

Liste des producteurs

Fournisseurs du Domaine Saint Jean de Chépy :

Fromages fermiers :

Chèvre

La ferme de Galerne

Tullins (Isère : 38)



<https://www.fermedegalerie.fr/>

Située au pieds du Vercors, sur la commune de Tullins (Isère), la ferme de Galerne vous propose ses fromages de chèvre, ses noix de Grenoble et produits dérivés.

Charcuterie fermière :

La ferme de la Grangère

Les Eparres (Isère : 38)



https://www.facebook.com/lafermedelagrangere/?locale=fr_FR

Le GAEC La Ferme de la Grangère propose de la charcuterie fermière, de fromage de vache, du lait de vache entier cru, et des fromages de chèvre, de l'huile de colza et de tournesol, ainsi que des colis de steaks hachés. Suivant les périodes/saisons, La Ferme propose des colis de viande de bœuf, de veau et de cabri.

Volailles :

Germain Cara

Chasselay (Isère : 38)

668 route Chambarans
38 470 Chasselay
04 76 64 21 18

Viande rouge :

Ferme Rey-Giraud

Tullins (Isère : 38)



<https://www.ferme-rey-giraud.fr/>

Viande de bœuf et de veau.

Artisans boulanger-pâtissier :

Maison Franchini

Tullins (Isère : 38)



https://www.facebook.com/BoulangerieFranchini/?locale=fr_FR

Pains, gâteaux, pièces montées, pizzas, quiches, etc.

Laurent CHAMPON « Douceur des Alpes »

Vinay (Isère : 38)



<https://www.patisserie-champon.fr/>

Artisan pâtissier, chocolatier et glacier depuis 1998.

Pisciculture :

Charles Murgat

Beaufort (Isère : 38)



<https://www.charlesmurgat.com/>

Truite Fario, Omble Chevalier, Saumon de Fontaine, Truite Arc-en-Ciel
Vente à la ferme, pêche, poissonnier et restaurateur.

Jus de fruits locaux et biologiques :

Ogier fruits

Seyssuel (Isère : 38)



<http://ogier-fruits.com/>

Jus de fruit élaborés à partir d'une sélection de fruits récoltés localement. Leur fabrication s'inscrit dans le cadre d'une agriculture raisonnée et d'une économie de proximité.

100% pur jus de fruits

Ferme bio de Margerie

Portes-lès-Valence (Drôme : 26)



<https://www.fermebiomargerie.fr/>

Entre Rhône et Vercors, s'étend la plaine de Valence, avec ses hectares de vergers. La ferme bio des Margerie en occupe dix-huit, et c'est sur cette surface modeste, qu'elle a choisi de s'exprimer avec une agriculture autre, sans ambition productiviste. Entre production et commercialisation, un pari osé, pour ces pionniers d'une agriculture respectueuse de l'environnement et du consommateur.

Sirop :

Antésite

Coublevie (Isère : 38)



<https://antesite.com/>

Née en 1898 de l'imagination d'un apothicaire soucieux du bien-être de tous, Antésite est LA boisson désaltérante par excellence. Son format pratique, son coût économique et ses parfums variés ont fait du petit flacon noir une marque iconique, régaland des générations de gourmets à travers le monde.

Bigallet

Virieu sur Bourbre (38)



www.bigallet.fr

La société BIGALLET fabrique depuis 1872 des sirops et spécialités alcoolisées. Située au coeur de la région Rhône-Alpes, la maison BIGALLET distille ses liqueurs et fabrique ses sirops selon des recettes authentiques et avec des ingrédients de qualité premium.

Bière :

L'Albinche :

L'Albenc (Isère : 38)



<https://www.albinche.fr/>

Micro-brasserie de proximité : recettes exclusives avec des ingrédients de saison (modèle durable et produits agréés Isère : malts issus de l'agriculture biologique provenant de céréales iséroises ou Rhône-Alpes). Bières brassées, embouteillées, capsulées et étiquetées à la main.

Bouteilles personnalisées, recettes sur-mesure, ateliers dégustation, location de tireuse...

Vins :

Cave de Tain (producteurs) :

Tain l'Hermitage (Drôme : 26)



www.cavedetain.com

« La Cave de Tain est dirigée depuis toujours avec une vraie passion pour la qualité du vin et une connaissance du consommateur. C'est l'une des meilleures caves coopératives de France, mais aussi l'un des meilleurs producteurs des Côtes du Rhône septentrionales. Je m'attends à des vins encore plus différenciés avec ces investissements ». Jancis Robinson MW

Champagne :

Soret-Devaux

Colombé-Le-Sec (Aube : 10)



<https://www.champagnesoretdevaux.com/>

Notre micro-terroir composé de Kimméridgien et notre mode de culture raisonnée « **Certifiée Haute Valeur Environnementale** » contribuent à la typicité de nos vins, que nous vous invitons à découvrir au travers de nos différentes cuvées...

Rares terres argileuses au sous-sol marno-calcaire.

Liqueurs :

Chartreuse

Voiron (Isère : 38)



<https://www.chartreuse.fr/c-produit/cuvees-classiques/>

La Chartreuse, c'est plus de 4 siècles d'histoire depuis la remise du manuscrit par François Hannibal d'Estrées en 1605. Il aura fallu plus de 150 ans de recherche aux moines chartreux pour percer le secret du manuscrit et fixer la recette de l'Elixir Végétal en 1764. Au début du 19^è, le développement d'un nouvel « Elixir de Table » donnera naissance à la Chartreuse Verte et la Chartreuse Jaune en 1840. Depuis, ils ont su garder et transmettre leur précieux savoir-faire et, aujourd'hui encore, ces recettes constituent l'essentiel des produits des Pères Chartreux.

Distillerie Meunier

Saint-Quentin-sur-Isère (38)



<https://www.distillerie-meunier.fr/>

Depuis 1809, nous nous attachons à extraire la quintessence du génépi et des plantes alpestres à travers notre savoir-faire unique en matière de culture, de botanique et de distillation. Ces gestes, méthodes et procédés séculaires sont transmis de génération en génération, au sein de notre Distillerie familiale dont l'indépendance est le garant de la préservation de cet Artisanat d'excellence.