

JOURNÉE DÉCOUVERTE DE L'ASCE 17

PLONGEZ AU CŒUR DE L'ÉNERGIE ASSOCIATIVE ET VENEZ DÉCOUVRIR NOS ACTIVITÉS SPORTIVES, CULTURELLES ET D'ENTRAIDE!

TENTEZ VOTRE CHANCE À LA TOMBOLA OFFERT PAR NOS PARTENAIRES!
DE NOMBREUX LOTS À GAGNER DONT UN WEEK-END EN UNITÉ D'ACCUEIL DE L'ASCE 17

- Adhésion possible sur place
- Présence des partenaires: GMF, BFM
- Présentation/adhésion Carte Cézam

Buffet offert par l'Asce 17



Dégustations de produits des lycées agricoles

Achats sur place ou via les bons de commande joints



DDTM 17 site Mangin - Hall et salle de réunion du rez-de chaussée

Informations complémentaires auprès de Viviane Puyo
Tél: 06-61-56-32-79 - mél: viviane.puyo@i-carre.net



la mer... une passion, des métiers

LYCEE MARITIME ET AQUACOLE DE LA ROCHELLE

Av. du Maréchal Juin BP 529 17022 La Rochelle Cédex 01
tel: 05 46 43 00 48 Fax: 05 46 43 54 34 E.mail : lma-la-rochelle@developpement-durable.gouv.fr
WWW.lycee-maritime-larochelle.com

Tarifs huîtres creuses

Vu la réglementation et l'accord inter professionnel et par vote du conseil d'administration du 22 novembre 2013

MARCHÉ de NOËL 2025

Établissement d'application Cultures marines, route de Mouillebarbe, 17590 Ars en Ré

TEL : 0517 261 803

MAIL : fermemarine17@laposte.net

Nom. Prénom Tel. @

Adresse Obligatoire*

Tarifs , Vente en vrac dans la limite du stock disponible le 2 décembre 2025

	Type et nombre d'huîtres	Masse indicative	Prix unitaire
N°1	12 huîtres fines	1,875 kg	8,00 €
N°2	12 huîtres fines	1,250 kg	7,50 €
N°3	12 huîtres fines	0,94 kg	6,50 €

Commande

Quantité Prix (€)

Colis sur commande, à nous faire parvenir avant le 31 novembre par mail à fermemarine17@laposte.net :

N°1	Panier de 24 huîtres fines	3,750 kg	14,00 €		
N°2	Panier de 24 huîtres fines	2,5 kg	13,00 €		
N°3	Panier de 24 huîtres fines	1,875 kg	11,00 €		
Huîtrié (protection main) + Couteau			5,00 €		



Total : €

Une vente en colis a lieu au L.E.M.A. le 19 décembre, Prenez connaissance du bon de commande

(sur place ou par courriel)

règlement par chèque à l'ordre de l'agent comptable du lycée Maritime et Aquacole de La Rochelle

ADRESSE DE FACTURATION

Nom :

Prénom :

Adresse :

Code postal :

Ville :

Téléphone :

E-mail :

ADRESSE DE LIVRAISON SI DIFFÉRENTE

Nom :

Prénom :

Adresse :

Code postal :

Ville :

Téléphone :

E-mail :

COMMANDE À PRENDRE SUR PLACE

Le :

☐ J'autorise l'établissement à me recontacter pour des offres commerciales.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Expédition minimale de 24 bouteilles, par carton de 6 bouteilles d'un même vin, 12 demi-bouteilles ou 3 magnums = 6 bouteilles.

Paiement à réception de la facture par chèque bancaire ou postal, libellé à l'ordre du "régisseur du service commercial".

En cas de colis défectueux merci d'émettre des réserves auprès du transporteur puis consultez-nous.

Nos vins sont vendus dans la limite des stocks disponibles. Nous nous réservons la possibilité de changer de millésime en cas de rupture.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

À vos agendas

Viniflore 2025 : foire aux vins

Près de 50 références issues exclusivement des lycées viticoles de France, ainsi qu'un marché du terroir avec producteurs locaux et lycées agricoles.

