Ferme des Villardes

- Produits locaux
- Viandes



Coup de coeur

Pour valoriser au mieux la viande de leur exploitation, Catherine et Lucien vous proposent une large gamme de plats cuisinés :

- terrines campagnarde : nature ou aux noix
- terrine de veau
- terrine de boeuf
- tajines : veau potimarron et noix, veau pruneaux et noix,
- sautés de veau : aux trompettes de mort, à la Clairette
- tripes de veau à la provencale
- tête de veau

Catherine, passionnée depuis toujours par les plantes et la nature a choisi de faire ses études dans le domaine de l'horticulture en passant un Bac Pro, une expérience en entreprise de travaux paysagers. Elle décide de changer d'orientation en 1992 pour se consacrer à l'élevage bovin et la culture et transformation de fruits.

En 1989, elle s'installe avec Bernard, son mari, issu d'une famille d'agriculteurs des contreforts du Vercors, qui a toujours baigné dans le milieu rural et avait choisi de faire ses études le domaine de l'élevage.

Ils font le choix de créer un élevage bovin viande avec des vaches Villard de Lans (race à petit effectif,locale) et de quelques Hérens.

En 2020, Bernard prend sa retraite et leur fils Lucien prend naturellement la suite.

Caractéristiques

Vente à la ferme :

> uniquement sur rdv : appeler avant votre venue

La Ruche qui dit oui à Romans-sur-Isère

Marchés événementiels

Nous parlons

Français Visite de l'entreprise possible non

Contact

Lucien IDELON et Catherine DUBOUCHER 04 76 64 01 94 lafermedesvillardes@orange.fr

Adresse

Ferme des Villardes 188 rue des Brosses 38160 IZERON 04 76 64 01 94 lafermedesvillardes@orange.fr Parc

Une belle complicité de nature et de culture



-Nous ecrire
Nom
Prénom
Courriel
Courriel
Confirm email
Téléphone
Message
Courriel marqué lafermedesvillardes@orange.fr
САРТСНА
fre e2 M
What code is in the image? Enter the characters shown in the image.
Cette question sert à vérifier si vous êtes un visiteur humain ou non afin d'éviter les soumissions de pourriel (spam) automatisées.

Envoyer