

## LISTE DES PRODUCTEURS ET DES PRODUITS A COMMANDER

Pour le 3 juin 2020

### Petit récapitulatif du mode de fonctionnement :

- Passez vos commandes 48h à l'avance directement auprès des producteurs, par mail ou par SMS.
- Venez chercher vos achats le mercredi matin entre 9h30 et 10h30, dans la salle de réunion des Stelles à Genestelle.
- Possibilité de livraison sur St Jo et Bise entre 11h et 12h, sur demande.
- Règlement par chèque ou espèce ( faire l'appoint ).

\*COCHON DE VIGNOLLES BIO.

SYLVAIN JOLY: 0676718247/ [sylvainjoly07@gmail.com](mailto:sylvainjoly07@gmail.com)

- Joue de porc par 2: 18 euros le Kg.
- Saucisse fraîche par 2: 17,50 euros le Kg.
- Godiveaux par 4 ou 6: 18 euros le Kg.
- Rognons: 9 euros le Kg.
- Caillettes par 4: 18 euros le Kg.
- Terrine campagne tranche: 26,67 euros le Kg/ Verrine 180g: 5 euros pièce.
- Terrine piment espelette tranche: 26,67 euros le Kg/ Verrine 180g: 5 e pièce.
- Terrine châtaigne AOP tranche: 26,67 euros le Kg./ Verrine 180g: 5 e pièce.
- Lonzo, coppa, pancetta: 45 euros le Kg.
- Saucisson, figatelle, saucisse sèche: 39 euros le Kg.
- Jambon cuit 4 tranches sous vide: 33 euros le Kg.
- Jambon cuit 7 à 9 Kg ou demi jambon: 30 euros le Kg.

\*ESVINAIGRERIE

SYLVAIN PETI: 0626846432/ [esvinaigrerie@gmail.com](mailto:esvinaigrerie@gmail.com)

Possibilité de vente en vrac si l'on fournit les contenants.

Prix unitaires hors taxe.

- Vinaigre vin blanc, estragon 25cl: 3,70 euros. 50cl: 6 euros.
- Vinaigre vin blanc, myrtille 25cl: 3,70 euros. 50cl: 6 euros.
- Vinaigre vin rouge échalote 25cl: 3,70 euros. 50cl: 6 euros.
- Vinaigre vin rouge en fût de chêne 25cl: 3,70 euros. 50cl: 6 euros.
- Vinaigre miel de châtaignier ou lavande 25cl: 4,50 euros.
- Perles de vinaigre 80g: 4,50 euros.
- Moutarde à l'ancienne ou fine 200g: 4,10 euros.
- Vinaigre de cidre bio 25cl: 4,50 euros.
- Limonade bio 75cl: 4,50 euros.

**\*LA PETITE BOULANGE BIO**

MARION ET FRANCOIS: 0475885728 ou 0749087805/ [lpb07@orange.fr](mailto:lpb07@orange.fr)

Système de règlement au mois, sur facture.

Possibilité de vente de farine bio T80 semi complète de la Drome.

- Miche 1kg: 4,60 euros le Kg. 2kg: 4,40 euros le Kg.
- Le pain ou l intégral 500g: 4,80 euros le Kg.
- Pain sésame ou pavot 500g: 5,80 euros le Kg.
- Le graine ( lin, tournesol, sésame ) 420g: 7,85 euros le Kg.
- Pain aux noix ou raisin 500g: 7 euros le Kg.
- Petit épeautre ou châtaigne 500g: 4 euros pièce.
- Tourte de seigle 800g: 4,87 euros le Kg.
- Grand croquant amandes ou chocolat: 2 euros pièce.
- Chausson aux pommes ou aux myrtilles: 2 euros pièce.
- Chausson pomme, châtaigne: 2 euros pièce;
- Croustade aux légumes ou chèvre/ légumes: 2,60 euros pièce.

