

« Le marché des producteurs »

Jeudi 23 avril 2026

07 h 00 - 10 h 00
10 h 30 - 11 h 15/30

CAMPUS (Parking de la piscine) – rue de la Passerelle / Saint Martin d’Hères
Faculté de médecine – Domaine de la Merci / La Tronche

Maison Rambert direction@raviole-maison-rambert.com

La Maison Rambert fournit des ravioles artisanales aux particuliers et professionnels depuis 1987. Leur ambition est de permettre à chacun de goûter à un produit confectionné artisanalement. Les ravioles sont produites avec un soin et une précision inégalée, s’appuyant sur le savoir-faire incomparable prodigué par les frères Rambert. Afin d’être certains de pouvoir proposer des ravioles artisanales de qualité, les meilleurs producteurs sont sélectionnés avec soin. Tous les produits sont fabriqués avec des matières premières de choix. Commande avant le 19/04/26.

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

	Sac de 3 kg	Plateau 4kg	Caisse 10 kg
Pommes			
Fuji (douce et croquante)	4.80€	7.50€	14.00€
Goldrush (ferme juteuse et acidulée)	4.80€	7.50€	14.00€
Compote (deuxième choix)	3.00€		8.00€

Fraises Dely 6.00€ la barquette de 500grs 30.00€ le plateau de 3kg

Poires
Packam 3.00€ la barquette de 1kg 10.00€ en plateau de 3.5kg

Asperges verte 14.00€ le kg les grosses 8.00€ le kg les petites

Pommes de terre
Benji (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-Framboise Cassis-Groseille, Cassis, Abricot, Pêche jaune, Pêche sanguine, Prune (Reine-claude-Mirabelle-Stenley) Poire, Coing, Mûre,	3,80 €
Compote de fruits	Pot de 600 gr
Pomme, Pomme-Prune, Pomme-Pêche, Pomme-Poire, Pomme-Abricot, Pomme-Coing, Pomme-Fraise, pomme-cassis	3,80 €
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 (à partir de 10 bouteilles /2,60€ la bouteille)	2,70 €
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	1,70 € Pot de 200gr : 3.30€
Pâte de coing	3,80 € /250 gr

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

Bœuf Steaks 1 ^{er} choix (bavette, rumsteak, faux filet, entrecôte, onglet, macreuse) Rosbeef Côte de bœuf sans os Bourguignon Braisé (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 2 25.60€/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) 14.90€/kg (emballés par deux) 15.80€/kg (par 5 ou 10 kg)
Veau Escalopes Côtes Roti Blanquette (noix, quasi, épaule) Paupiettes de veau Colis de veau (côtes, escalopes, blanquette et rôtis) Steaks hachés façon milanaise (tomate, ciboulette, herbes de Provence)	25.90€/kg 25.90€/kg 25.60€/kg 17.60€/kg 24.80€/kg 18.80€/kg (4 ou 8 kg) 23.00€/kg (vendu par 2)
Porc Filet mignon Sauté de porc Echines (rôti ou tranches) Joue de porc	17.50€/kg (500g pièce environ) 12.50€/kg 12.50€/kg 18.50€/kg
Agneau Epaule Epaule désossée roulée Côtes Gigot Gigot désossé roulé Baron Ragout	17.80€/kg 19.80€/kg 17.80€/kg 19.80€/kg 21.80€/kg 19.80€/kg 11.50€/kg
Volailles Poulet entier Pintade entière Cuisse de poulet Cuisse de pintade Suprêmes de pintade Filet de poulet Paupiette de poulet/pintade farce forestière	11.50€/kg (entre 2kg et 2,8kg) 13.10€/kg (entre 1,8kg et 2,3kg) 17.80€/kg 18.80€/kg 21.80€/kg 19.80€/kg 24.80€/kg
Pâtés Terrine de campagne Pâté croute pintade Mini pâté pur porc	26.00€/kg 23.50€/kg 23.50€/kg
Charcuterie Saucisses de veau Merguez Saucisse aux herbes Salade de museau de boeuf Murçons ou saucisses de Murçon Saucissons à cuire ou saucisses Andouillette Jambon persillé Caillette au chou Boudin noir (crème et oignon) Tripes à la tomate Saucisson sec Œufs extra frais plein air	15.80€/kg 15.50€/kg 15.50€/kg 18.50€/kg 14.50€/kg 13.50€/kg 17.50€/kg 21.50€/kg 17.50€/kg 15.80€/kg 16.10€/kg 26.10€/kg 2.30€ les 6 / 4.50€ la douzaine

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

« Oliobenvenuti », Mario Benvenuti, 38660 Saint Hilaire du Touvet – 06 88 13 57 97

Site internet : <http://oliobenvenuti.com>

SAS OLIO BENVENUTI : **en circuit court**, je cultive, je produis et commercialise ma propre huile d'olive BIO. Production familiale d'huile Bio vierge extra d'olive :

* monovariétale « AOC Carolea »

* récolte manuelle mise en extraction dans la journée.

