

04 27 76 05 14

contact@boucheriebourg.fr

Boucherie · Charcuterie · Salaison  
**Boucherie Bourg**  
Père & Fils  
Cofis Viandes · Conserveries · Saucissons secs

321 chemin Garnier  
42370 - St-Haon-le-Vieux

Boucherie Bourg  
Père & Fils

boucheriebourg.fr

boucheriebourg.fr

# COLIS ÉTÉ

## 2026



# COMMENT ÇA MARCHE ?

1

**Vous passez  
votre commande !**

Sur notre site  
[boucheriebourg.fr](http://boucheriebourg.fr)



Par téléphone  
04 27 76 05 14



Par mail  
[contact@boucheriebourg.fr](mailto:contact@boucheriebourg.fr)

2

**Nous préparons  
votre commande !**

Nous préparons  
votre commande et  
l'emballons avec soin !



3

**Récupérez votre commande  
ou faites vous livrer !**

• **Au MAGASIN**

MARDI 7h - 12h	MERCREDI AU VENDREDI 7h - 13h / 14h - 19h	SAMEDI 7h - 12h
-------------------	--	--------------------

• **LIVRAISON à DOMICILE**

À partir de 50€  
Roanne/Côte Roannaise

50€ à 70€ → 2€

À partir de 70€ → GRATUITE

Mercredi et Vendredi : entre 17h et 19h



## Commandez tranquillement de chez vous !

Travailler nos viandes  
avec soin et passion afin  
de vous assurer un  
service de qualité !

Valoriser tous les  
morceaux de l'animal !  
Tout est préparé  
sur place !

Proposer le meilleur  
rapport Qualité/Prix  
en respectant chaque  
acteur de la filière !

Préparer, travailler  
nos produits de façon  
artisanale selon les  
méthodes traditionnelles !

Réceptionner nos  
carcasses de viandes et  
nos produits frais  
plusieurs fois par semaine !

Veiller au respect  
de la chaîne de froid  
au quotidien !

Respecter les règles  
d'hygiène !

**Proposer à tous de manger de la bonne viande,  
avec la garantie de son origine et du travail artisanal.  
Le tout à un prix juste pour vous et tous les acteurs de la filière !**

Veau FERMIER  
né et élevé en  
Auvergne  
Rhône-Alpes

Boeuf FERMIER  
Limousine

Porc FERMIER  
né et élevé dans  
la région

Volaille  
FERMIÈRE  
élevée en  
plein air



[contact@boucheriebourg.fr](mailto:contact@boucheriebourg.fr)



04 27 76 05 14



[boucheriebourg.fr](http://boucheriebourg.fr)



321 chemin Garnier  
42370 - St-Haon-le-Vieux



Boucherie Bourg  
Père & Fils





# FOIRE AUX QUESTIONS !



## Quand dois-je commander ?

**Vous pouvez commander la veille pour le lendemain !**

**N'hésitez pas à commander à l'avance quand vous le pouvez.**

## Peut-on commander en famille ?

**Bien évidemment !  
Nous détaillerons chaque commande par prénoms.**

## Peut-on commander au détail / à la pièce / à la coupe ?

**Vous pouvez commander comme vous le souhaitez !**

**Exemple :  
« 4 Biftecks + 2 Côtes de porc +  
4 tranches de Jambon +  
Rôti de Veau pour 3 personnes »**



**Appelez-nous !  
04 27 76 05 14**



**Envoyez-nous un mail !  
contact@boucheriebourg.fr**

## Quelle quantité/poids de viande par personne ?

**Vous pouvez compter en quantité de viande par personne :**

- Mangeurs dits "normaux"  
200g / pers
- Bons mangeurs  
250g/pers
- Les plus gourmands  
300g / pers

## Quand est-ce que ma commande est préparée ?

**Votre commande est préparée le jour même où vous récupérez vos colis !**

**Les viandes sont découpées par vos artisans bouchers tôt le matin, avant d'être mises en colis.**

**Nous conservons votre commande dans nos frigos à 3°C**

## Comment est conditionnée ma commande ?

**Vos produits sont pliés séparément dans du papier d'emballage alimentaire.**

**Sur chaque papier est écrit ce qu'il contient.**

**Vous avez la possibilité de demander la mise sous-vide de vos produits.**

**Merci de nous le préciser.**

## Y a-t-il une différence de poids entre les poids reçus et les poids indiqués des colis ?

**Lors de la coupe, nos produits ont des poids variables, donc il n'est pas toujours simple de tomber juste au niveau du poids de chaque colis.**

**Le prix peut donc varier en fonction du poids exact du colis.**

**Merci de votre compréhension.**

## Quels moyens de paiement puis-je utiliser ?

**• Au MAGASIN  
Carte bancaire, Chèque, Espèces et Tickets Restaurants**

**• En LIVRAISON  
Chèque, Espèces et Tickets Restaurants**

## Quels sont les horaires du Magasin ?

**Mardi  
7h00 à 12h00**

**Du Mercredi au Vendredi :  
7h00 à 13h00 / 14h00 à 19h00**

**Samedi  
7h00 à 12h00**

## Peut-on congeler la viande ?

**Nos produits sont frais, ils peuvent donc être congelés !**

**Pour une meilleure expérience nous vous conseillons de ne pas dépasser les 6 mois de congélation.**

**Décongeler votre viande petit à petit (soit environ 24h avant, hors de son emballage dans votre frigo).**

## Puis-je passer dans votre magasin sans avoir commandé ?

**Si vous avez besoin de quelque chose à la dernière minute, n'hésitez pas à passer !**

**De plus, nous avons des produits en libre service !**

**Vous pourrez également retrouver toute notre gamme de conserves maison et saucissons secs maison ainsi que de nombreux produits locaux !**

