

**Marché**  
**des**  
**Producteurs**  
**20 déc**



**20 déc**

**9h30 - 16h**

**Hall**  
**Exploitation**

- |   |                              |   |                    |
|---|------------------------------|---|--------------------|
|    | <b>Miels</b>                 |    | <b>Savons</b>      |
|    | <b>Légumes</b>               |    | <b>Vins</b>        |
|   | <b>Conserves</b>             |   | <b>Charcuterie</b> |
|  | <b>Viandes<br/>Volailles</b> |  | <b>Sels</b>        |
|  | <b>Fromages</b>              |  | <b>Herboriste</b>  |
|  | <b>Yaourts</b>               |  | <b>Aligot</b>      |



## Conserves

### Le Domaine de Valentées

expl.mirande@terroir-du-gers.fr



atechno.rodez@educagri.fr  
05 65 77 75 18

## herboriste



www.colibriherboriste.fr

## vins



domainedelacoste@gmail.com

06 78 52 97 01



chateaumongin@chateaumongin.com

04 90 51 48 04



expl.rivesaltes@educagri.fr

04 68 64 84 66

## sels



www.petille-et-sens.fr

Ferme Cité des Sciences Vertes	<a href="mailto:expl.toulouse@educagri.fr">expl.toulouse@educagri.fr</a>	0777201399	Miel, hydromel, pâtes et farines
Lycée Renée Bonnet	Vincent LETIENNE <a href="mailto:vincent.letienne@ac-toulouse.fr">vincent.letienne@ac-toulouse.fr</a> ; Arnaud VIENNE	0616023621	pain, pâtisserie, charcuterie faiche (boudin, magrets séchés, poisson fumé etc.=)
DOMAINE de VALENTEES Mirande	Bernard JOLIS <a href="mailto:bernard.jolis@educagri.fr">bernard.jolis@educagri.fr</a>	0762154499	foie gras, confits salaisons, conserves. .
Villefranche de rouergue	<a href="mailto:patrick.pezet@educagri.fr">patrick.pezet@educagri.fr</a>	0620800712	foie gras conserves
Damien Bosc	<a href="mailto:viandeaubracensegala@gmail.com">viandeaubracensegala@gmail.com</a>	0619312788	Aligot, viande aubrac, conserves plats cuisinés
Brasserie l'Oustal	<a href="mailto:loustal@riseup.net">loustal@riseup.net</a>		bieres
Sabonadis	<a href="mailto:emilie.beye@gmail.com">emilie.beye@gmail.com</a>		savons
Sandrine Le Léonnec	<a href="mailto:sandrine.leleonec@wanadoo.fr">sandrine.leleonec@wanadoo.fr</a>		
Takolt n'Akarass	<a href="mailto:françoise.debilly@orange.fr">françoise.debilly@orange.fr</a>		bijoux et artisanat du Niger
Atelier agroalimentaire La Roque	Marie Pierre ENJALBERT	0565777518	
La ferme de Gaudens	Myriam et Pierre ARAY <a href="mailto:lafermedegaudens@gmail.com">lafermedegaudens@gmail.com</a>	0632072961 0685219280	fromages, yaourt de chevre agneau
SARL BERGERS des LAVANDES	Camphinié 46240 SOULOMES <a href="mailto:contact@bergersdeslavandes.fr">contact@bergersdeslavandes.fr</a>		Lavandes et dérivés
Lycée agricole SAINT GAUDENS ; ferme de Borde BASSE	<a href="mailto:caroline.pisani@educagri.fr">caroline.pisani@educagri.fr</a>	0607436005	
Patrice MENGOD, Ferme des BAILLARDS	<a href="mailto:patrice.mengod@club-internet.fr">patrice.mengod@club-internet.fr</a>	0687053373	Porc noir gascon et moutons
Christelle LUCAS ; Pétille et sens 8 chemin de Canteloup, 31670 LABEGE	<a href="mailto:chrystelucas@gmail.com">chrystelucas@gmail.com</a>	0681443134	Herbaliste
ferme des 8 montagnes ; Julien	<a href="mailto:fermedes8montagnes@gmail.com">fermedes8montagnes@gmail.com</a>	0607546102	PPAMS
DOMAINE de CANDY	<a href="mailto:roxane.fages@mairie-toulouse.fr">roxane.fages@mairie-toulouse.fr</a>	0660982554	vin jus de fruit, légumes secs et pâtes
Mathieu KAUSZ	<a href="mailto:mathieukausz@wanadoo.fr">mathieukausz@wanadoo.fr</a>	0677869552	Chapons Volailles
Domaine du Lycée Rivesaltes			Vins bio, jus de raisins huile d'olive olives PPAM
Stéphanie PIGOUCHE	<a href="mailto:expl.rivesaltes@educagri.fr">expl.rivesaltes@educagri.fr</a>	0615244785	
Association AUTAN et l'HARMATTAN	<a href="mailto:autanh@gmail.com">autanh@gmail.com</a>	0688390770	
CHÂTEAU MONGIN	<a href="mailto:chateaumongin@chateaumongin.com">chateaumongin@chateaumongin.com</a>	0490514804	Vins Côtes du Rhone, chateaneuf du pape
COLIBRI HERBORISTE		0761900237	

