



Parcours *Faim de loup*

De la charcuterie à la viande rouge, le loup qui sommeille en vous sera irrésistiblement attiré par toutes ces bonnes odeurs...



AGNEAU ALLAITON GREFFEUILLE

L'Allaiton "Triple A" de Greffeuille Aveyron est pour les consommateurs avertis, gourmets et exigeants, la garantie d'un agneau d'excellence élevé, sélectionné et authentifié pour votre régal ! Grand choix de morceaux crus ou précuisinés, rillettes et jus d'agneau...

AU BON SAVOYARD

Au Bon Savoyard vous invite à partager un agréable moment avec notre charcuterie artisanale de Haute-Savoie ainsi que notre sélection de fromages AOC affinés en cave au lait cru fermier.

AUVERGNE LIMOUSINE

Fromages et charcuteries fines d'Auvergne.

CHARCUTERIE DU PONT ROMAIN

La charcuterie du Pont Romain propose depuis 30 ans des produits fabriqués à l'ancienne, selon les recettes qui nous ont été transmises par nos grands-parents, à base de porc fermier « Label Rouge », et dont les assaisonnements sont choisis avec soin : le sel est du gros sel gris de Guérande et le poivre est moulu par nos soins.



CHARCUTERIE ROLAND DENOUAL

Installée en Côte d'Armor, l'entreprise Roland Denoual est une charcuterie artisanale et familiale vous proposant de découvrir ses terrines, rillettes et saucissons de Bretagne, issus de la charcuterie traditionnelle française et fabriqués artisanalement à partir de viande locale.



Parcours *Faim de loup*



DES HOMMES ET DES BOEUFs

Éleveur de bœufs Angus dans l'Aisne (Picardie), Des Hommes et des Bœufs produit de la charcuterie fine 100% bœuf : des saucissons étonnants, de délicieuses rillettes ou de la viande séchée pour un apéritif sain et gourmand en direct de la ferme !

ETXE PEIO

Vente de spécialités du Pays Basque : apéritifs artisanaux, salaisons, fromage et foie gras.



LE VOSGIEN GOURMET - PIERRAT

Fabricant de la fameuse andouille du Val d'Ajol et de toute une gamme de délicieuses charcuteries et fumés des Hautes-Vosges. Belle gamme de produits festifs.

PIERRE MATAYRON

Charcuterie de porc noir Pierre Matayron, viande de porc noir, veau et bœuf gascon.

VEAU D'AVEYRON

Veau d'Aveyron label rouge découpé sur place : escalope, côte, rôti, sauté, foie... Produits sous vide : osso bucco, paupiettes et saucisses pur veau. Conserves : sauté, daube et pâté de veau.



Mais aussi :

- **CONSERVERIE ST CHRISTOPHE**
- **MAISON CONQUET LAGUIOLE AUBRAC**
- **TIERRA DE JABUGO**