Marché de producteurs

Samedi 14 octobre, de 10 heures à 18 heures

N'hésitez pas à venir faire vos courses et rencontrer des producteurs, **samedi 14 octobre**, à la ferme de la Closeraie.



Comme en juin dernier, une quinzaine de producteurs et artisans seront présents. Une belle occasion d'acheter en circuit court !

Par ailleurs, un collectif de cuisine itinérante travaillera avec des produits de la ferme, sous forme d'animation, toute la journée.

Au programme :

- Des supers produits bio, artisanaux, fait avec amour et passion
- Des visites de fermes pour les curieuses et les curieux de nos métiers
- De la restauration et des boissons

QUE des personnes super sympa et drôle et belles aussi !

Vous retrouverez vos chouchous des années précédentes :

- Des jus divers et variés, du cidre, du poiré, du calva, du vinaigre toujours supers bons et bios grâce à Étienne de Marcotte qui viendra nous faire déguster sa gamme au grand complet
- Une gamme de savon qui lave bien la peau sans être méchant (au contraire) et qui sentent très bon (en plus) avec Fulvia de La savonnerie du Loup qui Chante
- Les produits Artisans du Monde issus du commerce équitable présenté par Régine qui a répondu favorablement à notre invitation
- Aïcha revient nous présenter sa gamme de cosmétiques à l'huile d'argan 100% bio et naturelle d'une qualité exceptionnelle, ma maman les adorent
- Estèphe revient également nous faire déguster sa gamme des Papilles Potagères au grand complet de sauces tomates, ketchup, pâte à tartiner, sirops, chutney, confiture j'en passe et des meilleurs fait avec des supers légumes cultivés avec passion aux Molières
- Anne Marie de Atelier Aucellus reviendra nous présenter ses oeuvres linogravrées artisanalement
- Denis du Mas d'Intras - Domaine viticole familial vigneron indépendant et ses vins d'Ardèche en AB évidemment
- Fanny et Maxime de la Ferme de saint Corentin avec leurs gammes de produits laitiers de vaches jersiaises

- Mathieu nous régalera de ces spécialités avec Cosmic Carrot 'N Roll pour une pause déjeuner bien méritée. ??

- Nous accueillerons la cuisine itinérante du Collectif ZIP atelier de cuisine pour petits et grands avec les légumes de la ferme ??????

- Last but not least, c'est un honneur pour nous d'accueillir pour la première fois Cécile et Vincent qui ont créé leur jardin @jardinsdececileetvincent de @lafermedesclos à Bonnelles. Ils viendront nous présenter leurs gammes de confitures, tisanes, produits transformés de leurs productions 200% bio tout bien ++ ??

Coordonnées

Ferme de la Closeraie
Chemin de la Closeraie
Derrière le Skatepark
78114
Magny-les-Hameaux
Liens utiles
La ferme la Closeraie distribue en circuit court