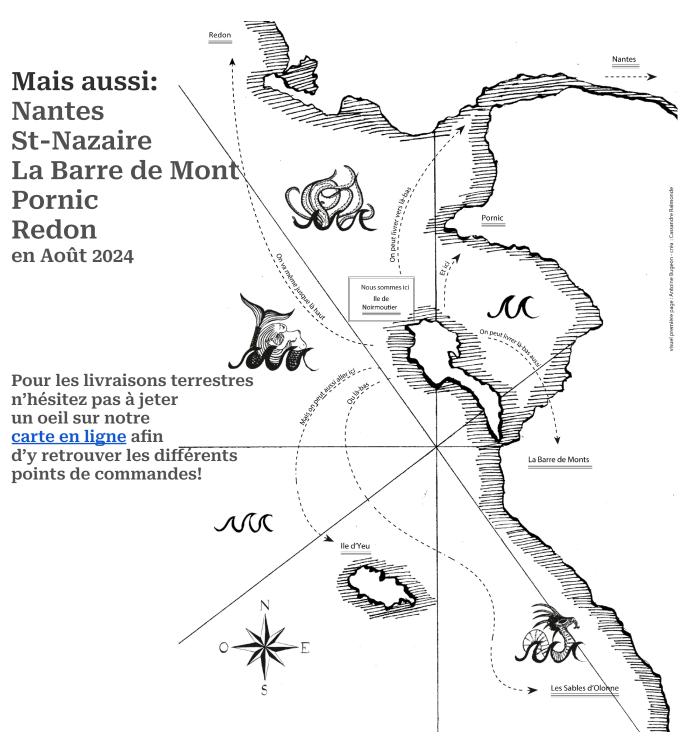


Brochure des marchandises

- Campagne été 2024 -

Date limite de pré-commande : du 22 mai 2024

Livraison à Noirmoutier - fin juillet 2024







Les Caboteurs de Lune

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 trans port 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'acti vité dupatrimoine maritime mais aussi à laprotection de la planète avec un impact environnemental réduit par rap port 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 au jourd'hui plus qu'essentielle au vu des questions envi ronnementales et éthiques actuelles.







- POUR PASSER COMMANDE -

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

contact@lescaboteursdelune.fr

Merci d'y indiquer votre code postal!

Pour les commandes hors Noirmoutier une solution d'acheminement vous sera communiquée selon le lieu de retrait que vous choisirez sur le bon de commande.

Pour les livraisons terrestres

N'hésitez pas à jeter un œil sur notre <u>carte en ligne</u> afin d'y retrouver les différents points de commandes!

Merci également de <u>privilégier le règlement par virement</u> pour une meilleure traçabilité et simplification pour nos bénévoles. (IBAN présent sur le bon de commande).

Sinon, les règlements par 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

<u>Date limite de pré-commande :</u> <u>mercredi 22 mai 2024</u>

Le système « pré-commande » et donc les tarifs équivalents sont applicables uniquement en cas de réception du paiement <u>au maximum une semaine après avoir passé votre commande (soit le mercredi 29 mai 2024).</u>

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

CAIXEIRO

- Huile d'olive -

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

Les quantités sont limitées,
n'attendez pas le dernier jour pour commander!

Tarifs:

Précommande:

28€ le cubi de 2 litres 65€ le cubi de 5 litres

Sur place:

35€ le cubi de 2 litres

Caixeiro - « Classique »

Extra Vierge Cubi de 2L ou 5L Cobrançosa, Verdeal, Madural.

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



- Vinaigre Balsamique -

Bouteille de 50 cl

Doux et aromatique, le vinaigre balsamique Caxeiro séduira les papilles les plus exigeantes. En réduction ou en vinaigrette, le compagnon idéal de tous vos plats raffinés.

Tarifs:

Précommande : 7€50 Sur place : 10€



Les Olives en pot - CAIXEIRO

- 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.



Tarifs:

Précommande:

6€50 le bocal d'olives à l'huile de 170g. 36€ par carton (x6 bocaux de 170g <u>identiques</u>).

Sur place:

7€50 le bocal de 170g d'olives à l'huile. Toutes les olives en pots sont certifiées "Biologiques"

<u>Les Tablettes de chocolat - Chocolate Makers</u>

Certifiés Biologiques.

