



© 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 Goûtez l'Ardèche® et autres produits régionaux



Tarif JUILLET 2024

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 : Miel

- La Source du Miel
- L'atelier Royal

Page 12 & 13 : Produits laitiers

- Laiterie Carrier

Page 14 : Viandes, charcuterie & salaisons

- Charcuterie Puzzi
- La tradition Ardéchoise

Page 15 : Spécialité et Boissons alcoolisée

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

Page 16 : Boissons non alcoolisées

- Loutriol jus de fruits Interlude Ardéchois

Page 17 & 18 : Glaces et Sorbets

- Glaces de l'Ardèche



SOMMAIRE (suite)

A partir de la page 19 : La gamme des autres produits régionaux

Page 20 : Huiles et Condiments

- Lou Mouli d'oli

Page 21 : Pâtisserie, confiserie

- Maison Charaix

Page 22 : Poissons

- Pisciculture Font-Rome

Page 23 & 24 : Viandes

- Rome
- Audigier

Page 25 : Volailles

- Les Fermiers de l'Ardèche

Page 26: Produits laitiers

- Fromagerie du vivarais, Rissoan

Page 27,28: Charcuterie, Produits laitiers

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

Page 29 : 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**

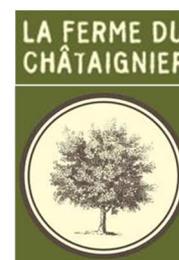
« **Goûtez l'Ardèche** » est une marque collective gérée par le Centre du développement agroalimentaire créé par les Compagnies consulaires du département (la Chambre d'agriculture de l'Ardèche, la Chambre de commerce et d'industrie territoriale de l'Ardèche, la Chambre de métiers et de l'artisanat de 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 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	4.061
020248	Crème de châtaignes nature Bio 	400 g	12	5.029
020249	Crème de châtaignes vanille Bio 	240 g	12	4.061
020250	Crème de châtaignes vanille Bio 	400 g	12	5.029
020197	Confiture de châtaignes Bio 	350 g	12	5.297
020192	Confiture d'abricots Bio 	350 g	12	3.890
020209	Confiture de mûres Bio 	350 g	12	3.890
020215	Confiture de pêches de vignes Bio 	350 g	12	3.890
020218	Confiture de rhubarbe Bio 	350 g	12	3.890
020204	Confiture de fruits rouges Bio 	350 g	12	3.890
020216	Confiture de pommes poires coings Bio 	350 g	12	3.890
020381	Confiture de groseilles Bio 	350 g	12	3.890
020661	Pâte de coings Bio	350 g	12	5.100
020318	Farine de châtaignes AOP Bio 	450 g	12	6.304
20319	Farine de châtaignes AOP Bio 	KG	12	11.052



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	25.137/bte
020256	Crème de marron bocal 120 g.	Bocal 120 g.	X 24	1.729
020257	Crème de marron bocal 350 g.	Bocal 350 g.	X 12	3.990
021017	Crème de marron bocal 500 g.	Bocal 500 g.	X 6	4.550
020259	Crème de marron boîte 4/4	Bte 4/4	X 12	6.318
021293	Ecorces d'oranges confites	Bocal 360g	X 6	4.485
020526	Marrons confits brisures sirop	Boîte 4/4	X 12	15.015
020527	Marrons confits entiers	Boite 4/4	X 12	31.655
020525	Marrons confits sirop	Bocal 370 g.	X 6	12.675
020665	Pâte de marron boîte 4/4	Boîte 4/4	X 12	9.244
020749	Purée de marron boîte 4/4	Boîte 4/4	X 12	7.581



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	3.582
020205	Confiture griotte (Bocal)	350 g	6	3.682
020193	Confiture d'airelle rouge (Bocal)	350 g	6	4.389
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	10.108
110013	Chairs d'escargots courts bouillonnés surgelés 	96 Pièces	8 x 12	26.633



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	3.915
020928	Vinaigre de vin rouge en fût de chêne 	25 cl	12	3.780
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



