



WEEK-END SAUCISSES

Jeudi 1^{er} au samedi 3 juillet

16 variétés

- 1- Saucisse à griller
- 2- Saucisse aux herbes fraîches
(ciboulette, coriandre, cerfeuil, persil)
- 3- Saucisse vigneronne à la crème de cassis
(raisin golden, baie de cassis et crème de cassis)
- 4- Saucisse au piment d'Espelette AOP
- 5- Saucisse à la fourme et noisette torréfiée
- 6- Saucisse aux agrumes confits
(écorce de citron et orange confite)
- 7- Saucisse aux feuilles de menthe et au Get 27
- 8- Saucisse Franc comtoise
(reblochon fermier, lard fumé)
- 9- Saucisse Indienne
(poivron, curry, cannelle, gingembre, persil)
- 10- Saucisse épinard et échalote confite
- 11- Saucisse chèvre-miel
(chèvre mi-sec bio et miel toutes fleurs)
- 12- Saucisse romarin et olive
(romarin frais, olives vertes et noires concassées)
- 13- Saucisse au fenouil frais
(fenouil frais cuisiné)
- 14- Saucisse au foie gras et truffe d'été
- 15- Saucisse aux trois poivres
(poivre rouge du Cambodge, Voatsiperifery de Madagascar, Putomayo de Colombie)
- 16- Saucisse Italienne
(tomates cerises confites et parmesan de montagne 24 mois)

Les vacances



La charcuterie plaisir

15.00€ kg, au choix pour toutes les appellations

Mâcon

03 85 20 11 14

Viré

03 85 33 91 93

Tournus

03 85 51 05 94