

## BOUCHERIE CHASSINEAU

## BOEUF

Code Article	Désignation	UV	Prix de vente	Remise
001-0-10	Filet de boeuf de Salers origine france entier nature VBF			
001-0-30	Queue de filet de boeuf ( par 5Kgs )			
001-0-50	Filet de boeuf paré piécé origine france Salers			
001-1-10	Filet de boeuf de Bavières nature			
001-1-50	Filet de boeuf Bavières paré piécé			
001-2-10	Filet de boeuf frais entier S/V CEE 2K800 + Nature			
001-2-30	Filet de Boeuf paré piécé Normand origine France			
001-2-50	Filet de boeuf paré piécé			
007-0-00	Aloyau d'origine française de race Salers			
007-1-00	Aloyau Milieu de Train viande de Bavière			
008-0-00	Déhanché français entier nature			
008-1-00	Déhanché Milieu de Train viande de Bavières			
008-2-00	Déhanché de boeuf CEE entier			
010-0-10	Faux-filet origine france Salers entier			
010-0-20	Faux-filet entier origine france ( Normand )			
010-0-30	Faux-filet frais Salers piécé origine france			
010-1-10	Faux-filet de Bavières entier ( 7 kg + )			
010-1-20	Faux-filet Bavières coupé			
010-1-30	Faux-filet Bavières piécé			
010-1-40	Faux filet entier origine France Normand piécée			
010-2-10	Faux-filet entier C.E.E. 6K +			
010-2-20	Faux-filet entier Charolais origine France			
010-2-30	Faux-filet CEE piécé			
010-2-50	L - Bone de Bavières			
010-3-10	Faux Filet entier d' Aubrac origine français			
020-0-00	Côte de boeuf salers 5 manches entière origine france			
020-0-30	Côte de boeuf salers piécée origine france			
020-1-00	Côte de boeuf de Bavière 5 côtes entière			
020-1-20	Côte de boeuf en 1 kg CEE			
020-1-30	Côte de boeuf Bavières piécée			
020-2-00	Côte de boeuf 5 manches entière			
020-2-20	Côte de boeuf piécée Angus			
020-2-30	Côte de boeuf piécée C.E.E.			
020-3-00	Côte de boeuf piécée C.E.E origine Irlande			
020-3-30	Côte de boeuf piécée Normande origine France			
025-0-10	Entrecôte salers entière nature origine france			
025-0-20	Noix d'entrecôte entière d' Argentine congelée			
025-0-30	Entrecôte Salers piécée origine france			
025-1-10	Entrecôte Bavières entière 3.500 KG +			
025-1-20	Entrecôte entière ( d' Angus )			
025-1-30	Entrecôte Bavières piécée			
025-2-10	Entrecôte entière CEE 4 Kgs +			
025-2-20	Entrecôte Normande Extra origine France			
025-2-30	Entrecôte CEE piécée (3kg+)			
025-3-10	Entrecôte entière CEE d' Irlande			
025-3-30	Entrecôte piécée CEE origine Irlande			
026-2-10	Noix d'entrecôte entière SV			
026-2-30	Entrecôte entière Blonde d' Aquitaine 5Kgs +			
035-2-18	Coeur de Rumsteack Nature Normand origine France			
039-0-40	Coeur de rumsteck entier PAD Salers origine France			
039-0-50	Pavé de rumsteck Salers origine france			

