# BOUCHERIE DES HALLES

DEPUIS 1988

*Pas d'attente, rendez-vous directement en caisse pour retirer votre commande.*

1220 route de Neufchâtel
76230 ISNEAUVILLE

Tél : 02 35 80 98 57
www.maisonpetit.fr

*Passer vos commandes en quelques clics sur*
**www.maisonpetit.fr**

## *Régalez vous à la Française !*

**Nos élevages Français appartiennent à des femmes et des hommes attentifs à leurs animaux, soucieux de garantir de bonnes conditions sanitaires ainsi qu'une parfaite traçabilité.**

**La Boucherie des Halles a été créée en 1988, c'est une belle histoire commencée il y a déjà 36 ans. Aujourd'hui cette histoire se poursuit ensemble, vous et nous, pérennisons chaque jour un savoir-faire Traditionnel sans lequel le goût et l'authenticité ne seraient être. Nous sommes des artisans bouchers et à ce titre nous exigeons des produits de qualité.**

**Nous vous garantissons la qualité, la traçabilité et bien sûr la saveur.**

**Notre devise est : s'investir pour le mieux manger.**

## HORAIRES D'OUVERTURE

**DU MARDI AU SAMEDI : 8H00 - 19H15**

**DIMANCHE : 8H00 - 12H15**

# Sommaire


| | |
|---|---|
| Les entrées chaudes | P2 |
| La carte de nos Plats Cuisinés | P3 |
| Les Soirées à Thème | P4 |
| Les buffets et les entrées froides | P5 |
| Idées de menus | P6 |
| Les salades et la réserve des jambons | P10 |
| Les Saucisses - Les saucissons secs et les salaisons sèches et pâtés | P11 |
| La charcuterie | P12 |
| Les panés | P13 |
| La Rôtisserie et les coffrets | P14 |
| Les Offres | P15 |
| Spécialités de la boucherie des Halles | P18 |
| La Volaille | P19 |
| Le Bœuf | P20 |
| L'Agneau, le Porc | P21 |
| Le Veau | P22 |
| Les Brochettes et Grillades | P23 |
| En savoir plus sur nos viandes et la viande maturée | P24 |


## NOUVEAU

### Pour vos soirées conviviales

**FROMAGE FONDANT CHAUD**
**AVEC CHIFFONNADE DE CHARCUTERIE**
**Jambon blanc, rosette, jambon de la Forêt-Noire, saucisson à l'ail, Coppa, bacon**

**6,95€ la part**

## Viande

Présentation en chiffonnade
Pour 5 personnes
Rôti de Bœuf, Rôti de Porc cuit, Poulet

Le tout présenté sur plat décoré
uniquement sur commande, env. 1 kilo

**19,95€**

**env. 200g/pers. / réf 908**

# Entrées chaudes

528 **PIZZA AU FROMAGE** **2,60€**

529 **PIZZA AUX ANCHOIS** **2,60€**

530 **PIZZA BASQUAISE** **2,60€**

531 **SOUFFLÉ AU FROMAGE** **2,20€**

**BOUCHÉE DE RIS DE VEAU** **3,95€**

533 **CAKE AUX OLIVES** **2,20€**

**BOUCHÉE DE FRUITS DE MER** **3,50€**

535 **BOUCHÉE À LA REINE ENV. 200 G** **2,95€**

536 **CROISSANT AU JAMBON** **2,60€**

537 **CROQUE-MONSIEUR** **2,60€**

538 **CROUSTILLANT AU JAMBON** **2,50€**

539 **ROULÉ AU JAMBON** **2,20€**

541 **FICELLE PICARDE** **2,95€**

542 **FRIAND CHAIR À SAUCISSE** **2,50€**

543 **PETITS FOURS** LES 10 PIÈCES **6,95€**

545 **TARTE FINE MOZZARELLA** **2,50€**

546 **SAUCISSON BRIOCHÉ** **3,50€**

525 **COQUILLE SAINT-JACQUES** **4,95€**

## NOS QUICHES ET TOURTES À LA COUPE

| | | PRIX AU KG |
|---|---|---|
| 547 | QUICHE AUX LÉGUMES DU TIAN | 16,95€ |
| 547 | QUICHE LORRAINE | 16,95€ |
| 547 | QUICHE AU SAUMON | 17,95€ |
| | TOURTE VIANDE RIESLING | 21,95€ |
| | QUICHE BUTTERNUT | 16,95€ |
| | TOURTE SAUMON ST-JACQUES PETITS LÉGUMES 1,300 KG ENV. PIÈCE | 21,95€ |
| | QUICHE COURGETTE TOMATE CHÈVRE | 16,95€ |
| | QUICHE NOIX DE SAINT-JACQUES PETITS LÉGUMES | 21,95€ |

# LA CARTE

## de nos plats cuisinés

(uniquement sur commande min. 6 pers.) AVEC ou SANS garniture

(885)
**AIGUILLETTE DE POULET AUX CHAMPIGNONS**
LA PART ENV. 250 GR
**4,95 €**

**LASAGNES**
**10,95 € LE KG**

**MOUSSAKA**
**16,95 € LE KG**

**PORC AU CARAMEL**
ENV. 250 GR
**LA PART - 5,95€**

**ROUGAIL DE SAUCISSES**
SAUCISSES FUMÉES, OIGNONS, TOMATES, PIMENT ENV. 395 GR
**6,95€**

**TAJINE D'AGNEAU AUX LÉGUMES** ENV. 350 GR
**7,95€**

**TAJINE DE POULET**
POULET RÔTI, LÉGUMES, OLIVE, CITRON ENV. 350 GR
**6,95€**

**GRATIN DE PÂTES ET BACON AUX 3 FROMAGES**
**14,95€ LE KG**

**LAPIN CHASSEUR,**
RISSOLÉES AUX ÉCHALOTES LARDONS CHAMPIGNONS
**LA PART - 6,95€**

840
**JARRET D'AGNEAU**
AU JUS DE THYM
(SUR COMMANDE 72H)
**9,95€ PIÈCE**

848
**CHOU FARCI**
ENV. 275G
**2,95€ PIÈCE**

850
**TÊTE DE VEAU**
SAUCE RAVIGOTE
**18,95€ LE KG**

851
**POTJEVLEESCH VIANDE**
DE PORC - VEAU - POULET - LAPIN
**18,95€ LE KG**

853
**PARMENTIER DE CANARD**
**16,95€ LE KG**

**PARMENTIER DE BŒUF**
**14,95€ LE KG**

(865)
**BLANQUETTE DE VEAU**
**6,95€ LA PART ENV. 350 G / AVEC GARNIT. 8,95€**

(866)
**PAUPIETTES DE VEAU FORESTIÈRE**
**6,95€ LA PART ENV. 350 G / AVEC GARNIT. 8,95€**

(867)
**BŒUF BOURGUIGNON**
**5,95€ LA PART ENV. 350 G / AVEC GARNIT. 7,95€**

(868)
**ROGNON DE PORC SAUCE MADÈRE**
**3,95€ LA PART ENV. 350 G / AVEC GARNIT. 5,95€**

(869)
**LANGUE DE BŒUF SAUCE PIQUANTE**
SUR UNE BASE DE 400GR AVEC SAUCE COMPRISE
**6,95€ LA PART / AVEC GARNIT. 8,95€**

(870)
**SAUTÉ DE PORC**
À LA MOUTARDE
**4,95€ LA PART ENV. 350 G / AVEC GARNIT. 6,95€**

(872)
**COQ AU VIN GRAND-MÈRE**
**7,95€ LA PART ENV. 400 G/ AVEC GARNIT. 9,95€**

(873)
**PAVÉ DE SAUMON**
SAUCE BEURRE BLANC CITRONNÉ À L'ANETH AVEC JULIENNE
**5,95€ LA PART / AVEC GARNIT. 7,50€**

(874)
**SUPRÊME DE PINTADE SAUCE**
CRÉMÉE AU SAUTERNES AVEC POÊLÉE DE CHAMPIGNONS FORESTIERS ENV. 350 GR
**7,95€ LA PART / AVEC GARNIT. 9,95€**

(875)
**SOURIS D'AGNEAU AUX ÉPICES**
**8,95€ LA PART / AVEC GARNIT. 10,95€**

(876)
**FONDANT DE PAVÉ DE VEAU**
AVEC POÊLÉE DE CHAMPIGNONS FORESTIERS SAUCE FAÇON ROSSINI ENV. 300 GR
**8,95€ LA PART / AVEC GARNIT. 9,95€**

(877)
**MAGRET DE CANARD**
RÔTI AUX FRUITS CARAMÉLISÉES ENV. 200 GR
**8,95€ LA PART / AVEC GARNIT. 10,95€**

(878)
**DOS DE CABILLAUD**
SAUCE CRÉMEUSE AUX AGRUMES
**6,95€ LA PART / AVEC GARNIT. 7,95€**

(879)
**JAMBONNETTE DE POULET FARCIE**
SAUCE FORESTIÈRE
**5,95€ LA PART / AVEC GARNIT. 6,95€**

(880)
**CUISSE DE CANARD**
CUISINÉE AUX POMMES CARAMÉLISÉES ET SA DOUCEUR
**LA PART 6,95 €**

(881)
**TOURNEDOS DE CANARD**
AUX POMMES CARAMÉLISÉES ENV. 250 GR
**LA PART 8,95 €**

(882)
**SAUTÉ DE PORCELET**
À LA BIÈRE
**LA PART 7,95 €**

(883)
**RIS DE VEAU**
SAUCE MADÈRE
LA PART 300 GR ENV.
**9,95 €**

(884)
**BLANQUETTE DE CABILLAUD**
SAINT-JACQUES - MOULES - JULIENNE DE LÉGUMES, CHAMPIGNONS
LA PART 300 GR ENV.
**7,95 €**

## Pour accompagner vos plats

858 **GRATIN DAUPHINOIS**
**12,95€ LE KG**

859 **POMMES DAUPHINES**
**14,95€ LE KG**

860 **GRATIN TIAN DE LÉGUMES**
**14,95€ LE KG**

**POMMES DE TERRE CUITES GRENAILLE AUX ÉPICES**
**6,95€ LE KG**

864 **GALETTE DE POMMES DE TERRE**
**14,95€ LE KG**

**BEIGNETS COURGETTE**
**16,95€ LE KG**

**GRATIN DAUPHINOIS SAVEUR TRUFFE DÉTE**
**13,95€ LE KG**

## Cassoulet

**Env. 600g à 700g /pers.**

CANARD, PETIT SALÉ,
SAUCISSE DE TOULOUSE,
HARICOTS BLANCS.

