

LA BAVETTE DE LA VILLETTE

JUILLET 2012

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

Les Actualités de la Viande

A l'honneur ce mois-ci

LE BŒUF BLACK ABERDEEN

Sélection de Bœufs castrés* de moins de 30 mois finis avec une alimentation riche « GRAIN FEED », à base de grains au minimum 100 jours.



EXCEPTIONNEL!!!

*:Angus , Hereford.

Pour tout renseignement, n'hésitez pas à nous contacter.

Produit du Mois

« La poire et Merlan de Veau »

La poire est un petit muscle en forme de poire, rond et charnu.

Le merlan lui est un petit muscle long et plat comme le poisson du même nom.

Ceux sont des morceaux très tendres et fondants.

Etonnez vos clients! La Boucherie Lalauze vous les propose ensemble par sachet de 2 kgs.

Cours de la Viande

La hausse saisonnière traditionnelle sur l'Agneau, ainsi que le cours élevé des viandes à griller de Bœuf se font ressentir malgré un printemps pluvieux et peu propice à la consommation de grillade en terrasse.

Le cours de la basse* de bovins reste ferme face à la demande importante de produit par les industriels pour la fabrication, Haché, plat cuisinés...

*basse: viandes à mijoter, bas carré, paleron, épaule etc....

Conseil du chef

Boucher

Pour rester moelleuses, les côtes de Veau doivent être saisies à vive température, puis cuites à feu doux.

Eviter le gril pour les côtes ou les escalopes, la poêle leur convient mieux.

Pendant la cuisson et afin qu'elle ne perde pas son jus, il ne faut jamais piquer la viande avec une fourchette pour la retourner mais utiliser une spatule.

De même, il ne faut saler la viande qu'au moment de servir.

Dico du Louchébem

« Luilléjoc lensoleillé què lemplirem lavecocque et leniègruche »

« Juillet ensoleillé remplit cave et grenier! ».

Cours de la Viande

Produit du Mois

Dico du Louchébem

Conseil du chef

Agenda

Actualités

Agenda

Le 5 juillet

« Vacances d'été »

Les 7 et 8 juillet

« Salon de l'étudiant »

Espace Champperret
75017 PARIS

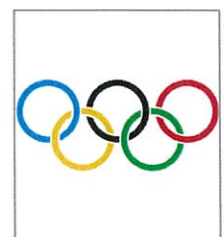
Le 14 juillet

« Fête Nationale »



Le 27 juillet

« Jeux Olympiques
2012 »



Visitez le site Web LALAUZE sur www.boucheriellalauze.fr