



NOTE D'INFORMATION COMMANDES

Marchés du Colibri 2021

Le marché du Colibri se tiendra tous les 3ème dimanche de chaque mois de 9H à 12h00
sur la grande place de Rouy.

Pour respecter au mieux les consignes de distanciations, nous invitons nos clients à faire leur part en **privilégiant le plus possible la réservation** avant marché. Vous trouverez en deuxième page les coordonnées de vos producteurs et artisans habituels et nous vous invitons à les contacter au plus tôt afin qu'ils préparent vos commandes pour vous les remettre dimanche. Sur les pages suivantes, retrouvez les bons de commandes de certains producteurs pour faciliter vos achats et mieux connaître leurs produits. Envoyez leur la page correspondante **scannée ou photographiée**, par mail ou sms.

Nous attirons également votre attention sur quelques gestes à respecter sur place: Pensez à vous munir de **votre propre stylo**, à prendre et **porter un masque**. Nous vous remercions de ce comportement garant du respect de chacun.

Le marché du Colibri, malgré ces contraintes est heureux de vous retrouver nombreux dans cet esprit de convivialité et d'engagement afin de rencontrer producteurs et artisans. **Souriez avec vos yeux.**

Vous souhaitez nous soutenir et adhérer à l'association ? Envoyez un mail à :
lapartducolibri58@orange.fr

NOUVEAU !

Découvrez le site Internet de l'association et retrouvez toutes les informations concernant le marché sur :
www.lapartducolibri58.fr



Mails des producteurs

avec bons de commandes

Ferme du Val d'osseux : levaldosseux@orange.fr Rouy	Pages 3 - 4
Laporte Valérie : earl.olivier.laporte@orange.fr Maux	Page 5 - 6
Chamard Céline : chamard.olivier58@orange.fr ou 03 86 30 71 97	Page 7
Ferme de Desrues : lucile.champagne@gmail.com Dornes	Pages 8 - 9
Lechopier Denis : contact@olieu.fr Nevers	Pages 10 à 12
Vadrot Gilles : gillesaufournil@gmail.com Rouy	Page 13
Garnier Pierre : bauduron@outlook.fr Montambert	Page 14
Hervé Pierre : herve-pierre58@orange.fr : Villiers-sur-Yonne	Pages 15 - 16
Pinault Nathalie : nathal.pinault@orange.fr - St Saulge	Page 17
Les Confitures de l'Alchimiste : lalchimiste.voucoux@laposte.net - Arleuf	Page 18 - 19
Florae Schola : hkerkourlay@gmail.com ou 06 22 77 08 91 - Fertrève	Page 20 - 21
Ditte Aliona : contact@bellecomme.com - Produits de beauté - Tintury	Page 22

à contacter en direct

Au potager d'Auré : 06 78 52 13 00 Rouy

Benzergua Frédéric : fredericbenzergua@orange.fr - Vins - Chaulgnes

Machecourt Jean-François : jfmelanie.machecourt@orange.fr - Viande de veau - Nolay

Le potager de Séguret : lepotagerdeseguret@gmail.com - Conserves de fruits & légumes - Poil

Wadel Jacques : ja.wadel46@gmail.com - Miel - Bona

Mocquot Benjamin : lejardindesbordes@gmail.com - Champignons - Crux-La-Ville

L'escargot de Paille : lescargotdepaille@orange.fr - 06 77 87 09 99

Fabrice Cocard : fabcocard@gmail.com - Artisanat bois et produits dérivés de la ruche - Rouy

