

Catalogue de produits



Les confitures de la Ferme des Lamberts *AB*

Situées à 830 m d'altitude, les cultures de Pierre Marcandella bénéficient de la situation privilégiée de la vallée de Miscon. Les petits fruits rouges cueillis à la main, à maturité. Les confitures et coulis épépinés sont cuits par ses soins au chaudron en cuivre : de vraies délicatesses issues d'une agriculture biologique de montagne !

Caseille - Groseille / Framboise - Groseille / Gingérine - citron - gingembre / Groseille / Mûres de ronce / Sureau-groseille / Poire-cassis



Miel du Rucher de Val de Quint

La douceur déclinée sur toute la gamme de miel : tilleul, lavande, acacia... et châtaignier pour ceux qui apprécient les miels plus corsés!
Toutes les saveurs de la nature à notre portée.

Châtaignier / Lavande / Fleurs de montagne / Tilleul



Le canard de Saint-Sornin, pâté et rillettes

Valérie élève ses canards de façon traditionnelle, en plein air, à proximité de Die. Pâtés et rillettes sont élaborés sur place, dans son laboratoire.



Esprit Biscuit AB

Une biscuiterie biologique installée dans le Diois. Hélène et Bernard forment l'équipe d'Esprit Biscuit. C'est Bernard qui est aux fourneaux : il fait tous les biscuits à la main, sans machine industrielle, avec des produits bio les plus locaux possibles! Déclinés en version sucrée, salée ou sans gluten.



Le Bateleur : houmous et pâtés

Ils mettent leurs idées en bocaux, pour le plaisir de nos papilles. Houmous, pâtés, confits... les pique-niques en seront **égayés**! Au travers de ses bocaux, l'association Le Bateleur souhaite encourager la solidarité entre producteur-rices et consommateur-rices, pour valoriser les ressources agricoles locales.



Les Fleurs de May : des produits élaborés sur le site de l'Ancien Monastère !

Toute la richesse de la nature se trouve ici transformée. Gourmandises, bienfaits des plantes...
Avec compétence et respect, Lise-May nous fait apprécier sous diverses formes plantes, fleurs, herbes :
c'est délicieux !

Plantes, sirops, crustillants, infusions...



Les tisanes des Antonins, fruitées
avec des plantes et des fruits de la vallée de Quint, pour apporter
une légère note fruitée à nos tisanes, sachet de 80g

Zénith (poire, sauge, mélisse, camomille matricaire, bleuet).
De bon matin (mûres (roncier), mûres (murier), romarin, orties,
mauves, soucis, zestes de citron).
Comme une plume (romarin, menthe poivrée, mauve, bleuet).
Doux réveil (zestes de citron, romarin, orties, thym, mauves,
soucis).



L'âme des simples AB

Nathalie est une paysanne cultivatrice de plantes
médicinales. Sa récolte, complétée par la cueillette
sauvage, est ensuite distillée et transformée.
Cette agriculture biologique et respectueuse lui permet de
produire huiles essentielles, macérations huileuses, eaux
florales...

A 10 minutes de l'Ancien Monastère



Pensées sauvages: baumes et crèmes

A partir des plantes qu'elle cultive ou cueille dans la région,
Satya élabore des crèmes et baumes pour la peau et les
petits bobos. Nourrissants et réparateurs, pour toute la
famille et les enfants à partir de 7 ans.



Princesses sauvages : tisanes, celts du Vercors et aromates

« Cueilleuse de plantes en Drôme et bretonne de cœur, de Merlin l'enchanteur à Tom Sawyer, j'ai voulu partager avec vous ces 2 univers, à travers des mélanges de plantes confectionnés tout en douceur, pour que ce monde féérique envahisse votre cœur ».

