

**Producteurs présents sur le Marché, Mardi 15 décembre, de 11 h à 18 h 00 – Maison des
Agriculteurs – GRENOBLE -**

Earl Perle de Jument	Mélanie BARAS	06 67 82 33 11	Cosmétiques et compléments alimentaires au lait de jument bio du Vercors
Ferme de Montgardier	Josée ARGOUD PUY	06 81 42 49 16	Charcuterie, sirops, confitures
Domaine du Loup des Vignes	Stéphanie LOUP	06 03 40 25 97	Vins IGP Isère : rouge, blanc, rosé, vin mousseux, jus de raisin, jus de raisin pétillant
Ferme les 13 fontaines	Audrey PERRIN	06 71 20 65 05	Noix de Grenoble, huile de noix, noix caramélisées, salées paprika, ail des ours, piment d'espelette, crème de noix
Les Jardins d'en Haut	Chantal THEYSSET	06 18 44 32 61	Digestif, apéritif, confitures, sirops, condiments, ail des ours
Les Escargots du Vercors	Simina GUERIN	06 82 71 18 76	Escargots préparés, surgelés, bocaux
L'Arbre à miel	Yann BRESSON	06 03 72 87 89	Miel, produits de la ruche, pain d'épice, nougats, bonbons, coffrets cadeau
Safran du Dauphiné	Coralie CHENAVAS	07 86 26 90 47	Confitures, sirops, safran, huile de noix, noix, moutarde, butternet
EARL de Layat	Clotilde GENEVE	06 21 08 50 39	Spiruline, pommes, poires et kiwis séchés
Ferme Rebuffet	Jacqueline REBUFFET	04 76 45 63 41	Yaourts, crèmes dessert
Le Palais d'Escargot	Olivier GONZALES	06 25 26 58 24	Escargots préparés, surgelés, bocaux. Cosmétiques à base de bave d'escargots.
	Patrick MOULIN	06 74 07 35 08	saucissons et terrines de boeuf, boeuf bourguignon, provençal et sauce bolognaise
La Ferme de Lucie	Lucie CHAUVET	04 57 33 10 01	Fromages, yaourts de chèvre, terrines et saucissons de chèvre et chevreau
La Bergerie des Templiers	Sandrine GILOZ	06 82 80 87 30	Pains, brioches, farine
Les Bergers de Montseveroux	Elodie et Frédéric JAMES	06 81 42 39 96	confitures, pâtes de fruits, saucisson de brebis, sirop