

STOP ANDOUILLES

**Route de Carnac
56340 Plouharnel
www.stop-andouilles.fr**



2025-2026

Notre histoire



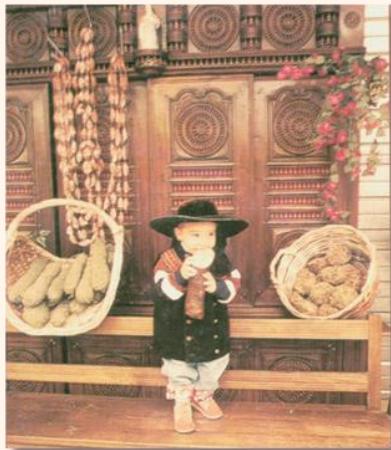
C'est en 1948 que Raymond Le Bihan commence son apprentissage de ville en ville en passant par St Pierre Quiberon, Paris, Antibes, Cannes ...

Il s'installe en 1958 dans un garage près de Baud et vend ses produits sur les marches alentours. En 1959 il s'installe avec sa femme à Landaud, en 1960 à Saint-Anne d'Auray où il restera jusqu'en 1980. Il s'installe alors à Plouharnel, dans les locaux actuels, dans le but de construire un laboratoire moderne et plus fonctionnel. Après de nombreux mois de travaux, l'exploitation commence le 1er Avril 1982. Au fil des ans, la fabrication évolue avec de nouveaux outils et la vente sur les marches se développe.

En 1994 ce sont ses enfants, Chantal, Serge et Christophe qui reprennent l'entreprise lors de son départ en retraite. Le laboratoire à Plouharnel s'agrandit encore en 2010.

**STOP
ANDOUILLES**

Notre histoire



Charcuterie artisanale dont la notoriété s'est construite autour de l'Andouille de Plouharnel, commune dans laquelle nous sommes implantés. L'entreprise a été novatrice par des produits tel que le pâté aux algues, les magnes, les biguedouilles, le chorizo breton....

Charcutiers depuis toujours, nous sommes très attachés aux traditions et à la qualité de ce que nous fabriquons. Nous travaillons uniquement avec des porcs Bretons (nés, élevés et tués en Bretagne) et le plus naturellement possible. Pour cela, nous disposons d'un laboratoire qui évolue régulièrement en fonction des changements de normes.

Aujourd'hui, notre souhait est de perpétuer cette tradition simple: proposer de bons et sains produits bretons. Nous entretenons un lien fort avec notre clientèle locale mais aussi touristique, dé génération en génération. Les enfants que nous servions hier sont aujourd'hui les grands parents qui ont plaisir à emmener leurs petits enfants sur les étals de nos marchés. Nous sommes présents aujourd'hui sur une dizaine de marchés: Carnac, Quiberon, St Pierre, Concarneau, Vannes, La Trinité sur mer, Auray, Sarzeau, Larmor Baden, Port Haliguen.

En 2026, nous fêterons 68 années au service de la qualité pour le bien-être et le plaisir de nos consommateurs.

**STOP
ANDOUILLES**

Nos produits fait “maison”

Produits secs

L' andouille de Plouharnel

L'andouillette

Produits fumés

Produits crus

Produits cuits

Produits rôtis

Pâtés et rillettes

Nos conserves et verrines

Saucisson sec nature



Saucisson sec nature (extra maigre)

Saucisson sec que nous fabriquons avec du cochon Breton. Sans colorant, nous ne masquons pas le gras. Il ne colle pas au palet et laisse pleins d'arômes en bouche. Il se conserve en dehors du frigo plusieurs semaines.

Le meilleur endroit ? Sur une planche à découper!

Fabrication

Viandes de porcs Bretons (épaule, jambon), assaisonnement maison (sel de Guérande, poivre noir...) et poussées dans un boyau naturel.

Le saucisson va être mis à sécher pendant une durée minimum d'un mois. Une fleur naturelle va se développer dessus, signe de qualité.

A consommer moelleux ou bien sec, un vrai régal !!!

-Saucisson sec nature

SANS ALLERGENE. Poids unité: entre 1 et 1.4kg. Vendu à l'unité ou demi.

