



© P. Fournier



© P. Fournier



© P. Fournier



Tél. : 04 75 93 64 08

Fax : 04 75 35 54 28

Mail : commercial@ardechefrais.fr

Catalogue des produits sélectionnés par Goutez l'Ardèche® et autres produits régionaux



Tarifs Janvier 2021

Prix H.T

SOMMAIRE

Page 4 : La gamme des produits sélectionnés par la marque Goûtez l'Ardèche®



Page 5 : Goûtez l'Ardèche®... Plus qu'un nom : une marque!

Page 6 : Conserves de fruits & confitures, Boulangerie, Céréales

- La Ferme du Châtaignier

Page 7 & 8 : Conserves de fruits & confitures

- Marrons Imbert
- Sabaton

Page 9 : Escargots

- Hélix Eyrieux

Page 10: Vinaigres

- ES Vinaigre

Page 11 : Huiles et Condiments

- Lou Mouli d'oli

Page 12 : Pâtisserie, confiseries & chocolats

- La Source du Miel
- Les Ruchers de Bizac

Page 13 : Pâtisserie, confiseries & chocolats

- Maison Charaix

Page 14 & 15 : Produits laitiers

- Carré d'as - la biquette & Tom
- Laiterie Carrier

Page 17 : Viandes, charcuterie & salaisons

- Charcuterie Rome

Page 18 : Viandes, charcuterie & salaisons

- Charcuterie Puzzi

Page 19 : Spécialité et Boissons alcoolisées

- Distillerie Jean Gauthier « Musée de l'Alambic »
- Brasserie Bourganel

Page 20 & 21: Boissons non alcoolisées

- Loutriol jus de fruits Interlude Ardéchois
- Ferme de bachasson
- Domaine du Bois de Belle

Page 22 : Glaces et Sorbets

- Glaces de l'Ardèche



SOMMAIRE (suite)

A partir de la page 23 : La gamme des autres produits régionaux

Page 24 : Boissons non alcoolisées

- Brasserie Bourganel
- Clément Faugier

Page 25 : Poissons

- Pisciculture Font-Rome

Page 26: Viandes

- Audigier

Page 27 : Volailles

- Les Fermiers de l'Ardèche

Page 28: Produits laitiers

- Fromagerie du vivarais, Risoan

Page 29,30: Charcuterie, Produits laitiers

- Bréziat, Lafont,
- Fromagerie de Coucouron, Gérentes, Gaillard

Page 31 : Contact

- Conditions de vente & de règlement



La gamme des produits
sélectionnés par la marque
Goûtez l'Ardèche®





Goûtez l'Ardèche®... plus qu'un nom : une marque de qualité !

Goûtez l'Ardèche®, Nous sélectionnons le meilleur
Depuis 30ans, Goûtez l'Ardèche® est une valeur sûre pour tous les gastronomes.

Les meilleurs produits

Plus de 500 produits phares ardéchois sont distingués par la **marque collective Goûtez l'Ardèche®**. Cette **marque d'excellence** atteste que les produits respectent un cahier des charges précis sur leur **origine**, leur **composition** et leur **méthode de fabrication**. Ainsi, les produits sélectionnés Goûtez l'Ardèche® sont fabriqués en Ardèche selon le savoir-faire local par des professionnels passionnés, fiers de leur territoire et de ses richesses. Afin de garantir leur qualité, des analyses sont régulièrement effectuées par un laboratoire externe. Les **qualités gustatives**, elles, sont **certifiées et contrôlées par un jury de dégustation** composé de professionnels et de consommateurs.



Les meilleures recettes

Goûtez l'Ardèche® identifie également les plats que les meilleurs chefs concoctent **à partir de produits ardéchois** pour **mettre en lumière les saveurs du département** en **alliant tradition et innovation**. En plus de la qualité gustative des menus et de l'origine des produits, le service et l'accueil sont également évalués lors de **visites mystères**.

Les produits, restaurants et traiteurs sélectionnés ainsi que les points de vente sont marqués du logo Goûtez l'Ardèche®.

Retrouvez-les sur www.goutezlardeche.fr.

Les meilleurs points de vente



L'agrément Point de vente Goûtez l'Ardèche® a pour objectif de :

- vous aider dans la mise en avant des produits locaux,
- vous accompagner au référencement de nouveaux produits,
- vous permettre d'utiliser la marque Goûtez l'Ardèche® dans votre communication
- vous associer à une communication qualitative (actions avec la presse, mise en avant sur les réseaux sociaux, sur les sites Internet, dans le dépliant Miam Miam édité à 35 000 ex et diffusé sur tout le territoire...)
- vous faire bénéficier d'outils et d'actions de promotion (affiches, kakémonos, flyers...)

- vous intégrer dans un réseau de professionnels valorisant l'image de l'Ardèche

Cet agrément officiel permet également aux consommateurs de mieux repérer les commerces qui proposent une gamme de produits alimentaires ardéchois de qualité.

Avec Goûtez l'Ardèche®, valorisez votre engagement en faveur de l'économie locale, répondez à la demande client et augmentez votre visibilité !

Goûtez l'Ardèche® identifie les points de vente proposent une gamme de produits Goutez l'Ardèche

Pour devenir point de vente agréé Gouter l'Ardèche, contacter Sandra Teyssier :
steysier@ardechelegout.fr ou Tél : 04 75 20 28 08

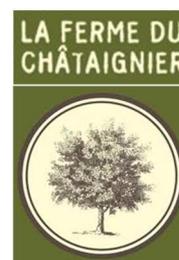
« **Goûtez l'Ardèche** » est une marque collective gérée par le Centre du développement agroalimentaire créé par les Compagnies consulaires du département (la Chambre d'agriculture de l'Ardèche, la Chambre de commerce et d'industrie territoriale de l'Ardèche, la Chambre de métiers et de l'artisanat de l'Ardèche) et soutenu par le Département de l'Ardèche.

