

LA BAVETTE DE LA VILLETTE

BOUCHERIE
LALAUZE
DE FRANCE

Les Actualités de la Viande

A l'honneur ce mois ci

Restaurant « CHEZ GABRIELLE »

Monsieur et Madame LESOUEF, fiers de leur titre de Maître Restaurateur, officient dans un cadre pur et élégant en plein cœur de Paris, dans la XVII^e arrondissement. La gentillesse de la patronne et de la serveuse viennent s'ajouter à une cuisine savoureuse et délicate. Dans votre assiette, vous aurez le plaisir de savourer une cuisine raffinée et traditionnelle à la base de produit frais alliant authenticité et modernité.



Filet de Bœuf à la crème de parmesan et ses copeaux de Parmigiano Reggiano accompagné de sa cassolette de gratin

Dauphinois



Poêler le filet au beurre noisette, bien saisir et cuire selon la demande. Ajouter la crème de parmesan préalablement préparée, presser en y ajoutant les copeaux de parmesan et ses pluches de cerfeuil. Servir accompagné de sa cassolette de gratin Dauphinois, puis déguster sans modération.

CHEZ GABRIELLE—7 Rue de l'étoile—75017 PARIS

Produit du mois

« ONGLET DE BŒUF D'ECOSSE IGP »

L'onglet est un morceau de viande situé sur le ventre du Bœuf, sous le filet et la faux filet. Longtemps considéré comme morceau de viande du cinquième quartier, ce morceau à fibres longues, tendre et savoureux était conservé par l'abattoir en échange de sa prestation. Ce morceau rare peu commercialisé au grand public est communément appelé morceau du boucher car il est difficile à détailler et nécessite un travail important de la part du préparateur.

Il se déguste grillé et saignant sous forme de steak ou bien en rondin et dans ce cas il n'est pas fendu dans sa longueur et reste bien juteux à l'intérieur.



Cours de la Viande

Mai et son cortège de ponts, ne devrait pas déroger aux habitudes. Peu d'abatage dû aux jours de fermeture des ateliers, des transports compliqués ainsi que les premiers barbecues, tous ces facteurs font monter les cours des produits à griller.

Seuls la volaille et le porc ne devraient pas connaître de changement.

Les « touches » se feront sur les abats, foie de veau, rognons, noix....

Conseil du chef

Si on dit que dans le cochon tout est bon, on peut dire la même chose du Bœuf ! Afin de pallier au cout portion de l'entrecôte, présente sur toutes les cartes et dont le prix d'achat grimpe comme chaque année, pourquoi ne pas s'orienter vers d'autres morceaux tels la Noix basse côté, le faux filet ou le rumsteck qui sont moins assujettis à la hausse des cours et avec lesquels on peut diminuer le cout portion en jouant également sur le grammage. Une entrecôte représente 2% du poids d'une carcasse de bœuf ! L'équation semble donc difficile à résoudre: comment satisfaire 100% des demandes avec une quantité de produit disponible si limitée...N'hésitez à nous contacter pour toute suggestion.



*Noix de basse Côte
Aberdeen Angus

Dico du Louchébem

« En mai, fesses qui il te plait »
« En laimas, lessfem liquem il te laiploc! »



Cours de la Viande

Produit du Mois

Dico du Louchébem

Conseil du chef

Agenda

Actualités

Agenda

Le 1er mai / Férié

« Fête du Travail »

Le 6 mai

« concours du meilleur ouvrier de France »



Le 8 mai / Férié

« Anniversaire de la fin de la seconde guerre mondiale »



Le 25 mai

« Elections européennes 2014 »



« Tournoi de Roland Garros 2014 »



Le 29 mai / Férié

« Ascension »