# BOEUF

Code Article	Désignation	UV	Prix de vente	Remise
039-0-60	Façon tounedos de Salers origine France			
039-1-40	Rumsteack viande de Bavière			
039-1-50	Pavé coeur de rumsteack Bavières			
039-1-52	Pavé de rumsteack CEE origine Irlande			
039-2-40	Rumsteack paré			
039-2-42	Filet de rumsteack entier race Salers origine France			
039-2-50	Pavé de rumsteack CEE			
039-2-52	Pavé Filet de Rumsteack Salers			
039-2-60	Pavé de rumsteack Normand origine France			
039-3-40	Coeur de Rumsteack PAD CEE			
039-3-50	Pavé rumsteack d 'Aubrac origine france			
043-0-40	Hampe de boeuf entière origine France			
043-0-50	Hampe de boeuf parée piécée Black d'Angus			
044-0-40	Bavette entière de Bavières			
044-0-50	Bavette Aloyay CEE piécée origine Irlande			
045-0-40	Bavette semi parer Salers origine française			
045-0-50	Bavette piécée Normande origine France			
045-0-60	Bavette piécée de Salers origine france			
045-1-40	Bavette d'aloiau de Bavières semi parée			
045-1-50	Bavette d'aloiau boeuf Bavière piécée			
045-2-40	Bavette entière CEE PAD			
045-2-50	Bavette d'aloiau CEE piécée			
045-3-40	Bavette PAD entière d'Angus			
047-0-10	Onglet de boeuf d' Angus nature			
047-0-20	Onglet de boeuf nature			
047-0-40	Onglet BF UE PAD			
047-0-50	Onglet BF piécé			
047-1-10	Onglet de BF de Bavières Semi Paré			
047-1-40	Onglet Boeuf Frais nature			
050-0-10	Aiguillette rumsteack nature Bavière			
050-0-18	Emmincé de BF			
050-0-40	Aiguillette rumsteack PAD S/V			
050-0-50	Steack Salers origine france			
050-0-60	Rôti aiguillette rumsteack			
055-0-10	Aiguillette baronne entière nature Bavière			
055-0-40	Aiguillette baronne entière parée			
060-0-10	Tranche origine France de Salers entière nature			
060-0-40	Coeur de Tranche PAD origine France (Charolaise ou Blonde			
060-1-10	Tranche boeuf de Bavière entière semi paré			
060-1-40	Tranche de boeuf de Bavière parée			
060-2-40	Tende de tranche PAD S/V CEE 5/6 kg			
060-2-50	Rosbif Charolais d origine France			
060-2-60	Rosbeef Tranche Origine France d' Aubrac			
060-3-60	Rosbeef origine France Salers			
064-0-60	Rôti de boeuf CEE			
065-1-10	Jarret de Boeuf D/R/Ficelé d' Aubrac origine France pesé			
065-1-40	Gîte noix PAD Bavière			
065-2-40	7.Semelle PAD CEE			
066-0-10	Nerveux de gîte-noix à pot-au-feu S/V			
071-0-40	Rond de gîte noix paré S/V			
071-1-10	Rond de gîte noix frais nature Bavière			
071-2-40	Rond de tranche grasse			

## BOEUF

Code Article	Désignation	UV	Prix de vente	Remise
075-0-50	Viande à fondue			
076-1-40	Poire de Salers			
076-2-40	Langue de chat de Salers			
077-0-40	Plat de tranche grasse			
078-0-50	Steack 1er choix			
078-1-50	Steack Origine France de Charolais			
080-0-40	Boule de macreuse			
085-0-40	Viande à tartare origine France de Salers ( Semelle )			
085-0-90	Viande à hacher pour tartare			
085-1-40	Viande tartare origine France d ' Aubrac ( Semelle )			
085-2-40	Viande de BF pour brochette			
085-2-90	Viande pour Tartare CEE ( Par 15 kgs )			
087-0-90	Tartare pur boeuf 5% M.G. origine France			
088-0-90	Viande pour hacher, bolognaise			
088-3-90	Steak haché frais pur boeuf 15% M.G. Origine France			
088-3-95	Viande hachée Cheveux d'ange Origine France			
089-0-90	Carpacio tranché S/Vide			
095-0-10	Paleron de BF CEE à braiser			
096-0-10	Viande à braiser de BF			
097-0-10	Poitrine de boeuf sans os			

**BOEUF**

Code Article	Désignation	UV	Prix de vente	Remise
100-0-00	Gîte avec os			
100-0-10	Gîte sans os			
108-0-10	Hampe PAD d' Origine France			
109-0-10	Noix Basse côte de boeuf d'angus			
110-0-10	Bourguignon Origine France d' Aubrac			
115-0-30	Bourguignon, sauté de boeuf			
120-0-00	Plat de côte avec os			
120-0-60	T- Bone d'Angus			
120-1-60	Viande de Boeuf à braiser			
125-0-00	Queue de boeuf coupée			
130-0-30	Tartare aux couteaux origine France Charolais			
135-0-10	Parure de boeuf GRATUITE			
140-0-10	Moelle de boeuf			
145-0-00	Os à moelle coupé			

