

MIEUX  
VAUT PRÈS  
...

... QUE  
TOUT PRÊT!

## NOS APPROVISIONNEMENTS EN CIRCUIT-COURT :

### PAIN & FARINE

- Gaec de Baffol  
Saint-Julien-en-Champsaur

### FRUITS & LÉGUMES

- Ludovic Heukemes  
La Roche des Arnauds  
Labellisé Agriculture  
Biologique et  
Hautes-Alpes Naturellement
- Sandrine Turrel  
La Saulce  
Labellisé Agriculture  
Biologique et  
Hautes-Alpes Naturellement
- Didier Barneaud  
La Bréole  
Lentilles labellisées  
Agriculture Biologique

### POISSON

- Truite de la pisciculture de  
Château-Arnoux

### VIANDE

#### Agneau

- GAEC La ferme des  
Sonnailles  
Ancelle  
labellisé Agriculture  
Biologique

#### Charcuterie

- Salaison du Champsaur  
Saint-Laurent-du-Cro

#### Autres

- Principalement des  
Hautes-Alpes via la  
Boucherie-Charcuterie  
Marcelin  
Saint Martin de Queyrières

### FROMAGES

#### Faisselle, tomme de vache et fromage blanc

- La ferme du pré lacombe  
Chabottes  
Labellisé Agriculture  
Biologique et  
Hautes-Alpes Naturellement

#### Fromage de chèvre

- Ferme des Cabrioles  
Orcières

### Bleu du Champsaur au lait cru

- Fromagerie du Champsaur  
La-Fare-en-Champsaur,  
Labellisé Hautes-Alpes  
Naturellement

### JUS DE FRUITS

- Jus de pomme  
Earl Jacob  
Rochebrune
- Altiflore  
Chabottes

### VINS & BIÈRES

#### Bières

- Brasserie artisanale  
Ancelle
- Ferme des Cabrioles  
Orcières

#### Vins issus de l'agriculture biologique et régionaux •

- Caves de Bertrand  
Gap

### APÉRITIFS & DIGESTIFS

- Génépi et vin de génépi  
Guillaumette  
Saint-Jean-Saint-Nicolas

SOUS RÉSERVE DE DISPONIBILITÉ  
EN FONCTION DES SAISONS.



L'opération Bistrot de Pays  
est soutenue par la Région Sud



[www.bistrotdepays.com](http://www.bistrotdepays.com)

