



04 27 76 05 14



contact@boucheriebourg.fr



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



Boucherie Bourg  
Père & Fils



boucheriebourg.fr



boucheriebourg.fr

# COLIS ÉTÉ

## 2024



### BOUCHERIE BOURG PÈRE ET FILS



# 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 au Vendredi ( Samedi  
7h - 13h / 14h - 19h ) 7h - 12h

• **LIVRAISON**

À partir de 50€  
Roanne/Côte Roannaise

50€ à 70€ → 2€  
À partir de 70€ → **GRATUITE**



Du Mercredi au 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.

## 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 2°C

## Quels moyens de paiement puis-je utiliser ?

- **Au MAGASIN :**  
Carte bancaire, Chèque, Espèces et Tickets Restaurants
- **En LIVRAISON**  
Chèque, Espèces et Tickets Restaurants

## 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 !

## 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

## 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.

## 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.

## Quels sont les horaires du Magasin ?

**Nous vous accueillons :**  
- Du Mardi au Vendredi  
7h-13h / 14h-19h  
- Samedi  
7h-12h

## 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).

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



# COLIS BARBECUE UN FESTIVAL DE SAVEURS !

## Nos Saucisses MAISON

- NATURE • MERGUEZ • FOURME
- PIMENT D'ESPELETTE • CURRY
- TOMATES-BASILIC • CHÈVRE-MIEL
- MOUTARDE à l'ancienne • VIGNERONNE (Vin et Échalote) • BASQUAISE (Poivrons)

## Colis SAUCISSES

COLIS	CONTENU	PRIX au kg	PRIX du colis
E 1	• 1 kg Saucisses au choix (≈ 12)	13€90	<b>13€90</b>
E 2	• 2 kg Saucisses au choix (≈ 28)	13€50	<b>27€</b>
E 3	• 5 kg Saucisses au choix (≈ 70)	12€90	<b>64€50</b>

Personnalisez votre choix de saucisses dans des paquets de 500g ou plus !  
Exemple : 2 kg Saucisses au choix → « 1 kg Nature + 500g Merguez + 500g Curry »

PRIX AU KG RÉDUIT !

## PROMOTIONS ÉTÉ DU CHEF

COLIS	CONTENU	PRIX au kg REMISÉ	PRIX du COLIS
E 4	• 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	<b>11€75</b> <i>au lieu de 12€80</i>	<b>47€</b> <i>51€20</i>
E 5	• 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	<b>15€00</b> <i>au lieu de 16€15</i>	<b>60€</b> <i>64€60</i>
E 6	• 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)	<b>16€50</b> <i>au lieu de 17€55</i>	<b>66€</b> <i>70€20</i>
E 7	• 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	<b>16€50</b> <i>au lieu de 17€55</i>	<b>66€</b> <i>70€20</i>
E 8	• 2 kg Saucisses au choix • 1 kg Escalopes de dinde au miel • 1 kg Poitrine de porc au piment d'Espelette	<b>13€50</b> <i>au lieu de 14€65</i>	<b>54€</b> <i>58€60</i>
E 9	• 2 kg Saucisses au choix • 1 kg Brochettes de porc au barbecue • 1 kg Brochettes de dinde au thym-citron	<b>14€00</b> <i>au lieu de 14€90</i>	<b>56€</b> <i>59€60</i>
E 10	• 2 kg Saucisses au choix • 1 kg Brochettes de canard au miel • 1 kg Brochettes de boeuf Rio (paprika doux)	<b>19€75</b> <i>au lieu de 20€90</i>	<b>79€</b> <i>83€60</i>
E 11	• 2 kg Saucisses au choix • 1 kg Brochettes de boeuf nature (non marinées) • 1 kg Brochettes de dinde nature (non marinées)	<b>16€75</b> <i>au lieu de 17€90</i>	<b>67€</b> <i>71€60</i>
E 12	• 2 kg Saucisses au choix • 1 kg Côtes de porc nature (non marinées) • 1 kg Cuisses de poulet nature (non marinées)	<b>11€75</b> <i>au lieu de 12€55</i>	<b>47€</b> <i>50€20</i>
E 13	1 kg Saucisses au choix • 1 kg d'Andouillettes • 1 kg Poitrine de porc nature (non marinée) • 1 kg Chorizo à griller	<b>13€75</b> <i>au lieu de 14€80</i>	<b>55€</b> <i>59€20</i>

