



La Newsletter de l'Epicentre Paysan

Epicerie de producteurs à Morlanne

Semaine du 23/03/2026

Omnibus Ad Viis Epicentrum Agrestiem Pervenitur

Arrivages

Omelette Norvegienne des Givrés de Prés (attention quantité limitée)

Mardi



Filets de poulet à l'unité et paupiettes de veau par deux de la Maison Bignalet

Mercredi



Truite fraîche de chez Eauzons

Mercredi



Asperges de l'Airial de Cécile et Laurent

Jeudi



Agneau

Il est encore possible de commander votre agneau pour Pâques.
Prise des commandes jusqu'à mercredi 25 soir uniquement

Maison Bignalet



Un nouveau partenaire fait son entrée dans la longue liste des marques de confiance présentes au magasin: la Maison Bignalet.

Il y aura des arrivages réguliers de produits frais (cette semaine filets de poulet du Gers et paupiettes de veau) et de conserves (langue de bœuf cuisinée, jambonneau à l'ancienne en bocal et plein d'autres nouveautés).

"Depuis 4 générations, la Maison Bignalet, boucherie charcuterie familiale, met la qualité et le circuit court au cœur de sa démarche. Une aventure débutée en 1919 à Habas dans les Landes.

La Maison Bignalet est réputée pour la qualité et la fiabilité de ses produits. Une grande partie de leurs matières premières répond aux exigences d'Indications Géographiques Protégées (IGP). Les labels IGP garantissent l'élaboration des produits du terroir dans leur aire géographique d'origine selon des modes opératoires définis. Ils sont la garantie d'une qualité fidèle à la tradition culinaire et à sa réputation.

La Maison Bignalet a aussi été récompensée par les chambres du commerce de France pour son dynamisme en milieu rural. En 2017, elle s'est vue décernée le mercure d'or pour son dynamisme en milieu rural."

source <https://www.bignalet.com/>

Fromage de Chèèèèvre*

* prendre l'accent caprin

Les premiers lactiques de chèvre de la Voie Lactée sont arrivés à l'Epicentre! Si vous n'en voyez plus c'est normal. Je vais essayer de passer mardi à 9h31 pour tout rafler.





Asperges

Comme annoncé la semaine dernière, les asperges vertes et blanches de l'Airial de Cécile et Laurent sont en rayon. Nous aurons un arrivage toutes les semaines, le jeudi après-midi.



Chocolats

Les chocolats de David Lemée sont là et ils rencontrent comme tous les ans un franc succès.



Nouveauté

Pour finir une nouveauté de chez Lima: la crème de soja vegan et bio.



CUISINE SOYA SOJA

VEGAN



AT-BIO-301
EU Agriculture





Arrivages hebdomadaires

- Les Poulets de Christelle Dugachard (mardi matin et vendredi matin)
 - Les Pâtes Fraîches de Pasta Murati: pâtes, lasagnes... (mardi matin)
 - Le Pain de Las Arradits (mercredi après-midi, commande avant mardi midi)
 - Le Lait Bio et le Fromage de la Ferme des 12 Vaches (jeudi après-midi)
 - La Mozzarella, le fromage blanc, les lactiques et les camemberts de la Bufflonne Béarnaise (jeudi matin)
 - Les Yaourts Natures ou aux Fruits Yamou (jeudi après-midi)
 - Les Charcuteries de la Ferme du Claüs (jeudi après-midi)
-





L'Epicentre Paysan accepte les tickets restaurant (en format digital uniquement). Etonnant, non?

Nos Partenaires





4650, route d'Arthez

64370 Morlanne

Tel: 05.59.68.04.15

Email: contact@epicentrepaysan.fr

Site: epicentrepaysan.fr

Ouvert du mardi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 15h30 à 19h

Cet email a été envoyé à @, cliquez ici pour vous [désinscrire](#).

Powered by  **sinch mailjet**