**« Le marché des producteurs »**

 **Jeudi 25 septembre 2025**

07 h 00 - 10 h 00 CAMPUS (Parking de la piscine) – rue de la Passerelle / Saint Martin d’Hères

10 h 30 - 11 h15/30 Faculté de médecine – Domaine de la Merci / La Tronche

**GAEC de la Croix Rousse / Bonin - 26210 Lapeyrouse - 04.75.31.91.86** *Agréé HVE depuis septembre 20
Présent uniquement au campus*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Pommes** | **Sac de 3 kg** | **Plateau 4kg** | **Caisse 10 kg** |
| Gala (douce et croquante)Melrose (acidulé)GoldenWellante (sucré acidulé parfumé)Reinette grise du canadaBelle de boskopRubinette (sucré acidulé)Compote (deuxième choix) | 4.80€4.80€4.80€4.80€4.80€4.80€4.80€3.00€ | 7.50€7.50€7.50€7.50€7.50€7.50€7.50€ | 14.00€14.00€14.00€14.00€14.00€14.00€14.00€ |

**Poires**

William’s 3.00€ la barquette de 1kg 12.00€ en plateau de 4.5kg **Pommes de terre**

Marabelle (à tout faire) 6.00€ sac de 5 kg 8.00€ sac de 10 kg 14.00€ sac de 25 kg
Charlotte (chair ferme) 7.00€ sac de 5 kg 9.00€ sac de 10 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-FramboiseCassis-Groseille, Cassis, Abricot, Pêche jaune, Pêche sanguine, Prune (Reine-claude-Mirabelle-Stenley) Poire, Coing, Mûre, | 3,70 € |
| **Compote de fruits** | Pot de 600 gr |
| Pomme, Pomme-Prune, Pomme-Pêche, Pomme-Poire,Pomme-Abricot, Pomme-Coing, Pomme-Fraise, pomme-cassis | 3,70 € |
| **Jus de Fruits** | 1 litre |
| Pomme*(à partir de 10 bouteilles / 2,20 € la bouteille)* | 2,30 € |
| Pomme-Poire William, Pomme-Pêche, Pomme-Framboise, Pomme-Abricot, Pomme-Cassis, Pomme-Fraise,  Pomme-Kiwi,Pomme-Coing, Nectar de pêche sanguine, pomme mure, poire | 2,70 € |
| *(à partir de 10 bouteilles /2,60€ la bouteille )* |  |
|  |  |
| **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** | 3,70 € /250 gr |

**Earl des Revoulins, Fabien Reynier, 38350 La Mure – 06.76.23.98.71**

|  |  |
| --- | --- |
| **Bœuf**Steaks 1er choix (bavette, rumsteak, faux filet, entrecôte, onglet, macreuse)Rosbeef Côte de bœuf sans osBourguignonBraisé (paleron, basse côte, jumeau…)Pot au feu (jarret, plat de côte)Steaks hachés Colis de bœuf (steaks, bourguignon, pot au feu, braisé, rosbeef)  | 25.60€/kg emballés par 1 ou 225.60€/kg (sachet d’1 kg environ)26.40€/kg (900grs environ)14.15€/kg (sachet d’1 kg environ)14,60€/kg (sachet d’1 kg environ)13,60€/kg (sachet d’1 kg environ)13.15€/kg (emballés par deux)13.80€/kg (par 5 ou 10 kg) |
| **Veau**Escalopes CôtesRoti Blanquette (noix, quasi, épaule)Paupiettes de veauColis de veau (côtes, escalopes, blanquette et rôtis)Steaks hachés façon milanaise (tomate, ciboulette, herbes de Provence | 25,90€/kg25.90€/kg25,60€/kg17.60€/kg24.80€/kg15.80€/kg (4 ou 8 kg)23.00€/kg (vendu par 2) |
| **Porc**Cotes premières Filet mignon Sauté de porc Echines (rôti ou tranches)RouelleJoue de porc | 11,50€/kg16,60€/kg (500g pièce environ)11,20€/kg11,20€/kg11,20€/kg18,50€/kg |
| **Agneau**Epaule Epaule désossée rouléeCôtesGigot Gigot désossé rouléBaron Ragout  | 17.80€/kg19,80€/kg17.80€/kg19.80€/kg21,80€/kg19.80€/kg11,50€/kg |
| **Volailles**Canard entierCanette entièreCuisse de canardFilet de canardPoulet entier Pintade entièrePoule à bouillirCuisse de pouletCuisse de pintadeSuprêmes de pintadeFilet de pouletPaupiette de poulet/pintade farce forestière | 12.80€/kg13.80€/kg19.80€/kg21.80€/kg11,50€/kg (entre 2kg et 2,8kg)13,10€/kg (entre 1,8kg et 2,3kg)8€/kg (entre 2 et 3 kg)17,80€/kg17,80€/kg21,80€/kg19.80€/kg24,80€/kg |
| **Pâtés**Terrine de foie de volaillePâté croute pintadeMini pâté pur porc | 20,10€/kg23,50€/kg23,50€/kg |
| **Charcuterie**Saucisses de veauMerguezSaucisse aux herbesSalade de museau de boeufMurçons ou saucisses de MurçonSaucissons à cuire ou saucissesAndouilletteTête persilléeJambon persilléCaillette au chouBoudin noir (crème et oignon)Tripes à la tomateSaucisson secTourte à la viandeŒufs extra frais plein air | 15.80€/kg15.50€/kg15.50€/kg18.50€/kg14,10€/kg13,10€/kg17,10€/kg19.20€/kg19.20€/kg18.10€/kg12.80€/kg16.10€/kg26.10€/kg21.50€/kg2.30€ les 6 / 4.50€ la douzaine |

