Nos MARINADES

Viande d'exception
Boucherie
20 18
FAUBOURG

Ail des Ours



Une marinade végétale au parfum intense d'ail des ours, pour des viandes pleines de caractère et de fraîcheur.

Tex Mex



Une sauce gourmande aux notes fumées et épicées, idéale pour des grillades à l'accent du sud-ouest américain.

Oriental



Un subtil mélange d'épices comme le cumin et la coriandre, pour une viande au parfum d'ailleurs. Un de nos best seller !

Curry Indien



Une recette riche en saveurs où les épices douces du curry s'équilibrent avec une note acidulée.

Tandoori



Une marinade généreuse mêlant yaourt et épices pour une viande tendre et intensément parfumée.

Chili Thaï



Une sauce sucrée-salée au sésame et au piment doux, pour une touche asiatique raffinée et légèrement piquante.



Marinade de qualité supérieure

Nos MARINADES

Viande d'exception
Boucherie
20 18
FAUBOURG

Curry Coco



L'exotisme à l'état pur : une base douce de coco sublimée par le curry pour un voyage immédiat en Asie.

3 Poivres



Un mélange intense de poivres blancs, verts et noirs pour les amateurs de sensations relevées et de finesse aromatique.

Paprika Miel



L'équilibre parfait entre la douceur du miel et la chaleur subtile du paprika, pour une touche sucrée-salée irrésistible.

Mexicaine



Une sauce relevée à base de tomate et d'épices pour retrouver l'authenticité des saveurs tex-mex.

Thym Citron



Une recette fraîche et parfumée où le thym se marie au citron pour une touche méditerranéenne et ensoleillée.

Crème girolle



Crémeuse et généreuse, cette marinade aux girolles offre un goût boisé et délicat qui sublime toutes les pièces nobles.



Marinade de qualité supérieure

Nos MARINADES

Viande d'exception
Boucherie
20 18
FAUBOURG

Boursin

Une marinade onctueuse et gourmande au bon goût de Boursin, relevée d'une touche de ciboulette. Un classique qui plaît à tous.



Crème échalotte

Douce et savoureuse, cette marinade marie la finesse de l'échalote à une base crémeuse idéale pour sublimer toutes vos viandes blanches.



Maître d'hotel

Un grand classique revisité avec du persil frais et une pointe de citron pour une note herbacée et rafraîchissante.



Marocaine

Une explosion d'épices orientales avec coriandre et cumin pour une viande parfumée et chaleureuse.



Tandoori Cheddar

Mariage audacieux entre les épices tandoori et le fondant du cheddar pour une marinade pleine de caractère.





Marinade de qualité supérieure