

GROUPEMENT D'ACHAT PRODUCTEURS RÉGIONAUX



MAISON DE LA MONTAGNE DE NÂVES
Grand Nâves
73260 La léchère
04 79 24 40 13
mmnaves@wanadoo.fr



**Les Viandes
de Belledonne**
Philippe Renaud
BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR

· APÉRO & SALADE ·

· Soubressade fraîche à tartiner (environ 180 g pièce)	18,70€ / kg
· Mini pâté croûte (environ 500 g)	7,59€ pièce
· plateau de cube de jambon cuit pour apéro : enrobé oignon rissolé, enrobé Basque et nature.....	24.50€/kg
· aspic œuf et jambon environ 85 g pièce · CHARCUTERIE ·	2.35€ pièce

CHARCUTERIE

· Paté croûte en tranche d'environ 110g.....	20.55€/kg
· Farce pour chou farci (viande de porc haché, persil, oignon, sel, poivre, thym, laurier).....	9,90€ / kg
· Boudin noir (environ 110 g la part)	7,37€ / kg
· Boudin noir en rouleau (de 850 g à 1 kg)	7,37€ / kg
· Chaire à saucisse, hachage fin à partir de 100 g	9,46€ / kg
· Tête roulée de porc (minimum 1 cm : environ 200 g)	11,55€ / kg
· Pâté de campagne (350 g la pièce)	3,46€ pièce
· Rillettes de porc (pot de 200 g ou 400 g)	17,6€ / kg
· Jambon cuit (minimum 2 tranches - environ 100 g)	20,90€ / kg
· Jambon cuit sous vide (minimum 2 tranches - environ 100 g)	21,00€ / kg
· pâté Berrichon cuit (ingrédients : farce de porc, oeuf ,oignons rissolés, basilic, Armagnac et pâte feuilletée) vendu à la pièce minimum 4 parts.....	3.95€ la part
· pâté Berrichon cru vendu à la pièce minimum 4 parts.....	3.20€ la part
· mousse de foie de volaille (pot de 250gr).....	13.90€ /kg

CHARCUTERIE POUR RACLETTE

· Plateau de charcuterie 3 personnes (450 g) :	
Jambon cuit, jambon cru, coppa, cervelas cuit	13,86€ / kg
· Fromage à raclette au lait cru de Haute Savoie (à partir de 600 g)	12,65€ / kg
· Saucisse de ménage (porc & bœuf)	11,11€ / kg
· Saucisson à cuire.....	14.55€/kg
· Fromage à raclette fumé (Brézain).....	21€/kg

· GRILLADES ET BARBECUE ·

· boudin Antillais	12€ / kg
· chipolatas nature.....	15.80€ / kg
· saucisettes aux herbes.....	15.80€ / kg
· saucisettes vigneronne.....	15.80€ / kg
· sauciflette (saucisettes à la tartiflette).....	16.70/ kg
· merguez.....	15.80€ / kg
· saucisse façon Toulouse.....	11.80€ / kg
· tranche de poitrine	9.50€ / kg
· tortillon de porc(poitrine épice Basque, persil).....	17.60€ / kg
· côte de porc épaisse avec couenne (450 à 550 g)	9.45€ / kg
· pavé de porc nature 300 gr et plus.....	13.10€ / kg
· marinade barbecue (bouillon, vin blanc,jus d'orange,concentré de tomates Huile d'olive, miel, ail, origan, sel) pour les pavés et cotes	5.55€ les 250g
· sauce chimichuri(ail, piment,herbes,huile d'olive,paprika, vinaigre,poivre et jus de citron) pour accompagner la saucisse de Toulouse.....	5.55€ les 250g
· sauce miel moutarde (échalotes, cognac, beurre, jus d'orange, Moutarde,jus de pomme et miel) ajouter sur des viandes grillée.....	5.55€ les 250g
· kit brochette (10 brochettes 20 cubes de viande de porc, 20 cervelas cuit, 10 morceaux de poitrine salée et 10 piques bois) environ 1,400 kg.....	16.10€ / kg
· jambon cuit en tranche épaisse pour BBC.....	21.10€ / kg
· carré campagnard nature 150g pièce (chair à saucisse avec oignon ciboulette fermée dans de la poitrine fumée)	19.65€ / kg
· carré campagnard fromage 150 g pièce (idem avec fromage).....	19.65€ / kg
· carré campagnard aux cèpes 150 g pièce (idem avec cèpes).....	19.65€ / kg

CHARCUTERIE POUR CHOUCROUTE

· Cervelas cuit à l'ail	17,16€ / kg
· Saucisse pur porc gros hachage (environ 125 g pièce)	11,60€ / kg
· Saucisse pur porc fumée maison (environ 70 g pièce)	11,60€ / kg
·	
· Jambonneau cuit moulé sans os	9.10€ / kg
· Poitrine cuite roulée en tranche	12,65€ / kg

COLIS POTÉE :

500 g de petit salé, 250 g de côte salée, un saucisson à cuir (400 g), 250 g de poitrine fumée et 80 g de saindoux	10,44€ / kg
---	-------------

· SALÉ ·

· Poitrine salée	9,46€ / kg
· Poitrine fumée	9,46€ / kg
· Poitrine fumée en tranche sans couenne	10,45€ / kg
· Côte salée	6,27€ / kg
· Jarret de porc (de 900 g à 1,3 Kg)	6,16€ / Kg
· Palette à la diable (950 g ou 1,5 kg - moutarde, persil, poivre)	10,45€ / kg

