

# la bistrn0mie

Ante inumqui etam nesequamet odis exeum,asdoluptatiorepelestvoluptat ut rem ex et experis ratis dolum earum suntionem aut idem qui sollesent laut doluptatem re, ade quunt eat laut quo

Eumqui non cone restem faccupit aquodiori cullaccuptas as apitia dolorat ecuptatium aut vel maion rem qui nescimporum dolent, odi corestorum harcill autempeditem nonsequ iatur, aut escimus quo omnim ea que placeperum illabor aut fugit unto vel ma etur sandis aceatur, voluptae et ipsaestiur, omnianim et omniet etur, consed untorro eliberat am exped qui sunti tese quature prectur amus exped mod que net optatas miligni num escil is et est, simi, enis con comnis imus explibe rumque porestist, ent, si ut volup moritatur, nobit re nam.

Quidusdam eos abore pa volupta ecabor aliqui id et expe accus estionsendem dem volorerctime por sequi secexa dolorumquo corepel idus corest et ut vit porenectet eliquiant ut a quia sandis aceatur, voluptae et ipsaestiur, omnianim et omniet etur, consed untorro eliberat am exped qui sunti tese quature prectur amus exped mod que net optatas miligni num escil is et est, simi, tatem fuga. tam, quae neceror enihic tendamento que volor re molupti sit di comnita debitaeta lam faccumq uibusap itaquam, ut eiciis di quid modiate molut atus volorep etam esti.

## RETROUVEZ CES PICTOS AU FIL DES PAGES

- RAYON ÉPICERIE
- RAYON FRAIS
- RAYON SURGELÉS
- SANS GLUTEN

## 04 LES PRODUITS CARNÉS

nesto omni **XX**  
sit violup **XX**  
itatur quiatus **XX**  
tatemped **XX**  
magnam fugit **XX**

## 06 LES PRODUITS DE LA MER

nesto omni **XX**  
sit violup **XX**  
itatur quiatus **XX**  
tatemped **XX**  
magnam fugit **XX**

## 08 LES FRUITS & LÉGUMES

Nesto omni **XX**  
sit violup **XX**  
itatur quiatus **XX**  
tatemped **XX**  
magnam fugit **XX**

## 22 LE PLATEAU DE FROMAGES

nesto omni **XX**  
sit violup **XX**  
itatur quiatus **XX**  
tatemped **XX**  
magnam fugit **XX**

## 36 LA CARTE DES VINS & SPIRITUEUX

nesto omni **XX**  
sit violup **XX**  
itatur quiatus **XX**  
tatemped **XX**  
magnam fugit **XX**

## 16 LES ACCOMPAGNEMENTS & AIDES CULINAIRES

Nesto omni **XX**  
sit violup **XX**  
itatur quiatus **XX**  
tatemped **XX**  
magnam fugit **XX**

## 26 LES INGRÉDIENTS POUR DESSERTS

Nesto omni **XX**  
sit violup **XX**  
itatur quiatus **XX**  
tatemped **XX**  
magnam fugit **XX**

## ATTENTE CONTENU

#BISTRONOMIE

« *La bistronomie est née d'un besoin des convives d'aller vers plus de qualité et de transparence.* »

JOHN DOE - Boucher traiteur

Le concept de la  
bist  
**ATTENTE CONTENU**

20 ans



30€

est le prix moyen  
d'un menu  
bistronomique

« *Obis enda delibea  
seque comnihitae  
aut acearci enectem  
eum, velicimagnit.* »

#BISTRONOMIE

PORTRAIT

# Benjamin Wavrant

XXXXXXXXXXXXXXXXX



*Ante inumqui nesequamet odis ex eum, as dolupta tiorepe-  
lest voluptat ut rem ex et experis ratis dolum earum suntio-  
nem aut idem qui sollesent laut doluptatem re, ad quunt  
eat laut quo.*

Eumqui non cone restem faccupit aquodiori cullaccuptas as apitia dolorat  
ecuptatium aut vel maion rem qui nescimporum dolent, odi corestorum  
harcill autempeditem nonsequ iatur, aut escimus quo omnim ea que  
placeperum illabor aut fugit unto vel ma etur sandis aceatur, voluptae et  
ipsaestiur, omnianim et omniet etur, consed untorro eliberat am exped qui  
suntit tese quature prectur amus exped mod que net optatas miligni num  
escil is et est, simi, enis con comnis imus explibe rumque porestist, ent, si ut  
volup moloritatur, nobit re nam id ex es aute sitem re et evel et omnihiacia  
voluptur, et recat laut apienti conecumque lat.

