

# Beauval



# Catalogue *de viande*

*Viande de qualité pour Collectivités  
Horeca  
Particuliers*

Valable à partir d'octobre 2009 jusqu'à la nouvelle édition. Uniquement via votre grossiste ou supermarché.



## UNE VIANDE DU TERROIR

Beauval a été fondée en 1996 et tire son nom du lieu-dit du Beau Vallon, une terre située près de l'entreprise. Beauval est fière de ses traditions rurales, des paysages vallonnés avoisinants et des sols limoneux de la région où l'on a fait de l'élevage du Blanc Bleu Belge la principale activité agricole. Beauval travaille avec un centre de sélection ainsi que 27 fermes intégrées. Ces fermes sont reconnues pour la finition des bovins provenant de leur propre élevage garantissant ainsi un bien-être animal. En travaillant localement, nous nous engageons non seulement à défendre les intérêts de notre agriculture mais également à minimaliser notre empreinte écologique.

## UN GOÛT AUTHENTIQUE

En quelques années, l'entreprise est devenue pionnière dans la restauration en Belgique et aux Pays-Bas en misant sur l'innovation et le respect du goût authentique.

«Nous ne sélectionnons notre viande bovine qu'à partir de femelles âgées de 4 à 6 ans et ayant pâturé au moins deux saisons. Leur alimentation est régie par un cahier des charges strict et est contrôlée par un organisme tiers et indépendant, car celle-ci transpose le goût via la graisse intra-musculaire, ce qui n'est pas le cas chez les taureaux. Par ailleurs, la viande subit 2 maturations: d'abord dans l'os pendant 3 jours et, après désossage, dans un sac sous vide pendant 14 jours, donnant ainsi à la viande son goût unique et authentique.»



## LE SPÉCIALISTE DU BOEUF

Beauval a fait de la viande de boeuf, de la découpe initiale au produit fini et dérivé, sa spécialité. L'entreprise s'adresse ainsi à une large clientèle, allant du restaurateur au distributeur. Le client a ainsi un vaste choix de produits (prêts à trancher, viandes portionnées et élaborées) conditionnés (sous skin, sous atmosphère, sous vide ou sous film étirable).



**Prêt A Trancher (PAT)** - Ces muscles, après avoir été désossés, pelés complètement « à bleu » et emballés sous vide dans nos ateliers modernes certifiés BRC, sont prêts à être tranchés par le professionnel sans aucune perte, classification ou travail supplémentaire (hors attendrissage éventuel\*).

De la viande d'organes est également disponible : langue de boeuf fraîche, foie de boeuf, coeur, queue, os à moelle.



**24,44**  
€/ kg

### Filet pur

Filet pur

Avec chaînette

Pièce de +/- 4,5 kg



**13,33**  
€/ kg

### Filet Mignon

Petite tête

Tache noire

Obus

Pointe de platte cuisse

Extra tendre

A commander par kg,  
à partir de 3 kg



**11,67**  
€/ kg

### Roastbeef \*

Filet d'Anvers

Balle d'épaule

Boule d'aloyau

Aiguillette

Tache noire

1er choix

A légèrement attendrir

A commander par kg, à partir de  
3 kg



**9,44**  
€/ kg

### Platte cuisse \*

Platte cuisse

Pièce de +/- 3 kg



**7,78**  
€/ kg

### Entrecôte 3 côtes

Entrecôte 3 côtes

Beaucoup de goût

Pièce de +/- 4 kg



**10,56**  
€/ kg

### Entrecôte 6 côtes

Entrecôte 6 côtes

Pièce de +/- 3 kg



**11,67**  
€/ kg

### Côte à l'os

Côte à l'os

Qualité supérieure

Pièce de +/- 4 kg



**12,22**  
€/ kg

### Contre-filet sans os

Contre-filet sans os

Pièce de +/- 3 kg



**11,11**  
€/ kg

### Pelé royal

Omoplatte

Petite tête

Boule d'aloyau

Trumeau

Extra tendre, goût authentique

Pièce de +/- 3 kg



**9,78**  
€/ kg

### Pelé I \*

Platte cuisse

Bavette du flanchet

Faux filet

Chapeau de curé

Balle d'épaule

A attendrir

Idéal pour des steaks resto

A commander par kg, à partir  
de 5 kg



**8,33**  
€/ kg

### Pelé II \*

Tache noire

Spiringue

Coude

Faux filet

Chapeau de curé

A attendrir

Idéal pour des steaks menu

A commander par kg  
à partir de 5 kg



**7,22**  
€/ kg

### Petit nerf

Petit nerf

Pour les connaisseurs

Pièce de +/- 1,5 kg



**3,78**  
€/ kg

### Bouilli

Poitrine

Platte côte

Jarret

Platte côte & poitrine = 3,78 €

Jarret = 4,44€



**5,56**  
€/ kg

### Carbonnades

Carbonnades

Extra maigre du collier

Prêt à découper

A commander par kg,

A partir de 5 kg



**8,71**  
€/ kg

### Onglet

Onglet

Uniquement sur commande

Pièce de +/- 1 kg



**6,11**  
€/ kg

### Américain

Américain

A commander par kilo,

A partir de 5 kg

# Boeuf portionné

origine



**31,34**  
€/kg

## Filet pur

Filet pur

Sans chaînette  
Entièrement nettoyé  
Sous vide par 10  
180, 200, 220 et 250 gr  
Emballage ISP = 32,46 €



**14,11**  
€/kg

**PRIX PLANCHER**

## Chateaubriand

Filet mignon

Très tendre  
Sous vide par 10  
180, 200, 220 et 250 gr  
Emballage ISP = 15,22 €



**13,89**  
€/kg

## Tournedos

Filet d'Anvers

Non bardé  
Sous vide par 10  
180, 200, 220 et 250 gr  
Emballage ISP = 15,00 €



**12,98**  
€/kg

## Rumsteak

Platte cuisée  
Roastbeef

Très tendre  
Sous vide par 10  
180, 200, 220 et 250 gr  
Emballage ISP = 14,09 €



**10,71**  
€/kg

## Steak minute

Platte cuisée  
Roastbeef

Sous vide par 10  
1,8 kilo



**10,34**  
€/kg

## Roastbeef

Mignon : 14,27 €/kilo Très tendre  
1<sup>er</sup> choix : 12,59 €/kilo légèrement attendri  
Platte cuisée : 10,34 €/kilo attendri  
Sous vide 1 kilo



**12,41**  
€/kg

## Steak Royal

Pelé royal

Très tendre, meilleur prix – qualité  
Sous vide par 10  
180, 200, 220 et 250 gr  
Emballage ISP = 13,52 €



**5,75**  
€/kg

**PRIX CHOC**

## Langue de bœuf

Surgelé

Toujours disponible  
A partir d'1 carton de +/- 12 kg  
= 6,39 €  
A partir de 3 cartons de +/- 12 kg  
= 5,75 €



**8,99**  
€/kg

## Steak menu

Pelé 2<sup>ème</sup> choix

Sous vide par 10  
150, 180, 200, 220 et 250 gr

**11,05**  
€/kg

## Steak resto

Pelé 1<sup>er</sup> choix

Sous vide par 10  
150, 180, 200, 220 et 250 gr

## Viande d'organes

Uniquement sur commande  
Le lundi pour livraison  
à partir de jeudi,  
voir liste de prix à l'arrière.

**12,57**  
€/ kg



### Entrecôte 6 côtes

Entrecôte 6 côtes

Sous vide par 10  
300 gr

Emballage IVP = 13,69 €

**12,24**  
€/ kg



### Côte à l'os

Côte à l'os

Emballage IVP  
4 x 1000 gr

**13,55**  
€/ kg



### Contre-filet

Contre-filet sans os

Sous vide par 10  
300 gr

Emballage IVP = 14,66 €

**8,61**  
€/ kg



### Entrecôte 3 côtes

Entrecôte 3 côtes

Sous vide par 10

**6,52**  
€/ kg



### Carbonnades

Carbonnades

Emballage sous vide 2 kg

**5,29**  
€/ kg



### Bouilli

Poitrine

Platte côte avec os

Jarret avec os

Emballage sous vide 2 kg

Platte côte = 5,29 €

Jarret = 5,44 €

## Emballage SKIN individuel (ISP)



Après découpe, la viande est emballée via une technique spéciale sous vide par laquelle le plastique colle à la viande comme une deuxième peau. Beauval est la seul en Belgique à utiliser cette technique pour le secteur de la restauration. Cette dernière offre de nombreux d'avantages :

- Conservation prolongée jusqu'à 21 jours
- Maturation de la viande prolongée dans l'emballage
- Possibilité de faire un stock de sécurité
- Pas de perte en cuisine
- Facile à congeler (et à décongeler)



