

**RACE : Angus**  
**Label : Certifié Black Angus**



Viande incontournable  
d'Amérique du sud (Argentine ou Uruguay)  
Produit d'exception à ne pas manquer !



L'Info  
du Billot

Les Pièces  
à Griller :

- > Pavé de Filet
- > Pavé ou steak de Rumsteck
- > Steak Entrecôte
- > Steak Faux Filet
- > Pavé ou Steak tâche noire
- > Steak Basse-Côte

Les Rosbifs  
ou Fondue :

- > Filet
- > Rumsteck
- > Tâche Noire
- > Faux Filet

Le Spécial  
Barbecue :

- > Colita (aiguillette de 900 grammes)
- > Picanha (pièce de boeuf de 1,2 kg)

Les Viandes  
Longues :

- > Onglet
- > Bavette d'Aloyau

Les Viandes à  
Bouillir :

- > Paleron
- > Jumeau
- > Jarret à os
- > Nerveux de Gîte
- > Macreuse
- > Basse-Côte



**RACE : Limousine** **BLASON : Cristal limousin**  
**DESCRIPTION : Viande finement persillée.**



La cote de bœuf  
est maturée 30 jours minimum

Laisser reposer la viande permet d'obtenir  
des qualités gustatives exacerbées et une tendreté exceptionnelle.



L'Info  
du Billot

Les Pièces  
à Griller :

- > Pavé de Filet
- > Pavé de Rumsteck
- > Pavé de Tâche Noire
- > Steak Entrecôte
- > Steak Faux Filet
- > Steak Rumsteck
- > Steak Tranche
- > Steak Basse-Côte

Les Rosbifs  
ou Fondue :

- > Filet
- > Rumsteck
- > Tâche Noire
- > Rond Parisien
- > Faux Filet

Les Morceaux  
du Boucher :

- > Merlan d'Epaule
- > Dessus de Palette
- > Mouvant
- > Araignée

Les Viandes  
Longues :

- > Onglet
- > Bavette d'Aloyau
- > Hampe

Les Viandes  
à Braiser :

- > Paleron
- > Jumeau
- > Jarret à os
- > Nerveux de Gîte
- > Macreuse
- > Basse-Côte

Les Viandes  
Crues

- > Assiette de Carpaccio  
Fait maison
- > Boeuf Haché  
à la demande