




Boucherie Charcuterie Traiteur
Maison Fiacre

Le saucisson à l'ancienne 100% pur porc et de fabrication artisanale, a fait la renommée de la boucherie Fiacre à Roanne, depuis 1973. Cette tradition est maintenant perpétuée par Jean-Yves Demont...

> Jean-Yves a perfectionné **son métier de charcutier-traiteur** auprès de grands noms de Lyon avant de rejoindre l'équipe de **Serge Fiacre en 1996**.

Il est bien décidé à maintenir **un service de qualité**.

Sur son étal, des viandes de bêtes élevées dans notre région et toujours les spécialités réalisées dans son laboratoire (rôti de veau et de lapin farcis, jambonnette de volaille, feuilletés,...).



> à 85 km de St-Etienne

70, rue Charles de Gaulle

42300 Roanne

04 77 71 24 53

Fax : 04 77 71 31 60

traiteur-fiacre@wanadoo.fr

www.traiteurfiacre.com

> horaires d'ouverture

Du mardi au dimanche matin de

5h00 à 12h30 et 15h00 à 19h20

Fermé les dimanche après-midi, lundi