



Vente de Noël

Distribution le *Vendredi 19 décembre* à
l'école de Daon de 16 h 30 à 18 h 30

Chers parents, chers habitants, chers gourmands,
à l'approche des fêtes de fin d'année, nous vous proposons
une vente. C'est l'occasion parfaite pour préparer vos
cadeaux ou vous faire plaisir.

Chaque vente encourage les projets de l'école du village et
l'implication du corps enseignant.

Les produits sont 100 % locaux

Merci de votre soutien continu !





Les producteurs

ZAG PPAM

Virginie propose des Plantes à parfum, aromatiques et médicinales (PPAM) semées et cultivées dans le respect de leurs besoins et environnement.

Sur leur ferme, hormis le travail du sol, il n'y a pas de mécanisation, tout est fait à la main, désherbage, cueillette et transformation. Il n'y a pas non plus de cultures sur/sous bâches. Tout est délicatement cueilli à Daon, puis séché, trié, conservé et conditionné pour proposer des infusions de qualité.

Daon la ruche



Apicultrice, Frédérique est spécialisée dans la vente directe de miels à Daon.

Elle assure aux abeilles des conditions favorables et un environnement sain.

la production de miel toutes fleurs se fait selon les floraisons et les saisons.

La transhumance des abeilles est assurée afin de les déplacer d'une région à l'autre et enrichir la diversité du miel produit.

Les produits issus du miel de nos régions sont faits maison et à base d'ingrédients de qualité.



Brasserie Alpaca

La brasserie Alpaca est une petite fabrique de bière du Haut-Anjou.

Située à Saint-Martin-du-Bois, le brasseur s'efforce de vous concocter une bière de qualité, brassée à petite échelle à partir d'ingrédients de qualité

Du concassage du grain à l'étiquetage des bouteilles, toute la fabrication est réalisée sur place, à la main, et avec le plus grand soin.

Parce que de nos modes de production et de consommation dépendent nos vies actuelles et futures, réfléchir à l'impact de nos pratiques nous semble une évidence.



Le biscuitier du Maine

En 2003, Lydiane et Emmanuel font l'acquisition d'une boulangerie pâtisserie à Arnage dans la Sarthe, qu'ils revendent en 2009 pour se rapprocher de leurs familles. En 2010, ils créent d'une boulangerie pâtisserie à Bonchamp les Laval, et c'est là qu'Emmanuel met au point la recette du PETIT BEURRE MAYENNAIS en 2015, qu'ils commencent à vendre dans cette boulangerie. Devant la demande Emmanuel et Lydiane décident de vendre leurs biscuits sablés dans les épiceries fines puis dans les grandes surfaces Mayennaises. Pour faire face à la demande grandissante pour leurs sablés, ils décident de revendre leur boulangerie en 2018 pour créer dans la foulée une biscuiterie sous l'enseigne LE BISCUITIER DU MAINE.

Pour fabriquer nos produits nous utilisons au maximum des ingrédients du Maine (la Mayenne et la Sarthe) pour leurs qualités, pour participer à l'économie locale et limiter les impacts environnementaux dans le transport.

Dans tous nos produits il n'y a aucun additif, colorant artificiel, conservateur ou huile de palme.



	Produit	prix	Quantité	total
 Les tisanes	La digestive (agastache anisée menthe glaciale, sarriette, fenouil, mauve, calendule, camomille romaine)	7.00€		
	La résistante (hysope, thym, sauge, sureau, mauve, monarde, citron)			
	La féminine (sauge, mélisse, ortie, achillée millefeuille, camomille matricaire, rose)			
	La morphée (verveine odorante, mélisse, camomille romaine, eschscholtzia, bleuet)			
	La peps'tillante (menthe poivrée et marocaine, origan, sarriette, bleuet, pourpre)			
	La paix intérieure (basilic sacré, citronnelle vietnamienne, Romarin, Camomille romaine, eschscholtzia, calendula)			
	l'automnale : basilic cannelle, romarin, pommes, lavande, bleuet pourpre			
	la gigue : frêne, reine des prés, menthe bergamote, ortie/pissenlit, pensée sauvage, cassis			
	la tendresse : fenouil, verveine, camomille romaine, ortie, calendula, rose			

	Gnomes (30gr) Dimensions : hauteur 10cm, largeur 5,5cm, profondeur 3,5cm - Chocolat au lait	2.00€		
	Gnomes (30gr) Dimensions : hauteur 10cm, largeur 5,5cm, profondeur 3,5cm - Chocolat noir			
	DELICES GOURMAND :2 sachets de 95 g de Ptit May Apéro. 1 sachet de 110 g de Ptit May Gourmand. 1 pot de 280 g de May'Nut.	20€		
	GOURMANDISES : 2 sachets de 95 g de Ptit May Apéro. 2 sachets de 110 g de Ptit May Gourmand 2 sachets de 100 g de Choco'May ou Tuiles.	25€		
	Les petits may' apéro : tomate basilic	2.50€		
	Les petits may' apéro : entrammes bio			
	Les petits may' apéro : ail ciboulette			
	Les petits may' apéro : 2 olives			
	Les petits may' apéro : emmental de charchigné			
	Les petits may' apéro : chèvre			
	Les petits may' apéro : oignons			

Nom prénom :

Numéro de téléphone:

Bon de commande à retourner avant le 24/11/2025 avec le règlement

(chèque au nom de l'APEL, dans la boîte aux lettres de l'école ou le cartable des enfants.
la boîte aux lettres de l'école est rue du Dr Couffon (en face de la rue de l'école)

	Miel de Printemps - 500g	8.00€		
	Miel de toutes fleurs d'été - 500g	8.00€		
	Pâte à tartiner Cara-Miel - 250g	6.50€		
	Pain d'épices nature - 300g	6.50€		
	Pain d'épices orange - 300g	6.70€		
	Noisettine 250g (miel de printemps et noisettes du sud Mayenne)	6.50€		
	Savon le gourmand au miel de mayenne - 100 g	8.50€		
	Galettine au beurre et miel de forêt 200 g	6.50€		
	Galettes au miel de forêt - 300 g	7.50€		

 Carton de 6 bouteilles de 33 cl	Bière de Noël	17 €		
	Bière Ambrée			
	Bière Blonde			
	Bière IPA			
	Carton découverte (Noël, blonde, ambrée, IPA, triple, bière de récolte)			

Merci !!!!

NOMBRE PRODUIT TOTAL	PRIX TOTAL