La Boucherie de l'Ancien Comté

-

Marc Décrind

Rue de l'Ancien-Comté 35
1635 La Tour-de-Trême
https://www.boucherie-anciencomte.ch
info@boucherie-anciencomte.ch
Lundi au vendredi : 7h00 - 12h00 / 13h30 - 18h30
Jeudi : 7h00 - 12h00
Samedi : 7h00 - 12h00 / 13h30 - 16h00

Présentation

La Boucherie de l'Ancien Comté (anciennement Esseiva) est située à la Tour-de-Trême, au centre du village. Nous vous proposons depuis plus de 30 ans une viande de première qualité provenant principalement des fermes de la région et des terroirs de Suisse.

Venez découvrir nos spécialités maison (saucisses au foie, aux choux et de porc, pâtés...) ainsi que nos nombreuses spécialités de saison: choucroute garnie, langue sauce aux câpres, bouilli cuit et ses légumes, joues de porc braisées en sauce etc.

Pour vos occasions spéciales, nous mettons à votre disposition un service de traiteur très complet : un grand choix d'entrées et de plats chauds et froids pour vos repas de famille ou entre amis!

Produits

Saucisson fribourgeois
Lard de la Borne
-Boeuf
-Volaille (poulet, dinde...)
-Agneau
-Lapin
-Cheval
-Porc
-Veau
-Canard
-Gibier
-Saucisses crues sèches fabrication maison
-Saucisse aux choux

-Jambon à l'os cru et cuit
-Bouilli cuit et ses légumes (en saison)
-Joues de porc braisées en sauce (en -saison)
-Filets mignons de porc en croûte
-Filets mignons farcis
-Filet de boeuf Wellington
-Foie gras cuit maison
-Pâté de veau en croûte
-Terrines
-Fondue Chinoise, bressane, Bourguignonne etc..