# Le Domaine de Valentées

Exploitation du Lycée Agricole de Mirande <https://www.terroir-du-gers.fr>

A retourner à : **Domaine de Valentées route de Valentées 32300 Mirande**

ou par mail : [expl.mirande@terroir-du-gers.fr](mailto:expl.mirande@terroir-du-gers.fr)

**BON DE COMMANDE DEPART BOUTIQUE** Tarifs valable jusqu'au 31 décembre 2024

Tel :

Mail :

Nom : Prénom

Adresse:

code postal  
Ville

	Produits	Poids	Prix unit.	Prix 2024	Quantité	Total		Produits	composition	Prix unit.	Prix 2024	Quantité	Total																							
Canard	Foie Gras entier Verrine Médaillé d'or 2023	190	128,35	24,50		0,00	Assortiments	Le Panier Gersois 1125g	1 confit 2 cuisses 1 vin rouge 1 pâté de canard 125g 1 rillettes de canard 125g	34,55	34,00		0,00																							
	Bloc de foie gras	180	17,51	15,75		0,00			Coffret des produits médaillés 515g	1 floc blanc 1 foie gras 190g 1 pâté de canard 125g 1 rillettes de canard	101,7	49,30		0,00																						
	Pâté de canard Médaille Bronze 2023	125	35,51	4,95		0,00				Filet 3 x 125g 375g	1 pâté 1 rillettes 1 pâté au piment d'Espelette	14,1	14,00		0,00																					
	Pâté au piment d'Espelette	125	35,51	4,95		0,00		Filet 3 x 250g 750g	1 pâté de canard 1 rillettes de canard 1 pâté au piment d'Espelette		32	20,00		0,00																						
	Rillettes Médaille Bronze 2023	125	35,51	4,95		0,00			LE TRIO de Porc Noir 270g	3 boîtes de 90g	51,55	13,65		0,00																						
	Magret séché	250	25,41	7,35		0,00		Porc noir de Bigorre		Rillettes verrine	180	11,15	7,35		0,00																					
	Confit 2 cuisses	700	19,15	13,20		0,00			Terrine verrine	180	11,15	7,35		0,00																						
	Confit 1 magret-1 cuisse	800	19,34	15,95		0,00			Boudin verrine	180	11,15	7,35		0,00																						
	Mélange confit pour salade	250	35,21	8,80		0,00			Saucisson	250	54,4	13,65		0,00																						
	Cassoulet du terroir Epuré	1100	1,11	0,00		0,00			Chorizo	250	54,4	13,65		0,00																						
Magret fourré au foie gras	520	36,17	19,85		0,00	Bœuf Mirandais	Daube de Mirandaise		350	17,15	17,00		0,00																							
Plats cuisinés	ARMAGNAC	70	78,57	55		0,00	<table border="1"> <tr> <td colspan="11"><b>Total</b></td> <td><b>0,00</b></td> </tr> <tr> <td colspan="11">Frais de port</td> <td>12</td> </tr> </table>						<b>Total</b>											<b>0,00</b>	Frais de port											12
	<b>Total</b>												<b>0,00</b>																							
	Frais de port											12																								
	Floc Blanc AOP Médaille d'Or 2023	75	13,33	10,00		0,00	<p><b>Frais de port gratuit dès 100€ de commande</b></p> <p>Règlement par virement ou chèque à l'ordre de régisseur exploitation Ipa Mirande</p>																													
	Vin blanc Moelleux IGP	75	8,67	6,50		0,00																														
	Vin blanc Sec IGP	75	8,67	6,50		0,00																														
Vin blanc le "M"	75	12,67	9,00		0,00																															
Vin rouge IGP	75	8,67	6,50		0,00																															



Cité  
Sciences  
Vertes

Pots de 500g - Millèsime 2023

Hydromel 12€

Acacia	12€
chataignier	12€
foret	12€
Tilleul	14€
Tournesol	9€
miel Coriandre	



NOM :  
Prénom :  
Tel Portable :  
Mail :



### BON DE COMMANDE

Marché d'Auzeville, le 20 Décembre 2024

Commandes et informations, par mail [atechno.rodez@educagri.fr](mailto:atechno.rodez@educagri.fr) ou par téléphone au 05.65.77.75.18, **avant mercredi 18 décembre 2024**

Je récupérerai les produits commandés suivants, sur le stand de La Roque, le vendredi 20 décembre, entre 9H30 et 16H, A la Halle de l'Exploitation Agricole d'Auzeville.  
Mode de paiement sur place : espèces, carte bancaire, chèque (à l'ordre de : Régisseur de recettes Atelier Technologique La Roque)

Toutes pré-commande avant le mercredi 18 décembre 2024, 20H, bénéficiera d'une remise de 10% sur le montant total.

