

# MERCI À NOS FOURNISSEURS

Désireux de vous offrir une prestation de qualité, nous travaillons des produits frais avec des producteurs locaux.

**Viandes de bœuf** génisse “Fleur d’Aubrac”, élevée et sélectionnée à la ferme familiale par **Sébastien** et **Alexandre BROUZES**.  
Une viande de qualité, du producteur au consommateur

**Farçous, pâté** : fait maison

**Aligot** : fait maison

**Porc** : Porc de montagne de l’Aveyron, société Nord Aveyron Porc, Espalion

**Tripoux/terrine** : La Naucelloise, Naucelle

**Charcuteries** : Languedoc Lozère Viandes, Marvejols

**Poissons** : Sarl Garonne Marée Atlantique

**Truite Bio des Monts d’Aubrac**, Nicolas Mairiniac, Argences en Aubrac



**Pains** : Boulangerie Anne et Pascal Auriat, Laguiole  
Boulangerie Pouget Goncalves, Laguiole  
Boulangerie Roux, Laguiole

**Légumes et fruits** : Teil et fils, Campouriez  
Veyre Primeurs, Laguiole  
S.A.S Mourlhon, Lioujas

**Fromages, tome et aligot (sous vide)** : Coopérative fromagère Jeune Montagne, Laguiole

**Glaces artisanales** : Glaces des Alpes

**Boissons** : Les Vins d’Eric, Éric Bousquet, Espalion  
Marius Bonal, Onet-le-Château  
La Cave Ruthène, Pierre Bonnefous, Rodez  
Monier Henri : le Birlou  
Brasserie d’Olt, Saint Geniez d’Olt  
Brasserie Du Cantou, Curières  
Maison Pouget : Pruines, Jus de fruits artisanaux  
EARL la Sihole : Saint Paulet de Caisson

NOUS POUVONS NOUS ADAPTER À VOS DEMANDES SPÉCIFIQUES : VÉGÉTARIENS...  
TOUS NOS PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR DES ALLERGÈNES ALIMENTAIRES.  
NOUS NOUS TENONS À VOTRE DISPOSITION POUR TOUS RENSEIGNEMENTS.

