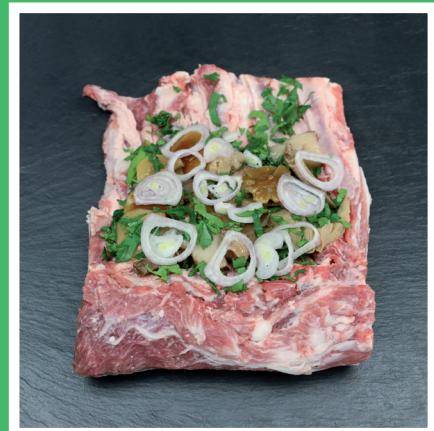
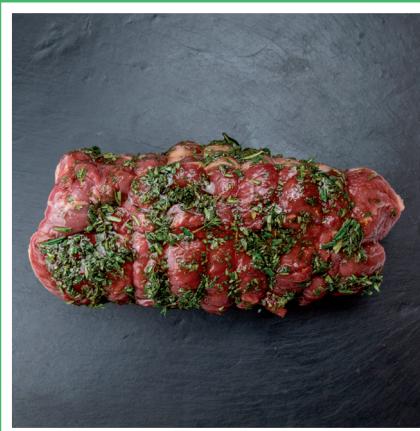


**PÂQUES**



NOS CLIENTS CHANGENT,  
CHANGEONS  
**L'AGNEAU !**

**À PÂQUES, L'AGNEAU A LA COTE.  
VOTRE SAVOIR-FAIRE FAIT LA DIFFÉRENCE.**



**Retrouvez dans ce guide de nouvelles inspirations  
pour travailler l'équilibre matière de l'agneau à Pâques**

**Nos clients changent ? Changeons l'agneau !**

# PÂQUES : UNE OPPORTUNITÉ UNIQUE POUR VALORISER L'AGNEAU

PÂQUES RESTE  
UN TEMPS FORT  
INCONTOURNABLE POUR  
LA VIANDE D'AGNEAU.  
LES CLIENTS DE PLUS  
DE 50 ANS SONT AU  
RENDEZ-VOUS.

POUR ATTIRER DE  
NOUVEAUX CLIENTS ET  
MODERNISER L'IMAGE  
DE L'AGNEAU, VOUS  
DISPOSEZ D'UN LEVIER  
PUISSENT : VOTRE  
SAVOIR-FAIRE.

## DES IDÉES INSPIRANTES DE PLATS À PARTAGER

→ Ce livret vous propose des inspirations alliant créativité et valorisation, pour mettre en avant votre savoir-faire lors des repas de Pâques.

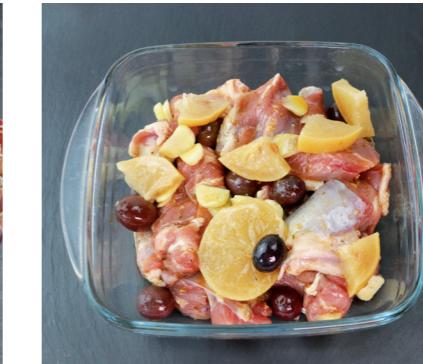
- Comment valoriser d'autres morceaux que le gigot ?
- Comment travailler l'équilibre matière à Pâques ?
- Quelles inspirations proposer pour se différencier ?

À PÂQUES, L'AGNEAU EST ATTENDU. VOTRE SAVOIR-FAIRE, LUI, FAIT TOUTE LA DIFFÉRENCE.



→ Quelques idées à retrouver dans le livret pour Pâques :

- Des rôtis dans l'épaule, le carré et le gigot
- L'épaule façon tajine, à mélanger avec du collier, pour travailler l'équilibre matière.
- Des filets d'agneau marinés



Y'A PAS QUE  
LE GIGOT DANS  
L'AGNEAU

Le «gigot» est souvent associé par les jeunes à une pièce longue et compliquée à cuire, réservée aux repas de famille. Cette image peut les écarter des nombreux atouts de la viande d'agneau.

C'est pourquoi le slogan «y'a pas que le gigot dans l'agneau» les interpelle de manière moderne et les invite à découvrir la viande d'agneau au-delà du gigot entier traditionnel.

