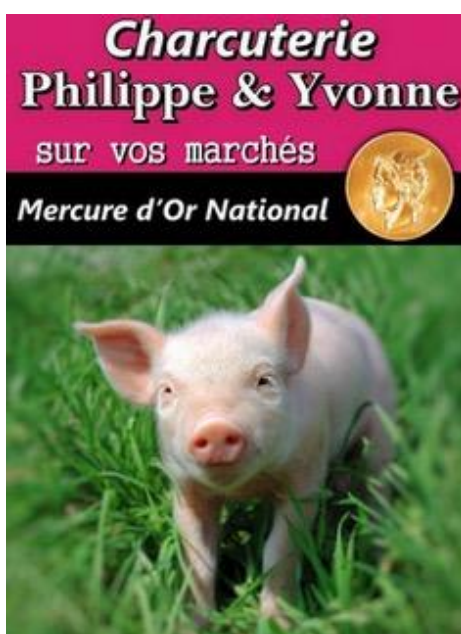


Charcuterie Philippe et Yvonne : la qualité des produits d'abord !

« Cela fait plus de 30 ans que nous faisons les marchés de la région », sourit Yvonne Dubois. Une aventure que le couple d'Houplin-Ancoisne partage avec leur fils Maxime et leur belle-fille. Et dans la famille de charcutier-traiteur, la qualité prime ! Qualité de la viande (porcs des Hauts-de-France labellisés), d'abord, puis qualité des produits « maison » comme la salade de museau, les pâtés régionaux, le boudin noir ou le filet mignon fumé... Un leitmotiv qui a d'ailleurs été récompensé par l'obtention du Mercure d'or national et le label « Qualité commerce » pour l'accueil et le conseil.



Yvonne Dubois apprécie le marché d'Hallennes pour sa convivialité.
« Il offre également une belle diversité de commerces alimentaires. »



Site internet : www.charcuterie-philippe-yvonne.com et page Facebook