S  
E  
U

BEST

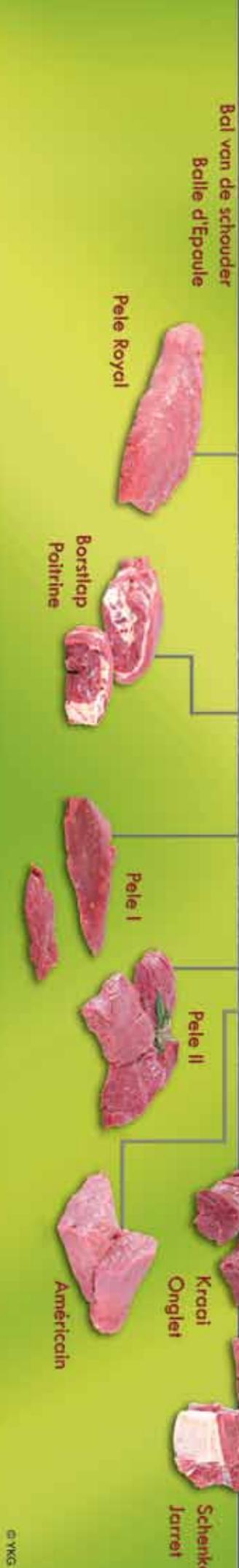
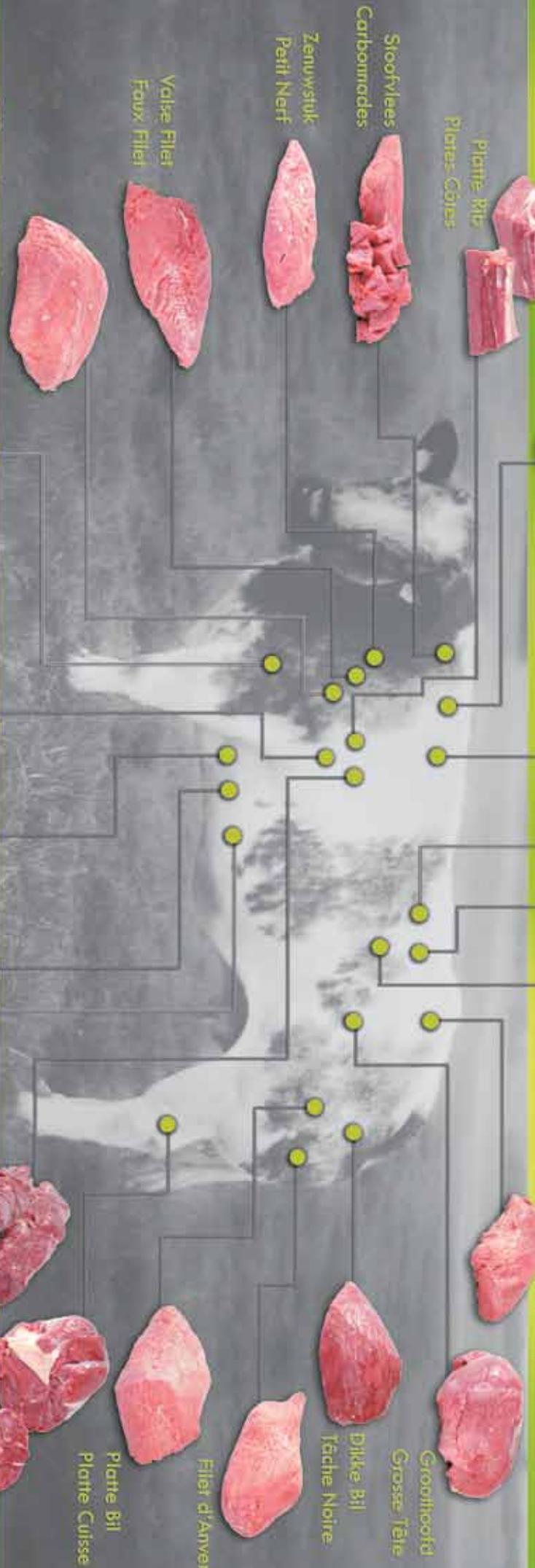
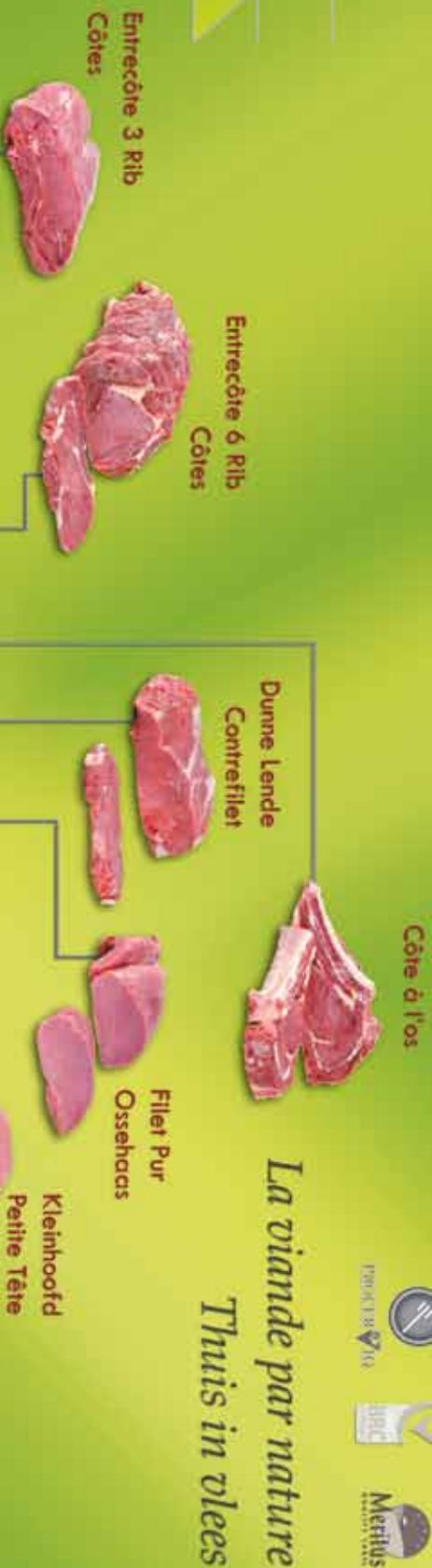
BETTER

GOOD

Beaufort is een unieke, geschiedrijke floor en 100% geweid op limo- en rietland, op een natuurlijke manier, met natuurlijke ingrediënten, rijk aan smaak, smaak en vitaliteit. Het is een unieke combinatie van natuur en traditie. Het is een unieke combinatie van natuur en traditie. Het is een unieke combinatie van natuur en traditie.



La viande par nature  
Thuis in vlees





Les porcs Certus bénéficient de soins parfaits. Ils sont tout spécialement sélectionnés et souffrent donc moins de stress. Ainsi, la viande reste très juteuse et tendre, elle perd donc très peu de sucs à la cuisson et prend très facilement une belle croûte dorée. La qualité de la viande dans votre assiette est aussi le résultat des conditions de vie idéales et des soins dont bénéficient ces porcs dans leurs étables et durant le transport. Par ailleurs, ces étables sont bien aérées et nettoyées. Les porcs Certus sont avant tout des animaux sains.

**5,06**  
€/ kg



### Longe

Sans filet pur  
Prêt à hacher  
3 pièces de 5 kilos par bac

**3,72**  
€/ kg



### Spiringue

Prêt à hacher  
3 pièces de 5 kilos par bac

**5,26**  
€/ kg

**PRIX CHOC**



### Aloyau

Sans os et entièrement nettoyé  
Prêt à découper  
8 pièces de 1 kilo par bac

**5,78**  
€/ kg



### Jambon entier

Découenné et désossé  
Découpé en 3 morceaux  
1 jambon de 6 kilos par bac

**3,94**  
€/ kg



### Balle d'épaule

Avec couenne  
Prêt à découper  
6 pièces de 1 kilo par bac

**4,44**  
€/ kg



### Poitrine

Coupé au carré avec os avec couenne  
2 pièces de 5 kilos par bac  
5,79 €/kg Coupé au carré et entièrement désossé  
Sous vide par pièce de 4 kilos  
6,13 €/kg Coupé au carré et entièrement désossé  
Tranches de 1 cm sous vide par 4 kg

**10,70**  
€/ kg



### Filet pur

Entièrement nettoyé  
Sous vide par 5 pièces de 500 gr  
Emballage sous vide individuel =  
11,22 €/kg

**3,95**  
€/ kg



### Spare Rib

Origine Belge, surgelé  
Par carton de 10 kilos = 4,39 €/kg  
A partir de 3 cartons de 10 kilos  
= 3,95 €/kg

**5,65**  
€/ kg

**PRIX PLANCHER**



**4,44**  
€/ kg



**7,33**  
€/ kg



**6,78**  
€/ kg



### Côtes au spiringue

**3,84**  
€/ kg

**PRIX CHOC**

Sous atmosphère (MAP)  
180 gr, 200 gr et 230 gr  
MAP 2,5 kg = 5,04 €/kg  
A partir de 10 kg = 4,24 €/kg  
A partir de 20 kg = 3,84 €/kg

### Carbonnades

Balle d'épaule  
Coupé à la main  
A partir de 10 kilos  
= 5,06 €/kg

### Rôti

Rôti au spiringue

Sous vide par 2 kg = 5,18 €/kg  
A partir de 10 kg = 4,95 €/kg  
A partir de 20 kg = 4,55 €/kg

Rôti au filet

Sous vide par 4,5 kg = 6,52 €/kg  
A partir de 10 kg = 6,15 €/kg  
A partir de 20 kg = 5,65 €/kg

Rôti épaule

Sous vide par 10 kg = 5,03 €/kg  
A partir de 10 kg = 4,44 €/kg

Rôti au jambon

Sous vide par 1 kg = 5,67 €/kg

### Mignonettes

Entièrement dégraissée

Entier VAC 4 kg = 7,33 €/kg  
VAC 10 x 150 / 180 / 200gr = 7,67 €/kg

### Sautés

Aloyau

VAC 10x 200gr

### Côtes au filet

**5,46**  
€/ kg

Sous atmosphère (MAP)  
180 gr, 200 gr et 230 gr  
MAP 2,5 kg = 6,40 €/kg  
A partir de 10 kg = 6,06 €/kg  
A partir de 20 kg = 5,46 €/kg

**2,10**  
€/ kg



### Jambonneau

Epaule  
2 pièces de 1 kg par sac

### Viande d'organes

Uniquement sur commande  
Le lundi pour livraison  
à partir de jeudi,  
voir liste de prix à l'arrière.

# Veau

La viande de veau de garantie BCV au Trèfle à Quatre Feuilles a été soumise à des autocontrôles supplémentaires et répond à des normes de qualité additionnelles. La norme BCV interdit par exemple l'utilisation de stimulateurs de croissance pendant l'élevage, même à des fins thérapeutiques. La viande ne doit aussi et surtout décélérer aucune trace de résidus d'antibiotiques. Le bien-être des animaux est également pris en considération, notamment par des conditions de logement minimales et des normes sévères de transport.



