

Le Bateleur - conserverie locale & associative

Val Eyrieux

Crédit : Gamme sucrée (Le Bateleur)



Le Bateleur, conserverie artisanale, cuisine des produits bio et locaux d'Ardèche et de Drôme, et s'engage pour une valorisation équitable de la production paysanne. Labellisée Nature&Progrès. Le Bateleur fait aussi Traiteur et Travail à façon.

Infos pratiques

Catégorie : Producteurs

Description

Le Bateleur propose près de 60 recettes différentes. Toutes Nature&Progrès.

Légumes & légumineuses au naturel et plats cuisinés (Soupe, Chili con/sin Carne, sauce tomate...), Tartinades végétales (Houmous, Caviar d'Aubergine...), Pâtés et Caillette, Confitures et compotes, Aromatiques & condiments (Citrons Confits, Achards de Légumes, Confit d'Oignon, Pickles, Vinaigre à la myrtille...), et Biscuits.

Nos produits phare : le pâté à la châtaigne, le délice de châtaigne aux tomates séchées, le chili con carne, le vinaigre à la myrtille sauvage, nos différentes recettes de Houmous

Le Bateleur, conserverie locale et associative est labellisée Nature&Progrès et a été créée en 2011.

Le Bateleur produit des bocaux à partir de produits bio locaux d'Ardèche et de Drôme, et s'engage pour une valorisation équitable de la production paysanne.

En vente sur place au café d'Ardelaine et dans près de 70 points de vente en Auvergne Rhône Alpes.

Le Bateleur réalise également du Travail à façon pour les producteurs, et ouvre à la location son atelier de transformation et de stérilisation aux professionnels comme aux particuliers.

Le Bateleur c'est aussi un service traiteur bio et local.

Le Bateleur, conserverie locale et associative.

Bocaux locaux Nature&Progrès - Travail à façon - Location d'atelier - Traiteur

Toutes les informations pratiques

Informations pratiques

Modes de paiement:

Carte bancaire/crédit, Chèque, Espèces

Fiche mise à jour par Office de Tourisme de Val'Eyrieux - Ardèche Hautes Vallées le 06/11/2025

Contact

363A Route de Tazuc
07190 Saint-Pierreville
Tél. 06 31 47 73 09