Les conserves** :	Quantité Commandée	Prix à l'unité	Prix TTC
<b>Les Délices de CANARD</b>			
Cassoulet supérieur au confit de canard, la verrine de 840 g <small>(prix au kilo 16,67 € TTC)</small>		14,00 €	
Cou farci au foie-gras de canard, la boîte de 500g <small>(prix au kilo 28,92 € TTC)</small>		19,30 €	
Cuisses de canard confites, la boîte de 780 g <small>(prix au kilo 18,24 € TTC)</small>		12,90 €	
Foie gras de canard entier, la verrine de 190 g <small>(prix au kilo 132,47 € TTC)</small>		26,50 €	
Fritons de canard, la verrine de 190 g <small>(prix au kilo 45,33 € TTC)</small>		7,70 €	
Gésiers de canard confits, la boîte de 380 g <small>(prix au kilo 28,54 € TTC)</small>		10,20 €	
Graisse de canard, la boîte de 700 g <small>(prix au kilo 10,71 € TTC)</small>		7,50 €	
Manchons de canard confits, la boîte de 780g <small>(prix au kilo 13,33 € TTC)</small>		10,40 €	
Pâté au foie-gras de canard (35% de foie-gras), la verrine de 190 g <small>(prix au kilo 50,00 € TTC)</small>		9,50 €	
<b>Les Gourmandises au PORC</b>			
Friton pur porc, la verrine de 190g <small>(prix au kilo 28,47 € TTC)</small>		5,60 €	
Jambonneau de porc, la verrine de 380 g <small>(prix au kilo 21,31 € TTC)</small>		8,50 €	
Pâté au fromage de Laguiole, la verrine de 190g <small>(prix au kilo 25,78 € TTC)</small>		4,90 €	
Pâté au Piment d'Espelette, la verrine de 190g <small>(prix au kilo 25,78 € TTC)</small>		4,90 €	
Pâté au Ratafia, la verrine de 190g <small>(prix au kilo 25,78 € TTC)</small>		4,90 €	
Pâté de campagne, la verrine de 190 g <small>(prix au kilo 25,78 € TTC)</small>		4,90 €	
Pâté de tête, la verrine de 190g <small>(prix au kilo 28,40 € TTC)</small>		5,50 €	
<b>La BREBIS en conserve</b>			
Jambonneau de brebis nature, la verrine de 380g <small>(prix au kilo 18,92 € TTC)</small>		7,15 €	
Pâté de Brebis nature, la verrine de 190 g <small>(prix au kilo 28,64 € TTC)</small>		5,10 €	
Trenels <small>(200g de porc, 200g de canard, 200g de porc)</small> la verrine de 380g <small>(prix au kilo 22,78 € TTC)</small>		9,80 €	
<b>Le BŒUF cuisiné</b>			
Rillettes pur Bœuf, la verrine de 190 g <small>(prix au kilo 27,35 € TTC)</small>		5,90 €	
Sauce bolognaise « Bolo'brac », la verrine de 390 g <small>(prix au kilo 18,74 € TTC)</small>		7,70 €	
Tripes de bœuf, la verrine de 380g <small>(prix au kilo 21,83 € TTC)</small>		8,50 €	

Les nouveautés aux LEGUMES		
Chutney d'Oignons, la verrine de 190g <small>(prix au kilo 22,78 €)</small>		5,90 €
Gaspacho, la verrine de 390g <small>(prix au kilo 15,38 € TTC)</small>		6,00 €
Sauce tomate Bio, la verrine de 380g <small>(prix au kilo 12,42 € TTC)</small>		5,10 €
Tarti'mouss carotte/cumin, la verrine de 190g <small>(prix au kilo 25,78 € TTC)</small>		4,90 €
Tarti'mouss pois chiches/ail des ours, la verrine de 190g <small>(prix au kilo 25,78 € TTC)</small>		4,90 €
Tarti'mouss poivronade, la verrine de 190g <small>(prix au kilo 25,78 € TTC)</small>		4,90 €
Les nouveautés aux FRUITS		
Purée de pomme/aire, la verrine de 650g <small>(prix au kilo 7,83 € TTC)</small>		4,95 €