**vendredi 14 novembre (17h-21h)
et samedi 15 novembre (10h-18h)**

Portes Ouvertes : 13 juin 2026

Restons connectés

Venir au domaine

BP 10007 - Route de Méron
49260 Montreuil-Bellay
→ route à gauche, avant le lycée

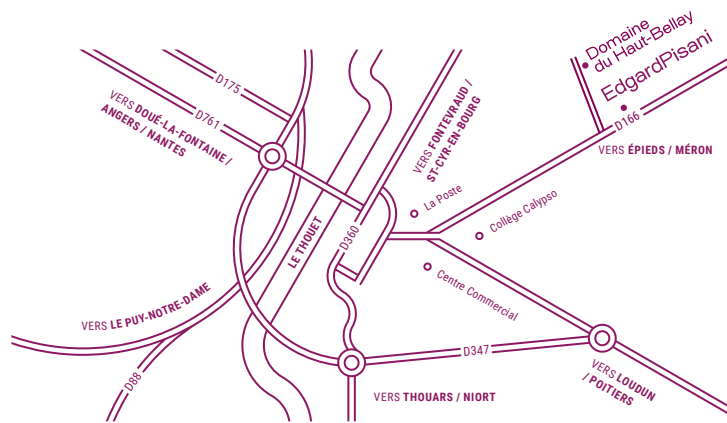
Par téléphone : 02 41 40 19 24

Par mail : contact@domaineduhautbellay.fr

Horaires d'ouverture

Du lundi au vendredi : 9h - 12h | 14h - 18h
Samedi : 9h - 12h

Fermeture les jours fériés.



**Domaine
du Haut-Bellay**

Lycée Edgar Pisani Montreuil-Bellay

**Vins de Saumur
Crémant de Loire
Jus de raisin**

VENTE ET DÉGUSTATION | VISITE DU DOMAINE | ACCUEIL DE GROUPE
www.domaineduhautbellay.fr



Effervescents

L'art de la bulle

CRÉMANT DE LOIRE BLANC

Chenin

→ Idéal pour vos apéritifs, fruits de mer et poissons, desserts

CRÉMANT DE LOIRE ROSÉ

Cabernet Franc

→ Idéal pour vos apéritifs ou desserts

CRÉMANT DE LOIRE BRUT 0

Chenin & Chardonnay

→ Idéal pour vos apéritifs ou desserts

PET' NAT' - ABRACABERNET

Cabernet Franc - pétillant naturel

→ Idéal pour vos cocktails ou desserts

Blancs

Pureté et finesse

ORMEAUX

Chenin

→ Idéal avec du poisson, fromage frais ou apéritifs

SIX CHÊNES

Chenin

→ Idéal avec du poisson, viande blanche ou fromage

Rosés

La délicatesse en rosé

VOL DES SYRPHERS

Cabernet Franc

→ Idéal pour vos apéritifs, entrées, crudités, charcuteries, grillades

PLUME DE LINOTTE

Cabernet Franc

→ Idéal pour vos apéritifs et desserts

CAB OU PAS CAB ?

Cabernet Franc

→ Idéal avec du poisson, fruits de mer ou apéritifs

Rouges

L'expression du caractère

CORMIER

Cabernet Franc

→ Idéal pour vos viandes blanches, grillades ou charcuteries

HAUTS DE CATERNE

Cabernet Franc & Cabernet Sauvignon

→ Idéal pour vos viandes rouges ou fromages

AMMONITE

Cabernet Franc & Cabernet Sauvignon

→ Idéal pour vos viandes rouges ou gibiers

ÉCLORE

Cabernet Franc

→ Idéal pour vos apéritifs ou desserts chocolatés

Jus

Naturellement savoureux

PETIT CAB

Cabernet Franc

→ Idéal pour vos apéritifs ou desserts

JUS DE CHENIN

Chenin

→ Idéal pour vos apéritifs ou desserts

Le Domaine Du Haut Bellay

Créé en 1967, le Domaine du Haut Bellay de 14 hectares de vignes en bio ou conversion bio fonctionne grâce à l'équipe de l'exploitation, aux apprenants et à l'équipe pédagogique de l'établissement Edgard Pisani.