**7,95€ LA PART**

RÉF 901

## Paëlla

**Env. 600g à 700g /pers.**

POULET – CHORIZO –
ENCORNET – MOULE –
CREVETTE (GÉNÉREUSE)

**7,95€ LA PART**

RÉF 902

## Couscous

**Env. 600g à 700g /pers.**

POULET – MERGUEZ – AGNEAU –
LÉGUMES – SEMOULE
(TRÈS COPIEUX)

**7,95€ LA PART**

RÉF 903

## Tartiflette

**Env. 500g à 600g /pers.**

Pommes de terre,
lardons, oignon,
lard fumé,
reblochon
**réf 904**

**7,95€ LA PART**

+

**OPTION**

Chiffonnade de
jambons de Bayonne,
et aux 3 herbes
env.120g
et salade verte
avec vinaigrette

**9,95€ LA PART**

Gros appétit

## Choucroute

**Env. 500g/pers.**

Choux cuit au Riesling,
Petit salé, Saucisse de Francfort,
Saucisson à l'ail,
Pommes de Terre
réf 906

**6,95€ LA PART**

**Env. 1100g/pers.**

Choux cuit au Riesling,
Jarreton cuit au bouillon, Saucisse de Francfort, Saucisson à l'ail,
Pommes de Terre
réf 907

**9,95€ LA PART**

280g de viande
par pers,
soit 5,99€
par pers.

## SOIRÉE PIERRADE

**Pour 5 personnes**

400g de Rumsteck - Poire - Merlan
300g de Filet Mignon de Porc
300g de Filet de Poulet
200g de Veau
200g de Filet de Canard

Le tout coupé et soigneusement
préparé et présenté sur plat
**env. 1,4 kilo**

**29,95€**

**soit 5,99€/pers.**
**soit le kg 21,39€**
**réf 909**

## SOIRÉE RACLETTE

**Pour 5 personnes**

Saucisson rosette,
Roulade de Porc pistachée,
Poitrine fumée, Saucisson à
l'ail, Pavé au poivre, Salami
à base de jambon italien,
Bacon, Andouille,
Jambon blanc, Jambon fumé
de la forêt noire,
Jambon de Bayonne,
Coppa, Pancetta.

**env. 950g**

**25,95€**

**soit 5,19€/pers.**
**soit le kg 27,60€**
**réf 911**

## FROMAGE À RACLETTE AU LAIT CRU

**Pour 5 personnes**

**env. 200g/pers.**

**16,95€**

**soit 3,39€/pers.**
**soit le kg 16,95€**
**réf 912**

# BUFFETS

**169,95€**
**pour 10 pers.**
**SOIT 16,99 €**
**/ pers.**

## BUFFET N°1

**- 1 ère ENTRÉE -**
présentation en chiffonnade
Cochonnailles de charcuterie, Saucisson sec / saucisson à l'ail
Chiffonnade de jambon de Bayonne, Coppa de Corse, Salami, Roulade aux pistaches, Andouille de Guémené, Terrine de rillettes
POIDS TOTAL 1,200KG

**- 2 ème ENTRÉE -**
Avocat garni ou Cornet de jambon ou Coquille variée ou Terrine marbrée aux noix de Saint-Jacques dorées

**- LES VIANDES -**
(Chiffonnade - Env. 220g/pers.)
Rôti de bœuf
(viande de région)
Rôti de porc cuit au bouillon
Poulet cuit au thym - citron

**- LES SALADES -**
(Env. 250g/pers.)
Piémontaise tradition
Taboulé méridional
Pâtes au surimi
Trio de choux comté

**189,95€**
**pour 10 pers.**
**SOIT 18,99 €**
**/ pers.**

## BUFFET N°2

**- L'apéritif -**
20 mises en bouches chaudes variées et 20 canapés froids
10 Verrines variées

**- ENTRÉES AUX CHOIX -**
Saumon fumé de Norvège
ou Terrine marbrée aux noix de Saint-Jacques et langoustines dorées au four

**- LES VIANDES -**
(Chiffonnade - Env. 220g/pers.)
Rôti de bœuf
(viande de région)
Jambon cuit au bouillon
Poulet cuit au thym - citron
Gigot d'agneau

**- LES SALADES -**
(Env. 300g/pers.)
Piémontaise jambon
Taboulé aux agrumes
Pâtes Marco Polo
Trio de choux comté
Salade rustique au poulet rôti

**259,95€**
**DE L'APÉRITIF AU DESSERT**
**MINIMUM POUR 10 PERSONNES**

## BUFFET N°3

10 mises en bouche chaudes variées
10 canapés froids mélangés
10 verrines variées

Chiffonnade de jambon de Bayonne
Chiffonnade de jambon Cofiolino Italien

Chiffonnade de saumon fumé de Norvège

10 parts de foie gras entier mi-cuit avec son confit

Viandes en chiffonnade env. 220g / pers.
Rôti de bœuf - Rôti de porc cuit au bouillon - Gigot d'agneau

Salade env. 250g / pers.
Piémontaise - Trio de choux/comté - Taboulé aux agrumes - Salade Alaska - Salade verte

Plateau de fromages variés

40 petits fours variés
ou dessert personnalisé

Pains de campagne
Pains aux fruits

# Entrées froides

**(uniquement sur commande)**

751 **ASPIC AUX ŒUFS MOLLETS**
**2,20 €/PIÈCE**

753 **CORNET DE JAMBON MACÉDOINE**
**2,95 €/PIÈCE**

**6 PIÈCES CORNETS JAMBON**
**POUR 16,95 €**

755 **COQUILLE DE SAUMON**
**4,50 €/PIÈCE**

756 **COQUILLE DE CRABE**
**3,95 €/PIÈCE**

757 **FRAÎCHEUR SAUMON ROQUETTE BASILIC**
70G (MINIMUM 6 PIÈCES)
**2,95€/ENV.**

758 **FRAÎCHEUR NOIX DE SAINT-JACQUES**
(MINIMUM 6 PIÈCES)
**2,95 €/PIÈCE**

761 **SAUMON FUMÉ D'ECOSSE - LABEL ROUGE**
SALÉ AU SEL SEC PUIS FUMÉ AU BOIS D'HÊTRE
(MIN. 10 TRANCHES)
**59,95 €/LE KG**

**AVOCAT GARNI**
**3,50 €/PIÈCE**

**MILLE CRÊPES**
**18,95€ LE KG**

# Composez votre buffet selon vos envies

## exemples pour 10 pers.

10 Canapés froids assortis : 9,95€
Pain surprise d'environ 45 toasts : 24,95€
10 Mises en bouches chaudes : 6,95€
Assortiment de saucisses cocktail : 13,95€ le kg
10 Verrines Cocktail : 13,90€

Saumon fumé d'Écosse, Label Rouge.
Environ 20 tranches présentées sur un plat : 1 kg 65,95€ pièce.

Terrine de foie gras mi-cuit (cuisson lente) .
Environ 8 à 10 tranches présentées sur un plat, avec confit et pain tranché. 49,95 €

Terrine marbrée aux noix de St-Jacques dorées avec garniture env. 20 tranches, le plat : 49,95€

Mille crêpes entier environ 2,6 kg, 12 parts : 48,00€

12 Escargots de Bourgogne : 5,95 €

Saumon farci entier aux petits légumes, environ 20 tranches, environ 2 kg : 79,95 €.

Pâté en croûte de saumon aux petits légumes environ 2,2 kg,
présenté sur plat de 15 à 20 tranches : 59,95 € le plat

Pâté en croûte de pintade morilles environ 2 kg,
présenté sur plat de 15 à 20 tranches : 59,95 € le plat

Terrine de canard foie gras girolles, environ 2,5 kg pésentée sur plat : 59,95€.

Médaillon de galantine de volaille forestier environ 1 kg,
12 à 14 tranches présentées sur plat : 26,95€

Cassolette Terre et Mer, noix de Saint-Jacques et ris de veau,
environ 180 à 200 gr Pièce : 8,95€

Gigôt d'agneau cuisson basse température tranché présenté sur plat,
pour 8 à 10 pers., pièce : 75,95€

Rôti de veau farci aux petits légumes, pour 8 à 10 pers.,
Le plat de 2 kg : 59,95€

Carré de côte de boeuf rôti aux herbes tranché reconstitué, présenté sur plat, pour 10 pers.,
(Blonde d'Aquitaine ou Limousine) pièce de 2 kg : 89,95€

TRIO, environ 3 kg : 69,95€
Rôti de pintade farci aux petits légumes, Rôti de canard farci aux petits légumes,
Rôti de porc farci aux petits légumes, présenté sur plat

Jambon en croûte avec sauce madère pour 10 pers. : 75,00€

Origami de cabillaud, Saint-Jacques, écrevisses les 10 pièces : 59,95€

# Repas chaud min. 10 pers. 319€

soit 31,90€/pers.

Pour vos cocktails apéritif
1 pain surprise environ 45 pièces
10 verrines froides assorties.
Assortiment de saucisses cocktail

60 escargots de Bourgogne.

Saumon fumé d'Écosse, Label Rouge présenté sur plat décoré
ou
10 coquilles Saint-Jacques, env. 190 gr

Suprême de volaille sauce morilles.
ou
Rôti de veau sauce morille.
ou
Souris d'agneau cuisinée dans un jus aromatisé au thym.

Garniture au choix sur une base de 200 gr par pers.
Embeurré de pommes de terre aux champignons.
Pommes de terre grenaille aux petits légumes, fagots de haricots verts.

Fromages assortis et salade verte.

Assortiment de petits fours ou dessert personnalisé.

Pain tranché.

## Repas Dînatoire

5 Mini Lunchs assortis, 5 Tapas variées, 5 Verrines Fraîcheur Saumon Roquette,
5 Canapés cocktail saumon, 10 Verrines assorties, 20 Mises en bouche chaudes
10 pièces de foie gras mi-cuit sur canapés et son confit
250g de saumon fumé à la Norvégienne
100g de Chiffonnade de Jambon de Parme
100g de Chiffonnade de Coppa Corse
200g de Rosette à l'Italienne
500g de Chicken de poulet à la Mexicaine
60 escargots de bourgogne
Pains de campagne tranchés, Assortiments de fromages

### Côté sucré :

10 Minis douceurs en verrines
10 Assortiments de macarons
20 Petits fours assortis

**179,95€** Pour 10 pers

# Repas chaud min. 10 pers. 299€

soit 29,90€/pers.

20 canapés froids ou chauds

10 verrines froides assorties

10 tranches de foie gras de canard maison avec confit d'oignons et pain aux fruits

Origami de cabillaud Saint-Jacques et écrevisses.

ou

10 Tournedos de bœuf sauce poivre

ou

10 pavés de veau aux morilles.

ou

10 tournedos de magrets de canards sauce agrumes

Garnitures aux choix sur une base de 200 g par pers. :

Gratin dauphinois saveur truffe aux légumes.

