MOREY TRAITEUR 2

La Feuille de Chou

Édito

Ça y est ! Nous y sommes… Journées plus longues, températures plus douces, soirée entre amis, envie d'exotisme et de nouvelles saveurs….

La Feuille de chou vous ouvre quelques pistes vers nos spécialités et nouveautés de saison qui contribueront à la convivialité de vos dîners d'été, vos apéritifs improvisés…

Bonne lecture !

Pierre Morey et son équipe

D'enfer, la rôtissoire !

Une large gamme de viandes sélectionnées tourne pour vous dans notre **espace Rôtisserie** de **9h à 12h** et de **15h à 19h** : Pintades, Travers de porc, Jambonneaux, Noix de jambon…, une sensation gustative authentique et savoureuse !

Les vendredis de mai, juin et juillet : Paella, Andouillettes à la dijonnaise et Pomme de terre, Grenouilles à la provençale.

Coup de cœur

Carrément originaux…

Les Bovicubes® !

En ce printemps 2015, la maison Morey vous propose une innovation tout à fait originale et inédite : les bovicubes. Ces petites pièces de viandes issues du rosbeef sont de petits cubes marinés et préparés à la façon d'un saumon gravelax puis finement aromatisés et assaisonnés afin que soit préservée la haute qualité de notre viande de bœuf. Ces petits cubes font désormais partie de notre carte «apéritif». Plusieurs saveurs vous sont proposées. N'hésitez pas à nous les demander.

L'avis nutritionnel de **Claude Godard**

« *Le bœuf est une excellente source de protéines (25g/100g de viande) d'excellente valeur biologique ; ainsi, ces protéines seront bien utilisées par l'organisme. C'est aussi une source de vitamines du groupe B, notamment de vitamine B12 (quasiment absente du monde végétal). Enfin, c'est un apport intéressant en minéraux (dont le fer, le sélénium, le cuivre et le zinc).* »

le Barbecue, notre allié

Américain à l'origine, le barbecue a depuis longtemps conquis le coeur des français…
Dans notre large choix de produits adaptés (voir page 17 de notre carte générale) trois spécialités me tiennent à cœur et sont vraiment à découvrir : les saucisses «préparées Maison» méditerranéennes, italiennes ou créoles, les marinades de poitrine ou de filet mignon, et l'agneau de Pré salé du Mont Saint-Michel au goût et à la tendreté assurés (à partir du 15 juin).

Simplifiez-vous la vie !
Pour faciliter vos barbecues, nous vous proposons de cuire les légumes (oignons blancs et rouges, poivrons, courgettes) séparément à la **plancha**. Rassemblés et assaisonnés, vous n'aurez qu'à les réchauffer rapidement sur votre plancha !

Goût… & santé

Même si elle n'est pas consommée en tant que telle, **la tomate** est un fruit ! Riche en vitamine C, béta-carotène et licopènes (anti-oxydants), elle constitue également une bonne source de vitamines du groupe B, et de minéraux. De quoi encourager largement sa consommation !

Nouveau

Tournedos provençal

Tournedos Italien

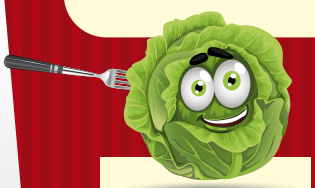
Tournedos de canard

Pilon de volaille aux épices

À la loupe

Millefeuille de légumes confits et Tapenade

Le millefeuille de légumes confits et tapenade présente des atouts nutritionnels : peu calorique (144 kcal/100g), très végétal (plus de la moitié de la recette est occupée par des végétaux non féculés), dominé par la tomate dont les vertus nutritionnelles anti-oxydantes (vitamine C, bêta-carotène, licopènes) ne sont plus à démontrer. Mais ses atouts premiers sont surtout gustatifs. Les légumes confits (tomates, courgettes) fondent en bouche et délivrent un déluge de saveurs estivales, le pesto entretient un exotisme aromatique en phase avec la saison, l'ensemble épousant les classiques fromages italiens que sont le parmesan et la mozzarella.



MOREY
TRAITEUR

TRADITION & INNOVATION CULINAIRES
22 av. Charles de Gaulle • 71880 Chatenoy-le-Royal • Tél. 03 85 87 83 36 • Fax 03 85 87 87 10 • www.morey-traiteur.fr

La Feuille de Chou ▪ Responsable de la publication : Pierre Morey ▪ Tirage : 800 exemplaires ▪ n°2 - Juin 2015