

Voici les produits que nous vous proposons, les prix sont au kg sauf mention contraire

PIECES à GRILLER	PRIX €/kg	Quantité commandée
Filet mignon	42,80 €	
Tournedos filet	42,50 €	
Pavé de cerf	38,80 €	
Viande à fondue	38,80 €	
Côte filet	29,50 €	
Steak de cerf	29,50 €	
Bavette de cerf	29,50	
PIECES à ROTIR		
Rôti Filet	42,50 €	
Rôti Cuissot	38,20 €	
Rôti Epaule	27,20 €	

PIECES à BRAISER	PRIX €/kg	Quantité commandée
Carré de côtes	25,20 €	
Civet	18,50 €	
Jarret	18,50 €	
Os à moëlle	-	
PRODUITS CHARCUTIERS		
Chipolatas de cerf	16,50 €	
Terrine de cerf nature	16,40 €	
Terrine de cerf à l'Anjou Rouge	16,40 €	
Terrine de foie de cerf	16,40 €	
Rillettes de cerf	17,80 €	
Viande à pâté de cerf—poitrine	11,80 €	
Parure	11,80 €	
ABATS		
Foie	11,30 €	
Cœur	8,70 €	
Rognon	7,90 €	

La viande de cerf est très tendre, un peu plus gouteuse que de la viande bovine mais moins forte que de la viande de gibier de chasse.

Cuisson : comme le bœuf, (bleu/saignant/à point) pour les pièces à rôtir et à griller et en cuisson longue (2 h la veille puis réchauffer) pour le civet.

Marinade : pas obligatoire ! Cela donne du goût et il n'y a pas besoin de rendre la viande plus tendre.

Portions par personne : - pièces à rôtir et à griller : de 120 g à 180 g (voire 200 g)
- civet : de 180 g à 220 g

Filet mignon : pièce à griller ou à rôtir, très tendre et goûté (idéal plancha !);

Filet : en rôti ou tournedos, très tendre ;

Cuissot : tendre et goûté, belle tranche ;

Epaule : tendre, goûtée, tranche se détache un peu ;

Carré de côtes : en rôti ou en cuisson plus longue en cocotte, plus goûté.

*Certains de nos produits sont saisonniers ou ne sont faits que sur demande, n'hésitez pas à nous contacter pour plus d'informations.

- Il se peut aussi que nos quantités soient limitées à certaines périodes de l'année. Nous privilégions la qualité à la quantité, ce qui signifie parfois que nous ne pouvons pas satisfaire toutes les demandes en même temps.
- Tous nos produits bouchers sont conditionnés sous-vide pour des questions de conservations mais aussi parce que la viande de bœuf est une viande qui se laisse maturée. Plus vous la laisserez sous-vide, meilleure elle sera.