

*West*   
*Rôtisserie*

Animation Commerciale

*Produits  
à cuisiner*



RÔTIS CUITS, PRODUITS À CUISINER & VIANDES CRUES

**Polpette au veau**  
à l'italienne



**Kefta à l'agneau**  
en brochette, sauce yaourt-menthe



**Fricadelle de volaille**  
classique, rôtie



**Meatball au bœuf**  
en sandwich

*West*   
*Rôtisserie*  
Animation Commerciale

# Sommaire



## NOTRE EXPERTISE

La technologie sous-vide

p. 4

## LES RÔTIS CUITS

Bœuf	p. 6
Agneau	p. 7
Veau	p. 8
Porc	p. 9
Dinde	p. 10
Lapin/Canard	p. 11



## LES PRODUITS À CUISINER

Les sautés cuits	p. 14
Les émincés cuits	p. 16
Les boulettes	p. 17
Les chairs & braisés	p. 18
Les abats	p. 19
La volaille	p. 20
Le porc	p. 22
Les grillardins	p. 23
La saucisserie	p. 24

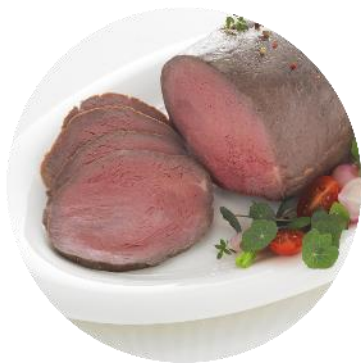


## LES VIANDES CRUES

Piccatas	p. 26
----------	-------

# Rôtis cuits

- Tendreté et jutosité des viandes
- Produits cuits sous-vide : technique assurant une cuisson parfaite et une qualité constante (voir dossier spécial)
- Une offre large pour répondre à tous les besoins et tous les budgets
- Rôtis non bardés, non ficelés



83 403



84 873




40 016




40 017


# Les rôtis de bœuf

 **Rosbeef 83 403**  
 AFNOR - Macreuse  
 Poids : 2,000 kg (+/-0,600 g)  
 Jus : 15%  
*Rôti de bœuf macreuse, assaisonné et cuit, saignant à cœur.*


**Rôti de bœuf 33 373**  
 AFNOR - Macreuse  
 Poids : 2,150 kg (+/-0,450 g)  
 Jus : 15%  
*Rôti de bœuf boule macreuse, assaisonné et cuit, saignant à cœur.*

 **Rôti de bœuf RAV 33 376**  
 AFNOR - Macreuse RAV  
 Poids : 2,100 kg (+/- 700 g)  
 Jus : 15%  
*Rôti de bœuf boule macreuse assaisonné et cuit. Pièce issue d'un bœuf Français dit "Race à Viande" type Charolaise, Limousine, etc..*

 **Mini rôti de bœuf 81 410**  
 Poids : 500 g environ  
 Rôti surgelé  
 Jus : 8%  
*Viande à trancher pour confectionner des sandwiches ou des plateaux froids traiteur.*

 **Rôti de bœuf 33 387**  
 Jumeau  
 Poids : 2,500 kg environ  
 Jus : 5%  
*Rôti de bœuf assaisonné et cuit. Viande parée, sans nerf, peu d'entame, idéal pour le scolaire.*

**Rôti de bœuf 33 386**  
 Macreuse  
 Poids : 2,300 kg environ  
 Jus : 5%  
*Rôti de bœuf assaisonné et cuit. Viande parée, sans nerf, peu d'entame, idéal pour le scolaire.*

 **Rôti de bœuf 84 873 cuit à cœur**  
 Macreuse ou Jumeau  
 Poids : 2,100 kg environ  
 Jus : 20%  
*Rôti de bœuf jumeau / macreuse cuit à cœur. Viande fondante comme un braisé, sans nerf. Servir chaud avec une sauce courte.*

 **Rôti de bœuf 116 885**  
 Boule macreuse  
 Poids : 2,500 kg environ  
 Jus : 10%  
*Rôti de bœuf boule macreuse assaisonné et cuit. Viande à trancher.*

Existe aussi en bio  
 Rôti de bœuf cuit 2kg (réf. 96 810)  
 à retrouver sur notre offre EGALIM



Existe aussi en labellisé  
 Rôti de bœuf cuit 3kg (réf. 37 867)  
 à retrouver sur notre offre EGALIM



# Les rôtis de bœuf tranchés

 **Rôti de bœuf 40 016 tranché fin**  
 Macreuse  
 Poids : 2,000 kg (+/-0,300 g)  
 Jus : 5%  
 Tranche : 3/4 mm, 25/35g  
 55 tranches +/-5 sans entame  
*Idéal pour confectionner des sandwiches*

