

Association loi 1901

# LESCABOTEURS DE LUNE

FRET À LA VOÏLE



[www.lescaboteursdelune.fr](http://www.lescaboteursdelune.fr)  
[contact@lescaboteursdelune.fr](mailto:contact@lescaboteursdelune.fr)

**NOÏR MOUTIER**

Facebook Les Caboteurs de Lune Site [lescaboteursdelune.fr](http://lescaboteursdelune.fr)

# Brochure des marchandises

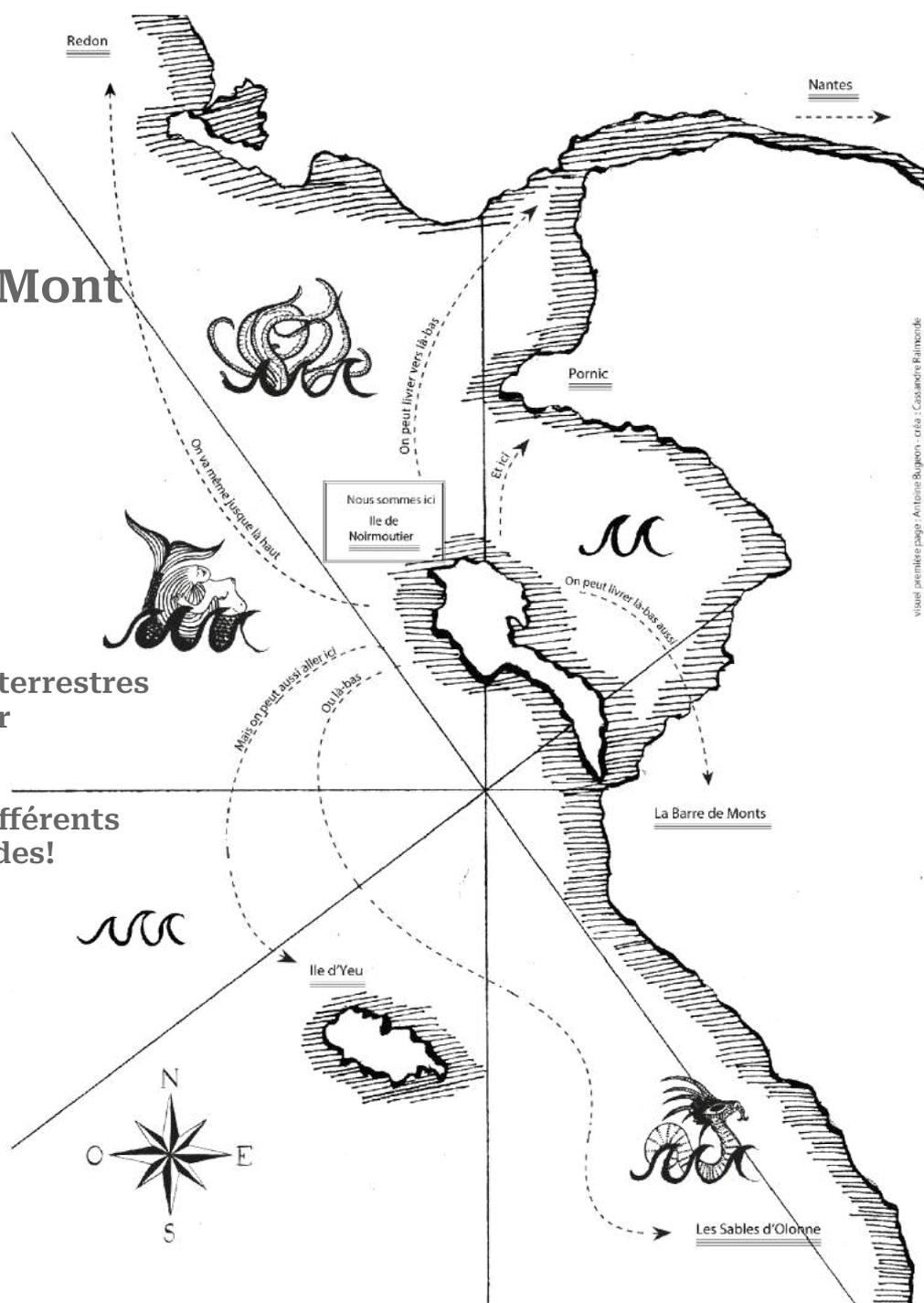
## - Campagne Automne 2023 -

Date limite de pré-commande :  
**du 26 juillet 2023**

Livraison à Noirmoutier - début septembre 2023

**Mais aussi:**  
Nantes  
St-Nazaire  
La Barre de Mont  
Pornic  
Redon

Pour les livraisons terrestres  
n'hésitez pas à jeter  
un oeil sur notre  
[carte en ligne](#) afin  
d'y retrouver les différents  
points de commandes!





