

Le Goût du vrai cochon

Porcs, veaux, volailles issus de l'agriculture biologique



Certifié biologique par Ecocert FR-BJO-01

TARIF PARTICULIERS AU 01/11/2022 (TTC)

PRIX AU KG

ŀ			AU KG		
CODES	DESIGNATION ARTICLES	Prix en euro TTC	CODES	DESIGNATION ARTICLES	Prix en euro TTC
	VEAU	1 110		BŒUF	110
300	ESCALOPE DE VEAU	34,90	200	FILET DE BOEUF	53,90
301	ROTI NOIX	33,70	200	FAUX-FILET	34,80
302	FILET DE VEAU	41,20	202	ROTI DE BOEUF	29,60
303	QUASI DE VEAU	36,70	203	TENDE DE TRANCHE	29,60
304	GRENADIN DE VEAU	32,80	203	MORCEAUX À FONDUE OU PIERRADE	32,90
305	ROTI ÉPAULE AVEC OS	22,20	205	RUMSTEACK	33,80
306	ROTI NOIX ET SOUS NOIX	33,70	206	AIGUILLETTE DE RUMSTEACK	32,90
307	EPAULE DE VEAU SANS OS	24,80	207	BAVETTE ALOYAU	34,80
308	LFAULE DE VEAU SAIVS US	24,80	208	ROND DE GITE	29,50
309	DI ANQUETTE DE VEAU AVEC OS	16,90	208	STEACK TRANCHE	29,90
310	BLANQUETTE DE VEAU AVEC OS BLANQUETTE DE VEAU SANS OS	21,70	210	TRANCHE GRASSE	32,90
311	CÔTE DE VEAU DÉCOUVERTE	24,95	210	ENTRECOTE	35,80
312		25,80	211	BASSE COTE À GRILLER	
313	CÔTE DE VEAU 1ERE ET FILET JARRET DE VEAU	24,40	212	COTE DE BOEUF	27,20
314	PAUPIETTE DE VEAU	28,30	213	BOURGUIGNON	32,90
	CHIPOLATAS DE VEAU				19,60
315 316	BROCHETTE DE VEAU	21,80 27,80	215 216	PALERON OU JUMEAU À BRAISE PLAT DE COTE POT AU FEU	21,40 12,90
317	POITRINE À GRILLER DE VEAU	20,50	217	QUEUE DE BOEUF	
318	RÔTI BAS CARRÉ	22,70		JARRET DE BOEUF	12,90
319	LANGUE DE VEAU	24,90	218 219	POITRINE DE BOEUF À GRILLE	14,80
		-			18,60
320	FOIE DE VEAU ET RIS DE VEAU	48,90	220	JOUE DE BOEUF	19,90
321 322	TÊTE DE VEAU FAÇON CABOCHE	16,50	221	FOIE ET ROGNON DE BOEUF	12,80
	HACHE.VEAU	20,80	222	LANGUE DE BOEUF	18,60
323	QUEUE DE VEAU	17,50	223	STEACK HACHÉ	19,40
324	COEUR DE VEAU	17,50	224	POT AU FEU S/OS	22,80
325	ROGNON DE VEAU	36,20	225	ONGLET/HAMPE /ARAIGNEE	36,40
326 327	CHAIR DE VEAU CAISSETTE VEAU	21,90 18,20	226 227	MERGUEZ CAISSETTE BOEUF	19,90 18,70
327	CAISSETTE VEAU	18,20			-
	TRAITEUR		228	POIRE/MERLAN/SURPRISE(dessus palette) AGNEAU	36,40
83	BETTERAVE ROUGE	4,50	400	GIGOT ENTIER	27,80
86	PLATS CUISINES TRAVAILLEURS	7,00	401	EPAULE D'AGNEAU	23,40
87	PIEMONTAISE	15,50	402	COLLIER D'AGNEAU	19,80
88	GRATIN DAUPHINOIS	10,50	403	POITRINE D'AGNEAU	16,70
89	POMMES DE TERRE SAUTEES	10,50	404	CÔTE FILET D'AGNEAU	29,40
90	SALADE DIVERS	16,30	405	CÔTE PREMIERE D'AGNEAU	29,40
91	FRIANDS	2,60	406	CÔTE DÉCOUVERTE D'AGNEAU	31,80
92	PLAT CUISINE	9,00	407	TRANCHE DE GIGOT AVEC OS	33,90
93	FEUILLETE	3,90	408	FOIE D'AGNEAU /CŒUR/ROGNON	16,40
94	QUICHE	3,60	409	SELLE D'AGNEAU	30,80
95	BOUCHEE A LA REINE	4,50	410	SOURIS D'AGNEAU	25,90
		+ -	411	EPAULE SANS OS	28,80
	D d- 4 25 K	22.22	412	GIGOT RACCOURCI	31,80
81	Pommes de terre 25 Kg	30,00			
82	Pommes de terre 10 Kg	15,00			
83	Pommes de terre 5 Kg	7,50			