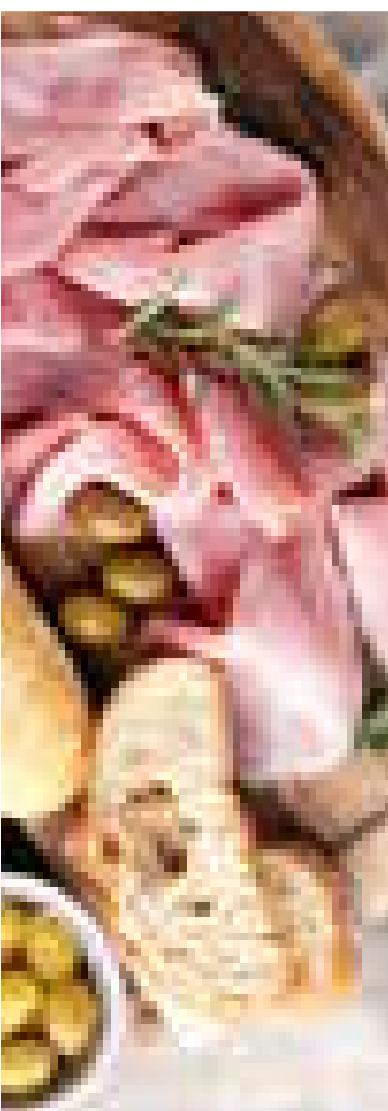




CATALOGUE PRODUITS



www.charcuteriedupacifique.pf



et... 1989

SIÈGE SOCIAL

Z. A Amoe
PK 11,5 coté montagne
98709 Mahina

Contactez-nous du lundi au vendredi
de 7h à 16h et le samedi de 8h à 11h

PAR TELEPHONE OU FAX

Tél. : 40 50 99 50
Fax : 40 45 14 59

PAR COURRIER

Charcuterie du Pacifique
BP 5981 - 98716 Pirae

PAR MAIL OU MESSENGER

commandes@charcuteriedupacifique.pf

NOS SERVICES

Service commercial : 40 50 99 53
Service marketing : 40 50 99 63
Service comptabilité : 40 50 99 56/58
Service qualité : 40 50 99 59/57
Service logistique : 40 50 99 64

www.charcuteriedupacifique.pf

La Charcuterie du Pacifique est une entreprise spécialisée en charcuterie, viande de boucherie et volaille (en frais ou en congelé). Créée en 1989 et implantée à Mahina depuis 2005 avec une unité de production de plus de 2000 m², la Charcuterie du Pacifique réunit aujourd'hui plus de 100 collaborateurs.

NOTRE ACTIVITÉ

La Charcuterie du Pacifique est organisée en 3 pôles d'activités :

- La transformation de produits de charcuterie et la découpe de porc frais. Plus d'une centaine de spécialités charcutières (jambons cuits, saucisses cuites et crues, terrines, produits salés, fumés, marinés, etc.) sont proposées sous la marque Charcuterie du Pacifique, BBQ Fiesta, le coin du boucher et la Cuisine Facile.



- L'importation de produits de charcuterie sèche, notamment du jambon cru, du saucisson sec, du chorizo, du salami, etc. et de charcuterie cuite tel que les terrines de gibier, foie gras, etc. sous les marques : Clos St Sozy, Delpeyrat, Upignac, Revisan, El Pozo, Espuña, Salaisons Pyrénéennes, Bastides et LeChef Bretagne



- L'importation de produits de négoce réfrigérés ou congelés. En plus de la commercialisation de la viande de Porc, la Charcuterie du Pacifique possède également une large gamme de viande de bœuf, d'agneau, de veau, de poulet, de canard, de dinde, de pintade, de coquelet, de chapon, de caille, de kangourou, de cerf.



NOTRE RÉSEAU DE DISTRIBUTION

La Charcuterie du Pacifique est distribuée dans tous les îles de la Polynésie Française auprès des enseignes de grandes et moyennes surfaces, magasins de proximité, hôtels, restaurants, collectivités, administrations et associations.

Avec son savoir-faire de plus de 30 ans et toujours à l'écoute du client, la gamme de produit ne cesse de s'agrandir afin de répondre aux besoins de tous les clients et consommateurs. Ainsi, la Charcuterie du Pacifique propose plus de 200 produits fabriqués (déclinés en plusieurs conditionnements) dans son usine de production et plus de 400 produits de négoce.

LEGENDES



Produit transformé par la Charcuterie du Pacifique



Produit local transformé dont plus de 50% des matières premières viennent de Polynésie Française



Produit fabriqué en France

ABBREVIATIONS

IGP Indication Géographique Protégée

L'IGP identifie un produit agricole, brut ou transformé dans la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique

DR Désossé Reconstitué

REF Référence (code du produit)

KG Kilogramme

GR Gramme

Charcuterie du Pacifique



La Charcuterie

MADE IN
FENUA

LES JAMBONS CUITS À BASE DE PORC

EPAULE CUITE

L'épaule cuite est préparé à base de membre antérieur du porc, mixé avec de nombreuses épices et cuite dans un moule rectangulaire.



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FRAIS	0062	5 tranches	170 g	1	au carton
	0067	10 tranches - maxi format	340 g	1	à l'unité
	0658	15 tranches - format familial	490 g	1	à l'unité
	0620	20 tranches - format XL	710 g	1	à l'unité
	0641	1/2 bloc	± 2,5 kg	1	à l'unité
	0601	Bloc entier	± 5 kg	1	à l'unité
CGL	0033	5 tranches	170 g	1	au carton
	0634	10 tranches - maxi format	340 g	1	à l'unité
	0660	15 tranches - format familial	490 g	1	à l'unité

JAMBON DE PARIS

Le Jambon de Paris est préparé à partir du membre postérieur du porc, désossé, découenné, dégraissé, dénervé, traité en salaison, mise en moule rectangulaire et cuit dans un bouillon aromatisé pendant 8 heures.



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FRAIS	0066	4 tranches	120 g	1	au carton
	0635	10 tranches - maxi format	400 g	1	à l'unité
	0337	15 tranches - format familial	420 g	1	à l'unité
	9153	1/2 bloc	± 3 kg	1	à l'unité
	0605	Bloc entier	± 6 kg	1	à l'unité
CGL	0659	4 tranches	120 g	1	à l'unité
	0607	10 tranches - maxi format	400 g	1	à l'unité

JAMBON 1^{ER} CHOIX NATURE

Le Jambon 1er choix est préparé à partir du membre postérieur du porc, désossé, découenné, dégraissé, dénervé, traité en salaison, mise en moule et cuit dans un bouillon aromatisé pendant 8 heures.



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FRAIS	0069	3 tranches	170 g	1	à l'unité
	9156	1/2 bloc	± 3 kg	1	à la pièce
	0608	Bloc entier	± 6 kg	1	à la pièce
C	0637	3 tranches	120 g	1	à l'unité

JAMBON 1^{ER} CHOIX FUMÉ

Le Jambon 1er choix fumé est préparé à partir du membre postérieur du porc, désossé, découenné, dégraissé, dénervé, traité en salaison, mise en moule et cuit dans un bouillon aromatisé pendant 8 heures. Il est ensuite fumé lentement pour lui donner un bon goût de fumé.



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FRAIS	0063	3 tranches	120 g	1	à l'unité
	9157	1/2 bloc	± 3 kg	1	à la pièce
	0611	Bloc entier	± 6 kg	1	à la pièce
C	0643	3 tranches	120 g	1	à l'unité

JAMBON LE VÉRITABLE



Le jambon Le Véritable est :

- réalisé à partir du cuissot entier frais de porc né et élevé en Polynésie Française
- désossé, dégraissé, assaisonné et cuit pendant 8 heures à basse température
- cuit à basse température pendant 8 heures dans nos ateliers



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FRS	0627	3 tranches.....	250 g	1	à l'unité
	9155	1/2 bloc.....	± 3 kg	1	à la pièce
	0618	Bloc entier.....	± 6 kg	1	à la pièce
C	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
	0639	3 tranches.....	250 g	1	l'unité

JAMBON L'AUTHENTIQUE



Le Jambon l'Authentique est désossé, salé, mis en poche en conservant sa forme anatomique naturelle. L'os du jambon a été enlevé avec soignesement sauf l'os du jarret qui permet de mieux manipuler et trancher le jambon. Ce jambon est :

- réalisé à partir du cuissot entier frais de porc né et élevé en Polynésie Française
- se déguste aussi bien chaud que froid pour les amateurs de bonne charcuterie.
- cuit à basse température pendant 8 heures dans nos ateliers



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
E	0678	Bloc entier.....	± 6 kg	1	la pièce

JAMBON DE NOËL



Le Jambon de Noël est une pièce savoureuse et tendre, idéal pour les grandes tablées. Ce jambon est préparé à partir du Jambon Le Véritable. Ce Jambon est :

- réalisé à partir du cuissot entier frais de porc né et élevé en Polynésie Française
- désossé, dégraissé, assaisonné et cuit pendant 8 heures à basse température
- découenné, entaillé de losages et piqué de clous de girofle.

Conseils de préparation : réchauffez et caramélisez au four à 180°C en le badigeonnant de jus d'ananas, de miel, de sucre de canne, de bière ou bien d'autres marinades.



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FRS	1794	Bloc entier.....	± 4 kg	1	à la pièce
	0670	Bloc entier.....	± 6 kg	1	à la pièce

JAMBON CUIT À L'OS

Le Jambon à l'os est cuit dans la pure tradition charcutière pour conserver son bon gout intense et lui donner une texture tendre et juteuse ! Ce jambon est :

- réalisé à partir du cuissot entier frais de porc né et élevé en Polynésie Française.
- se déguste aussi bien chaud que froid pour les amateurs de bonne charcuterie.
- cuit à basse température pendant 8 heures dans nos ateliers



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FRS	0613	Nature.....	± 7 kg	1	à la pièce
	0640	Fumé.....	± 7 kg	1	à la pièce

LES JAMBONS CUITS À BASE DE PORC

RÔTI DE JAMBON



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
F	2802	Pièce entière nature	± 3 kg	1	à la pièce
	0215	Pièce entière fumé	± 3 kg	1	à l'unité
	2812	10 tranches - maxi format	340 g	1	à l'unité

JAMBON DE PARIS ROND

Un jambon de Paris moulé dans un boyau pour lui donner une belle forme ronde.



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
L	0649	10 tranches	300 g	1	à l'unité

DÉS ÉPAULE CUITE



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
F	0664	Le paquet	550 g	1	à l'unité

	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
CGL	0602	Le paquet	120 g	1	à l'unité
	0688	Le paquet	400 g	1	à l'unité

DÉS JAMBON DE PARIS



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
F	0623	Le paquet	550 g	1	à l'unité

	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
C	0687	Le paquet	550 g	1	à l'unité

LES JAMBONS CUITS À BASE DE VOLAILLE

PIQUE-NIQUE

Le pique-nique est préparé à partir de dinde et poulet, mixé avec de nombreuses épices et cuit dans un moule rectangulaire.



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FRAIS	0074	5 tranches	170 g	1	l'unité
	0073	10 tranches - maxi format	340 g	1	l'unité
	0683	15 tranches - format familial	500 g	1	l'unité
	9154	1/2 bloc	± 2,5 kg	1	la pièce
	0681	Bloc entier	± 5 kg	1	la pièce

	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
CGL	0075	5 tranches	170 g	1	l'unité
	0076	10 tranches - maxi format	340 g	1	l'unité
	0077	15 tranches - format familial	500 g	1	l'unité

BLANC DE DINDE FUMÉ AU MIEL



Ce jambon de dinde est réalisé à partir de filet de dinde de France et badigeonné de Miel de Tahiti. Il est ensuite cuit et fumé dans un bouillon aromatisé pendant 8 hrs.



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FR	9152	1/2 bloc	± 3 kg	1	la pièce
	0671	Bloc entier	± 6 kg	1	la pièce

BLANC DE DINDE NATURE



Ce jambon de dinde est réalisé à partir de filet de dinde de France. Il est ensuite cuit dans un bouillon aromatisé pendant 8 heures.



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FRAIS	0064	4 tranches	120 g	1	à l'unité
	0669	10 tranches - maxi format	400 g	1	à l'unité
	0335	12 tranches - format familial	510 g	1	à l'unité
	9158	1/2 bloc	± 3 kg	1	à la pièce
	0651	Bloc entier	± 6 kg	1	à la pièce

	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
CGL	0655	4 tranches	120 g	1	à l'unité
	0657	10 tranches - maxi format	400 g	1	à l'unité
	0560	12 tranches - format familial	510 g	1	à l'unité

BLANC DE DINDE FUMÉ



Ce jambon de dinde est réalisé à partir de filet de dinde de France. Il est ensuite cuit et fumé dans un bouillon aromatisé pendant 8 hrs.



