

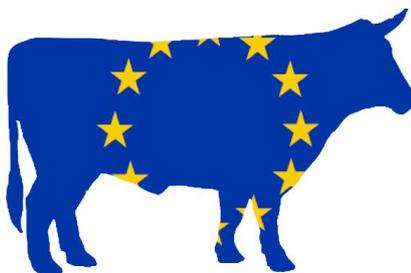
BOUCHERIES NIVERNAISES

WWW.BOUCHERIES-NIVERNAISES.COM

L'Atelier



SELECTION RACES BOVINES U.E.



FILET

	Code article
Filet 2,5 - 2,9 kg.	10048
Filet 3,00 + kg.	10045
Château-filet piécé	* 10039
140/150/160/180/200/220/... gr.	
Queue de filet (non calibrée)	10084
Queue de filet (calibrée)	* 10087

CUISSE

	Code article
Cœur tranche épluché 4/5kg	10480
Rosbeef (Cœur de Tranche) 2kg	10477
Poire entière épluchée	10498
Rond de gîte épluché 2 kg	10549
Merlan épluché	10489

COTE ET ENTRECOTE

	Code article
Train de côte étalonné 3/4 kg	10201
Côte de bœuf piécée	* 10219
400/450/800/900 gr.	
Entrecôte entière 2,5 kg +	10261
Entrecôte entière 3 kg +	10258
Entrecôte piécée	* 10264
180/200/220/230/250/280/300... gr.	

BAVETTE ET ONGLET

	Code article
Bavette aloyau entière épluchée 1,5 kg	10420
Bavette aloyau piécée	* 10426
150/160/180/200... gr.	
Onglet entier épluché 600/800g	10759
Onglet piécé (ouvert ou rondin)	* 10789
150/160/180/200... gr.	
Chute onglet	10786

FAUX-FILET

	Code article
Faux-filet 6 + kg. entier	10117
Faux-filet 5 + kg. entier	10120
Faux-filet piécé	* 10126
160/170/180/190/200/230/250/ 300/350... gr.	
Faux-filet épluché à vif 4/5 kg	10096

POT-AU-FEU, SAUTE DE BŒUF

	Code article
Plat de côte pré-coupé	10624
Basse côte 4 à 5 kg	10612
Paleron entier 2 kg	10636
Paleron coupé	* 10645
Gîte s/os entier (Nerveux) 2 kg	10564
Gîte coupé	* 10567
Aiguillette Baronne à braiser 1,5 kg	10582
Bourguignon	* 10699
Os à moelle coupé (5-8 cm.)	10839
Os à moelle tartine/goutière (12-15 cm.)	10846

RUMSTEACK

	Code article
Cœur de rumsteack ent. Épluché 3 kg	10378
Filet de rumsteack ent. Épluché 1 kg	10405
Pavé filet de rumsteack	* 10411
Rumsteack façon tournedos	* 10369
Languettes rumsteack (steak)	10374
Rosbeef rumsteack	10381
Aiguillette rumsteack épluchée	10402
Pavé de rumsteack piécé	* 10348
150/160/180/200/220... gr.	

STEACK ET HAMPE

	Code article
Steack cœur tranche	* 10483
Steack hampe	* 10738
150/160/180 gr.	
Steack surprise (Dessus de Palette)	* 10666
150/180 gr.	
Steack poire 150/180gr	* 10501

OS, MOELLE ET FONDS

		Code article
Chute rouge	10690	
Emincé	10717	
Moelle pure (décongelée)	€/kilo	10852
Os de bœuf (à jus)	€/kilo	10810
Parure de bœuf	€/kilo	10825

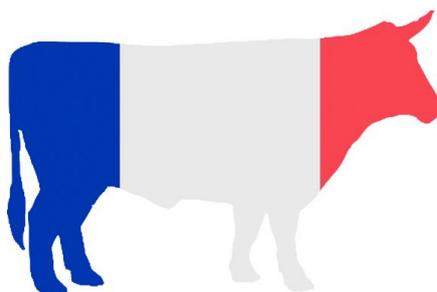
Ces produits issus d'une production traditionnelle de qualité, peuvent ponctuellement faire l'objet d'une rupture.

Les poids mentionnés sont à titre indicatif

* Le code article sera différent en fonction du grammage commandé

L'Atelier BOUCHERIES NIVERNAISES
WWW.BOUCHERIES-NIVERNAISES.COM

SELECTION VIANDE BOVINE FRANCAISE



ORIGINE France

MUSCLES ENTIERS

Filet 2,5 - 2,9 kg.
Filet 3 kg +
Train de côte étalonné 4/5 kg
Entrecôte entière 3,5 kg +
Faux-filet entier 6 kg +
Cœur rumsteack épluché 3,5 kg
Rond de gîte épluché 2,5 kg
Bavette aloyau entière épluchée 1,5 kg
Paleron 2,5/3kg
Plat de côte Pré-coupé
Bourguignon

Code article

11055
11070
11245
11330
11165
11455
11660
11520
11770
11751
* 11840

MUSCLES PIECES

Château-filet 160/180/200...gr.
Côte de bœuf piécée 350/400/800/900 gr./1-1,2 kg.
Entrecôte piécée 180/200/220/230/250/300/330/350 gr.
Faux- filet piécé 160/170/180/190/200/230/250/300/350... gr.
Filet rumsteack entier épluché
Pavé rumsteack piécé 150/160/180/200/210/220/250...gr.
Bavette piécée 150/160/180... gr.
Bavette de Flanchet piécée

Code article

* 11050
* 11275
* 11320
* 11180
11495
* 11410
* 11530
11570

NORMANDE

Filet de bœuf 3 kg +
Château filet 200/250... gr.
Train de côte étalonné a/dessus de côte 5kg env.
Côte de bœuf piécée 800 gr/1 - 1,2 kg.
Entrecôte entière 4 kg+
Entrecôte piécée 280/300/350/400 gr.
Faux-filet entier 7 kg +
Faux-filet piécé 200/230/250/300/350 gr.
Cœur de rumsteack entier épluché 3 kg
Pavé de rumsteack 180/200/220/250 gr.