De la viande d'organes est également disponible : foie, ris, rognons, langue, os à moelle.

**13,33**  
€/kg



### *Carré avec os*

Sous vide 2,5 kg

### *Couronne*

Sous vide 1,2 kg : 17,65 €/kg

### *Mignonette*

Sous vide 2 kg : 21,37 €/kg

Sous vide 10x200 gr : 21,99 €/kg

ISP 10x200 gr : 23,10 €/kg

**22,22**  
€/kg



### *Filet pur*

Avec chaînette

Sous vide 1,5 kg

Sur commande le lundi pour livraison à partir de jeudi

**19,06**  
€/kg



### *Rôti*

Filet mignon / petit tête

Sous vide 2 kg

PAT

**9,50**  
€/kg



### *Osso bucco*

Surgelé

Jarret arrière scié à 3 cm

Par carton de 10 kg = 11,50 €/kg

A partir de 3 cartons = 9,50 €/kg

**13,93**  
€/kg



### *Côtes*

Carré avec os

Sous vide par 10, 250 gr = 14,39 €/kg

A partir de 10 kg = 13,93 €/kg

Emballage IVP = 15,50 €/kg

**20,18**  
€/kg



### *Médaillon*

Longe

Rôti

Sous vide par 10, 200 gr

ISP = 21,29 €/kg

**30,50**  
€/kg



### *Ris*

Frais / Entier

Uniquement sur commande le lundi pour livraison à partir de jeudi

**15,59**  
€/kg



### *Escalopes*

Rôti / Coupé finement

Sous vide par 10, 200 gr

**8,45**  
€/kg



### *Blanquette*

Spiringue

Flanchet

Sous vide 2 kg = 10,15 €/kg

A partir de 10 kg = 9,02 €/kg

A partir de 20 kg = 8,45 €/kg

Extra maigre = 13,32 €/kg

19,24  
€/kg



*Filet pur*

PAT  
Pièce de +/- 3 kg  
Uniquement sur commande le lundi  
pour livraison à partir de jeudi

11,27  
€/kg



*Contre filet*

PAT  
A commander par kg à partir de 2 kg  
ISP 6 x 200 gr = 13,68 €/kg  
Uniquement sur commande le lundi  
pour livraison à partir de jeudi

8,78  
€/kg



*Balle d'épaule*

PAT  
A commander par kg à partir de 2 kg  
Uniquement sur commande le lundi  
pour livraison à partir de jeudi

2,78  
€/kg

**PRIX PLANCHER**



*Carbonnades*

Parfait pour la friture !  
VAC = 3,33 €/kg  
VAC à partir de 10 kg = 2,78 €/kg

19,25  
€/kg

*Filet Lomo*

ISP 6 x 200 gr



# Welsh Lamb



## UNE VIANDE DE QUALITÉ

*L'agneau que nous utilisons provient directement des plaines du Pays de Galles. L'agneau gallois est une viande gastronomique depuis des générations. Celle-ci date du 14ème siècle et a bâti sa réputation grâce au climat particulier du pays de galles. Ce climat, régi par le Gulfstream et le vent d'ouest, permet aux agneaux de profiter d'une herbe de qualité tout au long de l'année. C'est pourquoi l'agneau gallois bénéficie d'un signe de qualité européen: «l'indication géographique protégée». L'UE reconnaît ainsi par ce statut les qualités et caractéristiques spécifiques de l'agneau Gallois ainsi que la région dans laquelle il est produit. Les logos ci-dessus vous garantissent à l'achat que votre agneau est né et élevé au Pays de Galles.*

## LE SPÉCIALISTE DE L'AGNEAU

*Beauval a fait de la viande d'agneau, de la découpe initiale au produit fini et dérivé, sa spécialité. L'entreprise s'adresse ainsi à une large clientèle, allant du restaurateur au distributeur.*

*Le client a ainsi un vaste choix de produits (prêts à trancher, viandes portionnées et élaborées) conditionnés (sous skin, sous atmosphère, sous vide ou sous film étirable).*



# WelshLamb / Prêt à trancher (P.A.T.)

15,00  
€/kg



## Selle

Prêt à trancher  
Pièce de +/- 2 kg

9,44  
€/kg



## Gigot

Avec aloyau et jarret  
Pièce de +/- 2,5 kg

7,78  
€/kg



## Basse-côtes

2 pièces de 500 gr

6,50  
€/kg

**ACTION**



## Agneau entier (en 3)

+/- 20 kg

## Agneau entièrement découpé

+ 0,60 €/kg

Gigot avec os  
Aloyau  
Côtelettes d'agneau  
Basse Côte  
Epaule désossée  
Ragoût (poitrine et collier)

## Avant d'agneau entier

+/- 8 kg

**SUPER ACTION 3,89  
€/kg**

## Avant d'agneau entier découpé

+ 0,60 €/kg

Epaule désossée  
Ragoût (collier)

A commander le lundi  
Pour livraison à partir de jeudi

7,78  
€/kg



## Epaule désossée

Pièce de 500 gr

5,11  
€/kg



## Poitrine ragoût avec os

Pièce de +/- 2 kg



# Portionnés - Viandes élaborées

origine

29,17  
€/kg



**Couronne**  
VAC 2x350 gr

28,09  
€/kg



**Filet**  
VAC 2x200 gr

28,09  
€/kg



**Filet pur**  
VAC 8x70 gr

16,54  
€/kg



**Côtes**  
MAP 1 kg

9,17  
€/kg



**Basse-côtes**  
MAP 1 kg

10,48  
€/kg



**Epaule**  
ZB MAP 750 gr

5,84  
€/kg



**Ragoût sans os**  
Poitrine  
Ragoût sans os  
Sous vide 2 kg

11,05  
€/kg



**Gigot**  
Avec os  
MAP 2,5 kg

## Viandes élaborées

15,72  
€/kg



**Brochettes**  
MAP 10x150 gr

7,81  
€/kg



**Epigrammes**  
MAP 15x70 gr

7,83  
€/kg



**Burgers**  
MAP 10x150 gr

6,83  
€/kg



**Merguez**  
MAP 40x50 gr



## *Emballage sous atmosphère modifiée*

La maîtrise de nos matières premières donne une garantie de fraîcheur et de qualité de nos préparations de viande fraîche. Beaucoup de nos produits sont fabriqués à la main sans rajouter de colorants ou conservateurs. Pour nos saucisses nous utilisons uniquement des boyaux naturels. Toutes nos spécialités sont emballées sous atmosphère modifiée sans coût supplémentaire et ont pour avantages :

- Fraîcheur prolongée de 7 jours
- Maintien de la structure de la viande hâchée
- Protection durant le transport
- Gestion plus facile des stocks



# Viandes Elaborées

## Hachés

à partir de

**3,54**  
€/kg



Haché Porc & Bœuf	MAP 3 kg	4,43 €/kg
	à partir de 10 kg	3,99 €/kg
	à partir de 20 kg	3,54 €/kg
Haché de campagne	MAP 3 kg	4,66 €/kg
Haché Spéciale Porc et veau	MAP 3 kg	4,77 €/kg
Haché de Toulouse aux fines herbes	MAP 3 kg	4,57 €/kg
Hachis de fromage	MAP 3 kg	4,81 €/kg
Haché de Merguez	MAP 3 kg	6,33 €/kg
Préparation de viande de poulet	MAP 3 kg	5,54 €/kg
Hachis d'agneau Nature	MAP 1 kg	7,44 €/kg
Américain Nature moulu	MAP 1 kg	6,89 €/kg
Américain Préparé Maison (boeuf)	POT 1 kg	6,64 €/kg
Préparé du chef (porc)	POT 1,5 kg	6,51 €/kg

## Saucisses

à partir de

**3,54**  
€/kg



Saucisse Porc & Bœuf	MAP 20x150 gr	4,43 €/kg
	à partir de 10 kg	3,99 €/kg
	à partir de 20 kg	3,54 €/kg
Saucisse de campagne	MAP 20x100/150/175 gr	4,81 €/kg
Chipolata de campagne droite	MAP 40x50 gr	5,16 €/kg
Saucisse spéciale Porc & Veau	MAP 20x100/150/175 gr	4,92 €/kg
Saucisse Toulouse	MAP 20x100/150/175 gr	4,72 €/kg
Chipolata italienne droite	MAP 40x50 gr	5,07 €/kg
Saucisse Fromage	MAP 20x100/150/175 gr	4,96 €/kg
Chipolata Fromage droite	MAP 40x50 gr	5,31 €/kg
Merguez droite	MAP 40x50 gr	6,83 €/kg
Merguez roulée	MAP 40x50 gr	7,13 €/kg
Saucisse de poulet	MAP 20x100/150/175 gr	5,69 €/kg
Chipolata de poulet roulée	MAP 20x160 gr	6,34 €/kg
Chipolata de poulet roulée	MAP 40x50 gr	6,04 €/kg
Saucisse d'agneau droite	MAP 40x50 gr	7,94 €/kg
Chipolata droite Porc et Veau	MAP 40x50 gr	5,27 €/kg
Chipolata roulée Porc et Veau	MAP 40x50 gr	5,57 €/kg

## Préparations d'hachés

**5,43**  
€/kg



*Crêpinettes*

sous atmosphère 20 x 110 gr

**4,93**  
€/kg



*Pain de viande en crêpinette*

sous atmosphère 3 x 500 gr

**5,43**  
€/kg



*Boulettes fraîches*

sous atmosphère 2 kg  
Boulettes de 30, 60 et 90 gr

# Viandes Elaborées

**3,89**  
€/kg

**ACTION**

*Escalope provençale panée*

sous atmosphère 8 x 140gr = 4,83 €  
à partir de 10 kg = 3,89 €

**6,06**  
€/kg



*Escalope de Prague*

sous atmosphère 8 x 140 gr

**6,11**  
€/kg



*Bûches de campagne  
ou de poulet*

sous atmosphère 12 x 120 gr  
Bûches de campagne = 6,11 €  
Bûches de poulet = 7,04 €

