

● **Hattier**



Au rayon viandes, chez Robert et Catherine Hattier (photo), une sélection très exigeante auprès de fermiers de Saône-et-Loire de bœufs charolais nourris dans les règles de la tradition (au foin en hiver, au pré l'été) et de veaux de lait élevés au pis de la mère. Côté charcuterie, tout est fabriqué à demeure, à commencer par le superbe boudin noir, le jambon blanc cuit au bouillon (sans additif), l'andouillette à la ficelle au chablis...
20, rue du 24-Août.
> **03-86-52-02-24**
30, rue du Temple.
> **03-86-52-35-94**