Conserves de fruits & confitures, Boulangerie, céréales

La Ferme du Châtaignier (sur commande)

Issu d'une famille de producteurs de fruits depuis de nombreuses générations, Michel s'est installé en 1980 et a créé « la Ferme du Châtaignier » en 1997. Il travaille aujourd'hui avec Martine, son épouse et Aurélien, son fils. L'entreprise possède un atelier d'épluchage et de transformation de fruits et propose des visites et goûters à la ferme.

Respectant la tradition et le savoir-faire de leurs ancêtres, Martine & Michel Grange cultivent et transforment l'un de fruits les plus nobles d'Ardèche : la châtaigne. Cette noblesse, ils la doivent à la variété Comballe qui a fait la réputation de la châtaigne d'Ardèche et a donné à leurs produits toute sa saveur et son goût authentique. Ils réalisent également diverses confitures avec les fruits typiques du département.



Code art.	Produits	Condit.	Qté/colis	P.U de base
020247	Crème de châtaignes nature Bio 	240 g	12	3.607
020248	Crème de châtaignes nature Bio 	400 g	12	4.536
020249	Crème de châtaignes vanille Bio 	240 g	12	3.607
020250	Crème de châtaignes vanille Bio 	400 g	12	4.536
020197	Confiture de châtaignes Bio 	370 g	12	4.725
020192	Confiture d'abricots Bio 	350 g	12	3.536
020209	Confiture de mûres Bio 	350 g	12	3.536
020215	Confiture de pêches de vignes Bio 	350 g	12	3.977
020218	Confiture de rhubarbe Bio 	350 g	12	3.536
020204	Confiture de fruits rouges Bio 	350 g	12	3.536
020216	Confiture de pommes poires coings Bio 	350 g	12	3.536
020381	Confiture de groseilles Bio 	350 g	12	3.536
020379	Gelée de coings Bio 	350 g	12	3.536
020661	Pâte de coings Bio	350 g	12	4.338

Code art.	Produits	Condit.	Qté/colis	P.U de base
020318	Farine de châtaignes AOP Bio 	450 g	12	5.613



Conserves de fruits & confitures

Marrons Imbert

Notre crème de marrons sélectionnée par la marque Goûtez l'Ardèche® est élaborée uniquement à partir de châtaignes ardéchoises. Ces dernières sont épluchées et rigoureusement triées dans nos ateliers avant d'être transformées. Ainsi, les peaux résiduelles et les châtaignes abimées sont écartées pour laisser place à la saveur subtile du fruit.



Code art.	Produits	Condit.	Qté/colis	P.U de base
020260	Crème de marron en tubes (80 g.)	Boîte de 14	X 14	20.296/bte
020256	Crème de marron bocal 120 g.	Bocal 120 g.	X 24	1.450
020257	Crème de marron bocal 350 g.	Bocal 350 g.	X 12	3.405
021017	Crème de marron bocal 500 g.	Bocal 500 g.	X 6	3.887
020259	Crème de marron boîte 4/4	Bte 4/4	X 12	5.187
021293	Ecorces d'oranges confites	Bocal 360g	X 6	3.380
020526	Marrons confits brisures sirop	Boîte 4/4	X 12	12.090
020527	Marrons confits entiers	Boite 4/4	X 12	28.080
020665	Pâte de marron boîte 4/4	Boîte 4/4	X 12	7.847
020749	Purée de marron boîte 4/4	Boîte 4/4	X 12	6.464



Conserves de fruits & confitures

Ets Sabaton

Depuis 1907, la Maison Sabaton et la châtaigne ne font qu'un. De générations en générations, la famille Sabaton se consacre totalement à la mise en valeur du célèbre et emblématique fruit ardéchois qu'est la châtaigne.



Code art.	Produits	Condit.	Qté/colis	P.U de base
020188	Confiture abricot	4/4	12	4.394
020191	Confiture abricot (Bocal)	350 g	6	2.886
020205	Confiture griotte (Bocal)	350 g	6	3.192
020193	Confiture d'airelle rouge (Bocal)	350 g	6	3.393
020194	Confiture châtaigne(Bocal) chataigne Ardèche A.O.P.	360 g	6	3.289
020199	Confiture fraise	4/4	12	5.278
020201	Confiture fraise (Bocal)	350 g	6	2.886
020202	Confiture framboise	4/4	12	7.075
020203	Confiture framboise (Bocal)	350 g	6	4.186
020208	Confiture mirabelle (Bocal)	350 g	6	2.886
020210	Confiture myrtille	4/4	12	7.774
020211	Confiture myrtille	5/1	3	38.363
020212	Confiture myrtille (Bocal) 	350 g	6	4.347
020213	Confiture orange	4/4	12	3.887
020214	Confiture orange (Bocal)	350 g	6	2.587
020252	Crème de marron	1/2	12	3.094
020253	Crème de marron	1/4	24	1.885
020254	Crème de marron	4/4	12	5.083
020255	Crème de marron	5/1	3	22.800
020261	Crème de marron	tube 80g	12	9.867/bte
020520	Marron au naturel	4/4	12	9.659
020521	Marron au sirop MS 150	4/4	12	16.445
020522	Marron au sirop MS 50	4/4	12	21.229
020523	Marron au sirop Petits cassés	4/4	12	9.555
020529	Marrons entiers (Bocal Sabaton)	180 g	6	5.577
020530	Marrons entiers (Bocal Sabaton)	430 g	6	10.855
020664	Pâte de marron	4/4	12	7.774
020747	Purée de marron	1/2	12	2.795
020748	Purée de marron	4/4	12	4.485

Escargots

Hélix Eyrieux

C'est en 1990 que Marc Lafosse, héliculteur, s'installe dans la vallée de l'Eyrieux à Saint Fortunat. Bénéficiant d'un terrain exposé et à proximité de l'Eyrieux, l'élevage est conduit de façon artisanale : parcs extérieurs en pleine nature constitués d'un couvert végétal assurant la protection des gastéropodes.

