

# LA BAVETTE DE LA VILLETTE

FEVRIER 2012

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

## Les Actualités de la Viande

### A l'honneur ce mois-ci

Nous tenons à féliciter le chef Eric Desbordes, 114 Faubourg, pour avoir remporté le titre de Champion du monde du pâté en croûte.

### Nouveaux véhicules



### Produit du Mois

Venez découvrir ou redécouvrir cette viande très recherchée. Il s'agit de la « **Pluma Iberica** ». C'est une partie de l'épaule du cochon pata negra reconnaissable par sa forme atypique. Cette viande bénéficie d'un persillage intense, d'une texture exceptionnellement tendre et soyeuse en bouche.

Pour tout renseignement ou commande n'hésitez pas à nous contacter.

### Cours de la Viande

En ce début d'année les cours sont très incertains, mais restent stables pour le moment.

Par contre nous observons une forte hausse dans les abats, notamment le foie de Veau.

A noter que la chasse au petit gibier vient de fermer et qu'il vous reste jusqu'à fin février pour profiter du gros gibier

### Conseil du chef Boucher

Toujours laisser reposer la viande rouge après la cuisson afin de laisser la chair s'attendrir.

### Dico du Louchébem

« *Lienvem langemes un lonbem lorcaemic de liandevem dans mon listrobem.* »

« *Viens manger un bon morceau de viande dans mon bistrot.* »

Cours de la Viande

Produit du Mois

Dico du Louchébem

Conseil du chef

Agenda

Actualités

### Agenda

Le 4 février

« Ouverture du tournoi des VI nations »



Le 14 février

« St Valentin »



le 20 février

« vacances scolaires »

21 février

« Mardi Gras »

le 25 février

« Ouverture du Salon de l'agriculture »

Porte de Versailles