



LES LOTS DU MOIS

<p>LE VEAU = 61 €</p> <p>1,5 kg de côtes & tendrons à griller 1 kg de rôti de veau (épaule) 1 kg de blanquette</p>	<p>LE BOEUF = 57€</p> <p>1 Kg de rôti de bœuf extra 1 kg de steaks hachés extra-maigres 1 kg de steaks à poêler</p>	<p>LE PORC = 57 €</p> <p>1,5 kg de côtes (échine & ½ fines) 1,5 kg de rôti extra 1,5 kg de saucisses de Toulouse 1,5 kg de ventrèche tranchée</p>	<p>L'AGNEAU = 67 €</p> <p>1 kg de côtes d'agneau 1 kg gigot tranché a/os 1 kg de rôti d'épaule d'agneau 1 kg de navarin</p>
<p>LA VOLAILLE = 34€</p> <p>1 Kg de rôti de dinde 1Kg de cuisses de poulet jaune 8 chipolatas 100% volailles 700g d'osso bucco à griller</p>	<p>SPECIAL REGIME = 70 €</p> <p>1 kg de bavettes et steaks extras à poêler 1 kg de steaks hachés extra maigre 1 kg d'escalopes de dinde 1 kg de chipolatas 100% volaille</p>	<p>LOT DU MOIS = 41€</p> <p>1 Kg de rôti de cochonnet 1 kg de farce à légumes (4 viandes) 1 Kg de cuisses de poulet jaune 6 tranches de jambon blanc supérieur</p>	<p>LOT DE 3 ROTIS = 50€</p> <p>1 kg de rôti de porc dans le filet 1 kg de rôti de bœuf extra 1 Kg de rôti de dinde bardé</p>
<p>L'IMBATTABLE = 88 €</p> <p>1 kg de rôti de bœuf extra 1 kg rôti de porc 2 kg de belles cuisses de poulet 2 kg de côtes de porc de ferme 2 kg de saucisses de Toulouse 1 kg steaks hachés extra-maigres</p>	<p>Mini lot au choix = 15,90€</p> <p>Charcuteries : 4 tranches jambon de pays +7 tranches jambon blanc supérieur + 300/450g de pâté maison</p> <p>ET/OU</p> <p>Trio Fromages : Vache, brebis, chistera. ~500g/600g + confiture de cerise noire 10g</p>	<p>SP. DECOUVERTE = 63 €</p> <p>1 kg de rôti de bœuf extra 1 poulet label des Landes 6 escalopes de cochonnet fermier 4 côtes de porc fermier 6 saucisses de veau/piment doux</p>	<p>LOT POULETS = 39€</p> <p>2 poulets fermiers Landes 3,4,7Kg 1,5 Kg de cuisses de poulet</p> <p>LOTS 3 POULETS 5Kg = 40€</p>

Mini lots à choix multiples.

Un mini-lot comporte 4 choix par colonne (A à D).

Il vous suffit de choisir 3 articles dans chacune d'entre elles pour réaliser votre mini-lot.

LE DECOUVERTE FAMILLE = 36 €

A	1 poulet de plein air des Landes	A	10 chipolatas au veau et piment doux	A	4 escalopes de dinde (env. 150g pièce)
B	1 kg de rôti de porc dans le filet	B	8 ventrèches de porc fermier	B	6 escalopes de cochonnet fermier
C	1 kg d'entrecôte bordelaise à l'os	C	8 saucisses de Toulouse (100% nature)	C	6 tranches de jambon blanc artisanal
D	1 kg de rôti de dinde bardé	D	1.2 kg cuisses poulet jaune (Landes)	D	5 steaks hachés (100 à 120g /pièce)

LE DECOUVERTE SPECIALITES = 49 €

A	1 kg de rôti de bœuf extra (Bazas)	A	12 chipolatas de cochonnet de ferme	A	7 steaks hachés extra maigres (100 -120 g)
B	1 canette fermière des landes	B	12 chipolatas au veau/piment doux	B	500g de haché de veau
C	1.5 kg rôti cochonnet à l'ancienne	C	10 chipolatas aux magrets/ cèpes	C	6 côtes de porc de ferme
D	1.8 kg de rôti filet porc de ferme	D	6 «délices de Paul» saucisse/repas light	D	6 tranches Anejo reserva (= pata negra)

