

« Le marché des producteurs »

Jeudi 20 janvier 2022

07 h 00 – 10 h 00 CAMPUS (Parking de la piscine) – rue de la Passerelle
 10 h 30 – 11 h 30 Faculté de médecine – Domaine de la Merci / La Tronche
 12 h 00 – 13 h 00 Ense3 GreEn-ER - 21 av des Martyrs / Grenoble

GAEC de la Croix Rousse - 26210 Lapeyrouse - BONIN - 04.75.31 91.86

Fruits de saison

POMME	sac de 3 kg	plateau 4 kg	caisse de 10 kg
-gala (douce croquante)	4,50 €	7,00 €	13,00 €
Melrose (acidulé)	4,50 €	7,00 €	13,00 €
Golden	4,50 €	7,00 €	13,00 €
Delbard Jubilé (sucré acidulé parfumé)	4,50 €	7,00 €	13,00 €
Red Winter (acidulé croquante)	4,50 €	7,00 €	13,00 €
Reinette grise du canada	4,50 €	7,00 €	13,00 €
Compote (deuxième choix)	2.50 €		7.00 €

POIRES

Conférence : 3€00 la barquette de 1 kg en plateau de 3,5 kg 8,00 €

Pommes de terre

Marabelle (a tout faire) 6,00 € / 5 kg 8,00 € / 10 kg 12,00€ /25kg

Charlotte (chair ferme) 7,00 € / 5 kg 9,00 € / 10kg

COURGE POTIRON MUSCADE 1,00 € LE KG

KIWIS 4,00 € LA BARQUETTE DE 1 KG

Produits Transformés :

Confitures : Fabriquées à la ferme avec des fruits issus uniquement de l'exploitation. Ingrédients : 60 gr de fruits pour 100 gr Teneur totale en sucre : 60 gr pour 100 gr	Pot de 420 gr
Fraise, Framboise, Framboise-Groseille, Groseille, Fraise-Framboise Cassis-Groseille, Cassis, Abricot, Pêche jaune, Pêche sanguine, Prune (Reine claud-Mirabelle-Stenley) Poire, Coing, Mûre,	3,40 €
Compote de fruits	Pot de 600 gr
Pomme, Pomme-Prune, Pomme-Pêche, Pomme-Poire, Pomme-Abricot, Pomme-Coing, Pomme-Fraise, pomme-cassis	3,40 €
Jus de Fruits	1 litre
Pomme (à partir de 10 bouteilles / 1,90 € la bouteille)	2,00 €
Pomme-Poire William, Pomme-Pêche, Pomme-Framboise, Pomme-Abricot, Pomme-Cassis, Pomme-Fraise, Pomme-Kiwi, Pomme-Coing, Nectar de pêche sanguine, pomme mure, poire	2,40 €
(à partir de 10 bouteilles / 2,30€ la bouteille)	2,30 €
Fruits au sirop	Pot de 750 ml
Abricot	4,30 €
Pêche	4,50 €
Cerise	4,30 €
Prune-Mirabelle, Prune-Reine Claude, Quetsche	3,50 €
Poire William	4,50 €
Coulis	Pot : 100gr
Fraise, Framboise, Cassis, Groseille, Abricot, Pêche	1,60 €
Pâte de coing	3,40 € /250 gr

GAEC des Revoulins, Fabien Reynier, 38350 La Mure – 06.76.23.98.71

Producteur de viande

Bœuf

Steaks 1 ^{er} choix	24.60€/kg
Rosbeef	24.60€/kg
Bourguignon	13.80€/kg
Braisé	13,65€/kg