**Autres questions ?**

**Des Conseils ?**

**Si vous avez des questions ou besoin de conseils, n'hésitez pas !  
Nous sommes là pour vous aider !**

**04 27 76 05 14 / contact@boucheriebourg.fr**



**Découvrez notre site internet**



**boucheriebourg.fr**



**Retrouvez-nous sur Facebook et Instagram**



**« Boucherie Bourg Père & Fils »**





# COLIS BARBECUE

Le Bonheur à griller ! 



## NOS SAUCISSES MAISON

- NATURE
- Merguez
- FOURME
- PIMENT D'ESPELETTE
- TOMATES-BASILIC
- CURRY
- MOUTARDE à l'ancienne
- VIGNERONNE (Vin et Échalote)

## Colis SAUCISSES

COLIS	CONTENU	PRIX au kg	PRIX du colis
E1	• 1 kg Saucisses au choix (≈ 12)	14€90	14€90
E2	• 2 kg Saucisses au choix (≈ 28)	14€50	29€
E3	• 5 kg Saucisses au choix (≈ 70)	13€90	69€50

Choisissez vos saucisses en paquets de 500 g ou plus !

Exemple : 2 kg Saucisses au choix  
« 1 kg Nature + 500g Merguez + 500g Curry » 



PRIX AU KG RÉDUIT !

## COLIS MALINS

COLIS	CONTENU	PRIX au Kg REMISÉ	PRIX du COLIS
E4	• 1 kg Saucisses au choix • 1 kg Côtes de porc à la provençale • 1 kg Poitrine de porc au piment d'Espelette • 1 kg Cuisses de poulet au thym-citron	12€50 au lieu de 13€55	50€ 54€20
E5	• 1 kg Saucisses au choix • 1 kg Cuisses de poulet au curry • 1 kg Pavés de boeuf Rio (paprika doux) • 1 kg Escalopes de porc aux 3 poivres	16€00 au lieu de 17€05	64€ 68€20
E6	• 1 kg Saucisses au choix • 1 kg Filets de poulet au curry • 1 kg Côtes de porc à la provençale • 1 kg Pavés de boeuf Rio (paprika doux)	17€25 au lieu de 18€40	69€ 73€60
E7	• 1 kg Saucisses au choix • 1 kg Côtes de porc à la provençale • 1 kg Brochettes de boeuf Rio (paprika doux) • 1 kg Brochettes de dinde thym-citron	17€25 au lieu de 18€40	69€ 73€60
E8	• 2 kg Saucisses au choix • 1 kg Escalopes de dinde au miel • 1 kg Poitrine de porc au piment d'Espelette	14€25 au lieu de 15€40	57€ 61€60
E9	• 2 kg Saucisses au choix • 1 kg Brochettes de porc au barbecue • 1 kg Brochettes de dinde au thym-citron	14€75 au lieu de 15€90	59€ 63€60
E10	• 2 kg Saucisses au choix • 1 kg Brochettes de canard au miel • 1 kg Brochettes de boeuf Rio (paprika doux)	20€50 au lieu de 21€65	82€ 86€60
E11	• 2 kg Saucisses au choix • 1 kg Brochettes de boeuf nature (non marinées) • 1 kg Brochettes de dinde nature (non marinées)	17€50 au lieu de 18€90	71€ 75€60
E12	• 2 kg Saucisses au choix • 1 kg Côtes de porc nature (non marinées) • 1 kg Cuisses de poulet nature (non marinées)	12€25 au lieu de 13€30	49€ 53€20
E13	1 kg Saucisses au choix • 1 kg d'Andouillettes • 1 kg Poitrine de porc nature (non marinée) • 1 kg Chorizo à griller	14€50 au lieu de 15€65	58€ 62€60

## BROCHETTES

COLIS	CONTENU	PRIX au kg	PRIX du colis
E14	• 1 kg Brochettes de Boeuf → marinées RIO (paprika doux) ou Nature	26€90	26€90
E15	• 1 kg Brochettes de Dinde → marinées au thym-citron ou Nature	18€90	18€90
E16	• 1 kg Brochettes de Porc → marinées sauce Barbecue ou Nature	14€90	14€90
E17	• 1 kg Brochettes de Canard → marinées au Miel ou Nature	29€90	29€90
E18	• 1 kg Brochettes de Poulet → marinées aux Agrumes ou Nature	18€90	18€90
E19	• 1 kg Brochettes Mini-Andouillettes et Mini Boudins	19€90	19€90



# COLIS BARBECUE

Tout ce qu'il faut pour vous régaler !



