

Boucherie Blanc SA

David Blanc

Grand-Rue 64
1618 Châtel-St-Denis
<http://www.boucherieblanc.ch>
boucherie.blanc@bluewin.ch
LUNDI - MARDI - MERCREDI - VENDREDI
6H30 - 12H00 / 13H30 - 18H30
SAMEDI 6H30 - 12H00 / 13H30 - 16H00
JEUDI - DIMANCHE FERME

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

Le Jambon de la Borne

Le saucisson fribourgeois

Service traiteur sur demande

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