 **Rôti de bœuf 40 017 tranché fin**  
 Rôti surgelé  
 Noix de gîte  
 Poids : 400 g environ  
 Jus : 8%  
 Tranche 3/4 mm  
*Idéal pour confectionner des sandwiches. Viande saignante à cœur.*

Existe aussi en labellisé  
 Rôti de bœuf tranché (réf. 135 557)  
 à retrouver sur notre offre EGALIM





33 371



81 464



41 757

## Les rôtis d'agneau

### Gigot d'agneau 33 371 sans os

AFNOR

Poids : 2,000 kg environ

Jus : 8%

*Gigot d'agneau sans os, sans jarret, assaisonné, légèrement ailé puis cuit, rosé à cœur.*

### Gigot d'agneau 39 680 sans os

Poids : 2,000 kg (+/- 0,500 g)

Jus : 10%

*Gigot d'agneau sans os, sans jarret, assaisonné puis cuit, rosé à cœur.*

### Rôti épaule d'agneau 81 464

Poids : 2,000 kg environ

Jus : 25%

*Épaule d'agneau fondante et moelleuse, assaisonnée, cuite longuement pendant 12h (façon gigot de 7h).*

Existe aussi en labellisé

Gigot d'agneau cuit 1,9 kg (réf. 54 833)  
à retrouver sur notre offre EGALIM



## Les rôtis d'agneau farcis

### Rôti épaule d'agneau 41 757 farcî aux herbes

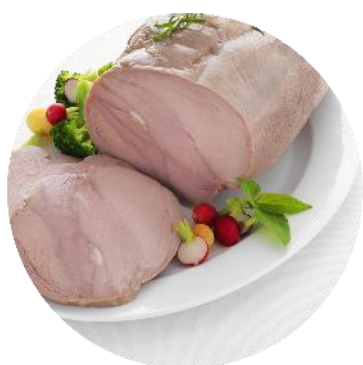
Poids : 2,000 kg environ

Jus : 8%

*Rôti d'épaule d'agneau assaisonné, farci d'une préparation à base d'agneau, de volaille, de crème et de thym. Le produit est braisé et cuit à cœur. Produit sans porc.  
Enveloppe : 50% / Farce : 50%*



39 902



31 746



41 755



41 754

## Les rôtis de veau

### Rôti épaule de veau 31 746

AFNOR  
Poids : 2,250 kg (+/-0,250 g)  
Jus : 20%  
*Rôti d'épaule de veau assaisonné et cuit, rosée à cœur.*

### Rôti de veau RAV 39 902

AFNOR - 1ère catégorie RAV  
Cuisseau, bas-carré ou épaule  
Poids : 2,250 kg  
Jus : 22%  
*Rôti de Veau dans le cuisseau, le bas-carré ou l'épaule, assaisonné et cuit. Pièce issue d'un veau Français dit "Race à Viande" 1ère catégorie.*

### Rôti de veau 39 682 cuisiné

Poids : 2,500 kg environ  
Jus : 25%  
*Rôti de sous-noix de veau braisé, cuit, cuisiné dans un petit jus échalote. Servir chaud et saignant.*

### Rôti de veau 14 284

AFNOR  
Poids : 2,250 kg environ  
Jus : 20%  
*Rôti d'épaule de veau assaisonné et cuit, rosée à cœur.*

Existe aussi en labellisé  
Rôti de veau cuit 2 kg (réf. 37 880)  
à retrouver sur notre offre EGALIM



## Les rôtis de veau farcis

### Rôti de veau 41 755 farcî aux olives

Flanchet de veau  
Poids : 2,000 kg environ  
Jus : 10%  
*Rôti de veau assaisonné, farcî d'une préparation à base de volaille, de veau, d'olives vertes, et de crème. Le produit est braisé et cuit à cœur. Produit sans porc.  
Enveloppe : 50% / Farce : 50%*

### Rôti de veau 41 756 farcî persillé

Flanchet de veau  
Poids : 2,000 kg environ  
Jus : 15%  
*Rôti de veau assaisonné, farcî d'une préparation à base de porc, d'échalote, de crème, et de persil. Le produit est braisé et cuit à cœur.  
Enveloppe : 50% / Farce : 50%*

### Rôti de veau 41 754 farcî forestier

Flanchet de veau  
Poids : 2,000 kg environ  
Jus : 18%  
*Rôti de veau assaisonné farcî d'une préparation à base de veau, de volaille, de crème, de champignons et de carottes. Le produit est braisé et cuit à cœur. Produit sans porc.  
Enveloppe : 80% / Farce : 20%*



33 380



59 905



81 455



40 182

## Les rôtis de porc

### Rôti de porc 33 380 carré filet

AFNOR

Poids : 2,100 kg (+/-0,500 g)

Jus : 7%

*Rôti de porc dans le carré filet, assaisonné, légèrement ailée et cuit à cœur. Produit très traditionnel.*

