Le Jardin de la Manne

272, grand'rue
88270 MADECOURT
06 32 73 17 50
contact@lejardindelamanne.fr
www.lejardindelamanne.fr

&

Marché du Terroir de MATTAINCOURT



BON DE COMMANDE - AGRUMES BIO de SICILE
NOVEMBRE 2026

Nom*, prénom* : Téléphone* :
Adresse :

Courriel* :

PRODUITS	CONDITIONNEMENT	PRIX	QUANTITE	MONTANT
ORANGES NAVELINE	10 KG ENVIRON	25 €		
CITRONS	10 KG ENVIRON	25 €		
PAMPLEMOUSSES ROSES	10 KG ENVIRON	25 €		
CLEMENTINES	10 KG ENVIRON	25 €		
HUILE D'OLIVES	3 L	40 €		
HUILE D'OLIVES	5 L	66 €		
OLIVES NOIRES	350 GR	5 €		
OLIVES VERTES	350 GR	5 €		
TOMATES SECHEES	250 GR	5 €		
AMANDES DECORTIQUEES	500 GR	12 €		
AMANDES DECORTIQUEES	1 KG	19 €		
			MONTANT TOTAL A REGLER :	

Le paiement se fait à la commande, soit :
- par chèque (remis en main propre ou envoyé a l'adresse ci dessus)
- par virement, IBAN FR76 1513 5005 0004 2210 9716 313
- par WERO, au 06 09 02 86 39 ou QR code ci joint

(le compte, IBAN et WERO, est au nom de Patrick OLIVIER, conjoint collaborateur de Gwenaëlle DURAND)

WERO

Les produits sont à retirer au Marché du terroir de MATTAINCOURT
A la Halle PARPIGNAN, 3, rue du Général Leclerc
Les premiers et troisièmes samedis de chaque mois, de 9h à 12h

Les commandes sont à transmettre soit en main propre au marché, soit par courriel à l'adresse contact@lejardindelamanne.fr **au plus tard 9 jours avant le marché (les jeudis).**

L'approvisionnement est conditionné à un nombre minimum de caisses commandées pour permettre la livraison. Si ce seuil n'est pas atteint, les commandes seront reportées au marché suivant

Les produits proviennent de SICILE, sont cultivés par Emanuele GAMBINO, et sont certifiés Agriculture Biologique

* : champs obligatoires

Le Marché du Terroir : un marché labellisé « Marchés de France » !

Depuis septembre 2015, un Marché du Terroir est présent dans la halle publique de la Ferme Parpignan (rue du Général Leclerc), chaque premiers et troisièmes samedis de chaque mois de 9 h à 12 h.

La halle est un espace couvert, très lumineux, fonctionnel et régulièrement décoré par une association locale selon les saisons.

Le marché se déroule tout au long de l'année sauf les jours fériés.

En moyenne une vingtaine de producteurs et artisans sont présents et heureux de proposer leurs produits issus de leur production : viande, charcuterie, volailles, plats à emporter, fromage, légumes, bière, miel, huile, farine, lentilles, … mais aussi fleurs, bijoux, sacs, …

Pas un Marché sans son espace de convivialité !

Créé en 2017, « le Bistrot du Marché » est devenu un espace incontournable, tenu par une association locale. Il offre un espace de rencontres pour se « poser », échanger et partager.

Très attachés à l'attractivité du marché, la municipalité, avec les producteurs et artisans, ne manquent d'idées pour maintenir ce cap. A titre d'exemples concrets, au moment des fêtes de Pâques et de fin d'années, une tombola des producteurs est organisée, des produits festifs sont en vente et un repas des producteurs qui remporte un grand succès, est proposé pour mettre en ébullition les papilles des amoureux des produits locaux.

PRODUCTEURS ET ARTISANS DU MARCHÉ DU TERROIR

La Coussoyote	-	ADAM Thibaud	(canard, dinde, poulets, maraîchage)
Flore	-	AVEAUX Nathacha	(miel, divers)
Ferme de Mayval	-	BALANDIER Romain	(fromages au lait de vache)
BARBEZANT Jean-Paul	-	BARBEZANT Jean-Paul	(pommes de terre)
Aux Pleurotes des Trémeurs	-	BAUDOT Matthieu	(champignons)
La Chèvre'rit	-	BOGARD Eric	(fromages de chèvre)
La Pizz a Lolo	-	BRANGER Laurent	(boulangerie, traiteur)
Floreleï	-	COLNAT Carole	(savons, cosmétiques)
Eden Sublimation	-	DEMANGE Priscillia	(personnalisation d'objets)
L'herbier de Colette	-	DU CHEYRON Colette	(plantes aromatiques et médicinales)
Le Jardin de la Manne	-	DURAND Gwenaëlle	(maraîchage)
Le clos de l'Aulne	-	GENIN Carmen	(escargots)
Boucherie GERARDIN	-	GERARDIN Ludovic	(boucherie, traiteur)
Vergers GRANDIEU Père et Fils	-	GRANDIEU Julien	(fruits et jus)
Ferme LEGRAND	-	LEGRAND Valérie	(viande bovine, plats cuisinés)
Gaec de l'Altiplano	-	MATHIEU Christelle	(laine d'alpaga, terrine de viande)
RELION Stéphane	-	RELION Stéphane	(miel bio)
Créations Nimanolo	-	VICHARD Lola	(bougies, fondants parfumés)
Mori N'Beer	-	VONAU Angélique	(bières)
La Fabrique a pain	-	WEIRNERT Caroline	(pain, viennoiseries)