



RECAPITULATIF DES DIFFERENTS PRODUITS DISPONIBLES POUR VOS REVEILLONS 2023

Pour les fêtes, cette année, vous pourrez récupérer vos commandes aux horaires et lieux classiques, du mercredi au samedi midi, avec une permanence supplémentaire, à Saint Mesmin, les 23 et 30 (14h/14h30).

Vous retrouverez, **en rouge**, 3 nouveautés inspirées par un MOF, lors d'un stage à Paris.

En dernière page, retrouvez nos suggestions supplémentaires, spéciales Premier de l'An, pour encore plus de convivialité.

PRODUITS FESTIFS

RECAPITULATIF DES DIFFERENTS PRODUITS DISPONIBLES POUR VOS REVEILLONS 2023

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

Farce Pomme, Boudin Blanc et Cidre.....	15,90€/kg
Farce Cèpe, Marron et Armagnac	15,90€/kg
Farce Foie Gras, Pain d'épice, Boudin Blanc Truffé et Porto.....	19,90€/kg
Farce Figue, Foie Gras et Champagne.....	19,90€/kg

Les Volailles Désossées et Farcies à Partager

Cuisse de Dinde Rustique (4 à 8 pers).....	18,90€/kg
Cannette à l'Orange (6 à 9 pers).....	25,90€/kg
Pintade Cèpe, Marron et Armagnac (5 à 9 pers).....	28,90€/kg
Pintade Figue, Foie Gras et Champagne (5 à 9 pers).....	30,90€/kg
Pintade Mangué/Oignon (5 à 9 pers).....	28,90€/kg
Chapon Figues, Foie Gras et Champagne (8 à 12 pers).....	30,90€/kg
Chapon Foie Gras, Pain d'Epice, Boudin blanc Truffé et Porto (8/12pers)	30,90€/kg

Préparations Bouchères à la part

Paupiette de Canard à l'Orange 160g.....	4€50/Pièce
Paupiette de Poulet au Citron 160g.....	4€50/Pièce
Paupiette de Dinde Faisselle, Cacahuète, Ciboulette 160g.....	4€50/Pièce
Paupiette de Bœuf Bleu d'Auvergne, Noix et Poire 160g.....	4€70Pièce
Paupiette de Pintade Cèpe, Marron et Armagnac 160g.....	4€50/Pièce
Caille Figues, Foie Gras et Champagne 160g.....	6€50/Pièce
Caille Poires/Amandes	6€50/Pièce
Paupiette de Veau Nature ou Pruneau/Abricot160g	4€50/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 5 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 13 73 21 30

VIANDES TRADITIONNELLES

RECAPITULATIF DES DIFFERENTS PRODUITS DISPONIBLES POUR VOS REVEILLONS 2023

Le Bœuf

Faux Filet en Rôti ou Tournedos, Maturé 60 jours minimum	.59,90€/kg
Côte de Bœuf Maturée 60 jours minimum45,90€/kg
Côte de Bœuf24,90€/kg
Côte de Bœuf « Tomahawk »22,90€/kg
Filet de Bœuf à Rôtir ou Tournedos39,90€/kg
Faux Filet à Rôtir ou Tournedos31,90€/kg
Rumsteck à Rôtir ou Tournedos25,90€/kg
Tranche ou Tende de Tranche à Rôtir21,90€/kg
Fondue Bourguignonne25,90€/kg

Le Veau de lait

Rôti Noix, Quasi ou Longe25,90€/kg
---------------------------	----------------

L'Agneau

Gigot d'Agneau avec os (10 à 12 pers)23,90€/kg
Gigot d'Agneau sans os (10 à 12 pers)25,90€/kg
Filet d'Agneau sans os (6 à 8 pers)25,90€/kg
Epaule d'Agneau avec os (4 à 6 pers)20,90€/kg
Carré de Côte d'Agneau à rôtir (2 à 6 pers)23,90€/kg

Les Volailles entière prêtes à cuire

Poularde Pattes Bleues de 150 jours (5 à 7 pers)19,90€/kg
Pintade (3 à 5 pers)15,90€/kg
Pintade Chaponnée (5 à 7 pers)22,90€/kg
Chapon (8 à 12 pers)18,90€/kg

PROVENANCE

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

Notre Veau, élevé uniquement au lait entier, provient du Gaec La Ramée au Boupère et l'Earl 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 19 Décembre, sur le site lebiftruck.fr et, jusqu'au 16 Décembre au camion.

SPECIAL REVEILLON 1ER DE L'AN

RECAPITULATIF DES DIFFERENTS PRODUITS DISPONIBLES POUR VOS REVEILLONS 2023

La Fondue (200g/pers)

Fondue Bourguignonne de Bœuf.....	25,90€/kg
Fondue de Veau	25,90€/kg
Fondue de Filet de Poulet.....	22,90€/kg
Fondue de Filet Mignon de Porc.....	23,90€/kg
Fondue de Dinde.....	16,90€/kg

La Pierrade (200g/pers)

(Possibilité de marinade pour 2€/kg supplémentaires)

Pierrade de Bœuf.....	20,90€/kg
Pierrade de Veau	25,90€/kg
Pierrade de Filet de Poulet.....	22,90€/kg
Pierrade de Filet de Porc.....	16,90€/kg
Pierrade de Filet de Dinde.....	16,90€/kg

Les Rôtis

Rôti de Porc Orloff.....	16,90€/kg
Filet Mignon de Porc aux fruits Mendiants	25,90€/kg
Rôti de Veau Orloff.....	25,90€/kg
Rôti de Veau Italien (tomate confite, mozzarella et jambon)...	28,90€/kg

Les Pigouilles (4pers)

(600g minimum de viande par pièce)

Bœuf Bleu/Cheddar.....	17€/Pièce
Bœuf Normand (Andouille, Camembert, Pomme).....	17€/Pièce
Veau à l'Orientale (épices Orientale/Fromage Blanc).....	17€/Pièce
Agneau à l'Indienne (Colombo/Fromage Blanc).....	17€/Pièce
Porc Texas (épice Texas/Piquillos).....	17€/Pièce
Bœuf Rossini en Croûte (Foie Gras, Oignons).....	23€/Pièce

NOUVEAUTE

Innovation cette année, retrouvez les « Pigouilles ».

Il s'agit d'une sorte de grosse brochette, à partager, une fois cuite au four (entre 20 minutes et 1 heure, selon le type de viande).

