

ÉTÉ



NOS CLIENTS CHANGENT,
CHANGEONS
L'AGNEAU !

DÉVELOPPEZ VOTRE GAMME ÉTÉ AVEC LA VIANDE D'AGNEAU



Tous les morceaux d'agneau peuvent s'intégrer à l'offre estivale.
Dans ce livret trouvez de nouvelles inspirations
pour élargir l'offre avec l'épaule, le gigot, la poitrine et le collier.

Nos clients changent ? Changeons l'agneau !

LA VIANDE D'AGNEAU A DE NOMBREUX ATOUTS POUR DYNAMISER LA SAISON ESTIVALE

PENDANT L'ÉTÉ, LES CÔTELETTES D'AGNEAU SÉDUISENT DE NOMBREUX CLIENTS QUI APPRÉCIENT CE MORCEAU.

AVEC LES BEAUX JOURS IL Y A UN DYNAMISME SUR L'OFFRE GRILLADES. L'AGNEAU AVEC SA VARIÉTÉ DE MORCEAUX Y A TOUTE SA PLACE.

QUAND LA MÉTÉO EST PLUS MOROSE
LES NOUVELLES INSPIRATIONS SONT LES BIENVENUES.



LES ACHETEURS D'AGNEAU SONT ÂGÉS, IL Y A DONC UN ENJEU DE DONNER ENVIE AUX PLUS JEUNES D'EN CONSOMMER.

LA SAISON ESTIVALE EST PROPICE À LA DÉCOUVERTE CULINAIRE. C'EST L'OCCASION DE PROPOSER DES NOUVELLES DÉCOUPES ET PRÉPARATIONS BOUCHÈRES POUR MODERNISER L'IMAGE DE L'AGNEAU.

**Y'A PAS QUE
LE GIGOT DANS
L'AGNEAU**

Pour les jeunes consommateurs, l'agneau et le «gigot» sont souvent associés. Et le gigot est perçu comme une pièce longue et compliquée à cuire. Cette image peut les écarter des nombreux atouts de la viande d'agneau. Le slogan «y'a pas que le gigot dans l'agneau» les interpelle et les invite à découvrir la viande d'agneau autrement que par le gigot entier traditionnel.

COMMENT CONJUGUER GAMME ESTIVALE ET ÉQUILIBRE MATIÈRE DE L'OFFRE AGNEAU ?

- Dans ce livret vous trouverez des inspirations pour exploiter la poitrine, l'épaule et le gigot en idées d'été.

→ **Le gigot** désossé et découpé permet une variété d'idées de tranches et brochettes à valeur ajoutée.



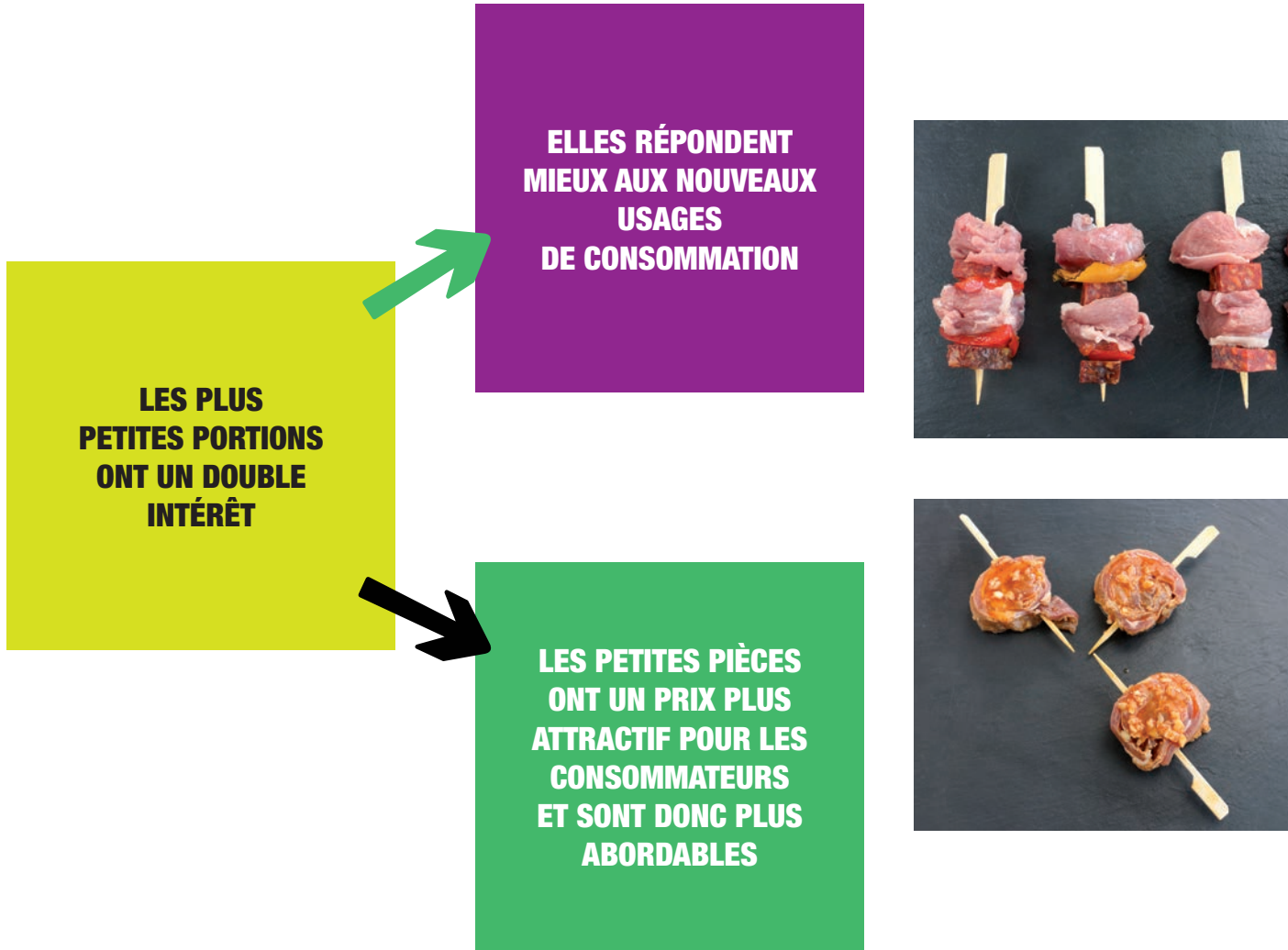
→ **L'épaule**, permet aussi des découpes qui peuvent se faire griller à la plancha, à la poêle ou bien à rôtir.