Écrasé de patates douces.

Fagot de haricots verts,

Fromages assortis et salade verte.

Desserts individuels ou dessert personnalisé.

BOUCHERIE DES HALLES DEPUIS 1988

# Repas avec un plat chaud ou buffet froid min. 10 pers.

**275€** soit 27,50€/pers.

1 pain surprise assortiment d'environ 45 toasts.
20 mises en bouche chaudes ou 20 canapés froids.
Saucisses cocktail assorties.

10 Coquilles de saumon ou crabe
ou
10 Tranches de pâtés en croûte de saumon aux Petits légumes
ou
10 Tranches de pâté en croûte Pintade morilles

Terrine de foie gras de canard mi-cuit cuisson lente, avec son confit et pain aux fruits

**Formule froide**

Chiffonnade de viande froide sur une base de 200 gr par pers. (Boeuf, volaille farcie, porc)

Salades composées environ 250 g par pers.
Piémontaise, taboulé, salade du chef selon saison.

**OU AUX CHOIX**

**Formule chaude**

Cuisse de canard cuisinée aux pommes caramélisées.
ou
Gigolette de pintade sauce forestière,
ou
Suprême de volaille sauce forestière.
ou
Cabillaud sauce agrumes.

Tous nos plats sont accompagnés d'une garniture,

Fromage et salade.

Petits fours

Pains tranchés

**VERRINES PRESTIGE**
6,95€
les 5
(1025)

**PAIN SURPRISE DE CHARCUTERIE**
24,95€
Env. 45 canapés
(1024)

**ASSORTIMENTS MISES EN BOUCHE CHAUDES**
6,95€ les 10
(1021)

**CANAPÉS FROIDS**
9,95€
les 10
(1023)

# LES SALADES

| REF | PRODUITS | PRIX AU KG |
|---|---|---|
| 651 | CAROTTES RÂPÉES | 7,95€ |
| 652 | CHAMPIGNONS À LA GRECQUE | 11,95€ |
| 653 | TABOULÉ ORIENTAL | 8,95€ |
| 654 | PIÉMONTAISE AU JAMBON | 8,95€ |
| 655 | TRIO DE CHOUX AU JAMBON ET COMTÉ (CHOU BLANC, JAMBON, TOMATES ET OIGNONS) | 13,95€ |
| 656 | CÉLERI RÉMOULADE | 9,95€ |
| 657 | CONCOMBRE À LA CRÈME ★ ÉTÉ ★ | 11,95€ |
| 658 | JARDINIÈRE DE LÉGUMES AVEC ŒUFS ★ ÉTÉ ★ | 9,95€ |
| 665 | TABOULÉ TUTTI FRUTTI (AVEC AGRUMES) ★ ÉTÉ ★ | 13,95€ |
| 666 | SALADE MARCO POLO (TAGLIATELLS, SURIMI, POIVRONS ROUGES) ★ ÉTÉ ★ | 13,95€ |
| | SALADE ALASKA ★ ÉTÉ ★ | 13,95€ |
| | SALADE COKTAIL CREVETTE ★ ÉTÉ ★ | 19,95€ |
| | SALADE DE PERLES MARINES AUX ŒUFS DE TRUITE ★ ÉTÉ ★ | 13,95€ |
| | SALADE DE MINI-FARFALLES AU POULET RÔTI ★ ÉTÉ ★ | 8,95€ |

CERTAINS PRODUITS SONT COMMERCIALISÉS UNIQUEMENT SUR COMMANDE

# LA RESERVE DES JAMBONS

**JAMBON (SAN DANIELE)** (Italie)
**(Réf. 352) 49,95€ le kg**
Un Process ancestral et traditionnel. (22/24 mois).
Sans additifs ni conservateurs.

• • •

**JAMBON DE LA VALLÉE DES ALDUDES**
(Pays Basque)
**(Réf. 353) 45,95€ le kg**
Le Jambon de la Vallée des Aldudes est salé au sel de Salies-de-Béarn et affiné au vent du sud prédominant dans le séchoir naturel des Aldudes, de 10 à 14 mois selon son poids. Issus de porc blanc lourd, le Jambon de la Vallée des Aldudes est idéalement affiné il est sondé pour capter son parfum, puis frotté au piment.

• • •

**JAMBON DE PARME** (Italie)
**(Réf. 354) 45,95€ le kg**
Affinage 16 mois

**JAMBON DE BAYONNE IGP** (Bayonne)
**(Réf. 356) 29,95€ le kg**
Affinage 12mois

• • •

**JAMBON SERRANO** (Espagne)
**(Réf. 357) 45,95€ le kg**
Affinage 15 mois

**JAMBON SAN DANIELE** (Italie)
**(Réf. 358) 45,95€ le kg**
Affinage 16/18 mois, issu de porcs nés et élevés en Italie, nourris au petit lait de Parmesan,
bénéficie d'une AOP et et du label du consurlium

• • •

**JAMBON CRU FUMÉ DE LA FÔRÊT NOIRE (IGP)**
**(Réf. 362) 29,95€ le kg**
Affinage naturel (Origine France)

# LES SAUCISSES

| REF | PRODUITS | PRIX AU KG |
|---|---|---|
| 312 | SAUCISSE DE CAMPAGNE | 10,95€ |
| 313 | CHIPOLATA NATURE | 12,95€ |
| 314 | SAUCISSE DE VEAU AUX PETITS LÉGUMES À FAIRE AU FOUR, À LA PLANCHA OU À LA POÊLE | 14,95€ |
| 315 | SAUCISSE EMMENTAL ★ ÉTÉ ★ | 14,95€ |
| 316 | SAUCISSE DE FRANCFORT – BOYAU NATUREL | 14,95€ |
| 317 | SAUCISSE DE MONTBÉLIARD | 16,95€ |
| 318 | MERGUEZ DE QUALITÉ BŒUF AGNEAU | 13,95€ |
| 321 | CRÉPINETTE CAMPAGNARDE | 10,95€ |
| 327 | BOUDINS NOIRS ANTILLAIS | 13,95€ |
| | SAUCISSE HERBES ★ ÉTÉ ★ | 13,95€ |
| | SAUCISSE OIGNONS ★ ÉTÉ ★ | 13,95€ |
| | SAUCISSE BASQUE ESPELETTE ★ ÉTÉ ★ | 13,95€ |
| | SAUCISSE INDIENNE AU CURRY ★ ÉTÉ ★ | 13,95€ |
| | SAUCISSE AU COUTEAU ★ ÉTÉ ★ | 13,95€ |
| | SAUCISSE AU CAMENBERT ★ ÉTÉ ★ | 14,95€ |
| | SAUCISSE CHÈVRE MIEL ★ ÉTÉ ★ | 14,95€ |
| | SAUCISSE AU CHEDDAR ★ ÉTÉ ★ | 14,95€ |
| | CHORIZO À GRILLER ★ ÉTÉ ★ | 13,95€ |
| | SAUCISSE À L'ECHALOTE ★ ÉTÉ ★ | 14,95€ |

DEMANDEZ LES NOUVEAUTÉS RÉGULIÈREMENT À VOTRE BOUCHER

# LES SAUCISSONS SECS ET LES SALAISONS SÈCHES

| | | |
|---|---|---|
| 681 | SAUCISSON SEC AUX NOISETTES ENV.240G | 6,50 € |
| 682 | SAUCISSON SEC AUX CÈPES ENV.240G | 6,50 € |
| 683 | CHORIZO DES ALDUDES | LE KG 33,95 € |
| 684 | SAUCISSON POIVRE ENV. 240G | 6,50 € |
| 685 | SAUCISSON AU CAMEMBERT FORME DE PAVÉ ENV.240G | 6,95 € |
| 686 | SAUCISSON AU PIMENT D'ESPELETTE FORME DE PAVÉ ENV.240G | 6,95 € |
| 687 | SAUCISSON AU BEAUFORT ENV.240G | 6,95 € |
| 688 | SAUCISSON SEC DES ALDUDES (BASQUE) ENV.240G | LE KG 33,95 € |
| 689 | SAUCISSON AU ROQUEFORT FORME DE PAVÉ ENV.240G | 6,95 € |
| 690 | SAUCISSE SÈCHE D'AUVERGNE | LE KG 24,95 € |
| 691 | CHORIZO EN BRASSE SUPÉRIEUR | LE KG 22,95 € |
| 692 | SAUCISSON SEC TRANCHÉ | LE KG 31,95 € |
| 693 | COPPA SUPÉRIEURE | LE KG 31,95 € |
| 694 | VIANDE DE GRISON | LE KG 65,95 € |
| 695 | PANCETTA | LE KG 21,95 € |
| 696 | SAUCISSON À LA TRUFFE 2% (TRUFFE BLANCHE D'ÉTÉ) ENV. 220G TOP PRODUIT | 8,95 € |
| 697 | SAUCISSON SEC CLASSIQUE EN 250G | 5,95 € |
| | SAUCISSON COFIOLINO | LE KG 36,95 € |

# NOS PATES EN CROUTE

**PÂTÉ EN CROÛTE DE POULET**
à la crème de Bresse (AOP) 100% poulet, sans porc (Pâte pur beurre)
**21,95€** ref 739

**PÂTÉ EN CROÛTE DE PINTADE AUX MORILLES**
**24,95€** ref 380

**PÂTÉ EN CROÛTE AU SAUMON**
**24,95€**

# NOS PATES

| REF | PRODUITS | PRIX AU KG |
|---|---|---|
| 364 | MOUSSON DE CANARD | 19,95€ |
| 365 | PÂTE À L'AIL | 17,95€ |
| 366 | TERRINE A L'ÉCHALOTE | 18,95€ |
| 367 | PÂTÉ DE CANARD FOIE GRAS 20 % AUX GIROLLES | 28,95€ |
| 368 | PÂTÉ DE LAPIN | 19,95€ |
| 369 | PÂTÉ DE FOIE À L'ANCIENNE | 12,95€ |
| 370 | RILLETTES DE POULET | 18,95€ |
| 371 | RILLETTES D'OIE 80 % | 25,95€ |
| 372 | RILLETTES DE PORC | 17,95€ |
| 374 | PÂTÉ AU PIMENT D'ESPELETTE | 17,95€ |
| 375 | PÂTÉ DE CAMPAGNE | 13,95€ |
| 376 | PÂTÉ FORESTIER | 17,95€ |
| 377 | PÂTÉ AUX FIGUES | 17,95€ |
| | CONFIT DE FOIE DE VOLAILLES | 18,95€ |

