

Association loi 1901

LESCABOTEURS DE LUNE

FRET À LA VOÎLE



www.lescaboteursdelune.fr
contact@lescaboteursdelune.fr

NOÏR MOUTIER

Facebook Les Caboteurs de Lune Site lescaboteursdelune.fr

BROCHURE DES MARCHANDISES

Campagne été 2025

Date limite de pré-commande :

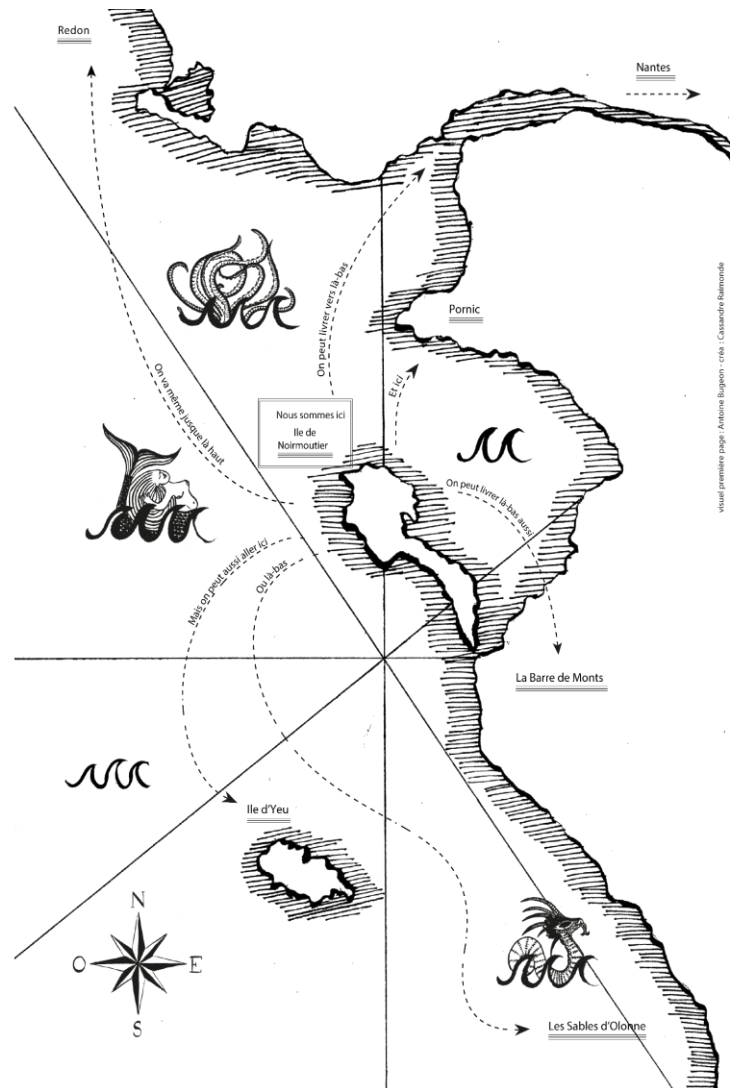
Le jeudi 07 août

Livraison **Fin septembre – début octobre 2025**

Lieux de livraisons :

- Noirmoutier
- ... Nantes
- ... St Nazaire
- ... La Barre de Mont
- ... Pornic
- ... Redon
- ... Paimboeuf **NEW**
- ... Les Sables-d'Olonne
- ... Le Pouliguen **NEW**
- ... Belle-Île **NEW**

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





Les Caboteurs de Lune

En 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 :

AVANT le jeudi 07 août

- Merci d'indiquer le **détail de votre commande sur le bordereau** (ci-joint plus bas)
- Veuillez-y préciser **vos informations** et **votre point de retrait** !
- Merci d'envoyer le tout **par mail** à l'adresse suivante :
contact@lescaboteursdelune.fr
- Pour le **règlement** :
 - **Merci de privilégier ce dernier par virement** pour une meilleure traçabilité et pour simplifier le traitement par nos bénévoles.
(IBAN présent sur le bon de commande)
 - Le règlement **par chèque** ou **en espèces** est à envoyer ou à déposer sous enveloppe au Harang (*attention svp, l'adresse a changé !*)

**« Les Caboteurs de Lune »
Le Harang _ BAT 6
Parc d'activités de la Salorge
85330 Noirmoutier**

Nouvelle adresse

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 **jeudi 14 août 2025**).

