

LE MARCHÉ HEBDOMADAIRE

Tous les dimanches de 8h30 à 12h

TOUS LES DIMANCHES

De 8h30 à 12h00

Sous la Halle Claude Duneton



Un grand choix de produits locaux

Renseignements : 05 55 85 50 25 - www.beynat.fr

Dépourvue depuis de nombreuses années de marché hebdomadaire, Beynat se devait de faire revivre ce type d'activité. La demande des concitoyens allait d'ailleurs dans ce sens et la municipalité a tout mis en œuvre pour répondre à cette attente somme toute bien légitime.

Depuis juin 2015 , tous les dimanches matins, le village vit au rythme du marché.

De nombreux exposants et producteurs présents.

Au pt'it Raviole : Plats traditionnels chinois

La ferme du Tilleul de Sainte-Fortunade: Kelly et Mathieu : Légumes, aromatiques, variétés anciennes, plantes médicinales et petits fruits (0678070754)

Christine Juin : salades, oeufs, noix, châtaignes blanchies, jus de pommes

Au fournil de Jean : Pain de campagne cuit au four, brioches, sablés

Les saveurs de St Cyr : Fruits et légumes.

le petit marquisat (traiteur) : Plat à emporter (06 08 91 33 08)

La ferme des collines (Aurélien Prugne) : Fromages de vaches

La ferme de la Mejoul (Faure) : canards, confits, magrets

Emilie Jubertie " Les deux ailes de Lily) : poulets découpés : cuisses, cuisses marinées, ailes, ailes marinées, filets, filets marinés, aiguillettes, carcasses, rôtis de poulet (au curry, au chorizo, basque ou aux herbes), paupiettes de poulet (nature ou aux herbes), brochettes de poulet, terrine de foies de volailles, rillettes de poulet, ailes confites, gésiers et cœurs

François Gilquin (Dyonisoc) : Vins

La ferme de Brossard (Jean-Paul Tronche) : Châtaignes, produits dérivés de châtaignes, confitures

Fabrice Grohlier : Poissons frais, crustacés, coquillages

Julien Merle : Plants, végétaux de saisons

Alain Tournier : Truffes noires et blanches et quelques produits de saison (noix, cerises, prunes)

Laure Fara : Miel

-



-



-



-



-





Les Marchés de producteurs de pays

Tous les mardis de l'été de 17h à minuit

Durant l'été, les marchés de producteurs de pays qui ont eu lieu tous les mardis de 17h à minuit rythment plus que jamais le cœur du bourg. Produits du terroir, buvette, frites, crêpes, tables dressées pour déguster les achats, orchestre de variétés pour danser sans modération.

•



•



•



•