## VEAU

Code Article	Désignation	UV	Prix de vente	Remise
200-1-10	Rôti de Veau Orloff			
200-2-10	Sous-noix de veau entière			
200-2-60	Rôti de veau extra			
204-1-00	Cuisseau de veau			
205-1-10	Noix de veau blanche extra, entière Origine France			
205-2-10	Noix de veau N°2			
205-2-20	Noix de veau blanche			
205-2-30	Rond de veau			
205-2-50	Escalope de veau noix			
205-3-20	Longe de veau S/OS CEE			
210-2-10	Noix pâtissière de veau entière			
215-2-10	Quasi de veau blanc entier			
215-2-12	Quasi de veau piécé			
220-2-20	Milieu de veau pour escalope			
225-2-60	Rôti de veau ( Noix pâtissière )			
225-3-80	Haut de côte de veau			
230-2-10	Filet de veau entier nature			
230-2-30	Tête ou queue de filet de veau			
232-1-10	Filet de veau de lait entier nature			
235-1-50	Pavé de veau extra Quasi origine france			
235-2-50	Pavé de veau ( sous noix )			
238-0-10	Onglet de veau épluché pesé nature			
238-0-40	onglet de veau nature			
240-0-50	Paillard de veau			
240-2-50	Escalope de veau N°1			
240-2-52	Escalope de veau dans la noix N°1			
240-3-50	Escalope de veau dans la noix N°2			
245-0-60	Paupiette de veau			
250-1-00	Carré de veau blanc extra entier Fermier ( Limousin )			
250-2-00	Carré de veau entier origine France de Dordogne detallonné			
250-3-80	T Bone de Veau de Dordogne			
252-2-00	Demi carré de veau 1er choix			
254-2-80	Côte de Veau 1ère			
255-1-80	Brochette d'onglet de veau			
260-1-00	Selle de veau blanc extra			
265-1-10	Bas de carré de veau extra blanc sans os			
265-2-10	Bas de carré de veau sans os			
265-2-60	Rôti de veau bas de carré			
271-1-10	Epaule de veau extra blanc sans os			
271-2-10	Epaule de veau blanc sans os			
271-2-60	Rôti de veau épaule Extra			
282-0-30	Blanquette de veau Extra			
282-3-30	Rôti de veau S/Noix			
285-0-60	Poitrine de veau farcie			
285-0-80	Blanquette de veau Epaule / Bas de carré			
285-1-00	Poitrine de veau Extra			
285-1-20	Sauté de veau Extra			
285-2-20	Poitrine de veau sans os, flanchet			
286-1-80	Tendron de veau extra			
286-2-80	Tendron de veau CEE			
289-2-00	Jarret de veau avant entier			
289-2-80	Jarret de veau avant entier coupé			

**VEAU**

Code Article	Désignation	UV	Prix de vente	Remise
290-1-00	Jarret de veau arrière entier nature			
290-1-80	Jarret de veau extra coupé, pesé entier nature			
290-2-00	Osso Bucco dans le Jarret de veau arrière			
290-2-80	Osso-bucco de veau			
290-3-80	Poitrine de veau roulée			
292-0-30	Parure de veau GRATUITE			
295-0-00	Os de veau			

