



De l'étal à la table !



L'homme derrière le grill :
Depuis 30 ans, François Galley choisit ses bêtes avec soin, en famille.
Son père était marchand de bétail, et c'est avec Jacques, son frère agriculteur-éleveur, que François sélectionne les meilleures bêtes dans les fermes du Simmental et d'ailleurs.

Grâce à un abattage traditionnel dans le respect de l'animal, dans son abattoir privé situé à moins de 150 mètres de la Croix-Blanche, il a la chance de pouvoir garantir la traçabilité de sa viande et le contrôle de toute la chaîne, de l'étable à l'égal, et de l'égal à la table. Egalement importateur de viandes d'exception, il n'est pas rare de trouver à sa table Angus, cochon ibérique ou encore Wagyu.

Artisan Boucher-Charcutier passionné par les bons produits en général, il met autant de cœur à la fabrication des saucisses, saucissons, charcuteries, terrines et autres foie gras au torchon qu'à brasser les bières artisanales qui accompagneront certainement votre repas !

UNIQUEMENT SUR RÉSERVATION

La Croix-Blanche
Route de Fribourg 71 - 1725 Posieux
026/411.99.00

info@croix-blanche-posieux.ch / www.croix-blanche-posieux.ch



L'ATELIER
DU
BOUCHER

**AMIS AMATEURS DE VIANDE,
AMOUREUX DE L'ENTRECÔTE MOELLEUSE,
DE LA BAVETTE GOÛTEUSE
OU DU TENDRE RIBS,
VOUS VOILÀ AU BON ENDROIT !**

Le temps d'une soirée, laissez-vous entraîner dans notre caveau, pour y vivre une expérience culinaire qui sort de l'ordinaire.

La cheminée crépite, prête à accueillir une pièce de viande soigneusement sélectionnée, préparée et grillée par le Patron-Boucher.



Lumière tamisée, musique douce et ambiance feutrée pour une parenthèse hors du temps. Découvrez un menu spécialement élaboré pour mettre en valeur notre viande, de la tête à la queue.

A déguster avec l'une de nos bières artisanales, brassées sur place, où avec l'un de nos nombreux crus d'exception !



Menu découverte

CHF 100 par personne hors boissons

Amuse-bouche surprise

Entrée

Pièce de viande principale

Chariot de fromages

Dessert

LES DATES :
dès 19:00

SAMEDI 5 OCTOBRE 2019

SAMEDI 30 NOVEMBRE 2019

