



Viande de biche fraiche (produit régional)
Frisches regionales Hirsch

Cuisse de biche avec os
Keule mit Knochen
8 kg à/bis 15 kg

— € 10,88 /kg

Rôti cuisse de biche
Noix paré pelé
Keulenbraten
Nuss peliert

— € 20,67 /kg

Haye de biche parée pelée
Oberschale peliert
±2,8 kg à/bis 8 kg

— € 24,85 /kg

Steak de Biche, Haye
Steack aus der Keule, Haye
(poids au choix - Gewicht nach Wahl)

— € 29,11 /kg

Steack de biche, plate cuisse
Steack aus der Keule
(poids au choix - Gewicht nach Wahl)

— € 24,42 /kg

Pavé de filet de biche
Pavé aus dem Rücken
(poids au choix - Gewicht nach Wahl)

— € 50,69 /kg

Tournedos de biche bardé
Tournedos im Speckmantel
(poids au choix - Gewicht nach Wahl)

— € 31,52 /kg

Selle de biche parée à l'os
Rücken ganz parié

— € 20,06 /kg

Côtes de biche coupées
Koteletts geschnitten
(poids au choix - Gewicht nach Wahl)

— € 26,33 /kg



Filet de biche paré
Rücken ohne Knochen parié
1,5 kg à/bis 3 kg

— € 34,00 /kg

Filet de biche paré pelé blanc
Rücken ohne Knochen parié peliert
1,5 kg à/bis 2 kg

— € 43,89 /kg

Filet pur de biche
Hirschfilet
170 à 200 g

— € 31,26 /kg

Mignon de biche paré pelé
Mignon parié peliert
filet d'Anvers
600 g à/bis 800 g

— € 25,84 /kg

Épaule de biche sans os
parée pelée sans jarret
Schulter ohne Knochen
pariert peliert ohne Haxe
±2 kg

— € 15,64 /kg

Civet de biche
100% épaule et nuque
Ragout
100% Schulter und Nacken
sous vide - Vakuum
2,5 kg

— € 14,20 /kg

Chevreuil frais (produit régional) Frisches regionales Reh

Cuisse de chevreuil avec os Rehkeule mit Knochen ±2,5 kg	— € 16,73 /kg
Cuisse de chevreuil sans os non parée Rehkeule ohne Knochen ±1,5 kg	— € 21,08 /kg
Selle de chevreuil parée à l'os Rehrücken mit Knochen ±3 kg	— € 36,45 /kg
Rôti de cuisse de chevreuil paré en filet ±1,2 kg	— € 23,29 /kg
Steak de filet de chevreuil Rehrückensteack (poids au choix - Gewicht nach Wahl)	— € 55,08 /kg
Côtes de chevreuil coupées Rehkoteletts geschnitten (poids au choix - Gewicht nach Wahl)	— € 44,02 /kg
Civet de chevreuil - 100% épaule et nuque Rehragout - 100% aus der Schulter und Nacken sous vide - Vakuum 2,5 kg	— € 20,40 /kg
Filet de chevreuil paré Rehfilet pariert 700 g à/bis 800 g	— € 49,88 /kg



Faon frais (produit régional) Frisches regionales Hirschkalb

Cuisse de faon avec os sans jarret Keule mit Knochen ohne Haxe ±5 kg	— € 13,60 /kg
Cuisse de faon sans os non parée Keule ohne Knochen ±4 kg	— € 17,00 /kg
Rôti cuisse de faon paré pelé Braten aus der Keule peliert 800 g à/bis 1,2 kg	— € 19,58 /kg
Steak de filet de faon Steack aus dem Rücken (poids au choix - Gewicht nach Wahl)	— € 51,27 /kg
Selle de faon parée à l'os Rücken mit Knochen moins de/weniger als 8 kg	— € 25,16 /kg
Côtes de faon coupées Koteletts geschnitten (poids au choix - Gewicht nach Wahl)	— € 29,65 /kg
Filet de faon paré Rücken ohne Knochen pariert 1 kg à/bis 2 kg	— € 37,40 /kg



Sanglier frais (produit régional) Frisches regionales Wildschwein

Cuisse de sanglier avec os
Wildschweinkeule mit Knochen
±5 kg à/bis 6 kg — € **14,28** /kg

Cuisse de sanglier sans os
Wildschweinkeule ohne Knochen
±4 kg — € **19,55** /kg

Rôti cuit de sanglier paré
Wildschweinkeulenbraten pariert
500 g à/bis 1,5 kg — € **19,72** /kg

Steak de cuisse de sanglier
Wildschweinsteak aus der Keule
(poids aux choix - Gewicht nach Wahl) — € **25,56** /kg

Steak de filet de sanglier
Wildschweintrückersteak
(poids aux choix - Gewicht nach Wahl) — € **28,67** /kg

Selle de sanglier parée à l'os
Wildschweintrücker ganz pariert
±3 kg à/bis 6 kg — € **16,33** /kg

Côtes de sanglier coupées
Wildschweinkoteletts
(poids aux choix - Gewicht nach Wahl) — € **20,87** /kg

Filet de sanglier paré
Wildschweintrücker pariert
800 g à/bis 1,5 kg — € **20,59** /kg

Filet sanglier paré pelé blanc
Wildschweintrücker peliert
800 g à/bis 1,2 kg — € **24,85** /kg

Filet pur de sanglier paré
Wildschweinfilet pariert
200 g à/bis 300 g — € **20,59** /kg

Civet de sanglier - 100% épaule et nuque
Wildschweinragout - 100% aus der Schulter und Nacken
sous vide - Vakuum
2,5 kg — € **13,49** /kg

Épaule de sanglier sans os parée pelée sans jarret
Wildschweinschulter ohne Knochen
peliert pariert ohne Haxe
1,5 kg à/bis 1,8 kg — € **20,31** /kg



Lièvre et faisan

LOUISA
Râble de lièvre non pelé congelé
Hazenrücken mit Knochen
±700 g — € **16,44** /kg

Prix au carton de 5.1 kg — € **76,50** /ct

Filet de lièvre Argentine pelé congelé sous-vide
Hazenrücken ohne Knochen Argentinien
±120-140 g — € **25,74** /kg

Prix au carton de 6.2 kg — € **131,00** /ct

Filet de faisan frais avec peau
Fasanenfilet mit Haut
Origine: Angleterre/England — € **23,06** /kg

Filet de faisan sans peau
Fasanenfilet ohne Haut — € **21,24** /kg

Poule faisane fraîche déplumée
Fasanenhuhn frisch gefiedert
±600 g — € **8,91** /st-pce

Coq faisan frais déplumé
Fasanenhuhn frisch gefiedert
±800 g — € **9,04** /st-pce



la fagnarde
oresto partner

ROBERTVILLE
SOUBRODT

La Fagnarde

Rue du Camp 44, B-4950 Sourbrodt

T +32 (0)80 44 62 60

commande@lafagnarde.be, www.lafagnarde.be

<https://webshop.lafagnarde.be/>