Nadim Isabelle : chamottine@gmail.com - Céramique

Delbove Christine : c.delbove@orange.fr - Fils à tricoter - Rouy

Couleur Fleurs : florence.lesgo@hotmail.fr - Sacs



L'association
La Part du Colibri

LA FERME DU VAL D'OSSEUX

Fromages de vache

03 86 60 20 63 - levaldosseux@orange.fr - ROUY



PRODUIT	TARIF TTC	QUANTITE <i>en unité ou grammes</i>	Total
Le Val d'Osseux frais	3.40 €		
Le Val d'Osseux ½ sec	3.40 €		
Le Val d'Osseux affiné	3.40 €		
Le Val d'Osseux sans sel	3.40 €		
Le Val d'Osseux aromatisé herbes	3.80 €		
Le Val d'Osseux aromatisé poivre	3.80 €		
Le Val d'Osseux aromatisé pempa	3.80 €		
Le Nivernais frais	3.60 €		
Le Nivernais ½ sec	3.60 €		
Le Nivernais affiné	3.60 €		
Le P'tit Paul frais	2.80 €		
Le P'tit Paul f½ sec	2.80 €		
Le P'tit Paul affiné	2.80 €		
Le P'tit Paul aromatisé Herbes	3.10 €		
Le P'tit Paul aromatisé poivre	3.10 €		
Le P'tit Paul aromatisé pempa	3.10 €		
La Tommette du Val d'Osseux nature	5.60 €		
La Tommette du Val d'Osseux au Fenugrec	5.60 €		
Le Bleu du Val d'Osseux en bûchette ou en gros bleu <i>au poids</i>	21.00 € Le kilo		
La Tomme Charmante la petite ou tranche à la coupe <i>au poids</i>	21.00 € Le kilo		
La Tomme Charmante ail des Ours la petite ou tranche à la coupe <i>au poids</i>	21.00 € Le kilo		
Fromage blanc pot de 500 g	2.40 €		
Fromage blanc pot de 1 kg	3.60 €		

suite page suivante



LA FERME DU VAL D'OSSEUX

Fromages de vache



03 86 60 20 63 - levaldosseux@orange.fr - ROUY

Fromage blanc en faisselle 4 x 100 g	2.80 €		
Fromage blanc en faisselle pot de 500 g	2.40 €		
Fromage blanc en faisselle pot de 1 kg	3.60 €		
Lait cru entier (DLC 3 jours)	1.70 €		
Crème (DLC 10 jours) <i>au poids</i>	12.75 € le kilo		
Beurre (DLC 5 jours) <i>la plaquette de 180 g</i>	2.50 €		
Feuilleté au Nivernais	1,85 €		
Total			

Merci de préparer l'appoint en monnaie ou un chèque libellé à l'ordre de :

EARL du Bon accueil

Pour information :

DLC fromage frais, blanc et faisselle : 24 jours

DLC fromage sec et affiné : 30 jours

Tarifs 2021 - mis à jour



L'association
La Part du Colibri

OLIVIER LAPORTE - Viande de Boeuf

06 11 77 62 10 - earl.olivier.laporte@orange.fr - MAUX

PRODUIT	TARIF au Kg	QUANTITE <i>en kg</i>	Total
Tournedos tendre tranche	18,00 €		
Steacks aiguillette rumsteack	24,00 €		
Rôti rumsteack	24,00 €		
Basse côte à griller	17,50 €		
Faux filet en tranche	21,00 €		
Entrecôtes	23,00 €		
Saucisses Boeuf nature	16,00 €		
Saucisses Boeuf piment d'Espelette	16,00 €		
Merguez de Boeuf	16,00 €		
Steacks hachés	16,00 €		
Chair à légumes (salée, poivrée, persil, échalote)	16,00 €		
Paleron	15,00 €		
Bourguignon	9,50 €		
Pot au feu jarret avec os	14,00 €		
Tripes nature	15,00 €		
Tripes tomate	15,00 €		
Colis à griller (rôti, steacks, faux-filet, basse côte, saucisses) Existe en 5kg ou 10 kg	16,50 €		
Total			

Vous pouvez soit utiliser ce bon de commande et :

- l'envoyer par mail
- l'envoyer en photo par téléphone
- **soit** me téléphoner directement

