

LES MORCEAUX DE BŒUF



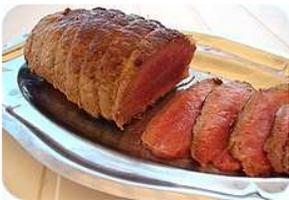
Faux-Filet  : Le Faux-filet est un morceau noble, réputé très tendre et peu gras. 2 tranches à poêler, à griller .



Beef-steak  : 2 tranches à saisir 2 minutes de chaque côtés à la poêle bien chaude.



Pavés  : 2 morceaux de steak épais à faire saisir pour manger saignant.



Rosbeef  : morceau de bœuf destiné à être rôti de telle façon que le tour de la viande est cuit à point tandis que la partie centrale est laissée saignante.



Bœuf pour hacher  : morceaux de viande en sachet d'environ 500 g prêts pour être hachés pour réaliser des steak-hachés maison ou autre.



Braisé  : Pièce de bœuf destinée à être mijotée. S'utilise entière pour un roti braisé, un bœuf carotte ou en morceaux pour une daube, un bœuf mode , ... (Paleron, Gîte à la noix, jumeau d'épaule, Basse côtes)



Pot au feu  : composé de Plat de Côte et/ou Jarret et/ou basse côte pour réalisé ce met emblématiques du repas gastronomique des Français. C'est un plat de viande de bœuf cuisant longuement à feu très doux avec ses légumes (carotte, poireau, navet, pomme de terre, ...). Le bouillon se consomme en soupe.



Bourguignon  : Pièces sélectionnées et découpées pour faire mijotées en bœuf bourguignon.

LES MORCEAUX DE PORC



Escalope : 2 tranches coupées dans le jambon pour poêler.



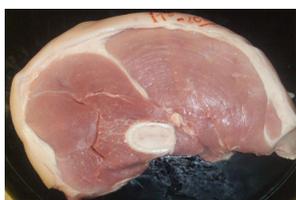
Côtes : 2 côtes individuelles découpées dans la longe pour poêler ou faire en grillade.



Echine : 2 tranches persillées pour poêler ou au barbecue. (possibilité de roti dans l'échine sur demande)



Roti sans os : roti coupé dans la longe (ou le jambon) à faire en cocotte ou au four.



Rouelle : grosse tranche de jambon, coupée en travers avec l'os au milieu. Les cuissons longues, douces et à couvert lui conviennent bien.



Sauté de porc : morceaux de porc coupés dans le jambon pour réaliser toutes les recettes de porc sauté ou mijoté.

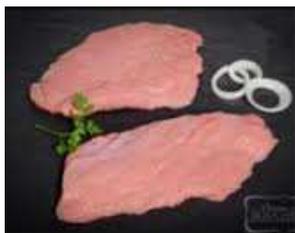


Poitrine : En bloc d'environ 500g ou coupée en tranches pour être grillée.



Poitrine roulée saumurée : poitrine roulée assaisonnée et saumurée pour faire potée, petit salé aux lentilles, ... ou à manger froid en charcuterie après cuisson.

LES MORCEAUX DE VEAU



Escalope  : 2 tranches assez fine de viande de veau taillées dans la noix, la sous-noix, la noix pâtissière, ... se fait poêler.



Côte de veau  : 2 côtes individuelles a poêler ou griller.
(Possibilité de carré de veau sur demande)



Roti de veau  : Roti désossé dans l'épaule ou le collier a cuire en cocotte.



Noix de veau  : pièce de veau dans la noix, noix pâtissière ou sous-noix à cuire au four ou a la cocotte



Blanquette  : morceaux de veau coupés à cuire lentement pour réaliser la traditionnelle recette de blanquette ou de sauté de veau ...



Tendrons  : Découpé en fines tranches pour être grillé ou poêler. Ils peuvent également être braisés ou sautés, et accommodé les ragoûts ou la blanquette.

LES PRODUITS DE CHARCUTERIE



Pâté de campagne : Barquette de 500 g de pâté de campagne cuit au four.



Pâté de tête : Barquette de 500 g de pâté ou fromage de tête.



Poitrine roulée cuite : a manger froid en entrée avec une salade verte ou au casse croute. A manger chaud avec une choucroute, avec des pommes de terre vapeur, ...



Farce de bœuf  : une barquette de 500 g d'haché de bœuf salé et poivré pour réaliser sauce bolognaise, lasagne, ... légumes farcis ... (100% bœuf)

Chair a saucisse : pour faire légumes farcis, ... (100% porc)



Saucisson a cuire : grosse saucisse a cuire. Soit à l'eau 20 mn avec des pommes de terre, dans les potées, ... en saucisson brioché, ... (100% porc)



Diots de bœuf  : saucisse mélangée viande de bœuf + un peu de gras de porc. A cuire comme tous les diots ou a faire au barbecue (un délice !)

Diots de porc : notre diot typique de savoie ! Convient pour tous les plats : grillé ou cuits à l'eau, avec du vin blanc, à la vigneronne, à la savoyarde, en potée, en saucisse lentilles ...



Chipo porc / **Chipo bœuf**  / **Merguez boeuf**  : Petite saucisse à Poêlée, à grillée ou au barbecue l'été Attention à ne pas faire cuire trop longtemps celles de bœuf, car la viande rouge saisie rapidement.