

Agrilocal

AU PRÉ DE LA FERME



“ Agrilocal a permis à la Boucherie du Penthièvre de se faire connaître des collectivités et de faire connaître ses produits Bleu - Blanc - Cœur ”

Bruno Quintin
(Côtes d'Armor)

BOUCHERIE DU PENTHIEVRE | Artisan **2 rue des Aeries – Zone de Lanjouan – 22400 Lamballe**

Créée en avril 2005, la Boucherie du Penthièvre est située dans la zone de Lanjouan à Lamballe dans les Côtes-d'Armor et propose ses services et son savoir-faire pour la boucherie de détail mais aussi pour de la vente en demi-gros.

Également charcutier-traiteur, la Boucherie du Penthièvre propose de savoureux produits tels que des rillettes, des boudins, du pâté de campagne, du pâté de chair... tout ceci réalisé maison bien sûr !

Côté traiteur, élaboration de plats chauds, réalisation de buffets chauds ou froids, verrines, pains surprises, canapés salés...

Horaires d'ouvertures :

Du mardi au jeudi : 7h-13h et 14h-19h30 /
Le vendredi et le samedi : 7h-19h30

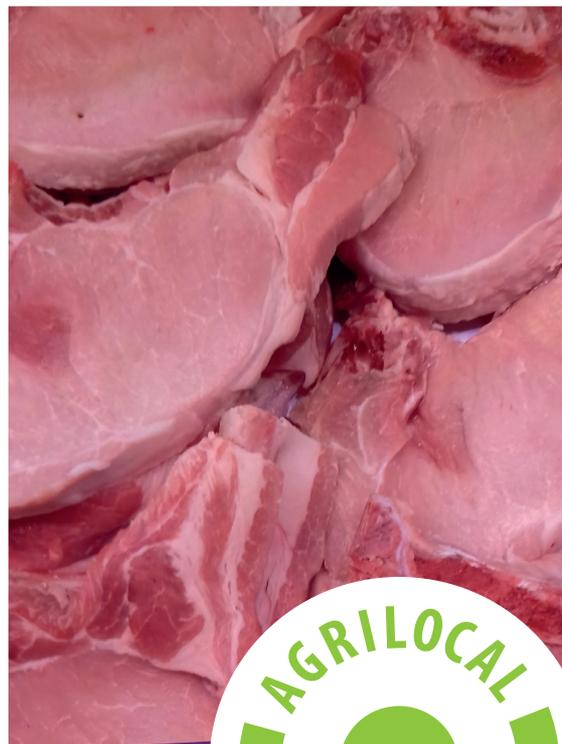
Produits commercialisés :

Viande de porc : saucisse, palette, rôti, sauté, chipolatas

Circuits de commercialisation :

Restauration Collective via Agrilocal22
Autres : au magasin

ANNÉE D'ADHÉSION AU RÉSEAU AGRILocal : 2015



FAVORISER LE CIRCUIT COURT EN RESTAURATION COLLECTIVE

www.agrilocal.fr

