

Les Marchés d'Andernos

Place du 14 Juillet Face à La Poste au Centre ville

MARCHÉ COUVERT

- **Hors saison estivale :**

Du mardi au dimanche de 7h à 14h30.

- **Saison estivale : tous les jours de 7h à 14h30.**

MARCHÉ DE PLEIN AIR

. Toute l'année - Le vendredi matin

MARCHÉ ARTISANS, PRODUCTEURS ET CRÉATEURS

- Le dimanche matin de 9h à 13h

Pour plus de renseignements : Calendrier sur andernoslesbains.fr



Les bonnes adresses



CHAMPION DU MONDE
DU CASSOULET
DE TOULOUSE
PRIX DU PUBLIC
— 2026 —

FOIE GRAS QUILLOT

06 17 63 43 95

Foie Gras Quillot qui sommes-nous ?

Une entreprise artisanale du Lot-et-Garonne fondée en 1982, spécialisée dans les produits à base de canard et d'oie.

Nous proposons des produits de qualité comme le foie gras, produits cuisinés, confits et rillettes.

Champion du monde de Cassoulet de Toulouse 2026 Prix du Public

AU COMPTOIR DE SOPHIE

07 69 72 33 69

Depuis 1998, Tout pour l'apéro et plus ! Spécialités apéritives méditerranéennes & provençales. Olives, tapenades, plats « traiteur » fait maison ... Et même des pâtisseries orientales ! Pour vos réceptions, réunion de famille ou entre amis ou cocktails dinatoire, pensez à commander.



LE TAMARIOU

OÛSTRICULTEUR — PRODUCTEUR — DÉGUSTATION



LE COMPTOIR DU TAMARIOU

Vos commandes au 06 68 58 20 81

Pour une envie de fruits de mer, huîtres de sa production, bulots, saumon ou truite gravelax « maison » etc... à consommer sur place ou à emporter, rendez-vous au comptoir d'Axel Boucard. Ici, la fraîcheur et la qualité des produits sont irréprochables, à déguster sans modération.

Pour une dégustation au bord de l'eau, direction sur le port d'Andernos dans une de nos cabanes. « Le Tamariou ou « Bleue » avec vue panoramique. 15 quai Lahaillon (au bout de la darse de la Capitainerie)

GANS SARL FRUITS ET LÉGUMES 06 30 31 14 77

Fruits et légumes de la vallée de la Garonne. Serge et Aurore vous accueillent depuis 15 ans.



PENICHOUX JP 05 56 26 03 98

Depuis 1948, c'est la 4^{ème} génération qui perpétue le savoir-faire de cette maison avec toujours de nouvelles recettes. Pour vos entrées, plats cuisinés et accompagnement, rôtisserie, volailles... sans oublier les suggestions saisonnières ! Un vrai régal aussi bien pour les yeux que vos papilles !

CRÉATIONS PELLAT PÂTISSERIE 06 67 02 42 34

Envie d'une pâtisserie fine ? Le chef Clément Pellat vous prépare des gourmandises raffinées et des créations originales tout au long de l'année. Inspirées avec le cœur, ses pâtisseries sont 100% faites maison tout comme ses viennoiseries au beurre AOP Poitou-Charentes.



CRÈMERIE - FROMAGERIE LALANDE 06 08 71 13 13

Belle adresse pour les épicuriens ! Fromages fermiers au lait cru, beurre au lait cru à la motte, yaourt, beurre Bordier, Chantilly « maison », lait, œufs ... ainsi qu'une sélection de miels et d'excellentes confitures Miot.