# VALORISER L'AGNEAU, C'EST AUSSI VALORISER VOTRE SAVOIR-FAIRE

→ En revisitant certaines découpes d'agneau, redonnez de la valeur et de la dynamique à toute la carcasse, même en période de fort volume

À Pâques, l'agneau est très attendu. Comment se différencier, préserver l'équilibre matière et créer de la valeur?

- Travaillez des **formats intermédiaires**, en alternative au gigot entier (rôti, gigots raccourcis, souris préparées...)
- Proposez des **préparations bouchères valorisantes**, adaptées aux repas de Pâques
- Diversifiez l'offre en vitrine pour **faciliter le choix des clients** et donner envie de redécouvrir l'agneau autrement

## ASTUCE RENTABILITÉ :

CALCULEZ LE RENDEMENT DE VOS DÉCOUPES ET AJUSTEZ VOS PRIX SELON LA VALEUR CRÉÉE – LA DÉCOUPE RÉMUNÈRE LE SAVOIR-FAIRE.

Il peut être utile de réaliser en plus d'un rendement découpe, un rendement sur chaque morceau pour établir le prix de revient de vos inspirations.

Pièce de gros



Pg = Poids pièce de gros

Pièce prête à consommer



Pv = Poids PAC

Pertes : os, gras, déchets

CALCUL DU RENDEMENT

$$R = \frac{Pv}{Pg} \times 100$$

# AVEC UNE OPPORTUNITÉ DE MARGE ET DE DIFFÉRENCIATION

Trancher, désosser, mariner, assembler : chaque geste ajoute de la valeur. Avec la créativité, l'agneau devient une source de marge.

## ASTUCE VITRINE :

METTEZ EN AVANT LES “IDÉES PRÊTES À CUIRE” :  
ELLES INSPIRENT LES CLIENTS POUR UN ACHAT DIVERSIFIÉ

## Inspiration économique pièce entière / petites découpes

Sur la base de prix au kilo fictifs indicatifs qui servent d'exercice de comparaison, il ne s'agit pas de recommandation de prix. Les calculs sont à adapter avec les prix au kilo de votre magasin.

MORCEAU	VENTE D'UNE ÉPAULE EN 2 DÉCOUPES			= 5
	TRANCHES D'AGNEAU	+	RÔTIS SANS OS CÔTÉ JARRET	
MORCEAU				= 5
NOMBRE DE CONVIVES	5	3	2	= 5
POIDS	1,265 kg	545 g	435 g	= 980 g
EXEMPLES DE PRIX AU KILO	22 €	29,5 €	29,5 €	
RECETTE GÉNÉRÉE PAR LA VENTE	27,80 €	16 €	12,80 €	= 28,80 €

# 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.

<b>CARRÉ D'AGNEAU AUX HERBES PAR M. KIECKEN</b>	<b>ARTISAN BOUCHER GODEWAERSVELDE</b> 	<b>LE CHIFFRE DU BOUCHER</b> <b>PRIX PROPOSÉ</b> <b>26,80 €/KG</b>
---	--	--

## Composition du produit :

- Carré d'agneau
- Assaisonnement ail et persil
- Poudre d'amandes ou chapelure
- Huile olive.

## Conseil cuisson :

- Si pièce entière : au four
- Si côte détaillée : à la poêle.

## Mode opératoire :

- Préparer les côtes premières. Lever le gras de couverture sur env. 1 mm d'épaisseur en laissant accroché le gras sur la partie basse. Créer une dentelle.
- Réaliser une croûte d'herbe : hacher l'ail et le persil, ajouter de la poudre d'amande, lier avec un filet d'huile d'olive.
- Etaler la préparation sur les côtes et repliquer la dentelle sur la préparation aux herbes.

# FLORENTINE D'AGNEAU PAR M. PETRELLE

- Composition du produit :**
- Epaule ou poitrine d'agneau
  - Sauce Worcestershire : 15g/kg
  - Emmental râpé 100g/kg
  - Chapelure 100g/kg
  - 4 échalotes.

<b>HYPERMARCHÉ CHÂTELLERAULT</b>


## LES CHIFFRES DU BOUCHER

PRIX PROPOSÉ	VOLUME MOYEN	CA ESTIMÉ
<b>18,99 €/KG</b>	<b>2,5 KILOS VENDUS SUR UN WEEK-END (25 PIÈCES)</b>	<b>47,50 €</b>

## Conseil cuisson :

- À la poêle quelques minutes.

