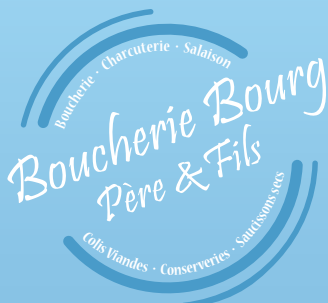




04 27 76 05 14



contact@boucheriebourg.fr



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



Boucherie Bourg
Père & Fils



boucheriebourg.fr



boucheriebourg.fr

2025

COLIS HIVER



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
7h - 12h

MERCREDI AU VENDREDI
7h - 13h / 14h - 18h

SAMEDI
7h - 12h

• LIVRAISON à DOMICILE

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 FERMIERE
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.

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 18h00
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 HIVER

COLIS	CONTENU	PRIX au kg	PRIX du COLIS
H 1	Boudin noir à la crème - à la part (≈ 200g)	15€90	2€90
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)	9€90	2€80
H 6	1 Saucisson cuit	14€90	5€90
H 7	Tripes à la tomate cuites à la part (≈ 300 g)	13€90	3€90

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€90	0€70
H 16	Saucisse de Francfort à réchauffer - à la pièce	14€90	0€70
H 18	Mini-marteau d'Alsace cuite à réchauffer - à la pièce	29€90	4€00

COLIS	CONTENU	PRIX au kg	PRIX du colis
H 9	500g - Poitrine porc fraîche salée	13€50	6€75
H 10	500g - Travers de porc frais salés	9€90	4€95

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	14€90	1€30

COLIS	CONTENU	PRIX au kg	PRIX du colis
H 19	Jambon blanc - à la tranche	17€90	1€70
H 20	Jambon cru - à la tranche	24€90	1€70
H 21	Salami - à la tranche	23€90	0€30
H 22	Bacon - à la tranche	29€90	0€40
H 23	Chorizo - à la tranche	22€90	0€20
H 24	Coppa - à la tranche	29€90	0€25
H 39	Viande de grison - à la tranche	79€90	0€45
H 25	Quenelle (150g) - à la pièce	21€90	3€20



CONTENU	PRIX au kg	PRIX du COLIS
« PIERRADE » Viandes coupées finement !	• Boeuf : 26€90 • Veau : 27€90 • Dinde : 17€90 • Porc : 12€90 • Poulet : 17€90 • Canard : 29€90	Le prix dépendra du nombre de personnes et des viandes choisies ! → Comptez 250g de viande par personne au total Contactez-nous ! 04 27 76 05 14 - contact@boucheriebourg.fr
« PLANCHA » Viandes coupées en lamelles !		



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

DES SAVEURS GOURMANDES CONTRE LE FROID !

CONTENU	PRIX au kg	PRIX du colis
Rôti de Veau ORLOFF (Bacon et Emmental)	21€90	21€90
Rôti de Porc ORLOFF (Bacon et Emmental)	17€90	17€90
Rôti de Porc de porc à l'Alsacienne (façon CHOUCROUTE)	14€90	14€90
Rôti de Veau farci fromage à RACLETTE	21€90	21€90
Rôti de Porc farci fromage à RACLETTE	17€90	17€90
Rôti de Veau farci à l'Italienne (Pesto - Mozzarella - Tomates séchées)	23€90	23€90
Rôti de Porc farci à l'Italienne (Pesto - Mozzarella - Tomates séchées)	19€90	19€90
Rôti de Veau farci à l'Espagnol (Chorizo et Emmental)	21€90	21€90
Rôti de Porc farci à l'Espagnol (Chorizo et Emmental)	17€90	17€90
Rôti de Veau farci aux Champignons forestiers	21€90	21€90
Rôti de Porc farci aux Champignons forestiers	17€90	17€90

COLIS	CONTENU	PRIX au kg	PRIX du colis
H 31	Fondue Bourguignonne (Bœuf) -à la part (≈ 200 - 250g) Viande coupée en petits cubes	26€90	5€90
H 32	Fondue de Dinde -à la part (≈ 200 - 250g) Viande coupée en petits cubes	17€90	3€90
H 33	- Mélange Fondue - Fondue Bœuf + Fondue de dinde à la part (≈ 100-150g de chaque viande) Viandes coupées en petits cubes	Boeuf 26€90 Dinde 17€90	4€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