## Colis BBQ PORC

COLIS	CONTENU	PRIX au Kg	PRIX du Colis
E 20	• 1 kg d'Andouillettes	19€90	19€90
E 21	• 1 kg Chorizo à griller	14€90	14€90
E 22	• 1 kg Côtes de porc marinées à la provençale	12€90	12€90
E 23	• 1 kg Poitrine de porc tranchée au piment d'Espelette	13€90	13€90
E 24	• 1 kg Escalopes de porc marinées aux 3 poivres	13€90	13€90
E 25	• 1 kg Ribs (travers) de porc marinés sauce barbecue	12€90	12€90
E 26	• 1 kg Araignée de Porc marinée Rio (paprika doux)	18€90	18€90
E 27	• 1 kg Côtes de porc NATURE (non marinée)	11€90	11€90
E 28	• 1 kg Poitrine de porc tranchée NATURE (non marinée)	12€90	12€90

## Colis BBQ VOLAILLES

COLIS	CONTENU	PRIX au Kg	PRIX du Colis
E 29	1 kg Filets de Poulet marinés au curry	18€90	18€90
E 30	1 kg Pignons de Poulet marinés au thym-citron	12€50	12€50
E 31	1 kg Hauts de cuisse de Poulet marinés au curry	12€50	12€50
E 32	1 kg Escalopes de Dinde marinées au Miel	17€90	17€90
E 33	1 kg Cuisses de Poulet NATURE (non marinées)	11€50	11€50

Envie d'une marinade différente pour votre viande ? Dites-le-nous, nous nous adaptons à vos préférences !

## Colis BBQ BŒUF

COLIS	CONTENU	PRIX au Kg	PRIX du Colis
E 34	• 1 kg Pavés de boeuf marinés Rio (paprika doux)	26€90	26€90
E 36	• 1 kg Basse-côte de Boeuf à griller	21€90	21€90
E 37	• Côte de Boeuf (Poids : 1 kg - 1kg 500 environ)	30€90	≈ 39€
E 38	• 1 kg Faux-filet / Entrecôtes	26€90	26€90

Vous pouvez commander au détail, à la pièce !

Exemple :

« 10 Merguez + 4 Brochettes de boeuf marinées + 8 Andouillettes + 4 Côtes de porc »

Contactez-nous !

04 27 76 05 14 • [contact@boucheriebourg.fr](mailto:contact@boucheriebourg.fr)

## Colis BBQ PLANCHA

COLIS	CONTENU	PRIX au Kg	PRIX du Colis
E 39	« PLANCHA <b>NATURE</b> » Viandes coupées en émincés !	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Boeuf : 26€90</li> <li>• Veau : 27€90</li> <li>• Dinde : 17€90</li> <li>• Porc : 12€90</li> <li>• Poulet : 17€90</li> <li>• Canard : 29€90</li> </ul>	<p>Le prix dépendra du nombre de personnes et des viandes choisies !</p> <p>→ Comptez 250g de viande par personne au total</p> <p>Contactez-nous ! 04 27 76 05 14 <a href="mailto:contact@boucheriebourg.fr">contact@boucheriebourg.fr</a></p>
E 40	« PLANCHA <b>MARINÉS</b> » Viandes coupées en émincés !	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Boeuf Rio (paprika doux) : 26€90</li> <li>• Veau Rio (paprika doux) : 27€90</li> <li>• Dinde Thym-Citron : 17€90</li> <li>• Porc Provençale : 12€90</li> <li>• Poulet Agrumes : 17€90</li> <li>• Canard Miel : 29€90</li> </ul>	

- 1 kg Saucisses ≈ 12 saucisses
- 1 kg Brochettes ≈ 6 brochettes
- 1 kg Côtes de porc ≈ 4 à 5 côtes
- 1 kg Poitrine ≈ 6 tranches
- 1 kg Escalopes ≈ 6 escalopes

- 1 kg Chorizos ≈ 8 à 10 Chorizos
- 1 kg Hauts de cuisse ≈ 8 pièces
- 1 kg Pignons ≈ 8 à 10 pignons
- 1 kg Cuisses ≈ 4 à 5 cuisses
- 1 kg Filet Poulet ≈ 3 à 4 filets

- 1 kg Basse-côte ≈ 5 personnes
- 1 kg Ribs ≈ 3 à 4 personnes
- 1 kg Araignée ≈ 5 personnes
- 1 kg Pavés ≈ 6 pavés
- 1 kg Andouillettes ≈ 6 pièces



Le prix peut varier en fonction du poids exact du colis. Merci de votre compréhension.

# COLIS PORC

Le COCHON ? Qu'est ce que c'est bon !



