



Viande fraîche  
& Beaux quartiers

**L'EXIGENCE D'UN CHEF**

**Xavier Samzon**, éleveur de veaux de lait élevés sous la mère à Belle Ile en mer ...  
(Dépt 56, Morbihan)



***Elevage sous la mère en étable.***

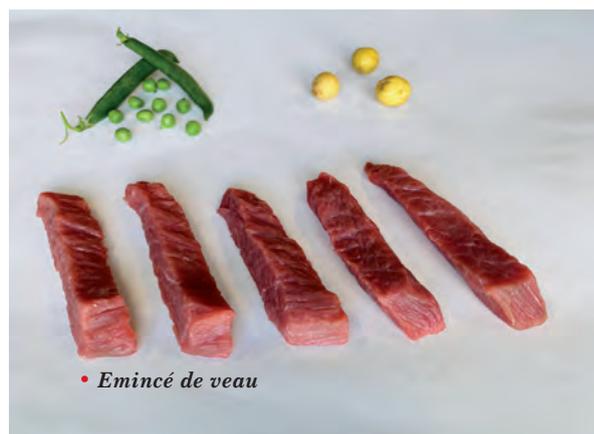
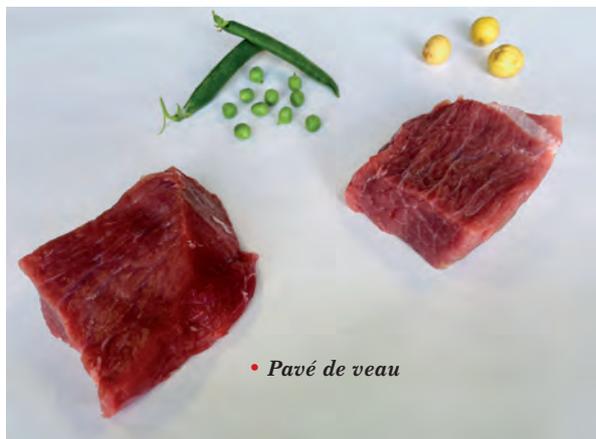
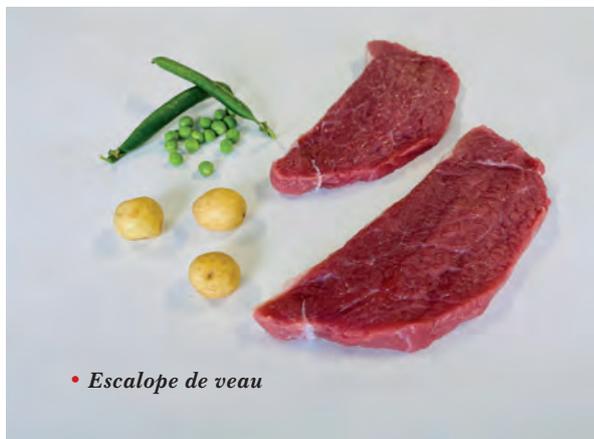
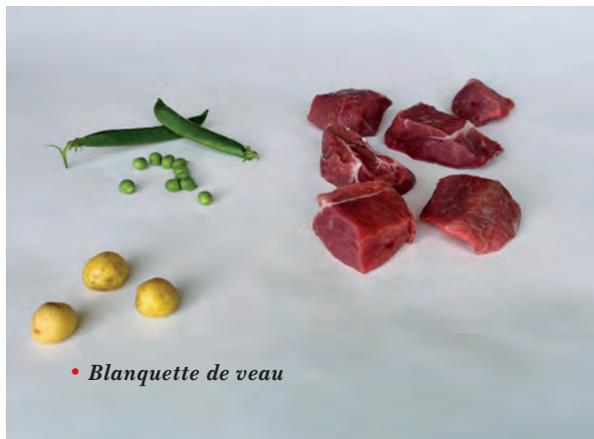
*Le veau boit uniquement le lait de sa mère (2 fois par jour avec un maximum de 15 litres par jour).*

