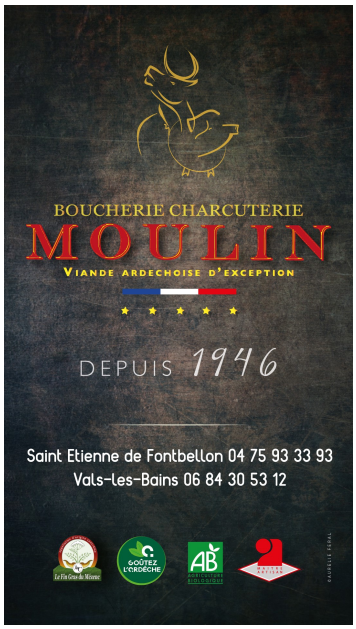
MOULIN BOUCHERIE CHARCUTERIE



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=1000572096

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 (agréée Goûtez l'Ardèche), jambon cuit (agréée 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.