



© 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 Goûtez l'Ardèche® et autres produits régionaux



Tarif AVRIL 2023

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
- L'atelier Royal

Page 13,14 & 15 : Produits laitiers

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

Page 16 : Viandes, charcuterie & salaisons

- Charcuterie Puzzi

Page 17 : Spécialité et Boissons alcoolisée

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

Page 18 & 19: Boissons non alcoolisées

- Loutriot jus de fruits Interlude Ardéchois
- Domaine du Bois de Belle

Page 20 & 21 : Glaces et Sorbets

- Glaces de l'Ardèche



SOMMAIRE (suite)

A partir de la page 22 : La gamme des autres produits régionaux

Page 23 : Pâtisserie, confiserie

- Maison Charaix

Page 24 : Boissons non alcoolisées

- Brasserie Bourganel
- Clément Faugier

Page 25 : Poissons

- Pisciculture Font-Rome

Page 26 & 27 : Viandes

- Rome
- Audigier

Page 28 : Volailles

- Les Fermiers de l'Ardèche

Page 29: Produits laitiers

- Fromagerie du vivarais, Rissoan

Page 30,31: Charcuterie, Produits laitiers

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

Page 32 : 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 !

Goutez l'Ardèche® identifie les points de vente proposant une gamme de produits Goutez 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 à Lamastre. 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	3.941
020248	Crème de châtaignes nature Bio 	400 g	12	4.882
020249	Crème de châtaignes vanille Bio 	240 g	12	3.941
020250	Crème de châtaignes vanille Bio 	400 g	12	4.882
020197	Confiture de châtaignes Bio 	350 g	12	5.138
020192	Confiture d'abricots Bio 	350 g	12	3.781
020209	Confiture de mûres Bio 	350 g	12	3.781
020215	Confiture de pêches de vignes Bio 	350 g	12	3.781
020218	Confiture de rhubarbe Bio 	350 g	12	3.781
020204	Confiture de fruits rouges Bio 	350 g	12	3.781
020216	Confiture de pommes poires coings Bio 	350 g	12	3.781
020381	Confiture de groseilles Bio 	350 g	12	3.781
020463	Confiture de coings 	350 g	12	3.781
020379	Gelée de coings Bio 	350 g	12	3.781
020661	Pâte de coings Bio	350 g	12	5.100

Code art.	Produits	Condit.	Qté/colis	P.U de base
020318	Farine de châtaignes AOP Bio 	450 g	12	6.118



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	24.206/bte
020256	Crème de marron bocal 120 g.	Bocal 120 g.	X 24	1.663
020257	Crème de marron bocal 350 g.	Bocal 350 g.	X 12	3.924
021017	Crème de marron bocal 500 g.	Bocal 500 g.	X 6	4.485
020259	Crème de marron boîte 4/4	Bte 4/4	X 12	6.185
021293	Ecorces d'oranges confites	Bocal 360g	X 6	4.355
020526	Marrons confits brisures sirop	Boîte 4/4	X 12	14.690
020527	Marrons confits entiers	Boite 4/4	X 12	31.005
020665	Pâte de marron boîte 4/4	Boîte 4/4	X 12	9.044
020749	Purée de marron boîte 4/4	Boîte 4/4	X 12	7.448




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	5.876
020191	Confiture abricot (Bocal)	350 g	6	3.581
020205	Confiture griotte (Bocal)	350 g	6	3.682
020193	Confiture d'airelle rouge (Bocal)	350 g	6	3.985
020194	Confiture châtaigne(Bocal) chataigne Ardèche A.O.P.	360 g	6	3.884
020199	Confiture fraise	4/4	12	7.377
020201	Confiture fraise (Bocal)	350 g	6	3.884
020202	Confiture framboise	4/4	12	9.558
020203	Confiture framboise (Bocal)	350 g	6	5.876
020208	Confiture mirabelle (Bocal)	350 g	6	3.392
020210	Confiture myrtille	4/4	12	10.756
020211	Confiture myrtille	5/1	3	51.802
020212	Confiture myrtille (Bocal) 	350 g	6	5.891
020213	Confiture orange	4/4	12	5.183
020214	Confiture orange (Bocal)	350 g	6	2.989
020252	Crème de marron	1/2	12	3.884
020253	Crème de marron	1/4	24	2.446
020254	Crème de marron	4/4	12	6.078
020255	Crème de marron	5/1	3	27.112
020261	Crème de marron	tube 80g	12	13.543/bte
020520	Marron au naturel	4/4	12	11.853
020521	Marron au sirop MS 150	4/4	12	18.827
020522	Marron au sirop MS 50	4/4	12	24.413
020523	Marron au sirop Petits cassés	4/4	12	11.462
020529	Marrons entiers (Bocal Sabaton)	180 g	6	6.381
020530	Marrons entiers (Bocal Sabaton)	430 g	6	12.850
020664	Pâte de marron	4/4	12	9.067
020747	Purée de marron	1/2	12	3.342
020748	Purée de marron	4/4	12	5.132