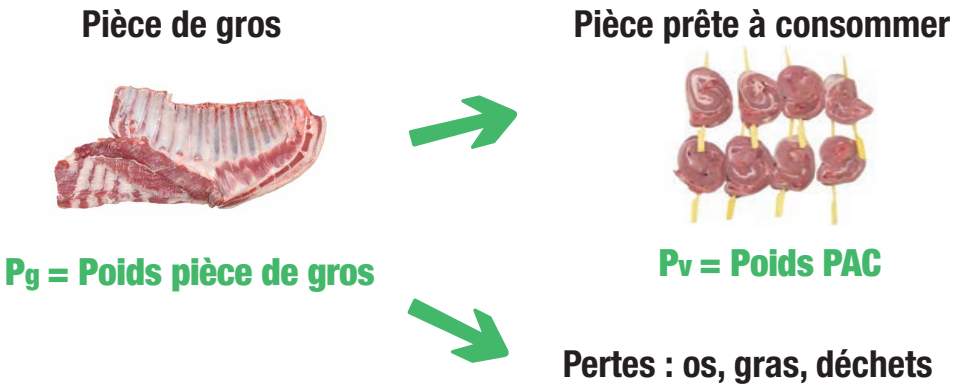
→ **La poitrine** est un morceau adapté aux présentations d'été. Elle peut se prêter à des préparations originales.



INSPIRATIONS ÉCONOMIQUES ET RECETTES GÉNÉRÉES PAR LA VENTE



Selon la façon de travailler de chaque boucher, il pourra être utile de réaliser en plus d'un rendement découpe, un rendement sur chacun des morceaux pour établir le prix de revient de vos inspirations.



CALCUL DU RENDEMENT

$$R = \frac{P_v}{P_g} \times 100$$

Mettons-nous à la place des clients et de l'image des produits selon leurs prix d'achat.
Comparons des recettes engendrées possibles selon le type de découpes proposées.

- Avec des plus petites pièces, le poids total vendu est plus faible mais la recette générée est maintenue. La découpe est rémunérée.

EXEMPLE À PARTIR DE LA POITRINE D'AGNEAU

	VENTE D'UNE POITRINE TRADITIONNELLE	VENTE EN ROULADES DE POITRINE
NOMBRE DE CONVIVES	4	4
POIDS	1,065 kg	725 g
PRIX AU KILO*	13,90 €	21,90€
RECETTE GÉNÉRÉE PAR LA VENTE	14,80 €	15,88 €

*Les prix au kilo sont indicatifs. Ils servent à comparer entre eux les prix de vente selon les morceaux. Des calculs similaires peuvent être faits avec d'autres prix au kilo.

DES INSPIRATIONS TOUTES ISSUES DES 4 PIÈCES DE L'AGNEAU

**À VOUS DE CHOISIR, SELON VOS MOYENS, VOS DISPONIBILITÉS,
VOTRE INSPIRATION, VOTRE CLIENTÈLE**

**LAISSEZ-VOUS INSPIRER
PAR DES IDÉES ADAPTÉES :**

- À LA PROBLÉMATIQUE DE VOTRE MAGASIN
- À LA ROTATION DE VOTRE RAYON

**DIFFÉRENTS NIVEAUX
DE PROPOSITIONS VOUS
SONT FAITS ET VOUS
CHOISISSEZ LE NIVEAU
QUI CORRESPOND À VOS
BESOINS DU MOMENT**

**VOUS CHOISISSEZ
DE NOUVELLES IDÉES A
INTÉGRER A VOTRE RAYON
EN FONCTION DE CE QUE
VOUS PROPOSEZ DÉJÀ
AUJOURD'HUI**



LE GIGOT D'AGNEAU

- Pour s'adapter à une consommation plus actuelle ou à des foyers plus petits, l'idée est de trancher le gigot pour en faire des rôtis ou des pièces à griller.



