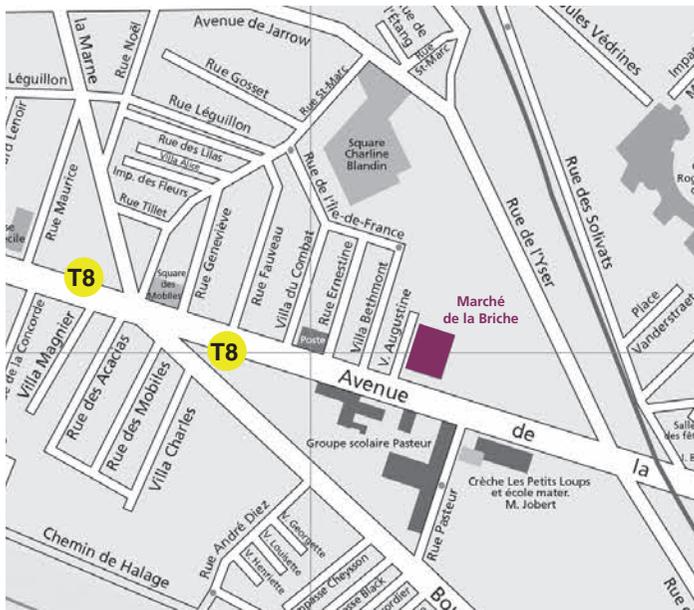


## À NOTER

Des commerçants itinérants seront présents les **samedis 20 et 27 juin**. Ils proposeront articles de coiffure et de bazar, linge de maison (seulement le 27 juin), produits sous licence Disney et vêtements pour enfants.



### MARCHÉ COUVERT DE LA BRICHE OUVERT LES MERCREDIS ET SAMEDIS DE 7H À 13H

207, avenue de la République  
93800 Épinaÿ-sur-Seine  
Parking gratuit

Renseignements : 01 49 71 99 25

# MARCHÉ DE LA BRICHE 4 NOUVEAUX COMMERÇANTS VOUS DONNENT RENDEZ-VOUS

FLEURISTE, BOUCHER CHEVALIN,

FROMAGER, POISSONNIER

# 4 NOUVEAUX COMMERÇANTS

L'offre commerciale du marché de la Briche s'étoffe ! Fleurs, viande de cheval, fromages et poissons... retrouvez-y désormais de nouveaux produits.



## FLEURISTE

Roses, lys, bonys, petits chrysanthèmes, géraniums, bégonias, azalées... M. Belkacemi compose le bouquet de votre choix à partir de 15 €. Il réalise et livre aussi sur commande des compositions pour les mariages, décès...

*Ouvert le samedi - Tél. : 06 25 25 76 86*

## BOUCHER CHEVALIN

« Le cheval figure parmi les viandes les plus tendres » expliquent M. Gala et sa fille. Sur leur étal : des rôtis, des steaks, des steaks hachés, du tocard, de la bavette et de la charcuterie à base de viande de cheval, notamment du cervelas.

*Ouvert le mercredi et le samedi.*



## FROMAGER

Chabichou, tomme de Savoie, vieux Cantal, morbier... l'étal de fromages de M. Grenier donne envie de tout goûter ! Il y propose également des œufs, du beurre, du fromage blanc, de la crème fraîche, des produits fermiers, des spécialités fromagères au lait cru et réalise des plateaux de fromages sur demande.

*Ouvert le mercredi et le samedi.*

## POISSONNIER

Sur l'étal de ce poissonnier de père en fils originaire du Havre : des produits extra-frais, tout juste débarqués des bateaux de pêche (carrelets, soles, truites, turbos, cabillauds, maquereaux, moules, huîtres, bulots et homards).

Seules les crevettes proviennent d'un mareyeur.

*Ouvert le mercredi et le samedi.*



# VOS COMMERÇANTS HABITUELS

Les primeurs, boucher, volailler et charcutier-traiteur continuent à vous accueillir leurs jours de présence habituels



## PRIMEURS

Le Verger-Potager et le Jardin d'Eden offrent un large choix de fruits et légumes. Leur maître-mot ? La qualité. Les arrivages se font selon les saisons. Justement, abricots, cerises, brugnons, nectarines, fraises, asperges, ananas, fruits de la passion et mangues remplissent en ce moment leurs étals ! De quoi se préparer un cocktail vitaminé pour avoir la pêche tout l'été.

*Ouverts le mercredi et le samedi.*



## CHARCUTIER-TRAITEUR

Chez M. Narkin, le doyen du marché, 90% des produits sont faits maison. Au menu : saucisses, saucissons secs, pâtés, pâtisseries salées, un grand choix de crudités mais aussi, le samedi, des desserts qui en feraient saliver plus d'un ! Chaque jour, il vous propose deux plats préparés (lasagnes, couscous, brandade de morue...) et pour vos grillades de l'été, brochettes et viandes marinées.

*Ouvert le mercredi et le samedi.*



## BOUCHER & VOLAILLER

Présent depuis une dizaine d'années sur le marché, Ludovic Mansart accueille les amateurs de viande sur deux stands où l'on retrouve uniquement des volailles fermières et de la viande d'origine française. Brochettes, chipolatas, merguez... l'été, vous y retrouvez de quoi préparer vos barbecues. Chaque semaine, un produit différent est en promotion alors n'hésitez pas à leur rendre visite !

*Ouverts le samedi.*



**ET RETROUVEZ CAFÉ, PAIN ET VIENNOISERIES AU PETIT BAR.**