



GROSSISTES DISTRIBUANT UNE GAMME COLLECTIVE

Grossiste en boissons

Cave Desbos, DESBOS Mickaël

LAMASTRE - 04 75 06 42 62

Grossiste en boissons

Sofabo, FLORIT-BOURGANEL Thierry

LAVILLEDIEU - 04 75 94 39 39

Grossiste en boissons

Grossiste en épicerie et produits frais

Ardèche frais, DUCLAUX Jean-Claude

AUBENAS - 04 75 93 64 08

Grossiste

Grossiste en fruits et légumes frais et produits fermiers

D'Ardèche et de saison (DADS), SABOT Nicolas

PRIVAS Cedex - 04 75 20 28 04

Nouveau Grossiste

BOISSONS ALCOOLISEES

Bières

Brasserie Bourganel, BOURGANEL Christian

VALS LES BAINS - 04 75 94 39 39

Bière à la châtaigne

Bière à la myrtille

Bière au nougat

SAS Brasserie de l'Ardèche Méridionale, COPETTI Patrick

ROSIERES - 04 75 93 46 08

Bière ambrée et miel de châtaignier

Spiritueux

GAEC Marron Châtaigne, GALIANA Patrice et DUPUIS Véronique

ROCLES - 06 68 39 86 47

Crème de châtaigne (spiritueux)

SA Distillerie Jean Gauthier, GAUTHIER Denis

SAINT DESIRAT - 04 75 34 23 11

Eau de vie de poire williams -poire prisonnière

Liqueur de châtaigne

Vivacoop, VERNOL Daniel

SAINT SERVIN - 04 75 87 80 00

Crème de châtaigne (spiritueux),

Crème de framboise (spiritueux)

Crème de pêche de vigne (spiritueux)

BOISSONS ALCOOLISEES (VINS)

Vins AOP Condrieu

Cave Boissonnet - EARL de la Voûte, BOISSONNET Frédéric

SERRIERES - 04 75 34 07 99

Vin AOP Condrieu blanc

Vins AOP Côtes du Rhône

Château Les Amoureuses, BEDEL Jean-Pierre

BOURG ST ANDEOL - 04 75 54 51 85

Nouveau Vin AOP Côtes du Rhône rouge La Barbare

Vin AOP Côtes du Rhône rouge Les Charmes

Domaine Notre Dame de Cousignac, POMMIER Raphaël

BOURG ST ANDEOL - 04 75 54 61 41

Vin AOP Côtes du Rhône blanc

Vin AOP Côtes du Rhône rouge

Domaine Marius Pradal, PRADAL Gilles et Gérard

SAINT MONTAN - 04 75 52 60 30

Vin AOP Côtes du Rhône rouge Cuvée de l'Ours

Vins AOP Côtes du Rhône Village

Domaine Notre Dame de Cousignac, POMMIER Raphaël BOURG ST ANDEOL - 04 75 54 61 41
Vin AOP Côtes du Rhône Village rouge bio
Nouveau Vin AOP Côtes du Rhône Village rouge Vinolithic bio

Vins AOP Côtes du Vivarais

Vignerons Ardéchois - UVICA, DRY Philippe RUOMS - 04 75 39 98 00
Vin AOP Côtes du Vivarais rouge

Domaine Notre Dame de Cousignac, POMMIER Raphaël BOURG ST ANDEOL - 04 75 54 61 41
Vin AOP Côtes du Vivarais blanc
Vin AOP Côtes du Vivarais rosé
Vin AOP Côtes du Vivarais rouge

Domaine Marius Pradal, PRADAL Gilles et Gérard SAINT MONTAN - 04 75 52 60 30
Vin AOP Côtes du Vivarais rouge Cuvée de l'Ours

Vins AOP St Joseph

Cave Boissonnet - EARL de la Voûte, BOISSONNET Frédéric SERRIERES - 04 75 34 07 99
Vin AOP St Joseph blanc
Vin AOP St Joseph rouge
Vin AOP St Joseph rouge Bélive

Vins IGP Ardèche

Château Les Amoureuses, BEDEL Jean-Pierre BOURG ST ANDEOL - 04 75 54 51 85
Vin IGP Ardèche rouge Grenache Les Amoureuses
Vin IGP Ardèche rouge Syrah Les Amoureuses