**COLIS MALIN  
PRIX AU KG RÉDUIT !**

COLIS	CONTENU	PRIX au Kg REMISÉ	PRIX du COLIS
P1 - 3 kg	• 1 kg de Rouelle • 1 kg de Rôti • 1 kg de Sauté	<del>12€20</del> 11€30	<del>36€60</del> 33€90
P2 - 1,5 kg	• 500g de Rouelle • 500g de Rôti • 500g de Sauté	<del>12€20</del> 11€80	<del>18€30</del> 17€70
P3 - 3 kg	• 1 kg de Côtes • 1 kg de Saucisses nature • 1 kg d'Escalopes de porc	<del>13€20</del> 12€50	<del>39€60</del> 37€50
P4 - 1,5 kg	• 500g de Côtes • 500g de Saucisses nature • 500g d'Escalopes de porc	<del>13€20</del> 13€00	<del>19€85</del> 19€50
P5 - 3 kg	• 1 kg de Saucissons à cuire • 1 kg de Saucisses nature • 1 kg de Paupiettes	<del>14€30</del> 13€00	<del>42€90</del> 39€
P6 - 1,5 kg	• 500g de Saucissons à cuire • 500g de Saucisses nature • 500g de Paupiettes	<del>13€30</del> 13€50	<del>21€45</del> 20€25
P7 - 6 kg	• 1 kg de Côtes • 1 kg de Rôti • 1 kg de Sauté • 1 kg de Saucisses nature • 1 kg de Rouelle • 1 kg de Paupiettes	<del>13€10</del> 12€00	<del>78€60</del> 72€
P8 - 3 kg	• 500g de Côtes • 500g de Rôti • 500g de Sauté • 500g de Saucisses nature • 500g de Rouelle • 500g de Paupiettes	<del>13€10</del> 12€50	<del>39€30</del> 37€50

COLIS	CONTENU	PRIX au kg	PRIX du COLIS
P9 - 1 kg	• 1 kg de Côtes de porc	11€90	11€90
P10 - 5 kg	• 5 kg de Côtes de porc	10€50	52€50
P11 - 1 kg	• 1 kg de Rôti de porc filet	12€90	12€90
P12 - 5 kg	• 5 kg de Rôti de porc filet (coupé en plusieurs rôtis)	11€50	57€50
P13 - 1 kg	• 1 kg d'Escalopes de porc	12€90	12€90
P14 - 1 kg	• 1 kg de Rôti de porc épaule	12€90	12€90
P15 - 1 kg	• 1 kg de Lard (Tranché, en morceau ou les deux)	12€90	12€90
P16 - 1 kg	• 1 kg de Rouelle de porc	10€90	10€90
P17 - 1 kg	• 1 kg de Saucisses nature	14€90	14€90
P18 - 5 kg	• 5 kg de Saucisses nature	13€90	69€50
P19 - 1 kg	• 1 kg de Sauté de porc	12€90	12€90
P20 - 1 kg	• 1 kg de Paupiettes de porc	14€00	14€
P21 - 1 kg	• Jambonneau frais avec os (≈ 1kg200)	7€90	9€40
P22 - 1 kg	• 1 kg de Saucissons à cuire	13€90	13€90
P23 - 5 kg	• 5 kg de Saucissons à cuire	12€50	62€50
P24 - 1 kg	• 1 kg de Filet mignon	17€90	17€90
P25 - 1 kg	• 1 kg de Chair à saucisse	12€90	12€90
P26 - 1 kg	• 1 kg de Farce à tomate	13€90	13€90
P27 - 1 kg	• 1 kg Paupiettes de porc farcies aux olives	14€00	14€
P28 - 1 kg	• 1 kg Paupiettes de porc farcies aux pruneaux	14€00	14€
P29 - 500g	• 500g Lardons Nature	12€90	6€45



- 1 kg Rouelle ≈ 4 personnes
- 1 kg Rôti ≈ 4 à 5 personnes
- 1 kg Sauté ≈ 4 à 5 personnes
- 1 kg Côtes ≈ 4 à 5 côtes
- 1 kg Saucisses ≈ 12 à 14 saucisses

- 1 kg Saucissons à cuire ≈ 2 pièces
- 1 kg Lard tranché ≈ 6 tranches
- 1 kg Lard morceau ≈ 4 personnes
- 1 kg Paupiettes ≈ 6 paupiettes
- 1 kg Filet Mignon ≈ 5 personnes

Si vous avez des questions n'hésitez pas à nous contacter !



Appelez-nous !  
04 27 76 05 14



Envoyez-nous un mail !  
contact@boucheriebourg.fr

Le prix peut varier en fonction du poids exact du colis. Merci de votre compréhension.



# COLIS BOEUF

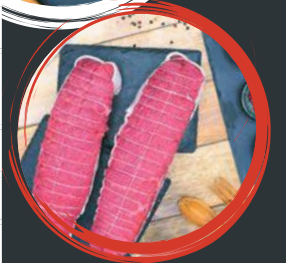
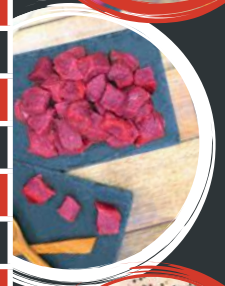
Pas de bluff avec le BOEUF !



**COLIS MALIN  
PRIX AU KG RÉDUIT !**

COLIS	CONTENU	PRIX au Kg REMISÉ	PRIX du COLIS
B1 - 3 kg	• 1 kg de Boeuf à braiser • 1 kg de Bourguignon • 1 kg de Pot au feu (avec os)	<del>15€90</del> 14€90	<del>47€70</del> 44€70
B2 - 1,5 kg	• 500g de Boeuf à braiser • 500g de Bourguignon • 500g de Pot au feu (avec os)	<del>15€90</del> 14€90	<del>23€85</del> 22€35
B3 - 3 kg	• 1 kg de Pavé (pièce noble) • 1 kg de Biftecks • 1 kg de Steaks Hachés	<del>22€55</del> 21€50	<del>67€70</del> 64€50
B4 - 1,5 kg	• 500g de Pavé (pièce noble) • 500g de Biftecks • 500g de Steaks Hachés	<del>22€55</del> 22€00	<del>33€85</del> 33€
B5 - 6 kg	• 1 kg de Paupiettes • 1 kg de Rôti • 1 kg de Bourguignon • 1 kg de Biftecks • 1 kg de Steaks hachés • 1 kg de Boeuf à braiser	<del>20€55</del> 19€20	<del>123€40</del> 115€
B6 - 3 kg	• 500g de Paupiettes • 500g de Rôti • 500g de Bourguignon • 500g de Biftecks • 500g de Steaks hachés • 500g de Boeuf à braiser	<del>20€55</del> 19€70	<del>61€70</del> 59€

