



© P. Fournier



© P. Fournier



© P. Fournier



Tél. : 04 75 93 64 08

Mail : [commercial@ardechefrais.fr](mailto:commercial@ardechefrais.fr)

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



Tarif JUIN 2025

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 & 15 : Viandes, charcuterie & salaisons**

- Charcuterie Puzzi
- La tradition Ardéchoise
- Conserverie Bal de Bocal

**Page 16 : Spécialité et Boissons alcoolisée**

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

**Page 17 : Boissons non alcoolisées**

- Loutriol jus de fruits Interlude Ardéchois

**Page 18 & 19 : Glaces et Sorbets**

- Glaces de l'Ardèche



## SOMMAIRE (suite)

**A partir de la page 20 : La gamme des autres produits régionaux**

**Page 21 : Huiles et Condiments**

- Lou Mouli d'oli

**Page 22 : Poissons**

- Pisciculture Font-Rome

**Page 23 & 24 : Viandes**

- Rome, Bréziat, Charcuterie Lafont
- Audigier

**Page 25 : Volailles**

- Les Fermiers de l'Ardèche

**Page 26,27,28 : Charcuterie, Produits laitiers**

- Fromagerie du vivarais, Rissoan
- Gérentes

**Page 29 : Boissons**

- Brasserie L'art des chopes

**Page 30 : 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](http://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](mailto: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	<b>4.18</b>
020248	Crème de châtaignes nature Bio 	400 g	12	<b>5.17</b>
020249	Crème de châtaignes vanille Bio 	240 g	12	<b>4.18</b>
020250	Crème de châtaignes vanille Bio 	400 g	12	<b>5.17</b>
020197	Confiture de châtaignes Bio 	350 g	12	<b>5.44</b>
020192	Confiture d'abricots Bio 	350 g	12	<b>3.99</b>
020209	Confiture de mûres Bio 	350 g	12	<b>3.99</b>
020215	Confiture de pêches de vignes Bio 	350 g	12	<b>3.99</b>
020218	Confiture de rhubarbe Bio 	350 g	12	<b>3.99</b>
020204	Confiture de fruits rouges Bio 	350 g	12	<b>3.99</b>
020216	Confiture de pommes poires coings Bio 	350 g	12	<b>3.99</b>
020381	Confiture de groseilles Bio 	350 g	12	<b>3.99</b>
020661	Pâte de coings Bio	350 g	12	<b>5.39</b>
020318	Farine de châtaignes AOP Bio 	450 g	12	<b>6.49</b>
020319	Farine de châtaignes AOP Bio 	KG	12	<b>11.38</b>



## 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	<b>25.13/bte</b>
020256	Crème de marron bocal 120 g.	Bocal 120 g.	X 24	<b>1.72</b>
020257	Crème de marron bocal 350 g.	Bocal 350 g.	X 12	<b>3.99</b>
021017	Crème de marron bocal 500 g.	Bocal 500 g.	X 6	<b>4.55</b>
020259	Crème de marron boîte 4/4	Bte 4/4	X 12	<b>6.31</b>
021293	Ecorces d'oranges confites	Bocal 360g	X 6	<b>4.48</b>
020526	Marrons confits brisures sirop	Boîte 4/4	X 12	<b>15.01</b>
020527	Marrons confits entiers	Boite 4/4	X 12	<b>31.65</b>
020525	Marrons confits sirop	Bocal 370 g.	X 6	<b>12.67</b>
020665	Pâte de marron boîte 4/4	Boîte 4/4	X 12	<b>9.24</b>
020749	Purée de marron boîte 4/4	Boîte 4/4	X 12	<b>7.58</b>



