

Le Goût du vrai cochon

Porcs, veaux, boeufs, volailles issus de l'agriculture biologique



Certifié biologique par Ecocert FR-BIO-01

	DESIGNATION ARTICLES	Prix TTC		CODES	DESIGNATION ARTICLES	Prix en euro TTC
				39	Rôti dans le jambon (ss os).....	21.80
				36	Rôti dans l'échine (ss os).....	21.40
				37	Rôti dans l'échine avec os.....	19.70
				38	Rôti dans l'épaule (ss os).....	18.90
				40	Rôti de porc au pruneaux.....	24.90
				41	Rôti de porc Orloff.....	25.10
				42	Rouelle de jambon.....	19.60
				43	Rouelle d'épaule.....	17.40
				1	Saucisses.....	16.90
				6	Saucisses fumées.....	22.90
				14	Saucisson cru fumé.....	19.90
				13	Saucisson cuit fumé à l'ail.....	22.90
				68	Mini Rosette.....	9.35
				66	Saucisson sec.....	8.60
				60	Sauté de porc (épaule).....	19.90
				62	Talon de jambon.....	18.50
				96	Tripes.....	19.50
				53	Tranches à griller.....	17.95
				54	Tranches à griller aux herbes.....	18.40
				55	Tranches à griller tex mex.....	19.40
				52	Travers de porc.....	16.95
				70	Caissette de porc.....	15.95
				71	Forfait emballage.....	4.00
				VOLAILLES :		
				100	Ailerons de poulet.....	9.80
				101	Cuisses de poulet désossées.....	25.80
				102	Cuisses de poulet.....	18.40
				103	Cuisses de poulet Tex Mex.....	21.80
				104		
				105	Brochettes de poulet.....	27.40
				106	Filets de poulet.....	31.90
				107	Foie de volaille.....	8.40
				108	Gésiers.....	6.60
				109	Gigolette de poulet.....	26.80
				110	Pintade P.A.C.....	18.40
				111	Poulet P.A.C.....	14.30
				112	Cannette.....	19.20
				113	Cuisse de cannette.....	28.40
				114	Filet de canard.....	39.90
				115	Coq en découpe.....	15.80
				116	Coq.....	13.80
				118	Chipolatas de volaille.....	18.10
				119	Rillettes de canard.....	26.90
12	Délice de foie de volailles aux figues	28.20				
15	Bacon.....	35.90				
63	Brochette de porc.....	25.90				
16	Boudin.....	15.40				
7	Chair à saucisse.....	15.50				
4	Chipolatas aux herbes.....	16.90				
3	Chipolatas épicées.....	16.90				
5	Chipolatas fumées.....	22.90				
2	Chipolatas nature.....	16.90				
50	Côtes de porc Tex Mex mariné.....	18.60				
51	Côtes de porc ss os.....	18.90				
47	Côtes échine.....	18.90				
49	Côtes filet.....	17.90				
48	Côtes premières.....	17.90				
56	Crépinette.....	19.60				
58	Escalopes de porc.....	18.90				
46	Farce à tomate.....	19.90				
59	Filet mignon.....	30.50				
17	Graisse salée.....	13.90				
18	Jambon supérieur.....	30.90				
19	Jambonneau.....	22.90				
27	Jarret 1/2 sel.....	10.80				
31	Jarret cuit.....	15.10				
28	Langue 1/2 sel.....	14.90				
25	Lard 1/2 sel.....	15.10				
21	Lard cru fumé.....	21.30				
22	Lard cuit fumé.....	24.40				
24	Lard frais.....	15.95				
20	Lard rôti.....	22.20				
26	Palette 1/2 sel.....	16.90				
23	Palette fraîche (avec os).....	16.30				
10	Pâté aux foies de volailles.....	19.90				
9	Pâté de campagne au poivre vert.....	19.90				
8	Pâté de campagne.....	18.90				
11	Pâté de tête.....	15.50				
64	Pâté Bordelais.....	19.90				
57	Paupiettes.....	21.90				
29	Pieds 1/2 sel, la pièce.....	2.40				
30	Pieds cuits, la pièce.....	2.90				
34	Boudin blanc.....	23.80				
32	Rillettes de porc.....	19.90				
61	Rognons de porc.....	10.90				
33	Oreille.....	1.20				
45	Roti 1/2 sel.....	21.40				
44	Rôti cuit (dans la longe).....	29.90				
35	Rôti dans la longe (ss os).....	19.90				

CODES	DESIGNATION ARTICLES	Prix TTC		CODES	DESIGNATION ARTICLES	Prix en euro TTC
veau				boeuf		
300	escalope de veau	34.90		200	filet de boeuf	53.90
301	roti noix	33.70		201	faux filet	34.80
302	filet de veau	41.20		202	rôti de boeuf	29.60
303	quasi de veau	36.70		203	tende de tranche	29.60
304	grenadin de veau	32.80		204	morceaux à fondu 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 rumsteak	32.90
307	épaule de veau sans os	24.80		207	bavette aloyau	29.50
308				208	rond de gîte	29.50
309	blanquette de veau avec os	16.90		209	steack tranche	29.90
310	blanquette de veau sans os	21.70		210	tranche grasse	32.90
311	côte de veau découverte	24.95		211	entrecôte	35.80
312	côte de veau 1er et filet	25.80		212	basse côte à griller	27.20
313	jarret de veau	24.40		213	côte de boeuf	32.90
314	paupiette de veau	28.30		214	bourguignon	19.60
315	chipolatas de veau	21.80		215	paleron ou jumeau à braiser	21.40
316	brochette de veau	27.80		216	plat de côte (pot au feu)	12.90
317	poitrine à griller de veau	20.50		217	queue de boeuf	12.90
318	rôti bas carré	22.70		218	jarret de boeuf	14.80
319	langue de veau	24.90		219	poitrine de boeuf à griller	18.60
320	foie de veau et ris de veau	48.90		220	joue de boeuf	19.90
321	tête de veau façon caboche	16.50		221	foie et rognon de boeuf	12.80
322	haché de veau	20.80		222	langue de boeuf	18.6
323	queue de veau	17.50		223	steak haché	19.4
324	coeur de veau	17.50		224	pot au feu sans os	22.80
325	rognon de veau	36.20		225	onglet/hampe/araignée	36.40
326	chair de veau	21.90		226	merguez	19.90
327	caissette de veau	18.20		227	caissette de boeuf	18.70
				228	poire/merlan/surprise(dessus de palette)	36.40
TRAITEUR				AGNEAU		
83	betterave rouge	4.50		400	gigot entier	27.80
86	plat cuisiné travailleurs	7.00		401	épaule d'agneau	23.40
87	piémontaise	15.50		402	collier d'agneau	19.80
88	gratin dauphinois	10.50		403	poitrine d'agneau	16.70
89	pomme de terre sautées	10.50		404	côte filet d'agneau	29.40
90	salade divers	16.30		405	côte première d'agneau	29.40
91	friands	2.60		406	côte découverte d'agneau	31.80
92	plat cuisiné	9.00		407	tranche de gigot avec os	33.90
93	feuilleté	3.90		408	foie d'agneau/coeur/rognon	16.40
94	quiche	3.60		409	selle d'agneau	30.80
95	bouchée à la reine	4.50		410	souris d'agneau	25.90
80	pomme de terre 25kg	30.00		411	épaule sans os	28.80
81	pomme de terre 10kg	15.00		412	gigot raccourci	31.80
82	pomme de terre 5kg	7.50				