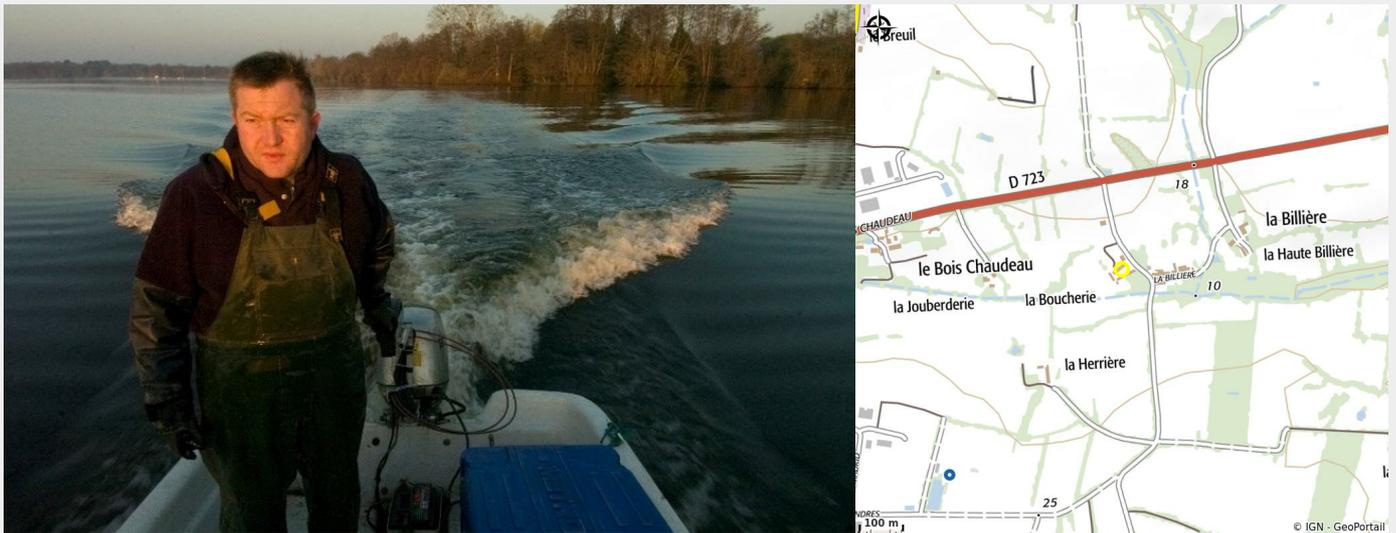


Amélie et Arnaud Guéret, pêcheurs professionnels



Crédit photo : (©arnaud-gueret)

Sur la Loire et sur l'Erdre, Arnaud pêche anguilles, mulets, silures, lamproies. Vendus frais, fumés ou en conserve, les poissons sont issus de la pêche locale, à l'exception du saumon d'origine Écosse Qualité Label Rouge. Ils sont salés au sel de Guérande et fumés au bois de Hêtre et cuisinés par l

Infos pratiques

Categorie : A voir

Description

Retrouvez leurs produits dans les commerces et restaurants ci-dessous. En terrines et rillettes : - Aux 2 crus - Ancenis-Saint-Géréon - Epicerie du Bois Jauni - Ancenis-Saint-Géréon - Boulangerie David Gaboriau - Ancenis-Saint-Géréon - Au Bec Fin - Chocolaterie - Ancenis-Saint-Géréon - Au bar ChiFouMi- Ancenis-Saint-Géréon - Aux épices à ma guise - Ancenis-Saint-Géréon - Maison des vins - Ancenis-Saint-Géréon - Bournigault - Ancenis-Saint-Géréon - Cave St Vincent - Varades-Loireauxence - Côté Bouche - Varades-Loireauxence En conserve et poisson fumé ou frais selon pêche : - GAEC des Fruits Rouges - Varades-Loireauxence En poisson fumé (truite et saumon) : Leclerc - Ancenis-Saint-Géréon En poisson frais (anguille, sandre et autres) : - Poissonnerie Bordage- Ancenis-Saint-Géréon Dans les restaurants du secteur : - La table du pêcheur - Les Terrasses de Bel Air - Le Bouche à oreille (selon menu)

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Contact

La Boucherie - Varades
44370 LOIREAUXENCE
amelie.gueret50@gmail.com