## 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	<b>5.87</b>
020191	Confiture abricot (Bocal)	350 g	6	<b>3.58</b>
020205	Confiture griotte (Bocal)	350 g	6	<b>3.68</b>
020193	Confiture d'airelle rouge (Bocal)	350 g	6	<b>4.38</b>
020194	Confiture châtaigne Ardèche A.O.P (Bocal)	360 g	6	<b>3.88</b>
020196	Confiture châtaigne Ardèche A.O.P	4/4	12	<b>6.62</b>
020199	Confiture fraise	4/4	12	<b>7.37</b>
020201	Confiture fraise (Bocal)	350 g	6	<b>3.88</b>
020202	Confiture framboise	4/4	12	<b>9.55</b>
020203	Confiture framboise (Bocal)	350 g	6	<b>5.87</b>
020208	Confiture mirabelle (Bocal)	350 g	6	<b>3.39</b>
020210	Confiture myrtille	4/4	12	<b>10.75</b>
020211	Confiture myrtille	5/1	3	<b>51.80</b>
020212	Confiture myrtille (Bocal)	350 g	6	<b>5.89</b>
020213	Confiture orange	4/4	12	<b>5.18</b>
020214	Confiture orange (Bocal)	350 g	6	<b>2.98</b>
020252	Crème de marron	1/2	12	<b>3.88</b>
020253	Crème de marron	1/4	24	<b>2.44</b>
020254	Crème de marron	4/4	12	<b>6.07</b>
020255	Crème de marron	5/1	3	<b>27.11</b>
020261	Crème de marron	tube 80g	12	<b>13.54/bte</b>
020520	Marron au naturel	4/4	12	<b>11.85</b>
020521	Marron au sirop MS 150	4/4	12	<b>18.82</b>
020522	Marron au sirop MS 50	4/4	12	<b>24.41</b>
020523	Marron au sirop Petits cassés	4/4	12	<b>11.46</b>
020529	Marrons entiers (Bocal Sabaton)	180 g	6	<b>6.38</b>
020530	Marrons entiers (Bocal Sabaton)	430 g	6	<b>12.85</b>
020664	Pâte de marron	4/4	12	<b>9.06</b>
020747	Purée de marron	1/2	12	<b>3.34</b>
020748	Purée de marron	4/4	12	<b>5.13</b>



# 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	<b>10.30</b>
110013	Chairs d'escargots courts bouillonnés surgelés 	96 Pièces	8 x 12	<b>26.63</b>












## 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	<b>4.05</b>
021163	Vinaigre de vin blanc à la myrtille 	25 cl	12	<b>4.05</b>
020925	Vinaigre de vin rouge à l'échalote 	25 cl	12	<b>3.91</b>
020928	Vinaigre de vin rouge en fût de chêne 	25 cl	12	<b>3.78</b>
020924	Vinaigre de vin blanc à l'estragon 	50 cl	9	<b>5.67</b>
021164	Vinaigre de vin blanc à la myrtille 	50 cl	9	<b>5.67</b>
020926	Vinaigre de vin rouge à l'échalote 	50 cl	9	<b>5.67</b>
020929	Vinaigre de vin rouge en fût de chêne 	50 cl	9	<b>5.53</b>
021165	Vinaigre de miel de châtaignier 	25cl	12	<b>4.18</b>
021166	Vinaigre de miel de lavande	25 cl	12	<b>4.18</b>



## 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	<b>8.57</b>
020555	Miel châtaignier 	500 g	12	<b>7.50</b>
020556	Miel châtaignier 	1 kg	12	<b>14.53</b>
020568	Miel sapin 	500 g	12	<b>10.00</b>
020565	Miel lavande 	500 g	12	<b>8.81</b>
020569	Miel toutes fleurs 	500 g	12	<b>7.28</b>
020570	Miel toutes fleurs 	1 kg	12	<b>13.50</b>



## 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	3.92
21283	Miel de châtaignier 	125 g	20	3.92
21284	Miel de fleurs 	40 g	70	1.72
21285	Miel de châtaignier 	40 g	70	1.72