**6,50**  
€/kg



*Escalope de Vienne*

sous atmosphère  
8 x 140 gr

**8,07**  
€/kg



*Cordon bleu*

sous atmosphère  
14 x 170 gr

**6,72**  
€/kg



*Mini escalope provençale*

sous atmosphère  
30 x 30 gr

## Panés

## Roulades

**5,93**  
€/kg



*Roulades de porc ou de poulet*

sous atmosphère 12 x 160 gr  
Roulade de porc = 5,93 €  
Roulade de poulet = 7,04 €

**6,43**  
€/kg



*Oiseaux sans tête*

sous atmosphère  
12 x 160 gr

**5,93**  
€/kg



*Roulades ardennaise*

sous atmosphère  
12 x 160 gr

# Viandes Elaborées

6,39  
€/kg



*Côte de veau hachée*

sous atmosphère  
15 x 135 gr

4,89  
€/kg



*Steak haché – mini steak haché*

sous atmosphère  
Steak haché 15 x 130 gr = 4,89 €/kg  
Mini steak haché 30 x 30 gr = 7,00 €/kg

6,17  
€/kg



*Burger de poulet*

sous atmosphère  
15 x 100 gr

5,56  
€/kg



*(mini) Burger pané au fromage*

sous atmosphère  
Mini Burger au fromage 30 x 30 gr = 7,41 €/kg  
Burger au fromage 15 x 130 gr = 5,56 €/kg

5,56  
€/kg



*Hamburger*

sous atmosphère 15 x 140 gr

6,89  
€/kg

## Burgers

*Beefburger (100% beef)*  
sous atmosphère 15 x 130 gr

5,71  
€/kg



*Steak ardennais*

sous atmosphère  
15 x 100 gr

6,00  
€/kg



*Mini T-bone burger*

sous atmosphère  
15 x 100 gr

7,63  
€/kg



*Steak haché d'agneau*

sous atmosphère  
15 x 100 gr

7,81  
€/kg



*Epigramme d'agneau*

sous atmosphère  
15 x 70 gr

# Viandes Elaborées

7,11  
€/kg



*Lard Barbecue*

sous atmosphère 25 x 140 gr

8,03  
€/kg



*Steak de porc mariné*

sous atmosphère 9 x 110 gr

6,22  
€/kg



*Spare-ribs Marinés*

sous atmosphère 1,5 kg

10,79  
€/kg



*Steak country mariné*

sous atmosphère 5 x 140 gr

## Spécialités marinées

13,50  
€/kg



*Brochette de bœuf*

sous atmosphère 15 x 150 gr

10,83  
€/kg



*Torsade de lard*

sous atmosphère 25 x 50 gr

8,39  
€/kg



*Brochette de porc*

sous atmosphère 20 x 115 gr

15,72  
€/kg



*Brochette d'agneau*

sous atmosphère 10 x 150 gr

Autres brochettes :

brochettes de dinde,  
sous atmosphère 10 x 150 gr

9,44 €/kg

mini brochettes.

## Divers

11,75  
€/kg



*Rôti ardennais*

Sous vide 1 x 950 gr = 11,75 €  
ISP 6 x 150 gr, SKIN = 12,42 €

Demandez !



*Carpaccio de bœuf*

6,51  
€/kg



*Viande à pita*

sous atmosphère 2,5 kg

7,52  
€/kg



*Gyros de porc*

sous atmosphère 2,5 kg



*Cuit et rôti*



**0,61**  
€/Pièce

**PRIX CHOC !**  
Cervelas

**0,74**  
€/Pièce



Cervelas de cheval  
12x150 gr

**5,83**  
€/kg



Boudin blanc  
8x150 gr

**5,95**  
€/kg



Boudin blanc aux fines herbes  
8x150 gr

**0,61**  
€/Pièce



Cervelas  
12x150 gr

**0,74**  
€/Pièce



Cervelas pur bœuf  
12x150 gr

## Boudins

## Tête

**4,30**  
€/kg



Tête pressée gantoise  
2 kg

**5,83**  
€/kg



Tête pressée aux langues  
3 kg

**6,54**  
€/kg



Tête de veau  
2,18 kg

5,25  
€/kg



Pain de viande braisé  
2 kg

6,00  
€/kg



Pain de viande provençal  
1,35 kg

6,58  
€/kg



Pain de Strasbourg  
2,56 kg

7,59  
€/kg



Amuses gueule de  
poulet

8,40  
€/kg



Nids d'hirondelles  
30x170 gr

0,56  
€/stuk



Boulettes rôties  
12x95 gr

## Rôti

11,58  
€/kg



Rôti de porc  
2,92 kg

15,96  
€/kg



Roastbeef cuit

11,16  
€/kg



Médailles de porc  
5x200 gr

# Cuit et rôti

3,75  
€/kg

**ACTION**

Saucisson de jambon  
avec ou sans ail  
2,5 kg

4,38  
€/kg

Galantine aux champignons  
2,5 kg

4,38  
€/kg

Saucisson de veau 1er choix  
2,5 kg

6,21  
€/kg

Saucisson de Paris  
2,5 kg

5,63  
€/kg

Saucisson Breton  
1,20 kg

5,25  
€/kg

Saucisson Jardinière  
1 kg

6,58  
€/kg

Kielbassa  
1,34 kg

3,75  
€/kg

Saucisson de jambon sans ail  
500gr

## Cuits

Saucisson de ferme  
Pièce de 2,5 kg

5,38  
€/kg

5,61  
€/kg



Pâté d'Ardennes  
3 kg

7,43  
€/kg



Pâté aux poivres verts  
1 kg

6,35  
€/kg



Pâté sur assiette  
2,85 kg

6,35  
€/kg



Pâté à l'ancienne  
2 kg

5,14  
€/kg



Pâté crème  
2,15 kg

6,03  
€/kg



Pâté du chef  
1,50 kg



Pâté de campagne  
2 kg

5,71  
€/kg

## Pâté

## Salés et fumés

12,14  
€/kg



Bacon fumé  
2,34 kg

11,71  
€/kg



Rôti ardennais  
VAC 0,95kg = 11,71 €  
ISP 6 x 150 gr = 12,44 €

8,28  
€/kg



Lard au jambon salé  
2,15 kg

13,14  
€/kg



Bacon fumé super  
2,34 kg

# Viandes Cuisinées

## avec sauce

5,41  
€/kg



*Chicon au jambon gratin*  
VAC 1,25 kg = 6,76 €

5,17  
€/kg



*Goulash*  
VAC 1,30 kg = 6,72 €

8,36  
€/kg



*Langue de boeuf sauce madère*  
VAC 1,30 kg = 10,87 €

4,34  
€/kg

**ACTION**



*Carbonnades de boeuf*  
VAC 1,30 kg = 5,63 €

6,27  
€/kg



*Poulet curry chinois*  
VAC 1,30 kg = 8,15 €

6,63  
€/kg



*Lapin à la flamande*  
VAC 1,30 kg = 8,60 €

3,52  
€/kg



*Boulettes sauce tomate*  
VAC 1,30 kg  
Petites boulettes = 4,57 €  
Grandes boulettes = 4,38 €

6,27  
€/kg



*Poulet aigre-doux*  
VAC 1,30 kg = 8,15 €

7,41  
€/kg



*Blanquette de veau*  
VAC 1,30 kg = 9,63 €

3,52  
€/kg

**PRIX BAS**



*Sauce bolognaise*  
VAC 1,30 kg = 4,57 €

4,81  
€/kg



*Vol au vent*  
VAC 1,30 kg = 6,25 €

3,62  
€/kg



*Macaroni au jambon & fromage*  
VAC 1,30 kg = 4,70 €

6,43  
€/kg

**ACTION**



*Navarin d'Agneau*  
VAC 1,30 kg = 8,36 €

# Confits

5,71  
€/kg



*Confiture d'oignons aux raisins*

6,21  
€/kg



*Confiture d'airelles*

5,71  
€/kg



*Confiture d'oignons rouges*

6,21  
€/kg



*Confiture de chicons au miel*

5,71  
€/kg



*Confiture d'oignons à l'orange*

5,71  
€/kg



*Confiture d'oignons nature*

# Sandwich Meats



*Sandwich Steak*

Surgelé



7,52  
€/kg

*Gyros*

Surgelé



15,96  
€/kg

*Roasted Beef*  
*Roastbeef cuit*



6,51  
€/kg

*Préparé*

du chef (porc) = 6,51 €  
Préparé (bœuf) = 6,64 €



11,71  
€/kg

*Roasted Pork*  
*Rôti de porc cuit*



*Carpaccio*

Bœuf  
Surgelé

<b>Client</b>	
Nom	
Téléphone	
Autres	
<b>Adresse de livraison</b>	
Grossiste/Supermarché	
Date	