**STOP
ANDOUILLES**

Saucisse sèche et Zigounettes



Saucisse fabriquée avec du cochon Breton extra maigre et sans colorant pour masquer le gras. Poussée dans un boyau naturel, elle est mise à sécher pendant plusieurs semaines avant de pouvoir la déguster. Elle se conserve très bien et peut être consommée moelleuse ou bien sèche.

Fabrication

Viandes de cochons nés, élevés et tués en Bretagne (épaule, jambon), assaisonnement maison (sel de Guérande, poivre noir...), poussées dans un boyau naturel.

La saucisse est mise à sécher plusieurs semaines, une fleur naturelle se développera sur le dessus, signe de qualité.

-Saucisse sèche. Poids unité: env 400g. Vendu à l'unité.

-Zigounettes. Vendu en fagot de 10 unités.

SANS ALLERGENE

**STOP
ANDOUILLES**

Saucisson à l'eau de vie de cidre



Saucisson à l'eau de vie de cidre

Saucisson fabriqué avec du cochon Breton qui va macéré 48 heures avec de l'eau de vie de cidre et sera poussé dans un boyau naturel.

Avec son gout particulier, ce saucisson plait au plus grand nombre.

Une fois sec, l'alcool a disparu, tout le monde peut en manger.

Fabrication

Viandes de porcs Bretons, macérées avec de l'eau de vie de cidre, assaisonnement maison (sel de Guérande, poivre noir...), poussées dans un droit de bœuf et mises à sécher pendant un mois.

A déguster à tout moment sans modération.

-Saucisson à l'eau de vie de cidre

SANS ALLERGENE. Poids unité: env 600g. Vendu à l'unité ou demi.

**STOP
ANDOUILLES**

Chorizo Breton



Eh oui! un chorizo Breton!!! Chaque année, des vacanciers espagnols en ramènent chez eux!
Excellent en apéritif, ne pas hésité à le cuisiner, un vrai bonheur.

Recette

Omelette au chorizo

Jardinière de légumes au chorizo

Risotto au chorizo

Pâtes au chorizo

Fabrication

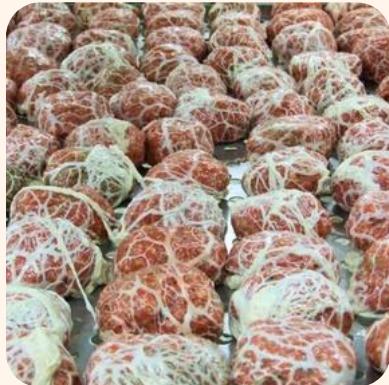
Chorizo entièrement pur porc fabriqué avec du cochon Breton (épaule, poitrine), assaisonnement maison (sel de Guérande, poivre noir...), épices, poussé dans un boyau naturel puis mis à sécher pendant quelques semaines.

-Chorizo Breton

ALLERGENE: Lactose. Poids unité: env 400g. Vendu à l'unité.

**STOP
ANDOUILLES**

Les magnes



Les magnes

Produit sec aux petits légumes, aux herbes ou au poivre enveloppé dans une crépinette avant de le laisser sécher.

Saucisson très goûte, il peut se garder plusieurs semaines. Apéro, petits creux ou encore excellent pour une raclette.

Fabrication

Viandes de cochons Bretons (épaule, jambon) salées au sel de Guérande, assaisonnement maison (sel de Guérande, poivre noir...) et enrobées dans une crépine.

Une durée de séchage d'environ un mois, il est prêt à être consommé.

"MAEN": pierre, caillou en Breton se prononçant Magne d'où le nom donné à ce produit en forme de galet...

-Magne aux herbes

-Magne au poivre

-Magne aux petits légumes

SANS ALLERGENE. Poids unité: env 400g. Vendu à l'unité.

**STOP
ANDOUILLES**

Galette amandes, noisettes et chouchen



Produit sec fabriqué avec du cochon Breton, noisettes et amandes plus du chouchen (alcool de miel).

Peut se conserver plusieurs semaines.

