



Le barbecue made in Lejol

Notre conseil : 1 personne = 3 pièces
par exemple : 1 viande, 1 charcuterie et 1
tranche de lard

Viandes

Porc		Bœuf	
escalopes	11,20 €/kg	rumsteack	20,60 €/kg
côtes 1ère	9,45 €/kg	entrecôte	19,25 €/kg
côtes échine	9,65 €/kg	faux-filet	23,40 €/kg
filet mignon	16,75 €/kg	filet	35,10 €/kg
		bavette	16,35 €/kg
cotes marinées	9,65 €/kg	persillé	17,80 €/kg
escalopes marinées	14,50 €/kg	steack haché	10,80 €/kg
viande à brochette marinée	13,30 €/kg	st. haché mariné	11,00 €/kg
		rosbeef	20,60 €/kg
Veau		Volailles	
escalopes	23,20 €/kg	escalopes de poulet	14,25 €/kg
côtes	16,55 €/kg	ailes de poulet natures	6,95 €/kg
		ailes de poulet marinées	8,65 €/kg
		escalope de dinde	16,95 €/kg

Vous pouvez concevoir des brochettes ! Rumsteack, blanc de poulet ou de dinde, noix de veau, foie, rognon ou cœur

Charcuteries

s. du gourmet	11,95 €/kg	petite saucisse	9,55 €/kg
s. ail des ours	11,95 €/kg	merguez	10,80 €/kg
s. blanche	10,60 €/kg	knack au lard	13,50 €/kg
S. spéciale lejol	14,35 €/kg	s. pommes de terre	11,45 €/kg

Lard

Lard frais (8,00€/kg) ou mariné (8,40€/kg) ou fumé (10,30€/kg)

Attention la cote de bœuf (18,50€/kg) est possible mais réservez la ! Il n'y en a que 14 par bœuf.. et seulement 1 à 2 bœuf par semaine.. ba oui c'est la ferme..