



Savoir et Tradition pour votre Bénichon !

+ Uniquement de la viande de Suisse ! **+**

Le goût et la qualité ...tout le reste n'est que garniture !

- | | | |
|---|-------|----------|
| - Gigot d'agneau frais avec l'os détaché | 100gr | Frs 3.50 |
| - Ragoût d'agneau dans l'épaule, avec os | 100gr | Frs 2.40 |
| - Ragoût d'agneau cou/poitrine | 100gr | Frs 1.50 |
| - Saucisson fribourgeois maison | 100gr | Frs 1.85 |
| - Lard fumé maigre maison | 100gr | Frs 1.90 |
| - Langue fumée maison | 100gr | Frs 2.40 |
| - Jambon de la borne cru (entier ou demi avec os) | 100gr | Frs 1.85 |
| - Jambon de la borne cuit (entier, avec os) | 100gr | Frs 2.10 |
| - Jambon de la borne cuit (entier, désossé, s-vide) | 100gr | Frs 2.35 |
| - Jambon de la borne cuit (noix, sans os) | 100gr | Frs 3.30 |
| - Jambon de la borne cuit (en tranches) | 100gr | Frs 3.90 |

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

Actions valables du mardi 06 au samedi 10 septembre 2022



Uniquement sur commande 72h avant :
Kit de Bénichon pour **4** personnes. Info sur
www.terroir-fribourg.ch ou sur
www.bouchers-fribourgeois.ch

VERLY
BOUCHERIE



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