



BŒUF GRAS DE CARNAVAL !!



EN DIRECT DE L'ABATOIR DE BAZAS !

DU Mardi 09 au Samedi 20 février 2010

Nous avons réussi (non sans efforts ...)
à trouver 4 superbes bœuf gras auprès de nos fournisseurs de BAZAS :

Ces fameux bœufs gras deviennent de plus en plus rares car, seuls quelques passionnés, amoureux de leur métier, s'entêtent à perpétuer la tradition de cet élevage séculaire pour lequel l'amour du travail bien fait l'emporte sur la rentabilité à court terme.

ATTENTION ! Comme chaque année, il y aura plus de demande que de disponibilités !.

Nous vous conseillons de réserver le plus tôt possible

- Filet de bœuf :	40 €/kg	- Bavette d'ailoyau	29 €/kg
- Faux filet :	30 €/kg	- Levure extra :	24 €/kg
- Rumsteak :	29 €/kg	- Côte de boeuf :	27 €/kg
- Pointe à l'os :	28 €/kg	- Aloyau :	32 €/kg
- Entrecôte Bordelaise :	23 €/kg	- Steak extra à poêler :	24 €/kg
- Rôti extra :	27 €/kg	- Tranche grasse :	24 €/kg
- Macreuse :	21 €/kg	- Bourguignon	10 €/kg
- Pièces à fondues :	27 €/kg	- Plat de côte	7 €/kg

Vous pouvez bien évidemment congeler ces morceaux ! (maturés à point)

Nous n'appliquons pas les tarifs de la foire de BAZAS mais sommes néanmoins contraint de répercuter les prix d'achats et les coûts de maturation de ces viandes.

Pendant ces jours exceptionnels nous vous proposons notre fameuse **Recette de l'Elysé**

DAUBE DE BŒUF AUX BLANCS DE POIREAUX **Oui ! Oui ! C'est vrai !**

12 € le kg \Rightarrow les 3 kg = 32 € (En barquettes congélation : Excellent et pratique)

Entre fin février et début mars nous vous proposerons également notre foire au canard gras en direct de nos producteurs landais.

La Tanière des Saveurs : Tel : 05 57 92 22 33 Mail: tanieredessaveurs@yahoo.fr

