

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

Confirmer correo electrónico

Téléphone

Message

Courriel marqué

▼ CAPTCHA

Esta pregunta es para comprobar si usted es un visitante humano y prevenir envíos de spam automatizado.



¿Cuál es el código de la imagen? Introduzca los caracteres mostrados en la imagen.

[Get new captcha!](#)