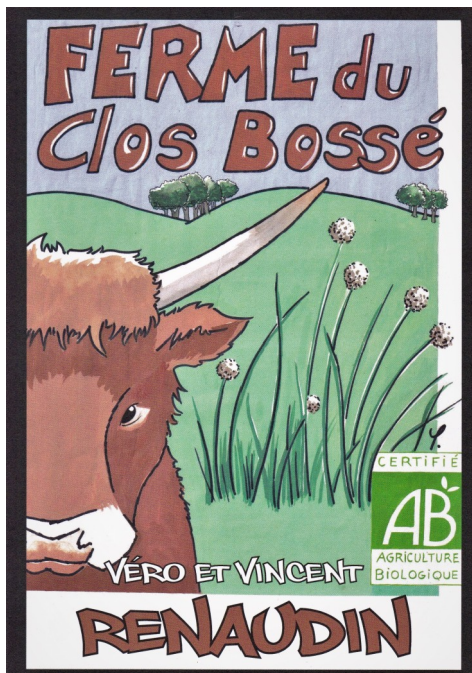


téléphone : 06 60 73 94 51
mail : leclosbosse@gmail.com



Vendredi	09/09/22	Bœuf
Vendredi	23/09/22	Veau
Vendredi	07/10/22	Bœuf
Vendredi	21/10/22	Veau
Vendredi	11/11/22	Bœuf
Vendredi	25/11/22	Veau
Vendredi	09/12/22	Bœuf
Vendredi	16/12/22	Veau
Vendredi	13/01/23	Bœuf
Vendredi	20/01/23	Veau
Vendredi	03/02/23	Boeuf
Vendredi	17/02/23	Veau
Vendredi	03/03/23	Bœuf
Vendredi	31/03/23	Boeuf
Vendredi	12/05/23	Bœuf
Vendredi	09/06/23	Bœuf

Pour mémoire, voici les différentes caissettes possibles pour le bœuf :

- **Caissette Classique** : 14€/kg
3 kg morceaux à cuisson courte : rôtis - faux filets - steaks
3 kg cuisson longue : pot au feu - bourguignon
- **Caissette Steaks hachés** : 15€/kg
3 kg morceaux à cuisson courte : rôtis - faux filets - steaks
3 kg steaks hachés
- **Caissette Grillade** : 15€/kg
3 kg morceaux à cuisson courte : rôtis - faux filets - steaks
3 kg steaks hachés + saucisses parika
- **Caissette Clos Bossé** : 15€/kg
2,5 kg morceaux à cuisson courte : rôtis - faux filets - steaks
2 kg steaks hachés + 2 bourguignons + 1 pot au feu

Et pour le veau (élevé exclusivement sous la mère, en tout herbe) :

- **Caissette Classique** : 15,50 €/kg
Rôtis – escalopes – côtes – blanquettes – jarret en tranche (osso bucco)
- **Caissette Transformée** : 16,50 €/kg
Rôtis – escalopes – côtes – saucisses nature – saucisses paprika