



Heures d'ouverture : Mercredi soir 17h – 19h

Samedi matin 09h – 12h

Et entre les heures sur rendez-vous, ou un essai sur la sonnette !

**Nous vous proposons :**

Saucisse à rôtir du Chef

Viande de bœuf et de porc au détail

Diverses conserves « maison » artisanales

**R & AVallon**

**Place du Tilleul 7**

**1415 Molondin**

**Tél. Privé/Fax :024/433.15.94**

**Port. Roger : 079/201.77.66**

**Port. Andrea :079.251.04.71**

**www.chezroger.ch**

## Liste pour le porc (provenance Suisse)

Boutefas (pendant la saison d'hiver ou s/commande).....	<b>Fr.26.-/kilo</b>
Cordon bleu frais (sur commande).....	<b>Fr.32.-/ kilo</b>
Côtelettes.....	<b>Fr.18.-/kilo</b>
Emincé.....	<b>Fr.19.-/kilo</b>
Filet de porc.....	<b>Fr.29.-/kilo</b>
Filets mignons.....	<b>Fr.44.-/kilo</b>
Fricassée.....	<b>Fr.18.-/kilo</b>
Jambon à l'os pistolet cuit (frais toute l'année).....	<b>Fr.32.-/kilo</b>
Jambon à l'os pistolet (en tranches sur demande).....	<b>Fr.36.-/kilo</b>
Lard-jambon (pendant la saison d'hiver, ou s/commande).....	<b>Fr.27.-/kilo</b>
Lard salé fumé (frais toute l'année).....	<b>Fr.18.-/kilo</b>
Lardons (petits paquets d'environ 150g et plus).....	<b>Fr.18.-/kilo</b>
Museau.....	<b>Fr.05.-/kilo</b>
Osso Bucco.....	<b>Fr.18.-/kilo</b>

Pied de porc .....	<b>Fr.05.-/kilo</b>
Ragoût.....	<b>Fr.18.-/kilo</b>
Rôti de cou et d'épaule.....	<b>Fr.18.-/kilo</b>
Rôti de cou et d'épaule (en filet ou attaché, pour la broche).....	<b>Fr.19.-/kilo</b>
Rôti de cou et épaule (en filet ou attaché, mariné pour la broche).....	<b>Fr.20.-/kilo</b>
<b>(Les rôtis en filets et marinés, sont à commander 3 jours à l'avance)</b>	
Rôti haché (saison d'automne et d'hiver).....	<b>Fr.20.-/kilo</b>
Rôti vaudois (sur commande, 3 jours à l'avance).....	<b>Fr.22.-/kilo</b>
Saucisse à rôtir (va également pour le grill ! ).....	<b>Fr.18.-/kilo</b>
Saucisse à rôtir aux graines de fenouil sauvage (Saison d'automne et d'hiver).....	<b>Fr.20.-/kilo</b>
Saucisse pour les grillades :	
Provençale, Curry, Chili, Tomate, Moutarde, Ciboulette et Ail des ours (env. 375gr par paquet) Fabrication pendant la saison des grillade.....	<b>Fr.20.-/kilo</b>
Tranche panée fraîche (sur commande) .....	<b>Fr.30.-/kilo</b>
Steak bûcheron.....	<b>Fr.18.-/kilo</b>
Steak haché nature.....	<b>Fr.20.-/kilo</b>
Tranche de cou.....	<b>Fr.19.-/kilo</b>
Travers de porc (costines).....	<b>Fr.18.-/kilo</b>
Viande hachée.....	<b>Fr.18.-/kilo</b>
Terrine pruneaux-cognac.....	<b>Fr.41.-/kilo</b>
Terrine baie roses (Poivre-rose).....	<b>Fr.41.-/kilo</b>

**Nouveaux :**

Tête marbrée.....	<b>Fr.16.-/kilo</b>
Chicken Maison.....	<b>Fr.32.-/kilo</b>
Hamburger au Poulet.....	<b>Fr.30.-/kilo.</b>

## **Directement de notre fumoir !**

Saucisson à cuire.....	<b>Fr.24.-/kilo</b>
Saucisses aux foie et choux.....	<b>Fr.17.-/kilo</b>
Saucisson cru au cidre.....	<b>Fr.38.-/kilo</b>
Salami cheval.....	<b>Fr.38.-/kilo</b>
Salami de boeuf.....	<b>Fr.46.-/kilo</b>

## **Sur Commande :**

**Plats de viande froide** avec sa garniture et nos viandes au choix

**Plats de jambon**

**Gâteaux au lard-jambon**

**Bûche de Noël maison** et sa garniture : Moca, chocolat, praliné, kirsch (Noël, nouvel-an)

## **A découvrir sur place :**

### **Bon Cadeaux**

**Confitures, sirops et autres conserves faites maison**, pour faire des **Paniers garnis** (conserves à l'ancienne sans agents de conservations et recauser de goût).

Chers Clients,

Nous faisons le maximum pour vous servir et toujours avec plaisir ! N'hésitez pas à nous poser des questions nous vous répondons volontiers.

Nos produits sont de première qualité et nous prenons le temps de rassir la viande. Toutefois pour garantir une qualité sans reproche, la viande est immédiatement congelée après avoir été fabriquée.

Si toutefois vous désirez de la viande fraîche, merci de commander à l'avance. Nous produisant deux fois par semaine frais et plus si besoin.

Afin de contribuer à préserver notre belle nature, n'oubliez pas de vous munir d'un sac ou d'un box réfrigérant pour transporter votre viande ! Idem pour les bocaux.

Pour des mesures d'hygiène qui deviennent toujours plus strictes, nous ne pouvons malheureusement plus reprendre le verre vide. Merci de votre compréhension !

Nous vous remercions de votre fidélité tout au long de l'année et nous nous réjouissons de vous accueillir prochainement !

Roger et Andrea Vallon

Porte ouverte: 2019 le samedi 22. Juin !

N'oubliez pas notre journée portes ouvertes ! C'est l'occasion de déguster nos produits, et de découvrir des nouveautés. Et si vous désirez acheter de la viande fraîche ce jour-là, nous aurons pris soins de remplir la chambre froide ! (Nous vous conseillons de réserver à l'avance)