

HALLES FERMIERES DE PAMIERS

PLAN
Place Millane
page 4

Mercredi 29 avril 2020, accueil à partir de 9h00

n° place	Producteurs	Produits proposés	Pour passer vos commandes
VIANDES, VOLAILLES, ŒUFS			
1	Christine ROUILLON	VIANDE DE PORC FRAIS au détail ET CHARCUTERIE	06.77.47.83.49 - contact@plat-cuisine.eu la viande au détail est à commander avant chaque lundi soir
2	Les Canards de Bramal - Thomas CRETE	FOIE GRAS, CONFITS, MAGRETS SECHES ET FRAIS, TERRINES, RILLETES	06.66.84.71.51 www.lescanardsdebramal.com/boutique
5	Le Noir du Picou - Elodie RIBAS	CHARCUTERIE, PATÉS, PLATS CUISINES (porcs fermiers)	06.37.40.63.89 lnoirdupicou@gmail.com
6	GAEC Les Petites Merveilles, Serge Blotière	POULETS, PINTADES, ŒUFS	07.80.00.73 81 blot.christ@hotmail.com
7	GAEC de la Galace, Jean-Noël VERGE	AGNEAU, MERGUEZ et PRODUITS TRANSFORMES EN PORC – POMMES DE TERRE et LENTILLES	06.71.72.20.33 / 06.76.07.26.02 jean-noel.verge@wanadoo.fr
10	GAEC du Bigourda, Hervé FERRAND	MERGUEZ, VIANDE AGNEAU et VIANDE DE BŒUF (colis 3kg et 6kg),	06.85.92.11.67 herve.ferrand1@orange.fr
21	Claude BORY	POULETS, PINTADES, LAPINS, PIGEONS, CANETTES, ŒUFS	06.80.21.46.76
26	Camille et Nadine GUAGNO	POULETS, PINTADES, LAPINS, CANETTES, COQUELETS (entiers et au détail)	06.35.36.07.00 / 06.19.91.19.65
27	Les Steakeurs Sylvain VAN DER WAL	BOX DE VIANDE BOVINE – 3 modèles/colis de 1,25 kg à 2,3 kg	06.24.36.33.08 pour les commandes passées le week-end, merci de le faire par SMS
LEGUMES, PLANTS DE LEGUMES			
4	SCEA de La Milhague	ASPERGES	06.25.02.28.26 jean.paul.stival@gmail.com

7	GAEC de la Galace, Jean-Noël VERGE	POMMES DE TERRE, LENTILLES - AGNEAU, MERGUEZ et PRODUITS TRANSFORMES EN PORC	06.71.72.20.33 / 06.76.07.26.02 jean-noel.verge@wanadoo.fr
8	Jérémy ESMIOL	PLANTS MARAICHERS BIO	05.61.03.06.12 jeremy.esmiol@orange.fr
9	GAEC Canelle, Thierry Giacometti	ASPERGES, POMMES	06.88.24.00.03 giacomettic@orange.fr
11	La Ferme de Cathala – Brigitte FELIU	ASPERGES	06.72.49.08.98 lafermedecathala@orange.fr
13	Le Bon Plant, famille PER	PLANTS MARAICHERS, PATATES DOUCES	https://bonplant.fr/shop/ paiement en ligne
16	Gilbert LACOMBE	ASPERGES, AIL, ECHALOTES, OIGNONS DOUX - FRAISES, POMMES et JUS DE POMMES	06.80.87.50.74 earl.lacombe@orange.fr

FRUITS FRAIS ET TRANSFORMES

9	GAEC Canelle, Thierry Giacometti	POMMES, ASPERGES	06.88.24.00.03 giacomettic@orange.fr
16	Gilbert LACOMBE	FRAISES <i>gariguette, charlotte</i> , POMMES <i>chanteclerc, fuji</i> , NOIX, ASPERGES, AIL, ECHALOTTES	06.80.87.50.74 earl.lacombe@orange.fr
17	Les Vergers de Tourenc, François HENRY	POMMES <i>chanteclerc, fuji et golden</i> et JUS DE POMMES	05.61.67.25.81 commande@vergersdetourenc.com
23	Dame Saveurs, Émilie SAULIERE-MORIN	CONFITURES, SIROPS, JUS DE FRUITS	07.82.28.74.50 damesaveurs@gmail.com
24	FERME DE L'ABBAYE DU PESQUIE	CONFITURES - FROMAGE DE VACHE, TOMME DES PYRENEES, SAINT PATERNE, CREMERIE (fromage blanc) –MIEL, PAIN EPICES, GELEE ROYALE	de préférence par mail : abbayedupesquie-ferme@orange.fr 05.61.02.97.55

SAFRAN, PRODUITS EPICERIE FINE

15	Safran de Pyrène	SAFRAN, GOURMANDISES ET PRODUITS SAFRANES	07.80.04.55.91 contact@safrandepyrene.com
----	------------------	---	--

20	Ferme de la Margue, Aurélie DEJEAN	FARINE, PATES SECHES, LENTILLES, SAVONS	06.62.85.89.86 fermedelamargue@hotmail.com Merci de passer commande avant lundi soir
----	------------------------------------	---	--