**\*LA CHASTELLIERE**

FAMILLE JACQUIER: 0688172249/ [stephaniejacquier@orange.fr](mailto:stephaniejacquier@orange.fr)

- Miel châtaignier 250g: 5 euros. 500g: 8 euros.
- Miel de lavande 250g: 6 euros. 500g: 10 euros.
- Miellade de myrtille 220g: 4,50 euros.
- Vinaigre de miel 250ml; 5 euros.
- Crème de marron 250g: 4 euros ou 10 euros les 3.
- Crème de marron 360g: 6 euros.
- Purée de châtaigne 330g: 5 euros.
- Farine de châtaigne 350g: 6 euros.
- Brises de châtaignes 500g: 9 euros.
- Savons à froid 100g( ylang ylang palmarosa \_ provence \_ menthe romarin eucalyptus \_ graine de pavot\_ charbon ) : 4 euros.
- 3 savons: 10 euros.
- Baume nourrissant calendula: 8 euros.
- Soins des lèvres ( naturel, rouge cuivré ou rose nacre ): 4 euros.
- 3 soins des lèvres: 10 euros.
- Spray propolis: 8 euros.

**\*LES JARDINS D ISANA**

0665121096/ [olivier@lesjardinsdisana.com](mailto:olivier@lesjardinsdisana.com)

Retrouvez toute la gamme des plants proposés pour vos jardins sur le site

" les jardins d isana " à Gourdon et passez commande directement avec ce sympathique producteur.

\*L EPICE RIT ANTRAIGUES

0628201858/ [nicolas.girard86@gmail.com](mailto:nicolas.girard86@gmail.com)

Nico vous propose tous les produits que l on peut trouver dans un commerce de proximité, ainsi que des oeufs et des fruits & légumes bio et locaux.

Etant en week end les dimanches après midi et lundis, il répondra à vos mails le mardi.

\*GAEC DU FRAYSSE

CAROLINE TASTEVIN: 0675639985/ [gaecdufraysse07@orange.fr](mailto:gaecdufraysse07@orange.fr)

- D avril à septembre: Agneau entier ou demi découpé: 15 euros le Kg.

Toute l année:

- Pâté de campagne, Caillettes, Pignailles, Cervelas 350ml: 6 e. 200ml: 3,50 e.

- Saucisson, Roulé: 20 euros le Kg.

- Saucisse sèche, Chorizo: 22 euros le Kg.

- Moure: 6,50 pièce.

\*CHATEAU DE CRAUX

AURELIE ET JEAN PHI: 0622777328/ [aurelie.braesch@orange.fr](mailto:aurelie.braesch@orange.fr)

- Fromage de chèvre " du frais au sec ": 1,70 euros pièce.

- Chèvre à l ail des ours: 2,10 euros pièce.

- Lait de chèvre 1L: 1 euro. ( Contenant à fournir ).

- Faisselle 100g par 4: 2,50 euros.

- Glace fermière au lait de chèvre: 12 euros le litre. ( vanille, myrtille, nougat, châtaigne, miel, chocolat ).

- Pot de glace ( vanille, myrtille, chocolat, nougat ): 2 euros pièce.

- Saucisson de chèvre en tranche: 32 euros le Kg.

- Crème de châtaigne: 360g: 6 euros.

- Farine de châtaigne 500g ou 1Kg: 12 euros le Kg.

\*LES DELICERIES DE CLOTILDE

0614514604 ou 0619873490/ [clofa@live.fr](mailto:clofa@live.fr)

- Sirop 50cl: 5 euros l unité.

Menthe, sauge, sauge-ortie, mélisse, verveine, lavande, hibiscus, romarin-lavande-menthe, thym-citron, romarin-citron, citron, châtaigne, fleur de châtaignier, fleur de sureau, hibiscus-menthe, gingembre.

- Confitures & gelées 228ml: 3,50 euros l unité.

Mûre, fraise, quetsche-épices, figue, figue-lavande, figue confite, thym-serpolet.

