

BICOQUE

FERME PAYSANNE DU VERCORS

PRODUITS FERMIERS

NOTRE FERME PROSPERE DANS LA VALLEE D'ECHEVIS,
DANS LE VERCORS, SUR 40 HECTARES DE TERRES
OÙ COULENT SOURCES ET RIVIÈRE.

NOUS VIVONS LA PAYSANNERIE À L'ANCIENNE :
PETITS ÉLEVAGES, MARAICHAGE, ARBORICULTURE ET
CUEILLETES RYTHMENT NOS VIES ET NOS PRODUCTIONS
EN FONCTION DES SAISONS.

NOUS TRAVAILLONS DE MANIÈRE AGROÉCOLOGIQUE AVEC
POUR SEULS APPORTS SUR NOS SOLS LE FUMIER DE NOS
ANIMAUX ET LA DÉGRADATION DE DIVERS PAILLAGES DES
SOLS (FOIN/PAILLE/FEUILLAGE/BROYAT).

LA NATURE ET LA BONNE QUALITÉ NATURELLE
DE NOS SOLS FONT LE RESTE.

FERME BIOLOGIQUE





NOIX & HUILE DE NOIX

NOTRE NOYERAIE S'ÉTEND SUR UN HECTARE, COMPOSÉE DE 65 ARBRES
CULTIVÉS DANS LES MONTAGNES À 450 M D'ALTITUDE.

NOS MÉTHODES DE CULTURE SONT ANCIENNES ET DANS LE PROFOND RESPECT DE LA
NATURE, POUR PRODUIRE UN FRUIT SIMPLEMENT SAIN ET NATUREL : AUCUN
TRAITEMENT (NI AVANT, NI PENDANT, NI APRÈS), AUCUNE IRRIGATION ARTIFICIELLE,
AUCUN SECOUAGE DE L'ARBRE (ATTENDONS LE VENT...), RAMASSAGE À LA MAIN ET
SÉCHAGE AU VENT DANS UN SÉCHOIR TRADITIONNEL PENDANT PLUSIEURS SEMAINES.

NOS NOIX SONT COMPOSÉES DE 3 VARIÉTÉS : FRANQUETTE, PARISIENNE ET MAYETTE.

L'HUILE EST PRESSÉE DANS UN MOULIN ANCIEN, À LA MEULE DE PIERRE PUIS
EMBOUTEILLÉE, BOUCHONNÉE, ETIQUETTÉE ET CIRÉE À LA FERME, DANS UNE
BOUTEILLE TEINTÉE POUR PRÉSERVER SA QUALITÉ DURABLEMENT



TOMATES

NOUS CULTIVONS EN PLEIN AIR QUELQUES 400 PIEDS DE TOMATES DE VARIÉTÉS ANCIENNES ET NON MODIFIÉES GARANTISSANT LEURS QUALITÉS GUSTATIVES ET NUTRITIVES AINSI QU'UN PANEL DE COULEURS ET DE CALIBRES TOUJOURS AGRÉABLES À RAMASSER ET À TRANSFORMER.

COULIS DE TOMATES

NOUS LE MIJOTONS AVEC DE L'HUILE D'OLIVE VIERGE PRESSÉE À FROID BIO, DES OIGNONS DU JARDIN, UNE PINCÉE DE SEL ET DU POIVRE

TOMATES CERISE À L'HUILE D'OLIVE

LES TOMATES CERISE SONT MISES EN CONSERVE AVEC DE L'HUILE D'OLIVE, DE L'AIL, DU THYM, DU ROMARIN, DU SEL, DU POIVRE ET NOS BAIES DE GENIÈVRE.



JUS DE POMMES

ASSEMBLAGE DE DIFFÉRENTES VARIÉTÉS ANCIENNES,
NOTRE JUS DE POMME EST LÉGER, FRUITÉ ET DÉSALTÉRANT.
IL EST 100% NATUREL, SANS SUCRE AJOUTÉ,
SANS CONSERVATEUR, SANS COLORANT.

IL EST NON FILTRÉ POUR GARDER TOUTES LES VALEURS
NUTRITIONNELLES ET GUSTATIVES DU FRUIT.

DISPONIBLE EN BOUTEILLE D'UN LITRE.
(CONSERVATION : 7 À 10 JOURS AU FRAIS APRÈS OUVERTURE)

DISPONIBLE ÉGALEMENT EN CUBI DE 3L
(CONSERVATION : 2 MOIS APRÈS OUVERTURE)



COMPOTE DE POMMES

ASSEMBLAGE DE DIFFÉRENTES VARIÉTÉS ANCIENNES,
NOTRE COMPOTE EST FRUITÉE ET SAVOUREUSE

SANS CONSERVATEUR, SANS COLORANT

ELLE EST CUISINÉE AVEC NOS POMMES ET UN PEU DE SUCRE
DE CANNE BLOND BIOLOGIQUE POUR SUBLIMER SA SAVEUR

DISPONIBLE EN POT DE 350 G.



