

Liste des commerçants du marché hebdomadaire de Gland - 2017

Bières artisanales Dive Bär –
info@divebar.ch – www.DiveBar.ch
Gland

Boucherie Patrick Leva & Fils
Téléphone : 022 367 15 73
Rue des Quatre Fontaines 17bis, 1278 La Rippe

Boulangerie Raphaël
Téléphone : 022 364 42 52
Route de Nyon 2A - Gland

Confitures artisanale, vinaigres et condiments
L'Atelier du Bonheur - Karin Weber
Tél. : 079-464-2151
Château Blanc – Gingins

Cookies artisanaux - Mickael's cookies
Michaël Graisier - Tél: 079 336 41 14

Fromager Luis Alvès
Tél. : 024 459 19 32
ruelle de la Laiterie – Vuiteboeuf

Huiles artisanales (noix, soja, olive, farines, tournesol), de farine (blé compète, maïs IP Suisse) ketchup, Nillon,
polenta, eaux de vie, apéritif à base de noix
Alexandre Mestral
Tél. : 079-471-8042

Huîtres fraîches de Cancale et autres fruits de mer
Nicolas Doucet - Tél. : 022-361-3967 – Nyon

Pêcheur du Lac Deli Osmankaq et Fils
Tél. : 079-702-0132
Nyon

Poulets et spécialités Rôtis Jean-Charles Pernet
Tél. : 079-301-2065
Rue Mauverney, 14 - Gland

Primeur Ricardo Correia
Tél. : 078-831-3848
Prangins

Producteur de Mozzarella et Ricotta Pascal Rotonda
Tél. : 079-928-7656 – info@ital-sapori.ch
Cuarnens

Saumon Sauvage pêché à la ligne en Alaska - Genolier
Evan Coutaz : 076-366-0998

Snack Buvette Marguerite Parvex
Tél. : 079-778-2307
Gland

Spécialités italiennes Giorgio Oliveira
Tél. : 076-435-5536
Yverdon

Tofu frais, local et bio et spécialités coréennes Terrasoja
Min Jung Kim
Tél. : 079-654-1507
Coinsins

Plus en tournus (voir calendrier du marché):

-Un producteur de fruits et légumes local et souvent bio
Philippe Bourguignon – La ferme l'Ecossiau – Tél. : 079-425-9952 – Bogis-Bossey
Pascal Chollet, La Petite Lignière – Tél. : 076-305-1196 - Gland
Véronique et Jacques Mugnier – Tél. : 022-361-1167 - Duillier

- Un fleuriste / pépiniériste de Gland et proche région
Benjamin Créateur Floral – Tél. : 022-364-0707 – Gland
Les fleurs de Marie-Antoinette – Tél. : 022 364 11 77 - Gland
Pépiniériste Rémy Jaggi – Tél. : 022-369-1166 – Trélex
Nature en Scène – Tél. : 079-288-5954 ou 079-215-8752 – Vich

- Des spécialités sucrées et salées artisanales
Cheminées dorées – Tél. : 078-666-5238 - Prangins
Fish cakes – Tél. : 078-886-8527 - Thônex
Glaces artisanales Bougainvillier- 022-364-5070 – Gland
Crêpes et galettes Ty Nico – Tél. : 022-361-3967 - Nyon

-un vigneron de Gland et région !
Bertrand et Yves Barrillier – Domaine le Baribois – Tél. : 022 364 1570 - Gland
Philippe Bovet – Tél. : 022-369-38-14 – Givrins
Domaine La Capitaine – Tél. : 022-366-0846 – Gland
Christian Dutruy – Domaine de la Passion – Tél. : 21 824 21 84 – Luins
Damien Dutruy - Maison Dutruy – Tél. : 079-744-0165 – Luins
Eglise Catholique – Tél. : 022-364-2170 – Gland -
Gilles Favre – Cave du Treyblanc – Tél. : 021 824 31 11 – Luins
Robin Mani – Domaine des Ours – Tél. : 079 317 31 19 – Dully
Jean-Marc et Fabien Sordet – Domaine des Sieurs – Tél. : 076-377-2036 - Luins
Rémy et Raphaël Sordet – Domaine des Combes – Tél. : 022-366-2820 – Begnins

Enfin, découvrez des producteurs de la région :

- Champignons et plantes sauvages et préparations – Nathalie Stotzer – 078-672-2782
- Domaine de Bois-Bougy – Lait cru de vaches et fromages – Tél. : 022 361 34 52 - Nyon
- Ferme des Avouillons – Lait cru de vache et yaourts – Tél. : 022-364-2516- Gland
- Ferme Bolay-Charolais – Viandes fraîches et transformées – Tél. : 022 566 32 81 - Genolier
- Francis Jaggi – Céréales, huiles, œufs et pommes de terre bio – Tél. : 022 369 11 66 - Coinsins
- Niels Rodin – Agrumes d'exception et produits transformés – Tél : 076-567-6990 - Gland
- Miel Jacky Mounir – Miel – Gland
- Miel Bernard Holzer – Gland
- Plats cuisinés marocains : Claudia Jaermann - 079/303 14 66
- Plats cuisinés mexicains : Sandra Burkhard - 079 3058256
- Thés « Fine Tea Trading » – 6, route de Begins, 9 – Gland - 022 995 14 00