

VIN BLANC • **Domaine de Senoche**

(Sylvie : 06.52.68.09.48/ Jean : 06.46.15.63.39)



AOP Vins de Savoie

+ Les chambres d'hôtes de Sylvie
deturche.sylvie@gmail.com

Chasselas 2017 et 2018

la bouteille: **8 €**

le carton de 3 bouteilles: **22 €**

le carton de 6 bouteilles: **38 €**

Fût de Chêne 2018

la bouteille: **9,50 €**

le carton de 3 bouteilles: **26 €**

le carton de 6 bouteilles: **45 €**

PETITS FRUITS • **LA FRAMBOISERAIE**

(Philippe et Chantal: 06.73.94.63.16)



Confitures

pur fruit, pur sucre en pot de 460 g

abricot/pêche-abricot/pêche-nectarine/reine-claude/quetsche : **4,50€**

cassis/cerise/coing/fraise/mirabelle/poire/rhubarbe : **4,70 €**

framboise avec pépins/mûre sans pépins : **4,90 €**

framboise-groseille/framboise-muroise ou muroises sans pépins: **5 €**

myrtille/pêche de vigne/ framboise sans pépins : **5,20 €**

Gelées

coing/ramboise/myrtille : **6 €**

Fruits au sirop (en boîte)

mirabelles/mûres/cerises : **5,50 €**

framboises/myrtilles sauvages : **7,90 €**

Coulis (pot 280 g)

abricot/fraise/ramboise/mûre/myrtille : **3,10 €**

Nectars (bouteille 25 cl)

myrtille/pêche-abricot : **2 €**

Jus de pomme : bouteille 1 litre : **3,30 €C**

CANARD

• La Mère Gaud

(Gilles : 06.80.06.92.56)

Les classiques

Magret de canard

cru, sous vide	+de 440g :	8,00 €
séché et fumé	+de 320g :	12,50 €
fourné au foie gras	+de 230g :	15,00 €

Saucisson de canard +de 285g : 11,00 €

Les bocaux de 130 g

Rillettes de canard :	4,30 €
Pâté de foie de canard (20%de foie gras) :	7,65 €
Crème de foie canard (20%de foie gras) :	7,65 €

Nouveautés

pour vos grillades :

Magret de canard cru au piment d'Espelette :
+de 440g 8,50 €

pour vos parmentiers, lasagnes, légumes farcis :

Effiloché de canard (conserve ou bocal) :
325g : 8,70 € / 650g :16,40 €



FROMAGE • La Bergerie des Melay

(Julien : 06.60.93.53.34)



Yaourt de brebis nature : 0.80 € pièce

Les crottins de brebis

nature :	2,50 € pièce
ail fine herbe:	2,60 € pièce
saveur jardin	2,60 € pièce

(tomate persil ciboulette échalote)

Tommette de brebis : 22 €/kg

entre 9 € et 12 € la tommette

Tomme de brebis à la coupe : 22 €/kg

Raclette de brebis à la coupe 23 €/kg

PORC . Les charcuteries de Simon

(Simon : 06.66.39.90.94)

les saucissons secs pur porc

fumé ou au cumin : 20,90 €/kg

buchettes de porc (mini saucisson sec) 29,50€/kg

les saucisses (par 6 au minimum)

merguez : 11,40 €/kg

diots: 13,40€/kg

aux choux : 12,40€/kg

saucissons à cuire : 13,40 €/kg

les chipolatas

nature : 11,40 €/kg

aux herbes, basques, thym citron : 13,90 €/kg

les pâtés

de tête à l'ancienne : 13,90€/kg

en croûte : 17,90€/kg

de campagne : 12,50€/kg

les viandes séchées

poitrine sèche : 22,00€/kg

lonzo (rôti de porc séché au herbes) : 25,00€/kg

viande séchée de boeuf : 38,00€ /kg

noix jambon 1/2 ou entière : 25,00€/poitrine fumée

crue : 13,90€

les bocaux (350g)

pâté de campagne : 7,00 €

pâté de tête : 7.50€

ESCARGOTS . Helixa

(Sébastien : 06.51.57.65.51)

les croquilles surgelées

escargots à la Bourguignonne : 8,50 €/la douzaine



(dans une fausse coquille d'escargot croustillante qui se mange)

les feuilletés surgelés

escargots à la Bourguignonne : 8,50 €/la douzaine

(escargots réencoquillés dans des mini bouchées moelleuses)

Les verrines

escapéro : 8,50€/le pot (70 g) 2 à 3 pers.