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FRAIS	0065	4 tranches	130 g	1	à l'unité
	0653	10 tranches - maxi format	430 g	1	à l'unité
	0334	12 tranches - format familial	510 g	1	à l'unité
	9159	1/2 bloc	± 3 kg	1	à la pièce
	0652	Bloc entier	± 6 kg	1	à la pièce

	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
CGL	0654	4 tranches	130 g	1	à l'unité
	0656	10 tranches - maxi format	430 g	1	à l'unité
	0546	12 tranches - format familial	510 g	1	à l'unité

LES RÔTIS DE PORC CUIT

RÔTI DE PORC CUIT SUPÉRIEUR NATURE

Pour réaliser notre rôti, nous utilisons que des longes de porc né et élevé en Polynésie Française rigoureusement sélectionné. De qualité supérieure, notre rôti de porc est savoureusement moelleux.

Conseils de dégustation : à consommer froid en l'état ou chaud accompagné d'une ratatouille ou d'une purée de pomme de terre. Faites griller chaque face une minute à la poêle, plancha ou barbecue, sans ajout de matière grasse.



Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FRS 8883	1 tranches	150 g	1	à l'unité
0808	la pièce	± 3 kg	1	à l'unité

RÔTI DE PORC CUIT SUPÉRIEUR FUMÉ

Pour réaliser notre rôti, nous utilisons que des longes de porc né et élevé en Polynésie Française rigoureusement sélectionné. De qualité supérieure, notre rôti de porc est savoureusement moelleux.

Conseils de dégustation : à consommer froid en l'état ou chaud accompagné d'une ratatouille ou d'une purée de pomme de terre. Faites griller chaque face une minute à la poêle, plancha ou barbecue, sans ajout de matière grasse.



Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FRS 8884	3 tranches	150 g	1	à l'unité
8881	la pièce	± 3 kg	1	à l'unité

RÔTI DE DINDE CUIT NATURE

Pour réaliser notre rôti, nous utilisons que des filets de dinde rigoureusement sélectionné. Notre chef prépare ses rôtis avec une ligne de poivre, des bouillons puis les cuit lentement à l'étouffée pour plus de tendreté et de saveurs.



Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
L 0875	la pièce	± 3.5 kg	1	à l'unité

RÔTI DE DINDE CUIT FUMÉ

Pour réaliser notre rôti, nous utilisons que des filets de dinde rigoureusement sélectionné. Notre chef prépare ses rôtis avec une ligne de poivre, des bouillons puis les cuit lentement à l'étouffée pour plus de tendreté et de saveurs.



Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
L 1437	la pièce	± 3.5 kg	1	à l'unité

LA VOLAILLE CUITE

CUISSE DE POULET ENTIER CUIT FUMÉ



FR	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
	2391	Le paquet d'une pièce	160 g	1	à l'unité
	2392	Le paquet de 3 pièces	480 g	1	à l'unité

C	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
	1418	Le paquet de 3 pièces	600 g	1	à l'unité

CUISSE DE POULET DÉOSSÉE CUIT FUMÉ



C	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
	1452	Le sachet de 1 kg	1	1	à l'unité

BLANC DE POULET CUIT FUMÉ



F	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
	3938	La pièce	300 g	1	à l'unité

C	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
	0899	La pièce	200 g	1	à l'unité

POULET CUIT FUMÉ AU BOIS DE HÊTRE



F	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
	3001	Pièce de 1,1 kg	1 kg	1	l'unité

C	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
	3002	Pièce de 1,1 kg	1 kg	1	l'unité

LES CRÈMES, PATÉS ET RILLETTES

MOUSSE DE CANARD



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FR	0523	1 tranche.....	150 g	1	à l'unité
	0512	1/2 Lune.....	± 2 kg	1	à l'unité
	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
C	0500	1 tranche.....	150 g	1	à l'unité

CRÈME DE FOIE NATURE



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FR	0548	1 tranche.....	150 g	1	à l'unité
	0505	1/2 Lune.....	± 2 kg	1	à l'unité
	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
CGL	0509	1 tranche.....	150 g	1	à l'unité
	9162	1/2 Lune.....	± 2 kg	1	à l'unité

CRÈME DE FOIE AU POIVRE VERT



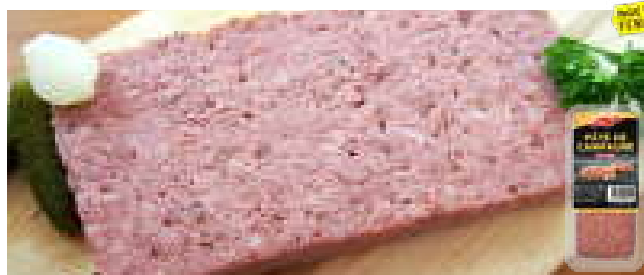
	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FR	0549	1 tranche.....	150 g	1	à l'unité
	0507	1/2 Lune.....	± 2 kg	1	à l'unité
	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
CGL	0538	1 tranche.....	150 g	1	à l'unité
	9163	1/2 Lune.....	± 2 kg	1	à l'unité

CRÈME DE FOIE FORESTIÈRE



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
F	0522	1/2 Lune.....	± 2 kg	1	à l'unité
	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
C	0535	1/2 Lune.....	± 2 kg	1	à l'unité

PÂTÉ DE CAMPAGNE NATURE



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FR	0555	1 tranche.....	160 g	1	à l'unité
	0539	En terrine.....	± 2 kg	1	à l'unité
	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
CGL	0553	1 tranche.....	160 g	1	à l'unité
	0537	En terrine.....	± 2 kg	1	à l'unité

PÂTÉ DE CAMPAGNE AU POIVRE VERT



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FR	0556	1 tranche.....	160 g	1	à l'unité
	0540	En terrine.....	± 2 kg	1	à l'unité
	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
C	0554	1 tranche.....	160 g	1	à l'unité

PÂTÉ DE TÊTE À LA CHINOISE



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FR	0532	1 tranche.....	150 g	1	à l'unité
	0531	Entier.....	1.6 kg	1	à l'unité
	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
CGL	0528	1 tranche.....	150 g	1	à l'unité
	0514	Entier.....	1.6 kg	1	à l'unité

PÂTÉ DE TÊTE PERSILLÉ



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FR	0534	1 tranche.....	150 g	1	à l'unité
	0541	Entier.....	2 kg	1	à l'unité
	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
CGL	0529	1 tranche.....	150 g	1	à l'unité
	0519	Entier.....	2 kg	1	à l'unité

TERRINE CAMPAGNARDE



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FR	3377	1 tranche.....	150 g	1	à l'unité
	1705	En terrine.....	± 2 kg	1	à l'unité

TERRINE DE CANARD À LA PISTACHE



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FR	3378	1 tranche.....	150 g	1	à l'unité
	1245	En terrine.....	± 2 kg	1	à l'unité

RILLETTES DE PORC



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FR	3466	Bol de 280 g.....	280 g	1	à l'unité
	0530	Terrine de 2 kg.....	2 kg	1	à l'unité

RILLETTES D'OIE



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FR	3467	Bol de 280 g.....	280 g	1	à l'unité
	0371	Terrine de 2 kg.....	2 kg	1	à l'unité

RILLETTES DE CANARD



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FR	3468	Bol de 280 g.....	280 g	1	à l'unité
	9261	Terrine de 2 kg.....	2 kg	1	à l'unité

LES SAUCISSES CUITES

SAUCISSE HOT DOG



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FR	0450	6 pièces volaille	310 g	1	à l'unité
	6450	6 pièces boeuf	310 g	1	à l'unité
	0448	Barquette de 1 kg - sur commande	± 1 kg	1	à l'unité
CGL	0461	6 pièces volaille	320 g	1	à l'unité
	0452	Barquette de 1 kg - sur commande	± 3 kg	1	à l'unité

SAUCISSE HOT DOG JUMBO



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FR	0468	4 pièces volaille	330 g	1	à l'unité
	0481	Barquette de 1 kg - sur commande	± 1 kg	1	à l'unité
CGL	0472	4 pièces volaille	330 g	1	à l'unité
	3081	Barquette de 1 kg - sur commande	± 1 kg	1	à l'unité
	0474	Barquette de 3.5 kg - sur cde	± 3.5 kg	1	à l'unité

SAUCISSE KNACK



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
L	0446	5 pièces	360 g	1	à l'unité
U	4446	5 pièces	360 g	1	à l'unité

SAUCISSE STRASBOURG



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
L	0426	6 pièces	370 g	1	à l'unité
L	4426	6 pièces	370 g	1	à l'unité

CERVELAS DE PORC



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
L	0310	La pièce	300 g	1	à l'unité

MINI AIL



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
F	0313	La pièce	180 g	15	à l'unité

MINI VOLAILLE



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
F	0314	La pièce	170 g	1	à l'unité

PARIS AIL NATURE



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FR	0302	La pièce	200 g	1	à l'unité
	0301	La pièce	± 1 kg	1	à l'unité
	0318	La barquette de 300 tranches	± 2 kg	1	à l'unité

	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
C	0303	La pièce	200 g	1	à l'unité

PARIS AIL FUMÉ



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FR	0305	La pièce	200 g	1	à l'unité
	0304	La pièce	340 g	1	à l'unité

	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
C	0306	La pièce	200 g	1	à l'unité

PACIFIC AIL



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FR	0326	30 tranches	250 g	1	à l'unité
	0309	La pièce entière	1.5 kg	1	à l'unité
	0308	La pièce entière	2 kg	1	à l'unité

	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
C	0316	200 tranches	2 kg	1	à l'unité

MORTADELLE



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FR	3362	8 tranches	100 g	1	à l'unité
	0338	20 tranches	260 g	1	à l'unité
	0333	100 tranches - maxi format	2 kg	1	à l'unité
	0307	Entière	2 kg	1	à l'unité

LES PRODUITS À BASE D'ABATS

TRIPES À LA MODE DE CAEN

A l'issue d'une sélection rigoureuse des tripes, nous les laissons mijoter, accompagnées de leurs aromates, épices et légumes d'accompagnement...ici dans une recette provençale associant tomate, oignons, herbes de Provence pour des saveurs ensoleillées.



Conseils de préparation : portez à ébullition sur feu doux quelques minutes en mélangeant de temps en temps. Servir bien chaud accompagné de pomme de terre à la vapeur, de riz ou de pâtes.

	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
	2256	La terrine de 1,9 kg	± 1.9 kg	1	à l'unité

TRIPES À LA PROVENCALE

A l'issue d'une sélection rigoureuse des tripes, nous les laissons mijoter, accompagnées de leurs aromates, épices et légumes d'accompagnement...une qualité à découvrir avec cette recette à la mode de Caen aux saveurs relevées.



Conseils de préparation : portez à ébullition sur feu doux quelques minutes en mélangeant de temps en temps. Servir bien chaud accompagné de pomme de terre à la vapeur, de riz ou de pâtes.

	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
	0753	La terrine de 1,9 kg	± 1.9 kg	1	à l'unité

BOUDINS NOIRS AUX OIGNONS



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
	1508	La barq de 3 pièces - sur cde.....	230 g	1	à l'unité
	1505	La barq de 2 kg - sur cde.....	2 kg	1	à l'unité
	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
	3009	la barquette de 3 pièces.....	230 g	1	à l'unité
	1502	La barquette de 2 kg.....	2 kg	1	à l'unité

BOUDINS NOIRS CRÉOLE



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
	1676	La barq de 5 pièces - sur cde.....	300 g	1	à l'unité
	1663	La barq de 2 kg - sur cde.....	2 kg	1	à l'unité
	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
	1678	La barquette de 5 pièces.....	300 g	1	à l'unité
	1671	La barquette de 2 kg.....	2 kg	1	à l'unité

BOUDINS BLANC NATURE (PORTO)

Le boudin blanc est une spécialité charcutière à base de viande de porc, assaisonné d'épices douces et de crème. Il est embossé dans un boyau naturel de porc et aromatisé au porto.



Conseils de préparation : le boudin blanc est déjà cuit, il suffit de le réchauffer à la poêle ou au four.

	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FR	0421	La barq de 3 pièces - sur cde	270 g	1	à l'unité
	0409	La barq de 8 pièces - sur cde	720 g	1	à l'unité
CGL	9119	La barquette de 3 pièces	270 g	1	à l'unité
	0434	La barquette de 8 pièces	720 g	1	à l'unité

BOUDINS BLANC AUX CÈPES

Le boudin blanc est une spécialité charcutière à base de viande de porc, assaisonné d'épices douces et de crème. Il est embossé dans un boyau naturel de porc et aromatisé aux cèpes.



Conseils de préparation : le boudin blanc est déjà cuit, il suffit de le réchauffer à la poêle ou au four.

	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FR	0480	La barq de 3 pièces - sur cde	255 g	1	à l'unité
	0562	La barq de 8 pièces - sur cde	680 g	1	à l'unité
CGL	0214	La barquette de 3 pièces	255 g	1	à l'unité
	1247	La barquette de 8 pièces	680 g	1	à l'unité

BOUDINS BLANC À LA PÂTE DE TRUFFE

Le boudin blanc est une spécialité charcutière à base de viande de porc, assaisonné d'épices douces et de crème. Il est embossé dans un boyau naturel de porc et aromatisé à la pâte de truffe.



