

BOUCHERIE-CHARCUTERIE MAISON BIAU

Cabardès



Crédit : MAISON BIAU



Infos pratiques

Catégorie : Caveaux et producteurs

Déjà connue pour son élevage bio de Porcs Noirs Gascons en plein air à Villardonnell, Charlotte et Mélanie concrétisent un magnifique projet : vous proposer un circuit ultra-court, de la ferme à l'assiette. Ce qui vous attend en boutique : Le Porc Noir Gascon : Une viande persillée et savoureuse, déjà plébiscitée par les tables étoilées de la région. Le coin boucherie : Du bœuf, de l'agneau et de la volaille issus d'élevages voisins engagés et 100% Occitanie. Le traiteur « fait maison » : Des plats cuisinés sur place, des recettes de saison et des accompagnements servis généreusement. L'épicerie fine & Cave :

Une sélection de pépites artisanales (fromages locaux et des Pouilles, miels, chocolats...) et une superbe cave mettant à l'honneur les vins du Minervois, de La Livinière et les bulles de Limoux.

Description

Déjà connue pour son élevage bio de Porcs Noirs Gascons en plein air à Villardonnell, Charlotte et Mélanie concrétisent un magnifique projet : vous proposer un circuit ultra-court, de la ferme à l'assiette. Ce qui vous attend en boutique : Le Porc Noir Gascon : Une viande persillée et savoureuse, déjà plébiscitée par les tables étoilées de la région. Le coin boucherie : Du bœuf, de l'agneau et de la volaille issus d'élevages voisins engagés et 100% Occitanie. Le traiteur « fait maison » : Des plats cuisinés sur place, des recettes de saison et des accompagnements servis généreusement. L'épicerie fine & Cave : Une sélection de pépites artisanales (fromages locaux et des Pouilles, miels, chocolats...) et une superbe cave mettant à l'honneur les vins du Minervois, de La Livinière et les bulles de Limoux.

Situation géographique



Toutes les informations pratiques

Contact

Madame BURRI

Adresse :

18 avenue du Languedoc

11600 VILLEGAILHENC

contact@maisonbiau.com