## BROCHETTES

COLIS	CONTENU	PRIX au kg	PRIX du colis
E 14	• 1 kg Brochettes de Boeuf → marinées RIO (paprika doux) ou Nature	25€90	<b>25€90</b>
E 15	• 1 kg Brochettes de Dinde → marinées au thym-citron ou Nature	17€90	<b>17€90</b>
E 16	• 1 kg Brochettes de Porc → marinées sauce Barbecue ou Nature	13€90	<b>13€90</b>
E 17	• 1 kg Brochettes de Canard → marinées au Miel ou Nature	29€90	<b>29€90</b>
E 18	• 1 kg Brochettes de Poulet → marinées aux Agrumes ou Nature	17€90	<b>17€90</b>
E 19	• 1 kg Brochettes Mini-Andouillettes & Mini Boudins	19€90	<b>19€90</b>

## COLIS BARBECUE LE BONHEUR à GRILLER !

### Colis BBQ PORC

COLIS	CONTENU	PRIX au Kg	PRIX du Colis
E 20	• 1 kg d'Andouillettes	18€90	<b>18€90</b>
E 21	• 1 kg Chorizo à griller	13€90	<b>13€90</b>
E 22	• 1 kg Côtes de porc marinées à la provençale	12€50	<b>12€50</b>
E 23	• 1 kg Poitrine de porc tranchée au piment d'Espelette	12€90	<b>12€90</b>
E 24	• 1 kg Escalopes de porc marinées aux 3 poivres	13€90	<b>13€90</b>
E 25	• 1 kg Ribs (travers) de porc marinés sauce barbecue	12€90	<b>12€90</b>
E 26	• 1 kg Araignée de Porc marinée Rio (paprika doux)	17€90	<b>17€90</b>
E 27	• 1 kg Côtes de porc NATURE (non marinée)	11€50	<b>11€50</b>
E 28	• 1 kg Poitrine de porc tranchée NATURE (non marinée)	12€50	<b>12€50</b>

### Colis BBQ VOLAILLE

COLIS	CONTENU	PRIX au Kg	PRIX du Colis
E 29	1 kg Filets de Poulet marinés au curry	17€90	<b>17€90</b>
E 30	1 kg Pilons de Poulet marinés au thym-citron	11€90	<b>11€90</b>
E 31	1 kg Hauts de cuisse de Poulet marinés au curry	11€90	<b>11€90</b>
E 32	1 kg Escalopes de Dinde marinées au Miel	17€90	<b>17€90</b>
E 33	1 kg Cuisses de Poulet NATURE (non marinées)	10€90	<b>10€90</b>

### Colis BBQ BŒUF

COLIS	CONTENU	PRIX au Kg	PRIX du Colis
E 34	• 1 kg Pavés de boeuf marinés Rio (paprika doux)	25€90	<b>25€90</b>
E 35	• 1 kg Hampe de Boeuf mariné aux 3 poivres	22€90	<b>22€90</b>
E 36	• 1 kg Basse-côte de Boeuf à griller	19€90	<b>19€90</b>
E 37	• Côte de Boeuf (Poids : 1 kg - 1kg 500 environ)	27€90	≈ <b>35€</b>
E 38	• 1 kg Faux-filet / Entrecôtes	25€90	<b>25€90</b>

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	« <b>PLANCHA NATURE</b> » Viandes coupées en émincés !	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Boeuf : 25€90</li> <li>• Veau : 25€90</li> <li>• Dinde : 16€90</li> <li>• Porc : 12€90</li> <li>• Poulet : 17€90</li> <li>• Canard : 29€90</li> </ul>	<p><b>Le prix dépendra du nombre de personnes et des viandes choisies !</b></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	« <b>PLANCHA MARINÉS</b> » Viandes coupées en émincés !	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Boeuf Rio (paprika doux) : 25€90</li> <li>• Veau Rio (paprika doux) : 25€90</li> <li>• Dinde Thym-Citron : 16€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 ≈ 10 Chorizos
- 1 kg Hauts de cuisse ≈ 8 pièces
- 1 kg Pilons ≈ 8 pilons
- 1 kg Cuisses ≈ 4 à 5 cuisses
- 1 kg Filet Poulet ≈ 4 à 5 filets