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

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



LES PRODUITS



• HUILE D'OLIVE **BIO** CAIXEIRO.



Producteur : Edgar et André

Pays : Portugal

Région : Tras os Montes

Variétés : 100 % Cobrançosa / Verdeal / Madural

Certification : Agriculture biologique

Arômes : Belles notes herbacées, herbe verte, feuille de tomate, banane verte. Un goût intense et harmonieux

Pré-commande :

- 35€ _ cubi de 2L
- 74€ _ cubi de 5L

Sur place :

- 40€ _ cubi de 2L



• HUILE D'OLIVE « CLASSIQUE » CAIXEIRO.



Producteur : Edgar et André

Pays : Portugal

Région : Tras os Montes

Arômes : Belles notes herbacées, herbe verte, Fruité vert clair, arrière-goût harmonieux et prolongé.

Pré-commande :

- 30€ _ cubi de 2L
- 66€ _ cubi de 5L

Sur place :

- 35€ _ cubi de 2L



LES PRODUITS



• VINAIGRE BALSAMIQUE CAIXEIRO.



Bouteille de 0,5L

Producteur : Edgar et André

Pays : Portugal

Région : Tras os Montes

Arômes : Doux et aromatique, ce vinaigre balsamique séduira les papilles les plus exigeantes. Idéal pour sublimer vos créations culinaires. Sa forte intensité et son profil aromatique unique ajoutent profondeur et caractère à vos vinaigrettes, marinades ou salades.

Pré-commande : 8,50€

Sur place : 10€



• OLIVES MIXTES BIO A L'AIL CAIXEIRO.



Bocal de 170g

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

Pré-commande :

- 7,50€ _ le bocal
- 42€ _ le carton des 6 bocaux

Sur place : 8€ _ le bocal



• OLIVES MIXTES BIO AU CITRON CAIXEIRO.



Bocal de 170g

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

Pré-commande :

- 7,50€ _ le bocal
- 42€ _ le carton des 6 bocaux

Sur place : 8€ _ le bocal





LES PRODUITS

- TABLETTE CHOCOLAT NOIR**
71% CACAO

Tablette de 80g

Délicatesse vieille de 10 siècles, née dans le bassin des Caraïbes. Les fèves de Cacao bruts sont sélectionnées directement avec les producteurs et les coopératives Caribéennes chaque année lors de l'escale du voilier cargo sans moteur « Tres Hombres », cultivées organiquement par des fermiers locaux en République Dominicaine dans le respect de leur tradition et de l'environnement.

Pré-commande : 5,50€ _ la tablette
Sur place : 6€ _ la tablette



Les Frères de la Côte
Transport Maritime Propre



- TABLETTE CHOCOLAT NOIR**
71% CACAO
fèves mûrées en fût de rhum

NEW

Tablette de 80g

Délicatesse vieille de 10 siècles, née dans le bassin des Caraïbes. Les fèves de Cacao bruts sont sélectionnées directement avec les producteurs et les coopératives Caribéennes chaque année. est un vrai voyage des saveurs. Les fèves de ce chocolat d'exception ont passées plusieurs semaines dans un de nos anciens fûts de Rhum (vide bien sûr), avant leur torréfaction. Ce qui va leur apporter une évolution aromatique particulière en fin de bouche sans dénaturer l'arôme particulier de nos tablettes.

Pré-commande : 6,50€ _ la tablette
Sur place : 7€ _ la tablette



Les Frères de la Côte
Transport Maritime Propre



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





LES PRODUITS

- TABLETTE CHOCOLAT LAIT
45% CACAO**



Les Frères de la Côte
Transport Maritime Propre

Tablette de 80g

Délicatesse vieille de 10 siècles, née dans le bassin des Caraïbes. Les fèves de Cacao bruts sont sélectionnées directement avec les producteurs et les coopératives Caribéennes chaque année lors de l'escale du voilier cargo sans moteur « Tres Hombres », cultivées organiquement par des fermiers locaux en République Dominicaine dans le respect de leur tradition et de l'environnement.