Un goût unique qui plait aux petits comme aux grands !!

Fabrication

Viandes de porcs Bretons, sel de Guérande, assaisonnement maison (sel de Guérande, poivres...), noisettes, amandes, chouchen le tout façonné à la main et enrobé dans une crépinette.

Un temps de séchage minimum de trois semaines avant d'être consommé.

Petit creux, apéro, quand on ne sait pas quoi faire!!! A volonté

-Galette amandes, noisettes et chouchen

ALLERGENE: Fruits à coque. Poids unité: env 1.5kg. Vendu à l'unité ou demi.

**STOP
ANDOUILLES**

L'andouille de Plouharnel

" Notre andouille de Plouharnel ! "

Elle est fabriquée avec des cochons bretons, salée au sel de Guérande. Elle est entièrement dégraissée et montée à la main, et fumée au bois de Hêtre. "Dégustez là, elle est incomparable"



Fabrication

Chaudins et panse de porcs entierement dégraissés, salés au sel de guérande et poivrés. Assemblés à la main et fumés en cheminée (bois de hêtre). Cuit au bouillon. A consommer froid (apéritif, entrée, petit creux). Excellente chaude (grillée, en gratin, dans des galettes ect ...). "Du cochon, du sel, du poivre et c'est tout."

Recette

Pour l'hiver et l'automne, faire réchauffer l'andouille dans l'eau de cuisson des pommes de terre, pour en faire un plat.

Pour l'été et le printemps, couper des tranches épaisses d'environ 1 centimètre, et les faire griller au barbecue, à la poêle, au grill ou à la plancha.

-Andouille de Plouharnel entière

-Andouille de Plouharnel en morceaux

SANS ALLERGENE. Poids unité: entre 1 et 1.4kg env. Vendue à l'unité ou demi.

**STOP
ANDOUILLES**

Nos recettes d'andouille

PARMENDOUILLE

Ingrédients :

Purée de pommes de terre

Andouille de Plouharnel

Préparation :

Dans un plat allant au four, disposez: 1 couche de purée - 1 couche d'andouille coupée en cubes - 1 couche de purée. Enfournez à four chaud, l'andouille sera fondante.

Suggestion : Vous pouvez rajouter une couche de gruyère et gratiner.

ROTI D'ANDOUILLE

Ingrédients:

Andouille de Plouharnel

Tomates

Oignons

Courgettes,

Aubergines...

Préparation : Sur un manteau de tomates et légumes divers coupés en lamelles, disposez un morceau d' andouille. Vous pouvez rajouter un peu de cidre. Enfournez.

Suggestion : Vous pouvez lier le jus avec un peu de moutarde et crème fraîche.

ANDOUILLE DE PLOUHARNEL CHAUDE

Mettre à cuire des pommes de terre en robe des champs dans une grande quantité d'eau. Saler légèrement selon la taille de l' andouille. La rajouter aussitôt, ou laisser chauffer le récipient.

Le plat sera prêt à consommer lorsque les pommes de terre seront cuites.

Suggestion : Avec les pommes de terre chaudes qui auront pris un goût légèrement fumé, vous pouvez faire une purée.

ANDOUILLE GRILLEE

Couper des tranches d'environ 1 cm. Bien saisir de chaque côté. Ne pas laisser trop cuire sinon elle va durcir et sécher. Peut s'accompagner d'une salade, d'une purée de pomme de terre, d'une ratatouille, etc...

Grillée à la poêle, barbecue, cheminée.

Vous pouvez faire une sauce moutarde et servir avec cidre, bières bretonnes, rosé...

AUTRES SUGGESTIONS :

Andouille pour Raclette, Dans les Galettes,

A l'apéritif coupée en petits dés,

En brochette légèrement chauffée, avec tomates, poivrons, pruneaux...

Farcie dans tomates poivrons...

Cuite à l'eau avec pâtes. TOUT EST POSSIBLE SELON IMAGINATION

**STOP
ANDOUILLES**

Les produits fumés

Filet fumé



Filet de cochon fumé et séché

Un produit sec qui se conserve très bien (non, il n'aura pas le temps) et qui se consomme moelleux ou plus sec.

