



Boucherie Charcuterie

L'andouille de Charlieu

(marque déposée)

**Une fabrication traditionnelle exclusive
des Bouchers et Charcutiers de Charlieu.**

circuit

3

*L'Andouille
de Charlieu*



> Conseil pour la cuisson : Mettre à l'eau froide. Monter à ébullition puis laisser cuire à eau frémissante pendant 1h15 à 1h30. L'hiver, l'andouille se consomme chaude avec des pommes de terre vapeur, ou avec des lentilles, de la choucroute, ou des haricots blancs. Elle se conserve dans son bouillon de cuisson dans un récipient fermé au réfrigérateur. L'été, on la consomme froide avec une salade verte ou en charcuterie avec des condiments.

Un plat convivial à partager entre amis. Un casse-croûte original.

> à 18 km de Roanne

andouilledecharlieu@free.fr
<http://andouilledecharlieu.free.fr>

Présents sur les salons
et foires de la région





Confrérie des Faiseurs d'Andouille de Charlieu

Boucher - Charcutier

Jean Boulanger

3, rue du Pont Pierre

42190 Charlieu

Tél. 04 77 60 01 77

Charcutier - Traiteur

**David et Christophe
Combaz**

18, rue Charles de Gaulle

42190 Charlieu

Tél. 04 77 60 06 02

Charcutier - Traiteur

Alain Dumoulin

28, rue Jean Morel

42190 Charlieu

Tél. 04 77 60 04 53

Charcutier - Traiteur

Philippe Millet

42, rue André Farinet

42190 Charlieu

Tél. 04 77 60 05 00

Charcutier

Patrick Millot

5, rue Jean Morel

42190 Charlieu

Tél. 04 77 60 08 95

Charcutier - Traiteur

Eric Munini

40, rue Chanteloup

42190 Charlieu

Tél. 04 77 23 17 69

Boucher - Charcutier

Patrick Muzelle

15, rue André Farinet

42190 Charlieu

Tél. 04 77 60 10 46

Charcutier

Roger Nugue

10 bis rue du Pont Pierre

42190 Charlieu

Port. : 06 75 23 96 66

Boucher - Charcutier

Joël Portier

Place Saint-Philibert

42190 Charlieu

Tél. 04 77 60 07 64