Existe aussi en BBC (réf. 17 459)  
à retrouver sur notre offre signe de qualité



Existe aussi en BIO  
Rôti de porc cuit (réf. 131 753)  
à retrouver sur notre offre EGALIM



Existe aussi en labellisé  
Rôti de porc cuit 2 kg (réf. 37 869)  
à retrouver sur notre offre EGALIM



### Travers de porc 59 905 supérieur

Poids : 750 g environ

Jus : 0 - 5%

*Caractéristiques du produit :*

- Travers de porc qualité supérieure
- Très moelleux
- Remise en œuvre rapide (griller ou rôtir, napper d'une marinade)

## Les rôtis de porc tranchés

### Rôti de porc 81 455 tranché moyen

Filet de porc

Poids : 1,950 kg (+/- 250 g)

Jus : 7%

*Tranche 7/8mm env.*

*Tranche de 50/60 g env.*

*Env 30 tranches (+/- 3) sans les entames.*

### Mini rôti de porc 40 182 tranché fin

 Rôti surgelé

Filet de porc

Poids : 0,400 g environ

Jus : 12%

*Mini rôti tranché idéal pour réaliser des sandwichs ou des plateaux traiteur.*

*Tranche 3/4mm env.*

Existe aussi en BIO

Rôti de porc cuit tranché (réf. 140 647)

à retrouver sur notre offre EGALIM





33 378



94 147



41 753



41 758

## Les rôtis de dinde

### Rôti de dinde 33 388

Filet de dinde  
Poids : 2,500 kg environ  
Jus : 5%  
*Rôti de filet de dinde assaisonné et cuit à cœur.*

### Rôti de dinde 33 378

AFNOR – Filet de dinde  
Poids : 2,500 kg environ  
Jus : 10%  
*Rôti de filet de dinde assaisonné et cuit à cœur.*

### Rôti de dinde 37 856

A partir du filet  
Poids : 2,500 kg environ  
Jus : 10%  
*Rôti de filet de dinde assaisonné et cuit à cœur.*

### Rôti de dinde 37 047

AFNOR – Filet de dinde  
Poids : 2,500 kg environ  
Jus : 10%  
*Rôti de filet de dinde assaisonné et cuit à cœur.*

### Rôti de dinde 94 147

cuisiné au jus  
Filet de dinde  
Poids : 1,500 kg environ  
Jus : 23%  
*Rôti de filet de dinde, braisé, cuit, cuisiné dans un petit jus échalote.*

Existe aussi en labellisé

Rôti de dinde cuit 2,5 kg (réf. 41 752)

Rôti de dinde 100% filet cuit 2,5 kg (réf. 134 734)

Rôti de dinde haut de cuisse cuit 1,5 kg (réf. 134 775)

à retrouver sur notre offre EGALIM



## Les rôtis de dinde tranchés

### Rôti de dinde tranché 81 456

Filet de dinde  
Poids : 1,350 kg (+/-0,150 g)  
Jus : 7%  
*Tranche : diamètre 7/8 mm, 40/50g  
Environ 28 tranches sans entames.*

Existe aussi en labellisé

Rôti de dinde 100% filet cuit

tranché 1,5 kg (réf. 135 300)

à retrouver sur notre offre EGALIM



## Les rôtis de dinde farcis

### Rôti de dinde 41 753

Franc-comtois  
Haut de cuisse de dinde  
Poids : 2,000 kg environ  
Jus : 15%  
*Rôti de haut de cuisse de dinde assaisonné, farci d'une préparation à base de dinde, de comté et de dés de dinde fumés. Le produit est braisé et cuit à cœur. Produit sans porc.  
Enveloppe : 50% / Farce : 50%*

### Rôti de dinde 41 758

farcî champignons & fines herbes  
Haut de cuisse de dinde  
Poids : 2,000 kg environ  
Jus : 15%  
*Rôti de dinde assaisonné, farci d'une préparation à base de dinde, de champignons, de crème et de fines herbes. Le produit est braisé et cuit à cœur. Produit sans porc.  
Enveloppe : 80% / Farce : 20%*





41 759

## Le rôti de lapin farci

Rôti de lapin farci 41 759

Poids : 2,000 kg environ

Jus : 10%

*Rôti de lapin assaisonné, farci d'une préparation à base de volaille, de crème et de fines herbes. Le produit est braisé et cuit à cœur. Produit sans porc.*

*Enveloppe : 80% / Farce : 20%*



37 001

## Le rôti de canard farci

Rôti de canard farci 37 001

Poids : 2,000 kg environ

Jus : 12%

*Rôti de canard assaisonné, farci d'une préparation à base de volaille, de crème, d'échalotes et d'un mélange d'épices. Le produit est braisé et cuit à cœur. Produit sans porc.*

*Enveloppe : 50% / Farce : 50%*



### Rôtis pauvre en sel

Découvrez aussi notre sélection de rôtis pauvre en sel (bœuf, veau, agneau, porc, dinde)

*Toute la sélection sur la mercuriale*





# *Produits cuits à cuisiner*

- Produits services, prêts à l'emploi
- Facilité et rapidité de remise en œuvre
- Un grand nombre d'applications possibles
- Produits cuits sous-vide : technique assurant une cuisson parfaite et une qualité constante (voir dossier spécial)

# Les sautés cuits

## • bœuf



39 863

### Sauté de bœuf braisé 37 887

AFNOR

Poids : 2,000 kg environ

Jus : 30%

Morceaux de bœuf braisés, assaisonnés et cuits.  
Sautés de calibre régulier 25g env. Pauvre en sel.