La société Hélix Eyrieux produit annuellement plus de 900 000 escargots, transforme et distribue ses produits à base d'escargots et emploie 3 personnes à l'année.



Code art.	Produits	Condit.	Qté/ colis	P.U de base
070042	Verrine d'escargots moyens 	135 g	12	8.100
110013	Chairs d'escargots courts bouillonnés surgelés 	96 Pièces	8 x 12	18.595/ct (La douzaine)



Vinaigres, Huiles, Condiments

ES Vinaigrerie (sur commande)

Sylvain Petit, jeune ingénieur agronome d'une trentaine d'années, Ardéchois d'adoption, est devenu amoureux de notre région et a décidé de se lancer dans la fabrication de vinaigres et condiments, suivant une méthode ancestrale, dite « Orléanaise ». M. Petit est résolument tourné dans une logique de développement local et travaille au développement d'arômes et d'acidification de son vinaigre selon des méthodes naturelles. ES Vinaigrerie redonne naissance, avec passion, à un métier oublié.



Code art.	Produits	Condit.	Qté/colis	P.U de base
020923	Vinaigre de vin blanc à l'estragon 	25 cl	9	4.050
021163	Vinaigre de vin blanc à la myrtille 	25 cl	9	4.050
020925	Vinaigre de vin rouge à l'échalote 	25 cl	9	3.780
020928	Vinaigre de vin rouge en fût de chêne 	25 cl	9	3.645
020924	Vinaigre de vin blanc à l'estragon 	50 cl	6	5.670
021164	Vinaigre de vin blanc à la myrtille 	50 cl	6	5.670
020926	Vinaigre de vin rouge à l'échalote 	50 cl	6	5.670
020929	Vinaigre de vin rouge en fût de chêne 	50 cl	6	5.535
021165	Vinaigre de miel de châtaignier 	25cl	12	4.185
021166	Vinaigre de miel de lavande	25 cl	12	4.185



Huiles, Condiments

Lou Mouli d'Oli (sur commande)

Située en plein cœur de la Vallée du Rhône, notre oliveraie se compose de variétés locales (Rougette, Négrette, Pointue,...) et de variétés italiennes (Frantoïo, Leccino, Leccio Del corno,...), ce qui nous permet de fabriquer des huiles très différentes sur le plan aromatique. Nous avons choisi de travailler des huiles d'olive typées fruité vert, elles sont extraites à partir de fruits récoltés en début de maturité (de fin octobre à fin novembre).

Leurs arômes caractéristiques sont très herbacés, tendant sur le végétal vert et frais, avec des nuances de fruits, de tomate, de basilic...



Code art.	Produits		Condit.	Qté/ colis	P.U de base
020449	Huile d'olive vierge extra (fruitée vert)		Bouteille 1 l	6	20.844
020454	Huile d'olive vierge extra (fruitée vert)		Bouteille 50 cl	6	12.798
020451	Huile d'olive vierge extra (fruitée vert)		Bidon métal. 25 cl	6	6.521
020450	Huile d'olive au basilic		Bidon métal. 25 cl	6	9.032
021169	Huile d'olives au piment d'Espelette		Bidon métal. 25 cl	6	9.855
021170	Huile d'olives aux cèpes		Bidon metal. 25 cl	6	11.516
021171	Purée d'olives basilic		Pot de 90 gr	20	3.834
021172	Purée d'olives noires		Pot de 90 gr	20	3.834
021173	Purée d'olives vertes		Pot de 90 gr	20	3.834



La Source au Miel

Thierry Georjon est un apiculteur transhumant, membre de l'Ordre des Abeilleurs de France et sa production est située à Vion, au nord de l'Ardèche. De père en fils, la maison perpétue son savoir-faire pour vous proposer un miel de caractère, au parfum et au bon goût de nos montagnes. Une authenticité rare, un véritable plaisir gourmand!

Code art.	Produits	Condit.	Qté/ colis	P.U de base
020553	Miel acacia 	500 g	12	7.980
020555	Miel châtaignier 	500 g	12	7.062
020556	Miel châtaignier 	1 kg	12	13.699
020568	Miel sapin 	500 g	12	9.589
020565	Miel lavande	500 g	12	8.472
020569	Miel toutes fleurs	500 g	12	6.863
020570	Miel toutes fleurs	1 kg	12	12.715



L' Atelier Royal (sur commande)

Passionné par les abeilles depuis de nombreuses années, Michel Ardail (07 Vessey) a décidé de travailler une apiculture raisonnée et raisonnable. Pour cela il respecte le cycle des abeilles, ne pratique pas de transhumance et ne nourrit que si besoin. Il favorise les circuits courts et le miel est vendu localement.

Code art.	Produits	Condit.	Qté/ colis	P.U de base
21282	Miel de fleurs 	125 g	20	2.993
21283	Miel de châtaignier 	125 g	20	2.993
21284	Miel de fleurs 	40 g	70	1.330
21285	Miel de châtaignier 	40 g	70	1.330



Maison Charaix

La Maison Charaix, Pâtisserie installée à Joyeuse au cœur de l'Ardèche méridionale, perpétue la tradition du Macaron de Joyeuse, le premier Macaron de France. Ces fameux Macarons ont été apportés en 1581 à la cour par Catherine de Médicis, mère du roi Henri III, à l'occasion du mariage du Duc de Joyeuse. Depuis, le secret des Macarons de Joyeuse se transmet à Joyeuse de génération en génération. La Maison Charaix, qui descend de cette lignée, sélectionne les meilleurs ingrédients pour réaliser la recette et proposer aux gourmets un voyage ... aux origines du Macaron.