(escargots en persillade, à savourer froid sur pain grillé)

escargotine : 8,50€/le pot (70g) 3 à 4 pers.

(mousse d'escargot à la persillade, à savourer chaud sur toast)

escargots au naturel

(escargots cuits dans un court bouillon, à cuisiner)

calibre selon la saison

les 2 douzaines : 10 €

les 4 douzaines : 20 €

FROMAGES

• **LA BORNANDINE**

(Isabelle et Eric : 06.73.15.39.40)



Reblochon fermier:

6,80 €/pièce

Tomme fermière

quart : 6 € demi : 10 € entière : 20 €

Tommette spéciale (ou 1/4de tomme)

au bleu / basilic / carvi/ ail/ ail des ours

5,70€ la pièce

Raclette et Tomme de montagne:

7€ les 500 g / 13,50€ le kg

FROMAGE

• **EARL DUFOUR**

(Lucile et Daniel : 07.71.67.44.18)



Abondance fermier AOP

13,50 €/kg

à la coupe dès 250 g

• **CHARLOTTE Ô CHOCOLAT**
(Fred et Stéphanie : 04.50.31.56.49)

Les Ballotins

Assortiment de bonbons chocolats
Mélange de ganaches et de pralinés

125 g : 10 € / 250 g : 20 € / 500 g : 40 €

Les Crousti-Billes

Céréales croustillantes natures
ou délicieusement agrémentées de :
noisettes, noix de coco ou fruits rouges, enrobées de chocolat.

Sachet de 100g : 6 €

Pâtes de fruits

parfums mélangés, selon production

sachet de 100g : 4€ / boîte de 250 g : 10,50 €

Nougat au chocolat

nougat aux amandes de Provence enrobés de chocolat au lait.

sachet de 100 g : 7 €

Tablettes de chocolat

noir, lait ou blanc - nature, noisettes ou grué

la tablette de 100 g : 5 €

Guimauve au chocolat

vanille - chocolat lait

fraise - chocolat noir

le sachet : 5 €



MIEL

• **NICOLAS CHAPUIS APICULTEUR**

(Nicolas : 06.75.92.72.56)



Les miels disponibles en ce moment:

miel crémeux,
printemps, pissenlit, acacia, sainfoin,
fleurs, fleurs montagne.

Les pots en verre:

250 g : 7,20 €

400 g : 9,30 €

Les pots en plastique:

500 g : 10,30 €

1kg : 19,50 €

Miels à venir (en fonction de la météo)
tilleul, chataignier, alpage, sapin

Les producteurs

- **Domaine de Senoche** : vin blanc AOP
06.52.68.09.48 / cave.de.senoche@gmail.com
www.domainedesenoche.fr
- **La Framboiseraie** : petits fruits
06.73.94.63.16 / framboiseraie.ballaison@orange.fr
- **La Mère Gaud** : foie gras et viande de canard
06.80.06.92.56 / gilles.curtaud@la-mere-gaud.com
www.la-mere-gaud.com
- **La Bornandine** : reblochon et tomme
06.73.15.39.40 / eric.perrillatmonet@nordnet.fr
- **Charlotte Ô Chocolat**: chocolaterie-
04.50.31.56.49 / www.charlotteochocolat.com
- **Les charcuteries de Simon**: viande de porc
06.66.39.90.94
- **La Bergerie des Melay** : fromage de brebis
06.60.93.53.34
- **Helixa** : escargots
06.51.57.65.51 / contact@helixa.fr / www.helixa.fr
- **EARL Dufour** : fromage Abondance
07.71.67.44.18
- **Nicolas Chapuis** : miel
06.75.92.72.56 / nicolaschapuis@hotmail.fr

Le panier gourmand de Ballaison

Petite histoire:

Nous avons pensé nous regrouper,
entre producteurs, dans un esprit de solidarité
et vous permettre de retrouver des produits de qualité,
une fois par semaine,
en faisant vos emplettes par commandes.

Comment ça marche:

- Choisissez ce que vous voulez acheter.
- Passez vos commandes directement aux producteurs,
par téléphone ou SMS
au plus tard le mercredi soir
- Récupérez votre panier et réglez vos emplettes*
le vendredi entre 17h et 19h30
au Domaine de Senoche

*pour l'instant, en espèces, ou par chèque, pour chacun des producteurs
(un site de vente est en cours de réalisation)

Nous vous remercions d'avance
pour votre soutien et votre compréhension,
quant à cette organisation, (à parfaire...)

Plus d'informations auprès de Sylvie Deturche
06.52.68.09.48/04.50.35.46.32
cave.de.senoche@gmail.com

