

BOUCHERIE



LA
PROVENCALE

Depuis 1969

Maturation minimum 6 semaines

Dry Aged





SOMMAIRE

- 1** Notre boucherie **p 4-5**
- 2** Le bœuf Dry Aged, c'est quoi ? **p 6**
- 3** Notre gamme de viande **p 7**
 - Luxembourg **p 8-9**
 - Sélection Provençale **p 10-11**
 - Irlande **p 12-13**
 - Écosse **p 14-15**
 - France **p 16-29**
 - Italie **p 30-31**
 - Suisse **p 32**
 - Espagne **p 33**
 - Portugal **p 34-43**
- 4** Contact **p 44**



NOTRE BOUCHERIE



Une équipe professionnelle est à votre écoute afin de partager leur passion et vous faire voyager à travers de nouvelles saveurs.

Au comptoir de notre boucherie, nous vous présentons tout notre savoir-faire. Nous sélectionnons, avec rigueur, de nombreuses viandes de haute qualité. Nos critères de sélection tel que l'infiltration de gras, l'âge de la bête, l'origine, le poids, la couverture de graisse, l'environnement de vie ainsi que la nourriture, sont nécessaires afin de vous garantir une viande d'affinage d'exception.

Choisir d'acheter une viande affinée, par nos maîtres-bouchers, c'est retrouver le goût, la tradition du terroir, afin d'inviter la fine gastronomie à vos tables.



LE BŒUF DRY AGED



C'EST QUOI ?

Les pièces de viande que nous vous proposons sont de qualité supérieure, la sélection est faite sur des déhanchés généreusement gras et marbrés, ce qui confère à la viande un goût d'une grande finesse. Cette viande arrive à maturation après une période de 6 semaines minimum en chambre froide, où température, humidité et lumière sont contrôlées par système informatique. Ce procédé de maturation vous garantira une qualité de viande d'une grande rareté et d'une tendreté particulière.

6 SEMAINES D'AFFINAGE

- tous les arômes se développent à la cuisson
- tendreté idéale

7-8 SEMAINES ET PLUS D'AFFINAGE

- le gras développe un arôme de noisette et de beurre
- tendreté exceptionnelle

NOTRE GAMME

LUXEMBOURG	Produit du terroir
IRLANDE	Black Angus / Hereford
ÉCOSSE	Galloway / Shorthorn
FRANCE	Jersiaise / Normande / Saosnoise / Rouge des Prés / Nantaise Parthenaise / Gasconne / Blonde d'Aquitaine / Limousine / Salers Aubrac / Charolaise / Montbéliarde / Abondance
ITALIE	Piémontaise / Chianina
SUISSE	Simmental
ESPAGNE	Rubia Gallega
PORTUGAL	Cachena / Turina / Mirandesa / Maronesa / Minhota Gallega / Arouquesa / Marinhoa / Barrosa / Black Angus





PRODUIT DU TERROIR

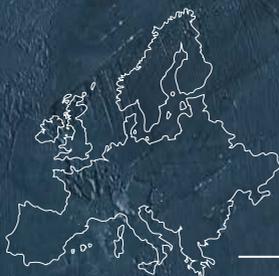


La viande de bœuf "Produit du terroir" est produite sous un cahier des charges propre à la Chambre d'Agriculture luxembourgeoise. Il garantit une viande de qualité d'origine du pays. Les bovins sont élevés dans le respect de l'animal et nourris avec une alimentation naturelle. Afin de garantir une tendreté et une saveur maximale, les bouchers de LA PROVENCALE pratiquent une maturation naturelle adaptée à chaque morceau de viande.





SÉLECTION PROVENÇALE



Nos maîtres-bouchers mettent tout leur savoir-faire à disposition afin de sélectionner des pièces de viande à persillage et couche de gras idéals pour obtenir une viande de bœuf "dry aged", de qualité irréprochable et d'une tendreté d'exception.





BLACK ANGUS



Le bœuf Black Angus est une race bouchère. Sa génétique apporte à sa viande un degré de marbrures élevé lui donnant plus de saveur et de tendreté. Par sa texture souple et moelleuse elle bénéficie d'une jutosité sans pareil. L'élevage en pâturage lui confère des saveurs aux notes florales et herbacées. Il en résulte une viande élégante et appréciée par les fins gourmets.