L'ÉPAULE D'AGNEAU

- Découpée en plus petites pièces, son usage devient plus évident pour les jeunes clients et s'intègre dans de nombreuses recettes modernes.



LA POITRINE ET LE COLLIER D'AGNEAU

- La quantité d'os peut en faire des produits peu attractifs à l'achat. Le désossage puis piéçage ou tranchage permettent de lever ce frein.

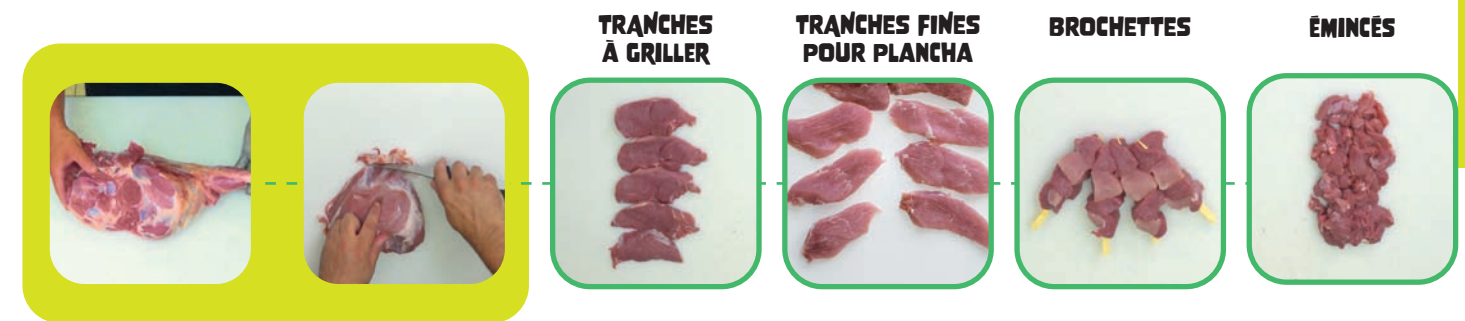


LE CARRÉ D'AGNEAU

- La côte d'agneau est un morceau apprécié pour son moelleux. Le carré offre de nombreuses autres possibilités de découpes permettant de valoriser ce morceau tendre.