Conseils de préparation : le boudin blanc est déjà cuit, il suffit de le réchauffer à la poêle ou au four.

	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FR	0477	La barq de 3 pièces - sur cde	270 g	1	à l'unité
	0478	La barq de 8 pièces - sur cde	720 g	1	à l'unité
CGL	9120	La barquette de 3 pièces	270 g	1	à l'unité
	1246	La barquette de 8 pièces	720 g	1	à l'unité

BOUDINS BLANC AU FOIE GRAS

Le boudin blanc est une spécialité charcutière à base de viande de porc, assaisonné d'épices douces et de crème. Il est embossé dans un boyau naturel de porc et aromatisé au foie gras.



Conseils de préparation : le boudin blanc est déjà cuit, il suffit de le réchauffer à la poêle ou au four.

	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FR	1784	La barq de 3 pièces - sur cde	255 g	1	à l'unité
	1786	La barq de 8 pièces - sur cde	680 g	1	à l'unité
CGL	2760	La barquette de 3 pièces	255 g	1	à l'unité
	0479	La barquette de 8 pièces	680 g	1	à l'unité

LE PORC SALÉ ET FUMÉ

LARDONS FUMÉS



Conseils de cuisson : faire revenir les lardons dans une poêle bien chaude sans ajouter de matières grasses. Sortir de la poêle lorsqu'ils sont bien collorés et légèrement grillés.

	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FRAIS	0028	Le paquet de 120 g	120 g	1	à l'unité
	0231	Le paquet de 1 kg	± 1 kg	1	à l'unité
	0223	Le paquet de 3 kg	± 3 kg	1	à l'unité
CGL	0029	Le paquet de 120 g	120 g	1	à l'unité
	0691	Le paquet de 500 g	500 g	1	à l'unité
	0212	Le paquet de 3 kg	± 3 kg	6	à l'unité

LARDONS COLLECTIVITÉS

Les lardons collectivités sont réalisés à partir de l'épaule de porc contrairement au lardons classiques qui sont réalisés à partir de la poitrine de porc. C'est une alternative pour ceux qui recherche des lardons moins gras et plus économique.



Conseils de préparation : faire revenir les morceaux dans une poêle bien chaude sans ajouter de matières grasses. Sortir de la poêle lorsqu'ils sont bien collorés et légèrement grillés.

	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
C	0213	Le paquet de 1 kg	± 1 kg	1	à l'unité
	0211	Le paquet de 3 kg	± 3 kg	3	à l'unité

BACON FUMÉ



Conseils de cuisson : 5-10 minutes à la poêle ou 15 minutes au four à 210 °C sans ajout de matières grasses ou jusqu'à la texture souhaitée. Retourner les tranches en milieu de cuisson.

	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
F	0207	Le paquet de ± 130 g	110 g	1	à l'unité
CGL	0219	Le paquet de ± 130 g	130 g	1	à l'unité
	0227	Le paquet de ± 1 kg	± 1 kg	15	à l'unité
	0738	Le ctn de ± 10 kg en layer pack	200 g	1	à l'unité

BACON CANADIEN

A la différence du bacon américain où la découpe est réalisé dans la poitrine de porc, le bacon canadien est réalisé à partir de l'épaule de porc désossée. Le bacon canadien est servi sous forme de rondelles uniformes et il est beaucoup plus maigre que le bacon américain.



Conseils de cuisson : 5 minutes à la poêle ou 10 minutes au four à 210 °C sans ajout de matières grasses ou jusqu'à la texture souhaitée. Retourner les tranches en milieu de cuisson.

	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
C	0210	Le paquet de 1,4 kg	140 g	1	à l'unité

POITRINE SALÉE



FR	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
	0102	Le morceau de 150 g	150 g	1	à l'unité
	0101	La pièce entière de 3 kg - s/cde	3 kg	1	à l'unité
CGL	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
	0122	Le morceau de 150 g	180 g	1	à l'unité
	0151	La pièce entière de 3 kg - s/cde	3 kg	1	à l'unité

POITRINE FUMÉE



FR	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
	0202	Le morceau de 150 g	150 g	1	à l'unité
	0201	La pièce entière de 4 kg -s/cde	4.25 kg	1	à l'unité
CGL	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
	0222	Le morceau de 150 g	180 g	1	à l'unité
	0221	La pièce entière de 3 kg	3 kg	1	à l'unité
	0382	La barq de poitrine en tranche	4.5 kg	1	à l'unité

PALETTE SALÉE



FR	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
	0119	Le morceau de 150 g	150 g	1	à l'unité
	0106	La pièce entière de 1,5 kg	1.5 kg	1	à l'unité
CGL	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
	0935	Le morceau de 150 g	150 g	1	à l'unité
	0175	La pièce entière de 1,5 kg	2.5 kg	1	à l'unité

PALETTE FUMÉE



FR	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
	0224	Le morceau de 150 g	150 g	1	à l'unité
	0204	La pièce entière de 1,5 kg	1.5 kg	1	à l'unité
CGL	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
	0936	Le morceau de 150 g	150 g	1	à l'unité
	0226	La pièce entière de 1,5 kg	1.5 kg	1	à l'unité

JARRET DE PORC SALÉ



FR	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
	3935	Avec os au kilo - local	600 g	1	à l'unité
	0118	Jarret arrière local - à la pce/kg	700 g	1	à l'unité

JARRET DE PORC COUPÉ DEMI-SEL



C	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
	0181	Jarret demi-sel - 6 pièces	3.25 kg	1	à l'unité

SAUCISSES FUMÉES

SAUCISSE FUMÉE PUR PORC

La saucisse pur porc fumée est fabriquée à partir d'un mélange de maigre et gras de porc haché, salé, assaisonné, poussé dans un boyau naturel de porc et fumée au bois de hêtre.



Conseils de préparation : La saucisse se cuit à coeur, soit à l'eau frémissante non salé pendant 20/30 minutes (sans la piquer) ou à l'étouffée dans votre plat pendant 30 minutes. Elle peut agrémenter votre plat de choucroute, potée, lentilles ou simplement accompagnée avec des pommes de terre cuites à la vapeur ou grillées. C'est également l'ingrédient du délicieux plat de rougail saucisse.

Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
0406	Le paquet de 3 pièces	280 g	1	à l'unité
Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
0442	Le paquet de 3 pièces	360 g	1	à l'unité
4412	Le sachet de 30 pièces	3,5 kg	1	à l'unité

SAUCISSE TYPE MORTEAU

La saucisse type morteau est fabriquée à partir d'un mélange de maigre et gras de porc haché, salé, assaisonné, poussé dans un boyau naturel de porc et fumée au bois de hêtre.



Conseils de préparation : La saucisse se cuit à coeur, soit à l'eau frémissante non salé pendant 40/45 minutes (sans la piquer) ou à l'étouffée dans votre plat pendant 45 minutes. Elle peut agrémenter votre plat de choucroute, potée, lentilles ou simplement accompagnée avec des pommes de terre cuites à la vapeur ou grillées.

Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
0414	La pièce de 200 g	200 g	1	à l'unité
Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
0494	La pièce de 200 g	380 g	1	à l'unité

CHOUCRUTE GOURMANDE



Le kit choucroute gourmande est la solution pour ceux qui raffolent de la choucroute, mais qui n'ont pas le temps d'en préparer une. En effet, la Choucroute gourmande est déjà cuite, il ne reste plus qu'à la réchauffer.

La composition :

- Choucroute cuite au Riesling (500 g)
- 2 saucisses fumée pur porc cuite
- 2 saucisses de Strasbourg
- 2 rondelles de Paris Ail fumé cuit
- 2 tr. de poitrine de porc fumée cuite
- 1 tr. épaisse de rôti de porc cuit supérieur



Conseils de préparation :

- **Au four micro-ondes à pleine puissance :** sortez le chou du sachet et faites-le chauffer 2 minutes dans un plat adapté. Ajoutez le reste de la garniture et réchauffez le tout 2 minutes supplémentaires.
- **Dans une casserole à feu doux :** Sortez le chou du sachet et faites réchauffer avec les saucisses fumées pendant 5 minutes. Ajoutez le reste de la garniture et continuez à chauffer pendant encore 5 minutes.

N'hésitez pas à rajouter des pommes de terre cuites à l'eau pour compléter ce joli kit et le tour est joué ! A consommer bien chaud.

Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
3232	La barq de 1 kg (1 fois / mois)	1 kg	1	à l'unité

Charcuterie du Pacifique



Les grillades

MADE IN
FENUA

LES SAUCISSES À CUIRE

CHIPOLATAS



Conseils de cuisson : Faites cuire les saucisses sans les piquer à la poêle ou au barbecue entre 5-10 minutes. Elles peuvent également être cuites au four pendant 20 minutes environ à 210°C. Retourner les saucisses régulièrement pendant la cuisson.

	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FRAIS	0490	La barquette de 5 pièces	250g	1	à l'unité
	0432	La barquette de 12 pièces	630 g	1	à l'unité
	0200	La barquette de 20 pièces	1 kg	1	à l'unité
	0488	La barquette de 2 kg	2 kg	1	à l'unité
	0402	La barquette de 5 kg	5 kg	1	à l'unité

	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
CGL	0419	La barquette de 5 pièces	250 g	1	à l'unité
	5850	La barquette de 20 pièces	1 kg	1	à l'unité
	2340	La barquette de 2 kg	2 kg	1	à l'unité
	0428	La barquette de 5 kg	5 kg	1	à l'unité

MERGUEZ



Conseils de cuisson : Faites cuire les saucisses sans les piquer à la poêle ou au barbecue entre 5-10 minutes. Elles peuvent également être cuites au four pendant 20 minutes environ à 210°C. Retourner les saucisses régulièrement pendant la cuisson.

	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FRAIS	0491	La barquette de 5 pièces	250g	1	à l'unité
	0431	La barquette de 12 pièces	630 g	1	à l'unité
	0325	La barquette de 20 pièces	1 kg	1	à l'unité
	0458	La barquette de 2 kg	2 kg	1	à l'unité
	0401	La barquette de 5 kg	5 kg	1	à l'unité

	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
CGL	0418	La barquette de 5 pièces	250 g	1	à l'unité
	5851	La barquette de 20 pièces	1 kg	1	à l'unité
	2341	La barquette de 2 kg	2 kg	1	à l'unité
	0417	La barquette de 5 kg	5 kg	1	à l'unité

MIX CHIPOLATAS / MERGUEZ



Conseils de cuisson : Faites cuire les saucisses sans les piquer à la poêle ou au barbecue entre 5-10 minutes. Elles peuvent également être cuites au four pendant 20 minutes environ à 210°C. Retourner les saucisses régulièrement pendant la cuisson.

	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FRAIS	0439	La barquette de 12 pièces	600 g	1	à l'unité
	0331	La barquette de 20 pièces	1 kg	1	à l'unité
	0410	La barquette de 2 kg	2 kg	1	à l'unité

	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
CGL	0493	La barquette de 12 pièces	840 g	1	à l'unité
	3331	La barquette de 20 pièces	1 kg	1	à l'unité
	0934	La barquette de 2 kg	200 g	1	à l'unité

SAUCISSE TOULOUSE



Conseils de cuisson : Faites cuire les saucisses sans les piquer à la poêle ou au barbecue entre 10-15 minutes. Elles peuvent également être cuites au four pendant 30 minutes environ à 210°C. Retourner les saucisses régulièrement pendant la cuisson.

	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FRAIS	0440	La barquette de 3 pièces	340 g	1	à l'unité
	0463	La barquette de 1 kg	1 kg	1	à l'unité
	0403	La barquette de 2 kg	2 kg	1	à l'unité
	0473	La barquette de 5 kg	5 kg	1	à l'unité

	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
CGL	0420	Le paquet de 3 pièces	360 g	1	à l'unité
	4400	La barquette de 2 kg	2 kg	1	à l'unité
	0400	La barquette de 5 kg	5 kg	1	à l'unité

SAUCISSE À GRILLER



La saucisse à griller est une saucisse réalisée à partir de viande hachée de porc et de boyau naturel de porc. Elle est sans colorant.



Conseils de cuisson : Faites cuire les saucisses sans les piquer à la poêle ou au barbecue entre 10-15 minutes. Elles peuvent également être cuites au four pendant 30 minutes environ à 210°C. Retourner les saucisses régulièrement pendant la cuisson.

	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
F	0693	La barquette de 3 x 120g	360 g	1	à l'unité
C	0466	La barquette de 3 x 120g	36w0 g	1	à l'unité

SAUCISSE BREAKFAST



La saucisse breakfast est une mini saucisse réalisée à partir de viande hachée de porc. Elle se déguste très bien au petit déjeuner avec des oeufs et bacon ou au barbecue pour les enfants.



Conseils de cuisson : Faites cuire les saucisses sans les piquer à la poêle ou au barbecue entre 5-10 minutes ou au four pendant 20 minutes environ à 210°C. Retourner les saucisses régulièrement pendant la cuisson.