HEREFORD



Grâce à son élevage en pâturage, le bœuf Hereford, bénéficie d'un gras intramusculaire riche en Oméga 3 et 6. Elle est à la fois tendre et goûteuse et ne nécessite quasiment aucune matière grasse à la cuisson, ce qui en fait une source de vitamines et minéraux incomparable.





GALLOWAY



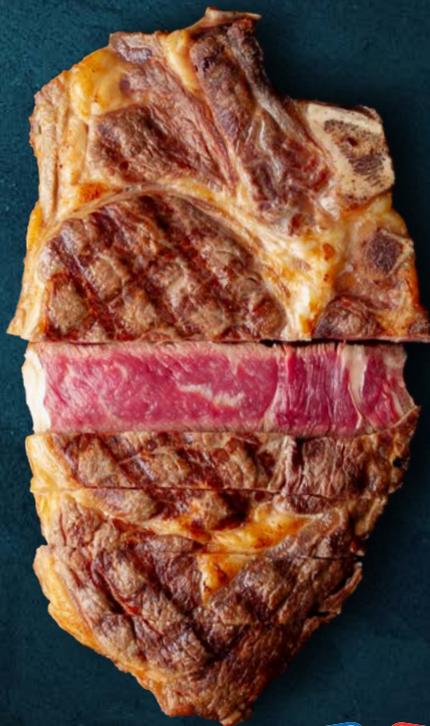
Originnaire du sud-ouest de l'Écosse dans le district de Galloway, cette race compte parmi l'une des plus anciennes. Elles sont répandues dans le monde entier en raison de leur capacité d'adaptation aux différentes conditions climatiques. La viande de Galloway est d'excellente qualité, maigre, tendre, juteuse et possède un taux de gras majoritairement insaturé comparable à celui du poulet et du poisson.



SHORTHORN



Originnaire des îles Shetland en Écosse, c'est une race très peu répandue et de petite taille. Elle est reconnue pour son lait, sa force de travail, et sa viande. Les bœufs sont élevés à l'herbe, donnant à leur viande un goût caractéristique, celle-ci étant reconnue pour son persillage et sa tendreté idéale.





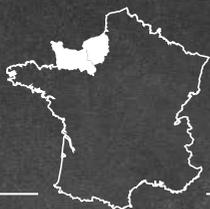
JERSIAISE



La Jersiaise vient de l'île anglo-normande de Jersey. Dotée de qualités laitières exceptionnelles car son lait est l'un des plus riches au monde. Sa viande est très persillée, ce qui lui confère du caractère et une saveur longue et riche.



NORMANDE

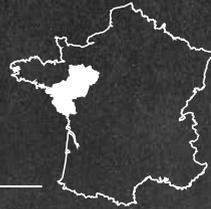


La vache Normande est initialement connue pour la production de lait. Elle est également réputée pour ses qualités de viande, notamment sa chair savoureuse et persillée qui sait se mettre en scène tant sur le barbecue que dans une cocotte.





SAOSNOISE



La Saosnoise est une race rare issue du croisement entre la Mancelle, la Percheronne et la Durchame. On la trouve surtout dans la Sarthe dans les Pays de la Loire. Malgré sa masse imposante elle a gardé une ossature fine. Sa viande est de couleur bien rouge avec des qualités gustatives proches de celle de la Normandie.



ROUGE DES PRÉS

La "Rouge des Prés", autrefois appelée Maine-Anjou, est sans conteste, la race française la plus imposante par son poids et sa stature. Son gras lui donne une saveur et une jutosité appréciées des connaisseurs. Cette typicité ravit le palais des amateurs de viande rouge les plus confirmés.





NANTAISE



Originare de Loire-Atlantique, cette race rustique à croissance lente, est réputée pour ses qualités laitières. Elle est adaptée à un milieu humide et pauvre (prairies inondables, marais). Sa viande a un goût prononcé et particulier du terroir.



PARTHENAISE



Cette vache est issue d'une ancienne race laitière, on la retrouve principalement dans le centre-ouest de la France. Son squelette fin lui offre un bon rendement. On l'apprécie pour la tendreté de sa chair, un grain fin et persillé.