A l'apéritif bien sûr, pour accompagner une salade, en raclette, avec un œuf frit etc...

C'est un produit extra maigre, à consommer sans modération.

Fabrication

Filet de porc Breton (Lomo) frotté au sel de Guérande avec du poivre, des herbes et de l'eau de vie.

Ensuite, fumé en cheminée (bois de hêtre) et séché.

Se conserve très bien dans le bas du frigo ou dans un garde manger enveloppé dans un torchon.

-Filet fumé

SANS ALLERGENE. Poids unité: entre 800g et 1.2kg. Vendu à l'unité ou demi.

**STOP
ANDOUILLES**

Les produits fumés

Poitrine fumée



Poitrine ou lard de cochon Breton légèrement salé et fumé en cheminée au bois de hêtre.

Peut se cuisiner en morceaux, en tranches, ou en cubes.

Grâce à son fumage naturel, elle peut se conserver plusieurs semaines au frigo enveloppée dans un torchon.

Grillée, poêlée, migeotée, elle surprendra votre cuisine.

Fabrication

Lard de cochon (porc né, élevé et tué en Bretagne) légèrement salé et fumé en cheminée au bois de hêtre.

Se conserve très bien.

Peut accompagner presque tout dans la cuisine.

-Poitrine fumée
SANS ALLERGENE. Vendu au poids.

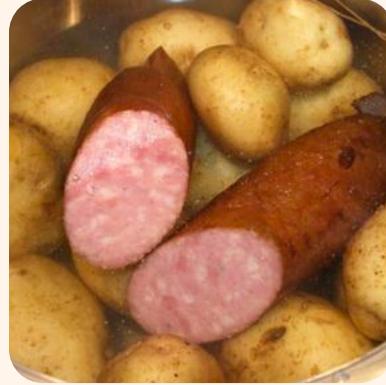
**STOP
ANDOUILLES**

Les produits fumés

Saucisson à l'ail

Saucisson maigre légèrement ailé et fumé en cheminée.

A consommer froid ou chaud.



Recette

Saucisson à l'ail à manger chaud

Une casserole, des pommes de terre, un saucisson, un peu d'eau.

Faire chauffer le tout à feu moyen.

Quand les pommes de terre sont cuites, c'est prêt.

Bon appétit !

Fabrication

Viande de porc Breton (né, élevé et tué en Bretagne), ail frais, sel de Guérande et poivre.

Poussée dans un boyau naturel et fumée au bois de hêtre.

-Saucisson à l'ail

SANS ALLERGENE. Poids unité: env 500g. Vendu à l'unité.

**STOP
ANDOUILLES**

Les produits fumés

Saucisses fumées



Saucisses Bretonnes ou chipolatas fumées dans une cheminée avec du bois de hêtre.

Les chipolatas peuvent être consommées telles quelles en apéro ou pour les petits creux. Elle sont appelées aussi gendarmes. La saucisse par contre sert plus souvent à accompagner un plat tel qu'une potée, une saucisse au choux, une choucroute etc...

Fabrication

Viandes de cochons Bretons (épaule, poitrine) assaisonnées et poussées dans un boyau naturel, du menue de porc pour la saucisse et du menue de mouton pour la chipolatas.

Ensuite elles sont fumées dans une cheminée au bois de hêtre.

- Saucisses bretonnes fumées
 - Chipolatas fumées
 - Saucisses à Raymond fumée
- SANS ALLERGENE. Vendu au poids.

**STOP
ANDOUILLES**

Les produits fumés

Coppa



Fabrication

Echine entière de cochon Breton, frottée au sel de Guérande, avec du poivre et du Porto.
Mis à sécher pendant 1 mois.

Idéal pour apéro, raclette, salade, galettes, pizza etc.

-Coppa
SANS ALLERGENE. Vendu au poids.

STOP
ANDOUILLES

Les saucisses



Saucisses bretonnes

Extra maigre, fabriquée avec du porc Breton, poussée dans un boyau naturel.

Ne pas la piquer avant cuisson, elle n'est pas grasse.

