

Nicolas BRUN

- [Produits locaux](#)
- [Viandes](#)



PARC NATUREL RÉGIONAL
DU VERCORS

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](tel:0679746681)

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.



Nous écrire

Nom

Prénom

Courriel

Courriel

Confirm email

Téléphone

Message

Courriel marqué

▼ CAPTCHA

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



automatisées.

What code is in the image? Enter the characters shown in the image.

[Get new captcha!](#)