

## NOS FOURNISSEURS LOCAUX

- Primeur "Les 4 saisons", Le Monastier-sur-Gazeille - Haute-Loire  
Fruits et légumes
- Lentilles, Pierre Chapuis, Arzac-en-Velay - Haute-Loire
- La truite du Mézenc, Fay-sur-Lignon - Haute-Loire
- Poissonnerie Fargeau, Le Puy en Velay - Haute-Loire
- La Minoterie Dupuy Couturier Bio, l'Etrat - Loire
- Boucherie "Maison Marion", Les Etables - Haute-Loire  
Pièce de boeuf, charcuterie de Pays
- Au Plaisir du Goût, Brice Pellevoisin, Le Puy en Velay -  
Haute-Loire  
Artisan boucher
- Cathy et Bernard Bonnefoy GAEC "La Bonne Fourche",  
Les Etables - Haute-Loire  
Steak haché de bœuf
- Agneau noir du Velay bio, GAEC de Pierregrosse, Lantriac - Haute-Loire
- Œufs bio, Ferme de Coucou'dert, André Arsac,  
Le Monastier sur Gazeille - Haute-Loire
- Les chèvretons de Malar, Freycenet -Lacuche - Haute-Loire Fromage de  
chèvre
- Produits bio du terroir, Les Noisetiers, Les Etables - Haute-Loire
- Laiterie Gérentes, Araules - Haute-Loire  
Fromages et produits laitiers
- Brasserie La Burle à 1350 mètres d'altitude, Les Etables -  
Haute-Loire  
Nos bières artisanales
- Cave Marcon, Saint Bonnet le Froid - Haute-Loire  
Vins
- Home Distillers, Espaly Saint Marcel - Haute-Loire

**La liste des produits allergènes est disponible  
sur simple demande de votre part.  
N'hésitez pas à nous prévenir en cas d'allergie.**