Une fois cuite, elle fera la même taille, nous sommes de vrais magiciens !

Chipolatas nature et aux herbes

Viandes de cochons Bretons assaisonnées et poussées dans un boyau naturel.

A faire griller au four ou au barbecue sans les piquer.

Saucisse à Raymond

Une saucisse qui ressemble à la Bretonne mais un peu plus assaisonnée et un peu plus goûtee avec des petits grains de poivre. Viandes de cochons Bretons assaisonnés avec diverses épices et relevé aves des petits grains de poivre.

Poussée dans un menu de porc, la saucisse à Raymond est proposée au mètre.

-Chipolatas nature

-Chipolatas aux herbes

-Saucisse à Raymond

SANS ALLERGENE. Vendu au poids.

**STOP
ANDOUILLES**

Les jambons



Jambon blanc supérieur

Jambon entier de cochon breton, désossé et façonné à la main .

De qualité supérieure, vous retrouverez un goût authentique.

"C'est un vrai jambon, c'est pas un faux."

Fabrication

Cuisse de cochon désossée et dégraissée avant d' être assaisonnée, salée au sel de Guérande.

Cuit doucement dans son jus.

Jambon de qualité supérieure

Conservation sans nitrite.

-Jambon blanc supérieur

-Jambon à l'os

SANS ALLERGENE. Vendu au poids.

**STOP
ANDOUILLES**

L'andouillette

"Notre andouillette est fabriquée avec des cochons bretons (nés, élevés et tués en Bretagne). Elle est entièrement dégraissée. Elle est assaisonnée comme il faut, elle ravira vos papilles. Ne pas la brûler, la faire chauffer à feu très doux. Barbecue, four, plancha, grill...



Fabrication

Chaudins et panse de porc entièrement dégraissés et salés au sel de Guérande, assaisonnés de poivre, moutarde et d'épices. Cuite au bouillon et glacée dans son jus de cuisson. La griller à feu doux. (Ne pas la piquer)

Recette

A griller au barbecue, à la plancha, dans la cheminée surtout à feu très très doux.
Le temps de cuisson de deux apéros (20 à 30 minutes).

-Andouillette de Plouharnel
SANS ALLERGENE. Vendue à l'unité

STOP
ANDOUILLES

Nos recettes d'andouillette

ANDOUILLETTES AUX ECHALOTTES

Pour 4 personnes :

4 andouillettes

3 échalotes

1/2 litre de vin blanc sec

Préparation : Eplucher et hacher finement les échalotes.

Les disposer dans le fond d' un plat allant au four. Poser les andouillettes dessus. Arroser de vin blanc. Faire cuire à four très chaud, 240° (therm.8) pendant 10 mns., puis réduire le four à 180° (therm.6) et continuer la cuisson pendant 20 à 25 mns. Arroser en cours de cuisson.

Suggestion : Remplacer les échalotes par des tranches de pommes de terre.

BEIGNETS D'ANDOUILLETTES

Pour 4 personnes

3 andouillettes

Préparation

Tremper les tranches d' andouillette d' environ 1 cm d' épaisseur dans une pâte à beignets. Faire chauffer de l' huile dans une friteuse.

Plonger les beignets dans l' huile 5 à 6 mns.

Les mettre à égoutter sur un linge, servir avec une salade , et ketchup.

Boudin noir aux oignons



Boudin noir aux oignons

En Bretagne, le boudin, on le fait avec des oignons.

Grillé, au four, à l'eau sur des pommes de terre, mais toujours à feu très doux.
Il peut se manger froid également.

Recette

Grillé en cheminée, barbecue, plancha, au four ou réchauffé à l'eau.

Fabrication

Sang de porc Breton (frais) avec des oignons du coin et un gras viandé (gorge, poitrine).

Cuit dans un bouillon, ça y est, c'est prêt !!!

En Bretagne, le boudin, on le fait avec des oignons.
Grillé, au four, à l'eau sur des pommes de terre, mais toujours à feu très doux.
Il peut se manger froid également.