Code article

14015
* 14035
14170
* 14190
14210
* 14215
14095
* 14110
14290
* 14255



* Le code article sera différent en fonction du grammage commandé

SELECTION RACES A VIANDE

CHAROLAIS

	Code article
Filet de bœuf 3 kg +	13030
Château filet 200/250... gr.	* 13050
Train de côte étalonné a/dessus de côte 7/8kg	13205
Côte de bœuf piécée	* 13240
1kg - 1,2 - 1,4 - 1,5 kg.	
Entrecôte entière 5 kg+	13245
Entrecôte piécée	* 13255
280/300/350 gr.	
Faux-filet entier 8/9 kg	13115
Faux-filet piécé 250/300/350 gr.	* 13140
Rumsteack entier s/baronne 7 kg +	13275
Cœur de rumsteack entier épluché 3,5 kg	13320
Pavé de rumsteack 180/200/220/250 gr.	* 13280
Bavette aloyau entière épluchée 2 kg	13350
Bavette aloyau piécée 160/180/250 gr.	* 13355
Travers de bœuf (Ribs)	13619
Paleron Charolais sp	13636



SALERS

	Code article
Filet de bœuf 3 kg +	19015
Château filet 200/250... gr.	* 19025
Train de côte étalonné a/dessus côte 7 kg	19165
Côte de bœuf piécée	* 19200
1 kg - 1,2 kg.	
Entrecôte entière 5 kg	19205
Entrecôte piécée	* 19210
280/300/350 gr.	
Faux-filet entier 7 kg +	19080
Faux-filet piécé 250/300/350 gr.	* 19105
Rumsteack entier s/baronne 7 kg	19235
Cœur de rumsteack entier épluché 3 kg	19265
Pavé de rumsteack 180/200/220/250 gr.	* 19240
Bavette aloyau entière épluchée 1,5 kg +	19300
Bavette aloyau piécée 160/180/250 gr.	* 19305

Les poids mentionnés sont à titre indicatif

Ces produits issus d'une production traditionnelle de qualité, peuvent ponctuellement faire l'objet d'une rupture.

* Le code article sera différent en fonction du grammage commandé

L'Atelier **BOUCHERIES NIVERNAISES**
WWW.BOUCHERIES-NIVERNAISES.COM

SELECTION RACES A VIANDE RUSTIQUES

LIMOUSIN

	Code article
Filet de bœuf 3 kg +	17020
Château filet 200/250... gr.	* 17030
Train de côte étalonné a/dessus de côte 7/8kg	17175
Côte de bœuf piécée 1 kg - 1,2 - 1,4 - 1,5 kg.	* 17210
Entrecôte entière 5 kg +	17215
Entrecôte piécée 280/300/350 gr.	* 17220
Faux-filet entier 8/9 kg	17090
Faux-filet piécé 230/250/300/350 gr.	* 17115
Rumsteack entier s/baronne 7 kg +	17240
Cœur de rumsteack entier épluché 3,5 kg +	17275
Pavé de rumsteack 180/200/220/250 gr.	* 17245
Bavette aloyau entière épluchée 2 kg +	17300
Bavette aloyau piécée 160/180/250 gr.	* 17305

AUBRAC

	Code article
Filet de bœuf 3 kg +	18020
Château filet 200/250... gr.	* 18030
Train de côte étalonné a/dessus de côte 7kg	18180
Côte de bœuf piécée 1 kg - 1,2 - 1,4 - 1,5 kg.	* 18215
Entrecôte entière 5 kg +	18220
Entrecôte piécée 280/300/350 gr.	* 18225
Faux-filet entier 7 kg +	18100
Faux-filet piécé 230/250/300/350 gr.	* 18120
Rumsteack entier s/baronne 7 kg +	18250
Cœur de rumsteack entier épluché 3 kg +	18290
Pavé de rumsteack 180/200/220/250 gr.	* 18260
Bavette aloyau entière épluchée 1,5 kg +	18320
Bavette aloyau piécée 160/180/250 gr.	* 18325



Les poids mentionnés sont à titre indicatif

Ces produits issus d'une production traditionnelle peuvent ponctuellement faire l'objet d'une rupture.

* Le code article sera différent en fonction du grammage commandé

L'Atelier **BOUCHERIES NIVERNAISES**
WWW.BOUCHERIES-NIVERNAISES.COM

SELECTION RACES



RACE MIXTE

BAVIERE

	Code article
Filet de bœuf 3 kg +	12035
Château-filet 180/200/250 gr.	* 12055
Train de côte étalonné 6 kg +	12210
Côte Bœuf piécée 450/800 Gr. --- 1/1,2/1,4 kg.	* 12240
Entrecôte entière 4 kg +	12260
Entrecôte piécée 200/220/250/300/350 gr.	* 12265
Faux-filet entier 7 kg +	12115
Faux-filet piécé 230/250/300/350/360 gr.	* 12140
Rumsteack entier s/baronne 7 kg +	12305
Cœur de rumsteack entier épluché 3 kg +	12340
Pavé de rumsteack 180/200/220/250 gr.	* 12310

RACE A VIANDE

IRISH ANGUS

	Code article
Filet de bœuf 2 kg +	20015
Château-filet 180/200 gr.	* 20025
Train de côte étalonné 4 kg	20100
Côte Bœuf piécée 400/800/900 gr.	* 20120
Entrecôte entière 3 kg +	20140
Entrecôte piécée 230/250/330/350 gr.	* 20145
Faux-filet entier 5 kg +	20050
Faux-filet piécé 180/200/230/250/270 gr.	* 20065
Cœur de rumsteack entier épluché 2 kg	20200
Pavé de rumsteack 180/200/220 gr.	* 20180
Aiguillette de rumsteak (Picanha)	* 20210
Bavette aloyau entière épluchée 1 kg +	20220
Bavette aloyau piécée 160/180 gr.	* 20225
Onglet entier semi-paré 1 kg	20270

SELECTION Irlande

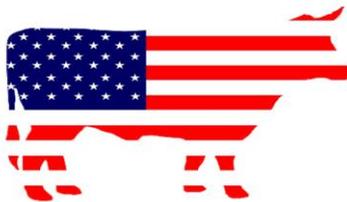
	Code article
Train de côte carcasse dét.	10205
Côte Bœuf piécée carcasse 1kg	10221

Les poids mentionnés sont à titre indicatif

Ces produits issus d'une production traditionnelle de qualité, peuvent ponctuellement faire l'objet d'une rupture.

* Le code article sera différent en fonction du grammage commandé

NOS VIANDES BOVINES DU MONDE



Black Angus U.S. certifié

		Code article			Code article
Faux-filet entier U.S	5 kg env.	21205	Aiguillette de rumsteack U.S	2 kg env.	21218
Entrecôte entière U.S	5 kg env.	21215	Teres Major U.S	2 kg env.	21269
Train de côte entier U.S	5 kg env.	21210	Hampe U.S	2 kg env.	21271
Cœur de rumsteack entier U.S	1,5 kg env.	21220	Paleron U.S	1 kg env.	21273
Bavette aloyau entière U.S	3 kg env.	21225	Faux-filet entier piécé U.S	300g	21208
Onglet entier U.S	2 kg env.	21235	Entrecôte entière piécée U.S	300g	21216
Basse-côte morceau U.S	1/2 kg env.	21228	Train de côte entier piécé U.S	1kg	21211
			Cœur de rumsteack piécé U.S	200g	21221

Black Angus du CHILI



		Code article			Code article
Filet entier		21673	Cœur de rumsteack entier		21677
Faux-filet entier		21670	Bavette aloyau entière		21681
Entrecôte entière		21675			
Train de côte entier 4 à 5kg		21676			

Black Angus d'Argentine certifié

		Code article
Noix entrecôte entière	2,5 kg env.	21520

Wagyu du CHILI

		Code article			Code article
Faux-filet entier	2 kg env.	21610	Cœur de rumsteack entier	1,5 kg env.	21627
Entrecôte entière	1,5 kg env.	21620	Bavette aloyau entière	1,5 kg env.	21625

ARGENTINE

		Code article
Noix entrecôte entière	2,5/3kg env.	21530
Noix entrecôte piécée	250/300/350g	21535

JAPON

		Code article
Demi faux filet wagyu	4,5kg env.	21955

TARIF SUCCEPTIBLE D'EVOLUER SELON LA PARITE MONETAIRE

Les poids mentionnés sont à titre indicatif

Ces produits issus d'importation, peuvent ponctuellement faire l'objet d'une rupture.