COLIS	CONTENU	PRIX au kg	PRIX du COLIS
B7 - 1 kg	• 1 kg de Biftecks	23€90	23€90
B8 - 5 kg	• 5 kg de Biftecks	21€90	109€50
B9 - 1 kg	• 1 kg de Steaks hachés	16€90	16€90
B10 - 5 kg	• 5 kg de Steaks hachés	15€90	79€50
B11 - 1 kg	• 1 kg de Rôti Boeuf pièce noble	26€90	26€90
B12 - 1 kg	• 1 kg de Pavé de Boeuf pièce noble	26€90	26€90
B13 - 1 kg	• 1 kg de Bourguignon	18€90	18€90
B14 - 5 kg	• 5 kg de Bourguignon	16€90	84€50
B15 - 1 kg	• 1 kg de Rumsteak (En biftecks, en Rôti ou les deux)	26€90	26€90
B16 - 1 kg	• 1 kg de Faux-filet (En tranches, en Rôti ou les deux)	26€90	26€90
B17 - 1 kg	• 1 kg de Filet (En tournedos, en Rôti ou les deux)	42€00	42€
B18 - 1 kg	• 1 kg de Boeuf à braiser (Paleron, Aiguillette d'épaule)	19€90	19€90
B19 - 1 kg	• 1 kg de Jarret sans os	18€90	18€90
B20 - 1 kg	• 1 kg de Pot au feu avec os	8€90	8€90
B21 - 1 kg	• 1 kg de Paupiettes de boeuf	16€90	16€90
B22 - 1 kg	• 1 kg de Viande hachée	16€90	16€90
B23	• Fondue Bourguignonne - À la part (200 - 250g) Viande coupée en petits cubes (pièce noble)	26€90	≈ 6€40 la part
B24 - 1 kg	• 1 kg de Basse-côte	21€90	21€90
B25	• Côte de Boeuf (1kg - 1kg500 environ)	30€90	≈ 39€
B26	• Tartare de Boeuf nature - À la part (200 - 250g) Pièce noble - Coupé au couteau !	26€90	≈ 6€40 la part



- 1 kg Biftecks ≈ 6 biftecks
- 1 kg Pavés ≈ 6 pavés
- 1 kg Steaks hachés ≈ 6 pièces
- 1 kg Bourguignon ≈ 4 personnes
- 1 kg Pot au feu ≈ 4 personnes

- 1 kg Braiser ≈ 4 personnes
- 1 kg Rôti ≈ 4 personnes
- 1 kg Paupiettes ≈ 6 paupiettes
- 1 kg Jarret ≈ 4 personnes
- 1 kg Tournedos ≈ 6 tournedos

Si vous avez des questions  
n'hésitez pas à nous contacter !



Appelez-nous !  
04 27 76 05 14



Envoyez-nous un mail !  
contact@boucheriebourg.fr



**Vous pouvez commander  
au détail / à la pièce / à la coupe !**



**Exemple :**

« 5 Steaks hachés + 4 Côtes de porc  
+ 1 Rôti de veau pour 2 personnes + 8 Biftecks »



**Contactez-nous !  
04 27 76 05 14**

contact@boucheriebourg.fr



# COLIS VOLAILLE

Il n'y a que la volaille qui m'aïlle !



**COLIS MALIN  
PRIX AU KG RÉDUIT !**

COLIS	CONTENU	PRIX au Kg REMISÉ	PRIX du COLIS
VL 1 - 3 kg	• 1 kg de Cuisses de poulet • 1 kg de Sauté de dinde • 1 kg de Rôti de dinde	<del>15€80</del> 14€50	<del>47€30</del> 43€50
VL 2 - 1,5 kg	• 500g de Cuisses de poulet • 500g de Sauté de dinde • 500g de Rôti de dinde	<del>15€80</del> 15€00	<del>23€65</del> 22€50
VL 3 - 3 kg	• 1 kg de Paupiettes de dinde • 1 kg de Filet de poulet • 1 kg d'Escalopes de dinde	<del>17€90</del> 16€50	<del>53€70</del> 49€50
VL 4 - 1,5 kg	• 500g de Paupiettes de dinde • 500g de Filet de poulet • 500g d'Escalopes de dinde	<del>17€90</del> 17€00	<del>26€85</del> 25€50
VL 5 - 6 kg	• 1kg de Filet de poulet • 1kg de Rôti de dinde • 1kg de Sauté de dinde • 1kg de Cuisses de poulet • 1kg d'Escalopes de dinde • 1kg de Paupiettes de dinde	<del>10€85</del> 15€50	<del>101€00</del> 93€
VL 6 - 3 kg	• 500g de Filet de poulet • 500g de Rôti de dinde • 500g de Sauté de dinde • 500g de Cuisses de poulet • 500g de d'Escalopes de dinde • 500g de Paupiettes de dinde	<del>16€85</del> 16€00	<del>50€50</del> 48€