-Boudin noir aux oignons
SANS ALLERGENE. Vendu à l'unité

**STOP
ANDOUILLES**

Noix de palette et lard rôti



Noix de palette rôtie

Ce n'est que du maigre, c'est pour cela que ce morceau est apprécié par tout le monde.
Idéal pour les repas vite fait ou les pique-niques, on peut l'accompagner de tout ce que l'on veut.

Fabrication

Palette de cochon Breton (épaule), légèrement salée, assaisonnée et rôtie au four.
Extra maigre, mangez la froide ou chaude. Un plat facile à faire qui plaira à tout le monde.

Lard rôti

Du lard de cochon, aussi appelé "kig sale" en Bretagne.

Se mange à toute heure de la journée : à 10h au casse-croute, à 12h en plat, à 19h à l'apéro, à 5h en rentrant de Fest Noz.

"Dis-moi mon garçon, tu préfères ton père ou ta mère ? Je préfère le lard."

Fabrication

Lard de cochon ou poitrine de porc légèrement salé, assaisonné et rôti au four.
Entrelardée, cette viande est savoureuse et très goûteuse. A consommer chaud ou froid, un vrai régal !!!

-Noix de palette rôtie

-Lard rôti

SANS ALLERGENE. Vendu au poids.

**STOP
ANDOUILLES**

Jambon à l'os



Jambon à l'os

Jambon entier de porc Breton cuit au four et prêt à être consommé froid ou chaud. Peut être détaillé en tanches ou entier pour les grandes tablées.

Jambon entier et non reconstitué : un vrai jambon.

Fabrication

Cuisse de cochon Breton entière, légèrement assaisonnée au sel de Guérande et cuite au four.

Se consomme froid ou chaud.

Se détache en tranche, idéal entier pour un repas de famille.

Conservation sans nitrite.

-Jambon à l'os
SANS ALLERGENE. Vendu au poids.

**STOP
ANDOUILLES**

Les pâtés et rillettes



Pâté Breton IGP

Pâté aux algues (algues bretonnes fraîches)

Pâté aux poivres (poivres gris et vert)

Pâté de tête (museau)

Fabriqué avec des têtes de cochons Bretons

A manger en entrée ou en plat, par exemple avec des pommes de terre chaudes.

Tête de cochon entière assaisonnée, désossée, pressée dans un moule et cuite au bouillon.
A déguster en tranche ou en cube, assaisonné d'huile d'olives, vinaigre, échalotes, persil, tomates etc...

Rillettes Bretonnes

Que du pur cochon Breton dans nos rillettes.

Onctueuses, faciles à tartiner avec des morceaux de viandes comme confits.

Viandes de porc (épaules, poitrines, jambons), du bon gras de cochon, sel de Guérande, assaisonnements, le tout cuit très lentement pendant plusieurs heures.

Moulées à chaud et refroidies très rapidement pour garantir une meilleure conservation.
A servir sur du bon pain, un vrai régal !!!

-Pâté Breton, aux algues, aux poivres: vendu au poids

-Pâté de tête, museau: vendu au poids

-Rillettes Bretonnes: vendu à l'unité

SANS ALLERGENE

**STOP
ANDOUILLES**

Nos conserves et verrines

Pâté stérilisé pour une conservation à température ambiante de trois ans maximum.
Notre fabrication des pâtés frais ou en conserve est exactement la même, seul la cuisson change.
Qualité identique ! A consommer tout le long de l'année à volonté.



Fabrication

Viandes de porcs de Bretagne, sel de Guérande. Assaisonnés et stérilisés pour une conservation longue durée. Chaque fabrication est analysée pour garantir la bonne conservation des conserves ou des verrines.

En conserve de 180g

- Pâté de campagne breton IGP
- Pâté aux algues
- Pâté au poivre

-Pâté de campagne à l'eau de vie de cidre IGP

- Pâté de foie
- Pâté aux fruits de mer
- Rillettes bretonnes

En verrine de 180g

- Pâté aux pommes
- Pâté aux algues
- Pâté breton IGP
- Pâté de tête
- Trippes bretonnes (bocal de 680 g)

*Pour toutes informations et
commandes, merci de nous
contacter par mail:
contact@stop-andouilles.fr*

Kenavo!