Boucherie Charcuterie Traiteur

Bornat Éric

Cuisinée à l'ancienne, la terrine de pot-au-feu rafraîchissante au cœur de l'été, est une des spécialités d'Eric Bornat.

> Ce stéphanois met un point d'honneur à ne travailler que de **la viande AOC**, comme le Charolais ou **Label Rouge**. Son veau provient de la Loire, de la Haute-Loire, ou du Puy-de-Dôme, le bœuf du Limousin, l'agneau de Sisteron, le porc est de provenance régionale, les volailles des Landes ou du Velay. Pour sa terrine, le boucher choisit **de belles pièces à pot-au-feu** qui sont anoblies par sa préparation, à déguster tout simplement avec une salade verte. Une autre terrine, cette fois réalisée **à base de blancs de poulets** parfumés à l'estragon et à la moutarde à l'ancienne, fait la renommée de cette bonne maison où avec les outils modernes d'aujourd'hui, mais un savoir-faire de tradition préservé, **on ne fait que du très bon**.

5 circuit

CB

Ticket

> St-Etienne
45, rue Gambetta
42000 Saint-Étienne
04 77 21 72 62
contact@boucherie-bornat.com
www.boucherie-bornat.com

> horaires d'ouverture
Du lundi au jeudi 7H30 à 12H30
et 15H30 à 19H30
Vendredi 7H00 à 12H30
et 15H00 à 19H30
samedi 7H30 à 13H00
Fermé les samedi après-midi
et dimanche