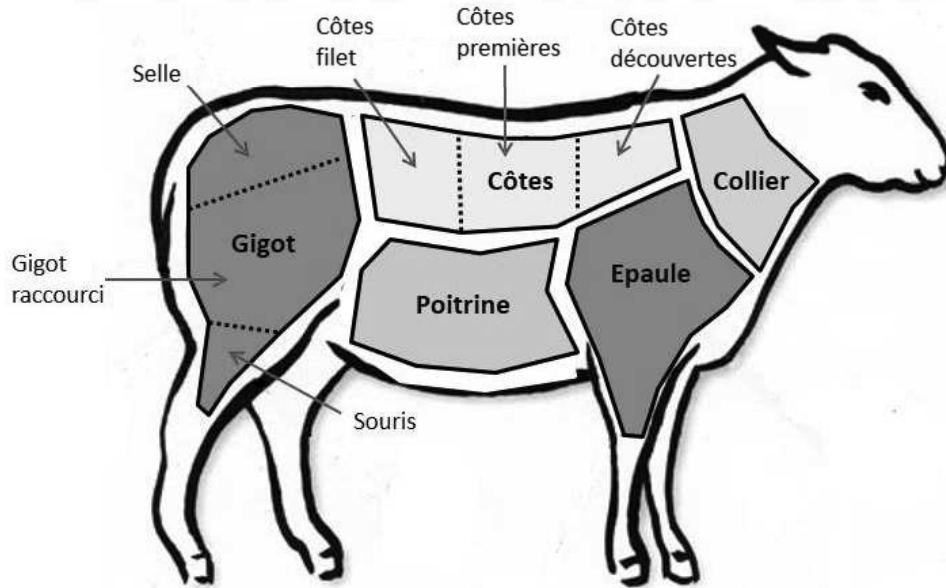


LES COLIS D'AGNEAU



Les agneaux sont abattus à Lusignan, puis les carcasses sont découpées dans notre laboratoire à la ferme par un boucher diplômé. La transformation en saucisses, merguez et steak ainsi que la préparation des colis sont ensuite réalisées par nos soins

LES DIFFERENTS COLIS						
½ agneau (7 à 9 kg)			¼ agneau AVANT (3kg env.)		¼ agneau ARRIÈRE (4 kg env.)	
Colis CLASSIQUE	Colis HACHÉ	Colis GRILLADE	¼ avant HACHÉ	¼ avant GRILLADES	¼ arrière HACHÉ	¼ arrière GRILLADES
Gigot			Gigot		Gigot	
Gigot raccourci + selle en rôti		tranché	/	/	racc + selle en rôti	tranché
Épaule			Épaule		Épaule	
Epaule en rôti		Tranchée	En rôti	Tranchée	/	/
Côtes*			Côtes*		Côtes*	
Côtelettes (env. 20)			Côtelettes (env.10)		Côtelettes (env.10)	
Poitrine et collier			Poitrine et collier		Poitrine et collier	
Morceaux	Steak haché (environ 8)		Steak haché (env. 4)		Steak haché (env. 4)	
15€/kg en vrac	16€/kg en vrac	16€/kg en vrac	20€ (sous-vide)		22€ (sous-vide)	
16,50€ Sous-vide	17,50€ Sous-vide	17,50€ Sous-vide				

* Les côtes peuvent être proposées en carré sur demande

NB: les gigots et épaules sont par défaut désossés et rôtis. Les os se trouvent dans les colis (1/2 agneau uniquement) et feront un excellent bouillon pour vos soupes l'hiver prochain!

Si vous souhaitez avoir vos morceaux non désossés, cela est tout à fait possible sur simple demande à la commande.