

TM
prestige



01
Nos Services

p.3

02
Qui sommes-nous ?

p.4

03
Notre Sélection Prestige

p.5–35

04
Contactez-nous

p.36

Table des matières

Nos Services

La Livraison

Plus de 40 véhicules réfrigérés assurent des livraisons du lundi au samedi.

Pour toute commande passée le jour A avant 23h00, la livraison est garantie avant 12h00 le lendemain.

Les Découpes et Emballages

Le savoir-faire et l'engagement de nos 45 bouchers assurent une réactivité et une préparation sur-mesure, parfaitement adaptées aux exigences de votre entreprise. Nous proposons un emballage personnalisable avec un strict respect de la chaîne du froid.

Conseils & Formations

Nous soutenons le développement de votre entreprise grâce à l'expertise de nos professionnels.



Qui sommes-nous ?

Depuis 1966, nous nous consacrons avec passion et rigueur à la sélection des meilleures viandes, en choisissant uniquement les morceaux les plus fins et les plus savoureux.

Nous avons voulu offrir des viandes exceptionnelles provenant des quatre coins du monde, des produits rares et raffinés qui répondent aux critères les plus stricts en termes de goût, de traçabilité et de provenance.



Notre objectif est de fournir une sélection exclusive de viandes d'une qualité incomparable, alliant tradition et innovation, pour offrir à nos clients une expérience gastronomique unique et mémorable.

Notre Sélection Prestige



Wagyu Japonais

Le Wagyu japonais (和牛) incarne l'excellence absolue. Son persillage incomparable et sa tendreté inégalée offrent une expérience gastronomique unique, où chaque bouchée fond en bouche dans une explosion de saveurs.

01 – Kagoshima Wagyu : L' excellence du Japon.



Réputé pour son persillage exceptionnel et son fondant unique, le Kagoshima Wagyu est l'un des meilleurs Wagyu du Japon. Élevé dans un environnement idéal, il offre une viande d'une tendreté et d'une saveur incomparables, régulièrement primée sur la scène internationale.

Coupe disponible

Wagyu A5 Faux filet, Entrecôte, Filet

02 – Aged Wagyu Juku : Le Savoir-Faire Ancestral.



Née du savoir-faire de la famille Onishi, l'étiquette "Aged Wagyu Juku" désigne une sélection exclusive de wagyu femelles âgées, issues d'une génétique d'exception. Après un programme spécial d'alimentation et de réengraissement, elles offrent une viande d'une qualité et d'une saveur incomparables.

Coupe disponible

Wagyu A4 Faux filet, Entrecôte



Juku – Wagyu Durable



03 – Juku : Le Premier Wagyu Durable – Médaille d'or 2024.



JUKU Wagyu a remporté la Médaille d'Or 2024 au prestigieux World Steak Challenge, récompensant la qualité exceptionnelle de sa viande, issue d'un élevage durable. Cette distinction mondiale confirme JUKU comme une référence incontournable du Wagyu.



Été 2025



—9

01 – Black Angus (produits)



Picanha
Bavette
Rumsteak
Faux-filet
Tomahawk

Boeuf Australien

Le bœuf australien, réputé à l'échelle mondiale pour sa qualité exceptionnelle, provient d'un terroir unique et bénéficie d'un savoir-faire hors pair. Élevé dans de vastes étendues ouvertes, il se caractérise par une saveur riche et une texture particulièrement juteuse.

- Origine garantie, provenant des meilleures fermes d'Australie.
- Saveur riche et naturelle, développée par une alimentation à base d'herbes et de grains sélectionnés.
- Méthodes d'élevage respectueuses de l'environnement et du bien-être animal.



02 – Wagyu (produits)



Tomahawk
Entrecôte
Rumsteak
Faux-filet

L'Argentine est l'un des plus grands producteurs de viande bovine au monde, et sa réputation n'est plus à faire. Reconnue pour sa tendreté exceptionnelle, son goût profond et sa texture juteuse, la viande argentine est le fruit d'un élevage traditionnel et d'un terroir unique.

01 – Argentine (produits)



- Entrecôte
- Faux-filet
- filet
- Rumsteak
- Picanha



Viande d'Argentine

Viande d'Europe

Le bœuf européen, résultat d'une longue tradition d'élevage associée à des pratiques modernes et respectueuses de l'environnement, provient des meilleures exploitations d'Europe. Il se distingue par sa qualité exceptionnelle et son goût raffiné.

L&B Collection Prestige vous invite à découvrir le bœuf européen, choisi avec soin pour offrir des moments culinaires d'exception, empreints de tradition et de finesse. Commandez dès maintenant pour savourer le meilleur du bœuf européen à votre table.

Notre bœuf provient d'une origine certifiée, soigneusement sélectionnée parmi les meilleures fermes d'Europe. Sa saveur unique est le fruit de méthodes d'élevage traditionnelles et d'une alimentation naturelle, qui préservent l'authenticité du produit.

Notre sélection européenne

Espagne	p.14
Portugal	p.15
Allemagne	p.16
Pays-Bas	p.17
Danemark	p.18
Pologne	p.19
France	p.20
Royaume-Unis	p.21





Portugal

Le Portugal nous propose des races autochtones telles que la Minhota, la Barrosa et la Cachena, chacune riche de traditions séculaires et de saveurs uniques, élevées dans des paysages ruraux préservés.

Espagne

Voici la célèbre Rubia Gallega, reconnue pour sa saveur et sa tendreté exceptionnelle, l'Angus, appréciée pour sa qualité constante, et la délicieuse Wagyu, célèbre pour son persillage unique qui lui confère une succulence extraordinaire.



