



DES PIÈCES DE CHARCUTERIE
FAITE MAISON

UN GAGE DE QUALITÉ

CHARCUTERIE ARTISANALE

BOUCHERIE - CHARCUTERIE

J'élabore moi-même la charcuterie dans ma boucherie-charcuterie afin de pouvoir vous proposer des produits savoureux et de qualité.

Je sélectionne avec soin des viandes fermières, essentiellement Label Rouge, et je réalise toutes les préparations au sein du laboratoire des Halles du Mercantour.

NOTRE SÉLECTION

- Saucissons secs (Nature, Noisettes ou Beaufort) ,Coppa, Bresaola
- Pancetta
- Terrines (campagne aux cèpes, vésubienne, châtaignes, etc...) et rillettes de canard
- Boudin noir de montagne et boudin blanc aux cèpes et foie gras
- Merguez, chipolatas, saucisses aux herbes, saucisses de Toulouse
- Tripes niçoises
- Foie gras maison
- Porchetta
- Caillettes





LES HALLES DU
MERCANTOUR