Les salaisons (selon stock disponible)** :	Nombre d'unités Commandées	Prix approximatif à l'unité	Prix TTC
<b>Le PORC</b>			
Chorizo sec <small>(prix au kilo 25,10€ TTC (1 unité pèse environ 300g))</small>		7,83 €	
Coppa ou lonzo (porc) tranché <small>(prix au kilo 41,00 € TTC (1 unité de vente pèse 100 g))</small>		4,10 €	
Jambon sec tranché <small>(prix au kilo 29,00 € TTC (1 unité de vente pèse environ 250 g))</small>		9,38 €	
Poitrine de porc roulée tranchée <small>(prix au kilo 29,90 € TTC (1 unité pèse 100g))</small>		2,59 €	
Saucisse sèche pur porc <small>(prix au kilo 25,90 € TTC (1 unité pèse environ 280 g))</small>		7,25 €	
Saucisson sec pur porc <small>(prix au kilo 28,10 € TTC (1 saucisson pèse environ 300 g))</small>		7,83 €	
<b>Le BŒUF</b>			
Bœuf séché tranché <small>(prix au kilo 55,00 € TTC (1 unité de vente pèse 100 g))</small>		5,50 €	
<b>Le CANARD</b>			
Saucisse sèche de canard (70% de canard) <small>(prix au kilo 48,00€ TTC (1 unité pèse environ 250g))</small>		11,25 €	
Magret de canard séché entier <small>(prix au kilo 54,85 € TTC (1 unité pèse environ 250g))</small>		13,65 €	
Magret de canard séché tranché <small>(prix au kilo 67,80 € TTC (1 unité pèse 100g))</small>		6,76 €	

Les coffrets de fin d'année :	Nombre d'unités Commandées	Prix à l'unité	Prix TTC
<b>TRIO</b>		15,60 €	
<b>TARTIMOUSS</b>		15,60 €	
<b>APERO</b>		26,90 €	
<b>VÉGE</b>		39,10 €	
<b>DECOUVERTE</b>		42,90 €	
<b>AVEYRONNAIS</b>		44,20 €	
<b>DÉCLINAISON DE SALAISONS</b>		55,80 €	
<b>ACCORD PARFAIT</b>		55,30 €	
<b>EXCEPTIONNEL</b>		79,40 €	
<b>VOYAGE GOURMAND</b>		103,90 €	

### DÉCLINAISON DE SALAISONS

- Chorizo sec, pli de 250g mini
- Saucisse sèche, pli de 250g mini
- Lonzo de porc, plaquette de 100g
- Bœuf séché, plaquette de 100g
- Saucisson sec de porc, 250g mini
- Vin Rouge « Grand Baril », 75cl *lycée agricole de Libourne Montagne (33)*

### EXCEPTIONNEL

- Foie gras de canard entier, en verrine de 190g
- Cou farci au foie gras de canard en boîte de 500g
- Pâté au foie gras, en verrine de 190g
- Friton de canard, en verrine de 190g
- Magret de canard séché tranché, en plaquette de 100g
- Bœuf séché, en plaquette de 100g

### ACCORD PARFAIT

- Foie gras de canard entier, en verrine de 190g
- Chutney d'oignons en verrine de 180g
- Vin blanc « Gewurztraminer » 75cl, *lycée agricole de Rouffach (68)*

### VOYAGE GOURMAND

- Foie gras de canard entier, en verrine de 190g
- Chutney d'oignons en verrine de 180g
- Cou farci au foie gras de canard en boîte de 500g
- Gésiers de canard, en boîte de 380g
- Pâté au foie gras, en verrine de 190g
- Cassoulet supérieur au confit de canard, en verrine de 840g
- Vin Rouge « Grand Baril », 75cl *lycée agricole de Libourne Montagne (33)*
- Vin blanc « Chardonnay » 75cl, *lycée agricole de Rivesaltes (66)*



Coffret « VOYAGE GOURMAND »



## Les Coffrets de fin d'année 2024

### APÉRO

- Rillettes de bœuf, en verrine de 190g
- Pâté au Ratafia, en verrine de 190g
- Pâté de campagne, en verrine de 190g
- Vin rosé « Produit de beauté », 75cl *lycée agricole de Cahors (46)*

- Trenels, en verrine de 380g
- Sauce « Bolo'brac », en verrine de 380g
- Rillettes de bœuf, en verrine de 190g
- Pâté de brebis, en verrine de 190g
- Friton de canard, en verrine de 190g
- Pâté au Laguiole, en verrine de 190g

### TRIO

- Pâté au Laguiole, en verrine de 190g
- Pâté au Ratafia, en verrine de 190g
- Pâté au piment d'Espelette, en verrine de 190g

### VÉGÉ

- Tarti'mouss carotte/cumin, en verrine de 190g
- Tarti'mouss pois chiches/ail des ours, en verrine de 190g
- Tarti'mouss poivronade, en verrine de 190g
- Purée pomme/aire, en verrine de 650g
- Confiture de prunes, en verrine de 320g
- Vin blanc « Chardonnay » 75cl, *lycée agricole de Rivesaltes (66)*

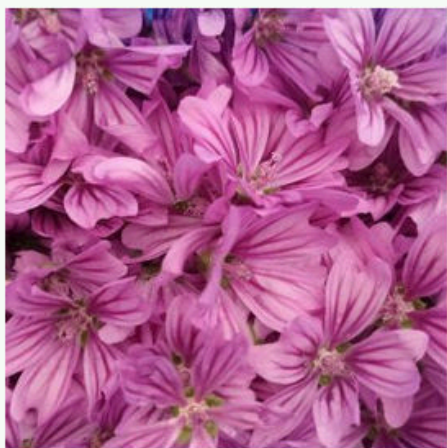
### TARTIMOUSS

- Tarti'mouss carotte/cumin, en verrine de 190g
- Tarti'mouss pois chiches/ail des ours, en verrine de 190g
- Tarti'mouss poivronade, en verrine de 190g