COLIS	CONTENU	PRIX au kg	PRIX du COLIS
VL 7 - 1 kg	• 1 kg de Cuisses de poulet	11€50	11€50
VL 8 - 1 kg	• 1 kg de Filet de poulet	17€90	17€90
VL 9 - 1 kg	• 1 kg de Sauté de dinde	17€90	17€90
VL 10 - 1 kg	• 1 kg d'Escalopes de dinde	17€90	17€90
VL 11 - 1 kg	• 1 kg de Rôti de dinde	17€90	17€90
VL 12 - 1 kg	• 1 kg de Paupiettes de dinde	17€90	17€90
VL 13 - 1 kg	• 1 kg de Cuisses de canard	16€90	16€90
VL 14 - 1 kg	• 1 kg de Filet de canard	29€90	29€90
VL 15	• Poulet fermier / 2kg - 2kg500 environ	12€90	≈ 28€
VL 16	• Cuisse de dinde / 2kg environ	11€90	≈ 20€
VL 17	• Pintade fermière / 1 kg 800 environ	15€90	≈ 27€
VL 18	Poule à bouillir / 2 kg 500 environ	9€90	≈ 24€
VL 19	Lapin fermier / 1 kg 800 environ	15€90	≈ 26€
VL 20	• 1 kg Cuisses de pintade	19€90	19€90
VL 21 - 1 kg	• 1 kg Cordons bleus	15€90	15€90
VL 22 - 1 kg	• 1 kg Paupiettes de lapin	22€00	22€00
VL 23 - 1 kg	• 1 kg Escalopes de dinde panées	17€90	17€90
VL 24 - 1 kg	• 1 kg Tournedos de dinde	17€90	17€90
VL 25 - 2 kg	• 1 kg Cordons Bleus • 1 kg Escalopes de dinde panées	16€90	33€80
VL 26 - 500g	• 500g Nuggets	15€90	7€95
VL 27 - 1 kg	1 kg Aiguillettes de poulet panées	17€90	17€90



- 1 kg Escalopes ≈ 6 escalopes
- 1 kg Cuisses Poulet ≈ 4 cuisses
- 1 kg Cuisses Canard ≈ 3 cuisses
- 1 kg Sauté Dinde ≈ 4 personnes
  - 1 kg Rôti ≈ 4 personnes
- 1 kg Filet Poulet ≈ 5 filets

- 1 kg Paupiettes ≈ 6 paupiettes
  - 1 kg Filet Canard ≈ 2 filets
- 1 kg Cordons Bleus ≈ 8 cordons
- 1 kg Cuisses Pintade ≈ 6 cuisses
- 500g Nuggets ≈ 25 nuggets

Si vous avez des questions n'hésitez pas à nous contacter !



Appelez-nous !  
04 27 76 05 14



Envoyez-nous un mail !  
contact@boucheriebourg.fr

# COLIS VEAU

Parce qu'on le VEAU bien !



COLIS	CONTENU	COLIS MALIN PRIX AU KG RÉDUIT!	PRIX au Kg REMISÉ	PRIX du COLIS
V1 - 3 kg	• 1 kg de Blanquette sans os • 1 kg de Rôti • 1 kg de Paupiettes	<del>27€25</del>	20€50	<del>63€10</del> 61€50
V2 - 1,5 kg	• 500g de Blanquette sans os • 500g de Rôti • 500g de Paupiettes	<del>27€25</del>	21€00	<del>33€85</del> 31€50
V3 - 3 kg	• 1 kg d'Escalopes • 1 kg de Côtes parisiennes • 1 kg de Steaks Milanais	<del>27€90</del>	21€50	<del>68€10</del> 64€50
V4 - 1,5 kg	• 500g de d'Escalopes • 500g de Côtes parisiennes • 500g de Steaks Milanais	<del>27€90</del>	22€00	<del>33€35</del> 33€
V5 - 6 kg	• 1 kg d'Escalopes • 1 kg de Rôti • 1 kg de Blanquette sans os • 1 kg de Tendrons • 1 kg de Côtes parisiennes • 1 kg de Paupiettes	<del>27€90</del>	19€50	<del>133€40</del> 117€
V6 - 3 kg	• 500g d'Escalopes • 500g de Rôti • 500g de Blanquette sans os • 500g de Tendrons • 500g de Côtes parisiennes • 500g de Paupiettes	<del>27€90</del>	20€00	<del>65€10</del> 60€