## 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	<b>10.53</b>
090017	Blanc de campagne Areilladou	23 jours	1 Kg	5	<b>3.04</b>
090049	Brousse	25 jours	250 g	6	<b>2.90</b>
090106	Crème liquide 20cl	13 jours	20 cl	12	<b>1.60</b>
090104	Crème liquide litre	13 jours	1 L	10	<b>5.50</b>
090105	Crème épaisse 20cl	26 jours	20 cl	12	<b>1.60</b>
090153	Faisselle AREILLADOU	23 jours	4 x 125 g	6	<b>2.28</b>
090408	Faisselle de l'Ardèche 35% mg 	23 jours	6 x 100 g	6	<b>3.18</b>
090151	Faisselle de l'Ardèche AREILLADOU monobloc	23 jours	12 x 100 g	3	<b>6.18</b>
090149	Faisselle de l'Ardèche AREILLADOU 0% mg	23 jours	4 x 100 g	6	<b>2.01</b>
090159	Faisselle de chèvre 	23 jours	4 x 100 g	6	<b>3.07</b>
090196	Fromage de chèvre frais AREILLADOU	23 jours	2 x 125 g	3	<b>3.37</b>
090197	Fromage de chèvre frais AREILLADOU	23 jours	150 g	6	<b>1.81</b>
090194	Fromage de chèvre 1/2 sec AREILLADOU	45 jours	60 gr	18	<b>1.63</b>
090193	Fromage de chèvre sec AREILLADOU 	45 jours	3 x 60 g	12	<b>4.83</b>
090198	Fromage de vache AREILLADOU 1/2 sec	45 jours	3 x 80 gr	12	<b>3.67</b>
090199	Fromage de vache AREILLADOU 1/2 sec	45 jours	80 g	15	<b>1.22</b>
090000	Fromage de vache frais ardéchois 45% mg	23 jours	2 x 125 g	3	<b>2.20</b>
090217	Lait fermenté AREILLADOU EL BUN	28 jours	1 L	10	<b>1.50</b>
090219	Lait frais entier AREILLADOU	7 jours	1 L	10	<b>1.35</b>
090222	Lait UHT 1/2 écrémé AREILLADOU	3 mois	1 L	6	<b>1.12</b>
090136	Délice aux marrons 	23 jours	4 x 100 g	6	<b>2.38</b>
090137	Délice aux myrtilles 	23 jours	4 x 100 g	6	<b>2.60</b>
090058	Petits caillés AREILLADOU 35% mg	23 jours	4 x 100 g	6	<b>2.05</b>
090295	Petit fromage frais AREILLADOU 40% mg	23 jours	100 g	25	<b>0.41</b>
090366	Petit Valsois 20% mg	23 jours	4 x 100g	6	<b>2.05</b>

# 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	<b>0.32</b>
090381	Yaourt nature AREILLADOU - pot en carton	28 jours	4 x 125 g	12	<b>1.55</b>
090368	Yaourt vanillé AREILLADOU - pot en carton	28 jours	4 x 125 g	12	<b>1.90</b>
090109	Crème épaisse <b>BIO</b> - seau 	26 jours	5 L	5	<b>6.81</b>
090296	Faisselle <b>BIO</b> 35% mg 	23 jours	100 g	25	<b>0.51</b>
090152	Faisselle <b>BIO</b> 35% mg 	23 jours	4 x 125 g	6	<b>3.21</b>
090156	Faisselle <b>BIO</b> 35% mg 	23 jours	500 g	8	<b>2.52</b>
090221	Lait UHT 1/2 écrémé <b>BIO</b> 	3 mois	1 L	6	<b>1.58</b>
090384	Yaourt nature <b>BIO</b> - pot carton 	28 jours	4 x 125 g	12	<b>1.98</b>
090382	Yaourt nature <b>BIO</b> - pot carton 	28 jours	125 g	48	<b>0.38</b>



## 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	<b>3.60</b>
010025	Fromage de tête	200 g	12	<b>5.02</b>
010115	Terrine ardéchoise pur porc 	200 g	12	<b>3.77</b>
010122	Terrine de porc cèpes 	200 g	12	<b>4.57</b>
010123	Terrine de porc châtaignes 	200 g	12	<b>4.71</b>
010124	Terrine de porc myrtilles 	200 g	12	<b>5.10</b>
010119	Terrine de foie de volaille	200 g	12	<b>4.00</b>
010117	Terrine canard au foie gras	200 g	12	<b>7.30</b>
010118	Terrine de chevreuil	200 g	12	<b>5.02</b>
010125	Terrine de sanglier	200 g	12	<b>5.02</b>
010120	Terrine de lièvre	200 g	12	<b>5.02</b>
010022	Civet de porc	600 g	12	<b>8.88</b>

### 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	<b>16.13</b>
10732	Saucisson 1KG env.	1 kg	unité	<b>16.13</b>
10730	Sausisse sèche 	2,5 kg	carton	<b>16.13</b>

## Viandes, charcuterie & salaisons

### Conserverie artisanale Bal de Bocal

Bal de Bocal, c'est une conserverie jeune et dynamique qui met en avant son savoir-faire au service de vos papilles. Jérémy a pour principe : *le goût du produit, le local et l'artisanal*.

