

# Visite de la confiturerie



Accueil possible **sur rendez-vous** pour une visite commentée suivie d'une dégustation de nos produits.  
*Visite dégustation payante*  
*15 personnes minimum - Durée 1h environ.*

Contactez nous au 04 77 63 17 85 pour préparer ensemble votre venue.



*Une équipe passionnée à votre service*

*Notre développement est créateur d'emplois localement.*



*Nos idées cadeaux*

## COLLECTIVITES, ARTISANS ET ENTREPRISES AGROALIMENTAIRES

N'hésitez pas à nous contacter pour nous soumettre vos demandes. Nous pouvons adapter nos recettes et nos conditionnements (Doypacks, seaux...) selon vos besoins et métiers.

## Où trouver nos produits ?

### À LA CONFITURERIE

du lundi au jeudi de 8h30 à 17h  
et le vendredi de 8h30 à 15h

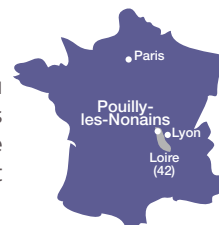
**LISTE DE NOS POINTS DE VENTE** sur demande.

### VENTE EN LIGNE SUR

[www.confiture-du-vieux-cherier.com](http://www.confiture-du-vieux-cherier.com)

## Situation

À 10 km à l'ouest de Roanne et au pied de la Côte Roannaise, nous vous accueillons au cœur d'un espace naturel, riche en patrimoine et haut lieu de la gastronomie.

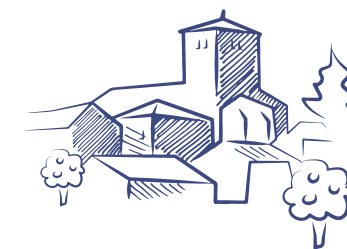


**Les confituriers du Vieux Chérier SARL**  
ZA du Mardeloup, 129 allée du Mardeloup  
42155 Pouilly-les-Nonains  
Tél. 04 77 63 17 85  
[www.confiture-du-vieux-cherier.com](http://www.confiture-du-vieux-cherier.com)  
[contact@confiturecherier.com](mailto:contact@confiturecherier.com)

*Notre entreprise a bénéficié d'une aide à l'investissement en matériel de transformation et conditionnement*



[www.oz-media.com](http://www.oz-media.com) - RCS Roanne 449 356 666



# Les Confituriers du Vieux Chérier

ARTISANS  
EN AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

**42155 Pouilly-les-Nonains**

Tél. 04 77 63 17 85

[www.confiture-du-vieux-cherier.com](http://www.confiture-du-vieux-cherier.com)

## Qui sommes nous ?

« La belle histoire » commence en 1993 au cœur des Monts de la Madeleine, à 800m d'altitude... Cette année là, nous nous installons comme producteurs de fruits à CHERIER près de ROANNE (42 - Loire en Auvergne-Rhône-Alpes).

En 2003, le succès croissant de nos recettes et la demande d'autres parfums ne nous permettent plus d'être « aux plantations et aux bassines ».

Nous devenons alors artisans confituriers et, riches de notre expérience, nous nous consacrons entièrement à la transformation des fruits.

En juin 2023, nous intégrons notre nouveau site de Pouilly-les-Nonains, dans la plaine roannaise.

Nous sommes fiers de vous faire découvrir nos produits et une équipe passionnée à votre service.

*Marie-Odile, Philippe et Pierre-Marie Doron, associés des Confituriers du Vieux Chérier.*

## Les préparations de fruits

La teneur en sucre de nos fabrications étant inférieure à 55g pour 100g nous n'utilisons pas le terme « confiture ». Nos préparations de fruits sont réalisées avec une cuisson courte et précise, ce qui permet de préserver tout le goût du fruit. Les fruits utilisés dans ces préparations sont issus majoritairement de France, et en particulier de la région Auvergne-Rhône-Alpes.

## Les classiques

### PARFUMS DISPONIBLES

Orange de Corse, 3 agrumes de Corse, Mirabelle, Abricot, Coing, Groseille, Framboise sans pépins, Fraise, Pêche de Vigne, Poire Williams, Châtaigne, 3 fruits rouges, Mûre sans pépins, Figue, Myrtille, Cerise Noire, Cassis.



## Les allégées

Elaborée avec 10% de sucre ajouté seulement, notre gamme de préparation de fruit allégé contient 60% de sucre en moins que notre préparation de fruit classique.

### PARFUMS DISPONIBLES

Abricot, Framboise, Orange de Corse, Myrtille.



## Les Bios

Cette gamme est réalisée avec des fruits BIO 100% origine FRANCE.

### PARFUMS DISPONIBLES

Myrtille, Fraise, Châtaigne, Abricot.



## Les coulis

Ils accompagneront à merveille vos desserts (panna cotta, cheese cake, flan), glaces, fromage blanc, faiselle, crêpes...

### 3 RECETTES

3 fruits rouges, Framboise, Abricot.



## Les pâtes à Tartiner

Ces recettes accompagnent vos petits déjeuners, goûters, desserts...

Tartinez-les comme vous aimez !

### 2 RECETTES

Caramel beurre salé, Noisette du Piémont : sans aucune huile !



## Les confits

Subtil équilibre sucré-salé-épicé, nos confits accompagnent au quotidien les viandes froides ou grillées mais aussi les pâtes, le riz, la charcuterie, les crustacés, les légumes à croquer... et bien sûr le foie gras.



### 3 RECETTES

Confit d'échalotes, de figues, d'oignons.

## Les purées de fruit

Une gamme 100% fruit et sans sucre ajouté, un dessert pour toute la famille. En pots de 570g.

### 3 RECETTES

Pomme 3 fruits rouges, Pomme Abricot, Pomme Poire.



## Les sirops

Avec une teneur exceptionnelle en jus de fruit de 40%, nos sirops peuvent être consommés avec de l'eau, en kir ou pour aromatiser vos desserts.

### PARFUMS DISPONIBLES

Fraise, Myrtille, Cassis, Framboise, Griotte, Mûre.