POISSONS FRAIS, TRUITES FUMÉES

22	Les chutes d'Aston - Amandine LAFFONT	TRUITES FRAICHES, TRUITES FUMÉES, RILLETES et TERRINES	Commande à passer avant le lundi soir 06.50.83.09.18 – 06.72.57.05.12 lestresorsdelaston@outlook.fr
----	---------------------------------------	--	---

MIELS, PRODUITS ET DERIVES DE LA RUCHE

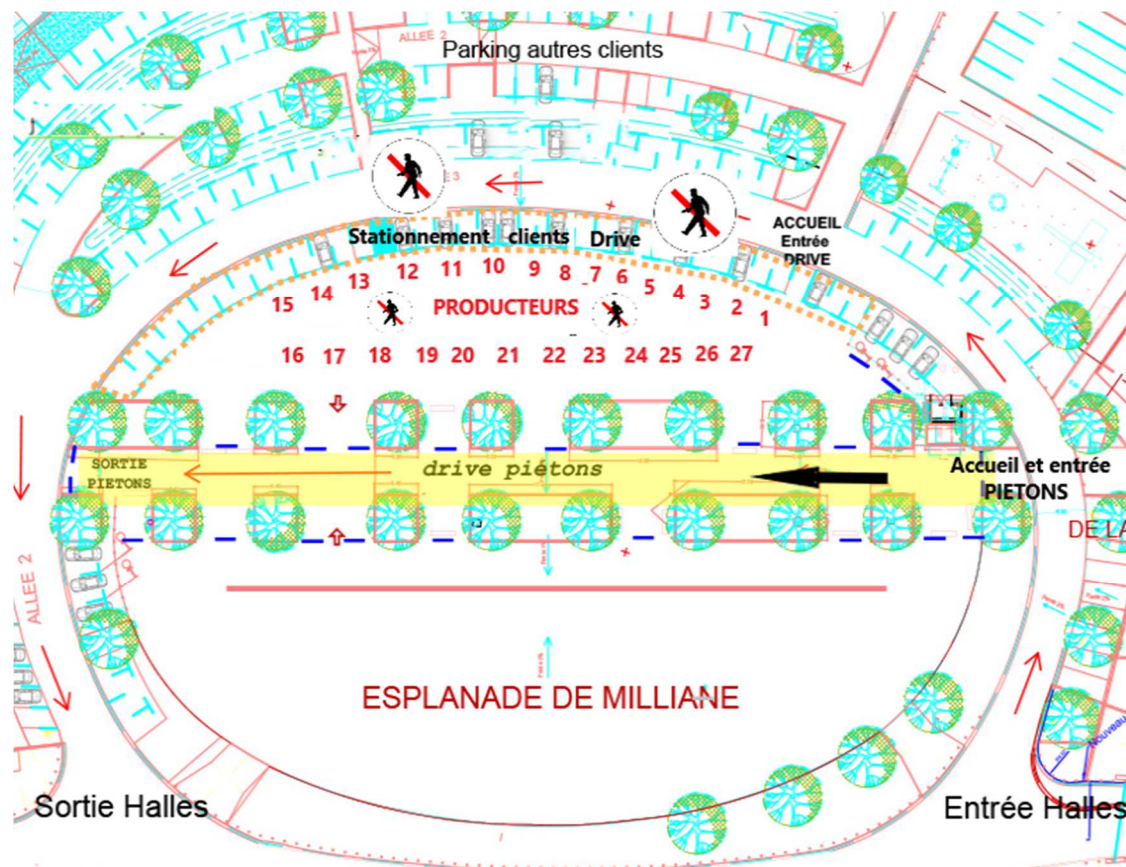
12	EARL du Fourgarol, Julien GERAUD	MIELS BIO	06 82 78 09 02 geraudjulien@yahoo.fr
14	APPARGAN, Francis TOUZI	MIEL	06.86.05.24.49 francis.touzi@sfr.fr
18	Marie Des Abeilles	PRODUITS DERIVES DE MIEL, COSMETIQUES	06 74 99 23 56 mariep.g@orange.fr
19	BERNASCONI André	MIEL ET PRODUITS DE LA RUCHE	06 41 19 18 50
24	FERME DE L'ABBAYE DU PESQUIE	MIEL, PAIN D'ÉPICES, GELEE ROYALE – CONFITURES	de préférence par mail : abbayedupesquie-ferme@orange.fr 05.61.02.97.55

FROMAGES, PRODUITS LAITIERS

3	FERME DU CARREGAUT, Jérôme Morscheidt et Samuel Bazerque	FROMAGE DE VACHE, TOMME DES PYRENEES	05 61 04 95 82 06 78 75 51 14 / 06 29 05 29 49 fermeducarregaut@free.fr
24	FERME DE L'ABBAYE DU PESQUIE	FROMAGE DE VACHE, TOMME DES PYRENEES, SAINT PATERNE, CREMERIE (fromage blanc) –MIEL, PAIN EPICES, GELEE ROYALE - CONFITURES	de préférence par mail : abbayedupesquie-ferme@orange.fr 05.61.02.97.55
25	Harmonie PRAX	FROMAGE DE CHEVRE, YAOURTS	06.50.50.66.47 praxharmonie@gmail.com