	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FRAIS	0427	La barquette de 10 pièces	300 g	1	à l'unité
	0487	La barquette de 2 kg	2 kg	1	à l'unité
	0453	La barq de 5 kg - sur commande	5 kg	1	à l'unité
	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
CGL	0454	Le paquet de 20 pièces	600 g	1	à l'unité
	0465	La barquette de 2 kg	2 kg	1	à l'unité
	0424	Le sachet de 5 kg	5 kg	2	à l'unité

SAUCISSE CHINOISE

La saucisse chinoise est une saucisse en brasses réalisée à partir de viande hachée de porc assaisonné au rhum et à la sauce de soja noire. Il se déguste aussi bien au petit déjeuner accompagné de pu'aa roti (porc char siu) ou au barbecue.



Conseils de cuisson : Faites cuire les saucisses sans les piquer à la poêle ou au barbecue entre 10-15 minutes. Elles peuvent également être cuites au four pendant 30 minutes environ à 210°C. Retourner les saucisses régulièrement pendant la cuisson.

	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FRAIS	4112	Pièce de 500g - sur commande	500 g	1	à l'unité
	0411	La barquette de 2 pièces	1 kg	1	à l'unité
	0482	La barquette de 4 pièces	2 kg	1	à l'unité
	0413	La barquette de 10 pièces	5 kg	1	à l'unité
	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
CGL	0437	La barquette de 2 pièces	1 kg	1	à l'unité
	0492	La barquette de 4 pièces	2 kg	1	à l'unité
	0484	La barquette de 7 pièces	3.5 kg	1	à l'unité

MINI CHIPO OU MERGUEZ



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
CGL	0445	Mini Chipolatas	5 kg	2	à l'unité
	0451	Mini Merguez	5 kg	2	à l'unité

LES SAUCISSES À CUIRE

CHIPOLATAS DE POULET



Conseils de cuisson : Faites cuire les saucisses sans les piquer à la poêle ou au barbecue entre 5-10 minutes. Elles peuvent également être cuites au four pendant 20 minutes environ à 210°C. Retourner les saucisses régulièrement pendant la cuisson.

	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FRAIS	2481	La barquette de 5 pièces	360 g	1	à l'unité
	2482	La barquette de 12 pièces	700 g	1	à l'unité
	2494	La barq de 5 kg - sur commande	5 kg	1	à l'unité
CGL	2495	La barquette de 5 pièces	300 g	1	à l'unité
	2338	La barquette de 12 pièces	2 kg	1	à l'unité
	1835	La barquette de 5 kg	5 kg	2	à l'unité

MERGUEZ DE POULET



Conseils de cuisson : Faites cuire les saucisses sans les piquer à la poêle ou au barbecue entre 5-10 minutes. Elles peuvent également être cuites au four pendant 20 minutes environ à 210°C. Retourner les saucisses régulièrement pendant la cuisson.

	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FRAIS	2483	La barquette de 5 pièces	280 g	1	à l'unité
	2484	La barquette de 12 pièces	700 g	1	à l'unité
	1834	La barq de 5 kg - sur commande	5 kg	1	à l'unité
CGL	2496	La barquette de 5 pièces	300 g	1	à l'unité
	2339	La barquette de 2 kg	2 kg	1	à l'unité
	0209	La barquette de 5 kg	5 kg	2	à l'unité

MIX CHIPOLATAS / MERGUEZ DE POULET



Conseils de cuisson : Faites cuire les saucisses sans les piquer à la poêle ou au barbecue entre 5-10 minutes. Elles peuvent également être cuites au four pendant 20 minutes environ à 210°C. Retourner les saucisses régulièrement pendant la cuisson.

	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
L	2490	La barquette de 12 pièces	630 g	1	à l'unité
	0892	La barquette de 12 pièces	700 g	1	à l'unité

MINI SAUCISSES DE POULET



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
C	2403	La barquette de 5 kg	5 kg	2	à l'unité

LES PRODUITS MARINÉS

TRAVERS DE PORC MACÉRÉS



Conseils de cuisson : Faites cuire les travers de porc au barbecue. Elles peuvent également être cuites au four pendant 30-40 minutes environ à 180°C puis 5-7 min en mode grill.

	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FRAIS	0896	La barquette de 1 kg	1 kg	1	à l'unité
	2834	La barquette de 2 kg	2 kg	1	à l'unité
	0834	La barquette de 5 kg	5 kg	1	à l'unité
CGL	5896	La barquette de 1 kg	1 kg	1	à l'unité
	2808	La barquette de 2 kg	2 kg	1	à l'unité
	0897	La barquette de 5 kg	5 kg	1	à l'unité

BABY BACK RIBS MACÉRÉS



Conseils de cuisson : Faites cuire les baby ribs à la poêle ou au barbecue entre 30-40 minutes. Elles peuvent également être cuites au four pendant 20-30 minutes environ à 180°C puis 5-7 min en mode grill.

	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FRAIS	2874	La barquette de 1-1.2 kg	1.2 kg	1	à l'unité
	2873	La barquette de 2 kg	2 kg	1	à l'unité
	0873	La barquette de 5 kg	4.5 kg	1	à l'unité
CGL	2876	La barquette de 1-1.2 kg	1.2 kg	1	à l'unité
	2875	La barquette de 2 kg	2 kg	1	à l'unité
	5873	La barquette de 5 kg	4.5 kg	1	à l'unité

POITRINE DE PORC TEXANE



Conseils de cuisson : Faites cuire les tranches de poitrine de porc à la poêle ou au barbecue pendant 2 minutes à feu vif puis 5-10 min à feu moyen. Elles peuvent également être cuites au four pendant 20-30 minutes environ à 180°C puis 5-7 min en mode grill.

	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FRAIS	0893	La barquette de 3 tranches	300 g	1	à l'unité
	0885	La barquette de 8 tranches	700 g	1	à l'unité
	2886	La barquette de 2 kg	2 kg	1	à l'unité
	0886	La barquette de 4.5 kg	4.5 kg	1	à l'unité
CGL	0891	La barquette de 3 tranches	300 g	1	à l'unité
	3885	La barquette de 8 tranches	700 g	1	à l'unité
	9160	La barquette de 2 kg	2 kg	1	à l'unité

CÔTE DE PORC TEXANE



Conseils de cuisson : Faites cuire les tranches de côte de porc à la poêle ou au barbecue pendant 2 minutes à feu vif puis 10-15 min à feu moyen.

	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FR	0887	La barquette de 2 pièces	170 g	1	à l'unité
	0889	La barquette de 5 kg	170 g	1	à l'unité

LES PRODUITS MARINÉS

ECHINE DE PORC SAUCE BARBECUE



Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
3142	La barquette de 4 pièces	800 g	1	à l'unité

CÔTE DE PORC SAUCE BARBECUE



Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
3146	La barquette de 4 pièces	1 kg	1	à l'unité

STEAK AUX HERBES



Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
0922	Le paquet de 4 pièces	1 kg	1	à l'unité

ENTRECOTE AUX 5 BAIES



Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
0127	Le paquet de 4 pièces	500 g	1	à l'unité

AILE DE POULET TEXANE



Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
E 1412	La barquette de 10 pièces	700 g	1	à l'unité
C 1429	La barquette de 10 pièces	700 g	1	à l'unité

AIGUILLETTE DE POULET TEXANE



Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
E 1412	La barquette de 10 pièces	700 g	1	à l'unité
C 1429	La barquette de 10 pièces	700 g	1	à l'unité

BLANC DE POULET TEXANE



Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FR 2662	La barquette de 2 pièces	410 g	1	à l'unité
1405	La barquette de 4 pièces	600 g	1	à l'unité

CUISSE DE POULET DÉOSSÉE TEXANE



Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FR 1420	La barquette de 2 pièces	800 g	1	à l'unité
2420	La barq de 5 kg - sur commande	5 kg	1	à l'unité
C 0105	La barquette de 2 kg	2 kg	1	à l'unité

PILON DE POULET TERIYAKI



Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
E 9407	La barquette de 8 pièces	1.1 kg	1	à l'unité

CUISSE DE POULET DÉOSSÉE TERIYAKI



Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
E 1423	La barquette de 2 pièces	800 g	1	à l'unité
C 3458	La barquette de 2 pièces	800 g	1	à l'unité

LES PRODUITS MARINÉS

PORC CHAR SIU NATURE



Conseils de cuisson : Faites cuire les morceaux de porc char siu à la pôle ou au barbecue. Elles peuvent également être cuites au four pendant 40 minutes environ (plus ou moins variable en fonction de la taille des morceaux) à 180°C puis 5-7 min en mode grill.

	Code	Désignation	Poids	Vendu
FRAIS	0161	La barquette de 1 kg	1 kg	1 à l'unité
	0157	La barquette de 2 kg	2 kg	1 à l'unité
	0113	La barquette de 5 kg	5 kg	1 à l'unité
CGL	0120	La barquette de 1 kg	1 kg	1 à l'unité
	0170	La barquette de 2 kg	2 kg	1 à l'unité
	5113	La barquette de 5 kg	5 kg	1 à l'unité

PORC CHAR SIU ROUGE



Conseils de cuisson : Faites cuire les morceaux de porc char siu à la pôle ou au barbecue. Elles peuvent également être cuites au four pendant 40 minutes environ (plus ou moins variable en fonction de la taille des morceaux) à 180°C puis 5-7 min en mode grill.

	Code	Désignation	Poids	Vendu
FRAIS	0162	La barquette de 1 kg	1 kg	1 à l'unité
	0158	La barquette de 2 kg	2 kg	1 à l'unité
	0125	La barquette de 5 kg	5 kg	1 à l'unité
CGL	0129	La barquette de 1 kg	1 kg	1 à l'unité
	0171	La barquette de 2 kg	2 kg	1 à l'unité
	5125	La barquette de 5 kg	5 kg	1 à l'unité



Les packages

NOS PACKAGES



PACKAGE BBQ FIESTA TRADITIONNEL

12 chipolatas, 1 kg de travers de porc macérés
800 g de cuisses de poulet désossées teriyaki
2,4 kg - réf : 6023 (frais)

6 chipolatas, 6 merguez, 1 kg de travers de porc macérés
800 g de cuisses de poulet désossées teriyaki
2,4 kg - réf : 6022 (congelé)



PACKAGE BBQ FIESTA OCCIDENTAL

12 merguez, 1 kg de baby back ribs macérés
800 g cuisses de poulet désossées texane
2,1 kg - réf : 6028 (frais)

6 chipolatas, 6 merguez, 1 kg de baby back ribs macérés
800 g cuisses de poulet désossées texane
2,1 kg - réf : 6037 (congelé)



PACKAGE BBQ FIESTA - 5 KG

10 chipolatas - 10 merguez
4 côtes de porc sauce BBQ
800 g de cuisses de poulet désossées teriyaki
2 kg de travers de porc macérés - 10 ailes de poulet texane

5,4 kg - réf : 6005 (frais) et 9136 (congelé)



PACKAGE BBQ FIESTA - 10 KG

16 chipolatas, 16 merguez, 16 tranches de poitrine texane
8 côte de porc sauce BBQ - 4 kg de travers de porc macérés -
1,6 kg de cuisses de poulet désossées teriyaki

10,4 kg - réf : 6010 (frais) et 9137 (congelé)

La composition peut varier en fonction de la disponibilité des produits. En cas de rupture de stock, le produit manquant sera remplacé par un autre produit.



PACKAGE PLANCHA PARTY VIANDES MARINÉES

4 tranches d'échine de porc sauce BBQ
8 tranches de poitrine texane,
800 g de cuisses de poulet désossées teriyaki

2,5 kg - réf : 6024 (frais) et 6034 (congelé)



PACKAGE PLANCHA PARTY SPÉCIAL POULET

6 chipolatas de poulet - 6 merguez de poulet
800g de cuisses de poulet désossées teriyaki
4 blancs de poulet texane

2 kg - réf : 6025



PACKAGE CHARCUTERIE

10 tr. de jambon sec, 20 tr. de rosette supérieure
8 tr. de salami danois, 14 tr. de chorizo fort
8 tr. de pavé au poivre, 8 tr. de mortadelle supérieure

800 g - réf : 6029



PACKAGE BRUNCH À LA CHINOISE

1 kg barquette de porc char siu nature
ou rouge
1 kg de saucisse chinoise

2 kg - réf : 6026

La composition peut varier en fonction de la disponibilité des produits. En cas de rupture de stock, le produit manquant sera remplacé par un autre produit.

Charcuterie du Pacifique

Nouveau
PACKAGING

UN NOUVEAU LOOK,
la même qualité que vous aimez.





