



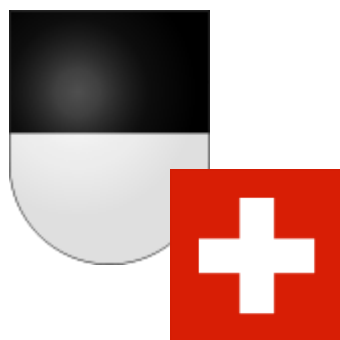
La Bénichon, la plus belle des traditions !

Jambon de la Borne AOP et toute notre fabrication maison faite avec la viande provenant du label « Le Porc d'Ici »

Gigot d'agneau frais avec l'os détaché CH	100gr	Frs 3.40
Ragoût d'agneau dans l'épaule, avec os CH	100gr	Frs 2.95
Souris d'agneau fraîches, CH	100gr	Frs 2.90
Saucisson fribourgeois maison avec le Porc d'Ici	100gr	Frs 2.-
Lard fumé maigre maison avec le Porc d'Ici	100gr	Frs 2.20
Langue fumée de bœuf maison	100gr	Frs 2.40
Jambon de la borne cru AOP (entier ou demi)	100gr	Frs 2.05
Jambon de la borne cuit AOP (entier, avec os)	100gr	Frs 2.30
Jambon de la borne cuit AOP (entier, désossé, s-vide)	100gr	Frs 2.60
Jambon de la borne cuit AOP (noix, sans os)	100gr	Frs 3.80
Jambon de la borne cuit AOP (en tranches)	100gr	Frs 4.40

Sur commande jus de jambon, pour la soupe, offert !

Actions valables du mardi 03 au samedi 07 septembre 2024



Le Porc d'Ici : www.jambondelaborneaop.ch

Pour vos commandes :

026 411 03 18 ou 026 411 03 19





Nous détachons l'os du gigot sans l'ouvrir. Ensuite, nous le remettons en place afin qu'il apporte tendreté et goût pendant la cuisson. Une fois cuit, vous n'aurez qu'à couper les ficelles au jarret, retirer l'os et découper ainsi facilement de belles et grandes tranches. Seul l'Artisan Boucher vous offrira ce service !



Pour vos commandes :

☎ 026 411 03 18

☎ 026 411 03 19