Bon de commande

Tarifs valables jusqu'au 31 décembre 2025
Dans la limite des stocks disponibles

	Cuvée	Qté	Prix unitaire TTC	Prix TTC
En bouteilles de 75 cl				
BULLES	Crémant de Loire Blanc 2* coup de ♥ Guide Hachette 2025		10,20 €	
	Crémant de Loire Rosé		9,50 €	
	Crémant de Loire Brut 0		10,20€	
	Pétillant naturel - Abracabernet		8,00 €	
ROSE	Saumur Rosé - Vol des syrphes 2024		6,00 €	
	Cabernet d'Anjou - Plume de Linotte 2024		6,00 €	
BLANC	Vin de France - Cab ou pas Cab ?		4,50 €	
	Saumur Blanc - Ormeaux 2023		8,00 €	
	Saumur Blanc - Six Chênes 2023 2* Guide Hachette 2026		12,00 €	
ROUGE	Saumur Rouge - Cormier 2021		7,00 €	
	Saumur Rouge - Cuvée Viniflore		7,00 €	
	Saumur Rouge - Hauts de Caterne 2022 1 étoile au Guide Hachette 2022		8,50 €	
	Saumur Rouge - Ammonite 2022		12,00 €	
	Saumur Rouge - Éclore 2021		14,00 €	
	Vins en BIB			
	Saumur Rouge BIB 5L		25,00 €	
	Saumur Rouge BIB 10L		48,00 €	
	Jus de raisin - 75 cl			
	Jus de raisin - Petit Cab		3,70 €	
	Jus de raisin pétillant - Jus de Chenin		5,00 €	
	TOTAL ₁			
	FRAIS DE PORT ₂			
	TOTAL TTC ₍₁₊₂₎			

Frais de port

Nb de Bt	24 à 54	60 à 114	120 à 234	240 à 354	+360
Prix/bt	1€	0,60€	0,40€	0,25€	Offert

En vente aussi :

- Vin rosé ou rouge en bag in box et en vrac.
- Jus de raisin blanc tranquille ou gazéifié en bouteille.
- Miel.



VENTE à la PROPRIÉTÉ

Le Domaine du Renaudin est ouvert toute l'année
les Jeudis et Vendredis de 10 h. à 12 h. et de 14 h. à 18 h.
Autres jours sur rendez-vous

VISITES et DÉGUSTATION GRATUITES



© I.M.P. MICHOT - JONZAC - 05 46 48 24 47 - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Domaine



du Renaudin

COGNAC

PINEAU DES CHARENTES

Appellation Pineau des Charentes Contrôlée

VIN DE PAYS CHARENTAIS

JUS DE RAISIN

Lycée Viticole Le Renaudin
10, chez Renaudin
17500 ST GERMAIN DE LUSIGNAN

Tél. 05 46 48 04 44

06 89 90 32 25

E-mail : expl.jonzac@educagri.fr



Vin de pays charentais

Sur cette terre Atlantique, nos VINS CHARENTAIS BLANCS sont secs, légers et parfumés. Chardonnay ou Sauvignon se dégustent frais à l'apéritif et accompagnent les poissons, fruits de mer, viandes blanches...

Notre VIN CHARENTAIS ROSÉ AB présente une robe rosée saumon et délivre subtilement ses notes fruitées "bonbon anglais", parfaites pour des grillades, salades ou apéritif.

Notre vin CHARENTAIS ROUGE AB se caractérise par des notes de fruits rouges telles que griotte, mûre, cassis et une robe pourpre. Se consomme parfaitement avec vos viandes rouges, charcuteries, fromages...



Cognac apéritif

Ce Cognac est produit à partir de jeunes eaux de vie qui manifestent à la fois vivacité et finesse et qui se consomment en long drink avec tonic ou jus de raisin gazéifié.