Pour le bon fonctionnement des Halles, merci de **pré-commander** auprès de votre producteur et, si c'est possible, de préparer votre chèque à l'avance.
 Pour les utilisateurs du « Drive véhicules » et une fois sur site, ne sortez pas de votre véhicule. Pour les piétons, merci de vous rendre à l'entrée piétons où vous serez accueillis. Bonnes Halles à tous.

	n°	Producteurs	n°	Producteurs	
	<u>1</u>	Christine ROUILLON	<u>16</u>	Gilbert LACOMBE	
	<u>2</u>	Les Canards de Bramal, Th Créte	<u>17</u>	Les Vergers de Tourenc, François HENRY	
	<u>3</u>	FERME DU CARREGAUT	<u>18</u>	EARL du Fourgarol, Julien GERAUD	
	<u>4</u>	SCEA de La Milhague	<u>19</u>	BERNASCONI André	
	<u>5</u>	Le Noir du Picou, Elodie RIBAS	<u>20</u>	Ferme de la Margue, Aurélie DEJEAN	
	<u>6</u>	GAEC Les Petites Merveilles	<u>21</u>	Claude BORY	
	<u>7</u>	GAEC de la Galace	<u>22</u>	LES CHUTES D'ASTON, Amandine LAFFONT	
	<u>8</u>	Jérémy ESMIOL	<u>23</u>	Dame Saveurs, Émilie SAULIERE-MORIN	
	<u>9</u>	GAEC Cannelle	<u>24</u>	FERME DE L'ABBAYE DU PESQUIE	
	<u>10</u>	GAEC du Bigourda	<u>25</u>	Harmonie PRAX	
	<u>11</u>	La Ferme de Cathala	<u>26</u>	Camille et Nadine GUAGNO	
	<u>12</u>	Marie Des Abeilles	<u>27</u>	Les Steakeurs Sylvain VAN DER WAL	
	<u>13</u>	Le Bon Plan			
	<u>14</u>	APPARGAN			
	<u>15</u>	Safran de Pyrène			



	Farine, huile, pâtes sèches
	Produits laitiers
	Légumes, plants, fruits frais et transformés
	Viandes, volailles et œufs
	Poissons, truites fumées
	Miel /produits de la ruche/ produits safranés

Les Halles Fermières FOIX

Kristine ROUILLON Le Pouticaire 09100 MADIERE

Réservez au **06 77 47 83 49** ou par mail « contact@plat-cuisine.eu »

NOTRE VIANDE DE PORC AU DETAIL

TARIFS

FRAIS AU KG :

- Boudin noir 8.50€
- Carbonade 14.20€
- Chair à saucisse 9.00€
- Filet mignon 14.90€
- Jambon blanc 18.20€
- Knack maison 12.00€
- Plat de côte 5.60€
- saucisson de couenne 8.50€
- Saucisse 10.10€
- Saucisse au piment
d'Espelette 10.80€
- Tranche dans l'échine 13.30€
- Tranche dans le filet 12.00€

Petit conditionnement approximatif :
sachet entre 300 et 500g suivant les produits

NOTRE CHARCUTERIE

TARIFS

CHARCUTERIE SÈCHE AU KG :

- Coppa 28.60€
- Noix de jambon 28.60€
- Poitrine séchée 12.60€
- Saucisson 29.20€
- Saucisse 26.00€

NOS CONSERVES ET PLATS CUISINES

Tarifs :

- Boudin de viande 190gr 3.50€
- Crème de foie gras 50% 130gr 6.80€
- Délicieux de porc 190gr 3.90€
- Foie gras de canard entier 350gr 33.50€
- Foie gras de canard entier 130gr 13.50€
- Graisse de canard 750gr 4.50€
- Graisse de canard 350gr 2.50€
- Jarret de porc 350gr 5.80€
- Jarret de porc 190gr 4.80€
- Pâté de campagne 190gr 3.50€
- Pâté de tête 190gr 3.00€
- Rillettes de porc 150gr 3.90€
- Terrine de canard à l'orange 130gr 3.50€
- Terrine de canard au poivre vert 130gr 3.50€
- Terrine de canard nature 130gr 3.50€
- Terrine de foie de porc 190gr 3.00€
- Terrine de foie de volaille à l'armagnac 190gr 2.00€
- Terrine de porc à l'échalote 190gr 3.50€
- Terrine de porc au foie gras 190gr 3.80€
- Terrine du Pujal 190gr 3.00€

- Axoas de porc 750gr 7.50€
- Cassoulet au confit de canard 750gr 8.00€
- Chili Con Carne 750gr 8.00€
- Civet de canard 750gr 8.00€
- Coustellous de porc 650gr 7.50€
- Haricots cuisinés au bouillon de canard 350gr 3.50€
- Lentilles aux saucisses 750gr 6.80€
- Manchons confits de canard 700gr 8.00€
- Pied de porc confit 600gr 3.50€
- Porc au caramel 750gr 7.50€
- Rôti de porc confit 750gr 7.50€
- Saucisse confite de porc 750gr 7.50€
- Tripes du terroir 750gr 7.50€

La bonne cuisine, une autre façon de gater
les gens que nous aimons.