# Les Caboteurs de Lune

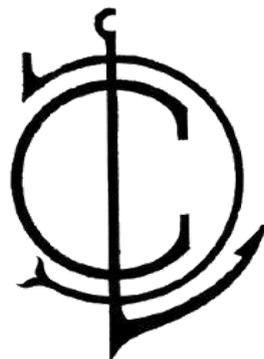
**E**n activité depuis 2017 mais créée officiellement en 2018 par un groupe de jeunes Noirmoutrins, notre association compte une trentaine de membres actifs parrainés par les membres fondateurs.

L'activité première de l'association est la promotion du transport de marchandise à la voile en organisant la venue de bateaux à Noirmoutier avec, dans leurs cales, différents produits équitables et éco-responsables.

Par ce biais elle permet de contribuer à la sauvegarde et l'activité du patrimoine maritime mais aussi à la protection de la planète avec un impact environnemental réduit par rapport au système de transport classique.

Cette démarche engage cependant l'acheteur à adhérer à l'idée que ses produits étant transportés aux grès du vent et des flots n'arrivent pas forcément le jour annoncé comme ils pourraient l'être avec tout autre mode de transport plus conventionnel.

Cette autre façon d'acheter et de consommer semble aujourd'hui plus qu'essentielle au vu des questions environnementales et éthiques actuelles.



## - POUR PASSER COMMANDE -

Les commandes sont à passer **par mail** à l'adresse suivante :

**[contact@lescaboteursdelune.fr](mailto:contact@lescaboteursdelune.fr)**

Merci d'y indiquer votre code postal !

Pour les commandes hors Noirmoutier une solution d'acheminement vous sera communiquée selon votre code postal.

Pour les livraisons terrestres

N'hésitez pas à jeter un œil sur notre [carte en ligne](#) afin d'y retrouver les différents points de commandes!

Les règlements (chèque ou espèce) sont à envoyer ou à déposer sous enveloppe au centre social Grain de Sel.

Les Caboteurs de Lune  
Espace Grain de sel  
18 rue de la Poste  
85330 Noirmoutier

Date limite de pré-commande :  
**mercredi 26 juillet 2023**

Le système « pré-commande » et donc les tarifs équivalents sont applicables uniquement en cas de réception du paiement au maximum une semaine après avoir passé votre commande (soit le mercredi 2 août 2023).

Pour les produits en vrac, n'oubliez pas de venir avec vos contenants !

# Huiles d'olive CAIXEIRO

**Attention cette campagne ne comporte qu'une seule huile d'olive, déclinée en deux contenants différents !**

## Tarifs :

Précommande :

25€ le cubi de 2 litres

50€ le cubi de 5 litres

Sur place :

35€ le cubi de 2 litres

## Caixeiro – « Intense »

Extra Vierge

Cubi de 2L ou 5L

Certifiée Biologique

Cobrançosa, Verdeal, Madural.

Belles notes herbacées, herbe verte, feuille de tomate, banane verte.

Très harmonieuse.



# Les Olives en pot - CAIXEIRO

## Tarifs :

Précommande :

6€50 le bocal d'olives à l'huile de 170g.

35€ par carton (x6 bocaux de 170g identiques).

Sur place :

7€50 le bocal de 170g d'olives à l'huile.

Toutes les olives en pots sont certifiées "Biologiques"

## - Olives à l'huile et à l'ail -

Caixeiro

Bocal de 170g

Ces olives 100% Cobrançosa sont conservées selon une recette traditionnelle à l'ail et différentes herbes aromatiques, baies et origan, huile d'olive extra vierge.

## - Olives à l'huile et au citron -

Caixeiro

Bocal de 170g

Ces olives 100% Cobrançosa sont conservées selon une recette traditionnelle au citron et différentes herbes aromatiques, baies et origan, huile d'olive extra vierge.



# Les Tablettes de chocolat - Chocolate Makers

Certifiés Biologiques.

En tablette de 80g

## Tarifs :

Précommande : 4€

Sur Place : 5€

Les fèves de cacao issues du commerce équitable sont amenées des Caraïbes (République Dominicaine) au port d'Amsterdam par le voilier [Tres Hombres](#). Ce navire à voile est un cargo pionnier sans moteur qui traverse l'océan Atlantique chaque année.

La barre est emballée dans du papier sulfurisé et imprimée en bio-encre.

Garantie sans gluten.



## - 75% - Noir aux éclats de fèves de cacao -

Ingrédients : pâte de cacao, sucre, éclats de cacao (5%), beurre de cacao.  
Au moins 75% de cacao.

Tous les ingrédients sont issus de la culture biologique.

Peut contenir du lait et des traces de noix.

## - 40% - Au lait et sel marin -

Ingrédients : pâte de cacao, sucre, lait en poudre, beurre de cacao, sel marin (0,3%). Au moins 40% de cacao.

Tous les ingrédients sont issus de la culture biologique.

Peut contenir des traces de noix.

# Le VRAC

(pensez à prendre vos contenants ;))

## - Amandes décortiquées SORESA -

Certifiées Biologiques.