### Sauté de bœuf braisé 39 863

AFNOR

Poids : 2,000 kg environ

Jus : 23%

Morceaux de bœuf braisés, assaisonnés puis cuits. Sautés de calibre régulier entre 25g et 35g.

### Sauté de bœuf braisé au jus 39 861

RAV

Poids : 2,000 kg environ

Jus : 30%

Morceaux de bœuf braisés, assaisonnés puis cuits.  
Pièce issue d'un boeuf Français dit "Race à Viande"  
type Charolaise, Limousine, etc. Sautés de calibre  
régulier environ 20g.

Existe aussi en labellisé

Sauté de bœuf braisé 2,000 kg  
(réf. 54 830)

à retrouver sur notre offre EGALIM



20 033

## • veau

### Sauté de veau braisé 20 033

AFNOR

Poids : 2,000 kg environ

Jus : 24%

Morceaux de veau braisés, assaisonnés puis cuits.  
Sautés de calibre régulier entre 25g et 35g.

Existe aussi en labellisé

Sauté de veau cuit 2,000 kg  
(réf. 54 829)

à retrouver sur notre offre EGALIM



39 864

### Sauté de porc braisé 39 864

AFNOR

Poids : 2,000 kg environ

Jus : 24%

Morceaux de porc braisés, assaisonnés puis cuits.  
Sautés de calibre régulier entre 25g et 35g.

Existe aussi en labellisé

Sauté de porc cuit 2,000 kg  
(réf. 54 832)

à retrouver sur notre offre EGALIM





39 862



39 865

## • agneau & mouton

### Sauté d'agneau braisé 39 862

AFNOR

Poids : 2,000 kg environ

Jus : 25%

Morceaux d'agneau braisés, assaisonnés puis cuits. Sautés de calibre régulier environ 20g.

### Sauté d'agneau braisé 20 031

AFNOR

Poids : 2,000 kg environ

Jus : 30%

Morceaux d'agneau braisés, assaisonnés puis cuits. Sautés de calibre régulier entre 25g et 35g.

### Sauté de mouton 33 394

AFNOR

Poids : 2,000 kg environ

Jus : 33%

Morceaux de mouton, assaisonnés puis cuits. Sautés de calibre régulier entre 20g et 30g.

Existe aussi en labellisé

Sauté d'agneau cuit 2,000 kg  
(réf. 135 556)

à retrouver sur notre offre EGALIM



## • dinde

### Sauté de dinde braisé 39 865

AFNOR

Poids : 2,000 kg environ

Jus : 20%

Sautés de calibre régulier entre 20g et 30g.

Caractéristiques du produit :

- Découpe homogène
- Viande tendre et moelleuse
- Déconditionnement optimal à chaud ou à froid

Existe aussi en labellisé

Sauté de dinde cuit 2,000 kg  
(réf. 54 831)

à retrouver sur notre offre EGALIM



## pauvre en sel

Découvrez aussi notre sélection de sautés  
pauvre en sel (bœuf, veau, agneau, porc, dinde)  
Toute la sélection sur la mercuriale



49 706



50 258



94 586

## Les émincés cuits

### • boeuf

Émincés de boeuf 49 706

Poids : 2,000 kg environ

Jus : 10%

*Émincés de boeuf assaisonnés, blanchis et cuits.*

Émincé de boeuf 83 444

pauvre en sel

Poids : 2,000 kg environ

Jus : 6%

*Émincés de boeuf assaisonnés, blanchis et cuits. Recette pauvre en sel.*

### • veau

Émincé de veau 40 098

Poids : 2,000 kg environ

Jus : 15%

*Émincés de veau assaisonnés, blanchis et cuits.*

### • volaille (poulet)

Émincé de volaille 19 585

Poids : 2,000 kg environ

Jus : 25%

*Viande tendre et moelleuse. Utilisation à froid ou à chaud.*

Émincé de volaille 50 258

Poids : 2,000 kg environ

Jus : 10%

*Émincés de poulet assaisonnés, blanchis et cuits.*

Noisette de poulet 94 586

Poids : 2,000 kg environ

Jus : 0%

*Émincés de poulet en forme de noisettes, assaisonnés, blanchis, braisés et cuits.*

### • porc

Émincé de porc 50 259

Poids : 2,000 kg environ

Jus : 10%

*Émincés de porc assaisonnés, blanchis et cuits.*



120 716



120 718



120 720



123 252

## Les boulettes de viandes cuites

### Fricadelle de volaille VF 120 716

Poids : 1,700 kg env.

