



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 Lvon 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