

Boucherie Blanc SA

David Blanc

Grand-Rue 64
1618 Châtel-St-Denis
<http://www.boucherieblanc.ch>
boucherie.blanc@bluewin.ch

Châtel-St-Denis
Lundi au vendredi : 6h30 - 12h00 / 13h30 - 18h30
Jeudi : fermé
Samedi : 6h30 - 12h00 / 13h30 - 16h00
Blonay
Mardi au vendredi : 7h00 - 12h00 / 13h30 - 18h30
Samedi : 7h00 - 16h00
Lundi : fermé

Présentation

La Boucherie Blanc, gérée par M. David Blanc vous propose d'excellents produits artisanaux fribourgeois: saucisson fribourgeois, Jambon de la Borne, lard fumé, saucisses sèches... Tout est réalisé maison et la qualité des produits est irréprochable! M. David Blanc est un boucher passionné qui met tout son savoir-faire au service de ses clients.



Produits

Jambon de la Borne AOP

Boutefas AOP

Saucisson fribourgeois

Lard de la Borne

Le Porc d'ici

Service traiteur sur demande

- Atriaux (certifiés)
- Boudin noir (certifié)
- Boudin créole (certifié)
- Boutefas (certifié)
- Filet de porc cru ou fumé (certifié)

Artisan producteur : Boucherie Blanc
SA



- Carré fumé (certifié)
- Lard de jambon cuit (certifié)
- Noix de jambon (certifiée)
- Plaque de lard fumé (certifiée)
- Charcuterie (certifiée)
- Salami calabrais (certifié)
- Salami felini (certifié)
- Salami milano (certifié)
- Salami nostrano (certifié)
- Salami à la truffe (certifié)
- Salami au bolet (certifié)
- Saucisse au fenouil (certifiée)
- Saucisse au poireau (certifiée)
- Saucisse aux choux (certifiée)
- Saucisse de Kampot (certifiée)
- Saucisse de veau (certifiée)
- Saucisse ménage (certifiée)
- Saucisse à l'ail (certifiée)
- Saucisse à l'ortie (certifiée)
- Saucisse à la tomate séchée (certifiée)
- Saucisson (certifié)
- Rôti haché (certifié)
- Saucisson lyonnais (certifié)
- Pâté de campagne (certifié)
- Pâté à la viande (certifié)
- Terrine aux morilles (certifiée)
- Terrine de foie campagnarde (certifiée)
- Viande fraîche de porc (certifiée)
- Viande fraîche de veau (certifiée)