Pour que la charcuterie soit toujours un plaisir

POPY
3 rue du Maine - ZI de la Noirée
38070 SAINT-QUENTIN-FALLAVIER
04 74 94 23 53
adv.popy@popy.fr

BERNAUDEAU
Rue des Ammonites - ZA de l'Europe
49260 MONTREUIL-BELLAY
02 41 40 33 33
corinne.bernaudeau@popy.fr

LA CHAMPENOISE
11 rue de la Fontaine Saint Louis
10260 JULLY-SUR-SARCE
03 25 29 85 17
commercial.champenoise@popy.fr

CHÉDEVILLE / DUVAL / JANNAIRE / CHARLES KELLER
9 rue Jean Mermoz
91080 EVRY COURCOURONNES
Tél. : 01 64 97 41 41
E-mail : chedeville@popy.fr

GILBERT LEMELLE SALAISONS DU PÈRE ISIDORE
ZI des Ecrevolles - 5 avenue des Tirverts
10150 PONT SAINT MARIE
03 25 70 42 50
commercial.atfrance@popy.fr

AMAND TERROIR / AMAND TRAITEUR / RIVALAIN / PAUL DANJOU
Rue de la Sorrière BP 90007
14501 VIRE Cedex
02 31 66 67 00
commercial.amand@popy.fr

TRANCHAGE DE LA JASSE
Parc d'activité Millau Larzac
12230 La Cavalerie
05 65 62 45 50
tranchage@popy.fr

GROUPE POPY

CHARCUTERIE & GASTRONOMIE

Création réalisation Xavier Boglione / Accent Rédaction - Crédits photos : Groupe Popy - Marco Strullu - Studio Ginko - Fanny Boglione Studio Diurne

• N° 1 de l'Andouille et l'Andouillette •

CARTE DE FRANCE GOURMANDE

DE NOS SITES, MARQUES ET PRODUITS

Charcuteries Traditionnelles et Artisanales



• POPY • BERNAUDEAU • LA CHAMPENOISE • CHÉDEVILLE • DUVAL •
• JANNAIRE • AMAND TERROIR • AMAND TRAITEUR • PAUL DANJOU •
• RIVALAIN • GILBERT LEMELLE • SALAISONS DU PÈRE ISIDORE • CHARLES KELLER •

GROUPE POPY

CHARCUTERIE & GASTRONOMIE

BROCHURE CARTE DE FRANCE GOURMANDE_GROUPE POPY_10 2024_.indd 1-2

28/11/2024 10:19

CARTE DE FRANCE GOURMANDE DES MARQUES, GAMMES DE PRODUITS ET SPÉCIALITÉS, SITES DE FABRICATION DU GROUPE POPY

GROUPE POPY



AMAND TERROIR, AMAND TRAITEUR, RIVALAIN, PAUL DANJOU

Véritable andouille de Vire à l'ancienne, andouilles, andouillettes, salades de la mer.

Incontournables : la véritable andouille de Vire à l'ancienne 5A, l'andouillette 5A Amand Terroir, l'andouillette 5A Paul Danjou, l'andouillette Royale de Rivalain, le pavé de Vire, la salade fantaisie des caraïbes et la salade de fruits de mer Amand Traiteur, l'andouille 4 cœurs, la mini andouille au lard.

Labels : 5A, LPF

Site certifié IFS FOOD

Vire (14 - Calvados)

02 31 66 67 00

commercial.amand@popy.fr



AMAND TRAITEUR

Produits traiteur de la mer (terrines, poissons farcis, cassolettes), gammes de produits Clean Label, produits Bio.

Incontournables : le saumon farci à la mousseline de crevettes, la truite de Bretagne farcie à la mousseline de homard, le crumble de truite aux amandes doré au four Clean Label, la terrine Bio de truite aux petits légumes, la terrine trois poissons, la cassolette de fruits de mer sauce aux cèpes.

Label : produits BIO

Site certifié IFS FOOD

Morlaix (21 - Finistère)

02 31 66 67 00

commercial.amand@popy.fr

CHÉDEVILLE, DUVAL, JANNAIRE, CHARLES KELLER

Jambons, jambonneaux et poitrines, saucisses, chipolatas, merguez, Francfort, pieds de porc, terrines, pâtés en croûte, boudins - Spécialités charcutières de brasserie : jambons et poitrines de Porc FranciLin, saucisses, hot dog, saucissons de Paris, rôtis de porc, rôti Kassler, choucroutes garnies, mini boudins blancs et mini-boudins créole.

Incontournables : l'andouillette de Troyes 5A du Père Duval, les produits charcutiers petit-déjeuner, le foie gras, le pâté en croûte Saint Antoine, la saucisse de Toulouse couteau, le jambon de Paris et la poitrine de Porc FranciLin, le jambon à l'os, la saucisse de Francfort Mozer, le saucisson de Paris.

Labels : 5A, LPF, Porc FranciLin, Produit en Ile-de-France

IFS FOOD en cours

Courcouronnes (91 - Essonne)

01 64 97 41 41

chedeville@popy.fr





AMAND TERROIR

Véritable andouille de Guémené.

Incontournable : la véritable andouille de Guémené.

Label : LPF

Site certifié IFS FOOD

Beignon (56 - Morbihan)

02 31 66 67 00

commercial.amand@popy.fr



GILBERT LEMELLE, SALAISONS DU PÈRE ISIDORE

Andouillettes, pieds au cordon, terrines de pied de porc, jambonneaux au torchon, véritable andouille de Guémené et andouilles de Vire.

Incontournables : la véritable andouillette de Troyes 5A, la véritable andouillette de Troyes, le pied Cordon, le jambonneau torchon, la véritable andouille de Guémené entière et tranchée.

Label : 5A

Site certifié IFS FOOD

Troyes (10 - Aube)

03 25 70 42 50

commercial.atfrance@popy.fr





BERNAUDEAU

Andouillettes, boudins blancs, boudins noirs, andouilles et saucisses

Incontournables : l'andouillette tirée à la ficelle 5A, l'andouillette de Troyes refourrée main, le boudin blanc à l'ancienne, le boudin blanc Royal, le boudin noir aux oignons, la saucisse « couteau ».

Label : 5A

Site certifié IFS FOOD

Montreuil-Bellay (49 - Maine-et-Loire)

02 41 40 33 33

corinne.bernaudeau@popy.fr

LA CHAMPENOISE

Andouillettes, saucisses, plats de côte cuits.

Incontournables : la véritable andouillette de Troyes 5A, la véritable andouillette de Troyes refourrée main.

Label : 5A

Jully-sur-Sarce (10 - Aube)

03 25 29 85 17

commercial.champenoise@popy.fr





TRANCHAGE DE LA JASSE

Spécialiste du tranchage

Incontournables : la rosette, les jambons secs, les jambons cuits, la mortadelle, la coppa, la pancetta…

Labels : LPF, IGP Auvergne, STG Serrano (Spécialité Traditionnelle Garantie), VBF, Viande des Grisons, Origine Montagne

Site certifié IFS FOOD

La Cavalerie (12 - Aveyron)

05 65 62 45 50

tranchage@popy.fr

POPY

Andouillette porc et veau, tripes.

Incontournables : la véritable andouillette lyonnaise 5A (100% fraise de veau refourrée main) l'andouillette de Troyes coupée « Meilleur Ouvrier de France », l'andouillette Beaujolaise refourrée main porc et veau, les tripes à la mode de Caen.

Label : 5A

Site certifié IFS FOOD - Siège du Groupe Popy

Saint-Quentin-Fallavier (38 - Isère)

04 74 94 23 53

adv.popy@popy.fr