## AGNEAU

Code Article	Désignation	UV	Prix de vente	Remise
300-1-00	Saute d'Agneau A/OS CEE			
300-2-00	Agneau			
305-2-00	Rosbif ou baron d'agneau			
307-0-00	Demi-rosbif d'agneau (Carré+selle)			
310-0-50	Brochette d'agneau CEE			
310-1-00	Gigot d'agneau désossé pesé nature			
310-1-20	Rouelle de gigot d' Origine France de Bellac			
310-1-30	Noix de gigot sans os			
310-2-30	Gigot d' agneau roulé / ficelé pesé nature de Bellac			
310-2-35	Steack de gigot avec os			
310-2-40	Gigot d'agneau A/os			
310-2-60	Sauté d'agneau s/os			
310-2-80	Noisette d'agneau pesé Nature			
310-3-60	Gigot d'agneau désossé ficelé CEE pesé nature			
311-1-20	Gigot d'agneau désossé à plat pesé nature ( Bellac origine			
312-1-20	Culotte d'agneau nature			
316-0-00	Souris d'agneau CEE			
316-2-00	Epaule d' agneau nature Origine France de Lozère			
330-1-00	Selle d'agneau Nature			
330-1-40	Lambschop Agneau de Bellac			
330-1-70	Selle d'agneau dessossée, roulée, ficelée P/Nature de Bellac			
330-1-80	Selle d'agneau parée piécée, Lambchop extra			
330-2-00	Carré d'agneau 3 côtes ( Origine France)			
330-2-10	Selle d'agneau désossée entière pesée nature			
330-2-40	Selle d'agneau sans os et sans flanchet PAC			
330-2-80	Selle d'agneau nature Lambchop			
345-0-00	Coffre agneau entier non fendu 13 côtes			
350-0-00	Carré d'agneau 13 côtes nature extra			
350-2-00	Carré d'agneau 13 côtes nature			
355-0-00	Carré d'agneau 10 côtes nature extra			
355-2-00	Carré d'agneau 10 côtes nature			
360-0-00	Carré d'agneau 8 côtes nature extra			
360-2-00	Carré d'agneau 8 côtes détalonné pesé nature de Bellac			
360-2-80	Côte d'agneau première			
365-2-00	Carré d'agneau 6 côtes nature extra			
374-0-80	Côte d'agneau filet d' Origine France de Bellac			
375-1-80	Carré d' agneau découvert de Bellac			
375-2-00	Pavé de gigot d'agneau de Bellac			
375-2-80	Côte d'agneau découverte			
385-2-00	Papillon d'agneau, épaules et collier			
386-0-00	Epaule d'agneau nature ou désossée pesée nature			
386-0-10	Epaule d'agneau CEE désossée, roulée , ficelée pesée			
386-2-20	Epaule d'agneau de Bellac dessossé, roulé, ficelé pesée			
386-2-50	Sauté d'agneau, épaule sans os			
390-0-00	Sauté de Collier d'agneau avec os de Bellac			
390-0-80	Collier d'agneau coupé de Bellac origine France			
391-1-00	Sauté d'agneau collier			
392-0-00	Poitrine d'agneau nature			
392-0-60	Epigrame d'agneau Bellac			
393-0-00	Travers d'agneau			
393-0-90	Viande d'agneau à hacher			
395-0-00	Os d'agneau GRATUIT			

**AGNEAU**

Code Article	Désignation	UV	Prix de vente	Remise
398-0-10	Brochette d'agneau du Quercy			



## PORC

Code Article	Désignation	UV	Prix de vente	Remise
400-0-00	Carré, longe de porc			
400-0-60	Rôti de porc filet			
400-0-80	Côte de porc			
400-0-81	Côte de porc première			
400-1-00	Carré de porc Fermier			
400-2-00	Brochette de porc			
402-1-00	Rôti de porc Fermier Pays Basque MANEX			
408-0-10	Filet mignon de porc			
408-3-10	Mignonette de porc			
410-0-50	Grillade de porc Echine			
415-0-00	Echine de porc entière avec os			
415-0-10	Echine de porc entière sans os			
415-0-22	Echine + palette de porc fermier			
415-0-30	Sauté de porc			
415-0-60	Rôti échine de porc			
415-0-80	Côte de porc échine			
417-0-00	Jambon frais entier 8 à 12 kg			
417-0-08	Sauté de Porcelet			
420-0-00	Rôti Echine de porc Fermier Pays Basque ( MANEX )			
420-0-02	Rôti de porc fermier du Sud Ouest			
420-0-08	Palette de porc fermière			
420-0-10	Palette de porc entière sans os			
420-0-18	Palette de porc demi-sel sans os			
420-0-60	Carré de porc Ibérique			
423-0-00	Jarret ou kakos de porc frais à rôtir			
423-0-08	Kako de porc demi-sel			
425-0-10	Gorge de porc			
427-0-00	Oreille de porc 1/2 sel			
427-0-20	Culotte de porcelet			
427-0-50	Carré de porcelet			
427-0-55	Cochon de lait ( Selon cours )			
427-2-00	Rouelle de porc			
430-0-00	Poitrine de porc			
430-0-08	Tête de filet mignon de porc			
430-0-18	Poitrine demi-sel sans os			
440-0-10	Lard gras épais, bardière ou caron			
445-0-10	Barde de lard			
455-0-00	Travers de porc à griller			
455-0-08	Travers demi-sel			
455-1-00	Travers de porc fermier			
460-0-10	Joue de porc			
470-0-10	Crépine de porc			
472-0-10	Foie de porc			
475-0-10	Sang de porc ( pièce )			
477-0-14	Jambon Bellota 36 mois S/OS			
480-0-10	Saindoux			
490-0-00	Pavé de porc			
495-0-00	Os de porc			