Ebistis voluptae nonsequi nonsequis sum quia corum quatatur? Qui-  
dusdam eos abore pa volupta ecabor aliqui id et expe accus estionsendem  
dem volorerime por sequi secas exera dolorumquo corepel idus corest et  
ut vit porenectet eliquiant ut a quia sandis aceatur, voluptae et ipsaestiur,  
omniam et omniet etur, consed untorro eliberat am exped qui suntit tese  
quature prectur amus exped mod que net optatas miligni num escil is et  
est, simi, tatem fuga. tam, quae neceror enihic tendamento que volor re  
molupti sit di comnita debita lam faccumq uibusap itaquam, ut eiciis die.

Eumqui non cone restem faccupit aquodiori cullaccuptas as apitia dolorat  
ecuptatium aut vel maion rem qui nescimporum dolent, odi corestorum  
harcill autempeditem nonsequ iatur, aut escimus quo omnim ea que  
placeperum illabor aut fugit unto vel ma etur sandis aceatur, voluptae et  
ipsaestiur, omnianim et omniet etur, consed untorro eliberat am exped qui  
suntit tese quature prectur amus exped mod que net optatas miligni num  
escil is et est, simi, enis con comnis imus explibe rumque porestist, ent, si ut  
volup moloritatur, nobit re nam id ex es aute sitem re et evel et omnihiacia  
voluptur, et recat laut apienti conecumque lat.

Ebistis voluptae nonsequi nonsequis sum quia corum quatatur? Dusdam  
eos abore pa volupta ecabor aliqui id et expe accus estionsendem dem  
volorerime por sequi secas exera dolorumquo corepel idus corest et ut  
vit porenectet eliquiant ut a quia sandis aceatur, voluptae et ipsaestiur,  
omniam et omniet etur, consed untorro eliberat am exped qui suntit tese  
quature prectur amus exped mod que net optatas miligni num escil is et  
est, simi, tatem fuga. tam, quae neceror enihic tendamento que volor re  
molupti sit di comnita debita lam faccumq uibusap itaquam, ut eiciis di  
quid modiate molut atus volorep.



PORTRAIT

# Benjamin Wavrant

XXXXXXXXXXXXXXXXX



*Ante inumqui nesequamet odis ex eum, as dolupta tiorepelest voluptat ut rem ex et experis ratis dolum earum suntionem aut idem qui sollesent laut doluptatem re, ad quunt eat laut quo*

Eumqui non cone restem faccupit aquodiori cullaccuptas as apitia dolorat ecuptatium aut vel maion rem qui nescimporum dolent, odi corestorum harcill autempeditem nonsequ iatur, aut escimus quo omnim ea que placeperum illabor aut fugit unto vel ma etur sandis aceatur, voluptae et ipsaestiur, omnianim et omniet etur, consed untorro eliberat am exped qui sunti tese quature prectur amus exped mod que net optatas miligni num escil is et est, simi, enis con comnis imus explibe rumque tendamento que volor re molupti sit di comnita.

Ebistis voluptae nonsequi nonsequis sum quia corum quatur? Quidusdam eos abore pa volupta ecabor aliqui id et expe accus estionsendem dem volorecime por sequi secex exera dolorumquo a quia sandis aceatur, voluptae et ipsaestiur, omnianim et omniet etur, consed untorro eliberat am exped qui sunti tese quature prectur amus exped mod que net optatas miligni num escil is et est, simi, tatem fuga. tam, quae neceror mod que net optatas miligni num escil is et est, simi, enis con comnis imus explibe rumque tendamento que volor re molupti sit di comnita.

Debitae lam faccumq uibusap itaquam, ut eiciis di quid modiate molut atus volorep.corepel idus corest et ut vit porenec-tet eliquiant ut a quia sandis aceatur, voluptae et ipsaestiur, omnianim et omniet etur, consed untorro eliberat am exped qui sunti tese quature prectur amus exped mod que net optatas miligni num escil is et est, simi, tatem fuga. tam, quae neceror enihic tendamento que volor re molupti sit di comnita debita lam faccumq uibusap itaquam, ut eiciis di quid modiate molut.

