

# Boucherie Les Saveurs du Mont Noir

Champagnole Nozeroy Jura



Crédit photo : BOUCHERIE "LES SAVEURS DU MONT NOIR"\_2 (BOUCHERIE "LES SAVEURS DU MONT NOIR")

## Infos pratiques

Catégorie : Produits du terroir - vins

# Description

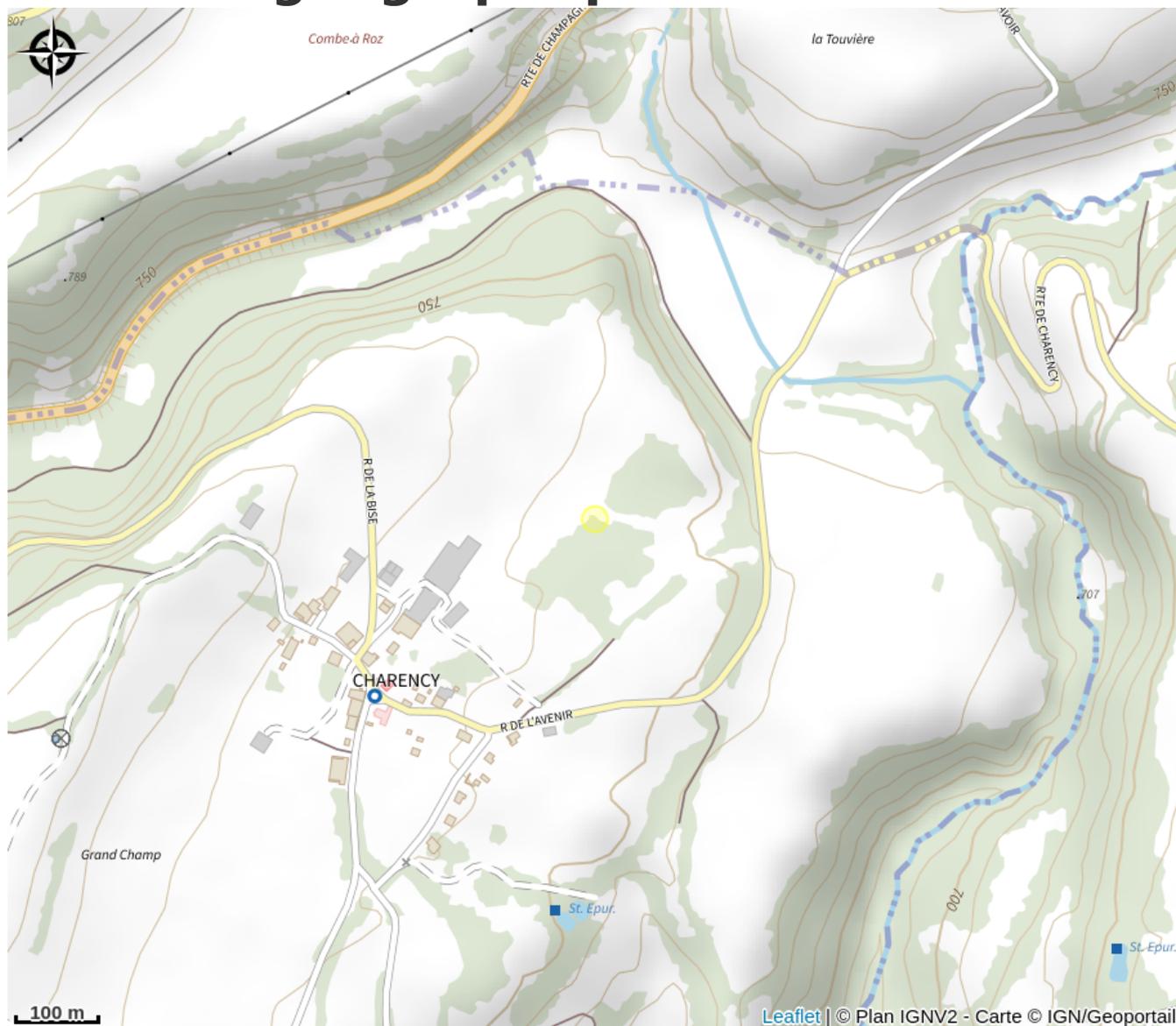
Les « Saveurs du Mont-Noir » est une boucherie-charcuterie-traiteur qui confectionne de délicieuses spécialités locales, entièrement conçues « maison ». Passionné par son métier, René Pommier s'attache depuis une vingtaine d'année, avec son équipe, à proposer à la vente – en plus de la viande traditionnelle –, terrines, saucisses et charcuteries franc-comtoises.

René Pommier est l'un des seuls salaisoniers artisanaux de la région, et privilégie des techniques de transformation et de préparation anciennes, respectueuses des matières qu'il commercialise. Ayant à cœur de favoriser l'économie de proximité et de garantir la qualité des produits, il travaille avec des éleveurs locaux pour se fournir en viande de bœuf, de veau, de porc ou encore d'agneau qui servira à l'élaboration de ses spécialités.

Fort de ce gage de qualité, la petite entreprise a su se développer au fil des ans, se faire connaître et bénéficier du bouche-à-oreille. Proposant régulièrement de nouveaux produits et s'adaptant parfaitement à la demande, la dynamique maison foncinière attire quotidiennement de nombreux clients et participe activement à la promotion des circuits courts et des producteurs locaux.

Les produits commercialisés dans la boutique des Saveurs du Mont-Noir sont également disponibles dans quelques fruitières et commerces de produits régionaux alentour et sur certains marchés du territoire. Un service de livraisons est assuré chaque semaine dans les communes proches de Foncine-le-Haut (commandes possibles par téléphone).

# Situation géographique



# Toutes les infos pratiques

## Contact

### Adresse :

72 Grande Rue  
39460 FONCINE-LE-HAUT

[les.saveursdumontnoir@orange.fr](mailto:les.saveursdumontnoir@orange.fr)

<http://www.traiteur-haut-jura.com>