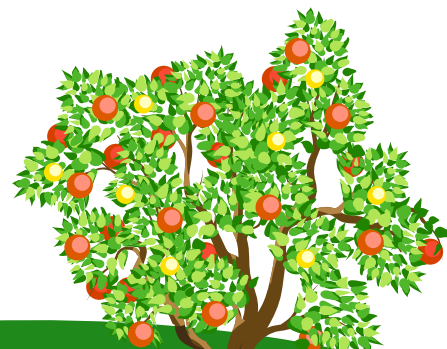


Le charcutier traiteur a remporté un prix

Charcutier-traiteur, installé rue de Lisieux, Jean-Luc Duguey a remporté le prix national, catégorie terrine de campagne, lors du concours organisé par la confrérie des Fins goustiers du Pré-Bocage.



Sans dévoiler ses secrets de fabrication, Jean-Luc précise : « **La terrine de campagne cela se fait avec de la gorge et du foie de porc, l'important c'est de bien aromatiser avec de bons légumes et avoir de la viande de choix** ».



www.goustiersprebocage.com

Fins Goustiers du Pré-Bocage

