

Notre viande sous-vide

VEAU

BOEUF

Formules "familiales"

LES TRADITIONS

Environ 60% de viande à griller
+ 40% de viande à cuisiner

- Grand format : 10 kg
Équivalent d'un tiroir de congélateur
- Petit format : 6 kg

LES JUNIORS

Environ 65% de viande à griller
+ 35% de steacks hachés de bœuf

- Grand format : 9.250 kg
- Petit format : 5.600 kg

LES GRILLADES (6 kg)

VEAU : Escalopes, côtes,
tendrons, rôti (s)

BOEUF :

- "Prestige" :
Steak 1^{ère} catégorie, filet, faux-filet,
rumsteack, entrecôte, bavette, rôti
- "Classique" :
Steak, bavette, faux-filet, rumsteack,
basse côte et/ou entrecôte, rôti
- "Économique" :
Steak 2^{ème} catégorie Basse côte, bavette, rôti

LA VIANDE HACHÉE

- 40 steacks hachés (+/- 5 kg)
- 10 poches de 500 g (+/- 5 kg)

En complément

- Tournedos • Côte de bœuf
- Rôti • Steak haché (au détail)
- Langue • Foie

Agneau de lait

Disponible de Décembre à Juin

Découpé
ou Fendu

Nos plats cuisinés en bœufs

Bœuf

Daube de Bœuf (750 g)

(bœuf mariné au vin rouge, bouillon, carotte, oignon, farine, sel, poivre, aromates)

Bourguignon (750 g)

(bœuf, champignon, carotte, vin rouge, épices, aromates)

Axoa de Bœuf à l'ancienne (750 ou 380 g)

(bœuf, poivron rouge et vert, oignon, bouillon, sel, piment d'Espelette)

Pot au feu Gozoki (1600 g)

(bœuf, carotte, oignon, navet, poireau, céleri branche, épices, aromates)

Hachis pour Parmentier (750 ou 380 g)

(bœuf haché, oignon, ail, persil, épices)

Préparation Bolognaise (750 ou 380 g)

(bœuf, tomate, oignon, ail, épices, aromates)

Tripes façon Aitaxi (750 g)

(tripes de bœuf, jambon, tomate, carotte, oignon, ail, sel, piment, bouquet garni)

Nos plats cuisinés en veaux

Veau

Axoa de Veau à l'ancienne (750 ou 380 g)

(veau, poivron rouge et vert, oignon, bouillon, sel, piment d'Espelette)

Sauté de Veau Amatri (750 g)

(veau, carotte, oignon, lard, bouquet garni, farine, sel et poivre)

Osso-bucco (750 g)

(jarret de veau, carotte, poireau, céleri, tomate, ail, bouillon, sel, poivre)

Tête de Veau (600 g)

(tête de veau, carotte, bouillon, épices, aromates)



Nos Fromages de Brebis

Tome AOP "Ossau iraty" (± 2,5 kg)

Tomette (± 900 g)

Bûche Bleu "Bethia" (± 1 kg)

Création de notre ferme

Nos Spécialités

Saucisson de bœuf (± 220 g)

Saucisse sèche de bœuf (± 180 g)

(bœuf, porc, sel, sucre, poivre, piment d'Espelette)

Bœuf fumé et séché