

Gault & Millau

BOUCHERIE NOUVELLE, l'excellence dans la qualité.

Située au cœur du quartier commerçant de Vincennes, la Boucherie Nouvelle de Ludovic Dulongcourty, est devenue une référence locale pour ses viandes de premier choix et le travail de son équipe, soucieuse d'exercer dans l'excellence.

Ludovic Dulongcourty, maître-boucher originaire du Nord-Pas-de-Calais, a développé son savoir-faire auprès de grandes maisons bouchères parisiennes [comme celle de M. Le Dantec dans le XV^e arrondissement de Paris], avant de reprendre il y a cinq ans l'affaire à Vincennes de Claude Anthierens, Meilleur Ouvrier de

France. Cette jolie et exigeante boutique s'est fait une juste réputation pour ses viandes goûteuses, et soigneusement sélectionnées : veaux primés, bœufs de concours, volaille de Bresse et des Landes, porc du Cantal élevé en plein air, agneau de l'Aveyron...

Avec son épouse, Laurence, Ludovic propose aussi une très jolie gamme de produits préparés sur place par une équipe aux petits soins pour les papilles de la clientèle : foie gras, terrines variées (de campagne, de lapin, de foies de volailles aux piments d'Espelette), saucisses (chipolatas nature ou aux herbes, de veau au zeste de



citron, d'agneau à la menthe, pur bœuf aux piments d'Espelette...), jambon à l'os... Sans oublier les nombreuses préparations bouchères, préparées là encore à partir de produits de premier choix.

Ouvert du mardi au vendredi de 8h à 13h et de 15h45 à 19h30, le samedi non-stop de 8h à 19h30 et le dimanche de 8h à 13h.

Infos : 26, rue du Midi,
94300 VINCENNES ■
Tél. : 01-43-28-03-10 ■