· LE PETIT COIN DU SEC ·

· Jambon de Parme cru 14 mois	29,00€ / kg
Coppa maison (tranche de 8,5 g environ)	29,00€ / kg
· Pancetta maison (tranche de 8,5 g environ)	29,00€ / kg
· Bacon maison (tranche de 8,5 g environ)	29,00€ / kg
· Poitrine fumée tranchée sans couenne	10,45€ / kg
· Poitrine fumée	9,46€ / kg
· Chorizo (environ 250 g pièce)	18,70€ / kg
· Saucisse porc et bœuf sèche	17,60€ / kg

· VIANDE DE PORC ·

Les Classiques

· Quenelle de porc (préciser la quantité)	12.50€/kg
· Escalope de porc (taillée dans le jambon)	12,65€ / kg
· Échine de porc en côte ou en rôti	10,45€ / kg
· Côte de porc ou rôti avec os sans vertèbres	9.45€ / kg

· Carré de côte avec couenne, 1/2 sel (400g / pers.)	9,35€ / kg
· Rôti de porc (épaule) de 800g à 2kg	7,15€ / kg
· Rôti de porc (jambon) de 800 g à 4 kg	10,45€ / kg
· Rouelle de porc (de 800 g à 1,2 kg)	10,01€ / kg
· Rôti de porc Orloff (pour 4 personnes de 800 à 850 g) : rôti, poitrine fumée et fromage	15,90€ / kg
· Filet mignon de porc (de 500 g à 700 g)	18,70€ / kg
· Paupiette de porc (environ 180 g pièce) : escalope de porc, farce de porc sur une base de chair à saucisse avec persil	19,50€ / kg
· Carré campagnard nature (poitrine fumée fourrée à la chair à saucisse, oignon, ciboulette)	19,50€ / kg
· Carré campagnard fromage (poitrine fumée fourrée à la chair à saucisse, oignon, ciboulette et fromage)	19,50€ / kg
· Ragoût de porc (100 g)	7,15€ / kg
· Poitrine fraîche	8,25€ / kg
· Foie (tranche ou morceaux)	4,51€ / kg
· Jambon avec os 12 Kg (découpé comme vous le désirez)	8,25€ / kg
· Épaule de porc pesée entière avec os sans jarret 6,5 kg (environ 5,2 kg de viande)	5,00€ / kg
· Poitrine fraîche entière sans os	9,50€ / kg
· Gorge de porc	4,95€ / kg
· Gras dur	4,73€ / kg
· Menu de porc calibre 32/34 (en lot de 5 m pour environ 5 kg de saucisse)	0,55€ le M
· Cordon bleu au fromage	16,30€/kg

· LE CUIT ·

· Jambonneau cuit moulé sans os, entier (environ 400g et le 1/2 à 250 g)	9,10€ / kg
· Poitrine cuite roulée en tranche	12,65€ / kg
· Rôti de porc cuit (morceau ou tranche)	16,50€ / kg
· Rosbif cuit (morceau ou tranche)	32,50€ / kg
· Cuisse de poulet rôties au four - origine France, 280 g cru	2,64€ pièce

CHOUCRUTE CUITE (la part) :

1 saucisse pur porc, 1 saucisse fumée, 1 saucisse Francfort, 1 tranche de poitrine cuite, 200 g de chou cuit au saindoux et à la graisse d'oie avec lardon fumé et vin blanc d'Alsace

9,35€ la part

· Choucroute crue	2,75€ / kg
· Choucroute cuite sans garniture	3,50€ / kg

· Carré de côte avec couenne, 1/2 sel, rôti nature (minimum 10 personnes, soit 3,8 kg)	13,25€ / kg
--	-------------

· Jambon sauce madère (200 g de viande)	5,50€ la part
· Jambon sauce aux cèpes (200 g de viande)	5,50€ la part
· Saucisse pur porc cuite aux oignons et vin blanc (2 saucisse de 80g)	5,00€ la part
· Gras de bœuf pour friture	3,85€ / kg

· PROMOTION ·

· 1/2 porc avec tête et sang :	
Coupé en 4 : jambon, longe, poitrine, épaule. Avec gorge, 1/2 tête et 2,5 l de sang	4,40€ / kg

· DESSERTS ·

· TARTE AUX POMMES MAISON (la part) :	
Pâte feuilletée, compote, tranche de pommes, sucre, nappage	2.25€ la part
· VACHERIN GLACÉ ARTISANAL (la part - 6 parts minimum) :	
Parfums : vanille, chocolat, fraise, citron, framboise, café, marron	4€ la part
· mousse citron framboise entière	4€ la part
· framboisier	4€ la part

· COLIS DE PORC ·

· COLIS «A» - 2,5 kg :	
1 rôti (épaule) ou filet (0,8 kg) + 2 échine (0,4 kg) + 2 escalopes (0,25 kg) + saucisse (0,8 kg) + petit salé (0,25 kg)	24,20 €
· COLIS «B» - 2,5 kg :	
2 tranches de filet sans os (0,3 kg) + 2 échine (0,4 kg) + 2 escalopes (0,3 kg) + 2 saucisses pur porc (0,25 kg) + petit salé (0,45 kg) + jambon cuit (0,4 kg) + boudin noir (0,4 kg)	28,88 €
· COLIS N°1 - 12 kg :	125,40 €
15 échine + 15 côtes + 3 rôtis (filet) de 1 kg + 1 filet mignon	
· COLIS N°2 - 12 kg :	
Échine sous vide (7x2) + côtes sous vide (8x2) + rôti (filet) en escalopes, environ 5x4 tranches sous vide + 1 filet mignon	143,00 €
· COLIS N°3 - 5 kg :	
1 rôti (épaule ou filet - 1,1 kg) + sauté (1 kg) + 4 escalopes (0,5 kg) + chaire (0,8 kg) + 4 côtes (0,7 kg) + petit salé (0,4 kg) + jambon cuit (0,5 kg)	49,50 €