L'Atelier BOUCHERIES NIVERNAISES
WWW.BOUCHERIES-NIVERNAISES.COM

NOTRE CARTE DE BURGER, HACHE, TARTARE ET CARPACCIO

CHAROLAIS

	<u>Code article</u>
Tartare Charolais 180 gr. 5% (colis de 8 barquettes)	80005
Tartare Charolais au couteau 180 gr. 3% (colis de 8 unités)	80006
Carpaccio Charolais frais 6 x (2x115g)	80091
Steack haché Charolais 125g (colis de 10 pièces)	80045
Steack haché Charolais 150g (colis de 10 pièces)	80032
Steack haché Charolais 170g (colis de 10 pièces)	80027



V.F.

	<u>Code article</u>
Tartare 150 gr. 5% (colis de 8 barquettes)	80065
Tartare 180 gr. 5% (colis de 8 barquettes)	80060
Steack haché 15 % (colis de 10 pièces) 100 gr.	80035
Steack haché 15 % (colis de 10 pièces) 125 gr.	80040
Steack haché 15 % (colis de 10 pièces) 150 gr.	80030
Steack haché 15 % (colis de 10 pièces) 170 gr.	80025
Cheveux d'ange 20% mg (barquette 1,3 kg.)	80070



NORMAND

	<u>Code article</u>
Tartare Normand au couteau 180 gr. 3% (colis de 8 pièces)	80057
Steack haché Rond Normand 15% 150g (colis de 8 pièces)	80034



L'Atelier **BOUCHERIES NIVERNAISES**
WWW.BOUCHERIES-NIVERNAISES.COM

SELECTION VEAU

VEAU U.E

	Code article
Filet long entier s/carcasse	30421
Filet entier 0,8/1 kg	30410
Filet mignon (tête) 500g env.	30440
Grenadin filet 80 à 130g	* 30425
Carré entier (longe) a/os 6/7 kg	30225
Carré entier (longe) s/os 4/5 kg	30230
Carré entier (longe) s/os Négoce 4/5 kg	30036
Carré 8 côtes 4/5 kg	30465
Carré 8 côtes Dét. 4 kg +	30470
Côte 1ère détalonné 250/280/300/ gr.	* 30525
Côte 1ère détalonné Manchonné Poids Net	30526
Entrecôte piécée 200/250/300G	30229
Côte-filet 240/260/280 gr.	* 30490
T.Bone 350 gr.	* 30390
Faux filet de veau piécé 200/250g	* 30035
Selle a/os 4 kg +	30370
Noix entière 4 kg +	30085
Noix pâtissière entière 3 kg +	30125
Sous-noix entière 3 kg +	30160
Cœur de quasi SP 2 kg	30325
Quasi entier 2,5 kg	30235
Escalope noix 130/150/160/180... gr.	* 30095
Paillard noix 160/180/200.... gr.	* 30196
Escalope noix pâtissière 100/150/160/180... gr.	* 30135
Escalope sous-noix 130/150/160/180... gr.	* 30170
Escalope quasi 100/130/150/160/180... gr.	* 30245
Pavé de quasi 140/150/160/180/200 gr.	* 30270
Médailon quasi 60/70/80/90 gr.	* 30300
Emincé	30156
Rond de sous-noix entier épluché 600/800g	30205
Médailon rond sous-noix 60/70/80/90g	30210
Jarret entier arrière 1,5/2 kg	30335
Jarret entier avant 1/1,2 kg	30600
Jarret entier arrière dégelé 1,5/2 kg	30337
Osso-bucco arrière 250/350g	* 30355
Osso-bucco dégelé 250/280/350g	30617
Épaule s/os entière 6 kg +	30565
Paleron 500/800g	30572
Rôti épaule 2 kg	30570
Bas de carré entier s/os 5 kg	30635
Araignée 100gr.	30124
Sauté s/os - Blanquette	* 30596
Poitrine entière a/os 7/8 kg	30645
Poitrine entière s/os 5/6 kg	30650
Tendron 250/300/350 gr.	* 30675
Haut de côte entier (Travers)	30700
Parure	61280
Os de veau	61270

VEAU DE TRADITION FRANCAISE

	Code article
Carré entier (longe) a/os 14kg env.	33130
Carré 8 côtes 6/7 kg	33245
T.Bone 300/350/400g	33225
Selle 6 kg +	33205
Selle désossée Poids Brut 6 kg +	33207

VEAU Français

	Code article
Filet mignon tête 500g env.	31245
Carré entier (longe) a/os 7/8 kg	31260
Carré 8 côtes 5/6 kg	31265
Carré 8 côtes détalonné net	31270
Côte 1ère Dét. Manch. 250/280/300 gr.	* 31290
Côte filet 250/280 gr	* 31220
T.Bone 350/400 gr.	* 31210
Selle a/os 5 kg	31190
Selle désossée Poids Brut 5 kg	31192
Noix entière 4,5 kg	31040
Noix pâtissière entière 3 kg +	31070
Sous-noix entière 3 kg +	31100
Quasi entier 2/3 kg	31140
Escalope noix 160/180 gr.	* 31045
Paillard noix 160/180/200.... gr.	* 31064
Escalope sous noix 150/160/180 gr.	* 31110
Pavé de quasi 140/150/160/180/200 gr.	* 31146
Jarret entier arrière 1,5/2 kg	31170
Jarret entier avant 1/1,2 kg	31360
Osso-bucco arrière 280/300/320g	* 31175
Épaule entière s/os 7 kg +	31325
Rôti épaule 2 kg	31330
Bas carré entier s/os 5 kg	31370
Sauté s/os	* 31425
Poitrine entière a/os 8/9 kg	31385
Poitrine s/os 6/7 kg	31390
Tendron 250/280/300/350 gr.	31410
Milieu de poitrine 4/6 kg	31395



Les poids mentionnés sont à titre indicatif

Ces produits issus d'une production traditionnelle de qualité, peuvent ponctuellement faire l'objet d'une rupture.