Pot au feu	12,60€/kg
Veau	
Escalopes	24,90€/kg
Roti	24,60€/kg
Blanquette	16.60€/kg
Porc	
Cotes échine ou cotes premières	10,85€/kg
Roti	10.85€/kg
Filet mignon	16,30€/kg
Sauté de porc	10,85€/kg
Agneau	
Epaule	17.80€/kg
Gigot	19.80€/kg
Cotes	21.80€/kg
Baron	21.80€/kg
Ragout	10,85€/kg
Saucisserie :	
Murçons	13.80€/kg
Saucissons à cuire	12,80€/kg
Saucisses murçon	13.80€/kg
Saucisses nature	12,80€/kg
Caillettes	17.80€/kg
Pâté de campagne	16.80€/kg
Boudins blancs	16.80€/kg
Boudin noir (crème ou oignons)	11,20€/kg
Tourte maison (porc et veau)	20.80€/kg
Paupiettes lapin aux légumes	23.80€/kg
Ballotins (lapin ou pintade)	23.80€/kg
Merguez, godiveaux nature et chipolatas aux herbes	12.20€/kg
Spécialités	
Poulets fermiers	10,85€/kg
Pintades fermières	12,80€/kg
Poules à bouillir	8,00€/kg
Œufs fermiers plein air	1.80 € les 6 ou 3,60 € la douzaine

Hervé Tavernier , 38134 Saint-Joseph-de-Rivière – Tél : 06 33 36 43 27

Variétés	Transhumance	Prix/kg
Toutes fleurs	Chartreuse	13,00 €
Châtaignier	Forêt des Chambaran	13,00 €
Acacia	Bords d'Isère	14,00 €
Sapin	Jura	15,00 €
Lavande	Drôme	15,00 €
Forêt	Chartreuse	13,00 €
Montagne	Chartreuse	14,00 €

Ferme du petit Chaloy, Mr et Mme LAGUT, 26350 CREPOL – Tél : 04.75.45.50.02

Pogne, St Genis, Chocapogne, Chocanoix,	500 gr	10,00 €
Pogne	750 gr	15,00 €
Saint Genis	1 kg	20,00 €
Rochers aux noix	250 gr	6,00 €
Tarte pralines		14,00 €
Tarte noix caramel		14,00 €

« Oliobenvenuti », Mario Benvenuti, 38400 Saint Martin d'Herès – 06 88 13 57 97

Production familiale d'huile vierge extra d'olive monovariétale « Carolea » préparé avec des critères de qualité : récolte non mécanisé d'olives à maturité, mise en extraction dans la journée. sans engrais chimique, sans pesticide ni herbicide. Sur commande livraison gratuite dans l'agglomération à partir d'un carton de 6 bouteilles.

La bouteille de 50 cl (fruitée, mûr intense) :	14 €
La bouteille de 75 cl (fruité mûr douce) :	16 €
Le bag-in-box*de 3 litres (fruité mûr douce) :	58 €
Pesto Ail des Ours de Chartreuse avec de l'huile fruité douce:	7 €/200 gr

(produit non pasteurisé, non raffiné) Réservation souhaité

*bag-in-box spécifique pour l'huile : protection maximale pour une utilisation sur une longue période.

Miel de Fleur d'Oranger de Calabre et Miel de Fleur d'Eucalyptus de Calabre sur commande à 10 €/500 gr.

Site internet : <http://oliobenvenuti.com>

Huile d'olive fruité douce à l'ail des Ours en bouteille de 250 ml : 10 euro

Réservation souhaité

Oranges du Portugal par Julia Goncalves - Sarl da Costa Agostinho - 06 15 15 09 38

La caisse de clémentines	20 €/10 kilos	2,20 €/kg
Les oranges	15 €/10 kilos	2,20 €/kg
Citrons non traités		3,50 €/kg
Ananas extra	3,90 €/pièce	6,00 €/les deux
Pomelo	1,00 €/pièce	
Patates douces	2,90 €/kg	

Fromagerie le Murinois – 38160 MURINAIS (St-Marcellin) – 04 76 64 25 85

Fromages de chèvre fermiers au lait cru entier

Tomette de chèvre :	25,00€/kg
Pur chèvre ou crottin:	1,80€ pièce ou 10,00€ les 6
Brique ou bûche de chèvre :	3,60€
Fromage frais de chèvre :	1,80€
Faisselle 6x100gr :	4,50€
Mélange de vache et chèvre :	1,70€