Pré-commande : 5,50€ _ la tablette

Sur place : 6€ _ la tablette



- TABLETTE DE CAFE**



Les Frères de la Côte
Transport Maritime Propre

Tablette de 80g

cette tablette est élaborée en remplaçant la fève de cacao par nos grains de café de Colombie toujours transporté par le voilier cargo sans moteur Très Hombres. Il y a toujours du beurre de cacao pour faire un liant pour l'élaboration d'une tablette mais sans cacao, uniquement du café. Attention, elle reste une tablette de dégustation car elle contient l'équivalent de 5 expressos. Ce n'est pas la tablette que l'on mange entière le soir si vous voulez dormir 😊 Fondante et gourmande, cette tablette ravira les plus fins palais.

Pré-commande : 6,50€ _ la tablette

Sur place : 7€ _ la tablette



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



LES PRODUITS

- **CAFE BIO & EQUITABLE**
COLOMBIE, Sierra Nevada
100% Arabica, en grains 500g



Origine : Colombie - Sierra Nevada

Particularité : Café de spécialité biologique, équitable et soutien aux femmes.

Producteur: Coopérative de femmes Cooagronevada

Altitude : entre 700 et 1200m dans les hautes terres de la Sierra Nevada de Santa Marta, offrant un climat idéal pour un café de spécialité.

Variété: 100% Arabica, Castillo, Colombia, Caturro

Artisan torréfacteur: Café Pascal, La Rochelle.

Arômes & saveurs: boisées, floraux et nuances de miel avec une amertume légère. Finale subtile et persistante, laissant une sensation délicate en bouche.

Une culture en harmonie avec la nature, en agroforesterie, et un transport à la force du vent, pour un café qui invite au voyage, de la forêt à votre tasse.

"Un café doux et aromatique pour des matinées pleines de sérénité"



Pré-commande : 12€ _ le paquet

Sur place : 14€ _ le paquet

LE VRAC

*Venez svp avec votre contenant lors de la distribution ou bien nous
fournirons un sac en papier.*

• AMANDES DECORTIQUEES **BIO** le kg

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.

Pré-commande : 18€ _ le kg

Sur place : 20€ _ le kg



• RIZ CAROLINO, sac de 5 kg

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.



Pré-commande : 28€ _ le sac

Sur place : 30€ _ le sac

LE VRAC



- PANELA BIO**

Sucre brut de Colombie non raffiné le kg

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.



Pré-commande : 12€ le kg

Sur place : 15€ le kg



LA CIDRERIE DU GOLFE

La Cidrerie du Golfe à Arradon, c'est 5 hectares de vergers où poussent 5 variétés de pommiers à cidre cultivées sans aucun produit chimique.

Les pommes issues des vergers sont récoltées à la main puis transformées sur place pour donner des jus de pommes savoureux, des cidres typés, un apéritif unique, une eau de vie puissante et un vinaigre authentique : tous labellisés AB.

• CIDRES

- “Cidre d'ici” : fin et équilibré
- “P'tite cuvée” : acidulé et 100% Guillevic

Pré-commande : 6€

Sur place : 7€



• JUS DE POMME

Ce jus de pomme est élaboré à partir de l'assemblage de différentes variétés de pommes à cidre. Les saveurs propres à chaque variété, les bienfaits du soleil et de la pluie s'expriment ainsi dans des jus tous les ans différents mais toujours excellents !

Pré-commande : 5€

Sur place : 6€



• VINAIGRE DE CIDRE

Afin de valoriser au maximum ses pommes, la Cidrerie du Golfe fait décanter ses lies pendant une longue période, les jus clairs extraits sont alors stockés en fûts de chêne, en extérieurs.

