

Vente à la ferme de viande bovine

LE BOEUF DE LESVERN

GUILLERMOU Daniel

Lesvern

29870 COAT-MEAL

02 98 84 52 66

www.boeuf-de-lesvern.com

Vente sur réservation en colis d'environ

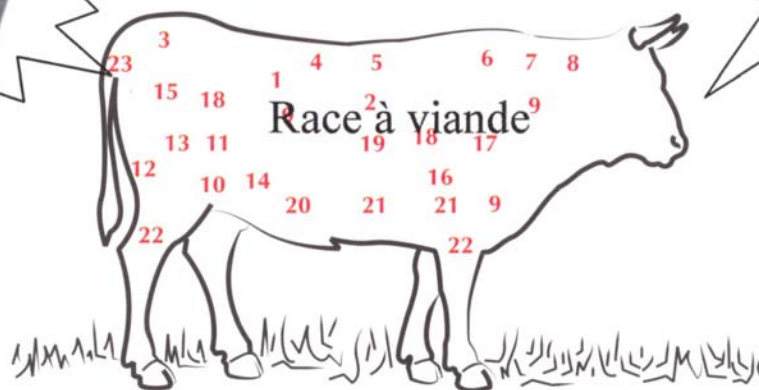
12kg

15kg

20kg

10.50 €
le kg

Possibilité de faire de
la viande hachée



- 1 Filet en tournedos, à griller, à poêler.
- 2 Onglet, à griller, à poêler.
- 3 Rumsteack, à griller, à poêler.
- 4 Faux filet, à griller, à poêler.
- 5 Côte de bœuf, à griller, à rôtir.
- 6 Entrecôte, à griller, à poêler.
- 7 Basse côte, à griller, poêler.
- 8 Bourguignon, cuisson lente à mijoter.
- 9 Steak haché, à griller, à poêler.
- 9 Cheveux d'ange (haché vrac).
- 10 Aiguillette baronne, à griller, à poêler.
- 11 Fondue ou brochette à griller.
- 12 Gîte de noix, à griller, poêler.
- 13 Tranche à rôtir.
- 14 Bavette, à griller, poêler.
- 15 Tende de tranche, à rôtir.
- 16 Macreuse, à rôtir.
- 17 Paleron, à griller, poêler.
- 18 Pièce parée à griller.
- 19 Hampe, à griller, poêler.
- 20 Saucisse et merguez, à griller.
- 21 Plat de côte, cuisson lente à bouillir.
- 21 Poitrine en émincé à poêler.
- 22 Jarret, cuisson lente à bouillir.
- 23 Queue, cuisson lente à bouillir.



Ma viande est découpée et sous-vidée dans un atelier agréé aux normes européennes