Prestige	8,70 €
	Gewurztraminer Bio Cuvée Prestige	9,50 €
	Gewurztraminer Vendanges tardives	18,00 €
	Gewurztraminer «L'Étincelle» •	13,50 €
Nouveauté	Gewurztraminer Bio Cuvée Exceptionnelle	13,50 €*

Crémants	Crémant Blanc •	10,20 €
	Crémant Rosé	11,00 €
Nouveauté	Crémant Blanc Bio Cuvée Origines 2025	12,00 €*

* Jusqu'à rupture du stock * Disponible pour les fêtes de fin d'année

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



Beaujolais Rouge AOC Vieilles Vignes «Terroir de Fontavy» 22/24	9,50 €
Beaujolais Rouge AOC «GarAnse» 2023	9,50 €
Beaujolais Blanc AOC Chardonnay «Hi Guys!» 2023*	12,00 €
Sauvignon Blanc sec «Zélande» 2023/2024	11,00 €
Rosé Gastronomique «Frimousse» 2025	8,50 €

* Très petite production, 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 emprunts de finesse.

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

BOEUF 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 16,00 € 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 18,00 € 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 18,00 € le kg

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

VIANDE AU DÉTAIL *

Pour commander des pièces ou des abats au détail, utilisez notre bon commande en ligne ou mail.

Ci-dessous quelques exemples de morceaux et de prix :

Côte de Bœuf - Entrecôte 29,00 € le kg

Faux filet 28,00 € le kg

Beefsteak 26,00 € le kg

Bourguignon - Braisé 15,00 € 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 7,00 €

Tartinades de Bœuf : Nature - Tomates séchées
Piment d'Espelette - Citron et Romarin 180g 7,00 €

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.....



La commercialisation du veau nous demande beaucoup d'organisation et de temps, pour un équilibre économique qui reste fragile. Nous avons donc choisi de concentrer notre énergie sur la vente directe de bœuf, qui correspond mieux à notre fonctionnement et à la réalité de notre exploitation. Après réflexion, nous avons décidé de ne plus proposer de veau en vente directe.

*** IMPORTANT : Les commandes de colis de viande de bœuf, et la viande au détail doivent être impérativement passées**

en ligne : <https://lafermedesouslavelle.sclub.fr/>

ou par e-mail : gaecdesouslavelle@gmail.com

Les commandes au détail doivent être impérativement passées, 10 jours avant la date du Circuits-Courts, sur notre bon de commande.

Les prix indiqués correspondent aux prix des produits commandés, soit -10% par rapport à l'achat de produits sur place.

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

f Paul Cardoso Vigneron - c chateauhautbeynat - m @lecoteaudessens

Exploitation certifiée Haute Valeur Environnementale, niveau 4



Absent à Noisiel

Castillon Côtes de Bordeaux - Médaille d'Or

2021 Fruits rouges mûrs, bouche ronde et équilibrée 8,60 €

2022 Gourmand, notes de cerise et légère touche vanillée 8,50 €

Vins élevés en barrique

Cuvée Barrique élevage en fût maitrisé.

Charpenté, arômes boisés et fruits noirs 10,40 €

Sélection Vignes et Terroirs

Cuvée Lyrique élevage en fût maitrisé.

Riche velouté, aux notes épicées et fruitées 17,50 €

Quintessence - AOC Bordeaux - Fruité et expressive

Souple agréable en bouche 8,50 €

Bordeaux Clairet & Rosé

Bouteille 75 cl. Frais et fruité, idéal à l'apéritif 6,80 €

Bag in Box 3 l. Même vin, format pratique et convivial 15,00 €

Vente en vrac - conditionnements spécifiques

Sur commande uniquement : 4 jours minimum avant la vente

Cubitainer 22 l. Vin souple et accessible, parfait au quotidien 70,40 €

Cubitainer 32 l. Vin souple et accessible, parfait au quotidien 97,60 €

Fontaine à vin 3 l. Vin souple et accessible, parfait au quotidien 15,00 €

Fontaine à vin 5 l. Vin souple et accessible, parfait au quotidien 21,50 €

Fontaine à vin 10 l. Vin souple et accessible, parfait au quotidien 41,00 €

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



LA BAGUETTE TRADI DE NOISIEL EST FABRIQUÉE PAR VOTRE ARTISAN BOULANGER



L'impatiente 230 g 1,30 €

Tradition 250 g 1,20 €

Tradition graines 250 g 1,40 €

Tradition bel Arome 250 g 1,40 €

Pain Baltik 330 g 2,60 €

Le Charpentier 330 g 3,00 €

El-Maïs 330 g 2,60 €

Le 3 fruits 330 g 3,00 €

Pain semoule 500 g 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

Brian GUERIN

champagne-guerinbrian.com

e-mail : champagne.guerinbrian@outlook.com

44 rue du jardin neuf Villers sous Chatillon

51700 COEUR DE LA VALLÉE

Port : 06 70 74 34 27



Brut ou Demi-sec

Les Galipes Blanc de Noirs *

60% Meunier-40% Pinot noir.

