



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

La traçabilité  
c'est  
**LA GANTOISE !**

Acheter du boeuf 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 boeuf 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 lbs) 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 Lefaiivre (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

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

BOÎTE \$/LB	DÉTAIL \$/LB	COUPES DE BOEUF	BOÎTE \$/KG	DÉTAIL \$/KG
8.18 \$	10.00 \$	Bavette/ Flanc		22.00 \$
7.36 \$	9.09 \$	Cubes à Brochette / Fondue	18.00 \$	20.00 \$
3.96 \$	8.18 \$	Cubes Bourguignons	16.20 \$	18.00 \$
9.50 \$	4.40 \$	Cubes à étuver	8.71 \$	9.68 \$
10.89 \$	10.55 \$	Entrecôte à l'os 3 pc	20.90 \$	23.23 \$
18.90 \$	12.10 \$	Faux Filet / Ribeye steak	23.96 \$	26.60 \$
2.70 \$	21.00 \$	Filet	41.58 \$	46.20 \$
10.80 \$	3.00 \$	Foie	5.94 \$	6.60 \$
2.25 \$	12.00 \$	Fondue Chinoise / Carpaccio	23.76 \$	26.40 \$
8.18 \$	2.50 \$	Jarret / Côte à braiser	4.95 \$	5.50 \$
	9.09 \$	Lanières	18.00 \$	20.00 \$
	5.54 \$	Langue		10.00
9.40 \$	10.45 \$	Rôti de côte avec os décollé	20.70 \$	23.00 \$
10.80 \$	12.09 \$	Rôti de contre filet	23.94 \$	26.60 \$
6.52 \$	7.24 \$	Rôti d'épaule désossée	11.70 \$	13.00 \$
7.77 \$	8.63 \$	Rôti du Roi	17.10 \$	19.00 \$
6.95 \$	7.72 \$	Rôti Oeil de Ronde	15.30 \$	17.00 \$
4.09 \$	4.54 \$	Rôti Palette	9.00 \$	10.00 \$
6.95 \$	7.73 \$	Rôti type Surlonge	15.30 \$	17.00 \$
11.70 \$	13.00 \$	Steak Contre Filet	25.74 \$	28.60 \$
9.50 \$	10.56 \$	Steak de Côte / Rib	20.90 \$	23.23 \$
9.00 \$	10.00 \$	Steak Français	18.78 \$	22.00 \$
7.77 \$	8.36 \$	Steak Pavé type surlonge 2 pc	17.10 \$	19.00 \$
5.93 \$	6.59 \$	Steak Minute	13.05 \$	14.50 \$
7.77 \$	8.36 \$	Steak Type surlonge	17.10 \$	19.00 \$
9.90 \$	11.00 \$	T-Bone	21.78 \$	24.20 \$
10.80 \$	12.00 \$	Tournedos	23.76 \$	26.40 \$
	3.18 \$	Viande Hachée paquet 500 gr		7.00 \$
	2.72 \$	Viande Hachée paquet 1 kg		6.00 \$

### BOÎTES MIXTES BBL

Prix peuvent changer sans préavis

**LA BOÎTE 24 BURGERS** pur boeuf ¼ lb – 30 \$

**LA FAMILLE PLUS** – 50 \$

4 x 500 gr de boeuf haché, 5 steaks de 200 gr, 2 x 500 gr de cubes à étuver, 3 lb de rôti de palette.

**LA BBQ FAMILLE** - 45 \$ : 16 burgers pur boeuf ¼ lb. 1 kg de Tournedos de 200 gr.



# 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 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
13.20 \$	Bifteck d'Aloyau / T-Bone	29.04 \$	15.00 \$	Fondue Chinoise	33.00 \$
11.00 \$	Bifteck de Côte / Rib	24.20 \$	13.00 \$	Lanières	28.60 \$
8.00 \$	Bifteck Minute	17.60 \$	10.00 \$	Pavé de BBB	22.00 \$
10.36 \$	Bifteck Type Surlonge	22.80 \$	7.09 \$	Rôti d'épaule sans os	15.60 \$
15.60 \$	Contre Filet	34.32 \$	5.45 \$	Rôti de Palette	12.00 \$
5.28 \$	Cubes à Étuver	11.62 \$	10.18 \$	Rôti Œil de Ronde	22.40 \$
10.90 \$	Cubes à Brochettes/Fondue	24.00 \$	10.18 \$	Rôti Type Surlonge	22.40 \$
11.00 \$	Entrecôte à l'os 3 pc	24.20 \$	10.36 \$	Rôti du Roi	22.80 \$
11.00 \$	Entrecôte à l'os	24.20 \$	12.00 \$	Tartare	26.40 \$
13.00 \$	Entrecôte désossée	28.60 \$	14.40 \$	Tournedos	31.68 \$
15.60 \$	Faux Filet	34.32 \$	5.45 \$	Viande Hachée 500 gr	12.00 \$
25.22 \$	Filet	55.44 \$	5.00 \$	Viande Hachée 1 kg	11.00 \$
12.00 \$	Flanc / Bavette	26.40 \$	6.36 \$	Viande Hachée X maigre	14.00 \$

## PRODUITS GOURMET LA GANTOISE

**LA FRICADELLE EN CROÛTE** – 15.00 \$ 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. Servir avec une salade de saison.

**LA PAUPIETTE BBB** – 24.00 \$ / 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](http://www.lagantoise.com)

**La SAUCISSE DE BŒUF** : 15 \$ / kg

**La SAUCISSE DE VEAU** : 18 \$ / kg.

75 % de bœuf ou de veau. 25 % de porc. Aucun agent de conservation ou de colorant. Sel. Poivre. La Belge avec un peu de muscade. La Française avec de l'ail et du persil et l'Italienne avec des herbes d'Italie et de Provence. Paquet de 6 saucisses.

**BROCHETTE GOURMET**: 2 mini saucisses – 2 cubes à brochettes – 1 mini tournedos – 24 \$ / kg

**MÉDAILLON FILET MIGNON**: portion de 150 to 250 gr de filet mignon enrobe de bacon – 44 \$ / 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
11.27 \$	Contre Filet	24.80 \$	8.18 \$	Rôti de côtes	18.00 \$
5.90 \$	Cubes à Étuver	13.00 \$	7.50 \$	Rôti Épaule sans os	16.50 \$
8.63 \$	Cubes à Brochettes	19.00 \$	12.05 \$	Rôti de fesse sans Os	26.50 \$
12.72 \$	Escalope	28.00 \$	9.09 \$	T-Bone/ côtelettes	20.00 \$
18.18 \$	Filet	40.00 \$	2.91 \$	Cœur	6.40 \$
7.27 \$	Jarret entier	16.00 \$	5.45 \$	Foie / Rognons	12.00 \$
9.09 \$	Lanière	20.00 \$	6.36 \$	Langue	14.00 \$
8.18 \$	Ossobuco	18.00 \$	5.90 \$	Viande Hachée 500 gr	13.00 \$
10.45 \$	Rouladen	23.00 \$	5.45 \$	Viande Hachée 1 kg	12.00 \$