Code art.	Produits	Condit.	Qté/colis	P.U de base
020508	Macarons de Joyeuse sachet 	100 g	20	4.190
020507	Macarons de Joyeuse Boîte carton 	300 g	12	10.773



Produits laitiers

Carré d'as - La biquette & Tom

Fromage frais, "La Biquette et Tom" est un mélange onctueux, léger et mousseux de tomme de chèvre fraîche, d'huile de colza grillé, d'ail, de sel et de poivre et autre. Rendant hommage à la traditionnelle **Tomme en salade Ardéchoise**, cette recette se veut être 100 % naturelle, **sans aucun conservateur ou additif**.
Concocté uniquement à base d'ingrédients **produits localement et de manière raisonnée**

Mise en œuvre

"La Biquette & Tom" se déguste en toute simplicité sur du pain, mais aussi avec des légumes crus, de la charcuterie...

Elle s'intègre naturellement au milieu de caillettes, saucisses de couenne, et pomme de terre afin de composer le traditionnel repas Ardéchois.

90512	L'authentique		150g	X 10	4.209
90514	L'intrépide		150g	X 10	4.209
90516	L'espeletako		150g	X 10	4.209
90513	L'authentique		500g	X5	12.639
90515	L'intrépide		500g	X 5	12.639
90517	L'espeletako		500g	X 5	12.639
90518	L'authentique—barquette		1,5kg	X 1	25.700
90519	L'espeletako—barquette		1,5kg	X 1	26.200



Produits laitiers

Laiterie Carrier

La laiterie Carrier fabrique des yaourts, des fromages frais et secs, du lait, de la crème et des nouveautés comme le Délice aux marrons, fromage frais égoutté à la crème de châtaigne ou Délice aux myrtilles... ainsi que des produits issus de l'agriculture biologique.



Code art.	Produits	DLC	Condit.	Qté/colis	P.U de base
090005	Beurre Areilladou	70 jours	250 g	10 kg	7.900
090017	Blanc de campagne Areilladou	23 jours	1 Kg	5	2.650
090049	Brousse	25 jours	250 g	6	2.475
090106	Crème liquide 20cl	13 jours	20 cl	12	1.470
090104	Crème liquide litre	13 jours	1 L	10	4.538
090105	Crème épaisse 20cl	26 jours	20 cl	12	1.470
090153	Faisselle AREILLADOU	23 jours	4 x 125 g	6	1.938
090408	Faisselle de l'Ardèche 35% mg 	23 jours	6 x 100 g	6	2.79
090151	Faisselle de l'Ardèche AREILLADOU monobloc	23 jours	12 x 100 g	3	5.125
090149	Faisselle de l'Ardèche AREILLADOU 0% mg	23 jours	4 x 100 g	6	1.780
090159	Faisselle de chèvre 	23 jours	4 x 100 g	6	2.700
090196	Fromage de chèvre frais AREILLADOU	23 jours	2 x 125 g	3	2.920
090197	Fromage de chèvre frais AREILLADOU	23 jours	150 g	6	1.570
090194	Fromage de chèvre 1/2 sec AREILLADOU	45 jours	60 gr	18	1.321
090193	Fromage de chèvre sec AREILLADOU 	45 jours	3 x 60 g	12	3.900
090198	Fromage de vache AREILLADOU 1/2 sec	45 jours	3 x 80 gr	12	3.113
090199	Fromage de vache AREILLADOU 1/2 sec	45 jours	80 g	15	1.038
090000	Fromage de vache frais ardéchois 45% mg	23 jours	2 x 125 g	3	1.910
090217	Lait fermenté AREILLADOU EL BUN	28 jours	1 L	10	1.280
090219	Lait frais entier AREILLADOU	7 jours	1 L	10	1.263
090218	Lait frais 1/2 écrémé AREILLADOU	7 jours	1 L	10	1.213
090222	Lait UHT 1/2 écrémé AREILLADOU	3 mois	1 L	6	0.956
090136	Délice aux marrons 	23 jours	4 x 100 g	6	2.070
090137	Délice aux myrtilles 	23 jours	4 x 100 g	6	2.190
090058	Petits caillés AREILLADOU 35% mg	23 jours	4 x 100 g	6	1.780
090295	Petit fromage frais AREILLADOU 40% mg	23 jours	100 g	25	0.369
090366	Petit Valsois 20% mg	23 jours	4 x 100g	6	1.740

Produits laitiers

Laiterie Carrier

Code art.	Produits	DLC	Condit.	Qté/ colis	P.U de base
090380	Yaourt nature AREILLADOU - pot carton	28 jours	125 g	48	0.281
090381	Yaourt nature AREILLADOU - pot en carton	28 jours	4 x 125 g	12	1.296
090368	Yaourt vanillé AREILLADOU - pot en carton	28 jours	4 x 125 g	12	1.530
090109	Crème épaisse BIO - seau 	26 jours	5 L	5	5.875
090296	Faisselle BIO 35% mg 	23 jours	100 g	25	0.450
090152	Faisselle BIO 35% mg 	23 jours	4 x 125 g	6	3.118
090156	Faisselle BIO 35% mg 	23 jours	500 g	8	2.333
090221	Lait UHT 1/2 écrémé BIO 	3 mois	1 L	6	1.404
090384	Yaourt nature BIO - pot carton 	28 jours	4 x 125 g	12	1.849
090382	Yaourt nature BIO - pot carton 	28 jours	125 g	48	0.338



Viandes, charcuterie & salaisons

Charcuterie Rome

Il s'agit d'une petite entreprise familiale de 6 salariés actuellement dirigée par Samuel Rome, héritier d'un savoir faire et de traditions transmis dans la famille depuis 5 générations.