COLIS	CONTENU	PRIX au kg	PRIX du COLIS
V7 - 1 kg	• 1 kg d'Escalopes de veau	27€90	27€90
V8 - 1 kg	• 1 kg de Côtes parisiennes	23€90	23€90
V9 - 1 kg	• 1 kg de Rôti pièce noble (Quasi, Noix, Bec de cane)	27€90	27€90
V10 - 1 kg	• 1 kg de Rôti de Veau (Épaule)	24€90	24€90
V11 - 1 kg	• 1 kg de Pavés de veau pièce noble	27€90	27€90
V12 - 1 kg	• 1 kg de Filet de veau (en grenadins, en rôti ou les deux)	27€90	27€90
V13 - 1 kg	• 1 kg de Blanquette sans os	19€90	19€90
V14 - 1 kg	• 1 kg de Côtes découvertes	17€90	17€90
V15 - 1 kg	• 1 kg de Tendrons	15€90	15€90
V16 - 1 kg	• 1 kg Paupiettes de Veau	18€90	18€90
V17 - 1 kg	• 1 kg de Jarret sans os	20€90	20€90
V18 - 1 kg	• 1 kg de Steaks Milanais (Steaks hachés de Veau panés)	16€90	16€90
V19 - 1 kg	• 1 kg Escalopes de Veau panées	27€90	27€90
V20 - 1 kg	• 1 kg Paupiettes de Veau aux olives	18€90	18€90
V21 - 1 kg	• 1 kg Paupiettes de Veau aux pruneaux	18€90	18€90



Découvrez notre site internet



boucheriebourg.fr

- 1 kg Escalopes ≈ 6 escalopes
- 1 kg Pavés ≈ 6 pavés
- 1 kg Steaks Milanais ≈ 6 pièces
- 1 kg Blanquette ≈ 4 personnes
- 1 kg Rôti ≈ 4 personnes

- 1 kg Paupiettes ≈ 6 paupiettes
- 1 kg Jarret ≈ 4 personnes
- 1 kg Côtes parisiennes ≈ 6 côtes
- 1 kg Côte découverte ≈ 4 pers
- 1 kg Tendrons ≈ 6 tranches

Si vous avez des questions n'hésitez pas à nous contacter !



Appelez-nous !  
04 27 76 05 14



Envoyez-nous un mail !  
contact@boucheriebourg.fr



Vous pouvez commander au détail / à la pièce / à la coupe !



Exemple :  
« 5 Steaks hachés + 4 Côtes de porc  
+ 1 Rôti de veau pour 2 personnes + 8 Biftecks »



Contactez-nous !  
04 27 76 05 14  
contact@boucheriebourg.fr

# COLIS MULTI VIANDES

Un peu de tout, pas de jaloux !

**PRIX AU KG RÉDUIT !**

COLIS	CONTENU	PRIX au Kg RÉDUIT	PRIX du COLIS
M1 - 5 kg	• 1 kg de Biftecks de boeuf • 1 kg d'Escalopes de dinde • 1 kg de Steaks hachés de boeuf • 1 kg d'Escalopes de veau • 1 kg de Côtes de porc	<del>19€70</del> 18€20	<del>98€50</del> 91€
M2 - 2,5 kg	• 500g de Biftecks de boeuf • 500g d'Escalopes de dinde • 500g de Steaks hachés de boeuf • 500g d'Escalopes de veau • 500g de Côtes de porc	<del>19€70</del> 18€70	<del>49€25</del> 46€50
M3 - 4 kg	• 1 kg de Bourguignon • 1 kg de Sauté de dinde • 1 kg de Blanquette de veau • 1 kg Sauté de porc	<del>17€40</del> 16€00	<del>69€60</del> 64€
M4 - 2 kg	• 500g de Bourguignon • 500g de Sauté de dinde • 500g de Blanquette de veau • 500g Sauté de porc	<del>17€40</del> 16€50	<del>37€80</del> 33€
M5 - 3 kg	• 1 kg Pavés de Boeuf • 1 kg Pavés de Veau • 1 kg Tournedos de Dinde	<del>23€25</del> 23€00	<del>72€70</del> 69€
M6 - 1,5 kg	• 500g Pavés de Boeuf • 500g Pavés de Veau • 500g Tournedos de Dinde	<del>23€25</del> 23€50	<del>36€35</del> 35€25
M7 - 3 kg	• 1 kg de Steaks hachés de boeuf • 1 kg d'Escalopes de dinde panées • 1 kg de Steaks milanais de veau	<del>16€90</del> 15€60	<del>57€70</del> 47€
M8 - 1,5 kg	• 500g de Steaks hachés de boeuf • 500g d'Escalopes de dinde panées • 500g de Steaks milanais de veau	<del>16€90</del> 16€10	<del>25€85</del> 24€
M9 - 4 kg	• 1 kg de Rôti de boeuf • 1 kg Rôti de veau • 1 kg Rôti de dinde • 1kg Rôti de porc	<del>21€40</del> 19€50	<del>89€60</del> 78€
M10 - 2 kg	• 500g de Rôti de boeuf • 500g Rôti de veau • 500g Rôti de dinde • 500g Rôti de porc	<del>21€40</del> 20€00	<del>42€80</del> 40€
M11 - 4 kg	• 1 kg de Paupiettes de boeuf • 1 kg de Paupiettes de veau • 1 kg de Paupiettes de porc • 1 kg de Paupiettes de dinde	<del>16€95</del> 15€00	<del>67€70</del> 60€
M12 - 2 kg	• 500g de Paupiettes de boeuf • 500g de Paupiettes de veau • 500g de Paupiettes de porc • 500g de Paupiettes de dinde	<del>16€95</del> 15€50	<del>33€85</del> 31€
M13 - 3 kg	• 1 kg de Cuisses de poulet • 1 kg de Côtes parisiennes de veau • 1 kg de Côtes de porc	<del>15€80</del> 14€00	<del>47€30</del> 42€
M14 - 1,5 kg	• 500g de Cuisses de poulet • 500g de Côtes parisiennes de veau • 500g de Côtes de porc	<del>15€80</del> 15€00	<del>23€45</del> 22€50

## COLIS GROS VOLUME

Prix au kg réduit pour encore plus de plaisir !

