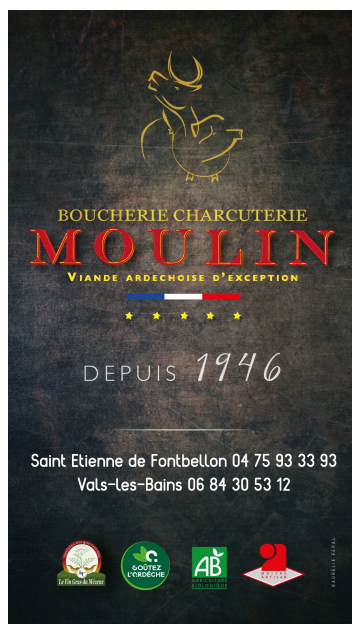


## MOULIN BOUCHERIE CHARCUTERIE



Fabrication artisanale et maison de charcuteries fines telles que saucisson sec, saucisse sèche, Jésus, rosette, jambon sec, jambonnette, mais aussi pâté de campagne, pâté de foie, pâté à la châtaigne, pâté croûte.

Nous fabriquons aussi dans notre charcuterie la maôche. Une grande partie de la gamme est agréée Goûtez l'Ardèche.

En saison estivale, nous proposons à notre clientèle notre propre production de godiveaux, saucisses, saucisses vigneronnes, marinades de filet de porcs fermiers ...

Notre travail c'est aussi de sélectionner dans les prairies d'Ardèche, les génisses que nous allons mettre à la vente dans notre rayon boucherie, c'est un gage de qualité et de sécurité que de connaître la provenance de nos bovins.

Les veaux élevés sous la mère et les agneaux proviennent eux aussi d'Ardèche (marque Agneau de l'Ardèche).

Nous vendons en plus, une gamme de volaille "bio" d'Ardèche, de porc et de veau.

Nous proposons selon la saisonnalité du Boeuf fin gras du Mézenc.

Nous avons également un coin épicerie où l'on trouve des produits "Goûtez l'Ardèche" (soupe, jus de fruits,...).

Nous proposons également un service traiteur pour les buffets, apéritifs dînatoires, mariage...

Et pour finir, nous proposons le pique nique Goûtez l'Ardèche.

### Contact

David Moulin

1015 route d'Alès

07200 Saint-Étienne-de-Fontbellon

0475933393

[www.facebook.com/profile.php?id=10005720963](https://www.facebook.com/profile.php?id=10005720963)

### Informations légales

Création : 2000

SIRET : 50948922500011

NAF : 4722Z

CA : De 500 000 à 1 million €

Effectif : 6 à 9 salariés

### Produits

#### Viandes, charcuteries et salaisons

- Charcuterie : Caillette, Jambonnette, Jambon cuit, Maôche
- Salaisons : Jambon sec, Saucisse, saucisson sec
- Viandes : Lapin, Viande bovine, Viande ovine, Viande porcine, AOP Fin Gras du Mézenc
- Produits carnés transformés : Conserves, Frais

#### Viandes, charcuteries et salaisons

- Volailles/Palmipèdes Label Rouge : Label Rouge Chapon blanc entier et en découpes, Label Rouge Chapon cou nu jaune entier et en découpes, Label Rouge Dinde entière, Label Rouge Pintade entière en découpes, Label Rouge Poulet blanc entier en découpes, Label Rouge Poulet cou nu jaune entier et en découpes
- Volailles/Palmipèdes : Canard, Chapon, Dinde, Pigeon, Pintade, Poulet

## Gamme

Charcuterie : caillette, jambonnette (agrée Goûtez l'Ardèche), jambon cuit (agrée Goûtez l'Ardèche), maôche (Goûtez l'Ardèche), pâté à la châtaigne (Goûtez l'Ardèche), godiveaux (Goûtez l'Ardèche), saucisses vigneronnes, terrine de porc aux châtaignes (verrine) (Goûtez l'Ardèche). Salaisons : saucisse, saucisson sec (Goûtez l'Ardèche), jambon sec, coppa, Viandes : viande bovine, viandes ovine, viande porcine

## Matière première

Produite sur l'exploitation

## Points de vente

Nous contacter pour connaître la liste de nos points de vente.

## Sur internet

<http://www.charcuteriemoulin.com/>

## Livraison et exportation

### Livraison

- En Ardèche
- Voir conditions de ventes sur site web

## Distinctions

Goûtez l'Ardèche®, Agriculture Biologique

## Activité

### Type d'entreprise

- Artisan, Producteur

### L'entreprise reçoit

- Des apprentis
- Des stagiaires

### Clientèle

- Vente directe aux particuliers
- Restauration traditionnelle

## Langues parlées

- Anglais
- Français

## Ouverture au public

### Le public peut acheter des produits en vente directe

- Saint-Étienne-de-Fontbellon (1015 Route d'Alès) : Lundi 8h à 12h30, mardi au samedi 8h à 12h30 / 14h30 à 19h30 et Vals-les-Bains : Mardi au dimanche : 7 h à 13h

## Actualité

Vous pouvez venir avec votre contenant réutilisable. Grâce à la voie verte, vous pouvez venir en vélo directement à la boucherie en toute sécurité.