

Ici, dans notre atelier Boucherie :

DES RECETTES
EXCLUSIVES CRÉÉES
ET PRÉPARÉES PAR
NOS BOUCHERS



DES PRODUITS LOCAUX ET RÉGIONAUX
ISSUS DES MEILLEURS TERROIRS

90% DE VIANDES FRANÇAISES

LA TOUR DE VIANDE :

Vous êtes un grand amateur de côte de bœuf ?
Vous allez fondre devant notre tour à viande ! Ce présentoir exclusif réunit
différents types de côtes de bœuf aux qualités gustatives spécifiques
et aux saveurs authentiques provenant de 6 races à viande de qualité
supérieure dont 2 maturées 5 à 6 semaines.



La blonde d'Aquitaine maturée :

une grande tendreté et une finesse au
goût exacerbée par la maturation dans
notre cave.

La Salers :

une texture juteuse et un beau persillé.

La Limousine :

un persillé au grain d'une finesse
remarquable.

La Charolaise maturée :

une tendreté exceptionnelle et
une jutosité généreuse.

L'Angus :

un bon équilibre de gras offrant
des arômes subtils de noisette.

La Normande :

une saveur et un persillé incontournables.

LA CAVE À MATURATION :

Les connaisseurs vous le diront, rien de tel qu'une bonne viande maturée pour
régaler les gourmets ! Nos morceaux de viande maturés reposent durant 5
à 6 semaines dans une cave à l'hygrométrie maîtrisée, accompagnée d'un bloc
de sel de l'Himalaya qui a pour action de purifier l'air de la cave. Pendant cette
étape, la viande développe doucement et délicatement des saveurs rares, une
tendreté exceptionnelle, un goût juteux et concentre une grande finesse.

La maturation est un vrai gage de qualité !

LE FUMOIR :

Le secret de nos bouchers pour vous proposer une gamme de produits
fumés au bois de hêtre et tranchés à la main ? Notre fumoir maison !
Vous apprécierez la chair tendre, fondante et délicatement parfumée
du filet mignon, de l'échine, du jarret, de la palette de porc ou encore du
magret de canard ! Il ne vous reste plus qu'à faire votre choix.



LA RÔTISSERIE :

Le poulet rôti est un de vos plats favoris ?

Nous mettons à votre disposition toute la journée de superbes poulets
prêts à déguster délicieusement dorés à la peau croquante et à la chair
moelleuse. Sans oublier nos pommes de terre, jarrets et travers...
aux petits oignons !



LE FOIE GRAS PRÉPARÉ PAR NOS BOUCHERS

Qu'on le serve en entrée, en amuse-bouche sur des toasts tièdes ou en apéritif,
le foie gras est toujours un plaisir. On l'accompagne d'un verre de vin moelleux
ou pourquoi pas d'une coupe de champagne. Il fond sous le palais, réconforte
et apporte une touche festive à vos repas. Nos bouchers préparent un foie gras
de canard mi-cuit selon une recette originale et respectueuse du produit avec
du porto, du sel de Guérande et du poivre noir. Il vous séduira par son fondant
et son goût inimitable.



RETROUVEZ TOUS LES DÉTAILS DU PROGRAMME SUR WWW.MANGERBOUGER.FR