LE SPECIAL MAMAN ACTIVE = 30 €

A	1 kg rôti de cochonnet de ferme	A	4 escalopes de dindes françaises (120g)	A	6 tranches de jambon blanc
B	1 kg Rôti de dinde bardé	B	4 Steaks hachés bœuf extra maigre	B	4 tranches de jambon de Bayonne
C	1 rôti de bœuf de 500gr	C	4 cuisses de poulet jaune des landes	C	6 chipolatas au veau / piment doux
D	1 kg de rôti de porc aux pruneaux	D	4 escalopes de cochonnet fermier	D	350g de pâté de campagne

LE DECOUVERTE ECONOMIQUE = 32€

A	1 kg de rouelles de porc	A	8 chipolatas de veau/ piment doux	A	1.2 Kg de bourguignon & pot au feu
B	2 Kg de coeur & foie de porc	B	10 ventrèches de porc fermier	B	1.2 Kg de sauté de porc fermier
C	4 cuisses de poulet jaune des Landes	C	8 saucisses de Toulouse	C	1.2 Kg d'osso bucco de dinde
D	1 belle cuisse de dinde (~1.5 Kg)	D	1.2 Kg de cuisses de poulet jaune	D	6 steaks hachés extra maigres

LE FAMILIAL = 48€

A	1 kg de rôti de cochonnet à l'ancienne	A	2 kg de sauté de porc fermier	A	8 steaks hachés (80 à 100g)
C	800g de rôti de boeuf	B	1.5 kg d'ossu bucco de dinde	B	6 paupiettes de volaille
D	1.2Kg de rôti de porc de ferme	C	2 kg de cuisses de poulet jaune	C	5 côtelettes de cochonnet
E	1 kg d'entrecôte bordelaise a/os	D	1.5 Kg de bourguignon	D	5 cuisses de poulet jaune
F	1.1 kg de sauté de veau	F	1.3 kg de frace maison (4 viandes)	F	600g d'escalopes de poulet

L'ALPHABET DE LA PALETTE

Composez vous-même vos repas

Choisissez dans la liste proposée les viandes et leur quantité (expl : le test = Ax3 Ix2 Mx4 Qx3)

Chaque produit proposé dans la liste est égal à 1 quantité. (expl: il vous faut 600g de farce (lettre Y) = 4 quantités environ)

LE TEST= 12 quantités à répartir entre **2 & 4 viandes** = **36 €**

LE PRATIQUE= 20 quantités à répartir entre **3 & 5 viandes** dans la liste = **56 €**

L'ECONOMIQUE= 30 quantités à répartir entre **4 & 6 viandes** dans la liste = **75 €**

A Steak haché de bœuf maison (150 g)	I Cuisse de pintade (180 à 200 g)	R Saucisse cochonnet, canard, légumes (~170g)
B Cuisse de poulet jaune (~250g)	J Haché extra de veau français (120 g)	S Pâté de campagne maison (150/200g)
C Cuisse de canette (170/200g)	K Paupiette volaille bardée Serrano (140 g)	T Osso bucco de dinde (~150g)
D Filet de poulet jaune (~160 g)	L Saucisse magret/cèpes (100g)	U Boîte de 6 œufs frais «plein air»
E Pièce de volaille marinée (250 g)	M Côtelette de cochonnet (140 à 180g)	V Rocamadour fermier AOP (2 pièces de 30g)
F Escalope de dinde (~150 g)	N Escalope de maigre cochonnet (150 g)	W 2 saucisses veau/piment doux
G Xistora- chorizo à griller (~150 g)	O Andouillette de canard (120 à 140 g)	X Escalopes de veau (~ 150g)
H Façon tournedos de bœuf (~160g) +0,70€/Pièce	P Sauté de porcelet prêt à cuire (180g)	Y Farce à légumes maison – 4 viandes (~160g)
	Q Sauté de veau (150 à 170g)	Z 2 tranches de jambon blanc supérieur

Tickets restos acceptés & chèque déjeuner acceptés

Livraison gratuite en véhicule frigorifique dès 40€ de commande suivant secteur *

Passez votre commande par mail à : lapaletteidesviandes@laposte.net

Pour tous renseignements téléphonez au: 05 56 46 17 54