

## LABORATOIRE VIANDES - ENILV

21, rue du Château St Étienne 15000 AURILLAC Tél: 04.71.46.26.78

Mail: atechno-viandes.aurillac@educagri.fr



# Bon de commande

Prénom NOM:	
Entreprise:	
Téléphone :	

#### Produits sous réserve de disponibilités.

Les commandes doivent être effectuées au plus tard mercredi midi pour une récupération la même semaine.

#### Horaires d'ouverture :

Du lundi au jeudi de 8h00 à 12h00 et de 13h30 à 17h30. Le vendredi de 8h00 à 12h00.

Date de	la command	e:	/	/
---------	------------	----	---	---

### Date de récupération souhaitée :

Jeudi	 _/_		
Vendredi	_/	_/_	

Produits secs	Prix€ TTC/Kg	Qté ou poids
SAUCISSON SEC (≃250g) (réf. 501)	25.00	
SAUCISSE SÈCHE (≃300g) (réf. 502)	25.00	
ROSETTE (≃700g à 800g) (réf. 503)	27.30	
COPPA (la pièce) (réf. 506)	31.50	
COPPA (10 tranches) (réf. 507)	42.00	
POITRINE SÈCHE SÉCHÉE (réf. 508)	16.80	
JAMBON SEC (6 mois) (réf. 511)	11.60	
JAMBON SEC (5 tranches) (réf. 513)	25.00	
JAMBON SEC DÉSOSSÉ (réf. 516)	17.90	
CHORIZO (réf. 517)	21.00	
1/2 JAMBON SEC DÉSOSSÉ (réf. 520)	18.90	
TALON JAMBON SEC DÉSOSSÉ (réf. 522)	9.50	

Produits à cuire	Prix € TTC/Kg	Poids
CHAIR À SAUCISSE (réf. 401)	8.00	
SAUCISSES (≃7/Kg) (réf. 402)	9.00	
SAUCISSES AUX HERBES (≃15/Kg) (réf. 403)	9.50	
CHIPOLATAS (≃15/Kg) (réf. 404)	9.50	
MERGUEZ PUR PORC (≃15/Kg) (réf. 405)	9.50	
CHAIR À PÂTÉ (réf. 411)	7.50	
SAUCISSON À CUIRE (réf. 412)	11.00	

Plats cuisinés	Prix € TTC par bocal	Nb de bocaux
TRIPOUX STÉRILISÉS (2) (350g) (réf. 759)	8.30	
TRIPOUX STÉRILISÉS (4) (700g) (réf. 760)	14.70	
LANGUE DE PORC EN SAUCE (750g) (réf. 761)	9.80	
PÂTÉ DE CAMPAGNE (180g) (réf. 762)	4.40	
RAGOÛT PORC CHÂTAIGNE (750g) (réf. 763)	12.30	
CONFIT DE PORC (750g) (réf. 764)	12.40	
CIVET DE PORC (750g) (réf. 765)	11.50	
FRITONS (180g) (réf. 766)	4.40	
JAMBONNEAU EN CONSERVE (réf. 768)	7.50	
PÂTÉ DE TÊTE (180g) (réf. 769)	4.40	
RILLETTES (180g) (réf. 770)	4.40	
SAUCE BOLOGNAISE (3/4 pers.) (380g) (réf. 777)	7.10	
SAUCISSE CONFITE DE VIANDE BOVINE (2 pers.) (300g.) (réf. 778)	7.10	
ROGNONS DE PORC AU PORTO (2 pers.) (350g) (réf. 779)	6.30	
POUNTI (3/4 pers.) (350g) (réf. 783)	6.30	
JARRET VIANDE BOVINE (300g) (réf. 784)	7.20	
TERRINE VIANDE BOVINE (180g) (réf. 785)	4.40	
RILLETTES DE BŒUF (180g) (réf. 786)	4.40	
TRIPES (350g) (réf. 787)	8.10	
PORC AU CURRY (2 pers.) (réf. 789)	8.30	
BŒUF BOURGUIGON (3/4 pers.) (700g) (réf. 798)	15.50	
BŒUF AUX OLIVES (3/4 pers.) (700g) (réf. 799)	15.50	