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 traditionnel (fromagerie locale) • 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	AVEC PATATES 8€90 la part SANS PATATES 8€40 la part



COLIS	CONTENU	PRIX au kg	PRIX du colis
H 36	• Langue de Boeuf entière ≈ 1kg500-1kg800	15€90	≈ 27€
H 38	• Demi tête de Veau - Roulée et ficelée ≈ 2 kg	11€90	≈ 20€

Pensez à commander à l'avance !

Sauissons à sécher !

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



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	COLIS MALIN 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€20 11€30	36€60 33€90
P2 - 1,5 kg	• 500g de Rouelle • 500g de Rôti • 500g de Sauté		12€20 11€80	18€30 17€70
P3 - 3 kg	• 1 kg de Côtes • 1 kg de Saucisses nature • 1 kg d'Escalopes de porc		13€20 12€50	39€60 37€50
P4 - 1,5 kg	• 500g de Côtes • 500g de Saucisses nature • 500g d'Escalopes de porc		13€20 13€00	19€85 19€50
P5 - 3 kg	• 1 kg de Saucissons à cuire • 1 kg de Saucisses nature • 1 kg de Paupiettes		14€30 13€00	42€90 39€
P6 - 1,5 kg	• 500g de Saucissons à cuire • 500g de Saucisses nature • 500g de Paupiettes		14€30 13€50	21€45 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		13€10 12€00	78€60 72€
P8 - 3 kg	• 500g de Côtes • 500g de Rôti • 500g de Sauté • 500g de Saucisses nature • 500g de Rouelle • 500g de Paupiettes		13€10 12€50	39€30 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	CONTENU	COLIS MALIN 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)		15€90 14€90	47€70 44€70
B2 - 1,5 kg	• 500g de Boeuf à braiser • 500g de Bourguignon • 500g de Pot au feu (avec os)		15€90 14€90	23€35 22€35
B3 - 3 kg	• 1 kg de Pavé (pièce noble) • 1 kg de Biftecks • 1 kg de Steaks Hachés		22€20 21€00	66€70 63€
B4 - 1,5 kg	• 500g de Pavé (pièce noble) • 500g de Biftecks • 500g de Steaks Hachés		22€20 21€70	33€35 32€50
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		20€40 19€00	122€40 114€
B6 - 3 kg	• 500g de Paupiettes • 500g de Rôti • 500g de Bourguignon • 500g de Biftecks • 500g de Steaks hachés • 500g de Boeuf à braiser		20€40 19€50	61€20 58€50

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	15€90	15€90
B10 - 5 kg	• 5 kg de Steaks hachés	14€90	74€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	15€90	15€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	15€80 14€50	47€30 43€50
VL 2 - 1,5 kg	• 500g de Cuisses de poulet • 500g de Sauté de dinde • 500g de Rôti de dinde	15€80 15€00	23€65 22€50
VL 3 - 3 kg	• 1 kg de Paupiettes de dinde • 1 kg de Filet de poulet • 1 kg d'Escalopes de dinde	17€90 16€50	53€70 49€50
VL 4 - 1,5 kg	• 500g de Paupiettes de dinde • 500g de Filet de poulet • 500g d'Escalopes de dinde	17€90 17€00	26€85 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	16€85 15€50	107€00 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	16€85 16€00	50€50 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 MALIN

PRIX AU KG RÉDUIT !

