



le Royaume du boudin  
**NOUVELLE GAMME**  
cœur de boudin



le Royaume  
DU BOUDIN

# QUI SOMMES-NOUS ?

L'aventure a commencé en 1987, lorsque Fred Dulème, notre fondateur, s'est lancé dans le domaine de la charcuterie et spécialisé dans la fabrication de boudin, une tradition familiale.

Durant de nombreuses années, il a accru son savoir et son savoir-faire afin de pouvoir exceller au mieux dans le domaine.

## C'est ainsi, qu'en 2002, naît « le Royaume du Boudin »

Nous avons su décliner le boudin avec diverses saveurs. **Aujourd'hui, nous comptons douze variétés/parfums de boudins** (créole rouge, créole blanc, lambis, crevette, poulet boucané, poisson boucané, morue, hareng-saur, saumon, langouste, fruits de mer et légumes).

À force de volonté et en mettant en œuvre toutes nos compétences et ressources, nous avons, au cours des années suivantes, su faire évoluer notre société vers une production semi-industrielle et accroître notre savoir-faire artisanal.

Cette évolution a également permis à l'entreprise de voir plus grand et ainsi de **se développer à l'export en distribuant principalement**



## **du boudin rouge et du boudin de morue en Hexagone.**

Nous avons également étendu notre activité avec la fabrication de produits boucanés, de salade de poulet ou poisson boucané, de peau saignée ou encore de morue.

En 2017, l'activité de production a été séparée de l'activité de vente pour une meilleure optimisation. Afin d'assurer l'activité de vente, la société Caraïbe Traiteur a été créée. **Elle détient quatre points de vente (style Food truck). Il y a aussi deux boutiques (Épicerie fine).**





# COEUR DE BOUDIN

## Notre dernière innovation est la nouvelle gamme de boudin à tartiner « Cœur de Boudin »

Ce nouveau produit emmène le boudin traditionnel et les autres variétés dans un registre de conservation, de qualité gustative, et de packaging à un niveau supérieur. Il se décline en onze saveurs : créole rouge, fruits de mer, lambis, crevette, poulet boucané, poisson boucané, morue, hareng-saur, saumon, langouste et végétarien.



C'est le résultat d'un savoir-faire unique forgé durant presque 35 ans qui lui confère une saveur et une texture exceptionnelle.

**Pour la fin de l'année, nous travaillons au lancement d'une gamme sans gluten.**



## CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

### Liste d'ingrédients

Eau, Oignon, PAIN (Farine de BLE, Eau, sel, Levure boulangère), Sang de porc (8%), Huile de tournesol, Cive, Gras de porc, Fressure de porc, Sel, Ail, Piment doux, Piment fort, Epices.

**SANS COLORANT, SANS ADDITIF, SANS LACTOSE**

**ORIGINE : France**

### Durée de vie du produit

365 jours à température ambiante / 6 jours à 3°C après ouverture

### Dimensions (en mm) et Poids (g)

Diamètre : 85

Hauteur : 60

Poids net min : 225

Poids brut min : 390

### Conditionnement

Bocal cylindrique en verre transparent, capsule en aluminium blanc ou doré.

Gencod : 3760091791337

Pcb : 18

### Caractéristiques organoleptiques du produit

**GOUT** Porc, Epices, Oignon

**COULEUR** Rouge foncé à marron

**TEXTURE** Mou, avec des morceaux (viande et oignons)

### Caractéristiques microbiologiques

#### Germes

Listeria monocytogenes

Clostridium perfringens

Flore aérobie mésophile

Entérobactéries à 37°C

Staph. à coagulase positive

Salmonella dans 25g

#### Critères « m »

Absence / 25g

30 UFC /g

100 000 / g

50 / g

100 / g

absence

#### Méthode

BRD 07/04-09/98

NF EN ISO 7937

NF EN ISO 4833-1

NF ISO 21528-2

XP V 08-061

BIO 12/16-09/05

### Données nutritionnelles pour 100g

**Energie (kJ)** 440

**Energie (kcal)** 106

**Lipides (g)** 8,6

**Dont acides gras saturés (g)** 1,3

**Glucides (g)** 21

**Dont sucres** < 0,5 ou 0

**Protéines (g)** 3,23

**Sel (g)** 0,9

Ce produit et les matières premières entrant dans sa composition n'ont pas subi de traitement d'ionisation, ne contiennent pas d'OGM et ne sont ni issus ni produits à base de matière génétiquement modifiée.



