



**Précommande de Septembre 2022 :**

**Envoyer votre commande à [assortiment@lebaudet.fr](mailto:assortiment@lebaudet.fr)**

**Au plus tard le jeudi 8 septembre 2022**

Ensuite, venez récupérer sereinement vos produits directement au Baudet, lors des créneaux d'ouverture. Vous serez prévenus par mail de leur disponibilité.

# Sommaire

**Vache Limousine** - CELMAR, La Souterraine (23)

**Farci, Andouille, Rillons** - Le Farci Poitevin, Sommières du Clain (86)

**Graines germées** – Broutilles, Poitiers (86)

**Aromates, vinaigres, sirop** – Jardin Miss Terre, Lavoux, Poitiers (86)

**Fromages de Savoie** - La Coopérative Laitière de la Vallée des Arves (73)

**Jus de Pommes** – Croq'fruits, Parthenay (79)

**Limonade Bio** - Coulon (79)



# Vache Limousine de CELMAR

(Coopérative des éleveurs de la Marche)

La Souterraine (23)



La coopérative située à La Souterraine (Creuse) regroupe sur 5 départements, 750 éleveurs bovins et /ou ovin. « Nous revendiquons une qualité d'élevage, le respect animal, l'autonomie alimentaire sur l'exploitation et l'engagement solidaire de nos coopérateurs ».

Elle assure l'élevage, l'abattage et la distribution en circuits courts de bœuf et agneau du limousin, avec 1 abattoir à Montmorillon et 2 ateliers de découpe. Les morceaux sont mis sous vide, prêt à cuire.



## Livraison au Baudet vers le 22/09

### Caissette vache Limousine 5 kg environ :

			Prix estimé	Prix au kilo
1	Steak Haché 2 kg ; rôti 1 kg ; 2 Faux filets, 1 entrecôte (1kg) ; Beef 1 kg	COLIS Famille HACHE	≈ 93,8€	18,76€/kg

### Caissette vache limousine 5kg environ :

2	Bourguignon 1 kg ; pot au feu 1 kg ; rôti 1 kg ; 2 Faux filets, 1 entrecôte (1 kg) ; Beef 1 kg	COLIS Famille BOURGUIGNON	≈ 81,70€	16,34€/kg
---	--	---------------------------	----------	-----------

### Caissette vache Limousine steak haché :

3	Steack haché « Le véritable » - 20 barquettes de 2 steaks hachés – 125gr pièce	COLIS TOUT HACHE (5 kg)	≈ 81,70€	16,34€/kg
3 bis	Steack haché « Le véritable » - 10 barquettes de 2 steaks hachés – 125gr pièce	COLIS TOUT HACHE (2,5 kg)	≈ 40,85 €	

### Caissette vache limousine 1,4 kg environ :

4	Viande hachée en vrac – 4 barquettes de 350 g	COLIS CHEVEUX D'ANGE	≈ 22,88€	16,34€/kg
---	---	----------------------	----------	-----------

### Caissette vache Limousine 5 kg environ :

5	2 entrecôtes, 2 faux filets, 1 rôti filet, 2 steaks bavette d'aloyau	COLIS jeune bovin FESTIF	≈ 118€	23,6€/kg
---	--	--------------------------	--------	----------



# FARCI, ANDOUILLE, RILLONS

## Le Farci Poitevin, Sommières du Clain (86)

L'entreprise artisanale a remis au goût du jour cette spécialité, patrimoine de la région Poitou-Charentes et la fabrique depuis plus de 20 ans dans ses ateliers. La gamme s'est étendue depuis 2008, avec la production d'autres spécialités, régulièrement récompensées dans les concours régionaux. Toutes les matières premières sont d'origine française.