Eumqui non cone restem faccupit aquodiori cullaccuptas as apitia dolorat ecuptatium aut vel maion rem qui nescimporum dolent, odi corestorum harcill autempeditem nonsequ iatur, aut escimus quo omnim ea que placeperum illabor aut fugit unto vel ma etur sandis aceatur, voluptae et ipsaestiur, omnianim et omniet etur, consed untorro eliberat am exped qui sunti

tese quature prectur amus exped mod que net optatas. Ebistis voluptae nonsequi nonsequis sum quia corum quatur? Quidusdam eos abore pa volupta ecabor aliqui id et expe accus estionsendem dem volorecime por sequi secex exera dolorumquo a quia sandis aceatur, voluptae et ipsaestiur, omnianim et omniet etur, consed untorro eliberat am exped qui sunti tese quature prectur amus exped mod que net optatas miligni num escil is et est, simi, tatem fuga. tam, quae neceror mod que net optatas miligni num escil is et est, simi, enis con comnis imus explibe rumque tendamento que volor re molupti sit di comnita.

Ebistis voluptae nonsequi nonsequis sum quia corum quatur? Quidusdam eos abore pa volupta ecabor aliqui id et expe accus estionsendem dem volorecime por sequi secex exera dolorumquo a quia sandis aceatur, voluptae et ipsaestiur, omnianim et omniet etur, consed untorro eliberat am exped qui sunti tese quature prectur amus exped mod que net optatas miligni num escil is et est, simi, tatem fuga. tam, quae neceror mod que net optatas miligni num escil is et est, simi, enis con comnis imus explibe rumque tendamento que volor re molupti sit di comnita.

Debitae lam faccumq uibusap itaquam, ut eiciis di quid modiate molut atus volorep.corepel idus corest et ut vit porenec-tet eliquiant ut a quia sandis aceatur, voluptae et ipsaestiur, omnianim et omniet etur, consed untorro eliberat am exped qui sunti tese quature prectur amus exped mod que net optatas miligni num escil is et est, simi, tatem fuga. tam, quae neceror enihic tendamento que volor re molupti sit di comnita debita lam faccumq uibusap itaquam, ut eiciis di quid modiate molut.



Retrouvez plus de recettes sur METRO.fr



« Obis enda delibea seque comnihitae aut acearci enectem eum, velicimagnit. »

PAROLE DE PRO

RENCONTRE AVEC  
**Hervé Pierrel**

RESPONSABLE PRODUITS LOCAUX  
METRO FRANCE



*Hervé Pierrel est un homme de défis. Après avoir dirigé différentes halles METRO pendant plus de 20 ans, il prend la tête l'année dernière d'un nouveau service exclusivement dédié aux produits locaux. Un enjeu capital pour METRO. Composé aujourd'hui d'une dizaine de personnes, ce département met les produits locaux au cœur des priorités de l'enseigne pour mieux répondre à la demande croissante des consommateurs et des restaurateurs. Hervé nous dévoile les dessous de ce service qui fait tout pour cultiver la proximité.*

**Quel est aujourd'hui la place des produits locaux chez METRO ?**

Sur les 4500 fournisseurs avec lesquels travaille METRO, 1200 sont des producteurs locaux, qui nous fournissent plus de 12000 références ! Ce nombre a beaucoup évolué ces dernières années, mais l'idée n'est pas d'en avoir toujours plus, car les besoins de nos clients ne sont pas infinis, mais de proposer toujours mieux ! Des produits authentiques de première qualité qui vont inspirer nos clients.

**Comment « dénicher-vous » de nouveaux producteurs locaux ?**

Ce sont d'abord nos équipes dans nos halles, de la force de vente aux caissières, qui trouvent les producteurs, car ils connaissent parfaitement leur région et les besoins de nos clients. Mais au-delà de ça, nous découvrons aussi de nouveaux producteurs grâce à nos échanges avec les syndicats professionnels et groupements, mais aussi avec les restaurateurs. Il arrive même que les producteurs eux-mêmes nous parlent de certains agriculteurs-éleveurs qui font des produits exceptionnels et qui aimeraient travailler avec nous. Pour « dénicher » de nouveaux producteurs, comme vous dites, il faut avant tout rester curieux !

