

LA BAVETTE DE LA VILLETTE

AVRIL
2013

BOUCHERIE
LALAUZE
DEpuis plus de 50 ans

Les Actualités de la Viande

A l'honneur ce mois ci

Fabrice GIRARDEAU, amoureux des produits « vrais » exerce ses talents au sein d'un Club de Direction d'une multinationale française.



Epicurien, digne héritier du cuisinier des rois et roi des cuisiniers, Anthonin Careme, n'hésite pas à mettre une pincée d'humour dans la réalisation de ses recettes gourmandes.

www.facebook.com/fabrice.girardeau.3

Nouvelle carte pour l'été

«La mondialisation ça peut avoir du bon»

Et le bon ou l'excellent, retrouvez le dans les plats que vous présentez à vos convives!!!!

La Boucherie Lalauze vous offre un panel de viandes et de découpes du monde entier. N'hésitez pas à nous consulter

pour la réalisation de vos cartes.

- BŒUF NORMAND VBF
- BŒUF DE BAVIERE MATURE
- BŒUF AUSTRALIEN BLACK ABERDEEN GREEN FEED
- BŒUF IBERIQUE MATURE
- BŒUF D'ECOSSE Identification Géographique Protégée
- BŒUF ABERDEEN ANGUS
- BŒUF WAGYU
- PORC FERMIER LABEL ROUGE DU SUD OUEST
- PORC IBERIQUE PATA NEGRA
- AGNEAU Français DE NOS TERROIRS
- VEAU DE TRADITION FRANCAISE
- VOLAILLE FERMIERE DE LA FERME TAUZIN

Et encore beaucoup d'autres produits.....Et de nouvelles viandes à déguster au courant du printemps.

Cours de la Viande

Les produits issus de Bœufs Label, race à viande, IGP, subissent toujours l'engouement des consommateurs à la recherche de produits authentiques et de qualité.

Cette forte demande ainsi que la baisse de l'élevage Bovin en Europe créent une hausse des cours continue depuis plusieurs mois. Les produits élaborés de type Carpaccio, Tartares et Hachés sont de plus en plus présents sur les cartes des restaurants ce qui engendre des revalorisations des prix de vente, face aux sollicitations des clients ainsi qu'au refus des fabricants d'utiliser des produits carnés de certaines origines, dont la traçabilité pourrait être imparfaite.

L'Agneau devrait revenir à des cours plus stables une fois les fêtes de Pâques finies avec des opportunités intéressantes sur les gigots et épaules, les carrés restant à des tarifs soutenus à l'approche des beaux jours.

Le Veau reste stable ainsi que la viande de Porc.

Conseil du chef

Boucher

Voici quelques suggestions pour sélectionner la viande d'Agneau:

Observez bien sa chair, elle vous apportera des indications essentielles. En effet, elle doit avoir un grain fin et lisse ainsi qu'une graisse bien blanche et ferme. En ce qui concerne la couleur, selon la région d'élevage, la viande d'Agneau peut être rose pâle à rose plutôt vif, c'est cette couleur qui vous garantira fraîcheur et saveur.



Cours de la Viande

Produit du Mois

Dico du Louchébem

Conseil du chef

Agenda

Actualités

Agenda

Le 1^{er} avril 2013

« Poisson d'avril »



Le 18 avril 2013

« Fête des secrétaires »

Le 27 avril 2013

« Vacances Scolaires »

Le 30 avril 2013

« Ouverture de la Foire de Paris »

Porte de Versailles

Dico du Louchébem

« A l'âquepès les lagneauquèmes ne lonfic pas les lalinmoques! »

A Pâques les Agneaux ne font pas les malins

