



Des idées pour Pâques

Origine France

Rue des anciens abattoirs

61230 Gacé

Tél : 02.33.35.35.35

Fax : 02.33.35.64.64

www.leseleveursdelacharentonne.fr

L'agneau

- Gigot d'agneau***	21.90€.....	le kg
- Côtelette agneau*** x5	20.00€.....	le kg
- Epaule d'agneau** semi désossée	17.90€.....	le kg
- Epaule d'agneau** sans os à rôtir	20.50€.....	le kg
- Rôti filet d'agneau*** au beurre persillé	24.90€.....	le kg
- Selle d'agneau*** sans os à rôtir	20.90€.....	le kg
- Selle d'agneau*** sans os au beurre persillé	20.90€.....	le kg
- Carré*** d'agneau 6 côtes	21.90€.....	le kg
- Rôti gigot *** sans os	22.90€.....	le kg

Rôti filet d'agneau aux herbes

Préparation : 10 min

Cuisson : 25 min

Pour 4 personnes

Ingrédient :

- 700 g d'agneau à rôtir (dans le filet ou la selle)
- 1 bouquet de persil
- 75 g de pistaches
- 30 g de pignons
- 3 cuillères à café de tapenade verte
- 2 cuillères à café de moutarde
- 2 tranches de pain de mie
- sel, poivre

Préparation :

Mixez grossièrement le persil, les pistaches décortiquées, les pignons et la tapenade.
Imbibez les tranches de pain de mie d'un peu d'eau, essorez-les et ajoutez-les dans le bol du mixeur.
Mixez jusqu'à avoir une pâte homogène. Salez et poivrez.
Enduisez le filet d'agneau de cette pâte et posez-le dans un plat allant au four.
Faites cuire environ 25 minutes à 250°C, pour une viande saignante.
Servez avec des pommes de terre sautées.

Le bœuf

- Rôti filet de bœuf***38.50€..... le kg
- Rôti Rumsteck*** 21.90€..... le kg
- Côte à l'os***21.90€.....le kg
- Tournedos filet*** x239.90€.....le kg
- Pavé ** en tournedos x2 au beurre persillé 18.90€.....le kg
- Pavé*** en tournedos x2 périgourdin21.90€..... le kg

Le veau

- Ris de veau 36.90€.....le kg
- Rôti de veau*** 18.90€..... le kg

Le canard

- Canette9.50€..... le kg
- Foie gras cru déveiné46.90€..... le kg
- Magret de canard sous vide 19.90€..... le kg
- Filet de canard farci aux figues 19.90€.....le kg
- Gigotin canard farci au foie gras x2 20.90€.....le kg
- Tournedos de canard x2 21.90€.....le kg
- **Délice de Foie gras de canard aux pommes (230 gr)**Coup de ❤️ 14.90€.....Unité

Rôti filet d'agneau*** au beurre persillé à
24.90€/le kg

