

# Charcuterie fine et salaisons



Une des spécialités de la Boucherie Dasnois (son nom avant la reprise) sont les salaisons au fumage au bois de hêtre et de chêne. D'ailleurs Monsieur Dasnois a transmis à Didier ses recettes et son savoir-faire.

Installé dans l'ancien château du village, la boucherie possède un extraordinaire fumoir ancien.