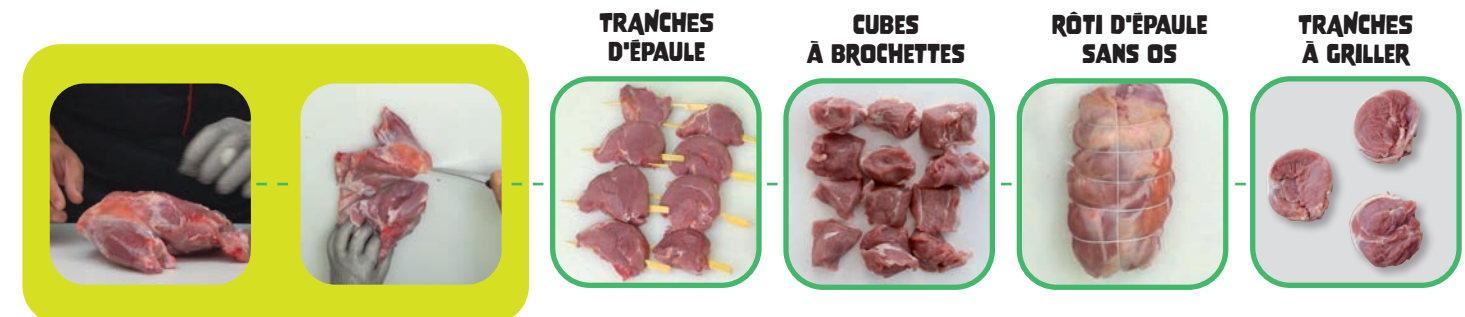
À PARTIR DU GIGOT

➔ Proposer des tranches, des brochettes, des émincés



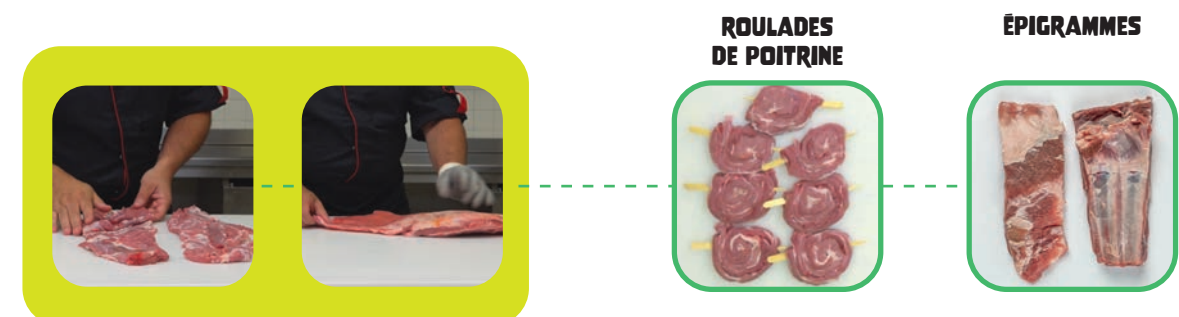
À PARTIR DE L'ÉPAULE

➔ Proposer des tranches, des cubes et des rôtis



À PARTIR DE LA POITRINE

➔ Proposer des roulades et des épigrammes



À PARTIR DU GIGOT



Les gestes
en vidéo



NOIX

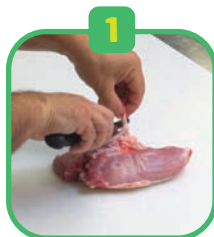


PARAGE



PIÉÇAGE

SOUS NOIX



PARAGE



PARER POUR
PIÉÇAGE



PIÉÇAGE



PIÉÇAGE
POUR BROCHETTES

SELLE



PARAGE



PIÉÇAGE
POUR ÉMINCÉS

TRANCHES À GRILLER



TRANCHES FINES
POUR PLANCHA



BROCHETTES



ÉMINCÉS



4 IDÉES DE PRÉPARATIONS BOUCHÈRES À GRILLER

TRANCHES À GRILLER MARINÉES AU CITRON ET OIGNONS

■ Ingrédients préconisés

Jus de citron jaune, petits oignons frais en quartiers, thym, huile d'olive.

■ Préparation

Préparer une marinade avec les ingrédients.
Enrober les tranches avec la marinade.

■ Cuisson recommandée

À la plancha ou à la poêle quelques minutes.



TRANCHES FINES AUX POIVRONS

■ Ingrédients préconisés

Des poivrons verts, rouges, jaunes. De l'oignon rouge.
Huile d'olive, sel et poivre.

■ Préparation

Emincer finement poivrons et oignons.
Mélanger la viande avec les légumes, l'huile d'olive, le sel, le poivre.

■ Cuisson recommandée

À la plancha ou à la poêle quelques minutes



BROCHETTES AU PIMENT D'ESPELETTE

■ Ingrédients préconisés

Piment d'Espelette, poivrons rouges et jaunes, huile d'olive.

■ Préparation

Mélanger les ingrédients et enrober les cubes de gigot.
Monter les cubes sur des pics à brochettes
en alternant avec les poivrons.

■ Cuisson recommandée

À la plancha ou au barbecue quelques minutes de chaque côté.



ÉMINCÉS AUX ÉPICES

■ Ingrédients préconisés

Préparations poivre citronné et ail des ours.

■ Préparation

A partir de la selle (ou des sous noix) de gigot, préparer des émincés.
Mélanger les émincés d'agneau avec la préparation.

■ Cuisson recommandée

À snacker quelques minutes rapidement.
Peut se manger chaud ou refroidi avec une salade.



À PARTIR DU GIGOT

LES IDÉES DES BOUCHERS POUR VALORISER LE GIGOT PENDANT LA SAISON ESTIVALE ET FAIRE DÉCOUVRIR LE GIGOT AUTREMENT.

TRANCHES DE GIGOT À LA PROVENÇALE PAR M. MARIANI

ARTISAN BOUCHER
AVIGNON
PÉRI-URBAIN

LES CHIFFRES DU BOUCHER		
PRIX PROPOSÉ	VOLUME MOYEN	CA ESTIMÉ
24,80 €/KG	6 KILOS PAR SEMAINE	150 € PAR SEMAINE

Composition du produit :

- Gigot d'agneau coupé en tranche.
- Epices provençales.

Conseil cuisson :

- Cuisson au four, au barbecue ou sur une plancha.

Mode opératoire :

- Désosser le gigot, le dénervé et bien le parer.
- Découper en tranches.
- Incorporer une marinade (ici provençale).

EMINCÉS AIL DES OURS PAR M. TRANCHAND ET M. PETRELLE

HYPERMARCHÉ
CHÂTELLERAULT
URBAIN

LES CHIFFRES DU BOUCHER		
PRIX PROPOSÉ	VOLUME MOYEN	CA ESTIMÉ
21,99 €/KG	20 KILOS MENSUEL	439,80 € PAR MOIS

Composition du produit :

- Viande d'agneau élaborée dans la selle (ou dans l'épaule).
- Marinade « Ail des Ours » (100 g / kg).
- Légumes : poivrons 3 couleurs.

Conseil cuisson :

- 5 min maxi au wok ou à la poêle en mélangeant régulièrement pendant la cuisson.

Mode opératoire :

- Dégraissier, dénervé.
- Couper des fines bretelles de viande (entre 2 à 4 cm)
- Mélanger la viande avec sa marinade. Laisser reposer au frigo (24h) afin que les saveurs puissent pénétrer au cœur de la viande.
- Agrémenter des légumes sélectionnés.

PYRAMIDE D'AGNEAU PAR M. TESSIER

SUPERMARCHÉ
VOREPPE
PÉRI-URBAIN

LES CHIFFRES DU BOUCHER		
PRIX PROPOSÉ	VOLUME MOYEN	CA ESTIMÉ
19,99 €/KG	5 KILOS PAR SEMAINE	99,95 € PAR SEMAINE

Composition du produit :

- Noix dans le gigot.
- Epices variées.
- Huile pour marinade et aromates.
- Légumes divers.