Charcuterie
ROME

Code art.	Produits	Condit.	Qté/colis	P.U de base
010023	Daube ardéchoise	700 g	6	9.110
010027	Fromage de tête 	350 g	12	4.410
010095	Saucisses de couenne aux lentilles	700 g	6	6.552
010127	Terrine Ste Eulalie 	700 g	8	7.475
010128	Terrine Ste Eulalie 	180 g	12	2.419
010129	Terrine Ste Eulalie 	350 g	12	4.397
010131	Terrine Ste Eulalie châtaigne 	180 g	12	2.772
010132	Terrine Ste Eulalie chevreuil	180 g	12	3.982
010130	Terrine Ste Eulalie cèpes	180 g	12	3.578
010134	Terrine Ste Eulalie lièvre	180 g	12	2.848
010135	Terrine Ste Eulalie sanglier	180 g	12	3.150
010138	Tripes à la Vivaroise (bocal)	700 g	6	7.358



Viandes, charcuterie & salaisons

Charcuterie Puzzi, Julien Roux

L'air des sommets de la montagne ardéchoise (1200 m d'altitude) donne aux salaisons, charcuteries et conserves de cette maison une saveur authentique. Héritière de recettes familiales et régionales, cette entreprise artisanale fabrique des produits au bon goût d'autrefois, à base de viande fraîche, française et de qualité. Ils vous conduiront à la rencontre des saveurs de notre pays, celui des forêts, des sous-bois et des prairies.



Code art.	Produits	Condit.	Qté/colis	P.U de base
010079	Pâté de campagne supérieur 	200 g	12	2.860
010025	Fromage de tête 	200 g	12	4.096
010115	Terrine ardéchoise pur porc 	200 g	12	3.006
010122	Terrine de porc cèpes 	200 g	12	3.835
010123	Terrine de porc châtaignes 	200 g	12	3.835
010124	Terrine de porc myrtilles 	200 g	12	4.163
010119	Terrine de foie de volaille	200 g	12	3.205
010117	Terrine canard au foie gras	200 g	12	5.408
010118	Terrine de chevreuil	200 g	12	4.096
010125	Terrine de sanglier	200 g	12	4.096
010120	Terrine de lièvre	200 g	12	4.096
010022	Civet de porc	600 g	12	6.025



Spécialité et Boissons alcoolisées

Distillerie Jean Gauthier « Musée de l'alambic »

Basée à Saint Désirat, la distillerie s'est spécialisée depuis de nombreuses années dans la production d'eau de vie de Poire Williams dont elle est devenue le leader en France. C'est grâce à leur expérience et à leur savoir-faire qu'ils ont pu aller encore plus loin pour satisfaire leur clientèle et proposer de la liqueur de châtaigne. A déguster en apéritif ou en digestif, c'est le fruit de l'amour entre la distillerie et son terroir. Sachez la consommer avec modération et surtout délectation.

distillerie
Jean Gauthier
Musée de l'Alambic :

Code art.	Produit	Condit.	Qté/ Colis	P.U + D A
020503	Liqueur de châtaigne 21° 	70 cl	6	9.377
020504	Liqueur de châtaigne 21° 	35 cl	12	6.836
020281	Eau de vie de poire Williams	70 cl	6	20.575
020246	Crème de châtaigne 16 °	70 cl	6	13.127
020245	Crème de châtaigne 16 °	50 cl	6	9.031



Brasserie Bourganel

La naissance de la Brasserie Bourganel date de 1997. Elle est située dans la cité thermale de Vals les Bains depuis l'année 2000, au cœur du Parc naturel régional des Monts d'Ardèche. Dotée de nouveaux matériels plus performants dont la capacité de production peut aller à 4 000 hectolitres par an, la brasserie vous accueille pour vous faire déguster ses bières aux marrons ou myrtilles de l'Ardèche, au nougat, une blonde, et la dernière née à la verveine du Velay. Cette visite vous explique également le processus de fabrication de ces bières artisanales.



Code art.	Produits	Condit.	Qté/ colis	P.U + D A
130009	Bière aux marrons de l'Ardèche 	33 cl	12	1.805
130012	Bière aux myrtilles de l'Ardèche 	33 cl	12	1.805
130007	Bière au nougat 	33 cl	12	1.805
130134	Bière Green Freeze	33 cl	12	1.805
130004	Bière ambrée	33 cl	12	1.641
130005	Bière au miel de châtaignier 	33 cl	12	1.805
130135	Bière Blanch'07	33 cl	12	1.641
130016	Bière Blonde Paléo	33 cl	12	1.641
130015	Bière Blond'07	33 cl	12	1.672
130020	Pack 33 cl (5 btles + 1 verre)	33 cl	4	11.472

Prix H.T avec une T.V.A de 20%

Boissons non alcoolisées

Loutriol

Entreprise ardéchoise spécialisée dans les jus de fruits située au cœur de l'Ardèche à Lachapelle Sous Aubenas avec sa marque INTERLUDE ARDECHOIS.



