

Point de retrait de produits locaux de Camargue

"Cargo ta malo e rintro à l'oustau !"

Samedi 11 avril 2020, de 10h à 12h

A la Maison des produits de Camargue, Mas du sonnailler - 13200 Arles

Réservation obligatoire préalable auprès des agriculteurs participants

Prévoir un moyen de paiement par chèque ou espèces

Produits disponibles

Riz

Marine Rozière - La maison du Riz

<https://www.maisonduriz.com/>

Riz de Camargue IGP

- Riz rouge (500g) : 4€
- Riz naturellement parfumé (500g) : 3€
- Riz spécial risotto (500g) : 2,50€
- Riz Triade (500g) : 4€



Contact commande : 06 2574 68 90 - maisonduriz@orange.fr

Vins

Hélène Michel - Mas de Valériole

<https://www.masdevaleriole.com/>

Vin Biologique - IGP Bouches-du-Rhône, Terre de Camargue

- Vin rouge, rosé et blanc, 50 cl - 75 cl - Bag-in-Box (3L, 5L, 10L)

Informations détaillées produits et prix en fin de liste

Contact commande : Hélène Michel - 06 89 93 35 95 (sms/appel/répondeur) - contact@masdevaleriole.com

Viande AOP taureau de Camargue Bio

Françoise Peytavin - Manade Salierene

Viande de taureau de Camargue AOP biologique

- Pot de gardiane cuisinée de 750 g : 16€
- Saucisson de taureau (environ 300g) : 9€
- Côtes de taureau surgelées : 20€/kg (environ 4,5€ la côte)
- Rôtis de taureau surgelés (environ 1 kg) : 20€/kg

Contact commande : 06 73 21 63 57 - 04 66 87 45 57 - manade.salierene@neuf.fr



Véronique Blanc – Manade Blanc



www.manade-blanc.fr

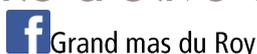
Viande de taureau de Camargue AOP biologique

- | | |
|--|-------|
| - Terrines de taureau 170g (nature, olives ou cèpes) | 5.50€ |
| - Terrine de taureau nature 350g | 10€ |
| - Gardianne cuisinée 400g | 11€ |
| - Gardianne 900g | 20€ |
| - Confit 400g | 11€ |
| - Tripes à la provençale 400g | 10€ |
| - Tripes à la provençale 900g | 18€ |

Contact commande : Véronique Blanc – 0687014308

Fruits, jus de fruits, huile d'olive et artichauts

Agnès Chabert – Grand mas du Roy



Possibilité de paiement
par carte bancaire

- Pommes biologiques : *filet de 1,7 à 2 kg = 5€ ou caisse de 10 kg = 23€*
- Jus de fruits biologiques : *Pommes : 3,50€ le litre, Cubis 5L : 16€ et Pommes/citrons : 3,80€ le litre*
- Nectar de Poires : *2,80€ le litre*
- Huile d'olive verte : 75cl : 16,10€, 2L : 33,30€, 3L : 48,60€, 5L : 77,30€
- Huile d'olive noire : 75cl : 18€, 2L : 37,30€, 3L : 54,45€, 5L : 86,60€
- Artichauts : bouquet de 5 artichauts : 4€

Contact commande : 06 13 36 30 94 (par SMS) - grandmasduroy@orange.fr



Fromages de chèvres

Yolande Leroy

Fromages de chèvres

- Nature (frais, demi frais, crémeux) : 2,20€ la pièce, 2€ les trois
- Aromatisés : 2,40€ la pièce (voir les parfums auprès du producteur)
- Panier de 5 fromages (1 bûche, 1 crottin, 2 aromatisés, 1 nature) = 12€

Contact commande : 06 17 64 98 51 (appel/sms/répondeur)

Miel

Laurent Boulaire

- Miel de lavande : 16€/kg, 8€/500g, 5€/250g
- Miel de ronce : 16€/kg, 8€/500g, 5€/250g
- Miel toutes fleurs : 15€/kg, 8€/500g, 5€/250 g
- Miel de tournesol : 15€/kg, 8€/500g, 5€/250 g
- Miel de châtaignier : 8€/500g, 5€/250g
- Miel de miellat : 15€/kg, 8€/500g, 5€/250g

Contact commande : 06 44 78 92 50 (appel/sms/répondeur)

Sur commande pour les semaines suivantes :

Viande AOP taureau de Camargue

Françoise Peytavin - Manade Salierene Viande AOP Taureau de Camargue Biologique
Conditionnement sous vide