# SAVEUR VÉGÉTARIEN

225g

## CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

### Liste d'ingrédients

Légumes 27% (Giromon, Carotte, Poivron, Bananes jaunes en proportions variables), Oignon, PAIN (Farine de BLE, Eau, Sel, Levure boulangère), Huile de tournesol, Eau, cive, Sel, Ail, Piment doux, Epices.

**SANS COLORANT, SANS ADDITIF, SANS LACTOSE**

**ORIGINE : France**

### Durée de vie du produit

365 jours à température ambiante / 6 jours à 3°C après ouverture

### Dimensions (en mm) et Poids (g)

Diamètre : 85

Hauteur : 60

Poids net min : 225

Poids brut min : 390

### Conditionnement

Bocal cylindrique en verre transparent, capsule en aluminium blanc ou doré.

Gencod : 3760091791405

Pcb : 18

### Caractéristiques organoleptiques du produit

**GOUT** Légèrement sucré, Légumes, Epices, Oignon

**COULEUR** Jaune à orange avec marquants (cive et oignons)

**TEXTURE** Mou, avec des morceaux (oignons)

### Caractéristiques microbiologiques

#### Germes

Listeria monocytogenes

Clostridium perfringens

Flore aérobie mésophile

Entérobactéries à 37°C

Staph. à coagulase positive

Salmonella dans 25g

#### Critères « m »

Absence / 25g

30 UFC /g

100 000 / g

50 / g

100 / g

absence

#### Méthode

BRD 07/04-09/98

NF EN ISO 7937

NF EN ISO 4833-1

NF ISO 21528-2

XP V 08-061

BIO 12/16-09/05

### Données nutritionnelles pour 100g

**Energie (kJ)** 802

**Energie (kcal)** 193

**Lipides (g)** 13

**Dont acides gras saturés (g)** 1,3

**Glucides (g)** 17

**Dont sucres** <0,5 ou 0

**Protéines (g)** 2,6

**Sel (g)** 0,7

Ce produit et les matières premières entrant dans sa composition n'ont pas subi de traitement d'ionisation, ne contiennent pas d'OGM et ne sont ni issus ni produits à base de matière génétiquement modifiée.





# SAVEUR POULET BOUCANNÉ

225g

## CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

### Liste d'ingrédients

Eau, Oignon, PAIN (Farine de BLE, Eau, Sel, Levure boulangère), Poulet boucané 9% (Poulet, Huile de tournesol, Sel, Epices), Huile de tournesol, Cive, Sel, Ail, Persil, Epices.

**SANS COLORANT, SANS ADDITIF, SANS LACTOSE**

**ORIGINE : France**

### Durée de vie du produit

365 jours à température ambiante / 6 jours à 3°C après ouverture

### Dimensions (en mm) et Poids (g)

Diamètre : 85

Hauteur : 60

Poids net min : 225

Poids brut min : 390

### Conditionnement

Bocal cylindrique en verre transparent, capsule en aluminium blanc ou doré.

Gencod : 3760091791382

Pcb : 18

### Caractéristiques organoleptiques du produit

**GOUT** Poulet boucané, Epices, Oignon

**COULEUR** Crème clair avec marquants (cive et oignons)

**TEXTURE** Mou, avec des morceaux (oignons)

### Caractéristiques microbiologiques

#### Germes

Listeria monocytogenes

Clostridium perfringens

Flore aérobie mésophile

Entérobactéries à 37°C

Staph. à coagulase positive

Salmonella dans 25g

#### Critères « m »

Absence / 25g

30 UFC /g

100 000 / g

50 / g

100 / g

absence

#### Méthode

BRD 07/04-09/98

NF EN ISO 7937

NF EN ISO 4833-1

NF ISO 21528-2

XP V 08-061

BIO 12/16-09/05

### Données nutritionnelles pour 100g

**Energie (kJ)** 1773

**Energie (kcal)** 421

**Lipides (g)** 14

**Dont acides gras saturés (g)** 1,9

**Glucides (g)** 8,7

**Dont sucres** < 0,5 ou 0

**Protéines (g)** 8,9

**Sel (g)** 1,6

Ce produit et les matières premières entrant dans sa composition n'ont pas subi de traitement d'ionisation, ne contiennent pas d'OGM et ne sont ni issus ni produits à base de matière génétiquement modifiée.



## CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

### Liste d'ingrédients

Eau, Oignon, PAIN (Farine de BLE, Eau, Sel, Levure boulangère), LAMBI 17% (Strombus gigas), Huile de tournesol, Cive, Ail, Sel, Persil, Epices.

**SANS COLORANT, SANS ADDITIF, SANS LACTOSE**

**ORIGINE : France**

### Durée de vie du produit

365 jours à température ambiante / 6 jours à 3°C après ouverture

### Dimensions (en mm) et Poids (g)

Diamètre : 85

Hauteur : 60

Poids net min : 225

Poids brut min : 390

### Conditionnement

Bocal cylindrique en verre transparent, capsule en aluminium blanc ou doré.

Gencod : 3760091791351

Pcb : 18

### Caractéristiques organoleptiques du produit

**GOUT** Lambi, Epices, Oignon

**COULEUR** Crème soutenu avec marquants (cive et oignons)

**TEXTURE** Mou, avec des morceaux (lambi et oignons)

### Caractéristiques microbiologiques

#### Germes

Listeria monocytogenes

Clostridium perfringens

Flore aérobie mésophile

Entérobactéries à 37°C

Staph. à coagulase positive

Salmonella dans 25g

#### Critères « m »

Absence / 25g

30 UFC /g

100 000 / g

50 / g

100 / g

absence

#### Méthode

BRD 07/04-09/98

NF EN ISO 7937

NF EN ISO 4833-1

NF ISO 21528-2

XP V 08-061

BIO 12/16-09/05

### Données nutritionnelles pour 100g

**Energie (kJ)** 922

**Energie (kcal)** 221

**Lipides (g)** 14

**Dont acides gras saturés (g)** 1,5

**Glucides (g)** 20

**Dont sucres** < 0,5 ou 0

**Protéines (g)** 3,7

**Sel (g)** 0,8

Ce produit et les matières premières entrant dans sa composition n'ont pas subi de traitement d'ionisation, ne contiennent pas d'OGM et ne sont ni issus ni produits à base de matière génétiquement modifiée.





# SAVEUR FRUITS DE MER

225g

## CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

### Liste d'ingrédients

Eau, Oignon, PAIN (Farine de BLE, Eau, Sel, Levure boulangère), Huile de tournesol, FRUITS DE MER 14%, Cive, Ail, Sel, Persil, Epices.

**SANS COLORANT, SANS ADDITIF, SANS LACTOSE**

**ORIGINE : France**

### Durée de vie du produit

365 jours à température ambiante / 6 jours à 3°C après ouverture

### Dimensions (en mm) et Poids (g)

Diamètre : 85

Hauteur : 60

Poids net min : 225

Poids brut min : 390

### Conditionnement

Bocal cylindrique en verre transparent, capsule en aluminium blanc ou doré.

Gencod : 3760091791375

Pcb : 18

### Caractéristiques organoleptiques du produit

**GOUT** Iodé, Epices, Oignon

**COULEUR** Crème soutenu avec marquants (cive et oignons)

**TEXTURE** Mou, avec des morceaux (moules, crevettes et oignons)

### Caractéristiques microbiologiques

#### Germes

Listeria monocytogenes  
Clostridium perfringens  
Flore aérobie mésophile  
Entérobactéries à 37°C  
Staph. à coagulase positive  
Salmonella dans 25g

#### Critères « m »

Absence / 25g  
30 UFC /g  
100 000 / g  
50 / g  
100 / g  
absence

#### Méthode

BRD 07/04-09/98  
NF EN ISO 7937  
NF EN ISO 4833-1  
NF ISO 21528-2  
XP V 08-061  
BIO 12/16-09/05

### Données nutritionnelles pour 100g

Energie (kJ)	799
Energie (kcal)	191
Lipides (g)	12,70
Dont acides gras saturés (g)	1,42
Glucides (g)	13,47
Dont sucres	1,66
Protéines (g)	4,94
Sel (g)	0,49
Fibres	1,14

Ce produit et les matières premières entrant dans sa composition n'ont pas subi de traitement d'ionisation.



