|  |
| --- |
|  |



***Notre métier******: La transformation des viandes bovine, porcines, ovine de nos éleveurs du Sud Manche en :***

* Viandes bouchères prêtes à cuisiner
* Charcuteries du terroir crues ou cuites
* Plats cuisinés pasteurisés
* Plats cuisinés et terrines appertisés « Les Marmites et Terrines d’Augustine »

**Depuis plus de 37 ans, La Chaiseronne vous propose :**

* une viande locale de qualité, sélectionnée pour ses qualités gustatives
* une viande tracée en circuit court (seul intermédiaire entre l’éleveur et votre restaurant)
* une viande préparée artisanalement dans nos ateliers à Brécey (50370)

|  |  |
| --- | --- |
| **Contact commercial :**  **Hervé BLANDIN**  **cogérant**  **06 78 00 94 51**  commercial.lachaiseronne@orange.fr  www.lachaiseronne.com | Avantages accordés sur Tarif Général:  remise trimestrielle exceptionnelle par adhérent sur facture (hors établissement saisonnier) :  CA moyen mensuel > 1500 €HT = remise 2% du CA HT CA moyen mensuel > 2500 €HT = remise 3% du CA HT CA moyen mensuel > 3500 €HT = remise 4% du CA HT Franco de port (livraison le mardi et le jeudi) |

**LA CHAISERONNE route d’Avranches 50370 BRECEY 02 33 48 12 77 lachaiseronne@wanadoo.fr**