Les Canards de Bramal au Carlaret

Thomas CRETE

Canard, conserves

Retrouvez tous nos produits et passez vos précommandes sur notre site internet

<http://www.lescanardsdebramal.com/>

Possibilité de passer commander et payer en ligne en sélectionnant le point de retrait « Halles Fermières » du Mardi et/ou Vendredi »

Ferme du Carregaut – CASTELNAU DURBAN

Fromage de vache Tomme des Pyrénées au lait cru et entier

Agriculture Biologique et Marque Parc.



Produits proposés aux Halles Fermières ariégeoises

Prix 16.80€/kg, affinage au choix : Entre-deux (2 mois d'affinage) ou Vieux (4 mois d'affinage).

Taille des morceaux :

1/8ème environ 400 gr	environ 7€
1/4 environ 800 gr	environ 14€
1/2 environ 1.6 kg	environ 28€
1 tomme	environ 3,3kg environ 50€

Commande de préférence par mail fermeducarregaut@free.fr ou SMS au 06 78 75 51 14 – merci de laisser votre nom

SCEA DE LA MILHAGUE – Mazères

Jean-Paul Stival

Asperges

ASPERGES

8 € la Botte d'asperges Vertes ou Blanches

Je vous remercie de commander en appelant à ce numéro : 06 25 02 28 26

Le Noir du Picou

Elodie RIBAS - SAVERDUN



Produits transformés à base de porcs Gascons noirs et charcuterie fermière – Agriculture Biologique AB

Au Picou, nous vous proposons en ce moment

Charcuterie saucisse sèche	36€/kg,
Saucisse sèche de foie	38€/kg
Saucisson	38€/kg
Pâtés campagne, tête et couenne	3,9€
Pâté foie	4,2€
Pâté à la châtaigne	4,3€
Pâtés à la trompette de la mort ou genévrier	4,95€
Jambonneau	4,5€
Lentilles au porc noir	13,75€ conserve de 830grs
Saucisson de couenne aux lentilles	13,75€ conserve de 830grs
Saucisson de couenne en conserve	11,75€ Conserve de 450gr

Pour passer vos commandes:

Port. : 06 37 40 63 89

lenoirdupicou@gmail.com

GAEC des Petites Merveilles – SAVERDUN

Familles Blotière

Volailles, œufs et miels

Produits proposés aux Halles Fermières ariégeoises

VOLAILLES entières

POULET – 6€90/kg

PINTADES – 7€90/kg

ŒUFS

DOUZAINES – 2€70

Suivant les périodes, nous vous proposons de l'**agneau**, du **veau** et de la **viande bovine**. Se renseigner auprès du Producteur.

Commande au **07.80.00.73.81** (merci de laisser un message si jamais)



GAEC DE LA GALAGE

Thierry Vergé 06.76.07.26.02 fefebi@hotmail.fr

Jean Noël Vergé 06.71.72.20.33 jean-noel.verge@wanadoo.fr



Pommes de terre



5 kilos : 4€
10 kilos : 8€
25 kilos : 17€

Lentilles



Sachet de 500gr : 2.5€
10 kilos : 30€
25 kilos : 60€

Agneaux

Vendu par caissettes de demi-agneau à

13€ le kilo.

Tranché et mis sous vide : épaule et gigot tranchés ou entier au choix.



A préciser lors de la commande.
Ou possibilité de colis de 2,3,4 ou 5 kg comprenant tranches de gigot, d'épaules et côtelettes à

15€ le kilo

Merguez

10€ le kilo

Nous prenons les commandes au fur et à mesure et lorsque nous avons suffisamment de demande nous abattons les bêtes afin de pouvoir servir nos clients

PORCS

Noir Gascon

Saucisse Fraiche : 13€ le kilo

Boudin : 4.5€ le pot de 190gr

Costellou confit 750gr : 8€

Pâté de campagne 190gr : 4.5€

Pâté de tête 190gr : 4€

Rillettes 190gr : 4€

Jarret 190gr : 4€

Pieds de porcs confit 750gr : 4€

Saucisse sèche : 35€ le kilo

Saucisson sec : 40€ le kilo

Coppa : 38€ le kilo

Colis de 5 à 6 kilos comprenant de la saucisse, des cotes et rôti à 13€ le kilo

Jérémy ESMIOL – LIMBRASSAC



PLANTS MARAICHERS BIO, Fleurs

Plants en godets pour planter chez vous

Agriculture Biologique.

Pour commander :

☞ par téléphone **05.61.03.06.12**

☞ par mail : jeremy.esmiol@orange.fr

Veillez passer commande avant le lundi 18 heures. Merci !



