

L'Etable

Marc Blondeel

Chemin Tempête - Ponchau, 22 à 7811 Arbre (Ath) Tél : 068 28 36 58 / 0472/ 45 53 06 letable@skynet.be

Produits : volaille

Rythme des commandes : 1 fois par mois, abattage le mardi : commande clôturée 10 jours à l'avance

Remarques pour la tournée :

N'oubliez pas de ramener avec vous la facture.

Info : Ouvert le mercredi, le jeudi et le vendredi de 9h à 19h et le samedi de 9h à 13h à vérifier

L'Etable, accepte que les GAS passent au magasin AVANT 9 heures; libre à chacun de s'organiser suivant l'importance des postes, de la commande.

Aujourd'hui (2015) il n'y a plus d'élevage à la ferme mais achat de volaille bio.

L'Etable selon <http://www.visitwapi.be> :

Eleveur de volailles fermières avant l'heure, Marc Blondeel reprenait une ancienne ferme à Arbre au milieu des années 80 et se lançait dans la production de volailles de qualité. À l'époque, on ne parlait pas ou peu de produits bio, mais le besoin de qualité se faisait déjà cruellement sentir... En vingt ans, le credo de cet artisan producteur n'a pas varié : élever des bêtes de qualité, nourries d'aliments naturels, dans le respect de l'animal. Son activité première reste la production de volailles prêtes à cuire : pintades, dindes et autres bêtes à plumes entourent ce qui reste le fer de lance de la maisonnée : le poulet fermier. Cependant, au fil du temps, une gamme de produits finis est venue compléter l'offre : lasagnes au poulet, croquettes de volailles, etc. Et depuis 1992, le magasin de la ferme propose même différents produits du terroir et d'excellents vins bio. Mais ce qui fait l'originalité du Poulet d'Arbre, c'est incontestablement le restaurant "L'étable" qui permet de déguster le week-end une cuisine fine où la volaille campe fièrement en haut de la carte.

Ouvert vendredi soir et samedi soir. Les autres jours sur réservation à partir de 10 personnes. Commandes pour le lundi, abattage le mardi.