



Le Bœuf de nos pâturages... à votre assiette !

La traçabilité
c'est
LA
GANTOISE !

Acheter du bœuf à **La Gantoise**, c'est en connaître la provenance. C'est aussi la chaîne alimentaire à deux maillons – le consommateur et le producteur.

Notre **système de traçabilité** fait en sorte que chaque coupe de viande peut être retracée à un animal en particulier.

Une étiquette avec un numéro d'identification est apposée sur chacune de nos boîtes de viande. Ce numéro remonte directement à nos registres de ferme.

Notre logo vous offre la garantie que le bœuf est 100% naturel. Nos animaux sont nourris sans aliments d'origine animale et stimulants de croissance tels hormones ou antibiotiques.

Presque tous nos produits sont **emballés sous vide** ce qui donne parfois une couleur rouge foncé ou brune à la viande. Cette couleur indique que la viande n'a pas été exposée à l'air. Lorsque vous ouvrirez votre paquet, la couleur rouge vif reviendra.



**L'ÉCONOMIE
c'est 10 % à la
BOÎTE !**

À la ferme **La Gantoise**, nous sommes spécialisés dans l'élevage du Blanc Bleu Belge, un bovin de boucherie originaire de la Belgique.

Les viandes emballées individuellement sont vendues au détail et en boîtes de 3-4 kg (7-10 lb) à des prix **grossistes**.

NOS PRODUITS

EXTRA-MAIGRE - Boeuf Blanc Bleu Belge (BBB) – viande exceptionnellement maigre, tendre et savoureuse qui, à poids égal, a un taux de cholestérol inférieur à celui trouvé dans le poulet.

MI-MAIGRE - Boeuf Blanc Bleu Lefavre (BBL) – viande de croisés BBB, plus maigre que le boeuf traditionnel mais plus persillée que le BBB.

VEAU DE LAIT nourri uniquement au lait et élevé en toute liberté de mouvement

**COMPTOIR DE VIANDE
OUVERT TOUS LES SAMEDIS
de 10 h à 17 h.**

Les autres jours sur rendez-vous

Carte débit ou comptant

PRIX BOEUF BBL – À LA BOÎTE (3 kg-8 lb) OU AU DÉTAIL

BOÎTE \$/LB	DÉTAIL \$/LB	COUPES DE BOEUF	BOÎTE \$/KG	DÉTAIL \$/KG
	11.00 \$	Bavette / Flanc / Hampe		24.20 \$
9.00 \$	10.00 \$	Cubes à Brochette / Fondue	19.80 \$	22.00 \$
8.10 \$	9.00 \$	Cubes Bourguignons	17.82 \$	19.80 \$
4.36 \$	4.84 \$	Cubes à étuver	9.58 \$	10.65 \$
10.45 \$	11.62 \$	Entrecôte à l'os 3 pc	23.00 \$	25.55 \$
20.79 \$	23.10 \$	Filet	45.74 \$	50.82 \$
4.09 \$	4.55 \$	Foie	9.00 \$	10.00 \$
11.88 \$	13.20 \$	Fondue Chinoise / Carpaccio	26.14 \$	29.04 \$
3.29 \$	3.66 \$	Jarret / Côte à braiser	7.25 \$	8.05 \$
9.00 \$	10.00 \$	Lanières	19.80 \$	22.00 \$
	5.00 \$	Langue		11.00 \$
11.97 \$	13.30 \$	Rôti de faux filet	23.33 \$	29.26 \$
10.35 \$	11.50 \$	Rôti de côte avec os décollé	22.77 \$	25.30 \$
11.25 \$	12.50 \$	Rôti de contre filet	24.75 \$	27.50 \$
5.85 \$	6.50 \$	Rôti d'épaule désossée	12.87 \$	14.30 \$
8.30 \$	9.23 \$	Rôti du Roi	18.27 \$	20.30 \$
7.65 \$	8.50 \$	Rôti Oeil de Ronde	16.83 \$	18.70 \$
4.50 \$	5.00 \$	Rôti de Palette	9.90 \$	11.00 \$
7.65 \$	8.50 \$	Rôti type Surlonge	16.83 \$	18.70 \$
11.79 \$	13.10 \$	Steak Contre Filet	25.94 \$	28.82 \$
12.87 \$	14.30 \$	Steak de Faux Filet	28.31 \$	31.46 \$
10.45 \$	11.62 \$	Steak de Côte / Rib	23.00 \$	25.55 \$
8.55 \$	9.50 \$	Steak Français	18.81 \$	20.90 \$
8.55 \$	9.50 \$	Steak Pavé type surlonge 2 pc	18.81 \$	20.90 \$
6.53 \$	7.25 \$	Steak Minute 2 par paquet	14.36 \$	15.95 \$
7.98 \$	8.86 \$	Steak Type surlonge	17.55 \$	19.50 \$
12.87 \$	14.30 \$	T-Bone	28.31 \$	31.46 \$
11.88 \$	13.20 \$	Tournedos	26.14 \$	29.04 \$
	3.64 \$	Viande Hachée paquet 500 gr		8.00 \$
	3.18 \$	Viande Hachée paquet 1 kg		7.00 \$

BOÎTES MIXTES BBL

Prix peuvent changer sans préavis

LA BOÎTE 24 BURGERS pur bœuf ¼ lb – 35 \$

PAQUET DE 8 BURGERS : 15 \$

LA FAMILLE PLUS – 55 \$ 2 kg de bœuf haché, 5 steaks de 200 gr, 2 x 500 gr de cubes à étuver, 3 lb de rôti de palette.

LA BOÎTE GOURMET - 65 \$: 1 Fricadelle, 1 kg de Rôti du Roi, 1 kg de Tournedos



Le Boeuf de nos pâturages... à votre assiette !

