







LE BIF TRUCK

LA BOUCHERIE DES ÉLEVEURS

RECAPITULATIF DES DIFFERENTS PRODUITS DISPONIBLES POUR VOS REVEILLONS 2026

POUR LES FÊTES, CETTE ANNÉE, VOUS POURREZ RÉCUPÉRER VOS COMMANDES :

LES MARDIS 22 ET 29, À BRESSUIRE (TOUTE LA MATINÉE SOUS LES HALLES),

LES MERCREDIS 23 ET 30, À CERIZAY ET AUX HERBIERS (TOUTE LA MATINÉE SOUS LES HALLES)

LES JEUDIS 24 ET 31 À LA CHÂTAIGNERAIE (9H À 9H30), À SAINT MESMIN (10H À 12H), À POUZAUGES (TOUTE LA MATINÉE SOUS LES HALLES).

FERMETURE EXCEPTIONNELLE, LES SAMEDIS 26 DÉCEMBRE ET 2 JANVIER

RECAPITULATIF DES DIFFERENTS PRODUITS DISPONIBLES POUR VOS REVEILLONS 2026

Les Farces (à base de Veau, Porc et Bœuf)

Farce Pomme, Boudin Blanc et Cidre……....16,90€/kg

Farce Cèpe, Marron et Armagnac ……..….16,90€/kg

Farce Foie Gras, Pain d'épice, Boudin Blanc Truffé et Porto…….20,90€/kg

Farce Figue, Foie Gras et Champagne……..……...20,90€/kg

Les Volailles Désossées et Farcies à Partager

Cuisse de Dinde Rustique (4 à 8 pers)...……..20,90€/kg

Cannette à l'Orange (6 à 9 pers)……....27,90€/kg

Pintade Cèpe, Marron et Armagnac (5 à 9 pers).....30,90€/kg

Pintade Figue, Foie Gras et Champagne (5 à 9 pers)…….32,90€/kg

Chapon Figues, Foie Gras et Champagne (8 à 12 pers)…….32,90€/kg

Chapon Foie Gras, Pain d'Epice, Boudin blanc Truffé et Porto (8/12pers)
…….....32,90€/kg

Préparations Bouchères à la part

Paupiette de Canard à l'Orange 160g……..……...5€50/Pièce

Paupiette de Poulet au Citron 160g……..5€50/Pièce

Paupiette de Poulet aux Farce Fine aux Figues…….5€50/Pièce

Paupiette de Bœuf Bleu d'Auvergne, Noix et Poire 160g……5€50Pièce

Paupiette de Pintade Cèpe, Marron et Armagnac 160g...……...5€50/Pièce

Caille Figues, Foie Gras et Champagne 160g..……....7€50/Pièce

Caille Poires/Amandes……...…7€50/Pièce

Paupiette de Veau Nature ou Pruneau/Abricot160g ……4€90/Pièce

FABRICATION MAISON

Pour agrémenter votre réveillon, le Bif Truck vous propose toute une gamme de préparations bouchères festives, élaborées dans notre laboratoire, à St Mesmin. Demandez conseil à votre Boucher pour trouver le produit qui conviendra le mieux à vos invités. De plus, il vous donnera de précieux conseils de cuisson.

A partir du 7 décembre, un standard téléphonique, pour les prises de commandes, sera spécialement ouvert tous les jours, de 11 à 12h et de 17 à 18h, au :

06 16 23 28 73

RECAPITULATIF DES DIFFERENTS PRODUITS DISPONIBLES POUR VOS REVEILLONS 2026

Le Bœuf

Faux Filet en Rôti ou Pavé, Maturé 60 jours minimum ……...59,90€/kg
Côte de Bœuf Maturée 60 jours minimum ……49,90€/kg
Côte de Bœuf……..31,90€/kg
Côte de Bœuf « Tomahawk »……...27,90€/kg
Filet de Bœuf à Rôtir ou Tournedos……49,90€/kg
Faux Filet à Rôtir ou Tournedos……38,90€/kg
Rumsteck à Rôtir ou Tournedos……..31,90€/kg
Tranche ou Tende de Tranche à Rôtir……..…….27,90€/kg
Fondue Bourguignonne……....32,90€/kg

