

Charcuterie Laurent Bernier



Crédit photo : (Patrick Gerard)

Reconnue dans toute la région, la charcuterie Laurent Bernier à Charvay, est le rendez-vous des épicuriens appréciant la charcuterie artisanale.

Infos pratiques

Categorie : A voir

Description

Dans son laboratoire, Laurent Bernier, Maître artisan charcutier, et son équipe concoctent pour vous un véritable ballet de saveurs avec des charcuteries maison à base de porc fermier Label Rouge. Tous les produits de la charcuterie Bernier sont faits maison, même ceux qui demandent de la patience comme les saucisses sèches (30 jours de séchage minimum) et jambons secs (8 mois de séchage nécessaire). Les produits de la charcuterie Bernier : Jambon : Un incontournable ! Amateurs de jambon, le plus médaillé de France est ici depuis 2013 jusqu'à aujourd'hui ! Rillettes de porc : Onctueuses et délicieuses. Pâté de campagne : Traditionnel et réconfortant. Saucisses à griller et chipolatas : Parfaites pour le barbecue. Jambon fumé et jambon de pays : Des classiques. Viandes marinées à base de porc, de bœuf ou de canard. Boudin noir : Pour les amateurs de saveurs intenses. Spécialités régionales : Les saucisses au Curé Nantais, au vin local, aux salicornes du marais breton (en version saucisson sec ou en version à cuire). Et encore bien d'autres recettes originales et créatives... La charcuterie Bernier s'adapte aux saisons ! En automne-hiver : viandes en demi-sel pour les potées, les tripes, choucroute garnie et boudins blancs... En été : grand choix de viandes marinées, de saucisses et chipolatas à griller pour les barbecues. Le conseil de l'expert Laurent Bernier pour déguster ses produits : Pour apprécier la charcuterie et pour que toutes les saveurs soient dévoilées, il ne faut pas la manger trop froide. L'astuce : sortir les préparations en avance du réfrigérateur. Et pour les barbecues, là aussi prendre le temps pour la cuisson, et ne pas cuire à trop forte température. Et surtout ne piquer pas vos saucisses avant de les griller !

Vente directe au magasin de Chauvé : Mercredi, vendredi et samedi de 8h à 13h et de 15h30 à 19h Mardi et jeudi de 8h à 13h

Vente directe sur les marchés de la région : Tharon-Plage : samedi (de septembre à juin) et mardi et vendredi (juillet - août) Saint Père-en-Retz : mardi Frossay : jeudi Saint Brevin-les-Pins : jeudi et dimanche La Bernerie-en-Retz : vendredi Paimboeuf : vendredi (hors juillet - août)

Le saviez-vous ? Laurent Bernier à plus de 40 ans d'expérience dans les métiers de bouche (boucher et charcutier). Il est présent à Chauvé depuis 28 ans ! Au fil des ans, il s'est entouré d'une fine équipe de professionnels aguerris. La charcuterie Laurent Bernier fait partie des producteurs de Chauvé présentés par l'Office de Tourisme Destination Pornic.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Contact

4 rue des Peupliers

ZA de Bel Air

44320 CHAUVÉ

contact@charcuterie-laurent-bernier.fr

<http://www.charcuterie-laurent-bernier.fr>