



© P. Fournier



© P. Fournier



© P. Fournier



Produits secs - frais - surgelés

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 Juillet 2022

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

- Loutrioi jus de fruits Interlude Ardéchois
- 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 !

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

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 proposant une gamme de produits Goûtez l'Ardèche : **Pour devenir point de vente agréé Goûtez l'Ardèche, contacter Sandra Teyssier : steysier@ardechelegout.fr ou Tél : 04 75 20 28 08**

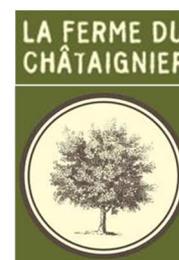
« **Goûtez l'Ardèche** » est une marque collective gérée par le Centre du développement agroalimentaire créé par les Compagnies consulaires du département (la Chambre d'agriculture de l'Ardèche, la Chambre de commerce et d'industrie territoriale de l'Ardèche, la Chambre de métiers et de l'artisanat de 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	3.674
020248	Crème de châtaignes nature Bio 	400 g	12	4.602
020249	Crème de châtaignes vanille Bio 	240 g	12	3.674
020250	Crème de châtaignes vanille Bio 	400 g	12	4.602
020197	Confiture de châtaignes Bio 	370 g	12	4.818
020192	Confiture d'abricots Bio 	350 g	12	3.604
020209	Confiture de mûres Bio 	350 g	12	3.604
020215	Confiture de pêches de vignes Bio 	350 g	12	3.604
020218	Confiture de rhubarbe Bio 	350 g	12	3.604
020204	Confiture de fruits rouges Bio 	350 g	12	3.604
020216	Confiture de pommes poires coings Bio 	350 g	12	3.604
020381	Confiture de groseilles Bio 	350 g	12	3.604
020379	Gelée de coings Bio 	350 g	12	3.604
020661	Pâte de coings Bio	350 g	12	4.855

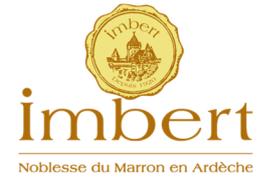
Code art.	Produits	Condit.	Qté/colis	P.U de base
020318	Farine de châtaignes AOP Bio 	450 g	12	5.746



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	20.854/bte
020256	Crème de marron bocal 120 g.	Bocal 120 g.	X 24	1.490
020257	Crème de marron bocal 350 g.	Bocal 350 g.	X 12	3.511
021017	Crème de marron bocal 500 g.	Bocal 500 g.	X 6	4.030
020259	Crème de marron boîte 4/4	Bte 4/4	X 12	5.533
021293	Ecorces d'oranges confites	Bocal 360g	X 6	3.770
020526	Marrons confits brisures sirop	Boîte 4/4	X 12	13.377
020527	Marrons confits entiers	Boite 4/4	X 12	28.171
020665	Pâte de marron boîte 4/4	Boîte 4/4	X 12	8.100
020749	Purée de marron boîte 4/4	Boîte 4/4	X 12	6.756



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	4.982
020191	Confiture abricot (Bocal)	350 g	6	3.190
020205	Confiture griotte (Bocal)	350 g	6	3.392
020193	Confiture d'airelle rouge (Bocal)	350 g	6	3.985
020194	Confiture châtaigne(Bocal) chataigne Ardèche A.O.P.	360 g	6	3.493
020199	Confiture fraise	4/4	12	6.280
020201	Confiture fraise (Bocal)	350 g	6	3.392
020202	Confiture framboise	4/4	12	7.969
020203	Confiture framboise (Bocal)	350 g	6	4.982
020208	Confiture mirabelle (Bocal)	350 g	6	3.090
020210	Confiture myrtille	4/4	12	8.765
020211	Confiture myrtille	5/1	3	43.341
020212	Confiture myrtille (Bocal)	350 g	6	5.024
020213	Confiture orange	4/4	12	4.389
020214	Confiture orange (Bocal)	350 g	6	2.787
020252	Crème de marron	1/2	12	3.493
020253	Crème de marron	1/4	24	2.194
020254	Crème de marron	4/4	12	5.486
020255	Crème de marron	5/1	3	24.433
020261	Crème de marron	tube 80g	12	11.752/bte
020520	Marron au naturel	4/4	12	10.365
020521	Marron au sirop MS 150	4/4	12	17.339
020522	Marron au sirop MS 50	4/4	12	22.421
020523	Marron au sirop Petits cassés	4/4	12	10.265
020529	Marrons entiers (Bocal Sabaton)	180 g	6	5.876
020530	Marrons entiers (Bocal Sabaton)	430 g	6	11.652
020664	Pâte de marron	4/4	12	8.272
020747	Purée de marron	1/2	12	3.090
020748	Purée de marron	4/4	12	4.880