Variétés des Tomates

Un plant : 1€

La douzaine : 11€

Veillez choisir la variété de **tomates par au moins 4 plants, à l'exception** des tomates Cerise et Poire. *Par exemple 4 Russes et 4 Marmande, 2 Cerise et 2 Poire.* Ça nous facilite notre travail. Merci !

- Ananas
- Cerise Rouge
- Cœur de Bœuf
- Cornue des Andes
- Grappe
- Green Zébra
- Marmande
- Noir
- Poire Rouge / Poire Jaune

Petites tomates en forme de poire. Idéal pour l'apéritif.

- Roma
- Rose de Berne
- Russe
- St. Pierre

Courgettes, Courge, Concombre, Melon

Un plant : 1€



- Courgette verte et jaune
- Courge Potimarron rouge Red Kuri
- Musquée Butternut
- Musquée de Provence
- Courge Buttercup
- Concombre fruits verts, demi-long
- Melon charentais



Poivron, Aubergine, Physalis

Un plant : 1,50 €

- Poivron doux rouge ou jaune
- Aubergine « Violette de Barbentane »
- Physalis

Aromatiques

- Thym 5€
- Romarin 5€
- Estragon 4€

Plant de Chayotte : 5€

Framboisier : 6,50€

Aloe Vera : 10-25€

Et aussi :

- Huile d'Olive bio 60€ / 5 litre
- Jus de pomme 2,80 / 1 litre
- Algues déshydratées bio « Salade Océane » - 100g 8€ ou 200g 15€

Fleurs :

- Tagetes hautes 1€
- Lin bleu vivace 4€
- Iris bleu, jaune 7€
- Rose Trémière 3€
- Hémérocalle 5€
- Pavot de Californie 2€
- Chrysanthèmes anciennes 5€
- Muguet 5 €

GAEC Canelle – ROQUECOURBE MINERVOIS

Thierry Giacometti

ASPERGES et POMMES

ASPERGES BLANCHES OU VERTES	1 kg	7,5€
POMMES		1,20€/kg

Commande par :

➔ téléphone au **06.88.24.00.03**

➔ mail : giacomettic@orange.fr

GAEC du Bigourda – PAMIERS

Viande d'agneau et viande bovine de race Gasconne

MERGUEZ

Merguez (viande brebis) 11,50€/kg

AGNEAU FEMIER

Que vous le vouliez ENTIER, DEMI, TRANCHÉ ou non on s'occupe de tout.
Laissez-vous tenter...

Agneau (entier, demi – tranché ou pas) 12,50€/kg

Saucisse fraîche de brebis 12€/kg

Steak haché 12€/kg

VIANDE BOVINE – Race Gasconne

A partir de mardi 14 avril, sur les halles fermières, le GAEC du Bigourda vous proposera des caissettes de viande Gasconne de qualité

COLIS de 3kg ou 6kg au choix

3 FORMULES

Type 1 : Viande à griller (rumsteak, bavette, faux-filet, entrecôte...) 17€/kg-

Type 2 : viande à cuisiner (mélange) 10€/kg

Type 3 : steak haché (sous vide par 2) : 13€/kg

Pour commander :

Portable au **06 85 92 11 67** ou par mail : **herve.ferrand1@orange.fr**

La Ferme de Cathala – Gaudiès

Brigitte FELUI

Asperges

ASPERGES

Botte d'asperges Vertes ou Blanches : 10€ la botte

Commande par

- téléphone au 06 72 49 08 98 ou 05 61 67 06 64
- mail : lafermedecathala@orange.fr
- *préciser retrait sur le Drive des Halles Fermières de Foix*

EARL du Fourgarol - Julien Géraud

Miels BIO



Pour commander :

06 82 78 09 02 ou par mail : «geraudjulien@yahoo.fr»

Miel de Rhododendron	500g	8€
Miel de Montagne	500gr	8€
Miel de Châtaignier	500gr	8€
Miel de Bruyère	500gr	9€
Miel d'Acacia	500gr	9€

Le Bon Plant - SAVERDUN

Yoann et Dominique PER

Patates douces – Plants de légumes

Retrouvez tous nos produits et passez vos précommandes sur notre site internet

Plants de légumes

Plants Aromatiques

Plants Petits fruits

<https://bonplant.fr/shop/>

boutique en ligne avec paiement par carte bancaire

APPAMIÉL - PAMIERS

Francis Touzi

Miel, Propolis

Miel toutes fleurs

14€	1 kg
8€	500 g
5€	250 g
3€	125 g
1€	25 g

Propolis 9€ 30 g

Miel en rayon 10€

Commande par téléphone au [06.86.05.24.49](tel:06.86.05.24.49) ou francis.touzi@sfr.fr



