Liste d'assortiment



VIANDE DE PORC

	THE SET ON
	Porc entier a/téte a/dépouille
	Porc demi s/téte s/dépouille
	Carré de porc a/quasi
	Carré de porc super s/quasi
	Loin Ribs de porc 2x vac
	Côtelette de porc spécial vac
	Côtelette de porc a/couenne vac
	Filets mignon de porc 2PCES vac
	Filet mignon de porc s/chain 2x vac
	Faux-Filet de porc s/os long vac
	Faux-Filet de porc s/os court vac
	Cou de porc a/os
	Cou de porc s/os vac
	Jambon de porc a/couenne s/quasi
	Jambon de porc s/coue. a/quasi
	Coin de porc s/couvert 1x vac
	Quasi de porc 2x vac
	Pièce ronde de porc 2x vac
	Noix pâtissière de porc avec mouvant
	Longe de porc 2x vac
	Épaule de porc a/os a/coue.
	Épaule de porc a/os s/coue s/jambonneau
	Épaule de porc s/os court
	Épaule de porc s/os long
	Rôti de porc épaule s/filet vac
	Jambonneau de porc s/crosse
	Poitrine de porc original
	Poitrine de porc parée
	Poitrine de porc s/cartilage a/coue
	Poitrine de porc s/cartilage s/coue
	Fricassée de porc spec. 3x vac
	Lard de cou de porc
	Lard à barder de porc
	Lard de nuque de porc a/viande
	Lard à saucisse
	Lard d'épaule de porc
	Lard de dos de porc

IPS PORC



11 3 1 010
IPS Porc entier a/tête a/dépouille
IPS Porc demi s/Tête s/ dépouille
IPS Carré de porc a/quasi
IPS Carré de porc s/quasi
IPS Loin-Ribs de porc x2 vac
IPS Côtelette de porc spécial vac
IPS Filet mignon de porc x2 vac
IPS Faux-Filet de porc s/os long vac
IPS Faux-Filet de porc s/os court vac
IPS Cou de porc s/os vac
IPS Jambon de porc a/couenne s/quasi
IPS Jambon de porc s/couenne a/quasi
IPS Coin de porc s/couvert x1
IPS Quasi de porc x2 vac
IPS Pièce ronde x2 vac
IPS Noix pâtissière de porc a/mouv. Par. x2 vac
IPS Longe de porc x2 vac
IPS Épaule de porc a/os a/couenne
IPS Épaule de porc s/os long
IPS Épaule de porc s/os court
IPS Rôti d'épaule de porc s/filet vac
IPS Jambonneau de porc
IPS Poitrine de porc original
IPS Poitrine de porc parée
IPS Poitrine de porc s/cartil. a/coue.
IPS Poitrine de porc s/cartil. s/coue.
IPS Fricassée de porc spéc.
IPS Lard de cou de porc
IPS Lard de porc à fabriquer
IPS Lard d'épaule de porc
IPS Lard de nuque de porc a/viande
IPS Lard de dos de porc
IPS Lard de bajou de porc

Lard de bajoue de porc



VIANDE DE VEAU

V-Moitié T3 V-Poitrine a/os V-Epaule 1A a/os V-Carré +T3 V-Carré H3 1A V-Carré C V-Cuisseau a/O +T3 1A V-Derrière +T3 1A V-Derrière H3 1A V-Derrière C3 1A V-Côtelette spéciale vac V-Filet mignon s/chaîn. vac V-Filet coupé long vac V-Filet coupé court vac V-Coin vac V-Quasi vac V-Pièce ronde vac V-Noix vac V-Longe vac V-Viande p/émincer, 2kg vac V-Araignée vac V-Faux jarret vac V-Rôti épaule spéc.s/filet vac V-Filet d'épaule vac V-Cou s/os vac V-Poitrine s/os vac V-Poitrine s/os (Kebap) vac V-Pour ragoût 2kg vac V-Ragoût coupé 1kg vac V-Jarret s/crosse derrière vac

