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 écrire

Nom

Prénom

Courriel

Courriel

Confirmar correo electrónico

Téléphone

Message

Courriel marqué lafermedesvillardes@orange.fr

CAPTCHA

¿Cuál es el código de la imagen? Introduzca los caracteres mostrados en la imagen.
Esta pregunta es para comprobar si usted es un visitante humano y prevenir envíos de spam automatizado.

Enviar