

Boucherie Charcuterie
Plats cuisinés

Gouttenoire Michel

Connaissez-vous le Rôti de veau St-Roch ?

> Michel vous le prépare avec **une tranche de veau maigre**, une couche de **gruyère râpé**, des **champignons de Paris** coupés, une tranche de **jambon blanc**, puis une couche de gruyère râpé et des champignons de Paris. Il roule le tout en rôti, puis le ferme avec une crêpine de porc.

La cuisson se fait au four à 170°, ou en cocotte pendant une heure pour un rôti de 1 kg. Après, il suffit de le couper un peu refroidi et de le réchauffer dans son jus, **un délice !**

circuit

3



> à 85 km de St-Etienne
128, rue de Charlieu
42300 Roanne
04 77 71 70 34
fax : 04 77 71 98 26

> à 20 km de Roanne
RN7
42470 St-Symphorien-de-Lay
04 77 64 76 99

> horaires d'ouverture
de 6h30 à 12h30 et 15h00 à 19h30
Fermé le lundi