Tisanes



L'ogre mignon et sa paisible digestion :
Menthe poivrée, Mélisse, Cassis, sarriette, Mauve de Mauritanie

A la fontaine de Mélusine :
Romarin, Prêle, Ortie, Reine des prés, Cassis, Calendula, Bleuet

Pétitement de l'arbre à fées : Aubépine, Hysope, Mélisse, Primevère commune, Coquelicot, Camomille

Murmure de Fées : Tilleul, Mélisse, Sauge officinale, Mélilot, Primevère officinale, Rose de Provins, Reine des prés, Anthyllide, Camomille

L'éternuement de la Reine des neiges : Thym, Sauge officinale, Sureau, Bourgeons de pins, Hysope, Menthe marocaine, Mauve de Mauritanie

Danse des lutines éveillés et des matins enchantés :
Romarin, Thym, Sureau, Menthe poivrée, Millepertuis, Bleuet

Celts du Vercors (sels aromatisés)



Aromates

Les savons d'Agathe

Les savons paysans d'Agathe sont élaborés dans la vallée de Quint, où elle a installé son alambic et sa roulotte laboratoire.

Leur composition ainsi que leur procédé de fabrication (la saponification à froid) garantissent un savon doux pour la peau, (...et bon pour le moral) ! Ils sont riches en glycérine naturelle et bénéficient tous d'un surgras nourrissant. A cela s'ajoutent les propriétés des huiles végétales et des plantes aromatiques et médicinales qui les composent.

Au choix: Lavande, Olive, Consoude & garance, Bulles du jardin, Couleur carotte, Karité / Coco, Calendula & camomille...



Les sorbets Terre du vallon

Christelle, agricultrice, élabore ses sorbets paysans avec des fruits qu'elle cultive ou qu'elle glane.

Une déclinaison de délicieux parfums, très originaux : menthe, mélisse gingembre, romarin citron, verveine, anis d'estragon, lavande...

En petits pots à déguster sur place ou à emporter



Erwan Création

Des bijoux et accessoires composés essentiellement de métal martelé argenté ou doré déclinés en différentes collections : gamme avec le tau du Monastère : marques-pages, porte-clés, pendentifs. Et le coup de cœur : Les porte-clés petit mouton en l'honneur de nos brebis dioises.

Création et fabrication dioise.



Ail des ours Céline Goffeny

Sous forme de « pesto », cette jolie plante sauvage est récoltée dans nos montagnes.

Elle apporte sa saveur particulière à vos papilles et à vos plats !

En pot de 90g ou 175g à l'huile d'olive ou huile de tournesol.



Domaine ACHARD-VINCENT *Demeter* Clairette et Crémant de Die

Ce domaine familial fait partie des pionniers de l'agriculture biologique et il est situé au cœur du village de Sainte-Croix !
La production se fait en biodynamie certifiée Demeter depuis 2005.



Domaine LES GENETS *AB* Clairette de Die

Petit domaine familial MARCEL, situé au cœur du Diois et de l'AOC Clairette de Die. La cave est conduite en Agriculture Biologique.



Jaillance

Clairette de Die tradition, Bulles de muscat (sans alcool), Nuances (Rosée)

Créée en 1950 par un groupe de viticulteurs, la cave coopérative de Die Jaillance s'applique à faire pétiller les plus beaux terroirs viticoles.



Brasserie artisanale La Manivelle

Un esprit d'équipe au service de passionnés de bonnes bières!
Installée à Die, la brasserie propose une belle gamme de bières non filtrées et de fermentation haute, brassée à l'eau de source du massif du Vercors.

Toute une gamme plus ou moins houblonnée, en 33 cl ou 75 cl.



Brasserie artisanale Après l'Orage

De nature épicurienne, Maxime et Martin ont créé leur micro brasserie artisanale, sous le groupement Coopératif GRAP (Groupement Régional Alimentaire de Proximité) et proposent 3 références 100% biologiques et locales : Blonde, American Pale Ale et Ambrée + une Ephémère. Ils travaillent avec du houblon du Diois et avec une malterie de la Drôme.



Huile de noix et filet de noix Ferme La Batie

L'or en Bouteille !!

Avec les noix récoltées, lavées et pressées à la ferme de façon traditionnelle, la famille Mancip élabore cette huile biologique magnifique, à la saveur subtile.

En bouteilles de 0,5 ou 1L.

Filet de noix d'1 kg

