

# Ma ville soutient le commerce de proximité



## SUR NOS MARCHÉS PRÉ-COMMANDEZ LOCAL PENDANT LE CONFINEMENT



### MARCHÉ DU DIMANCHE



#### CHARCUTERIE

**Présent sur le marché :**  
Charcuterie traditionnelle,  
Timothe Sbrissa



#### BOULANGERIE PÂTISSERIE

**Churros, gaufres, confiseries,  
Sylvie Daney**  
Précommandes possibles au 06  
81 33 55 85

**Sont aussi présents sur le marché :**  
Pâtisserie, Jean-Luc Braud,  
Boulangerie, l'écrin des douceurs  
Boulangerie, Julie Robion



#### CRÈMERIE FROMAGES

**Fromages de chèvre fermiers au  
lait cru, Sophie Cazemajou**  
Précommandes possibles au 05  
53 79 96 09/06 08 46 93 94 ou sur  
cazemajou.patrick@orange.fr



#### ÉPICERIE FINE VINS

**Vins & spiritueux, Sarl Castagnet  
Château Terrefort de Jeantieu**  
Vin en bouteille et en BIB : rouge,  
rosé, blanc sec, blanc moelleux,  
crémant **Voir les produits**  
Précommandes possibles avant le  
vendredi soir au 06 81 90 38 74 ou  
au 06 83 09 37 66 ou sur jeantieu@  
gmail.com  
Présence sur tous les marchés de  
novembre et décembre

**Et aussi présents sur le marché :**  
Vins & spiritueux, earl Bernede B.  
et fils  
Condiments, Bruno Fauché  
Miel & dérivés, Nicolas Fauché



#### POISSONNERIE OSTRÉICULTURE

**Poissonnerie, Labrousse  
Poissonnerie**  
Fruits de mer, traiteur, huîtres,  
crustacés, poissons  
Précommandes possibles au 06 81  
95 49 85  
Présence sur tous les marchés du  
mois de novembre et décembre  
Pendant les fêtes place Kennedy  
du mardi, mercredi, jeudi et  
vendredi matin  
Page Facebook Poissonnerie  
Labrousse  
Présence sur tous les marchés de  
novembre et décembre

**Et aussi présent sur le marché :**  
Ostréiculteur, Didier Gaillard



#### FRUITS LÉGUMES

**Légumes (producteurs),  
Anne-Marie Darteyre**  
Légumes de saison  
Présence sur tous les marchés de  
novembre et décembre

**Légumes (producteur), Bernadette  
et Jean-Michel Labbe**  
Légumes de saison, récoltés la  
veille du marché.

**Et aussi présent sur le marché :**  
Primeur, Marc Hego

# Ma ville soutient le commerce de proximité



## Traiteur

### Frédéric Fourcade

Plats de saison cuisinés.

Précommandes possibles au 06 82 91 70 13

### Traiteur, Martine fait des crêpes et des galettes

Fabrication et vente de crêpes de froment et galettes de sarrasin, en lot natures et garnies : crêpes caramel beurre salé (maison), chocolat (maison) et sucre, galettes garnies (jambon, oeuf, fromage, etc...). Vente de produits bretons aux algues (conserves) et algues séchées.

Précommandes possibles par par téléphone au 06 12 55 21 52

ou par mail à l'adresse suivante [martinefaitdescrepes33@orange.fr](mailto:martinefaitdescrepes33@orange.fr)

Présence sur tous les marchés du mois de novembre et décembre

### Rôtisserie, Chez Patricia

Poulets rôtis cannettes pintades cuisses cailles diverses brochettes jambon braisé, lapin...

Précommandes possibles par par téléphone au 06 08 31 82 19

Présence sur tous les marchés du mois de novembre et décembre



## Volailer

### Ferme Pirette / Bruno Bechet

Œufs coque 3.80€ les douzes, Poulets ou poulettes 8,10€/kg, Pintades 9,30€/kg, Canettes 9,90€/kg, Lapins 8,80€/kg, Rôtis de lapins et volailles 23€/kg, Découpe de volailles et lapins, Saucisses de lapin 21€/kg, et autres. Pour les volailles festives (dindes, oies, chapons), commande à partir du 15 novembre 2020 .

Précommandes possibles au 05 56 25 96 32 ou 06 83 93 71 74

Présence sur tous les marchés du mois de novembre et décembre

## POUR RAPPEL, SUR LA ZONE DE MARCHÉ



Port du masque obligatoire



Gel hydroalcoolique à disposition



Respect des distances