

VIN BLANC . Domaine de Senoche

(Sylvie : 06.52.68.09.48/ Jean : 06.46.15.63.39)

+ Les chambres d'hôtes de Sylvie deturche.sylvie@gmail.com

AOP Vins de Savoie Chasselas



Crépy

la bouteille: 8 €
le carton de 3 bouteilles: 22 €
le carton de 6 bouteilles: 38 €

Fût de Chêne

la bouteille: 9,50 €
le carton de 3 bouteilles: 26 €
le carton de 6 bouteilles: 45 €

PETITS FRUITS .La Framboiseraie

(Philippe et Chantal: 06.73.94.63.16)

Confitures pur fruit, pur sucre en pot de 460 g

abricot/pêche-abricot/pêche-nectarine/reine-claude/quetsche : 4,50€

cassis/cerise/coing/fraise/mirabelle/poire/rhubarbe : 4,70 €

framboise avec pépins/mûre sans pépins : 4,90 €

framboise-groseille/framboise-muroise ou muroises sans pépins : 5 €

myrtille/pêche de vigne/ framboise sans pépins : 5,20 €

Gelées : coing/framboise/myrtille : 6 €

Fruits au sirop (en boîte) : mirabelles/mûres/cerises : 5,50 €

framboises/myrtilles sauvages : 7,90 €

Coulis (pot 280 g) : abricot/fraise/framboise/mûre/myrtille : 3,10 €

Nectars (bouteille 25 cl) : myrtille/pêche-abricot : 2 €

Jus de pomme : bouteille 1 litre : 3,30 €



CANARD

. La Mère Gaud

(Gilles : 06.80.06.92.56)

Les classiques

Magret de canard

cru, sous vide + de 440 g : 8,00 €

séché et fumé + de 320 g : 12,50 €

fourné au foie gras + de 230 g : 15,00 €

Saucisson de canard + de 285 g : 11,00 €

Les bocaux de 130 g

Rillettes de canard : 4,30 €

Pâté ou crème de foie de canard (20% de foie gras) : 7,65 €

Nouveautés

pour vos grillades : Magret de canard cru au piment d'Espelette + de 440g 8,50 €

pour parmentiers, lasagnes, légumes farcis : Effiloché de canard (conserve ou bocal) : 325g : 8,70 €

650g : 16,40 €



FROMAGE .La Bergerie des Melay

(Julien : 06.60.93.53.34)

Yaourt de brebis nature : 0.80 € pièce

Les crottins de brebis : nature : 2,50 € pièce

ail fine herbe:ou saveur du jardin (tomate persil ciboulette échalote) 2,60 € pièce

Tommette de brebis : 22 €/kg (entre 9 € et 12 € la tommette)

Tomme de brebis à la coupe : 22 €/kg

Raclette de brebis à la coupe 23 €/kg



PORC . Les charcuteries de Simon

(Simon : 06.66.39.90.94)

les saucissons secs pur porc
fumé ou au cumin : 20,90 €/kg

buchettes de porc (mini saucisson sec) 29,50€/kg

les saucisses (par 6 au minimum)

merguez : 11,40 €/kg

diots: 13,40€/kg

aux choux : 12,40€/kg

saucissons à cuire : 13,40 €/kg

les chipolatas

nature : 11,40 €/kg

aux herbes, basques, thym citron : 13,90 €/kg

les pâtés

de tête à l'ancienne : 13,90€/kg

en croûte : 17,90€/kg

de campagne : 12,50€/kg

les viandes séchées

poitrine sèche : 22,00€/kg

lonzo (rôti de porc séché au herbes) : 25 €/kg

viande séchée de boeuf : 38 €/kg

noix jambon 1/2 ou entière : 25 €/poitrine fumée crue : 13,90€

les bœux (350g)pâté de campagne : 7 €pâté de tête : 7.50€

ESCARGOTS

Helixa

(Sébastien : 06.51.57.65.51)

les croquilles surgelées

escargots à la Bourguignonne : 8,50 €/la douzaine
(dans une fausse coquille d'escargot croustillante qui se mange)

les feuilletés surgelés

escargots à la Bourguignonne : 8,50 €/la douzaine
(escargots réencoquillés dans des mini bouchées moelleuses)

Les verrines

escapéro : 8,50€/le pot (70 g) 2 à 3 pers.
(escargots en persillade, à savourer froid sur pain grillé)

escargotine : 8,50€/le pot (70g) 3 à 4 pers.
(mousse d'escargot à la persillade, à savourer chaud sur toast)

escargots au naturel

(escargots cuits dans un court bouillon, à cuisiner) calibre selon la saison
les 2 douzaines : 10 € / les 4 douzaines : 20 €



FROMAGES

. La Bornandine

(Isabelle et Eric : 06.73.15.39.40)



Reblochon fermier: 7 €/pièce

Tomme fermière : quart : 6 € demi : 10 € entière : 20 €

Tommette spéciale (ou 1/4de tomme)
au bleu / basilic /carvi/ ail/ ail des ours : 5,70€ la pièce