**Bœuf Prêt-A-Trancher**

**Prix TVA excl.**

**Nombre**

**Unité de commande**

050005	Plate cuisse de bœuf PAT	9,44 €	€/kg	Pièce de +/- 3 kg
050004	Roastbeef 1er choix PAT	11,67 €	€/kg	Kg, minimum 3 kg
050003	Filet mignon PAT	13,33 €	€/kg	Kg, minimum 3 kg
050006	Pelé royal PAT	11,11 €	€/kg	Pièce de +/- 3kg
050000	Filet Pur PAT	24,44 €	€/kg	Pièce de +/- 4,5 kg
050001	Contre-filet sans os PAT	12,22 €	€/kg	Pièce de +/- 3 kg
050002	Rundscôte à los PAT	11,67 €	€/kg	Pièce de +/- 4 kg
050009	Entrecôte Six Côtes PAT	10,56 €	€/kg	Pièce de +/- 3 kg
050010	Entrecôte Trois Côtes PAT	7,78 €	€/kg	Pièce de +/- 4 kg
050011	Petit Nerf PAT	7,22 €	€/kg	Pièce de +/- 1,5kg
050007	Pelé 1 PAT	9,78 €	€/kg	Kg, minimum 5 kg
050008	Pelé 2 PAT	8,33 €	€/kg	Kg, minimum 5 kg
050048	Bouilli Potirine AO PAT	3,78 €	€/kg	Kg, minimum 2 kg
050049	Bouilli Plate côte AO PAT	3,78 €	€/kg	Kg, minimum 2 kg
050050	Bouilli Jarret AO PAT	4,44 €	€/kg	Pièce de +/- 2kg
050014	Carbonnades PAT	5,56 €	€/kg	Kg, minimum 5 kg
050013	Viande pour Américain PAT	6,11 €	€/kg	Kg, minimum 5 kg
050012	Onglet PAT	8,71 €	€/kg	Pièce de +/- 1kg

**Bœuf viande d'organes : à commander le lundi pour livraison apad jeudi**

050019	Langue de bœuf fraîche	10,11 €	€/kg	Pièce de +/- 2kg
050020	Coeur de bœuf	4,29 €	€/kg	Pièce de +/- 1,5kg
050021	Foie de bœuf 1/4	2,13 €	€/kg	Pièce de +/- 1,5kg
050022	Queue de bœuf	5,25 €	€/kg	Pièce de +/- 1,5kg
050077	Os à moelle	1,25 €	€/kg	Pièce de +/- 2kg
050078	Os à moelle scié 4cm	1,88 €	€/kg	Pièce de +/- 2kg

**Bœuf surgelé**

**Prix TVA excl.**

**Nombre**

**Unité de commande**

050067	Langue de bœuf cong	6,39 €	€/kg	Carton de +/- 12kg
	à partir de 3 cartons	5,75 €	€/kg	Carton de +/- 12kg

**Bœuf portionné**

**Prix TVA excl.**

**Nombre**

**Unité de commande**

155018	Roastbeef plate cuisse VAC 1KG	10,34 €	€/kg	VAC 1KG
155019	Roastbeef 1er choix VAC 1KG	12,59 €	€/kg	VAC 1KG
155020	Roastbeef mignon VAC 1KG	14,27 €	€/kg	VAC 1KG
155021	Rumsteak 10*180GR VAC	12,98 €	€/kg	VAC 10*180GR
155022	Rumsteak 10*200GR VAC	12,98 €	€/kg	VAC 10*200GR
155023	Rumsteak 10*220GR VAC	12,98 €	€/kg	VAC 10*220GR
155024	Rumsteak 10*250GR VAC	12,98 €	€/kg	VAC 10*250GR
155025	Steak minute 10*180GR VAC	10,71 €	€/kg	VAC 10*180GR
155026	Rumsteak 10*180GR ISP	14,09 €	€/kg	ISP 10*180GR
155027	Rumsteak 10*200GR ISP	14,09 €	€/kg	ISP 10*200GR
155028	Rumsteak 10*220GR ISP	14,09 €	€/kg	ISP 10*220GR
155029	Rumsteak 10*250GR ISP	14,09 €	€/kg	ISP 10*250GR
155030	Tournedos 10*180GR VAC	13,89 €	€/kg	VAC 10*180GR
155031	Tournedos 10*200GR VAC	13,89 €	€/kg	VAC 10*200GR

155032	Tournedos 10*220GR VAC	13,89 €	€/kg	VAC 10*220GR
155033	Tournedos 10*250GR VAC	13,89 €	€/kg	VAC 10*250GR
155034	Tournedos 10*180GR ISP	15,00 €	€/kg	ISP 10*180GR
155035	Tournedos 10*200GR ISP	15,00 €	€/kg	ISP 10*200GR
155036	Tournedos 10*220GR ISP	15,00 €	€/kg	ISP 10*220GR
155037	Tournedos 10*250GR ISP	15,00 €	€/kg	ISP 10*250GR
155038	Chateaubriand 10*180GR VAC	14,11 €	€/kg	VAC 10*180GR
155039	Chateaubriand 10*200GR VAC	14,11 €	€/kg	VAC 10*200GR
155040	Chateaubriand 10*220GR VAC	14,11 €	€/kg	VAC 10*220GR
155041	Chateaubriand 10*250GR VAC	14,11 €	€/kg	VAC 10*250GR
155042	Chateaubriand 10*180GR ISP	15,22 €	€/kg	ISP 10*180GR
155043	Chateaubriand 10*200GR ISP	15,22 €	€/kg	ISP 10*200GR
155044	Chateaubriand 10*220GR ISP	15,22 €	€/kg	ISP 10*220GR
155045	Chateaubriand 10*250GR ISP	15,22 €	€/kg	ISP 10*250GR
155046	Steak Royal 10*180GR VAC	12,41 €	€/kg	VAC 10*180GR
155047	Steak Royal 10*200GR VAC	12,41 €	€/kg	VAC 10*200GR
155048	Steak Royal 10*220GR VAC	12,41 €	€/kg	VAC 10*220GR
155049	Steak Royal 10*250GR VAC	12,41 €	€/kg	VAC 10*250GR
155050	Steak Royal 10*180GR ISP	13,52 €	€/kg	ISP 10*180GR
155051	Steak Royal 10*200GR ISP	13,52 €	€/kg	ISP 10*200GR
155052	Steak Royal 10*220GR ISP	13,52 €	€/kg	ISP 10*220GR
155053	Steak Royal 10*250GR ISP	13,52 €	€/kg	ISP 10*250GR
155054	Filet Pur SCSP 10*180GR VAC	31,34 €	€/kg	VAC 10*180GR
155055	Filet Pur SCSP 10*200GR VAC	31,34 €	€/kg	VAC 10*200GR
155056	Filet Pur SCSP 10*220GR VAC	31,34 €	€/kg	VAC 10*220GR
155057	Filet Pur SCSP 10*250GR VAC	31,34 €	€/kg	VAC 10*250GR
155058	Filet Pur SCSP 10*180GR ISP	32,46 €	€/kg	ISP 10*180GR
155059	Filet Pur SCSP 10*200GR ISP	32,46 €	€/kg	ISP 10*200GR
155060	Filet Pur SCSP 10*220GR ISP	32,46 €	€/kg	ISP 10*220GR
155061	Filet Pur SCSP 10*250GR ISP	32,46 €	€/kg	ISP 10*250GR
155062	Contre Filet 10*300GR VAC	13,55 €	€/kg	VAC 10*300GR
155063	Contre Filet 10*300GR IVP	14,66 €	€/kg	IVP 10*300GR
155064	Côte à los 4*1000GR IVP	12,24 €	€/kg	IVP 4*1000GR
155065	Entrecôte 6 Côtes 10*300GR VAC	12,57 €	€/kg	VAC 10*300GR
155066	Entrecôte 6 Côtes 10*300GR IVP	13,69 €	€/kg	IVP 10*300GR
155067	Entrecôte 3 côtes 10*300GR VAC	8,61 €	€/kg	VAC 10*300GR
155068	Petit Nerf 10*180GR VAC	8,44 €	€/kg	VAC 10*180GR
155069	Petit Nerf 10*200GR VAC	8,44 €	€/kg	VAC 10*200GR
155070	Petit Nerf 10*220GR VAC	8,44 €	€/kg	VAC 10*220GR
155071	Petit Nerf 10*250GR VAC	8,44 €	€/kg	VAC 10*250GR
155072	Steak Palé 1 (Resto) 10*150GR VAC	11,05 €	€/kg	VAC 10*150GR
155073	Steak Palé 1 (Resto) 10*180GR VAC	11,05 €	€/kg	VAC 10*180GR
155074	Steak Palé 1 (Resto) 10*200GR VAC	11,05 €	€/kg	VAC 10*200GR
155075	Steak Palé 1 (Resto) 10*220GR VAC	11,05 €	€/kg	VAC 10*220GR
155076	Steak Palé 1 (Resto) 10*250GR VAC	11,05 €	€/kg	VAC 10*250GR
155077	Steak Palé 2 (Menu) 10*150GR VAC	8,99 €	€/kg	VAC 10*150GR
155078	Steak Palé 2 (Menu) 10*180GR VAC	8,99 €	€/kg	VAC 10*180GR
155079	Steak Palé 2 (Menu) 10*200GR VAC	8,99 €	€/kg	VAC 10*200GR
155080	Steak Palé 2 (Menu) 10*220GR VAC	8,99 €	€/kg	VAC 10*220GR
155081	Steak Palé 2 (Menu) 10*250GR VAC	8,99 €	€/kg	VAC 10*250GR
155082	Bouilli Jarret AO 3CM VAC 2KG	5,44 €	€/kg	VAC 2KG
155083	Bouilli plate côte AO 3CM VAC 2 KG	5,29 €	€/kg	VAC 2KG
155084	Carbonnades extra VAC 2KG	6,52 €	€/kg	VAC 2KG

**Porc Prêt-A-Trancher**

**Prix TVA excl.**

**Nombre**

**Unité de commande**

060048	Longue a.os PAT	5,06 €	€/kg	Bac de 3 Pièces de +/- 5 kg
060007	Spirisque a.os PAT	3,72 €	€/kg	Bac de 3 Pièces de +/- 2,5kg
060008	Aloyau s/os PAT	5,26 €	€/kg	Bac de 8 Pièces de +/- 1kg
060003	Jambon entier PAT (3 morceaux)	5,78 €	€/kg	Bac de 1 Pièce de +/- 6 kg
060069	Balle d'épaule avec couenne PAT	3,94 €	€/kg	Bac de 6 Pièces de +/- 1kg
060016	Jambonnette (épaule) PAT	2,10 €	€/kg	Sac de 2 Pièces de +/- 1kg
060020	Poitirine a.os + a/couenne PAT	4,44 €	€/kg	Bac de 2 Pièces de +/- 5 kg
060026	Collier sans couenne	2,31 €	€/kg	Bac de +/- 5kg

