

GROUPEMENT D'ACHAT PRODUCTEURS RÉGIONAUX



MAISON DE LA MONTAGNE DE NÂVES
Grand Nâves
73260 La léchère
04 79 24 40 13
mmnaves@wanadoo.fr

CALENDRIER DES COMMANDES

Été 2018

DATE LIMITE
DE COMMANDE *

DATE DE RETRAIT
DES COLIS

lundi 14 mai
mardi 12 juin
mardi 17 juillet
jeudi 2 août
mardi 21 août
jeudi 6 septembre

vendredi 18 mai
vendredi 15 juin
vendredi 20 juillet
dimanche 5 août
vendredi 24 août
dimanche 9 sept

* Avant 12h00 au plus tard par téléphone ou par mail.

MAISON DE LA MONTAGNE
Grand Nâves
73260 La Léchère

04 79 24 40 13
mmnaves@wanadoo.fr
www.naves-savoie.com

PRODUCTEURS

Aldo Leuci p.4

POULETS FERMIERS BIO

Les Fruits du Coteau p.5

Jean-Marc Dunand

POMMES, POIRES, COMPÔTES, JUS DE FRUITS

La Ferme des Cathelins p.6

Jean-Michel et Amélie PERE

YAOURTS ET FROMAGES AU LAIT DE BREBIS BIO

Les Viandes de Belledonne p.9

Philippe Renaud

BOUCHERIE, CHARCUTERIE, TRAITEUR

Aldo Leuci

POULETS FERMERS BIO

Poulets élevés par Aldo Leuci à Pinsot en Isère, de race cou-nu du Forez, abattus à 120 jours.



3 POIDS POSSIBLES :

- 2 kg
- 2,5 kg
- 3 kg

11€ LE KILO



Les Fruits du Coteau

POMMES, POIRES, COMPÔTES, JUS DE FRUITS, PÉTILLANT

Issu d'une famille d'agriculteurs spécialisés dans l'arboriculture, Jean-Marc Dunand produit des pommes et des poires dans la Combe de Savoie depuis près de 30 ans. Il pratique une agriculture respectueuse de l'environnement en favorisant la démarche de protection intégrée des cultures : desherbage mécanique, éclaircissage manuel, utilisation des diffuseurs de phéromones, vergers dans un périmètre de 3 kilomètres maximum pour moins de trajets, valorisation des fruits récoltés sous différentes formes.

pommes GOLDEN, JUBILE, MELROSE, CHANTECLERC, CANADA GRISE, REINE DES REINETTE, JONA-GOLD, IDARED, BOSKOOP, GALA, JUBILE, DELBARD ESTIVALE

poires à partir de mi-juillet : BEURRE GIFFARD-MORETTINI-WILLIAM-LOUISE BONNE-COMICE-CONFERENCE- BEURRE HARDY-PASSE CRASSANE



POMMES - POIRES

Assortiment de 3 variétés de pommes

5KG

6,50€

Mélange de poires

3KG

5€



COMPÔTES

Bocal en verre de

480g

2,40€

Pomme

Poire

Pomme - poire



JUS DE FRUITS

2,20€ le litre :

Pomme

Poire

Pomme - poire

Pomme - coing

2,40€ le litre :

*Pomme - fram-
boise*

Pomme - Vanille

Pétillant

0% d'alcool - 75 cl

3€

La Ferme des Cathelins - yaourts et fromages de brebis

CATALOGUE PRODUITS

LES FROMAGES LACTIQUES AU LAIT CRU

Les fromages de brebis lactiques sont commercialisés frais, affinés nature ou cendrés et ils peuvent être aussi enrobés. Après la traite l'acidification et le caillage du lait durent 24 heures. Une fois moulé, le caillé est égoutté pendant 30 heures puis démoulé sur grille et salé au sel fin ou enrobé d'épices. Si le fromage est frais il est alors conservé en chambre froide sinon il est affiné entre 5 et 7 jours à 20°C et retourné chaque jour.



FROMAGE DE BREBIS
Frais
3€
(environ 120g)



FROMAGE DE BREBIS
Affiné
3€
(environ 100g)



FROMAGE DE BREBIS
Cendré
3€
(environ 100g)



ENROBÉ
*Poivron, paprika & graines
de moutarde*
2,20€
(environ 90g)



ENROBÉ
Échalote
2,20€
(environ 90g)



ENROBÉ
Ciboulette
2,20€
(environ 90g)

FAISSELLES AU LAIT CRU ENTIER

Les faisselles sont au lait cru entier et conditionnées en barquettes de 4 petites faisselles d'environ 100g chacune



PACK 4 FAISSELLES
de 100g chacune
2€80
(environ 400 g)

YAOURT NATURE OU SUCRE VANILLE

Les yaourts sont au lait entier pasteurisé conditionnés en pot unitaire. Ils sont soit nature ou sucré vanillé grâce à l'infusion de gousse de vanille Bourbon de Madagascar.