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	9.350
110013	Chairs d'escargots courts bouillonnés surgelés 	96 Pièces	8 x 12	24.714



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	12	4.050
021163	Vinaigre de vin blanc à la myrtille 	25 cl	12	4.050
020925	Vinaigre de vin rouge à l'échalote 	25 cl	12	3.780
020928	Vinaigre de vin rouge en fût de chêne 	25 cl	12	3.645
020924	Vinaigre de vin blanc à l'estragon 	50 cl	9	5.670
021164	Vinaigre de vin blanc à la myrtille 	50 cl	9	5.670
020926	Vinaigre de vin rouge à l'échalote 	50 cl	9	5.670
020929	Vinaigre de vin rouge en fût de chêne 	50 cl	9	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	24.300
020454	Huile d'olive vierge extra (fruitée vert)	Bouteille 50 cl	6	14.243
020451	Huile d'olive vierge extra (fruitée vert)	Bidon métal. 25 cl	6	7.830
020450	Huile d'olive au basilic 	Bidon métal. 25 cl	6	9.855
021169	Huile d'olives au piment d'Espelette 	Bidon métal. 25 cl	6	11.138
021170	Huile d'olives aux cèpes 	Bidon metal. 25 cl	6	11.138
021171	Purée d'olives basilic 	Pot de 90 gr	20	3.848
021172	Purée d'olives noires 	Pot de 90 gr	20	3.848
021173	Purée d'olives vertes 	Pot de 90 gr	20	3.848



Pâtisserie, confiseries & chocolats

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	8.472
020555	Miel châtaignier 	500 g	12	7.421
020556	Miel châtaignier 	1 kg	12	14.111
020568	Miel sapin 	500 g	12	9.882
020565	Miel lavande 	500 g	12	8.725
020569	Miel toutes fleurs 	500 g	12	7.214
020570	Miel toutes fleurs 	1 kg	12	13.101



L'Atelier Royal (sur commande)

Passionné par les abeilles depuis de nombreuses années, Michel Ardail (07 Vesseaux) 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	3.658
21283	Miel de châtaignier 	125 g	20	3.658
21284	Miel de fleurs 	40 g	70	1.463
21285	Miel de châtaignier 	40 g	70	1.463



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	4.280
90514	L'intrépide		150g	X 10	4.280
90516	L'espeletako		150g	X 10	4.280
90513	L'authentique		500g	X 5	12.190
90515	L'intrépide		500g	X 5	12.190
90517	L'espeletako		500g	X 5	12.190
90518	L'authentique—barquette		1,5kg	X 1	35.630
90519	L'espeletako—barquette		1,5kg	X 1	35.630



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	9.188
090017	Blanc de campagne Areilladou	23 jours	1 Kg	5	2.750
090049	Brousse	25 jours	250 g	6	2.550
090106	Crème liquide 20cl	13 jours	20 cl	12	1.510
090104	Crème liquide litre	13 jours	1 L	10	4.688
090105	Crème épaisse 20cl	26 jours	20 cl	12	1.510
090153	Faisselle AREILLADOU	23 jours	4 x 125 g	6	2.000
090408	Faisselle de l'Ardèche 35% mg 	23 jours	6 x 100 g	6	2.900
090151	Faisselle de l'Ardèche AREILLADOU monobloc	23 jours	12 x 100 g	3	5.413
090149	Faisselle de l'Ardèche AREILLADOU 0% mg	23 jours	4 x 100 g	6	1.850
090159	Faisselle de chèvre 	23 jours	4 x 100 g	6	2.800
090196	Fromage de chèvre frais AREILLADOU	23 jours	2 x 125 g	3	3.030
090197	Fromage de chèvre frais AREILLADOU	23 jours	150 g	6	1.630
090194	Fromage de chèvre 1/2 sec AREILLADOU	45 jours	60 gr	18	1.372
090193	Fromage de chèvre sec AREILLADOU 	45 jours	3 x 60 g	12	4.050
090198	Fromage de vache AREILLADOU 1/2 sec	45 jours	3 x 80 gr	12	3.225
090199	Fromage de vache AREILLADOU 1/2 sec	45 jours	80 g	15	1.075
090000	Fromage de vache frais ardéchois 45% mg	23 jours	2 x 125 g	3	1.980
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	1.000
090136	Délice aux marrons 	23 jours	4 x 100 g	6	2.150
090137	Délice aux myrtilles 	23 jours	4 x 100 g	6	2.270
090058	Petits caillés AREILLADOU 35% mg	23 jours	4 x 100 g	6	1.850
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	1.800