COLIS - CONTENU	PRIX au kg	PRIX du colis	COLIS - CONTENU	PRIX au kg	PRIX du colis
G 1 • 5 kg Côtes de Porc	<del>11€90</del> 10€50	<del>59€50</del> 52€50	G 9 • 5 kg Escalopes de Dinde	<del>17€90</del> 16€20	<del>89€50</del> 81€
G 2 • 5 kg Rôti de Porc	<del>12€90</del> 11€50	<del>67€50</del> 57€50	G 10 • 5 kg Sauté de Dinde	<del>17€90</del> 16€20	<del>89€50</del> 81€
G 3 • 5 kg Escalopes de Porc	<del>12€90</del> 11€50	<del>67€50</del> 57€50	G 11 • 5 kg Rôti de Dinde	<del>17€90</del> 16€20	<del>89€50</del> 81€
G 4 • 5 kg Sauté de Porc	<del>12€90</del> 11€50	<del>67€50</del> 57€50	G 12 • 5 kg Filet de Poulet	<del>17€90</del> 16€20	<del>89€50</del> 81€
G 5 • 5 kg Chipolatas nature	<del>13€90</del> 13€90	<del>74€50</del> 69€50	G 13 • 5 kg Cuisses de Poulet	<del>11€50</del> 10€00	<del>57€50</del> 50€
G 6 • 5 kg Saucissons à cuire	<del>13€90</del> 12€50	<del>69€50</del> 62€50	G 14 • 5 kg Biftecks	<del>23€90</del> 21€90	<del>119€50</del> 109€50
G 7 • 5 kg Paupiettes de porc	<del>13€90</del> 12€50	<del>70€00</del> 62€50	G 15 • 5 kg Steaks hachés	<del>16€90</del> 15€90	<del>87€50</del> 79€50
G 8 • 5 kg Cordons Bleus	<del>15€90</del> 14€20	<del>79€50</del> 71€	G 16 • 5 kg Bourguignon	<del>18€90</del> 16€90	<del>97€50</del> 84€50



# COLIS SALAISON

C'est forcément FAIT par NOUS !



CONTENU	PRIX au kg	PRIX (à la pièce)
• Saucisson sec nature	20€90	6€90
• 5 kg Saucissons secs (20 Saucissons secs environ)	18€90	94€50
• Saucisson sec à la Fourme	20€90	6€90
• Saucisson sec au Bleu d'Auvergne	20€90	6€90
• Saucisson sec Noisettes	20€90	6€90
• Saucisson sec Figs	20€90	6€90
• Saucisson sec Noix	20€90	6€90

CONTENU	PRIX au kg	PRIX (à la pièce)
• Pavé sec Nature	20€90	5€50
• Pavé sec à la Fourme	20€90	5€50
• Pavé sec Noisettes	20€90	5€50
• Pavé sec Figs	20€90	5€50
• Pavé sec Noix	20€90	5€50
• Sausisse sèche Nature	20€90	5€00
• Sausisse sèche à la Fourme	20€90	5€00
• Chorizo doux	20€90	5€00

# COLIS CONSERVES

Fabrication Artisanale Boucherie Bourg !



Terrines et Pâtés Maison !

Plats cuisinés Maison !

Contenu	PRIX (à la pièce)	
Terrine de campagne	180g - 3€80	350g - 5€80
Terrine de Volaille à la moutarde	180g - 4€60	
Terrine de Canard aux figes	180g - 4€60	
Rillettes de Porc	180g - 4€60	
Terrine de Lapin aux noisettes	180g - 4€60	
• Terrine de Sanglier aux châtaignes	180g - 4€60	
• Terrine de Porc au Bleu d'Auvergne	180g - 4€60	
• Pâté de tête	350g - 5€70	
• Terrine d'Andouille	350g - 6€00	

Contenu	PRIX (à la pièce)
• Blanquette de Veau	500g - 13€90 2 à 3 personnes
• Sauté de Porc à la Provençale	500g - 13€90 2 à 3 personnes
• Boeuf Bourguignon	500g - 13€90 2 à 3 personnes
• Sauté de Dinde au Bleu d'Auvergne	500g - 13€90 2 à 3 personnes
• Sauté de Poulet au Curry	500g - 13€90 2 à 3 personnes
• Rougail Saucisses	500g - 13€90 2 personnes
• Bolognaise pur Boeuf	500g - 14€90

Nous travaillons avec soin et passion afin de vous assurer un service de qualité !



Retrouvez-nous sur Facebook et Instagram



« Boucherie Bourg Père & Fils »



*Découvrez notre site internet !*

**BOUCHERIEBOURG.FR**



*Suivez-nous sur les réseaux !*

**FACEBOOK**



**INSTAGRAM**

