



165 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 Jeandelaincourt, les 2èmes samedis du mois, place de l'ancienne gare, de 9h à 12h!

LES PRODUCTEURS DU MARCHÉ À JEANDELAINCOURT

LE JARDIN D'ABBY

Valérie et Vincent KIEFFER • Craincourt Légumes, fruits, céréales, confitures, sirops, conserves de notre production et complément avec des petits producteurs, et pâtes, farine, granolas et épicerie fine. Produits issus de l'agriculture biologique

FERME FAGNOT

Xavier FAGNOT • Leintrev

certifiés, 06 61 18 87 32

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

SCEA DES ERES

Pierre ROUGIEUX • Armaucourt

Steacks hachés, pièces de boeuf sur commande. Lentilles vertes. 06 60 42 86 45

EURL DU SAVIGNON

Julien FRANCOIS • Thézey-Saint-Martin Volailles, œufs et charcuteries diverses. 06 88 83 95 94

FERME DE LA PETITE SEILLE

Étienne & Amandine BALAND Thomas GUINOT • Arraye-et-Han

Lait, yaourt, crème, beurre, fromage, crème dessert, fromage blanc, faisselle... 06 74 71 53 77

GAEC CHÉVRERIE FLORENTIN

Antony et Aurélien FLORENTIN • Aboncourt-sur-Seille

Fromages de chèvres fermiers. 06 87 25 11 46

LE RUCHER DU PÈRE MARLET

Éric GRILLO • JeandelaincourtMiel, pain d'épices, miel en rayons.
03 83 31 36 13

ALEX'SCARGOT

Alexandra KOSCINSKI et Anthony ELOY • Morev

Escargots fermiers cuisinés : au court bouillon, en coquilles, croquilles, feuilletés, choux, briochettes, tapas... 06 43 87 77 41



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