

La Robinerie, boucherie, charcuterie, traiteur, élève ses porcs à la ferme depuis 3 générations, et propose une gamme variée de produits de porc.

En 2023, l'entreprise se diversifie en collectant et en transformant le gibier sauvage issu de nos forêts berrichonnes, et crée la gamme Hubert & Colette. Tous nos produits sont élaborés sans conservateur ni colorant.



## La Robinerie

Stefan **KOHLER** 36230 BUXIÈRES D'AILLAC







### **Contacts**

X scea.vill@gmail.com

la-robinerie.com

f La-robinerie

(C) la\_robinerie artemis\_gibier

## Horaires d'ouverture

Mercredi 9h - 12h30 / Vendredi 14h - 19h / Samedi 9h – 13h et 14h – 18h







Découvrez nos adhérents et leurs produits :



www.cducentre.com





# **NOS PRODUITS**



#### **Hubert & Colette**

Recettes savoureuses à base de gibier sauvage, issu de nos forêts locales. Collecté et transformé en circuit court, pour une expérience 100% esprit sauvage 100% authentique. Une invitation à découvrir le goût naturel du gibier sans colorant, sans conservateur, sans blanc d'œuf, sans gluten. Terrines, rillettes, sauce tomate, civet, saucissons, filets séchés, planches de charcutérie.



### La Robinerie

Recettes secrètes au fil des générations ou berrichonnes, élaborées sans colorant ni conservateur dans notre atelier. préparées à base de porc de notre exploitation.

Préparation artisanale : confit de porc, sauté forestier, sauté à la moutarde, pti' cochon au cidre, rillonnée du Berry, pâté de Marie, rillettes maison pur porc, terrine aux épices d'Espelette, terrine de campagne.



Retrouvez l'intégralité de nos produits sur www.cducentre.com



# Magasins spécialisés Indre (36)

LA ROBINERIE Buxières-d'Aillac Châteauroux Le Poinconnet Mers-sur-Indre

## Web

drivefermier36.fr bourdebon.com