En tablette de 80g

Tarifs:

Précommande : 4€50 Sur Place : 5€

Les fèves de cacao issues du commerce équitable sont amenées des Caraïbes (République Dominicaine) au port d'Amsterdam par le voilier <u>Tres Hombres</u>. 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: 22€/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



- Riz - Carolino

Le producteur Quinta DO Seminario est originaire de la région de Coimbra, près de Garça Branca. Il produit en "Production Intégrée" depuis



1980, c'est un système de production contrôlé similaire mais antérieur au Biologique. Un peu moins strict cependant.

Il conditionne le riz Carolino en sacs de 5 kg sans aucun conservateur chimique.

Leur riz possède également une IGP (Indication Géographique Protégée).

C'est un riz de la sous-espèce japonaise, long, plus crémeux et velouté, qui gonfle plus et crée plus de gomme que les autres variétés, Carolino est le type de riz qui représente fidèlement la norme portugaise et celle qui correspond le mieux à cette tradition gastronomique.

En Vrac - précommande : 5€/kg - vente sur place : 6€/kg

En sac de 5kg - précommande : 22€50 - vente sur place : 25€

En sac de 15kg - précommande : 67€50 - vente sur place : 75€

- Noix de muscade -

Cultivées dans la plantation de cacao de la CFFI (organisation à but non-lucratif) puis transportées depuis les îles Grenades jusqu'à Noirmoutier par la goélette de la <u>Blue</u>

schooner Company, Gallant.

Tarifs:

Précommande:

0.5€ la noix

Sur place:

1€ la noix

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 pratiquée 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.

Transportés 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

Cidrerie de Bodligan

La cidrerie de Bodligan situé à Caden dans le Morbihan, à proximité de la Vilaine, est une petite cidrerie artisanale proposant divers cidres, du jus de pomme ainsi que du vinaigre de cidre. La Jeanne-J, chaloupe à voile que nous utilisons régulièrement pour livrer Pornic, Nantes ou encore St Nazaire, participe cette année à "Vilaine en fête", nous ramènera à la force du vent un cidre fermier, ainsi que du jus de pomme et du vinaigre.

- Cidre -

Bouteille de 75 cl

Tarifs:

Précommande : 4€ Sur place : 5€



<u>- Vinaigre de cidre -</u>

Bouteille de 50cl

Tarifs:

Précommande : 4€ Sur place : 5€

- Jus de pomme -

Bouteille de 1L

Tarifs:

Précommande : 4€ Sur place : 5€

Attention, les quantités sont limitées, n'attendez pas le dernier jour pour commander!

Le thon

- 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

- au poivre des Açores



Tarifs:

Précommande: 3€50/boite 120g

72€00/carton de 24 boites (soit 3€ la boite)

5€/boite 12 Sur place:

Les Rhum

Rhum vieux Montebello – 3 ans



Précommande : 35€

Sur place: 45€

46° | agricole |

Origine: Guadeloupe |

Producteur: distillerie Montebello

Nez : tonalité assez iodée.

 Bouche: tanins très doux, on retrouve amandes et canne à sucre en toile de fond.

• Finale: longueur virile en bouche.

Un rhum vieux Montebello très intéressant, au-delà de ce que son vieillissement de 3 ans laisse présager. Le vieillissement dynamique à bord de Gallant joue ici un rôle bien palpable et agréable.

Rhum Foursquare 2010 – 12 ans

Précommande : 60€ Sur place : 70€

43% | Rhum de mélasse | Single cask | barrique bourbon | Année de distillation : 2010 |

Vieillissement tropical 12 ans | dynamique 2 mois |

continental 1 an |

Origine : La Barbade (West Indies) | Producteur : distillerie Foursquare

Note de dégustation :

- Au nez, d'abord des zestes de clemenvilla associés au miel de printemps. Puis du chèvrefeuille, des traces de muguet.
- En bouche, noix de macadamia et cajou légèrement grillées, feuilles de bois d'Inde. Puis apparaît une discrète pulpe de coco, pour finir sur la chair de clemenvilla.
- Un ensemble très équilibré, porté sur la fraîcheur et la légèreté.

Rhum 12 ans d'âge de la distillerie Foursquare, située à la Barbade (Petites Antilles). Barriques de rhum transportées par Gallant au printemps 2022, puis réduction et embouteillage en mai et juin 2023.