Pineau des Charentes rosé

Elaboré à partir des cépages nobles rouges Merlot Noir, ce pineau rosé exprime avec une forte intensité des arômes de framboise et de cassis ; il s'appréciera frais en apéritif ou sera dégusté avec une salade de fruits ou un dessert au chocolat.



Pineau des Charentes blanc

Le Renaudin vous présente ce pineau blanc résultat du mariage de jus de raisin apportant tous ses sucres et un peu d'acidité et la jeune eau de vie de Cognac qui fournit son alcool et son bouquet. Après un long vieillissement en fût de chêne, ce pineau qui, servi très frais, sera l'apéritif qui vous ouvrira l'appétit grâce à son harmonie, son équilibre et sa douceur. Il pourra accompagner melon ou foie gras.



Cognac XO

Issu de nos meilleures eaux de vie, ce vieux Cognac aux senteurs et aux arômes plus complexes, se déguste tranquillement en digestif ou en accompagnement d'un café.



Cognac V.S.O.P

Sur des sols très calcaires, notre cépage noble l'Ugni Blanc confère à notre eau de vie vieillie en fûts de chêne le corps, l'élégance, la fraîcheur et le bouquet. Appréciez notre Cognac V.S.O.P. entre amis à la fin d'un repas en digestif ou en apéritif avec un glaçon.



Bon de commande à retourner au
Lycée Viticole Le Renaudin
10, chez Renaudin
17500 SAINT GERMAIN DE LUSIGNAN



Domaine
du



Renaudin

TARIFS

COGNAC

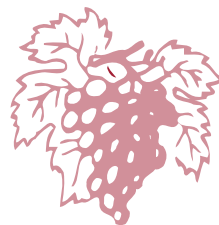
PINEAU DES CHARENTES

Appellation Pineau des Charentes Contrôlée

VIN DE PAYS CHARENTAIS

JUS DE RAISIN

MIEL



Lycée Viticole Le Renaudin

10, chez Renaudin

17500 SAINT GERMAIN DE LUSIGNAN

Tél. 05 46 48 04 44 - 06 89 90 32 25

E-mail : expl.jonzac@educagri.fr

Destinataire :

NOM :

Prénom :

Adresse :

Tél. :

E-mail :

A facturer à *(si adresse différente du destinataire) :*

NOM :

Prénom :

Adresse :

Tél. :



TARIF T.T.C.

	Départ propriété
PINEAU des CHARENTES BLANC	
• La bouteille de 0,75 l.	9,90 €
• Les 6 bouteilles	57,60 €
PINEAU des CHARENTES ROSÉ	
• La bouteille de 0,75 l.	9,90 €
• Les 6 bouteilles	57,60 €
COGNAC APÉRITIF	
• La bouteille de 0,70 l.	19,90 €
• Les 6 bouteilles	113,40 €
COGNAC V.S.O.P.	
• La bouteille de 0,70 l.	29,00 €
• Les 6 bouteilles	168,00 €
COGNAC X.O	
• La carafe de 0,70 l. avec étui	62,00 €
VIN de PAYS CHARENTAIS BLANC	
<i>Chardonnay</i>	
• La bouteille de 0,75 l.	4,20 €
• Les 6 bouteilles	24,00 €
<i>Sauvignon</i>	
• La bouteille de 0,75 l.	4,20 €
• Les 6 bouteilles	24,00 €
JUS DE RAISIN BLANC	
• La bouteille de 0,75 l.	2,50 €
JUS DE RAISIN BLANC GAZÉIFIÉ	
• La bouteille de 0,75 l.	3,50 €
VIN DE PAYS CHARENTAIS BIO* rouge ou rosé	
• La bouteille de 0,75 l.	4,80 €
• Les 6 bouteilles	27,00 €
• Le bag in box de 5 l.	13,00 €
• Au litre en vrac (apporter votre contenant).....	1,50 €
MIEL en pot de 500 g	7,00 €

