

The background features a light-colored, textured surface with several black and white line drawings. There are four sheep: one in the top left, one in the top right, one in the bottom left, and one in the bottom right. Each sheep is surrounded by a cleaver with a wooden handle and a bunch of herbs with small flowers. The central text is in a bold, orange, sans-serif font with a slight shadow effect.

PAQUES 2026

Au fil du couteau

SPÉCIALITÉS DE PÂQUES

Galet d'agneau Beurre fermier à l'ail 26,50€/KG

Rillettes d'agneau 34,95€/KG

Brochette d'agneau marinée 38,60€/KG

Côte d'agneau découverte marinée 39,90€/KG
Herbes fraîches, thym, romarin Ail frais Sel de Guérande Poivre concassé

Merguez pur agneau 22,50€/KG

Selle d'agneau Pesto & Tomates confites 39,60€/KG
Plonger la poche dans une eau frémissante pendant 45 min ou sortir de la poche pour enfourner 25 à 30 min au four à 170°C.

Pita d'agneau (Collab Au pain de campagne Méteren) 8,00€/PCE
Poitrine d'agneau confite finement tranchée Poivrons Oignons Carottes
Sauce à l'ail maison

NOS CONFITS

Epaule d'agneau de lait confit Axuria 39,00€/KG
Cuisinée dans la graisse de canard avec thym Romarin Sel de Guérande Piment espelette

Souris d'agneau confite 38,60€/KG
Cuite dans la graisse de canard avec herbes aromatiques

Cuisse de canard confite 8,00€/PCE



MENU

Amuse-bouche

3 pièces Club à l'ail des ours & confit d'agneau

Entrée

Pithiviers de volailles & champignons des bois

Ou

Pana cotta d'asperges Fromage frais au saumon
Tartare de Granny Smith & chips de radis

Plats

Mi cuit sur moelleux de canard Compotée de poire
Légumes du printemps rôtis & pomme boulangère

Ou

Filet de saumon Beurre blanc cresson
Riz crémeux aux petits oignons nouveau Jardinière de petits pois

Dessert

Pavlova Fraises & Fruits rouges

25,00€/PERS

Commande au plus tard le mardi 31 Mars.
Retrait le samedi 04 ou dimanche 05 avril.



AGNEAU & LAITON

Anne-Sophie Derynck

À Esquelbecq, au cœur des Flandres, notre éleveuse Anne-Sophie perpétue avec passion un savoir-faire agricole respectueux des animaux et de la nature. Chaque jour, elle veille attentivement sur ses agneaux, qu'elle élève avec patience et exigence.

Durant leurs 80 premiers jours, les agneaux sont nourris exclusivement sous la mère, une étape essentielle qui favorise leur bon développement et garantit une viande tendre et savoureuse.

Par la suite, leur alimentation est soigneusement équilibrée, composée de betterave, de luzerne, d'orge, de colza et de paille – des ressources locales sélectionnées pour leurs qualités nutritionnelles.

Dans les prairies qui entourent l'exploitation, les moutons pâturent librement aux côtés de cultures fourragères.

Ce système agricole harmonieux illustre une démarche durable, où le respect des cycles naturels et de l'environnement est une priorité constante.

Ce soin apporté à chaque étape – de l'élevage à l'alimentation – se retrouve dans la qualité exceptionnelle de la viande.

Une viande authentique, pleine de goût, qui apportera une touche de terroir et de tradition à votre table de Pâques.

Coopérative d'éleveurs. IGP, Label Rouge, BIO

AGNEAU AXURIA

Au cœur du Pays Basque, la coopérative Axuria incarne bien plus qu'une simple filière de production : c'est une véritable communauté d'éleveurs unis par la passion de leur métier et le respect d'un terroir d'exception. Depuis plus de 40 ans, près de 300 éleveurs travaillent ensemble, dans les vallées basques et béarnaises, pour valoriser un savoir-faire pastoral authentique et exigeant.

Chaque agneau Axuria naît et grandit au sein de ces exploitations familiales, où la transmission des traditions est essentielle.

Élevés selon des méthodes ancestrales, les agneaux sont nourris exclusivement au lait de leur mère, sans aucun apport complémentaire, garantissant une croissance naturelle et respectueuse de l'animal (axuria.fr). Ce mode d'élevage, rigoureusement encadré, s'inscrit dans des cahiers des charges stricts, reconnus par des labels officiels tels que le Label Rouge et l'IGP, véritables références en matière de qualité et de traçabilité.

Dans les pâturages des Pyrénées, les troupeaux évoluent au rythme des saisons, entre vallées verdoyantes et estives en altitude.

Cette harmonie entre l'animal, son environnement et l'éleveur participe directement à la singularité du produit.

Cette exigence collective se retrouve pleinement dans la viande Axuria.

Fine, tendre et délicatement parfumée, elle se distingue par sa texture fondante et son goût subtil, sans excès.

Une viande d'une grande élégance, souvent considérée comme un produit d'exception, qui séduit aussi bien les chefs que les amateurs de gastronomie.

Choisir l'agneau Axuria, c'est faire le choix d'une filière engagée.





Passez vos commandes
En magasin ou par téléphone.

Meteren

54 bis rue nationale

03 61 18 07 99

Steenvoorde

23 Place Norbert Segard

03 28 40 60 66

Lambersart

44 avenue Henri Delecaux

03 20 81 83 84

**AF
DC**