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	10.095
110013	Chairs d'escargots courts bouillonnés surgelés 	96 Pièces	8 x 12	26.393












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 à Bourg Saint Andéol, 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 d'olive 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	26.730
020454	Huile d'olive vierge extra (fruitée vert)	Bouteille 50 cl	6	14.548
020451	Huile d'olive vierge extra (fruitée vert)	Bidon métal. 25 cl	6	8.708
020450	Huile d'olive au basilic 	Bidon métal. 25 cl	6	10.665
021169	Huile d'olives au piment d'Espelette 	Bidon métal. 25 cl	6	10.665
021170	Huile d'olives aux cèpes 	Bidon metal. 25 cl	6	10.665
021171	Purée d'olives basilic 	Pot de 90 gr	20	3.983
021172	Purée d'olives noires 	Pot de 90 gr	20	3.983
021173	Purée d'olives vertes 	Pot de 90 gr	20	3.983



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



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	9.438
090017	Blanc de campagne Areilladou	23 jours	1 Kg	5	2.950
090049	Brousse	25 jours	250 g	6	2.800
090106	Crème liquide 20cl	13 jours	20 cl	12	1.590
090104	Crème liquide litre	13 jours	1 L	10	5.250
090105	Crème épaisse 20cl	26 jours	20 cl	12	1.590
090153	Faisselle AREILLADOU	23 jours	4 x 125 g	6	2.200
090408	Faisselle de l'Ardèche 35% mg 	23 jours	6 x 100 g	6	3.090
090151	Faisselle de l'Ardèche AREILLADOU monobloc	23 jours	12 x 100 g	3	5.975
090149	Faisselle de l'Ardèche AREILLADOU 0% mg	23 jours	4 x 100 g	6	1.950
090159	Faisselle de chèvre 	23 jours	4 x 100 g	6	2.980
090196	Fromage de chèvre frais AREILLADOU	23 jours	2 x 125 g	3	3.270
090197	Fromage de chèvre frais AREILLADOU	23 jours	150 g	6	1.760
090194	Fromage de chèvre 1/2 sec AREILLADOU	45 jours	60 gr	18	1.575
090193	Fromage de chèvre sec AREILLADOU 	45 jours	3 x 60 g	12	4.650
090198	Fromage de vache AREILLADOU 1/2 sec	45 jours	3 x 80 gr	12	3.563
090199	Fromage de vache AREILLADOU 1/2 sec	45 jours	80 g	15	1.188
090000	Fromage de vache frais ardéchois 45% mg	23 jours	2 x 125 g	3	2.14
090217	Lait fermenté AREILLADOU EL BUN	28 jours	1 L	10	1.375
090219	Lait frais entier AREILLADOU	7 jours	1 L	10	1.313
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	1.088
090136	Délice aux marrons 	23 jours	4 x 100 g	6	2.320
090137	Délice aux myrtilles 	23 jours	4 x 100 g	6	2.450
090058	Petits caillés AREILLADOU 35% mg	23 jours	4 x 100 g	6	1.990
090295	Petit fromage frais AREILLADOU 40% mg	23 jours	100 g	25	0.406
090366	Petit Valsois 20% mg	23 jours	4 x 100g	6	1.990

