Accueil :

Du 1 mars au 31 décembre
Du mardi au samedi
De 9 h 30 à 12 h et de 14 h 30 à 19 h

Fruirouge & Compagnie
L'épicerie fermière

Une boutique 100% produits fermiers,
de paysans gourmands,
qui ne demandent qu'à partager leur passion.

Pour nous joindre :
Tél. : 03 80 27 31 59
epicerie fermiere@fruirougeetcompagnie.com

Lucas OLIVIER a le plaisir de vous accueillir, à bientôt !

Suivez l'actualité de Fruirouge & Cie :

Les jours de fermeture (dimanche et lundi)
vous pouvez retrouver les produits Fruirouge
directement à la ferme, à Concœur,
hameau de Nuits-Saint-Georges, à 10mn.

Coordonnées GPS :
Latitude 47.164567 Longitude 4.919686
Accueil à la ferme Fruirouge
Du jeudi au lundi
De 9 h à 12 h et de 14 h à 19 h 00

Bienvenue chez

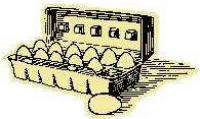
Fruirouge & Cie

l'épicerie fermière

40 Grande Rue
21700 Nuits-Saint-Georges

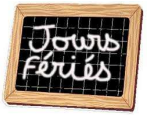
www.fruirougeetcompagnie.com

Mai 2018 Faîtes ce qu'il vous plaît !



C'est leur meilleur mois !

Les bons produits de mai : carotte, cresson, morille, pomme de terre, fraise, rhubarbe, crabe, truite, lapin, sanglier, époisses, miel, œufs, verveine... Sont à l'épicerie fermière !



Ce ouvert à l'épicerie fermière le mardi 1 et 8 mai, et le jeudi 10 mai. Ce sera ouvert à la ferme Fruirouge à Concœur le lundi 21 et fermé à l'épicerie fermière Fruirouge & Cie.

Fête des mères :

Le dimanche 27, vous fêterez vos mamans. Nous vous proposons de nombreuses idées cadeaux gourmandes et déco... Grand choix de textiles, et cosmétiques bios, sans oublier nos petites chouettes en bronze porte-bonheur.

Au plaisir de vous accueillir, à l'épicerie fermière

Lucas, Fruirouge & Compagnie

Fruirouge & Compagnie, l'épicerie fermière : Des produits 100% fermiers... 100% Passion ! Nous vous proposons de partager notre amour de la Terre, et des bonnes choses de notre terroir.

Autour de nos produits : confitures, boissons et condiments, à base de petits fruits rouges, vous trouverez d'autres produits bourguignons : les vins de Manuel du Domaine Olivier (le frère de Sylvain) ; les miels et pains d'épices du Morvan de Daniel de la Miellerie Blanc ; les gâteaux à la crème de Dominique et Jean-Jacques des Ruchers du Morvan ; le jambon persillé de Véronique de la Ferme des Louvières ou bio de chez Jacques de la ferme des Levées ; les plats cuisinés à base de moutons de Pascal Laprée ; les terrines de truites de Sylvain ; les nectars des Coteaux bourguignons ou du Domaine Marey ou des Cassis d'Alice ; les escargots de chez Frédéric l'Escargot bourguignon, ou du Jura d'Anne-Catherine de l'escargotière Bonvalot ; les cornichons de la Maison Marc... Vous aurez le choix entre les foies gras des familles Corabœuf, Jacquin ou Laban ; les terrines de lapins de Michèle de la Grange de Breisse, de sangliers ou de cerfs de Fabienne et François de la Ferme de Grémonval ; les confitures de lait de Dame Rhubarbe ; les pruneaux de Benoît ; les jus de pomme ou le cidre de la famille Prié ; les bières de Vincent de L'Eurélienne ; les cocktails de cognac et de vodka de Pascaline et Patrick ; les confits d'oignons de Stephen du Domaine de Bordère, de tomates de Marc Peyrey ; mais aussi les soupes de légumes des jardins d'Imbermais ; les amandes et les olives du Mont Bouquet ; les huiles AOC Provence du Domaine de Souviou ; le sel de Guérande de Didier ; les épices de Beaun'épices ; sans oublier les fromages AOC Bio et au Lait Cru de notre région...

Et comme les produits fermiers ne font pas que se manger, vous trouverez aussi les cosmétiques Bio à base de lait de jument de Pierre, au raisin de Nathalie, ou aux fruits rouges de La Cueillette ; les huiles essentielles d'Emmanuelle ; la lavande de Claude ; les gants, écharpes, chaussettes, ou les plaids en poil de chèvres Mohair de Maxence...

Mais aussi les œuvres de nos artistes locaux : tableaux, cartes, sculptures, affiches, guides, T-shirt... Et de la déco !!!

Voilà c'est tout ça Fruirouge & Compagnie, une grande famille... De la Terre et des Hommes !