EARL Château de la Selve, CHAZALLON Benoît et Florence GROSPIERRES - 04 75 93 02 55
Vin IGP Ardèche rosé Maguelonne
Vin IGP Ardèche rouge Serre de Berty

Domaine de Bournet, DE BOURNET Olivier GROSPIERRES - 04-75-39-68 20
Vin IGP Ardèche blanc Viognier Les Ambassadeurs
Vin IGP Ardèche rosé L'Or Pourpre des Lèbres
Vin IGP Ardèche rouge Cuvée Chris
Vin IGP Ardèche rouge L'Or Pourpre des Lèbres

Vignerons Ardéchois - UVICA, DRY Philippe RUOMS - 04 75 39 98 00
Vin IGP Ardèche blanc Viognier Terre d'églantier
Vin IGP Ardèche rosé (BIB Fonvène)
Vin IGP Ardèche rosé Orélie
Vin IGP Ardèche rouge (BIB Fonvène)
Vin IGP Ardèche rouge Merlot Terre de mûrier

Clos de l'Abbé Dubois, DUMARCHER Claude SAINT REMEZE - 04 75 98 98 44
Vin IGP Ardèche blanc Chardonnay
Vin IGP Ardèche blanc Viognier Cloédoux (moelleux)
Vin IGP Ardèche rouge Merlot

Domaine Alain Dumarcher, DUMARCHER Alain et Sylvie GRAS - 04 75 04 31 82
Vin IGP Ardèche blanc Chardonnay La Fleur des Buis
Vin IGP Ardèche blanc Mon Ptit Muscat
Vin IGP Ardèche blanc Viognier Cuvée du Champ de la Fare
Vin IGP Ardèche rosé Fleur de Rosé
Vin IGP Ardèche rosé Rosé des Garrigues

Vin IGP Ardèche rouge Le Petit Cade

Vin IGP Ardèche rouge Petit Cade BIB

Domaine de Mermès, DUMARCHER Patrice et Mme COMTE SEVERINE GRAS - 04 75 04 37 79; 09 64 24 35 64

Vin IGP Ardèche blanc Chardonnay

Vin IGP Ardèche blanc Esprit d'automne (moelleux)

Vin IGP Ardèche blanc Viognier

Vin IGP Ardèche rosé Rosé Gourmandise

Vin IGP Ardèche rouge Jean Esprit

Vin IGP Ardèche rouge Merlot

Vin IGP Ardèche rouge Syrah

EARL Dupré et Fils, DUPRE Grégory

LAGORCE - 04 75 88 01 18

Vin IGP Ardèche rosé Gris de grenache

Vin IGP Ardèche blanc Viognier Cuvée Inès

Vin IGP Ardèche blanc Viognier Cuvée Mathilde (moelleux)