**PÂTÉ DE TÊTE À L'ANCIENNE**
**15,95€** le kg ref 498

**PÂTÉ DE NOS GRANDS-MERES**
**18,95€** le kg



CERTAINS PRODUITS SONT COMMERCIALISÉS UNIQUEMENT SUR COMMANDE

# LA CHARCUTERIE

| REF | PRODUITS | PRIX AU KG | LA PIÈCE |
|---|---|---|---|
| 450 | ANDOUILLE DE VIRE | 28,95€ | |
| 451 | ANDOUILLE DE GUÉMENÉ | 31,95€ | |
| 452 | ANDOUILLE DE CAMPAGNE ★ TOP PRODUIT POUR LES AMATEURS ★ | 19,95€ | |
| 453 | ANDOUILLETTE DE TROYES | 19,95€ | |
| 454 | BACON | 21,95€ | |
| 455 | BALLOTTINE DE VOLAILLE | 17,95€ | |
| 456 | BOUDIN AUX OIGNONS À L'ANCIENNE | 9,95€ | |
| 457 | BOUDIN AUX POMMES | 13,95€ | |
| 458 | BOUDIN BLANC NATURE | 14,95€ | |
| 459 | SALAMI | 21,95€ | |
| 460 | CERVELAS ENV. 250 G | | 3,50€ |
| 461 | ROULADE DE PORC | 21,95€ | |
| 462 | CHAIR À SAUCISSE CAMPAGNARDE | 9,95€ | |
| 464 | CHOUCROUTE CRUE (UNIQUEMENT SUR COMMANDE) MINIMUM 5 KG | 3,95€ | |
| 465 | CHOUCROUTE CUITE ★ TOP PRODUIT ★ | 5,95€ | |
| 466 | ÉCHINE DE PORC FUMÉE | 13,95€ | |
| 467 | PALETTE DE PORC FUMÉE | 13,95€ | |
| 468 | ESCARGOTS DE BOURGOGNE (GROS) | LES 12<br>5,95€ | LES 6<br>3,50€ |
| 469 | TRIPES À LA MODE DE CAEN À L'ANCIENNE ★ TOP PRODUIT ★ | 14,95€ | |
| 470 | JAMBONNEAU CUIT ENV. 500 G À 600G ENV. (DEMI PIÈCE 5,95€) | | 9,95€ |
| 471 | GALET AU POIVRE | 22,95€ | |
| 472 | JAMBON BLANC CUISINÉ AU BOUILLON DE LÉGUMES | 15,95€ | |
| 473 | JAMBON DE BAYONNE - 12 MOIS EXTRA | 29,95€ | |
| 474 | JAMBON RÔTI AUX HERBES | 19,95€ | |
| 475 | JAMBON TRADITION CUIT AU BOUILLON ★ TOP PRODUIT ★ | 19,95€ | |
| 476 | MORTEAU | 18,95€ | |
| 477 | MINI MORTEAU | 18,95€ | |
| 478 | MUSEAU À LA VINAIGRETTE EXTRA | 11,95€ | |
| 479 | SAUCISSON À L'AIL SUPÉRIEUR FUMÉ ET NON FUMÉ | 17,95€ | TRANCHÉ 19,95€ |
| 480 | SAUCISSON À L'AIL – PIÈCE DE 250 G ENV. | | 3,95€ |
| 481 | SAUCISSON À CUIRE DE LYON PIÈCE DE 450G PISTACHE | | 8,95€ |
| 482 | TERRINE DE JAMBON DE BOURGOGNE PERSILLÉ | 17,95€ | |
| 483 | POITRINE FUMÉE | 18,95€ | |
| 485 | SAUCISSE DE FRANCFORT ★ TOP PRODUIT ★ | 14,95€ | |
| 486 | SAUCCISSE DE MONBELIARD | 16,95€ | |
| 494 | CÔTES PANÉES | 13,95€ | |
| | PARISIENNE | 13,95€ | |
| | RILLONS DE PORC | 13,95€ | |
| | TALON DE POITRINE FUMÉE | 16,95€ | |
| | POITRINE FUMÉE TRANCHÉE DECOUENNÉE | 18,95€ | |
| 487 | BŒUF CUIT À L'ARTISANAL | 17,95€ | |
| 489 | POITRINE CUITE | 17,95€ | |
| 490 | PIED PANÉ | 10,95€ | |
| 491 | PIED DE PORC À LA VINAIGRETTE | 10,95€ | |
| 492 | RÔTI DE PORC CUIT ★ TOP PRODUIT ★ | 17,95€ | |
| 493 | TALON DE JAMBON | 10,95€ | |
| 495 | PETIT SALÉ CUIT AVEC OS | 11,95€ | |
| 496 | JARRET DE PORC CUIT AU BOUILLON ENV. 450 G | 9,95€ | |
| 497 | LANGUE DE PORC CUITE | 16,95€ | |

# LES PANÉS

## LES ENFANTS EN RAFFOLENT !

TARIF DÉGRESSIF SELON QUANTITÉ

### CORDON BLEU (ENV. 125G)
RÉF 800
PIÈCE 1,00€
LES 4 3,95€
LES 8 6,95€

### PANÉ MILANAISE DE VOLAILLE (ENV. 125G)
RÉF 801
PIÈCE 1,50€
LES 4 4,95€
LES 8 8,95€

### CROUSTILLONS DE DINDE MOZZA (ENV. 125G)
RÉF 802
PIÈCE 1,50€
LES 4 4,95€
LES 8 8,95€

### AIGUILLETTES DE POULET PANÉES
RÉF 803
12,95€ LE KG

### CROUSTY TENDERS (AIGUILLETTES) CORN FLAKES
12,95€ LE KG

### MANCHONS DE POULET RÔTI MEXICAINS
12,95€ LE KG

## Les Abats

| REF | PRODUITS | PRIX AU KG |
|---|---|---|
| 181 | CERVELLE DE VEAU | PIÈCE 4,95€ |
| 182 | CŒUR DE VEAU EN TRANCHE | 6,95€ |
| 183 | FOIE DE VEAU | 23,95€ |
| 184 | JOUE DE BŒUF - ORIGINE SUR LE LIEU DE VENTE | 15,95€ |
| 185 | LANGUE DE VEAU | 14,95€ |
| 186 | PIED DE VEAU | PIÈCE 3,95€ |
| 187 | RIS DE VEAU D'ORIGINE FRANÇAISE | 39,95€ |
| 188 | ROGNON DE VEAU IMPORT | PIÈCE 4,95€ |
| 189 | TÊTE DE VEAU AVEC LA LANGUE | (ENTIÈRE 11,95€) AU DÉTAIL : 12,95€ |
| 190 | RIS DE VEAU - IMPORT - FRAIS | 29,95€ |
| 191 | LANGUE DE BŒUF FRANÇAISE (MINIMUM 2 KG) | 11,95€ |
| 192 | ROGNON DE BŒUF FRANÇAIS | 4,95€ |
| 193 | FOIE D'AGNEAU (VENDU ENTIER) | 9,95€ |
| 194 | ROGNON D'AGNEAU | PIÈCE 0,50€ |
| 195 | CERVELLE DE PORC | PIÈCE 1,50€ |
| 196 | FOIE DE PORC ENTIER / PRIX TRANCHÉ 6,95€ LE KG | (VENDU ENTIER) 3,95€ |
| 197 | JOUE DE PORC | 15,95€ |
| 198 | LANGUE DE PORC | 6,95€ |
| 199 | ROGNON DE PORC | 4,95€ |
| 200 | TRIPES CRUES MINIMUM TRIPE COMPLÈTE ENV. 13 KG 5,50€ LE KG - | DÉTAIL LE KG 6,95€ |
| 201 | PIED DE BŒUF OU PIED DE VEAU | PIÈCE 3,95€ |
| 202 | RIS DE VEAU - IMPORT - CONGELÉ | 27,95€ |
| 203 | LANGUE DE BŒUF - IMPORT - FRAIS OU CONGELÉ | 10,95€ |
| 204 | ROGNON DE VEAU D'ORIGINE FRANÇAISE | PIÈCE 5,95€ |

### ROGNONS DE BOEUF
**2 kg**
**6,95€**
**soit 3,47€ le kg**

### ROGNONS DE PORC
**2 kg**
**5,95€**
**soit 2,97€ le kg**

# La Rôtisserie

Commande 24h à l'avance pour certains produits

Pour déguster vos volailles chaudes, passez vos commandes

## Pavé de dinde mariné

**(env. 750g) POUR 3 PERS.**

**9,95€** Réf. 1001

avec pommes de terre env. 500 gr

## Poulet cuit

Minimum 70 jours

1,7Kg minimum cru

POUR 4 à 5 PERS.

Réf. 1002

**12,95€** pièce

**15,95€** avec pommes de terre 800 gr

**POMMES DE TERRE CUITES GRENAILLE AUX ÉPICES**

**6,95€ Le kg**

## Jambon de cochon de lait cuit à la broche

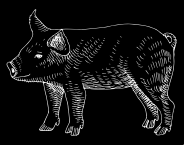
**(1,6 à 1,7 kg cru) - POUR 6 PERS.**

accompagné de pommes de terre rissolées (1,2 kg)

**65,95€ la pièce**

Uniquement sur commande

Réf. 1008



## Echine de cochon de lait rôti

avec pommes de terre rissolées (copieux)

