



*Nous vous demandons de passer commande pour le samedi 12 avril 2025 au plus tard.*

*- Téléphone : au 064/45 86 11,*

*- Courriel : info@boucheriealafermeletrieux.com*

*- Magasin.*

## *Diner de Pâques*

*Dimanche 20 et lundi 21 avril 2025*

*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.*



## Agneau

### Epaule

- Epaule d'agneau aux tomates confites **26€/kg**  
(ails – olive)
- Epaule d'agneau herbes, fumés et cognac **26€/kg**  
(Oignon – gluten –œuf – sulfite – épices)

### Couronne

- Couronne en croûte aux herbes du jardin **30€/kg**  
(1 pers = 4 côtes)  
(Oignon – lactose)
- Couronne marinade orientale **30€/kg**  
(1 pers = 4 côtes)  
(Oignon – olive - sulfite)

### Souris

- Souris d'agneau confit au sirop de liège et estragon  
**11€ pièce**  
(Oignon, huile)

## Gigot

- Gigot d'agneau farci à la tapenade **30.5€/kg**  
(Huile – oignon- olive)
- Gigot d'agneau persil et menthe **30.5€/kg**  
(oignon – lactose)

## Viande à la découpe

- Gigot 25.20€/kg
- Côte d'agneau 28€/kg
- Ragoût 15€/kg
- Souris 18€/kg
- Basse côte 18/kg
- Epaule avec os 18€/kg
- Epaule sans os 23€/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 <sup>1/2</sup> 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°