YAOURT FERMIER
Nature
1€
environ 125g



YAOURT FERMIER
Sucre vanille
1,20€
environ 125g

LE FÉDOU - LE CAILLÉ A LA VANILLE

Nous l'avons intitulé «Le Fèdou» : un compromis entre Fède (brebis en patois du Sud-Ouest) et doux car ce petit dessert est très doux pour les papilles !

Voici donc le caillé au lait entier de brebis à la vanille de Tahiti. Plus léger en texture que le yaourt, la caillé se rapproche du flan mais sans les œufs !



Environ 125g – 1€20 TTC

PRODUITS DU MOIS

Le Yaourt du mois de juillet

YAOURT DE BREBIS À LA GELÉE DE PIMENT D'ESPELETTE



Une infusion de zestes de citron jaune et de feuilles de verveine va venir parfumer délicatement le lait de brebis !

Ingrédients : Lait de brebis pasteurisé, zestes de citron, verveine, sucre 5%, ferments.

Environ 125g – 1€30

Le fromages du mois de juillet

FROMAGE FRAIS - TOMATE BASILIC ORIGAN ET AIL



L'enrobé du mois de Juillet nous mène dans une balade ensoleillée avec un fromage de brebis frais enrobé d'un mélange de tomate séchée, basilic, origan et ail. Un fromage pour se préparer à l'été !

Ingrédients : Lait cru de brebis, tomate séchée, basilic, origan, ail, sel, présure.

Environ 90g – 2€30

Ferme des Cathelins

PERE Jean-Michel & Amélie

73220 MONTGILBERT

06.64.15.02.57 - 06.09.40.76.06

fermedescathelins@gmail.com

LE BREBIS CH'Ô



Voici un fromage tout «prêt» juste à mettre la petite barquette au four, fromage de brebis enrobé de chapelure à mettre directement au four 15 min à 190°C pour qu'il soit doré ! Il se mange ensuite à la petite cuillère un régal accompagné d'une bonne salade ! Autre alternative vous pouvez le couper en tranche et faire des toasts, même temps de cuisson pour un fromage très coulant !

Les barquettes sont compostables et passent au four jusqu'à 220°C.

Ingrédients : Lait cru de brebis, chapelure, huile végétale, présure, sel.

3 € 20

LA FÊT'À LA BREBIS



Notre nouveau fromage fermier va faire venir et surtout essayer de garder le soleil !

Avec un petit jeu de mots voici : «La fêt'à à la brebis» communément appelé fromage pour salade au lait de brebis !

Ce fromage est fabriqué avec le lait de nos brebis et transformé à la ferme. Bien entendu au lait Cru et ENTIER contrairement à beaucoup de fromages de ce type !

Après la fabrication les tranches de fromages sont conservées dans un mélange d'huile de colza et d'huile d'olive. Elles sont vendues en tranches d'environ 200g.

Ingrédients : Lait Cru de Brebis, ferments lactiques, sel, présure, huile de Colza, Huile d'Olive.

6€10



Les Viandes de Belledonne
Philippe Renaud
BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR

· APÉRO & SALADE ·

· Soubressade fraîche à tartiner (environ 180 g pièce)	18,70€ / kg
· Mini pâté croûte (environ 500 g)	7,59€ pièce
· plateau de cube de jambon cuit pour apéro : enrobé oignon rissolé, enrobé Basque et nature.....	24.50€/kg
· aspic œuf et jambon environ 85 g pièce · CHARCUTERIE ·	2.35€ pièce

CHARCUTERIE

· Paté croûte en tranche d'environ 110g.....	20.55€/kg
· Farce pour chou farci (viande de porc haché, persil, oignon, sel, poivre, thym, laurier).....	9,90€ / kg
· Boudin noir (environ 110 g la part)	7,37€ / kg
· Boudin noir en rouleau (de 850 g à 1 kg)	7,37€ / kg
· Chaire à saucisse, hachage fin à partir de 100 g	9,46€ / kg
· Tête roulée de porc (minimum 1 cm : environ 200 g)	11,55€ / kg
· Pâté de campagne (350 g la pièce)	3,46€ pièce
· Rillettes de porc (pot de 200 g ou 400 g)	17,6€ / kg
· Jambon cuit (minimum 2 tranches - environ 100 g)	20,90€ / kg
· Jambon cuit sous vide (minimum 2 tranches - environ 100 g)	21,00€ / kg
· pâté Berrichon cuit (ingrédients : farce de porc, oeuf ,oignons rissolés, basilic, Armagnac et pâte feuilletée) vendu à la pièce minimum 4 parts.....	3.95€ la part
· pâté Berrichon cru vendu à la pièce minimum 4 parts.....	3.20€ la part
· mousse de foie de volaille (pot de 250gr).....	13.90€ /kg

