

Le "Drive" Camargue

"Cargo ta malo e rintro à l'oustau !"

Les jeudis 30 avril et 7 mai de 17h30 à 18h30
parking de la Maison des Produits de Camargue, Mas du sonnailler
13200 Arles

SUR COMMANDE UNIQUEMENT
Réservation obligatoire préalable auprès des agriculteurs participants
Prévoir un moyen de paiement par chèque ou espèces

Produits disponibles

Riz & Vin

Riz

Marine Rozière - La maison du Riz

<https://www.maisonduriz.com/>

Riz de Camargue IGP

- Riz rouge (500g) : 4€
- Riz naturellement parfumé (500g) : 3€
- Riz spécial risotto (500g) : 2,50€
- Riz Triade (500g) : 4€



Contact commande : 06 25 74 68 90 - maisonduriz@orange.fr

Vins

Hélène Michel - Mas de Valériole

<https://www.masdevaleriole.com/>

Vin Biologique - IGP Bouches-du-Rhône, Terre de Camargue

- Vin rouge, rosé et blanc, 50 cl - 75 cl - Bag-in-Box (3L, 5L, 10L)

Informations détaillées produits et prix en fin de liste

Contact commande : Hélène Michel - 06 89 93 35 95 (par SMS) - contact@masdevaleriole.com



Vins, jus de fruits et riz

Domaine de Beaujeu

<https://www.domainedebeaujeu.fr/>

Vin Biologique -IGP Bouches-du-Rhône, Terre de Camargue

- Vin rouge, rosé et blanc, 50 cl - 75 cl - Bag-in-Box (3L, 5L, 10L)

Informations détaillées produits et prix en fin de liste

- Jus de raisin : 3,20€ le litre
- Jus de grenade (100%) cultivés au domaine : 7,20€ le litre

Riz IGP de Camargue Biologique

- Riz long blanc : 500g = 3,30€ ; 1kg = 4,90€
- Riz long semi complet : 500g = 3,15€ ; 1kg = 4,60€
- Riz rond blanc : 500g = 3,20€ ; 1kg = 4,70€
- Riz long rouge complet : 500g = 3,70€ ; 1kg = 5,60€
- Galettes de riz 130g : 1,60€

Contact commande: 09 64 18 90 33 - domainedebeaujeu@yahoo.fr



PARC NATUREL RÉGIONAL
DE CAMARGUE



Viandes

Viande AOP taureau de Camargue

Véronique Blanc – Manade Blanc



www.manade-blanc.fr

Viande AOP taureau de Camargue biologique

- Terrines de taureau 170g (nature, olives ou cèpes) : 5.50€
- Terrine de taureau nature 350g : 10€
- Gardianne cuisinée 400g : 11€
- Gardianne 900g : 20€
- Confit 400g : 11€
- Tripes à la provençale 400g : 10€
- Tripes à la provençale 900g : 18€



Viande fraîche :

- Colis tradition environ 5kg (côtes et/ou rôti, steaks, bourguignon, steak-hachés, saucisses) : 70€ le colis
- Colis grillade environ 5 kg (côtes et/ou rôti, steaks, steaks hachés, saucisses, merguez) : 80€ le colis
- Morceaux au détail (offre limitée) :
 - o Saucisses 500g : 6.50€
 - o Gardianne 1kg : 13€
 - o Barquette 250g de 2 steaks hachés : 3.50€
 - o Steaks 1kg : 20€

Contact commande : Véronique Blanc – 0687014308

Françoise Peytavin - Manade Salierene

Viande AOP taureau de Camargue biologique

- Pot de gardiane cuisinée de 750 g : 16€
- Saucisson de taureau (environ 300g) : 9€
- Steaks hachés surgelés : 15€/kg
- Rôti surgelé : 20€/kg



Contact commande : 06 73 21 63 57 (par SMS) - manade.salierene@neuf.fr

Viande d'agneau

Clémence Perilhou- La bergerie de Marie  La Bergerie de Marie

Terrine de brebis/porc parfumée Miel Figue Cumin 190g : 6,50€

Vente de viande d'agneau sur commande jusqu'au 8 mai, pour livraison le 15 mai, voir dans la section « Produits sur commandes pour les semaines suivantes »