La Viande fabriquée

LA BOUCHERIE

POULET ENTIER SALÉ



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
F	3003	La pièce salé nature	1,4 kg	1	à l'unité
	3004	La pièce salé aux herbes	1,4 kg	1	à l'unité

POULET ENTIER TEXANE



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
F	1447	La pièce en barquette	1,2 kg	1	à l'unité
	1448	La pièce sous-vide	1,8 kg	1	à l'unité

ÉMINCÉ DE POULET



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
O	0435	Emincé de poulet - le paquet de 700g	700 g	15	à l'unité
	0719	Emincé de poulet - le sachet de 5 kg	5 kg	2	à l'unité
	0729	Emincé sans peau - le sachet de 5 kg	5 kg	2	à l'unité

CUBE DE POULET



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
O	3501	Le sachet de 700g	700 g	1	à l'unité

SAUTÉ DE POULET



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
O	0764	Sauté de poulet - le sachet de 5 kg	5 kg	2	à l'unité

SAUTÉ DE DINDE



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
O	1427	Sauté de poulet - le sachet de 5 kg	5 kg	2	à l'unité

SAUTÉ DE VEAU



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
C	0764	Sauté de poulet - le sachet de 5 kg	5 kg	2	à l'unité

RAGOUT DE BOEUF DE TARAVAO



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
C	9602	Le paquet de 700 g	± 1 kg	1	à l'unité
	0705	Le paquet de 5 kg	± 5 kg	5	à l'unité

ÉMINCÉ DE BOEUF DE TARAVAO



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
C	0722	Le paquet de 5 kg	5 kg	2	à l'unité

CORNE BEEF



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
C	0700	Le paquet de 3 kg	3 kg	1	à l'unité

VIANDE HACHÉE 100% BOEUF LOCAL

réalisé à partir de viande fraîche de Taravao



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
F	9313	La barquette de 350g	350g	1	à l'unité
	9314	La barquette de 600 g	600g	1	à l'unité
	9315	Le sachet de 2 kg	2 kg	1	à l'unité
	1022	Le sachet de 15 kg	15 kg	1	à l'unité

VIANDE HACHÉE 100% BOEUF

réalisé à partir de viande surgelée



	Code	Désignation	Poids	Vendu
F	0713	Le carton de 15 kg	15 kg	1 à l'unité
	Code	Désignation	Poids	Vendu
CGL	0720	Le boyau de 500g	500 g	1 à l'unité
	0715	Le boyau de 1 kg	1 kg	1 à l'unité
	0707	Le boyau de 2 kg	2 kg	1 à l'unité

LES STEAKS HACHÉS

STEAK HACHÉ 100% BOEUF LOCAL

réalisé à partir de viande fraîche de Taravao



Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
2421	La barquette de 1 pièce	140 g	1	à l'unité
2422	La barquette de 2 pièces	280 g	1	à l'unité

MINI STEAK HACHÉ 30 G 100% BOEUF

réalisé à partir de viande de boeuf surgelée



Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
3501	Le carton de 200 env.	6,1 kg	1	au carton

STEAK HACHÉ ANGUS 130 G 100% BOEUF

réalisé à partir de viande surgelée



Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
3464	Le sachet de 8 pièces	1,08 kg	1	au paquet

STEAK HACHÉ ANGUS 170 G 100% BOEUF

réalisé à partir de viande surgelée



Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
3465	Le carton de 80 env.	13,6 kg	1	au carton

HAMBURGER 90 G - 80% BOEUF

réalisé à partir de viande surgelée



Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
7788	Le carton de 63 env.	5,7 kg	1	au carton

HAMBURGER 170 G - 80% BOEUF

réalisé à partir de viande surgelée



Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
0733	Le carton de 80 env.	13,6 kg	1	au carton

STEAK HACHÉ 85 G 100% BOEUF

réalisé à partir de viande surgelée



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
U	7712	Le sachet de 12 pièces	± 1,02 kg	1	à l'unité
	0726	Le carton de 71 env	± 5 kg	5	à l'unité

STEAK HACHÉ 100 G 100% BOEUF

réalisé à partir de viande surgelée



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
U	0711	Le paquet de 10 pièces	± 1 kg	1	à l'unité
	0705	Le carton de 61 pièces	± 6,1 kg	1	au carton

STEAK HACHÉ 130 G 100% BOEUF

réalisé à partir de viande surgelée



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
U	0721	Le carton de 105 env.	13,6 kg	1	à l'unité

STEAK HACHÉ 170 G 100% BOEUF

réalisé à partir de viande surgelée



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
U	0722	Le carton de 78 env.	5 kg	1	à l'unité

STEAK HACHÉ 210 G 100% BOEUF

réalisé à partir de viande surgelée



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
U	0793	Le carton de 60 env.	12,8 kg	1	à l'unité

LES PRÉPARATIONS DE PORC

ROTI DE PORC ORLOFF



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
L	3402	La pièce de 1 kg	1,5 kg	1	à l'unité

ROTI DE PORC AUX PRUNEAUX



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
L	3403	La pièce de 1 kg	1,5	1	à l'unité

ROTI DE PORC



	Code	Désignation	Poids	Vendu
L	2815	Rôti de porc local frais	1 kg	1 à l'unité
CGL	8290	Rôti local dans l'échine	2 kg	1 à l'unité
	0878	Rôti local dans l'épaule	1,5 kg	1 à l'unité
	8879	Rôti local dans la longe	1 kg	1 à l'unité
	8877	Rôti saumuré dans l'échine	2 kg	1 à l'unité

PORC HACHÉ



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FR	2822	Porc hachée - 220 g	220 g	1	à l'unité
	2827	Porc hachée - 2 kg	2 kg	1	à l'unité
	9406	Porc hachée - 5 kg	5 kg	1	à l'unité

CHAIR À SAUCISSE



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FR	2640	La barquette de 300 g	300 g	1	à l'unité
	0404	La barquette de 2 kg	1,3 kg	1	à l'unité
CGL	0444	Le rouleau de 500 g	500 g	1	à l'unité
	0443	Le rouleau de 2 kg	2 kg	1	à l'unité

FARCE FINE



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FR	2662	La barquette de 2 pièces	410 g	1	à l'unité
	1405	La barquette de 4 pièces	600 g	1	à l'unité

COTE DE PORC



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FRAIS	0814	La pièce avec pointe	200 g	1	à l'unité
	2816	La barquette d'une pièce	200 g	1	à l'unité
	2817	La barquette de 4 pièces	800 g	1	à l'unité
	0943	La barquette de 2 kg	2 kg	1	à l'unité
CGL	0879	Le sachet de 4 pièces	700 g	1	à l'unité
	0894	Le carton de 15 kg	15 kg	15	à l'unité

ROUELLE DE PORC



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FR	0811	Le sachet de 10 kg	10 kg	1	à l'unité
	2821	La barquette d'une pièce	500 g	1	à l'unité
C	0823	La barquette d'une pièce	800 g	1	à l'unité

CUBE DE PORC



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
CGL	9601	Le paquet de 700g	700 g	20	à l'unité
	0731	Le paquet de 5 kg	5 kg	2	à l'unité

ÉMINCÉ DE PORC



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
CGL	9600	Le paquet de 700g	700 g	20	à l'unité
	0709	Le paquet de 5 kg	5 kg	2	à l'unité

SAUTÉ DE PORC



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
F	0883	Sauté de porc frais	1 kg	5	à l'unité
C	0851	Le paquet de 5 kg	5 kg	2	à l'unité

LES PIÈCES DE PORC

POITRINE DE PORC



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FRAIS	0827	La pièce entière - 1ère catégorie	4 kg	1	à l'unité
	0828	La pièce désossé	3.5 kg	1	à l'unité
	0146	La pièce saumurée	4.5 kg	1	à l'unité
CGL	2830	La pièce entière - 1ère catégorie	4 kg	1	à l'unité
	0751	La pièce de 1 kg	1 kg	1	à l'unité
	0116	Le carton de 20 kg saumurée	20 kg	1	à l'unité
	6103	La pièce de 1 kg saumuré	1 kg	1	à l'unité

CUISSOT DE PORC



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FRAIS	0802	La pièce entière a/os - 1ère cat	6 kg	1	à l'unité
	0861	La pièce entière 3D	6 kg	1	à l'unité
	0803	La pièce entière désossé	3 kg	1	à l'unité
	0821	La pièce entière tranché	6 kg	1	à l'unité
	0107	La pièce entière saumuré	10 kg	1	à l'unité
CGL	3802	La pièce entière a/os - 1ère cat	10 kg	1	à l'unité
	2107	La pièce entière saumuré	10 kg	1	à l'unité

ÉCHINE DE PORC



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FR	0806	La pièce entière avec os	3.5 kg	1	à l'unité
	0848	La pièce entière désossé	3 kg	1	à l'unité
CGL	0363	La pièce entière désossé	3 kg	1	à l'unité
	0890	Le carton désossé saumuré	20 kg	1	à l'unité

ÉPAULE DE PORC



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FRAIS	0807	La pièce entière a/os - 1ère cat	5 kg	1	à l'unité
	0866	La pièce entière 3D	4 kg	1	à l'unité
	0853	La pièce entière désossé	4.5 g	1	à l'unité
	0860	La pièce entière s/os - 1ère cat	5 kg	1	à l'unité
	0810	La pièce entière s/os découenné	4.5 g	1	à l'unité

PICNIC DE PORC



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
F	0169	La pièce saumurée	3.5 kg	1	à l'unité
C	0114	Le carton saumuré de 20 kg	1 kg	20	à l'unité

PALETTE



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
F	0812	La pièce de 1,5 kg	1.5 kg	1	à l'unité

FILET MIGNON DE PORC



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
F	0837	A la pièce - local	300 g	1	à l'unité
CGL	2837	La pièce entière	300 g	6	à l'unité
	7110	Le carton saumuré - 5 pièces	2.3 kg	5	à l'unité

JARRET DE PORC



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FR	0813	La pièce avant	800-1kg	1	à l'unité
	0829	La pièce arrière	1.5 kg	1	à l'unité
	0850	La pièce désossée (pesée ac os)	1.5 kg	1	à l'unité
C	0932	La pièce (avant ou arrière)	1.3 kg	10	à l'unité

LONGE DE PORC



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FR	0804	La pièce entière - 1ère cat	7.6 kg	1	à l'unité
	0855	La pièce entière brut	11 kg	1	à l'unité
	0805	La pièce entière désossée	4 kg	1	à l'unité
CGL	0888	La pièce entière avec os	2 kg	1	à l'unité
	0108	La pièce entière désossée	1.5 kg	7	à l'unité

CARRÉ DE PORC



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
F	0864	La pièce de 2,5 kg	2.5 kg	1	à l'unité

LES PIÈCES DE PORC

TRAVERS DE PORC



Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
E 0816	Travers à la pièce - local	375 g	1	à l'unité
CGL 5008	Travers à la pièce - local	430 g	1	à l'unité
1601	Travers saumuré - carton de 10kg	10 kg	10	à l'unité

TRAVERS DE PORC ÉPAIS



Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
C 2785	Travers épais saumuré - ctn 10kg	10 kg	1	à l'unité

LOIN RIBS DE PORC



Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
C 1602	Le carton de 10 kg	10 kg	10	à l'unité

CHINESE SPARE RIBS



Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
C 2847	Le carton de 5 kg IQF	5 kg	1	à l'unité

PIED DE PORC



Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
E 0840	La pièce	800 g	1	à l'unité
CGL 0273	La pièce	800 g	1	à l'unité
0868	Pied de porc coupé	10 kg	1	à l'unité
0839	Pied de porc entier	10 kg	1	à l'unité

GORGE DE PORC



Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FR 0895	Gorge hachée au kilo	1 kg	1	à l'unité
0831	Gorge au kilo	880 g	1	à l'unité
CGL 0862	Le carton de 20 kg (s/couenne)	1 kg	1	à l'unité
0142	Le carton de 20 kg (a/couenne)	20 kg	1	à l'unité

TÊTE DE PORC



Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
F 0835	La pièce - local	5 kg	1	à l'unité
Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
G 0552	La pièce - local	5 kg	4	à l'unité

MAIGRE DE TÊTE



Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
G 1651	Le carton de 20 kg - France	1 kg	10	à l'unité

OS DE PORC



Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
F 0852	Os de porc	1 kg	1	à l'unité

CRÉPINE DE PORC



Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
G 0872	Le paquet de 1 kg - France	1 kg	8	à l'unité

QUEUE DE PORC



Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
F 0867	Queue de porc local	250 g	1	à l'unité

NOIX DE JOUE DE PORC



Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
G 0139	Le carton de 4 kg - France	1 kg	4	à l'unité

BOYAUX ÉCHAUDÉS



Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
F 0858	Au kilo - local	1 kg	1	à l'unité
Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
G 2801	Le paquet de 5 kg - local	1 kg	1	à l'unité
G 2772	Le carton de 10 kg - France	10 kg	1	à l'unité

ESTOMAC DE PORC



Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
F 0832	Au kilo - local	1 kg	1	à l'unité
Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
G 2800	Au kilo - local	g	1	à l'unité
G 2774	Le carton de 10 kg - France	10 kg	1	à l'unité

LES ABATS

SANG DE PORC



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
F	8401	La bouteille de 1L - Local	1 kg	1	à l'unité
CGL	0859	La bouteille de 1L - Local	1 kg	1	à l'unité
CGL	3859	Le paquet de 5 kg	5 kg	1	à l'unité

FOIE DE PORC



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
F	0819	Au kilo - local	980 g	1	à l'unité
CGL	0999	Le paquet de 1 kg - local	980 g	1	à l'unité
CGL	1000	Le carton de 10 kg - France	10 kg	1	à l'unité

