



Boucher Charcutier à Lampertheim

L'Atelier du Charcutier, situé à Lampertheim, vous propose un grand choix de Viandes Label Rouge et Charcuteries artisanales, de Gibiers de chasse.

Jean-Michel Weinum aime travailler toutes sortes de viandes traditionnelles et s'autorise à créer des recettes qui mélangent gibier et animaux d'élevage pour vous proposer des produits aux goûts multiples et raffinés !

Les Animaux d'élevages sont tous issus du **territoire français** et sont **Label Rouge**. **Le Gibier est issu de la Chasse alsacienne**.

L'Atelier du Charcutier a fait le choix de la **qualité**, du travail réalisé avec l'**amour du métier**, tout en laissant le temps au temps dans le respect de la tradition. 100% des produits sont élaborés dans notre **Atelier** et **disponibles toute l'année**.

VISITEZ NOTRE SITE

<https://www.latelierducharcutier.com/>

L'Atelier du Charcutier

16 rue de Mundolsheim
Lampertheim

03 88 20 26 88