

Où acheter quenelles et sauce Nantua ?

Dans la région nantuatiennne, deux fabricants couvrent le marché : Nolo Frères et Bugey Gastronomie. Si l'ingrédient de base pour la fabrication de la quenelle est la **semoule de blé dur** pour le premier, le second utilise de la **farine de blé**.

A vous de découvrir ces deux saveurs !

NOLO Frères

La Maison Nolo a reçu en 1983 la Médaille d'Or Internationale de la Qualité des Conserves Alimentaires. En 1947-1948, les parents de l'actuel propriétaire de la Maison Nolo ont décidé d'ouvrir une petite conserverie pour répondre à la demande des clients de l'Hôtel de Lyon à Nantua souhaitant emporter les fameuses quenelles dégustées dans leur restaurant.



Depuis ce temps-là, c'est toujours une affaire familiale. Le fils n'a trahi en rien la volonté de ses parents : les produits sont élaborés de manière artisanale avec le souci du travail bien fait. Les ingrédients sont choisis avec

soin, en particulier les écrevisses pattes rouges (*Astacus astacus*) dont la pigmentation des carcasses donne naturellement la couleur à la **sauce Nantua**.

Pas de vente directe mais commande possible sur www.saucenantua.fr
(voir liste des points de vente ci-contre)



BUGEY GASTRONOMIE

La Voûte - Route de Lalleyriat
01130 Saint-Germain de Joux
Tél 04 50 59 84 25

Vente sur place du lundi au vendredi de 8h30 à 12h et de 14h à 16h

Points de vente adhérents

Nantua :

✓ Boucherie Clert

22 rue du Collège - tél 04 74 75 01 78
Du mardi au samedi de 8h à 12h30 et de 15h à 19h30 et dimanche matin en été.
Fermé 3 semaines de mi juillet à début août.
Conserves.

✓ Hôtel l'Embarcadère

13 avenue du Lac - tél 04 74 75 22 88
Tous les jours.
Conserves.

✓ Restaurant Le Bistrot

5 rue de la Résidence
tél 04 74 75 04 31
Tous les midis et soirs aux heures des repas.
Conserves.

✓ Roncin Primeurs

1 rue des Tanneries - tél 04 74 75 09 49
Du mardi au vendredi de 7h30 à 12h et de 15h à 19h, le samedi de 7h30 à 12h et de 14h à 18h.
Conserves et sous-vide.

Port :

✓ Intermarché

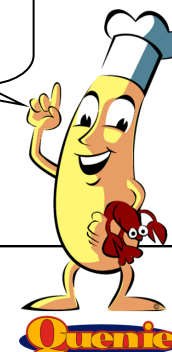
Rue de l'Industrie - tél 04 74 76 18 44
Du lundi au samedi de 8h30 à 19h30 (jusqu'à 19h45 le vendredi).
Conserves et sous-vide.

Saint-Martin du Fresne :

✓ Fromagerie de la Combe du Val

ZA les Pellants - tél 04 74 75 70 37
De 8h30 à 12h15 et de 16h30 à 19h sauf dimanches et jours fériés de 8h30 à 12h.
Conserves et sous-vide.

Faites confiance aux adhérents de l'Office de Tourisme; ils vous réservent leur meilleur accueil !



Autres points de vente :

✓ Boucherie-Charcuterie Courtin

20 rue de l'Hôtel de Ville
Conserves et sous-vide.

✓ Petit Casino

4 rue Paul Painlevé à Nantua
Conserves.

✓ Rôtisserie Chavant

73 rue du Docteur Mercier à Nantua
Conserves, sous-vide et vrac.

✓ Carrefour Market

68 rue du Jura à Montréal-La Cluse
Conserves et sous-vide.

✓ Aux Saveurs de Nébois

à Matafelon-Granges
Conserves et sous-vide.

✓ Fromagerie de Courtouphle

Le Port à Matafelon-Granges
Conserves.

✓ Boucherie Jean-Marc et Patricia

Rue Capitaine Montréal à Oyonnax
Conserves et sous-vide.

✓ Chez Faff

109 rue Anatole France à Oyonnax
Conserves et sous-vide.

✓ Fromagerie Delisle

28 route de Dortan à Oyonnax
Conserves et sous-vide.