



La Boucherie Bio

Carte de la Pentecôte

Pour la Pentecôte, pensez au veau !
Commandez à l'avance pour une meilleure organisation : sur vos marchés, ou par téléphone au 06 84 09 91 95. À bientôt !

VEAU

	Prix au kilo		Prix au kilo
RÔTI DE VEAU ORLOFF	29,90 €	PAUPIETTES AU FROMAGE	24,90 €
RÔTI DE VEAU AUX FRUITS Au choix : pruneaux, figues ou abricots	29,90 €	PAUPIETTES AUX FIGUES	24,90 €
RÔTI DE VEAU À L'ITALIENNE Poitrine de veau farcie, avec jambon sec et emmental	29,90 €	PAUPIETTES AUX PRUNEUX	24,90 €
TAJINE DE VEAU	27,90 €	PAUPIETTES AUX CHORIZO	24,00 €
BROCHETTES DE VEAU	30,90 €		

AUTRES

	Prix au kilo		Prix au kilo
T-BONE STEAK	39,90 €	ÉPAULE D'AGNEAU À RÔTIR AVEC OS	27,90 €
CÔTE DE BŒUF	32,90 €	GIGOT D'AGNEAU À CONFIR	30,90 €
FILET DE BŒUF	54,95 €	PORTEFEUILLE SAVOYARD Filet mignon avec jambon sec et emmental	31,90 €





Tajine de veau aux olives

INGREDIENTS

- 1,2 kg de sauté de veau
- 2 aubergines
- 800g de coulis de tomates
- 160g d'olives dénoyautées

RECETTE

- Coupez les aubergines en morceaux.
- Mettez tous les ingrédients dans une cocotte en fonte avec 50 cl d'eau.
- Portez à ébullition, puis baissez le feu.
- Laissez cuire 1h30 à 2h à feu doux et à couvert, en remuant de temps en temps.
- Salez, poivrez et dégustez avec une semoule ou des pâtes fraîches.

Bon appétit !