- Gardiane : 12€/kg
- Steaks : 15€/kg
- Steaks hachés : 15€/kg
- Côte/entrecôte : 20€/kg
- Rôti : 20€/kg
- Pot au feu : 10€/kg
- Filet : 35€/kg
- Saucisses : 13€/kg

Disponibilité à partir du 25 avril

Contact commande : Françoise Peytavin - 06 73 21 63 57 - 04 66 87 45 57 - manade.salierene@neuf.fr

Véronique Blanc - Manade Blanc Viande AOP Taureau de Camargue Biologique
www.manade-blanc.fr



- Colis tradition environ 5kg (côtes et/ou rôti, steaks, bourguignon, steak-hachés, saucisses) : 70€ le colis
- Colis grillade environ 5 kg (côtes et/ou rôti, steaks, steaks hachés, saucisses, merguez) : 80€ le colis
- Morceaux au détail (offre limitée) :
 - o Saucisses 500g : 6.50€
 - o Gardiane 1kg : 13€
 - o Barquette 250g de 2 steaks hachés : 3.50€
 - o Steaks 1kg : 20€

Disponibilité à partir du 28/04

Contact commande : Véronique Blanc – 0687014308

Manade Cavallini Viande AOP Taureau de Camargue
<http://www.manadecavallini.com/>

 Mas de Pioch – Manade Cavallini

Colis de environ 6 kg : saucisses, merguez, rôti, steaks, côtes, gardianne, steaks hachés à 13,50€/kg.
Colis disponibles à partir de mi-avril - SUR COMMANDE - livraison possible secteur Saintes Maries, Arles...
Nombre de colis limité. Toutes les précautions sanitaires seront prises au moment des livraisons.

Contact commande : 06 12 86 55 58

Viande d'agneau

Clémence Perilhou- La bergerie de Marie  La Bergerie de Marie

Vente directe d'agneau

- entier (18 et 20 kg) 13€/kg
- moitié (8 à 10kg) 13.50€/kg

Prise de commande actuellement pour disponibilité des produits à partir de mi-avril

Contact commande : 06 22 26 74 41 - clemence@perilhou.fr

Important :

Les consignes de sécurité seront observées, merci de penser à prendre des GANTS et un masque. Du gel hydro-alcoolique sera fourni. Merci de respecter les distances de sécurité de 1 m entre chaque personne.

Les agriculteurs livreront directement dans votre coffre et récupéreront le règlement par chèque ou espèce (merci de faire l'appoint).

N'oubliez pas de prendre votre ATTESTATION de déplacement dérogatoire.

Nous n'assurons pas les livraisons. Les ventes se concluent préalablement sur commande auprès de chaque agriculteur.



COVID-19

**CORONAVIRUS,
POUR SE PROTÉGER ET PROTÉGER LES AUTRES**

-  **Se laver très régulièrement les mains**
-  **Tousser ou éternuer dans son coude ou dans un mouchoir**
-  **Utiliser un mouchoir à usage unique et le jeter**
-  **Saluer sans se serrer la main, éviter les embrassades**

Vous avez des questions sur le coronavirus ?

 GOUVERNEMENT.FR/INFO-CORONAVIRUS  **0 800 130 000**
(appel gratuit)

Informations et contact Parc de Camargue :

Lucie Schaeffer, chargée de mission agriculture : l.schaeffer@parc-camargue.fr - 06 75 07 08 16



TARIFS PROPRIETE 2020

Terre de Camargue - IGP des Bouches-du-Rhône
VIN BIOLOGIQUE

GAMME VALERIOLE - TERRE DE CAMARGUE		Prix Propriété TTC
	<p>✓ Rouge « FANFARON» 2019</p> <p>Cépages : Merlot, Cabernet-Sauvignon, Marselan</p> <p>Degré : 13°</p> <p>Convient pour les grillades, tapas, assiettes de charcuterie, fromages...</p>	<p>7.50€ - 75cl <i>5.00€ - 50 cl</i></p>
	<p>✓ Rosé « NENETTE» 2019</p> <p>Cépages : Merlot, Cabernet-Sauvignon</p> <p>Degré : 13°</p> <p>Convient pour les tapas, les salades composées, la riste d'aubergine, les grillades...</p>	<p>7.50€ - 75cl <i>5.00€ - 50 cl</i></p>
	<p>✓ Blanc « CHARMENTIN» 2019</p> <p>Cépages : Vermentino, Chardonnay</p> <p>Degré : 13°</p> <p>Convient pour les apéritifs, tous les poissons, les moules, les tellines, les suppons à la plancha...</p>	<p>8.00€ - 75 cl <i>5.00€ - 50 cl</i></p>

