

Nos partenaires et producteurs



Le Pain Bio : « La Diligence » par Evelyne et Philippe Arnaud à Saint-Etienne

Les Escargots Bio : « La Bouchée d'escargots » Par Jacky et Evelyne Bouchet à Saint-Maurice-en-Gourgois

Le Miel Bio : « Le Rucher de Saint-Voy » par William et Anne-Marie Guilhot au Mazet Saint-Voy

Le Foie Gras de Canard : « La Quercynoise » Clos Saint Sozy à Gramat 46500.

Le Bœuf d'Aubrac et Veau : « La ferme Dubois » par Sébastien Dubois à Chamboeuf

Les Volailles, Veau et Oeufs: « La Ferme Poiteyry » par Fred et Marie à Saint-Bonnet-les-Oules

Le Bœuf, Le Porc, L'Agneaux et Le Veau: « La Ferme Bertholet » à la Fouillouse.

Les Fromages secs de notre chariot : « Laiterie Gérente d'Araules Haute-Loire » « La Fromagerie Gérente » à Sorbier

Les Picodons de Chèvres Bio : « Chèvrerie Laurent et Cordon » ferme à Jaunac 07160.

Les Fromages blancs et Rigottes : « L'EARL Le Champ Vert » par Anne et Laurent Colas ferme à Chamboeuf.

Les Huiles Végétales Artisanales : « Moulin des Massons » Saint-Bonnet des Courreaux 42940

Les Bières Artisanales Bio : « Brasserie des Trois Becs » Producteurs d'Orge et d'Houblon en agriculture bio et Brasseurs à Gigors-et-Lozeron 26400

Les Jus et Nectars de fruits : « La maison Bissardon » à Saint-Paul-en-Jarez.

Les Vins : « Cave Poiteyry » à la Fouillouse

« Les Domaines Qui Montent » la Gouyonnière à la Fouillouse

« Cave Marcon » à Saint-bonnet-Le-Froid

« Château La Gardine » par la Famille Brunel à Châteauneuf du Pape

« Maison Bouchard Père & Fils » à Beaune 21200

L'origine de nos viandes bovines sont Française ou UE, nos prix sont service et taxes incluses