



Retrouver notre liste: www.lapierre-ody.fr → actualité → rayon boucherie

Notre rayon boucherie

Le bœuf, le veau, l'agneau sont issus d'une production locale en provenance des abattoirs de Confolens. Le porc et la volaille sont également issus d'une production locale en provenance de Dordogne.

Le Bœuf Limousin:

- **Différents steak dénervés:** Merlan, poire, dessus de palette, aiguillette baronne, bavette, hampe, onglet, rond de gîte etc...
- **Côte de bœuf:** nature ou marinée
- **Entrecôte**
- **Basse côte**
- **Faux filet**
- **Rumsteak**
- **Rôti de bœuf:** tende de tranche, macreuse, filet etc..
- **Pot au feu:** Jarret, plat de côte, jumeau de bœuf, joue de bœuf, paleron, poitrine, queue de bœuf
- **Bœuf pour bourguignon:** jumeau de bœuf, joue de bœuf, paleron etc...
- **Steak haché**
- **Bœuf mariné**
- **Brochette de bœuf:** (nature ou marinée)
- **Poitrine de bœuf marinée**



Préparations bouchères: Steak haché de pastrami, tartare de bœuf préparé, saucisse Basquaise...



Le veau:

- **Blanquette de veau:** (avec ou sans os)
- **Escalope de veau**
- **Tendron de veau** à griller et ou mariné
- **Côte de veau:** (première ou filet)
- **Rôti de veau:** (noix, façon grenadin, filet)
- **Épaule ou quasi de veau:** (à étouffer ou en blanquette)
- **Jarret de veau, queue de veau**
- **Brochette de veau marinée**



Préparations bouchères: Rôti de veau du Sud-Ouest, rôti de veau Orloff, steak haché de veau, paupiette de veau, saucisse de veau...



Le porc

- **Rôti de porc: (filet ou échine)**
- **Poitrine de porc/ventrèche (entière ou tranchée)**
- **Grillade de porc**
- **Filet mignon de porc**
- **Côte de porc: (filet ou échine)**
- **Rôti de porc échine Noir de Bigorre**



Préparations bouchères: rôti de porc au pistou, rôti de porc à la diable, filet mignon de porc aux fruits secs...

- **Saucisses: nature, de Toulouse, persillée, Briarde, pineau/roquefort, Basquaise, veau, canard aux figues, merguez, kefta, chorizo à cuire.**
- **Chair nature ou farce à tomate**
- **Brochette de filet mignon au pruneau**



L'agneau

- **Gigot d'agneau: sans os entier ou os coulé**
- **Rôti d'agneau dans le gigot (2/5)**
- **Selle d'agneau entière**
- **Côte d'agneau: première ou filet**
- **Épaule d'agneau (avec ou sans os)**
- **Collier d'agneau**
- **Souris d'agneau**



La volaille

- **Poulet cru:**
- **Cuisse de poulet crue**
- **Blanc de poulet**
- **Escalope de dinde**
- **Poulet farci grand-mère**
- **Cuisse de poulet farcie grand-mère**
- **Magret de canard**
- **Brochette de dinde marinée/chorizo**



Les abats

- **Ris de veau**
- **Foie de veau**
- **Cœur de veau**
- **Rognons de veau**
- **Foie de génisse**
- **Cœur de génisse**
- **Rognons de génisse**
- **Foie d'agneau**
- **Cœur d'agneau**
- **Rognon d'agneau**

ROGNONS DE GENISSE A LA TOMATE

INGREDIENTS :

- Rognon de génisse : 1kg
- Tomate : 500g
- Oignon frais : 150g
- Ail frais : 30g
- Fond de veau : 150g
- Huile d'olive : Quantité Selon Proportion



PRÉPARATION :

Blanchir les rognons 4 fois sans les porter à ébullition, et une 5ème fois à ébullition.

Faire revenir les oignons à l'huile d'olive.

Mettre l'ail, les rognons, mélanger et mettre les tomates l'assaisonnement et le fond de veau. Laisser cuire 3 heures environs. Rectifier l'assaisonnement si besoin.

Notre rayon charcuterie

- **Jambon blanc Maison (sans sel nitrité)**
- **Jambon de Bayonne**
- **Talon de jambon blanc et talon de jambon sec**
- **Jambon Pata Negra (plateau dégustation)**
- **Jambon Noir de Bigorre (plateau dégustation)**
- **Saucisson à l'ail « Maison »**
- **Saucisson sec « Maison »**
- **Chorizo « Maison »**
- **Saucisson Lyonnais pistaché**
- **Bacon fumé « Maison »**
- **Andouille de Guémenée**
- **Andouille Noir de Bigorre**
- **Grenier Charentais**
- **Poitrine fumée « Maison »**
- **Échine de porc séchée (aussi en plateau dégustation)**
- **Pastrami**
- **Farci Charentais**
- **Terrine de Jambonneau**
- **Terrine de volaille au citron confit**
- **Terrine de bœuf au Baume de Bouteville**



- **Rôti de porc cuit**
- **Rôti de bœuf cuit**
- **Pâté de tête**
- **Boudin noir à la tête de cochon**
- **Andouillette**
- **Grillon Charentais Médaille d'or (au kg ou en pot)**
- **Gros grillon**
- **Rillettes de canard**
- **Terrine Grand-mère**
- **Terrine du Sud-Ouest**
- **Terrine de campagne au Cognac**
- **Fagot Charentais**
- **Pâté marmite**
- **Mousse de foie de volaille**