**Porc viande d'organes : à commander le lundi pour livraison apad jeudi**

060027	Foies de porc	1,88 €	€/kg	Sac de +/- 1,55kg
060028	Têtes de porc	1,03 €	€/kg	Par 1 Pièce

060029	Pieds de porc	0,89 € /€/kg	Par 4 Pièces
060030	Langues de porc	2,39 € /€/kg	Par 4 Pièces
060031	Quelles de porc	1,08 € /€/kg	Par 4 Pièces
060032	Oreilles de porc	1,98 € /€/kg	Par 4 Pièces
060033	Cervelles de porc	2,38 € /€/kg	KG
060034	Cœurs de porc	2,21 € /€/kg	Par 4 Pièces
060035	Rognons de porc	2,19 € /€/kg	Par 4 Pièces
060036	Toilettes-net de porc	1,69 € /€/kg	KG
060037	Poumons de porc	0,69 € /€/kg	Par 1 Pièce
060038	Gras boviaux de porc	3,70 € /€/kg	Par 1 Pièce
060039	Rattes de porc	1,30 € /€/kg	Sachet +/- 1 kg
060040	Bardes de porc	4,56 € /€/kg	KG
060041	Lard gras de porc	1,53 € /€/kg	Par 1 Pièce

<b>Porc surgelé</b>		<b>Prix TVA excl.</b>	<b>Nombre</b>	<b>Unité de commande</b>
060089	Spare Ribs Carré Resto SG à partir de 5 cartons	4,39 € /€/kg		Carton +/- 10kg
		3,95 € /€/kg		Carton +/- 10kg

<b>Porc portionné</b>		<b>Prix TVA excl.</b>	<b>Nombre</b>	<b>Unité de commande</b>
060005	Filet pur VAC 5*500GR	10,70 € /€/kg	VAC 5 Pièces	
156014	Filet pur IVP 5*500GR	11,22 € /€/kg	IVP 5*500GR	
156015	Côte au Sprinque 180gr MAP 2,5KG	5,04 € /€/kg	MAP 2,5 KG	
		4,24 € /€/kg	MAP 2,5 KG	
156016	Côte au Sprinque 200gr MAP 2,5KG	5,04 € /€/kg	MAP 2,5 KG	
		4,24 € /€/kg	MAP 2,5 KG	
156017	Côte au Sprinque 230gr MAP 2,5KG	5,04 € /€/kg	MAP 2,5 KG	
		4,24 € /€/kg	MAP 2,5 KG	
156018	Rôti au Sprinque SO VAC 2 KG	3,84 € /€/kg	MAP 2,5 KG	
		5,18 € /€/kg	VAC 2 KG	
156019	Côte au Filet 180gr MAP 2,5KG	4,55 € /€/kg	VAC 2 KG	
		6,40 € /€/kg	MAP 2,5 KG	
156020	Côte au Filet 200gr MAP 2,5KG	5,46 € /€/kg	MAP 2,5 KG	
		6,40 € /€/kg	MAP 2,5 KG	
156021	Côte au Filet 230gr MAP 2,5KG	6,06 € /€/kg	MAP 2,5 KG	
		6,40 € /€/kg	MAP 2,5 KG	
156022	Rôti au Filet SO VAC 4,5KG	5,46 € /€/kg	MAP 2,5 KG	
		6,52 € /€/kg	VAC 4,5 KG	
156023	Mignonette entier VAC 4KG	7,33 € /€/kg	VAC 4KG	
156024	Mignonette VAC 10*150GR	7,67 € /€/kg	VAC 4KG	
156025	Mignonette VAC 10*180GR	7,67 € /€/kg	VAC 4KG	
156026	Mignonette VAC 10*200GR	7,67 € /€/kg	VAC 4KG	
156027	Rôti au lambon (aloyau) VAC 1KG	5,67 € /€/kg	VAC 1KG	
156028	Sautés de porc (aloyau) VAC 10*200GR	5,03 € /€/kg	VAC 1 KG	
156029	Rôti épaulé VAC 1KG	4,44 € /€/kg	VAC 1 KG	
156030	Carbonnades Porc VAC 2KG	5,65 € /€/kg	VAC 2 KG	
		5,06 € /€/kg	VAC 2 KG	
156031	Lard entier SOAC VAC 4 KG	5,79 € /€/kg	VAC 4KG	
156032	Lard en tranches SOAC 1 CM VAC 4KG	6,13 € /€/kg	VAC 4KG 1 CM	

<b>Veau Prêt-A-Trancher</b>		<b>Prix TVA excl.</b>	<b>Nombre</b>	<b>Unité de commande</b>
020012	Carré de veau avec os PAT	13,33 € /€/kg	Pièce de +/- 2,5kg	
020024	Filet Pur de veau ACAP PAT à commander le lundi pour livraison à partir de jeudi	22,22 € /€/kg	Pièce de +/- 1,5kg	
020039	Rôti de veau (aloyau) PAT	19,06 € /€/kg	Pièce de +/- 2kg	
020019	Blanquette de veau flanchet PAT	8,45 € /€/kg	Kg minimum 2kg	
020032	Blanquette de veau sprinque PAT	12,78 € /€/kg	Kg minimum 2kg	

**Veau viande d'organes : à commander le lundi pour livraison apad jeudi**

020014	Eolie de veau 1/4	15,78 € /€/kg	Pièce de +/- 1,25kg
020015	Ris de veau frais	30,50 € /€/kg	Kg minimum 1kg
020016	Roujon de veau frais	5,33 € /€/kg	Pièce de +/- 1kg
020017	Langue de veau frais	11,67 € /€/kg	Pièce de +/- 1kg
020040	Os à moelle de veau entier	2,22 € /€/kg	Pièce +/- 1 kg
020041	Os à moelle de veau scié 4cm	2,78 € /€/kg	Pièce +/- 1 kg

<b>Veau surgelé</b>		<b>Prix TVA excl.</b>	<b>Nombre</b>	<b>Unité de commande</b>
020042	Ossobucco (arrrière) scié 3 cm SG à partir de 3 cartons	11,50 € /€/kg		Carton de +/- 10kg
		9,50 € /€/kg		Carton de +/- 10kg

<b>Veau portionné</b>		<b>Prix TVA excl.</b>	<b>Nombre</b>	<b>Unité de commande</b>
152007	Côte de Veau 10*250gr VAC à partir de 10kg	14,39 € /€/kg	VAC 10*250gr	
		13,93 € /€/kg	VAC 10*250gr	
152008	Côte de Veau 10*250gr IVP	15,50 € /€/kg	IVP 10*250gr	
152009	Couronne de Veau VAC 1,25KG	17,65 € /€/kg	VAC 1,25kg	
152010	Mignonette de Veau entier VAC 2KG	21,37 € /€/kg	VAC 2KG	
152011	Mignonette de Veau 10*200GR VAC	21,99 € /€/kg	VAC 10*200GR	
152012	Mignonette de Veau 10*200GR ISP	23,10 € /€/kg	ISP 10*200GR	
152013	Escalopes de Veau 10*200GR VAC	15,59 € /€/kg	VAC 10*200GR	
152014	Médallion de Veau 10*200GR VAC	20,18 € /€/kg	VAC 10*200GR	
152015	Médallion de Veau 10*200GR ISP	21,29 € /€/kg	ISP 10*200GR	
152016	Blanquette de veau (flanchet) VAC 2KG à partir de 10kg	10,15 € /€/kg	VAC 2KG	
		9,02 € /€/kg	VAC 2KG	
152017	Blanquette extra maigre VAC 2KG à partir de 20kg	8,45 € /€/kg	VAC 2KG	
		13,32 € /€/kg	VAC 2KG	

<b>Agneau Prêt-A-Trancher</b>		<b>Prix TVA excl.</b>	<b>Nombre</b>	<b>Unité de commande</b>
030008	Selle d'Agneau PAT	15,00 € /€/kg	Pièce de +/- 2,5kg	
030007	Couronne d'Agneau VAC 2*350GR	29,17 € /€/kg	VAC 2 * 350GR	
030006	Filet d'Agneau VAC 2*350gr	28,09 € /€/kg	VAC 2 * 200GR	
030026	Filet Pur d'Agneau VAC 8*70GR	28,09 € /€/kg	VAC 8 * 70GR	
030012	Poitrine d'agneau ragout AO PAT	5,11 € /€/kg	Pièce de +/- 2kg	
030027	Enaile désossé (pour roullade) PAT	7,78 € /€/kg	Pièce de +/- 750gr	
030033	Basse-côte d'Agneau VAC 2*500GR	7,78 € /€/kg	2 Pièces de 500gr	
030011	Lansjigot voliedg PAT	9,44 € /€/kg	Pièce de 2,5kg	
030038	Agneau entier (en 3)	6,50 € /€/kg	Pièce de +/- 20kg	
		7,10 € /€/kg	Pièce de +/- 20kg	
030039	Agneau entier (découpé)	3,89 € /€/kg	Pièce de +/- 8kg	
		4,39 € /€/kg	Pièce de +/- 8kg	
030003	Agneau entier	3,89 € /€/kg	Pièce de +/- 8kg	
		4,39 € /€/kg	Pièce de +/- 8kg	
030040	Agneau entier (découpé)	4,39 € /€/kg	Pièce de +/- 8kg	
		4,39 € /€/kg	Pièce de +/- 8kg	

