« Le marché des producteurs »
Jeudi 18 juin 2026

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

Abricot 4.00€ la barquette de 1kg

Abricot à confitures 12.00€ le plateau de 4kg

Pêches blanches/jaunes 4.00€ la barquette de 1kg 12.00€ le plateau de 4kg

Groseille 7.00€ le kg

Framboises 7.00€ la barquette de 500grs

Framboises à confitures 18.00€ la barquette de 2kgs

Une date supplémentaire pour la livraison des framboises : le 25 juin
Commande possible jusqu'à la veille au 04 75 31 91 86

Cerise Burlat en barquette de 1kg prix cours du marché

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

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 1er choix (bavette, rumsteak, faux filet, entrecôte, onglet, macreuse)	25.60€/kg emballés par 1 ou 2
Rosbeef	25.60€/kg (sachet d'1 kg environ)
Côte de bœuf sans os	26.40€/kg (900grs environ)
Bourguignon	14.15€/kg (sachet d'1 kg environ)
Braisé (paleron, basse côte, jumeau…)	14,60€/kg (sachet d'1 kg environ)
Pot au feu (jarret, plat de côte)	13,60€/kg (sachet d'1 kg environ)
Steaks hachés	16.90€/kg (emballés par deux)
Colis de bœuf (steaks, bourguignon, pot au feu, braisé, rosbeef)	15.80€/kg (par 5 ou 10 kg)
Veau	
Escalopes	25,90€/kg
Côtes	25.90€/kg
Roti	25,60€/kg
Blanquette (noix, quasi, épaule)	17.60€/kg
Paupiettes de veau	24.80€/kg
Colis de veau (côtes, escalopes, blanquette et rôtis)	18.80€/kg (4 ou 8 kg)
Steaks hachés façon milanaise (tomate, ciboulette, herbes de Provence	23.00€/kg (vendu par 2)
Porc	
Filet mignon	17,50€/kg (500g pièce environ)
Sauté de porc	12,50€/kg
Echines (rôti ou tranches)	12,50€/kg
Joue de porc	18,50€/kg
Agneau	
Epaule	17.80€/kg
Epaule désossée roulée	19,80€/kg
Côtes	17.80€/kg
Gigot	19.80€/kg
Gigot désossé roulé	21,80€/kg
Baron	19.80€/kg
Ragout	11,50€/kg
Volailles	
Poulet entier	11,50€/kg (entre 2kg et 2,8kg)
Pintade entière	13,10€/kg (entre 1,8kg et 2,3kg)
Cuisse de poulet	17,80€/kg
Cuisse de pintade	18,80€/kg
Suprêmes de pintade	21,80€/kg
Filet de poulet	19.80€/kg
Paupiette de poulet/pintade farce forestière	24,80€/kg
Pâtés	
Terrine de campagne	26.00€/kg
Pâté croute pintade	23,50€/kg
Mini pâté pur porc	23,50€/kg
Charcuterie	
Saucisses de veau	15.80€/kg
Merguez	15.50€/kg
Saucisse aux herbes	15.50€/kg
Salade de museau de boeuf	18.50€/kg
Murçons ou saucisses de Murçon	14,50€/kg
Saucissons à cuire ou saucisses	13,50€/kg
Andouillette	17,50€/kg
Jambon persillé	21.50€/kg
Caillette au chou	17.50€/kg
Boudin noir (crème et oignon)	15.80€/kg
Tripes à la tomate	16.10€/kg
Saucisson sec	26.10€/kg
Œufs extra frais plein air	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 produits et commercialise ma propre huile d'olive BIO. Production familiale d'huile Bio vierge extra d'olive :
* monovariétale « AOC Carolea »
* récolte manuelle mis 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 (fuitée intense BIO)	14.00€
La bouteille de 50 cl (fuitée intense BIO)	18.00€
La bouteille de 75 cl (fuitée intense BIO)	24.00€
Le bag-in-box* de 3 litres (fruité intense BIO)	80.00€
La bouteille de 25 cl (fuitée douce BIO)	12.00€
La bouteille de 50 cl (fuitée douce BIO)	16.00€
La bouteille de 75 cl (fuitée 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 fuité 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€
Produits travaillés de façon traditionnelle (saumure) san aucun intrant chimique ou de synthèse	
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 végan)	6.00€ les 190grs
Tapenade de tomates sechées (produit végan)	6.00€ les 190grs
Olivade verte (produit végan)	6.00€ les 190grs
Olivade noire (produit végan)	6.00€ les 190grs
Figues séchées vrac, variété Dottato (réservation souhaités 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)*

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

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 : septembre 2026