

## *Idées cadeaux « Village »*

### *Beauté - Bien-être*

**Le salon d'Émilie :** Émilie GRANGE vous propose d'élaborer des bons cadeaux selon vos budgets et envies.

Contactez la au 07 83 15 59 50

**Savons au lait d'ânesses :** Mme Jacqueton 06 32 95 42 51

Mail : [jacqueton.pascal@neuf.fr](mailto:jacqueton.pascal@neuf.fr)

Parce que prendre soin de soi est important, Nathalie vous propose une large gamme de produits à base de lait d'ânesses. N'hésitez pas à prendre contact pour vos coffrets cadeaux.

### *Artisanat*

**Poppie ferme florale** Douillon Sophie tél : 06 42 92 95 60

Sophie est à votre écoute pour vos compositions florales sur mesure selon vos goûts et budget.

**Mae'création Maïva Colombat :** tél : 07 70 37 56 15

Jouets bois type Montessori

**Bénédicte Delmas :** tél : 06 76 06 25 22

Créatrice de bijoux originaux.

**Sandrine Lafougère :** tél : 06 37 38 20 15

Créations couture

**Gaëlle Afonseca :** tél : 06 15 08 34 84

Créations couture et bijoux

**Josiane Pontonnier :** tél : 06 81 79 43 31

Créations maroquinerie en matériaux d'emballage

**Bernadette Thomas :**

Créations articles déco

**Les tissus retro écolo de Jo et Ju** tél : 06 18 46 66 42

<https://www.facebook.com/groups/660296981052962/>

Créations couture : Lingettes démaquillantes, BEE WRAP, essuie main, charlotte, bouillottes, autant de produits pour changer nos habitudes.

### *Littérature*

M Plastrier-Pitteloud écrivain local viendra vous présenter son dernier ouvrage et dédicacera ses romans.

## *À table .....*

### *Idées de mises en bouche*

Roulades apéritives fromage frais de vache

Mini pâte croûte et éventail de saucisson sec

Farandole de toasts (Escargots, rillettes de carpe et de pigeon)

### *Idées pour vos entrées*

Crumble d'escargots et sa persillade

Consommé de potiron (ou potimarron) et dés de Fêt'Ô Pins

Soupe de poisson d'étang et croûtons aillés

Salade d'Urfé (mâche, gésiers de pigeons poêlés et croûtons)

Velouté de légumes, croûtons, espumas et chips de lard

### *Suggestions plats chauds*

Pigeons à la bière et poêlée de Noël (champignons et châtaignes)

Lasagnes d'escargots tomate, piment d'Espelette

Gigot d'agneau confit et sa purée de potiron

Pintade farcie aux herbes et son embeurrée de chou

Rouelle de porc laquée au miel et ses lentilles corail

Rôti de veau aux morilles et pommes de terre en robe de champs

### *Plaisirs et douceurs pour le dessert*

Panettone et glace à la vanille

Bûche aux pommes et pâte à tartiner au miel

Lunettes du père Noël aux diverses confitures

Déclinaison de chocolats

### *Téléthous*

En cette période de fin d'année, la solidarité et l'entraide résonnent.

Le marché s'associe avec **Téléthous**. Une urne sera présente le 14 décembre au marché. Merci de votre mobilisation.

### *Le sou des écoles*

Le Sou des écoles sera des nôtres et proposera des gaufres chaudes.

### *Les ados félinois*

Les ados félinois assureront l'ambiance musicale de ce marché et vous proposeront quelques gourmandises.

### *L'assiette de St Marcel*

Nadia, nouvelle propriétaire, vous proposera un bon petit vin chaud.



Toute l'année nous avons le plaisir de vous proposer nos produits.

Aujourd'hui, nous mettons à l'honneur des **produits festifs et idées cadeaux.**

Quelques suggestions pour vous concocter de bons petits mets avec des produits locaux et de qualité.



Pour vous satisfaire au mieux, les commandes de produits frais (pains, volailles, viande) sont à passer auprès de chaque producteur.

Tous les producteurs, artisans et créateurs restent à votre disposition. N'hésitez à prendre contact.



**Vins Bonneton Thierry** tél: 06 77 84 92 05

e-mail thierry.bonneton@orange.fr

site: <https://domaine-bonneton.fr/>

**Rouge:** Cuvée Gouleyante, Cuvée Maleine, Cuvée Réserve, Cuvée Bouthéran, Cuvée Gamaret

**Blanc:** Cuvée Chardonnay

**Bières « La part des autres »** St just la pendue tél : 07 86 17 52 26

e-mail [brasserie@lapartdesautres.com](mailto:brasserie@lapartdesautres.com)

Bière blanche, blonde, ambrée, ipa, brut ipa, bière noire, impérial stout, rousse fumée et bière de Noël. Bières brassées à St just La Pendue.

**La Pendue Jegard Marine**

St just la pendue tél : 06 25 00 37 17

mail : [marine@la-pendue.fr](mailto:marine@la-pendue.fr)

La Pendue propose des produits pour l'apéritif à base de petits légumes lactofermentés, des boissons avec ou sans alcool comme le Kombucha (thé fermenté) et une gamme de moutardes lactofermentées, et de vinaigres de Kombucha.