Code art.	Produits	Condit.	Qté-colis	P.U de base
130119	Cocktail du matin pomme-kiwi-orange	100 cl	6	2.554
130116	Jus de pomme coing 	100 cl	6	2.554
130117	Jus de pomme-miel de châtaignier 	100 cl	6	2.554
130113	Pur jus de pomme 	100 cl	6	2.328
130115	Pur jus de raisin 	100 cl	6	2.594
130118	Jus de pomme framboise 	100 cl	6	2.554
130136	Jus pomme cassis 	100 cl	6	2.554
130125	Pur jus d'orange	100 cl	6	2.979
130123	Nectar de kiwi 	100 cl	6	2.594
130122	Nectar de pêche sanguine 	100 cl	6	2.594
130235	Nectar pêche 	100 cl	6	2.594
130120	Nectar de poire 	100 cl	6	2.966
130121	Nectar d'abricot 	100 cl	6	2.594
130127	Pur jus de pomme 	25 cl	12	1.148
130128	Pur jus de raisin 	25 cl	12	1.323
130126	Jus de pomme framboise 	25 cl	12	1.148
130151	Jus pomme cassis 	25 cl	12	1.148
130129	Pur jus d'orange	25 cl	12	1.317
130146	Nectar pêche 	25 cl	12	1.148
130132	Nectar de poire 	25 cl	12	1.148
130130	Nectar d'abricot 	25 cl	12	1.148
130141	Nectar fraise	25 cl	12	1.323
130131	Nectar de de myrtille	25 cl	12	1.323
130143	Nectar de mangue	25 cl	12	1.323
130138	Pur jus de pomme Bib 	10L	1	18.115
130154	Pur jus orange Bib	10L	1	23.381

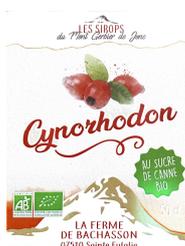
Boissons non alcoolisées

Ferme de Bachasson

Nous sommes une petite entreprise familiale créée depuis 2011, notre ferme est en Bio située au pied du Mont Gerbier de jonc. Notre souci permanent est de valoriser les produits naturels de notre région. Les sirops et apéritifs sont fabriqués de façon artisanal, plantes et fleurs cueillies ou cultivées sur le plateau Ardéchois au pied du mont Gerbier de Jonc aux sources de la loire , dans une nature préservée. Nous utilisons l' eau de source de notre ferme .


**LA FERME
DE BACHASSON**
07510 Sainte Eulalie

Code art.	Produits	Condit.	Qté/colis	P.U de base
21229	Sirop de fleurs cynorrhodon 	50 cl	6	4.30
21230	Sirop de fleurs verveine 	50 cl	6	4.30
21231	Sirop de myrtille 	50 cl	6	5.30
21232	Sirop de châtaigne	50 cl	6	5.30
21233	Apéritif gentiane 	50 cl	6	7.90
21234	Apéritif sapin 	50 cl	6	7.90
21235	Apéritif châtaigne	50 cl	6	7.90
21236	Apéritif myrtille	50 cl	6	7.90



Domaine du Bois de Belle (sur commande)

Jean-François Lalfert fabrique toute une gamme de produits à base de châtaigne, dont un sirop particulièrement apprécié. Peu sucré, ce sirop de châtaigne se marie parfaitement avec des plats sucrés ou salés ainsi qu'en apéritif accompagné de vin blanc.



Code art.	Produits	Condit.	Qté/colis	P.U de base
020841	Sirop de châtaigne 	50 cl	12	5.387

Glaces & Sorbets

Les Glaces de l'Ardèche

Pas de bonnes glaces sans bon lait ! Aussi, les glaces de l'Ardèche réalise ses glaces à base de lait frais entier et de crème fraîche du plateau ardéchois, pour obtenir un produit crémeux à souhait. Le lait est collecté à plus de 1200 mètres d'altitude, dans la zone préservée du Mont Gerbier de Jonc.

Les fruits sont soigneusement choisis pour des sorbets au goût authentique : entre 60% et 75% de fruits y sont incorporés.

Code art.	Produits	Condit.	Qté/colis	P.U de base
110303	Abricot Bergeron 	Bac 2,5 L	1	14.918
110307	Châtaigne 	Bac 2,5 L	1	15.964
110287	Marron avec morceaux 	Bac 2,5 L	1	17.035
110289	Miel avec nougat de Montélimar 	Bac 2,5 L	1	15.964
110319	Pêche blanche 	Bac 2,5 L	1	14.918
110320	Pêche de vigne 	Bac 2,5 L	1	15.964
110321	Poire Williams d'Ardèche 	Bac 2,5 L	1	14.918
110293	Stracciatella : Glace crème de lait éclats de chocolat 	Bac 2,5 L	1	14.918
110389	Yaourt Areilladou 	Bac 2,5 L	1	14.918



La gamme des autres produits régionaux



Boissons non alcoolisées

Brasserie Bourganel

« Je suis bien conscient de ne pas être le premier à me lancer dans une telle aventure, mais que voulez-vous ? Après la bière Bourganel, j'avais envie de lancer une autre boisson qui mette le département à l'honneur. » Christian Bourganel, directeur de la Brasserie Bourganel.



Code art.	Produits	Condit.	Qté/colis	P.U de base
130028	Col'ardèche— Cola	1,50 L	6	1.553
130029	Col'ardèche— Cola	33 cl	6	0.676

Compotes Marrons /Pommes

Clément Faugier

C'est en 1882 alors que l'économie locale ardéchoise dans l'élevage du ver à soie traverse une crise due à une épidémie, que Clément Faugier, jeune homme du terroir, crée à Privas la première fabrique de Marrons Glacés.

À une tradition gastronomique, il allie l'innovation et l'audace, réalisant ainsi la fabrication industrielle du Marron Glacé tout en conservant les qualités d'un savoir-faire artisanal.

L'histoire des Etablissements Clément Faugier va se confondre avec celle du marron. La transmission du savoir-faire fut perpétuée par les enfants, notamment Charles Faugier « maître confiseur » dont le fils, Jean, s'alliera à la famille Boiron, principal fournisseur de marrons.

Depuis 1970, Claude Boiron et aujourd'hui son fils Jean-David Boiron président à la destinée de l'entreprise, pérennisant la tradition instaurée par Clément FAUGIER.