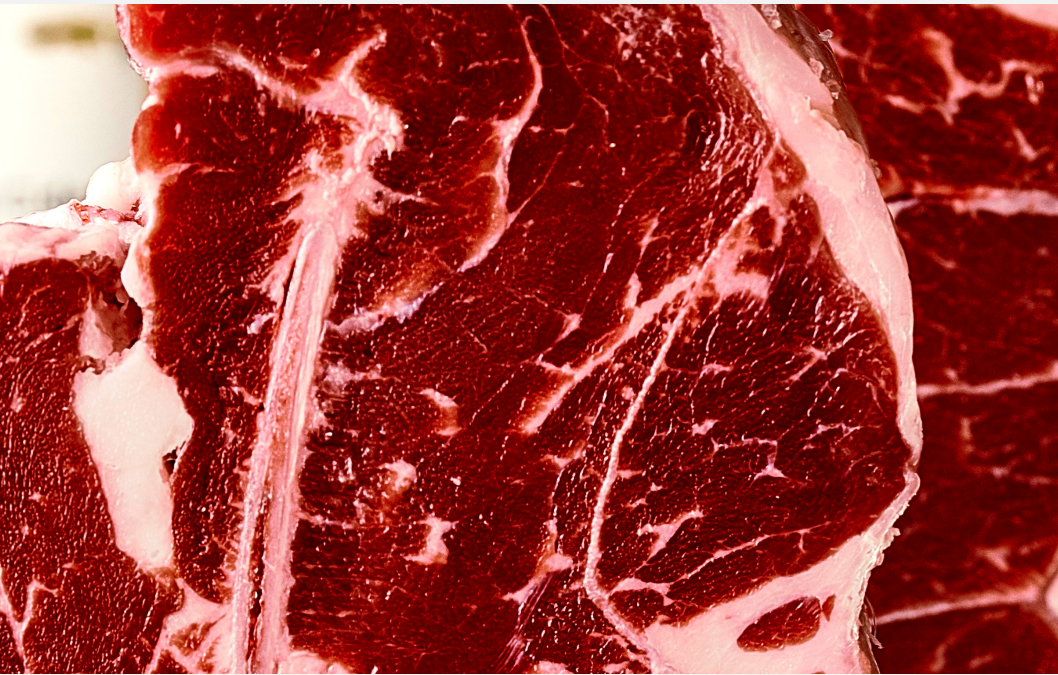
Allemagne

En Allemagne, le Simmental est le choix privilégié, réputé pour sa viande savoureuse, résultat d'une sélection rigoureuse et d'un élevage respectueux de l'environnement.



Pays-Bas

Les Pays-Bas nous proposent la Holstein, une race polyvalente réputée pour sa viande de goût intense ainsi que pour sa production laitière. Un véritable pilier de l'agriculture néerlandaise.



Pologne

Danemark : La Jersey danoise se distingue par sa saveur riche et beurrée, dérivée de pratiques d'élevage favorisant le bien-être animal et la qualité du fourrage.

Les races Frisonne, Angus et Holstein polonaises sont élevées avec soin dans les fertiles plaines, produisant une viande de haute qualité qui reflète la tradition agricole du pays.



Danemark





Royaume-Unis

Le Royaume-Uni est célèbre pour l'Angus et la Shorthorn, des races qui ont une longue histoire et jouissent d'une excellente réputation pour leur viande juteuse et savoureuse.



France

France : La France est un véritable paradis pour les amateurs de viande bovine avec des races comme la Limousine, la Blonde d'Aquitaine, la Normande et l'Angus, chacune conférant une qualité unique et une richesse de saveurs issues des pratiques traditionnelles et du terroir français.



Dry Age

La viande «dry age», ou maturée à sec, est un délice pour les amateurs. Elle vieillit plusieurs semaines dans un environnement contrôlé, développant ainsi des arômes complexes et une tendreté exceptionnelle.

BBQ Prestige

Un barbecue d'exception nécessite des morceaux d'élite. Notre sélection réunit les meilleures coupes de Wagyu et de Black Angus, choisies pour leur persillage intense, leur goût profond et leur tendreté incomparable. Parfaits pour les cuissons «low & slow» fumées, les grillades au feu de bois ou le reverse searing.



01 – Viande Halal : Qualité et Adaptabilité



Chez **L&B Collection Prestige**, nous proposons des viandes d'exception, respectant rigoureusement les normes halal. Vous y trouverez notamment de la viande **d'Irlande**, du **Danemark** et **Wagyu** d'Australie, toutes **certifiées halal**, pour satisfaire les palais les plus exigeants.



02 – Une Offre Sur-Mesure, Respectueuse de Vos Exigences.



Nous nous engageons à **personnaliser** nos produits en fonction de vos besoins spécifiques, avec une **traçabilité totale** et une qualité irréprochable. **Contactez-nous** pour toute demande particulière, et nous adapterons nos offres selon **vos attentes**.

Sélection

Contactez-nous

Nous restons à votre disposition pour toute information ou demande particulière.

N'hésitez pas à nous contacter pour trouver la solution qui correspond à vos besoins.

Email

→ contact.lbcollection@gmail.com

Téléphone

→ 04 . 98 . 11 . 02 . 30

Adresse

Pôle Economique des Ferrières
2 Avenue de l'Europe
83 490 LE MUY

Notre Sélection Prestige

Photos : Les Carnivores / Unsplash.com

Typographies : Voyage VJtype / Bookmania / Helvetica

Conception : Tendances Group, 19 rue Alberti 06000 Nice



agitarq



Scannez le QR code
Contactez-nous