RÔTI DE PORC DE NOS RÉGIONS

Temps de cuisson : 40 minutes à 180°C

ALPIN : Reblochon – pancetta – lard fumé – tomate

BERRICHON : fromage de chèvre – jambon – lard fumé – tomate

BOURGUIGNON : lard fumé – moutarde – tomate

CHOUCROUTE : choux cuit – lard fumé – saucisse à cuire – viennoise

FORESTIER : champignon – farce mélange – lard fumé – tomate - persil

FRANC-COMTOIS : Comté – saucisse de Montbéliard – lard fumé – tomate

LORRAIN : mirabelle – jambon – lard fumé – tomate

MOUTARDE : moutarde à l'ancienne – tomate

ORLOFF : jambon – fromage – lard fumé - tomate

PRUNEAU : pruneau – lard fumé – tomate

VOSGIEN : farce de porc – lard fumé – barde

Prix du rôti : 14,90€

Didier Schoepps Boucher – Charcutier - Traiteur 06 15 70 84 60