Conseil cuisson :

- Au four.

Mode opératoire :

- Désosser et trancher le gigot.
- Mettre les tranches dans une marinade.
- Monter la pyramide : ajouter les tranches les unes après les autres sur un pic en bois adapté.

LES RETOURS D'EXPÉRIENCES DES BOUCHERS « CHANGEONS L'AGNEAU »

Dans le cadre de la campagne «Nos clients changent, changeons l'agneau», les bouchers des magasins pilotes partagent avec nous les idées qu'ils ont mises en place pour dynamiser l'offre agneau, mieux la valoriser et la rentabiliser.

“ Nous restons sur une marinade simple pour faire découvrir les tranches de gigot marinées à nos clients. Nos clients aiment aussi les marinades dites classiques (thym et citron). ”

Les bénéfices

- Faire découvrir aux clients une autre façon de déguster le gigot d'agneau en été.
- Retravailler le gigot pour varier les propositions et diversifier son rayon.
- A vendre à la portion pour une meilleure optimisation.



Les bénéfices

- Permet de valoriser le gigot en toute saison et de varier les propositions.
- Peut-être vendu au rayon traditionnel ou au libre-service.

“ Produit tenu toute l'année qui en devient un incontournable : économique (équilibre matière) et commercial (satisfaction de la demande client). ”



“ Cette présentation permet l'accessibilité à tous en fonction des besoins des petits consommateurs (portions). ”

Les bénéfices

- Permet de varier la dégustation du gigot.
- Attire la jeune clientèle.
- Décline le gigot en «apéro dinatoire».



À PARTIR DE L'ÉPAULE



Les gestes
en vidéo



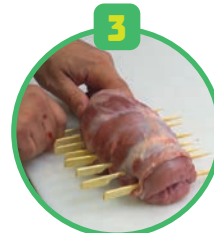
CÔTÉ PALETTE



SÉPARATION
DES DEUX
PARTIES



PARAGE



FAÇONNAGE POUR
TRANCHES À GRILLER



PARAGE



PIÇAGE
POUR BROCHETTES



PARAGE



FAÇONNAGE POUR
TRANCHES À GRILLER



PIÇAGE

CÔTÉ JARRET



PARAGE



FAÇONNAGE ET
FICELAGE POUR RÔTI

TRANCHES D'ÉPAULE



CUBES D'ÉPAULE



TRANCHES À GRILLER



RÔTI D'ÉPAULE SANS OS



4 IDÉES DE PRÉPARATIONS BOUCHÈRES À GRILLER ET À RÔTIR

TRANCHES D'ÉPAULE AU CITRON ET MENTHE

- **Ingrédients préconisés**
Jus de citron jaune, feuilles de menthe ciselées, huile d'olive, sel, poivre.
- **Préparation**
Mélanger les ingrédients.
Déposer les tranches dans cette marinade et bien les enrober.
- **Cuisson recommandée**
À la plancha ou au barbecue quelques minutes de chaque côté.



CUBES D'ÉPAULE À L'IBÉRIQUE

- **Ingrédients préconisés**
Poivrons grillés à l'huile d'olive. Chorizo coupé en cubes.
Paprika, sel et poivre.
- **Préparation**
Mélanger les cubes d'épaule avec l'ensemble des ingrédients.
- **Cuisson recommandée**
À la plancha ou à la poêle quelques minutes.



TRANCHES D'ÉPAULE MARINÉES

- **Ingrédients préconisés**
Utiliser une marinade ail et fines herbes ou la préparer à base d'huile végétale, de pulpe d'ail, de thym, romarin, sel et poivre.
- **Préparation**
Bien enrober les tranches et laisser mariner.
À proposer sur pics à brochettes.
- **Cuisson recommandée**
À la plancha ou au barbecue quelques minutes de chaque côté.



MINI RÔTI D'AGNEAU MIEL ET ROMARIN

- **Ingrédients préconisés**
Miel, romarin, huile d'olive, sel, poivre.
- **Préparation**
Mélanger les ingrédients. Badigeonner le rôti avec la préparation.
Ces rôtis sont à proposer pour 2 ou 3 personnes.
- **Cuisson recommandée**
Au four ou en cocotte environ 40 minutes.



À PARTIR DE L'ÉPAULE

LES IDÉES DES BOUCHERS POUR TRAVAILLER L'ÉQUILIBRE MATIÈRE AVEC L'ÉPAULE ET DYNAMISER LES PROPOSITIONS L'ÉTÉ.

BROCHETTES D'AGNEAU MARINÉES À L'AIL DES OURS PAR M. RAMALHO

ARTISAN BOUCHER
AVIGNON
URBAIN

LES CHIFFRES DU BOUCHER

PRIX PROPOSÉ

28,90 €/KG

VOLUME MOYEN

3 À 4 KILOS
PAR SEMAINE

CA ESTIMÉ

100 €
PAR SEMAINE

Composition du produit :

- Epaule.
- Marinade avec de l'huile Ail des Ours.
- Epices.
- Poivrons.

Conseil cuisson :

- Au four ou au barbecue.

