



DESRIPTIF CHARTUTERIES DE CERF

Les Rillettes de cerf

- Viande de cerf et poitrine de porc, fond d'os de cerf, oignons, sel, poivre.
- Verrines de 190g et 300g
- DDM 36 mois.

La Terrine de cerf

- Viande de cerf et gorge de porc, cognac, oeuf, échalotes, sel, poivre.
- Verrines de 190g et 300g
- DDM 36 mois.

La Terrine de foie de cerf

- Foie de cerf et gorge de porc, cognac, oeuf, échalotes, sel, poivre.
- Verrines de 190g et 300g
- DDM 36 mois.

La Terrine de cerf aux figues

- Viande de cerf et gorge de porc, figues, cognac, oeuf, échalotes, sel, poivre.
- Terrine fraîche au poids
- DLC sous vide 27 jours à 4°C.

Le Saucisson de cerf

- Viande de cerf et gorge de porc, ail, épices.
- Saucisson frais au poids
- DLC sous vide 27 jours à 4°C.





DESRIPTIF PLATS CUISINÉS À BASE DE CERF

<p>Le Civet à l'Anjou Rouge</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Mijoté de viande de cerf à l'Anjou Rouge, champignons, carottes, lardons, oignons, fond d'os de cerf, farine de blé, beurre, sel. - Prêt à consommer. - Réchauffage au bain marie. - Verrine de 750g pour 3/4 personnes. - DLC 36 mois.
<p>Le Sauté à l'Anjou Rouge</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Mijoté de viande de cerf à l'Anjou Rouge, champignons, fond d'os de cerf, oignons, farine de blé, beurre, sel. - Prêt à consommer. - Réchauffage au bain marie. - Verrine de 750g pour 3/4 personnes. - DLC 36 mois.

DESRIPTIF VIANDE DE CERF

<p>Viande fraîche</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Viande de daguet ou bichette 18 mois. - Viande rouge. - Pièce au choix à griller, à rôtir ou à bouillir. - Au poids. - DLC sous vide 27 jours à 4°C.
-----------------------	--