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	8.579
020555	Miel châtaignier 	500 g	12	7.501
020556	Miel châtaignier 	1 kg	12	14.537
020568	Miel sapin 	500 g	12	10.002
020565	Miel lavande 	500 g	12	8.818
020569	Miel toutes fleurs 	500 g	12	7.282
020570	Miel toutes fleurs 	1 kg	12	13.500



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	3.791
21283	Miel de châtaignier 	125 g	20	3.791
21284	Miel de fleurs 	40 g	70	1.596
21285	Miel de châtaignier 	40 g	70	1.596



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

La Tradition Ardéchoise

La Tradition Ardéchoise créée par Anthony TEYSSIER, artisan boucher charcutier à Saint-Cirgues-en-Montagne, a vu le jour en 2017.

Après avoir travaillé de nombreuses années au sein de la boucherie familiale où quatre générations de charcutiers se sont succédées, Anthony a pu fonder à son tour sa propre entreprise tout en gardant le savoir-faire artisanal et en préservant la qualité des produits.



Code art.	Produits	Condit.	Qté/colis	P.U de base
10731	Saucisson	2,5 kg	carton	15.66
10732	Saucisson 1KG env.	1 kg	unité	15.66
10730	Sausisse sèche 	2,5 kg	carton	15.66

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	15.973
020504	Liqueur de châtaigne 18° 	35 cl	12	10.547
020281	Eau de vie de poire Williams	70 cl	6	27.651
020246	Crème de châtaigne 16 °	70 cl	6	17.862
020245	Crème de châtaigne 16 °	50 cl	6	15.149



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.



Brasserie Bourganel

Code art.	Produits	Condit.	Qté/ colis	P.U + D A
130009	Bière aux marrons de l'Ardèche 	33 cl	12	2.047
130012	Bière aux myrtilles de l'Ardèche 	33 cl	12	2.047
130007	Bière au nougat 	33 cl	12	2.047
130135	Bière Blanch'07	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
130162	Bière triple 	33 cl	12	2.015
130028	Col'ardèche— Cola	1,50 L	6	1.583
130029	Col'ardèche— Cola	33 cl	6	0.700

**PRODUIT TEMPORAIREMENT
INDISPONIBLE**

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	3.124
130116	Jus de pomme coing		100 cl	6	3.124
130117	Jus de pomme-miel de châtaignier		100 cl	6	3.124
130113	Pur jus de pomme		100 cl	6	2.959
130115	Pur jus de raisin		100 cl	6	3.124
130118	Jus de pomme framboise		100 cl	6	3.124
130125	Pur jus d'orange		100 cl	6	3.850
130123	Nectar de kiwi		100 cl	6	3.124
130235	Nectar pêche		100 cl	6	3.124
130120	Nectar de poire		100 cl	6	3.124
130121	Nectar d'abricot		100 cl	6	3.124
130127	Pur jus de pomme		25 cl	12	1.439
130128	Pur jus de raisin		25 cl	12	1.603
130126	Jus de pomme framboise		25 cl	12	1.439
130129	Pur jus d'orange		25 cl	12	1.603
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	1.603
130131	Nectar de myrtille		25 cl	12	1.603
130161	Citronnade		25 cl	12	1.439
130138	Pur jus de pomme Bib		10L	1	23.413
130154	Pur jus orange Bib		10L	1	34.209
<u>Sur commande</u>					
130172	Thé glacé framboise		25 cl	12	1.439
130171	Thé glacé menthe		25 cl	12	1.439
130170	Thé glacé pêche		25 cl	12	1.439

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				
		2,5 L =	30	boules
110284	Glace café	Bac 2,5 L	1	18.952
110285	Glace caramel fleur de sel	Bac 2,5 L	1	18.451
110286	Glace chocolat	Bac 2,5 L	1	18.451
110287	Glace marron avec morceaux 	Bac 2,5 L	1	19.452
110288	Glace menthe chocolat	Bac 2,5 L	1	19.952
110290	Glace noisette avec morceaux	Bac 2,5 L	1	19.952
110289	Glace miel nougat de Montélimar 	Bac 2,5 L	1	19.952
110291	Glace nougat avec morceaux	Bac 2,5 L	1	19.952
110382	Glace pate à tartiner	Bac 2,5 L	1	18.952
110183	Glace pistache	Bac 2,5 L	1	19.952
110301	Glace rhum raisins	Bac 2,5 L	1	19.952
110293	Stracciatella : Glace crème de lait éclats chocolat 	Bac 2,5 L	1	18.952
110294	Glace vanille	Bac 2,5 L	1	17.501
110300	Glace vanille gousses entières	Bac 2,5 L	1	20.602
110296	Glace verveine	Bac 2,5 L	1	19.952
110389	Glace yaourt Areilladou 	Bac 2,5 L	1	16.951

