

COMIGNE SAMEDI 8 MAI au MARCHÉ de 10 h à 12 h.

LES BIÈRES ARTISANALES

De Charlotte MAS



BRASSERIE des VOÛTES
À MONTLAUR



LES FRAISES BIO



De Didier PEREZ
de CASTELNAU

LES SPÉCIALITÉS RÉGIONALES CUISINÉES

De la MAISON ESQUINE



Les ŒUFS FRAIS
BIO de
La BORIA de
MARIUS de
SERVIES en VAL



ET AUSSI : les huîtres de Thau, les fromages de chèvre de Comigne, les asperges vertes d'Adrian, les vins Corbières et Minervois, la viande de porc de Lacombe, la mozzarella de Pradelles, le lait cru et les produits laitiers bio de Saint Denis, les tapenades et olives de l'Alaric, Fleurs et plants potagers de Corynne, poulets fermiers rôtis,, pains bio, pizzas cuites au feu de bois, plats préparés cuisine du monde, les légumes de José,....

POUR TOUT SAVOIR ABONNEZ-VOUS à NOTRE PAGE FACEBOOK : Marché de Comigne