### AVEYRONNAIS

- Pâté au Laguiole, en verrine de 190g
- Pâté au Ratafia, en verrine de 190g
- Jambonneau de porc, en verrine de 380g
- Friton de porc, en verrine de 190g
- Saucisse sèche, pli de 250g mini

### DÉCOUVERTE



TISANES SIMPLES (3)



TISANES COMPLEXES (17)



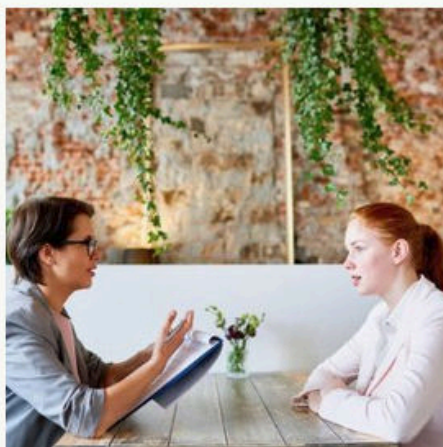
ALCOOLATURES (3)



GELÉES (4)



SIROPS (5)



CONSEILS EN SANTÉ (1)



ATELIERS DÉCOUVERTES (2)



IDÉES CADEAUX (5)

Un domaine diversifié.



«Vigneron indépendant», le Domaine de Lacoste est un outil d'apprentissage pour les élèves des formations viticoles et œnologiques du Lycée du Montat. Il produit et vend des vins blancs, rosés et rouges en AOC Côteaux du Quercy et en IGP Côtes du Lot.

Les parcelles, située au cœur du Quercy blanc sont en conversion en Agriculture Biologique et des expérimentations sur les couverts végétaux et la réduction des intrants y sont menées.

Les 18 hectares de vignobles sont implantés sur un domaine de plus de 100 ha qui comprend également des truffières, des productions végétales et des bois et landes.

Un rucher pédagogique permet de sensibiliser les élèves au domaine de l'apiculture et des pollinisateurs. Le domaine fait d'ailleurs partie du réseau national «Apiformes» porté par la Bergerie Nationale de Rambouillet.

Enfin, bâti sur les vestiges d'une ferme du XVIIe siècle, le Domaine de Lacoste possède un patrimoine bâti remarquable avec notamment une chapelle, une fontaine et une cabane de chasse en pierres sèches.



LYCÉE DES TERRITOIRES  
Domaine de Lacoste  
EPLEPPA CAHORS - LE MONTAT



Domaine de Lacoste  
EPLEPPA Cahors - Le Montat  
422 Lacoste - 46090 LE MONTAT  
05 65 21 07 56 | 06 78 52 97 01  
domainedelacoste@gmail.com

cahors-lemontat.educagri.fr  
Domaine de Lacoste

DOMAINE DE LACOSTE  
EPLEPPA CAHORS - LE MONTAT



NOS PRODUITS

Et pour varier les plaisirs !

APÉRITIFS ET JUS

L'hérétique

Ratafia élaboré de manière artisanale par nos étudiants avec le jus de raisin et l'eau de vie du Domaine. Robe grenat, nez aux parfums de cerise à l'eau de vie et de petits fruits confits. Bouche ample avec une finale douce et fruitée.  
À servir en apéritif, avec un dessert au chocolat ou un Roquefort.



Hydromel

Elaborée par nos étudiants, cette boisson résulte d'une fermentation d'eau et de miel.  
Sa complexité aromatique dominée par des saveurs de miel et de fleurs blanches permet de servir l'hydromel en apéritif, au dessert et d'être utilisé à des fins culinaires.

Vin de noix

Cueillies par les élèves à la Saint-Jean, les feuilles de noyer et noix vertes macèrent pendant 40 jours dans du vin rouge et de l'eau de vie du Domaine.  
Le vin de noix allié avec perfection les arômes de réglisse et de caramel, la douceur fruitée du vin et la force de l'eau de vie.



Jus de raisin

Deux gammes vous sont proposées :  
- « La Vendanges des élèves » jus issu du raisin Malbec, cépage local, récolté par nos élèves : riche en polyphénols (antioxydants)  
100% local 100% viticole !  
- Jus de chasselas produit par Sébastien, un producteur local partenaire du Domaine.



LES ROUGES

COTEAUX DU QUERCY

Rouge tradition

Cabernet franc 60% | Malbec 20% | Merlot 20%

Cette cuvée originelle du Domaine possède une robe couleur rubis et des arômes de fruits rouges et de bourgeon de cassis.

