

# LA BAVETTE DE LA VILLETTE

BOUCHERIE  
LALAUZE  
DES PLUS DE 100 ANS

## Les Actualités de la Viande

### A l'honneur ce mois ci

RUDY SCIOT, a navigué dans la capitale et exercé son talent au 5 mars rue de Verneuil, chez Quai-Quai paris 1<sup>er</sup>, puis au Bistrot Les Quilles à Mesnilmucho. C'est sur les quais de Seine qu'il a décidé de jeter les amarres et débarqué avec toute sa créativité.



#### LA VAGALAME SOUS LES PAVES LA PLAGE.....

Dépayement garanti, dans ce lieu éphémère incroyable situé devant la BNF, ou vous pourrez déguster une Picanha étonnante de tendreté à l'ombre d'une paillote, tout en admirant les péniches qui naviguent paisiblement sur la Seine.

LA VAGALAME—Quai François Mauriac—75013 PARIS  
Métro Quai de la Gare / Bibliothèque François Mitterrand.

#### LA PICANHA BRÉSILIENNE

Préparer un mélange de gros sel, paprika doux et épices cajun, paner une Picanha d'un kilo environ dans ce mélange. Poser la viande sur une plaque gastro avec un fond d'eau pour éviter la fumée, puis cuire à 250° pendant 20 minutes.

C'est prêt ! Déguster et bon voyage au Brésil!



Picanha / Aiguillette de Rumsteack de Bœuf avec sa graisse.

### Conseil du chef

LA MARINADE est un procédé intéressant pour revaloriser un produit et lui donner une saveur estivale en cuisinant des produits à moindre coût.

L'objectif d'une marinade est dattendrir une viande et consiste à la faire vieillir dans un mélange de condiments pendant quelques heures (jusqu'à 24 h) avant de cuisiner. Il existe deux types de marinade, la sèche et la liquide.

La première se compose de divers épices disposées sur la viande. La seconde comporte un ou plusieurs éléments liquides comme de l'huile, du vinaigre, du jus, de l'alcool, etc. ainsi que des épices, des herbes et des condiments variés.

### Cours de la Viande

Bœuf, les prix restent hauts et fermes pour les viandes destinées aux grillades estivales. A noter une montée des cours du filet depuis quelques semaines. Ce produit avait été mis de côté depuis quelques années par les restaurateurs et il semble que ce regain d'intérêt des consommateurs hausse les cours de ce produit. Veau, Porc et volaille pas de changement.

Les opportunités seront à saisir dans les abats et viandes à cuisson lentes.

### Produit du mois

#### CARPACCIO DE BŒUF CHAROLAIS SURGELE PRÊT A SERVIR

Les tranches fines de carpaccio sont issues du cœur des muscles de Bœuf Charolais pour plus de tendreté et sont disposées en rosace de 7 tranches de 10 grammes. Il suffit de 10 minutes à l'air libre et d'un assaisonnement « maison » pour pouvoir servir.



Colis de 20 portions de 70 grammes / à conserver à -18°

Un sachet zippé refermable pour une meilleure conservation

Une étiquette détachable pour la traçabilité

Un support intercalaire qui permet de séparer les couches pour présenter dans l'assiette.

### Dico du Louchébem

« les lacancevems en letagnebrem »



« il lauvetem lieumes letrem laoulosos que lonques, ca lurdem loinmes longtempquem »

### Cours de la Viande

### Produit du Mois

### Dico du Louchébem

### Conseil du chef

### Agenda

### Actualités

### Agenda

5 juillet

« Fin de l'année scolaire »



8 et 9 juillet

« Demi finale coupe du monde »

13 juillet

« Finale coupe du monde »

14 juillet

« Fête Nationale »



15 aout

« Assomption »