**Escargots L'Escargot De Saint Bonnet** tel : 06 84 84 53 13

mail : [lescargotdesaintbonnet@gmail.com](mailto:lescargotdesaintbonnet@gmail.com)

Site : [lescargotdesaintbonnet.jimdofree.com](http://lescargotdesaintbonnet.jimdofree.com)

L'escargot sous toutes ses formes, Christelle vous propose des escargots au court bouillon mais aussi en tartinaise et autres fantaisies.

**Carpes Bouchet Dominique** MARCLOPT tél: 06.47.96.48.83

mail : [contact@cultures-reserves.fr](mailto:contact@cultures-reserves.fr)

Dominique, pisciculteur d'étang, concocte des rillettes avec la chair de carpes pêchées dans les étangs de la plaine du Forez. Venez découvrir sa soupe primée ....

**Pigeons**

**Le pigeonier d'Urfé** St Etienne le Molard tél : 06 29 91 33 27

Sur l'étalage de Sandrine vous trouverez pigeons, terrine de pigeonneaux, terrine de foie, Rillettes, Gésiers confits.

**Volailles Gardon Thierry** CREMEAUX tél : 06 25 54 36 94

Mail : [lafermedefontrubleau@gmail.com](mailto:lafermedefontrubleau@gmail.com)

→ **Commande avant le 5/12/21**

Le panel festif de Thierry : Oie blanche à rôti, Canette, Canard, Pintade, Pintade Perle noire, Dinde noire, Dinde blanche charcutière, Dinde rouge des Ardennes.

**Fromages de Chèvre**

**Picard Valérie** tél : 06 14 78 03 05

La pause hivernale étant arrivée pour les chèvres de Valérie, nous auront le plaisir de la retrouver au printemps.

**Fromages de brebis et viande d'agneau**

**Gaëc Sabot** Magali Sabot tél : 06 84 35 60 76

→ **Commande avant le 10/12/20 pour la viande et livraison semaine de Noël.**

Gigot d'agneau entier, gigot d'agneau tranché, côtes, épaule d'agneau désossée, sauté d'agneau.

Belette (type raclette de brebis), tomme de brebis et Fet'Ô Pins

**Porc La grange à liens** Claire Pichot tél : 06 78 90 57 53

mail : [fermeaubergedorthoray@orange.fr](mailto:fermeaubergedorthoray@orange.fr)

→ **Commande de préférence le avant 7/12/21 pour la viande**

Claire et Olivier ont préparé de belles choses pour vous. N'hésitez pas à les contacter pour réserver votre viande.

**Légumes La ferme de l'Oasis** tél : 06 13 14 28 46

mail : [lafermedeloasis@gmail.com](mailto:lafermedeloasis@gmail.com)

<https://www.facebook.com/lafermedeloasis/>

Aurélien et Julie ont rejoint notre marché cette année. Nouveaux installés sur la commune, ils pratiquent le maraîchage BIO et vous proposerons des légumes de saison.

**Fromages de vache et viande de veau**

**La Ferme Féline** Brigitte Bourg tél : 06 81 89 16 84

→ **Commande avant le 10/12/20 pour la viande**

Brigitte sera des nôtres en ce jour festif avec sa gamme de fromages mais aussi avec des caissettes de veau. Pensez à réserver.

**Pains A Parts Égales** - Chirassimont tél: 06 11 75 70 83

e-mail: [jean-luc.daleo@laposte.net](mailto:jean-luc.daleo@laposte.net)

→ **Commande avant le 12/12/21 avant 14h00**

Jean Luc nous aura façonné ses délicieux pains au levain naturel.

**Pièces de 650g:**

Pain Bis, semi complet, complet, aux graines, seigle, Grand épeautre, Khorazan.

**Pièces de 320g :**

Pain aux raisins, Pain aux noix, Pain aux figues, Pains raisins-noisettes, Pains abricots-amandes, Pains aux olives

**Dessert**

Panettone 650g pur levain naturel (oranges confites et raisins sultanine)

**Miel et Confitures Benoît Blachon**

St Paul de Vézelin tél : 06 10 59 02 31

Benoît et ses abeilles ..... nous régaleront de miel mais aussi de confitures aux parfums multiples et nouveauté pâte à tartiner à base de miel.

**Chocolats et confiserie Munar Stéphen**

Artisan chocolatier Feurs tél : 06 20 15 03 98

Passionné par le chocolat, Stéphen élabore des gourmandises qui sauront vous faire voyager. Il travaille avec plus de 15 sortes de chocolat d'origines différentes aux parfums fruités comme amers.

**Terres et couteaux**

Balbigny Tél : 06 44 02 27 00

Robert, rémouleur de Balbigny, saura redonné vie à vos outils. Il propose une large gamme de couteaux de qualité pour vos cadeaux de fin d'année.

**Gastronomie**

Nous avons la chance d'avoir de quoi nous restaurer sur le village. Pour le plaisir des papilles et pupilles, offrez des bons repas et plats à emporter .....

**L'assiette de St Marcel** : 06 36 96 52 23

**Auberge Le Ginkgo** : 06 98 25 03 20

**L'escale** : 04 77 64 63 35

**Insolite**

Initiation à l'apiculture : 1/2journée 60 € ou journée 140 €

Parrainage : une ruche 150 € ou 1/3 ruche 50 €

Renseignements : Site : [fermedebissieux.com](http://fermedebissieux.com)

Mail : [benoit.blachon@yahoo.fr](mailto:benoit.blachon@yahoo.fr)

**Le Marché de St  
Marcel de Félines**  
vous souhaite  
de bonnes fêtes