Je propose une **huile d'olive extra vierge monovariétale Carolea**, déclinée en deux profils :

- **Fruité vert intense** : une huile très expressive, mise en bouteille rapidement après extraction, selon les besoins. Le reste est conservé en cave à température froide. A froid, l'huile fige naturellement, ce qui lui permet de **préserver pleinement ses qualités organoleptiques**, ses polyphénols et ses vitamines. C'est une huile vivante, brute, au caractère équilibré : des notes gustatives d'amande, pomme et artichaut. Goût harmonieux et équilibré avec une légère touche de piquant et amer.
- **Fruité vert doux** : plus douce et polyvalente, idéale aussi bien pour la cuisson que pour l'assaisonnement. Cette huile a subi une **double décantation naturelle**, sans filtration mécanique. Je n'utilise pas de filtration centrifuge, qui peut retirer jusqu'à 10 à 15% de matière organique et altérer le potentiel de l'huile.

Contrairement à beaucoup d'huile d'olive extra vierges du commerce, y compris en bio, qui respectent souvent le strict minimum réglementaire, je travaille sur de **petites quantités**, avec pour objectif une **qualité organoleptique maximale**.

La bouteille de 25 cl (fruitée intense BIO)	14.00€
La bouteille de 50 cl (fruitée intense BIO)	18.00€
La bouteille de 75 cl (fruitée intense BIO)	24.00€
Le bag-in-box* de 3 litres (fruité intense BIO)	80.00€
La bouteille de 25 cl (fruitée douce BIO)	12.00€
La bouteille de 50 cl (fruitée douce BIO)	16.00€
La bouteille de 75 cl (fruitée douce BIO)	22.00€
Le bag-in-box* de 3 litres (fruité douce BIO)	75.00€
Huiles aromatisées en 250 ml (Ail des ours, basilic, citron, romarin, piment)	14.00€
Pesto Ail des Ours de Chartreuse en huile fruitée douce (produit non pasteurisé)	7.00€/230grs (réservation souhaitée)
Miel de fleur d'oranger et d'eucalyptus de Calabre	12€/500grs (sur commande)
Marmelade extra de :	8.00€
4 agrumes 230grs	8.00€
Bergamote 230 grs	8.00€
Cédrats 230grs	8.00€
Clémentine 230grs	8.00€
Figues (variété Dottata) 230grs	8.00€
<i>Produits travaillés de façon traditionnelle (saumure) sans aucun intrant chimique ou de synthèse</i>	
Cocktails d'olives (trio d'olives de table, dénoyautées)	6.00€ les 280grs
Olives de table « Monacali »	6.00€ les 280grs
Bruschetta d'olive (produit végétal)	6.00€ les 190grs
Tapenade de tomates séchées (produit végétal)	6.00€ les 190grs
Olivade verte (produit végétal)	6.00€ les 190grs
Olivade noire (produit végétal)	6.00€ les 190grs
Figues séchées vrac, variété Dottata (réservation souhaitée pour des ½, 1kg..)	7.00€ les 250grs
Vinaigre Balsamique de Modena (densité 1.3) 250ml	22.00€

(*bag-in-box spécifique pour l'huile : protection maximale pour une utilisation sur une longue période)

Fromages de chèvre fermiers au lait cru entier	
Tomette de chèvre	27.00€/kg
Pur chèvre ou crottin	2.00€ pièce ou 11.50€ les 6
Brique ou bûche de chèvre	4.10€
Fromage frais de chèvre	2.00€
Faisselle 6x100 gr	4.90€
Mélange de vache et chèvre	1.90€
Fromages de vache au lait cru entier	
Saint - Marcellin	1.70€
Fromage frais	1.70€
Fromage enrobé (poivre, ail et fines herbes...)	2.00 €
Saint Félicien, Brique, ou Murinois€	3.50€
Séchon de vache	1.20€ pièce ou 8.00€ les 7
Rigotte	1.20 € pièce ou 3.30 € les 3
Faisselle	6x100 gr 4.20€
Romblan, triple crème	4.60€
P'tit bouchon	22.00 € / kg
Pétafine	16.00 €/kg
Fromages de brebis	
Tomme de brebis au lait cru	27,00 €/kg
Tomme brebis au poivre	29.00€/kg

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

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 pays 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

Prochaines ventes : 21 mai 2026