Contact commande : 06 22 26 74 41 - clemence@perilhou.fr

Julie Roux – Ferme de Barbegal

<http://www.jardin-de-barbegal.com/>

Pièces sous vide :


- Gigot : 17,90€/kg
- Gigot tranché : 19,90€/kg
- Gigot raccourci : 22,90€/kg
- Selle et carré : 20,90€/kg
- EpauLe : 17,90€/kg
- EpauLe roulée : 20,90€/kg
- Côtelettes : 16,90€/kg
- Poitrine et collier : 10,90€/kg
- Pieds et paquets frais : 15,00€/kg
- Merguez : 12,90€/kg
- Foie et cœur : 15€/kg
- Demi-agneau : 13,50€/kg
- Volaille : Pintade entière prête à cuire : 11€/kg

Possibilité de paiement
par carte bancaire

Contact commande : Julie Roux - 06 73 71 32 92

Volailles et Porc Bio

Magali Richard – Manade Chauvet

 Manade Chauvet – EARL les deux rives

Volailles certifiées Agriculture Biologique

- Poulets découpés ou entiers (environ 1,6kg) : 13,50€/kg
- Pintades découpées ou entières (environ 2kg) : 15€/kg
- Canards entiers ou découpés : 15,50€/kg
- Magret de canards : 37€/kg
- Filet de poulet ou de pintade (au choix) : 27€/kg
- Ailes de pintades ou ailes de poulets ou ailes de canards (au choix) : 5€/kg
- Cuisses de poulets ou de pintades ou de canard (au choix) : 21.50€/kg
- Carcasse de poulet ou de pintades ou canard : 1,50€ pièce

Viande de porc de race Gasconne, certifiée Agriculture Biologique

- Côte : 18,90€/kg
- Sauté : 15,90€/kg
- Filet mignon : 23,90€/kg
- Rôti : 19,50€/kg
- Jambon tranché : 31,90€/kg
- Colis : 16,90€ le kg : 1 rôti de 600g, 1 sauté de 600g, 2 côtes

Contact commande : Magali Richard : 06 87 19 45 64

Produits de la mer

Coquillages

Denis Manias

- Moules : 2,50€/kg
- Grosses moules : 3,50€/kg
- Huitres de Camargue : 10€ la douzaine
- Palourdes : 14€/kg
- Tellines : 17€/kg



Contact commande : denis.manias@neuf.fr - 06 16 65 44 02

Tellines

Fabien Sanchez

Tellines à 14€/L. Emmenez votre propre contenant !

Contact commande : 06 43 98 32 79

Œufs, miel & Lait de Jument

Œufs

Jacqueline Cornillon

- Œufs de Marans très gros (race ancienne) : 3,60€ les 6
- Œufs bio : 3,20€ les 6

Contact commande : 06 10 86 20 25 (par SMS)

Miel

Laurent Boulaire

- Miel de lavande : 16€/kg, 8€/500g, 5€/250g
- Miel de ronce : 16€/kg, 8€/500g, 5€/250g
- Miel toutes fleurs : 15€/kg, 8€/500g, 5€/250g
- Miel de tournesol : 15€/kg, 8€/500g, 5€/250g
- Miel de châtaignier : 8€/500g, 5€/250g
- Miel de miellat : 15€/kg, 8€/500g, 5€/250g

Contact commande : 06 44 78 92 50 (appel/sms/répondeur)

Cosmétiques, glaces et compléments alimentaires au Lait de jument de Camargue :

Caroline Maureau – Lait de Jument de Camargue  Lait de jument de Camargue www.laitdejumentdecamargue.fr

Possibilité de paiement par carte bancaire

- Savons avec ou sans parfum OFFRE SPÉCIALE COVID 19 : 10€ les 4 savons ou 20€ les 10 savons 100g
- Crème mains ou crème pieds = 11,90€ une ou 20€ le lot
- Crème hydratante = 9€ les 50 ml, ou 25€ les 250 ml
- Lait démaquillant = 9€ les 50ml, ou 17€ les 250ml
- Crème de soin visage = 30€
- Soin démêlant intense pour les cheveux = 14,90€
- Soin pour les lèvres = 8€
- Complément alimentaire pour renforcer les défenses immunitaires (probiotique naturel) = 29,90€ une boîte, 55€ les 2 boîtes, 75€ les 3 boîtes.
- Gel shampoing douche = 8€ les 75ml, 16€ les 250ml
- Glace au lait de jument = conditionnée en pot, 5€