Vin IGP Ardèche rosé Syrah

Vin IGP Ardèche rouge Merlot Cabernet Cuvée Thomas

Vin IGP Ardèche rouge Syrah Fût de chêne

Domaine Marius Pradal, PRADAL Gilles et Gérard

SAINT MONTAN - 04 75 52 60 30

Vin IGP rouge merlot Cuvée de l'Ours

Domaine de Peyre Brune, QUENTIN Régis

BEAULIEU - 04 75 39 29 01

Vin IGP Ardèche blanc Viognier

Vin IGP Ardèche rosé La Ciste

Vin IGP Ardèche rouge Les Chênes

Vin IGP Ardèche rouge Les Garrigues

GAEC du Mas d'Intras, ROBERT Denis et PRADAL Sébastien

VALVIGNERES - 04 75 52 75 36

Vin IGP Ardèche blanc Montagnère

Vin IGP Ardèche blanc Viognier

Vin IGP Ardèche rosé Isidora

Vin IGP Ardèche rosé Rosé de pays

Vin IGP Ardèche rouge Alphonse

Vin IGP Ardèche rouge Assibrats

Vin IGP Ardèche rouge Cabernet sauvignon

Vin IGP Ardèche rouge Ferdinand

Vin IGP Ardèche rouge Helviens

Vin IGP Ardèche rouge Merlot

Vin IGP Ardèche rouge Syrah

Vin IGP Ardèche rouge Trace Nègre

Cave des Vignerons du Sud Ardèche, TOURRETTE Patrick

RUOMS - 04 75 39 61 27

Vin IGP Ardèche blanc Cuvée des bateliers

Vin IGP Ardèche rosé Cellier du Pont d'Arc

Vin IGP Ardèche rosé Cuvée Léo

Vin IGP Ardèche rosé Grenache Cellier du Pont d'Arc

Vin IGP Ardèche rosé Grenache Cuvée des bateliers

Vin IGP Ardèche rosé Gris de Cabernet

Vin IGP Ardèche rosé Gris de Grenache

Vin IGP Ardèche rosé Nuances de gris

Vin IGP Ardèche rosé Nuances de rosé (moelleux)
Vin IGP Ardèche rouge Cuvée des bateliers
Vin IGP Ardèche rouge cuvée Pont d'Arc Cuvée des Bateliers
Vin IGP Ardèche rouge Marselan
Vin IGP Ardèche rouge Merlot Equus

Cave Coopérative de Valvignères, VOLLE Jérôme

VALVIGNERES - 04 75 52 60 60

Vin IGP Ardèche blanc Chardonnay
Vin IGP Ardèche blanc Viognier
Vin IGP Ardèche rouge Grenache
Vin IGP Ardèche rouge merlot

Domaine du Colombier, WALBAUM Ludovic

VALLON PONT D'ARC - 04 75 88 01 70

Vin IGP Ardèche blanc Viognier Cuvée Réserve
Vin IGP Ardèche rosé Gris de Grenache Cuvée Réserve
Vin IGP Ardèche rouge Réserve Syrah/ Merlot

BOISSONS NON ALCOOLISEES

Eaux minérales

Sources du Pestrin, BESSON Eric

MEYRAS - 04 75 94 41 04

Eau minérale gazeuse Chantemerle
Eau minérale gazeuse Ventadour

SEFV Ets Veyrenc, VEYRENC Daniel

ASPERJOC - 04 75 38 71 91

Eau minérale gazeuse Reine des Basaltes

Jus de fruits

EARL du Cluzel, AMBLARD Marc

SAINT JEAN LE CENTENIER - 04 75 36 70 36

Jus de poire
Nouveau Jus de pomme
Nouveau Jus de pomme coings
Jus de pomme poire
Jus de raisin
Nectar de cerise
Nouveau Nectar de poire

Vergers des Combes, DI FRANCO Sébastien

MEYRAS - 07 83 37 39 68

Jus de poire
Jus de pomme cassis
Jus de pomme coing
Jus de pomme framboise
Jus de pomme myrtille
Jus de pomme reinette (75cl et 25cl)
Nectar d'abricot (75cl et 25cl)
Nectar de pêche
Nectar pêche abricot
Nectar pêche sanguine

Domaine de Mermès, DUMARCHER Patrice et Mme COMTE SEVERINE

GRAS - 04 75 04 37 79; 09 64 24 35 64

Jus de raisin

Loutriol, MIRABEL Stéphanie

LACHAPELLE S/AUBENAS - 04-75-93-11-31

Nouveau Jus de pomme
Nouveau Jus de pomme chanteclerc

- Nouveau** Jus de pomme et fruits rouges
- Nouveau** Jus de pomme framboise
- Nouveau** Jus de pomme miel de châtaignier
- Nouveau** Nectar d'abricot
- Nouveau** Nectar de pêche sanguine
- Nouveau** Nectar de poire
- Nouveau** Pétillant de pomme

GAEC de Mirabel, PESENTI Stéphane	VERNOUX - 04 75 58 15 50
Jus de pomme	
Nectardéchois, SAPET Rémy	PAILHARES - 04 75 06 12 18
Nectar d'abricot (1l et 25 cl)	
Testut Alain, TESTUT Sylvie et Alain	ORGNAC L'AVEN - 04 75 38 65 87
Nectar d'abricot	
Nectar de cerise	
SARL de Lamothe, VINCENT Bruno	LUSSAS - 04 75 94 21 86
Jus de pomme	
Jus de pomme reinette	
Nectar de cerise	
Nectar de kiwi bio	

Sirops

GAEC Marron Châtaigne, GALIANA Patrice et DUPUIS Véronique	ROCLES - 06 68 39 86 47
Sirop de châtaigne	
Sirop de fleurs de châtaignier	
Domaine du Bois de Belle, LALFERT Jean-François	MALARCE SUR LA THINES - 04 75 36 94 85
Sirop de châtaigne	