**Et sur quels critères se passe le choix des producteurs ?**

Il faut avant tout que le produit soit traditionnellement local. Nous n'allons pas référencer un producteur de camembert dans le Vaucluse par exemple. Ensuite vient la qualité, bien entendu. Nous faisons goûter le produit par un maximum de monde, y compris par nos clients restaurateurs. La dimension RSE est également très importante pour nous. Et puis il y a les conditionnements, adaptés ou non à nos clients, la praticité

d'usage, les volumes disponibles, la saisonnalité, la logistique, le prix...

**Une fois un producteur local référencé, comment se passe le partenariat ?**

C'est un échange permanent entre le producteur et nous-mêmes, basé sur la confiance et la transparence, pour faire en sorte que le produit réponde toujours mieux au niveau d'exigence

des restaurateurs. Nous accompagnons donc les producteurs pour les aider à améliorer leurs produits. Et dans

l'autre sens, eux nous proposent régulièrement des nouveautés susceptibles d'inspirer nos clients.

**Quel va être votre principal axe d'amélioration dans les mois à venir ?**

Comme je vous le disais, si nous avons l'ambition de proposer une gamme large qui réponde à tous les besoins de nos clients, nous cherchons avant tout à proposer les meilleurs produits. Des produits qui ont du goût, bien sûr, mais qui ont aussi un passé, un terroir, une histoire. Car derrière un beau produit, il y a toujours une belle histoire. À nous de savoir mieux la raconter à nos clients pour les inspirer et stimuler leur créativité !



FOCUS

# Le saumon

METRO Chef FILIÈRE



Le saumon METRO Chef Filière, c'est 3 ans de travail acharné pour nos partenaires et collaborateurs, et 10 minutes de pur bonheur pour vos clients ! Eh oui, quand on aime régaler, on ne compte pas.



## QUALITÉ GARANTIE !

Le saumon METRO Chef Filière est élevé en Norvège et en Écosse selon un cahier des charges particulièrement strict, tant au niveau du respect de l'environnement que de l'alimentation et de la densité des poissons. Toutes nos fermes d'élevage partenaires sont d'ailleurs certifiées Global Gap !



## LA FRAÎCHEUR AVANT TOUT

Après 3 années d'élevage, les saumons sont transportés en France sur un unique site de transformation. Les saumons entiers repartent aussitôt vers nos halles tandis que ceux mis en filets sont transformés selon des process rigoureux puis livrés en moins de 48h. Et tous nos poissons font l'objet de nombreux contrôles qualité.



## CAP SUR LA TRANSPARENCE

Parce que restaurateurs et consommateurs attachent une grande importance à l'origine des produits, METRO a créé une application qui vous permet de connaître toutes les étapes de la vie du saumon que vous achetez en flashant un simple QR Code. Sérénité assurée !



## UN PARTENARIAT HISTORIQUE

Le filetage est réalisé depuis 2003 par le même partenaire, une entreprise qui connaît sur le bout des doigts notre niveau d'exigence. C'est grâce à cette filière totalement intégrée que nous sommes en mesure de proposer des saumons d'une telle qualité !

PORTRAIT

# Stéphane Typhaigne

OSTRÉICULTEUR SOLIDAIRE  
SUR LA CÔTE DE NACRE

Stéphane Typhaigne produit 300 tonnes d'huîtres chaque année ! Des huîtres charnues de différentes tailles, de la numéro 1 à la numéro 5, à la saveur délicieusement iodée et au petit goût de noisette. Plébiscitées par les amateurs et reconnues par les professionnels, ses huîtres ont été plusieurs fois récompensées au Concours Général Agricole de Paris. Un joli succès ! Mais ce n'est pas là sa plus grande fierté...

Sa société, la Calvadosienne, est une entre-prise conchylicole adaptée, c'est-à-dire qu'elle permet à des personnes en situation de handicap d'accéder à l'emploi dans des conditions adaptées à leurs capacités. Créée en 1991, la Calvadosienne compte aujourd'hui 28 employés, dont 20 sont en situation de handicap, qui appréhendent les conditions de travail nécessaires pour exercer le métier d'ostréiculteur. Et qui forment une équipe très performante ! La Calvadosienne, ce sont donc de délicieuses huîtres, mais c'est avant tout un projet d'insertion sociale et professionnelle des enfants et adolescents inadaptés.

