



THE HEALTHY FRONTIER
LA FRONTIÈRE NATURELLE

at your service since 1997



ELK MEAT IS HIGH IN IRON AND LOW IN FAT

Northfork Bison gives you the opportunity to discover the taste of their hunter-gatherer ancestors by delivering our meat to your door. So, whether you're in the city or living in the country you can enjoy our great tasting meats any time.

Elk meat contains 23% to 30% more protein than beef

Contains 25% of the fat content of beef

No gamey or wild after-taste

From free-range raised Bison

Federally approved facility

Product of Canada

Elk medallions make for an easy and elegant meal.
Add some pizzazz and serve up some elk!
Elk tastes great!

RECIPE FOR BISON OR ELK MEDALLIONS WITH CRANBERRIES

Prep time : 2 hours. Cook time : 20 minutes

Quantity : 4 people

Ingredients:

4 Elk medallions
250 ml (1 cup) light white wine
1 shallots , chopped
1 stalk of thyme
Salt and pepper freshly ground
Butter and oil

Sauce:

250 ml (1 cup) chicken, beef or elk stock
60 ml (1/4 cup) dried cranberries
60 ml (1/4 cup) 35 % cream
Salt and pepper to taste

Cooking Method:

Marinate the medallions in the wine and shallots for 2 hours
Remove the elk or bison medallions (reserve some of the marinade), dry the medallions and saute them in the oil and butter mixture
Cook 3 – 5 minutes per side. Place on a plate and cover with foil. Let sit for about 10 minutes.

Pour the reserved marinade into the saucepan, and heat on high heat. add the stock and cranberries and reduce the liquid by half. Add the cream, bring the sauce to the desired consistency and correct the seasoning to your taste.

Plate elk medallions and drizzle with sauce. Serve with greens, and mixed vegetables.





THE HEALTHY FRONTIER
LA FRONTIÈRE NATURELLE

à votre service depuis 1997



LA VIANDE DE WAPITI EST RICHE EN FER ET FAIBLE EN GRAS.

Northfork Bison vous offre l'occasion de découvrir les saveurs des aliments de nos ancêtres chasseurs-cueilleurs livrés directement au pied de votre porte. Que vous viviez en ville ou à la campagne, vous pouvez apprécier les merveilleuses viandes gouteuses en tout temps.

La viande de wapiti contient de 23 % à 30 % plus de protéine que le bœuf et environ 25 % moins de gras.

Sans arrière-goût de viande sauvage ou de gibier

Viande de wapitis élevés naturellement

Établissements homologués par le gouvernement fédéral

Produit du Canada

Les médaillons de bison et de wapiti vous offrent un repas élégant facile à préparer. Ajoutez de l'éclat à vos repas en servant le wapiti. Une viande qui a tellement bon goût!

RECETTE DE MÉDAILLONS DE WAPITI AUX CANNEBERGES

Temps de préparation : 2 heures. Temps de cuisson : 20 minutes
Quantité : 4 personnes

Ingrédients :

4 médaillons de wapiti
250 ml (1 tasse) de vin blanc léger
1 échalote française, hachée
1 branche de thym
Poivre du moulin et sel
Beurre et huile

Sauce :

Marinade réservée
250 ml (1 tasse) de fond de gibier, du bœuf ou de poulet
60 ml (1/4 de tasse) de crème à 35 %
Sel et poivre du moulin au goût

Méthode de cuisson :

Faire mariner les médaillons dans le vin blanc et les échalotes, le thym et le poivre pour environ 2 heures.
Retirer les médaillons de la marinade (réserver la marinade), éponger et saler avant de faire sauter dans un mélange de beurre et d'huile.
Cuire 3 à 5 minutes de chaque côté. Réserver dans un plat de service en prenant soin de bien couvrir.
Verser la marinade réservée dans le poêlon ayant servi à faire cuire les médaillons et chauffer à feu vif afin de faire réduire le liquide de moitié.
Ajouter le fond de gibier et les canneberges séchées et faire réduire encore de moitié. Ajouter la crème, faire cuire la sauce à la consistance désirée et corriger l'assaisonnement. Déposer les médaillons de wapiti dans une assiette et verser un filet de sauce
Servir avec de la verdure et des légumes mélangés.