- Transport et livraison à domicile possible
- Emballage : carton de 6 à 12 bouteilles
- Emballage et expédition : tarif au cas par cas
- Expédition au minimum 12 bouteilles

CONDITIONS de VENTE

* sous réserve du label vin bio

BON DE COMMANDE

	Qté	Prix Unitaire	Total
PINEAU des CHARENTES BLANC			
• La bouteille de 0,75 l.		9,90 €	
• Les 6 bouteilles		57,60 €	
PINEAU des CHARENTES ROSÉ			
• La bouteille de 0,75 l.		9,90 €	
• Les 6 bouteilles		57,60 €	
COGNAC APÉRITIF			
• La bouteille de 0,70 l.		19,90 €	
• Les 6 bouteilles		113,40 €	
COGNAC V.S.O.P.			
• La bouteille de 0,70 l.		29,00 €	
• Les 6 bouteilles		168,00 €	
COGNAC X.O			
• La carafe de 0,70 l. avec étui		62,00 €	
VIN de PAYS CHARENTAIS BLANC			
<i>Chardonnay</i>			
• La bouteille de 0,75 l.		4,20 €	
• Les 6 bouteilles		24,00 €	
<i>Sauvignon</i>			
• La bouteille de 0,75 l.		4,20 €	
• Les 6 bouteilles		24,00 €	
JUS DE RAISIN BLANC			
• La bouteille de 0,75 l.		2,50 €	
JUS DE RAISIN BLANC GAZÉIFIÉ			
• La bouteille de 0,75 l.		3,50 €	
VIN DE PAYS CHARENTAIS BIO* rouge ou rosé			
• La bouteille de 0,75 l. - Rouge		4,80 €	
• La bouteille de 0,75 l. - Rosé		4,80 €	
• Les 6 bouteilles - Rouge		27,00 €	
• Les 6 bouteilles - Rosé		27,00 €	
• Le bag in box de 5 l. - Rouge		13,00 €	
• Le bag in box de 5 l. - Rosé		13,00 €	
MIEL en pot de 500g		7,00 €	
Sous Total			
Remise			
TOTAL T.T.C.			

NOS REMISES

- De 300 € à 600 € d'achat : 4 %
- Plus de 600 € d'achat : 6 %

Veuillez joindre votre règlement à la commande en libellant votre chèque à
M. l'Agent Comptable de l'E.P.L.E.F.P.A. de SAINTONGE

L'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.



NOM

Prénom

Mobile (**obligatoire**).....

Mail :

Règlement : CB ou chèque (ordre : Régisseur des recettes des Sicaudières)

Commande à passer par mail magasinsicaudieres@gmail.com
au plus tard **le 28 novembre 2025**

DANS LA LIMITE DE NOS STOCKS DISPONIBLES

Nature du produit	Poids net	Prix de l'unité	Quantité commandée	Prix
CANARD GRAS				
Foie gras mi-cuit (<i>conserver à 0 /+3°C</i>)	180g	20,00 €		
Pâté de canard au foie gras	180g	7,50 €		
Confit (2 cuisses)	350g net égoutté	12,00 €		
Gésiers confits	200g net égoutté	6,50 €		
Pâté de canard au poivre vert	180g	5,00 €		
	350g	6,90 €		
Pâté de canard à l'armagnac	180g	5,00 €		
	350g	6,90 €		
Rillettes de canard gras	180g	5,90 €		
	350g	7,90 €		
PRODUITS A BASE DE LAPIN				
Rillettes de lapin à la moutarde	180g	4.50 €		
Terrine de lapin au Muscadet	180g	4.00 €		
	350g	5,60 €		
Terrine de foie de lapin	180g	3,90 €		
	350g	5,50 €		
PRODUITS A BASE DE VOLAILLE BIO *viande issue de notre exploitation 				
Pâté de foie* de volaille BIO	180g	5,50 €		
Rillettes* de volailles BIO	180g	5,50 €		
Poulet* au curry BIO	350g	7,00 €		
	800g	14,00 €		
Poulet* Basquaise BIO	350g	7,00 €		
	800g	13,00 €		
Poulet* Blanquette BIO	350g	7,00 €		
	800g	14,00 €		
PRODUITS A BASE DE PORC				
<i>Nouveau</i> Terrine de porc aux pruneaux	180g	3,80 €		
<i>Nouveau</i> Pâté d'andouillette	180g	3,80 €		
Rillettes pur porc	180g	3,50 €		
	350g	4,90 €		
Rillettes de porc à la moutarde	180g	3,80 €		
Confit de foie de porc	180g	3,50 €		
	350g	4,90 €		
Pâté de campagne	180g	3,50 €		
	350g	4,90 €		

