

LA BAVETTE DE LA VILLETTE

DECEMBRE
2012

BOUCHERIE
LALAUZE
DEPUIS PLUS D'UN SIECLE

Les Actualités de la Viande

Produit du mois



LES VOLAILLES DE BRESSE A.O.P

La seule volaille à bénéficier d'une
« APPELATION D'ORIGINE
PROTEGEE »

Une finesse de chair incomparable grâce à un mode d'élevage unique .

Elevées sur parcours herbeux selon les usages locaux traditionnels, à l'abri de toute forme d'industrialisation. Son excellente tenue à la cuisson, sa finesse de chair et sa saveur inimitable sont dues à sa race, au terroir et à une alimentation naturelle (céréales et lait), ce qui justifie son prix de revient supérieur.

Les Poulets, Chapons, Dindes et Poulardes, effilés et présentés sous toile sont à commander à l'avance du fait de leur quantité limitée.



Une présentation soignée, un goût subtil et délicat, une volaille unique à découvrir.

Cours de la Viande

Comme chaque année, à l'approche de Noël et du nouvel an, le tarif des pièces de viandes d'exception et volailles festives se renforce. Le cours des céréales influant directement sur le tarif des volailles, il faudra dépenser plus cette année pour honorer la table d'une traditionnelle Dinde ou d'un moelleux Chapon. Le Bœuf, le Veau et l'Agneau reste stable hors mis les filets et carrés.

Conseil du chef

Boucher

La Dinde

Elle doit être cuite avec sa farce (ou sans, mais la farce rend la chair plus onctueuse), à feu doux et être arrosée assez souvent pour ne pas se dessécher. Et pour la conserver, il faut, après l'avoir achetée, veiller à l'entreposer dans la partie la plus froide du réfrigérateur. Après cuisson, on peut la garder 2 à 3 jours à condition de toujours appliquer quelques mesures d'hygiène simples et de ne jamais la laisser trop longtemps à température ambiante.



Dico du Louchébem.

« Tu laifems quoi pour loëlnem?
Je lempres lilokems! »

Tu fais quoi à Noël? Je prends
deux kilos!

Cours de la Viande

Produit du Mois

Dico du Louchébem

Conseil du chef

Agenda

Actualités

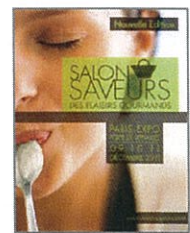
Agenda

Du 7 au 16 décembre

« Salon saveurs des
plaisirs gourmands »

Paris espace Champerret
et

Paris Porte de Versailles



Le 21 décembre

« Hiver »

Le 22 décembre

« vacances scolaires »

Le 25 décembre

« Noël »



Visitez le site Web LALAUZE sur www.boucherielalauze.fr