SORBETS

110303	Sorbet abricot Bergeron d'Ardèche 	Bac 2,5 L	1	18.952
110307	Sorbet châtaigne 	Bac 2,5 L	1	18.952
110308	Sorbet citron jaune	Bac 2,5 L	1	18.451
110349	Sorbet citron vert	Bac 2,5 L	1	18.952
110310	Sorbet fraise	Bac 2,5 L	1	18.451
110311	Sorbet framboise	Bac 2,5 L	1	19.952
110313	Sorbet mangue	Bac 2,5 L	1	18.952
110315	Sorbet myrtille	Bac 2,5 L	1	19.952
110316	Sorbet noix de coco	Bac 2,5 L	1	19.952
110318	Sorbet passion	Bac 2,5 L	1	19.952
110319	Sorbet pêche blanche d'Ardèche 	Bac 2,5 L	1	18.952
110320	Sorbet pêche de vigne d'Ardèche 	Bac 2,5 L	1	19.952
110321	Sorbet poire Williams d'Ardèche 	Bac 2,5 L	1	18.952

Glaces & Sorbets

GLACES 5 L



Code art.	Produits	Condit.	Qté/ colis	P.U de base
110054	Glace vanille	Bac 5 L	1	35.003
110047	Glace vanille gosses entières	Bac 5 L	1	41.203

PETIT POTS



Code art.	Produits	Condit.	Qté/ colis	P.U de base
110340	Caramel	100ml	24	19.502
110363	chocolat	100ml	24	19.502
110343	fraise	100ml	24	19.502
110344	Framboise	100ml	24	19.502
110345	Mangue	100ml	24	19.502
110339	Marron avec crème de marrons 	100ml	24	19.502
110341	Vanille	100ml	24	19.502
110423	Vanille / Chocolat	100ml	24	19.502
110424	Vanille / Fraise	100ml	24	19.502

VACHERINS INDIVIDUELS



Code art.	Produits	Condit.	Qté/ colis	P.U de base
110387	Framboise	160ml	12	26.852
110422	Marron avec crème de marrons 	160ml	12	26.852

La gamme des autres produits régionaux



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 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	14.580
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



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	4.788
020507	Macarons de Joyeuse Boîte carton	300 g	12	11.904



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 3 kg (environ 11 pièces)	CRT de 3 Kg	9.656
080018	Filet de truite paré extra (environ 13 pièces)	CRT de 4 Kg	15.368
080005	Filet de truite rose Standard (environ 13 pièces)	CRT de 4 Kg	14.231
080078	Truite rose à l'unité X 30	L'unité	2.19
080076	Truite vidées "GRANDES"	CRT de 6kg	11.084



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	4.914
010128	Terrine Ste Eulalie	180 g	12	2.621
010129	Terrine Ste Eulalie	350 g	12	4.750
010131	Terrine Ste Eulalie châtaigne	180 g	12	3.011
010132	Terrine Ste Eulalie chevreuil	180 g	12	4.297
010130	Terrine Ste Eulalie cèpes	180 g	12	3.856
010134	Terrine Ste Eulalie lièvre	180 g	12	3.163
010133	Terrine Se Eulalie légumes	180 g	12	2.885
010135	Terrine Ste Eulalie sanglier	180 g	12	3.402