## VOLAILLE

Code Article	Désignation	UV	Prix de vente	Remise
500-0-00	Suprême de pintade chaponnée			
500-0-10	Aileron de poulet A			
500-0-15	Manchon de poulet A			
500-0-30	Suprême de poulet A			
500-0-40	Filet de poulet A CEE			
500-0-42	Fricassée de volaille			
500-0-43	Emmincé de volaille			
500-0-49	Brochette de poulet			
500-0-50	Cuisse de poulet A CEE			
500-0-70	Poulet PAC			
500-0-90	Foie de poulet CEE			
500-0-95	Carcasse de poulet			
500-0-98	Gesier de poulet confit, S/V par 1kg			
500-1-50	Pilon de poulet			
500-3-80	Cordon bleu de volaille			
502-0-00	Cuisse de chapon noir éffilé			
502-0-30	Suprême de poulet Fermier			
502-0-40	Filet de poulet Fermier			
502-0-50	Cuisse de poulet Fermier			
502-0-70	Poulet Fermier			
515-0-70	Coquelet			
517-0-70	Coq coupé			
518-0-00	Poule au sol			
520-0-10	Pintade fermière PAC			
520-0-30	Suprême de pintade classe A			
520-0-50	Cuisse de pintade classe A			
520-0-70	Pintade PAC			
520-1-30	Suprême de pintade Fermier			
525-0-00	Lapin entier			
525-0-20	Râble de lapin			
525-0-50	Cuisse de lapin			
525-0-70	Sauté de lapin			
525-0-90	Foie frais de lapin			
525-0-92	Terrine de lapin extra Pyrex			
525-3-90	Pâté de foie 1/2 lune			
526-0-00	Lapin charcutier à terrine			
530-0-00	Dinde fermière éffilée			
530-0-70	Caille PAC			
530-0-99	Barquette de 18 Oeufs			
535-0-00	Canard PAC			
535-0-10	Brochette de canard			
535-0-40	Filet de canard			
535-0-42	Filet de poulet avec peau			
535-0-50	Cuisse de canard à rôtir			
535-0-60	Manchon de canard frais			
535-0-70	Sauté de canard			
535-0-90	Foie frais de canard			
535-0-95	Carcasse de canard			
535-0-96	Aiguillette de canard			
536-0-42	Magret de canard fumé entier			
536-0-50	Cuisse de canard gras à confire			
536-0-52	Magret de canard fumé tranché ( la barq. )			

