



Boucherie BAYLE

47 rue Louis Pasteur – 42320 La Grand-Croix

www.boucherie-bayle.com // 04.77.73.24.34

*Faites colorer votre viande dans un poêle ou en cocotte
avec beurre + huile, thym et ail écrasée) puis placez votre viande four préchauffé à 120°C*

PRODUITS	NIVEAU DE CUISSON	T° A CŒUR
Rôti de boeuf	Bleu	54°C
	Saignant	56/57°C
	A point	62°C
	Bien cuit	68°C
Rôti de veau	Rosé	58/59°C
	A point	62°C
	Bien cuit	68°C
Mignon de veau	Rosé - A point	58/59°C
Gigot d'agneau	Rosé - A point	58/59°C
	Bien cuit	68°C
Volaille farcie	Bien cuite	72°C
Volaille sans farce	Bien cuite	72°C
Rôti de porc dans l'échine	Bien cuit	70°C
Rôti de porc dans le filet	A point - moelleux	64°C
	Bien cuit	70°C
Filet mignon de porc	A point - moelleux	64°C
Gibier viande rouge	A point	62°C
	Bien cuit	70°C
Gigue de chevreuil	Rosée	58/59°C
	A point	62°C
	Bien cuite	70°C