* Le code article sera différent en fonction du grammage commandé

L'Atelier BOUCHERIES NIVERNAISES
WWW.BOUCHERIES-NIVERNAISES.COM

SELECTION AGNEAU



AGNEAU U.E

	Code article		Code article
Agneau entier 17/19 kg	40000	Côte filet simple 80/100g	* 40273
Demi-rosbif 13 côtes 4 kg +	40009	Côte filet double (lamb chop)	* 40282
Demi-rosbif 8 côtes 3 kg +	40012	Filet mignon 80/100g	40306
Carré 13 côtes 1,3/1,5 kg	40321	Gigot entier a/os 3/3,5 kg	40039
Carré 13 côtes éta. manch. (p. brut)	40325	Gigot s/os à plat 2/2,5 kg	* 40048
Carré 9 côtes 0,8/1 kg	40328	Gigot s/os ficelé 2/2,5 kg	40051
Carré 9 côtes éta. manch. (p. brut)	40334	Gigot désossé P.Brut	40042
Carré 9 côtes éta. manch. (p. net)	40333	Tranche de gigot s/os 160/180g	* 40060
Carré 8 côtes 700/900g	40336	Rouelle de gigot a/os 180/200g	* 40066
Carré 8 côtes éta. manch. (p. brut)	40343	Pavé de gigot 140/160g	* 40075
Carré 8 côtes éta. (p. net)	40339	Souris arrière 400g +	40195
Carré 8 côtes éta. manch. (p. net)	40342	Souris arrière dégelé 350g +	40201
Carré 3 côtes éta. manch. (p. net)	40360	Epaule entière a/os 1,5 kg +	40540
Côte première Dét. Manch. 60/80g	* 40465	Epaule s/os à plat 1,2 kg +	40549
Côte découverte 80/100g	* 40519	Epaule s/os ficelée 1,2 kg +	40552
Selle agneau 1,3/1,6 kg	40204	Sauté épaule s/os	40555
Selle agneau s/os 1/1,2 kg	40213	Collier a/os coupé	40636
Selle agneau désossé P.Brut 1,3/1,6 kg	40215	Sauté s/os	40611
1/2 selle s/os avec panoufle (3 ficelles)	40220	Poitrine a/os	40654
Filet selle épluché 250/350g	40228	Os	40700
Noisette (selle s/os épluchée)	* 40234	Parure	40720



AGNEAU, élevage France

Sélection de L'Atelier

	Code article		Code article
Agneau entier 17/19 kg	41000	Côte découverte 80/100g	* 41519
Demi-rosbif 8 côtes 3 kg +	41012	Selle entière a/os 1,3/1,6 kg	41204
Carré 13 côtes 1,3/1,5 kg	41321	Côte filet simple 80/100g	* 41273
Carré 8 côtes 700/900g	41336	Côte filet double (Lamb chop)	* 41282
Carré 8 côtes éta. (p. net)	41339	Gigot entier a/os 3/3,5 kg	41039
Carré 8 côtes éta. manch. (p. brut)	41342	Gigot s/os à plat 2/2,5 kg	41048
Carré 8 côtes éta. manch. (p. net)	41340	Gigot s/os ficelé 2/2,5 kg	41051
Carré 3 côtes éta. (p. net)	41357	Epaule entière a/os 1,5 kg	41540
Carré 3 côtes éta. manch. (p. net)	41358	Epaule s/os à plat 1,2 kg +	41549
		Epaule s/os ficelée 1,2 kg +	41552

Ces produits issus d'une production traditionnelle de qualité, peuvent ponctuellement faire l'objet d'une rupture.

Les poids mentionnés sont à titre indicatif

L'Atelier BOUCHERIES NIVERNAISES
WWW.BOUCHERIES-NIVERNAISES.COM

* Le code article sera différent en fonction du grammage commandé

SELECTION AGNEAU, QUALITES REGIONALES

Agneau fermier du Quercy, Label Rouge

	Code article
Agneau entier 15/17 kg	46000
1/2 rosbif 13 côtes 4/5 kg	46015
Carré 13 côtes 1,2/1,5 kg	46055
Selle a/os 1,3/1,5 kg	46040
Gigot a/os 3 kg	46035
Epaule a/os 1,5 kg	46075



Agneau de lait (période de décembre à juin)

	Code article
Agneau entier sans tête a/fressure	47000

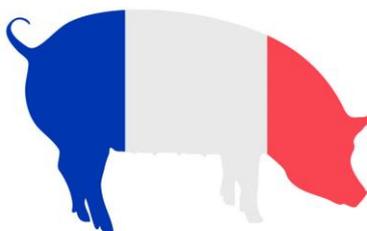


Les poids mentionnés sont à titre indicatif

Ces produits issus d'une production traditionnelle de qualité, peuvent ponctuellement faire l'objet d'une rupture.

L'Atelier **BOUCHERIES NIVERNAISES**
WWW.BOUCHERIES-NIVERNAISES.COM

SELECTION PORC FRAIS



PORC FRAIS

	Code article
Longe a/os, s/p, s/t 9/10 kg	50025
Médailon longe	50040
Grillade	50280
Carré entier (8 côtes) 2,5/3 kg	50195
Carré 8 côtes détalonné P.Net	50200
Côte première	* 50221
Echine a/os 2,5 kg+	50225
Echine s/os 2 kg +	50230
Rôti échine	50235
Côte échine	* 50275
Filet mignon 500g Fr	50189
Filet mignon 400g + UE	50190
Rôti filet s/os 2 kg +	50145
Escalope piécée (filet)	* 50150
Jambon a/os 8 kg +	50050
Rouelle a/os 2 kg +	* 50065
Jambonneau arrière 1,5 kg +	50105
Escalope piécée (jambon)	50070
Rôti palette/épaule s/os 2 kg	50340
Araignée	50067
Sauté s/os	50260
Jarret avant 1,5 kg	50350
Kakos 400-500 gr.	50355
Travers entier 1 kg	50285
Poitrine entière 4 kg	50380
Gorge découennée 1,5 kg	50365
Lard gras	50400
Crépine	50415
Barde	50410
Couenne	50405
Sang	63070
Pied	63050
Tête a/os 4/5 kg	63075
Tête s/os (masque)	63085
Groin	63025
Oreille	63045
Queue	63060
Os	50420

PORC DEMI-SEL

	Code article
Longe s/os 1/2 sel	53000
Echine s/os 1/2 sel 2 kg	53020
Jambon pompé a/os 1/2 sel 10/12 kg.	53005
Jambonneau ar a/os 1/2 sel 1,5 kg.	53010
Palette a/os 1/2 sel 2 kg + (seau 2 pièces)	53030
Palette s/os 1/2 sel 1,5 kg + (seau 2 pièces)	53035
Jarret avant 1/2 sel 1 kg. (seau 3 pièces)	53040
Kakos 1/2 sel 400-500 gr. (10/12 pièces)	53045
Travers 1/2 sel seau env. 4 kg.	53025
Poitrine 1/2 sel s/os s/v 1,5 kg.	53055
Plat de côte a/os 1/2 sel seau env. 4kg.	53100
Lard gras sel sec 2/3 kg.	53070

