

Petit Marché de Couthuin

Tous les mercredis matins

Produits locaux



Place communale - de 8h à 13h

NOUVEAU Découvrez l'invité de la semaine

• 2 octobre

Albert Renier

Vins d'Alsace, Bourgogne Côte Chalonnaise, du Bordelais, produits dérivés du canard (foie gras, rillettes, pâtés, magrets, etc..).

• 9 octobre et 13 novembre

L'Herbe à Cha

Confitures, tapenades, vinaigres, boissons fermentées (Kéfir et Kombucha) et plantes aromatiques et médicinales.

• 16 octobre

Les ChOses à l'envers

Bijoux et objets de déco colorés et uniques
MADE IN Couthuin.

• 23 octobre

Envie de goût

Production artisanale de confitures et gelées allégées en sucre.

• 30 octobre

Le Moulin de Ferrières

Farines de fabrication artisanale: froment, épeautre et seigle.

• 6 novembre

La Tambouille

Soupes et plats préparés à base de produits du terroir.

• 20 novembre

Les Paniers de Maryse

Savonnerie artisanale et produits de bains (à base d'huiles essentielles, sans parabène ni phtalate).

• 27 novembre

Les Contes de Fèves

Une chocolaterie mobile et un atelier vitré dans lequel vous pourrez observer le travail de la chocolatière et découvrir ses pralines, truffes, confiseries, ...



Et toujours... vos marchands habituels

Le Potager de la Dime



En quête de goût et de qualité, Geoffrey vous propose des fruits et légumes issus de cultures naturelles et respectueuses de l'environnement ainsi que des variétés anciennes aux saveurs incomparables.

Rotiss et Moi



Michaël met les petits plats dans les grands et vous propose poulets rôtis, blancs, cuisses, pilons, jambonneaux et spare ribs ainsi que divers accompagnements, le tout dans une ambiance chaleureuse !

Produits laitiers et fromages de nos régions



Marie-Hélène vous propose ses fromages BIO de brebis, de chèvre et de vache, au lait cru ou pasteurisé, ainsi que des maquées, du beurre et des desserts lactés qui séduiront petits et grands.

Fleurs et plantes Cartuyvels



Luc offre un large éventail de fleurs et de plantes automnales. Vous n'aurez que l'embaras du choix pour embellir vos terrasses, jardins et balcons.

La ferme à domicile



Proximité, convivialité et qualité sont les maîtres mots de Kevin qui vous fait découvrir divers produits du terroir : salaisons, œufs frais, bières spéciales, jus de fruits, ... Le petit plus : des dégustations surprises !

Les délices d'Édouard et Louise



Une coquille craquante, un coeur fondant et des saveurs originales... découvrez et laissez vous tenter par les macarons « faits maison » de Philippe. NOUVEAU : caramels et gaufres de Liège.

Pour vous rendre au marché, pensez au Port à Bus : 0475 210 603

Sans oublier...

les commerces déjà présents sur la Place communale

Votre boulanger



Votre épicier

