



Diner de Pâques

Dimanche 5 et lundi 6 avril 2026

Voici une liste de plat que nous pouvons vous préparer.

Ces plats sont fabriqués par nos soins et mis dans un récipient pouvant aller au four si cela est nécessaire.

Nous vous demandons de passer commande pour le samedi 28 mars 2026 au plus tard.

- Téléphone : au 064/45 86 11.

- Courriel : info@boucheriealafermelestrieux.com

- Magasin.

Congés du mercredi 15 au samedi 18 avril inclus



Agneau

Epaule

- Epaule d'agneau aux tomates confites **30€/kg**
(ails – olive)
- Epaule d'agneau herbes, fumés et cognac **30€/kg**
(Oignon – gluten –œuf – sulfite – épices)

Couronne

- Couronne en croûte aux herbes du jardin **37€/kg**
(1 pers = 4 côtes)
(Oignon – lactose)
- Couronne marinade orientale **38€/kg**
(1 pers = 4 côtes)
(Oignon – olive - sulfite)

Souris

- Souris d'agneau confit au sirop de liège et estragon
15€ pièce
(Oignon, huile)

Gigot

- Gigot d'agneau farci à la tapenade **30€/kg**
(Huile – oignon- olive)
- Gigot d'agneau persil et menthe **30€/kg**
(oignon – lactose)

Viande à la découpe

- Gigot 25.20€/kg
- Côte d'agneau 28€/kg
- Couronne (4 os) 35€/kg
- Ragoût 19€/kg
- Souris 20€/kg
- Basse côte 18/kg
- Epaule avec os ou sans os 26€/kg
- Collier 14€/kg
- Médaillon 50€/kg

Cuisson au four basse température pour l'agneau

	<u>Saisi</u> <u>r</u>	<u>Durée</u> <u>moyenne</u>	<u>Température</u> <u>du four</u>	<u>Température à</u> <u>cœur</u>
<u>Carré (1kg)</u>	2 ^{1/2} min	2 h	80° C	55° C
<u>Epaule (1kg)</u>	6 min	1.45 h	80° C	60° C
<u>Gigot au os (1kg)</u>	10 min	1.45 h	80° C	60° C
<u>Gigot sans os (1kg)</u>	6 min	1.45 h	80° C	60° C

Cuisson au four traditionnel pour l'agneau.

	<u>Saisir</u>	<u>Durée</u> <u>moyenne</u>	<u>Température</u> <u>du four</u>
<u>Carré 1kg</u>	2.5 min	45 min	180°
<u>Epaule 1kg</u>	6 min	45 min	180°
<u>Gigot au os 1kg</u>	10 min	60 min	180°
<u>Gigot sans os 1kg</u>	6 min	45 min	180°
<u>Souris</u>	*****	60 min	180°