Les recettes sont confectionnées, au maximum avec des produits locaux et de qualité. De ce fait, vous ne trouverez aucun colorant, ni conservateur, ni arôme dans nos bocaux.

Bal de Bocal met son savoir-faire pour créer une recette ou une gamme de produits, à votre image.





Code art.	Produit	Condit.	Qté/ Colis	P.U de base
*	Pâté de campagne 	180g	X 12	<b>5.10</b>
70160	Pâté aux châtaignes AOP Ardèche 	180g	X 12	<b>5.35</b>
70161	Pâté à la bière Ardéchoise 	180g	X 12	<b>5.35</b>
70166	Caillette Ardéchoise 	180g	X 12	<b>5.85</b>
70167	Rillette de porc plein air 	180g	X 12	<b>6.10</b>
70162	Rillette de truite 	90 g	X 12	<b>5.10</b>
*	Rillette de truite 	180 g	X 12	<b>8.25</b>
70163	Rillette de volaille aux piments d'espelette	90 g	X 12	<b>3.45</b>
*	Rillette de volaille aux piments d'espelette	180 g	X 12	<b>5.85</b>
*	Tomates cacahuètes	100 g	X 12	<b>3.30</b>
*	Caviar d'aubergine	100 g	X 12	<b>3.80</b>
70164	Olivade noire et ail	100 g	X 12	<b>5.70</b>
70165	Olivade verte, pignon et basilic	100 g	X 12	<b>5.70</b>
70168	Houmous châtaignes 	100 g	X 12	<b>3.95</b>
70170	Tartinade champignons 	100 g	X 12	<b>4.90</b>
70169	Poivron chèvre miel 	100 g	X 12	<b>5.35</b>
*	Sauté de porc aux olives	500 g	X6	<b>13.95</b>
*	Daube Ardéchoise	500 g	X 6	<b>15.20</b>
*	Poulet aux poivrons	500 g	X 6	<b>15.85</b>
*	Gardianne de taureau	500 g	X 6	<b>16.50</b>
70171	Blanquette de veau	500 g	X 6	<b>17.10</b>
*	Sanglier au poivre noir	500 g	X 6	<b>19.75</b>
*	Joue de porc à la bière	500 g	X 6	<b>20.30</b>
*	Agneau au curry	500 g	X 6	<b>20.65</b>

## 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	<b>15.97</b>
020504	Liqueur de châtaigne 18° 	35 cl	12	<b>10.54</b>
020281	Eau de vie de poire Williams	70 cl	6	<b>27.65</b>
020245	Crème de châtaigne 16 °	50 cl	6	<b>15.14</b>



### 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	<b>2.04</b>
130012	Bière aux myrtilles de l'Ardèche 	33 cl	12	<b>2.04</b>
130162	Bière triple	33 cl	12	<b>2.66</b>

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

Prix H.T avec une TVA 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	<b>3.22</b>
130116	Jus de pomme coing		100 cl	6	<b>3.22</b>
130117	Jus de pomme-miel de châtaignier		100 cl	6	<b>3.22</b>
130113	Pur jus de pomme		100 cl	6	<b>3.02</b>
130115	Pur jus de raisin		100 cl	6	<b>3.12</b>
130118	Jus de pomme framboise		100 cl	6	<b>3.22</b>
130125	Pur jus d'orange		100 cl	6	<b>4.59</b>
130123	Nectar de kiwi		100 cl	6	<b>3.15</b>
130235	Nectar pêche		100 cl	6	<b>3.43</b>
130120	Nectar de poire		100 cl	6	<b>3.43</b>
130121	Nectar d'abricot		100 cl	6	<b>3.43</b>
130127	Pur jus de pomme		25 cl	12	<b>1.46</b>
130128	Pur jus de raisin		25 cl	12	<b>1.60</b>
130126	Jus de pomme framboise		25 cl	12	<b>1.46</b>
130129	Pur jus d'orange		25 cl	12	<b>1.78</b>
130146	Nectar pêche		25 cl	12	<b>1.53</b>
130132	Nectar de poire		25 cl	12	<b>1.53</b>
130130	Nectar d'abricot		25 cl	12	<b>1.53</b>
130141	Nectar fraise		25 cl	12	<b>1.69</b>
130163	Nectar mirabelle		25cl	12	<b>1.53</b>
130131	Nectar de myrtille		25 cl	12	<b>1.69</b>
130161	Citronnade		25 cl	12	<b>1.53</b>
130138	Pur jus de pomme Bib		10L	1	<b>24.37</b>
130154	Pur jus orange Bib		10L	1	<b>41.60</b>

