

LIVRAISON A DOMICILE

Dans cette période de confinement, nos producteurs locaux vous livrent directement sur Murat, Nages, Moulin-Mage et Lacaune. Les livraisons sont assurées à domicile dans le cadre des mesures d'hygiène imposées et sans contact direct.

Pour les dates de livraison, veuillez contacter directement les producteurs.

Les volailles de la Ferme des Longagnes (06 75 44 36 43)



LIPRENDY Emilie et Fabrice
Les Longagnes
81320 MURAT SUR VEBRE
VOLAILLES FERMIERES
05.63.37.21.25
06.75.44.36.43

Nos volailles sont élevées en plein air et nourries avec du grain cultivé sur l'exploitation garanti sans OGM.
Toute l'année sur commande l'abattage se fait tous les mardis et vendredis, toute commande doit être passée la veille de l'abattage avant midi. Tous les 2 mois livraison sur Beziers et ses alentours.

TARIF 2020

| VOLAILLES | POIDS INDICATIF | PRIX PAR KILO |
|-----------|-----------------|---------------|
| POULET | 2 à 3,5kg | 7€10 |
| PINTADE | 1,5 à 2,20 kg | 8€60 |

Laure SALES Miels et safran (06 86 38 56 47)

Laure SALES
Canac 81320 Murat sur Vèbre
06 86 38 56 47
laure.sales@orange.fr

Productrice de miels et de safran

| | 250 gr | 500gr | 1kg |
|--|--------|-------|-------|
| Miel de Châtaigner (produit dans les hauts cantons de l'Hérault) Sa saveur corsée, boisée et amère séduira vos papilles. Il aide à lutter contre la fatigue et les problèmes de circulation sanguine. | 4 € | 7 € | 11€50 |
| Miel de Ronce (produit localement sur notre village) Ce miel a un goût fruité, boisé et délicat. Il est recommandé lors des infections pulmonaires. | 4€80 | 7€90 | |
| Miel de Montagne (produit à 1100m d'altitude) Ce miel doux et délicat provient d'un mélange de fleurs sauvages de montagne. | 4€80 | 7€90 | |
| Miel de Fleurs sauvages crémeux (produit dans le massif de la Clape) Miel très doux de fleurs sauvages de bord de mer. | 4€40 | 7€40 | |

Pour l'instant tous mes miels sont de la saison 2019, la saison 2020 commence à peine avec je l'espère, pleins de nouveaux miels à vous faire découvrir.

| Safran | 0,13gr | 100 ml | 250 ml |
|--------------------------|--------|--------|---------|
| Pistils de safran séchés | 4€60 | | |
| Sirop de safran | | 7€20 | 12,00 € |


Le safran est une épice aux milles vertus, certains l'utilisent dans la paella, d'autres en tisane, en pâtisserie, pour accompagner les viandes ou les poissons. C'est un exhausteur de goût, il facilite la digestion, diminue le stress et augmente les défenses de l'organisme.

Les chevriers de la Tome Ronde du Pradel (07 62 52 30 01)

Les Chevriers de La Tome Ronde
Le Pradel 81320 MURAT SUR VEBRE
07.62.52.30.01
neissa.h@hotmail.fr

FROMAGES DE CHEVRE FERMERS AU LAIT CRU Tarifs 2020



| | | | |
|--------------------|--|---|---------------------------------------|
| Palet de Fesprouse | FRAIS | Démoulé depuis moins de 24h, c'est un chèvre tendre au goût laiteux. | 2.30€ la pièce |
| | MI-FRAIS | A 8 jours, c'est un chèvre doux et crémeux. | - |
| | AFFINE | A 15 jours, c'est un chèvre beurré au goût déjà affirmé. | 6.50€ les 3 |
| | SEC | Dur et fort, c'est le plus parfumé... | 2€ la pièce - 5 € les 3 |
| | Palet frais à l'échalote | Démoulé depuis moins de 24h, c'est un chèvre tendre au goût laiteux avec un goût parfumé d'échalote. | 2.40€ la pièce - 6.8€ les 3 |
| |  PRADEL CENDRE | Enrobé de cendre de feuillu, le chèvre cendré a de grandes qualités de conservation qui lui permettent d'allier une texture tendre et fraîche à un goût fin et prononcé. | 2.40€ la pièce - 6.80€ les 3 |
| | PYRAMIDE DE MURAT | Tout comme le fromage cendré, mais de volume supérieur avec une texture moins humide. | 4.60€ la pièce |
| | BUCHETTE DES MONTS | Un affiné en forme de rouleau de 10-11 cm de longueur. | 4.30€ la pièce |
| | TOME DU PRADEL | Qu'elle soit de printemps ou d'automne, la tome est concentré des premiers et derniers lait de l'année (10L pour 1KG de fromage). Ce gros fromage est affiné pour une durée allant de 2 à 9 mois | 27€/KG (vendu à la coupe) |
| | BOUCHON APERO | Petit bouchon moulé et séché. | 2€ les 20 pièces |
| | FAISSELLE DE CHEVRE | Vendu sur commande. Caillé pré-égoutté. A déguster en dessert avec accompagnement (miel ou confiture) ou nature. | 1.50€ les 2 pots |

Les chevriers de la Tome Ronde du Pradel (07 62 52 30 01)

Les Chevriers de La Tome Ronde
Le Pradel 81320 MURAT SUR VEBRE
07.62.52.30.01
neissa.h@hotmail.fr

FROMAGES DE CHEVRE FERMIERS AU LAIT CRU

Le plateau de l'Espinouse

20.50€

(dans une cagette en bois)

Composition :

- 3 palets à des stades d'affinage différent
(exemple : 1 frais, 1 mi frais, 1 affiné)
- 1 Pradel cendré
- 1 buche nature
- 1 buche cendrée
- 1 pyramide cendrée