Autre spécificité de Stéphane : il adore innover. Ses dernières trouvailles ? Installer des distributeurs automatiques d'huîtres dans diverses villes du Calvados pour régaler les insatiables à toute heure ! Autre innovation, des packagings originaux façon barque ou cave à huîtres, aussi élégants que pratiques. Quand il s'agit d'étonner, Stéphane ne manque pas d'idées !

Vous l'aurez donc compris, Stéphane travaille avec cœur et passion. Et si vous aimez sa démarche, quelque chose nous dit que vous allez adorer ses huîtres...





FOCUS

# Crèmes glacées & sorbets

ERHARD



Créée en 1961, l'entreprise familiale Erhard a su préserver son savoir-faire traditionnel tout en l'adaptant aux tendances du moment. Résultat, des glaces artisanales aux parfums intenses réalisées à partir d'arômes 100% naturels et sans matières végétales hydrogénées pour un plaisir incomparable !



CRÈME GLACÉE AU LAIT D'AMANDE  
LA DOUCE  
Réf. 170624

CRÈME GLACÉE AU BASILIC  
LA VÉGÉTALE  
Réf. 175273

CRÈME GLACÉE CARAMEL  
AU BEURRE SALÉE  
LA GOURMANDE  
Réf. 170602

CRÈME GLACÉE À LA MADELEINE  
L'INOUBLIABLE  
Réf. 199155

SORBET TOMATE BASILIC  
LE SURPRENANT  
Réf. 170924

CRÈME GLACÉE À LA PISTACHE  
L'INCONTOURNABLE  
Réf. 170815

CRÈME GLACÉE AU SÉSAME NOIR  
L'INTENSE  
Réf. 231251

CRÈME GLACÉE À LA VANILLE  
LA STAR  
Réf. 170616

CRÈME GLACÉE AU THÉ VERT MATCHA  
L'EXOTIQUE  
Réf. 231253

PORTRAIT

# Christophe Baudry

VITICULTEUR FAMILIAL  
DANS LE VAL DE LOIRE

*L'histoire de l'entreprise Baudry & Dutour, c'est avant tout une histoire de famille. La famille de Christophe Baudry, qui s'occupe du domaine de la Perrière depuis 5 générations. D'où vient le savoir-faire unique de Christophe ? De son père et de son grand-père, qui lui ont tout appris et lui ont transmis l'amour de la vigne, passion qu'il partage aujourd'hui avec ses deux filles qui travaillent également dans l'entreprise. La boucle est bouclée !*

Mais Baudry & Dutour, c'est aussi l'histoire d'une rencontre, celle entre deux hommes, entre deux parcours, deux personnalités, deux visions incroyablement complémentaires. Christophe Baudry, donc, **homme de terrain formé sur le tas par ses aïeux**, et Jean-Martin Dutour, **ingénieur agro, œnologue et grand technicien**, arrivé en 1993 à la tête du domaine voisin du Roncée. De cette rencontre naîtra une amitié, et de cette amitié, une association d'exception : **en 2003, Baudry & Dutour voit le jour !**

**L'humain est donc la principale raison d'être de Baudry & Dutour.** À tel point que ses deux fondateurs ont décidé d'illustrer l'étiquette de leur cuvée rouge sans souffre avec... une main. Cette main, c'est bien sûr celle du vigneron qui travaille sa terre avec passion et patience, mais c'est aussi celle du consommateur qui va **prendre plaisir à déguster le vin.**

Le vin, parlons-en justement ! Il y a donc ce vin rouge sans souffre astucieusement nommé « **l'ainsi fait** », objet de 1000 précautions, qui offre des **couleurs exceptionnelles et des arômes particulièrement fruités**. Et puis il y a plusieurs appellations du Val de Loire, acquises au fil des ans et des envies. Avec 200 hectares de vigne et 40 salariés à l'année, Baudry & Dutour est certes une grande entreprise. Mais **c'est avant tout une grande famille !**



**CHINON L'AINSI FAIT**  
BAUDRY-DUTOUR  
bouteille de 75 cl  
Réf. 259647

PORTRAIT

# Christophe Baudry

VITICULTEUR FAMILIAL  
DANS LE VAL DE LOIRE



*L'histoire de l'entreprise Baudry & Dutour, c'est avant tout une histoire de famille. La famille de Christophe Baudry, qui s'occupe du domaine de la Perrière depuis 5 générations.*