#### **Sur commande**

130172	Thé glacé framboise		25 cl	12	<b>1.48</b>
130171	Thé glacé menthe		25 cl	12	<b>1.48</b>
130170	Thé glacé pêche		25 cl	12	<b>1.48</b>

# 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
<b>GLACES</b>				
		<b>2,5 L =</b>	<b>30</b>	<b>boules</b>
110284	Glace café	Bac 2,5 L	1	<b>19.45</b>
110285	Glace caramel fleur de sel	Bac 2,5 L	1	<b>18.95</b>
110286	Glace chocolat	Bac 2,5 L	1	<b>18.95</b>
110287	Glace marron avec morceaux	Bac 2,5 L	1	<b>19.95</b>
110288	Glace menthe chocolat	Bac 2,5 L	1	<b>19.95</b>
110291	Glace nougat avec morceaux	Bac 2,5 L	1	<b>19.95</b>
110382	Glace pate à tartiner	Bac 2,5 L	1	<b>19.45</b>
110183	Glace pistache	Bac 2,5 L	1	<b>19.95</b>
110301	Glace rhum raisins	Bac 2,5 L	1	<b>19.95</b>
110293	Stracciatella : Glace crème de lait éclats chocolat	Bac 2,5 L	1	<b>19.45</b>
110294	Glace vanille	Bac 2,5 L	1	<b>17.95</b>
110300	Glace vanille gousses entières	Bac 2,5 L	1	<b>20.85</b>
110298	Glace vanille noix de pécan caramélisées	Bac 2,5 L	1	<b>19.95</b>
110296	Glace verveine	Bac 2,5 L	1	<b>19.95</b>
110389	Glace yaourt Areilladou	Bac 2,5 L	1	<b>17.35</b>
<b>SORBETS</b>				
110303	Sorbet abricot Bergeron d'Ardèche	Bac 2,5 L	1	<b>19.45</b>
110307	Sorbet châtaigne	Bac 2,5 L	1	<b>19.45</b>
110308	Sorbet citron jaune	Bac 2,5 L	1	<b>18.95</b>
110349	Sorbet citron vert	Bac 2,5 L	1	<b>19.45</b>
110310	Sorbet fraise	Bac 2,5 L	1	<b>18.95</b>
110311	Sorbet framboise	Bac 2,5 L	1	<b>19.95</b>
110313	Sorbet mangue	Bac 2,5 L	1	<b>19.45</b>
110315	Sorbet myrtille	Bac 2,5 L	1	<b>19.95</b>
110316	Sorbet noix de coco	Bac 2,5 L	1	<b>19.95</b>
110318	Sorbet passion	Bac 2,5 L	1	<b>19.95</b>
110320	Sorbet pêche de vigne d'Ardèche	Bac 2,5 L	1	<b>19.95</b>
110321	Sorbet poire Williams d'Ardèche	Bac 2,5 L	1	<b>19.45</b>

## Glaces & Sorbets

### GLACES 5 L



Code art.	Produits	Condit.	Qté/ colis	P.U de base
110054	Glace vanille	Bac 5 L	1	<b>35.90</b>
110047	Glace vanille gosses entières	Bac 5 L	1	<b>41.70</b>