Page 1/2



## LABORATOIRE VIANDES - ENILV

21, rue du Château St Étienne 15000 AURILLAC Tél : 04.71.46.26.78

Mail: atechno-viandes.aurillac@educagri.fr



Produits frais	Prix € TTC/Kg	Nb de parts ou poids
RÔTI AVEC OS (réf. 102)	9.50	
RÔTI SANS OS (réf. 103)	11.80	
CÔTELETTES (réf. 104)	11.20	
GRILLADES (réf. 105)	16.00	
FILET MIGNON (réf. 106)	18.00	
JAMBON FRAIS (≃10Kg) (réf. 107)	7.00	
POITRINE MORCEAU (réf. 109)	4.80	
MAIGRE DE PORC 1ère cat. (saucisson) (réf. 110)	9.00	
MAIGRE DE PORC 2ème cat. (pâté) (réf. 1102)	8.00	
SAUTÉ DE PORC SANS OS (réf. 111)	9.00	
GORGE MORCEAU (réf. 113)	4.80	
LARD FRAIS MORCEAU (réf. 117)	4.00	
ESCALOPE DE PORC (réf. 129)	13.50	

Charcuterie cuite	Prix € TTC/Kg	Unité ou Kg
RÔTI CUIT (réf. 119)	16.00	
PÂTÉ DE CAMPAGNE (pain≃2.5Kg) (réf. 201)	9.50	
JAMBON CUIT ENTIER (≃6Kg) (réf. 203)	14.00	
JAMBON CUIT (5 tranches) (réf. 205)	21.00	
TALON JAMBON CUIT (réf. 206)	8.00	
JAMBONNEAU (petit ou gros) (réf. 207)	17.00	
FROMAGE DE TÊTE (pain≃2.5Kg) (réf. 208)	9.50	
FRITONS (barquette ~ 300g) (réf. 209)	3.80	
FRITONS (pain≃2.5Kg) (réf. 210)	9.50	
BOUDIN NOIR (dispo. en hiver) (réf. 211)	9.50	
PÂTÉ DE CAMPAGNE (barquette≃300g) (réf. 215)	3.80 pièce	
FROMAGE DE TÊTE (barquette≃300g) (réf. 216)	3.80 pièce	
RILLETTES (pain≃2.5Kg) (réf. 212)	9.50	
FRITONS (barquette ~ 300g) (réf. 213)	3.80 pièce	
POUNTI (pain≃2.5Kg ou tranches) (réf. 780)	11.00	
SAUCISSON À L'AIL (réf. 219)	15.00	

Abats	Prix € TTC/Kg	Nb de parts ou poids
LANGUE DE PORC (réf. 121)	3.00	
ROGNONS ENTIERS (réf. 122)	3.00	
ROGNONS PRÊTS À CUIRE (réf. 123)	6.00	
FOIE TRANCHE (réf. 124)	4.60	
FOIE ENTIER (réf. 125)	3.00	

Porc entier	Prix € TTC/Kg	Qté
PORC TRANSFORMÉ ENTIER (≃100Kg) OU DEMI-PORC TRANSFORMÉ (≃50Kg) (réf. 130)	6.30 € le Kg	

Produits saumurés	Prix € TTC/Kg	Nb de parts ou poids
POITRINE SALÉE (réf. 301)	6.30	
COTIS (pointe côtes) (réf. 302)	6.00	
JAMBE SALÉE (réf. 303)	5.50	
PIEDS SALÉS (réf. 305)	3.00	
LARD SALÉ (réf. 307)	6.50	
BARDIÈRE (réf. 308)	4.00	

Plateau	Prix € TTC/Kg	Qté
PLATEAU DE CHARCUTERIES (25/30 pers.) (composé de pâté, rillettes, fritons, pâté de tête, jambonneau, saucisson, saucisse sèche) (réf. 606) Idéal pour l'apéritif!	48.00 € le plateau	

Tarifs applicables depuis le 01/02/2024 (TVA 5.5%)









Page 2/2