## Mode opératoire :

- Désosser l'épaule ou la poitrine, parer et hacher finement.
- Mélanger l'agneau avec les ingrédients.
- Former des boules de 100g et les rouler dans la chapelure.
- Mettre en forme de steaks.

# RÔTI FARCI AUX CHAMPIGNONS ET HERBES PAR M. TALENTON

- Composition du produit :**
- Carré d'agneau
  - Crêpine
  - Préparation : champignons, échalotes, persil
  - Sel, poivre et huile d'olive.

<b>ARTISAN BOUCHER LE PASSAGE</b>


## LES CHIFFRES DU BOUCHER

PRIX PROPOSÉ	VOLUME MOYEN	CA ESTIMÉ
<b>36,90 €/KG</b>	<b>20 PIÈCES SOIT 20 KILOS</b>	<b>738 €</b>

## Conseil cuisson :

- 15 mn au four à 180°.

## Mode opératoire :

- Désosser, parer et déplier le carré d'agneau.
- Mélanger les champignons, les échalotes et le persil et farcir le carré d'agneau.
- Monter en rôti votre pièce farcie : ficeler de manière régulière.
- Déposer un lit de farce sur le dessus et habiller votre rôti avec la crêpine.

**“ Cette préparation sera proposée à Pâques pour apporter une valorisation aux côtes d'agneau. Elle permet de mettre en valeur le rayon agneau, cela apporte une belle touche de couleur. ”**

## Les bénéfices

- Augmente la rentabilité via un beau travail à partir d'ingrédients économiques. Cette préparation peut très bien connaître des variantes (ex : garniture et basilic).



## Les bénéfices

- Permet une bonne maîtrise de la casse par la valorisation de tous les morceaux.

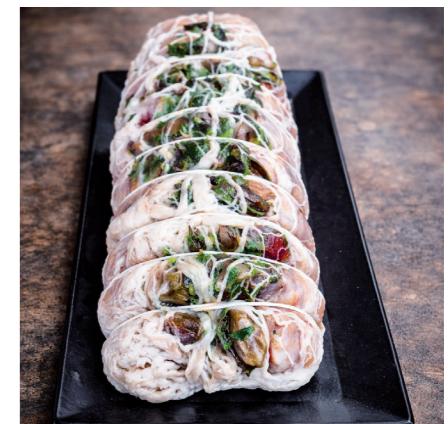
**“ Une proposition qui attire de nouveaux consommateurs plus jeunes par sa facilité de cuisson et sa ressemblance avec le cordon bleu. ”**



## Les bénéfices

- Cette nouvelle préparation permet de diversifier l'offre.
- Une bonne manière de travailler l'équilibre matière en valorisant le carré en dehors de l'été.

**“ Une préparation qui a plu par sa nouveauté et sa diversité, une offre qui a couvert les besoins d'une clientèle plus jeune. Décision prise : proposer cette nouveauté jusqu'à fin avril. ”**



# À PARTIR DE L'ÉPAULE ET DU COLLIER



## 3 idées de découpes

À partir de l'épaule

CÔTÉ PALETTE



SÉPARATION DES DEUX PARTIES



PARAGE



FAÇONNAGE ET FICELAGE POUR RÔTI



CÔTÉ JARRET



DÉOSSAGE



PARAGE



FAÇONNAGE ET FICELAGE POUR RÔTI

À partir d'un collier



DÉOSSAGE



PARAGE



PIÉÇAGE POUR NAVARIN

Les gestes en vidéo

COLLIER



ÉPAULE



RÔTI D'ÉPAULE SANS OS



RÔTI SANS OS À MIJOTER



COLLIER (NAVARIN, SAUTÉ, TAJINE)



## 3 IDÉES DE PRÉPARATIONS BOUCHÈRES POUR LES REPAS EN FAMILLE

### RÔTI D'AGNEAU AU CURCUMA

Préparer un rôti à partir de l'épaule côté palette.

#### ■ Ingrédients préconisés

Curcuma, romarin, huile d'olive, sel et poivre.

#### ■ Préparation

Faire une marinade avec un mélange d'huile d'olive, de romarin, de curcuma, du sel et du poivre.

#### ■ Cuisson préconisée

Au four ou en cocotte à rôtir 15/20 minutes.



### RÔTI D'AGNEAU MIEL ET THYM

Préparer un rôti à partir de l'épaule côté jarret.