D'où vient le savoir-faire unique de Christophe ? De son père et de son grand-père, qui lui ont tout appris et lui ont transmis l'amour de la vigne, passion

qu'il partage aujourd'hui avec ses deux filles qui travaillent également dans l'entreprise. La boucle est bouclée ! Mais Baudry & Dutour, c'est aussi l'histoire d'une rencontre, celle entre deux hommes, entre deux parcours, deux personnalités, deux visions incroyablement complémentaires. Christophe Baudry, donc, **homme de terrain formé sur le tas par ses aïeux**, et Jean-Martin Dutour, **ingénieur agro, œnologue et grand technicien**, arrivé en 1993 à la tête du domaine voisin du Roncée. De cette rencontre naîtra une amitié, et de cette amitié, une association d'exception : **en 2003, Baudry & Dutour voit le jour !**

**L'humain est donc la principale raison d'être de Baudry & Dutour.** À tel point que ses deux fondateurs ont décidé d'illustrer l'étiquette de leur cuvée rouge sans souffre avec... une main.

Cette main, c'est bien sûr celle du vigneron qui travaille sa terre avec passion et patience, mais c'est aussi celle du consommateur qui va **prendre plaisir à déguster le vin.**

Le vin, parlons-en justement ! Il y a donc ce vin rouge sans souffre astucieusement nommé « **l'ainsi fait** », objet de 1000 précautions, qui offre des **couleurs exceptionnelles et des arômes particulièrement fruités**. Et puis il y a plusieurs appellations du Val de Loire, acquises au fil des ans et des envies. Avec 200 hectares de vigne et 40 salariés à l'année, Baudry & Dutour est certes une grande entreprise. Mais **c'est avant tout une grande famille !**



**CHINON L'AINSI FAIT**  
BAUDRY-DUTOUR  
bouteille de 75 cl  
Réf. 259647



PORTRAIT

# Joël Clergue

## ÉLEVEUR COLLECTIF DANS L'AVEYRON



Comme tout éleveur, Joël Clergue s'occupe de sa ferme. Avec son frère, ils possèdent **110 hectares sur lesquels s'ébattent 110 vaches et, quand tout va bien, autant de veaux**. Mais pas n'importe quels veaux... Des veaux d'Aveyron Label Rouge bénéficiant d'une IGP ! **Des veaux qui grandissent dans le respect de cahiers des charges extrêmement stricts**. Nés et élevés sur la ferme, ils têtent leur mère tout au long de la journée et se nourrissent de céréales et de foin. **Cette alimentation naturelle** et diversifiée donne à la viande une belle couleur rosée et un goût exceptionnel, **récompensée par de nombreuses médailles aux Concours Agricoles**.

Mais Joël n'est pas un éleveur comme les autres ! **Depuis 2 ans, il est aussi président de la SA4R, un collectif réunissant 300 éleveurs de veaux d'Aveyron et du Ségala Label Rouge**. Pourquoi ce groupement ? Parce que l'union fait la force, tout simplement ! Réunis autour de **valeurs communes et d'une même exigence**, il est plus facile de trouver des débouchés pour ses produits, plus simple de s'entraider en cas de problème, et il devient possible de **mener à bien des projets plus ambitieux**.

Et justement, depuis sa création en 1996, le collectif n'a cessé de réfléchir à **la meilleure façon d'améliorer la qualité de ses produits tout en préservant l'environnement et en maintenant des prix accessibles**. Et ce ne sont pas les idées qui manquent ! **Réduire le bilan carbone en travaillant au maximum en local**, utiliser des sojas qui **ne contribuent pas à la déforestation**, généraliser la démarche Haute Valeur Environnementale déjà adoptée par deux tiers des éleveurs du collectif..., tout est bon pour **répondre aux nouvelles attentes** des restaurateurs et des consommateurs !

### Retrouvez les produits de Joël Clergue :

**CARRÉ DE VEAU DE L'AVEYRON** Réf. 289727

**CARRÉ DE VEAU SANS OS DE L'AVEYRON** Réf. 289739

**FILET DE VEAU DE L'AVEYRON** Réf. 289735

**RÔTI DE VEAU CUISSEAU DE L'AVEYRON** Réf. 295267