**7,95€ la part**

Produit fini

**700 gr env. / pers.**

Réf. 1005

## Jarret de porc arrière cuit à la broche

**2 pers.**

**8,95€ Pièce**

## Jarreton cuit avec pommes gremailles

env.800 gr

**6,95€ Pièce**

## Gigot d'agneau

**8 à 10 pers.**

Cuit à la broche

**69,95€ Pièce**

# LES COFFRETS

PRINCIPALEMENT SUR COMMANDE 48 H

## Pour 48,95€

**(6 Articles env. 4,9 kg soit 9,98 le kg)**

RÉF 716

900G DE BIFTECKS
(ENV. 7 PIÈCES) TENDE DE TRANCHE
**13,45€**

6 BIFTECKS HACHÉS
DE 100G ENV. PROVENANT DE MORCEAUX
DÉNERVÉS ET ÉPLUCHÉS PAR VOTRE BOUCHER
**7,70€**

1 KG DE CÔTES DE PORCÉCHINE OU PREMIÈRES (ENV. 5 PIÈCES)
**7,05€**

1 KG DE RÔTI DE PORC
FILET LONGE (POUR 5 À 6 PERS.)
**7,40€**

900G D'ESCALOPES DE POULET
(ENV. 7 PIÈCES)
**10,70€**

4 CORDONS BLEUS
DE 125G
**3,95€**

## Pour 75,95€

**(8 Articles env 7,8 kg soit 9,73 le kg)**

RÉF 717

1 KG DE BIFTECKS (ENV. 7 PIÈCES)
TENDE DE TRANCHE
**14,95€**

1 KG DE RÔTI DE BŒUF, TENDE DE TRANCHE
**14,95€**

6 BIFTECKS HACHÉS
DE 100G ENV. PROVENANT DE MORCEAUX
DÉNERVÉS ET ÉPLUCHÉS PAR VOTRE BOUCHER
**7,40€**

1 KG DE BOURGUIGNON MACREUSE
OU JARRET (POUR 5 PERS.)
**8,95€**

1 KG DE CÔTES DE PORC ÉCHINE OU PREMIÈRES
(ENV. 5 PIÈCES)
**6,40€**

1 KG DE RÔTI DE PORC FILET LONGE
(POUR 5 À 6 PERS.)
**7,40€**

1 KG D'ESCALOPES DE POULET (ENV. 7 PIÈCES)
**10,95€**

1 KG DE CUISSES DE POULET CLASSE A
**4,95€**

QUALITÉ - TRAÇABILITÉ
PRÉPARÉ PAR DES ARTISANS BOUCHERS

## Pour 89,95€

**(10 Articles env 9,350 kg soit 9,62 le kg)**

RÉF 718

1 KG DE BIFTECKS (ENV. 7 PIÈCES),
TENDE DE TRANCHE
**14,67€**

6 BIFTECKS HACHÉS 100G ENV. PROVENANT
DE MORCEAUX DÉNERVÉS ET ÉPLUCHÉS
**7,10€**

1 KG DE SAUTÉ DE PORC
**6,95€**

1 KG DE CÔTES DE PORC
ÉCHINE OU PREMIÈRES (ENV. 5 PIÈCES)
**6,40€**

1 KG DE RÔTI DE PORC
FILET LONGE (POUR 5 À 6 PERS.)
**7,40€**

1 KG DE RÔTI DE BŒUF, TENDE DE TRANCHE
**14,66€**

1 KG D'ESCALOPES DE POULET (ENV. 7 PIÈCES)
**10,95€**

1 KG DE CUISSES DE POULET DÉJOINTÉES
**4,95€**

1 KG DE PAUPIETTES DE VOLAILLE
(ENV. 5 PIÈCES, PRÉPARATION MAISON)
**10,95€**

6 CORDONS BLEUS DE 125G ENV. (750G)
**5,92€**

# Les offres

(719)

## N°1

8 HACHÉS 100G (ENV.) + 1 KG DE BIFTECK

Provenant de morceaux dénervés et épluchés

(8 pièces env.) tende de tranche

**24,95€ soit 13,86€ le kg**

(720)

## N°2

1 KG DE BOURGUIGNON + 1 KG DE SAUTÉ DE PORC

macreuse

sans os

**14,95€ soit 7,47€ le kg**

(721)

## N°3

1 KG D'ESCALOPES DE DINDE OU DE POULET + 8 HACHÉS 100G (ENV.)

(provenant de morceaux dénervés et épluchés

**21,95€ soit 12,19€ le kg**

(722)

## N°4

8 HACHÉS 100G (ENV.) + 1KG DE PIÈCE DE BŒUF SAUCE ÉCHALOTE

Provenant de morceaux dénervés et épluchés

(à poêler ou à griller)

**25,95€ soit 14,42€ le kg**

(723)

## N°5

PANIER BŒUF

1kg de bifteck 1ère cat (tende de tranche)
1kg de rôti de bœuf (tende de tranche)
6 hachés de 100g env.

**33,95€ soit 13,05€ le kg**

(724)

## N°6

8 HACHÉS 100G (ENV.) + 1KG DE RÔTI DE BOEUF

Provenant de morceaux dénervés et épluchés

(tende de tranche)

**23,95€ soit 13,30€ le kg**

(725)

## N°7

1 KG DE RÔTI DE PORC FILET + 1 KG DE RÔTI DE BŒUF

LONGE

(TENDE DE TRANCHE)

**Pour 21,95€ soit 10,97€ le kg**

(726)

## N°8

1 KG DE BIFTECK ENV 8 PIÈCES + 1 KG DE CÔTES DE PORC

(TENDE DE TRANCHE)

FILET OU ÉCHINE 5 PIÈCES

**Pour 21,95€ soit 10,97€ le kg**

# Les offres

(727)

## N°9

**QUALITÉ N°1**

| | |
|---|---|
| 1 KG DE CÔTES PREMIÈRES DE PORC | 6,50€ |
| 1 KG DE CÔTES ÉCHINE DE PORC | 6,50€ |
| 1 KG DE RÔTI LONGE DE PORC | 7,95€ |
| 1 KG D'ESCALOPES DE PORC | 6,95€ |

**27,95€ soit 6,98€ le kg**

(728)

## N°10

RÔTI DE PORC FILET

(LONGE)
2 KG POUR

**15,95 € soit 7,97 € le kg**

(729)

## N°11

1 KG DE RÔTI DE PORC FILET + 1 KG DE CÔTE DE PORC

**14,95€ soit 7,47 € le kg**

(730)

## N°12

1 KG D'ESCALOPES DE PORC

+

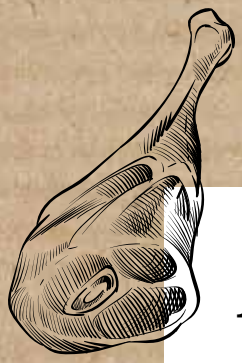
1 KG D'ESCALOPES DE POULET

+

6 HACHÉS DE 100G ENVIRON

Provenant de morceaux dénervés et épluchés par votre boucher

**25,95€ Soit 9,98€ le kg**



(731)

## N°13

1 PALETTE DE PORC

AVEC OS - ENV. 2 KG
À RÔTIR 2H À 170° OU
À LA COCOTTE PENDANT 1H30

+

2 KG DE CÔTES DE PORC

FILET OU ÉCHINE,
À POÊLER OU GRILLER

**21,95€ Soit 5,48€ le kg**

(732)

## N°14

1 KG D'ESCALOPES DE POULET + 8 CORDONS BLEUS DE DINDE

**19,95€ Soit 9€97 le kg**

# Les offres

## PANIER VOLAILLE
*Qualité*

(734)
**N°15**

| | |
|---|---|
| 1 KG D'ESCALOPE DE POULET | 10,58€ |
| 1 KG DE CUISSE DE POULET DÉJOINTÉE | 4,95€ |
| 800G ENV. DE HAUT DE CUISSE DE DINDE | 7,57€ |
| 1 POULET CLASSE A ENV. 1,5 KG | 7,95€ |
| 1 KG DE RÔTI DE DINDE ARROMATISÉ | 10,95€ |
| 1 KG DE SAUTÉ DE DINDE SANS OS | 9,95€ |

ENV. 6,3 KG

**51,95€ soit 8,24€ le kg**

(735)

N°16

## DANS VOTRE RAYON
## LE COFFRET PORC
## POUR 49,95€

**ENV. 8,5 KG SOIT 5,87€ LE KG**

1 KG DE RÔTI DE PORC
1KG DE CÔTES DE PORC FILET
1 KG DE CÔTES DE PORC ÉCHINE
UNE PALETTE 1.500 KG À RÔTIR
OU A FAIRE EN COCOTTE
1 KG DE POITRINE DE PORC À RÔTIR
OU TRANCHÉ POUR GRILLER
1 KG DE FARCE AU PETIT LÉGUME
JARRET DE PORC DE 2 KG

ENVIRON 4KG

**N°17**

## *Panier d'agneau varié*

QUALITÉ N°1
RÉF 738

**63,95€ soit 15,98 € le kg**

| | |
|---|---|
| 1 KG DE COLLIER D'AGNEAU | 12,95€ |
| 1 KG DE POITRINE D'AGNEAU | 5,95€ |
| 1 KG DE RÔTI D'AGNEAU À RÔTIR OU À TRANCHER POUR GRILLER | |
| OU 1 KG DE BROCHETTE D'AGNEAU | 22,95€ |
| 1 KG DE CÔTES D'AGNEAU | 21,95€ |

**N°18**

## CÔTE DE PORC
FILET OU ÉCHINE
2 KG POUR

**13,95€ soit 6,97 € le kg**

RÉF 736

**N°19**

1 KG D'ESCALOPE DE POULET

**+**

1 KG D'ESCALOPE DE DINDE

**21,95€ soit 10,97 € le kg**

# Les Spécialités

(248)
TAJINE DE POULET CRUE
AVEC LÉGUMES À CUISINER
**12,95€ le kg**

(249)
ÉMINCÉ DE BŒUF
ÉCHALOTE
**17,95€ le kg**

(247)
TAJINE D'AGNEAU CRUE
AVEC LÉGUMES
À CUISINER
**17,95€ le kg**

(301) STEACK HACHÉ
À L'ORIENTAL BŒUF, AGNEAU,
OIGNONS, ÉPICES
(PIÈCE ENV. 200 GR)
**14,95€ le kg**

SAUTÉ DE PORC
CHILIGRILL CHORIZO LARDONS
FUMÉS POIVRONS ROUGES
**12,95€ le kg**

(251)
ÉMINCÉ DE POULET
CURRY COCO
**14,95€ le kg**

(250)
ÉMINCÉ DE PORC
MIEL - ABRICOT
**14,95€ le kg**

BOULETTE KEFTA
BŒUF, AGNEAU, ÉPICES
(PIÈCE ENV. 90 GR)
**14,95€ le kg**

(217)
ESCALOPE DE PORC PANÉE
CORN FLAKES
(ENV 150G) - A POÊLER OU
FAIRE AU FOUR
**12,95€ le kg**

(252)
LA PYRAMIDE DE PORC
PRÉSENTÉE SUR UN PRÉSENTOIR À FAIRE AU FOUR À 170° PENDANT 1H30
ARAIGNÉE - OIGNONS - ÉPICES -
PIÈCE D'ENV. 950 GR
**POUR 13,95€**

(253)
LA PYRAMIDE DE POULET
PRÉSENTÉE SUR UN PRÉSENTOIR À FAIRE AU FOUR À 160° 1H15 À 1H30
CUISSES DE POULET DÉSOSSÉES - OIGNONS ROUGES - ÉPICES
PIÈCE D'ENV. 900 GR TOUT COMPRIS
**POUR 9,95€**

