

VIANDE DE BŒUF AU DETAIL

Filet (rôti / steaks)
Faux filet
Rumsteak (rôti / steaks / pavés)
Entrecôte
Côte
Basse côte (tranches à griller / bœuf au jus)
Tranche, tende de tranche (rôti / steaks)
Aiguillette baronne (steaks)
Merlan
Mouvant (steaks)
Poire
Tranche grasse (fondue / rôti / steaks)
Araignée
Bavette d'ailoyau et de flanchet
Bifteck haché frais
Macreuse (steaks)
Jumeau (bœuf au jus)
Rond de gîte (steaks)
Bourguignon
Gîte de noix (steaks)
Paleron (bœuf au jus)
Collier (pot au feu)
Jarret (pot au feu)
Plat de côte (pot au feu)
Dessus de palette (pavés / steaks)
Queue
Foie
Rognons
Cœur
Langue
Hampe
Onglet

VIANDE DE VEAU AU DETAIL

Filet (rôti / médaillons)
Noix (escalopes / rôtis / médaillons)
Quasi (rôti)
Côte
Côte découverte
Collier (rôti avec os)
Epaule (rôti avec os)
Sauté (épaule, collier sans os)
Jarret (Osso-bucco)
Poitrine avec os (banquette)
Poitrine sans os (banquette)
Foie
Tête (pièce)
Rognons
Cœur
Ris
Langue
Joue

La viande est issue d'animaux
NES, ELEVES, TRANSFORMES à
la ferme.

Le conditionnement sous vide est
effectué par nos soins, dans notre
laboratoire.

Nos produits sont disponibles en
frais ou en surgelés.