

LA BAVETTE DE LA VILLETTE

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

Les Actualités de la Viande

A l'honneur ce mois-ci

Dégustation exceptionnelle

Les journées du 21 et 28 septembre et les matinées du 22 et 29 septembre à la Boucherie Lalauxe de viande d'Ecosse / Aberdeen Angus

Avant rénovation du détail de la Boucherie Lalauxe.



Produit du mois

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.

*: Angus, Hereford.

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

- BAVETTE
- FAUX FILET
- CŒUR DE RUMSTEACK
- NOIX D'ENTRECOTE



EXCEPTIONNEL!!

Cours de la Viande

Augmentation de la Volaille.

La sécheresse aux Etats Unis où un sixième de la récolte a été perdue en un mois, fait craindre une crise alimentaire mondiale comparable à celle de 2008. La FAO estime que les prix agricoles ont progressé de 6% en un mois.

Le cours de la viande reste très soutenu.

Conseil du chef

Boucher

Petite recette de marinade:

- 1 cuillère à soupe de miel
- Gingembre frais rapé
- Sauce soja
- 5 parfums

Nappez généreusement puis laissez mariner.

A déguster avec du Travers de Porc ou du Magret de Canard....!!

Dico du Louchébem

« A vos letipems laplics à lonnebatte lentreeric a loutattes!!!

A vos petits plats!!! et bonne rentrée à tous.

Cours de la Viande

Produit du Mois

Dico du Louchébem

Conseil du chef

Agenda

Actualités

Agenda

Le 4 septembre

« rentrée des classes »

Le 16 septembre

« Ouverture générale de la chasse »

Le 22 septembre

« l'automne »

Fête de la gastronomie



Le 27 septembre

« Ouverture du Mondial de l'automobile »

Paris Expo

Porte de Versailles