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
010027	Fromage de tête		350 g	12	4.763
010127	Terrine Ste Eulalie		700 g	8	7.846
010128	Terrine Ste Eulalie		180 g	12	2.545
010129	Terrine Ste Eulalie		350 g	12	4.612
010131	Terrine Ste Eulalie châtaigne		180 g	12	2.936
010132	Terrine Ste Eulalie chevreuil		180 g	12	4.183
010130	Terrine Ste Eulalie cèpes		180 g	12	3.755
010134	Terrine Ste Eulalie lièvre		180 g	12	3.074
010135	Terrine Ste Eulalie sanglier		180 g	12	3.314
010138	Tripes à la Vivaroise (bocal)		700 g	6	8.240



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	3.139
010025	Fromage de tête	200 g	12	4.442
010115	Terrine ardéchoise pur porc 	200 g	12	3.298
010122	Terrine de porc cèpes 	200 g	12	4.030
010123	Terrine de porc châtaignes 	200 g	12	4.160
010124	Terrine de porc myrtilles 	200 g	12	4.509
010119	Terrine de foie de volaille	200 g	12	3.511
010117	Terrine canard au foie gras	200 g	12	5.811
010118	Terrine de chevreuil	200 g	12	4.442
010125	Terrine de sanglier	200 g	12	4.442
010120	Terrine de lièvre	200 g	12	4.442
010022	Civet de porc	600 g	12	6.610



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	11.066
020504	Liqueur de châtaigne 21° 	35 cl	12	6.158
020281	Eau de vie de poire Williams	70 cl	6	22.464
020246	Crème de châtaigne 16 °	70 cl	6	13.593
020245	Crème de châtaigne 16 °	50 cl	6	10.906



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	1.859
130012	Bière aux myrtilles de l'Ardèche 	33 cl	12	1.859
130007	Bière au nougat 	33 cl	12	1.859
130134	Bière Green Freeze	33 cl	12	1.941
130004	Bière ambrée	33 cl	12	1.754
130005	Bière au miel de châtaignier 	33 cl	12	1.859
130135	Bière Blanch'07	33 cl	12	1.754
130016	Bière Blonde Paléo	33 cl	12	1.754
130015	Bière Blond'07	33 cl	12	1.754
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	2.767
130116	Jus de pomme coing 	100 cl	6	2.767
130117	Jus de pomme-miel de châtaignier 	100 cl	6	2.767
130113	Pur jus de pomme 	100 cl	6	2.535
130115	Pur jus de raisin 	100 cl	6	2.809
130118	Jus de pomme framboise 	100 cl	6	2.767
130136	Jus pomme cassis 	100 cl	6	2.767
130125	Pur jus d'orange	100 cl	6	3.206
130123	Nectar de kiwi 	100 cl	6	2.809
130122	Nectar de pêche sanguine 	100 cl	6	2.809
130235	Nectar pêche 	100 cl	6	2.809
130120	Nectar de poire 	100 cl	6	2.809
130121	Nectar d'abricot 	100 cl	6	2.809
130127	Pur jus de pomme 	25 cl	12	1.274
130128	Pur jus de raisin 	25 cl	12	1.425
130126	Jus de pomme framboise 	25 cl	12	1.274
130151	Jus pomme cassis 	25 cl	12	1.274
130129	Pur jus d'orange	25 cl	12	1.425
130146	Nectar pêche 	25 cl	12	1.274
130132	Nectar de poire 	25 cl	12	1.274
130130	Nectar d'abricot 	25 cl	12	1.274
130141	Nectar fraise	25 cl	12	1.425
130131	Nectar de de myrtille	25 cl	12	1.425
130143	Nectar de mangue	25 cl	12	1.425
130138	Pur jus de pomme Bib 	10L	1	19.577
130154	Pur jus orange Bib	10L	1	25.455

Boissons non alcoolisées

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
-----------	----------	---------	-----------	-------------

