Nicolas BRUN

- Produits locaux
- Viandes

Coup de coeur

De la bonne herbe, de l'eau fraîche et de qualité, de la surface pour gambader, je suis fier d'élever mes vaches pour faire de la bonne viande dans ce territoire d'exception qu'est le Vercors.

Je suis éleveur d'un troupeau de bovins viande de race Limousine et Aubrac. Mes vaches profitent de 95 ha de prairies et de landes, d'une eau de qualité dans le Royans. L'été, elles vont se prélasser sur l'Alpage de Serre Montué.

Caractéristiques

Vous retrouverez ma viande sur les étals de la Boucherie Guillet de Saint Romans (38160) également estampillée Valeurs Parc.

Horaires de la Boucherie Guillet :

Du mardi au samedi : 7h - 15h non-stop

Fermée le dimanche

Nous parlons
Français
Visite de l'entreprise possible
non

Contact

Nicolas BRUN

Adresse

Nicolas BRUN
895 chemin de Chaillard
26190
BOUVANTE
06 79 74 66 81
nicolas.brun550@orange.fr
Parc

Une belle complicité de nature et de culture

Des alpages du Nord aux coteaux ensoleillés du Sud, le Vercors, c’est d’abord toute une diversité de paysages où une faune et une flore exceptionnelles ont élu domicile... Terre d’union de l’homme avec la

nature, le Vercors est aussi empreint de culture. C’est cette montagne étonnante de beauté et d’humanité que le Parc naturel régional du Vercors protège et valorise.

Parc naturel régional du Vercors

Nous écrire

Nom

Prénom

Courriel

Courriel

Confirmer l'adresse de courriel

Téléphone

Message

Courriel marqué nicolas.brun550@orange.fr

▼ CAPTCHA

Cette question sert à vérifier si vous êtes un visiteur humain ou non afin d'éviter les soumissions de pourriel (spam) automatisées.

Quel code est dissimulé dans l'image ? Saisir les caractères affichés dans l'image.

Obtenir un nouveau captcha !

Envoyer