

Produits locaux à l'honneur

Faites connaissance avec les commerçants du marché du samedi matin. Présents quasiment toute l'année, ils vous proposent des produits locaux de saison et pour certains provenant de leur propre exploitation.



Maraîcher depuis 64 ans, Paul Plassin propose les produits de sa ferme : pommes de terre, oignons, carottes, oeufs...



L'EARL DARVIGNES, producteurs de poulets et également produits de saison, salades, asperges, fraises, oeufs...



Les confitures et sirops « maison » concoctées par Brigitte Menis des « Confitures de Café Couette ».



Le « Camion gourmand » et ses plats cuisinés avec des produits régionaux : paëlla, chipirons, axoa, poulet basquaise...



Saint Emilion, Pacherinc, côtes de Castillon... les vins de Jean-Claude Lassarte



Les produits de saison des «Trésors du primeur»



Frédéric Lormand, boucher, charcutier, traiteur du «Fin couteau» et sa bonne humeur.



Les poulets ou jambonneaux de la rôtisserie «L'aile ou la cuisse»



Le miel de notre apiculteur saint-martinois, Michel Mestelan



Thierry Martin «Salaisons et fromages» propose des produits de producteurs provenant du Pays basque, des Pyrénées et du Béarn.

Sur le marché également



► Les plats asiatiques d'Eric Tcha

► Les olives de Jocelyn Cérézales



► Les vêtements et accessoires

- Le Dressing des Copines,
- Les vêtements de Carole Gimenès-Espinos

► «René et Eliane Camy Fleurs ». Compositions, orchidées, plantes d'intérieur et d'extérieur

