

# VIANDE DE PORC EN GROS

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



**Prix au Kg**

## Découpe



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

\* chipolatas ou saucisses de Toulouse

## Grosses pièces<sup>(1)</sup>



- 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) <sup>(2)</sup>	7,15 €
- Quart arrière (environ 30 Kg) <sup>(3)</sup>	11,15 €
- Porc entier ou demi-porc <sup>(4)</sup>	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

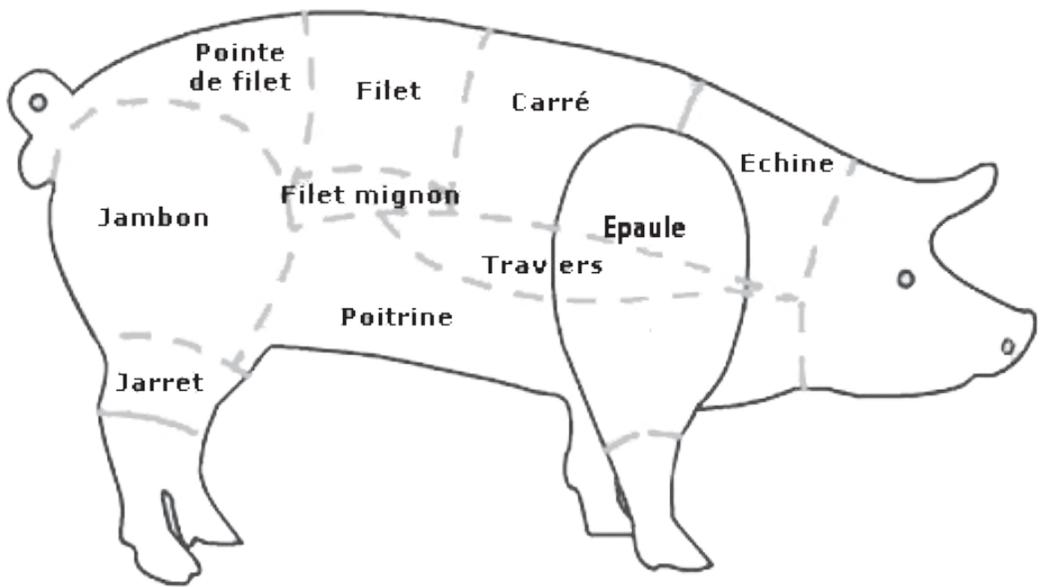
(4) Poids ½ porc : environ 45-50 Kg



**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