SI YOU TY BAÜ
CASAMAYOU
CHARCUTIER - CONSERVEUR
70, rue St Germain
64190 Navarrenx
Tél: 05 59 66 50 88
www.casamayou.com

Pâques 2020

-**L'agneau de lait de Serge LECHARDOY, berger à Ogenne Camptort**, de 6 à 9kg n'ayant bu que du lait. Se déguste bien cuit, la peau croustillante. Cuisson à 180°c, 1h à 1h15.

-Entier de 6 à 9kg (de 20 à 25 personnes)	15.90€/kg
-1/2 agneau de 3 à 4kg (de 10 à 12 personnes)	17.80€/kg
-1/4 arrière (4 personnes)	23.00€/kg
-1/4 avant (4 personnes)	19.90€/kg
-Epaule façon gigot (3 personnes)	26.80€/kg
-Gigot raccourci (4 personnes)	24.50€/kg
-Epaule ronde	24.50€/kg
-Côtelettes ou carré	28.80€/kg
-Sauté d'agneau	17.80€/kg

-L'agneau ou broutard : de 16 à 20kg, âgé de 3 mois ayant brouté de l'herbe. Se déguste légèrement rosé. 1h30 à 180°c.

-Gigot entier (de 8 à 12 personnes) 18.60€/kg

-Epaule entière (5 personnes) 16.50€/kg

-Côtelettes 23.50€/kg

-Ragout 14.50€/kg

Les plats cuisinés

-Le ragout de haricots maïs du Béarn (haricots maïs, carottes, couennes, lardons) 9.50€/kg

-Les ris d'agneau aux cèpes 38.80€/kg

- La tajine d'agneau et poulet 18.00€/kg

-Les gigolettes d'agneau à l'orientale, avec semoule (souris d'agneau, navet à l'orange et tomates sauce aigre douce) 19.00€/kg

Pour les gourmands qui préfèrent la viande rouge :

-Le filet de bœuf 42.60€/kg

-Les cotes de bœuf 28.80€/kg