ROUELLE DE PORC
PRÉPARÉE À LA MARINADE
SWEET CHILI GRILLED
AVEC OIGNONS FRITS
A GRILLER OU À FAIRE AU FOUR
LARGEUR ENV. 5 CM POUR GRILLER
**6,95€ le kg**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 211 | ROTI DE LAPIN FARCI (ENV. 1KG200) | | 17,95€ |
| 212 | PAUPIETTES DE VOLAILLE SPÉCIALITÉ MAISON | | 14,95€ |
| 214 | TOMATE FARCIE | | 8,95€ |
| 215 | CANETTE DÉSOSSÉE FARCIE SPÉCIALITÉ MAISON (ENV. 1KG200) | | 17,95€ |
| 216 | RÔTI D'AGNEAU - MAÎTRE D'HÔTEL | | 23,95€ |
| 217 | ESCALOPE DE PORC PANÉE CORN FLAKES | | 12,95€ |
| 218 | VEAU À LA MILANAISE ENV. 160G (VEAU HACHÉ - CRÈME - ŒUF - FROMAGE - CHAPELURE) | | 14,95€ |
| 220 | RÔTI DE PORC À LA DIABLE | | 9,95€ |
| 221 | PAUPIETTE DE BŒUF | | 14,95€ |
| 222 | PAUPIETTE DE VEAU | | 15,95€ |
| 223 | POITRINE DE VEAU FARCIE AUX PETITS LÉGUMES | | 12,95€ |
| 224 | RÔTI DE PORC FAÇON ORLOFF (PORC - BACON - CRÈME - FROMAGE) | | 14,95€ |
| 225 | RÔTI DE PORC PROVENÇALE | | 13,95€ |
| 226 | RÔTI DE VEAU FAÇON ORLOFF (VEAU - BACON - CRÈME - FROMAGE) | | 22,95€ |
| 229 | SOT-L'Y-LAISSE DE DINDE À LA CRÈME DE GIROLLES | | 13,95€ |
| 230 | RÔTI DE PORC ALSACIEN (PORC - CHOUX CUIT - MONTBÉLIARD - MOUTARDE À L'ANCIENNE) | | 10,95€ |
| 231 | CERVELAS À LA SAVOYARDE (CERVELAS - FROMAGE - LARD FUMÉ) | | 14,95€ |
| 232 | PINTADE DÉSOSSÉE FARCIE | | 16,95€ |
| 233 | FILET MIGNON DE PORC AU MIEL ET ABRICOT FICELÉ FAÇON GRENADIN | | 17,95€ |
| 234 | GIGOLETTE DE PINTADE FARCIE | | 16,95€ |
| 235 | RÔTI DE PORC À LA NORMANDE POMMES CARAMÉLISÉES AU CIDRE AVEC CAMEMBERT | | 14,95€ |
| 236 | RÔTI DE PORC ANDALOU (CHORIZO) | | 13,95€ |
| 237 | ESCALOPE JURASSIENNE (ESCALOPE DE DINDE À LA CRÈME - FROMAGE ET LARD FUMÉ) | | 14,95€ |
| 238 | RÔTI DE PORC AU SAUMON FUMÉ, CRÈME CIBOULETTE ANETH | | 17,95€ |
| 239 | RÔTI DE PORC À L'ANANAS | | 14,95€ |
| 240 | RÔTI COLONEL (PORC - ANDOUILLE - CRÈME FRAÎCHE - LARD FUMÉ - LIVAROT) | | 14,95€ |
| 241 | RÔTI DE PORC AU BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL | | 14,95€ |
| 242 | RÔTI DE PORC CHÈVRE MIEL ABRICOT | | 14,95€ |
| 243 | RÔTI DE PORC AUX PRUNEAUX - LARD FUMÉ | | 13,95€ |
| 244 | PALETTE DE PORC PRÉPARÉE AVEC OS ET SA SAUCE MOUTARDE | | 5,95€ |
| 245 | CARRÉ SAVOYARD ENV. 200G - VEAU - PORC - CRÈME - FROMAGE - LARD FUMÉ | | 14,95€ |
| 246 | RÔTI DE CANARD AU PIMENT ESPELETTE ENV. 600G À 700G (MAGRET) | | 27,95€ |
| | CAMEMBERT À RÔTIR ( POMMES - CAMEMBERT - PATATOES) ENV 300G | LA PIÈCE | 4,50€ |
| | PAVÉ DE DINDE (HAUT DE CUISSE, LARD FUMÉ, FARCE FINE) | | 14,95€ |
| | RÔTI DE VEAU FARCI GIROLLES | | 19,95€ |
| | ESCALOPE DE VEAU CORN FLAKES | | 19,95€ |

# La volaille

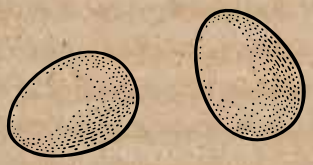
Son goût inimitable est le fruit de plusieurs années d'expérience, près d'un demi-siècle. Enfin, l'âge minimal d'abattage est de 101 jours.

## BUISSON DURET

Il est issu de l'élevage de volailles traditionnelles à croissance lente situé près du Neubourg (27).
Nourri avec les céréales de l'exploitation, il dispose d'un accès libre à un parcours extérieur.

**POULET 8,95€ LE KG**

*À découvrir également les cuisses de poulet et les pintades.*



À conserver au réfrigérateur après achat
Explication du code producteur sur l'œuf
1 = plein air / FR = France
3 lettres = identification de l'élevage
2 chiffres = numéro du bâtiment

## OEUFS EN PLEIN AIR

DE NOS RÉGIONS
réf 162

3,50€ les 12
2,50€ les 6

854 **CONFIT D'OIGNONS**
POT DE 110G
**2,50€ PIÈCE**

855 **CONFIT DE FIGUES**
POT DE 110G
**2,50€ PIÈCE**

856 **MAGRET DE CANARD FUMÉ PRÉ-TRANCHÉ**
90 GR (SUR COM. 72H)
**5,95€ PIÈCE**

| REF | PRODUITS | PRIX AU KG |
|---|---|---|
| 125 | BLANC DE DINDE (ENTIER OU ESCALOPE) (PAR 2 KG 10,97 LE KG) | DÉTAIL : 12,95€ |
| 126 | BLANC DE POULET (ENTIER OU ESCALOPE) (PAR 2 KG 10,97 LE KG) | DÉTAIL : 12,95€ |
| 127 | BLANQUETTE DE DINDE SANS OS DÉSOSSÉE DANS LA PARTIE NOBLE DE LA CUISSE | 11,95€ |
| 128 | MANCHONS DE POULET TEX MEX PRÉCUIT | 12,95€ |
| 129 | CAILLE ENV. 230G | PIÈCE 3,95€ |
| 130 | CANETTE À RÔTIR | 11,95€ |
| 131 | COQ PRÊT À CUIRE | 6,95€ |
| 132 | COQUELET ENV 500G NATURE 5,95€ | MARINÉ PIÈCE 6,95€ |
| 133 | CUISSE DE CANARD | 10,95€ |
| 134 | CUISSE DE LAPIN | 14,95€ |
| 135 | CUISSE DE POULET DÉJOINTÉE – CLASSE A - (AU COLIS DE 5 KG 4,95€ LE KG) | 5,95€ |
| 136 | CUISSE DE POULET FERMIER | 9,95€ |
| 137 | FILET DE CANARD | 21,95€ |
| 138 | FOIE DE VOLAILLE ET GÉSIER DE VOLAILLE | 6,95€ |
| 139 | LAPIN | 10,95€ |
| 140 | MAGRET DE CANARD | 22,95€ |
| 141 | OSSO BUCCO DE DINDE | 8,95€ |
| 142 | PINTADE - ÉLEVAGE DE NOS CAMPAGNES | 11,95€ |
| 143 | POULE AU SOL PRÊT À CUIRE - ÉLEVAGE DE NOS CAMPAGNES | 6,95€ |
| 144 | POULET DE RÉGION - ÉLEVAGE DE NOS CAMPAGNES | 8,95€ |
| 145 | POULET CLASSE A – RÔTISSOIRE DE NOS CAMPAGNES | 7,95€ |
| 146 | RÂBLE DE LAPIN | 12,95€ |
| 147 | RÔTI DE DINDE MAISON - FARCIE POUR UN RENDU MOELLEUX APRÈS CUISSON | 14.95€ |
| 149 | CUISSE DE PINTADE | 16,95€ |
| 150 | SUPRÊME DE PINTADE | 19,95€ |
| 151 | PILON DE POULET - OU MARINÉ 8,95€ LE KG | NATURE 7,95€ |
| 152 | CAILLE FARCIE - SEMI-DÉSOSSÉ | PIÈCE 6,95€ |
| 153 | SOT-L'Y-LAISSE DE DINDE NATURE POUR FAIRE EN BLANQUETTE | 12,95€ |
| 156 | HAUT DE CUISSE DE DINDE (PARTIE NOBLE DE LA CUISSE) NATURE 7,95€ | MARINÉ 8,95€ |
| 158 | SOT-L'Y-LAISSE DE POULET AVEC POINTES D'ASPERGES, CRÈME GIROLLE (NE PAS RECONGELER) | ORIGINE UE 16,95€ |

Produit du Sud-Ouest

**OFFRE FOIE GRAS**
**CANARD MI-CUIT DU SUD-OUEST**
250 gr - 21,95€ - *soit 87,80 le kg*
500 gr - 39,95€ - *soit 79,90 le kg*

**FOIE GRAS CANARD CRU ÉVEINÉ**
49,95€ *le kg*
(FRAIS OU CONGELÉ)

**RÉGION DES LANDES**
**(163) LE POULET TRADITION (effilé)**
**9.95€ le kg**
*C'est le poulet familial de la gamme qui offre des morceaux de belle taille et bien dodus. Pour cela il reste en élevage environ 95 jours , sa chair est ferme et moelleuse et son goût typé.*

**(164) LA PINTADE TRADITION (effilé)**
**11,95€ le kg**
*C'est la pintade des tables des jours de fêtes à la chair ferme, d'un poids supérieur à la normale , elle présente des morceaux bien dodus.*

