

COCHON DE LAIT FARCI ET SES LÉGUMES

25 À 35 PERSONNES (170 €)

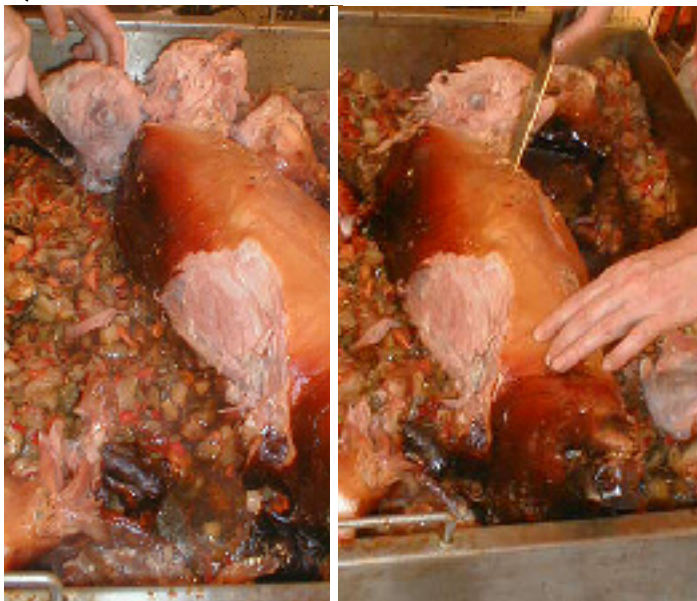
36 À 45 PERSONNES (205 €)



1) Le cochon de lait cuit avec ses petits légumes .



2) Retournez-le.



3) Séparez les jambons et les épaules.

4) Le découdre.



Enlèvement à notre atelier au jour et à l'heure de votre choix.

LARTIGAU SARL RD 933
40280 HAUT MAUCO
lartigau@jambon007.com
05 58 45 02 02



5) Coupez les ventrèches.



6) Videz la farce et la mélanger aux légumes.



7) Finissez par les côtes.



8) Coupez et servez les gigots et les épaules.