

Assortiment Barbecue – Tous nos produits sont valables nature et mariné (sauf exceptions*)

Brochettes

Bœuf	€ 24,80 /kg
Dinde	€ 17,75 /kg
Poulet	€ 16,95 /kg
Agneau	€ 27,95 /kg
Porc*	€ 2,05 /pc
Mix Maison*	€ 14,50 /kg
Saumon	€ 29,50 /kg
Scampi	€ 22,95 /kg
Pata Negra	€ 38,50 /kg
Spirelli*	€ 1,03/pc

Volaille

Aile de Poulet	€ 4,95 /kg
Pilon de Poulet	€ 6,29 /kg
Cuisse de Poulet	€ 4,95 /kg
Escalope de Poulet	€ 14,95 /kg
Escalope de Dinde	€ 12,50 /kg

Bœuf

Côte à l'os	€ 25,95 /kg
Steak Super	€ 27,95 /kg
Steak Mariné	€ 22,95 /kg

Viande de Bœuf en exclusivité

Goût doux et persillé	
Aubrac - Auvergne	€ 45,50 /kg
Fleur d'Aubrac - Auvergne	€ 46,95 /kg
Black Angus - Irlande	€ 35,90 /kg
Aberdeen Angus - écosse	€ 38,50 /kg
Noire Baltique - Autriche	€ 37,50 /kg
Goût plus fort	
Rubia Gallega - Espagne	€ 54,50 /kg
Highlander - Ecosse	€ 38,50/kg
Wagyu A5 Kagoshima - Japon	€ 198,00/kg
Black Pearl - Pologne	€ 44,50 /kg
Goût crémeux et rond	
Simmental - Autriche	€ 38,25 /kg

Quantité conseillé +- 300-400g/pers.

Saucisses

Chipolata*	(fines)	€ 12,75 /kg
Merguez*	(fines)	€ 17,95 /kg
Grosse Nature*	(grosse)	€ 12,95 /kg
Poivron*	(grosse)	€ 15,45 /kg
Fromage*	(grosse)	€ 15,45 /kg
Bacon*	(fines)	€ 16,95 /kg
Chorizo*	(fines)	€ 16,95 /kg
Fenouil *	(fines)	€ 16,95 /kg
Fines Herbes*	(fines)	€ 16,95 /kg
Vadouvan*	(fines)	€ 16,95 /kg
Jalapeño*	(fines)	€ 16,95 /kg
Volaille*	(grosse)	€ 14,29 /kg

Boudin Blanc*	€ 12,45 / kg
---------------	--------------

Porc

Côte pianos (Ribs)	€ 10,75 /kg
Côtelette	€ 12,95 /kg
Kasselrib*	€ 18,39 /kg
Escalope de porc	€ 14,49 /kg

Lard Barbecue cuit*	€ 17,49 /kg
Lard Frais	€ 13,25 / kg
Roti Ardennais	€ 13,95 /kg

Porc Ibérique sur demande

Agneau

Carré d'agneau/Racks	€ 40,45 /kg
Gigot d'agneau sans os	€ 24,95 /kg
Côte d'agneau	€ 27,15 /kg



Les prix peuvent être modifiés selon les prix du marché

www.boucherievens.be

Rue du Calvaire 7 – 7730 Leers-Nord (BE) – Tel: +32 56 48 17 80

Conseils du Barbecue

- Toujours faire le barbecue (pour un BBQ bois ou charbon) sur la braise (plus de flammes)
- Ne jamais utiliser un allume-feu (chimique ou gazoile), ça peut affecter le goût de la viande
- Bien garder la viande hors du soleil et de préférence au frigo (max 4°C)



1. Cuisson inversée (reverse searing) – Pour une croûte parfaite et une viande juteuse

Méthode : D'abord au four, ensuite à la poêle ou au barbecue

1. Assaisonnez généreusement avec du poivre, du gros sel et éventuellement un peu d'ail en poudre.
2. Préchauffez le four à **55°C**. Disposez la viande sur une grille au-dessus d'un plat et laissez cuire lentement **pendant 1 heure**.
3. Faites chauffer le Barbecue ou une poêle jusqu'à ce qu'il soit très chaud, puis saisissez la viande 1 minute de chaque côté pour former une croûte.
4. Laissez reposer à nouveau quelques instants, découpez contre le grain et terminez avec de la fleur de sel et une noix de beurre.

2. Cuisson lente dans la graisse de bœuf – Saveurs profondes et texture fondante

Méthode : Poêle et four, cuisson confite

1. Faites fondre suffisamment de graisse de bœuf dans une poêle ou un plat allant au four.
2. Assaisonnez légèrement la viande et laissez-la cuire lentement dans la graisse à **90–100°C au four**, jusqu'à une température à cœur d'environ **50°C**.
3. Retirez la viande de la graisse, égouttez-la et laissez-la reposer.
4. Saisissez-la rapidement à feu vif dans une poêle ou sur le barbecue pour obtenir une croûte dorée.

3. À la brésilienne – Style churrasco avec huile à l'ail

Méthode : Barbecue puis cuisson douce au four (ou l'inverse)

1. Faites mariner la côte à l'os avec du gros sel, de l'huile à l'ail, un peu de citron vert et du paprika. Laissez reposer au moins 2 heures.
2. Grillez la viande sur un barbecue au charbon pour former une croûte (environ 2–3 minutes de chaque côté).
3. Terminez la cuisson au four à **110°C** jusqu'à la température désirée à cœur.
4. Laissez reposer sous une feuille d'aluminium puis découpez en tranches épaisses à la façon du picanha.
5. Arrosez d'un filet d'huile à l'ail ou de chimichurri juste avant de servir.

Morceaux originaux barbecue

Bavette au gros sel, pianos de bœuf (cuisson lente, commander à l'avance), Rouelle de porc (cuisson lente, éfiloché), picanha (viande savoureuse), T-Bone (Bistecca alla Fiorentina)

Autres façons de garnir/servir vos côtes à l'os

Tagliatta (Servir sur de la roquette, trancher et décorer avec du parmesan, huile d'olive et balsamique),

Un dry Rub (1 cuil. de cassonade, 1 cuil. Paprika, 2 cuil. Poivre concassé, 2 cuil. Sel, 2 cuil. de chili, 1 cuil. D'ail en poudre, ½ cuil. Graine de moutarde, oregan, optionelle : cumin, cayenne,...

Les prix peuvent être modifiés selon les prix du marché

www.boucherieevens.be

Rue du Calvaire 7 – 7730 Leers-Nord (BE) – Tel: +32 56 48 17 80