Code art.	Produits	Condit.	Qté/colis	P.U de base
090236	Gourdes Marpom's Marron/Pomme	4 x 85 g.	12	3.149
090238	Gourdes Marpom's Marron/Pomme/Fraise	4 x 85 g.	12	3.149
090237	Gourdes Marpom's Marron/Pomme/Abricot	4 x 85 g.	12	3.149



Pisciculture de Font-Rome

La Pisciculture Font-Rome est une entreprise familiale qui prospère depuis plus de 60 ans. Créée en 1955 par Emile Chaulet avec la collaboration de son cousin, Joseph Briand, cette entreprise d'élevage de Truite Arc-En-Ciel est située au coeur de l'Ardèche méridionale à Aubenas.

Forte de ses trois établissements d'élevage et de son atelier de transformation aux normes européennes, Les trois sites d'élevage ont la particularité d'être alimentés par des sources exceptionnelles situées à moins de 800 mètres des fermes. Ces eaux claires, fraîches, toujours abondantes, constantes dans leur pureté, donnent les éléments indispensables à la qualité gustative et nutritionnelle du poisson.

Code art.	Produits	Condit.	P.U de base
080017	Truite rose au kg	CRT de 3 Kg	7.616
080018	Filet de truite paré extra	CRT de 4 Kg	11.968
080005	Filet de truite rose Standard	CRT de 4 Kg	10.906



Viandes

Audigier

La Société Audigier approvisionne en Ardèche des bêtes élevées en plein air et les transforme dans ses ateliers situés à Aubenas.



Code art.	Produits	Qté/colis	P.U de base
010002	Andouillettes	x10	7.500
010010	Boudin noir	1,5 kg	5.500
010013	Caillettes	X 10	1.237
010028	Godiveaux sans colorant	Au kg	8.000
010032	Jambon cru « Paysans Ardéchois » 6 Kg	pièce	14.040
010033	Jambon cru 1/2 « Paysans Ardéchois » 3 Kg	pièce	15.174
010034	Jambon cru 1/4 « Paysans Ardéchois » 1.5 Kg	pièce	15.498
010050	Jambon cuit sup AC Miche	pièce	8.900
010052	Jambon cuit supérieur A/C 1/2	pièce	8.900
010063	Jambonneau cuit	pièce	7.208
010148	Merguez de pays	kg	7.518
010146	Poitrine salée de Pays	pièce	6.763
010085	Poitrine fumée de Pays	pièce	7.300
010096	Saucisse fraîche S/colorant 1 kg	Au kg	7.400
010098	Saucisse fumée	Au kg	9.100
010116	Terrine aux châtaignes	4 kg	9.800
010160	Terrine aux châtaignes 1/2	2 kg	10.100
010064	Jambonnette de pays	3/4 kg	8.700
010078	Pâté de campagne de pays	2.3 kg	5.600
010155	Pâté de campagne de pays 1/2	1.2 kg	5.900
010139	Tripes à la tomate	Plat 6 kg	5.800
010140	Tripes à la tomate kg	1 kg	7.300

Volailles

Les Fermiers de l'Ardèche (sur commande)



Chez nous, au cœur d'une région authentique plus nature que Nature, toutes nos **Volailles Fermières Label Rouge et Biologiques** sont nourries avec des aliments **sans OGM** (soit obligatoirement moins de 0,9 % d'OGM).
Ce gage de qualité et de respect de l'environnement répond aux attentes des éleveurs et à celles de nombreux consommateurs.
Ainsi, afin de s'assurer de cette caractéristique, des **laboratoires indépendants** réalisent de **fréquentes analyses** chez les fabricants d'aliment et en élevage.

Code art.	Produits	Condit.	Qté/colis	P.U de base *
200035	Pintade PAC (Ardèche label rouge)		X 4	7.300
200036	Pintade effilée (Ardèche label rouge)		X 4	6.800
200118	Cuisse pintade déj. (Ardèche label rouge)		X 4	12.31
200027	Suprême de pintade (Ardèche)		X 10	12.600
200081	Poulet blanc effilé fermier Ardèche label rouge	1,6/1,9 kg	X 4	5.100
200664	Poulet jaune effilé fermier Ardèche label rouge		X 4	5.100
200080	Poulet blanc PAC (Ardèche label rouge)		X 4	5.500
200900	Poulet jaune PAC (Ardèche label rouge)		X 4	5.500
200055	Poulet bonne table LR		X 8	5.300
	Poulet blanc effilé fermier BIO (Ardèche)		X 4	7.300
200058	Poulet blanc fermier PAC BIO (Ardèche)		X 4	8.100
200086	Cuisse poulet fermier jaune label rouge Ardèche		X 16	7.300
200522	Cuisse poulet fermier blanc label rouge Ardèche		X 16	7.300
	Cuisse de poulet blanc BIO (Ardèche)		X 16	11.200
200905	Filet de poulet blanc fermier BIO s/vide (Ardèche)		X 4	22.900
200064	Suprême de poulet fermier label rouge s/vide		X 5	11.400
200051	Filet de poulet fermier S/V		X 4	15.800
200658	Filet de poulet fermier blanc S/V		X6	14.513



* sous réserve de fluctuation des cours

Produits laitiers

Fromagerie du vivarais

Crée en 1997 à Desaignes la fromagerie du Vivarais a développé, en complément à l'AOP "Picodon", toute une gamme de spécialités au lait de chèvre et de vache . Elle offre un débouché à 19 producteurs de laits de chèvre et à 11 producteurs de laits de vache de la région. Elle est ainsi au cœur d'un système économique local, alliant circuit court et valorisation des produits locaux, maintien d'activité en zone rurale, et valorisation de notre patrimoine au travers des fromages qu'elle produit.