# SAVEUR LANGOUSTE

225g

## CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

### Liste d'ingrédients

Eau, Oignon, PAIN (Farine de BLE, Eau, Sel, Levure boulangère), Huile de tournesol, LANGOUSTE 14% (Palinuridae), Cive, Ail, Sel, Persil, Epices.

**SANS COLORANT, SANS ADDITIF, SANS LACTOSE**

**ORIGINE : France**

### Durée de vie du produit

365 jours à température ambiante / 6 jours à 3°C après ouverture

### Dimensions (en mm) et Poids (g)

Diamètre : 85

Hauteur : 60

Poids net min : 225

Poids brut min : 390

### Conditionnement

Bocal cylindrique en verre transparent, capsule en aluminium blanc ou doré.

Gencod : 3760091791290

Pcb : 18

### Caractéristiques organoleptiques du produit

**GOUT** Langouste, Epices, Oignon

**COULEUR** Crème soutenu avec marquants (cive et oignons)

**TEXTURE** Mou, avec des morceaux (Langouste et oignons)

### Caractéristiques microbiologiques

#### Germes

Listeria monocytogenes  
Clostridium perfringens  
Flore aérobie mésophile  
Entérobactéries à 37°C  
Staph. à coagulase positive  
Salmonella dans 25g

#### Critères « m »

Absence / 25g  
30 UFC /g  
100 000 / g  
50 / g  
100 / g  
absence

#### Méthode

BRD 07/04-09/98  
NF EN ISO 7937  
NF EN ISO 4833-1  
NF ISO 21528-2  
XP V 08-061  
BIO 12/16-09/05

### Données nutritionnelles pour 100g

Energie (kJ)	908
Energie (kcal)	217
Lipides (g)	15,66
Dont acides gras saturés (g)	1,74
Glucides (g)	12,89
Dont sucres	1,65
Protéines (g)	5,3
Sel (g)	0,37

Ce produit et les matières premières entrant dans sa composition n'ont pas subi de traitement d'ionisation.



# SAVEUR CREVETTES

225g

## CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

### Liste d'ingrédients

Eau, Oignon, PAIN (Farine de BLE, Eau, Sel, Levure boulangère), CREVETTES 16% (Litopenaeus vannamei, Penaeus subtilis/brasiliensis), Huile de tournesol, Cive, Ail, Sel, Piment doux, Persil, Epices.

**SANS COLORANT, SANS ADDITIF, SANS LACTOSE**

**ORIGINE : France**

### Durée de vie du produit

365 jours à température ambiante / 6 jours à 3°C après ouverture

### Dimensions (en mm) et Poids (g)

Diamètre : 85

Hauteur : 60

Poids net min : 225

Poids brut min : 390

### Conditionnement

Bocal cylindrique en verre transparent, capsule en aluminium blanc ou doré.

Gencod : 3760091791368

Pcb : 18

### Caractéristiques organoleptiques du produit

**GOUT** Crevettes, Epices, Oignon

**COULEUR** Crème soutenu avec marquants (cive et oignons)

**TEXTURE** Mou, avec des morceaux (Crevettes et oignons)

### Caractéristiques microbiologiques

#### Germes

Listeria monocytogenes  
Clostridium perfringens  
Flore aérobie mésophile  
Entérobactéries à 37°C  
Staph. à coagulase positive  
Salmonella dans 25g

#### Critères « m »

Absence / 25g  
30 UFC /g  
100 000 / g  
50 / g  
100 / g  
absence

#### Méthode

BRD 07/04-09/98  
NF EN ISO 7937  
NF EN ISO 4833-1  
NF ISO 21528-2  
XP V 08-061  
BIO 12/16-09/05

### Données nutritionnelles pour 100g

Energie (kJ)	522
Energie (kcal)	126
Lipides (g)	11
Dont acides gras saturés (g)	1,2
Glucides (g)	12
Dont sucres	< 0,5 ou 0
Protéines (g)	5,1
Sel (g)	0,9

Ce produit et les matières premières entrant dans sa composition n'ont pas subi de traitement d'ionisation, ne contiennent pas d'OGM et ne sont ni issus ni produits à base de matière génétiquement modifiée.





## CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

### Liste d'ingrédients

Eau, Oignon, PAIN (Farine de BLE, Eau, Sel, Levure boulangère), MORUE 9% (Gadus macrocephalus), Huile de tournesol, Cive, Ail, Piment doux, Persil, Epices.

**SANS COLORANT, SANS ADDITIF, SANS LACTOSE**

**ORIGINE : France**

### Durée de vie du produit

365 jours à température ambiante / 6 jours à 3°C après ouverture

### Dimensions (en mm) et Poids (g)

Diamètre : 85

Hauteur : 60

Poids net min : 225

Poids brut min : 390

### Conditionnement

Bocal cylindrique en verre transparent, capsule en aluminium blanc ou doré.

Gencod : 3760091791443

Pcb : 18

### Caractéristiques organoleptiques du produit

**GOUT** Morue, Epices, Oignon

**COULEUR** Crème clair avec marquants (cive et oignons)

**TEXTURE** Mou, avec des morceaux (morue et oignons)

### Caractéristiques microbiologiques

#### Germes

Listeria monocytogenes

Clostridium perfringens

Flore aérobie mésophile

Entérobactéries à 37°C

Staph. à coagulase positive

Salmonella dans 25g

#### Critères « m »

Absence / 25g

30 UFC /g

100 000 / g

50 / g

100 / g

absence

#### Méthode

BRD 07/04-09/98

NF EN ISO 7937

NF EN ISO 4833-1

NF ISO 21528-2

XP V 08-061

BIO 12/16-09/05

### Données nutritionnelles pour 100g

**Energie (kJ)** 596

**Energie (kcal)** 144

**Lipides (g)** 13

**Dont acides gras saturés (g)** 1,2

**Glucides (g)** 12

**Dont sucres** < 0,5 ou 0

**Protéines (g)** 5,6

**Sel (g)** 1,79

**Fibres** 1,01g

Ce produit et les matières premières entrant dans sa composition n'ont pas subi de traitement d'ionisation, ne contiennent pas d'OGM et ne sont ni issus ni produits à base de matière génétiquement modifiée.



# SAVEUR POISSON BOUCANNÉ

225g

## CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

### Liste d'ingrédients

Eau, Oignon, PAIN (Farine de BLE, Eau, Sel, Levure boulangère), POISSON boucané 9% (Thunnus albacares, Huile de tournesol, Sel, Epices), Huile de tournesol, Cive, Sel, Piment doux, Ail, Persil, Epices.

**SANS COLORANT, SANS ADDITIF, SANS LACTOSE**

**ORIGINE : France**

### Durée de vie du produit

365 jours à température ambiante / 6 jours à 3°C après ouverture

### Dimensions (en mm) et Poids (g)

Diamètre : 85

Hauteur : 60

Poids net min : 225

Poids brut min : 390

### Conditionnement

Bocal cylindrique en verre transparent, capsule en aluminium blanc ou doré.

Gencod :3760091791399

Pcb : 18

### Caractéristiques organoleptiques du produit

**GOUT** Poisson boucané, Epices, Oignon

**COULEUR** Crème clair avec marquants (cive et oignons)

**TEXTURE** Mou, avec des morceaux (oignons)

### Caractéristiques microbiologiques

#### Germes

Listeria monocytogenes

Clostridium perfringens

Flore aérobie mésophile

Entérobactéries à 37°C

Staph. à coagulase positive

Salmonella dans 25g

#### Critères « m »

Absence / 25g

30 UFC /g

100 000 / g

50 / g

100 / g

absence

#### Méthode

BRD 07/04-09/98

NF EN ISO 7937

NF EN ISO 4833-1

NF ISO 21528-2

XP V 08-061

BIO 12/16-09/05

### Données nutritionnelles pour 100g

**Energie (kJ)** 583

**Energie (kcal)** 141

**Lipides (g)** 12

**Dont acides gras saturés (g)** 1,3

**Glucides (g)** 13

**Dont sucres** < 0,5 ou 0

**Protéines (g)** 7,7

**Sel (g)** 1,5

Ce produit et les matières premières entrant dans sa composition n'ont pas subi de traitement d'ionisation, ne contiennent pas d'OGM et ne sont ni issus ni produits à base de matière génétiquement modifiée.



# SAVEUR HARENG SAUR

225g

## CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

### Liste d'ingrédients

Eau, Oignon, PAIN (Farine de BLE, Eau, Sel, Levure boulangère), Huile de tournesol, HARENG fumé (Culpea Harengus, sel) (7%), Cive, Ail, Sel, Persil, Epices.