- 1 kg Basse-côte ≈ 5 personnes
- 1 kg Ribs ≈ 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	CONTENU	PRIX AU KG RÉDUIT !	PRIX au kg REMISÉ	PRIX du COLIS
P1 - 3 kg	• 1 kg de Rouelle • 1 kg de Rôti • 1 kg de Sauté		12€10 11€00	38€30 33€
P2 - 1,5 kg	• 500g de Rouelle • 500g de Rôti • 500g de Sauté		12€10 11€50	18€15 17€25
P3 - 3 kg	• 1 kg de Côtes • 1 kg de Saucisses nature • 1 kg d'Escalopes de porc		12€80 11€50	38€30 34€50
P4 - 1,5 kg	• 500g de Côtes • 500g de Saucisses nature • 500g d'Escalopes de porc		12€80 12€00	19€15 18€
P5 - 3 kg	• 1 kg de Saucissons à cuire • 1 kg de Saucisses nature • 1 kg de Paupiettes		13€40 12€00	40€30 36€
P6 - 1,5 kg	• 500g de Saucissons à cuire • 500g de Saucisses nature • 500g de Paupiettes		13€40 12€50	20€15 18€75
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		12€50 11€50	75€20 69€
P8 - 3 kg	• 500g de Côtes • 500g de Rôti • 500g de Sauté • 500g de Saucisses nature • 500g de Rouelle • 500g de Paupiettes		12€50 12€00	37€60 36€

COLIS	CONTENU	PRIX au kg	PRIX du COLIS
P9 - 1kg	• 1 kg de Côtes de porc	11€50	11€50
P10 - 5 kg	• 5 kg de Côtes de porc	10€00	50€00
P11 - 1kg	• 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€90	59€50
P13 - 1kg	• 1 kg d'Escalopes de porc	12€90	12€90
P14 - 1kg	• 1 kg de Rôti de porc épaule	12€90	12€90
P15 - 1kg	• 1 kg de Lard (Tranché, en morceau ou les deux)	12€50	12€50
P16 - 1kg	• 1 kg de Rouelle de porc	10€50	10€50
P17 - 1kg	• 1 kg de Saucisses nature	13€90	13€90
P18 - 5 kg	• 5 kg de Saucisses nature	12€90	64€50
P19 - 1kg	• 1 kg de Sauté de porc	12€90	12€90
P20 - 1kg	• 1 kg de Paupiettes de porc	13€50	13€50
P21 - 1kg	• Jambonneau frais avec os (≈ 1kg200)	7€90	9€40
P22 - 1kg	• 1 kg de Saucissons à cuire	12€90	12€90
P23 - 5 kg	• 5 kg de Saucissons à cuire	10€90	54€50
P24 - 1kg	• 1 kg de Filet mignon	16€90	16€90
P25 - 1kg	• 1 kg de Chair à saucisse	11€90	11€90
P26 - 1kg	• 1 kg de Farce à tomate	12€90	12€90
P27 - 1kg	• 1 kg Paupiettes de porc farcies aux olives	13€50	13€50
P28 - 1kg	• 1 kg Paupiettes de porc farcies aux pruneaux	13€50	13€50
P29 - 500g	• 500g Lardons Nature	12€50	6€25



- 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 !

Appellez-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 BŒUF

Pas de Bluff avec le Boeuf !



