

Gault & Millau

AUX CHARCUTERIES GOURMANDES, quand le plaisir vient à vous.

La différence entre cette entreprise à taille humaine et une charcuterie traditionnelle tient dans sa forme : un camion-magasin qui transporte partout avec lui qualité et convivialité.

Depuis 2007, Pascal et Jocelyne Macé vont à la rencontre de leurs nombreux clients, parmi lesquels beaucoup de fidèles. « Nous avons une proximité et un lien fort

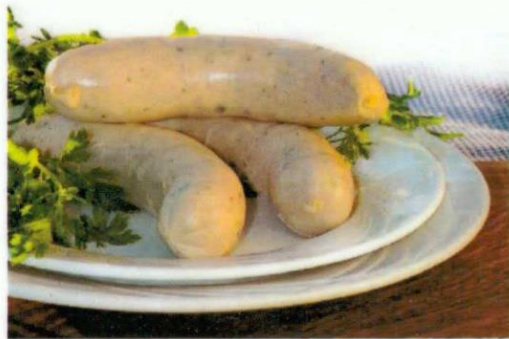
avec les gens et, pour certains, nous jouons un vrai lien social », confie la charmante patronne. Aidés au quotidien par une équipe dynamique autant que sympathique, ces artisans revendent un travail à l'ancienne. Ils ont à cœur de proposer une large palette de produits naturels, comprenez sans colorant ni conservateur. Quelles sont les spécialités ? Citons, par exemple, le boudin blanc, le jambon grillé à la cheminée, la



rillette, le P'tit Macé, un saucisson sec original, les incontournables rillons de Touraine ou encore le filet mignon et la noix de jambon, tous deux fumés. « Nous taillons exclusivement dans un porc de ferme vendômois nourri aux céréales ». Le saumon fumé et la terrine de poisson

Retrouvez Aux Charcuteries Gourmandes sur les marchés de la région :

- Bléré, le mardi
- Selles-sur-Cher, le jeudi
- Amboise et Montrichard, le vendredi
- Blois (place de la république) et Saint-Aignan, le samedi
- St Georges-sur-Cher, le dimanche



maison ont aussi leurs adeptes. Également préparés avec soin, plusieurs types de colis de saison sont proposés, notamment aux familles, pour se régaler tout en réalisant des économies.

Infos : 2 rue de l'Artisanat, 41400 MONTRICHARD ■ Tél. : 02-54-32-19-68 ■

E-mail : charcuteries-gourmandes@orange.fr ■ www.auxcharcuteriesgourmandes.com ■