

Bonjour à tous

« Les Délices de Novembre 2021 » Marché de producteurs

Samedi 20 novembre de 10 à 18 h

15 chemin Finat Duclos 69160 TASSIN LA DEMI LUNE

dans le parc privé, ou à l'intérieur de la grande salle en cas de pluie
parking voitures/vélos, espaces verts pour enfants.

Une dizaine de producteurs seront sur place pour vous rencontrer, échanger sur leur métier, vous faire découvrir leurs produits dont un petit nouveau, en BIO, producteur de châtaignes dans le Gard, qui viendra avec ses confitures de châtaignes et marrons en bocaux. Chacun pourra récupérer ses commandes, mais également faire des achats sur place.

- Attention, « Les Délices de Novembre » étant une association, une cotisation de 2 € par famille sera demandée lors de votre passage à la journée des Délices, ou lors de la récupération de votre commande si vous ne pouvez pas venir partager ce moment de détente et de dégustation.
- Les producteurs encaissant individuellement les produits achetés à leurs stands, prévoir chèque ou espèces pour ceux qui ne prennent pas la CB.
- Pour être en respect avec les normes COVID, vous serez accueillis dans un grand parc (ou dans la grande salle en cas de pluie) afin d'éviter les croisements trop proches, du gel hydroalcoolique sera sur chaque stand de producteur, le port du masque étant obligatoire, nous vous remercions de ne pas l'oublier.
- N'oubliez pas d'apporter sacs et paniers pour remporter vos achats.

Nos producteurs en produits bruts et finis, tous présents :

Bernard Mandaroux et ses agneaux BIO, ses céréales BIO en bocaux et sa farine BIO en sac.

Michel Piret ses cardons frais, en bocaux ou en soupe, les noix et pommes de terre.

François Chabré avec saucissons, grillettes, et terrines de ses cochons élevés en pleine nature.

Mikhael Rebaudet avec ses miels BIO et ses terrines et viande de son exploitation de cerfs.

Marie-Claude et Alain Fustier avec leurs fromages de chèvre.

Michel Vacelet avec son comté BIO de 18 mois et morbier BIO.

Valérie Villefont ses confitures de châtaignes BIO et ses marrons BIO en bocaux.

Céline Crayton, et ses jus de pommes, de poires et d'abricots.

Nos producteurs en VINS tous présents :

Jacques Barlet avec ses vins de Savoie et son crémant.

François Chabré avec ses vins BIO du Roannais : rouge, rosé et son Viognier.

Maryline et Jean-Pierre Joubert avec leur Beaujolais Régnié et Morgon.

Virginie et Didier Marin, avec leurs vins et muscats des Pyrénées orientales.

Vous souhaitez commander ?

Remplissez le bon qui est joint à ce courrier, et renvoyez-le avant le 15 novembre :

Par mail à : lesdelicesdenovembre@laposte.net

Par courrier postal : **Isabelle ROBIN, 5 avenue de Lauterbourg, 69160 TASSIN**

Par tél : **06 86 78 10 15 Isabelle ROBIN** (une confirmation écrite vous sera alors faite en retour de votre commande).

Besoin de précisions ? **Isabelle 06 86 78 10 15** ou isabellerobin69@gmail.com

Des problèmes pour passer la commande par mail ?

Jean-François 06 85 30 79 18 ou clement.jf@free.fr

Envie de passer un moment avec un président 😊 ? **Mikhael 03 85 59 32 54**

Notre adresse mail : lesdelicesdenovembre@laposte.net

Notre site : <http://delicesdenovembre.free.fr/>



Enfin, pour des raisons de logistique, l'horaire d'accueil de cette journée ne peut pas être prolongé



Lieu de récupération : 15 chemin **Finat-Duclos** - 69160 TASSIN LA DEMI-LUNE



Un [lien pour venir](#)

Rendez-vous le samedi 20 Novembre 2021 dès 10h.

Le Président, Mikhael REBAUDET et son équipe.