#### ■ Ingrédients préconisés

Miel et thym.

#### ■ Préparation

Badigeonner le rôti de miel et ajouter du thym.

#### ■ Cuisson préconisée

Au four ou en cocotte à mijoter longuement (minimum 1h).



### TAJINE D'AGNEAU AUX CITRONS ET OLIVES

A partir de morceaux à mijoter : épaule côté jarret + collier.

#### ■ Ingrédients préconisés

Citrons confits, olives violettes, ail, ras-el-hanout, huile d'olive.

#### ■ Préparation

Couper les citrons en rondelles. Ajouter l'ail, le ras-el-hanout, les olives, l'huile d'olive. Incorporer la viande.

A présenter en plat portionnable ou en barquette.

#### ■ Cuisson recommandée

En cocotte bien fermée sur feu ou au four pour garder l'étouffé du tajine, en cuisson lente.



# À PARTIR DU CARRÉ

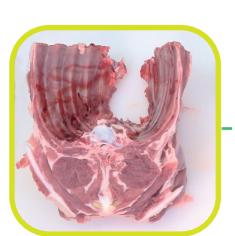


3 idées  
de découpes

Les gestes  
en vidéo



À partir des côtes découvertes



DÉSOSSAGE



PARAGE



FAÇONNAGE ET  
FICELAGE POUR RÔTI

RÔTI SANS OS



À partir des côtes filets



SÉPARATION  
DES FILETS



PARAGE

FILET D'AGNEAU



À partir des côtes premières et secondes



SÉPARATION  
DE LA VERTÈBRE



DÉSOSSAGE



FAÇONNAGE ET  
FICELAGE POUR RÔTI

RÔTI SANS OS



## 3 IDÉES DE PRÉPARATIONS BOUCHÈRES POUR LES REPAS EN FAMILLE

### RÔTI DANS LE CARRÉ AU PAPRIKA

Préparer un rôti dans les côtes découvertes.

#### ■ Préparation

Badigeonner le rôti d'une marinade d'huile d'olive, de paprika ou paprika fumé, d'ail haché, de sel et de poivre.

#### ■ Cuisson préconisée

Au four ou en cocotte à rôtir 15/20 minutes.



### FILET D'AGNEAU MARINÉ

Prélever les filets.

#### ■ Préparation

Préparer une marinade avec du jus de citron et des zestes de citron vert, de l'huile d'olive, du thym, du romarin, du sel, du poivre.

#### ■ Cuisson préconisée

A saisir à la poêle quelques minutes.



### RÔTI DANS LE CARRÉ FARCI

Préparer un rôti dans les côtes premières et secondes.

#### ■ Préparation

Après le désossage, garnir d'échalotes et persil ciselés et de champignons forestiers en bocaux. Rouler en rôti et ficeler.

#### ■ Cuisson préconisée

Au four à rôtir 15 minutes.



# À PARTIR DU GIGOT



3 idées  
de découpes

Les gestes  
en vidéo



DESOSSEAGE :  
COULER LE FÉMUR



PARAGE

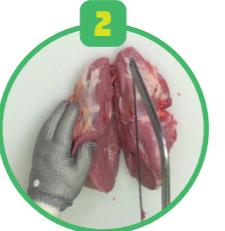


FICELAGE  
POUR RÔTI SANS OS

MILIEU  
DE GIGOT



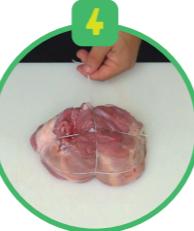
DESOSSEAGE : RETIRER  
LES TÊTES DE FÉMUR



DÉCOUPE DU MILIEU  
DE GIGOT



PARAGE



FICELAGE  
POUR RÔTI

MILIEU DE GIGOT  
SANS OS



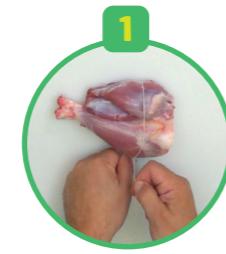
Des rôtis pour  
6 à 8 personnes

MILIEU DE GIGOT  
AVEC OS  
GIGOT À RÔTIR



Des rôtis pour  
2 à 4 personnes

SOURIS



ASSEMBLAGE DU JARRET  
ET DU NERVEUX DE GÎTE

SOURIS À RÔTIR



## 3 IDÉES DE PRÉPARATIONS BOUCHÈRES POUR LES REPAS EN FAMILLE



### RÔTI FARCI AUX HERBES

Gigot désossé sans le jarret nerveux de gîte et sans la noix.