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	21€25 20€50	63€70 61€50
V2 - 1,5 kg	• 500g de Blanquette sans os • 500g de Rôti • 500g de Paupiettes	21€25 21€00	31€85 31€50
V3 - 3 kg	• 1 kg d'Escalopes • 1 kg de Côtes parisiennes • 1 kg de Steaks Milanais	22€90 21€50	68€70 64€50
V4 - 1,5 kg	• 500g de d'Escalopes • 500g de Côtes parisiennes • 500g de Steaks Milanais	22€90 22€00	33€35 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	21€90 19€50	131€40 117€
V6 - 3 kg	• 500g d'Escalopes • 500g de Rôti • 500g de Blanquette sans os • 500g de Tendrons • 500g de Côtes parisiennes • 500g de Paupiettes	21€90 20€00	65€70 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

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	19€50 18€00	97€50 90€
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	19€50 18€50	48€75 46€25
M3 - 4 kg	• 1 kg de Bourguignon • 1 kg de Sauté de dinde • 1 kg de Blanquette de veau • 1 kg Sauté de porc	17€40 16€00	69€60 64€
M4 - 2 kg	• 500g de Bourguignon • 500g de Sauté de dinde • 500g de Blanquette de veau • 500g Sauté de porc	17€40 16€50	34€80 33€
M5 - 3 kg	• 1 kg Pavés de Boeuf • 1 kg Pavés de Veau • 1 kg Tournedos de Dinde	23€25 23€00	72€70 69€
M6 - 1,5 kg	• 500g Pavés de Boeuf • 500g Pavés de Veau • 500g Tournedos de Dinde	23€25 23€50	36€35 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	16€90 15€50	50€70 46€50
M8 - 1,5 kg	• 500g de Steaks hachés de boeuf • 500g d'Escalopes de dinde panées • 500g de Steaks milanais de veau	16€90 16€00	25€35 24€
M9 - 4 kg	• 1 kg de Rôti de boeuf • 1 kg Rôti de veau • 1 kg Rôti de dinde • 1kg Rôti de porc	21€40 19€50	85€60 78€
M10 - 2 kg	• 500g de Rôti de boeuf • 500g Rôti de veau • 500g Rôti de dinde • 500g Rôti de porc	21€40 20€00	42€80 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	16€95 15€00	67€70 60€
M12 - 2 kg	• 500g de Paupiettes de boeuf • 500g de Paupiettes de veau • 500g de Paupiettes de porc • 500g de Paupiettes de dinde	16€95 15€50	33€85 31€
M13 - 3 kg	• 1 kg de Cuisses de poulet • 1 kg de Côtes parisiennes de veau • 1 kg de Côtes de porc	15€80 14€00	46€30 42€
M14 - 1,5 kg	• 500g de Cuisses de poulet • 500g de Côtes parisiennes de veau • 500g de Côtes de porc	15€80 15€00	23€15 22€50

COLIS GROS VOLUME

PRIX AU KG RÉDUIT !

PRIX AU KG RÉDUIT !

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	12€90 10€50	59€50 52€50	G 9 • 5 kg Escalopes de Dinde	17€90 16€20	89€50 81€
G 2 • 5 kg Rôti de Porc	12€90 11€50	63€50 57€50	G 10 • 5 kg Sauté de Dinde	17€90 16€20	89€50 81€
G 3 • 5 kg Escalopes de Porc	12€90 11€50	63€50 57€50	G 11 • 5 kg Rôti de Dinde	17€90 16€20	89€50 81€
G 4 • 5 kg Sauté de Porc	12€90 11€50	63€50 57€50	G 12 • 5 kg Filet de Poulet	17€90 16€20	89€50 81€
G 5 • 5 kg Chipolatas nature	13€90 13€90	74€50 69€50	G 13 • 5 kg Cuisses de Poulet	11€50 10€00	57€50 50€
G 6 • 5 kg Saucissons à cuire	13€90 12€50	69€50 62€50	G 14 • 5 kg Biftecks	23€90 21€90	119€50 109€50
G 7 • 5 kg Paupiettes de porc	13€90 12€50	70€00 62€50	G 15 • 5 kg Steaks hachés	15€90 14€90	79€50 74€50
G 8 • 5 kg Cordons Bleus	15€90 14€20	79€50 71€	G 16 • 5 kg Bourguignon	18€90 16€90	94€50 84€50



COLIS RÔTIS

Les Rôtis, mission réussie !