La bouteille 17,00 €

Magnum 38,00 €

Brut nature Les Galipes Chardo 20,00€

100% Chardonnay.

Cuvée vieillie en fût de chêne 1 an

Brut Extra Les Galipes Rosé 25,00€

100% Pinot noir.

Élevé en fut de chêne, assemblé avec coteau rouge champenois.

Brut Les Galipes Cuvée spéciale 18,50€

70% Chardonnay-15% Meunier-15% Pinot noir.

1^{re} Participation en 2026.

Le Champagne Guérin Brian est une exploitation certifiée HVE de 4 ha, située à Villers sous Chatillon, petite commune de la Vallée de la Marne. Les 3 cépages champenois sont cultivés pour donner des cuvées de caractère.

* La cuvée Blanc de Noirs les Galipes est l'emblème de la maison. Minérale tendu et fruité à la fois, elle dévoile la richesse du sol et des terroirs de Villers sous Chatillon sans artifice de vinification

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 - a alix chocolat



Coffret 15 chocolats pralinés, noir et lait équitable 18,00€

Réglette de pâte de fruits à l'ancienne 12 pcs 13,00 €

Fraise, abricot, pêche, poire.

Tablette de chocolat noir 71 à 80% pure origine 95g 7,00 €

12 oursons guimauve (sans porc), au chocolat au lait 20,00€

14 oursons guimauve (sans porc), au chocolat noir 20,00€

Orangettes 145g artisanales 15,00€

Citronnettes 145g artisanales 15,50€

1^{re} 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.

COMMERCE ÉQUITABLE

CCFD TERRE SOLIDAIRE DE SEINE ET MARNE

4 place Notre-Dame
77000 MELUN



Absent à Roissy

Café Manoubé bio 250 g	6,50 €
Café grain bio Mexique 250 g	6,50 €
Café moulu bio Congo 250 g	6,50 €
Café moulu bio Pérou 250 g	6,50 €
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 €
Sablés Citron/Noix de coco/Epeautre	2,70 €

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.

CONFITURES

DAME CERISE

Sixtine CHAMP, Amaël DHERMY

www.damecerise.com

e-mail : contact@damecerise.com

Place Sainte-Anne

35640 MARTIGNÉ-FERCHAUD

Tél : 02 99 44 56 81

 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 €

La vie en rose (Framboise, rose et litchi) - 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 Bigoudène (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 66% de fruit, 33% de sucre et de la pectine de fruits 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.

COMMANDES : Demandez votre bon de commande

par mail à contact@damecerise.com ou par téléphone au 02 99 44 56 81 pour un retrait le jour de Circuits-Courts.

ESCARGOTS

Ève et Jérôme

Bois Boisseau - 58800 CERVON

Tel : 03 86 20 29 41



Les bocalux

4 douzaines	17,30 €
Escargotine 50 g	5,80 €
Confit d'escargots environ 2 douzaines.....	10,60 €
Nouveau Les 16 choux de la maison, à la bourguignonne ..	20,50 €

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 : anaïsbedu1989@gmail.com

Le moulin de la pierre

18380 IVOY-LE-PRÉ

Tel : 06 17 86 61 78 -  [douceurs fermières](https://www.facebook.com/douceursfermieres)



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€ le 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

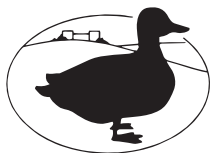
www.lapreepascal.com

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	180 g	33,00 €
	320 g	53,00 €
Rillettes pur canard	180 g	8,50 €
	320 g	14,00 €
DUO, 50% foie gras-50% rillettes	180 g	17,00 €
	320 g	28,00 €
Magret fumé pièce d'environ 300g	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 la vente à Noisiel, uniquement des merguez.

Caissette d'agneau Épaule 4 à 5 kg	20,00 € 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	22,00 € le kg
(autour d'un gigot d'environ 2,5 kg avec des côtelettes)	
Merguez BIO Paquets de 4 ou 8 pièces	18,00 € le kg

LÉGUMES SECS



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€

Nouveau !

