



## La Maison de l'Aventure fait confiance aux producteurs locaux !

Afin de maintenir des tarifs le plus accessibles possible, nous devons respecter un cadre budgétaire contraint. Néanmoins, nous privilégions, quand les filières d'approvisionnement et les tarifs le permettent, **la proximité, l'agriculture raisonnée et/ou le bio**. Nous réduisons également la part de viande industrielle au profit **de production locale et de protéines végétales**.

### Le Petit Mitron et Aux délices de Stephi

La Chapelle-en-Vercors  
(pain)

### La Saponaire Epicerie Bio

Saint-Martin-en-Vercors  
(lentilles, farines spéciales, céréales  
petit déjeuner, papier pour imprimer ...)

### La Ferme des Grands Goulets

La Chapelle-en-Vercors  
(fromage de chèvre)

### La Ferme de la Cime du Mas

La Chapelle-en-Vercors  
(fromage de vache/Bleu du Vercors)

### René Malsang

Saint-Jean-en-Royans  
(noix)

### Coop Vercors Lait

Villard-de-Lans  
(lait)

### Domaine Mazurd

Tulette  
(vin)



**Pour plus d'informations,  
d'autres produits :  
n'hésitez pas à nous  
demander !**



### La Ferme de la Cime du Mas

La Chapelle-en-Vercors  
(fromage de vache/Bleu du Vercors)

### La ronde des Saveurs

La Chapelle-en-Vercors  
(boucherie)

### La Domarière

Saint-Julien-en-Vercors  
(fromage de vache/Bleu du Vercors)

### Claude Courbis

Veaunes  
(fruits et légumes de juin à septembre)

### Ravioles des Grands-Goulets

La Chapelle-en-Vercors  
(ravioles)

### Les Truites de la Vernaison

Echevis  
(truites)