

LA TRADITION ARDÉCHOISE



Charcuterie-boucherie et salaisons de montagne. Nous vous proposons toute l'année des produits fabriqués sur le plateau ardéchois : saucissons, terrines en conserve, jambon cru...

La charcuterie Teyssier avec son savoir-faire artisanal depuis 1933, situé à 1044m d'altitude, a gardé le respect des traditions de la fabrication.

Contact

Anthony Teyssier
Route du tunnel
07510 Saint-Cirgues-en-Montagne
0475888437

Informations légales

Création : 2017
SIRET : 82294638000018
NAF : 522C
CA : De 250 000 à 500 000€
Effectif : 3 à 5 salariés

Produits

Viandes, charcuteries et salaisons

- Charcuterie : Caillette, Jambonnette, Jambon cuit, Maôche
- Salaisons : Jambon sec, Saucisse, saucisson sec
- Viandes : Viande bovine, Viande ovine, Viande porcine
- Produits carnés transformés : Conserve, Frais, Sous-vide

Gamme

Fabrication maison de saucissons, saucisses sèches, conserve, jambonnette, tripes, caillette depuis 1933. Viande de bœuf, veau, agneau essentiellement local.

Matière première

Ardèche, Région Rhône-Alpes

Points de vente

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

Livraison et exportation

Livraison

- En Ardèche, En région Rhône-Alpes
- Livraison possible dans toute la France par envoi de colis en moins 48h. Selon les tarifs en vigueur de La Poste - nous contacter

Distinctions

Goûtez l'Ardèche®

Activité

Type d'entreprise

- Artisan

L'entreprise reçoit

- Des apprentis
- Des stagiaires

Clientèle

- Grandes et moyennes surfaces
- Restauration traditionnelle
- Grossistes
- Sites touristiques / Campings
- Détaillants
- Restauration collective

Langues parlées

- Anglais
- Français

Ouverture au public

Le public peut acheter des produits en vente directe

- 8h30/12h et 14h/18h30
- du mardi au dimanche 12h
- Fermeture : Mois de janvier