Nous proposons également des chaussettes, taille 35 au 46, réalisées avec la laine de nos moutons, 20€ la paire.

Sur commande, nous fabriquons également des oreillers ainsi que des couettes et des sur-matelas, n'hésitez pas à nous contacter pour plus de précisions

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

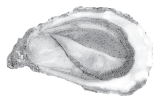
50 Avenue du Maréchal Leclerc

17320 MARENNES

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



Huîtres Marennes Oléron



Fines de Claires blanches la douzaine

2	9,00 €
3	8,80 €
4	7,50 €

Fines de Claires vertes la douzaine

2	9,20 €
3	9,00 €

Spéciales de Claires la douzaine

2	11,00 €
3	10,50 €

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'Ile d'Oléron et l'Ile 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

e-mail : leclosvoyen@wanadoo.fr

EARL Le Clos Voyer

71490 SAINT MAURICE-LES-COUCHES

Tél : 03 85 45 56 95 / Port. : 06 34 11 40 66

DOMAINE
Marie-Christine Gadant
PROPRIÉTAIRE RÉCOLTANTE

MARANGES
Côte de Beaune
APPELLATION MARANGES CONTRÔLÉE

2010



Bourgogne rouge, Cuvée Lazare, Pinot Noir, 2024 puis 2025.....	9,00 €
Côte du Couchois 2024.....	10,50 €
Maranges Côtes de Beaune Tasteviné 2023.....	14,50 €
Santenay 2024	16,00 €
Magnum Maranges rouge 2024	30,00 €
Magnum Bourgogne rouge 2022.....	20,00 €
Coteaux bourguignon rosé 2025	8,00 €
Bourgogne Aligoté 2025	9,00 €
Bourgogne Chardonnay 2025.....	10,50 €
Crémant de Bourgogne Brut Blanc	10,50 €
Hautes Côtes de Beaune Rouge « Lacour Fabrice » 2024.....	10,50 €

*** 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.

MIEL DU MORVAN

MIELLERIE L'ABEILLE DE SAULIEU

Damien PELOTIER

e-mail : contact@abeille-de-saulieu.com

2bis rue bienfaitrice Lucienne Vignie

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 €
Ronces	9,00 €	17,00 €
Châtaigniers.....	9,50 €	18,00 €
Acacias.....	10,00 €	19,00 €
Forêts.....	12,00 €	23,00 €
Sapins.....	12,00 €	23,00 €

MIELS	Printemps Crémeux.....	42,00 €
SEAUX DE 3KG	Fleurs Sauvages Liquide.....	42,00 €
	Ronces du Morvan Liquide.....	45,00 €
	Acacias Liquide.....	51,00 €
	Sapins Liquide	63,00 €

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.

MUSCADET**EARL FAMILLE JIANU**www.domainedelauriere.fre-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	Caractère	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 jeunes et dynamisme. Le domaine se situe au cœur du vignoble du Muscadet et de l'appellation Sèvre et Maine, à 20 mn de Nantes. Notre récolte est stockée en cuve souterraine et la mise en bouteilles se fait au printemps. Nouvelle cuvée : Muscadet Sèvre et Maine GOULAINE.

PINEAU DES CHARENTES**S.C.E.A. BRARD BLANCHARD**www.brard-blanchard.fre-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	3,80 €
Bulles de Raisin 75cl	5,20 €

Pineau des Charentes	Blanc, 75 cl	15,45 €
	Rouge, 75 cl	15,45 €
	Vieux pineau blanc 75 cl	29,40 €

Cognac	Folle Blanche 50 cl	28,60 €
	Estival, 70 cl	en promotion 25,50 €
	Sélection, 70 cl	40,80 €
	V.S.O.P, 70 cl	55,00 €
	Vieille réserve ,70cl	78,70 €
	XO, 50 cl	176,00 €

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 21 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)



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 ; Pommes Cassis ; Pomme Fleurs de sureau ;
Pomme Safran ; Pomme Cannelle ; Pomme Poire ; Pomme Groseille ;
Pomme Colapuy ; Pomme Lavande.

Jus de pomme fruité 1L 4,00€

Pomme Framboise.

