

Boucherie & Chevaline Serge Gremaud Sarl

Serge Gremaud

Route de Fribourg 31
1726 Farvagny



www.boucherie-abattoir-gremaud.ch

boucherie.gremaud@bluewin.ch

Horaires d'ouverture:

Lundi: 7h30-12h00 / 13h30-18h30

Mardi: 7h30-12h00 / 13h30-18h30

Mercredi: 7h30-12h00

Jeudi: 7h30-12h00 / 13h30-18h30

Vendredi: 7h30-12h00 / 13h30-18h30

Samedi: 7h30-12h00 / 13h30-16h00

Dimanche: Fermé

Présentation

Serge Gremaud réalise son apprentissage de boucher au sein de la Boucherie de Marsens de 1984 à 1987. Suite à cela, il travaille en tant qu'employé chez Boucherie Limat à Neyruz afin d'acquérir des compétences complémentaires dans un nouvel environnement professionnel. Il part faire son service militaire puis enchaîne quelques années en tant qu'employé au Marché Biolley.

Fort de ces expériences, il décide de reprendre une boucherie existant depuis de nombreuses années et se lance comme indépendant à l'âge de 24 ans. Après avoir rénové les locaux, il ouvre la Boucherie - Abattoir Serge Gremaud en 1993. Aujourd'hui, il travaille en collaboration avec une équipe d'environ 10 employés.

Cette dernière se trouve à Farvagny-le-Grand, un village pittoresque situé entre Bulle et Fribourg.

Mettant l'accent sur la qualité des produits, Serge Gremaud veille à fournir des viandes provenant de bétail élevé par des agriculteurs régionaux (essentiellement du canton de Fribourg). En outre, toutes les viandes qu'il propose proviennent de

son propre abattoir, ce qui ajoute encore de la valeur à leur qualité de base.

Produkte

- Viande de bœuf rassie sur os à l'ancienne
- Saucisse à rôtir
- Jambon de la borne
- Saucisses sèches
- Viandes fumées à l'ancienne