

## Marché de produits locaux, devant le poulailler, de 18h30 à 20h. Tous les vendredis de l'été!

Des truites, du pain, du fromage, des œufs, des tomates et autres légumes et bien plus...  
Miam, miam, miam!

### Toutes les semaines durant l'été

- **Truites** (Charles Pauquet, pisciculture de Chateauneuf, Saint Sauves) : truites fraîches et fumées, en gravelax et en terrines...vente au détail directement sur le marché
- **Tomates** (Elisabeth Guillot, Tallende) : vente au détail directement sur le marché – à partir du 29 juillet
- **Pains bio** (Romaric Krebs, le pain des rocs, La Bourboule) : sur commande par téléphone jusqu'au jeudi 14h (si sms, préciser « pour vendredi au Poulailler ») 06.42.92.67.06
  - . Pain de Campagne (semi-complet) - 800g = 4€
  - . Pain Complet - 800g = 4€
  - . Pain aux 5 Graines - 800g = 4,80€
  - . Pain de Petit-Épeautre - moulé 650g = 5,20€
  - . Pain aux Fruits Secs (amandes - noisettes - raisins - abricots) - moulé 700g = 6€
  - . Pain aux Noix du Périgord AOP - 700g = 6€
- **Œufs bio** (Delphine Guillot, La cocotte Mongeoise, Gelles) : vente au détail directement sur le marché – possibilité de réserver par sms au 06.28.73.47.73.
- **Légumes bio** (Laetitia Merle, Les jardins de Nisou, Saint Ours les roches) : vente au détail directement sur le marché, possibilité de paniers sur abonnement à réserver au 06.85.47.74.58.
- **Fromages fermiers de vache** (Aurélien Morel, Sauvagnat) : vente au détail directement sur le marché – possibilité de vérifier la disponibilité au 06.64.12.51.17.
- **Produits laitiers de brebis bio** (Sylvain Talbot, La fermes des pis de Dômes, Rochefort) : vente au détail de tomme affinée directement sur le marché en juin – possibilité de réserver au 06.41.59.45.56.
- **Plats cuisinés et desserts à emporter** (Les p'tits plats de Catherine, Aydat) : sur commande, menu de la semaine par mail (contact@catherine-traiteur.fr ou par téléphone 06.18.42.73.19) retour le 19 août.

### Tous les 15 jours durant l'été (22 juillet, 5 août, 19 août, 2 septembre etc)

- **Produits fermiers de chèvre - fromages frais et affinés, terrine de chevreau** (Maryline Baez et Catherine Fraix, la chèvrerie des mûres, Rochefort) : vente au détail directement sur le marché – possibilité de réserver par téléphone, mail ou par cagette (06.01.84.58.27 / 06.68.04.00.00 / chevriedesmures@gmail.com).

### Tous les 1ers vendredis du mois durant l'été

- **Plantes aromatiques et médicinales bio** (Marion Couillard, Contretemps) : vente au détail directement sur le marché et sur commande par Cagette.
- **Bières artisanales bio** (Jean Deilhes, La Belle Poule) : vente au détail directement sur le marché.

### Et suivant la production,

- **Framboises, fraises, cassis, groseilles** (Jodi Plissonneau, le fruit des roches) : vente au détail directement sur le marché – possibilité de réserver par mail : lefruitdesroches@gmail.com

**Et bientôt: viande et produits cuisinés de bœuf et d'agneau!**

**Pour les commandes par Cagette, groupe cagette «marché de Piquat»**