# Le Boeuf

| REF | PRODUITS | PRIX AU KG |
|---|---|---|
| 1 | RUMSTECK POÊLER OU À GRILLER À RÔTIR OU À FONDUE | 21,95€ |
| 2 | BASSE CÔTE | 16,95€ |
| 3 | BAVETTE D'ALOYAU | 25,95€ |
| 4 | BIFTECK HACHÉ DÉTAIL (AU DELA DU KG 12,44€ LE KG) | 13,95€ |
| 5 | BIFTECK HACHÉ X8 ★ OFFRE SPÉCIALE ★ ENV. 100G PIÈCE. PRÉPARÉ À LA DEMANDE **POUR 9,95€** SOIT LE KG | 12,44€ |
| 6 | BŒUF BOURGUIGNON (MACREUSE - COLLIER - JARRET - EPAULE) | 9,95€ |
| 7 | CÔTE DE BŒUF LIMOUSINE - BLONDE D'AQUITAINE - CROISÉE | 24,95€ |
| 8 | ENTRECÔTE | 25,95€ |
| 9 | FAUX-FILETDÉTAIL | 25,95€ |
| 10 | FILET DE BŒUF - BARDÉ FICELÉ FAÇON TOURNEDOSLIMOUSINE ET BLONDE D'AQUITAINE | 43,95€ |
| 11 | HAMPE | 16,95€ |
| 12 | JARRET DE BŒUF | 9,95€ |
| | PLAT DE TRANCHE À RÔTIR | 17,95€ |
| | ONGLET LIMOUSINE OU BLONDE D'AQUITAINE | 25,95€ |
| 14 | PALERON À BIFTECK OU À RÔTIR | 17,95€ |
| 15 | PERSILLE | 17,95€ |
| 16 | PLAT DE CÔTE | 7,95€ |
| 17 | POITRINE DE BŒUF POUR POT AU FEU DÉSOSSÉE FICELÉ | 8,95€ |
| 18 | QUEUE DE BŒUF | 8,95€ |
| 19 | ROND DE GÎTE À RÔTIR OU EN BIFTECK VIANDE ATTENDRIE | 14,95€ |
| 20 | RUMSTECK FICELÉ FAÇON TOURNEDOS | 27,95€ |
| 21 | TENDE DE TRANCHE EN RÔTI | 17,95€ |
| 22 | BIFTECK POIRE - MERLAN - MOUVANT - LIMANDE - DESSUS PALETTE | 19,95€ |
| 23 | PIÈCE A FONDUE POIRE - MERLAN - LIMANDE - DESSUS PALETTE | 19,95€ |
| 24 | RÔTI DE RUMSTECK BARDÉ | 19,95€ |
| 25 | ROND DE TENDE DE TRANCHE EXTRA | 19,95€ |
| 26 | BIFTECK À POÊLER OU À GRILLER AVEC UNE SAUCE À L'ÉCHALOTE | 17,95€ |
| 27 | JOUE DE BŒUF - ORIGINE SUR LE LIEU DE VENTE | 15,95€ |
| 28 | CARBONNADE PALERON OU JUMEAU OU BASSE CÔTE | 16,95€ |
| | TALON DE TRANCHE À RÔTIR | 17,95€ |
| 30 | SUGGESTION POUR POT AU FEU 50% POITRINE DE BŒUF DÉSOSSÉE) PIÈCE DE 1,2KG ENV 50% OSSO BUCCO DE BŒUF (JARRET COUPÉ AVEC OS) | 8,95€ |
| 29 | ONGLET DE BŒUF IRLANDAIS | 22,95€ |

★ OFFRE SPÉCIALE ★

**8 X BIFTECKS HACHÉS**
**ENV. 100G PIÈCE. PRÉPARÉS À LA DEMANDE**
**8 HACHÉS POUR : 9,95€**
SOIT 12,44€ LE KG

BOUCHERIE DES HALLES DEPUIS 1989

**Certaines viandes sont attendries le jour pour améliorer la tendreté, cela n'altère pas sa qualité.**

## OFFRE DU MOIS

## LA RÉSERVE DU BOUCHER

(faux filet tendre et goûteux mariné à griller ou à faire au four)

**21,95€ le kilo**

Pièce env. 700gr à 1kg Ref 733

## STEAK HACHÉ À L'ORIENTAL

PIÈCE ENV. 200G
DEMANDEZ CONSEIL DE CUISSON À VOTRE BOUCHER
BŒUF, AGNEAU, OIGNONS, SAUCE TOMATE, ÉPICES À LA POÊLE OU À LA PLANCHA

**14,95€ le kg**

## FAÇON TOURNEDOS

RUMSTECK
PIÈCE DE BŒUF
SAUCE ÉCHALOTE
OU SAUCE POIVRE

à griller ou à poêler

**27,95€ le kg**

## OFFRE DU MOIS

LA RÉSERVE DU BOUCHER
Pas de déchets
NOUVEAU LA T-BONE DE BŒUF
Faux filet avec Filet de bœuf
**25,95€ le kg** *à griller, au four ou à la plancha*

## CÔTE DE BŒUF

VIANDE DE NOS CAMPAGNES

**24,95€**

## BŒUF IRLANDAIS

VIANDE DE SELECTION

Certaines semaines nous vous proposons du bœuf irlandais, cette offre vous sera indiquée dans votre magasin.

ONGLET
BAVETTE D'ALOYAU
CÔTE DE BOEUF

# L'Agneau

| REF | PRODUITS | PRIX AU KG |
|---|---|---|
| 51 | COLLIER D'AGNEAU | 14,95€ |
| 52 | CÔTE FILET D'AGNEAU | 24,95€ |
| 53 | CÔTE AGNEAU PREMIÈRE | 24,95€ |
| 54 | CÔTELETTE DÉCOUVERTE | 24,95€ |
| 55 | ÉPAULE D'AGNEAU PESÉ BRUT ENSUITE PRÉPARÉE PAR VOTRE BOUCHER | 15,95€ |
| 56 | GIGOT D'AGNEAU PESÉ BRUT ENSUITE PRÉPARÉ PAR VOTRE BOUCHER | 16,95€ |
| 57 | GIGOT D'AGNEAU RACCOURCI | 19,95€ |
| 58 | POITRINE D'AGNEAU PRÉPARÉE COUPÉE POUR MIJOTER OU GRILLER | 8,95€ |
| 59 | SELLE D'AGNEAU À RÔTIR OU À GRILLER | 26,95€ |
| 60 | GIGOT D'AGNEAU À RÔTIR OU EN TRANCHE À POÊLER OU À GRILLER | 27,95€ |
| 61 | COURONNE D'AGNEAU CARRÉ D'AGNEAU À GRILLER | 24,95€ |
| 63 | RÔTI D'AGNEAU (ÉPAULE) | 23,95€ |
| 64 | SOURIS D'AGNEAU (ARRIÈRE 16,95€) | (AVANT) 15,95€ |
| 65 | NAVARIN D'AGNEAU SANS OS (ÉPAULE BIEN DÉGRAISSÉE) | 22,95€ |
| 66 | ÉPAULE D'AGNEAU DÉSOSSÉE PRÉPARÉE SAUCE TAJINE À RÔTIR OU À GRILLER | 22,95€ |
| 67 | PIÈCE D'AGNEAU NATURE OU AVEC SAUCE TAJINE ★ NOUVEAU ★ À RÔTIR OU À GRILLER (FAIT DANS LE GIGOT D'AGNEAU) | 26,95€ |
| | ÉPAULE D'AGNEAU SEMI-DÉSOSSÉE - PRÊTE À CUIRE (PIÈCE D'ENVIRON 1,5 À 1,8 KG) | 19,95€ |
| | GIGOT D'AGNEAU - SEMI-DÉSOSSÉ - PRÊT À CUIRE (PIÈCE D'ENVIRON 2,3 À 2,5 KG) | 19,95€ |

# Le Porc

| REF | PRODUITS | PRIX AU KG |
|---|---|---|
| 72 | CÔTE DE PORC FILET ★ OFFRE SPÉCIALE ★ PAR 2 KG 6,97€ | 7,95€ |
| 73 | CÔTELETTE DE PORC MÉLANGE DANS L'ÉCHINE ET FILET ★ OFFRE SPÉCIALE ★ PAR 2 KG 6,97€ | 7,95€ |
| 74 | FILET MIGNON DE PORC | 16,95€ |
| 75 | CÔTE DE PORC MARINÉE | 9,95€ |
| 76 | ESCALOPE DE JAMBON | 9,95€ |
| 77 | ROUELLE DE JAMBON NATURE | 5,95€ |
| 78 | JARRET DE PORC ARRIÈRE | 3,95€ |
| 79 | RÔTI DE PALETTE DE PORC | 6,95€ |
| 80 | POITRINE DE PORC ENTIÈRE NON TRANCHÉE | 6,95€ |
| 81 | TRAVERS DE PORC NATURE | 10,95€ |
| 82 | TÊTE DE PORC | 1,50€ |
| 83 | GORGE DE PORC ★ OFFRE SPÉCIALE ★ PAR 4 KG 3,95€ AU DÉTAIL | 4,95€ |
| 84 | BLANQUETTE DE PORC D'ÉPAULE | 6,95€ |
| 85 | POITRINE DE PORC EN TRANCHE NATURE | 8,95€ |
| 86 | POITRINE DE PORC DEMI-SEL | 7,95€ |
| 87 | JAMBON DE PORC (ENV. 10 KG) PESÉ BRUT | 4,95€ |
| 88 | DEMI PORC - D'ENVIRON 44 KG PRÉPARÉ (CÔTE, RÔTI, POITRINE, ROUELLE, GORGE) D'ORIGINE FRANÇAISE | 3,95€ |
| 89 | LONGE DE PORC ENTIÈRE – ENV. 13 KG (LONGE, CÔTES, RÔTI, PALETTE) D'ORIGINE FRANÇAISE | 4,95€ |
| 90 | POITRINE DE PORC ENTIÈRE DE 4 À 5 KG (PESÉE BRUT NON PARÉE) | 4,95€ |
| 91 | POITRINE DE PORC TRANCHÉE, MARINÉE (À GRILLER) | 9,95€ |
| 93 | BARDE | 5,95€ |
| 94 | CRÉPINE | 4,95€ |
| 96 | ROTÎ DE PORC FILET (LONGE) PAR 2 KG 7,97€ | 8,95€ |
| 97 | PALETTE DE PORC AVEC OS | 4,95€ |
| | RÔTI DE PORC À LA DIJONAISE | 7,95€ |
| | JARRETON DE PORC | 6,95€ |

LES PORCELETS SELECTIONNES PAR LA BOUCHERIE DES HALLES

ORIGINE FRANCE

(95)

**CARRE DE COTE DE PORC**

DÉTALONNÉ SAUCE MIEL ABRICOT
(POUR 4 PERS. PIÈCE DE 1,200 KG)
A FAIRE AU FOUR

**9,95€**

| | | |
|---|---|---|
| 1508 | PORCELET ENTIER DE 6,5 KG ENV. | 13,95€ |
| 1509 | PORCELET ENTIER DE 9 À 11 KG | 12,95€ |
| 1510 | PORCELET ENTIER DE 15 À 20 KG | 10,95€ |
| 1511 | PORCELET ENTIER DE 20 À 30 KG | 7,95€ |
| 1512 | ÉCHINE DE COCHON DE LAIT PRÉPARÉE AU MIEL ET ABRICOTS AVEC OS | 13,95€ |
| 1513 | JAMBON DE COCHON DE LAIT NATURE | 15,95€ |
| 1514 | JAMBON DE COCHON DE LAIT PRÉPARÉ AU MIEL ET ABRICOTS | 15,95€ |
| 1515 | CARRÉ DE CÔTES | 15,95€ |
| 1516 | CARRÉ BARON FILET | 15,95€ |
| 1517 | SELLE DE COCHON DE LAIT POUR 1 À 2 PERSONNES | 18,95€ |
| | ECHINE DE COCHON DE LAIT DÉSOSSÉ | 16,95€ |