BLONDE D'AQUITAINE



La viande Blonde d'Aquitaine est plutôt maigre en général, c'est la raison pour laquelle on obtient moins de perte à la cuisson. En termes de tendreté, elle est dans le haut du classement parmi les races les plus renommées.



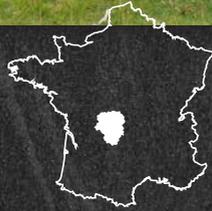
GASCONNE

Cette race bovine peuple le centre des Pyrénées où elle parcourt les pâturages montagneux pour trouver son alimentation qui lui confère une chair savoureuse ainsi qu'un grain très fin. On l'apprécie pour tous les modes de cuisson.





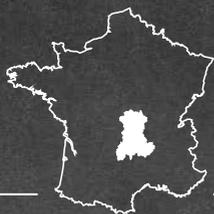
LIMOUSINE



La Limousine est principalement vouée à la production de viande. Sa viande possède de remarquables qualités gustatives avec un grain très fin ce qui la rend très tendre, à la fois maigre et juteuse. Son persillé lui assure un goût qui fait toute sa réputation auprès des amateurs.



SALERS

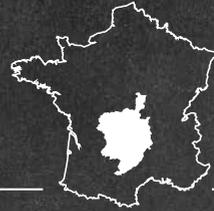


Cette race, charpentée, pâture les pentes des monts du Cantal. Sa viande très persillée de couleur rouge vif est réputée pour sa saveur incomparable. C'est une viande très juteuse qui possède un grain particulièrement apprécié par tous les professionnels de la restauration.





AUBRAC



Ces bœufs, originaires du sud du Massif central, sont nourris grâce aux pâturages et des points d'eau locaux. Aujourd'hui destinés à produire de la viande d'exception. Particulièrement tendre, la viande Aubrac offre une finesse de grain unique, persillée naturellement.



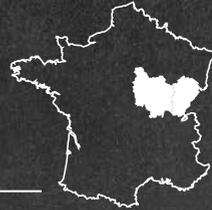
CHAROLAISE

Originnaire de la région de Charolles en Bourgogne, cette race est surtout vouée à la production de viande. Elle fournit une viande peu grasse et de bonne qualité gustative. Elle est extrêmement tendre, goûteuse et avec des formes généreuses.





MONTBÉLIARDE



La Montbéliarde, est une race Rameau Pie Rouge des montagnes, issue du métissage entre Franc-Comtoise et Suisse. C'est une race mixte : elle est une excellente laitière et produit conjointement une viande d'excellente qualité.



ABONDANCE

Surtout présente en Savoie et Haute-Savoie, la vache Abondance est principalement connue pour sa production laitière. Alors que son lait est la base de la production du Reblochon, son caractère musclé donne à sa viande un goût particulièrement fin. On la retrouve aujourd'hui sur les étales de boucherie où elle est considérée comme une viande de très grande qualité grâce à sa tendreté. Sa saveur marquée provient de son alimentation variée fournie par son environnement alpin.





PIÉMONTAISE



La Piémontaise possède des qualités bouchères exceptionnelles par son caractère culard, plus de muscle pour moins de graisse. En effet, sa viande de belle couleur rouge est peu grasse. Cela permet de n'avoir quasiment pas de perte à la cuisson tout en conservant son goût.





CHIANINA

Originare d'Italie, plus précisément de Toscane, elle est élevée dans un cadre naturel et calme. Elle suit une alimentation à base d'herbe, de maïs et de céréales. Si pendant des siècles elle était utilisée pour labourer les champs ou tirer des chariots, elle fait aujourd'hui partie des races bouchères renommées pour sa finesse et sa tendreté. Sa viande de grande qualité est maigre, savoureuse et riche en protéines.





SIMMENTAL



Originare de Suisse, cette vache est initialement connue pour sa production laitière. Elle fut trouvée en parcourant les vallées montagneuses. Grâce à son alimentation saine, cette vache est appréciée pour la qualité de sa viande goûteuse et persillée. Son gras intramusculaire lui offre la garantie d'une viande savoureuse.



RUBIA GALLEGA

La Rubia Gallega est une race à viande d'exception originaire de la région de Galice au Nord-Ouest de l'Espagne. L'âge avancé des bêtes choisies, pour cette viande de caractère, lui offre un goût intense. Vous y retrouverez surtout des senteurs de fruits secs, plus particulièrement de noisette et de noix de cajou. Une fois cuite, la viande dévoile ses arômes épicés et toutes ses notes florales.