COEUR DE PORC



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
L	0824	Au kilo - local	170 g	1	à l'unité
C	0112	Au kilo - local	170 g	1	à l'unité

ROGNON DE PORC



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
L	0825	Au kilo - local	170 g	1	à l'unité

COUENNE



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
LR	0833	Au kilo	1 kg	1	à l'unité
LR	2000	Déshydratée	25 kg	1	à l'unité

BARDIÈRE / BARDES



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
F	0880	Bardière de porc	1 kg	1	à l'unité
C	0830	Barde	1 kg	1	à l'unité

GRAS DE PORC



Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
F 0820	Gras de porc	1 kg	1	à l'unité

SAINDOUX



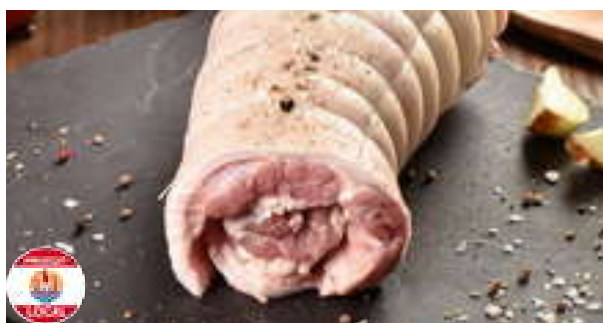
Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
C 2024	Saindoux - 9 kg	9 kg	1	à l'unité

PANNE DE PORC



Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
F 0842	Panne de porc	1 kg	1	à l'unité

PANNE DE PORC HACHÉE



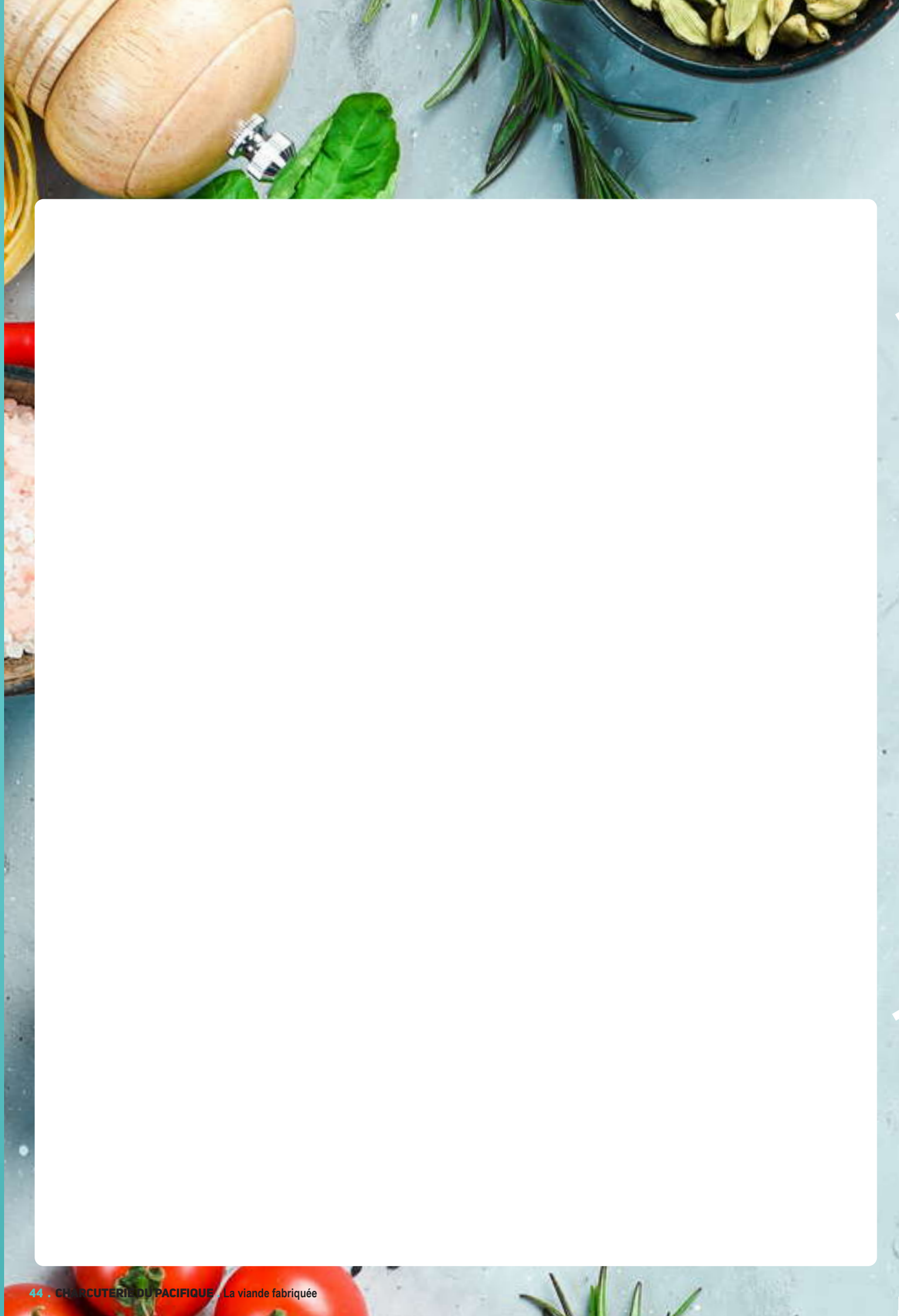
Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
F 0844	Panne de porc hachée	1 kg	1	à l'unité

LE PORCELET

LE PORCELET



Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
F 0847	La pièce de 12/15 kg local	10	1	à l'unité
C 0865	La pièce de 12/15 kg local	10	1	à l'unité
C 5847	La pièce de 9/12 kg importée	11	1	à l'unité





Les viandes

LE BOEUF



ENTRECÔTE DE BOEUF
Disponible en frais ou congelé



CÔTE DE BOEUF
Disponible en frais ou congelé
Entier ou tranché



FILET DE BOEUF
Disponible en frais ou congelé



FAUX FILET DE BOEUF
Disponible en frais ou congelé



RUMSTEAK DE BOEUF
Disponible en frais ou congelé



ONGLET DE BOEUF
Disponible en frais ou congelé



BAVETTE D'ALOYAU BOEUF
Disponible en frais ou congelé



BASSE CÔTE/COLLIER DE BOEUF
Disponible en frais ou congelé



TRANCHE GRASSE DE BOEUF
Disponible en frais ou congelé



PALERON DE BOEUF
Disponible en frais ou congelé



PLAT DE CÔTE DE BOEUF
Disponible en frais ou congelé



TENDE DE TRANCHE DE BOEUF
Disponible en congelé



T-BONES DE BOEUF
Disponible en congelé
Entier ou tranché



ANGUS PICANHA DE BOEUF
Disponible en congelé



CARPACCIO DE BOEUF
Disponible en congelé



NOIX DE JOUE DE BOEUF
Disponible en congelé



LANGUE DE BOEUF
Disponible en congelé



QUEUE DE BOEUF
Disponible en congelé



TRIPES DE BOEUF
Disponible en congelé



GRAS DE BOEUF
Disponible en congelé



BOULETTE DE BOEUF 70%
Disponible en congelé



CARRÉ D'AGNEAU
Disponible en frais ou congelé



GIGOT D'AGNEAU
Disponible en frais ou congelé



FILET D'AGNEAU
Disponible en frais ou congelé



SELLE D'AGNEAU
Disponible en frais ou congelé



COLLIER D'AGNEAU NZ CGL
1 kg - réf : 1159
20 kg - réf : 1143



CÔTE D'AGNEAU NZ X6
1 kg - réf : 1623



ÉPAULE D'AGNEAU NZ AVEC OS CGL
2,2 kg - réf : 1120



EPAULE D'AGNEAU ROULÉ NZ CGL
1 kg - réf : 1151



**JARRET D'AGNEAU NZ AVEC OS
(SOURIS) X 2 CGL**
1 kg - réf : 1145



SAUTÉ D'AGNEAU NZ
5 kg - réf : 1157



GIGOT D'AGNEAU DÉSOSSÉ
0,8 - 1,2 kg - réf : 1144



FILET DE VEAU
FRANCE CGL
700 g - réf : 2788



NOIX DE VEAU PATISSIÈRE
FRANCE CGL
3 kg - réf : 2798



QUASI DE VEAU
FRANCE CGL
1,2 kg - réf : 3078



JARRET DE VEAU
FRANCE CGL
1-2,5 kg - réf : 2787



CÔTE DE VEAU 190 G
FRANCE CGL
5 kg - réf : 2798



OSSO BUCCO DE VEAU
FRANCE CGL
4 kg- réf : 1005



TÊTE DE FILET DE VEAU
FRANCE CGL
5 kg - réf : 5788



TÊTE DE VEAU ROULÉE
FRANCE CGL
5 kg - réf : 5788



ROGNON DE VEAU
FRANCE CGL
8 kg- réf : 2633



RIS DE VEAU
FRANCE CGL
1 kg - réf : 1025



CUISSOT DE VEAU DÉOSSÉE
NZ CGL
1,4 kg - réf : 1002



COEUR DE VEAU
NZ CGL
Disponible en congelé

LES VIANDES EXOTIQUES



**FILET DE DOS DE CERF
NZ CONGELÉ**
3 kg - réf : 9500



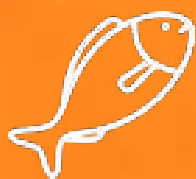
**CUISSE DE CERF DÉOSSÉE
NOUVELLE CALÉDONIE CGL**
5 kg - réf : 0956



**FILET DE KANGOUROU
CONGELÉ**
750 g - réf : 5005



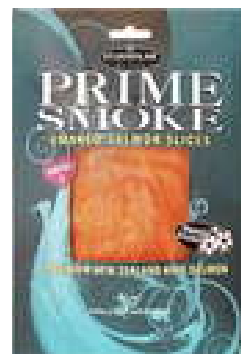
SAUTÉ DE CHÈVRE DÉOSSÉE
1 kg - réf : 7155