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	0.313
090381	Yaourt nature AREILLADOU - pot en carton	28 jours	4 x 125 g	12	1.507
090368	Yaourt vanillé AREILLADOU - pot en carton	28 jours	4 x 125 g	12	1.840
090109	Crème épaisse BIO - seau 	26 jours	5 L	5	6.563
090296	Faisselle BIO 35% mg 	23 jours	100 g	25	0.494
090152	Faisselle BIO 35% mg 	23 jours	4 x 125 g	6	3.171
090156	Faisselle BIO 35% mg 	23 jours	500 g	8	2.451
090221	Lait UHT 1/2 écrémé BIO 	3 mois	1 L	6	1.534
090384	Yaourt nature BIO - pot carton 	28 jours	4 x 125 g	12	1.924
090382	Yaourt nature BIO - pot carton 	28 jours	125 g	48	0.369








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	3.604
010025	Fromage de tête	200 g	12	5.027
010115	Terrine ardéchoise pur porc 	200 g	12	3.777
010122	Terrine de porc cèpes 	200 g	12	4.576
010123	Terrine de porc châtaignes 	200 g	12	4.719
010124	Terrine de porc myrtilles 	200 g	12	5.107
010119	Terrine de foie de volaille	200 g	12	4.003
010117	Terrine canard au foie gras	200 g	12	7.306
010118	Terrine de chevreuil	200 g	12	5.027
010125	Terrine de sanglier	200 g	12	5.027
010120	Terrine de lièvre	200 g	12	5.027
010022	Civet de porc	600 g	12	8.884





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 18° 	70 cl	6	11.066
020504	Liqueur de châtaigne 18° 	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	2.039
130012	Bière aux myrtilles de l'Ardèche 	33 cl	12	2.039
130007	Bière au nougat 	33 cl	12	2.039
130134	Bière Green Freeze	33 cl	12	2.039
130004	Bière ambrée	33 cl	12	1.865
130005	Bière au miel de châtaignier 	33 cl	12	2.039
130135	Bière Blanch'07	33 cl	12	1.865
130016	Bière Blonde Paléo	33 cl	12	1.865
130015	Bière Blond'07	33 cl	12	1.865
130020	Pack 33 cl (5 btles + 1 verre)	33 cl	4	13.675


















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	3.000
130116	Jus de pomme coing 	100 cl	6	3.000
130117	Jus de pomme-miel de châtaignier 	100 cl	6	3.000
130113	Pur jus de pomme 	100 cl	6	2.781
130115	Pur jus de raisin 	100 cl	6	3.055
130118	Jus de pomme framboise 	100 cl	6	3.000
130125	Pur jus d'orange	100 cl	6	3.452
130123	Nectar de kiwi 	100 cl	6	3.069
130122	Nectar de pêche sanguine 	100 cl	6	3.069
130235	Nectar pêche 	100 cl	6	3.069
130120	Nectar de poire 	100 cl	6	3.069
130121	Nectar d'abricot 	100 cl	6	3.069
130127	Pur jus de pomme 	25 cl	12	1.425
130128	Pur jus de raisin 	25 cl	12	1.576
130126	Jus de pomme framboise 	25 cl	12	1.425
130129	Pur jus d'orange	25 cl	12	1.576
130146	Nectar pêche 	25 cl	12	1.439
130132	Nectar de poire 	25 cl	12	1.439
130130	Nectar d'abricot 	25 cl	12	1.439
130141	Nectar fraise	25 cl	12	1.589
130131	Nectar de de myrtille	25 cl	12	1.589
130143	Nectar de mangue	25 cl	12	1.589
130138	Pur jus de pomme Bib	10L	1	21.208
130154	Pur jus orange Bib 	10L	1	27.386

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
<i>GLACES</i>		<i>2,5 L =</i>	<i>30</i>	<i>boules</i>
110284	Glace café	Bac 2,5 L	1	16.738
110285	Glace caramel beurre salé	Bac 2,5 L	1	16.284
110286	Glace chocolat	Bac 2,5 L	1	16.284
110287	Glace marron avec morceaux 	Bac 2,5 L	1	17.191
110288	Glace menthe chocolat	Bac 2,5 L	1	17.191
110289	Glace miel nougat de Montélimar 	Bac 2,5 L	1	17.645
110291	Glace nougat avec morceaux	Bac 2,5 L	1	17.191
110382	Glace pate à tartiner	Bac 2,5 L	1	16.738
110183	Glace pistache	Bac 2,5 L	1	17.645
110301	Glace rhum raisins	Bac 2,5 L	1	17.191
110293	Stracciatella : Glace crème de lait éclats chocolat 	Bac 2,5 L	1	16.738
110294	Glace vanille	Bac 2,5 L	1	15.377
110300	Glace vanille gousses entières	Bac 2,5 L	1	18.688
110389	Glace yaourt Areilladou 	Bac 2,5 L	1	15.377

