

« Le marché des producteurs »

Jeudi 22 mai 2025

07 h 00 - 10 h 00 CAMPUS (Parking de la piscine) – rue de la Passerelle / Saint Martin d’Hères
 10 h 30 - 11 h 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
Idared (acidulé)	4.80€	7.50€	14.00€
Golden	4.80€	7.50€	14.00€
Deljuga (sucré acidulé)	4.80€	7.50€	14.00€
Goldrush (acidulé croquante)	4.80€	7.50€	14.00€
Compote (deuxième choix)	3.00€		

Fraises Dely en barquette de 500grs : 5.00€ / le plateau de 3kg : 25.00€

Fraises à confitures joly et korona en plateau vrac de 4kg : 24.00€

Pommes de terre

Bintje (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,	3,70 €
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 (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	1,60 €
Pâte de coing	3,70 € /250 gr

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) 13.15€/kg (emballés par deux) 13.80€/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 15,80€/kg (4 ou 8 kg) 23,00€/kg (vendu par 2)
Porc Cotes premières Filet mignon Sauté de porc Echines (rôti ou tranches) Rouelle Joue de porc	11,50€/kg 16,60€/kg (500g pièce environ) 11,20€/kg 11,20€/kg 11,20€/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 Canard entier Canette entière Cuisse de canard Filet de canard Poulet entier Pintade entière Poule à bouillir Cuisse de poulet Cuisse de pintade Suprêmes de pintade Filet de poulet Paupiette de poulet/pintade farce forestière	12,80€/kg 13,80€/kg 19,80€/kg 21,80€/kg 11,50€/kg (entre 2kg et 2,8kg) 13,10€/kg (entre 1,8kg et 2,3kg) 8€/kg (entre 2 et 3 kg) 17,80€/kg 17,80€/kg 21,80€/kg 19,80€/kg 24,80€/kg
Pâtés Terrine de foie de volaille Pâté croute pintade Mini pâté pur porc	20,10€/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 Tête persillée Jambon persillé Caillette au chou Boudin noir (crème et oignon) Tripes à la tomate Saucisson sec Tourte à la viande Œufs extra frais plein air	15,80€/kg 15,50€/kg 15,50€/kg 18,50€/kg 14,10€/kg 13,10€/kg 17,10€/kg 19,20€/kg 19,20€/kg 18,10€/kg 12,80€/kg 16,10€/kg 26,10€/kg 21,50€/kg 2,30€ les 6 / 4,50€ la douzaine

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

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

« Oliobenvenuti », Mario Benvenuti, 38400 Saint Martin d'Herès – 06 88 13 57 97 – Présent uniquement au Campus

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>

- 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 végétal) : 6.00€ les 190 gr
- Tapenade de tomates séchées (produit végétal) : 6.00€ les 190 gr
- Tapenade olives vertes (produit végétal) : 6.00€ les 190 gr
- Tapenade olives noires (produit végétal) : 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€

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 : uniquement pour les fraises le mercredi 28 mai
le 19/06 pour tous les producteurs**