#### ■ Ingrédients préconisés

Menthe, coriandre ciselée, sel, poivre.

#### ■ Préparation

Ouvrir le gigot.

Y déposer de la menthe et de la coriandre ciselée. Saler, poivrer.

Ficeler.

#### ■ Cuisson recommandée

A colorer dans une poêle puis à faire cuire au four à 180°C.



### RÔTI DE GIGOT MIEL ET HERBES

#### ■ Ingrédients préconisés

Miel, herbes de Provence fraîches ou déshydratées, huile neutre.

#### ■ Préparation

Mélanger les ingrédients puis badigeonner la viande d'agneau de la préparation pour bien l'enrober.

#### ■ Cuisson recommandée

Au four ou en cocotte.



### SOURIS MIEL ET PAPRIKA

Recette qui peut être préparée avec une souris classique ou une souris reconstituée avec le jarret et le nerveux de gîte.

#### ■ Ingrédients préconisés

Miel, paprika.

#### ■ Préparation

Enrober la souris de miel. Puis saupoudrer de paprika la souris ce qui donne à la souris une belle couleur rouge. Elle est prête à cuire pour le client.

#### ■ Cuisson recommandée

Au four ou en cocotte à mijoter longuement (minimum 1h).



# DES RECETTES ET INSPIRATIONS À PARTAGER AVEC VOS CLIENTS

8 idées à relayer à vos clients pour les repas de fêtes

Retrouvez les fiches recettes téléchargeables sur l'espace pro  
[www.jadorelagneau.fr/pro/fiches-recette/](http://www.jadorelagneau.fr/pro/fiches-recette/)



## ÉPAULE



Tajine d'agneau au fenouil,  
petits pois et pommes de terre

## ÉPAULE



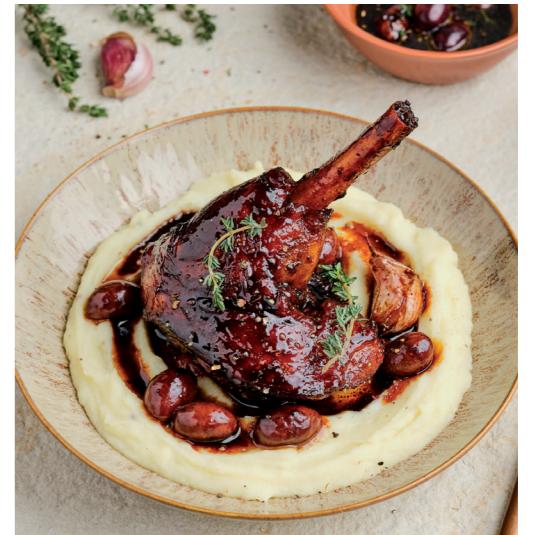
Gratin d'effiloché d'agneau confit  
et pommes de terre

## CARRÉ



Côtelettes d'agneau  
à l'ail, cuites au four

## GIGOT



Souris d'agneau caramélisées  
au miel et paprika



Navarin d'agneau  
aux légumes



Rôti d'agneau au miel  
et romarin



Côtes d'agneau  
en croûte de pesto



Gigot d'agneau porto  
et râties

# LE COIN DES PROS DE L'AGNEAU



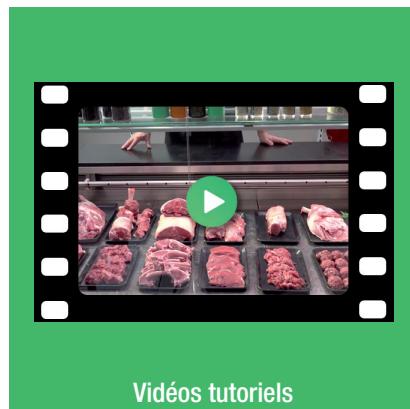
sur [jadorelagneau.fr/pro](http://jadorelagneau.fr/pro)



**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



Vidéos tutoriels



Fiches inspirations produits



Fiches recettes



Vidéos découpes



Fiches par morceau

Aimez la viande *Mangez-en mieux*

Celles  
et ceux  
QUI FONT  
LA VIANDE  
D'AGNEAU