

## JULES COURTIAL



Véritable spécialiste dans la fabrication de charcuteries ardéchoises depuis 1930. SAVOIR FAIRE ARTISANAL, situé à la porte du Parc Naturel Régional des Monts D'Ardèche ; nous nous engageons sur la qualité, le goût, le service et l'innovation. Nous proposons une gamme complète de salaisons sèches (IGP), de la charcuterie cuite avec des recettes authentiques (caillettes, ...), de la saucisserie, une gamme de verrines 180 g et du surgelé.

### Contact

Alexis BOURDAIS NIGAY Michel et  
372 chemin de Riol  
07240 Châteauneuf de Vernoux  
0475580233  
[www.julescourtial.com](http://www.julescourtial.com)

### Informations légales

Création : 1930  
SIRET : 39032721100012  
NAF : 1013A  
CA : De 1 million à 5 millions €  
Effectif : 6 à 9 salariés

### Produits

#### Viandes, charcuteries et salaisons

- Charcuterie : Caillette, Jambonnette, Jambon cuit
- Salaisons : Saucisse, IGP Saucisson sec, Saucisse, saucisson sec
- Produits carnés transformés : Conserves, Surgelés

#### Gamme

Des recettes authentiques autour de 4 gammes: la salaison : saucisson et saucisse IGP ARDECHE; boyau naturel et fleur verte naturelle charcuterie cuite: savoir faire local caillettes, choux farcis, jambonnette cousue, pâté Ardéchois à la châtaigne..... les verrines: 4 recettes avec une DLUO longue, caillette aux herbes, pâté au picodon AOC, pâté ardéchois, terrine à la châtaigne la saucisserie :saucisses aux herbes, saucisson à cuire.... le surgelé: andouillette, caillette, boudin blanc

#### Matière première

Région Rhône-Alpes, France, Europe

#### Points de vente

##### En Magasin

En Ardèche, En région Rhône-Alpes, En France  
Nous contacter pour connaître la liste de nos points de vente.

##### Chez des grossistes

- Présent chez les grossistes de la région

### Livraison et exportation

### Distinctions

## Activité

### Type d'entreprise

- Artisan

### Clientèle

- Grandes et moyennes surfaces
- Grossistes
- Sites touristiques / Campings
- Détaillants

## Langues parlées

- Français

## Ouverture au public

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

- de 8h30 à 12h00
- Lundi, mardi, mercredi, jeudi et vendredi
- Fermeture : Samedi, dimanche et jours fériés

## Actualité

Lancement d'une gamme de saucissons en 140g aux parfums multiples : sanglier, ail, bleu de chèvre, noix, châtaignes ... Médaille d'argent : Saucisson sec de l'Ardèche IGP VPF et Médaille de bronze : Saucisson Tradition et Saucisson au Vin de St Joseph