

Composition de nos saucisses

Fabrication maison

pour vos grillades

Sur une base de :

Saucisse blanche ➤	Farce fine de porc et veau	Légèrement parfumée aux épices traditionnelles
Saucisse paysanne ➤	Porc	Marquants porc, assaisonnement ail, oignons, fines herbes et persil
Saucisse Florival ➤	Blanche et paysanne déjà pochée	Assaisonnement ail, oignons, fines herbes et persil
Saucisse indienne ➤	Porc	Epice curry
Saucisse chorizo ➤	Porc	Epice dominante paprika, légèrement relevée
Saucisse buhloise ➤	Viennoise	Avec gruyère et enrobée de lard fumé
Saucisse gourmande ➤	Farce fine de porc et veau	Epinards, jambon et gruyère
Saucisse volaille mexicaine ➤	Volaille	Epice paprika et légèrement relevée
Saucisse flam ➤	Porc	Lardons, gruyère et oignons frits
Saucisse volaille façon pizza ➤	Farce fine de volaille	Marquants de volaille, mozzarella, herbes et tomates séchées
Saucisse de veau aux herbes ➤	Veau	Finement épicée aux herbes et légèrement relevée
Merguez ➤	Bœuf et agneau	Relevée
Diablotin ➤	Porc et veau (base de viennoise)	Marquants porc et veau et légèrement relevée et fumée
Chipolata ➤	Porc	Assaisonnement traditionnel



Traiteur Peter
 Artisan Boucher - Charcutier, organise vos réceptions depuis 1971
68530 BUHL - Tél 03 89 76 91 95
www.traiteur-peter.fr