

# Les Choucroutes et porc 1/2 sel



## Composez votre choucroute

Prévoir environ 250 grammes de choucroute par personne.

7029 - Choucroute crue	3,50 €/kg
7030 - Choucroute cuite	5,50 €/kg
732 - Diots	13,00 €/kg
735 - Saucisson à cuire	14,00 €/kg
740 - Boudin noir (crème, oignons, épinards)	15,00 €/kg
747 - Saucisse de Montbéliard	20,00 €/kg
749 - Saucisse de Morteau	21,50 €/kg
797 - Knack (bœuf et porc, boyau naturel)	17,50 €/kg
798 - Mini cervelas	16,50 €/kg
7000 - Saucisson à l'ail	17,00 €/kg
7001 - Saucisson à l'ail, fumé	18,00 €/kg
7003 - Poitrine fumée	19,00 €/kg
7005 - Poitrine salée	19,00 €/kg
7006 - Palette de porc fumé	18,00 €/kg
7007 - Jambonneau avec os cuit	13,00 €/kg
7008 - Jambonneau poire, sans os	16,00 €/kg
7015 - Poitrine cuite	18,00 €/kg
7016 - Poitrine roulée cuite	18,00 €/kg
7017 - Palette de porc cuite	15,00 €/kg
7018 - Carré de porc cuit	18,00 €/kg
7019 - Côté cuit au bouillon	17,00 €/kg
7020 - Pied de porc cuit	8,00 €/kg
7022 - Queue ou oreille de porc cuite	8,00 €/kg
7026 - Carré de porc cuit fumé	20,00 €/kg

## Les choucroutes garnies

7123 - Choucroute garnie N°1\* (environ 500gr) **8,00€/personne**  
250gr de choucroute ; 1 knack ; 2 tranches de saucisson à l'ail ;  
1 côte de porc fumé ; pommes de terre

7124 - Choucroute garnie N°2\* (environ 900gr) **14,00 € /personne**  
250gr de choucroute ; 1 knack ; 2 tranches de saucisson à l'ail ;  
1 côte de porc fumé ; ½ saucisse Montbéliard ; ½ jambonneau  
poire, sans os ; pommes de terre

## Le porc 1/2 sel

495 - Jambonneau de jambon ou d'épaule ½ Sel	11,00 €/kg
496 - Rouelle de jambon ½ Sel	13,00 €/kg
497 - Poitrine ½ Sel	16,00 €/kg
498 - Palette d'épaule ½ Sel	11,00 €/kg
499 - Carré de porc ½ Sel	15,50 €/kg
4000 - Côté ½ Sel	15,50 €/kg
4001 - Pied de porc ½ Sel	7,00 €/kg
4002 - Queue de porc ½ Sel	7,00 €/kg

\*Toutes les formules sont à commander un jour à l'avance à partir de 2 personnes



2 rue Charles Piot - 38320 Eybens  
**04 76 89 63 02**

commande@boucherieheritage.com  
[www.boucherieheritage.com](http://www.boucherieheritage.com)



Boucherie  
l'Heritage



@boucherieheritage