Pétillant Sans alcool 0,75L

Pomme 5,00€

Rhubarbe Poire 6,00€

Cidre 0,75L

Extra Brut 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 3,80€

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 53,00 €

Rôti 1kg, côtes 1kg, escalopes 500gr, poitrine 500g

Caissette 6kg 99,00 €

Rôti 1kg, côtes 2 kg, escalopes 1kg, sauté 1kg, poitrine 1kg

PORC en caissette* avec charcuterie

Caissette 3kg 56,00 €

Rôti 1Kg, côtes 750 gr, chipo 1Kg, boudin 250g

Caissette 6kg 105,00 €

Rôti 1kg, côtes 1,5kg, escalopes 500gr, poitrine 500g,
chipolata 2kg, boudin 500g

PORC au détail* sous vide

Rôti - Escalopes - Sauté 21,00 € le kg

Côtes 20,00 € le kg

Rouelle environ 1,5kg 30,00 € pièce

Poitrine fraîche 500g 10,00 € pièce

Travers 1kg 18,00 € pièce

CHARCUTERIE sous vide

Chair à saucisses 500g 10,00 €

Chipolata nature les 6 11,00 €

Chipolata aux herbes les 6 11,00 €

Saucisse de Toulouse 500g 11,00 €

Boudin noir 500g 11,00 €

Saucisson sec 200g 9,00 €

Saucisson à l'ail 300g 6,60 €

Jambonnette 400g 8,80 €

Pâté de tête 500g 11,00 €

Feuilleté à la viande 11,00 €

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'élève 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 nitré.

***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

f Domaine Marchand et fils • #domaine marchandetfils

DOMAINE MARCHAND & FILS

« LES KÉROTS » VIGNERONS DEPUIS 1650



Pouilly-sur-Loire 2025	10,00 €
Pouilly Fumé « Les Kérots » 2024 puis 2025	13,00 €
Pouilly Fumé « Prestige » 2024	18,00 €
Pouilly Fumé « Kalcaire » 2024	30,00 €
Pouilly Fumé « Kimmeridgian » 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 2005-2008-2010-2011-2012-2013-2018-2019-2020-2021-2022-2023-2024-2025-2026. 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 Machet

37140 BENAIS

Tél : 02 47 97 84 69



de la DOMAINE Cabernelle



CASLOT PONTONNIER



Bourgueil

Rosé 2025	6,50 €
Secret d'Automne 2024	8,70 €
Reflets de Mémoire 2022/2023	10,90 €
Plénitude 2018/2022	16,00 €

St-Nicolas de Bourgueil

Damoiselle 2025	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

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



Attention les prix sont exprimés en kilogramme

Truite fraîche portion de 180 g à 250 g **21,00 €** le kg

Truite fumé tranches..... **72,00 €** le kg

Pavé de truite fumée à froid 150 g/400 g **65,00 €** le Kg

Filets de truites fumées à froid 150 g/400 g..... **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

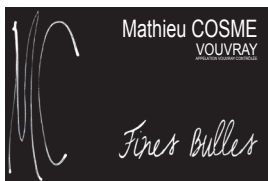
e-mail : mathieucosme@orange.fr

86 rue du Bois de l'Olive

37210 NOIZAY

Port. : 06 19 23 17 06

[Domaine Mathieu Cosme](#)



Les Fines bulles : Plaisir!

Fines Bulles..... **15,00 €**

Le «C» sur commande..... **18,00 €**

Vouvray : Les Tranquilles du terroir

Les Promenards Sec 2023..... **15,00 €**

Les Enfers Tendre 2023..... **16,00 €**

Les Perrets Demi-Sec 2018..... **20,00 €**

Les Champs Rouget 2022..... **22,00 €**

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 13,70 € le kg

Pintade Bio 15,70 € le kg

Œufs Bio les 6 3,20 €

..... les 12 5,20 €

Découpe poulet Bio

Ailes, par 4 12,00 € le kg

Blanc, par 2 32,00 € le kg

Cuisses, par 2 22,00 € le kg

Saucisses poulet *paquet par 8 sous vide* 20,00 € le kg

Lasagnes au poulet *paquet sous vide* 22,00 € le kg

BOCAUX

Rillettes de volailles Bio 180g 7,50 €

Nature - Moutarde - Mousse de foies - Provençale

Mousse de foies de volailles 7,50 €

Pâté nature - Pâté de Campagne 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 €

Bolognaise de volaille 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 cōhair 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 CIRCUITS-COURTS

Ann-Gaëlle Perrouas
Tél. 06 12 17 72 32

Marie-Claude Thiery
Tél. 06 64 63 57 69

Raymonde Perrouas
Tél. 07 85 01 02 37

**Vous pouvez également prendre contact avec l'association,
à l'adresse E-mail suivante:**

contact@circuits-courts.com