Contact commande : 06 75 55 08 61 (appel/sms/répondeur/mail) caroline@laitdejumentdecamargue.fr

Fromages

Fromages de chèvre

Yolande Leroy

Fromages de chèvre

- Nature (frais, demi-frais, crémeux) : 2,20€ la pièce, à partir de 3 fromages : 2€ la pièce
- Aromatisés : 2,40€ la pièce (voir les parfums auprès du producteur)
- Panier de 5 fromages (1 bûche, 1 crottin, 2 aromatisés, 1 nature) = 12€
- Faisselles par 6 = 5,50€

Retrait des commandes uniquement le 30 avril

Contact commande : 06 17 64 98 51 (appel/sms/répondeur)

Virginie Gillet – GAEC Gillet



La Ferme des Gaec-Gillet

Fromages de chèvre de 90g

- Frais : 2€
- Thym : 2€
- Poivre : 2€
- Fleuri : 2,20€

Retrait des commandes uniquement le 7 mai

Contact commande : Virginie Gillet - 06 20 19 67 17



PARC NATUREL RÉGIONAL
DES ALPILLES

Fromages de chèvre et brebis, viande de chèvre et savons

Jennifer Vauthier – chèvrerie de Nourriguier

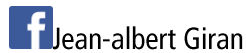
- Fromages de chèvre panés (à manger chaud) : 2,50€
- Tomme de brebis fraîche : 8€
- Pack de 6 faisselles chèvre : 5€
- Savons au lait de brebis (100g), verveine ou miel : 3€ l'un, 5€ les deux
- Terrines de chèvres (200g), rilette, poivre vert, nature, cèpes) : 5,50€
- Blanquette de chèvre en bocaux (760g) : 15€

Contact commande : 06 61 07 99 46 (par SMS)

Fruits, légumes et huile d'olive

Asperges

Jean-Albert Giran

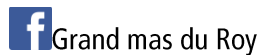


Asperges violettes et vertes mélangées, botte de 1kg = 5€

Contact commande : 06 09 88 23 81 (par SMS)

Fruits, jus de fruits, huile d'olive et artichauts

Agnès Chabert – Grand mas du Roy



Possibilité de paiement
par carte bancaire

- Pommes pour compote (mélange de pommes) : 1€/kg
- Jus de fruits biologiques : Pommes : 3,50€ le litre, Cubis 5L : 16€ et Pommes/citrons : 3,80€ le litre
- Nectar de Poires : 2,80€ le litre
- Huile d'olive verte : 75cl : 16,10€, 2L : 33,30€, 3L : 48,60€, 5L : 77,30€
- Huile d'olive noire : 75cl : 18€, 2L : 37,30€, 3L : 54,45€, 5L : 86,60€
- Artichauts : bouquet de 5 artichauts : 4€



Contact commande : 06 13 36 30 94 (par SMS)-grandmasduroy@orange.fr

Fraises

Hélène Jean – Terre de Retayon



- Fraises Clery = 6€/kg
- Fraises Gariguettes = 8€/kg

Commande à partir de 1kg, mélange possible

Contact commande : 06 24 40 37 48



Coulis et préparations à base de tomates

Aurélié Yerokine – EARL Le Grand Patis

Coulis et préparations à base de tomates :

- Coulis de tomates Bio 75 cL = 3,70€
- Coulis de tomates conventionnel 75 cL = 3,20€
- Sauce Pizza 0,50 cL = 3,20€

Contact commande : 04 90 97 16 74 _ ag.11@wanadoo.fr

Huile d'olive

Bernard Lafforgue

Huile d'olive biologique vierge extra
Conditionnement en bidon en métal

- 5L = 73€
- 3L = 45€
- 1L = 16,50€
- 0,5 L = 9€

Contact commande : lafforgue.bernard13@orange.fr

Plats cuisinés à emporter direct restaurant

Restaurant le Flamant Rose  Le flamant rose
<https://www.leflamantrose.com/>

Vente de plats cuisinés à emporter les vendredis et samedis midi.