45g la boulette

*Boulette de volaille élaborée à base de viande de dinde (70%) et de viande de poulet (20%). Les boulettes (calibre 45g) sont cuites et braisées au four.*

### Kefta à l'agneau 120 718

Poids : 1,700 kg env.

45g la boulette

*Boulette de volaille élaborée à base de viande d'agneau et de viande de dinde. Les boulettes (calibre 45g) sont cuites et braisées au four.*

### Polpette au veau 120 720

Poids : 1,700 kg env.

45g la boulette

*Boulette de volaille élaborée à base de viande de veau et de viande de dinde. Les boulettes (calibre 45g) sont cuites et braisées au four.*

### Meatball au bœuf VF 123 252

Poids : 1,700 kg env.

45g la boulette

*Boulette élaborée à base de viande de bœuf et de viande de poulet. Les boulettes (calibre 45g) sont cuites et braisées au four.*



83 431



19 655



11 619



33 798

## Les chairs (viande)

### Mitonné de bœuf 83 431

Poids : 2,000 kg environ

*Petits dés de bœuf assaisonnés, cuisinés avec une gélee et accompagnés de petits légumes (oignons, tomates, carottes).*

### Salted beef 19 655

Poids : 1,700 kg environ

*Viande de bœuf (basse-côte) cuisinée lentement et longuement dans une marinade pour un résultat "effiloché", fondant, tendre et juteux*

### Pulled pork 11 619

Poids : 1,900 kg environ

*Epaule de porc cuisinée lentement et longuement dans une marinade pour un résultat "effiloché", fondant, tendre et juteux*

## Les braisés / base pot-au-feu

### Braisé de bœuf 33 798

AFNOR

Pièce de bœuf entière

Poids : 2,400 kg (+/- 0,500 g)

Jus : 32%

*Pièce de bœuf entière issue du paleron, du nerveux, de la gîte ou de la basse-côte, assaisonnée puis cuite.*

### Braisé de bœuf 33 799

AFNOR

Pièce de bœuf entière

Poids : 2,350 kg environ

Jus : 30%

*Pièce de bœuf entière issue du paleron, du nerveux, de la gîte ou de la basse-côte, assaisonnée puis cuite. Recette pauvre en sel.*

### Paleron de bœuf 39 873

Pièce de bœuf entière

Poids : 2,000 kg environ

Jus : 25%

*Paleron de bœuf entier assaisonné puis cuit.*

### Braisé de bœuf 39 900

RAV - AFNOR

Pièce de bœuf entière

Poids : 3,000 kg environ

Jus : 30%

*Pièce de bœuf entière issue du paleron ou du nerveux, assaisonnée puis cuite. Pièce issue d'un boeuf Français dit "Race à Viande" type Charolaise, Limousine, etc.*

Existe aussi en labellisé  
Braisé de bœuf 2,000 kg  
(réf. 135 707)

à retrouver sur notre offre EGALIM



## Produits à cuisiner pauvre en sel

Découvrez aussi notre sélection de produits pauvre en sel (mitonné, braisé, émincé)

Toute la sélection sur la mercuriale





37 025



41 751



33 416



88 525

## Les abats



### Langue de bœuf 33 412

Poids : 2,200 kg

Jus : 12%

Langue de bœuf entière parée suivant la coupe suisse (parée et dégraissée sans arrière gorge), précuite dans un jus assaisonné, pelée puis cuite.

### Langue de bœuf AS 33 410

Poids : 1,400 kg environ (2 x 700 g)

Jus : 14%

Langue de bœuf entière parée suivant la coupe suisse (parée et dégraissée sans arrière gorge), précuite dans un jus assaisonné, pelée puis cuite.

### Langue de bœuf AS 33 413 tranché 100g

Poids : 1,100 kg environ

Jus : 14%

Langue de bœuf tranchée dans la longueur et cuite dans un jus.. Belle couverture assiette.

### Langue de bœuf 37 025 tranché 50g

Poids : 2,000 kg environ

Jus : 12%

Langue de bœuf tranchée dans la largeur et cuite dans un jus.

### Fondant de langue AS cuit 50 288

Poids : 2,000 kg environ

Jus : 5%

Langue de bœuf parée (sans le dessous de la gorge), découpé en julienne et cuisinée dans un jus.



### Rognons bœuf 33 416

Poids : 2,000 kg environ

Jus : 15%

Rognons de bœuf dégraissés, coupés en dés, blanchis, assaisonnée et cuits. Tendres et moelleux.