SORBETS

110303	Sorbet abricot Bergeron 	Bac 2,5 L	1	16.738
110307	Sorbet châtaigne 	Bac 2,5 L	1	16.738
110308	Sorbet citron jaune	Bac 2,5 L	1	16.284
110349	Sorbet citron vert	Bac 2,5 L	1	16.738
110310	Sorbet fraise	Bac 2,5 L	1	16.284
110311	Sorbet framboise	Bac 2,5 L	1	17.645
110313	Sorbet mangue	Bac 2,5 L	1	16.738
110315	Sorbet myrtille	Bac 2,5 L	1	17.645
110316	Sorbet noix de coco	Bac 2,5 L	1	17.191
110318	Sorbet passion	Bac 2,5 L	1	17.645
110319	Sorbet pêche blanche 	Bac 2,5 L	1	16.738
110320	Sorbet pêche de vigne 	Bac 2,5 L	1	17.645
110321	Sorbet poire Williams d'Ardèche 	Bac 2,5 L	1	16.738


Glaces & Sorbets

GLACES 5 L

Code art.	Produits	Condit.	Qté/colis	P.U de base
110054	Glace vanille	Bac 5 L	1	30.754
110047	Glace vanille gosses entières	Bac 5 L	1	37.377



PETIT POTS

Code art.	Produits	Condit.	Qté/colis	P.U de base
110363	chocolat	100ml	24	17.690
110343	fraise	100ml	24	17.690
110344	Framboise	100ml	24	17.690
110339	Marron avec crème de marrons 	100ml	24	17.690
110341	Vanille	100ml	24	17.690



La gamme des autres produits régionaux



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	4.522
020507	Macarons de Joyeuse Boîte carton	300 g	12	11.372



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	1.583
130029	Col'ardèche— Cola	33 cl	6	0.700

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	9.656
080018	Filet de truite paré extra	CRT de 4 Kg	15.368
080005	Filet de truite rose Standard	CRT de 4 Kg	14.231



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
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



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	8.600
010010	Boudin noir	1,5 kg	6.600
010013	Caillettes	X 10	1.393
010028	Godiveaux sans colorant	Au kg	9.200
010032	Jambon cru « Paysans Ardéchois » 6 Kg	pièce	16.467
010033	Jambon cru 1/2 « Paysans Ardéchois » 3 Kg	pièce	16.794
010034	Jambon cru 1/4 « Paysans Ardéchois » 1.5 Kg	pièce	17.118
010050	Jambon cuit sup AC Miche	pièce	9.700
010052	Jambon cuit supérieur A/C 1/2	pièce	10.000
010063	Jambonneau cuit	pièce	8.692
010148	Merguez de pays	kg	9.347
010146	Poitrine salée de Pays	pièce	8.000
010085	Poitrine fumée de Pays	pièce	8.500
010096	Saucisse fraîche S/colorant 1 kg	Au kg	8.600
010098	Saucisse fumée	Au kg	9.450
010116	Terrine aux châtaignes	4 kg	10.100
010160	Terrine aux châtaignes 1/2	2 kg	10.400
010064	Jambonnette de pays	3/4 kg	9.500
010078	Pâté de campagne de pays	2.3 kg	6.100
010155	Pâté de campagne de pays 1/2	1.2 kg	6.100
010139	Tripes à la tomate	Plat 6 kg	6.650
010140	Tripes à la tomate kg	1 kg	8.000

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	
200118	Cuisse pintade déj. (Ardèche label rouge)		X 4	
200027	Suprême de pintade (Ardèche)		X 10	
200080	Poulet blanc PAC (Ardèche label rouge)		X 4	
200900	Poulet jaune PAC (Ardèche label rouge)		X 4	
200058	Poulet blanc fermier PAC BIO (Ardèche)		X 4	
200522	Cuisse poulet fermier blanc label rouge Ardèche		X 16	
200905	Filet de poulet blanc fermier BIO s/vide (Ardèche) 		X 4	
200064	Suprême de poulet fermier label rouge s/vide		X 5	
200094	Filet de poulet fermier Jaune S/V 		X 4	
200658	Filet de poulet fermier blanc S/V		X6	