SAFRAN DE PYRÈNE
— FRANCE —

100% Bio made in Pamiers Tarifs Spéciaux Halles Fermières

Safran en filament 0,10g / 0,25g / 0,50g / 1g	8€ / 15€ / 25€ / 40€
Bière au Safran 33cl / Carton de 12 bouteilles	3,50€ / 40€
Sirop de Safran 50ml / 100ml / 200ml	5,50€ / 10,00€ / 18,00€
Kombucha Nature 1litre / 6 bouteilles de 1litre	6,00€ / 30,00€
Kombucha Ortie 1litre / 6 bouteilles de 1litre	6,00€ / 30,00€
Kombucha Ortie-Safran 1litre / 6 bouteilles de 1litre	6,50€ / 35,00€
Quinoa aux légumes et au Safran 1pers / 2 pers	9,00€ / 15,90€
Pâtes au Safran 190g / 380g	6,00€ / 10,00€
Miel au Safran 85g / 165g / 260g	8,90€ / 14,90€ / 19,90€
Confitures au Safran (kiwi/fraise/figue/pêche vigne) 70g/250g	5,50€ / 12,50€
Les fruits séchés (sans safran) 40g / 80g	6,50€ / 12,00€
Infusions orties 30g - coquelicot 5g	5,00€ / 4,95€

Retrouvez toutes nos gourmandises sur
www.safrandepyrene.com

Commandez par # téléphone / SMS : 07 80 04 55 91

@ mail : contact@safrandepyrene.com

~ via le site internet www.safrandepyrene.com



HALLES FERMÈRES PAMIERS 2020



Gilbert LACOMBE – MOISSAC

FRUITS Fraises, Pommes, kiwi, noix, jus de pommes

LEGUMES Asperges

CONDIMENTS ail/échalotes/oignons doux

FRAISES	<i>gariguette ou charlotte</i>	250 g	3,20€
POMMES	<i>chanteclerc, fuji</i>	1 ^{er} choix	1,80€/kg
POMMES	<i>chanteclerc, fuji</i>	2 ^{ème} choix	1,20/kg
KIWI		pièce	0,40€
NOIX		le kilo	5,80€
JUS DE POMMES		Le litre	2,50€

ASPERGES BLANCHES		le kilo	6,80€
ASPERGES VERTES		500 g	5€
AIL		la tête	1€
ECHALOTES		le kilo	4,80€
		La tresse de 500g	3,80€
OIGNONS DOUX		le kilo	1,50€

Commande par :

☎ téléphone au **06.80.87.50.74**

✉ mail : **earl.lacombe@orange.fr**

Les Vergers du Tourenc – VILLENEUVE DU PAREAGE

François HENRY

Pommes et Jus de pommes

Commander par mail sur : commande@vergersdetourenc.com


Nos fruits sélectionnés et préconditionnés peuvent être retirés sur les Halles Fermières de Pamiers le mercredi matin, place Millane de 9h00 à 12h30.

POMMES EN SACHET DE 4 kg

Pommes conventionnelles "Fuji", "Golden" et "Chantecler"	6 €
Pommes bio "Marinette" et "Opale"	9 €

JUS DE POMMES

Bouteille de 1 litre	2 €
----------------------	-----

Produits de la ruche : Marie des Abeilles	description	Prix euro	
1 teinture –mère de propolis	30 ml, Extrait alcoolique de propolis	5.50	 <p data-bbox="1272 590 1870 718"><i>Marie des Abeilles</i></p> <p data-bbox="1370 813 2083 1149">Produits de la Ruche et Apithérapie Les Mauris 09200 Montesquieu Avantes Commande par sms au 0674992356 Ou mariep.g@orange.fr Merci et à bientôt</p>
2 Spray de propolis, HE et miel	30ml, miel, Huile Essentielle thym	14	
3 cheveux (shampooing) miel, propolis	200ml, base lavante miel propolis, HE lavande vraie	12	
4 Sirop miel, propolis, HE thym	200ml	5 et 9	
5 Miel toutes fleurs coteaux d'Ariège	250g et 500g (châtaignier, ronce, tilleul et acacia)	24	
6 Cocktail Apithérapique	250g Miel, propolis, pollen, gelée royale	24	
8 Cocktail Apimâle	250g Miel, propolis, apimale	24	
9 Cocktail apireine	250g Miel, propolis, gelée royale, apireine	12	
10 Pain d'abeille	250g, miel, pollen lactofermenté, cire	12	
11 crème à la propolis	30ml huile consoude, propolis, miel, cire, karité	15	
12 crème à la gelée royale	30ml, huile olive, gelée royale, miel, cire, karité, propolis	9	
15 baume musculaire	30ml, huile olive, cire, karité, miel, propolis, H E de lavande, romarin, gaulthérie, menthe, eucalyptus	4,5	
16 baume pour les lèvres	10ml, huile olive, propolis, cire, miel		

BERNASCONI André

Miel et produits de la ruche

Pour commander :

Port. : 06 41 19 18 50 / Tél . : 05.61.05.35.34

Mail : « dedee.bernasconi@laposte.net »

Miel de montagne	500g	7€50
	250g	4€30
Miel de châtaigner	500gr	7€
	250gr	4€
Miel d'été ou tournesol	500gr	6€50
	250gr	3€90
Miel de tilleul	500gr	7€50
	250gr	4€30
Miel de fleurs	500gr	7€
	250gr	4€
Teinture mère de propolis	30ml	7€50
Bonbons au miel fourrés miel	Le paquet	4€
Pollen sec de fleurs	100gr	4€50
Vinaigre de miel	250ml	4€50