Tarifs 2021 - mis à jour



OLIVIER LAPORTE - Viande de Boeuf

06 11 77 62 10 - earl.olivier.laporte@orange.fr - MAUX

PRODUIT	TARIF unitaire	QUANTITE	Total
Chili con carne Boeuf 500 gr	8,50 €		
Goulash 500 gr	8,50 €		
Bourguignon 400 gr	7,50 €		
Carbonade de bœuf 500 gr	8,50 €		
Bolognaise bœuf 500 gr	8,50 €		
Pot au feu 750 gr	11,50 €		
Terrine Boeuf 180 gr	6,00 €		
Rillette Boeuf 180 gr	6,00 €		
Total			

Vous pouvez soit utiliser ce bon de commande et :

- l'envoyer par mail
- l'envoyer en photo par téléphone
- **soit** me téléphoner directement

Tarifs 2021 - mis à jour



CÉLINE CHAMARD - Viande de Volaille

03 86 30 71 97 - chamard.olivier58@orange.fr - VANDENESSE

PRODUIT	TARIF	QUANTITE	Total
Poulet	9,30 € /kg		
Pintade	10,50 € /kg		
Cuisses de poulet	16,00 € /kg		
Filets de poulet dispo en petites quantités	24,00 € /kg		
Ailes	7,00 € /kg		
Cuisses de pintade	18,00 € /kg		
Œufs	3,00 € la douzaine		
Rillettes de dinde pot de 200 gr	5,50 € unité		
Rillettes de poulet pot de 200 gr	5,50 € unité		
Total			



L'association
La Part du Colibri

LA FERME DES DESRUES

Viande de Porc & Mouton

06 63 66 82 47 ou 06 82 41 10 99

lucile.champagne@gmail.com - DORNES



PRODUIT – Au détail	TARIF kg	QUANTITE kg	Total
AGNEAU			
Demi-agneau (carcasse) La préparation de l'agneau est à votre convenance	13,50 €		
Agneau entier (carcasse) La préparation de l'agneau est à votre convenance	13,00 €		
Collier	11,00 €		
Côtes	23,10 €		
Côtes filet	23,70 €		
Épaule avec os	13,20 €		
Épaule sans os	17,50 €		
Gigot avec os	20,00 €		
Gigot sans os	23,20 €		
Gigot semi désossé	21,50 €		
Poitrine	6,00 €		
Saucisses	13,50 €		
Selle de gigot	23,20 €		
Souris	20,00 €		
Tranche de gigot	24,30 €		
PORC			
Chair à saucisses	11,40 €		
Côtes	16,20 €		
Escalopes	18,90 €		
Filet mignon	21,60 €		
Grillades	21,00 €		
Paupiettes	21,00 €		
Poitrine tranchée	10,80 €		
Rôti échine	17,30 €		
Rôti filet	17,80 €		
Rouelle	15,10 €		
Saucisses	14,00 €		
Sauté de porc	15,10 €		

suite page suivante



l'association
La Part du Colibri

LA FERME DES DESRUES

Viande de Porc & Mouton

06 63 66 82 47 ou 06 82 41 10 99

lucile.champagne@gmail.com - DORNES



PRODUIT – Colis <i>Viande fraîche mise sous vide</i>	TARIF <i>unité</i>	QUANTITE <i>unité</i>	Total
Colis de Porc Bio 3 kg 1 kg de rôti + 1,5 kg de rouelle + 500g de rôti filet	43,50 €		
Colis de Porc Bio 3 kg 1 kg de rôti + 1 kg de sauté + 500g d'escalopes + 500g de côtes	43,50 €		
Colis de Porc Bio 6 kg 2 kg de rôti + 2 kg de sauté + 1 kg d'escalopes + 1 kg de côtes	84,00 €		
Colis de Porc Bio 10 kg 1 kg de poitrine tranchée + 2 kg de sauté + 2 kg d'escalopes + 2 kg de côtes + 3 kg de saucisses	135,00 €		
Colis Barbecue 1 kg de saucisse de porc + 1 kg de saucisse de porc aux herbes + 1 kg de merguez + 1 kg de brebis mariné + 1 kg de brochettes de porc mariné sauce indienne	88,00 €		
Colis d'agneau 5 kg 1 kg de tranche de gigot + 1 kg de brochettes + 1 kg de brebis marinée + 1 kg de côtes + 1 kg de saucisses	80,00 €		
Total			

