

Depuis ce début d'année 2015 , nous travaillons exclusivement avec du porc ardennais et du sanglier (en saison).

Sous notre marque déposée «sanglochon ®», nous fabriquons nos charcuteries dans le respect de la tradition ardennaise, selon les mêmes recettes artisanales.

Les produits que nous choisissons de vous servir, sont, dans la mesure des possibilités, issus de productions locales en circuit court, distribués par le réseau solidairement :

Le fromage de chèvre bio de la chèvrerie du Hayon à Sommethome
Mozarella bio de Buffl'Ardenne de Neufchâteau
Le fromage de l'abbaye d'Orval
Les «plates de Florenville de chez Emond à Chassepierre
Jus de pommes et pommes bio du verger de la Civanne à Rossignol
Pommes de terre de la ferme de la Roussette
Bleu des Scailton et fromages de brebis de la bergerie d'Acremont
Glaces de Jean-Pol Léonard à Libramont
Miel de Dany Maziers à Bernimont
Légumes, plants aromatiques, fraisiers... de La main verte à Ourt
et autres produits bio comme : citrons , graines de courges, germes, betteraves,...

Certains vins sont bio (château le Parvis, Montmija corbière) des bières locales : la Tchesté, la Rulles pils au fût, la Corne du bois du pendu, l'Orval, la Troufette, la Rulles, la Lupulus, la Chatte...

En 2015, nous avons installé la Cogénération dans le bâtiment : ce moteur va, en utilisant du gaz comme carburant, produire de l'électricité ; la chaleur de cette production va être récupérée pour chauffer l'eau sanitaire et chauffage.

De cette façon, nous allons réduire nos émissions de CO2.
Par la même occasion, nous avons fait installer une station d'épuration des eaux usées...