

MARCHÉ DU TERROIR : PROXIMITÉ, QUALITÉ, FRÂICHEUR !

Nos marchés s'étoffent et vous y trouverez l'essentiel de ce qui fait défaut dans les commerces de la commune : légumes en direct du producteur, poisson, viande et charcuterie, poulets rôtis, socca et même du couscous cuisiné sur place. Les exposants de ces marchés du terroir vous offrent des produits locaux, frais, avec un rapport qualité prix imbattable. Faites les travailler car ils le valent bien.



3



2



1



4



5



6

Mercredi (Village) et Samedi (Place Pallanca)

Olivier & Brigitte Campana : producteurs de fruits et légumes
Des légumes de saison, servis avec le sourire par l'inoxydable « mamy ». Allez vous régaler avec les tomates, les salades, les courgettes... tous frais cueillis dans la Plaine le matin même. Fraicheur des produits, prix attractif, l'accueil de mamy, que demander de plus ?

1

Eric Las Planchas : Poissonnier
Un poissonnier bavard, qui vous propose une sélection de poissons et crustacés de qualité et de première fraîcheur. Présent toute l'année, sauf du 8 Juillet – 26 Aout, où la chaleur ne permet pas de garantir la fraîcheur des produits

2

Mercredi (Village)

La Boucherie Agricole :
Nouvel exposant, cette boucherie de grande qualité fournit les meilleures tables de la région et propose un choix de viandes sélectionnées : bœuf de Bavière, agneau des Alpilles, charcuterie de France et d'Espagne... Les habitants du village ne tarissent pas d'éloges, les autres sont les bienvenus.

3

Soc' Appétit : Socca, poulets rôtis
Timothé, dit Tim, vous prépare ses poulets rôtis, farcis à l'ail, au thym et au romarin, sa Socca à base de farine bio et ses pizzas, pissaladières... le tout dans la bonne humeur.

4

Annick Pellegrino : Miel et produits artisanaux
Ils viennent de Toudon, tous les 3^e mercredis du mois pour vous proposer leur miel, les produits de la ruche dont la fameuse propolis ainsi que des confitures maison, huile d'olive extra...
Que des produits bio et du terroir

5

Samedi (Place Pallanca)

L'assiette Française : salaisons, foie gras
Commercialise une large gamme de produits authentiques, produits de Salaison (filet mignon de coche séché, saucissons, jambon cru...) et du foie gras de canard direct du producteur, cuisine sur place une paëlla délicieuse et un service de livraison à domicile !
Tél : 06.42.03.53.27.

6

Fruits et Légumes
Jérôme se sert au MIN et apporte un bon complément aux légumes de saison de la maison Campana. Vous trouverez aussi des fruits exotiques (mangue, papaye, etc...) pour garnir vos corbeilles de fruits de Noël.

7



7