COLIS	CONTENU	PRIX au kg RÉDUIT !	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>13€40</del>	13€00	<del>43€50</del> 39€
B2 - 1,5 kg	• 500g de Boeuf à braiser • 500g de Bourguignon • 500g de Pot au feu (avec os)	<del>13€40</del>	13€50	<del>22€65</del> 20€25
B3 - 3 kg	• 1 kg de Pavé • 1 kg de Biftecks • 1 kg de Steaks Hachés	<del>22€40</del>	19€90	<del>63€40</del> 59€70
B4 - 1,5 kg	• 500g de Pavé • 500g de Biftecks • 500g de Steaks Hachés	<del>22€40</del>	20€40	<del>32€65</del> 30€60
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>17€50</del>	18€00	<del>114€60</del> 108€
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>17€40</del>	18€50	<del>57€50</del> 55€50

COLIS	CONTENU	PRIX au kg	PRIX du COLIS
B7 - 1 kg	• 1 kg de Biftecks	22€50	22€50
B8 - 5 kg	• 5 kg de Biftecks	20€90	104€50
B9 - 1 kg	• 1 kg de Steaks hachés	14€90	14€90
B10 - 5 kg	• 5 kg de Steaks hachés	13€90	69€50
B11 - 1 kg	• 1 kg de Rôti Boeuf pièce noble	25€90	25€90
B12 - 1 kg	• 1 kg de Pavé de boeuf pièce noble	25€90	25€90
B13 - 1 kg	• 1 kg de Bourguignon	15€90	15€90
B14 - 5 kg	• 5 kg de Bourguignon	14€40	72€
B15 - 1 kg	• 1 kg de Rumsteak (En biftecks, Rôti ou les deux)	25€90	25€90
B16 - 1 kg	• 1 kg de Faux-filet (En tranches, Rôti ou les deux)	25€90	25€90
B17 - 1 kg	• 1 kg de Filet (En tournedos, Rôti ou les deux)	36€00	36€
B18 - 1 kg	• 1 kg de Boeuf à braiser (Paleron, aiguillette d'épaule)	18€90	18€90
B19 - 1 kg	• 1 kg de Jarret sans os	15€90	15€90
B20 - 1 kg	• 1 kg de Pot au feu avec os	8€50	8€50
B21 - 1 kg	• 1 kg de Paupiettes de boeuf	16€50	16€50
B22 - 1 kg	• 1 kg Viande hachée en vrac	14€90	14€90
B23	• Fondue Bourguignonne → à la part (200 - 250g) Viande coupée en petits cubes (pièces nobles)	25€90	≈ 5€90 la part
B24 - 1 kg	• 1 kg de Basse-côte	19€90	19€90
B25	• Côte de Boeuf (1 kg - 1kg500 environ)	27€90	≈ 35€



- 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	CONTENU	PRIX au Kg RÉDUIT!	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	13€90 13€70	43€20 41€10
VL 2 - 1,5 kg	• 500g de Cuisses de poulet • 500g de Sauté de dinde • 500g de Rôti de dinde	13€90 14€20	22€35 21€30
VL 3 - 3 kg	• 1 kg de Paupiettes de dinde • 1 kg de Filet de poulet • 1 kg d'Escalopes de dinde	17€10 16€00	51€30 48€
VL 4 - 1,5 kg	• 500g de Paupiettes de dinde • 500g de Filet de poulet • 500g d'Escalopes de dinde	17€10 16€50	28€65 24€75
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	15€00 15€00	95€00 90€
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	15€50 15€50	48€00 46€50

COLIS	CONTENU	PRIX au kg	PRIX du COLIS
VL 7 - 1kg	• 1 kg de Cuisses de poulet	10€90	10€90
VL 8 - 1kg	• 1 kg de Filet de poulet	17€90	17€90
VL 9 - 1kg	• 1 kg de Sauté de dinde	16€90	16€90
VL 10 - 1kg	• 1 kg d'Escalopes de dinde	16€90	16€90
VL 11 - 1kg	• 1 kg de Rôti de dinde	16€90	16€90
VL 12 - 1kg	• 1 kg de Paupiettes de dinde	16€50	16€50
VL 13 - 1kg	• 1 kg de Cuisses de canard	16€90	16€90
VL 14 - 1kg	• 1 kg de Filet de canard	29€90	29€90
VL 15	• Poulet fermier / 2kg - 2kg500 environ	12€50	≈ 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 - 1kg	• 1 kg Cordons bleus	14€90	14€90
VL 22 - 1kg	• 1 kg Paupiettes de lapin	19€90	19€90
VL 23 - 1kg	• 1 kg Escalopes de dinde panées	16€90	16€90
VL 24 - 1kg	• 1 kg Tournedos de dinde	16€90	16€90
VL 25 - 2kg	• 1 kg Cordons Bleus • 1 kg Escalopes de dinde panées	15€90	31€80
VL 26 - 500g	• 500g Nuggets	14€90	7€45



- 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

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

# COLIS VEAU

Parce qu'on le veau bien !



