



Les Autruches de la Tortue

Tél. 06 82 68 27 07

04 71 08 45 58



Les Morceaux

Les Tarifs

Le Rôti Filet (façon rosbeef de 500gr à 1kg)	54,90 le kg
Le Tournedos Filet (environ 100gr la portion)	54,90 le kg
Les Pavés (environ 120gr la portion)	52,90 le kg
Les Steaks (environ 120gr la portion)	44,90 le kg
Le RôtiSSon (façon rosbeef de 500gr à 1kg)	44,90 le kg
Le Ragout (compter 150gr à 200gr /personne)	32,00 le kg

Nos Préparations

La Terrine Pure Autruche	en pot de 180gr	8,00 l'unité) le
La Rillettes Pure Autruche	en pot de 180gr	8,00 l'unité) trio
Le Pâté de foie Pure Autruche	en pot de 180gr	8,00 l'unité) 23,00 €
Le Délice aux Myrtilles	en pot de 800gr	25,90 l'unité

Pensez à commander, vous pourrez récupérer vos commandes :

- Au Puy** marché le Samedi 16 décembre
- A Yssingeaux** Samedi 16 et Dimanche 17 décembre
Salle de la coupe du Monde
- A Yssingeaux** Samedi 23 décembre
La Vertueuse - 180 rue du Docteur Pipet
- A la Ferme** Vendredi 22 décembre
Le Fraisse



ST JULIEN CHAPTEUIL
(prendre route de Valence)



Les Autruches de la Tortue

Le Fraise

43260 ST JULIEN CHAPTEUIL

Tél. 06 82 68 27 07

04 71 08 45 58



Pour les fêtes

Pensez à Commander !!

La Viande d'autruche

La viande d'autruche est une viande rouge, dont le goût se rapproche du bœuf. Elle est très riche en protéine et a une teneur faible en lipide. Et avant tout !! elle est extrêmement tendre.

Issue de notre élevage, les autruches sont élevées en plein air, dans de grands parcs ou elles jouissent d'espace et d'une alimentation composée d'herbe et de céréales.

Tout le travail de la viande est réalisé à la ferme.

Nous vous proposons des morceaux en frais, conditionnés en portions pour 2 à 4 personnes.

La cuisiner ?

Rien de plus simple !!

La plupart des morceaux sont à faire griller : à la poêle, sur un grill où au four.

Le Rôti , compter un quart d'heure par livre, à four chaud.

Les Tournedos & les Pavés : à faire revenir à feu vif. Il faudra à peine une minute par face, pour garder la viande saignante à cœur.

Le steak , un aller /retour, dans une poêle bien chaude.

Le ragôut , se mijote 1 heure 30, après avoir été bien doré sur toutes ses faces. Il s'accommode à toutes les sauces .



Des idées de recettes ...

Vous en trouverez sur notre site internet :

lesautruchesdelatortue.fr