Raclette et Tomme de montagne:

7€ les 500 g / 13,50€ le kg

FROMAGE

. Earl Dufour

(Lucile et Daniel : 07.71.67.44.18)

Abondance fermier AOP

13,50 €/kg

à la coupe dès 250 g



• CHARLOTTE Ô CHOCOLAT

(Fred et Stéphanie : 04.50.31.56.49)

Les Ballotins : 125 g : 10 € / 250 g : 20 € / 500 g : 40 €
Assortiment de bonbons chocolats (Mélange de ganaches et de pralinés)

Les Crousti-Billes : Sachet de 100g : 6 €
Céréales croustillantes naturelles ou délicieusement agrémentées de :
noisettes, noix de coco ou fruits rouges, enrobées de chocolat.

Les pâtes de fruits : sachet de 100g : 4€ / boîte de 250 g : 10,50 €
parfums mélangés, selon production

Nougat au chocolat : sachet de 100 g : 7 €
nougat aux amandes de Provence enrobés de chocolat au lait.

Tablettes de chocolat : la tablette de 100 g : 5 €
noir, lait ou blanc - nature, noisettes ou grué

Guimauve au chocolat : le sachet : 5 €
vanille - chocolat lait
fraise - chocolat noir



MIEL

• NICOLAS CHAPUIS APICULTEUR

(Nicolas : 06.75.92.72.56)

selon le stock disponible :
miel crémeux, printemps, pissenlit, acacia, sainfoin, fleurs, fleurs montagne.
tilleul, châtaignier, alpage, sapin



Les pots en verre : de 250 g : 7,20 € / 400 g : 9,3

Les pots en plastique : de 500 g : 10,30 € / 1 kg : 19,50 €

et encore ...quelques idées gourmandes de :

La Mère Gaud

Cassoulet en cocotte* et une bouteille de Crépy 2018

ou

Canard aux ceps en cocotte* et une bouteille de Crépy 2018 ou
pour 2 personnes : 27€
pour 3 personnes : 46€

Parmentier de canard en cocotte* et une bouteille de Crépy 2018

pour 2 personnes : 24€

pour 3 personnes : 32€

*petite boîte en bois à réchauffer au four à 150° pendant 15 minutes

Le P'tit Giroud

Fondue moitié-moitié* et Crépy

Sachet de 400 g (2 personnes) et une bouteille de Crépy 2018 = 20 €

Sachet de 500 g (2 personnes) et une bouteille de Crépy 2018 = 23 €

Sachet de 600 g (3 personnes) et une bouteille de Crépy 2018 = 26 €

*gruyère et vacherin fribourgeois

Crème double de Gruyère**

Le pot de 25 cl = 4 € / le pot de 50 cl = 8 €

Boîte de 10 grosses meringues artisanales = 6,50 €

uniquement sur commande avant le mercredi soir
et la crème de Gruyère au plus tard mardi

auprès de Sylvie Deturche au Domaine de Senoche

04.50.35.46.32/06.52.68.09.48

cave.de.senoche@gmail.com

à retirer au Domaine de Senoche le samedi matin de 10h00 à 12h00

Les participants

- **Domaine de Senoche** : vin blanc AOP
06.52.68.09.48/04.50.35.46.32/cave.de.senoche@gmail.com
www.domainedesenoche.fr
- **La Framboiseraie** : petits fruits
06.73.94.63.16 / framboiseraie.ballaison@orange.fr
- **La Mère Gaud** : foie gras et viande de canard
06.80.06.92.56 / gilles.curtaud@la-mere-gaud.com
www.la-mere-gaud.com
- **La Bornandine** : reblochon et tomme
06.73.15.39.40 / eric.perrillatmonet@nordnet.fr
- **Charlotte Ô Chocolat**: chocolaterie-
04.50.31.56.49 / www.charlotteochocolat.com
- **Les charcuteries de Simon**: viande de porc
06.66.39.90.94
- **La Bergerie des Melay** : fromage de brebis
06.60.93.53.34
- **Helixa** : escargots
06.51.57.65.51 / contact@helixa.fr / www.helixa.fr
- **EARL Dufour** : fromage Abondance
07.71.67.44.18
- **Nicolas Chapuis** : miel
06.75.92.72.56 / nicolaschapuis@hotmail.fr
- **Le P'tit Giroud** : spécialités fromagères suisses
04.50.16.43.17

Composez un panier gourmand

Comment ça marche:

- Choisissez ce que vous voulez acheter.
- **Passez vos commandes** directement aux producteurs,
au plus tard le mercredi soir
et le mardi soir pour la crème de Gruyère
- **Récupérez et réglez vos emplettes***
le samedi matin de 10h00 à 12h00
au Domaine de Senoche

Plus d'informations auprès de Sylvie Deturche

06.52.68.09.48/04.50.35.46.32
cave.de.senoche@gmail.com

Nous vous remercions encore
pour votre soutien et votre compréhension,
quant à cette organisation, (à parfaire...)

* , en espèces, ou par chèque, pour chacun des producteurs