

boeuf veau

les moulins
de rebets 78

Des boeufs et veaux nourris à l'herbe et aux vents normands sous le regard attentif de Marie Bils, éleveuse résolument attachée à leur bien-être... et au nôtre !

Pour tout autre morceau qui vous ferait saliver et manquer à cette liste, n'hésitez pas à nous contacter !

boeuf

Rôti dans le filet.....50 € / kg

Viande à fondue

Bourguignonne.....33 € / kg

veau

Rôti dans le filet.....48 € / kg

Carré de veau.....40 € / kg

Paupiettes.....30 € / kg

Ris de veau.....67 € / kg

agneau volaille

Poussé par l'amour porté à sa Normandie natale, Arnaud s'est lancé en 2012 le défi de soutenir les producteurs amis de son enfance.

Il fait depuis le lien entre eux et nous - entre eux et vous! Et de cette démarche on l'en remercie, car c'est grâce à lui que depuis un an on retrouve en boutique des agneaux nés au coeur des paysages Perchois et labellisés « bien-être et tendreté ».

61

ah la vache

Gigot.....32 € / kg
Épaule.....30 € / kg
Côtes filet.....30 € / kg
Côtelettes premières.....30 € / kg

Poulet.....15 € / kg
Chapon.....26 € / kg
Dinde.....21 € / kg
Poularde.....22 € / kg
Pintade.....18 € / kg

huitres

33 les parcs de
l'imperatrice

Situées sur la presqu'île du Cap Ferret et ainsi préservées au coeur d'un écosystème protégée, les huitres de Joël Dupuch sont élevées selon le savoir-faire de la patience et de l'humilité. Elles sont le goût de leur paysage. Le plaisir des vacances.

huitres N°4 spéciales.....15 € / douzaine

huitres N°3 spéciales.....18 € / douzaine

huitres N°2 spéciales.....21 € / douzaine

poissons

fumette 33

fumés

Parce que les marées du Bassin d'Arcachon se joignent aussi aux battements de nos coeurs, nous nous y attardons pour fêter Fumette et ses un an. Julien et Bénédicte valorisent depuis 2019 les espèces locales fumette et une pêche durable. Car l'amour du produit résonne dans toutes leurs recettes, on se délecte de chacune d'entre elles ; tout est bon dans l'poisson !

Truite bio d'Ariège.....	76 € / kg
Mulet noir nature.....	70 € / kg
Mulet noir au piment d'Espelette.....	80 € / kg
Mulet blanc au poivre de Timut.....	76 € / kg
Dorade sauvage.....	88 € / kg
<i>dorade en filets entiers (uniquement)</i>	

fromages

raclette

14 € par personne
(au choix)

vache nature
vache ail des ours
vache bleue
morbier fermier
abondance
chèvre nature
brebis nature

jambon sec
jambon blanc
saucisson nature
chorizo
ventrèche
coppa
lomo

mont d'or

format classique (2-3 personnes).....14,9 € / pièce

commande



prenez vos commandes
en boutique en remplissant
le formulaire ou par mail à
contact@satio-epicerie.fr !

nom, prénom _____

téléphone _____

e-mail _____

www.satio-epicerie.fr

01 71 60 70 28

indiquer le
nombre de
personnes

boeuf

- Rôti dans le filet.....50 € / kg
- Viande à fondue
- Bourguignonne.....33 € / kg

veau

- Rôti dans le filet.....48 € / kg
- Carré de veau.....40 € / kg
- Paupiettes.....30 € / kg
- Ris de veau.....67 € / kg

- Poulet.....15 € / kg
- Chapon.....26 € / kg
- Dinde.....21 € / kg
- Poularde.....22 € / kg
- Pintade.....18 € / kg

- Gigot d'agneau.....32 € / kg
- Épaule d'agneau.....30 € / kg
- Côtes filet d'agneau.....30 € / kg
- Côtelettes premières d'agneau.....30 € / kg

- huitres N°4 spéciales.....15 € / douzaine
- huitres N°3 spéciales.....18 € / douzaine
- huitres N°2 spéciales.....21 € / douzaine

indiquer le
nombre de
personnes

Truite bio d'Ariège.....76 € / kg

- pavés*
- filets entiers*

Mulet noir nature.....70 € / kg
en filets entiers uniquement

Mulet noir au piment d'Espelette.....80 € / kg
en filets entiers uniquement

Mulet blanc au poivre de Timut.....76 € / kg
en filets entiers uniquement

Dorade sauvage.....88 € / kg
dorade en filets entiers uniquement

Mont d'Or (2-3 personnes).....14,9 € / pièce

Raclette *merci d'indiquer toutes demandes spécifiques ici* —————

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> vache nature | <input type="checkbox"/> jambon sec |
| <input type="checkbox"/> vache ail des ours | <input type="checkbox"/> jambon blanc |
| <input type="checkbox"/> vache bleue | <input type="checkbox"/> saucisson nature |
| <input type="checkbox"/> morbier fermier | <input type="checkbox"/> chorizo |
| <input type="checkbox"/> abondance | <input type="checkbox"/> ventrèche |
| <input type="checkbox"/> chèvre nature | <input type="checkbox"/> coppa |
| <input type="checkbox"/> brebis nature | <input type="checkbox"/> lomo |