La Ferme de la Margue – VERNIOLLE

Aurélie DEJEAN

Produits d'épicerie fine

roduits	Conditionnements	Prix TTC
Pâtes de la Ferme semi-complètes	500g	2,80 €
Farine de Maïs Jaune	1kg	2,50 €
Lentilles vertes	1kg	4,50 €
Savon au Lait de Jument sans parfum	100g	4,50€

Retrouvez tous mes produits sur mon site : www.fermedelamargue.com

*Merci de passer votre commande à passer **avant le LUNDI SOIR**
06 62 85 89 86 ou mail fermedelamargue@hotmail.com*

Claude BORY - AIGNES

Volailles fermières, œufs

VOLAILLES

Poulet	8€/kg
Pintade	8,80€/kg
Lapin	12€/kg
Pigeon	20€/kg
Canette	9€/kg

ŒUFS

La douzaine	2,80€
-------------	-------

Commande par téléphone au **06.80.21.46.76**.

Merci de pas hésiter à laisser un message



Pisciculture Lieu dit St Martin

09310 Les Cabannes

Siret : 82438672600015

AGR : 09-070501 CEE : FR49 350 058 624

Morgan CATALA 06.72.57.05.12

Amandine LAFON 06.50.83.09.18

TARIFS VENTE DETAIL

Tarifs en Euro TTC (TVA 5.5% incluse) Tarif départ	Poids Net	Prix unitaire et/ou au Kilo
---	-----------	--------------------------------

SPECIALITEES à base de truite AEC Oncorhynchus Mykiss (conserves en bocal verre DLC 3 ans)

TERRINE DE TRUITE AU BASILIC	140g	5.5 €
TERRINE DE TRUITE A L'ECHALOTE	140g	5.5 €
TERRINE DE TRUITE NATURE	140g	5 €
TERRINE DE TRUITE AU POIVRE VERT	140g	5.5 €
MIETTES DE TRUITE	140g	6 €
MIETTES DE TRUITE AU CONFIT D'OIGNONS	140g	6.5 €
MOUSSE DE TRUITE	140g	6 €
RILLETTE DE TRUITE	90g	4 €
RILLETTE DE TRUITE	140g	5.5 €
MIETTE DE TRUITE AU PIMENT D'ESPELETTE	140g	6.5 €

TRUITE FUMEE , truite AEC Oncorhynchus Mykiss (emballage sous vide DLC 30 jours)

CHIFFONADE DE TRUITE FUMEE (suivant disponibilité)	200g	7 €
---	------	-----

TRUITES FRAICHES (SOUS VIDE DLC 6 jours) sur commande

TRUITES ARC EN CIEL EVISCEREES (Oncorhynchus Mykiss)	2 pièces	11.90 €/kg
TRUITES PORTIONS FARIO EVISCEREES (Salmo trutta)	2 pièces	15.90 €/kg
SAUMONS DE FONTAINE EVISCERES (Salvelinus fontinalis)	2 pièces	14.90 €/kg
FILET FRAIS DE TRUITE ARC EN CIEL (Oncorhynchus Mykiss) (environ 400grs)	1 pièce	18.90€/kg

Mail : lestresorsdelaston@outlook.fr

Site : www.truites-aston.fr

Merci de passer commande avant lundi soir pour les halles de mercredi à Pamiers

Halles fermières de PAMIERS et MIREPOIX

Commande par :

Téléphone/SMS au 07.82.28.74.50

Sur Internet : www.damesaveurs.com/halles-fermieres

Mail : damesaveurs@gmail.com

Confiture Bio:

4€ le pot de 250g (16€/kg)

Parfums :

Confit de Romarin, Figues, Quetsche, Pastèque, Confit de menthe, Confit de sauge, Gelée de fleur d'acacia.

Crème de marrons et

Confiture de Cynorhodon Bio:

5€ le pot de 250g (20€/kg)

Sirop Bio:

4€ la bouteille de 250ml (16€/l)

Parfums : Citron Fleur de sureau, Fleur d'acacia, Fraise*, Fraise* sureau, Menthe, Romarin.

100% Pur jus pasteurisé Bio:

En Bouteille de 1l :

Pomme :

4€ le litre et 20€ le carton de 6*1litre

En Bouteille de 20cl :

Pomme :

2€ la bouteille de 20cl

Cerise :

2€ la bouteille de 20cl

Vinaigre non filtré, non pasteurisé de prunes Bio: 4€ les 250ml

(16€/l)

Noix sèches Bio : 7€ / Kg

Fruits et plantes issus de nos vergers non traités, en BIO. Sucre de canne blond BIO.

Quantités limitées en fonction des récoltes de l'année.