*La journée, la vache se nourrit d'herbe à l'extérieur. **DISPONIBLE TOUTE L'ANNÉE.***



**NOTRE LOGISTIQUE AU DÉPART DE BELLE ILE EN MER VERS LE CONTINENT**  
*sous température dirigée +2 / +4*

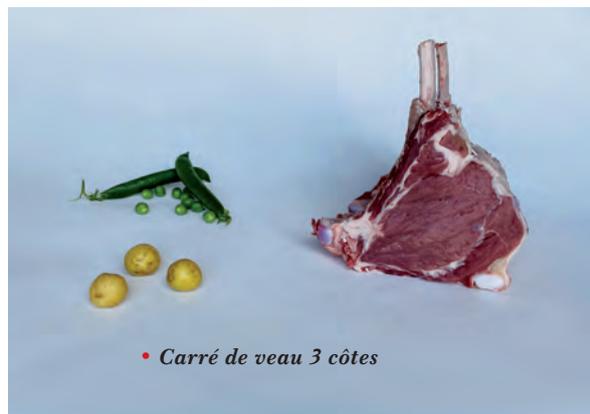
## Le veau de lait élevé sous la mère ...



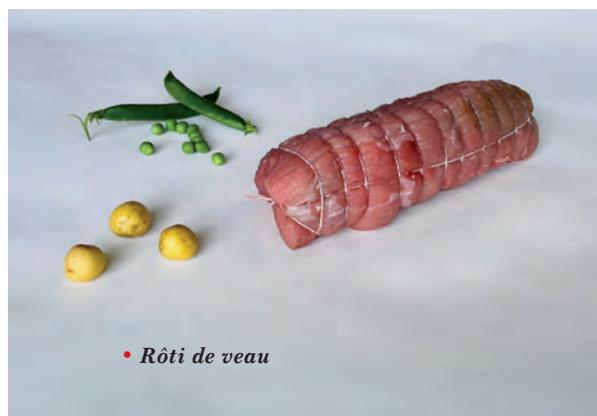
## Le veau de lait élevé sous la mère ...



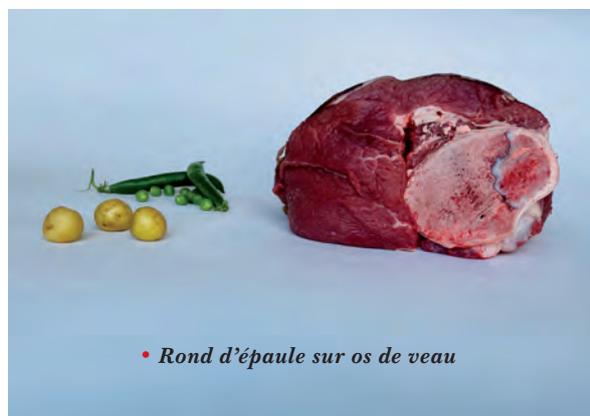
• Carré T-Bone de veau



• Carré de veau 3 côtes



• Rôti de veau



• Rond d'épaule sur os de veau



• Poitrine de veau désossée prête à farcir



• Tendrons de veau

**Conditionné sous vide  
ou en barquette sous gaz**

*Les ingrédients  
qui accompagnent  
le produit évoluent  
régulièrement.*

**Possibilité  
de personnaliser  
l'étiquette.**



• Retrouvez les ingrédients et les valeurs nutritionnelles de chaque produit sur notre site [www.toqueenscene.com](http://www.toqueenscene.com)

MARQUE TOQUE EN SCÈNE • TÉL. STANDARD 33 (0) 5 58 77 24 15 • [info@toqueenscene.com](mailto:info@toqueenscene.com)

SARL COREST 77 RUE DE CASABLANCA 40230 ST VINCENT DE TYROSSE • FRANCE • PHOTOS NON CONTRACTUELLES

## Le veau de lait élevé sous la mère ...

### • Brochette portion 160 g - Par 3



### • Brochette brunch 50 g - Par 3