Un vin fruité en bouche à déguster dès à présent.



COTEAUX DU QUERCY

Rouge récréation

Cabernet franc 50% | Merlot 35% | Malbec 15%

D'une robe grenat intense et d'un nez expressif de fruits rouges mûrs et de fraise des bois, ce vin très fruité en bouche peut être dégusté dès à présent avec une garde potentielle de 5 ans.

Cette cuvée, clin d'œil à nos activités pédagogiques, sera appréciée à l'apéritif avec un plat de tapas ou de charcuterie.



COTEAUX DU QUERCY

Réserve du Directeur

Cabernet franc 50% | Malbec 25% | Merlot 25%

Issue d'un assemblage de vin élevé en cuve inox et de vin élevé en fût de chêne, la « Réserve du Directeur » possède une robe grenat soutenue et un bouquet de fruits noirs mûrs avec une pointe mentholée.

Ses tannins sont puissants et soyeux. Elle peut être dégustée sans attendre ou après quelques années de garde.



COTEAUX DU QUERCY

Cuvée des templiers

Cabernet franc 55% | Malbec 30% | Merlot 15%

Élevé en fût de chêne pendant 12 mois, ce vin d'une belle robe rubis offre un bouquet expressif de cerises à l'eau de vie, de rose et d'élégantes notes d'élevage évoquant la vanille.  
La bouche, très ample conjuguée une attaque souple, du fruit et des tannins harmonieusement fondus.

Cette cuvée porte le blason de notre chapelle et sera tout naturellement prédestinée à un bon potentiel de garde.



LES BLANCS

CÔTES DU LOT

Jamais faire semblant

Chardonnay 100%

Vinifié et élevé en fût de chêne pendant 6 mois, ce vin blanc à la robe dorée offre des arômes de fruits blancs et de broche. Ample et frais en bouche, il possède des notes d'agrumes qui ravivent vos papilles.

Invitation à être soi-même, osez déguster ce vin en toute circonstance, sans attendre ou après quelques années de garde.



CÔTES DU LOT

Blanc récréation

Un vin à dominante Sauvignon, Colombar et Chardonnay, doté d'une robe dorée pâle. Le nez est frais et parfumé, aux nuances thiolées et de fleurs blanches. Après une attaque fraîche, ce blanc offre une complexité aromatique d'agrumes.

Simple et délicieux en apéritif, avec un plat exotique ou un poisson.



LES ROSÉS

COTEAUX DU QUERCY

Rosé récréation

Cabernet franc 45% | Malbec 25% | Merlot 30%

Vinifié par pressurage direct, ce rosé se pare d'une robe rose framboise aux reflets gris. Son nez monte en puissance sur des notes acidulées de fraise, de cerise et de pêche jaune. La bouche est un panier de fruits, mise en valeur par une matière puissante, concentrée et souple.

Compagnon idéal pour les barbecues, il sera très apprécié pour vos repas d'été et en apéritif.



CÔTES DU LOT

Produit de beauté

Cabernet franc 100%

Rosé moelleux de Cabernet franc, ce vin révèle une robe rose pâle et livre un bouquet aux notes amyliques, de bonbon anglais et de fruits exotiques. Ce vin triand s'exprime par une bouche suave et fraîche.

Idéal à l'apéritif, il se mariera bien également avec un repas de tapas ou de grillades.



DOMAINE DE LACOSTE  
EPLEPPA CAHORS - LE MONTAT

Tel : 05 65 21 07 56  
Port : 06 78 52 97 01  
domainedelacoste@gmail.com

BON DE COMMANDE

Nom :

Tél :

Millésime	Prix Unit. TTC	Commande
-----------	----------------	----------

Gamme Bouteille			
Rouge - Côteaux du Quercy			
Rouge Fût de chêne « Cuvée des Templiers »	2020	9,50 €	x =
Rouge « Réserve du Directeur »		9,50 €	x =
Rouge Récréation	2020	7,50 €	x =
Rouge Tradition	2018	7 €	x =
Rosé			
Rosé Sec "Récréation"	2023	7,50 €	x =
Rosé Moelleux « Produit de Beauté »	2020	7,50 €	x =
Blanc - IGP Côtes du Lot			
Blanc Sec « Récréation »	2022	7,50 €	x =
Blanc Fût de chêne "Jamais Faire Semblant"	2020	9,50 €	x =
Autres produits			
L'Hérétique 50 cl (moût de raisin muté à l'alcool)		10 €	x =
Vin de noix 50 cl		10 €	x =
Hydromel 50 cl		10 €	x =
Vinaigre à l'ancienne		8 €	x =
Gamme Bag In Box (BIB)			
Bag in Box 3 Litres (rouge-rosé-blanc*)		11,50 €	x =
Bag in Box 5 Litres (rouge-rosé-blanc*)		17 €	x =
Bag in Box 10 Litres (rouge-rosé-blanc*)		31 €	x =
		Total	