### Rognons de bœuf 33 415

Poids : 2,000 kg environ

Jus : 15%

Rognons de bœuf dégraissés, coupés en dés, blanchis, assaisonnée et cuits. Tendres et moelleux.



### Rognons de porc 33 382

Poids : 2,000 kg environ

Jus : 18%

Rognons de porc dégraissés, cubés, blanchis, assaisonnée et cuits.



### Appareil à boudin noir 88 525 aux oignons

Poids : 2,000 kg environ

Recette traditionnelle du boudin noir : préparation à base de sang de porc, gras de porc & oignons. Le mélange est poussé sous gros boyau naturel pour pouvoir être tranché.



### Foie de jeune bovin 87 647 réduit en sel

Poids : 1,300 kg environ

Foie de jeune bovin entier, cuit. Recette pauvre en sel. Tranchage à froid. Bonne conservation à J+3.

### Tête de veau 41 751

Poids : 1,500 kg (+/- 600 g)

Jus : 5%

Demi tête de veau (joue et langue parée coupe Suisse) désossée et roulée, assaisonnée avec des oignons et un jus concentré puis cuite. Un morceau tripié à valoriser.



## Abats pauvre en sel

Découvrez aussi notre sélection d'abats pauvre en sel

Toute la sélection sur la mercuriale



56 659



33 403



7 644



42 480

# La volaille

## • poulet

Filet de poulet grillé 56 659

10 x 90/100 g

Poids : 1,000 kg environ

Jus : 12%

*Filet de poulet sans peau, assaisonné, braisé et cuit. Viande tendre et moelleuse.*

 Filet de poulet braisé 87 668

90/100 g

Produit IQF

Poids : 10,000 kg environ

*Filet de poulet, braisé et cuit. Viande tendre et moelleuse.*

Haut de cuisse poulet

37 004

20 x 125 g

Poids : 2,500 kg environ

Jus : 15%

*Haut de cuisse de poulet avec os, braisé et cuit.*

Grignotte de poulet 7 644

Poids : 1,000 kg environ

*Manchons de poulet traités en salaison, aromatisés et cuit*

Existe aussi en labellisé

Haut de cuisse de poulet cuit (réf. 39 871)

Pilon de poulet cuit 115gx12 (réf.39 870)

à retrouver sur notre offre EGALIM



## • canard

 Cuisse de canard confite 41 019

6 x 250/280 g

Poids : 1,500 / 1,700 kg environ

Jus : 20%

*Cuisse de canard mise au sel, braisée et cuite confite dans la graisse de canard.*

Manchon de canard confit 42 481

12 x 90/110 g

Poids : 1,200 kg (+/- 200 g)

Jus : 20%

*Manchon de canard gras mise au sel et cuit dans la graisse de canard.*

 Effiloché de canard 42 480 ou 121 531

Poids : 2,000 kg environ

*Viande de canard issue du manchon ou de la cuisse, assaisonnée, cuisinée dans la graisse de canard et effilochée. Produit prêt à l'emploi.*



## Volaille pauvre en sel

Découvrez aussi notre sélection de volailles pauvre en sel

Toute la sélection sur la mercuriale



76 402



84 811



76 602

## La volaille

### • pané

Spicy au poulet 76 402

Poids : 1,000 kg

Morceaux de filet de poulet assaisonnés, cuits, panés

Aiguillette de poulet 84 372  
panée « Corn Flakes »

Poids : 1,000 kg

Aiguillette de poulet, assaisonnées, cuites, panées avec une panure qualitative type « Corn Flakes »

Donuts de poulet 84 811

aux pépites de fromage fondu

8 x 100 g

Poids : 3,200 kg

Morceaux de poulet assaisonnés, cuits, panés, avec des inclusions de fromage fondu

 Escalope de dinde 89 900  
viennoise

120/130 g

Poids : 5,000 kg environ VRAC

Escalope de dinde assaisonnée, panée, cuite

 Escalope de dinde 89 881  
viennoise

125 g x8

Poids : 1,000 kg

Escalope de dinde assaisonnée, panée, cuite

 Escalope de dinde 76 602  
viennoise plein filet

120/130 g x 8

Poids : 1,000 kg

Escalope de dinde dans le filet, assaisonnée, panée, cuite

# Le porc



59 925



59 927

## Palette de porc ½ sel VF 59 925

Poids : 2,400 kg (+/- 0,200 g)

Jus : 10 à 17%

*Palette de porc désossée, travaillée en salaison et cuite nature.*

## Palette de porc à la diable 59 926

Poids : 1,100 kg (+/- 0,200 g)

Jus : 10%

*Noix de palette de porc sans os, traitée en salaison, cuite et enrobée d'une sauce moutarde et estragon.*

\* Existe aussi en labellisé

Palette de porc Label Rouge (réf. 128 420)

