

LA BAVETTE DE LA VILLETTE

AVRIL 2012

**BOUCHERIE
LALAUZE
DEPUIS PLUS D'UN SIECLE**

Les Actualités de la Viande

A l'honneur ce mois-ci



« L'Ecosse une tradition d'élevage et de Terroirs »

Le secret des viandes d'Ecosse, réside dans le savoir-faire traditionnel des éleveurs écossais qui se transmet de père en fils depuis des générations.

Traditionnellement les troupeaux de Bœufs Ecossais sont élevés dans un environnement naturel et isolé des Iles, des Highlands et Glens Ecossais. Les animaux sont souvent issus de croisement entre les races continentales et des races plus rustiques comme l'Aberdeen Angus, Highlanders ou la Gallo-way qui ont fait la renommée des viandes écossaises.



Produit du Mois

« Gigot Agneau de Lait Ibérique »

Déguster une viande festive et d'exception à l'occasion de Pâques.

Réservez dès maintenant!!!!

Les quantités de ce produit rare sont limitées.

Cours de la Viande

Les cours restent fermes.

Il faut toute fois noter une hausse importante des muscles destinés à la fabrication de produits élaborés, dû à la consommation toujours en progression des « hachés », ce qui engendre une augmentation du tarif des Tartares, Cheveux d'Ange et autre produit de ce type.

Conseil du chef Boucher

N'assaisonnez vos viandes qu'après la cuisson : le sel a pour action de faire sortir le sang, le résultat pourrait être décevant et vous obtiendrez des morceaux sans saveur.

Dico du Louchébem

Le lefchem a un loissompem laccrochequème dans le dos!

« Le chef a un poisson dans le dos ».

Cours de la Viande

Produit du Mois

Dico du Louchébem

Conseil du chef

Agenda

Actualités

Agenda

Le 1er avril

« Poisson d'avril »

Le 8 avril

« Pâques »



Le 9 avril

Férial

Le 17 avril

« Fête des Secrétaires »

Le 13 avril

« Vacances scolaires »

Le 27 avril

« Ouverture de la Foire de Paris Porte de Versailles »

Visitez le site Web LALAUZE sur www.boucheriellalauze.fr