Mode opératoire :

- Couper l'épaule en cubes.
- Faire mariner les cubes d'épaule avec de l'huile Ail des Ours et des épices.
- Disposer les cubes sur une brochette.
- Mettre un morceau de poivron à chaque extrémité.

GÂTEAU D'AGNEAU PAR MME LADRET

ARTISAN BOUCHER
TERNAY
RURAL

LES CHIFFRES DU BOUCHER

PRIX PROPOSÉ

29,90 €/KG

VOLUME MOYEN

1,3 KG
SUR UN WEEK-END

CA ESTIMÉ

39 €

Composition du produit :

- Viande d'agneau élaborée dans l'épaule.
- Farce cumin, miel, chèvre frais, sauge et coriandre.

Conseil cuisson :

- Cuire au four 180° 15 à 20 minutes.

Mode opératoire :

- Désosser et hacher l'épaule. Mixer la farce.
- Etaler le tout dans un moule.
- Laisser figer au frigo (24h).
- Parsemer de chapelure.
- Pour la déco réaliser des boules avec le reste de farce roulées dans des épices.

NUGGETS AU CHORIZO PAR M. LAGEDAMON

HYPERMARCHÉ
NIORT
URBAIN

LES CHIFFRES DU BOUCHER

PRIX PROPOSÉ

23,99 €/KG

VOLUME MOYEN

EN 3 KILOS
POUR 1 JOUR

CA ESTIMÉ

72 €

Composition du produit :

- Viande d'agneau élaborée dans l'épaule.
- Marinade chorizo : 100 g / kg.
- Broken Cornflakes.

Conseil cuisson :

- 15 minutes au four chaud 180° (ou Air fryer 10 à 12 min).

Mode opératoire :

- Dégraisser, dénervé et tailler l'épaule en cubes.
- Mélanger avec la marinade chorizo.
- Rouler dans la chapelure Broken Cornflakes.
- Rouler dans la chapelure.
- Environ 30 g la pièce.

LES RETOURS D'EXPÉRIENCES DES BOUCHERS « CHANGEONS L'AGNEAU »

Dans le cadre de la campagne «Nos clients changent, changeons l'agneau», les bouchers des magasins pilotes partagent avec nous les idées qu'ils ont mises en place pour dynamiser l'offre agneau, mieux la valoriser et la rentabiliser.

“ La brochette reste un classique pour l'été mais la présentation et la marinade à l'ail des ours attirent la curiosité des clients et les achats d'impulsion. ”

Les bénéfices

- Revisiter les classiques (brochettes dans l'épaule).
- Créer de la nouveauté pour satisfaire la clientèle plus jeune.
- Travailler l'épaule différemment et éviter la perte de marchandise.



Les bénéfices

- Elargir la gamme agneau.
- Rendre la gamme plus accessible avec des petites portions.

“ Le gâteau est une belle bijouterie en vitrine, suscite le regard, attire l'oeil du client. La particularité est de pouvoir le proposer en entier ou à la part, avec une rentabilité plus que revisitée sur l'épaule. ”



“ Permet de moderniser l'offre, produit « fun » permettant de séduire un consommateur plus jeune et diversifier l'offre. ”

Les bénéfices

- Produit tendance à destination des jeunes consommateurs.
- Mise en valeur de cette préparation au rayon traditionnel.
- Déclinable en libre-service.



À PARTIR DE LA POITRINE



Les gestes
en vidéo



À partir de la poitrine : des morceaux à griller



À partir
d'1 poitrine



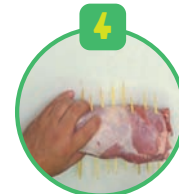
1
**PARAGE :
RETIRER LA PEAU
OCRE**



2
DÉSOSAGE



3
PARAGE



4
**FAÇONNAGE ET PIÉÇAGE
POUR ROULADES**

ROULADES DE POITRINE



À partir de
2 poitrines



1
**AFFRANCHIR
LES EXTRÉMITÉS
DES POITRINES**



2
**FAÇONNAGE
POUR ROULADES
À GRILLER**



3
**PIÉÇAGE
POUR ROULADES**

ROULADES DE POITRINE



À partir
d'1 poitrine



1
**RETIRER LA PEAU
OCRE**



2
**DÉSOSAGE
DU STERNUM**



3
**PARAGE DES
PEAUX ET EXCÉDENT
DE GRAS**

ÉPIGRAMMES



3 IDÉES DE PRÉPARATIONS BOUCHÈRES POUR LES GRILLADES D'ÉTÉ

ROULADES D'AGNEAU À LA HARISSA

■ Ingrédients préconisés

Harissa, jus de citron jaune, ail haché, huile d'olive, sel, poivre.

■ Préparation

Préparer une marinade avec les ingrédients.

Mettre les roulades de poitrine d'agneau à mariner dans ce mélange.

À présenter sur pics à brochette à l'unité, par deux ou trois.

■ Cuisson recommandée

À la plancha ou au barbecue quelques minutes de chaque côté.



ROULADES D'AGNEAU AU CITRON ET À L'ANIS

■ Ingrédients préconisés

Graines d'anis, jus de citron jaune, ail haché, huile d'olive, sel, poivre.