### PETIT POTS



Code art.	Produits	Condit.	Qté/ colis	P.U de base
110340	Caramel	100ml	24	<b>19.50</b>
110363	chocolat	100ml	24	<b>19.50</b>
110343	fraise	100ml	24	<b>19.50</b>
110344	Framboise	100ml	24	<b>19.50</b>
110345	Mangue	100ml	24	<b>19.50</b>
110339	Marron avec crème de marrons 	100ml	24	<b>19.50</b>
110341	Vanille	100ml	24	<b>19.50</b>
110423	Vanille / Chocolat	100ml	24	<b>19.50</b>
110424	Vanille / Fraise	100ml	24	<b>19.50</b>

### VACHERINS INDIVIDUELS



Code art.	Produits	Condit.	Qté/ colis	P.U de base
110387	Framboise	160ml	12	<b>26.85</b>
110422	Marron avec crème de marrons 	160ml	12	<b>26.85</b>

# 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	<b>27.20</b>
020454	Huile d'olive vierge extra (fruitée vert)	Bouteille 50 cl	6	<b>14.71</b>
020451	Huile d'olive vierge extra (fruitée vert)	Bidon métal. 25 cl	6	<b>9.31</b>
020450	Huile d'olive au basilic	Bidon métal. 25 cl	6	<b>10.66</b>
021169	Huile d'olives au piment d'Espelette	Bidon métal. 25 cl	6	<b>10.66</b>
021170	Huile d'olives aux cèpes	Bidon metal. 25 cl	6	<b>10.66</b>
021171	Purée d'olives basilic	Pot de 90 gr	20	<b>3.98</b>
021172	Purée d'olives noires	Pot de 90 gr	20	<b>3.98</b>
021173	Purée d'olives vertes	Pot de 90 gr	20	<b>3.98</b>



## Poissons

### 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	<b>9.65</b>
080018	Filet de truite paré extra (environ 13 pièces)	CRT de 4 Kg	<b>15.36</b>
080005	Filet de truite rose Standard (environ 13 pièces)	CRT de 4 Kg	<b>14.23</b>
080022	Filet de truite Extra 500g	CRT de 6 Kg	<b>19.04</b>
080078	Truite rose à l'unité X 30	L'unité	<b>2.19</b>
080076	Truite vidées "GRANDES"	CRT de 6kg	<b>11.08</b>



## 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.



Code art.	Produits	Condit.	Qté/colis	P.U de base
010027	Fromage de tête	350 g	12	<b>5.06</b>
010128	Terrine Ste Eulalie	180 g	12	<b>2.69</b>
010129	Terrine Ste Eulalie	350 g	12	<b>4.88</b>
010131	Terrine Ste Eulalie châtaigne	180 g	12	<b>3.10</b>
010132	Terrine Ste Eulalie chevreuil	180 g	12	<b>4.42</b>
010130	Terrine Ste Eulalie cèpes	180 g	12	<b>3.96</b>
010134	Terrine Ste Eulalie lièvre	180 g	12	<b>3.26</b>
010133	Terrine Se Eulalie légumes	180 g	12	<b>3.02</b>
010135	Terrine Ste Eulalie sanglier	180 g	12	<b>3.50</b>

### Teyssier Saint Agrève



Code art.	Produits	Condit.	Qté/colis	P.U de base
010041	Jambon cru IGP ARDECHE affiné	x1	5.5kg	<b>21.83</b>

### Bréziat Aubenas



Code art.	Produits	Condit.	Qté/colis	P.U de base
010067	Jésus pur porc Breziat	X 1	1 kg	<b>16.60</b>
010100	Saucisse sèche pays filet	X 7	1 kg	<b>16.60</b>
010107	Saucisson pur porc pays filet	X 7	1 kg	<b>16.60</b>
010707	Saucisson pur porc pays 1.2 kg	X 1	1.2 kg	<b>16.60</b>
010108	Saucisson pur porc pays 3 kg	X 1	3.6 kg	<b>16.60</b>

### Charcuterie Lafont (sur commande)



Code art.	Produits	Condit.	Qté/colis	P.U de base
010053	Jambon cuit tranche	4 X 2 T	1 kg	<b>24.75</b>