<b>Agneau portionné</b>		<b>Prix TVA excl.</b>	<b>Nombre</b>	<b>Unité de commande</b>
153012	Côte d'Agneau MAP 1KG	16,54 € /€/kg	MAP 1KG	
153013	Basse Côte d'Agneau MAP 1KG	9,17 € /€/kg	MAP 1KG	
153014	Tranches Epaulé d'Agneau S/Os MAP 750GR	10,48 € /€/kg	MAP 750GR	
153015	Tranches Gigot d'Agneau A/Os MAP 2,5KG	11,05 € /€/kg	MAP 2,5KG	
153016	Ragout d'Agneau A/Os coupé VAC 2KG	5,84 € /€/kg	VAC 2KG	

<b>Cheval Prêt-A-Trancher</b>		<b>Prix TVA excl.</b>	<b>Nombre</b>	<b>Unité de commande</b>
040002	Filet pur Cheval PAT	19,24 € /€/kg	Pièce de +/- 2kg	
		11,27 € /€/kg	Kg minimum 2kg	
040004	Contrillet Cheval PAT à commander le lundi pour livraison apad jeudi	8,78 € /€/kg	Kg minimum 2kg	
040013	Balle épaulé Cheval PAT	8,78 € /€/kg	Kg minimum 2kg	
040009	Carbonnades Cheval VAC à partir de 10kg	3,33 € /€/kg	Kg minimum 2kg	
		2,78 € /€/kg	Kg minimum 2kg	

**Burgers**

		Prix TVA excl.	Nombre	Unité de commande
205009	Côte de Veau hachée	6,39 €	€/kg	MAP 15*135GR
205003	Steak haché	4,89 €	€/kg	MAP 15*130GR
245003	Mini steak haché	7,00 €	€/kg	MAP 30*30GR
205001	Burger de poulet	6,17 €	€/kg	MAP 15*100GR
205005	Epigramme d'agneau	7,81 €	€/kg	MAP 15*70GR
205006	Steak Haché d'Agneau	7,63 €	€/kg	MAP 15*100GR
205004	Burger pané au fromage	5,56 €	€/kg	MAP 15*130GR
245002	Mini burger pané au fromage	7,41 €	€/kg	MAP 30*30GR
205023	Beeburger (100% Bœuf)	6,89 €	€/kg	MAP 15*130GR
205002	Hamburger	5,56 €	€/kg	MAP 15*140GR
245000	Mini T-bone burger	6,00 €	€/kg	MAP 15*70GR
205000	Steak ardennais	5,71 €	€/kg	MAP 15*100GR

**Roulettes**

		Prix TVA excl.	Nombre	Unité de commande
275003	Roulette de porc	5,93 €	€/kg	MAP 12*160
275004	Oiseaux sans tête	6,43 €	€/kg	MAP 12*160
275005	Roulette Ardennaise	5,93 €	€/kg	MAP 12*160
275006	Roulette de poulet	7,04 €	€/kg	MAP 12*160

**Panées**

		Prix TVA excl.	Nombre	Unité de commande
255006	Escalope de Vienne	6,50 €	€/kg	MAP 8*140GR
255009	Escalope de Prague	6,06 €	€/kg	MAP 8*140GR
255008	Escalope hachée provençale panée	4,83 €	€/kg	MAP 8*140GR
	à partir de 10kg	3,89 €	€/kg	MAP 8*140GR
245004	Mini escalope hachée de Provence	6,72 €	€/kg	MAP 30*30GR
255007	Bûche de campagne	6,11 €	€/kg	MAP 12*120GR
255018	Bûche de poulet	6,67 €	€/kg	MAP 12*120GR
255005	Cordon bleu	8,07 €	€/kg	MAP 14*170GR

**Brochettes**

		Prix TVA excl.	Nombre	Unité de commande
200000	Brochette de porc marinée	8,39 €	€/kg	MAP 20*115GR
200001	Brochette de bœuf marinée	13,50 €	€/kg	MAP 10*150GR
200003	Brochette d'agneau marinée	15,72 €	€/kg	MAP 10*150GR
235004	Torsade de lard mariné	10,83 €	€/kg	MAP 25*50GR
200011	Brochette de dinde marinée	9,44 €	€/kg	MAP 10*150GR

**Emincées**

		Prix TVA excl.	Nombre	Unité de commande
260001	Gyros de porc	7,52 €	€/kg	MAP 2,5KG
260000	Viande à pila	6,51 €	€/kg	MAP 2,5KG

**Marinées**

		Prix TVA excl.	Nombre	Unité de commande
235000	Steak Bœuf Country mariné	10,79 €	€/kg	MAP 5*140GR
235001	Lard barbecue	7,11 €	€/kg	MAP 25*140gr
235003	Steak de porc mariné	8,03 €	€/kg	MAP 9*110GR
235005	Spare-ribs mariné	6,22 €	€/kg	MAP 1,5KG

**Rôtis**

		Prix TVA excl.	Nombre	Unité de commande
545017	Rôti ardennais 6*150GR ISP	12,42 €	€/kg	ISP 6*150GR
545016	Rôti ardennais 1*950gr VAC	11,75 €	€/kg	VAC 1*950GR

**Vandres cuisinées**

		Prix TVA excl.	Nombre	Unité de commande
400062	Carbondades de bœuf 1,3 kg	5,63 €	€/kg	Pièce de 1,30 kg
400063	Boulettes sauce tomate 1,3kg	4,57 €	€/kg	Pièce de 1,30 kg
400066	Boulettes sauce tomate 1,3 kg	4,38 €	€/kg	Pièce de 1,30 kg
400064	Sauce bolognaise 1,3 kg	4,57 €	€/kg	Pièce de 1,30 kg
400067	Goulash 1,3 kg	6,72 €	€/kg	Pièce de 1,30 kg
400069	Poulet curry chinois 1,3 kg	8,15 €	€/kg	Pièce de 1,30 kg
400070	Poulet algre-doux 1,3 kg	8,15 €	€/kg	Pièce de 1,30 kg
400072	Vol au vent 1,3 kg	6,25 €	€/kg	Pièce de 1,30 kg

**Cheval portonné**

		Prix TVA excl.	Nombre	Unité de commande
040010	Filet Lomo Cheval 6*200GR ISP	19,25 €	€/kg	ISP 6*200GR
040011	Contrefilet cheval 6*200gr ISP	13,66 €	€/kg	ISP 6*200gr ISP

**Hachés & Préparés**

		Prix TVA excl.	Nombre	Unité de commande
225015	Haché Campagne MAP 3KG	4,66 €	€/kg	MAP 3KG
225016	Haché Porc & Bœuf MAP 3KG	4,43 €	€/kg	MAP 3KG
	à partir de 10kg	3,99 €	€/kg	MAP 3KG
	à partir de 20kg	3,54 €	€/kg	MAP 3KG
225017	Haché Spéciale P&V MAP 3KG	4,77 €	€/kg	MAP 3KG
225004	Haché Toulouse MAP 3KG	4,57 €	€/kg	MAP 3KG
225003	Haché Fromage MAP 3KG	4,81 €	€/kg	MAP 3KG
225001	Haché Merquez MAP 3KG	6,33 €	€/kg	MAP 3KG
225000	Prépar viande poulet MAP 3KG	5,54 €	€/kg	MAP 3KG
225018	Américain Nature MAP 1KG	6,89 €	€/kg	MAP 1KG
225013	Américain Préparé 1KG	6,64 €	€/kg	POT 1KG
225002	Préparé au chef 1,5KG	6,51 €	€/kg	POT 1,5KG
225019	Haché d'Agneau MAP 1KG	7,44 €	€/kg	MAP 1 KG

**Saucisses & Chipos**

		Prix TVA excl.	Nombre	Unité de commande
280022	Saucisses Campagne	4,81 €	€/kg	MAP 20*100GR
280023	Saucisses Campagne	4,81 €	€/kg	MAP 20*150GR
280024	Saucisses Campagne	4,81 €	€/kg	MAP 20*175GR
280025	Saucisses Porc & Bœuf	4,43 €	€/kg	MAP 20*100GR
	à partir de 10kg	3,99 €	€/kg	MAP 20*100GR
	à partir de 20kg	3,54 €	€/kg	MAP 20*100GR
280026	Saucisses Porc & Bœuf	4,43 €	€/kg	MAP 20*150GR
	à partir de 10kg	3,99 €	€/kg	MAP 20*150GR
	à partir de 20kg	3,54 €	€/kg	MAP 20*150GR
280027	Saucisses Porc & Bœuf	4,43 €	€/kg	MAP 20*175GR
	à partir de 10kg	3,99 €	€/kg	MAP 20*175GR
	à partir de 20kg	3,54 €	€/kg	MAP 20*175GR
280028	Saucisse Spéciale Porc & Veau	4,92 €	€/kg	MAP 20*100GR
280029	Saucisse Spéciale Porc & Veau	4,92 €	€/kg	MAP 20*150GR
280030	Saucisse Spéciale Porc & Veau	4,92 €	€/kg	MAP 20*175GR
280031	Saucisse de Poulet	5,69 €	€/kg	MAP 20*100GR
280032	Saucisse de Poulet	5,69 €	€/kg	MAP 20*150GR
280033	Saucisse de Poulet	5,69 €	€/kg	MAP 20*175GR
280034	Saucisse de Toulouse	4,72 €	€/kg	MAP 20*100GR
280035	Saucisse de Toulouse	4,72 €	€/kg	MAP 20*150GR
280036	Saucisse de Toulouse	4,72 €	€/kg	MAP 20*175GR
280037	Saucisse au Fromage	4,96 €	€/kg	MAP 20*100GR
280038	Saucisse au Fromage	4,96 €	€/kg	MAP 20*150GR
280039	Saucisse au Fromage	4,96 €	€/kg	MAP 20*175GR
280040	Chipolata droite (Porc & Veau)	5,27 €	€/kg	MAP 40*50GR
280041	Chipolata roulée (Porc & Veau)	5,57 €	€/kg	MAP 20*160GR
280042	Chipo de Campagne droite	5,16 €	€/kg	MAP 40*50GR
280043	Chipolata de Poulet roulée	6,34 €	€/kg	MAP 20*160GR
280044	Chipolata de Poulet droite	6,04 €	€/kg	MAP 40*50GR
280045	Chipolata au Fromage droite	5,31 €	€/kg	MAP 40*50GR
280046	Chipolata Italienne droite	5,07 €	€/kg	MAP 40*50GR
280047	Merquez droite	6,89 €	€/kg	MAP 40*50GR
280048	Merquez roulée	7,13 €	€/kg	MAP 40*50GR
280049	Saucisses d'agneau (petites)	7,94 €	€/kg	MAP 40*50GR