## VOLAILLE

Code Article	Désignation	UV	Prix de vente	Remise
536-0-90	Foie gras de canard 1er choix frais cru S/V ( Origine France )			
536-0-94	Gésier de Canard frais			
536-1-40	Magret de canard extra 400/450g			
536-1-90	Foie gras de canard extra frais cru S/V			
536-2-40	Magret de canard 350/400g			
537-0-58	Cuisse de canard confite, boîte 5/1 ( condit.x 10 )			
537-0-68	Manchon de canard gras confit, boîte 5/1			
537-0-94	Gesier de canard confit, boîte 5/1			
537-1-58	Chapon Fermier PAC			
537-2-94	Gesier de canard confit, boîte 4/4			
538-0-94	Graisse d'oie ou de canard en boîte de 4/4			
538-0-95	Graisse d'oie en boîte de 5/1			
538-1-95	Graisse de canard boîte de 5/1			
539-0-90	Foie gras d'oie frais import S/V			
540-0-40	Filet de canette de Barbarie			
540-0-50	Cuisse de canette			
540-0-70	Canette PAC classe A			
540-2-00	Canette de Challans			
547-0-00	Pigeon PAC (pièce)			
547-1-00	Pigeon plus de 500g			
550-1-70	Foie gras de canard entier mi-cuit S/V (Duperier)			
550-2-70	Foie gras de canard mi-cuit 30% Mx (la boîte de 400g)			
550-3-70	Foie gras mi-cuit en boîte ( 1 Kg ) 30% de Mx			
555-0-40	Filet de dinde sans peau			
555-0-50	Escalope de dinde piécé			
555-0-60	Filet de dinde en rôti bardé			
556-0-00	Osso Bucco de dinde			
556-0-60	Cuisse de dinde à rotir			
556-2-50	Blanquette de dinde s/os			
560-0-00	Agneau de lait entier			
560-0-01	Haut de cuisse de poulet			
568-0-30	Viande de biche pour fabrication			
570-0-00	Dinde PAC			
570-2-00	Suprême de poularde			
570-2-70	Faisan PAC			
572-0-00	Filet de Poulet Cuit			
572-0-70	Poule faisane PAC			
572-1-00	Cuisse de poule			
572-2-00	Poule faisane plumée			
574-0-00	Canard sauvage avec plumes			
574-0-30	Sot l'y Laisse de Poulet			
574-0-50	Sot l'y laisse de Dinde			
574-2-00	Canard sauvage Pac ( Colvert )			
574-2-50	Paupiette de Volaille			
575-0-00	Suprême de chapon			
575-2-00	Pigeon ramier sans plumes			
576-0-00	Perdrix plumé			
578-0-00	Perdreux gris plumé import.			
578-0-20	Perdreux Pac			
578-2-00	Perdreux rouge plumé import			
580-0-00	Lapin de garenne français			
580-0-70	Lapin de garenne PAC			

## VOLAILLE

Code Article	Désignation	UV	Prix de vente	Remise
580-1-00	Chèvre			
580-2-00	Lapin de garenne import			
582-0-00	Lièvre français entier avec poils			
582-0-15	Pièce de Boeuf Charolaise			
582-0-20	Râble de lièvre			
582-0-50	Cuisse de lièvre			
582-0-70	Lièvre PAC			
582-2-00	Lièvre import entier avec poils			
585-0-00	Cuissot de biche			
585-0-50	Magret d'Oie			
586-0-00	Pavé de Biche			
586-0-10	Dos de biche sans os			
587-0-00	Epaule de biche avec os			
587-0-12	Epaule de biche sans os			
588-0-10	Sauté de biche sans os			
590-0-00	Gigue de chevreuil			
591-0-00	Dos de chevreuil extra			
592-0-00	Epaule de chevreuil extra			
593-0-40	Civet de chevreuil extra sans os			
594-0-10	Cuissot cerf avec os (GB)			
595-0-00	Os de gibier			
596-0-00	Cuissot de sanglier extra			
597-0-00	Dos de sanglier avec os extra			
597-0-10	Dos de sanglier sans os extra			
598-0-00	Epaule de sanglier A/OS			
598-0-30	Sauté de sanglier S/OS			
598-0-35	Viande de sanglier pour fabrication			