CHARCUTERIES

Charcuteries

La Caprovine, BASSET Jacky	ROCHESSAUVE - 04 75 65 81 97
Fromage de tête	
Pâté de porc	
Michel Gamon Traiteur, FAUCHEUX Laurent	SAINT PERAY - 04 75 40 55 11
Caillette	
Gratton	
Charcuterie Largeron, LARGERON Bernard et Robert	SAINT CYR - 04 75 67 47 89 ou 04 75 33 11 62
Jambonnette	
Salaisons Marion, MARION Vincent	SAINT MARTIAL - 04 75 29 13 34
Fromage de tête en verrine	
Pâté en verrine	
Boucherie Charcuterie Moulin, MOULIN David	SAINT ETIENNE DE FONTBELLON - 04 75 93 33
Maôche	
Pâté aux châtaignes	
Terrine de porc aux châtaignes	
Ets Rome, ROME Samuel	SAINTE EULALIE - 04 75 38 83 60
Caillette	
Fromage de tête	
Terrine de porc aux châtaignes	

Terrine de Ste Eulalie

SAS Puzzi, ROUX Julien

LANARCE - 04 66 69 44 79

Fromage de tête

Pâté de campagne

Terrine ardéchoise

Terrine de porc aux cèpes

Terrine de porc aux châtaignes

Terrine de porc aux myrtilles

L'Ormeau, SALLIER Bruno

CHALENCON - 04 75 59 99 57

Nouveau Caillettes

Nouveau Caillettes aux châtaignes

Nouveau Pâté de porc aux châtaignes

Nouveau Rillettes de porc

Conserverie Sandevoir, SANDEVOIR Marc

JOYEUSE - 04 69 22 18 45

Nouveau Paté au basilic

Boucherie Thierry, VEYRENCHÉ Thierry

LE TEIL - 04 75 00 02 22

Jambon cuit

Pâté de campagne

Salaisons

Charcuterie Langeron, LARGERON Bernard et Robert

SAINT CYR - 04 75 67 47 89 ou 04 75 33 11 62

Saucisse sèche

Saucisson

Salaisons Marion, MARION Vincent

SAINT MARTIAL - 04 75 29 13 34

Saucisse sèche

Saucisson

Ets Rome, ROME Samuel

SAINTE EULALIE - 04 75 38 83 60

Jambon cru

Saucisse sèche

Saucisson

SAS Puzzi, ROUX Julien

LANARCE - 04 66 69 44 79

Saucisse sèche

Saucisson

CONFITURES

Confitures

EARL du Cluzel, AMBLARD Marc

SAINT JEAN LE CENTENIER - 04 75 36 70 36

Confiture de prune reine claudé

Producteurs de Violine de Borée, CHANUT Jérémy /Laurent

BOREE - 04 75 29 35 01 laurent trésorier 096217

Crème de Violine de Borée

Les confitures de Nicole, CHAPUS Jean-Louis

SAINTE EULALIE - 04 75 38 89 82

Confiture de fleurs de pissenlit

Confiture de lait

Confiture de myrtille

Le Safran des Monts d'Ardèche, DELON Hervé

LA SOUCHE - 04 75 37 93 40

Nouveau Confiture de myrtille safranée

Nouveau Confiture safranée duo de pêches

Nougaterie du Pont d'Arc - EURL Algema, GAUTHIER Manuelle

VALLON PONT D'ARC - 04 75 38 46 97

Confiture extra de pêche rouge

La Ferme du Châtaignier, GRANGE Michel, Martine et Aurélien

LAMASTRE - 04 75 06 30 19

