

# BON DE COMMANDE

NOM : \_\_\_\_\_

PRÉNOM : \_\_\_\_\_

TÉLÉPHONE : \_\_\_\_\_

MAIL : \_\_\_\_\_

DATE SOUHAITÉE DE RETRAIT : \_\_\_\_\_

*Magasin ouvert aux horaires habituels*

DÉTAIL DE LA COMMANDE : \_\_\_\_\_

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**MERCI !**

Ne pas jeter sur la voie publique.

## DATE LIMITE DE COMMANDE :

**29**  
MARS  
18H00

Prise de commande par mail à [maison.piaton@gmail.com](mailto:maison.piaton@gmail.com) OU en ramenant votre bon de commande ci-dessus, dûment rempli en magasin.



**Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière.**

Maison Piaton - 95 route des Alpes, 38150 Vernioz  
RCS Vienne B 891 691 115

[www.maison-piaton.fr](http://www.maison-piaton.fr)



© Laure Perrollaz Communication.



MAISON

# PIATON

ARTISAN BOUCHER



SOCIÉTÉ NATIONALE  
DES MEILLEURS OUVRIERS  
DE FRANCE

## AGNEAU

Agneaux de l'Adret Label Rouge, élevés à 1 km de la boucherie, avec passion, à la Ferme de Maure par la famille Roche. Pièces crues à cuire par vos soins.

**Gigot** Pièce traditionnelle de Pâques, pour 8 personnes environ. **27,90€/kg**

**Gigot Raccourci** Pièce traditionnelle de Pâques, pour 6 personnes environ. **27,90€/kg**

**Selle Anglaise Désossée & Roulée** **39,90€/kg**  
Cœur de côtes, filet désossé et paré. Rôti avec ses belles noix de viande en son intérieur, à partager pour 5 personnes environ.

- Option : Beurre d'Escargot
- Option : Beurre au Piment d'Espelette et aux Poivrons

sans supplément

**Épaule à Rôtir en Long** Rôti goûteux et moelleux, à faire rôtir ou confire, pour environ 4 à 5 personnes. **29,90€/kg**

**Épaule en Melon à Confire** Rôti en forme de boule, plutôt destiné à être confit ou cuit à basse température. Idéal pour 4 à 5 personnes. **29,90€/kg**

**Épaule d'Agneau façon Gigot** Épaule semi-désossée pour une cuisson lente et douce. Pour 4 à 5 personnes. **27,90€/kg**

**Côtes d'Agneau** Côtes avec manche à griller, comptez entre 2 et 3 côtes par personne. **35,90€/kg**  
• Option : version marinée sans supplément

**Carré d'Agneau** Carré d'agneau dévertébré, à rôtir. Il est conseillé de compter entre 2 et 3 côtes par personne. **39,90€/kg**

## AGNEAU CONFIT

**NOUVEAU** Cette année, nous vous proposons de confire vos pièces pour en révéler tout le moelleux et la richesse des saveurs.

**Gigot d'Agneau · cuisson 24 h & son jus** **29,90€/kg**  
pour 8 personnes environ.

**Épaule d'Agneau · cuisson 24 h & son jus** **29,90€/kg**  
pour 4 personnes environ.

**Carré d'Agneau · cuisson rosée à snacker après cuisson, compter entre 2 et 3 côtes par personne.** **41,90€/kg**

## CHEVREAU

Chevreaux de la chèvrerie «Cch et Cie» de Bellegarde-Poussieu, à moins de 10 km de la boucherie. À cuire par vos soins.

**Demi ou entier** **19,90€/kg** **Sauté avec os** **21,90€/kg**

**Épaule 3 pers.** **23,90€/kg** **Sauté mariné** **23,90€/kg**

**Gigot 5 pers.** **25,90€/kg** **Ail et Fines Herbes**

## PRÉPARATION D'AGNEAU FESTIVES

### PRÉPARATIONS BOUCHÈRES CRUES

Préparations crues à cuire par vos soins.

**Kefta** Agneau haché aromatisé au curry, pané au paprika (1 par personne). **4€/pièce**

**Bomb'Agneau** Agneau haché aux épices à tajine, enveloppé dans une pâte feuilletée (1 par personne). **27,90€/kg**

### ♥ INCONTOURNABLE DE LA MAISON

**Papillote d'Agneau façon Tajine** Épaule d'agneau en melon, marinée et entourée de légumes de saison, montée en papillote. À cuire doucement, au minimum 2 h, pour environ 5 personnes. **27,90€/kg**

**Côte Large d'Agneau · WBC 2018** **35,90€/kg**  
*Recette du Chef lors du Championnat du Monde de Boucherie Junior 2018.* Côte d'agneau aplatie et élargie, panée avec une chapelure maison à base de persil, gingembre, basilic et zestes de citron. À griller, compter 2 côtes par personne.

### PRÉPARATIONS CHARCUTIÈRES CUITES

Prêtes à être réchauffées par vos soins.

**Tourte d'Agneau aux Épices Douces & son jus** **10€/pièce**  
Agneau subtilement assaisonné d'épices orientales (ras el hanout, cumin, paprika). Mini tourte prête à réchauffer pour 2 personnes, avec le jus à réchauffer séparément.

**Feuilleté d'Agneau, Chèvre, Miel et Romarin** **4€/pièce**  
1 pièce par personne.

**Brioché d'Agneau Isérois** Saucisson à cuire d'agneau préparé comme un murçon (vin rouge, carvi, graines de fenouil), accompagné de sa brioche au romarin. Pour 4 à 5 personnes. **25,90€/kg**

### CHARCUTERIES FESTIVES

**Foie gras** **120€/kg** **Saumon fumé** **79,90€/kg**

**Escargots** **9,90€/douzaine** **Pâté Croûte de Pâques** **31,90€/kg**

**Oreiller** **59,90€/kg**

**Terrine de Canard, Figs et Foie Gras** **39,90€/kg**