Le Mescal

'Mezcal' | Agave - Espadín



Précommande : 50€ Sur place : 60€

45% | agave espadin |

Origine: San Luis del Río -

Oaxaca – Mexique | Producteur : <u>Koch</u>

Notes de dégustation :

- Nez : sec et minéral, très légèrement fumé. Soupçon de citron mandarine.
- Bouche: très doux a la dégustation et d'une texture extrêmement souple. On retrouve le côté minéral accompagné de saveurs de sous-bois et d'eau de concombre. La finale est légèrement salée.

Un 'mezcal' espadin très réussi caractéristique de son terroir.

Domaine des Claires

- Pineau des Charentes « Galion d'Or » -

Au Domaine des Claires, la vigne est cultivée depuis 6 générations. Entrée officiellement en conversion à l'Agriculture Biologique depuis les vendanges 2018, l'étiquetage « vin biologique » prendra effet à partir de la récolte 2021 sur les vins et pineaux du domaine.

Le pineau « Galion d'or » est issu d'une sélection de pineaux vieillis 5 ans en petits fûts de chêne, et a obtenu une médaille au concours général agricole de Paris 2022.

Tarifs:

Précommande : 16€ la bouteille Sur Place : 20€ la bouteille



- Cognac VSOP 12 ans d'âge -



Eau de vie produite entièrement par les vignerons du Domaine de la Claire, de la vigne à l'assemblage, en passant par la distillation, avec leur propre alambic.

Issu d'une distillation avec lies (pour une complexité et une richesse aromatique), et d'une séparation manuelle des secondes.

Ce Cognac est vieilli à la propriété, en fûts de chêne français de 400L, pendant 12 ans.

Tarifs:

Précommande : 39€ la bouteille Sur Place : 45€ la bouteille



Bon de

Cai date limite : 22 mai 2024

de commande	
mpagne été 2024	
e limite · 22 mai 2024	

NOM:	Prénom :
Mail:	Code Postal :
Téléphone (facultatif, mais pratique) :	
Retrait : Noirmoutier La Barre de Monts Por	nic Nantes St Nazaire Redon

Produit	Qté	PU	Total
Huile d'olive* CAIXEIRO (cubi de 5L)		65€00	
Huile d'olive* CAIXEIRO (cubi de 2L)		28€00	
Vinaigre Balsamique (bouteille 50cl)		7€50	
Olives à l'huile et à l'ail (bocal 170g)		6€50	
Olives à l'huile et à l'ail (6 bocaux de 170g)		36€00	
Olives à l'huile et au citron (bocal 170g)		6€50	
Olives à l'huile et au citron (6 bocaux de 170g)		36€00	
Chocolat 40% (tablette de 80g)		4€50	
Chocolat 75% (tablette de 80g)		4€50	
Amandes décortiquée (au kg)		18€00	
Panela (au kg)		8€50	
Riz - Carolino en vrac au kilo		5€	
Riz - Carolino en sac de 5kg		22€50	
Riz - Carolino en sac de 15kg		67€50	
Noix de muscade (la noix)		0€50	
Café (500g)		13€00	
Thon aux condiments (boîte 120g)		3€50	
Thon aux condiments (x24 boîtes de 120g)		72€00	
Thon aux 4 poivres (boîte 120g)		3€50	
Thon aux 4 poivres (x24 boîtes de 120g)		72€00	
Cidre* (bouteille 75cl)		4€00	
Jus de pomme* (bouteille 1L)	rupture	4€00	rupture

Vinaigre de cidre* (bouteille 75cl)	rupture	4€00	rupture
Rhum vieux Montebello – 3 ans		35€	
Rhum Foursquare 2010 – 12 ans		60€	
'Mezcal' Agave – Espadín		50€	
Pineau des Charentes « Galion d'Or »		16€	
Cognac VSOP 12 ans d'âge		39€	

^{*}ATTENTION : quantités limitées

Date :	TOTAL :	_€
Règlement par : Virement* (IBAN : FR76 3004 7141 7400 0202 0020 174 - BIC Chèque** (ordre : Les Caboteurs de Lune) Espèce	C : CMCIFRPP)	
* A privilégier . Merci de préciser dans le libellé du virement votre nom, identique à bon de commande ** Si le nom de l'émetteur figurant sur le chèque est différent du nom indiqué sur ce		