à retrouver sur notre offre EGALIM



## Poitrine de porc fumée 86 121

Qualité supérieure

Poids : 1,500 kg environ

*Poitrine de porc qualité supérieure, avec couenne, désossée, parée, traitée en salaison, fumée naturellement au bois de hêtre puis cuite.*

## Échine de porc ½ sel 59 924

Poids : 2,300 kg (+/- 0,200 g)

Jus : 3 à 8%

*Échine de porc désossée, traitée en salaison et cuite.*

## Jarret de porc ½ sel 59 927

sans os

8 x 180/200 g

Poids : 1,600 kg environ

Jus : 20 à 25%

*Petits jarrets de porc avec couenne, désossés, traités en salaison et cuits.*

# Divers

## Pot'je Vlesh 59 936

Poids : 3,300 kg environ

*Recette traditionnelle des Flandres composée de 3 viandes désossées en gelée légèrement vinaigrée (poulet, porc et lapin).*



## Gamme porc frais & charcuterie

Découvrez aussi notre sélection de porc frais & charcuterie BBC et Origine France

À retrouver sur la sélection Signes de Qualité & EGALIM et sur la mercoriale



59 239

## Les grillardins

### Grillardin de bœuf nature 50 260

Pauvre en sel

12 x 110 g

Poids : 1,320 kg environ

*Viande de bœuf hachée, mis en forme pavé (calibre 110g) et cuite. Recette pauvre en sel.*

### Grillardin de veau nature 50 261

12 x 110 g

Poids : 1,320 kg environ

*Viande de veau hachée, mis en forme pavé (calibre 110g) et cuite.*

### Grillardin de veau nature 59 329

8 x 70 g

Poids : 0,560 kg environ

*Viande de bœuf hachée, mis en forme pavé (calibre 70g) et cuite.*



\* Existe aussi en VEGGIE

Découvrez notre gamme de Grillardin Végétal à retrouver sur notre offre EGALIM



59 685



59 691



59 688



81 494

## La saucisserie cuite

### Saucisse de Toulouse 59 685

Grillée - Pur Porc

16 x 110 g

Poids : 1,760 kg environ

*Saucisse de Toulouse élaborée à base de maigre et gras de porc hachés gros et embossé en boyau naturel. Les saucisses (calibre 110g environ) sont cuites et grillées.*



### Saucisse Fumée 77 707

Grillée - Pur Porc

30 x 70 g

Poids : 2,100 kg environ

*Saucisse élaborée à base de maigre et gras de porc hachés gros et embossé en boyau naturel. Les saucisses (calibre 70g environ) sont cuites, fumées et grillées.*



### Saucisse Fumée 59 691

Pur Porc

24 x 40 g

Poids : 0,960 kg environ

*Saucisse de type Toulouse élaborée à base de maigre et gras de porc hachés gros et embossé en boyau naturel. Les saucisses (calibre 40g environ) sont cuites, fumées.*

### Saucisse Fumée 59 692

Pur Porc

16 x 110 g

Poids : 1,760 kg environ

*Saucisse de type Toulouse élaborée à base de maigre et gras de porc hachés gros et embossé en boyau naturel. Les saucisses (calibre 110g environ) sont cuites, fumées.*

### Merguez bœuf/mouton 59 689

Grillée - Sans peau

24 x 45 g

Poids : 1,080 kg environ

*Merguez élaborée à base de viande de bœuf et mouton haché avec grain et d'un mélange d'épice. Les saucisses (calibre 45g) sont cuites et grillées.*

### Chipolata 59 688

Grillée - Pur Porc - Sans peau

24 x 45 g

Poids : 1,080 kg environ

*Chipolata élaborée à base de maigre et gras de porc haché. Les saucisses (calibre 45g) sont cuites et grillées.*

### Saucisse volaille aux herbes 81 494

Grillée

24 x 70 g

Poids : 1,680 kg environ

*Saucisse de type Toulouse élaborée à base de viande de volaille hachés gros et parsemée d'herbes de Provence. Les saucisses (calibre 70g environ) sont cuites et grillées.*

### Saucisse Couteau Brasse 59 686

Grillée - Pur Porc

Poids : 0,900 kg environ

*Saucisse élaborée à base de maigre et gras de porc avec un hachage très gros (couteau) et embossé en boyau naturel sous forme de brasse. Les saucisses (calibre 900g environ) sont cuites et grillées.*

