

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

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