

VIANDE DE PORC EN GROS

**Du mardi 13 octobre
au samedi 24 octobre**



Prix au Kg

Découpe



- Côtes de porc	17,70€	14,50 €
- Palette de porc	18,50€	14,70 €
- Rouelle de porc	19,45€	15,45 €
- Saucisses nature*	17,50€	15,50 €
- Saucisses aux herbes*	17,95€	15,90 €
- Rôti de porc filet	21,45€	18,95 €

* chipolatas ou saucisses de Toulouse

Grosses pièces ⁽¹⁾



- Poitrine de porc entière	8,10 €
- Épaule de porc entière	10,15 €
- Longe de porc entière	12,15 €
- Jambon frais entier	14,15 €

Entiers



- Quart avant (environ 20 Kg) ⁽²⁾	7,15 €
- Quart arrière (environ 30 Kg) ⁽³⁾	11,15 €
- Porc entier ou demi-porc ⁽⁴⁾	7,75 €

(1) Découpe gratuite à façon selon votre choix - pas de quantité minimum.

(2) Échine, viande à pâté, palette, poitrine à saler, escalope ou rôti, jarret

(3) Rôti filet, filet mignon, jambon entier ou en rouelle, poitrine, viande à pâté

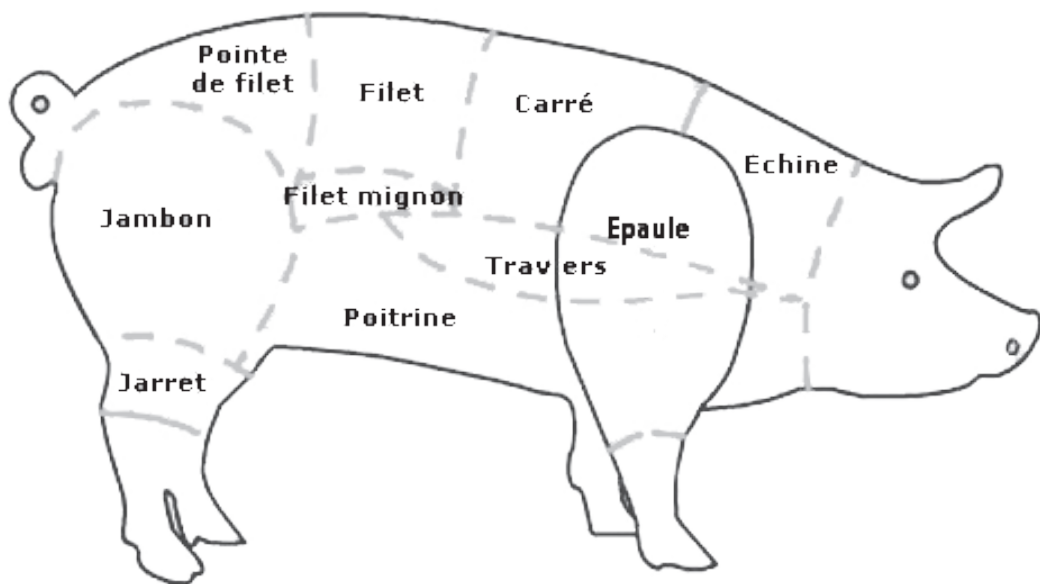
(4) Poids ½ porc : environ 45-50 Kg



À COMMANDER AU MOINS 8 JOURS À L'AVANCE

AUPRÈS DE NOS ÉQUIPES DE BOUCHERS

Pensez à apporter vos boîtes et vos sacs !



Longe = pointe de filet + filet + carré + échine + filet mignon

Palette = partie de l'épaule

Rouelle = tranche dans le jambon frais

Le rôti est coupé dans le filet