## 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	<b>9.00</b>
010010	Boudin noir oignons	1,5 kg	<b>7.20</b>
010712	Boudin a la crème	1.5 kg	<b>7.20</b>
010013	Caillettes x 10	X 10	<b>1.44</b>
10014	Caillettes x 3	Le lot	<b>4.45</b>
010018	Chair à saucisse sans colorant	kg	<b>8.10</b>
010211	Chorizo barbecue	3 kg	<b>8.80</b>
010028	Godiveaux sans colorant	kg	<b>9.20</b>
010032	Jambon cru « Paysans Ardéchois » 6 Kg	pièce	<b>18.14</b>
010033	Jambon cru 1/2 « Paysans Ardéchois » 3 Kg	pièce	<b>18.46</b>
010034	Jambon cru 1/4 « Paysans Ardéchois » 1.5 Kg	pièce	<b>18.79</b>
010050	Jambon cuit sup AC Miche	pièce	<b>10.20</b>
010052	Jambon cuit supérieur A/C 1/2	pièce	<b>10.50</b>
10064	Jambonnette	3 kg	<b>10.10</b>
010063	Jambonneau cuit	pièce	<b>9.12</b>
012019	Maoche	2.2 kg	<b>10.10</b>
010148	Merguez de pays	kg	<b>9.35</b>
010078	Pâté de campagne de pays	2.3 kg	<b>6.40</b>
010155	Pâté de campagne de pays 1/2	1.2 kg	<b>6.70</b>
010146	Poitrine salée de Pays	pièce	<b>8.23</b>
010085	Poitrine fumée de Pays	pièce	<b>8.90</b>
10090	Roti de porc cuit 3.2 kg	Au Kg	<b>9.57</b>
010096	Saucisse fraiche S/colorant 1 kg	Au kg	<b>8.80</b>
010098	Saucisse fumée	Au kg	<b>10.00</b>
010116	Terrine aux châtaignes	4 kg	<b>10.10</b>
010160	Terrine aux châtaignes 1/2	2 kg	<b>10.40</b>
010176	Tête persillé	2.5kg	<b>8.83</b>
010139	Tripes à la tomate	Plat 6 kg	<b>7.25</b>
010140	Tripes à la tomate kg	1 kg	<b>8.30</b>

# 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	Prix au KG *
200035	Pintade PAC (Ardèche label rouge)		X 4	<b>8.97</b>
200118	Cuisse pintade déj. (Ardèche label rouge)	Barquette de 4	X 4	<b>12.42</b>
200027	Suprême de pintade (Ardèche)	Barquette de 4	X 5	<b>17.94</b>
200080	Poulet blanc PAC (Ardèche label rouge)		X 4	<b>6.31</b>
200900	Poulet jaune PAC (Ardèche label rouge)		X 4	<b>6.37</b>
200522	Cuisse poulet fermier blanc label rouge Ardèche	Barquette de 4	X 4	<b>18.27</b>
200658	Filet de poulet fermier blanc S/V	Barquette de 4	X5	<b>18.27</b>

\* 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	16.45
90282	Pélistonne aux herbes 700g	le kg	X 8	16.49
90284	Pélistonne aux noix 700g	le kg	X 8	15.89
90286	Pélistonne châtaigne 700g	le kg	X 8	16.61
90289	Pélistonne chèvre 700g	le kg	X 8	23.06
90290	Pélistonne chèvre 4 kg (sur commande)	le kg	X 1	25.41
90292	Pélistonne vache 700g	le kg	X 8	14.34
90293	Pélistonne vache 4kg	le kg	X 1	15.17
90301	Picodon AOP x6	X6		10.22



