

### Panier Porc

4 saucisses, 4 tr jambon  
1 Rôti, 4 côtes, sauté chair pour compléter  
Merci aux préparateurs des colis

### Panier Bœuf

5 steaks  
1 jarret bouillon  
Carbonnade  
Viande Hachée pour compléter

### Retour AG Amap

Le samedi 19 novembre, s'est déroulée l'assemblée générale annuelle de l'Amap du Beau Pays. Une rencontre à la fois cool et efficace grâce à la bonne organisation du CA, à la mobilisation des Amapiens et l'accueil de notre copine Dominique à l'estaminet Des mots à la bouche. Unanimité à main levée pour les décisions et l'apéro !



### Retour sur NaturABio

Gros succès, près de 600 sandwiches préparés tout au long du week-end et de nombreuses dégustations pour faire découvrir qu'en plus d'être Bio c'est Bon. Un très bon coup de mains des Amapiens. De nombreux contacts, beaucoup d'interrogations bienvenues, notamment au sujet du bien-être animal.



### La cagnotte des Fagnes

**Je vous souhaite un bon appétit,  
Grégory, votre éleveur**

**Prochaine distribution Amap : 13 janvier**



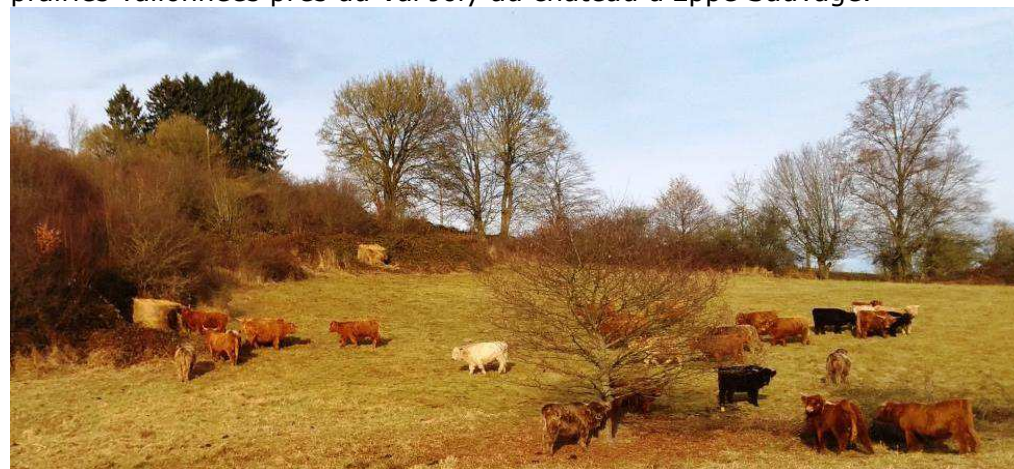
## **Nouvelles de la ferme Décembre 2016**

### Les vaches

Par ce temps magnifique, bien gelé le matin et bien ensoleillé l'après midi, les highlands et les Angus passent par l'hangar manger un peu de foin puis retournent se faire dorer le poil au soleil.

Rendez vous est pris, la semaine prochaine, pour faire les échographies. C'est un technicien échographe qui fait le déplacement ! Cela nous permettra de vérifier que les taureaux ont bien fait leur boulot, détecter les éventuels jumeaux.

Les veaux nés au printemps continue de bien grandir, ils têtent encore un peu mais mangent principalement du foin. L'âge du sevrage approche. Bientôt, on les séparera de leur mère vers 7- 8 mois et ils feront leur chemin. Les vaches pourront ainsi se reposer avant l'arrivée du veau suivant en avril. Ci-dessous les veaux 2015 qui sont encore dans les prairies vallonnées près du Val Joly au château d'Eppe Sauvage.



### Les moutons et les cochons

Ils gambadent tranquillement dans les prairies. On arrive à la fin de la saison de reproduction pour les Soay. Pas pour les cochonnes qui elles sont amoureuses en toute saisons

### Si on passait les fêtes ensemble ?

Bientôt vous partagerez un bon repas de fêtes avec vos proches et vos amis. Comme vous les aimez bien, vous aurez certainement à cœur de leur servir de bonnes choses et probablement de la bonne viande bien élevée.

On va vous aider ! Avec toute l'équipe de la boucherie, on se mobilise, on se met à votre service, à l'écoute de vos envies et recettes.

A votre disposition que de bons produits de notre élevage: Boeuf Angus & Highland, mouton Soay et cochon Duroc. On peut vous découper, saler, fumer, mûrir, cuire en basse température...

Voici quelques suggestions à compléter :

#### Pour vos entrées

- Carpaccio bœuf affiné 90 jours, Carpaccio de porc affiné 60 jours
- Jambon sec, Coppa, Bacon, Rillettes toast chaud
- Saucisson brioché Boudin blanc

#### Pour le plat

Depuis quelques années certains adorent le Jambon chaud. On vous le fait de 3 à 5 kg salé, fumé, on peut même vous le cuire au bouillon. Il vous restera ensuite à le réchauffer au four avec une sauce champagne ou le caramélisé au miel pour le braiser. C'est ensuite facile de faire de belle tranche et c'est super bon !

- Roti Orloff, un grand classique :bacon,jambon,fromage ?
- Rouelle ou Jarret Laqué
- Echine de porc basse température en croûte de sel (recette Kobe)
- Filet mignon brioché
- Côte filet dans son chausson (Une recette 3 étoiles d'Anne Sophie Pic réalisée avec notre filet de porc. I y a du boulot, mais c'est très beau !)
- Gigot de 7 heures
- Roosbeef farci



Et si vous préférez la volaille, on a la farce !

### A offrir

Idée cadeaux...

Voici deux suggestions qui ne se mangent pas mais qui se savourent !

Le tome 2 de notre amie la Cocotte ne perd pas le Nord, une balade gourmande chez les producteurs de la région.

Fourche et Fourchette de Camille Labro, rencontres et recettes du champ à l'assiette. Avec vos highlands préférées en vedette !

Disponible dans toutes les bonnes librairies et à la boucherie !

