



**MON BOUCHER A CHOISI
UN CIRCUIT COURT**

BUTTAY 

Depuis 1934

EN PARTENARIAT AVEC



**GOÛTEZ
LA VIANDE DE PORC
DU CHABLAIS !**

PRODUCTION :

- ÉLEVAGE LOCAL À LARRINGES ET À CERVENS
- ABATTAGE À MEGÈVE.

LINEUP - Tél: 33 (0)4 50 71 34 34 - agence@lineup-bourgogne.fr

UNE SÉLECTION

BUTTAY 

Depuis 1934

UNE VIANDE SAVOUREUSE
PRODUITE DANS LE RESPECT
DES SAVOIR-FAIRE.

27 Avenue de La Fontaine Couverte
74200 THONON-LES-BAINS

Tél. 04 50 71 01 88

Fax 04 50 71 36 41

commercial@buttay-affineur.fr

www.buttay-affineur.fr



UNE SÉLECTION

BUTTAY
Eleveur

UNE VRAIE TRADITION DE TERROIR,
DES PORCS NOURRIS AUX CÉRÉALES.

+ UN CIRCUIT COURT :

Du producteur au consommateur, le chemin naturel le plus direct de la qualité vers votre assiette.

- traçabilité de la viande,
- moins de stress pour les porcs,
- moins d'émission de CO2,
- un maintien et un développement durable de l'activité locale.

BUTTAY
Eleveur

+ UN ÉLEVAGE LOCAL :

Les porcelets sont élevés et nourris aux porcheries de Larringes et de Cervens, quoi de mieux qu'une production locale pour une consommation locale ?

+ UNE ALIMENTATION :

Saine et naturelle :

- des céréales,
- de l'eau.

+ UN ABATTAGE LOCAL :

Megève (dernier abattoir public de Haute-Savoie).

+ UNE DISTRIBUTION LOCALE :

Artisans bouchers du chablais et au magasin BUTTAY.

**MAGASIN
BUTTAY**
Fromages - Charcuterie
Depuis 1934

