

LES PRODUCTEURS

Agneau en colis, Aveyron, nature, goût, Lunac
Camille Fabre : 06 95 62 62 69 aveyronnaturegout@gmail.com

Charcuterie de Porc, La Bastide Gourmande, Montbressous
Famille Vabre : 06 25 82 42 31

Chevreau, Plats Cuisinés, Savons, La ferme du Rausas, Lunac
Anthony Lonioux ; 06 23 13 83 68 / 05 65 65 73 71

Fromage de chèvre, élevage en Biodynamie, Laval
Philippe et Marie Gheerbrant Tel : 06 07 23 75 81

Fromage de vache, lait, plats cuisinés La ferme de la Roselle, Cruorques
Brigitte et Didier Mazars Tel : 06 13 83 45 54

Chataignes préparées, Vabre Tizac
Eugène et Robin : 07 81 66 31 17

Légumes bio, Téo et Mano Boutrelle, La Bastide L'Évêque
Téo Boutrelle : 06 02 32 72 41

Pain au Levain et farine en conversion Bio, St Salvadou
Tatiana : 06 64 85 89 60

Paniers de Légumes en conversion bio, Oriane et Pÿo, St Salvadou
Tel Oriane : 06 79 64 35 13 Tel Pÿo : 06 09 69 32 38

Plats à Emporter, Le Douzoulet, La Capelle Bleys
Loïc et Marie Labrégère : 05 81 61 91 09

Poulet Bio Prêt à cuire, Les jardins de Séverine, St Salvadou
Tel : 06 77 64 63 33

Volailles, GAEC Mont-brun, La Salvetat Peyralès
Jeremy bec : 06 83 05 51 88

Cosmétique, Les ânesses du Jaoul, Lunac
Téléphone : 06 13 08 26 16

Conserves de canards, la Vallée du Jaoul, La Salvetat Peyralès
Téléphone : 06 22 47 80 48

Miel, Jennifer Fernandez, Le Bas Ségala

Pommes, Jonia
Téléphone : 06 75 38 65 40

.. Et peut être d'autres encore ..



LE PRINCIPE

- Vous trouverez dans ce document une liste de produits que proposent les producteurs. C'est auprès d'eux que se font directement les commandes, jusqu'au Mardi.
- Les livraisons sont effectuées le Jeudi.
- Vous serez accueilli de 17h à 19h dans la salle sous la Mairie.
- Certains articles sont en dépôt vente en permanence. Il y a un troc de livres et un troc de fringues, pour tous les âges, venez y participer !
- La liste des produits évolue au fil des saisons. Vous pouvez recevoir par mel les nouveautés, envoyez nous le vôtre à cette adresse : paniersurcommande@gmail.com
- Retrouvez nous sur facebook sur la page @paniersurcommande



CANARDS

GAEC du Jaoul, la Saveltat-Peyralès
Téléphone : 06 22 47 80 48

En dépôt vente

CONSERVES

À partir de 2021, le GAEC du Jaoul vous proposera des conserves à base de canards élevés en plein air. Venez découvrir leurs produits !

GAEC Mont-Brun
Téléphone Jeremy Bec : 06 22 47 80 48

VOLAILLES

Canettes et canards prêts à cuire : 7€60 Kg
Pintades prêtes à cuire : 8€50 Kg
Colvert (disponible suivant la période) : 14€ Kg
Prochainement, vente de pigeons

Sur commande

Pommes, Jonia, Naucelles
Tel : 06 75 38 65 40

POMMES

Plusieurs variétés de pommes sur commande. 2€50 le kg ou 1€ pour celles qui sont abimées.

Jus de pomme : 3€ / L

En dépôt vente

Sur commande

Les anesses du Jaoul, Lescure Jaoul
Tel : 06 13 08 26 16 Mel : lesanessesdujaoul@gmail.com

COSMÉTIQUES

Savon doux 100 gr : 4€
Savon Exfoliant 100 gr : 5€
Gel Douche 250 ml : 13€
Masque : 16€
Baume après rasage : 10€
Crème main : 12€
Crème visage : 25€
Lait de Corps : 15 €

En dépôt vente

FROMAGE DE VACHE

Fromage de vache, lait, plats cuisinés La ferme de la Roselle, Cruorques
Brigitte et Didier Mazars Tel : 06 13 83 45 54

Fromage de vache frais :

Rosellous : 1,10€/Pièce ou 6€ les 6 pièces

Fromage Blanc : 3,40€ les 500gr

Gourmand : 4,50€ les 6 pièces

Poivré : 1,90€/Pièce

Rouselle : 3,20€/Pièce

Cendré : 3,20€/Pièce

Fromage de vache crémeux :

Crémaillou : 3,60€/Pièce

Briquette : 3,60€/pièce

Fromage de vache affiné :

Ensoleillade : 14,80€/Kg Affiné : 15,30€/Kg

Rond du Ségala : 15,10€/Kg Persillé : 16€/Kg

Fourme (3 mois) : 15,70€/Kg Gordo (7 mois) : 16,20€/Kg

En cuisine :

Crème fraîche : 3€ les 250g

Tome fraîche : 8,50€/Kg

Les plats cuisinés :