Code art.	Produits	Condit.	Qté/colis	P.U. de base
090282	Pélistonne aux herbes 700g ou 4 kg	le kg	X 8	12.197
090284	Pélistonne aux noix 700g ou 4 kg	le kg	X 8	12.431
090286	Pélistonne châtaigne 700g ou 4 kg	le kg	X 8	12.197
090289	Pélistonne chèvre 700g ou 4 kg	le kg	X 8	18.021
090292	Pélistonne vache 700g ou 4 kg	le kg	X 8	9.992
090339	Séchon de chèvre	400 g	X 5	9.161



Rissoan

90168	Fourme de labrot	550g	x6	6.650
90171	Fourmette de Luc 50% S/commande	400g	x6	5.029
90319	Risso	280g	x6	3.813

Autres produits régionaux

Bréziat Aubenas

Code art.	Produits	Condit.	Qté/colis	P.U de base
010067	Jésus pur porc Breziat	X 1	1 kg	13.230
010100	Saucisse sèche pays filet	X 7	1 kg	13.230
010107	Saucisson pur porc pays filet	X 7	1 kg	13.230
010707	Saucisson pur porc pays 1.2 kg	X 1	1.2 kg	13.230
010108	Saucisson pur porc pays 3 kg	X 1	3.6 kg	13.230

Charcuterie Lafont

Code art.	Produits	Condit.	Qté/colis	P.U de base
010053	Jambon cuit tranche	4 X 2 T	1 kg	18.375
010066	Jambonnette tranche	4 X 2 T	1 kg	16.500
010080	Pâté de campagne tranche	4 X 2 T	1 kg	10.250
010077	Pâté croute x 2 tranches	4 X 2 T	1 kg	13.125
010088	Poitrine roulée tranche	4 X 2 T	1 kg	15.000
010114	Saucisson tranche (Jésus)	4 X 2 T	1 kg	19.375

Fromagerie de Coucouron

Code art.	Produits	Condit.	Qté/colis	P.U de base
090002	Belle crête	350g	12	4.095
090089	Coucouron 50 % mg	300g	16	3.875
090091	Coucouron 45 % mg	400g	12	4.750
090092	Coucouron coupe 50% mg 2,5 kg	X 2	1 kg	9.425
090093	Coucouron coupe 65% mg 2,5 Kg	X 2	1 kg	9.813
090094	Coucouron de brebis BIO - la pièce 	300g	8	5.563
090095	Coucouron de brebis coupe BIO 	X 2	1 kg	16.250
090229	Lou cremadou 50% mg - vache - 2.2 kg	le kg	pièce	8.625
090359	Tomme Issarlès	400g	12	4.500
090360	Tomme Issarlès coupe blanche 50%	2,2 Kg	1 kg	8.625
090477	Le Cabessou brebis Bio	180g	8	4.118
090479	Le Pastrou chèvre	180g	8	3.750
090478	Coucouron chèvre bleu	300g	8	5.813

Autres produits régionaux

Gerentes

Code art.	Produits	Condit.	Qté/colis	P.U. de base
090026	Bleu de Lizieux barquette	150 g	20	1.807
090031	Bleu doux 50% mg	400 g	10	3.432
090006	Beurre doux VAL 250g—le Kg	250 g	40	5.375
090050	Buche crémeuse du Mezenc	le kg	3	8.008
090052	Buche doux Yssingeaux 50% mg	le kg	3	7.280
090054	Buchette du Mezenc	450 g	12	4.233
090132	Crème UHT 35%	1 L	6	3.146
090225	Lait entier UHT	1 L	6	0.771
090170	Fourme Gérentes 50 % mg	le kg	4	7.700
090185	Fromage blanc 500g 20%	pièce	8	1.232
090187	Fromage blanc 500g 40%	pièce	8	1.306
090184	Fromage blanc kg 20 % mg	le kg	8	2,236
090186	Fromage blanc kg 40 % mg	le kg	8	2.332
090206	Goudoulet de chèvre 50% mg	le kg	2	12.573
090207	Goudoulet de vache	le kg	2	8.127
090306	Raclette tranché	400 g	9	3.830
090307	Raclette Montagne 1/2	3 kg	2	7.487
090308	Raclette Montagne entière	6 kg	1	6.955
090321	Rogeret à l'ancienne	130 g	12	1.780
090350	Tomme de brebis	le kg	1	12.149
090353	Tomme de chèvre	le kg	1	12.747
090355	Tomme de mazan 48% mg	le kg	1	7.794
090356	Tomme de mazan 1/2	le kg	2	8.635
090358	Tomme grise 50 % mg	le kg	3	7.036
90430	Yaourt nature brassé S/commande	125g	6x4	1.178
	Yaourt brassé : Abricot/Fraise/Framboise/Mangue/Marron/Myrtille	125g	6x4	1.958

Gaillard Les Vans

20554	Miel châtaigner	500g	x12	5.985
20557	Miel châtaigner	250g	X 12	3.724
20560	Miel fleur de montagne	500g	X 12	5.985
20559	Miel fleur de montagne	250g	x6	3.724

Pour commander

Conditions de vente

Ce tarif s'entend franco de port par 6 colis minimum sur l'ensemble de la gamme présentée.

Conditions de règlement

Tous ces prix s'entendent en Hors Taxes (HT)
Le règlement s'effectue par prélèvement bancaire à 10 jours date de facture.

Livraisons

Les livraisons s'effectuent une fois par semaine sur la totalité du département de l'Ardèche. Pour d'autres destinations, nous consulter.

Contact

Dépôt AUBENAS :

Z.I. Ripotier 07200 Aubenas
Tél. (33) 04 75 93 64 08
Fax (33) 04 75 35 54 28
Mail: commercial@ardechefrais.fr

