

Nos fournisseurs :

Les truffes de l'Albenque : Monsieur Pebeyre à Cahors

Les poissons d'eau douce : Truites du Lignon à Fay sur Lignon

Les poissons de mer : Margain Marée à St Priest

Le foie gras et les canards gras : Domaine de Limagne J.F Panel

Les salaisons d'ici : Monsieur Roche salaison Pichon à Roucoules

Les viandes de pays :

Vigouroux Alain abattoir Le Puy, Paillet Souvignet Abattoir Montfaucon
Bayle André Grand Croix, Collard Christophe à Bourg Argental

Les volailles fermières : Ets Vey à Polignac

Porc de Haute Loire : Chalendard Dominique

Les farines de meules: Jérôme Celle Celnat

Les champignons secs : Foire de la Chaise Dieu et St Bonnet le Froid

Les herbes du jardin : Papy Jeannot de Brioude

Les Légumes bio :

Alain Vidal à Chaudeyrolles
David Chalendard

Les Fromages de pays :

Gilles Gibaud à Saint Front
GAEC de Montcharet à La Pradette

Fromages de chèvres :

Pascal Rasclé à Sabadel
GAEC Les clochettes J.M Barlet à Ceaux d'Allégre

Les fromages de laiterie : Gérentes à Araules

Les Chocolats :

Maison Weiss à St Etienne
Valrhona Tain l'Hermitage

Epices et aromates : Maison Bahadourian à Lyon, Thiercellin à Paris

Les marrons glacés et crème : Imbert d'Aubenas

Le Miel : Christian Girard à Saint Julien Chapeuil

Les fruits confits : Marcel Richaud à Apt