Le Veau

Rôti Noix, Quasi ou Longe……...32,90€/kg

Gigot d'Agneau sans os (10 à 12 pers)…….....31,90€/kg
Filet d'Agneau sans os (6 à 8 pers)……..…..31,90€/kg
Epaule d'Agneau avec os (4 à 6 pers)……..…..27,90€/kg
Carré de Côte d'Agneau à rôtir (2 à 6 pers)…….……....31,90€/kg

Les Volailles entière prêtes à cuire

Poularde Pattes Noires de 150 jours (5 à 7 pers)…….……20,90€/kg
Pintade (3 à 5 pers)…….……...16,90€/kg
Pintade Chaponnée (5 à 7 pers)…….……23,90€/kg
Chapon (8 à 12 pers)……..……..19,90€/kg

Les Rôtis Festifs

Rôti de Porc Orloff……..20,90€/kg
Rôti de Veau Orloff……..……...32,90€/kg
Rôti de Veau Italien (tomate confite, mozzarella et jambon)...35,90€/kg

PROVENANCE

Notre Bœuf est de race Blonde d'Aquitaine, maturé 10 jours minimum. Issu du GAEC La Parilière à St Mesmin.

Notre Veau, élevé uniquement au lait entier, provient du Gaec Bogatine au Breuil Barret. L'Agneau de race locale, dite Vendéen, est élevé par Gildas Girardeau, à Menomblet.

Toutes nos volailles entières proviennent de chez Gildas Girardeau de Menomblet.

Pour Noël, vous pouvez commander par internet, jusqu'au 21 Décembre, sur le site lebiftruck.fr et, jusqu'au 19 Décembre sur les points de vente.

RECAPITULATIF DES DIFFERENTS PRODUITS DISPONIBLES POUR VOS REVEILLONS 2026

L'Autruche de Laurette

Rôti ou tournedos d'Autruche……...59,90€/kg
Fondue d'Autruche……..59,90€/kg
Pierrade d'Autruche……49,90€/kg
Saucisse d'Autruche au Whisky……27,90€/kg

La Fondue (200g/pers)

Fondue Bourguignonne de Bœuf…….....32,90€/kg
Fondue de Veau ……...32,90€/kg
Fondue de Filet de Poulet……..…...24,90€/kg
Fondue de Filet Mignon de Porc……..24,90€/kg
Fondue de Dinde……19,90€/kg
Fondue d'Autruche……59,90€/kg

La Pierrade (200g/pers)

(Possibilité de marinade pour 2€/kg supplémentaires)

Pierrade de Bœuf…….…….....27,90€/kg
Pierrade de Veau ……....32,90€/kg
Pierrade de Filet de Poulet……..….23490€/kg
Pierrade de Filet de Porc……...……...19,90€/kg
Pierrade de Filet de Dinde……..……19,90€/kg
Pierrade d'Autruche……..49,90€/kg

Les Plateaux Raclette (4pers)

Plateau Charcut' *400g de Charcuterie*……..17€/Plateau

Plateau Complet Classique *400g de Charcuterie + 800g de Fromage à* Raclette ……32€/Plateau

Plateau Super Complet *400g de Charcuterie + 200 g de Fromage à Raclette + 200g de Morbier + 200g de Tomme Locale + 200g de Tomme Locale à l'ail des Ours* ……40€/Plateau

L'AUTRUCHE DE LAURETTE

Véritable réussite l'année dernière, nous avons décidé de vous reproposer l'Autruche de Laurette, éleveuse à Marsilly, dans les Charentes Maritimes. Elle est totalement transformée par nos soins, de l'abattage jusqu'au détail.

Vous aurez le choix entre rôtis et tournedos. Mais, vous pourrez également l'incorporer dans vos assortiments de fondues ou pierrades.

RACLETTES

Nous vous proposons des plateaux Raclette, avec ou sans fromage.

Ils sont composés de Jambon cuit au Torchon, ainsi que de Bacon, Coppa, Pancetta et Jambon cru, de fabrication Maison.

La Tomme Locale proposée sur les Plateau « Super Complet » provient du GAEC La Source, nos voisins de Montournais.