GLACES

110284	Glace café		Bac 2,5 L	1	16.148
110285	Glace caramel beurre salé		Bac 2,5 L	1	16.148
110286	Glace chocolat		Bac 2,5 L	1	16.148
110287	Glace marron avec morceaux 		Bac 2,5 L	1	17.146
110288	Glace menthe chocolat		Bac 2,5 L	1	17.146
110289	Glace miel nougat de Montélimar 		Bac 2,5 L	1	17.146
110291	Glace nougat avec morceaux		Bac 2,5 L	1	17.600
110382	Glace pate à tartiner		Bac 2,5 L	1	16.148
110183	Glace pistache		Bac 2,5 L	1	17.146
110301	Glace rhum raisins		Bac 2,5 L	1	17.146
110293	Stracciatella : Glace crème de lait éclats chocolat 		Bac 2,5 L	1	16.148
110294	Glace vanille		Bac 2,5 L	1	15.332
110300	Glace vanille gousses entières		Bac 2,5 L	1	18.235
110389	Glace yaourt Areillardou 		Bac 2,5 L	1	15.332

SORBETS

110303	Sorbet abricot Bergeron 		Bac 2,5 L	1	16.148
110307	Sorbet châtaigne 		Bac 2,5 L	1	16.148
110308	Sorbet citron jaune		Bac 2,5 L	1	16.148
110349	Sorbet citron vert		Bac 2,5 L	1	16.148
110310	Sorbet fraise		Bac 2,5 L	1	16.148
110311	Sorbet framboise		Bac 2,5 L	1	17.600
110315	Sorbet myrtille		Bac 2,5 L	1	17.600
110316	Sorbet noix de coco		Bac 2,5 L	1	17.146
110318	Sorbet passion		Bac 2,5 L	1	17.146
110319	Sorbet pêche blanche 		Bac 2,5 L	1	16.148
110320	Sorbet pêche de vigne 		Bac 2,5 L	1	17.146
110321	Sorbet poire Williams d'Ardèche 		Bac 2,5 L	1	16.148

Glaces & Sorbets

PETIT POTS

Code art.	Produits	Condit.	Qté/colis	P.U de base
110363	chocolat	100ml	24	17.146
110343	fraise	100ml	24	17.146
110344	Framboise	100ml	24	17.146
110339	Marron avec crème de marrons 	100ml	24	17.146
110341	Vanille	100ml	24	17.146



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	8.704
080018	Filet de truite paré extra	CRT de 4 Kg	13.736
080005	Filet de truite rose Standard	CRT de 4 Kg	12.635



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	8.200
010010	Boudin noir	1,5 kg	6.050
010013	Caillettes	X 10	1.341
010028	Godiveaux sans colorant	Au kg	8.800
010032	Jambon cru « Paysans Ardéchois » 6 Kg	pièce	15.660
010033	Jambon cru 1/2 « Paysans Ardéchois » 3 Kg	pièce	15.984
010034	Jambon cru 1/4 « Paysans Ardéchois » 1.5 Kg	pièce	16.308
010050	Jambon cuit sup AC Miche	pièce	9.250
010052	Jambon cuit supérieur A/C 1/2	pièce	9.550
010063	Jambonneau cuit	pièce	8.321
010148	Merguez de pays	kg	8.941
010146	Poitrine salée de Pays	pièce	7.497
010085	Poitrine fumée de Pays	pièce	8.100
010096	Saucisse fraîche S/colorant 1 kg	Au kg	8.200
010098	Saucisse fumée	Au kg	9.100
010116	Terrine aux châtaignes	4 kg	10.100
010160	Terrine aux châtaignes 1/2	2 kg	10.100
010064	Jambonnette de pays	3/4 kg	9.100
010078	Pâté de campagne de pays	2.3 kg	5.800
010155	Pâté de campagne de pays 1/2	1.2 kg	6.100
010139	Tripes à la tomate	Plat 6 kg	6.350
010140	Tripes à la tomate kg	1 kg	7.650

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	7.315
200118	Cuisse pintade déj. (Ardèche label rouge)		X 4	12.316
200027	Suprême de pintade (Ardèche)		X 10	12.600
200081	Poulet blanc effilé fermier Ardèche label rouge	1,6/1,9 kg	X 4	5.107
200664	Poulet jaune effilé fermier Ardèche label rouge		X 4	5.666
200080	Poulet blanc PAC (Ardèche label rouge)		X 4	5.504
200900	Poulet jaune PAC (Ardèche label rouge)		X 4	5.504
200058	Poulet blanc fermier PAC BIO (Ardèche)		X 4	8.107
200522	Cuisse poulet fermier blanc label rouge Ardèche		X 16	7.300
200905	Filet de poulet blanc fermier BIO s/vide (Ardèche)		X 4	22.903
200064	Suprême de poulet fermier label rouge s/vide		X 5	11.430
200094	Filet de poulet fermier Jaune S/V		X 4	16.027
200658	Filet de poulet fermier blanc S/V		X6	15.566