* Nous consulter pour les tarifs (prix au 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	15.649
090284	Pélistonne aux noix 700g ou 4 kg	le kg	X 8	15.082
090286	Pélistonne châtaigne 700g ou 4 kg	le kg	X 8	15.763
090289	Pélistonne chèvre 700g ou 4 kg	le kg	X 8	21.888
090292	Pélistonne vache 700g ou 4 kg	le kg	X 8	13.608
090339	Séchon de chèvre	400 g	X 5	10.179



Rissoan

90168	Fourme de labrot	550g	x6	7.401	
90171	Fourmette de Luc 50%	S/commande	400g	x6	5.596
90319	Risso	280g	x6	4.239	
90533	Margeride (vache/brebis)	300 g	X6	5.113	



Autres produits régionaux



Bréziat Aubenas

Code art.	Produits	Condit.	Qté/colis	P.U de base
010067	Jésus pur porc Breziat	X 1	1 kg	15.660
010100	Saucisse sèche pays filet	X 7	1 kg	15.660
010107	Saucisson pur porc pays filet	X 7	1 kg	15.660
010707	Saucisson pur porc pays 1.2 kg	X 1	1.2 kg	15.660
010108	Saucisson pur porc pays 3 kg	X 1	3.6 kg	15.660

Charcuterie Lafont

Code art.	Produits	Condit.	Qté/colis	P.U de base
010053	Jambon cuit tranche	4 X 2 T	1 kg	20.875
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	18.125
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	4.914
090089	Coucouron 50 % mg	300g	16	4.688
090091	Coucouron 45 % mg	400g	12	5.750
090092	Coucouron coupe 50% mg 2,5 kg	X 2	1 kg	11.310
090094	Coucouron de brebis BIO - la pièce	300g	8	6.500
090095	Coucouron de brebis coupe BIO 	X 2	1 kg	18.625
090229	Lou cremadou 50% mg - vache - 2.2 	le kg	pièce	10.375
090359	Tomme Issarlès	400g	12	5.375
090360	Tomme Issarlès coupe blanche 50%	2,2 Kg	1 kg	10.375
090477	Le Cabessou brebis Bio	180g	8	4.762
090479	Le Pastrou chèvre	180g	8	4.250
090478	Coucouron chèvre bleu	300g	8	6.500

Autres produits régionaux

Gerentes

Code art.	Produits	Condit.	Qté/colis	P.U. de base
090026	Bleu de Lizieux barquette	150 g	20	2.334
090031	Bleu doux 50% mg	400 g	10	4.393
090006	Beurre doux VAL 250g—le Kg	250 g	40	9.959
090050	Buche crémeuse du Mezenc	le kg	3	10.342
090052	Buche doux Yssingeaux 50% mg	le kg	3	9.617
090054	Buchette du Mezenc	450 g	12	5.457
090132	Crème UHT 35%	1 L	6	3.960
090225	Lait entier UHT	1 L	6	1.106
090223	Lait 1/2 écrémé UHT	1 L	6	0.875
090170	Fourme Gérentes 50 % mg	le kg	4	9.944
090185	Fromage blanc 500g 20%	pièce	8	1.589
090187	Fromage blanc 500g 40%	pièce	8	1.700
090184	Fromage blanc kg 20 % mg	le kg	8	2,903
090186	Fromage blanc kg 40 % mg	le kg	8	3.022
090206	Goudoulet de chèvre 50% mg	le kg	2	15.286
090207	Goudoulet de vache	le kg	2	10.525
090306	Raclette tranché	400 g	9	4.956
090307	Raclette Montagne 1/2	3 kg	2	11.143
090308	Raclette Montagne entière	6 kg	1	8.933
090321	Rogeret à l'ancienne	130 g	12	2.306
090350	Tomme de brebis	le kg	1	14.292
090353	Tomme de chèvre	le kg	1	15.435
090355	Tomme de mazan 48% mg	le kg	1	10.953
090356	Tomme de mazan 1/2	le kg	2	12.265
090358	Tomme grise 50 % mg	le kg	3	10.342
90430	Yaourt brassé nature	S/commande 125g	6x4	1.474
	Yaourt brassé : Abricot/Fraise/Framboise/Mangue/Marron/Myrtille	125g	6x4	2.409

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