**SANS COLORANT, SANS ADDITIF, SANS LACTOSE**

**ORIGINE : France**

### Durée de vie du produit

365 jours à température ambiante / 6 jours à 3°C après ouverture

### Dimensions (en mm) et Poids (g)

Diamètre : 85

Hauteur : 60

Poids net min : 225

Poids brut min : 390

### Conditionnement

Bocal cylindrique en verre transparent, capsule en aluminium blanc ou doré.

Gencod : 3760091791412

Pcb : 18

### Caractéristiques organoleptiques du produit

**GOUT** Hareng fumé, Epices, Oignon

**COULEUR** Crème foncé avec marquants (cive et oignons)

**TEXTURE** Mou, avec des morceaux (oignons)

### Caractéristiques microbiologiques

#### Germes

Listeria monocytogenes

Clostridium perfringens

Flore aérobie mésophile

Entérobactéries à 37°C

Staph. à coagulase positive

Salmonella dans 25g

#### Critères « m »

Absence / 25g

30 UFC /g

100 000 / g

50 / g

100 / g

absence

#### Méthode

BRD 07/04-09/98

NF EN ISO 7937

NF EN ISO 4833-1

NF ISO 21528-2

XP V 08-061

BIO 12/16-09/05

### Données nutritionnelles pour 100g

Energie (kJ) 619

Energie (kcal) 148

Lipides (g) 9,26

Dont acides gras saturés (g) 1,13

Glucides (g) 12,24

Dont sucres 1,71

Protéines (g) 3,26

Sel (g) 1,56

Fibres (g) 0,92

Ce produit et les matières premières entrant dans sa composition n'ont pas subi de traitement d'ionisation.





## CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

### Liste d'ingrédients

Eau, Oignon, PAIN (Farine de BLE, Eau, Sel, Levure boulangère), SAUMON fumé 7% (oncorhynchus, Huile de tournesol, Sel, Epices), Huile de tournesol, Cive, Sel, Piment doux, Ail, Persil, Epices.

**SANS COLORANT, SANS ADDITIF, SANS LACTOSE**

**ORIGINE : France**

### Durée de vie du produit

365 jours à température ambiante / 6 jours à 3°C après ouverture

### Dimensions (en mm) et Poids (g)

Diamètre : 85

Hauteur : 60

Poids net min : 225

Poids brut min : 390

### Conditionnement

Bocal cylindrique en verre transparent, capsule en aluminium blanc ou doré.

Gencod : 3760091791306

Pcb : 18

### Caractéristiques organoleptiques du produit

**GOUT** Saumon fumé, Epices, Oignon

**COULEUR** Crème clair avec marquants (cive et oignons)

**TEXTURE** Mou, avec des morceaux (oignons)

### Caractéristiques microbiologiques

#### Germes

Listeria monocytogenes

Clostridium perfringens

Flore aérobie mésophile

Entérobactéries à 37°C

Staph. à coagulase positive

Salmonella dans 25g

#### Critères « m »

Absence / 25g

30 UFC /g

100 000 / g

50 / g

100 / g

absence

#### Méthode

BRD 07/04-09/98

NF EN ISO 7937

NF EN ISO 4833-1

NF ISO 21528-2

XP V 08-061

BIO 12/16-09/05

### Données nutritionnelles pour 100g

Energie (kJ) 627

Energie (kcal) 150

Lipides (g) 9,32

Dont acides gras saturés (g) 1,11

Glucides (g) 12,2

Dont sucres 1,71

Protéines (g) 3,71

Sel (g) 1,29

Fibres (g) 1,19

Ce produit et les matières premières entrant dans sa composition n'ont pas subi de traitement d'ionisation, ne contiennent pas d'OGM et ne sont ni issus ni produits à base de matière génétiquement modifiée.



# NOUS CONTACTER

## LE ROYAUME DU BOUDIN

### **Secretariat/Comptabilité**

royaumeduboudin@gmail.com

+596 596 61 36 99

### **Qualité**

royaumeduboudin.qualite@gmail.com

### **Responsable production/ Gérant**

+596 696 24 96 27

### **Whats app**

+596 696 48 73 10