Les produits de la mer



SAUMON FUMÉ FRAIS NZ
100 g - réf : 9142



SAUMON FUMÉ FRAIS NZ
200 g - réf : 9346



SAUMON FUMÉ FRAIS NZ
500 g - réf : 9144



**SAUMON FUMÉ CONGELÉ
ATLANTIQUE TRANCHÉ**
200 g - réf : 1942



**SAUMON FUMÉ CONGELÉ
ATLANTIQUE TRANCHÉ**
600 g - réf : 9132



PARURE DE SAUMON FUMÉ CONGELÉ
1 kg variable - réf : 1976



La Volaille

LES VOLAILLES ENTIÈRES



**POULET ENTIER PAC
FRANCE CGL**
1,3 kg variable - réf : 1498



**POULET FERMIER BLANC
FRANCE CGL**
1,6 kg variable - réf : 1432



**POULET FERMIER BLANC
FRANCE CGL**
1,4 kg variable - réf : 1499



**POULET FERMIER JAUNE HALAL
FRANCE CGL**
1,7 kg variable - réf : 7585



**POULET BLANC
ARGENTINE CGL**
1,8 kg variable - réf : 1419



**PINTADE FERMIERE
LABEL ROUGE FRANCE CGL**
1,2 kg variable - réf : 1487



**COQ PAC
FRANCE CGL**
2 kg variable - réf : 1489



CHAPON PAC FRANCE CGL
3 kg variable - réf : 3275



**CHAPON FERMIER
LABEL ROUGE FRANCE CGL**
3/4 kg variable - réf : 2776



**DINDE PRÊT À CUIRE
FRANCE CGL**
3/4 kg variable - réf : 0049



**DINDE FERMIÈRE LABEL ROUGE
FRANCE CGL**
3 kg variable - réf : 2775



**DINDE CRUE
USA CGL**
3 kg variable - réf : 2150



**CANARD PAC HALAL
FRANCE CGL**
3 kg variable - réf : 7588



**CANARD ENTIER
USA CGL**
2,5 kg variable



**CANETTE PRÊT À CUIRE
FRANCE CGL**
1,2 kg variable - réf : 2



**COQUELET PRÊT À CUIRE 600G X 2
FRANCE CGL**
1,2 kg - réf : 1486



**CAILLE PRÊT À CUIRE 130G X 4
FRANCE CGL**
520 g variable - réf : 3007



**PIGEONNEAU PRÊT À CUIRE
FRANCE CGL**
350 g variable - réf : 9501



**DINDE ENTIÈRE CUITE FUMÉE
USA CGL**
4/5 kg variable - réf : 2157

LES PIÈCES DE VOLAILLES



**FILET DE POULET JAUNE
AVEC PEAU SANS OS X 2**
180 - 200 g variable - réf : 7583



**SUPRÊME DE POULET JAUNE
AVEC PEAU ET OS X 2 FRANCE CGL**
400 g variable - réf : 7587



**SUPRÊME DE POULET JAUNE X 2
FRANCE CGL**
400 g variable - réf : 2103



**CUISSE DE POULET JAUNE HALAL X 2
FRANCE CGL**
450 g variable - réf : 7681



**CUISSE DE POULET JUMBO
USA CGL**
13,62 kg - réf : 1406



**CUISSE DE POULET ENTIÈRE
UE CGL**
Calibre variable (entre 180 et 300g) - 5 kg



**CUISSE DE POULET DÉSOSSÉE AVEC
PEAU CGL**
12 kg variable - réf : 1114



**BLANC DE POULET CGL
ARGENTINE OU USA**
10 - 15 kg variable



**FILET DE POULET LP 200G
UE CGL**
10 kg variable - réf : 5133



PILON DE POULET 80G
FRANCE CGL
 5 kg variable - réf : 1416



AILE DE POULET
FRANCE CGL
 10 kg variable - réf : 1430



CUISSE DE CHAPON X 2
FRANCE CGL
 1 kg variable - réf : 2051



ESCALOPE DE DINDE
FRANCE CGL
 5 kg variable - réf : 1483



ROULÉE DE DINDE
FRANCE CGL
 10 kg variable - réf : 1488



FILET DE DINDE
FRANCE CGL
 10kg variable - réf : 1490



PAUPIETTE DE DINDE X 3
FRANCE CGL
 400 g variable - réf : 2102



COEUR DE CANARD
FRANCE CGL
 1 kg variable - réf : 3057

LES PIÈCES DE VOLAILLES



**FOIE GRAS DE CANARD ENTIER EXTRA
EVÉNÉ FRANCE CGL**
600 g variable - réf : 0048



**FOIE GRAS DE CANARD ESCALOPE
40/60G FRANCE CGL**
1 kg - réf : 2783



MAGRET DE CANARD 430/570G
430/570 g variable - réf : 1481



**MAGRET DE CANARD FUMÉ ENTIER
FRANCE CGL**
300 g variable - réf : 3101



**MAGRET DE CANARD FUMÉ TRANCHÉ
FRANCE CGL**
80 g - réf : 7538



**FILET DE CANARD CUIT FUMÉ ENTIER
FRANCE CGL**
200 g - réf : 7537



**FILET DE CANETTE 2X200G
FRANCE CGL**
400 g variable - réf : 3



**CUISSE DE CANARD 370G
FRANCE CGL**
370 g variable - réf : 3007



**CUISSE DE CANARD CONFITE X2
FRANCE CGL**
280 g variable - réf : 2900

LES VOLAILLES CUITES



**CANARD RÔTI AROMATISÉ DÉSOSSÉ
CGL**
560 g - réf : 1480



**LAMELLE DE KEBAB VOLAILLES
ROTIES FRANCE CGL**
850 g - réf : 9272



**LAMELLE DE KEBAB VOLAILLES VEAU
FRANCE CGL**
850 g - réf : 9318



**KEBAB DINDE VEAU X 20 KG
FRANCE CGL**
20 kg - réf : 3069



**POULET WINGS BBQ HALAL
CGL**
350 g - réf : 1724



**POULET WINGS PANÉS HALAL
CGL**
350 g - réf : 9412



**FRITES DE VOLAILLES HALAL
CGL**
280 g - réf : 9111



**NUGGETS DE VOLAILLE HALAL
CGL**
280 g variable - réf : 9273



**NUGGETS DE POULET HALAL
CGL**
1 kg - réf : 2467

LES VOLAILLES CUITES



**POULET CRUNCHY TENDER CORN
FLAKES CGL**
600 g - réf : 3070



**TENDER DE POULET PANÉ CORN
FLAKES CGL**
1 kg - réf : 9110



**AILE DE POULET PANÉ
CGL**
1 kg - réf : 2711



**WINGS NATURE CUIT
CGL**
1 kg - réf : 1453



**WINGS PANÉS CRÉOLE
CGL**
1 kg - réf : 1469



**WINGS BBQ
CGL**
1 kg - réf : 9421



**PILONS DE POULET PANÉS
CGL**
1 kg - réf : 2712



**PILONS DE POULET TEX-MEX
CGL**
1 kg - réf : 1472



CORDONS DE VOLAILLE HALAL
800 g - réf : 9422



La Charcuterie Importée

LES PETITES TERRINES



TERRINE QUERCYNOISE
180 g - réf : 1553



**TERRINE DE CAMPAGNE
AU PIMENT D'ESPELETTE**
180 g - réf : 1572



**TERRINE DE CAMPAGNE
À L'EAU DE VIE DE PRUNES**
180 g - réf : 1573



**TERRINE DE FOIE
DE VOLAILLE AU COGNAC**
180 g - réf : 4042



**TERRINE DE CAMPAGNE LR
AU PIMENT D'ESPELETTE**
180 g - réf : 4108



**TERRINE DE CAMPAGNE
AUX CÈPES**
180 g - réf : 4107



**TERRINE DE SANGLIER
AU COGNAC**
180 g - réf : 1580



**TERRINE DE CAMPAGNE
LABEL ROUGE**
4 kg - réf : 1263



**TERRINE DE CAMPAGNE
RÔTIE AU FOUR**
4 kg - réf : 1854



**TERRINE DE CAMPAGNE
À L'ANCIENNE AU POIVRE VERT**
4 kg - réf : 1519



**TERRINE FORESTIÈRE
AUX CEPES**
3 kg - réf : 1503



**TERRINE DE CANARD
À L'ANCIENNE**
3 kg variable - réf : 1896



**TERRINE DE LAPIN
À L'ANCIENNE**
3 kg variable variable - réf : 1283



TERRINE DE TÊTE PERSILLÉ
3 kg variable - réf : 1524



TERRINE DE CANARD
1,8 kg - réf : 7573



TERRINE DE LAPIN
2 kg variable - réf : 7574

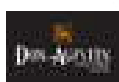


TERRINE MOUSSE DE CANARD
1,5 kg variable - réf : 2602



MOUSSE DE CANARD ROULEAU
1,5 kg variable - réf : 2170

JAMBON IBÉRIQUES AVEC OS



JAMBON IBÉRIQUE 100% BELLOTA - AFFINAGE 36 MOIS
7,5 kg variable - réf : 3030



JAMBON IBÉRIQUE DE BELLOTA - AFFINAGE 36 MOIS
7,5 kg variable - réf : 2311



JAMBON IBÉRIQUE DE CEBO AFFINAGE 30 MOIS
7,5 kg variable - réf : 2312



JAMBON IBÉRIQUE DE CEBO AVEC OS - AFFINAGE 24 MOIS
7,5 kg variable - réf : 2755

ÉPAULE IBÉRIQUES AVEC OS



ÉPAULE IBÉRIQUE 100% BELLOTA - AFFINAGE 24 MOIS
5 kg variable - réf : 3031



ÉPAULE IBÉRIQUE DE BELLOTA - AFFINAGE 24 MOIS
5 kg variable - réf : 2313



ÉPAULE IBÉRIQUE DE CEBO AFFINAGE 22 MOIS
5 kg variable - réf : 2314



ÉPAULE IBÉRIQUE DE CEBO AVEC OS - AFFINAGE 12 MOIS
4,5 kg variable - réf : 2759

JAMBON IBÉRIQUE EN COFFRET



JAMBON IBÉRIQUE DE CEBO AVEC OS - 24 MOIS
COFFRET GRIFFE + COUTEAU
8 kg variable - réf : 2734

JAMBON AVEC OS



JAMBON SERRANO AVEC OS
AFFINAGE 12 MOIS
7,6 kg variable - réf : 2757



JAMBON SERRANO AVEC OS - 12 MOIS
COFFRET GRIFFE + COUTEAU
8,5 kg variable - réf : 1216

JAMBON IBÉRIQUE SANS OS



**JAMBON IBÉRIQUE 100 %
BELLOTA - AFFINAGE 36 MOIS**
4,5 kg variable - réf 2654



**JAMBON IBÉRIQUE DE
BELLOTA - AFFINAGE 36 MOIS**
4,5 kg variable - réf 1726



**JAMBON IBÉRIQUE DE CEBO
AFFINAGE 30 MOIS**
4,5 kg variable - réf 1728



**JAMBON IBÉRIQUE DE CEBO
DÉOSSÉ - AFFINAGE 24 MOIS**
5,2 kg variable - réf : 2727



**JAMBON IBÉRIQUE DE CEBO
MOULÉ - AFFINAGE 24 MOIS**
4,7 kg variable - réf : 2730

ÉPAULE IBÉRIQUE SANS OS



**ÉPAULE IBÉRIQUE 100%
BELLOTA - AFFINAGE 24 MOIS**
2,5 kg variable - réf : 7576



**ÉPAULE IBÉRIQUE DE
BELLOTA - AFFINAGE 24 MOIS**
2,5 kg variable - réf : 2299



**ÉPAULE IBÉRIQUE DE CEBO
AFFINAGE 22 MOIS**
2,5 kg variable - réf : 2300



**ÉPAULE IBÉRIQUE DE CEBO
AVEC OS - AFFINAGE 12 MOIS**
4,5 kg variable - réf : 2729

JAMBON SEC DÉSOSSÉ



JAMBON SERRANO DÉSOSSÉ
AFFINAGE 12 MOIS
5 kg variable - réf : 1647



JAMBON SERRANO
DÉSOSSÉ - AFFINAGE 9 MOIS
6 kg variable - réf : 1271



1/2 JAMBON GRAN SERRANO
AFFINAGE 15 MOIS
2.2 kg variable - réf : 2756



JAMBON SERRANO MOULÉ
AFFINAGE 12 MOIS
5 kg variable - réf : 1635



JAMBON SERRANO RESERVA MOULÉ
SANS OS - AFFINAGE 12 MOIS
5,75 kg variable - réf : 1523



COEUR DE JAMBON DE SERRANO
AFFINAGE 8 MOIS
3,5 kg variable - réf : 1270



JAMBON DE BAYONNE IGP
9 MOIS
5,5 kg variable - réf : 1217



JAMBON DE BAYONNE DR
GRANDE RESERVE IGP 12 MOIS
6 kg variable - réf : 9206



JAMBON DE BAYONNE LABEL ROUGE
IGP DU SUD OUEST 12 MOIS
5 kg variable - réf : 1213