La
SANTÉ
c'est le
BBB !

LE BLANC BLEU BELGE (BBB)

À La Gantoise, nous sommes spécialisés dans l'élevage du Blanc Bleu Belge, un bovin de boucherie originaire de Belgique. Le Blanc Bleu Belge produit une viande exceptionnellement maigre qui, à poids égal, a un taux de cholestérol inférieur à celui trouvé dans le poulet.

La musculature du Blanc Bleu Belge est impressionnante et grâce à ses fibres musculaires naturellement fines et denses elle produit une viande à la fois **tendre** et **savoureuse**.

Pour produire cette **viande diététique** de choix, l'élevage du Blanc Bleu Belge demande beaucoup de soins et d'attention.

C'est la viande de Blanc Bleu Belge qu'on retrouve en majorité sur les tables familiales et des restaurants de Belgique.

Cette viande extrêmement maigre et très diététique demande un peu plus d'attention à la cuisson et est à son meilleur servie rosée ou saignante.

PRIX BOEUF BBB – AU DÉTAIL ET DISPONIBLE À LA BOÎTE AU PRIX GROSSISTE

\$ / LB	COUPES DE BBB	\$ / KG	\$ / LB	COUPES DE BBB	\$ / KG
14.52 \$	Bifteck d'Aloyau / T-Bone	31.94 \$	14.30 \$	Lanières	31.46 \$
24	Boulettes pur boeuf ¼ lb x-maigre	40.00 \$	11.40 \$	Pavé de BBB	25.08 \$
8.80 \$	Bifteck Minute	19.36 \$	7.80 \$	Rôti d'épaule sans os	17.16 \$
11.40 \$	Bifteck Type Surlonge	25.08 \$	6.00 \$	Rôti de Palette	13.20 \$
17.16 \$	Contre Filet	37.75 \$	11.20 \$	Rôti Œil de Ronde	24.64 \$
5.81 \$	Cubes à Étuver	12.78 \$	11.20 \$	Rôti Type Surlonge	24.64 \$
12.00 \$	Cubes à Brochettes/Fondue	26.40 \$	11.40 \$	Rôti du Roi	25.08 \$
12.10 \$	Entrecôte à l'os 3 pc	26.62 \$	13.18 \$	Tartare paquet 500 gr	29.00 \$
12.10 \$	Entrecôte à l'os. Rib	26.62 \$	14.55 \$	Tartare paquet 250 gr	32.00 \$
15.97 \$	Faux Filet	35.13 \$	15.84 \$	Tournedos	34.85 \$
27.72 \$	Filet	60.98 \$	5.91 \$	Viande Hachée 500 gr	13.00 \$
13.20 \$	Flanc / Bavette	29.04 \$	5.45 \$	Viande Hachée 1 kg	12.00 \$
16.50 \$	Fondue Chinoise	36.30 \$	7.00 \$	Viande Hachée X maigre	15.40 \$

PRODUITS GOURMET LA GANTOISE

LA FRICADELLE EN CROÛTE – 18.00 \$ le rouleau Une recette originale de Luc Gielen, Chef du Restaurant Le Sans Pareil à Hull. La Fricadelle est accompagnée d'une sauce venaison. Présentée gelée, il suffit de la mettre au four pendant 35 min à 350° F. Sauce à chauffer au four micro-ondes ou à accommoder selon votre choix. Servir avec une salade de saison.

LA PAUPIETTE BBB – 30.00 \$ / kg 45 grammes de farce crémeuse, faite de viande hachée Blanc Bleu Belge, enveloppée dans une tranche de fondue chinoise Blanc Bleu Belge. Visitez notre site web pour des idées recettes! www.lagantoise.com

La SAUCISSE DE BŒUF : 17.50 \$ / kg

La SAUCISSE DE VEAU : 19.80 \$ / kg.

75 % de bœuf ou de veau. 25 % de porc. Aucun agent de conservation ou de colorant. Sel. Poivre. Paquet de 6 saucisses

La Belge avec un peu de muscade. **La Française** avec de l'ail et du persil. **L'Italienne** avec des herbes d'Italie et de Provence.

BROCHETTE GOURMET: 2 mini saucisses – 2 cubes à brochettes – 1 mini tournedos – **28.40 \$ / kg**

MÉDAILLION FILET MIGNON: portion de 150 to 250 gr de filet mignon enrobe de bacon – **48.40 \$ / kg**

PRIX VEAU DE LAIT – AU DÉTAIL ET DISPONIBLE À LA BOÎTE AU PRIX GROSSISTE

\$ / LB	COUPES DE VEAU	\$ / KG	\$ / LB	COUPES DE VEAU	\$ / KG
12.40 \$	Contre Filet	27.28 \$	12.73 \$	T-Bone – Côtelette	28.00 \$
6.50 \$	Cubes à Étuver	14.30 \$	10.00 \$	Rôti de côtes	22.00 \$
9.50 \$	Cubes à Brochettes	20.90 \$	8.25 \$	Rôti Épaule sans os	18.15 \$
8.50 \$	Ris de Veau	18.70 \$	13.25 \$	Rôti de fesse sans Os	29.15 \$
15.91 \$	Escalope	35.00 \$	7.00 \$	Rôti de Palette	15.40 \$
20.00 \$	Filet	44.00 \$	3.50 \$	Cœur	7.70 \$
7.27 \$	Jarret entier	16.00 \$	8.18 \$	Foie / Rognons	18.00 \$
10.00 \$	Lanière	22.00 \$	7.00 \$	Langue	15.40 \$
10.00 \$	Osso Bucco	22.00 \$	6.82 \$	Viande Hachée 500 gr	15.00 \$
7.50 \$	Côte Levée	16.50 \$	6.36 \$	Viande Hachée 1 kg	14.00 \$