



## Gibier surgelé 2011

### Mise en place



Offre valable du 29 août au 10 septembre 2011

Sous réserve, dans la limite des stocks disponibles,

**Prix nets et uniquement en colis d'origine**

61002	<b>Selle de chevreuil Wild-Gourmet</b> 8-10 côtes, Wild-Gourmet.....	Autriche.....	ç 4/5 pces.....
61004	<b>Selle de chevreuil</b> 8-10 côtes .....	Pologne.....	ç 6 pces.....
61011	<b>Entrecôte de chevreuil</b> .....	Ecosse.....	env. 10 kg.....
61144	<b>Viande de chevreuil pour escalope</b> parée, 4 pces.....	Europe.....	ç 7/9 kg.....
61009	<b>Épaule de chevreuil</b> s/os, Wild-Gourmet.....	Autriche.....	6/10 kg.....
61006	<b>Cuissot de chevreuil</b> , Wild-Gourmet.....	Autriche.....	6/8 kg.....
61138	<b>Jarret de chevreuil</b> , "SOURIS" env. 160/180 gr, Wild-Gourmet.....	Autriche.....	7/8 kg.....
61034	<b>Entrecôte de cerf</b> sans chaînette, a/peau, "spécial".....	Nlle -Zélande.....	ç 9/10 kg.....
61125	<b>Viande de cerf pour escalope</b> , 4 pces, coin-noix-rumpsteak-longe.....	Nlle-Zélande.....	6/8 kg.....
61037	<b>Épaule de cerf</b> sans os.....	Nlle-Zélande.....	8/10 kg.....
61039	<b>Emincé de cerf</b> minute, gigot.....	Nlle -Zélande.....	ç 16 x 1 kg.....
61129	<b>Emincé de cerf</b> "cuisson".....	Nlle-Zélande.....	10x1 kg.....
61040	<b>Ragoût de cerf</b> , épaule sans jarret.....	Nlle-Zélande.....	4 x 2.5 kg.....
61096	<b>Ragoût de cerf</b> , jarret arrière.....	Nlle-Zélande.....	ç 2 x 2.5 kg.....
61136	<b>Osso-buco de cerf</b> jarret 4 x 4 pces d'env.300/400 gr.....	Nlle-Zélande.....	4/5 kg.....
61044	<b>Râble de lièvre</b> 600gr +.....	AR / UY.....	ç env. 12 kg.....
61047	<b>Entrecôte de lièvre</b> 100 gr plus.....	Argentine.....	ç 6 x 1 kg.....
61063	<b>Entrecôte de marcassin</b> .....	Europe.....	ç 7/10 kg.....
61071	<b>Ragoût de sanglier</b> épaule plus cou.....	Europe.....	ç 4x 2.5 kg.....
61140	<b>Joue de sanglier</b> , 80/120 gr.....	Europe.....	5 x 1 kg.....
61139	<b>Jarret de sanglier</b> , "SOURIS" avec os, 6x2 pces.....	Europe.....	4/5 kg.....
61084	<b>Filet de faisan</b> s/peau + s/vide.....	Europe.....	ç 10 x 1 kg.....

## CIVETS

**Seau de 10 kg:** 7,5 kg de viande coupée main  
2,5 litres de marinade maison  
(Composition de la marinade : vin rouge, épices et légumes)

62002	<b>Civet de chevreuil « Luxe »</b> s/os épaule uniquement, s/jarret.....	Autriche.....	10 kg.....
62004	<b>Civet de cerf « Luxe »</b> s/os épaule uniquement, s/jarret.....	Nlle-Zélande.....	10 kg.....
62006	<b>Civet de sanglier</b> s/os.....	Nlle-Zélande.....	10 kg.....

## Le Gibier : une de nos spécialités !

Disponible et réactive, toute l'équipe de la maison Lehnherr attend votre appel au 032.755.72.72

