

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 / Confi-pâte coing-caseille



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



Miel de la Tête de la Dame

Récemment installée comme apicultrice à St Julien-en-Quint, mais depuis déjà quelques années dans la Drôme, Margot Lesturgeon propose 4 variétés de miel en pots de 250 g.

Sa miellerie s'appelle "La Tête de la Dame" du nom du fameux sommet qui domine St Julien.

Fleurs d'été / Miel de printemps/ Lavande du Diois / Châtaignier d'Ardèche



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.



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.



Quintet Condiments : houmous, chutney, vinaigré de fruits, soupes

Compositions savoureuses de Véronica Mantel en direct de Vachères-en-Quint, découvrez la gamme de Quintet Condiments labellisée Agriculture Biologique :

- Chutney du très épicé comme l'harissa au plus doux, chutney poire, en passant par l'ail des ours (Vercors) et le Marrakech à base de menthe
- Houmous nature ou curcuma
- Caviar d'aubergine
- Crème de céleri, crème de betterave
- Pâté de coco ou Soisson
- Soupe I (à base de courge)
- Vinaigré de fruits



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.



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



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, infusions, alcoolatures (teintures-mères)...



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, sur Vachères-en-Quint



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, sel 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

Celts du Vercors (sels aromatisés)



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...

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

Murmure de Fées : Tilleul, Mélisse, Sauge officinale, Méliot, 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 lutins éveillés et des matins enchantés : Romarin, Thym, Sureau, Menthe poivrée, Millepertuis, Bleuet

Aromates



Poteries Sylvain Langlart

Sylvain a attrapé le virus... de la céramique! il fait partie des personnes qui ont surfé sur les confinements successifs pour réaliser un rêve d'enfant : travailler la terre. Et ce fût une révélation!

Dans son atelier de Die, la terre tourne rond et apaise quand à l'extérieur le monde tremble et les certitudes sont mises à mal. Il est en phase d'exploration, il tourne avec du grès de St Amand-en-Puisaye, fabrique ses émaux et les applique en laissant apparaître une bande de terre.

Nous accueillons avec plaisir ses belles créations qui plaisent à nos hôtes : vases, bols, pots à eau, tasses...



Objets bois de L'Armellier

Jean-Paul Ampy travaille dans son atelier de tournage sur bois à Die. Il propose à la boutique cuillers à miel en bois, dont une personnalisée avec le Tau des Antonins, des petits hochets et des toupies.



Atelier C D

Christian Dusautoy (CD) de Sainte-Croix a confectionné des casse-noix très efficaces en bois de noyer



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 SA

Clairette de Die tradition, Clairette Cérés brut Nuance de muscat Vins rouge, blanc et rosé AOC Châtillon-en-Diois

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 5 références 100% biologiques et locales : Blonde, American Pale Ale, Stout, Session IPA et Ambrée. Ils travaillent avec du houblon du Diois et avec une malterie de la Drôme.



Huile 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.