Salade de poulpes, tellines à la persillade, cuisse de canard confite, aioli, tarte tatin, etc...

La carte, disponible sur la page Facebook du restaurant, est mise à jour régulièrement. Prise de commande conseillée.

Contact et réservation : 04 90 97 10 18, ou sur messenger



PARC NATUREL RÉGIONAL
DE CAMARGUE

Produits sur commande pour les semaines suivantes :

Viande AOP taureau de Camargue

Charlotte Yonnet – Ganaderia Manade Yonnet  Ganaderia Manade Yonnet

Viande AOP Taureau de Camargue Biologique

- Colis assortiments 10 kg à 14€/kg (soit 140€ le colis) : Gardianne, Steaks, Steaks hachés, Pot au feu, Côtes, Rosbifs.
- Filets (vendus séparément) : 30€/kg




Disponibilité à partir du 6 mai

Contact commande : Charlotte Yonnet - 06 81 33 15 20

Manade Cavallini Viande AOP Taureau de Camargue

<http://www.manadecavallini.com/>

 Mas de Pioch – Manade Cavallini

Colis d'environ 6 kg : saucisses, merguez, rôti, steaks, côtes, gardianne, steaks hachés à 13,50€/kg.
SUR COMMANDE - livraison possible secteur Saintes Maries, Arles...

Nombre de colis limité. Toutes les précautions sanitaires seront prises au moment des livraisons.

Contact commande : 06 12 86 55 58

Viande d'agneau

Clémence Perilhou- La bergerie de Marie  La Bergerie de Marie

Vente directe d'agneau

- Agneau entier (15 et 20 kg), découpe classique conditionnée sous vide : 13,7€/kg
- Agneau moitié (7 à 10 kg), découpe classique conditionnée sous vide 14.2€/kg
Avec ou sans abats. Possibilité de découper, trancher, rouler ou désosser Gigots et Épaules.
- Entier carcasse sans découpe : 12,1€/kg

Prise de commande avant le 8 mai, pour livraison le 15 mai

Contact commande : 06 22 26 74 41 - clemence@perilhou.fr

Important :

Les consignes de sécurité seront observées, merci de penser à prendre des gants et un masque. Du gel hydro-alcoolique sera fourni. Merci de respecter les distances de sécurité de 1 m entre chaque personne.

Les agriculteurs livreront directement dans votre coffre et récupéreront le règlement par chèque ou espèce (merci de faire l'appoint).

N'oubliez pas de prendre votre ATTESTATION de déplacement dérogatoire.

Nous n'assurons pas les livraisons. Les ventes se concluent préalablement sur commande auprès de chaque agriculteur.



COVID-19

CORONAVIRUS, POUR SE PROTÉGER ET PROTÉGER LES AUTRES

- Se laver très régulièrement les mains
- Tousser ou éternuer dans son coude ou dans un mouchoir
- Utiliser un mouchoir à usage unique et le jeter
- Saluer sans se serrer la main, éviter les embrassades

Vous avez des questions sur le coronavirus ?

[GOUVERNEMENT.FR/INFO-CORONAVIRUS](https://www.gouvernement.fr/info-coronavirus) 0 800 130 000 (appel gratuit)


Informations et contact Parc de Camargue :

Lucie Schaeffer, chargée de mission agriculture : l.schaeffer@parc-camargue.fr - 06 75 07 08 16



TARIFS PROPRIETE 2020

Terre de Camargue - IGP des Bouches-du-Rhône
VIN BIOLOGIQUE

GAMME VALERIOLE - TERRE DE CAMARGUE		Prix Propriété TTC
	<p>✓ Rouge « FANFARON» 2019</p> <p>Cépages : Merlot, Cabernet-Sauvignon, Marselan</p> <p>Degré : 13°</p> <p>Convient pour les grillades, tapas, assiettes de charcuterie, fromages...</p>	<p>7.50€ - 75cl <i>5.00€ - 50 cl</i></p>
	<p>✓ Rosé « NENETTE» 2019</p> <p>Cépages : Merlot, Cabernet-Sauvignon</p> <p>Degré : 13°</p> <p>Convient pour les tapas, les salades composées, la riste d'aubergine, les grillades...</p>	<p>7.50€ - 75cl <i>5.00€ - 50 cl</i></p>
	<p>✓ Blanc « CHARMENTIN» 2019</p> <p>Cépages : Vermentino, Chardonnay</p> <p>Degré : 13°</p> <p>Convient pour les apéritifs, tous les poissons, les moules, les tellines, les suppons à la plancha...</p>	<p>8.00€ - 75 cl <i>5.00€ - 50 cl</i></p>

