



dans le Cantal

Fêtes de fin d'année

Les paniers de nos fermes

Tarifs entreprises - Édition 2020



LES PRODUCTEURS FERMIERS

qui vous proposent leurs produits pour les fêtes 2020

Clément Plantecoste - Leucamp
Charcuteries

Sylvain et Olivier Rispal - Tanavelle
Charcuteries et plats cuisinés

Michel Magnier - Siran
Plats cuisinés de boeuf BIO

GAEC Boudet - Saint-Constant
Foie gras

Ferme de la Viguerie - Maurs
Foie gras

GAEC du Puy de Coujoule - Coren-les-eaux
Biscuits apéritifs au fromage
et savons au lait de vache

Le Jardin aux escargots - Le Vigean
Escargotines

Ferme de la Luciole - Champs sur Tarentaine Mar
Fruits rouges

Les Ruchers d'Enchanet - Pléaux
Miels et autres douceurs

Miellerie de la Haute Auvergne - Beaulieu
Cosmétiques au miel et plantes

Les terrasses de Lavidalie - Vieillevie
Vins AOP

Simon Chabasseur - Massiac
Vins IGP

Florian Itier - Massiac
Jus de pommes

3 BONNES RAISONS

d'offrir des paniers fermiers du Cantal

- 1 - Pour offrir **la plus belle des attentions à votre entourage** :
un cadeau personnalisé par vos soins
- 2 - Pour **soutenir l'agriculture locale**
et notamment les producteurs fermiers du Cantal
- 3 - Mais surtout : **pour vous régaler**
avec des bons produits naturels fermiers faits avec amour
et le bon goût des vraies recettes « maison » ou traditionnelles !



Nos paniers

Les Terrasses
de Lavidalie

20€

OFFRIR LE VIN POUR LES FÊTES

1 vin rouge « Cuvée tradition » - 75 cl
1 vin rouge « Cuvée des Gabariers » - 75 cl
1 vin blanc - 75 cl

Pòrta-te
ben !

29€

PRENDRE SOIN DES AUTRES

AVEC DES COSMÉTIQUES AU MIEL, PLANTES SAUVAGES OU AU LAIT DE VACHE

1 savon solide au lait de vache - 100 g
1 crème de soin main et pied au Calendula - 30 ml
1 baume de soin pour les lèvres - 5 ml
1 dentifrice à la Propolis et aux plantes - 75 ml
1 huile de massage pour le corps à l'orange douce - 50 ml

L'instant
sucré

29€

POUR LES BECS SUCRÉS

1 pain d'épices au miel de montagne et figues
1 confiture de myrtilles sauvages - 350 g
1 sachet de madeleines au miel de montagne - 200 g
1 délice de framboises (confiture moins sucrée : 2/3 de fruits) - 200 g
1 sirop de fraises - 30 cl
1 vinaigre balsamique aux fruits rouges - 25 cl
1 jus de pommes fermier - 1 l

L'instant
salé

39€

POUR LES BECS SALÉS

1 vin blanc « Vin des Palhàs » - 75 cl
1 rillettes de canard et foie gras - 130 g
1 saucisson sec de bœuf - 250 g
1 sachet de biscuits à la fourme d'Ambert et aux lentilles blondes de Saint Flour « Croc Blue » - 110 g
1 plat cuisiné bœuf aux châtaignes BIO (2 personnes) - 350 g

Pour vos commandes

Pauline Viger

Port : 06.3170.74.24.

Tél : 07.7145.55.72

Email : pauline.viger@cantal.chambagri.fr



dans le Cantal

Association Bienvenue à la Ferme dans le Cantal

26 rue du 139ème Régiment d'Infanterie

BP239

15002 Aurillac