# Le Veau

| REF | PRODUITS | PRIX AU KG |
|---|---|---|
| 101 | RÔTI DE VEAU COCOTTE – COLLIER OU ÉPAULE | 16,95€ |
| 102 | CÔTE DE VEAU PREMIÈRE | 20,95€ |
| 103 | CÔTE DE VEAU FILET | 22,95€ |
| 104 | RÔTI DE VEAU COCOTTE ÉPAULE OU BAS CARRÉ | 16,95€ |
| 105 | GRENADIN DE VEAU (FILET) | 45,95€ |
| 106 | JARRET DE VEAU SANS OS | 16,95€ |
| 107 | NOIX PÂTISSIÈRE DE VEAU À RÔTIR AU FOUR OU COCOTTE | 19,95€ |
| 109 | NOIX DE VEAU À RÔTIR OU ESCALOPE | 23,95€ |
| 110 | TENDRON DE VEAU | 10,95€ |
| 111 | QUASI DE VEAU | 24,95€ |
| 112 | ESCALOPE DE VEAU*** NOIX | 23,95€ |
| 113 | BLANQUETTE DE VEAU SANS OS – APPELLATION PRÉCISÉE À LA VENTE (COLLIER - ÉPAULE) | 16,95€ |
| 114 | OSSO BUCCO DE VEAU EXTRA* ORIGINE SUR LE LIEU DE VENTE | 16,95€ |
| 117 | RÔTI DE VEAU À RÔTIR (LONGE CARRÉ DE VEAU)<br>CARRÉ DE CÔTE DE VEAU DÉSOSSÉ | 29,95€ |

**NOUVEAU**

*Émincés de veau crème girolles*

**19,95€**
le kg

**NOUVEAU**

*Poitrine de veau marinée à griller plancha ou barbecue*

**16,95€**
le kg

*Pavés de veau saveur truffe*

**25,95€**
le kg

*Côtes de veau saveur truffe*

**21,95€**
le kg

## LE PANIER VEAU

1 kg de côtes de veau
1 kg de rôti de veau cocotte
1 kg de rôti de veau ou escalopes de veau
1 kg de blanquette de veau

*Pour* **69,95€**
soit 17,48€ le kg

# Les brochettes et Grillades

| REF | PRODUITS | PRIX AU KG |
|---|---|---|
| 280 | BROCHETTE DE BŒUF RUMSTECK ★ NOUVEAU ★ | 22,95€ |
| 281 | BROCHETTE DE BŒUF TENDE TRANCHE | 19,95€ |
| 282 | BROCHETTE D'AGNEAU ★ ÉTÉ ★ | 24,95€ |
| 283 | BROCHETTE DE VOLAILLE NATURE ★ ÉTÉ ★ | 14,95€ |
| 284 | BROCHETTE DE POULET MARINÉE SAUCE BARBECUE ★ ÉTÉ ★ | 18,95€ |
| 285 | BROCHETTE DE CANARD MIEL / FIGUES ★ ÉTÉ ★ DANS LE FILET | 24,95€ |
| 286 | BROCHETTE POULET ANDALOUSE AVEC CHORIZO ★ ÉTÉ ★ | 18,95€ |
| 287 | BROCHETTE D'ONGLET DE BŒUF IRLANDAIS TENDRE ET MOELLEUSE ★ ÉTÉ ★ | 25,95€ |
| 288 | BROCHETTE POULET THYM CITRON ★ ÉTÉ ★ | 18,95€ |
| 289 | BROCHETTE DE FILET MIGNON DE PORC MARINÉE | 18,95€ |
| 290 | BROCHETTE DE ROGNONS DE VEAU | 18,95€ |
| | BROCHETTE DE VEAU | 22,95€ |
| 292 | CÔTES DE PORC MARINÉES | 9,95€ |
| 26 | STEAKS DE BŒUF SAUCE AU POIVRE OU SAUCE À L'ÉCHALOTE | 17,95€ |
| 294 | CUISSES DE POULET SAUCE PROVENÇALE | 7,95€ |
| 295 | COQUELET MARINÉ AU THYM CITRON PIÈCE ENV. 450G (OUVERT EN 2 POUR GRILLER) | PIÈCE 6,95€ |
| 1512 | COCHON DE LAIT AU MIEL ET ABRICOT (ÉCHINE) AVEC OS | 13,95€ |
| 1514 | JAMBON MARINÉ À GRILLER OU À POÊLER | 16,95€ |
| 298 | SELLE D'AGNEAU PRÉPARÉ À L'ORIENTALE À GRILLER OU AU FOUR | 26,95€ |
| | ANDOUILLE DE CAMPAGNE SAUCE MOUTARDE A FAIRE AU FOUR OU GRILLER | 21,95€ |
| | ANDOUILLETTE DE TROYES NATURE | 19,95€ |
| | SURPRISES MARINÉES | 15,95€ |
| | ARRAIGNÉE DE PORC MARINÉE | 14,95€ |
| | TRAVERS DE PORC MARINÉ | 12,95€ |
| | CÔTES DE PORC MARINÉES | 9,95€ |
| | POITRINE DE PORC MARINÉE | 9,95€ |
| | BROCHETTES DE PORC MARINÉES PRINCIPALEMENT FILET MIGNON | 17,95€ |
| | PAVÉ DE VEAU THYM CITRON À GRILLER | 22,95€ |
| | POITRINE DE VEAU MARINÉE THYM CITRON | 16,95€ |
| | POITRINE D'AGNEAU PRÉPARÉE AUX HERBES DE PROVENCE | 14,95€ |
| | PAVÉ DE VEAU TRUFFES D'ÉTÉ | 24,95€ |
| 213 | COCHON DE LAIT MARINÉ (ÉCHINE) AVEC OS 13,95€ SANS OS | 16,95€ |
| | CÔTE DE VEAU SAVEUR TRUFFE | 21,95€ |
| 227 | TRAVERS DE PORC MARINÉS | 11,95€ |
| 228 | JAMBON À POÊLER OU À GRILLER | 16,95€ |

# Les offres du mois

**N°20**

1 KG DE CHIPOLATA

+

1 KG DE MERGUEZ

**19,95€ soit 9,97 € le kg**

**N°21**

1 KG DE CÔTES DE PORC MÉLANGÉES

+

1 KG DE CHIPOLATA OU 1 KG DE MERGUEZ

**16,95€ soit 8,47 € le kg**

**N°22**

BROCHETTES D'AGNEAU À L'ORIENTAL

à faire à la cheminée, au four ou à la poêle

**19,95€ le kg**

LA RÉSERVE DU BOUCHER

Viande Maturée

| À PARTIR DE 30 JOURS | |
|---|---|
| CÔTE DE BŒUF | 39,95€ LE KG |
| FAUX FILET | 45,95€ LE KG |
| ENTRECÔTE | 45,95€ LE KG |

**Depuis toujours, les bouchers savent que le temps est leur allié. Car c'est après une période de mûrissement que leurs pièces de bœuf révèlent le meilleur d'elles-mêmes. L'époque contemporaine, avec l'évolution de la réglementation et des usages, a vu pratiquement disparaître cet art de l'affinage.**

**Chers clients, redécouvrons ensemble cette expertise au plaisir incomparable d'un produit unique : la viande maturée à point.**

**La maturation s'effectue dans une cave de maturation avec un contrôle parfait de la température et de l'hygrométrie. 40 à 60 jours de maturation et de patience sont nécessaires, selon les morceaux, pour que la viande dévoile tout son potentiel gustatif.**

**Tendre et savoureuse, parvenue au summum de sa maturité, la pièce de bœuf exprime toutes ses qualités. Sa tendreté est maximale grâce à l'élimination de fibres de collagène. Sa saveur, c'est-à-dire toutes les sensations qu'elle produit en bouche, se révèle pleinement. Bonne dégustation !**

**François Petit, Edouard et Lucille.**

Tarifs indicatifs au 2/01/2024
Variation de prix possible, tarifs définitifs en point de vente

| Sodimpal 02 32 98 70 70

# En savoir plus sur nos viandes

## LA LIMOUSINE

Race rustique originaire du Limousin, issue du rameau bovin blond et rouge du Sud-Ouest, elle est essentiellement destinée à la production de viande. De couleur rouge vif, leur viande très persillée et subtilement parfumée n'a que peu de gras de couverture ce qui correspond idéalement aux attentes des consommateurs occidentaux. Maigre et juteuse, dotée d'un grain très fin, elle possède de rares qualités gustatives et une grande tendreté.

## LE BŒUF IRLANDAIS

L'élevage en Irlande, où 80% des terres agricoles sont occupées par des pâturages, est une tradition millénaire. Les bovins passent la plupart de l'année en plein air, broutant l'herbe riche et grasse de petites exploitations familiales. Grâce à une faible densité d'animaux et une vie paisible, ils ne sont pas stressés, évitant l'acidité dans leur viande qui est reconnue pour sa tendreté et son goût formidable. Presque deux tiers des boeufs et des génisses élevés en Irlande sont certifiés par une charte Assurance Qualité. Nous commercialisons le boeuf Irlandais principalement pour l'onglet de boeuf d'excellente qualité.

## LE CHAROLAIS

Le berceau de cette race se situe dans la région de Charolles, en Bourgogne. Réputée pour sa forte croissance et sa rusticité, elle l'est aussi pour ses indéniables qualités bouchères. Maigre, légèrement persillée et goûteuse, sa viande est très appréciée des bouchers.

## LA BLONDE D'AQUITAINE

Originaire du Sud-Ouest de la France cette race s'est depuis une trentaine d'années peu à peu répandue dans toute l'Europe et elle est même désormais élevée sur les cinq continents. Plutôt maigre et peu persillée par rapport à la moyenne, sa viande connaît peu de perte à la cuisson. Reconnaissable à sa couleur très rouge répartie de façon uniforme, elle est l'une des plus tendres des viandes de boeuf.

## LA NORMANDE

Cette race mixte tient bien sûr son nom de notre belle région qu'est la Normandie. Majoritairement nourries d'herbes et de fourrages. C'est une viande savoureuse reconnue pour son persillé, un des meilleurs rapport qualité/prix du marché français.

Nos traçabilités sont indiquées sur le lieu de vente - Photos non contractuelles. Numéro RC : 812057396000010