

Ventes de saucissons secs d'Auvergne



La fabrication des saucissons est réalisé par la maison du Val d'Allier à Langeac (43300) commune française située dans le département de la Haute-Loire en région Auvergne-Rhône-Alpes.

Nous vous proposerons des saucissons **traditionnels** : Nature, Herbes, Poivre, Noisettes, Fumé, Noix

Spécialités : Cèpes, Piment d'Espelette, Oignons, Poivrons

Olives noires et basilic, Fenouil, Figues,

Tomates Séchées

Fromages : Comté, Bleu d'Auvergne, Camembert,

Fromage de Chèvre, Mimolette Vieille

Chasseur : Canard, Sanglier, Chevreuil, Taureau, Cerf

Faisan au cognac

Terrines : Confie de foie de volaille à l'armagnac, Terrine de canard au magret

Terrine de canard poivre vert, Terrine au piment d'Espelette, Terrine de sanglier,

Terrine de campagne aux tomates séchées

Tarif : 3,50 euro L'unité

10 euro les 3 aux choix (saucissons et terrines)

15 euro les 5 aux choix

20 euro les 7 aux choix

25 euro les 9 aux choix

Votre vendeur Mr Alexandre LATTE à ETEL Portable : [07.82.72.66.80](tel:07.82.72.66.80)

je vous livres dans la journée (environ 15 km d' Etel)

Site internet : <https://bretagneenfetes.eatbu.com>