CHARCUTERIE POUR RACLETTE

· Plateau de charcuterie 3 personnes (450 g) :	
Jambon cuit, jambon cru, coppa, cervelas cuit	13,86€ / kg
· Fromage à raclette au lait cru de Haute Savoie (à partir de 600 g)	12,65€ / kg
· Saucisse de ménage (porc & bœuf)	11,11€ / kg
· Saucisson à cuire.....	14.55€/kg
· Fromage à raclette fumé (Brézain).....	21€/kg

· GRILLADES ET BARBECUE ·

· boudin Antillais	12€ / kg
· chipolatas nature.....	15.80€ / kg
· saucisettes aux herbes.....	15.80€ / kg
· saucisettes vigneronne.....	15.80€ / kg
· sauciflette (saucisettes à la tartiflette).....	16.70/ kg
· merguez.....	15.80€ / kg
· saucisse façon Toulouse.....	11.80€ / kg
· tranche de poitrine	9.50€ / kg
· tortillon de porc(poitrine épice Basque, persil).....	17.60€ / kg
· côte de porc épaisse avec couenne (450 à 550 g)	9.45€ / kg
· pavé de porc nature 300 gr et plus.....	13.10€ / kg
· marinade barbecue (bouillon, vin blanc,jus d'orange,concentré de tomates Huile d'olive, miel, ail, origan, sel) pour les pavés et cotes	5.55€ les 250g
· sauce chimichuri(ail, piment,herbes,huile d'olive,paprika, vinaigre,poivre et jus de citron) pour accompagner la saucisse de Toulouse.....	5.55€ les 250g
· sauce miel moutarde (échalotes, cognac, beurre, jus d'orange, Moutarde,jus de pomme et miel) ajouter sur des viandes grillée.....	5.55€ les 250g
· kit brochette (10 brochettes 20 cubes de viande de porc, 20 cervelas cuit, 10 morceaux de poitrine salée et 10 piques bois) environ 1,400 kg.....	16.10€ / kg
· jambon cuit en tranche épaisse pour BBC.....	21.10€ / kg
· carré campagnard nature 150g pièce (chair à saucisse avec oignon ciboulette fermée dans de la poitrine fumée)	19.65€ / kg
· carré campagnard fromage 150 g pièce (idem avec fromage).....	19.65€ / kg
· carré campagnard aux cèpes 150 g pièce (idem avec cèpes).....	19.65€ / kg

CHARCUTERIE POUR CHOUCROUTE

· Cervelas cuit à l'ail	17,16€ / kg
· Saucisse pur porc gros hachage (environ 125 g pièce)	11,60€ / kg
· Saucisse pur porc fumée maison (environ 70 g pièce)	11,60€ / kg
·	
· Jambonneau cuit moulé sans os	9,10€ / kg
· Poitrine cuite roulée en tranche	12,65€ / kg

COLIS POTÉE :

500 g de petit salé, 250 g de côte salée, un saucisson à cuir (400 g), 250 g de poitrine fumée et 80 g de saindoux	10,44€ / kg
---	-------------

· SALÉ ·

· Poitrine salée	9,46€ / kg
· Poitrine fumée	9,46€ / kg
· Poitrine fumée en tranche sans couenne	10,45€ / kg
· Côte salée	6,27€ / kg
· Jarret de porc (de 900 g à 1,3 Kg)	6,16€ / Kg
· Palette à la diable (950 g ou 1,5 kg - moutarde, persil, poivre)	10,45€ / kg

· LE PETIT COIN DU SEC ·

· Jambon de Parme cru 14 mois	29,00€ / kg
Coppa maison (tranche de 8,5 g environ)	29,00€ / kg
· Pancetta maison (tranche de 8,5 g environ)	29,00€ / kg
· Bacon maison (tranche de 8,5 g environ)	29,00€ / kg
· Poitrine fumée tranchée sans couenne	10,45€ / kg
· Poitrine fumée	9,46€ / kg
· Chorizo (environ 250 g pièce)	18,70€ / kg
· Saucisse porc et bœuf sèche	17,60€ / kg

· VIANDE DE PORC ·

Les Classiques

· Quenelle de porc (préciser la quantité)	12,50€/kg
· Escalope de porc (taillée dans le jambon)	12,65€ / kg
· Échine de porc en côte ou en rôti	10,45€ / kg
· Côte de porc ou rôti avec os sans vertèbres	9,45€ / kg