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	conditionnement	P.U H.T Le Kg
010002	Andouillettes x 12	Le kg	9.00
010010	Boudin noir oignons	1,5 kg	7.20
010712	Boudin a la crème	1.5 kg	7.20
010013	Caillettes x 10	Le lot	1.44
10014	Caillettes x 3	Le lot	4.45
010018	Chair à saucisse sans colorant	kg	8.10
010211	Chorizo barbecue	3 kg	8.80
010028	Godiveaux sans colorant	kg	9.20
010032	Jambon cru « Paysans Ardéchois » 6 Kg	pièce	18.144
010033	Jambon cru 1/2 « Paysans Ardéchois » 3 Kg	pièce	18.468
010034	Jambon cru 1/4 « Paysans Ardéchois » 1.5 Kg	pièce	18.792
010050	Jambon cuit sup AC Miche	pièce	10.20
010052	Jambon cuit supérieur A/C 1/2	pièce	10.50
10064	Jambonnette	3 kg	10.10
010063	Jambonneau cuit	pièce	9.12
012019	Maoche	2.2 kg	10.10
010148	Merguez de pays	kg	9.35
010078	Pâté de campagne de pays	2.3 kg	6.40
010155	Pâté de campagne de pays 1/2	1.2 kg	6.70
010146	Poitrine salée de Pays	pièce	8.23
010085	Poitrine fumée de Pays	pièce	8.90
10090	Roti de porc cuit 3.2 kg	Au Kg	9.57
010096	Saucisse fraiche S/colorant 1 kg	Au kg	8.80
010098	Saucisse fumée	Au kg	10.00
010116	Terrine aux châtaignes	4 kg	10.10
010160	Terrine aux châtaignes 1/2	2 kg	10.400
010176	Tête persillé	2.5kg	8.832
010139	Tripes à la tomate	Plat 6 kg	7.25
010140	Tripes à la tomate kg	1 kg	8.30

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

Code art.	Produits	Condit.	Qté/colis	P.U. de base
90600	Pélistonne ail des ours 700g	le kg	X 8	16.136
090282	Pélistonne aux herbes 700g	le kg	X 8	16.171
090284	Pélistonne aux noix 700g	le kg	X 8	15.585
090286	Pélistonne châtaigne 700g	le kg	X 8	16.288
090289	Pélistonne chèvre 700g	le kg	X 8	22.618
90290	Pélistonne chèvre 4 kg (sur commande)	le kg	X 1	23.429
090292	Pélistonne vache 700g	le kg	X 8	14.062
90293	Pélistonne vache 4kg	le kg	X 1	13.061



Rissoan

La LAITERIE RISSOAN a été créée en 1948 par les frères RISSOAN Jean et Marius. Elle est située à Luc en Lozère . Elle produit et commercialise ses propres fromages fabriqués dans ses locaux en Lozère. Le lait utilisé pour la fabrication des fromages provient uniquement de Lozère et d'Ardèche aux environs de 1000 mètres d'altitude. La LAITERIE RISSOAN collecte elle-même ce lait chez des agriculteurs fidèles depuis de nombreuses années, souvent depuis plusieurs générations et en assure l'origine du terroir.



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	16.065
010100	Saucisse sèche pays filet	X 7	1 kg	16.065
010107	Saucisson pur porc pays filet	X 7	1 kg	16.065
010707	Saucisson pur porc pays 1.2 kg	X 1	1.2 kg	16.065
010108	Saucisson pur porc pays 3 kg	X 1	3.6 kg	16.065

Charcuterie Lafont (sur commande)



Code art.	Produits	Condit.	Qté/colis	P.U de base
010053	Jambon cuit tranche	4 X 2 T	1 kg	20.875

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



La Fromagerie de plateau Ardéchois située à Coucouron en haute-Ardèche (07), est spécialisée dans la fabrication et l'affinage des fromages à pâte pressée et de spécialités telles que nos Tommes de Montagne ou la fameuse raclette GERENTES. Ce site présente une galerie de visite ouverte au public.

La laiterie des Monts Yssingelais, implantée à Araules en Haute-Loire (43) regroupe une fromagerie, une beurrerie, un atelier de produits frais (avec la fabrication de yaourt, crème fraîche, fromage blanc), une chaîne de conditionnement de lait UHT ainsi qu'un atelier d'emballage et de découpe pour les fromages.

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	
090493	Petit goudoulet vache	800g	6	12.184	
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/Citron/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