Produit DLC 21 jours	Poids	Prix estimés	Prix au kg
Farci poitevin de Sommières	350-400g	~5,23 €	14,93 €
Farci charentais cuit au four	350g	5,35 €	15,29 €
Andouille de campagne 4 tr	250g	5,40 €	21,61 €
Rillons 2 pièces	240g	4,05 €	16,89 €
Produit DLC 10 jours			
Boudin Noir aux oignons – 2 pièces	240g	3,30 €	13,75 €

Tarifs TTC

Crédits photos, sources et + d'infos : <http://lefarci-poitevin.fr/>

Composition :

- **Farci Poitevin de Sommières** : choux, salade, oseille, bettes, poireaux, persil, oignons, épinards, lardons, œufs frais, farine de blé, sel, poivre
- **Farci Charentais cuit au four** : choux, salade, bettes, oignons, épinards, viande de porc Français, œufs, crème fraîche, sel, poivre, épices.
- **Andouille de campagne** : intestins et estomacs de porc, oignons, sel, moutarde, épices.
- **Rillons** : poitrine de porc, sel, poivre, épices, arômes.
- **Boudin noir aux oignons** : gorge et sang de porc, oignons, sel, poivre, épice.



## GRAINES GERMEES

**Florence MORISOT**  
**Poitiers (86)**

Les germes sont mis en culture, récoltés et emballés dans l'atelier de Florence MORISOT.

Les graines germées, aux saveurs variées, douces, piquantes ou aron prêtes directement à être consommées et constituent un vrai alimer gorgé de vitamines, de protéines, de minéraux et d'enzymes.

Elles sont consommées majoritairement crues et peuvent être cuisin

« Au quotidien, elles sont pratiques et savoureuses pour composer rapidement une assiette de crudités ou un sandwich, pour accompagner avec légèreté et fraîcheur une quiche ou une omelette, pour agrémenter une soupe chaude ou froide. Pour les fêtes, elles savent aussi se faire élégantes et colorées pour décorer toasts, verrines ou assiettes de chef ! ...»



DLC à 8 j à partir de la date de conditionnement. A conserver à 4°C. Poids	Contenu de la boîte	Prix Boîte	Prix /kg
100 g	Alfalfa	2,81 €	28,10 €
100 g	Alfalfa / Trèfle pourpre / Radis / Poireau / Pousses de lentilles	3,91 €	39,10 €
50 g	Radis / Poireau	2,10 €	42,00 €
50 g	Mélange Chou + Alfalfa + Radis	2,10 €	42,00 €
<b>Mixte de 30 Fleurs fraîches comestibles</b>		<b>3,75€</b>	





# Aromates, vinaigres, sirop...

## Le Jardin des MISS TERRE

### Poitiers-Lavoux 86



Depuis le 15 janvier 2021, MARIE ANGE RIBAGER cultive et cueille des plantes à épices, aromatiques, médicinales et pharmaceutiques à Lavoux et transforme dans son laboratoire à Poitiers. *Les bouteilles de sirop et de vinaigre sont consignées à 1€*

Mélanges aromatiques 15/16g DDM 1 mois	Composition	PU TTC		
Persillade des ours	Ortie, persil, ail des ours	4,14€		
Herbes du soleil	Thym, sarriette, origan, marjolaine, romarin, laurier			
Bouquet garni	Thym, sauge, sarriette, persil, livèche, romarin, laurier			
Mamma mia	Basilic, origan, ail chinois, ciboulette			
Poissonnade	Aneth, estragon, thym citron			
Saveurs d'orient	Shiso, basilic thaï, coriandre vietnamienne, livèche, piment			
<b>Sel aux herbes 50g DDM 24 mois</b>				
Persillade des ours	80% de sel et 20% de mélanges aromatiques (voir composition cidessus)	3,82€		
Herbes du soleil				
Bouquet garni				
Mamma mia				
<b>Gomasio 60g DDM ≤ 12 mois</b>		60g	120g	
Persillade des ours	82% de Sésame, 6% de sel 6%, et 13% de mélanges aromatiques (voir composition cidessus)	4,14€	8,17€	
Saveurs d'orient				
Crudités en fleur				persil, coriandre vietnamienne, ciboulette, menthe verte, souci
<b>Vinaigre 20cl DDM 24 mois</b>				
<b>Au choix</b> : Ail des ours ou estragon ou basilic ou physalis ou framboise ou cassis	Infusion des plantes ou petits fruits dans du vinaigre de cidre bio	5,67€		
<b>Sirops 20cl DDM 24 mois</b>				
<b>Au choix</b> : Sureau ou géranium rosat ou lavande ou thym ou reine des prés ou verveine menthe ou fleur d'acacia		5€		
<b>Gelées et confits 156ml DDM 24 mois</b>				
<b>Au choix</b> : acacia ou géranium rosat ou romarin ou sauge ou reine des prés ou thym		4,35€		



