



MEUSE VIANDE

le circuit court de la viande

MEUSE
VIANDE



GEOFFROY LIOUVILLE

06 30 78 40 42

Élevage de Salers, Limousines deux grandes races
à viande réputées

Élevées à LÉROUVILLE puis abattues et découpées
par des professionnels à BELLEVILLE-SUR-MEUSE

*DISTRIB
entre 9 et 10 H*



NOUS PROPOSONS

- Caissettes de viande de veau avec différents morceaux (escalopes, blanquettes, côtes, rôtis, rôtis farcis, osso bucco)
--> Caissettes de 5kg, 10kg ou 15kg
- Saucisses à griller de veau en sachet de 1kg
- Steaks hachés en colis vendu au kg



RÉSERVATIONS

3 place Eugène Level | 55200 LEROUVILLE

06 30 78 40 42