### 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 labro	550g	x6	7.77
90319	Risso	280g	x6	4.45

## Produits laitiers

### 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
90026	Bleu de Lizieux barquette	150 g	20	2.36
90415	Bleu de Lizieux 55% coupe (sur commande)	2,6kg	2	12.87
90031	Bleu doux 50% mg	400 g	8	4.46
90416	Bleu de brebis coupe 45% mg (sur commande)	2,4 kg	2	14.82
90024	Bleu de chèvre	400g	8	6.46
90468	Bleu de chèvre coupe (sur commande)	2,5 kg	2	15.98
90006	Beurre doux VAL 250g—le Kg	250 g	40	9.45
90497	Brique de brebis (sur commande)	180 g	12	3.19
90520	Brique de chèvre (sur commande)	150 g	12	3.14
90496	Brique de vache (sur commande)	180 g	12	2.35
90050	Buche crémeuse du Mezenc	le kg	3	10.52
90052	Buche doux Yssingeaux 50% mg	le kg	3	9.78
90054	Buchette du Mezenc	450 g	12	5.54
90132	Crème UHT 35%	1 L	6	4.34
90225	Lait entier UHT	1 L	6	1.18
90223	Lait 1/2 écrémé UHT	1 L	6	0.90
90170	Fourme Gérentes Yssingeaux 50 % mg	le kg	4	10.12
90491	From'doux 50% mg (sur commande)	400 g	8	4.565
90185	Fromage blanc 500g 20%	pièce	8	1.61
90187	Fromage blanc 500g 40%	pièce	8	1.72
90184	Fromage blanc kg 20 % mg	le kg	8	2,95
90186	Fromage blanc kg 40 % mg	le kg	8	3.08
90417	Fromage montagne (sur commande)	6 kg	1	10.52
90562	Fromage de pays brebis (sur commande)	400 g	8	6.32
90501	Fromage de pays chèvre (sur commande)	400 g	8	6.61
90492	Fromage de pays vache (sur commande)	400 g	8	4.56
90206	Goudoulet de chèvre 50% mg	2,5 kg	2	15.73
90207	Goudoulet de vache	2,5 kg	2	10.71
90493	Petit goudoulet vache	800g	6	12.28

## Produits laitiers

Gerentes



Code art.	Produits	Condit.	Qté/ colis	P.U. de base
90306	Raclette tranchée	400 g	9	5.04
90307	Raclette Montagne 1/2	3 kg	2	11.32
90308	Raclette Montagne entière	6 kg	1	10.41
90566	Raclette tranchée fumée (sur commande)	200 g	9	3.08
90565	Raclette tranchée moutarde (sur commande)	200 g	9	3.08
90564	Raclette tranchée poivre (sur commande)	200 g	9	3.08
90442	Rogeret de brebis (sur commande)	130 g	12	2.37
90321	Rogeret à l'ancienne (sur commande)	130 g	12	2.34
90498	Séchons affinés de brebis x2 (sur commande)	80 g	9	4.07
90511	Séchons affinés de chèvre x2 (sur commande)	80 g	9	4.35
90495	Séchons affinés de vache x2 (sur commande)	80 g	9	3.10
90349	Tomme de brebis	800 g	6	14.48
90350	Tomme de brebis	6 kg	1	14.48
90353	Tomme de chèvre	6 kg	1	15.91
90355	Tomme de mazan 48% mg	6 kg	1	11.15
90356	Tomme de mazan 1/2	3 kg	2	12.48
90358	Tomme grise 50 % mg	2.4 kg	3	10.52
90430	Yaourt brassé nature (sur commande)	125g	6x4	1.49
90431	Yaourt brassé Abricot (sur commande)	125g	6x4	2.44
90470	Yaourt brassé Citron (sur commande)	125g	6x4	2.44
90434	Yaourt brassé Fraise (sur commande)	125g	6x4	2.44
90433	Yaourt brassé Framboise (sur commande)	125g	6x4	2.44
90432	Yaourt brassé Mangue (sur commande)	125g	6x4	2.44
90435	Yaourt brassé Marron (sur commande)	125g	6x4	2.44
90436	Yaourt brassé Myrtille (sur commande)	125g	6x4	2.44



## Boissons

### L'art des chopes

C'est suite à un voyage au Canada que Thomas Rochedy a décidé de créer L'Art des chopes en 2022 .  
Une brasserie artisanale qui utilise un processus de fabrication sans pasteurisation ni filtration.



130180	Limonade classique 33 cl	33cl	x12	1.57
130181	Limonade pur jus de citron 33 cl	33cl	x12	1.65



## 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 en sud Ardèche. Pour plus d'informations, nous consulter.

### Contact

#### **Dépôt AUBENAS :**

Z.I. Ripotier 07200 Aubenas

Tél. 04 75 93 64 08

Mail: [commercial@ardechefrais.fr](mailto:commercial@ardechefrais.fr)

