



Joyeuses

Pâques!

24 PLACE NEUVE
SAINT MITRE LES REMPARTS
TÉL : 04 42 80 99 29



AGNEAU DE LAIT

(env. 5-7 kg)

- ◆ Entier 8-10 pers.
- ◆ Demi 5-8 pers.
- ◆ Arrière (cuisse + côte filet) 4-6 pers.
- ◆ Avant (épaule + collier + côte bâton) 3-5 pers.
- ◆ Frissure



CABRI - CHEVREAU

(env. 5-7 kg)

- ◆ Entier 8-10 pers.
- ◆ Demi 5-8 pers.
- ◆ Arrière (cuisse + côte filet) 4-6 pers.
- ◆ Avant (épaule + collier + côte bâton) 3-5 pers.
- ◆ Frissure



AGNEAU (BROUTARD) FERMIER LABEL ROUGE

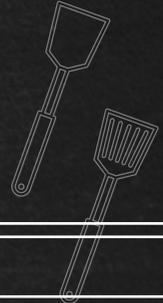
(env. 14-16 kg)

- ◆ Épaule
 - ◆ roulée 4-5 pers.
 - ◆ pré-tranchée 4-5 pers.
 - ◆ en melon 4-5 pers.
 - ◆ farciée 5-7 pers.
- ◆ Côte bâton
 - ◆ carré d'agneau 2-3 côtes/pers.
 - ◆ côte filet avec ou sans os 2-3 côtes/pers.
- ◆ gigot entier
 - ◆ PAC (prêt à cuire) 8-10 pers.
 - ◆ nature 8-10 pers.
- ◆ gigot raccourci
 - ◆ PAC (prêt à cuire) 4-6 pers.
 - ◆ nature 4-6 pers.
- ◆ tranches de gigot



SELLE ANGLAISE (CÔTE FILET DESOSSÉE)

- ◆ Farci beurre persillé
 - ◆ en tranches
 - ◆ en rôti
- ◆ Farci 3 viandes
 - ◆ en tranches
 - ◆ en rôti



SELLE

- ◆ En tranches
- ◆ En rôti



SUR COMMANDE

Semaine de Pâques

- ◆ Caviar ◆ Foie gras ◆ Saumon

Vendredi Saint

- ◆ Aioli, la portion :
pomme de terre, haricot, oeuf, carotte, morue, choux, ailé



Pâques

LES REMPARTS



ET ENCORE PLUS DE CHOIX EN MAGASIN !

! Bon Appetit !