**Préparations d'hachés**

		Prix TVA excl.	Nombre	Unité de commande
280050	Pain de viande en crépinette	4,93 €	€/kg	MAP 3*300GR
280051	Crépinettes	5,43 €	€/kg	MAP 20*110GR
280052	Boulettes Franches 30gr	5,49 €	€/kg	MAP 2KG
280053	Boulettes Franches 60gr	5,43 €	€/kg	MAP 2KG
280054	Boulettes Franches 90gr	5,43 €	€/kg	MAP 2KG

440073	Langue boeuf sauce madere 1,3k	10,87 € /kg		Pièce de 1,30 kg
440074	Lapin à la flamande 1,3 kg	8,60 € /kg		Pièce de 1,30 kg
440075	Blanquette de veau 1,3 kg	9,63 € /kg		Pièce de 1,30 kg
440076	Macaroni jambon & from. 1,3 kg	4,70 € /kg		Pièce de 1,30 kg
440078	Navarin d'agneau 1,3 kg	8,36 € /kg		Pièce de 1,30 kg
440018	Chicon au jambon grain 1,25kg	6,76 € /kg		Pièce de 1,25 kg

#### Vandres rôties

	Prix TVA excl.	Nombre	Unité de commande
411004	Poli de porc cuit	11,58 € /kg	Pièce de +/- 2,92 kg
410005	Roastbeef cuit	15,96 € /kg	Pièce de +/- 3,20 kg
410008	Médallions de porc rôtis 5*200 gram	11,16 € /kg	Boîte de +/- 1,00 kg
410002	Amusées queues de poulet précé	7,59 € /kg	Boîte de +/- 1,00 kg
410003	Nds chironnelles cuit 30*170gr	8,40 € /kg	Par 30 Pièces de 170gr
510013	Pain de viande braisé	5,25 € /kg	Pièce de +/- 2,00 kg
510026	Pain de viande provençale	6,00 € /kg	Pièce de +/- 1,35 kg
510027	Pain de Stembourg	6,58 € /kg	Pièce de +/- 2,56 kg
510038	Boulettes rôties 12*95 gram	0,56 € /stuk	Par 12 Pièces de 95gr

#### Sauces accompagnatrices

	Prix TVA excl.	Nombre	Unité de commande
440000	Sauce archide 1,3 kg	4,69 € /kg	Pièce de 1,30 kg
440004	Sauce poivre vert 1,3 kg	4,69 € /kg	Pièce de 1,30 kg
440008	Sauce madere 1,3 kg	4,69 € /kg	Pièce de 1,30 kg
440009	Sauce provençale 1,3 kg	4,09 € /kg	Pièce de 1,30 kg
440011	Sauce tomate 1,3 kg	2,71 € /kg	Pièce de 1,30 kg
440019	Rempissage fromage / jambon	4,89 € /kg	Pièce de 1,00 kg

#### Confits

	Prix TVA excl.	Nombre	Unité de commande
420013	Confitures d'oignons nature	5,71 € /kg	Pièce de 1,00 kg
420002	Confiture d'oignons aux raisins	5,71 € /kg	Pièce de 1,00 kg
420005	Confiture d'oignons rouges	5,71 € /kg	Pièce de 1,00 kg
420007	Confiture d'oignons à l'orange	5,71 € /kg	Pièce de 1,00 kg
420009	Confiture d'ail	6,21 € /kg	Pièce de 1,00 kg
420011	Confiture de chicons au miel	6,21 € /kg	Pièce de 1,00 kg

#### Boudins/Saucissons

	Prix TVA excl.	Nombre	Unité de commande
525000	Boudin blancs nature extra 8*150 gram	5,83 € /kg	MAP 8*150GR
525001	Boudin blancs fines herbes 8*150 gram	5,95 € /kg	MAP 8*150GR
510003	Saucisson de jambon avec ail	3,75 € /kg	Pièce de +/- 2,50 kg
510008	Saucis. de jambon sans ail	3,75 € /kg	Pièce de +/- 2,50 kg
510001	Saucisson de jambon sans ail 500gr	3,75 € /kg	Pièce de +/- 0,50 kg
510006	Saucisson de ferme	5,38 € /kg	Pièce de +/- 2,50 kg
510007	Saucisson Breton	5,63 € /kg	Pièce de +/- 1,20 kg
510011	Kelbessa (chevrain)	6,58 € /kg	Pièce de +/- 1,34 kg
510009	Galantine aux champignons	4,38 € /kg	Pièce de +/- 2,50 kg
510010	Saucisson de Paris	6,21 € /kg	Pièce de +/- 2,50 kg
510012	Saucisson Jarcinière	5,25 € /kg	Pièce de +/- 1,00 kg
510028	Saucisson de veau 1er choix	4,38 € /kg	Pièce de +/- 2,50 kg

#### Cerveelas

	Prix TVA excl.	Nombre	Unité de commande
510029	Cerveelas 12*150 gram	0,61 € /stuk	MAP 12*150GR
510016	Cerveelas cheval 12*150 gram	0,74 € /stuk	MAP 12*150GR
510037	Cerveelas pur boeuf 12*150 gram	0,74 € /stuk	MAP 12*150GR

#### Flamé & salé

	Prix TVA excl.	Nombre	Unité de commande
545011	Lard salé au jambon	8,28 € /kg	Pièce de +/- 1,40 kg
545013	Bacon Flamé	12,14 € /kg	Pièce de +/- 2,34 kg
545014	Bacon fumé super	13,14 € /kg	Pièce de +/- 2,34 kg
545016	Rôti Ardennais pièce	11,71 € /kg	Pièce de +/- 0,95 kg
545017	Rôti Ardennais 15*150 gram	12,44 € /kg	ISP 6*150gr

#### Pâtés & têtes

	Prix TVA excl.	Nombre	Unité de commande
520010	Pâté crème	5,14 € /kg	Pièce de +/- 2,15 kg
520011	Pâté d'Ardennes	5,61 € /kg	Pièce de +/- 3,00 kg
520012	Pâté de campagne	5,71 € /kg	Pièce de +/- 2,00 kg
520013	Pâté à l'ancien	6,35 € /kg	Pièce de +/- 2,00 kg
520014	Pâté aux poivres verts	7,43 € /kg	Pièce de +/- 1,00 kg
515005	Tête pressée gantoise	4,30 € /kg	Pièce de +/- 2,00 kg
515008	Tête pressée aux langues	5,83 € /kg	Pièce de +/- 3,00 kg
520015	Pâté du chef	6,03 € /kg	Pièce de +/- 1,0 kg
520016	Pâté sur l'assiette	6,35 € /kg	Pièce de +/- 2,85 kg
515007	Tête de veau	6,54 € /kg	Pièce de +/- 2,18 kg

Prix exclusif viande éventuel

#### Prix TVA excl.

#### Nombre

#### Unité de commande

**Beauval**

# Qualité supérieure

- Emballage hygiénique : Sous atmosphère, skin- ou emballage sous vide est un grand coût pour nous, mais une plus value pour le client !
- BRC niveau A sans coût supplémentaire : Beauval répond aux normes de sécurité alimentaires les plus sévères et est continuellement contrôlée !
- Intégration : notre intégration verticale garantit une fraîcheur supplémentaire et donc une qualité accrue.
- Coupé à la main : la modernité n'exclut pas l'utilisation de recettes traditionnelles et préparations manuelles.

# Prix planchers

Notre approche = votre profit

- Pas d'intermédiaires : directement du fermier sans maillons intermédiaires chers : engraisseurs, marchands de bestiaux, commerce de gros en viande !
- Pas de stock : nous travaillons uniquement sur commande donc pas de perte et une fraîcheur extra !
- Grands volumes : en travaillant en grands badges avec les plus grandes installations modernes, nous produisons au coût le plus bas !
- Pas de transport supplémentaire : en achetant la viande avec votre alimentation sec, surgelé, etc., vous épargnez un coût de transport élevé !

## Comment et quand commander ?

Afin de traiter votre commande d'une manière correcte et hygiénique, nous vous demandons de nous transmettre votre commande au minimum un jour de travail avant la date de livraison.

Veillez nous transmettre votre commande à temps lors des semaines de travail interrompues !

Si vous disposez d'un menu à la semaine ou au mois, alors il est très utile que l'envoi de commandes avec livraison planifiée soit faite en avance pour l'organisation de notre production et de notre distribution.

**UNIQUEMENT VIA GROSSISTE / SUPERMARCHE**

ou

**Website : [www.cataloguedeviande.be](http://www.cataloguedeviande.be)**  
(livraison via Grossiste ou Supermarché)

Conseil : Faites confirmer jours et temps de livraisons exacts par votre grossiste ou supermarché

<b>Jours de commande</b>	Lundi	Mercredi	Vendredi
<b>Temps de commande</b>	Avant 9 heures	Avant 9 heures	Avant 9 heures
<b>Jours de livraison</b>	Mardi	Jeudi	Samedi

Tous les prix sont valables par emballage standard indiqué jusqu'à épuisement de stock. A cause de fluctuations du marché sur les marchés de matières premières, nous nous réservons le droit de modifier les prix sans avertissement préalable. Nous ne sommes pas responsables d'éventuelles fautes typographiques. Les prix promotions sont valables à partir d'octobre 2009 jusqu'à l'édition de la nouvelle brochure. Les produits surgelés sont livrés réfrigérés à + 2°C., ne pas recongeler.