## TRIPERIE

Code Article	Désignation	UV	Prix de vente	Remise
605-0-40	Foie de genisse non piécé			
605-0-50	Foie de génisse piécé			
610-1-10	Foie de veau extra entier (au cours du jour)			
610-1-50	Foie de veau extra piécé (au cours du jour)			
610-2-10	Foie de veau CEE entier (au cours du jour)			
610-2-50	Foie de veau CEE piécé (au cours du jour)			
625-0-10	Rognon de BF coupé			
640-2-10	Rognon de veau			
645-0-10	Rognon de porc			
650-0-10	Rognon d'agneau vrac nature			
650-0-40	Tripoux en Bocaux par 6			
655-0-10	Langue de boeuf			
660-0-10	Langue de veau			
662-0-10	Langue d'agneau			
664-0-10	Langue de porc			
666-0-10	Cervelle de veau			
667-0-10	Cervelle d'agneau			
670-2-10	Ris de veau gorge			
671-1-40	Noix de ris de veau extra parée			
671-2-10	Noix de ris de veau ( Pommes )			
672-0-10	Ris d'agneau			
677-0-70	Pain de tripe cuisinée à la mode de Caen			
678-0-10	Museau de boeuf			
679-0-40	Gras-double en pain de 2,5 kg env.			
680-0-10	Cuir de veau (tête de veau désossée)			
680-0-60	Tête de veau roulée avec langue Extra			
680-1-60	Tête de porc entière			
680-1-80	Coeur de veau			
695-2-10	Joue de boeuf			
696-1-00	Pied de veau			
697-0-00	Pied de porc			
698-0-04	Pied d'agneau			

## CHARCUTERIE

Code Article	Désignation	UV	Prix de vente	Remise
700-0-10	Jambon cuit supérieur avec couenne			
705-0-10	Jambon cuit DD			
705-0-20	Jambon Crock			
705-0-30	Jambon cuit DD sup. ( Barquette de 10 tranches)			
706-0-10	Epaule cuite DD (x 4kg)			
707-0-10	Saucisse Couteau du Pays Basque ( MANEX )			
708-1-10	Jambon de parme tranché, la barquette			
708-2-10	Jambonneau cuit avec couenne			
710-1-10	Jambon de Bayonne supérieur entier			
710-1-70	Brochette de Boeuf			
711-2-30	Jambon sec supérieur Aoste tranché, /320g la pièce			
714-1-10	Boudin aux pommes			
714-2-10	Jambon de Serrano entier			
714-2-20	Terrine de campagne au sel de Guérande ( 3kgs )			
714-2-30	Jambon de Serrano tranché, barquette 500g			
715-2-10	Salami tranchée			
715-3-30	Jambon sec tranché (à la barquette)			
715-3-35	Jambon de pays entier			
720-1-10	Jambon de Parme supérieur entier			
721-1-20	Jambon Bellota 36 mois A/OS			
722-0-10	Coppa tranché (la barquette)			
724-0-10	Bacon entier			
724-0-30	Bacon tranché ( Barquette )			
725-0-10	Viande de grison			
726-0-10	Bresaola			
730-0-10	Poitrine fumée sous vide par demie			
730-0-30	Poitrine fumée tranchée sans couenne, sans croquant S/V par			
730-0-50	Lardon allumette fumé, barquette de 1kg			
730-1-10	Poitrine fumée entière			
730-1-12	Poitrine fumée Traditionnelle			
735-1-10	Bigourdane, Poitrine salée séchée entière artisanale			
736-0-10	Ventrèche poivrée			
737-0-10	Mortadelle pistachée			
740-0-70	Lasagne pur boeuf français (plat de 3kg S/V)			
740-0-90	Chair à saucisse (par 1kg env. S/V)			
743-0-70	Pluma Ibérique Congelé par 5 kg			
747-0-10	Cervelas droit /1kg			
750-0-70	Saucisse fraîche chipolata 50g			
750-1-70	Chipolata aux herbes			
752-0-70	Saucisse de porc Paysanne			
755-0-70	Saucisse fraîche Toulouse PP			
755-1-70	Saucisse couteau			
757-0-72	Boudin cocktail blanc ou noir			
757-1-70	Saucisse cocktail Francfort			
760-0-70	Saucisse de volaille			
762-0-70	Saucisson de Lyon à cuire			
762-0-72	Saucisson lyonnais pistaché			
763-0-70	Saucisse de Morteau			
764-0-20	Saucisse de Montbeliard			
764-0-70	Saucisse fumée			
764-1-20	Saucisson Corrézien			
765-0-70	Boudin noir Boyau à cuire			

