



Diner de Pâques

Dimanche 31 et lundi 1 avril 2024

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 23 avril 2024 au plus tard.

- Téléphone : au 064/45 86 11.

- Courriel : info@boucheriealafermelestrieux.com

- Magasin.



Agneau

Epaule

- Epaule d'agneau aux tomates confites
25€/kg
(ails – olive)
- Epaule d'agneau herbes, fumés et cognac
25€/kg
(Oignon – gluten –œuf – sulfite – épices)
- Epaule d'agneau cumin et thym **25€/kg**
(Olive – oignon)

Côte ou couronne

- Côte d'agneau ou couronne en croûte aux herbes du jardin **30€/kg**
(Oignon – lactose)
- Côte d'agneau ou couronne marinade orientale **30€/kg**
(Oignon – olive - sulfite)

Souris

- Souris d'agneau confit au sirop de liège et estragon **10€ pièce**
(Oignon, huile)

Gigot

- Gigot d'agneau farci à la tapenade **29€/kg**
(Huile – oignon- olive)
- Gigot d'agneau persil et menthe **29€/kg**
(oignon – lactose)

Viande à la découpe

- Gigot 24 €/kg
- Côte d'agneau 27€/kg
- Ragoût 15€/kg
- Souris 17€ /kg
- Basse côte 18/kg
- Epaule avec os 17€/kg sans os 20€/kg
- Collier 14€/kg
- Médaillon 50€/kg

Cuisson au four basse température pour l'agneau

	<u>Saisir</u>	<u>Durée</u>	<u>Température</u>	<u>Température à</u>
	<u>min</u>	<u>moyenne</u>	<u>du four</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>Température</u>
		<u>moyenne</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°