Pré-commande : 6€

Sur place : 7€



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





LES RHUMS / MEZCAL

- **ED.62 RHUM TRES HOMBRES, 44°**
LA PALMA FUERTE, 10 ans, 70cl



Les Frères de la Côte
Transport Maritime Propre

Après une décennie d'affinage, ce rhum ambré a été pris en charge par le voilier marchand Tres Hombres en 2022. Son odyssée maritime s'est déroulée dans des fûts de Sherry Oloroso, Moscatel et Porto Tawny. Demi-année après, le vaisseau a fait escale à Amsterdam, et ce breuvage exceptionnel a pu bénéficier d'une touche finale caractéristique du "Tres Hombres". Le balancement incessant du navire, conjugué aux fûts de Sherry Oloroso, Moscatel et Porto Tawny, a amplifié l'arôme du rhum, offrant une expérience gustative mémorable.

Pré-commande : 66,50€

Sur place : 74€



- **ED.63 RHUM TRES HOMBRES, 40°**
LA PALMA SUAVE, 17 ans, 70cl



Les Frères de la Côte
Transport Maritime Propre

La Palma Suave, un 17 ans d'âge élaboré / Distillerie : Aldea. Après une maturation en fûts ex-Bourbon de chêne espagnol, ce rhum a bénéficié d'un vieillissement dynamique de 6 mois en fûts de PX et Pineau des Charentes, dans la cale du Tres Hombres, pendant son transport à travers l'océan Atlantique. C'est ce qui fait la signature unique de cette marque ! Ce délicieux rhum hors d'âge a remporté la médaille d'Or aux German Rum Awards de Berlin : une récompense bien méritée... D'exquises notes florales et caramélisées s'exhalent de notre verre, heureux résultat d'un tel voyage au long cours !

Pré-commande : 70€

Sur place : 78€



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





LES RHUMS / MEZCAL

- **VIEUX RHUM PÈRE LABAT 59°**
Élevage dynamique en fût ex-Pineau
des Charentes, 50cl



Les Frères de la Côte
Transport Maritime Propre

Un Vieux Rhum Agricole de Marie Galante de la Distillerie Père Labat 4 ans de vieillissement tropical en fût Ex Bourbon à Marie Galante, chargé en février 2023 pour 3 mois d'élevage dynamique en mer en fût Ex Pineau des Charentes à bord du voilier cargo sans moteur Tres Hommes et 2 mois de repos dans notre chai Forézien à Saint Etienne avec une légère réduction à 59% alc.vol., le degré traditionnel du Rhum de Marie Galante. Une petite bombe aromatique fine, gourmande et complexe, transportée à travers l'Atlantique dans le respect de notre environnement et de nos traditions.

Pré-commande : 77,50€

Sur place : 86€



- **MEZCAL ARTISANAL,**
LOS DANZANTES, 47° , 70cl



Les Frères de la Côte
Transport Maritime Propre

La distillerie Los Danzantes est située dans un petit village appelé Santiago Matalàn à 1650 mètres d'altitude, près de Oaxaca de Juarez. Les maîtres palenqueros, Joel Antonio et sa femme Karina, produisent leur Mezcal de façon entièrement artisanale. Les agaves, Maguey Espadin, sont cultivés autour du village de Santiago et cuits dans un four en pierre, pour être ensuite moulus à l'aide d'un moulin à cheval. Après une fermentation naturelle, le Mezcal est distillé deux fois dans des alambics en cuivre.

Pré-commande : 54€

Sur place : 60€



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





LES RHUMS / MEZCAL

- **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.

Pré-commande : 18€

Sur place : 22€

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



- **PORTO Socalcos da Rede TAWNI, 10 ans**

Cépages traditionnels du Douro pour la production de vin de Porto.

Issu de vieilles réserves de vins généreux, vieilli pendant plusieurs années en fûts de chêne. D'une couleur ambrée tirant sur le blond, c'est un vin de Porto de grande qualité, élégant, vif et intense. Le vieillissement en bois lui a conféré un arôme raffiné et très complexe, avec des nuances de fruits secs, caramel et épices.

Assemblage de vins de Porto de différents âges, vieillis en fûts de chêne, avec un âge moyen de 10 ans.