■ Préparation

Préparer une marinade avec les ingrédients.

Mettre les roulades de poitrine d'agneau à mariner dans ce mélange.

À présenter sur pics à brochette à l'unité, par deux ou trois.

■ Cuisson recommandée

À la plancha ou au barbecue quelques minutes de chaque côté.



ÉPIGRAMMES SAUCE ESTIVALE

■ Ingrédients préconisés

Ketchup, moutarde, miel, sauce soja, paprika, piment, ail haché.

■ Préparation

Préparer une marinade avec les ingrédients. Enrober les épigrammes avec la marinade qui seront prêts à cuire pour les clients.

■ Cuisson recommandée

À la plancha ou au barbecue quelques minutes de chaque côté.



À PARTIR DE LA POITRINE

LES IDÉES DES BOUCHERS POUR TRAVAILLER L'ÉQUILIBRE MATIÈRE AVEC LA POITRINE ET DYNAMISER L'OFFRE ESTIVALE.

POITRINE D'AGNEAU MARINÉE FAÇON RIBS PAR M. TESSIER

SUPERMARCHÉ
VOREPPE

PÉRI-URBAIN

LES CHIFFRES DU BOUCHER		
PRIX PROPOSÉ	VOLUME MOYEN	CA ESTIMÉ
18,90 €/KG	5 KG PAR WEEK-END	90 €

Composition du produit :

- Viande d'agneau élaborée dans la poitrine.
- Marinade « provençale » : huile d'olive, vinaigre balsamique, ail, tomates et herbes de Provence.
- Sel et poivre.

Conseil cuisson :

- Cuisson au four, au barbecue ou sur une plancha.

Mode opératoire :

- A partir de la poitrine parée (retrait impératif de la « petite peau élastique »).
- Faire mariner à convenance.

LES "SANDWICHES D'AGNEAU" PAR MME LADRET

ARTISAN BOUCHER
TERNAY

RURAL

LES CHIFFRES DU BOUCHER		
PRIX PROPOSÉ	VOLUME MOYEN	CA ESTIMÉ
31,90 €/KG	1,5 KILOS EN 3 JOURS	48 €

Composition du produit :

- Epigrammes d'agneau.
- Farce : épices à tajine, persil.
- Accompagnements : tartinade de tomate, mimolette.

Conseil cuisson :

- Au four à 180° pendant 15 min.

Mode opératoire :

- Dégraissier, dénervier et hacher l'épigramme.
- Mélanger la farce et l'épigramme.
- Etaler une couche épigramme avec farce, une couche de tartinade de tomate, une couche de mimolette, une deuxième couche épigramme avec farce.
- Parsemer d'une chapelure au piment d'Espelette.

EMINCÉS POUR WOK PAR M. TRANCHAND ET M. PETRELLE

HYPERMARCHÉ
CHÂTELLERAULT

URBAIN

LES CHIFFRES DU BOUCHER		
PRIX PROPOSÉ	VOLUME MOYEN	CA ESTIMÉ
18,99 €/KG	10 KILOS PAR MOIS	189,90 €

Composition du produit :

- Poitrine d'agneau.
- Oignons rouges.
- Poivrons verts et rouges.
- Huile d'olive.

Conseil cuisson :

- Au wok 3 min à grand feu.

Mode opératoire :

- Désosser et dégraisser la poitrine.
- Couper en lamelles.
- Mélanger les ingrédients.
- A présenter en TRAD sur plateau Ardoise.
- A vendre en LS en grammage dès 200 g.

LES RETOURS D'EXPÉRIENCES DES BOUCHERS « CHANGEONS L'AGNEAU »

Dans le cadre de la campagne «Nos clients changent, changeons l'agneau», les bouchers des magasins pilotes partagent avec nous les idées qu'ils ont mises en place pour dynamiser l'offre agneau, mieux la valoriser et la rentabiliser.

“ Le mariné
a été la tendance
de l'été. ”

Les bénéfices

- Permet de renforcer l'équilibre matière.
- Déclinaison séduisante pour les plus jeunes et des repas rapides à préparer à la maison.



Les bénéfices

- Bien mettre en valeur la poitrine.
- Cette préparation permet de limiter la casse et maintenir l'équilibre matière.
- Proposer l'agneau à la portion
- Prix proposé 3 € pièce le triangle, 6 € le pavé.

“ Elle attire les clients qui
souhaitent découvrir
l'agneau mais ne savent pas le
cuisiner ou ceux qui
n'ont pas le temps de cuisiner
sur un repas rapide
de fin de semaine. ”



“ Le wok parle
beaucoup aux 20-35 ans.
Un bon moyen de faire
découvrir l'agneau
sous d'autres formes
de préparations
en prêt à cuire. ”

Les bénéfices

- Varier l'offre grâce à cette préparation élaborée dans la poitrine.
- Un mode de cuisson facile et rapide.
- En saison estivale une vente de 40 kg (trad + LS) pour un CA de 760 €.



À PARTIR DU CARRÉ

LES IDÉES DES BOUCHERS POUR PROPOSER LES CÔTES DIFFÉREMMENT ET DIVERSIFIER L'OFFRE EN CÔTES.