COLIS	CONTENU	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		19€20 18€00	57€70 54€
V2 - 1,5 kg	• 500g de Blanquette sans os • 500g de Rôti • 500g de Paupiettes		19€20 18€50	28€85 27€75
V3 - 3 kg	• 1 kg d'Escalopes • 1 kg de Côtes parisiennes • 1 kg de Steaks Milanais		22€60 20€00	69€70 60€
V4 - 1,5 kg	• 500g de d'Escalopes • 500g de Côtes parisiennes • 500g de Steaks Milanais		22€60 20€50	32€85 30€75
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		20€20 18€50	121€40 111€
V6 - 3 kg	• 500g d'Escalopes • 500g de Rôti • 500g de Blanquette sans os • 500g de Tendrons • 500g de Côtes parisiennes • 500g de Paupiettes		20€20 19€00	60€70 57€

COLIS	CONTENU	PRIX au kg	PRIX du COLIS
V7 - 1 kg	• 1 kg d'Escalopes de veau	25€90	25€90
V8 - 1 kg	• 1 kg de Côtes parisiennes	22€90	22€90
V9 - 1 kg	• 1 kg de Rôti pièce noble (Quasi, Noix, Bec de cane)	25€90	25€90
V10 - 1 kg	• 1 kg de Rôti de Veau (Épaule)	22€90	22€90
V11 - 1 kg	• 1 kg de Pavés de veau pièce noble	25€90	25€90
V12 - 1 kg	• 1 kg de Filet de veau (en grenadins, rôti ou les deux)	25€90	25€90
V13 - 1 kg	• 1 kg de Blanquette sans os	17€90	17€90
V14 - 1 kg	• 1 kg de Côtes découvertes	15€90	15€90
V15 - 1 kg	• 1 kg de Tendrons	14€90	14€90
V16 - 1 kg	• 1 kg Paupiettes de Veau	16€90	16€90
V17 - 1 kg	• 1 kg de Jarret sans os	17€90	17€90
V18 - 1 kg	• 1 kg de Steaks Milanais (Steaks hachés de Veau panés)	15€90	15€90
V19 - 1 kg	• 1 kg Escalopes de Veau panées	25€90	25€90
V20 - 1 kg	• 1 kg Paupiettes de Veau aux olives	16€90	16€90
V 21 - 1 kg	• 1 kg Paupiettes de Veau aux pruneaux	16€90	16€90



Découvrez notre site internet → [boucheriebourg.fr](http://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 !

Appellez-nous !  
04 27 76 05 14

Envoyez-nous un mail !  
[contact@boucheriebourg.fr](mailto: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](mailto:contact@boucheriebourg.fr)

# COLIS MULTI-VIANDES

Un peu de tout, pas de jaloux !