Pré-commande : 20€

Sur place : 25€



- **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.

Pré-commande : 42€

Sur place : 47€



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





BON DE COMMANDE

Campagne été 2025

Date limite de pré-commande : **le 07 août**

NOM :

PRENOM :

MAIL :

CODE POSTAL :

TELEPHONE (facultatif, mais pratique) :

RETRAIT DE LA COMMANDE A :

☐ Noirmoutier

☐ Redon

☐ Paimboeuf

NEW

☐ Nantes

☐ St Nazaire

☐ Le Pouliguen

NEW

☐ Pornic

☐ Les Sables-d'Olonne

☐ Belle-Île

NEW

☐ La Barre de Mont

Si personne autre que vous récupère votre commande, indiquez svp le nom :

	Descriptif Produits	Quantité commandée	Prix unitaire	Total
Huiles & vinaigre	Huile d'olive BIO _ cubi de 2L		35,00 €	
	Huile d'olive BIO _ cubi de 5L		74,00 €	
	Huile d'olive CLASSIQUE _ cubi de 2L		30,00 €	
	Huile d'olive CLASSIQUE _ cubi de 5L		66,00 €	
	Vinaigre Balsamique _ Bouteille 50cl		8,50 €	
Olives	Olives mixtes BIO à l'ail _ 1 bocal de 170g		7,50 €	
	Olives mixtes BIO à l'ail _ 6 bocaux de 170g		42,00 €	
	Olives mixtes BIO au citron _ 1 bocal de 170g		7,50 €	
	Olives mixtes BIO au citron _ 6 bocaux de 170g		42,00 €	

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





BON DE COMMANDE

	Descriptif Produits	Quantité commandée	Prix unitaire	Total
Tablettes choco	Tablette chocolat noir 71% cacao _ 80g		5,50 €	
	Tablette chocolat noir 71% cacao fèves maturées au rhum _ 80g		6,50 €	
	Tablette chocolat lait 45% cacao _ 80g		5,50 €	
	Tablette café 45% cacao _ 80g		6,50 €	
Cafés	Café BIO & Equitable, Colombie 100% Arabica _grains 500g		12,00 €	
Vrac	Amandes décortiquées BIO _ le kg		18,00 €	
	Riz "Carolino" _ sac de 5kg		28,00 €	
	Panela BIO _ le kg		12,00 €	
Cidres & Jus	Cidre "cidre d'ici" _ bouteille 75cl *		6,00 €	
	Cidre "P'tite cuvée" _ bouteille 75cl *		6,00 €	
	Jus de Pomme _ bouteille 75cl *		5,00 €	
	Vinaigre de cidre _ bouteille *		6,00 €	
Alcool	Rhum Tres Hombres, La Palma Fuerte ED.62 (44°, 10 ans) _ Btle 70cl *		66,50 €	
	Rhum Tres Hombres, La Palma Suave ED.63 (40°, 17 ans) _ Btle 70cl *		70,00 €	
	Vieux Rhum Père Labat - fût ex pineau des Charentes (59°, 17 ans) _ Btle 50cl *		77,50 €	
	Mezcal artisanal, Los Danzantes 47° _ Btle 70cl *		54,00 €	
	PINEAU des Charentes « Galion d'Or » *		18,00 €	
	PORTO Socalcos da Rede TAWNI, 10 ans		20,00 €	
	COGNAC VSOP 12 ans d'âge *		42,00 €	

DON SOLIDAIRE*

(don transformé en produits transportés à la voile, qui seront donnés à une épicerie solidaire)

.....€

Date :

TOTAL :€

Toute l'équipe des Caboteurs de Lune vous remercie !

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



BON DE COMMANDE

Veuillez indiquer **votre mode de règlement** :

☐ **Virement*** (IBAN : FR76 3004 7141 7400 0202 0020 174 - BIC : CMCIFRPP)

☐ Chèque** (ordre : Les Caboteurs de Lune)

☐ Espèces

• **A privilégier svp.**

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

** 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 : _____

Toute l'équipe des Caboteurs de Lune vous remercie !