Patrick & Hélène MICHEL

Gageron - 13200 ARLES – Camargue

Service commercial : Simon Chiuppi – Hélène Michel

Mobile : 06.78.29.32.14 / 06.89.93.35.95 - Tél : 04 90 97 10 41 -

E.mail : contact@masdevaleriole.com

E mail : simon@masdevaleriole.com - Site web : www.masdevaleriole.com



GAMME MAS DE VALERIOLE		Prix Propriété TTC
	<p>✓ Rouge « LES RIEGES » 2017</p> <p>Cépages : Marselan 100%</p> <p>Degré : 13,5°</p> <p>Convient pour la Gardianne de taureau, le magret de canard, une belle pièce de bœuf, fromages affinés...</p>	<p>9.50€ 6.30€ - 50 cl</p>
	<p>✓ Rosé « GRAND MAR » 2019</p> <p>Cépages : Caladoc 100%</p> <p>Degré : 13°</p> <p>Convient pour l'apéritif, les tapas, la paella, le poulet rôti, les tians de légumes d'été.</p>	<p>8.50€ 5.60€ - 50 cl</p>
	<p>✓ Rouge « BEAUDUC » 2019 « Sans soufre »</p> <p>Cépages : Marselan 100% ; élaboration <u>sans soufre ajouté</u>.</p> <p>Degré : 13°</p> <p>Robe rouge soutenue aux reflets violets. Nez violette et guimauve. Les tanins sont souples et agréables. Il sera parfait avec une moussaka, un navarin de veau avec des petits légumes de printemps, un fromage de chèvre frais.</p>	<p>9.50€</p>
	<p>✓ Blanc « VALCARES » 2019</p> <p>Cépages : Chardonnay 100% (vinification de 40% du volume en fûts)</p> <p>Degré : 13°</p> <p>Valcarès est idéal à l'apéritif mais accompagnera aussi le repas. Sauces aux champignons, volailles à la crème, poissons et coquillages cuisinés</p>	<p>10.00€ 6.60€ - 50 cl</p>

Patrick & Hélène MICHEL

Gageron - 13200 ARLES – Camargue

Service commercial : Simon Chiuppi – Hélène Michel

Mobile : 06.78.29.32.14 / 06.89.93.35.95 - Tél : 04 90 97 10 41 -

E.mail : contact@masdevaleriole.com

E mail : simon@masdevaleriole.com - Site web : www.masdevaleriole.com



GAMME SELECTIONS PARCELLAIRES		Prix Propriété TTC
	<p>✓ Rouge « GUERITOU » 2018 « Sans soufre »</p> <p>Cépages : Assemblage de l'ensemble des cépages rouge du domaine. Degré : 13°</p> <p>Elixir créé en l'honneur du fondateur du domaine, le Docteur François de Valeriolle qui saura prendre soin de tous vos maux. Un vin sans sulfites et sans échec à boire avec Pierre, Paul , Jacques et ... modération !</p>	12.50€
	<p>✓ Rosé « GUERITOU » 2018 « Sans soufre »</p> <p>Cépages : Infusion de caladoc. Degré : 12.5°</p> <p>Elixir créé en l'honneur du fondateur du domaine, le Docteur François de Valeriolle qui saura prendre soin de tous vos maux. Un vin sans sulfites et sans échec à boire avec Lola, Chloe , Fanny et ... Parcimonie !</p>	12.50€
	<p>✓ Rouge « CHAM-CHAM » 2016</p> <p>Cépages : Marselan 100% (sélection parcelleire et vieillissement 18 mois en fûts Degré : 14°</p> <p>Convient pour les côtes de bœuf, civets, gibiers, et de beaux fromages type Bleus, Beaufort, vieux Comté... C'est le vin des belles tables de fête. <i>(garde de 5 ans)</i></p>	21.00€
	<p>✓ Blanc « CHAM-CHAM » 2017</p> <p>Cépages : 30% Chardonnay, 70% Vermentino Degré : 14°</p> <p>Sélection parcelleire. Récolte nocturne à pleine maturité. Vinification en barrique de chêne français et élevage durant 12 mois. <i>(garde de 5 ans)</i></p>	21.00€
<u>BAG-IN-BOX</u>		
Rouge, Rosé	3 litres	16.50€
Rouge, Rosé	5 litres	21.00€
Rouge, Rosé	10 litres	36.00€



Patrick & Hélène MICHEL
Gageron - 13200 ARLES – Camargue
Service commercial : Simon Chiuppi – Hélène Michel
Mobile : 06.78.29.32.14 / 06.89.93.35.95 - Tél : 04 90 97 10 41 -
E.mail : contact@masdevaleriole.com
E mail : simon@masdevaleriole.com - Site web : www.masdevaleriole.com