Patrick & Hélène MICHEL

Gageron - 13200 ARLES – Camargue

Service commercial : Simon Chiuppi – Hélène Michel

Mobile : 06.78.29.32.14 / 06.89.93.35.95 - Tél : 04 90 97 10 41 -

E.mail : contact@masdevaleriole.com

E mail : simon@masdevaleriole.com - Site web : www.masdevaleriole.com



GAMME MAS DE VALERIOLE		Prix Propriété TTC
	<p>✓ Rouge « LES RIEGES» 2017</p> <p>Cépages : Marselan 100%</p> <p>Degré : 13,5°</p> <p>Convient pour la Gardianne de taureau, le magret de canard, une belle pièce de bœuf, fromages affinés...</p>	<p>9.50€ 6.30€ - 50 cl</p>
	<p>✓ Rosé « GRAND MAR» 2019</p> <p>Cépages : Caladoc 100%</p> <p>Degré : 13°</p> <p>Convient pour l'apéritif, les tapas, la paella, le poulet rôti, les tians de légumes d'été.</p>	<p>8.50€ 5.60€ - 50 cl</p>
	<p>✓ Rouge « BEAUDUC» 2019 « Sans soufre »</p> <p>Cépages : Marselan 100% ; élaboration <u>sans soufre ajouté.</u></p> <p>Degré : 13°</p> <p>Robe rouge soutenue aux reflets violets. Nez violette et guimauve. Les tanins sont souples et agréables. Il sera parfait avec une moussaka, un navarin de veau avec des petits légumes de printemps, un fromage de chèvre frais.</p>	<p>9.50€</p>
	<p>✓ Blanc « VALCARES » 2019</p> <p>Cépages : Chardonnay 100% (vinification de 40% du volume en fûts)</p> <p>Degré : 13°</p> <p>Valcarès est idéal à l'apéritif mais accompagnera aussi le repas. Sauces aux champignons, volailles à la crème, poissons et coquillages cuisinés</p>	<p>10.00€ 6.60€ - 50 cl</p>

Patrick & Hélène MICHEL

Gageron - 13200 ARLES – Camargue

Service commercial : Simon Chiuppi – Hélène Michel

Mobile : 06.78.29.32.14 / 06.89.93.35.95 - Tél : 04 90 97 10 41 -

E.mail : contact@masdevaleriole.com

E mail : simon@masdevaleriole.com - Site web : www.masdevaleriole.com



GAMME SELECTIONS PARCELLAIRES		Prix Propriété TTC
	<p>✓ Rouge « GUERITOU » 2018 « Sans soufre »</p> <p>Cépages : Assemblage de l'ensemble des cépages rouge du domaine. Degré : 13°</p> <p>Elixir créé en l'honneur du fondateur du domaine, le Docteur François de Valeriolle qui saura prendre soin de tous vos maux. Un vin sans sulfites et sans échec à boire avec Pierre, Paul , Jacques et ... modération !</p>	12.50€
	<p>✓ Rosé « GUERITOU » 2018 « Sans soufre »</p> <p>Cépages : Infusion de caladoc. Degré : 12.5°</p> <p>Elixir créé en l'honneur du fondateur du domaine, le Docteur François de Valeriolle qui saura prendre soin de tous vos maux.</p> <p>Un vin sans sulfites et sans échec à boire avec Lola, Chloe , Fanny et ... Parcimonie !</p>	12.50€
	<p>✓ Rouge « CHAM-CHAM » 2016</p> <p>Cépages : Marselan 100% (sélection parcellaire et vieillissement 18 mois en fûts Degré : 14°</p> <p>Convient pour les côtes de bœuf, civets, gibiers, et de beaux fromages type Bleus, Beaufort, vieux Comté... C'est le vin des belles tables de fête. <i>(garde de 5 ans)</i></p>	21.00€
	<p>✓ Blanc « CHAM-CHAM » 2017</p> <p>Cépages : 30% Chardonnay, 70% Vermentino Degré : 14°</p> <p>Sélection parcellaire. Récolte nocturne à pleine maturité. Vinification en barrique de chêne français et élevage durant 12 mois. <i>(garde de 5 ans)</i></p>	21.00€
<u>BAG-IN-BOX</u>		
Rouge, Rosé	3 litres	16.50€
Rouge, Rosé	5 litres	21.00€
Rouge, Rosé	10 litres	36.00€



