

Tva 5,5%

| PRODUITS FRAIS | | Nb de P. ou Poids | Prix TTC /Kg | DATE DE COMMANDE : atecho-viandes.aurillac@educagri.fr | |
|-------------------|---|-------------------|--------------|--|---|
| 102 | ROTI AVEC OS | | 9,50 | NOM : | |
| 103 | ROTI SANS OS | | 11,80 | ENTREPRISE OU SERVICE : | |
| 104 | COTELETTES | | 11,20 | pour le : JEUDI ou VENDREDI | |
| 105 | GRILLADES | | 16,00 | les commandes doivent être effectuées avant le mercredi midi et sont disponibles à partir du jeudi | |
| 106 | FILET MIGNON | | 18,00 | | |
| 107 | JAMBON FRAIS env. 10 Kg | | 7,00 | | |
| 109 | POITRINE MORCEAU | | 4,80 | | |
| 110 | MAIGRE DE PORC 1 ^{ère} cat (saucisson) | | 9,00 | | |
| 1102 | MAIGRE DE PORC 2 ^{ème} cat (paté) | | 8,00 | | |
| 111 | SAUTE PORC SANS OS | | 9,00 | | |
| 113 | GORGE MORCEAU | | 4,80 | | |
| 117 | LARD FRAIS MORCEAU | | 4,00 | | |
| 129 | ESCALOPE DE PORC | | 13,50 | | |
| ABATS | | Nb de P. ou Poids | Prix TTC /Kg | PRODUITS SECS | |
| 121 | LANGUE DE PORC | | 3,00 | 501 | SAUCISSON SEC ≈250g |
| 122 | ROGNONS ENTIERS | | 3,00 | 502 | SAUCISSE SECHE ≈300g |
| 123 | ROGNONS PRETS A CUIRE | | 6,00 | 503 | ROSETTE ≈700g à 800g |
| 124 | FOIE TRANCHE | | 4,60 | 506 | COPPA (La pièce) |
| 125 | FOIE ENTIER | | 3,00 | 507 | COPPA (10 tranches) |
| | | | | 508 | POITRINE SECHE sechée |
| | | | | 511 | JAMBON SEC 6 MOIS |
| | | | | 513 | JAMBON SEC (5 tranches) |
| | | | | 516 | JAMBON SEC DESOSSE |
| | | | | 517 | CHORIZO |
| | | | | 520 | 1/2 JAMBON DESOSSE |
| | | | | 522 | TALON JAMBON SEC DESOSSE |
| CHARCUTERIE CUITE | | Unité ou Kg | Prix TTC /Kg | PLATS CUISINES EN BOCAUX | |
| 119 | ROTI CUIT | | 16,00 | 759 | TRIPOUX STERILISES (2) 350g |
| 201 | PATE CAMPAGNE (Pain≈2,5Kg) | | 9,50 | 760 | TRIPOUX STERILISES (4) 700g |
| 203 | JAMBON CUIT ENTIER ≈6Kg | | 14,00 | 761 | LANGUE DE PORC SAUCE 750g |
| 205 | JAMBON CUIT 5 Tranches | | 21,00 | 762 | PATE CAMPAGNE 180g |
| 206 | TALON JAMBON CUIT | | 8,00 | 763 | RAGOUT PORC CHATAIGNE 750g |
| 207 | JAMBONNEAU (Petit ou gros) | | 17,00 | 764 | CONFIT DE PORC 750g |
| 208 | FROMAGE DE TETE (Pain≈2,5Kg) | | 9,50 | 765 | CIVET DE PORC 750g |
| 209 | FRITONS (Barquette ≈300g) | | 3,80 | 766 | FRITON 180g |
| 210 | FRITON (Pain≈2,5Kg) | | 9,50 | 768 | JAMBONNEAU CONSERVE |
| 211 | BOUDIN NOIR (Hiver) | | 9,50 | 769 | PATE DE TETE 180g |
| 215 | PATE CAMPAGNE (Barq≈300g) | | 3,8 pièce | 770 | RILLETES180g |
| 216 | FROMAGE DE TETE (Barq≈300g) | | 3,8 pièce | 777 | SAUCE BOLOGNAISE (3/4 pers) 380g |
| 212 | RILLETTE (pain≈2,5Kg) | | 9,50 | 778 | SAUCISSE CONFITE de VIANDE BOVINE (2 pers) 300g |
| 213 | RILLETTE (Barq≈300g) | | 3,8 pièce | 779 | ROGNONS DE PORC AU PORTO (2 pers) 350g |
| 780 | POUNTI (pain≈2,5Kg ou tranche) | | 11,00 | 783 | POUNTI (3/4 pers) 350g |
| 219 | SAUCISSON A L'AIL | | 15,00 | 784 | JARRET VIANDE BOVINE 300g |
| | | | | 785 | TERRINE VIANDE BOVINE 180g |
| | | | | 786 | RILLETTE DE BOEUF 180g |
| | | | | 787 | TRIPES 350g |
| | | | | 789 | PORC AU CURRY (2 pers) |
| | | | | 798 | BOURGUIGNON (3/4 pers) 700g |
| | | | | 799 | BŒUF AU OLIVES (3/4 pers) 700g |
| PRODUITS SAUMURES | | Nb de P. ou Poids | Prix TTC /Kg | DIVERS | |
| 301 | POITRINE SALEE | | 6,30 | 130 | PORC TRANSFORME ENTIER (≈100Kg) OU DEMI (≈50Kg) |
| 302 | COTIS (Pointe côtes) | | 6,00 | 606 | PLATEAU CHARCUTERIES (25- 30 pers) (composé de paté, rillette, friton, paté de tête, jambonneau, saucisson, saucisse sèche) Idéal pour l'apéritif |
| 303 | JAMBE SALEE | | 5,50 | | |
| 305 | PIEDS SALES | | 3,00 | | |
| 307 | LARD SALE | | 6,50 | | |
| 308 | BARDIERE | | 4,00 | | |
| DUITS A CUIRE | | Poids | /Kg | | |
| 401 | CHAIR A SAUCISSE | | 8,00 | | |
| 402 | SAUCISSES ≈7/Kg | | 9,00 | | |
| 403 | SAUCISSES HERBES ≈15/Kg | | 9,50 | | |
| 404 | CHIPOLATAS ≈15/Kg | | 9,50 | | |
| 405 | MERGUEZ Pur porc ≈15/Kg | | 9,50 | | |
| 411 | CHAIR A PATE | | 7,50 | | |
| 412 | SAUCISSON A CUIRE | | 11,00 | | |



Atelier techno viandes-ENILV
Lycée G.POMPIDOU
BP 537. 150005 AURILLAC

Bon de commande
TARIF 2023 applicable au 01/04/2023
Tva 5,5%

tel : 04.71.46.26.78.
fax : 04.71.46.26.43

