

# **NOS VIANDES**



## **Cotelettes**

Viande d'agneau

Conditionnement par 2

Mis sous vide, prêt à consommer ou à congeler

## **Collier poitrine**

Viande d'agneau

Conditionnement par 500 g en mélange

Mis sous vide, prêt à consommer ou à congeler



## **Gigot en tranche**

Viande d'agneau

Conditionnement par 1 ou 2

Mis sous vide, prêt à consommer ou à congeler

## **Cote filet**

Viande d'agneau

Conditionnement par 2

Mis sous vide, prêt à consommer ou à congeler





## **Epaule désossée en rôti**

Viande d'agneau

Conditionnement par 1

Mis sous vide, prêt à consommer ou à congeler

Possibilité d'une épaule entière avec os

## **Gigot entier**

Viande d'agneau

Conditionnement par 1

Mis sous vide, prêt à consommer ou à congeler



## **Souris**

Viande d'agneau

Conditionnement par 1

Mis sous vide, prêt à consommer ou à congeler

## **Selle (partie du gigot)**

Viande d'agneau

Conditionnement par 1

Mis sous vide, prêt à consommer ou à congeler



## **NOS TERRINES**



### **Terrine de chevreau**

100 % viande de chevreau

Poids : 90 g et 180 g

DLC : 3 ans

Différentes saveurs : échalote, poivre vert, pineau, abricot, pruneau, piment d'Espelette, fromage de chèvre, nature

### **Cabrillette de Lavaurette**

Rillette 100 % viande de chevreau

Très bonne tenue, très faible en teneur en  
matière grasse

Poids : 90 g et 180 g

DLC : 3 ans