Fromages de vache au lait cru entier

Saint - Marcellin	1,50€
Fromage frais	1,50€
Fromage enrobé (poivre, ail et fines herbes...)	1,80 €
Saint Félicien, Brique, ou Murinois	3,10€
Séchon de vache	1,10€ ou 7,00€ les 7
Rigotte	1,10 € pièce ou 3,00 € les 3
Faisselle 6x100gr	3,90€
Romblan, triple crème	4,00€
P'tit bouchon	20,00 € / kg
Pétafine	14,00 €/kg

Fromages de brebis

Tomme de brebis au lait cru	25,00 €/kg
Tomme brebis pate mole au lait thermisé ou tomette	25,00 €/kg
Séverac au 3 laits (chèvre, brebis, vache) au lait pasteurisé	25,00 €/kg

Sur commande : 04 76 64 25 85 (3 jours avant la vente)

Marcelline (feuilleté au Saint Marcellin)	2,10 € pièce ou 11,00€ les 6
---	------------------------------

Brasserie Cœur de Chartreuse – 38380 Miribel les Echelles – 06.78.47.14.99

Bières Artisanale de Chartreuse

-	La Blonde, 4,8 alc % vol.	3€ les 33cl
-	La Blanche, 4,8 alc % vol.	3€ les 33cl
-	La Triple, 8,5 alc % vol.	3€ les 33cl
-	L'éphémère, 6,5 alc % vol.	3€ les 33c

Vignoble Latard Audrey, 26110 Vinsobres – 06.78.46.04.91

Côtes-du-Rhône rouge:

5,80€ la bouteille
11,00 € le Bag-in-Box de 3 litres
16,00 € le Bag-in-Box de 5 litres
30,00 € le Bag-in-Box de 10 litres

Côtes-du-rhône Villages rouge:

7,50 € la bouteille

Vinsobres:

9,50 € la bouteille

Vin de France blanc ou syrah:

4,50 € la bouteille

Huile d'olive:

16,00 € la bouteille de 1 litre

Végétal Vivant (Jennifer Kendzior) – 38000 Grenoble - 06.60.47.43.69

Production artisanale d'une gamme de légumes lactofermentés non-pasteurisés. Les recettes sont végétaliennes, et sont réalisées notamment avec des légumes bio cultivés par des maraîchers autour de Grenoble. Les recettes évoluent selon la saison. Elles sont inspirées par la cuisine asiatique. Le « Kimchi » est le nom coréen pour les légumes lactofermentés.

Kimchi « classique » pot de 300 g [piment niveau 1 sur 5] (chou chinois, radis, courge, ail, gingembre, sel marin, piment, algues)	Prix 7€/pot
Kimchi “pimenté” pot de 300 g [piment niveau 3 sur 5] (chou chinois, radis, courge, ail, gingembre, sel marin, piment, algues)	Prix 7€/pot
Kimchi traditionnel [chou chinois fermenté en quarts, vendu en vrac, piment niveau 2 sur 5] <i>*pas disponible dans les épiceries - vente aux particuliers uniquement*</i> (chou chinois, radis, courge, ail, gingembre, sel marin, piment, algues)	1 morceau = ~ 250g (Prix 25€/kg)
Kimchi aux tomates vertes pot de 300 g [piment niveau 1 sur 5] (tomates vertes, ail, gingembre, sel marin, piment)	Prix 7€/pot
Kimchi au fenouil-citrons-algues pot de 300 g [sans ail, sans piment] (fenouil, citrons, sel marin, algues)	Prix 7€/pot
Choucroute, pots de 700 g (chou, grains d’aneth, sel marin)	5€/pot

Prochaines ventes : 20/01, 03/03 , 14/04