

NOS FOURNISSEURS

PÂTISSERIE JUILHARD À SAINT-AMANT-TALLENDE (500M) :

Glaces artisanales

GAEC LA FERME DE LA PEREIRE À CHADRAT (2 KM) :

Les **lentilles vertes, les pois carrés et l'ensemble des farines** que nous utilisons (blé, sarrasin et petit épeautre) ont la certification culture biologique « Nature & Progrès ».

LA BUORIÀ D'ESCLARMOUNDE À SAINT-SATURNIN (3 KM) - CULTURE BIOLOGIQUE RAISONNÉE :

Les légumes sont cueillis tous les jours afin de respecter leurs maturités, leurs fraîcheurs et leurs saveurs.

Les salades, la majorité de nos légumes et de nos fruits de saison

CHRISTIANE BONGAIN À SAINT-SATURNIN (3 KM) - CULTURE RAISONNÉE :

Fruits de saison, courges musquées, potimarron, potiron, confitures... Un produit à découvrir : **le confit de foin ...**

ABBAYE NOTRE DAME DE RANDOL (4 KM) - CULTURE RAISONNÉE :

Fromages Fermiers au lait cru : Le rocher Saint-Pierre, Le conquaire, Le ribeyrolles, La varenne et le pradeloup

La présentation des fromages de Randol est à votre disposition : des pâturages jusqu'à la fabrication.

M. CLAUDE BRUN À LA ROCHE BLANCHE (6 KM) - CULTURE BIOLOGIQUE :

Jus de Pomme Bio

GAEC LA FERME AUVERGNATE CHAMBE À LA SAUVETAT (7 KM) :

Vins d'Auvergne

DOMAINE DE MIOLANNE À NESCHERS (12 KM) - CULTURE RAISONNÉE :

L'environnement est au centre de la préoccupation de Jean-Baptiste et de Laure qui souhaitent orienter leur démarche vers une culture biologique, respectant la faune et la flore, en limitant au maximum les intrants tant au niveau de la vigne qu'au niveau de la vinification.

Nous vous proposons de découvrir leur **pétillant 100% chardonnay et leurs vins**

GAEC LES TREIZE VENTS À NADAILLAT (12 KM) :

Fromages de chèvre au lait cru à divers stades d'affinage

PISCICULTURE DE SAINT NECTAIRE (19 KM) :

Alimentée par la Couze Chambon, la pisciculture s'étend sur une surface de 2,8 hectares le long de cet affluent de l'Allier qui prend sa source dans la vallée de Chaudefour.

Depuis les bassins pour les alevins, en passant par les bassins d'élevage et le laboratoire de transformation des poissons.

Truites fario, filets de truites fumées et ombles chevalier.

BIERES DE CHAURIAT (19 KM) :

Chaque recette est longuement préparée avec des malts et des houblons soigneusement sélectionnés sans autre ajout que des épices pour certaines recettes. Toutes les bières sont colorées et gardent un léger dépôt de levure, preuve d'une bière artisanale. Elles ont très peu d'amertume, comme les bières Belges références du Brasseur, et sont légèrement pétillantes, chapeautées d'une mousse onctueuse.

Bières blanches, blondes, ambrées, triple et dry-stout.

DOMAINE DE LIMAGNE À CHAPPES (28 KM) :

Canards élevés au grand air et nourris aux maïs cultivés dans la plaine de la Limagne.

Foies gras, confits et magrets de canard.

LIA DELLA ROSSA À NONETTE ORSONNETTE (33 KM) :

Pain de campagne bio : Lia fabrique son pain à partir des farines bio locales, eau, levain et sel uniquement

AUVERGNE VIANDE À RIOM (33 KM) :

Depuis plus de 50 ans, Auvergne Viande est dans la pure tradition bouchère, les animaux sont sélectionnés sur pied dans notre région, afin de vous proposer des **viandes de qualité supérieure.**

Viandes bovines de race Salers, porcs fermiers, poulets fermiers et agneaux

LA GRANGE DU POURRA À RIOM (33 KM) :

Œufs de Ferme

LA VERTUEUSE - SAVEURS DES SUCS À YSSINGEAUX (141 KM) :

Production 100% artisanale et locale, maîtrisant l'intégralité de la chaîne de production : de la culture de la plante à la mise en bouteille. Utilisant des matières premières 100% françaises (bouteilles, bouchons, étiquettes et alcool), aucun pesticide.

Découvrez leurs liqueurs réalisées par macération et leurs sirops.

CHOCOLAT WEISS À SAINT ETIENNE (152 KM) :

Chocolat noir Altara 63%, Chocolat noir Galaxie 67% et Chocolat noir Ebène 72%

Notre café du Pérou est bio et issu du commerce équitable.

Les tisanes et les thés sont également bio et locaux (maison Pagès implantée au Puy en Velay depuis 1859).

Nota : GAEC = Groupement Agricole d'Exploitation en Commun