

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 **gruvère râpé**, des **champignons de Paris** coupés, une tranche de **iambon blanc**, puis une couche de gruvère râpé et des champignons de Paris. Il roule le tout en rôti, puis le ferme avec une crépine 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



> 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-Lav  
04 77 64 76 99

> horaires d'ouverture

de 6h30 à 12h30 et 15h00 à 19h30  
Fermé le lundi

