

LA BAVETTE DE LA VILLETTE

MAI
2013

BOUCHERIE
LALAUZE
HERZOGENLACH VILLETTE

Les Actualités de la Viande

A l'honneur ce mois ci

La recette du chef du Restaurant

Capucine Karl LACELLE

Rôti de Bœuf Aberdeen Angus IGP farci au Stilton et Bacon, jus déglacé au Glenmorangie 18 ans d'Age, purée de Ratte pomme Maxim's



Enrober un Onglet de Stilton et de Bacon, rouler le dans la crépine, le ficeler.

Faire mariner la nuit avec 1/2 verre de whisky, saisir au sautoir dans un beurre moussieux et finir au four.

Déglacer le sautoir au whisky, ajouter un fond de Veau, monter le beurre. Trancher le Rôti d'Onglet et le servir accompagné de jus, puis déguster.

RESTAURANT CAPUCINE 39 BOULEVARD DES CAPUCINES
75002 PARIS

Le produit du mois

« Sélection de Bœuf Ibérique Maturé »



Ce sont des Bœufs sélectionnés par notre partenaire « José Luis » éleveur dans la région Castilla la Mancha selon un cahier des charges rigoureux, abattus puis affinés artisanalement entre 15 et 25 jours sur carcasse selon les muscles.

Cet affinage traditionnel accroît le goût, la couleur et la texture de la viande afin de satisfaire le palais des amateurs.

Disponible dès aujourd'hui! Mais en quantité limitée!

Cours de la Viande

Les cours au mois de Mai seront sensiblement égaux à ceux de l'an passé pour la majorité des produits UE, avec toutefois des offres plus onéreuses sur les onglets et bavettes de Bœufs, qui semblent bénéficier d'un fort engouement des consommateurs.

Les prix d'achats des viandes « labellisées » de qualité restent élevés du fait d'une offre réduite.

Les « coups » dans les achats seront à faire ce mois-ci sur les abats.

Conseil du chef

Boucher

Avec les premières chaleurs printanières, prenez garde à entreposer immédiatement en chambre froide vos livraisons.

Les produits carnés sont extrêmement sensibles aux différences de température.

La température optimum pour conserver une mixité de viandes entières, pièces, ou hachées est 2 degrés.

Dico du Louchébem.

« Au loimiques de laimem laific
ce l'ilquoc te laiplem! »

Au mois de Mai, fais ce qu'il te plait!



Cours de la Viande

Produit du Mois

Dico du Louchébem

Conseil du chef

Agenda

Actualités

Agenda

Le 1^{er} mai 2013
« Fête du Travail »



Lalauze fermé
Le 8 mai 2013

« Victoire 1945 »

Lalauze ouvert
Le 9 mai 2013

« Ascension »

Lalauze fermé
Le 12 mai 2013

« Fin des
vacances scolaires »

Le 19 mai 2013

« Pentecôte »

Le 20 mai 2013

« férié »

Lalauze fermé
Du 23 au 26 mai

« Salon saveurs des plaisirs
gourmands »

À l'Espace Champerret

Le 26 mai 2013

« Fête des Mères »