Patrick & Hélène MICHEL
Gageron - 13200 ARLES – Camargue
Service commercial : Simon Chiuppi – Hélène Michel
Mobile : 06.78.29.32.14 / 06.89.93.35.95 - Tél : 04 90 97 10 41 -
E.mail : contact@masdevaleriole.com
E mail : simon@masdevaleriole.com - Site web : www.masdevaleriole.com





DOMAINE DE *Beaujeu*



TARIF 2020

- VENTE AU CAVEAU -

Validité du 1/02/2020 au 31/01/2021



« GAMME AUTHENTIQUE »

EAN

PRIX TTC

IGP PAYS DES BOUCHES DU RHONE - TERRE DE CAMARGUE

AUTHENTIQUE ROUGE 2017 ou 2018 Cépage : MERLOT / CALADOC	75 CL	3760248220505	6.30 €
AUTHENTIQUE ROSE 2019 Cépage : MERLOT / CABERNET	75 CL	3760248220512	6.30 €
AUTHENTIQUE BLANC 2019 Cépage : MARSANNE / CHARDONNAY	75 CL	3760248220536	6.40 €
TRADITION / AUTHENTIQUE ROUGE Cépage : MERLOT / CALADOC	50 CL	3760248220550	4.90 €
AUTHENTIQUE ROSE Cépage : MERLOT / CABERNET	50 CL	3760248220543	4.90 €
TRADITION / AUTHENTIQUE BLANC Cépage : MARSANNE / CHARDONNAY	50 CL	3760248220567	4.90 €

« CUVEES DU MAS »

EAN

PRIX TTC

IGP PAYS DES BOUCHES DU RHONE - TERRE DE CAMARGUE

ROUGE « LES ENGANES » 2017 Cépage : MARSELAN	75 CL	3760248220666	8.90 €
ROUGE « SANS SOUFRE » 2017 ou 2018 Cépage : MARSELAN	75 CL	3760248220727	8.00 €
ROSE « LE VENT DES DAMES » 2019 Cépage : CALADOC	75 CL	3760248220659	7.50 €
BLANC « MIROIR D'EAU » 2019 Cépage : VIOGNIER / ROUSSANNE	75 CL	3760248220611	7.60 €
MAGNUM ROUGE « LES ENGANES » 2019 Cépage : MARSELAN	150 CL	3760248226675	16.00 €



DOMAINE DE *Beaujeu*



TARIF 2020

- VENTE AU CAVEAU -

Validité du 1/02/2020 au 31/01/2021

« BAG-IN-BOX » 3L/5L/10L EAN PRIX TTC
IGP MEDITERRANEE NON MILLESIME

ROUGE	3L	3760248220772	13.40 €
ROSE	3L	3760248223742	13.80 €
BLANC	3L	3760248221052	15.00 €
ROUGE	5L	3760248220864	17.50 €
ROSE	5L	3760248220963	18.30 €
BLANC	5L	3760248221069	20.00 €
ROUGE	10L	3760248220871	28.90 €
ROSE	10L	3760248220970	29.90 €



RIZ BIOLOGIQUE DE CAMARGUE

	RIZ LONG BLANC	RIZ LONG SEMI COMPLET	RIZ ROND BLANC	RIZ LONG ROUGE COMPLET
500 G	3.30 €	3.15 €	3.20 €	3.70 €
EAN	3760248222783	3760248222882	3760248222806	3760248222981
1 KG	4.90 €	4.60 €	4.70 €	5.60 €
EAN	3760248222790	3760248222899	3760248222905	3760248222998

POUR PASSER VOS COMMANDES : domainedebeaujeu@yahoo.fr OU téléphone : 09 64 18 90 33