

Boucherie Yerly Gérard Sàrl

Gérard Yerly

Route du Barrage 73

1728 Rossens

<http://www.boucherieyerly.ch/fr>

info@boucherieyerly.ch

Mardi au vendredi : 7h30 - 12h10 / 14h00 - 18h30

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

Dimanche & lundi : fermé

Présentation

Artisan par plaisir, Artisan pour votre plaisir ! Gérard Yerly est un artisan passionné. D'un très grand professionnalisme, Gérard Yerly est un adepte de la tradition charcutière et de la boucherie fribourgeoise tout en ayant toujours son regard affuté tourné vers l'avenir. Sa boucherie est située depuis plusieurs années à Rossens. Il propose l'ensemble des produits de boucherie fribourgeois qu'il fabrique lui-même avec son équipe. Parmi ses spécialités, la saucisse fribourgeoise de la petite Sarine.

Très impliqué, il forme plusieurs apprentis et organise des ateliers pour les enfants. Il se tient également à disposition pour tous vos services traiteur!

Produits

Saucisson fribourgeois

Le Porc d'ici

Service traiteur sur demande

- Saucisse à rôtir (médaille d'OR)
- Saucisson fribourgeois (médaille d'OR)
- Saucisse au cumin (médaille d'Argent)
- Kékette fumée de la Petite Sarine (médaille d'argent)
- Terrine de campagne à la vieille prune (médaille de bronze)
- Steak tartare
- Cordon bleu campagnard (avec du vacherin fribourgeois, lard fumé, lard séché)
- Fabrication artisanale de viande fumée de la Petite Sarine (marque déposée!)
- Viande de bœuf de Rossens