CACHENA



Cachena est une des plus petites races du monde. Du gras intramusculaire est présent en petite quantité, juste pour rendre la viande savoureuse. Après cuisson, la viande est juteuse et tendre. Au Portugal, elle bénéficie d'une appellation d'origine protégée sous le terme "carne cachena da peneda DOP".



TURINA



La Turina, principalement utilisée pour sa production laitière, est une race très répandue, qui se concentre dans la zone côtière du nord du Portugal.

La végétation y est abondante et variée contribuant à offrir à sa viande une grande qualité et un goût bien prononcé.





MIRANDESA



La Viande Mirandesa, élevée en harmonie avec les conditions du sol et du climat, associée au "savoir-faire" de ceux qui la produisent, est un produit de référence national et international. Il s'agit d'une viande dont la graisse se trouve uniformément distribuée, de couleur rose clair à rouge clair. La tendreté exceptionnelle, la jutosité et les arômes de cette race sont évidentes.



MARONESA



La race Maronesa se présente comme une race de montagne, primitive, naturelle et rustique. Les caractéristiques de la viande sont la couleur rouge foncée, un solide gras intramusculaire et une consistance ferme et humide. La jutosité et le goût sont extraordinaires, offrant des sensations olfactives et gustatives uniques.





MINHOTA



La Minhota est un animal doux et de conduite facile. C'est la seule race portugaise de triple aptitude; viande, lait et force de travail, avec une prédominance aujourd'hui pour la production de viande. Les caractéristiques génétiques de la race, combinées à un système de production extensif, au climat et au sol de la région, offrent à la viande Minhota une distinctive couleur rose pâle, accompagnée d'une grande tendreté et jutosité.



GALLEGA



L'âge avancé des bêtes choisies, pour cette viande de caractère lui offre un goût intense. Vous y retrouverez surtout des senteurs de fruits secs, plus particulièrement de noisette et de noix de cajou. Une fois cuite, la viande dévoile ses arômes épicés et toutes ses notes florales.





AROUQUESA



Une de ses vertus est la capacité de se nourrir de la végétation spontanée des montagnes. La viande Arouquesa DOP est de couleur variable, entre le rose clair et le rouge foncé, suivant l'âge de l'animal. Elle a une consistance ferme, légèrement humide et avec une marbrure intramusculaire caractéristique qui lui offre une jutosité unique lors de la cuisson.



MARINHOA

La Marinhoa est une race forte tirant cette particularité de sa situation géographique, basée entre la mer et la ría. La viande présente une couleur qui va du rose pâle au rouge foncé, suivant l'âge de l'animal. Elle est juteuse et tendre, avec un goût accentué et une texture ferme, consistance agréable à la mastication. Son arôme et sa saveur ne sont pas très intenses, en raison du milieu et de la nourriture naturelle mangée librement.





BARROSÃ



Les animaux de race Barrosã paissent dans des champs en friche et dans les terrains boueux traditionnels, en parfaites conditions de bien-être. La viande Barrosã présente une couleur rouge vive et attirante, ayant à la coupe un aspect légèrement humide et marbré. Les caractéristiques génétiques associées à un élevage en système extensif et à la nourriture des veaux exclusivement au lait maternel, fourrages et céréales, favorisent l'infiltration précoce des acides gras à l'intérieur des fibres musculaires. Cela offre à la viande jutosité, tendreté et goût unique, reconnu internationalement.



BLACK ANGUS



Le bœuf Black Angus est une race bouchère. Sa génétique apporte à sa viande un degré de marbrures élevé lui donnant plus de saveur et de tendreté. Par sa texture souple et moelleuse elle bénéficie d'une jutosité sans pareil. L'élevage en pâturage lui confère des saveurs aux notes florales et herbacées. Il en résulte une viande élégante et appréciée par les fins gourmets.





Comptoir boucherie:
(+352) 49 89 760

LA PROVENCALE votre garant de qualité depuis 1969
LES HALLES DE LUXEMBOURG • www.provencale.lu
Z.I. Grasbësch L-3370 Leudelage • Tél: (+352) 49 89 1