· Carré de côte avec couenne, 1/2 sel (400g / pers.)	9,35€ / kg
· Rôti de porc (épaule) de 800g à 2kg	7,15€ / kg
· Rôti de porc (jambon) de 800 g à 4 kg	10,45€ / kg
· Rouelle de porc (de 800 g à 1,2 kg)	10,01€ / kg
· Rôti de porc Orloff (pour 4 personnes de 800 à 850 g) : rôti, poitrine fumée et fromage	15,90€ / kg
· Filet mignon de porc (de 500 g à 700 g)	18,70€ / kg
· Paupiette de porc (environ 180 g pièce) : escalope de porc, farce de porc sur une base de chair à saucisse avec persil	19,50€ / kg
· Carré campagnard nature (poitrine fumée fourrée à la chair à saucisse, oignon, ciboulette)	19,50€ / kg
· Carré campagnard fromage (poitrine fumée fourrée à la chair à saucisse, oignon, ciboulette et fromage)	19,50€ / kg
· Ragoût de porc (100 g)	7,15€ / kg
· Poitrine fraîche	8,25€ / kg
· Foie (tranche ou morceaux)	4,51€ / kg
· Jambon avec os 12 Kg (découpé comme vous le désirez)	8,25€ / kg
· Épaule de porc pesée entière avec os sans jarret 6,5 kg (environ 5,2 kg de viande)	5,00€ / kg
· Poitrine fraîche entière sans os	9,50€ / kg
· Gorge de porc	4,95€ / kg
· Gras dur	4,73€ / kg
· Menu de porc calibre 32/34 (en lot de 5 m pour environ 5 kg de saucisse)	0,55€ le M
· Cordon bleu au fromage	16,30€/kg

· LE CUIT ·

· Jambonneau cuit moulé sans os, entier (environ 400g et le 1/2 à 250 g)	9,10€ / kg
· Poitrine cuite roulée en tranche	12,65€ / kg
· Rôti de porc cuit (morceau ou tranche)	16,50€ / kg
· Rosbif cuit (morceau ou tranche)	32,50€ / kg
· Cuisse de poulet rôties au four - origine France, 280 g cru	2,64€ pièce

CHOUCRUTE CUITE (la part) :

1 saucisse pur porc, 1 saucisse fumée, 1 saucisse Francfort, 1 tranche de poitrine cuite, 200 g de chou cuit au saindoux et à la graisse d'oie avec lardon fumé et vin blanc d'Alsace

9,35€ la part

· Choucroute crue	2,75€ / kg
· Choucroute cuite sans garniture	3,50€ / kg

· Carré de côte avec couenne, 1/2 sel, rôti nature (minimum 10 personnes, soit 3,8 kg)	13,25€ / kg
--	-------------

· Jambon sauce madère (200 g de viande)	5,50€ la part
· Jambon sauce aux cèpes (200 g de viande)	5,50€ la part
· Saucisse pur porc cuite aux oignons et vin blanc (2 saucisse de 80g)	5,00€ la part
· Gras de bœuf pour friture	3,85€ / kg

· PROMOTION ·

· 1/2 porc avec tête et sang :	
Coupé en 4 : jambon, longe, poitrine, épaule. Avec gorge, 1/2 tête et 2,5 l de sang	4,40€ / kg

· DESSERTS ·

· TARTE AUX POMMES MAISON (la part) :	
Pâte feuilletée, compote, tranche de pommes, sucre, nappage	2.25€ la part
· VACHERIN GLACÉ ARTISANAL (la part - 6 parts minimum) :	
Parfums : vanille, chocolat, fraise, citron, framboise, café, marron	4€ la part
· mousse citron framboise entière	4€ la part
· framboisier	4€ la part

· COLIS DE PORC ·

· COLIS «A» - 2,5 kg :	
1 rôti (épaule) ou filet (0,8 kg) + 2 échine (0,4 kg) + 2 escalopes (0,25 kg) + saucisse (0,8 kg) + petit salé (0,25 kg)	24,20 €
· COLIS «B» - 2,5 kg :	
2 tranches de filet sans os (0,3 kg) + 2 échine (0,4 kg) + 2 escalopes (0,3 kg) + 2 saucisses pur porc (0,25 kg) + petit salé (0,45 kg) + jambon cuit (0,4 kg) + boudin noir (0,4 kg)	28,88 €
· COLIS N°1 - 12 kg :	125,40 €
15 échine + 15 côtes + 3 rôtis (filet) de 1 kg + 1 filet mignon	
· COLIS N°2 - 12 kg :	
Échine sous vide (7x2) + côtes sous vide (8x2) + rôti (filet) en escalopes, environ 5x4 tranches sous vide + 1 filet mignon	143,00 €
· COLIS N°3 - 5 kg :	
1 rôti (épaule ou filet - 1,1 kg) + sauté (1 kg) + 4 escalopes (0,5 kg) + chaire (0,8 kg) + 4 côtes (0,7 kg) + petit salé (0,4 kg) + jambon cuit (0,5 kg)	49,50 €