Confiture d'abricot

Confiture de coing

Confiture de framboise

Confiture de fruits rouges

Confiture de groseille

Confiture de mûre

Confiture de pêche de vigne

Confiture de pomme, poire et coing

Confiture de rhubarbe

Gelée de coing

Ets Sabaton, SABATON Christophe

AUBENAS - 04 75 87 83 83

Confiture de myrtilles

La Ferme de Grimaudier, SEYCHAL Laurence

SAINT JEAN CHAMBRE - 09 64 47 28 96

Nouveau Confiture de coings

Confiture de framboise

Testut Alain, TESTUT Sylvie et Alain

ORGNAC L'AVEN - 04 75 38 65 87

Préparation à base d'abricot et menthe

Préparation à base de cerise

Confitures et crèmes de châtaignes

GAEC Marron Châtaigne, GALIANA Patrice et DUPUIS Véronique

ROCLES - 06 68 39 86 47

Crème de châtaigne nature

Crème de châtaigne vanille

Nouveau Crème de châtaigne vanille en tube

Pâte à tartiner châtaigne chocolat noisette

Nougaterie du Pont d'Arc - EURL Algema, GAUTHIER Manuelle

VALLON PONT D'ARC - 04 75 38 46 97

Crème de châtaigne

La Ferme du Châtaignier, GRANGE Michel, Martine et Aurélien

LAMASTRE - 04 75 06 30 19

Confiture de châtaigne

Crème châtaigne chocolat lait noisette

Crème châtaigne chocolat noir et amande

Crème de châtaigne

Crème de châtaigne à la framboise

Crème de châtaigne à l'abricot

Crème de châtaigne au chocolat noir

Crème de châtaigne aux noix

Crème de châtaigne vanillée

Marrons Imbert, LEVY Benjamin

AUBENAS - 04 75 35 13 39

Crème de châtaigne

La Ferme de Grimaudier, SEYCHAL Laurence

SAINT JEAN CHAMBRE - 09 64 47 28 96

Crème de châtaigne

ESCARGOTS

Escargots

Escargot des restanques, DELABRE Valérie

SAINT REMEZE - 04 75 98 86 75

Chair d'escargot court bouillonnée (surgelée)

Chair d'escargot court bouillonnée 3 douzaines
Chair d'escargot court bouillonnée 3/2 douzaines
Le Rest'apéro
Restanquade : mousse d'escargot à toaster

Helix Eyrieux, LAFOSSE Marc

SAINT FORTUNAT - 04 75 65 21 80

Cassolette d'escargots petits gris aux champignons des bois
Chair d'escargot (petite,moyennes, grosse) gros gris
Escargot en coquille à la persillade
Feuilleté d'Escargot à la persillade
Salmis d'escargot en persillade

FRUITS ET LEGUMES FRAIS

Champignons

Truffes des bois jolis, PEZZOTTA Laurent

VIVIERS - nous consulter

Nouveau Truffe d'été fraîche
Truffe noire -Tuber melanosporum

Fruits frais

GAEC de Mirabel, PESENTI Stéphane

VERNOUX - 04 75 58 15 50

Pomme

EARL de Pragrand, RANC Philippe

LAMASTRE - 04 75 06 33 02

Abricot
Cerise (big alise, stark, summit)