**MERCI DE PASSER VOS COMMANDES AVANT LE MARDI SOIR AU PLUS TARD**

**Fingourmets** *Présent uniquement au campus*

Fingourmets est une entreprise de sourcing d’épices, de poivres et de vanille, créée en 2018. Voyageurs dans l’âme, ils sélectionnent leurs épices directement dans les payes producteurs, principalement en Inde, au Cambodge et à Madagascar. De cette manière, ils s’assurent de la qualité des épices, de leur récolte à leurs conditions de stockage.
Ils font eux-mêmes leurs mélanges d’épices et leurs infusions de manière artisanale, dans leur atelier à Tullins.
Découvrez tous leurs produits sur leur site internet : [www.fingourmets.fr](http://www.fingourmets.fr)

**Fromagerie le Murinois – 38160 MURINAIS (St-Marcellin) – 04.76.64.25.85**

|  |  |
| --- | --- |
| **Fromages de chèvre fermiers au lait cru entier**Tomette de chèvrePur chèvre ou crottinBrique ou bûche de chèvreFromage frais de chèvreFaisselle 6x100 grMélange de vache et chèvre | 27.00€/kg2.00€ pièce ou 11.50€ les 64.10€2.00€4.90€1.90€ |
| **Fromages de vache au lait cru entier**Saint - Marcellin Fromage frais Fromage enrobé (poivre, ail et fines herbes…)Saint Félicien, Brique, ou Murinois€Séchon de vacheRigotteFaisselle Romblan, triple crèmeP’tit bouchonPétafine | 1.70€1.70€2.00 €3.50€1.20€ pièce ou 8.00€ les 71.20 € pièce ou 3.30 € les 36x100 gr 4.20€4.60€22.00 € / kg16.00 €/kg |
| **Fromages de brebis**Tomme de brebis au lait cru Tomme brebis au poivre | 27,00 €/kg29.00€/kg |

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

SAS OLIO BENVENUTI : Production familiale d'huile Bio vierge extra d'olive monovariétale « Carolea », récolte manuelle en fruité vert ( fin octobre), mise en extraction dans la journée. L'huile produite des olives Carolea est fruitée avec des tons herbacés et des notes gustatives d'amande, pomme et artichaut. Goût harmonieux et équilibré avec une légère touche de piquant et amer.

Sur commande, livraison gratuite dans l’agglomération à partir d'un carton de 6 bouteilles.
Site internet : [http://oliobenvenuti.com](http://oliobenvenuti.com/)

* La bouteille de 50 cl (fruitée, intense) :  18.00€
* La bouteille de 75 cl (fruitée, intense) :  24.00€
* La bouteille de 75 cl (fruité  douce) :  22.00€
* Le bag-in-box\*de 3 litres (fruité intense) : 80.00€ *(\*bag-in-box spécifique pour l'huile : protection maximale pour une utilisation sur une longue période)*
* Le bag-in-box\*de 3 litres (fruité intense) : 70.00€ *(\*bag-in-box spécifique pour l'huile : protection maximale pour une utilisation sur une longue période)*
* Huiles aromatisées : Basilic, Ail des Ours, Citron, Piment : en bouteille de 250 ml : 14.00€
* Pesto Ail des Ours de Chartreuse avec de l'huile fruité douce (produit non pasteurisé, non raffiné) :  7.00 €/200 gr (réservation souhaitée)
* Miel de Fleur d'Oranger de Calabre et Miel de Fleur d'Eucalyptus de Calabre : 12.00 €/500 gr (sur commande)
* Marmelade extra de 4 agrumes 230 grs : 8.00€
* Marmelade extra de bergamotes 230 grs : 8.00€
* Marmelade extra de cédrats 230 grs : 8.00€
* Marmelade extra de clémentines 230 grs : 8.00€

Produits transformés à partir d’olives travaillées de façon traditionnelle (saumure) sans aucun intrant chimique ou de synthèse

* Cocktail d’olives (trio d’olives de table dénoyautées) : 6.00€ les 280 gr
* Olives de table « Monacali » : 6.00€ les 280 gr
* Bruschetta d’olive (produit végan) : 6.00€ les 190 gr
* Tapenade de tomates séchées (produit végan) : 6.00€ les 190 gr
* Tapenade olives vertes (produit végan) : 6.00€ les 190 gr
* Tapenade olives noires (produit végan) : 6.00€ les 190 gr
* Figues séchées vrac, variété Dottato : 7.00€ les 250 gr (réservation souhaitée)

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

* Caisse de clémentines vendues au cours du marché
* Oranges vendues au cours du marché
* Citrons non traités : 3.50€/kg
* Ananas extra : 3.90€/pièce – 6.00€/les deux
* Pomelo : 1.00€/pièce
* Patates douces : 2.90€/kg

**Les Ruchers de Chartreuse, 38134 Saint-Joseph-de-Rivière – Tél : 06.18.05.33.96**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **250 gr** | **500 gr** | **1 kg** |
| Toutes fleurs | 4.50€ | 7.50€ | 14.00€ |
| Forêt | 4.50€ | 7.50€ | 14.00€ |
| Acacia | 5.00€ | 8.50€ | 16.00€ |
| Montagne | 4.80€ | 8.00€ | 15.00€ |
| Châtaignier | 4.50€ | 7.50€ | 14.00€ |
| Lavande | 5.00€ | 8.50€ | 16.00€ |

## Prochaines ventes : 16 octobre 2025