## CHARCUTERIE

Code Article	Désignation	UV	Prix de vente	Remise
765-0-72	Boudin antillais			
765-0-74	Boudin blanc Cognac			
765-1-70	Boudin à l'oignon extra			
769-0-70	Choucroute spéciale brasserie, boîte 5/1			
769-0-72	Chorizo cru à griller			
769-0-74	Choucroute cuite seau de 5 Kg ( graisse d'oie-champagne )			
770-0-70	Saucisse de Francfort BN S/At par 2kg			
770-0-75	Saucisse de Strasbourg			
772-0-00	Rillette d' Oie ( Bol de 2.2kgs )			
772-0-70	Rillette au poulet rôti ( Bol de 2kgs )			
772-0-72	Bac d' Andouillette en gelée			
772-0-76	Andouillette 5A Gilbert LEMELLE			
772-0-80	Andouillette de canard (Canaillette) S/V			
774-0-70	Merguez Extra			
778-0-10	Saucisson sec PP haché gros			
778-0-12	Saucisson sec PP tranché S/At			
778-0-40	Saucisse sèche supérieure (fer à cheval) [à la pièce]			
778-0-50	Saucisson sec d'Auvergne			
778-0-70	Rosette de Lyon ( la Barquette )			
778-0-80	Salami type Danois			
778-0-90	Chorizo en U, doux ou fort			
778-0-92	Chorizo cular fort droit long			
778-0-95	Chorizo tranché ( la barquette )			
788-1-10	Saucisson à l'ail fumé boyau naturel Droit			
788-3-10	Saucisson cuit à l'ail			
792-0-72	Andouille de Vire véritable			
792-0-74	Andouille de Guéménée			
794-0-10	Pancetta			
794-0-20	Pâté de tête pain env.2.3kg			
794-0-35	Terrine de pied de porc désossé cuit			
796-0-10	Rillette pur porc extra, bol			
796-0-15	Rillette pur porc en pain S/V 1.2kg			
796-0-20	Rillette porc et oie extra			
798-0-00	Pâté de campagne en pain (2kg env.)			
798-0-02	Mousse de canard			
798-0-28	Pâté en croûte			
798-0-50	Pâté de campagne à l'échalotte			
798-0-75	Terrine de foie de volaille confit (2,250kg)			
798-0-81	Terrine de canard			
798-0-82	Terrine de campagne Pyrex			
798-0-83	Terrine de sanglier			
798-0-84	Terrine de chevreuil			
798-1-83	Terrine de foie gras			
799-0-80	Feuille de Brick			

## ARTICLES DIVERS

Code Article	Désignation	UV	Prix de vente	Remise
800-0-70	Crème liquide			
800-1-70	Lait entier ou 1/2 écrémé			
805-0-70	Oeufs de poule			
810-0-70	Bavette Black Angus Piécée CEE			
810-1-70	Panse de BF			
812-0-70	Manchon de Canard à confir			
815-0-10	Pâté de campagne supérieur de Lozère			
815-0-50	Saumon fumé tranché			
815-2-10	T - Bone de porc			
815-2-50	Joue de veau			
816-0-10	Pot-au-Feu portion ( Origine France Viande Salers )			
817-0-40	Filet de boeuf Extra 3k +			
820-0-00	Carré de porc fermier Pays Basque ( MANEX )			
825-0-70	Carré d'agneau 3 Ctes d'origine france			
830-0-00	Milieu train de côte de BF baguette ( BLACK D'ANGUS )			
840-0-00	Pavé de Boeuf Origine France Salers (Aiguillette de			
850-0-00	Cuisse de poulet Jaune ( par 5kgs )			
851-0-00	Brochette d' onglet de Boeuf			
852-0-00	Côte de Boeuf Aubrac piécée origine France			
853-0-00	Bavette Semi / parée d' Aubrac Origine France			
854-0-00	Echine 1/2 sel			
855-0-00	Coppa entier			
856-0-00	Entrecôte entière Extra Simmenthal 4 kg +			
890-0-00	Prestation de service			