GAMME



DAISY – 4,5%
Blonde type Ale
Florale, légère, belle amertume
Bonne longueur en bouche



ISHBEL – 4 %
Dorée type Pale Ale
Malt et agrume, non amère
Longue et complexe en bouche



HILDA – 3,5%
Blanche type allemande
Florale et fruitée, non cidreuse,
Non amère, rafraîchissante



CIRCÉ – 4,8%
Rousse tourbée
Équilibrée et boisée
Longue en bouche



GEORGES – 5,2%
Ambrée au Cynorhodon
Café, chocolat et fraîcheur acidulée
du cynorhodon
Petite amertume et puissance des malts
Étiquette : Faïencerie Georges



GEORGES II – 4,8%
Brune au Gruyt
Légère, bouquet de saveurs
(13 plantes et épices)
Type médiéval
Étiquette : Faïencerie Georges

COMMANDE

PRODUIT <i>panachage au choix à préciser dans la case ci-dessous</i> <input type="checkbox"/> <i>Nom de la bière x nombre choisi dans le pack</i>	TARIF <i>unité</i>	QUANTITE <i>unité</i>	Total
Pack de 3 x 25 cl <input type="checkbox"/> Daisy x <input type="checkbox"/> Ishbel x <input type="checkbox"/> Hilda x <input type="checkbox"/> Circe x <input type="checkbox"/> Georges x <input type="checkbox"/> Georges II x	9,00 € ou 8,00 € à partir de 2 pack		
Caisse de 24 x 25 cl <input type="checkbox"/> Daisy x <input type="checkbox"/> Ishbel x <input type="checkbox"/> Hilda x <input type="checkbox"/> Circe x <input type="checkbox"/> Georges x <input type="checkbox"/> Georges II x	60,00 €		
Bouteille de 50 cl <input type="checkbox"/> Daisy <input type="checkbox"/> Ishbel <input type="checkbox"/> Hilda <input type="checkbox"/> Circe <input type="checkbox"/> Georges <input type="checkbox"/> Georges II	3,90 €		



ÔLIEU - Bière

06 60 45 41 34 - contact@olieu.fr - NEVERS



COMMANDE suite

<p>Pack de 3 x 50 cl</p> <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Daisy x<input type="checkbox"/> Ishbel x<input type="checkbox"/> Hilda x<input type="checkbox"/> Circe x<input type="checkbox"/> Georges x<input type="checkbox"/> Georges II x	11,50 €		
<p>Pack de 6 x 50 cl</p> <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Daisy x<input type="checkbox"/> Ishbel x<input type="checkbox"/> Hilda x<input type="checkbox"/> Circe x<input type="checkbox"/> Georges x<input type="checkbox"/> Georges II x	22,50 €		
<p>Pack de 12 x 50 cl</p> <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Daisy x<input type="checkbox"/> Ishbel x<input type="checkbox"/> Hilda x<input type="checkbox"/> Circe x<input type="checkbox"/> Georges x<input type="checkbox"/> Georges II x	44,00 €		
Total			



FOURNIL PIMPRENELLE - Pain

03 86 60 23 41 - gillesaufournil@gmail.com - ROUY



Pour toute commande, veuillez utiliser le formulaire disponible sur ce lien :

<https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSd-rJX9yFFMJe-iQDLQ-GkuNovuYa4vUrRoG2lrAZqQVI2MTA/viewform>

Règlement en espèce en faisant l'appoint si possible, ou par chèque à l'ordre d'«OXALIS».