- Coulis 25cl: 3,5à euros l unité.

Mûre, groseille.

- Préparation pour gâteaux 100% farine de châtaigne: 10 euros 1 unité.  
Chocolat ou noisette-amande.
- Pot de farine de châtaigne 450g: 8 euros.
- Biscuit salé chèvre-pavot ou chèvre-sésame 110g: 4 euros 1 unité.
- Biscuit sucré châtaigne-orange-sésame 200g: 6 euros 1 unité.

\*RUCHER DES MONTS D ARDECHE

FLEUTRET RENAUD: 0620678797/ [renaud.fleutret@hotmail.fr](mailto:renaud.fleutret@hotmail.fr)

- Miel de châtaignier 500g: 7,50euros. 1kg: 14 euros. ( Juillet )
- Miel d acacia 500g: 8 euros.
- Miel de fleurs 500g: 6 euros;
- Miel de montagne 500g: 8 euros;
- Miel de lavande 500g: 8 euros. 1Kg: 15 euros.
- Miel de sapin 500g: 9 euros.
- Miel de printemps 500g: 6 euros ( Mai )
- Miel de garrigue 500g: 8 euros ( Juin )
- Pollen sec 250g: 10 euros.

\*MAISON DU ROUGE

GUILLAUME CASSIA: 0626143678/ [cassiaguillaume@gmail.com](mailto:cassiaguillaume@gmail.com)

- Savon à froid Miel Olive: 4 euros les 100g.
- Shampooing solide soin, plantes ayurvédiques & bois de hôte: 6 euros pièce.
- Dentifrice solide charbon actif & menthe poivrée: 3 euros pièce.
- Produits de la châtaigne AOP & BIO en vrac à la demande:  
Farine de châtaigne, brisures de châtaigne, châtaignons, confiture de châtaigne 395 ml, marrons au naturel.

\*LES CHATS TEIGNEUX

REMI ET ANAELLE: 0769104020/ [les.chats.teigneux@gmail.com](mailto:les.chats.teigneux@gmail.com)

- Pâtes fraîches nature ou au curry: 10 euros le Kg.

\*PRODUITS D ARDECHE

JEREMY ET ELODIE: 0637040646/ [coste.elodie@neuf.fr](mailto:coste.elodie@neuf.fr)

- Colis de viande panaché 5 à 7 kg, veau ou boeuf. Le 3 Juin il y aura un boeuf à partager, pensez à réserver à l avance.
- Confiture extra châtaigne.
- Châtaigne au naturel;

- Biscuit farine de châtaigne et miel de châtaignier.
- Confiture extra de kiwi.
- Sirop de kiwi.
- Nectar de kiwi.
- Brises de châtaigne.
- Châtaignes sèches;
- Farine de châtaigne.
- Jus de pomme bio.

Voir les prix directement avec le producteur.

\* ROMAIN LE GARS, CHEF A DOMICILE

0645506570/ [romain.legars@hotmail.fr](mailto:romain.legars@hotmail.fr)

Vous propose:

- Plat du jour sur commande ( lasagnes, paella, gardiane de taureau, navarin d agneau, jambalaya... ) à partir de 5 euros par personne.
- Dessert & pâtisseries ( brownies, fondant à la châtaigne, tarte au citron, paris-brest...) en individuel ou familial à partir de 1,50 euros.

Mais aussi des spécialités bretonnes:

- Crêpe: 1 euro;
- Galette de blé noir: 0,50 euros.
- Kouign-Amann ( gâteau au beurre ) : Individuel: 2 euros.  
Famial: 15 euros.
- Caramel beurre salé 380 ml: 7 euros.

Et toujours sur commande, confection de menus selon vos envies et vos événements.

\* N oubliez pas qu à l épice rie du Sandron, à St Andéol, Corine et Philippe vous accueillent tous les matins pour vos besoins.

Beaucoup de ces produits se trouvent également à la vente chez eux.