FIRST CLASS BOEUF

V-Jarrets s/crosse de dev. vac

V-Foie

FirstClass B-Entrecote Rassis sur os vac
FirstClass B-Côte de Boeuf port Rassis sur os vac
FirstClass B-Tomahawk port Rassis sur os vac
FirstClass B-T Bone port Rassis sur os vac
FirstClass Filet de boeuf vac rassie sur os
FirstClass Téte de filet de boeuf vac rassie sur os

VIANDE DE BOEUF

B-Tripes cuites fraiches

VITABLE DE DOLOI
B-Moitié
Quartier de devant de génisse T
Quartier de derrière de génisse +T3
B-Cuisse a/jarret
B-Aloyau +T3
B-Aloyau H
B-Aloyau C
Aloyaux de gén. s/rump. a/filet
B-Filet vac
B-Entrec. s/chaînette vac
B-Rumpsteak vac
B-Aiguillette de rumpsteak a/graisse vac
B-Coin vac
B-Fausse tranche rond vac
B-Fausse tranche plat vac
B-Pièce ronde x1 vac
B-Tranche carrée vac
Tranche carrée de boeuf coupe sécheur vac
B-Aiguillette baronne vac
B-P/émincer top vac
B-Viande tr.carrée à émincer II vac
B-Araignée vac
B-Faux jarret a/bouchon vac
B-Faux jarret.a/bouchon pluché vac
B-Jarret derr. s/os vac
B-Entrecôte Parisienne vac
B-Cou découvert vac
B-Filet d'épaule vac
B-Epais d'épaule vac
B-Palette vac
B-Ragoût vac
B-Ragoût I coupé 2kg vac
B-Viande quartier avant à émincer II vac
B-Bavette vac
B-Jarret s/os dev. vac
B-Couvert de côte top vac
B-Poitrine vac
B-Côte plate 1.5kg vac
B-Miroir du flanchet vac
B-Couvert d'épaule vac
B-Viande Top p/hâcher 5kg env. 8% vac
B-Viande p/hâcher 5kg env.14% vac
B-Jarret s/crosse vac
B-Queue 4x vac
B-Langue



VIANDE DE VACHES

B-II Aloyau

B-II Filet > 1,9kg vac

B-II Filet 1,6-1,9kg vac

B-II Filet < 1,6kg vac

B-II Entrecôte a/gaisse vac

B-II Entrecôte gastro >3.4kg vac

B-II Entrecôte gastro <3.4kg vac

B-II Entrec. Gastro < 2.6kg vac

B-II Rumpsteak vac

B-II Aiguillette a/graisse vac

B-II Aiguillette pluchée vac

B-II Coin sans couvert pluché vac

B-II Coin vac

B-II Rond de fausse tranche vac

B-II Plat de fausse tranche vac

B-II Pièce ronde pluchée vac

B-II Tranche carée pluchée vac

B-II Viande p/émincer arr. 2kg vac

B-II Parisienne s/os courte vac

B-II Cou vac

B-II Filet d'épaule vac

B-II Epais d'épaule vac

B-II Epais d'epaule s/couv. vac

B-II Palette couverte vac

B-II Ragoût entier vac

B-II Grumeau vac

B-II Viande p/hâcher 5kg env.8% vac

BURGER / fricandeau

Hamburger de boeuf CH frais ouvert

Hamburger de boeuf CH 60x150g TK

Fricandeau boeuf 10x4 à 160g vac con. CHF/KA

VIANDE FUMEE ET SALE

Lard salé vac

Lard fumé avec cartilage vac

Lard fumé s/couenne s/cartilage vac

Lardons env. ca. 400g Clima

Lardons env. 1000g vac

Tranches de bacon 500g

Langue de boeuf salée vac

ARTICLE CONG.

Cong. Crt. bloc de couenne 20kg

Cong. Jarrets de porc cong. crt. 20kg

Jamboneaux de porc salés 1 piece vac cong.

Cong. Os de veau coupé

Foie de veau cong.

Crt. langue de veau cong. 10kg

Cong. Crt. os à moëlle portion 10kg

Cong. Crt. os à moëlle s/crosse 10kg

Cong. Fémur de boeuf coupé en long

Cong. Crt.Langue de gén.cong. 20kg

B-Tripes cong. 15kg crt.