LE PAVÉ D'AGNEAU PAR M. BOUCHARD

**SUPERMARCHÉ
FAVERGES**


RURAL

LES CHIFFRES DU BOUCHER		
PRIX PROPOSÉ	VOLUME MOYEN	CA ESTIMÉ
21,90 €/KG	4 KILOS PAR SEMAINE	87,60 €

Composition du produit :

- Viande d'agneau élaborée dans les côtes filets.
- Farce beurre maître d'hôtel, (ou une autre selon votre goût).

Conseil cuisson :

- Cuisson au four ou à la poêle.

Mode opératoire :

- Désosser les côtes filet sans les détacher.
- Préparer une farce beurre maître d'hôtel.
- Etaler les côtés des côtes et apposer la farce.
- Rouler les côtes pour faire un rôti.
- Détailler en tranche pour faire des « pavés ».

CÔTES À LA COSTENTELLE PAR M. MARIANI

**ARTISAN BOUCHER
AVIGNON**


PÉRI-URBAIN

LES CHIFFRES DU BOUCHER		
PRIX PROPOSÉ	VOLUME MOYEN	CA ESTIMÉ
25,80 €/KG	20 CÔTES PAR SEMAINE	100 € PAR SEMAINE

Description du produit :

- Les côtes à la « Costentelle », découpe pratiquée en région PACA, sont des côtes avec un morceau d'épaule raccourcie.
- Ce sont des côtes plus charnues de 170 g à 200 g.

LE CARRÉ D'AGNEAU AUX TOMATES SÈCHÉES PAR M. BOUCHARD

**SUPERMARCHÉ
FAVERGES**


RURAL

LES CHIFFRES DU BOUCHER		
PRIX PROPOSÉ	VOLUME MOYEN	CA ESTIMÉ
22,90 €/KG	3,6 KILOS PAR SEMAINE	80 €

Composition du produit :

- Viande d'agneau élaborée dans le carré de côtes.
- Epinards, tomates séchées, chorizo, herbes de Provence.

Conseil cuisson :

- Cuisson au four, au barbecue ou sur une plancha.

Mode opératoire :

- Détacher la noix du carré et ne conserver que le manche.
- Etaler la noix toujours attachée au manche.
- Alterner sur la noix des feuilles d'épinards, de la tomate séchée et du chorizo.
- Rouler le tout en rapprochant la noix du manche et parsemer d'herbes de Provence.

LES RETOURS D'EXPÉRIENCES DES BOUCHERS « CHANGEONS L'AGNEAU »

Dans le cadre de la campagne «Nos clients changent, changeons l'agneau», les bouchers des magasins pilotes partagent avec nous les idées qu'ils ont mises en place pour dynamiser l'offre agneau, mieux la valoriser et la rentabiliser.

“ L'avantage est que l'on travaille une seule préparation pour 2 canaux. ”

Les bénéfices

- Proposer les côtes différemment.
- Permet d'éviter la perte sur cette pièce.
- Peut se proposer hors saison estivale aussi.
- A vendre à la tranche au prix portion, au rayon trad et au LS.



Les bénéfices

- Cette découpe me permet d'élargir mon offre en côtes.
- Je peux mieux travailler mon équilibre matière.

“ Cette proposition permet de toucher plus de clients et de passer l'ensemble de mes pièces entières. ”



“ Permet de maintenir l'équilibre matière et de proposer le carré de côte avec une préparation plus festive. ”

Les bénéfices

- Permet de proposer le carré de côte toute l'année.
- A vendre à la côte en fonction du nombre de convives.



DES FICHES RECETTES AVEC DES IDÉES POUR LES CLIENTS



8 fiches recettes à retrouver en ligne sur www.jadorelagneau.fr/pro/fiches-recette/



POITRINE



Épigramme
sauce barbecue

ÉPAULE



Salade d'agneau
aux pêches rôties

ÉPAULE



Rôti d'agneau au miel
et romarin

GIGOT



Salade César revisitée
à l'agneau



Roulades d'agneau
marinées à l'ail et à l'anis



Navarin d'agneau
aux légumes



Rôti d'agneau
à la courgette et au citron



Brochettes d'agneau
au piment d'Espelette

NOS CLIENTS CHANGENT,
CHANGEONS
L'AGNEAU !

LE COIN DES PROS DE L'AGNEAU



sur jadorelagneau.fr/pro



A votre disposition des outils pratiques et pédagogiques pour trouver des inspirations à partir de chaque pièce traditionnelle de l'agneau.



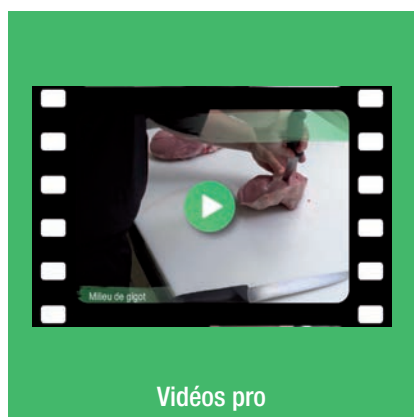
Livrets inspirations par temps fort



Fiches par morceaux



Fiches recettes



Vidéos pro

J'ADORE 
L'AGNEAU