



boucheriebourg.fr



04 27 76 05 14



contact@boucheriebourg.fr

Boucherie · Charcuterie · Salaison
Boucherie Bourg
 Père & Fils
 Colis Viandes · Conserves · Produits secs



boucheriebourg.fr



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



Boucherie Bourg
Père & Fils

Boucherie Bourg Père et Fils
COLIS HIVER
2024



COMMENT ÇA MARCHE ?

1

**Vous passez
votre commande !**

Sur notre Site
boucheriebourg.fr



Par Téléphone
04 27 76 05 14



Par Mail
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
7h - 13h / 14h - 18h
Heure d'hiver

Samedi
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



04 27 76 05 14



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

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-18h (horaires d'hiver)
- Samedi
7h-12h

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.

Peut-on congeler la viande ?

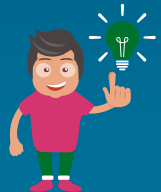
Nos produits sont frais, ils peuvent donc être congelés !
Pour une meilleure expérience nous vous conseillons de ne pas dépasser les 6 mois de congélation.
Décongeler votre viande petit à petit (soit environ 24h avant, hors de son emballage dans votre frigo).

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



Découvrez notre site internet → boucheriebourg.fr



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



Nos Colis d'HIVER

COLIS	CONTENU	PRIX au kg	PRIX du colis
H 1	Boudin noir à la crème → à la part (≈ 200g)	14€90	2€80
H 2	1 Jambonneau cuit - sans os	13€00	8€
H 3	Poitrine de porc cuite → à la tranche (≈ 150g)	14€90	2€20
H 4	Travers de porc cuit → à la part (≈ 300g)	11€00	3€00
H 5	1 Pied de cochon cuit	1€50	1€50
H 6	1 Saucisson cuit	14€90	5€90
H 7	Tripes Tomates → à la part	13€90	3€90

COLIS	CONTENU	PRIX au kg	PRIX du colis
H 8	1 Jambonneau frais salé avec os	8€90	10€00
H 9	500g - Poitrine de porc fraîche salée	12€90	6€45
H 10	500g - Travers de porc frais salés	12€00	6€00
H 11	1 Pied de cochon frais salé	1€50	1€50

COLIS	CONTENU	PRIX au kg	PRIX du colis
H 12	Poitrine de porc FUMÉE MAISON → à la tranche (≈ 150g)	14€90	2€20
H 13	Saucisse FUMÉE MAISON → à la pièce	13€90	1€30

COLIS	CONTENU	PRIX au kg	PRIX du colis
H 14	Chou cuit (choucroute) à réchauffer - à la part (≈ 300g)	7€50	2€10
H 15	Saucisse de Strasbourg à réchauffer - à la pièce	14€00	0€70
H 16	Saucisse de Francfort à réchauffer - à la pièce	14€00	0€70
H 18	Mini-morteau d'Alsace cuite à réchauffer - à la pièce	29€90	4€00

COLIS	CONTENU	PRIX au kg	PRIX du colis
H 19	Jambon blanc - à la tranche	16€90	1€60
H 20	Jambon cru - à la tranche	23€90	1€60
H 21	Salami - à la tranche	22€90	0€30
H 22	Bacon - à la tranche	29€90	0€40
H 23	Chorizo - à la tranche	22€90	0€30
H 24	Coppa - à la tranche	29€90	0€40
H 25	Quenelle (150g) - à la pièce	21€90	3€20



COLIS	CONTENU	PRIX au kg	PRIX du colis
H 26	« PIERRADE » Viandes coupées finement !	<ul style="list-style-type: none"> • Boeuf : 25€90 • Dinde : 16€90 	<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 !</p> <p>• 04 27 76 05 14 • contact@boucheriebourg.fr</p>
H 27	« PLANCHA » Viandes coupées en lamelles !	<ul style="list-style-type: none"> • Veau : 25€90 • Poulet : 17€90 • Porc : 12€90 • Canard : 29€90 	

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

« Saveurez nos colis d'HIVER pour des moments conviviaux et chaleureux »

CONTENU	PRIX au kg	PRIX du colis
Rôti Veau ORLOFF	20€90	20€90
Rôti Porc ORLOFF	17€90	17€90
Rôti Porc CHOUCROUTE	14€90	14€90
Rôti Veau RACLETTE	18€90	18€90
Rôti Porc RACLETTE	16€90	16€90



Rôti = 4 à 5 personnes

Si vous souhaitez un Rôti pour un nombre de personnes précis, Contactez-nous !

04 27 76 05 14

contact@boucheriebourg.fr

COLIS	CONTENU	PRIX au kg	PRIX du colis
H 31	Fondue Bourguignonne (Boeuf) → à la part (≈ 200 - 250g) Viandes coupées en petits cubes	25€90	5€90
H 32	Fondue Dinde → à la part (≈ 200 - 250g) Viandes coupées en petits cubes	16€90	3€80
H 33	- Mélange Fondue - Fondue Boeuf + Fondue de dinde → à la part (≈ 100-150g de chaque viande) Viandes coupées en petits cubes	Boeuf 25€90 Dinde 16€90	4€90



Si vous souhaitez un plateau personnalisé Contactez-nous !