PORC LABEL ROUGE DU SUD OUEST

	Code article
Rein 16/20 kg	51005
Longe a/os, s/p, s/t 10/12 kg	51010
Carré avec couenne (8 côtes) 8 kg env.	51050
Rôti filet s/os 3 kg	51040
Echine a/os 3 kg	51060
Echine s/os 2,5 kg	51065
Jambon a/os 10/12 kg	51015
Palette a/os 3 kg	51080
Palette (rôti) 2,5 kg	51085
Poitrine entière 5 kg.	51090
Poitrine désossée P.Brut	51091

PORC LABEL ROUGE D'AUVERGNE

	Code article
Carré avec couenne (8 côtes) 8 kg env.	51150
Poitrine entière 5 kg.	51240

PORC NOIR DE BIGORRE

	Code article
Rein a/couenne s/palette (15-18 kg)	52005
Jambon sec de Bigorre s/os (6,5 kg env.)	90872
Jambon sec de Bigorre a/os (9 kg env.)	90875

Commande 72h à l'avance, un seul arrivage semaine
Disponible de décembre à avril

PORC FRANCLIN NOURRIS AU LIN

	Code article
Cochon entier coupé en 4	56000
Filet mignon s/v x3	56180
Carré 10 côtes a/couenne dét.	56200
Grillade de porc	56280
Poitrine entière a/os 3-3,5 kg	56380

PORCELET

	Code article
Porcelet entier 6/7 kg.	54002
Porcelet entier 8/9 kg.	54001
Coffre (avec poitrine) 4/5 kg.	54020
Jambon (vendu par 2) 2/3 kg x 2	54015
Epaule (x 2 pièces) 1,5 kg x2	54030

* Le code article sera différent en fonction du grammage commandé

Ces produits issus d'une production traditionnelle de qualité, peuvent ponctuellement faire l'objet d'une rupture.

Les poids mentionnés sont à titre indicatif

L'Atelier BOUCHERIES NIVERNAISES
WWW.BOUCHERIES-NIVERNAISES.COM

SELECTION PORC

PORC IBERIQUE BELLOTA- CHARCUTERIE TRADITIONNELLE ESPAGNOLE



	Code article	Commentaires
Pluma porc Ibérique (congelée)	55055	Vendu dégelée au colis 5 kg env.
Presa Ibérique (congelée)	55075	Vendu dégelée au colis 5 kg env.
Noix de joue Ibérique (congelée)	55096	Vendu dégelée au colis 5 kg env.
Carré de porc Ibérique frais Dét. Manch. (French Rack)	55100	
Carré de porc DUROC 6 côtes Dét. (congelé)	55097	Vendu dégelé au colis 5 kg env.
Epaule Ibérique Bellota 20/24 mois s/os 2,8/3,5 kg.	90892	
Lomo Ibérique Bellota 1/1,4 kg.	90575	
Chorizo Ibérique Culard Bellota Campana 1/1,4 kg.	90846	
Saucisson sec Bellota Campana 1/1,4 kg.	90847	
Fuet extra (250g env.)	90617	
Chorizo à griller (barquette de 280g.)	90545	
Chorizo tranché (barquette de 500g.)	90526	
Bacon Ibérique tranché 1kg	90712	
Lardon Ibérique 1kg	90732	

Les jambons espagnols s/os

	Code article	
Jambon Ibérique Bellota 30/36 mois s/os 4/5 kg.	90878	
Cébo s/os 24 mois 4,5/5,5 kg.	90883	
Jambon Serrano 12 mois s/os (4,2/4,8 kg.)	90903	
Jambon Serrano Réserve 20 mois s/os 4,2/4,8 kg.	90902	
Jambon Serrano tranché barquette de 500g.	90950	
Cécina Ibérique parée (2 à 3kg.)	91300	
Jambon Serrano tranché barquette de 100g.	90951	

Les jambons espagnols a/os

Jambon Ibérique Bellota 30/36 mois a/os 7/8 kg.	90877	A LA DEMANDE
Cébo a/os 24 mois 7/8 kg.	90882	A LA DEMANDE

Les poids mentionnés sont à titre indicatif

L'Espagne dans vos assiettes

Des produits d'exception issus de la meilleure des sélections

Selon nos stocks disponibles

Ces produits issus d'une production traditionnelle de qualité, peuvent ponctuellement faire l'objet d'une rupture.

L'Atelier BOUCHERIES NIVERNAISES
WWW.BOUCHERIES-NIVERNAISES.COM

TRIPERIE

BŒUF, Origine U.E

	Code article
Joue entière 500g. Env.	* 60030
Joue épluchée	60035
Noix de joue de bœuf	60070
Queue entière 1/1,5 kg	* 60085
Queue de bœuf coupée	60090
Langue de bœuf (coupe suisse) 1 kg	60055
Foie de boeuf frais tranché	60015
Rognon de boeuf frais coupé	60110
Pied a/os	60075
Gras double 3 kg	60020
Complet de bœuf 6/8 kg (panse, feuillet, caillette et bonet)	60005



VEAU, Origine U.E

	Code article
Foie entier "U.E."	* 61316
Ris pomme	* 61295
Ris pomme décongelée	61225
Rognon en graisse	61305
Cœur	61165
Onglet nature	61200
Onglet épluché P.Brut	61190
Onglet épluché P.Net	61185
Queue	61215
Hampe	61203
Noix de joue	61180
Cuir blanc à plat	61250
Tête roulée avec langue	61235
Langue	61195
Cervelle	61160
Pied	61205
Pied fendu	61210
Oreille	61172

BŒUF, Origine France

	Code article
Joue entière 500g	* 60125
Queue entière 1,5 kg	* 60160

VEAU, Origine France - U.E

	Code article
Foie entier	* 61315
Ris pomme	* 61330
Rognon en graisse	61340

AGNEAU, Origine U.E

	Code article
Rognon dégraissé	62060
Rognon en graisse	62055
Ris	62050
Foie	62015
Pied	62045
Panse	62046
Langue	62035
Cervelle	62005
Testicule (rognon blanc)	62080
Boyau (pot en saumure)	62000

PORC, Origine France

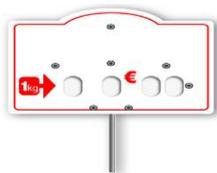
	Code article
Joue	63030
Foie	63015
Langue	63035
Rognon	63065
Cœur	63010
Boyau (pot en saumure)	63000
Boyau (chinois = sel sec)	63005
Vessie (vendu par 10)	63090

Les poids mentionnés sont à titre indicatif

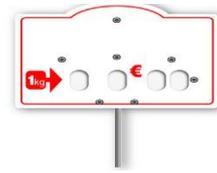
Certains de ces produits, vu leur rareté, peuvent malheureusement subir une variation de prix dont nous nous excusons par avance.