Légumes frais

EARL Valsault, VALETTE Jérôme

LES OLLIERES - 06 72 21 48 13

Nouveau Pomme de terre primeur

FRUITS ET LEGUMES TRANSFORMES

Céréales

Domaine des Mûres, ROUSTAN Patrick

BOURG ST ANDEOL - 04 75 54 71 05

Farine de blé meunier ou blé florence aurore (T80, complète), spécial pain bio

Champignons

Le Petit St Cirguois - Central Bar, CEYTE Patrice

ST CIRGUES EN MONTAGNE -

Nouveau Cèpes secs
Nouveau Mousserons secs

Confitures

Testut Alain, TESTUT Sylvie et Alain

ORGNAC L'AVEN - 04 75 38 65 87

Gelée de thym
Préparation à base d'abricot

Fruits transformés

Conserverie Sandevoir, SANDEVOIR Marc

JOYEUSE - 04 69 22 18 45

Nouveau Chocolat châtaigne en duo
Nouveau Quartier de poire en robe de châtaigne

Fruits transformés

La Ferme du Châtaignier, GRANGE Michel, Martine et Aurélien

LAMASTRE - 04 75 06 30 19

Dessert châtaigne pomme

Huiles

Lou Mouli d'Oli, PRADAL Ingrid et Olivier

BOURG ST ANDEOL - 04 75 54 52 08

Nouveau Huile de colza

Nouveau Huile de tournesol
Huile d'olive vierge extra

Domaine des Mûres, ROUSTAN Patrick

BOURG ST ANDEOL - 04 75 54 71 05

Huile de colza
Huile de tournesol
Huile d'olive vierge extra

Légumes cuisinés

GAEC des Accacias, AUNAVE Sophie

VERNOUX EN VIVARAIS - 06 89 12 2981

Nouveau Cardon

Les Délices du Maraîcher, PERRIER Emmanuel

PEAUGRES - 04 75 32 50 05

Cardon
Coulis de tomate
Sauce tomate aux champignons
Sauce tomate aux poivrons

Olives

Lou Mouli d'Oli, PRADAL Ingrid et Olivier

BOURG ST ANDEOL - 04 75 54 52 08

Nouveau Purée d'olive au basilic

Nouveau Purée d'olive verte

Testut Alain, TESTUT Sylvie et Alain

ORGNAC L'AVEN - 04 75 38 65 87

Nouveau Huile d'olive vierge extra
Purée d'olive noire aux pignons, aux noix et aux amandes
Nouveau Purée d'olive noire nature
Purée d'olive verte et basilic
Purée d'olive verte et tomate séchée
Nouveau Purée d'olive verte nature

Pâtes

Le Safran des Monts d'Ardèche, DELON Hervé

LA SOUCHE - 04 75 37 93 40

Nouveau Tagliatelle à la châtaigne

Nouveau Tagliatelle au safran

GAEC Marron Châtaigne, GALIANA Patrice et DUPUIS Véronique

ROCLES - 06 68 39 86 47

Pâte alimentaire à la châtaigne et au blé
Pâtes : Coquille à la châtaigne et au blé
Pâtes : Papillon à la châtaigne et au blé

Safran

Le Safran des Monts d'Ardèche, DELON Hervé

LA SOUCHE - 04 75 37 93 40

Nouveau Safran

Soupes

Le Safran des Monts d'Ardèche, DELON Hervé

LA SOUCHE - 04 75 37 93 40

Nouveau Velouté de courgettes au safran

La Ferme du Châtaignier, GRANGE Michel, Martine et Aurélien

LAMASTRE - 04 75 06 30 19

Soupe de châtaigne / potiron
Velouté de châtaigne / champignon
Velouté de châtaigne / potimarron

Les Délices du Maraîcher, PERRIER Emmanuel

PEAUGRES - 04 75 32 50 05

Soupe d'antan butternut topinambour
Soupe d'Automne (potiron et champignons)

- Soupe de potimarron
- Soupe de tomate
- Soupe d'ortie
- Nouveau** Soupe froide ardéchoise (Façon Gaspacho)
- Velouté de courgettes au basilic

Spécialités à la châtaigne

GAEC Marron Châtaigne, GALIANA Patrice et DUPUIS Véronique ROCLES - 06 68 39 86 47

- Brise de châtaigne
- Céréales pour petit déjeuner Cric Crac Croc
- Châtaigne au naturel
- Nouveau** Crème à la châtaigne banane
- Nouveau** Crème à la châtaigne et à l'orange
- Farine de châtaigne AOP
- Préparation pour crêpe (mélange de farines de blé et de châtaigne)

La Ferme du Châtaignier, GRANGE Michel, Martine et Aurélien LAMASTRE - 04 75 06 30 19

- Châtaigne entière épluchée
- Farine de châtaigne

Domaine du Bois de Belle, LALFERT Jean-François MALARCE SUR LA THINES - 04 75 36 94 85

- Châtaigne entière épluchée
- Châtaigne sèche
- Farine de châtaigne AOP
- Marron grillé apéritif
- Purée de châtaigne

La Ferme de Grimaudier, SEYCHAL Laurence SAINT JEAN CHAMBRE - 09 64 47 28 96

- Châtaigne au naturel

Vinaigres

ES Vinaigrerie, PETIT Sylvain AIZAC - 04 75 88 34 23

- Vinaigre de vin blanc à la myrtille
- Vinaigre de vin blanc à l'estragon
- Vinaigre de vin rouge à l'échalote

MIELS ET NOUGATS

Miels

Michel Ardail, ARDAIL Michel VESSEAUX - 06 86 16 66 13

- Nouveau** Miel toutes fleurs

La Source au Miel, GEORJON Thierry VION - 04 75 08 26 46

- Miel d'acacia
- Miel de châtaignier
- Miel de sapin

Les ruchers de Bizac, LEULLIER Elodie SAINT ALBAN AURIOLLES - 04 75 35 05 31

- Miel de châtaignier
- Miel de lavande

Nougats

Le Genêt d'Or -SARL Cofred, DECES Cédric VOGUE - 04 75 93 16 91

- Nougat tradition

Nougaterie du Pont d'Arc - EURL Algema, GAUTHIER Manuelle VALLON PONT D'ARC - 04 75 38 46 97