Aligot de la Roselle : 5,40€/600gr 8,30€/Kg

Aligot Mamée (aligot fermier) : 6,50€/600gr

Truffade de la Roselle : 6,50€/600gr

Potiligot de la Roselle : 6,50€/600gr

Lait Cru entier de vache : 1€/L

Sur commande

MIEL

Miel, Jennifer Fernander, Le Bas Ségala

Miel d'Été et de printemps : pot de 500 gr 7€50 - 1 Kg 13€

En dépôt vente

Chataigne, La ferme du Puech Deltour, Vabre Tizac
Robin : 07 81 66 31 17

En dépôt vente

CHATAIGNE

Crème de marrons : 5€ les 360gr

Chataignade (confiture allégée en sucre) : 3€80 les 240gr

Farine de chataigne : 8,50€ les 500gr

Marrons naturels : 5€ le pot de 240gr

Pain au Levain et farine en conversion bio Tatiana et Sascha, St Salvador
Tel : 06 64 85 89 60

PAIN, FARINE

Semi-complet : 4,20€ le pain de 1 Kg

3,20€ le pain de 750 gr

2,15€ le pain de 500 gr

Sur commande

Multi-graines : 4,70€ le pain de 750 gr

Petit épeautre : 3,35€ le pain de 500 gr

Pain pur seigle : 3,95€ les 750 gr

Farine de blé : 2€/Kg 9€/5Kg

Farine de Seigle : 2€/Kg 9€/5Kg

Paniers de Légumes en conversion bio, Oriane et Pyo, St Salvador

Tel Oriane : 06 79 64 35 13 Tel Pyo : 06 09 69 32 38

Mel : maraichage.segonds@laposte.net

LÉGUME

Paniers de légumes sur engagement saisonnier. Oriane et Pyo
garantissent au minimum 7 légumes différents par paniers.

Petit panier (1 ou 2 personnes) : 8€

Panier moyen (2 à 3 personnes) : 14€

Grand panier (4 personnes et +) : 20€

Sur commande

Légumes bio, Téo et Mano Boutrelle, La ferme de Naujac,
Commandes uniquement par SMS au 06 02 32 72 41

LÉGUME

Carottes bottes : 2€20 pièce (550 à 600 gr)

Courges : 1€20 le Kg

Sucrine du Berry (2 à 3 Kg la courge)

Bleue de Hongrie (3 à 5 Kg la courge)

Mâche : 13€ le Kg

Laitue : 1€ pièce

La liste des légumes change au fil des saisons

Sur commande

VOLAILLE LÉGUMES

Poulet Bio Prêt à cuire, Les jardins de Séverine, St Salvadou

Séverine Guibal : Tel : 06 77 64 63 33

Poulet bio prêt à cuire : 10,20€ / Kg

Foie de Volaille : 7€ le Kg

Quelques légumes, suivant la saison

Sur commande

AGNEAU

Agneau en colis, Aveyron, nature, goût, Lunac

Camille Fabre : 06 95 62 62 69 aveyronnaturegout@gmail.com

Colis 1/4 avant (5Kg) : 1/2 collier, 1/2 poitrine, 1 épaule

côtes découvertes : 13,50€/Kg

Colis 1/4 arrière (5Kg) : côtelettes de filet, 1 gigot : 15,20€/Kg

Colis 1/2 agneau ou agneau entier : 14,50€/Kg

Découpe spéciale grillades :

Colis 1/4 avant (5Kg) : steak haché, 1/2 poitrine, 1 épaule tranchée

côtes découvertes : 14,50€/Kg

Colis 1/4 arrière (5Kg) : souris d'agneau, côtelettes de filet

1 gigot tranché : 16€/kg

Colis 1/2 agneau ou agneau entier : 15,50€/Kg

Sur commande

Sur commande

La Bastide gourmande, Montbressous

Famille Vabre : 06 25 82 42 31

PORC CHARCUTERIE/FRAIS

Jambonneau : 280 grs/4€70

Galantine de dinde : 200gr/4€20 400gr/7€20

Côtes échine ou filet : 9,80€/Kg

Jambon prétranché : 19,90€/Kg

Saucisse fraîche : 9,70€/Kg

Saucisson sec : 17,90€/Kg

Saucisse sèche : 19,90€/Kg

Roti (échine, filet) : 10,50€/kg

Paté foie de porc : 190 gr/2€70

Fritons de porc frais : 10,30/Kg

Sur commande

Élevage de Chèvres, Plats Cuisinés, Savons, La ferme du Rausas, Lunac

Anthony Loricux ; 06 23 13 83 68 / 05 65 65 73 71

CHÈVRES

Paté de Chevreau ; 4€60 et 5€

Plats cuisinés (chevreau sauce à l'oseille, chèvre sauce vin de gaillac,

et bientôt d'autres nouveautés épicées) : entre 13 et 15 €

Saucisse Merguez : 15€/Kg Saucisse sèche et Chorizo : 20€/Kg

Sur commande

FROMAGE DE CHÈVRE

Fromage de chèvre en Biodynamie, Laval

Philippe et Marie Gheerbrant Tel : 06 07 23 75 81

Mel : pmgheerbrant@yahoo.fr

Sur commande

Fromages de type lactique frais, mi-frais, mi sec, sec : 3,30€ l'unité