

LA BAVETTE DE LA VILLETTE

JANVIER 2012

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

Les Actualités de la Viande

A l'honneur ce mois-ci

Le restaurant « CHATOMAT » a été élu meilleure surprise de l'année par le Figaroscope. C'est sans aucun doute l'une des bonnes nouvelles de l'année.

Nouveau Produit

« la Volaille de chez Tauzin »

Famille d'agriculteurs dans le sud ouest, la société Tauzin propose des volailles jaunes a cou nu *Label rouge*.

Si vous souhaitez proposer à vos convives un produit d'exception élevé dans la tradition Landaise, n'hésitez pas à nous consulter.

Sur commande : Poulet, Pintade, Pintade Chaponnée.



Cours de la Viande

La tendance à des prix hauts depuis 2011 se confirme.

Cette situation est due à la répercussion de la hausse continue de toutes les matières premières ainsi que les frais annexes que subissent tous les intervenants de la filière depuis de nombreux mois. A ce jour, il ne s'annonce pas de détente.

Conseil du chef

Boucher

Pour rendre la volaille plus moelleuse sans altérer son goût, glissez à l'intérieur de la carcasse deux petits suisses écrasés, refermez le tout, et, poursuivez la cuisson comme d'habitude.

Dico du Louchébem

« Lonnebatte lannéquème à loutems »

« Bonne Année à tous! »

Cours de la Viande

Nouveauté

Dico du Louchébem

Conseil du chef

Agenda

Actualités

Agenda

1^{er} janvier

« Jour de l'an »

-

Le 7 janvier

Cours de cuisine à l'école des Gourmets

Rue de Charenton

75012 PARIS

« LE FOIE GRAS APRES LES FETES »

-

Le 8 janvier

« Epiphanie »



-

Du 22 au 24 janvier

4ème Edition

« Quand création et gastronomie se rencontrent » au Théâtre de la

Mutualité.

Visitez le site Web LALAUZE sur www.boucherielaalauze.fr