COLIS	PRIX AU KG RÉDUIT !	CONTENU	PRIX AU KG RÉDUIT !	PRIX au Kg REMISÉ	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		18€35 17€00	9€270 85€
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		18€35 18€00	45€85 45€
M3 - 4 kg		• 1 kg de Bourguignon • 1 kg de Sauté de dinde • 1 kg de Blanquette de veau • 1 kg Sauté de porc		15€80 14€50	63€60 58€
M4 - 2 kg		• 500g de Bourguignon • 500g de Sauté de dinde • 500g de Blanquette de veau • 500g Sauté de porc		15€80 15€50	31€80 31€
M5 - 3 kg		• 1 kg de Pavés de Boeuf • 1 kg Pavés de Veau • 1 kg Tournedos de Dinde		22€90 21€00	68€70 63€
M6 - 1,5 kg		• 500g de Pavés de Boeuf • 500g Pavés de Veau • 500g Tournedos de Dinde		22€90 22€00	31€35 33€
M7 - 3 kg		• 1 kg de Steaks hachés de boeuf • 1 kg d'Escalopes de dinde panées • 1 kg de Steaks milanais de veau		15€80 14€50	47€70 43€50
M8 - 1,5 kg		• 500g de Steaks hachés de boeuf • 500g d'Escalopes de dinde panées • 500g de Steaks milanais de veau		15€80 15€00	23€85 22€50
M9 - 4 kg		• 1 kg de Rôti de boeuf • 1 kg Rôti de veau • 1 kg Rôti de dinde • 1kg Rôti de porc		20€40 18€50	81€60 74€
M10 - 2 kg		• 500g de Rôti de boeuf • 500g Rôti de veau • 500g Rôti de dinde • 500g Rôti de porc		20€40 19€50	40€80 39€
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		15€85 14€50	63€40 58€
M12 - 2 kg		• 500g de Paupiettes de boeuf • 500g de Paupiettes de veau • 500g de Paupiettes de porc • 500g de Paupiettes de dinde		15€85 15€00	31€70 30€
M13 - 3 kg		• 1 kg de Cuisses de poulet • 1 kg de Côtes parisiennes de veau • 1 kg de Côtes de porc		15€10 13€50	45€30 40€50
M14 - 1,5 kg		• 500g de Cuisses de poulet • 500g de Côtes parisiennes de veau • 500g de Côtes de porc		15€10 14€50	22€65 21€75

## COLIS RÔTIS

Les Rôtis sont de sortie !

Si vous souhaitez un Rôti pour un nombre de personnes précis, N'hésitez pas !

1 kg de Rôti = 4 à 5 personnes

COLIS	CONTENU	PRIX au kg	PRIX du colis	COLIS	CONTENU	PRIX au kg	PRIX du colis
R 1	• 1 kg Rôti Veau farci aux olives	17€50	17€50	R 7	• 1 kg Rôti haché de Porc	11€50	11€50
R 2	• 1 kg Rôti Veau farci à la fourme	17€50	17€50	R 8	• Rôti Cuisse de Dinde ≈ 1kg500	14€50	≈ 21€
R 3	• 1 kg Rôti Veau farci aux pruneaux	17€50	17€50	R 9	• 1 kg Rôti Veau fourme • 1 kg Rôti Veau olives • 1 kg Rôti Veau pruneaux	16€50	49€50
R 4	• 1 kg Rôti Porc farci aux olives	15€50	15€50	R 10	• 1 kg Rôti Porc fourme • 1 kg Rôti Porc olives • 1 kg Rôti Porc pruneaux	14€50	43€50
R 5	• 1 kg Rôti Porc farci à la fourme	15€50	15€50				
R 6	• 1 kg Rôti Porc farci aux pruneaux	15€50	15€50				

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

# COLIS CHARCUTERIES

Charcuteries en folies !

COLIS	CONTENU	PRIX au kg	PRIX du colis
C 1	• 1/4 Jambon cru (sans os)	17€90	14€50
C 2	• Jambon cru → à la tranche	23€90	1€60
C 3	• Jambon blanc → à la tranche	16€90	1€60
C 4	• Pâté de campagne → à la tranche	11€50	1€50
C 5	• Pâté de tête → à la tranche	11€90	1€70
C 6	• Pâté en croûte → à la tranche	22€90	2€80
C 7	• 1 Barquette Pâté de campagne	X	5€ pièce
C 8	• 1 Barquette pâté de tête	X	5€ pièce
C 9	• Petit Sabardin cuit (andouille)	14€00	5€00
C 10	• Quenelle au beurre (135g) → à la pièce	17€90	2€30
C 11	• Gratons - petite barquette -	X	2€90
C 12	• Gratons - grande barquette -	X	4€90
C 13	• 1 kg Andouillettes (≈ 6 pièces)	18€90	18€90
C 14	• Tripes tomate → à la part (300g)	13€90	3€90

COLIS	CONTENU	PRIX au kg	PRIX du colis
C 15	• Rôti Veau farci cuit froid → à la tranche	18€90	2€10
C 16	• Rôti Porc cuit froid → à la tranche	18€90	2€10
C 17	• Rôti Dinde cuit froid → à la tranche	18€90	2€10
C 18	• 1 saucisson cuit	14€90	5€90

Si vous souhaitez un assortiment de salades Contactez-nous !