L'Atelier BOUCHERIES NIVERNAISES
WWW.BOUCHERIES-NIVERNAISES.COM

* Le code article sera différent en fonction du grammage commandé



CHARCUTERIE



ANDOUILLETTE ET ANDOUILLE

	Code article
Andouillette dress. Main 5A (3x190gr)	90240
Andouille de vire 1,7 kg.	90210
Andouille Guéménée véritable 1,4 kg.	90200

BOUDIN

	Code article
Boudin Galabar Porc Noir de Bigorre (1,5kg env.)	90306
Boudin Basque Ch.Parra (boîte de 800g)	90275
Boudin noir oignons brasse 1,5 kg.	90300
Boudin noir oignons portion 1 kg. x 8	90305
Boudin noir pommes brasse 1,5 kg.	90310
Boudin antillais 2,5 kg. (en 80 gr.)	90280

CHIPO ET MERGUEZ

	Code article
Chipolata nature barquette 1,7 kg. (30 pc.)	90370
Chair à saucisse barquette 1 kg.	90360
Merguez barquette 30 p 1,7 kg.	90380

SAUCISSE, SAUCISSON ET ROSETTE

	Code article
Saucisse sèche boucle 250 / 300 gr.	90620
Saucisse Perche 3kg.	90624
Saucisse de Francfort bq 1,5 kg. (30 pc.)	90450
Saucisse fumée s/v 1 kg. (8 x 120 gr.)	90480
Saucisse de Toulouse couteau 2 kg.	90405
Saucisse de Toulouse Barq 2 kg (16 x 130 gr)	90400
Saucisson ail droit blanc 1 kg.	90660
Saucisson ail fumé droit 1 kg.	90650
Saucisson de montagne Pur Porc 1,5 kg.	90600
Saucisson Lyonnais pistaché à cuire 350 gr.	90476
Saucisson sec 250 / 300 gr.	90610
Salami droit 3 kg	90675
Rosette PP sup. 2,5 kg.	90593
Rosette tranchée 500 gr. (48 tranches)	90595
Chorizo doux x 200 gr.	90550
Chorizo fort x 200 gr.	90560
Chorizo tranché 500g.	90526

PATE

	Code article
Paté de campagne Porc Noir de Bigorre (3kg env.)	90015
Paté de campagne supérieur Pyrex 2,2 kg.	90031
Paté de campagne pain 1,7 kg.	90020
Paté en croûte Richelieu 2,4 kg.	91190
Mousson de canard 1,5/2 kg.	90045
Paté tête persillé	90085

RILLETTE ET RILLON

	Code article
Rillettes de canard 2 kg.	90110
Rillettes Porc/Oie 80 % Ter 2 kg.	90130
Rillettes du Mans P.P. Ter 2 kg.	90150
Rillettes du Mans P.P. Ter 1 kg.	90140
Rillette lapin Ter 2 kg.	90105
Rillons 1,2 kg.	90160
Saindoux 1 kg.	91040

SPECIALITE D'INSPIRATION ITALIENNE

	Code article
Lard gras de Colonata 2kg env.	91055
Lard gras San Clemente	91045

PRODUIT SEC ET FUME

	Code article
Diots de Savoie 15x120g	90472
Morteau véritable du Doubs 350g	90470
Filet de bacon 1,5 kg.	90710
Filet de bacon tranché 250 gr. (20 tr.)	90711
Lard alsacien paysan fumé 4 kg.	90700
Lardons en dés fumés 1 kg.	90730
Poitrine fumée s/v 1/2 (1,5kg)	90745
Poitrine fumée tranchée s/g (1,2 kg)	90740
Palette fumée demie 0,700 gr. a/os	90720
Ventrèche plate Porc Noir de Bigorre (1,2kg env.)	90962
Poitrine sèche Cantal ventrèche au poivre 4 kg	90960
Viande des grisons demie 1,2 kg	90830

SPECIALITE DÉJÀ CUITE OU PRE-CUITE

	Code article
Saucisse veau et volaille pré-cuite (30x20 gr)	78112
Poitrine dinde cuite	78100
Filet de poulet cuit s/v x1	78051
Nuggets	78135
Wings	78140
Faux filet de bœuf fumé	90796
Rôti de bœuf cuit 2 kg.	90780
Rôti de porc cuit 3 kg. s/v	90790
Rôti de veau cuit 2 kg. s/v	90785
Pied porc cuit s/v x 2	90772
Tripes à la mode de Caen pain 3,35 kg.	90320
Lasagne gratinée 3kg	82020
Choucroute à la graisse d'oie cuite seau 5 kg	91245
Pastrami 2 kg.	90695
Terrine pied de porc cuit s/os 1,6 kg	90775

Les poids mentionnés sont à titre indicatif

Ces produits issus d'une production traditionnelle de qualité, peuvent ponctuellement faire l'objet d'une rupture.

L'Atelier BOUCHERIES NIVERNAISES
WWW.BOUCHERIES-NIVERNAISES.COM

CHARCUTERIE ITALIENNE

SELECTION PRODUITS ROVAGNATI



COTTO ARROSTO NATURALS

Nouveau

1/2 Jambon cuit s/os aux herbes (sans nitrite-sans antibiotique) 4,5 kg env.

GRANBISCOTTO

1/2 Jambon blanc cuit s/os de Parme (4,200 kg env.)

COTTO ARROSTO RUSTICO

1/2 Jambon blanc cuit rôti aux herbes naturelles (4,100 kg env.)

COTTO AL TARTUFO

1/2 Jambon blanc cuit à la truffe d'été (4,250 kg env.)

GRAN MILANO - Pièce numérotée

Nouveau

Jambon cru s/os affiné 14 mois dlc 100 jours (6,700 kg env.)

CRUDO SAN DANIELE

Jambon San Daniele cru s/os affiné 18 mois (7 KG env.)

PROSCIUTO PARMA

Jambon de Parme s/os Pressé et affiné 18 mois (7,200 kg env.)

SPECK Haute Qualité (2,500 kg env.)

BRESAOLA GINESTRA PUNTA D'ANCA

Bresaola de bœuf Haute Qualité (1,600kg)

COPPA PARMA

Coppa de Parme (2,100 kg)

PANCETTA ARROTOLATA

Pancetta Ronde (2,8 kg env.)

MORTADELLA IGP MASSIMA DEMI CON PISTACCHIO BUDELLO

Mortadelle avec pistaches IGP (3kg env.)

SALAMINO AL TARTUFO

Nouveau

Saucisson sec à la Truffe (180g) dlc 50 jours

COPPA TRANCHE Barquette de 100g

PANCETTA TRANCHE Barquette de 100g

CODE ARTICLE

91411



91400

91405

91410



91425

91415

91420

91430



91435

91440

91445



91450

90521

91465

91470



Les poids mentionnés sont à titre indicatif

L'Italie dans vos assiettes

Des produits d'exception issus de la meilleure des sélections

Selon nos stocks disponibles

Ces produits issus d'une production traditionnelle de qualité, peuvent ponctuellement faire l'objet d'une rupture.

