



Charcuterie

Saucisson de Pierre-sur-Haute

Pierre Vray perpétue la tradition familiale en fabricant **les Sacs Bardin et les saucissons de tradition.**

> **Les saucissons** sont faits de façon artisanale de fin septembre à mi-avril avec de la bonne viande de porc, sel, poivre, ail et séchés à l'air libre. **Le sac bardin** est préparé à base d'abats de porc et de chair à saucisse. Il se déguste froid accompagné d'une salade ou chaud entouré de pommes de terre ou de lentilles. La maison a d'autres spécialités comme **le pâté de campagne, le jambon...**

circuit

2



> à 25 km de Montbrison

Dizangue
42990 Sauvain
tél. / fax : 04 77 76 84 94
peillard.fabienne@neuf.fr

> horaires d'ouverture

9h00 à 12h00 et 14h00 à 18h00
Fermé les mardi et samedi matin - dimanche
Marchés : mardi matin à Feurs
et samedi matin à Montbrison