SALAMI

Salame Castello Tipo Milano 600g GSP

pièce

Salami Castello 1000g GSP

Salami Castello 1500g GSP

Salami Varzi 1000g GSP

Salami Milano extra fino 2000g GSP

ASSORTIMENT DE GRILLADES

Cervelas 10x100g ASP

Sauc. de Vienne 5Px100g ASP

Sauc. Soleuroise à la tête de Moine 4x80g

Sauc. de porc 5Px160g ASP

Sauc. à rôtir de campagne 5x150g past. vac

Sauc. à rôtir de veau 5x150g past. vac

Cipollata 1 kg past vac

Cipollata 1kg vac

Saucisson bernois cuite vac 300g

Fromage d'Italie Gastro ca. 1.6kg vac

VIANDE SECHE

Lard séché fumé vac CH

1/2 Lard séché s/coue.s/cart. vac CH



POULET

TOOLET
PLT-Blanc CH (170-200g) x 14
PLT-Blanc CH (145-170g) x 16
PLT-Blanc CH (120-145g) x 20
PLT-Blanc CH (100-120g) x 20
Supreme de poulet 8x220g
PLT-Filet mignon de poitrine CH 2.5kg
PLT-Cuisse CH (240-260g) x 8
PLT-Cuisse CH (220-240g) x 9
PLT-Cuisse CH (180-200g) x 10
PLT-Haut de cuisse
PLT-Entier CH (1100g)
PLT-Entier CH (900g)
Coquelet CH (550g)
PLT-Ailes assorties x18 CH
PLT-Brochette d'escalope tradition (130-170g) 10x
PLT-Brochette d'escalope tradition épicée (130-170g) 10x
PLT-Brochette d'escalope aux olives et lard (130-170g) 10x
PLT-Brochette d'escalope au lard et poivron (130-170g) 10x
PLT-Cuisse brochette CH (150 -180 g)
PLT-Brochette de cuisse tradition épicée (150-180g) 10x
PLT-Brochette de cuisse exotique tradition (150-180g) 10x
PLT-Cuisse Médaillons brochette avec bacon x10
PLT-Brochette citron CH (180-200 g) x10
PLT-Brochette de cuisse apéro (30-50g) 20x
PLT-Brochette de cuisse apéro épicée (30-50g) 20x
PLT-Brochette de minifilet soja et miel (25-55g) 20x
PLT-Brochette de minifilet curry-sésam (25-55g) 20x
PLT-Brochette de sot l'y laise au curry (30-50g) 20x
PLT-Brochette de minifilet épicée (25-55g) 20x
PLT-Brochette de minifilet (25-55g) 20x
PLT-Mega brochette de cuisse (190-210g)
PLT-Mega brochette de cuisse au citron (190-210g)
PLT-Mega brochette de cuisse chili (190-210g)
PLT-Mega brochette de cuisse épicé (190-210g)
PLT-Brochette de cuisse cordon-bleu (90-110g) 10x

PATE EN CROUTE & SAUC. A TARTINER

Pâté maison 1400g vac
Pâté de veau au Calvados 1400g
Pâté apéro de veau avec Calvados 400g
Sauc. au foie de veau fine 1000g vac
Sauc. au foie de veau gros 1000g vac
Sauc. au foie à tart. a/truffes boyau de cire
Sauc. au foie à tart. boyau de cire
Sauc. au foie truffée 80g

SAUC. CUITE ET CHARCUTERIE

Saucisse de Lyon nature
Saucisse de Lyon carottes et pistaches
Saucisse de Lyon aux champignons

JAMBON CUITS

Jambon bernois spéc. cuit env. 6kg

Jambon de derrière Restaurant ca. 4.2kg

Jambon de derr. Rest coupé CLI env. 500g

Jambon de campagne a/coue. Env. 4.5kg vac

Jambon Persillé vac

Museau de boeuf 2000g

Poitrine de dinde rôtie 2kg vac IMP

Jusqu'à epuisement du stock quantité minimum de commandes dès Fr. 500.

PLT-Brochette de cuisse pomme de terre rosmarin (150-180g) 10x

PLT-Brochette de cuisse lard et poivron (150-180g) 10x PLT-Brochette de stick de poulet épicé (150-200g) 10x