DOMAINE BAUDURON - Pierre Garnier
Fromage de chèvre

bauduron@outlook.fr - MONTAMBERT

PRODUIT	TARIF <i>unité</i>	QUANTITE <i>unité</i>	Total
Crottin	2,00 €		
Lot de 6 crottins	11,50 €		
Lot de 10 crottins + 1 OFFERT	20,00 €		
Pyramide	3,10 €		
Bûche	3,80 €		
Cœur	2,90 €		
Faisselle fromage Blanc 500 gr	3,60 €		
Total			



L'association

La Part du Colibri

DOMAINE DE BEL AIR Pierre Hervé

Vins



06 42 77 83 20 - herve-pierre58@orange.fr - Villiers sur Yonne

PRODUIT	TARIF <i>bouteille</i>	QUANTITE <i>unité</i>	Total
BLANC			
<p>Chardonnay « Aux Ravassons » 2017</p> <p>Léger, sec et fruité. Pour l'apéritif et le petit canon entre copains ; pour accompagner fruits de mer, poissons frits, triperie, fromages secs</p>	7,00 €		
<p>Chardonnay « Les Chartis » 2018</p> <p>Sec et fruité, avec une agréable rondeur. Mêmes usages que le précédent, pour ceux qui aiment les vins moins secs</p>	10,00 €		
<p>Chardonnay »Bel Air » 2018</p> <p>Rond et ample, sur des arômes de fruits mûrs. Pour un apéritif raffiné, des poissons et crustacés en sauce, des asperges sauce mousseline, des entrées chaudes</p>	12,00 €		
<p>Chardonnay « La Coulée Douce » 2018</p> <p>Généreux, presque opulent, complexe au nez, ce vin, élevé un an en fûts sur ses lies peut être apprécié dès maintenant mais gagnerait à vieillir quelques mois ou mieux, quelques années.</p> <p>Pour un apéritif entre bons amis, accompagné de gougères fraîches, ou en accompagnement d'un chapon, de ris de veau, d'un beau crustacé en sauce crémée, d'un grand fromage à pâte cuite.</p>	12,00 €		

suite page suivante



L'association

La Part du Colibri

DOMAINE DE BEL AIR Pierre Hervé

Vins



06 42 77 83 20 - herve-pierre58@orange.fr - Villiers sur Yonne

ROUGE			
Pinot Noir « Le petit Bel Air » 2018 Souple, velouté, expressif, ce vin est déjà prêt à boire, avec de la charcuterie, des viandes grillées, des fromages à pâte molle. Si vous le conservez deux à six ans, il gagnera en complexité et en finesse	11,00 €		
Pinot Noir « Les Chartis » 2018 Riche et structuré, ce vin est agréable à déguster dès aujourd'hui avec un bon jambon de pays, des viandes goûteuses et grassouillettes (côte de bœuf, agneau grillé, canard rôti), un cassoulet, un bon Brie de Meaux... Toutefois, il donnera toute sa mesure après quelques années en cave où il gagnera en rondeur et en complexité	13,00 €		
Pinot Noir « Au Balcon » 2018 Un beau vin de garde, pas encore tout à fait « ouvert ». Dès aujourd'hui, il vous fera plaisir, dans les mêmes conditions que le précédent, mais il serait presque dommage de ne pas l'oublier un peu en cave, car ses belles qualités s'épanouiront au fil du temps. Il accompagnera alors avec bonheur une cuisine raffinée, traditionnelle ou plus moderne	15,00 €		
Total			



FRUGALINE Nathalie Pinault
Jus de fruits & Articles en Laine

06 74 02 35 20 - nathalie@frugalaine.com - St Saulge

Pour commander, rendez-vous sur ces liens directs :

- Articles en laine : <https://forms.gle/sU7AQS7B1HU7LTLv6>
- Jus de fruits : <https://forms.gle/K5J7TeLCWZET5xmY7>