TARIFS JAMBON



JAMBON SEC ET JARRET ENTIER

	Code article	Commentaires
Jambon sec Porc Noir de Bigorre s/os (6,5 kg env.)	90872	-
Jambon sec Porc Noir de Bigorre a/os (9 kg env.)	90875	-
Jambon de Bayonne s/os IGP 5 kg.	90840	-
Jambon sec Savoie s/os 5 kg.	90860	-
Jambon d'Auvergne 7 mois 5 kg.	90850	-
Jambon sec du Limousin s/os 5 kg.	90855	-

JAMBON CUIT

	Code article	Commentaires
Jambon blanc cuit à l'os 7/9 kg.	90990	-
Jambon blanc supérieur DD au torchon 6 kg.	90995	-
Jambon blanc cuit sup au sel de Guérande 6 kg.	91005	-
Jambon de Bourgogne persillé 3 kg.	90070	-
Jarreton cuit 5 x 450 gr.	90800	-

JAMBON TRANCHE

	Code article	Commentaires
Jambon de Bayonne 20 x 16 gr.	90910	-
Jambon Serrano tranché 500g. (30 à 35 tr.)	90950	-
Jambon Serrano tranché 100 gr.	90951	-
Jambon sec g. carte Aoste 20 x 16 gr.	90920	-
Jambon sec g. carte Aoste 20 x 25 gr.	90930	-
Jambon blanc cuit 10 x 45 gr.	91030	-

JAMBON ESPAGNOL

	Code article	Commentaires
Jambon Ibérique Bellota 30/36 mois a/os 7/8 kg.	90877	A LA DEMANDE
Cébo a/os 24 mois 7/8 kg.	90882	A LA DEMANDE
Jambon Ibérique Bellota 30/36 mois s/os 4/5 kg	90878	
Cébo s/os 24 mois 4,5/5,5 kg.	90883	
Jambon Serrano 12 mois s/os (4,2/4,8 kg.)	90903	
Jambon Serrano Réserve 20 mois s/os 4,2/4,8 kg.	90902	

JAMBON ITALIEN

	Code article	Commentaires
COTTO ARROSTO NATURALS 1/2 Jambon cuit s/os aux herbes (sans nitrite-sans antibiotique) 4,5 kg env.	91411	-
GRANBISCOTTO 1/2 Jambon blanc cuit s/os de Parme (4,200 kg env.)	91400	-
COTTO ARROSTO RUSTICO 1/2 Jambon blanc cuit rôti aux herbes naturelles (4,100 kg env.)	91405	-
COTTO AL TARTUFO 1/2 Jambon blanc cuit à la truffe d'été (4,250 kg env.)	91410	-
CRUDO SAN DANIELE Jambon San Daniele cru s/os Affiné 18 mois (7 KG env.)	91415	-
PROSCIUTO PARMA Jambon de Parme s/os Pressé et affiné 18 mois (7,200 kg env.)	91420	-
GRAN MILANO - Pièce numérotée Jambon cru s/os affiné 14 mois dlc 100 jours (6,700 kg env.)	91425	-
SPECK Haute Qualité (2,500 kg env.)	91430	-

Ces produits issus d'une production traditionnelle de qualité, peuvent ponctuellement faire l'objet d'une rupture.

Les poids mentionnés sont à titre indicatif

L'Atelier BOUCHERIES NIVERNAISES
WWW.BOUCHERIES-NIVERNAISES.COM

SELECTION VOLAILLES FRAICHES

POULET, POULE, POULARDE ET GELINE

	Code article
Poulet PAC 1,2 kg	70305
Filet de poulet Français	70310
Filet de poulet Import	70315
Cuisse de poulet	70325
Suprême de poulet 180/200g s/v x6	70350
Pilon de poulet	70345
Foies de poulet	70380
Sot l'y laisse de poulet	70355
Aileron de poulet	70340
Carcasse de volaille	70360
Poule au sol PAC	70065
Poulet fermier PAC blanc	* 70245
Poulet fermier PAC jaune	70275
Filet de poulet fermier	70255
Cuisse de poulet fermier	70265
Aileron de poulet fermier	70256
Suprême de poulet fermier 180/200g	70270
Poulet fermier eff. Ferme de Marlat	70237
Poulet fermier Pac Ferme de Marlat	70278
Poulet fermier des Landes eff.	70200
Poulet de Bresse eff. 1,8/2 kg	70210

COQUELET ET COQ

	Code article
Coquelet jaune 500g	70030
Coq PAC 2,5/3 kg	70005
Coq coupé	70010
Crête de coq	70015
Rognon blanc de coq	70020

PINTADE

	Code article
Pintade PAC 1,2/1,4 kg	73055
Suprême de pintade 180/200g s/v	73070
Cuisse de pintade 250g x4	73065
Pintade fermière PAC 1,3/1,5 kg	73025
Pintade fermière effilée 1,5/1,8 kg	73020
Suprême de pintade fermière 200g env.	73040
Cuisse de pintade fermière 200g env.	73035

CAILLE

	Code article
Caille PAC (x10) 200g	74010
Caille effilée (x20) 220/230g	74005
Caille "Impériale" (x10) 250g	74040
Œufs de caille (barq. de 18)	74035

Vendu au colis de 6 barquettes

PIGEON

	Code article
Pigeon (colis de 10 pièces suivant le calibre)	* 74120
Pigeon étouffé 500/600g (colis de 10 pièces)	* 74130

CHEVREAU

	Code article
Chevreau entier	77100

DINDE ET DINDONNEAU

	Code article
Blanc de dinde	72090
Escalope de dinde	* 72100
Paupiette de dinde	78070
Rôti de dinde (filet)	72095
Sauté de dinde s/os	72140
Brochette de dinde (30 p env. 5kg)	78085
Cuisse de dinde a/os	72125
Cordon bleu	78130
Saucisse de volaille (barq. 1,7kg)	78115

CANARD

	Code article
Canard "Dombes" PAC 2,5 kg	71005
Canard "Dombes" effilé 3 kg +	71000
Magret de canard gras Fr	71085
Magret de canard import	71080
Cuisse de canard à confire	71045
Filet de canard (env. 5kg)	71030
Cuisse de canard (env. 5kg)	71040
Carcasse de canard déc. (colis de 10 kg)	71067
Canard Silver Hill 2,7kg (décongelé)	71120

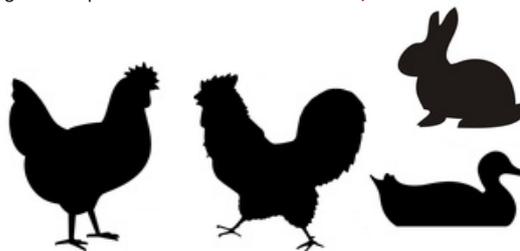
pour Canard Laqué

CANETTE ET CANETON

	Code article
Canette PAC 1,5/1,8 kg	71245
Canette "Dombes" effilée 1,8/2,2kg	71200
Filet de canette 200g x 2	71250
Filet de canette au sang	71255
Cuisse canette 150g x 2	71260
Canette fermière Chalands eff. 1,8/2,2 kg	71210
Caneton croisé effilé 1,2/1,5 kg	71300

LAPIN

	Code article
Lapin "Rex du Poitou" (Vendu uniquement par colis de 4 pièces)	77005
Lapin "Loeul"	77000
Lapin (1er choix)	77010
Cuisse de lapin 200/250g	77030
Râble de lapin 250/300g	77035
Avant de lapin	77020
Epaule de lapin	77025
Foies de lapin	77045
Rognon de lapin	77050



Les poids mentionnés sont à titre indicatif

Ces produits issus d'une production traditionnelle de qualité, peuvent ponctuellement faire l'objet d'une rupture.