\* : entourer la couleur souhaitée

Nom du coffret	Contenu	Prix	Commande
Valisette 2 bouteilles	1 Cuvée des Templiers 2020 1 Jamais Faire Semblant 2020	20 € TTC	x...=.....
Valisette 3 bouteilles	1 Rouge Récréation 2020 1 Blanc Récréation 2022 1 Rosé Récréation 2023	23 € TTC	x...=.....
L'élégance	1 Jamais Faire Semblant 2020 1 Rouge Récréation 2020 1 pâté safran	22 € TTC	x...=.....
L'authentique	1 Réserve du directeur 2020 1 Jamais Faire Semblant 2020 1 pâté au Laguiole	25 € TTC	x...=.....
Farandole de Saveurs	1 Rouge Récréation 2020 1 Jamais Faire Semblant 2020 1 pâté au roquefort 1 pâté de canard au poivre vert 1 pâté à la châtaigne	26 € TTC	x...=.....
Balade en Quercy	1 Cuvée des Templiers 2020 1 Jamais Faire Semblant 2020 1 pâté au ratafia 1 pâté piment d'Espelette 1 nilette pur bœuf 190g	35 € TTC	x...=.....
Le Prestige	1 Réserve du directeur 2020 1 foie gras ember 190g 1 chutney d'oignons 180g	38 € TTC	x...=.....
		TOTAL	





Chère cliente, cher client,

Nous serons présents près de chez vous à l'occasion du :

**MARCHÉ DE NOËL**  
**VENDREDI 20 DÉCEMBRE 2024**  
**9h30-16h00**

**EXPLOITATION AGRICOLE TOULOUSE AUZEVILLE (31)**  
**2, route de Narbonne - 31326 Castanet-Tolosan**

**PROMOTION**



**4 ACHETÉS = 2 OFFERTS**  
soit 24,40€ au lieu de 36,60€



**BIB IGP VAUCLUSE ROSÉ 5L**  
14,80€ au lieu de 19,50€

LORS DE L'ACHAT D'UN  
CARTON COMPLET (SANS  
PANACHAGE), LE PRIX  
EST DÉGRESSIF.  
EN CAS DE PANACHAGE,  
LES TARIFS SONT CEUX  
DES BOUTEILLES A  
L'UNITÉ.

Vous pouvez dès à présent réserver votre commande et venir la récupérer lors de cet événement afin d'éviter toutes ruptures de stocks éventuelles

- Par téléphone : 04 90 51 48 04
- par mail : chateaumongin@chateaumongin.com

Au plaisir de vous retrouver !

Château Mongin  
04 90 51 48 04  
12260, route du Grès - 84 100 Orange  
[www.chateaumongin.fr](http://www.chateaumongin.fr)



**TARIFS  
SALON**



**TARIFS DÉGRESSIFS POUR L'ACHAT D'UN CARTON COMPLET!**

	UNITÉ 75 CL	CARTON 6 BTLs
<b>IGP VAUCLUSE</b>		
 LE GRÈS BLANC 2023	7,10 €	42,60€ 36,60 €
 LE GRÈS ROSÉ 2023 <b>PROMOTION</b>	7,10 €	36,60€ 24,40 €
<b>CÔTES-DU-RHÔNE</b>		
 CÔTES-DU-RHÔNE ROSÉ 2023 <i>Médaille d'Or Concours International de Lyon</i>	8,20 €	49,20€ 43,20 €
 CÔTES-DU-RHÔNE ROUGE 2022 <i>Médaille d'Or Concours des Vignerons Indépendants</i>	8,50 €	51,00€ 45,00 €
 CÔTES-DU-RHÔNE BLANC 2023 <i>Médaille d'Argent Concours international de Lyon</i>	10,50 €	63,00€ 57,00 €
<b>CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES</b>		
 LES PEYRIÈRES ROUGE 2022 <i>Médaille d'Or Concours des Vins d'Orange - Guide Hachette 2025</i>	11,10 €	66,60€ 60,60 €
 VENISSAT ROUGE 2022	16,50 €	99,00€ 93,00 €
<b>CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE</b>		
 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE BLANC 2023	28,00 €	168€ 162,00 €
 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE ROUGE 2021 <i>Médaille d'Or Gilbert &amp; Gaillard</i>	23,10 €	138,60€ 132,60 €
 MAGNUM CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE ROUGE 2021		49,00 €
<b>CUVÉES ÉPHÉMÈRES</b>		
 CUVÉE S - CÔTES-DU-RHÔNE BLANC 2022	16,50 €	99,00€ 93,00 €
 CUVÉE MC - VIN DE FRANCE ROUGE 2023	9,50 €	57,00€ 51,00 €

**BAG-IN-BOX**

BIB CÔTES-DU-RHÔNE ROUGE 5L 23,00 €

**PROMOTION** BIB IGP VAUCLUSE ROSÉ 5L 14,80 € 19,50 €

Château Mongin - 2260, route du Grès - 84 100 Orange.