COMPOTE POMMES RHUBARBE

ASSEMBLAGE DE NOS DIFFÉRENTES POMMES DE VARIÉTÉS ANCIENNES
ET DE NOS PIEDS DE RHUBARBE ANNUELS
NOTRE COMPOTE EST DOUBLEMENT FRUITÉE ET SAVOUREUSE

SANS CONSERVATEUR, SANS COLORANT

ELLE CONTIENT UNIQUEMENT DES POMMES, DE LA RHUBARBE ET UN PEU
DE SUCRE DE CANNE BLOND BIOLOGIQUE POUR SUBLIMER SA SAVEUR

DISPONIBLE EN POT DE 350 G.



CRÈME DE MARRONS

NOTRE CRÈME DE MARRONS EST ARTISANALE ET COMPOSÉE DE DIFFÉRENTES VARIÉTÉS DE CHÂTAIGNES.

CETTE RECETTE FAMILIALE EST EXQUISE ET FAITE À BASE DE CHÂTAIGNES ET DE SUCRE BLOND DE CANNE BIOLOGIQUE.

À DÉGUSTER SEULE, AVEC UNE COMPOTE, UN YAOURT OU ENCORE À TARTINER SUR DU PAIN OU UNE CRÊPE.

DISPONIBLE EN POT DE 200 G ET 400G.



CONFITURE DE MÛRES

LES MÛRES QUI COMPOSENT CETTE CONFITURE
SONT SAUVAGES ET SONT CUEILLIES À LA FORCE DES MAINS

LE GOÛT QU'ELLES OFFRENT VAUT LA PEINE DE RECOMMENCER
CHAQUE ÉTÉ À BRAVER LES ÉPINES DES RONCIERS

CETTE RECETTE FAMILIALE EST PRÉCISE À BASE DE
MÛRES SAUVAGES ET DE SUCRE BLOND DE CANNE BIOLOGIQUE.

DISPONIBLE EN POT DE 200 G.



CONFITURE DE FIGUES

CETTE RECETTE FAMILIALE EST DOUCE
ET LAISSE LA SENSATION DE CROQUER DANS LE FRUIT

À BASE DE FIGUES ET DE SUCRE BLOND
DE CANNE BIOLOGIQUE UNIQUEMENT

DISPONIBLE EN POT DE 400 G.



GELÉE DE COING

NOTRE GELÉE EST FAITE AVEC LES FRUITS DE NOTRE JARDIN
ARRIVÉS À MATURITÉ À L'AUTOMNE DONT NOUS EXTRAYONS LE JUS

CETTE RECETTE DONNE UNE GELÉE DOUCE
AVEC UNE SAVEUR FRUITÉE EXPLOSIVE EN BOUCHE

À BASE DE COINGS ET DE SUCRE BLOND DE CANNE BIOLOGIQUE

DISPONIBLE EN POT DE 200 G.

EXPRIMÉS EN TTC

TARIFS.

TVA 5.5 %

2023-2024



NOIX VRAC AU KILO	6.00 €
FILET DE 2 KILOS	11.00 €
FILET DE 5 KILOS	25.00 €



HUILE DE NOIX BOUTEILLE . 37,5 CL	15.00 €
BOUTEILLE . 75 CL	29.00 €



COULIS DE TOMATES POT 300 G.	4.90 €
-----------------------------------	--------



TOMATES CERISE À L'HUILE D'OLIVE POT 280 G.	4.90 €
--	--------



JUS DE POMMES BOUTEILLE 1 LITRE	4.20 €
CUBI 3 LITRES	12.60 €



COMPOTE DE POMMES POT 350 G.	3.20 €
-----------------------------------	--------



COMPOTE DE POMMES RHUBARBE POT 350 G.	3.50 €
--	--------



CREME DE MARRONS POT 200 G.	5.50 €
POT 400 G.	10.50 €



CONFITURE DE MÛRES POT 200 G.	3.80 €
------------------------------------	--------



CONFITURE DE FIGUES POT 400 G.	5.90 €
-------------------------------------	--------



GELÉE DE COING POT 200 G.	3.80 €
--------------------------------	--------



BICOQUE

LES CLOTS . 26190 ECHEVIS

07 81 12 92 31

MAIL/ ALABICOQUE@GMAIL.COM

[HTTPS://WWW.ALABICOQUE.COM](https://www.alabicoque.com)