* Le code article sera différent en fonction du grammage commandé

SELECTION TRAITEUR

SELECTION SALADES

NOUVELLES RECETTES

SALADES LEGUMIERES

	<u>Code article</u>
CAROTTES RAPEES 2,8 KG <i>carotte fraîche râpée, sauce vinaigrette</i>	83031
CELERI REMOULADE 2,8 KG <i>céleri frais râpé, sauce rémoulade</i>	83032
CHAMPIGNONS A LA PARISIENNE 2,8 KG <i>champignon frais sauce Bulgare, piment d'espelette</i>	83068
TABOULE LIBANAIS 2,8 KG <i>boulgour, semoule, tomate, poivron, persil</i>	83034
COLESLAW 2,8 KG <i>duo chou-carotte, oignon, sauce mayonnaise</i>	83037
SALADE WALDORF 2,8 KG <i>céleri frais, raisin sec, noix, sauce mayonnaise</i>	83070
TARTARE DE TOMATE BASILIC <i>tomate fraiche, tomate confite, tomate séchée, basilic, huile d'olive</i>	83036



SALADES CHARCUTIERES

	<u>Code article</u>
PIEMONTAISE AU POULET 2,8 KG <i>pomme de terre fraîche, poulet, œuf, cornichon, persill, ciboulette</i>	83065



SALADES COMPOSEES

	<u>Code article</u>
SALADE PERLES D'ALASKA 2,8 KG <i>pâtes perles cuites, surimi râpé, mayonnaise, pomme, carotte, ciboulette</i>	83013
SALADE MARCO POLO 2,8 KG <i>nouille savoisienne, surimi, poivron rouge mayonnaise</i>	83014
SALADE DE LA MER DU NORD 2,8 KG <i>surimi, calamar, moule, mandarine, ciboulette</i>	83010
SALADE NORVEGIENNE 2,8 KG <i>nouille savoisienne, saumon, aneth et arôme citron</i>	83016



L'Atelier BOUCHERIES NIVERNAISES
WWW.BOUCHERIES-NIVERNAISES.COM

SELECTION PRODUITS GRANDE CUISINE ROUGIE

GAMME FOIE GRAS

	Code article
Foie gras canard entier aux figues (alliance) barq 500 gr.	81040
Foie gras canard entier aux 2 poivres et champagne barq 500 gr.	81020
Foie gras canard entier au piment d'Espelette barq 500 gr.	81042
Foie gras canard entier nature barq 500 gr.	81030
Bloc foie gras canard 30% morceaux barq 1 kg.	81005
Bloc foie gras canard 30% morceaux 1/2 rond 400 gr.	81010



CREATION GASTRONOMIQUE AU FOIE GRAS

	Code article
Terrine jarret bœuf au foie gras 1 kg.	81052
Terrine pigeon foie gras de canard griottes barq 1 kg.	81050



PRODUIT CONFIT ET FUME

	Code article
Confit canard cuisses s/v x 6 1,6 kg.	81130
Confit canard 12 cuisses bidon 5/1 3,825 kg.	81140
Gesiers canard confits 4/4 rond 765 gr.	81145
Manchon canard bidon 5/1 3,9 kg.	81150
Magret canard fumé entier s/v	81160
Magret canard fumé tranché reconstitué s/v	81170



TERRINE SAVEUR

	Code article
Pressé de canard barq 1 kg.	81060
Terrine saveurs foies volaille barq 1 kg.	81065
Terrine aiguillette canard 6 aromates barq 1 kg.	81100
Terrine légumes barq 1 kg.	81105
Terrine saveurs faisan giroilles barq 1 kg.	81070
Terrine saveurs lapin olives barq 1 kg.	81075
Terrine canard vigneronne aux éclats châtaignes barq 1 kg.	81051
Terrine saveur canard et orange 1 kg.	81080



PRODUIT CRU

	Code article
Foie gras canard cru sous skin Restauration 550-700 gr.	81185
Foie gras canard cru sous skin Grande Cuisine 400-550 gr.	81190
Magret canard cru Rest s/v 280-350 gr.	81200
Aiguillette canard crue poche s/v 300 gr.	81205
Graisse de canard 5/1 3,6 kg.	81215



L'Atelier BOUCHERIES NIVERNAISES
WWW.BOUCHERIES-NIVERNAISES.COM

HALAL

BOEUF HALAL

	Code article
Filet 3kg	22020
Faux-filet entier 7/8 kg	22060
Entrecôte entière 4 kg +	22140
Cœur de rumsteack épluché 3 kg +	22190
Steack haché 15 % (X10 p) 125 gr	80115
Steack haché 15 % (X10 p) 150 gr	80120

Attention commande jour A pour Livraison jour C

VEAU HALAL

	Code article
Filet de veau s/p	32245
Carré entier a/os 6/7 kg	32285
Côte T.Bone 250/300g	* 32235
Côte première dét. 250/350g	* 32295
Noix 4 kg +	32040
Noix pâtissière 3 kg +	32070
Sous noix 3 kg +	32100
Escalope noix	* 32045
Epaule s/os 6 kg +	32335
Sauté s/os	* 32403
Poitrine a/os 7 kg +	32405
Tendron	* 32415

AGNEAU HALAL

	Code article
Agneau entier 16/18 kg	42000
1/2 ros bif (8 côtes) 3/4 kg	42010
Carré 8 côtes 800/900g	42333
Côte Première Dét. Manch. 60/80g	42462
Selle entière a/os 1,3/1,5 kg	* 42204
Gigot entier a/os 3/3,5 kg	* 42039
Epaule entière a/os 1,5 kg	* 42540
Collier coupé a/os	* 42636

VOLAILE HALAL

	Code article
Poulet PAC 1,2 kg	70215
Blanc de poulet	70220
Cuisse de poulet a/os	70225
Filet de dinde	72020
Cuisse de dinde a/os	72050
Escalope de dinde	72030
Sauté de dinde s/os	72065
Saucisse de volaille	78020
Merguez volaille	78010
Brochette de dinde (5kg)	78086



Ces produits issus d'une production traditionnelle halal de qualité, peuvent ponctuellement faire l'objet d'une rupture.

Les poids mentionnés sont à titre indicatif

L'Atelier BOUCHERIES NIVERNAISES
WWW.BOUCHERIES-NIVERNAISES.COM

* Le code article sera différent en fonction du grammage commandé