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

1 kg de Rôti = 4 à 5 personnes

COLIS	CONTENU	PRIX au kg	PRIX du colis
R 1	• 1 kg Rôti Veau farci aux olives	19€90	19€90
R 2	• 1 kg Rôti Veau farci à la fourme	19€90	19€90
R 3	• 1 kg Rôti Veau farci aux pruneaux	19€90	19€90
R 4	• 1 kg Rôti Porc farci aux olives	16€90	16€90
R 5	• 1 kg Rôti Porc farci à la fourme	16€90	16€90
R 6	• 1 kg Rôti Porc farci aux pruneaux	16€90	16€90
R 7	• 1 kg Rôti haché de Porc	12€90	12€90
R 8	• Rôti Cuisse de Dinde ≈ 1kg500	16€90	≈ 25€
R 9	• 3 kg de Rôtis Veau farcis 1 kg fourme + 1 kg olives + 1 kg pruneaux	18€90 (prix réduit)	56€70
R 10	• 3 kg de Rôtis Porc farcis 1 kg fourme + 1 kg olives + 1 kg pruneaux	15€90 (prix réduit)	47€70

COLIS	CONTENU	PRIX au kg	PRIX du colis
R 12	• 1 kg Rôti de Veau farci à l'Italienne (Pesto - Mozzarella - Tomates séchées)	23€90	23€90
R 13	• 1 kg Rôti de Veau farci à l'Espagnol (Chorizo et Emmental)	21€90	21€90
R 14	• 1 kg Rôti de Veau farci aux Champignons forestiers	21€90	21€90
R 15	• 1 kg Rôti de Porc farci à l'Italienne (Pesto - Mozzarella - Tomates séchées)	19€90	19€90
R 16	• 1 kg Rôti de Porc farci à l'Espagnol (Chorizo et Emmental)	17€90	17€90
R 17	• 1 kg Rôti de Porc farci aux Champignons forestiers	17€90	17€90



COLIS CHARCUTERIES

La Charcuterie, c'est la vie !

COLIS	CONTENU	PRIX au kg	PRIX du colis
C 1	• 1/4 Jambon cru (sans os - ≈ 800g)	17€90	14€50
C 2	• Jambon cru (à la tranche)	24€90	1€70
C 3	• Jambon blanc (à la tranche)	17€90	1€70
C 4	• Pâté de campagne (à la tranche)	11€50	1€50
C 6	• Pâté en croûte (à la tranche)	23€90	2€90
C 7	• 1 Barquette Pâté de campagne	X	5€ pièce
C 10	• Quenelle - 150g - (à la pièce)	21€90	3€20
C 11	• Gratons - petite barquette -	X	3€50
C 12	• Gratons - grande barquette -	X	5€50
C 13	• 1 kg Andouillettes (≈ 6 pièces)	19€90	19€90

COLIS	CONTENU	PRIX au kg	PRIX du colis
C 15	• Rôti Veau farci cuit froid à la tranche	19€90	2€30
C 16	• Rôti Porc cuit froid à la tranche	19€90	2€10
C 17	• Rôti Dinde cuit froid à la tranche	19€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)	15€90	2€90
C 20	• Tagliatelles au Surimi Salade (à la part)	15€90	2€90
C 21	• Taboulé Salade (à la part)	13€90	2€40
C 22	• Tartare de Tomates Salade (à la part)	16€90	3€10

Si vous souhaitez un assortiment de salades Contactez-nous !

Si vous souhaitez un plateau personnalisé Contactez-nous !



COLIS	CONTENU	PRIX
C 23	Plateau « Viandes Froides » Prêt à déguster - Plateau préparé à la part ! Rôti de Veau tranché + Rôti de Porc tranché	4€70 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

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 Figues	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 Figues	20€90	5€50
• Pavé sec Noix	20€90	5€50
• Saucisse sèche Nature	20€90	5€00
• Saucisse 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 figues	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 »



Votre Boucherie sera fermée du DIMANCHE 28 décembre au LUNDI 5 janvier (inclus)
Fermeture le Samedi 27 décembre à 12h00 - Réouverture le Mardi 6 janvier !

Découvrez notre site internet !

BOUCHERIEBOURG.FR



Suivez-nous sur les réseaux !

FACEBOOK



INSTAGRAM