Vergers situés à DUN et SAINT AMADOU(09)

*Fraises conduites en plein champ en lutte biologique intégrée, issues d'un producteur du Périgord (24).



damesaveurs@gmail.com

09600 Engraviès

Tél. : 07 82 28 74 50

Siret : 802 393 058 000 10

Ferme de l'Abbaye du Pesquié

Fromagerie - crèmerie

Fromage fermier au lait cru, agriculture biologique



Commande à passer avant le lundi minuit

Tomme de l'abbaye : 17,20€/kg (3 mois d'affinage)

- ✓ 350gr 6€
- ✓ 500gr 8,60€
- ✓ 1kg 17,20€
- ✓ 2kg 34,40€
- ✓ entier (3,800kg) 65€

▶ **Saint-Paterne : 15€/kg**

(pate molle, type reblochon)

- ✓ 300gr 4,50€
- ✓ 400gr 6€
- ✓ 500gr 7,50€

Pour le frais commander avant le dimanche minuit

▶ **Fromage frais : 5€/kg**

◆ **Fromage blanc battu :**

- ✓ 500gr : 2,50€
- ✓ 750gr : 3,75€

◆ **Fromage blanc égoutté :**

- ✓ 600gr : 3€



**Pour passer commande : de préférence par mail : abbayedupesquie-ferme@orange.fr
sinon par téléphone : 05 6102 97 55 (laisser un message, avec la commande et votre nom).
Paiement par chèque**

Ferme de l'Abbaye du Pesquié

Commande à passer avant le lundi minuit

Pâtisserie

▶ Pain d'épice

✓ 500gr 6,50€

▶ Meringues

✓ 120gr 4,50€

Miel et confitures

▶ Miel : 10€/pot de 500gr

- ✓ Chataignier
- ✓ Rhododendron
- ✓ Bruyère

▶ Gelée royale bio : 18€/pot de 25gr

▶ Confitures :

- ✓ Pastèque-orange, 450gr 4,10€
- ✓ Abricot, 450gr 4,85€
- ✓ Tomate verte, 450gr 4,10€
- ✓ Fraise, 450gr 5,10€
- ✓ Framboise, 240gr 4€



Les pâtisseries de l'abbaye
Ferme du Pesquié 09000 Serres/Arget

Ingrédients : farine de blé, miel, sucre,
lait, eau, beurre, levure, cannelle,
muscade, curry

A conserver au sec après ouverture

Poids net
500 gr



La sélection de l'abbaye
Ferme du Pesquié 09000 Serres/Arget

Origine France
Sélectionné et mis en pot
par la Ferme du Pesquié

Poids net
500 gr



Les confitures de l'abbaye
Ferme du Pesquié 09000 Serres/Arget

Ingrédients : abricot, sucre, citron
Préparée avec 65gr de fruits pour 100gr
Teneur totale en sucres : 62gr pour 100gr

A conserver au frais après ouverture

Poids net
450 gr

**Pour passer commande : de préférence par mail : abbayedupesquie-ferme@orange.fr
sinon par téléphone : 05 61 02 97 55 (laisser un message, avec la commande et votre nom).
Paiement par chèque**

GAEC de la Feuille - LIEURAC

Harmonie Prax

06 50 50 66 47

praxharmonie@gmail.com

FROMAGE DE CHEVRE

- Fromages lactiques de chèvre
- Yaourts

GUAGNO Camille et Nadine

Volailles

prêt à cuire et sous vide



VOLAILLES PRÊT À CUIRE	
Lapin	11.70 €/kg
Canette	9.80 €/kg
Pintade	8.80 €/kg
Poulet	7.20 €/kg
Coquelet	10.80 €/kg
Caille	14.90 €/kg
Pigeon	19.00 €/kg

SOUS VIDE	Poulet	Pintade	Canette
filets	16.90 €/kg	17.80 €/kg	22.80 €/kg
Cuisses	14.50 €/kg	16.00 €/kg	10.80 €/kg
Ailes	6.30 €/kg		

Portable de Nadine : 06.35.36.07.00

Portable de Camille : 06.19.91.19.65

)

LES STEAKEURS

UNE VIANDE AU GOÛT DU JOUR

Contact commandes :

Sylvain VAN DER WAL :

06 24 36 33 08

lessteateurs@gmail.com

pour toutes commandes prises le week-end,
merci de le faire par SMS ou mail

BOX : Le Petitou

Produits	Poids	Nb pièce
Steaks tranches ***- 2	320g	2
Steak-hachés - 2	250g	2
Emincés	250g	2
Saucisses - 8	320g	2
Total pièces		8
Poids		2.3
Prix TTC Box		32.99
Prix au kg		14.34€ / Kilo

BOX : Découverte

Produits	PV/KG	Nb pièce
Pavé ou filet ***- 2	240g	1
Faux-filet - 1	240g	1
Steak-hachés - 2	250g	2
Emincés	250g	1
Saucisses - 8	320g	1
Total pièces		6
Poids		1.6
Prix TTC Box		33.99€
Prix au kg		21.18 €

BOX : Steak-hachés

Produits	PV/KG	Nb pièce
Steak-hachés - 2	250g	5
Total pièces		5
Poids		1.25
Prix TTC Box		16.25
Prix au kg		13