04 90 51 48 04



chateaumongin@chateaumongin.com

# PASSEZ COMMANDE !!!

PAR MAIL OU PAR TÉLÉPHONE

- +33 04 68 64 84 66 (de 15h à 19h)
- expl.rivesaltes@educagri.fr
- Bon de commande à remplir

Horaires d'ouverture:  
Lundi à Vendredi  
15h - 19h  
3 Avenue des Pyrénées  
66600 Rivesaltes



## LES COFFRETS DE NOËL DU DOMAINE DU LYCÉE AGRICOLE DE RIVESALTES

Préparez les fêtes avec des produits de l'enseignement agricole

JUS ET CONFITURES DU DOMAINE	Qté	PRIX TTC
Nectar d'abricots 75 cl		4€20
Jus de raisin Merlot 75 cl		3€60
Jus de raisin Muscat petits grains 75 cl		3€60
Jus de raisin Mourvèdre 75 cl		3€60
Jus de raisin Grenache Blanc 75 cl		3€60
BIB Jus de raisin Muscat petits grains 3 L		11€
BIB Jus de raisin Merlot 3 L		11€
BIB Nectar d'abricots 3 L		11€
Confiture d'abricots 375 g		4€50
Confiture de Cerises (rupture) 220 g		4€
<b>PRODUITS AROMATIQUES DU DOMAINE</b>		
Huile essentielle de Romarin des Corbières 10 ml		5€
Huile essentielle de Thym Linalol 5 ml		7€50
Huile essentielle de Lavande Maillette 10 ml		5€
Huile essentielle de Lavande Maillette 30 ml		14€50
Hydrolat de Thym Linalol / Thuyanol 200 ml		5€
Hydrolat de Romarin des Corbières 200 ml		5€
Hydrolat de Lavande Maillette (Rupture jusqu'à fin 2024) 200 ml		5€
Verveine feuilles entières 15 g		2€25
Thym Carvacrol feuilles entières 50 g		4€50
Mélisse feuilles entières 10 g		2€50
Sarriettes feuilles entières 45 g		4€50
Menthe Poivrée feuilles entières 10 g (non bio)		2€50
Marjolaine feuilles entières 30 g		4€50

VINS DU DOMAINE	Qté	PRIX TTC
VDN* Muscat de Rivesaltes 75 cl (non bio)		13€
VDN* Muscat de Noël 2022/24 75 cl		12€
VDN* Rivesaltes Grenat 75 cl		13€
VDN* Rivesaltes Tuilé hors d'âge 75 cl		16€
VDN* Rivesaltes Ambré 2016 75cl		20€
AOP* Côtes du Roussillon Rouge Sans sulfites 75 cl		9€
AOP* Côtes du Roussillon Rouge cuvée Gérard 2020 75 cl		10€
«Le Bon Sens» Rouge sans sulfites 2024 75 cl		9€
IGP* Côtes Catalanes "Los Sensales" 2024 75 cl		8€50
IGP* Côtes Catalanes muscat sec "La Crémade" 2024 75 cl		9€
IGP* Côtes Catalanes grenache blanc "Le Jas" 2023 75 cl		8€
Misco (spiritueux à base de Muscat, partenariat avec la distillerie Nitros) 50 cl		32€
<b>VINAIGRIERIE DU DOMAINE</b>		
Vinaigre de vin Rouge Boisé 50 cl		
Vinaigre de vin Blanc aromatisé au Thym 50 cl		6€
Vinaigre de vin Rosé aromatisé à la Sarriette 50 cl		
<b>OLIVERAIE DU DOMAINE</b>		
Olives vertes Luques (Rupture) 200g (non bio)		5€99
Huile d'olive 75 cl		23€90

### Coffret Adrien 15€

- 1 sachet Mélisse Bio 10 g ou Menthe poivrée 10 g
- 1 huile essentielle au choix lavande/ romarin Bio 10 ml
- 1 savon étoile et épice (école de Volzac)

### Coffret Ludo 25€

- 1 Vin "Le Bon Sens" rouge sans sulfite 2024 Bio 75 cl
- 1 Vin "Le Jas" grenache blanc 2023 Bio 75 cl
- 1 pur jus de raisin Merlot Bio 75 cl
- 1 pot de Confiture d'abricots Bio 375 g

### Coffret Seb 25€

- 1 Muscat de Rivesaltes de Noël Vin Doux Naturel 2024 Bio 75 cl
- 1 Verrine de foie gras de canard entier (Domaine de la Peyrouse: 100g)

### Coffret Carla 20€

- 1 Muscat de Rivesaltes de Noël Vin Doux Naturel 2024 Bio 75 cl
- 1 paté de campagne (école de Rodez: 190 g)
- 1 confit d'oignon (école de Rodez: 180 g)

Tout nos produits sont issus de l'agriculture biologique sauf mention "non bio"

# Pétille & Sens