Ces amandes naturellement séchées proviennent de terres situées à Trás-os-Montes, entre la 'terre chaude' et la 'terre froide', leur donnant des caractéristiques et un goût bien supérieur.



### Tarifs:

Précommande : 18€/kg  
Sur place : 20€/kg

## - Panela – sucre brut de Colombie -

Certifiée biologique

La Panela est un sucre de canne brut et non raffiné de Colombie. Produit traditionnel obtenu en déshydratant le jus de canne à sucre brut à feu doux. Ce procédé préserve les saveurs de la mélasse et les nutriments de la canne à sucre.

Riche en vitamines, fibres et minéraux, cette Panela récoltée par une communauté localisée à Sierra Nevada de Santa Marta, présente d'agréables arômes de caramel et de bois.

### Tarifs :

Précommande :  
8€50 le kg  
Sur place :  
10€00 le kg



# Le café

## - Las Lomitas -

Origine : Colombie - région de La Vega  
Altitude : 1200m

Dans la ferme Las Lomitas, deux micro lots ont été réalisés avec un total de 2200 caféiers. Bien qu'elle n'ait pas de certifications, la culture dans cette ferme est travaillé selon la philosophie Demeter, qui consiste en l'utilisation de ce qu'on appelle la biodynamie préparations pour le traitement des sols et des plantes.



Compte tenu du fait qu'il s'agit d'un micro lot, le café de la ferme Las Lomitas est vendu exclusivement à des clients qui valorisent la production biologique et respectent l'environnement dans leurs pratiques.

Transporté vert par Gallant depuis la Colombie, les grains de café seront torréfiés à Challans dès l'arrivée du bateau à Noirmoutier par le café Om'ri et mis en sachet dans la foulée afin de conserver toutes ses saveurs.

### Tarifs :

Précommande : 13€/500g  
Sur place : 16€/500g

# Porto - le retour

## - Porto Rouge et Porto Blanc -

Quinta de Val da Figueira -  
Bouteille de 75 cl

Situé au coeur de la vallée du Douro, près de Pinhao, ce domaine familial produit du Porto depuis 1759. Il est élaboré à partir des meilleurs Tawny (porto vieilli en fut) d'au moins 10 ans d'âge, au domaine de Quinta. Exceptionnel en saveur et qualité, le long vieillissement en fût donne une robe ambrée et des arômes complexes et épicés.



### Tarifs :

Précommande : 20€/bouteille de Porto Rouge  
15€/bouteille de Porto Blanc

# Nouveautés

## - Thon de ligne en conserve -

Pêche durable (à la ligne)

Espèce : bonite

Origine : Açores (PT)

Producteur : Santa Catarina

Le thon pêché exactement comme on est censé le faire pour une pêche réellement durable.

Des conserves préparées aux petits soins par une entreprise familiale.

Bref, le thon en boîte bon sous toutes ses formes !



Disponible sous deux assaisonnements :

- condiments classiques
- aux 4 poivres

### Tarifs:

Précommande : 4€50/boîte 120g

Sur place : 5€/boîte 120g

## - Beurre de Cacao -

Certifié biologique

Le beurre de cacao est une matière grasse 100% végétale issue des fèves de cacao. Il est très utilisé dans la pâtisserie, et plus particulièrement dans la confection de desserts chocolatés.



### Tarifs:

Précommande : 42€00/kg



# Bon de commande



Campagne Automne 2023

date limite : 26 juillet 2023

NOM :

Prénom :

Mail :

Code Postal :

Téléphone (facultatif, mais pratique) :

Produit	Qté	PU	Total
Huile d'olive CAIXEIRO - Bio (cubi de 5L)		50€00	
Huile d'olive CAIXEIRO - Bio (cubi de 2L)		25€00	
Olives à l'huile et à l'ail (bocal 170g)		6€50	
Olives à l'huile et à l'ail (6 bocaux de 170g)		35€00	
Olives à l'huile et au citron (bocal 170g)		6€50	
Olives à l'huile et au citron (6 bocaux de 170g)		35€00	
Chocolat 40% (tablette de 80g)		4€00	
Chocolat 75% (tablette de 80g)		4€00	
Amandes décortiquée (au kg)		18€00	
Panela (au kg)		8€50	
Café (500g)		13€00	
Porto rouge (bouteille)		20€00	
Porto blanc (bouteille)		15€00	
Thon aux condiments		4€50	
Thon aux 4 poivres		4€50	
Beurre de cacao (au kg)		42€00	

Date :

TOTAL : \_\_\_\_\_€

Règlement par :

- Chèque\* (ordre : Les Caboteurs de Lune)
- Espèce
- Virement\*\* (IBAN : FR76 3004 7141 7400 0202 0020 174 - BIC : CMCIFRPP)

\* Si le nom de l'émetteur figurant sur le chèque est différent du nom indiqué sur ce bon de commande, merci de le préciser ici : \_\_\_\_\_

\*\* Merci de préciser dans le libellé du virement votre nom, identique à celui présent sur ce bon de commande