Boudin noir en verrine	180g	3,80 €		
	350g	5,60 €		
Pâté Grand-mère	180g	3,80 €		
	350g	5,60 €		
PRODUITS A BASE DE BŒUF <i>*viande issue de notre exploitation</i>				
Terrine Bœuf Noisettes*	180g	4,50 €		
Mousse foie de bœuf	180g	3.40 €		
PRODUITS A BASE DE VOLAILLES				
Mousse de foie de volaille	180g	3,50 €		
Terrines de volailles	180g	3,50 €		
	350g	4,90 €		
PLATS CUISINES <i>*viande issue de notre exploitation</i>				
Cassoulet au confit de canard	800g	10,00 €		
Navarin d'agneau*	800g	9,90 €		
Couscous*	800g	9,50 €		
	350g	5,00 €		
Mitonné de poule au Pineau	800g	9,30 €		
Coq au vin	800g	9,50 €		
Saucisses de Canard aux lentilles	800g	9,80 €		
Estouffade de bœuf*	350g	5,00 €		
	800g	9,80 €		
Goulash de bœuf*	800g	9,80 €		
	350g	5,00 €		
Osso Bucco*	800g	9,80 €		
Sauce bolognaise*	800g	8,00 €		
	350g	4,50 €		
Tripes à la Tomate	800g	7,80 €		
	350g	4,50 €		
Tripes au vin blanc	800g	7,8 €		
	350g	4.50 €		
Porc au curry	800g	9,30 €		
	350g	5,00 €		
Saucisses de porc (2 saucisses) mogettes	800g	9,00 €		
Tagine de bœuf aux abricots*	800g	9,80 €		
	350g	5,00 €		
Hachis Parmentier*	350g	4,60 €		

Atelier Technologique

07 75 24 10 86

DESSEVRES Fanny

06 32 32 23 71



CHÂTEAU LA BRIE

MONBAZILLAC

TARIFS 2025



MASA -10%

PRODUITS AOC	TARIF BOUTEILLE	TARIF CARTON
Bergerac Rouge Château La Brie Millésime 2023/2024, 75 cl BIO	6.30€	37.80€
Bergerac Rouge Prestige BIO Château La Brie Millésime 2024 75 c	8.10€	48.60€
Bergerac Rouge Plénitude Château La Brie Millésime 2020 75 cl	10.80€	64.80€
Bergerac Blanc Sec Château La Brie Millésime 2024, 75 cl BIO	6.30€	37.80€
Bergerac Rosé Château La Brie Millésime 2024 75 cl BIO	6.30€	37.80€
Côtes de Bergerac Blanc Moelleux Château La Brie Millésime 2024, 75 cl	6.30€	37.80€
Monbazillac Château La Brie Millésime 2022 / 2023 75 cl BIO	9.90€	59.40€
Château La Brie Millésime 2022 Prestige 75 cl BIO	14.40€	86.40€
Château La Brie Millésime 2013 Plénitude 50 cl Coffret WIT 4 Tubes	17.10€ 35€	102.60€

Vous pouvez commander par mail ou nous contacter par téléphone

anna.roshchak@educagri.fr

05.53.74.42.50 Au : 06.12.85.15.35 Jean -Paul Darignac

Nom :

Prénom :

Adresse :

Numéro Téléphone :