- Nougat tradition au miel d'Ardèche tendre

Biscuits

GAEC Marron Châtaigne, GALIANA Patrice et DUPUIS Véronique ROCLES - 06 68 39 86 47

- Biscuit à la châtaigne et au chocolat
- Biscuit à la châtaigne et aux amandes
- Biscuit à la châtaigne et aux écorces d'orange
- Biscuit à la châtaigne et aux figues
- Biscuit à la châtaigne et aux noisettes

Nouveau Cake à la farine de châtaigne - écorces d'orange confites

Nouveau Cake à la farine de châtaigne - pépites de chocolat

Nouveau Galette à la farine de châtaigne

Pâtisserie Mounier, MOUNIER Alain SAINT PERAY - 04 75 40 30 10

- Copeaux de Malavielle

Maison Charaix, PALANQUE Laurent JOYEUSE - 04 75 39 66 70

- Macaron

SAS Terre d'Ardèche, PAVIN Thierry CHOMERAC - 04 75 64 29 23

- Biscuit à la myrtille

Association pour la promotion du pain ardéchois, SCHULER Thierry GUILHERAND-GRANGES - 04 75 07 54 53

- Paléo (Biscuit)

Boulangerie Pâtisserie Le Pain d'Antan, SCHULER Thierry LAMASTRE - 04 75 06 42 46

- Les Galets de la Daronne - châtaigne (biscuit)
- Les Galets de la Daronne - framboise (biscuit)

Confiseries

SARL Pierre Chauvet, CHAUVET Pierre Aubenas - 04 75 35 55 15

Nouveau Caramel à la châtaigne "Les Folies de l'Ardèche"

Ets Sabaton, SABATON Christophe AUBENAS - 04 75 87 83 83

- Marrons glacés coffret variétés de l'Ardèche

Glaces et sorbets

Aigon Thierry Maitre Glacier, AIGON Thierry RUOMS - 04 75 38 02 76

- Crème glacée menthe aux pépites de chocolat
- Glace à la crème de châtaigne
- Glace lavande
- Glace miel
- Sorbet cerise
- Sorbet fraise
- Sorbet framboise
- Sorbet myrtille
- Sorbet pêche
- Sorbet poire

Les Glaces de l'Ardèche, CHAUVET Pierre UCEL - 04 75 37 69 69

- Glace à la châtaigne
- Sorbet abricot
- Sorbet framboise
- Sorbet myrtille
- Sorbet pêche blanche
- Sorbet poire

- Nouveau** Crème glace crème de lait éclats de chocolat
- Nouveau** Crème glacée crème de châtaigne
- Nouveau** Crème glacée miel de châtaignier
- Nouveau** Sorbet abricot
- Nouveau** Sorbet Coing
- Nouveau** Sorbet Pêche
- Nouveau** Sorbet poire

SARL Maonis, HINAULT Pascal

VALLON PONT D'ARC - 0612 94 22 45

- Nouveau** Crème glacée à la crème de châtaigne

Terre adélice, ROUSSELLE Xavier et Bertrand

SAINT SAUVEUR DE MONTAGUT - 04 75 65 43

- Glace au fromage blanc de chèvre
- Glace caramel à la crème salée
- Glace caramel à la crème salée bio
- Nouveau** Glace caramel nougatine bio
- Nouveau** Glace confiture de lait bio
- Nouveau** Glace crème de lait bouilli bio
- Nouveau** Glace fromage blanc de vache bio
- Nouveau** Glace menthe feuilles bio
- Nouveau** Glace miel - romarin bio
- Glace miel bio
- Glace pain d'épices bio
- Nouveau** Glace potimarron-châtaigne bio
- Nouveau** Glace safran bio
- Nouveau** Glace yaourt bio
- Sorbet abricot bergeron
- Sorbet abricot bergeron bio
- Nouveau** Sorbet basilic bio
- Nouveau** Sorbet betterave rouge bio
- Nouveau** Sorbet cassis bio
- Sorbet cassis noir
- Sorbet châtaigne aux marrons confits bio
- Sorbet coing de l'Ardèche bio
- Sorbet fraise
- Sorbet kiwaï bio
- Sorbet melon bio
- Nouveau** Sorbet monarde bio
- Nouveau** Sorbet mûre bio
- Nouveau** Sorbet pêche blanche bio
- Sorbet pêche de vigne
- Nouveau** Sorbet pêche de vigne bio
- Sorbet poire bio
- Nouveau** Sorbet raisin muscat des Cévennes bio
- Sorbet romarin bio

