



CONSOMMER LOCAL

Les
Marchés
de la
Seille

MONCEL-SUR-SEILLE

1^{er} vendredi du mois | 17h-19h30

CLÉMERY

1^{er} dimanche du mois | 9h-12h30

JEANDELAINCOURT

2^{ème} samedi du mois | 9h-12h

CHAMPENOUX

3^{ème} vendredi du mois | 16h-19h

EULMONT

3^{ème} samedi du mois | 9h-12h

NOMENY

4^{ème} samedi du mois | 9h-12h

Pour le calendrier
2022



 marchesdelaseille





Les *Marchés* de la *Seille*

Vos producteurs et artisans locaux vous accueillent chaque semaine sur les Marchés de la Seille.

Retrouvez fraîcheur, authenticité, qualité des produits et échanges conviviaux, à Champenoux, les 3^{èmes} vendredis du mois, rue du Chanoine Rolin (derrière la mairie), de 16h à 19h !

LES PRODUCTEURS DU MARCHÉ À CHAMPENOUX

LÉO'GUMES

Léo DROUOT • Moivrons

Légumes, épices, aromates et fruits. Bio
06 78 96 93 51

ASSOCIATION LA SOURCE

Delphine STREIT CHEVALIER et Marie BAROTTIN • Grémecey

Tisanes issues des plantes de nos jardins. Produits dérivés.
Plantes en pots.
06 61 57 46 72

FERME FAGNOT

Xavier FAGNOT • Leintrey

Viande et charcuterie de la ferme (boeuf, agneau et porc).
06 15 52 44 04

EARL LES POULETS DU JARD

Audrey UMECKER • Laitre-sous-Amance

Ceufs, poulets, pintades, coqs, lapins.
Confitures, rillettes.
06 77 88 79 88

LA VOIE LAKT

Charles GOUDON • Val et Chatillon

Producteur fromager affineur. Affinage de fromages fermiers. 06 51 36 38 68

CHEZ NÉNETTE

Marine GERMAIN • Frouard

Cuisine familiale et maison.
07 64 72 22 85

COUPELARD

Kevin BALLET • Lay Saint-Christophe

Rémouleur ambulancier, affuteur toutes lames, outils de jardin.
06 38 32 68 97



Vous êtes producteur ou artisan sur le territoire de la Comcom ?

Rejoignez les Marchés de la Seille

03 83 31 74 37 / www.comcom-sgc.fr