



**AGNEAUX
DES
PYRÉNÉES**



**préparez
votre REPAS
DE PÂQUES**



**AGNEAUX
DU
PAYS D'OC**

Le week-end de Pâques arrive à grands pas !
Un gigot confit bien tendre, un carré d'agneau en croûte d'herbes, une souris savoureuse ou encore une épaule...
L'agneau est l'un des plats incontournables du menu !

**N'hésitez pas à passer commande
ET À DEMANDER CONSEILS AUPRÈS DES GARÇONS**

POUR COMMENCER

Boudin blanc Nature	23€ 90/kg
Boudin blanc Morilles	29€ 90/kg
Escargots (la douzaine)	9€ 90
Foie gras Artisanal ballotin (200g) (pièce)	39€ 90
Paté croûte Foie Gras	46€ 90/kg
Paté de Pâques	39€ 90/kg
Saucisses cocktail	(pièce) 7€ 90



Côte,
Entrecôte
et/ou
Faux-filet

VIANDES MATURÉES

Normande 40 jours (France).....	41 € 90/kg
Pie Noir 40 jours (France).....	51 € 90/kg
Salers 40 jours (France).....	51 € 90/kg
Simmental 50 jours (France).....	84 € 90/kg
Black Pearl (Danemark).....	109 € 90/kg
Les Écossaises 60 jours (Galloway, Longhorn, Shorthorn)	84 € 90/kg
Filet Normand à l'ancienne.....	65 € 90/kg

MAIS AUSSI

Veau Orloff.....	30 € 90 /kg
Côte de bœuf Aquitaine	34 € 90 /kg
Poulette Farce Gourmande (5pers).....	79 € 90 €
Kebab confit et ses légumes (4pers).....	30 €

GARNITURES

Haricots verts rangés main	(660g) 7€ 90
Flageolets	(660g) 5€ 90
Paillassons / Dauphines	17€ 90 /kg
Grenailles à l'ail	17€ 90 /kg
Pommes de terre Mona-Lisa / Gratin Dauphinois / Légumes vapeur / Purée (Dame Nation).....	15 € 90 /kg



Un gigot confit sous-vide dans son jus et agrémenté d'une marinade ail et fines herbes. Vous n'avez plus qu'à sortir votre gigot du frigo 1 heure avant sa cuisson. Préchauffez le four à 150°C. Ajoutez dans votre plat 1 verre de vin blanc ou de porto, 2 oignons ciselés et 1 tête d'ail. 1 heure de cuisson et c'est prêt !

AGNEAU DE PÂQUES

Gigot des Pyrénées (3pers).....	(pièce) 59 € 90
Gigot d'agneau entier (8/10pers)....	(pièce) 100€ / 120€

*** BEST *** **GIGOT DE LAITON**
4/8 pers (pièce) 75€ / 85€

Épaule (5pers).....	(pièce) 50€ / 65€
Noisette	49 € 90 /kg
Carré.....	44 € 90 /kg
Couronne	44 € 90 /kg
Souris.....	34 € 90 /kg
Sauté d'agneau	39 € 90 /kg

NOS BELLES BOUTEILLES

Côte du Rhône (Famille Perrin).....	11 € 90
Raisin de la Colère (Château Aurore).....	16 € 90
Les Creisses (Philippe Chesnelong).....	25 € 90
La Rosine (Stéphane Ogier)	27 € 90
Côte-Rôtie (Stéphane Ogier).....	69 € 90
Magnum Côte du Rhone (Blanc / Rouge) (Famille Perrin)	23 € 90

07 89 40 95 41

Commandez 24h/24h
et 7j/7j par sms ou téléphone.
Un numéro de commande
vous sera remis.

Pour toutes
informations,
les garçons vous
répondent au

01 43 71 85 38

Faites-vous livrer !

⇌ **Ollca. deliveroo**

POUR Uber
DE BON Eats

WWW.BOUCHERIE-GILLOTJOHN.FR

249 boulevard Voltaire - 75011 Paris