# Fromages de Savoie

## La Coopérative Laitière de la Vallée des Arves

Née sous l'impulsion d'une poignée d'agriculteurs, la Coopérative Laitière de la Vallée des Arves a vu le jour en octobre 1965. Bénéficiant depuis 1968 de l'intégration la Maurienne dans la zone d'Appellation d'Origine du Beaufort, la Coopérative Laitière de La Vallée des Arves, opte pour la transformation directe du lait en fromage et crée un atelier de fabrication du Beaufort sous le label A.O.C puis A.O.P.

La Coopérative Laitière de la Vallée des Arves en quelques chiffres :

- Une trentaine d'agriculteurs.
- Environ 60 emplois direct ou induits
- Près de 600 vaches Tarine et Abondance
- 5500 Meules fabriquée à l'année
- **Beaufort d'hiver** : le fromage fabriqué lorsque les vaches sont à l'abri de l'hiver dans les étables et se nourrissent principalement du foin engrangé au printemps
- **Beaufort d'été** : toutes les saveurs d'un fromage fabriqué avec le lait des alpages → **A retrouver à partir du mois de décembre !**
- **Tome des Bauges** : fromage fortement lié à son terroir : le massif des Bauges avec une agriculture montagnarde dominée par l'élevage.
- **Reblochon** : Fromage au goût doux et parfumé depuis le XIII ème siècle.



	poids (kg)	nb de parts	Tarif estimé BAUDET TTC	prix au kg
Tome des Bauges AOP	0,6		12,10 €	20,16 €
	1,2		24,20 €	
Reblochon laitier AOP	0,5		10,90 €	21,80 €
Beaufort A.O.P / Hiver 2021-2022	0,5		11,30 €	23,10 €
	1		23,10 €	

Produits emballés individuellement, sous vide. Conservation au réfrigérateur (D.L.U.O env. 45 jours) ou au congélateur (3 mois maximum conseillés).

+ d'infos : <https://www.fromagesdesavoie.fr/fr/les-fromages-de-savoie.html>

Livraison vers le 15 septembre 2022



**NOUVEAU!**

## Jus de Pommes – Croq'fruits à Parthenay (79)

Fabrice TEXIER produit au cœur de la Gâtine (vers Parthenay) des pommes et des fraises. Il nous propose des jus de pommes en BIB de 5 litres ☺

La production fruitière est en lutte raisonnée, c'est-à-dire qu'il utilise différentes solutions naturelles pour protéger les fruits et qu'il ne fait plus usage d'insecticides pour les vers de la pomme. En revanche, il utilise des diffuseurs qui chassent les papillons qui pondent les vers destructeurs de pommes. Par ailleurs, de nouvelles variétés résistantes à la tavelure sont plantées, ce qui réduit considérablement l'usage de fongicides. Sur son exploitation, ils n'utilisent pas d'acaricides : pour éliminer les araignées rouges, ils ont fait le choix d'utiliser un prédateur, le typhlodrome qui se nourrit des arachnides. (source : Plaisir Fermier)

	Conditionnement	Tarif BAUDET TTC	<i>prix au litre</i>
BIB de jus de pomme	5 litres	11,49 €	2,30 €



**Limonade Bio**

**NOUVEAU!**

**brasserie artisanale à Coulon (79)**



La tête de mule est une brasserie située au cœur du marais poitevin depuis 2014

	Conditionnement	Tarif BAUDET TTC	<i>Prix au litre</i>
Limonade AB	75 cL	3,93 €	5,24 €