L'association
La Part du Colibri

LES CONFITURES DE L'ALCHIMISTE

lalchimiste.voucoux@laposte.net - Arleuf

PRODUIT	TARIF TTC	QUANTITE <i>en unité</i>	Total
Confitures classiques 350 cl Melon au Pineau Pêche Melon Epices Pêche Nèfle Nèfle Coing Coing Noix Gelée de Coing Cramailotte (gelée de fleurs de Pissenlit) Mûres Figue Tomate verte Poire aux épices Cerise (aigres & bigareau) Cerise & Griotte Abricot Groseille Fruits Rouges Mirabelle Quetche Rhubarbe Framboise	5.00 €		
Confitures Fines 350 cl Châtaigne du Morvan Potiron Châtaigne 4 épices Fraise Fillipendule Marmelade Oranges Amères Clémentines au Gindembre raisin Pomme Cannelle Grand Voyageur (figue de Barbarie Poire Sauvage épices) Poires au miel Quetches au Thym Fin d'automne (poire coing cynorrhodon)	6.00 €		



LES CONFITURES DE L'ALCHIMISTE

alchimiste.voucoux@laposte.net - Arleuf

Vinaigre de vin - flacon de 50 cl	3.00 €		
Vinaigre de pomme - flacon de 50 cl	3.00 €		
Vinaigre de poire - flacon de 50 cl	3.00 €		
Total			

Tarifs 2021 - mis à jour



FLORAE SCHOLA Hélène Kergourlay

hkerourlay@gmail.com - 06 22 77 08 91 - Ferrière

PRODUIT	TARIF TTC	QUANTITE <i>en unité</i>	Total
Infusions 25 gr Douceur d'hiver Voix de velours Jardin des songes Retour aux sources Fabuleuse aurore Humeurs paisibles Coup de pouce Nouvelle Lune	5.00 €		
Infusions 50 gr Douceur d'hiver Voix de velours Jardin des songes Retour aux sources Fabuleuse aurore Humeurs paisibles Coup de pouce Nouvelle Lune	9.00 €		
Eau florale 100 ml Carotte sauvage Lavande vraie Achillée millefeuille	10.00 €		
Hydrolat 100 ml Grande ortie Mélisse officinale Basilic Sauge	10.00 €		
Huile solarisée 30ml Camomille matricaire Feuille de figuier Achillée millefeuille Souci	7.00 €		
Huile solarisée 100ml Camomille matricaire Feuille de figuier Achillée millefeuille Souci	15.00 €		



FLORAE SCHOLA Hélène Kergourlay

hkergourlay@gmail.com - 06 22 77 08 91 - Ferrière

Bougies parfumées 130ml Nouvelle ère Parenthèse enchantée Promenade bucolique Douce interlude Délicate attention	12.00 €		
Total			

Tarifs 2021 - mis à jour



L'association
La Part du Colibri



BELLE COMME Aliona Ditte

contact@bellecomme.com - 06 76 33 94 98 - Tintury

PRODUIT	TARIF TTC	QUANTITE <i>en unité</i>	Total
Savon artisanal à froid			
Détox – 95g	6,00 €		
Antioxydant – 95g	6,00 €		
Extra-doux Guimauve – 95g	6,20 €		
Tonifiant - 95g	6,00 €		
Shampooing solide			
Rééquilibrant – 95g	6,20 €		
Ayurvédique – 90g			
Ayurvédique 7 – 90g			
Revitalisant - 95g			
Soins			
Sérum Mon précieux	17,20 €		
Elixir imPerfection	9,20 €		
Déo détox boîte métal	6,70 €		
Déo détox boîte carton	6,00 €		
Baume Calendula Guimauve	6,00 €		
Pommade Calendula Guimauve	6,00 €		
Pot aux roses Baume à lèvres	4,10 €		
Huile rasage – 30 ml	12,60 €		
Huile rasage – 15 ml	6,70 €		
Savon rasage avec boîte	7,70 €		
Savon rasage recharge	6,20 €		
Psy-aromatiques Roll-on 5ml			
Rouge	7,30 €		
Orange			
Jaune			
Vert			
Bleu			
Indigo			
Violet			
Total			