Si vous souhaitez un plateau personnalisé Contactez-nous !

COLIS	CONTENU	PRIX au Kg	PRIX du Colis
C 19	• Museau de Boeuf Salade → à la part	14€90	2€90
C 20	• Tagliatelles au Surimi Salade → à la part	14€90	2€90
C 21	• Taboulé Salade → à la part	12€90	2€40
C 22	• Tartare de Tomates Salade → à la part	15€90	3€10

COLIS	CONTENU	PRIX Colis
C 23	Plateau « Viandes Froides » Prêt à déguster - Plateau préparé à la part ! Rôti de Veau tranché + Rôti de Porc tranché	4€30 la part
C 24	Plateau « 4 charcuteries » Prêt à déguster - Plateau préparé à la part ! • Saucisson sec tranché + Pâté campagne tranché + Jambon blanc tranché + Jambon cru tranché	4€70 la part

# COLIS SALAISON

C'est forcément fait MAISON !

COLIS	CONTENU	PRIX au kg	PRIX du colis
S 1	• Saucisson sec → à la pièce	20€90	6€90
S 2	• 5 kg Saucissons secs (20 Saucissons secs environ)	18€90	94€50
S 3	• Saucisse sèche nature → à la pièce	20€90	5€90
S 4	• Saucisse sèche à la fourme → à la pièce	20€90	5€90
S 5	• Saucisse sèche chèvre-myrrille → à la pièce	20€90	5€90
S 6	• Saucisse sèche noisette → à la pièce	20€90	5€90

COLIS	CONTENU	PRIX au kg	PRIX du colis
S 7	• Saucisse sèche à la Figue → à la pièce	20€90	5€90
S 11	• Saucisse sèche tomates → à la pièce	20€90	5€90
S 8	• Chorizo doux → à la pièce	20€90	5€90
S 9	• Rosette sèche → à la pièce	22€00	25€
S 10	• Gros Saucisson sec → à la pièce	20€90	12€90



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 CONSERVES

Fabrication Artisanale MAISON !



Terrines et Pâtés Maison !

COLIS	Contenu	PRIX (à la pièce)	
CV 1	• Pâté campagne	185g → 3€80	380g → 5€80
CV 2	• Terrine de Poulet	120g → 3€50	185g → 4€60
CV 3	• Terrine de Canard	120g → 3€50	185g → 4€60
CV 4	• Rillettes de Porc	120g → 3€50	185g → 4€60
CV 5	• Terrine de Lapin	120g → 3€50	185g → 4€60
CV 6	• Terrine de Porc aux pruneaux	120g → 3€50	185g → 4€60
CV 7	• Pâté de tête	300g → 5€70	
CV 8	• Terrine d'Abats	350g → 6€00	

## FABRICATION BOUCHERIE BOURG !

Plats cuisinés Maison !

COLIS	Contenu	PRIX (à la pièce)	
CV 9	• Blanquette de Veau	2 personnes → 9€50	4 personnes → 18€50
CV 10	• Jarret de Porc farci	3 à 4 personnes → 6€	
CV 11	• Bourguignon	2 personnes → 9€50	4 personnes → 18€50
CV 12	• Sauté Dinde à la crème	2 personnes → 9€50	4 personnes → 18€50
CV 13	• Sauté de Porc à la provençale	2 personnes → 9€50	4 personnes → 18€50
CV 14	• Bolognaise pur Boeuf	350g → 9€50	900g → 15€50
CV 15	• Tripes tomates	350g → 8€00	900g → 15€00

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



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](mailto:contact@boucheriebourg.fr)



Retrouvez-nous sur Facebook et Instagram → « Boucherie Bourg Père & Fils »



## VACANCES D'ÉTÉ DE VOS BOUCHERS

Votre Boucherie sera fermée du DIMANCHE 18 août au LUNDI 9 septembre (inclus)

Fermeture le Samedi 17 août à 12h00 - Réouverture le Mardi 10 septembre à 7h00



*Découvrez notre site internet !*

**BOUCHERIEBOURG.FR**



*Suivez nous sur les réseaux !*

**FACEBOOK**



**INSTAGRAM**