### Saucisse Fumée cuite Tranchée 116 543

Grillée - Pur Porc

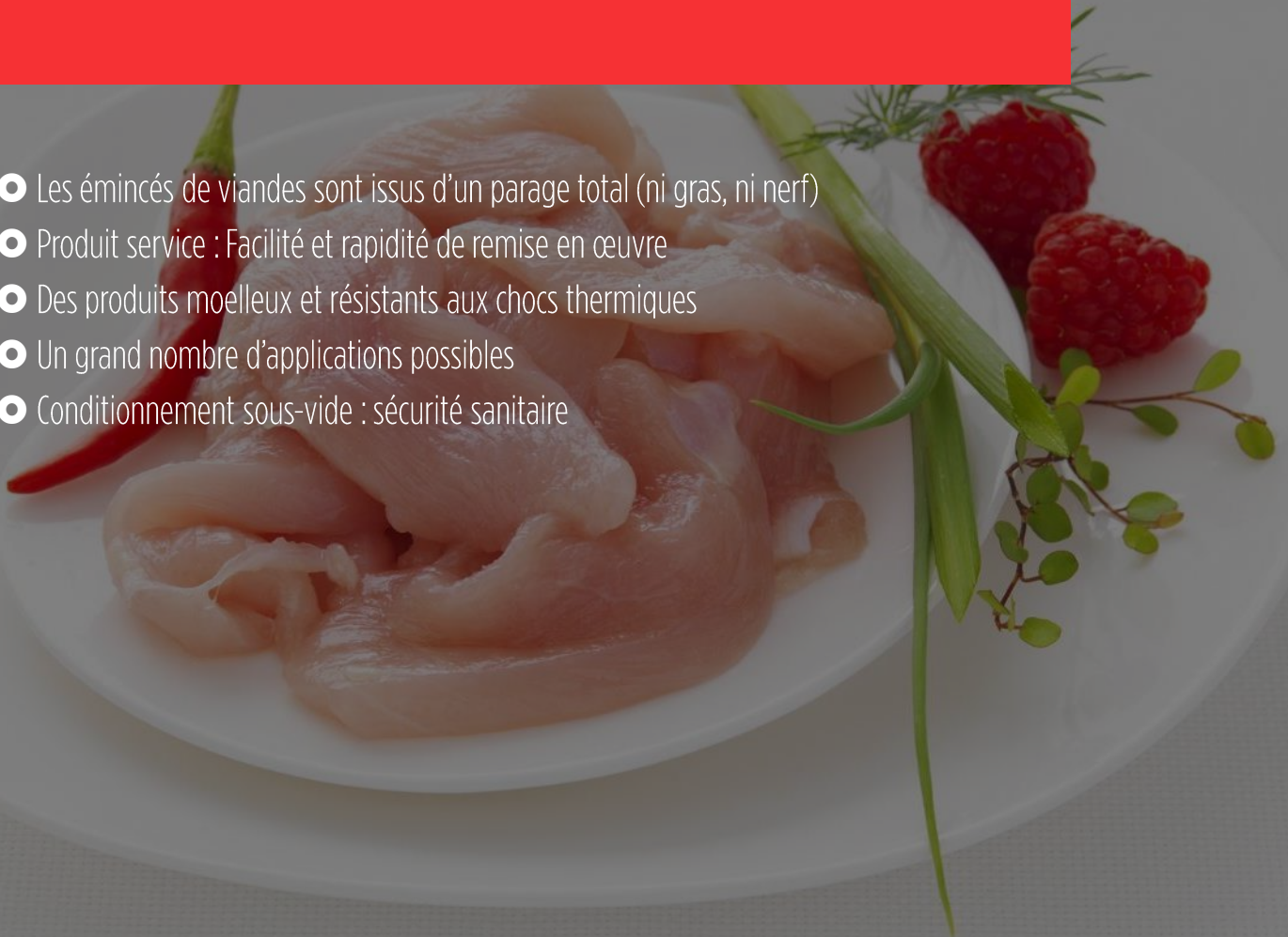
100 g x 20

Poids : 2,000 kg environ

*Saucisse élaborée à base de maigre et gras de porc hachés gros et embossé en boyau naturel. Les saucisses (calibre 100g environ) sont cuites, grillées et tranchées.*

# Produits crus à cuisiner

- Les émincés de viandes sont issus d'un parage total (ni gras, ni nerf)
- Produit service : Facilité et rapidité de remise en œuvre
- Des produits moelleux et résistants aux chocs thermiques
- Un grand nombre d'applications possibles
- Conditionnement sous-vide : sécurité sanitaire





37 881



37 882



49 707



50 286

## Piccatas

Piccatas de bœuf nature 37 881

Poids : 2,000 kg environ  
Émincés de bœuf marinés crus



Piccatas de porc nature 37 882

Poids : 2,000 kg  
Émincés de porc marinés crus

Piccatas de volaille nature 49 707

Poids : 2,000 kg environ  
Émincés de poulet marinés crus

Piccatas de poulet kebab 50 286

Poids : 2,000 kg environ  
Émincés de poulet marinés aux notes kebab  
(légèrement tomaté, épices et herbes aromatiques)

\* Existe aussi en viande française   
piccatas poulet kebab VF (réf. 128 069)



### « À façon »

Nous élaborons des recettes de marinades à façon pour nos piccatas  
À retrouver dans nos offres « promo »