



MAISON MAXIME FALGERE

Gamme Été!

Grillades, brochettes, saucisses, spécialités... découvrez nos produits d'exception.

Tartare de Bœuf au couteau

En vente le samedi ou sur commande
48h en avance (minimum 1 kg)



Nature 26,90€/kg

Préparé 29,90€/kg

Oignon, câpre, sauce Worcestershire,
ketchup, tabasco, huile d'olive, moutarde de
Dijon, persil, sel & poivre.

Carpaccio de Veau



6,90€ les 100 grammes

Carpaccio de Bœuf



4,90€ les 120 grammes

Filet de Canard piment d'Espelette



Tendron de Veau thym citron



Les spécialités

Cuisse de poulet tomate basilic	18,90€/kg
Tendron de veau thym citron	19,90€/kg
Filet de canard piment d'Espelette	29,90€/kg
Saucisse de veau à l'italienne	18,90€/kg

Les Saucisses

Merguez (1)	15,90€/kg
Godiveau aux herbes (2)	15,90€/kg
Godiveau nature (3)	15,90€/kg
Saucisse de canard au piment d'Espelette (4)	24,90€/kg
Godiveau au roquefort (5)	18,90€/kg
Saucisse poulet curry (6)	18,90€/kg
Chorizo à griller	18,90€/kg
Mini andouillette	19,90€/kg
Mini boudin antillais	19,90€/kg



1 2 3 4 5 6

Les Marinades

Chimichurri : piment rouge, tomate concassée, ail, huile de tournesol, vinaigre, paprika, poivre, cumin, persil & origan.

Citron & poivre vert : huiles végétales, écorce de citron, jus de citron, poivres, oignon & pointe de persil.

Massala : huile de colza, concentré de tomate, épices, graines de moutarde, sel, tomate, oignon, poivron & ail.

Jardin Français : huiles végétales, ciboulette, aneth, persil, estragon, romarin, ail, oignon, sel & poivres.

Ail des ours : huile de colza, sel de mer, épices & ail sauvage.

Curry : huile de colza, paprika, oignon, coriandre, curcuma, gingembre, cumin, noix de muscade, fenouil & piment.

Thym Citron : huile de colza, sel de mer, thym & écorce de citron.

Basque : huile de pépins de raisin, piment d'Espelette AOP, concentré de tomates & poivron rouge.

Toscane : huile de colza, poivron, oignon, olive, tomate, courgette, basilic, sel & ail.

Les Brochettes

Poulet à la basquaise

Poulet au curry

Dinde thym citron



Poulet au curry 19,90€/kg

Poulet à la basquaise 19,90€/kg

Dinde thym citron 19,90€/kg

Bœuf massala 29,90€/kg

Bœuf chimichurri 29,90€/kg

Agneau ail des ours 28,90€/kg

Agneau jardin français 28,90€/kg

Veau de lait citron poivre vert 33,90€/kg

Filet mignon/chorizo 23,90€/kg

à la Toscane



Bœuf massala

Veau citron poivre vert

Bœuf chimichurri

SUGGESTION

BARBECUE



Épaule d'Agneau

marinée Jardin Français



29,90€/kg

Une épaule \approx 4/5 personnes

Agneau noir élevé en liberté sur le plateau du Velay, nourri au pis de sa mère.

Tomahawk de Veau



31,90€/kg

Un tomahawk \approx 2/3 personnes

T-bone de Veau



31,90€/kg

Un T-Bone \approx 2/3 personnes

Veau de lait sous la mère, nourri au pis de sa propre mère.

Côte de Cochon épaisse



16,90€/kg
Une côte \approx 2 personnes

Cochon fermier de Haute-Loire élevé en pleine nature, nourri aux céréales sans OGM.

SUGGESTION
BARBECUE



Paleron de bœuf



34,90€/kg
≈ 2, 4 ou 6 personnes

Bœuf français race Aubrac, maturation de 40 jours

Côtes de bœuf



Bœuf issu de races d'exception françaises : Aubrac, Salers,
Limousine, Parthenaise, Jersiaise, Normande...

N'hésitez pas à vous renseigner sur leur disponibilité et les réserver.

Notre savoir-faire

ACHAT EN DIRECT ET MATURATION



Nous sélectionnons chaque semaine les plus belles bêtes sur pied chez nos éleveurs partenaires en Haute-Loire, Corrèze, Lozère, Aveyron et Normandie.

La qualité de l'élevage et des animaux nous permet de faire maturer les meilleurs morceaux dans notre chambre de maturation où nous maîtrisons la température, l'hygrométrie et la ventilation.

Ce processus naturel, la maturation, permet à la viande de perdre une partie de son eau et ainsi de s'attendrir en développant ses arômes.



Maxime
Falgere

ARTISAN BOUCHER

2 RUE DU MAIL - 69004 LYON

RÉSERVATION CONSEILLÉE :

04 78 28 60 17

Pour toute demande particulière (produit spécifique, commande importante, dégustation de viandes maturées...) contactez-nous par téléphone ou passez directement en magasin !

WWW.MAXIMEFALGERE.COM

