

VOUS ÊTES ICI > [ACCUEIL](#) > [ACTUALITÉS](#) > L'ANDOUILLETTE DE RÊVE

ACTUALITES

[ÉQUIPE](#)

[PRÉSENTATION](#)

[HISTORIQUE](#)

[DÉONTOLOGIE](#)

[NOUS CONTACTER](#)

ACTUALITÉS

[<< RETOUR A LA LISTE DES ACTUALITES](#)

L'andouillette de rêve

30 Aug 2010

A Saint-Pourçain, Marc Seive et Patrice Giraud fabriquent une andouillette 100% artisanale et authentiquement bouronnaise. Nature ou à la moutarde, elle est considérée aujourd'hui comme le must de la charcuterie.

C'est le fin du fin en matière de charcuterie disent les experts, elle est Reconnue par ses pères (5A), et vantée par bon nombre, l'andouillette Dromard de Saint-Pourçain, 100 % artisanale, est un authentique produit bouronnais. Originale mais surtout artisanale, Nature ou à la moutarde de Charroux, elle s'est hissée sur toutes les tables de France et de Navarre. A l'heure où la plupart des produits alimentaires sont élaborés en milieu industriel, l'andouillette Dromard fait de la résistance ! Dans une boutique dénommée « Les Marmitons du Roi de l'Andouillette » située au cœur de la cité de Bacchus, Marc Seive et Patrice Giraud, les gérants, fabriquent cette pièce de charcuterie avec le plus grand soin.

