

# Boucherie Louasse et Choquet Samer

## La Maison Boucher – S.A.R.L. Louasse et Choquet

### La tradition du goût et de la qualité



Depuis le 4 novembre dernier, une nouvelle équipe a pris les commandes de la Maison Boucher située sur la Grand' Place à Samer. Soucieux d'offrir des produits variés d'une qualité irréprochable, Grégory Choquet et Judicaël Louasse mettent tout leur savoir-faire et leur bonne humeur au service de leur clientèle et de ses exigences.

#### La traçabilité des viandes : une attention toute particulière



L'origine des viandes et la manière dont les bêtes sont élevées et nourries constituent un critère essentiel de sélection. Le bœuf de race « Blanc Bleu », est issu d'élevages locaux. Tous les porcs proviennent de l'élevage de Thierry Merlot à Le Turne, qui appartient à la filière Lin Tradition. Elevé, nourri, abattu à seulement quelques kilomètres de son lieu de vente, le porc proposé à la Maison Boucherie dispose des critères retenus pour être qualifié « Bleu Blanc-Cœur ».

#### Thierry Merlot



Plus de 1000 têtes dans son élevage de Le Turne. Au bout de 9 semaines, les jeunes cochons entrent en phase d'engraissement et c'est aux alentours des 6 mois qu'ils sont abattus. Leur poids est très sérieusement surveillé pour éviter une viande trop grasse. Elevés sur place, nourris au lin et aux céréales régionales, les porcs de Thierry Merlot sont nécessairement d'une gamme supérieure ! Une carte qualité primordiale pour La Maison Boucher qui n'a pas pour autant changé son prix de vente en magasin.

#### « Bleu Blanc-Cœur » Une chaîne alimentaire tracée !

L'association « Bleu Blanc Cœur » qui réunit des producteurs, distributeurs et scientifiques, contrôle les produits alimentaires de la filière Tradilin. Dans les élevages, les animaux sont nourris de céréales, de protéines végétales et de graines de lin riches en Oméga 3. La chaîne alimentaire, nécessitant des équilibres naturels, est donc respectée depuis le champ de lin jusqu'à l'assiette du consommateur.

La viande de ces animaux élevés, nourris, abattus puis distribués à proximité de leur lieu de vente final, est un gage de garantie et de qualité indéniable.

Les volailles fermières des Landes sont élevées en plein air et nourries avec des éléments naturels, consciencieusement sélectionnés. Elles bénéficient ainsi des meilleures conditions pour assurer une chair goûteuse reconnue de qualité Label Rouge.

#### Des spécialités charcutières du terroir



La charcuterie ravira les plus gourmands et les gourmets ! L'ensemble de l'alléchante vitrine est préparé sur place, avec des produits soigneusement choisis dont le goût est mis en valeur par le savoir-faire des bouchers. Plusieurs spécialités sont à déguster sans aucune modération comme le pâté de tête, médaillé d'or à deux reprises dans un concours européen. Andouillettes, boudins noirs ou blancs, saucissons à l'ail et museau de porc rejoignent ce riche rayon charcuterie. Mention particulière pour le jambon blanc ou fumé et surtout celui à l'os, découpé au couteau... un vrai délice.

#### Un service traiteur, du lunch au dessert.

Chaque jour un nouveau plat préparé est en vente à la boutique. Couscous, choucroute, cassoulet ou blan-



quette sont disponibles, pour un délicieux repas.

Grégory Choquet et Judicaël Louasse n'ont aucune limite, sinon celle de vous satisfaire et de vous faire plaisir. Tout est donc possible pour vos repas, banquets, buffets, chauds ou froids. N'hésitez pas à vous renseigner auprès de vos bouchers. En vrais professionnels, ils sauront vous conseiller en fonction de vos goûts et de votre budget.



### Découvrez les coulisses de La Maison Boucher !

**La Maison Boucher ouvre ses portes !** Toute la journée du samedi 16 mai de 10 heures à 17 heures ! Et goûtez en avant-première, le boudin blanc aux fraises !

**Visitez les locaux et rencontrez les éleveurs** de porcs et de volailles. Ces derniers viennent à la rencontre du consommateur pour expliquer leurs méthodes de travail et assurer à la clientèle une qualité irréprochable des produits. Le midi, sur la Grand' Place, un méchoui de porc sera installé et une dégustation offerte ! Une tombola sera organisée permettant de remporter de nombreux lots et bons d'achats.

**Magasin ouvert tous les jours sans interruption de 8h à 19h.  
Fermé le dimanche après-midi.**

**Maison Boucher S.A.R.L. Louasse et Choquet**  
89, Grand' Place à Samer - 03.21.33.50.97