

Le "Drive" Camargue

"Cargo ta malo e rintro à l'oustau !"

Le vendredi 12 juin de 18h à 19h
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€
- Riz blanc biologique (500g) : 4,50€
- Riz complet biologique (500g) : 4,50€

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



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€
- Saucisson de taureau : 9€
- Chorizo de taureau : 9€
- Gardianne cuisinée 400g : 11€
- Gardianne 900g : 20€
- Confit 400g : 11€
- Tripes à la provençale 400g : 10€
- Tripes à la provençale 900g : 18€



+ Vente de viande fraîche sur commande pour le **26 juin**, voir dans la section « Produits sur commandes pour les semaines suivantes »

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€
- Terrine (environ 180g) : 6€



Viande fraîche sur commande, voir dans la section « Produits sur commandes pour les semaines suivantes »

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

Viande d'agneau

Clémence Perilhou- La bergerie de Marie



Vente de viande d'agneau sur commande, 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

Coquillages

Denis Manias

- Moules : 2,50€/kg
- Grosses moules : 3,50€/kg
- Huîtres de Camargue : 10€ la douzaine
- Grosses huîtres à gratiner : 1,5€ pièce
- Palourdes : 14€/kg
- Violetes : 26€/kg
- Couteaux : 8€ le fagot
- Tellines : 17€/kg



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

Fromages

Fromages de chèvre et brebis, viande de chèvre et savons

Jennifer Vauthier – chèvrerie de Nourriguier

- Fromage de chèvre frais : 2€ pièce
- Fromage de chèvre crémeux : 2€ pièce
- Fromage de chèvres aux herbes (*ail et fines herbes, pavot, basilic, ciboulette, échalote, herbes de Provence, échalote/ciboulette, thym, persil, 5 poivres, persillade*) : 2,50€ pièce
- Fromage de chèvre à tartiner (*nature, ail et fines herbes, pavot, basilic, ciboulette, échalote, herbes de Provence, échalote/ciboulette, thym, persil, 5 poivres, persillade*) : 3€ pièce
- Fromages de chèvre panés (à manger chaud) : 2,50€ pièce
- Tomme de brebis fraîche ou affinée : 8€
- Pack de 4 yaourts de brebis (nature, vanille, crème de marron, confiture abricot ou fraise) : 3,50€ (à commander jusqu'au mercredi soir)
- Plateau de fromages : 20,00€
(1/2 tomme fraîche, 1/2 tomme affinée, 3 petits chèvre frais, 3 petits chèvre aux herbes, 1 fromage à tartiner nature ou herbe)

- Terrines de chèvres (poivre vert, nature, cèpes) : 5,50€
- Blanquette de chèvre en bocaux (790g) : 13€
- Savons au lait de brebis (100g), verveine ou miel : 3€ l'un, 5€ les deux

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

Miel & Cosmétiques au lait de Jument

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€/250 g
- Miel de tournesol : 15€/kg, 8€/500g, 5€/250 g
- 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 : 4,50€ l'unité ou 10€ les 3 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 shampooing 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

Fruits et légumes de saison, huile d'olive

Courgettes, Pommes de terre nouvelles et coulis et préparation à base de tomates

Alain Giraud / Aurélie Yerokine – EARL Le Grand Patis

Courgettes biologiques (au kilo) : 2,50 € le kilo

Nouveauté



Pommes de terres nouvelles, variétés Charlotte et Celtiane
(au kilo) : 2,50 € le kilo

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

Jus de fruits, huile d'olive

Agnès Chabert – Grand mas du Roy  Grand mas du Roy

- 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€

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

Possibilité de paiement par carte bancaire



Cerises et abricots

Bernard Imbert

Cerises (2ème année de conversion à l'Agriculture Biologique)

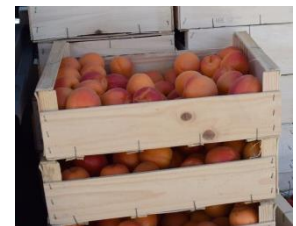
- 3€ en panier de 500g
- 5€ en panier de 1kg
- 20€ le plateau de 5kg



Abricots (2ème année de conversion à l'Agriculture Biologique) :

- 2,50€ en panier d'1 kg
- 10 € le plateau de 5 kg

- 1€ le kg les abricots pour confiture



Contact commande : 06 47 55 89 39 (SMS), indiquez votre nom, la quantité souhaitée et précisez « Drive PNRC »

Informations fraises :

Les fraises de Terre de Retayon ne sont plus disponibles au Drive. Elles sont disponibles en vente directe à la ferme les mardis et jeudis de 16h à 18h30 au Mas de Retayon 6514 route d'Eyguieres 13280 Moulès (entre le carrefour de Fontvieille et celui de Moulès / repère : cabane en bois « Pizza » au bord de la route). Vente sous forme de Drive : vous êtes servis directement dans votre voiture.

6€ le kg de Cléry / 8€ le kg de Magnum, 15€ le plateau de 5kg de second choix.

Plats cuisinés à emporter direct restaurant

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

!! Le restaurant le Flamant rose a ré ouvert ses portes depuis le 4 juin !!

Vente de plats cuisinés à emporter le midi. A récupérer au restaurant, route départementale 37, Lieu Dit Albaron, 13200 Arles.

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

Viande AOP taureau de Camargue

Véronique Blanc – Manade Blanc  Manade Blanc
www.manade-blanc.fr

Viande AOP taureau de Camargue biologique :

- 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€



Disponibilité à partir du 26 juin

Contact commande : Véronique Blanc – 06 87 01 43 08

Françoise Peytavin - Manade Salierene

Viande AOP taureau de Camargue biologique :
Conditionnement sous vide

- Gardiane : 12€/kg
- Steaks/Steaks hachés : 15€/kg
- Côte/entrecôte : 20€/kg
- Rôti : 20€/kg
- Pot au feu : 10€/kg
- Filet : 35€/kg
- Saucisses : 13€/kg


Contact commande : 06 73 21 63 57 - manade.salierene@neuf.fr

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

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

- Steaks hachés de 150g pur brebis (conditionné par 2 sous vide) : 14€/kg
- Saucisses pur brebis (conditionné par 6 sous vide, environ 500g) : 13,50€/kg
- Terrine de brebis/porc parfumée Miel Figue Cumin 190g : 6,50€

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 PROPRIÉTÉ 2020

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

GAMME VALÉRIOLE - 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@masdevaleriolle.com
E mail : simon@masdevaleriolle.com - Site web : www.masdevaleriolle.com