COLIS	CONTENU	PRIX du colis
H 34	Plateau « Raclette » Prêt à déguster ! Par personne : • Fromage à raclette (FROMAGERIE LOCAL) • Jambon blanc • Jambon cru • Salami • Bacon • Chorizo • Coppa	AVEC FROMAGE 9€90 la part SANS FROMAGE 5€90 la part
H 35	« Choucroute garnie » Plus qu'à réchauffer ! (20 min à feux moyen) Par personne : • Pommes de terre • Choux • Saucisse de Strasbourg et Francfort • Poitrine de porc cuite • Saucisson cuit	8€90 la part

COLIS	CONTENU	PRIX au kg	PRIX du colis
H 36	• Langue de Boeuf entière ≈ 1kg500-1kg800	12€90	≈ 22€
H 37	• Langue de Veau entière ≈ 800g	19€50	≈ 16€
H 38	• Demi tête de Veau - Roulée et ficelée ≈ 2 kg	11€00	≈ 20€

Pensez à commander à l'avance !

Saucissons à sécher !

CONTENU	PRIX au kg
Saucissons égouttés, prêts à faire sécher ! Faites sécher vos Saucissons ! À partir de 10 kg (18 à 22 saucissons environ)	9€50



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 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	36€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€80 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

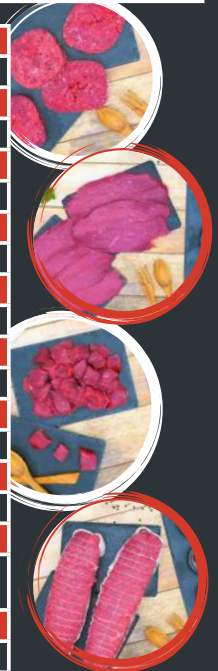
Pas de Bluff avec le Boeuf !



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)	13€40 13€00	43€50 39€
B2 - 1,5 kg	• 500g de Boeuf à braiser • 500g de Bourguignon • 500g de Pot au feu (avec os)	13€40 13€50	22€65 20€25
B3 - 3 kg	• 1 kg de Pavé • 1 kg de Biftecks • 1 kg de Steaks Hachés	22€90 19€90	63€40 59€70
B4 - 1,5 kg	• 500g de Pavé • 500g de Biftecks • 500g de Steaks Hachés	22€90 20€40	32€65 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	17€90 18€00	114€60 108€
B6 - 3 kg	• 500g de Paupiettes • 500g de Rôti • 500g de Bourguignon • 500g de Biftecks • 500g de Steaks hachés • 500g de Boeuf à braiser	17€40 18€50	57€50 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	49€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€40 16€00	51€50 48€
VL 4 - 1,5 kg	• 500g de Paupiettes de dinde • 500g de Filet de poulet • 500g d'Escalopes de dinde	17€40 16€50	25€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€00 15€50	43€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 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€20 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	62€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

- 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



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€50 17€00	92€50 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€50 18€00	45€50 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€80 21€00	68€70 63€
M6 - 1,5 kg		• 500g de Pavés de Boeuf • 500g Pavés de Veau • 500g Tournedos de Dinde		22€80 22€00	33€85 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€60 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€20 30€
M13 - 3 kg		• 1 kg de Cuisses de poulet • 1 kg de Côtes parisiennes de veau • 1 kg de Côtes de porc		15€40 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€40 14€50	22€65 21€75

COLIS RÔTIS



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€90	17€90	R 7	• 1 kg Rôti haché de Porc	11€90	11€90
R 2	• 1 kg Rôti Veau farci à la fourme	17€90	17€90	R 8	• Rôti Cuisse de Dinde ≈ 1kg500	14€50	≈ 21€
R 3	• 1 kg Rôti Veau farci aux pruneaux	17€90	17€90	R 9	• 1 kg Rôti Veau fourme • 1 kg Rôti Veau olives • 1 kg Rôti Veau pruneaux	16€90	50€70
R 4	• 1 kg Rôti Porc farci aux olives	15€90	15€90	R 10	• 1 kg Rôti Porc fourme • 1 kg Rôti Porc olives • 1 kg Rôti Porc pruneaux	14€90	44€70
R 5	• 1 kg Rôti Porc farci à la fourme	15€90	15€90				
R 6	• 1 kg Rôti Porc farci aux pruneaux	15€90	15€90				

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

COLIS CHARCUTERIES

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 (150g) → à la pièce	21€90	3€20
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



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

Si vous souhaitez un assortiment de salades Contactez-nous !

Si vous souhaitez un plateau personnalisé Contactez-nous !



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€90 la part

COLIS SALAISON



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-myrtille → 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



Découvrez notre site internet

boucheriebourg.fr



Retrouvez-nous sur Facebook et Instagram

« Boucherie Bourg Père & Fils »



Découvrez notre site internet !

BOUCHERIEBOURG.FR



Suivez-nous sur les réseaux !

FACEBOOK



INSTAGRAM