* 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	13.231
090284	Pélistonne aux noix 700g ou 4 kg	le kg	X 8	13.432
090286	Pélistonne châtaigne 700g ou 4 kg	le kg	X 8	13.410
090289	Pélistonne chèvre 700g ou 4 kg	le kg	X 8	18.876
090292	Pélistonne vache 700g ou 4 kg	le kg	X 8	11.213
090339	Séchon de chèvre	400 g	X 5	9.716



Rissoan

90168	Fourme de labrot	550g	x6	6.852	
90171	Fourmette de Luc 50%	S/commande	400g	x6	5.184
90319	Risso	280g	x6	3.925	
90533	Margeride (vache/brebis)	300 g	X6	4.732	



Autres produits régionaux

Bréziat Aubenas

Code art.	Produits	Condit.	Qté/colis	P.U de base
010067	Jésus pur porc Breziat	X 1	1 kg	13.905
010100	Saucisse sèche pays filet	X 7	1 kg	13.905
010107	Saucisson pur porc pays filet	X 7	1 kg	13.905
010707	Saucisson pur porc pays 1.2 kg	X 1	1.2 kg	13.905
010108	Saucisson pur porc pays 3 kg	X 1	3.6 kg	13.905

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	4.410
090089	Coucouron 50 % mg	300g	16	4.250
090091	Coucouron 45 % mg	400g	12	5.188
090092	Coucouron coupe 50% mg 2,5 kg	X 2	1 kg	10.270
090093	Coucouron coupe 65% mg 2,5 Kg	X 2	1 kg	9.875
090094	Coucouron de brebis BIO - la pièce 	300g	8	6.125
090095	Coucouron de brebis coupe BIO 	X 2	1 kg	17.625
090229	Lou cremadou 50% mg - vache - 2.2 kg	le kg	pièce	9.375
090359	Tomme Issarlès	400g	12	4.875
090360	Tomme Issarlès coupe blanche 50%	2,2 Kg	1 kg	9.375
090477	Le Cabessou brebis Bio	180g	8	4.505
090479	Le Pastrou chèvre	180g	8	4.000
090478	Coucouron chèvre bleu	300g	8	6.188

Autres produits régionaux

Gerentes

Code art.	Produits	Condit.	Qté/colis	P.U. de base
090026	Bleu de Lizieux barquette	150 g	20	2.041
090031	Bleu doux 50% mg	400 g	10	3.835
090006	Beurre doux VAL 250g—le Kg	250 g	40	10.457
090050	Buche crémeuse du Mezenc	le kg	3	9.029
090052	Buche doux Yssingeaux 50% mg	le kg	3	8.397
090054	Buchette du Mezenc	450 g	12	4.762
090132	Crème UHT 35%	1 L	6	3.451
090225	Lait entier UHT	1 L	6	0.878
090170	Fourme Gérentes 50 % mg	le kg	4	8.681
090185	Fromage blanc 500g 20%	pièce	8	1.393
090187	Fromage blanc 500g 40%	pièce	8	1.487
090184	Fromage blanc kg 20 % mg	le kg	8	2,539
090186	Fromage blanc kg 40 % mg	le kg	8	2.642
090206	Goudoulet de chèvre 50% mg	le kg	2	14.033
090207	Goudoulet de vache	le kg	2	9.188
090306	Raclette tranché	400 g	9	4.323
090307	Raclette Montagne 1/2	3 kg	2	9.726
090308	Raclette Montagne entière	6 kg	1	8.933
090321	Rogeret à l'ancienne	130 g	12	2.016
090350	Tomme de brebis	le kg	1	13.469
090353	Tomme de chèvre	le kg	1	14.171
090355	Tomme de mazan 48% mg	le kg	1	9.556
090356	Tomme de mazan 1/2	le kg	2	10.703
090358	Tomme grise 50 % mg	le kg	3	9.029
90430	Yaourt nature brassé S/commande	125g	6x4	1.296
	Yaourt brassé : Abricot/Fraise/Framboise/Mangue/Marron/Myrtille	125g	6x4	2.160

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

