

Ferme de Valneste®

PYRÉNÉES • GASCOGNE

BENOIT GROLLEAU | éleveur de moutons bio et apiculteur

MOUTON VALNESTE® RÉSERVATION • LISTE DE PRIX 2021



Réservation et suivi commande auprès de Naïla au 06 34 40 74 61 • 05 67 47 43 63

Une viande rouge, persillée, jamais forte, tendre et savoureuse même à cuisson bleu

C'est la viande de nos **Moutons Valneste**. Des animaux qui parcourent de grandes surfaces pendant plus d'un an minimum et jusqu'à deux ans et demi. Ils se nourrissent **exclusivement d'herbes pâturées** et vivent **en plein air** toute l'année dans les collines. **Bruno**, notre **artisan boucher** finit de la magnifier par ses découpes et ses préparations.

« SPÉCIAL GOURMAND »

Cuisinez le Mouton Valneste en famille et recevez vos amis !

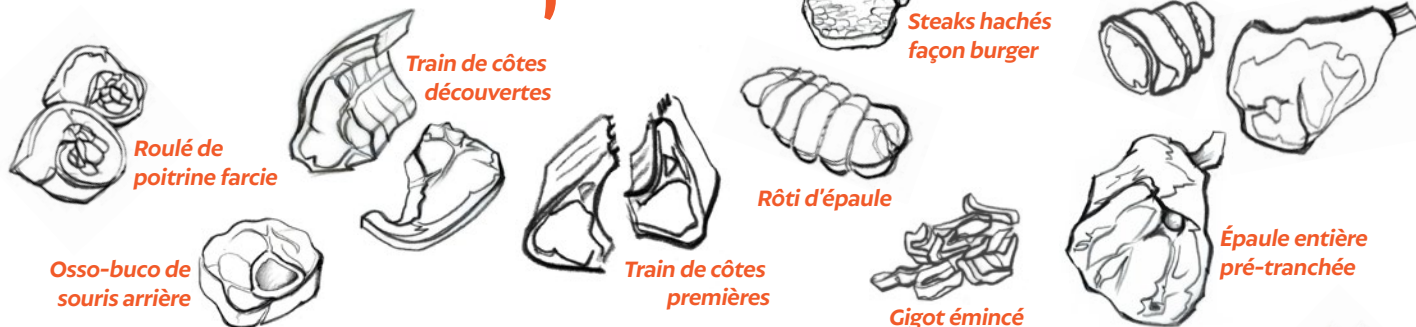
Cet assortiment comprend :

Train de côtes découvertes pré-tranchées • Train de côtes premières pré-tranchées
Train de côtes filet non tranchées • Roulé de poitrine farcie • Osso-buco de souris arrière • Rôti de selle • Gigot émincé au couteau, en cubes et pavés
(Sur demande le gigot peut-être laissé entier avec os coulé)

+ au choix Rôti d'épaule et ragoût (collier, manche, pointe épaule, souris avant)
ou Épaule entière pré-tranchée ou sans os et steaks hachés façon burger

1/2 mouton Max 12 kg

22,90 €/kg



« SPÉCIAL GRILLADES »

Allumez le barbecue et sortez l'apéro, tout se grille !

Cet assortiment comprend :

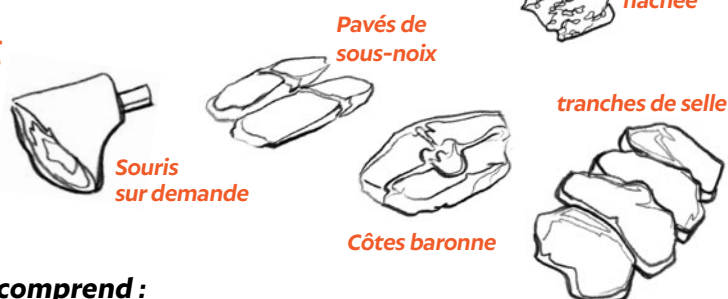
Saucisses fines et viande hachée • Côtes charnues
Pavés de sous noix • Côtelettes prêtes à griller • Tranches de selle
Cubes de gigot pour brochettes • Côtes baronnes
Émincé au couteau prêt à sauter • (Souris sur demande)

1/2 mouton Max 12 kg

22,90 €/kg

1/4 mouton Max 6 kg

24 €/kg



« DÉGUSTATION »

Pour les gourmands format "petit frigo"

Cet assortiment comprend :

Saucisses fines et viande hachée • Côtes charnues • Tranches de selle
Côtelettes prêtes à griller • Cubes de gigot pour brochettes
Émincé au couteau prêt à sauter

1/8 mouton Max 3 kg

27,40 €/kg