Pains

Association pour la promotion du pain ardéchois, SCHULER Thierry

GUILHERAND-GRANGES - 04 75 07 54 53

Pâtisseries

- Boulangerie Pâtisserie Baudouin, BAUDOUIN Stéphane** VERNOUX - 04 75 58 14 80
 Délice ardéchois (entremet à base de crème de châtaigne)
- Au Pavé de St Régis, BRUNEL Jacqueline** LALOUVESC - 04 75 32 25 28
 Le Pavé de St Régis à la châtaigne
 Le Pavé de St Régis à la framboise
 Le Pavé de St Régis à la myrtille
 Lou Chastanha
- SARL Pierre Chauvet, CHAUVET Pierre** Aubenas - 04 75 35 55 15
Nouveau Le Chocolithique - Fondant chocolat/châtaigne
- SAS Terre d'Ardèche, PAVIN Thierry** CHOMERAC - 04 75 64 29 23
 Pain d'épices
- Syndicat des Pâtisseries Confiseurs Glaciers, Syndicat des Pâtisseries, CoGUILHERAND GRANGES** - 04 75 07 54 53
 Lou Pisadou

PRODUITS LAITIERS

Fromages

- La ferme des Divols, ASERPE Didier** BEAULIEU - 04-75-89 98 72
 Fromage de chèvre Petitou
 Fromage de chèvre Sarrieton
- La Caprovine, BASSET Jacky** ROCHESSAUVÉ - 04 75 65 81 97
 Fromage de chèvre fermier du Coiron
 Picodon AOP
- Ferme Boulon, BOULON Jean-Luc** JAUNAC - 04 75 29 38 59
Nouveau Fourmette de vache
Nouveau Fromage de chèvre Brion
Nouveau Fromage de chèvre St Pierre de Pize
- Fromagerie du Vivarais, BRINGOLD Jean-Jacques** DESAIGNES - 04-75-06-62-71
 Fromage d'Ardèche au lait de chèvre Caillé doux Le Polisson
 Pélissonne à la châtaigne
 Pélissonne aux noix
 Pélissonne de montagne
 Picodon AOP
- Ferme de Peyraube, BURETTE Francine** BESSAS - 06 03 64 70 82
Nouveau Fromage de chèvre fermier "La Ferme de la Peyraube"
Nouveau Fromage de chèvre fermier "Le petit chèvre de la ferme"
- Laiterie Carrier, CARRIER Bénédicte** VALS LES BAINS - 04 75 37 40 20
 Fromage de chèvre sec
- GAEC de la Chèvre Blanche, Deygas Franck et Nathalie** SATILLIEU - 04 75 34 94 82
 Caillé doux de St Félicien
 Caillé lactique mi frais (Cabrotin)
 Pâte pressée mi cuite (Garennou)

Fromages frais

- Laiterie Carrier, CARRIER Bénédicte** VALS LES BAINS - 04 75 37 40 20
 Faisselles de l'Ardèche
 Faisselles de l'Ardèche de chèvre

Marron délice (fromage blanc et crème de châtaigne)

Myrtille délice (fromage blanc et confiture de myrtille)

Yaourt

Le Meygris, BOUVARD Isabelle

AILHON - 04 75 36 09 32

Nouveau Yaourt au lait de chèvre

VIANDES

Conserves

L'Ormeau, SALLIER Bruno

CHALENCON - 04 75 59 99 57

Nouveau Bombine

Viandes

Domaine du Serre, ANDRE Brice

VILLENEUVE DE BERG - 04 75 94 74 20

Nouveau Steak haché surgelé de bœuf bio (100g) 15%MG

Nouveau Viande de bœuf bio

Nouveau Viande de veau bio

Boucherie Saulignac, SAULIGNAC Olivier

PRIVAS - 04 75 64 20 17

Mignon de porc à la caillette et aux châtaignes