JAMBON SEC DÉSOSSÉ



JAMBON DES PYRÉNÉES DR 12 MOIS
5,5 kg variable - réf : 7112



**JAMBON DE BAYONNE DR
PIMENT D'ESPELETTE**
5,5 kg variable - réf : 1644



**JAMBON DE L'ÎLE DE BEAUTÉ
(CORSE) AFFINAGE 18 MOIS**
6 kg variable - réf : 3089



**JAMBON DE BAYONNE VPF / IGP
AFFINAGE 12 MOIS**
5,5 kg variable - réf : 7575



**JAMBON D'AUVERGNE IGP VPF
AFFINAGE 8 MOIS**
5,3 kg variable - réf : 1645



**JAMBON SEC DE SAVOIE
AFFINAGE 6 MOIS**
5,3 kg variable - réf : 2318



**JAMBON SEC HAUT LANGUEDOC
AFFINAGE 7 MOIS**
5,3 kg variable - réf : 2637



**1/4 JAMBON SERRANO MOULÉ
AFFINAGE 12 MOIS**
900 g variable - réf : 2731

SPÉCIALITÉS IBÉRIQUE



**CHORIZO CULAR
IBÉRIQUE BELLOTA**
1 kg variable- réf : 3021



**CHORIZO CULAR
IBÉRIQUE**
1 kg variable - réf : 1731



**SAUCISSON CULAR
IBÉRIQUE BELLOTA**
1 kg variable - réf : 3022



**SAUCISSON CULAR
IBÉRIQUE**
1 kg variable - réf : 1732



**LOMO IBÉRIQUE
100% BELLOTA**
1,5 kg variable - réf : 3023

**LOMO IBÉRIQUE DE
BELLOTA**
1,5 kg variable - réf : 1729

**LOMO IBÉRIQUE DE
CEBO**
1,5 kg variable - réf : 2301



**LOMITO IBÉRIQUE
DE BELLOTA**
400 g - réf : 2302



**MORCON EXTRA IBÉRIQUE
DE BELLOTA**
1 kg variable réf : 2768



**SOUBRESSADE IBÉRIQUE
VELA VACÍO**
250 g réf : 1730



**SOUBRESSADE IBÉRIQUE
À TARTINER**
250 g - réf : 2721

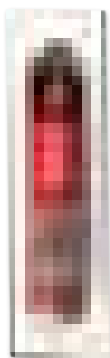


SOUBRESSADE À TARTINER
250 g - réf : 2720

CHORIZOS



K
2200



CHORIZO FORT
1,3 kg variable - réf : 1855



CHORIZO DOUX
2 kg variable - réf : 1864



CHORIZO FORT
2 kg variable - réf : 1257



**CHORIZO DOUX
DON CARLOS**
2 kg variable - réf : 1551



CHORIZO DOUX EXTRA SUPÉRIEUR
2 kg variable - réf : 2631



CHORIZO FORT EXTRA SUPÉRIEUR
2 kg variable - réf : 1205

SAUCISSONS SECS JÉSUS



SAUCISSON JÉSUS BRIDÉ À LA MAIN
1 kg variable - réf : 1657



SAUCISSON SEC JÉSUS
2/3 kg variable - réf : 1632



SAUCISSON SEC JESUS
2 kg variable - réf : 1550

JAMBON SEC DÉOSSÉ



**SAUCISSON SEC
SUPÉRIEUR BRIDÉ**
1 kg variable - réf : 2072



**SAUCISSON SEC BRIDÉ
À LA TRUFFE**
1 kg variable - réf : 2110



**SAUCISSON SEC
SUPÉRIEUR**
1 kg variable - réf : 2074



**SAUCISSON SEC
SUPÉRIEUR GÉANT**
2,2 kg variable - réf : 2073



SAUCISSON SEC
2 kg variable - réf : 1631

**ROSETTE PUR PORC
SUPÉRIEURE**
2 kg variable - réf : 1326



ROSETTE SUPÉRIEURE
2 kg variable - réf : 2076



SALAMANCA
1,2 kg variable - réf : 1665



**SAUCISSON SEC
SUPÉRIEUR PERCHÉ**
1,3 kg variable - réf : 2075



**SAUCISSE SÈCHE DES PYRÉNÉES
À LA PERCHE**
2 kg variable - réf : 1280

LES SPÉCIALITÉS



PAVÉ NATURE AU POIVRE VERT
1,9 kg variable - réf : 2077



PAVÉ ENROBÉ AUX HERBES
1,9 kg variable - réf : 2078



PAVÉ ENROBÉ AU POIVRE VERT
1,9 kg variable - réf : 2079



PAVÉ NATURE
3 kg variable - réf : 1212



PAVÉ AUX HERBES
3 kg variable - réf : 1265



PAVÉ AU POIVRE
3 kg variable - réf : 1500



ANDOUILLE DE GUEMENE
1,5 kg variable - réf : 1861



1/2 COPPA
1,5 kg variable - réf : 1897



1/2 PANCETTA DES PYRÉNÉES
1,2 kg variable - réf : 4006

SPÉCIALITÉS IBÉRIQUE



CHORIZO DOUX
200 g - réf : 2738



CHORIZO FORT
200 g - réf : 2744



CHORIZO EXTRA FORT
200 g - réf : 2743



**CHORIZO DROIT
AUX PIMENTS D'ESPAGNE**
250 g - réf : 3072



DOUX

CHORIZO SARTA COURBÉ
200 g - réf : 9327



FORT

CHORIZO SARTA COURBÉ
200 g - réf : 9328



**MINIS FUET
SANS ALLERGÈNES**
70 g - réf : 3082



**MINIS CHORIZO
SANS ALLERGÈNES**
70 g - réf : 3080



**PETITS SAUCISSONS SECS
NATURE**
80 g - réf : 2068



**PETITS SAUCISSONS SECS
AUX NOIX**
80 g - réf : 2069



**PETITS SAUCISSONS SECS
À LA TRUFFE D'ÉTÉ**
80 g - réf : 2070



**PETITS CHORIZOS
AUX PIMENTS**
80 g - réf : 2071

LES PETITS SAUCISSONS



FUET NOBLEZA
200 g - réf : 2101



FUETEC ORIGINAL
170 g - réf : 1238



FUETEC IBÉRIQUE
150 g - réf : 2723



FUETEC À LA TRUFFE
150 g - réf : 3036



FUET D'OLLOT
150 g - réf : 2347



FUET AU POIVRE
150 g - réf : 1686



FUET IBÉRIQUE
150 g - réf : 1509



FUET À LA TRUFFE
150 g - réf : 1348



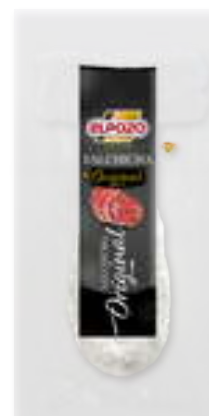
FUET D'OLLOT NOBLE
150 g - réf : 1561



**SAUCISSE SÈCHE
SUPÉRIEURE**
250 g - réf : 2057



**SAUCISSE SÈCHE
DES PYRÉNÉES**
250 g - réf : 1847



SAUCISSE SÈCHE EN U
250 g - réf : 1630

LES PETITS SAUCISSONS



SAUCISSE SÈCHE DROITE
120 g - réf : 2677



**SAUCISSE SÈCHE DROITE
AUX NOIX**
120 g - réf : 2678



**SAUCISSE SÈCHE DROITE
À LA TRUFFE**
120 g - réf : 2670



**SAUCISSON SEC
NATURE GAZ**
200 g - réf : 2065



**SAUCISSON SÈCHE
NATURE**
250 g - réf : 2062



**SAUCISSON SÈCHE
AU NOIX**
250 g - réf : 2064



**SAUCISSON SEC
SUPÉRIEUR**
200 g - réf : 2060



**SAUCISSON SEC
SUPÉRIEUR**
250 g - réf : 2058



SAUCISSON DES PYRÉNÉES
250 g - réf : 1233



MINI ROSETTE
300 g - réf : 2067



LA PERCHE DE L'AVEYRON
280 g - réf : 2056



FICELLE DE L'AVEYRON
450 g - réf : 2676

LES SPÉCIALITÉS



**ASSIETTE DE JAMBON IBÉRIQUE
100% BELLOTA COUPÉ A LA MAIN**
Pochette 100 g - réf : 3029



**ASSIETTE DE JAMBON IBÉRIQUE
DE BELLOTA COUPÉ A LA MAIN**
Pochette 100 g - réf : 2309



**ASSIETTE DE JAMBON IBÉRIQUE
DE CEBO COUPÉ A LA MAIN**
Sachet 100 g - réf : 2310



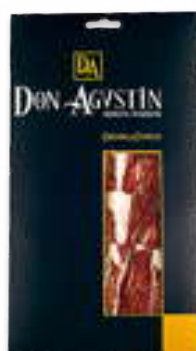
**JAMBON IBÉRIQUE 100% BELLOTA
AFFINAGE 36 MOIS**
Pochette 100 g - réf : 3024



**JAMBON IBÉRIQUE DE BELLOTA
AFFINAGE 36 MOIS**
Pochette 100 g - réf : 1734



JAMBON IBÉRIQUE DE CEBO
Sachet 100 g - réf : 2304



**ÉPAULE IBÉRIQUE 100% BELLOTA
AFFINAGE 25 MOIS**
Pochette 100 g - réf : 3025



**ÉPAULE IBÉRIQUE DE BELLOTA
AFFINAGE 25 MOIS**
Pochette 100 g - réf : 1733



ÉPAULE IBÉRIQUE DE CEBO
Sachet 100 g - réf : 2305

SPÉCIALITÉS IBÉRIQUE



LOMO IBÉRIQUE 100% BELLOTA
Pochette 100 g - réf : 3026



LOMO IBÉRIQUE DE BELLOTA
Pochette 100 g - réf : 1735



LOMO IBÉRIQUE DE CEBO
Sachet 100 g - réf : 2306



CHORIZO IBÉRIQUE 100% BELLOTA
Pochette 100 g - réf : 3027



CHORIZO IBÉRIQUE DE BELLOTA
Pochette 100 g - réf : 1736



CHORIZO IBÉRIQUE
Sachet 100 g - réf : 2307



SAUCISSON IBÉRIQUE 100% BELLOTA
Pochette 100 g - réf : 3028



SAUCISSON IBÉRIQUE DE BELLOTA
Pochette 100 g - réf : 1737



SAUCISSON IBÉRIQUE
Sachet 100 g - réf : 2308

LES JAMBONS SECS



JAMBON SEC
5 TRANCHES KRAFT
100 g - réf : 3497



JAMBON DE BAYONNE IGP
5 TRANCHES
100 g - réf : 2090



JAMBON DE SAVOIE
5 TRANCHES
100 g - réf : 2350



JAMBON SERRANO 10 MOIS
6 TRANCHES
100 g - réf : 1220



JAMBON SERRANO 12 MOIS
4 TRANCHES
80 g - réf : 2213



TAPAS DE JAMBON SERRANO
100 g - réf : 1849



JAMBON SERRANO
RESERVA SANS NITRATES
80 g - réf : 2274



JAMBON GRAN RESERVA
80 g - réf : 2673



JAMBON SERRANO
6 TRANCHES
100 g - réf : 1275



JAMBON SERRANO RESERVA
(- 80% PLASTIQUE)
100 g - réf : 1242



JAMBON SERRANO
TRANCHES SUPERFINES
144 g - réf : 1269



JAMBON SERRANO
15 TRANCHES
250 g - réf : 1293

LES BOX DE JAMBON SEC



JAMBON SERRANO BODEGA
10+5 GRATUITES
MINI BOX DE 84 PAQUETS
144 g - réf : 3266



JAMBON SERRANO BODEGA
10+5 GRATUITES
BOX DE 192 PAQUETS
144 g - réf : 3267



LA CHARCUTERIE PRÉTRANCHÉE



LOMO ESPAGNOL 16 TR.
80 g - réf : 2353



LOMO SANS NITRITES
80 g - réf : 2276



PANCETTA 12 TR. KRAFT
100 g - réf : 3505



PANCETTA 10 TRANCHES
100 g - réf : 2094



COPPA 10 TR. KRAFT
100 g - réf : 3504



COPPA 8 TR
80 g variable - réf : 1852



COPPA SANS NITRITES
80 g - réf : 2275



FILET DE BACON - 7 TR
80 g - réf : 1218

LA CHARCUTERIE PRÉTRANCHÉE



CHORIZO SANS NITRITES
80 g - réf : 2277



CHORIZO FORT
14 TRANCHES KRAFT
100 g - réf : 1571



**CHORIZO AUX PIMENTS D'ES-
PAGNE 14 TRANCHES**
100 g - réf : 2082



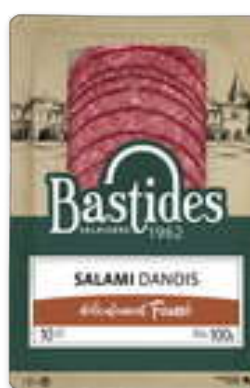
CHORIZO
40 g - réf : 9340



PEPPERONI PIZZA - 80 TR.
340 g - réf : 1224



SALAMI DANOIS
8 TRANCHES KRAFT
100 g - réf : 1295



SALAMI DANOIS 10 TR.
100 g - réf : 2093



SALAMI
40 g - réf : 9341



ROSETTE
LABEL ROUGE
80 g - réf : 1683



ROSETTE SUPÉRIEURE
8 TRANCHES KRAFT
100 g - réf : 1235



ROSETTE SUPÉRIEURE
10 TRANCHES
100 g - réf : 2080



SAUCISSON
40 g - réf : 9342



**SAUCISSON SEC
LABEL ROUGE**
80 g - réf : 1583



**SAUCISSON SEC
-35% MATIERES GRASSES
16 TRANCHES**
80 g - réf : 2085



**SAUCISSON SEC
AUX HERBES
16 TRANCHES**
80 g - réf : 2083



**SAUCISSON SEC
AUX NOISETTES
16 TRANCHES**
80 g - réf : 2086



**PAVÉ AU POIVRE VERT
LABEL ROUGE**
80 g - réf : 3096



**PAVÉ AU POIVRE
4 TRANCHES KRAFT**
100 g - réf : 1850



**PAVÉ AU POIVRE VERT
8 TRANCHES**
100 g - réf : 2081



**VIANDE DE GRISONS
12 TRANCHES**
80 g - réf : 2096

LES ASSORTIMENTS



ASSORTIMENT TAPAS
15 TRANCHES KRAFT
180 g - réf : 3367



ASSORTIMENT SPÉCIAL TAPAS
15 TRANCHES
160 g - réf 2099



PLATEAU DU SUD OUEST
100 g - réf : 3097



ASSIETTE CHARCUTERIE ESPAGNOL
150 g - réf : 1231



MIX JAMBON SERRANO / CHORIZO FORT
100 g - réf : 1885



TAPAS ASSORTIMENT
Jambon serrano, fuet d'olot, chorizo
200 g - réf : 2416



TAPAS MIX
120 g - réf : 2354



TAPAS MIX IBÉRIQUE
120 g - réf : 4074

LES PETITS SAUCISSONS

SAUCISSE SÈCHE DROITE
120 g - réf : 2677

**SAUCISSE SÈCHE DROITE
AUX NOIX**
120 g - réf : 2678

**SAUCISSE SÈCHE DROITE
À LA TRUFFE**
120 g - réf : 2670

**SAUCISSON SEC
NATURE GAZ**
200 g - réf : 2065

**SAUCISSON SÈCHE
NATURE**
250 g - réf : 2062

**SAUCISSON SÈCHE
AU NOIX**
250 g - réf : 2064

**SAUCISSON SEC
SUPÉRIEUR**
200 g - réf : 2060

**SAUCISSON SEC
SUPÉRIEUR**
250 g - réf : 2058

SAUCISSON DES PYRÉNÉES
250 g - réf : 1233

MINI ROSETTE
300 g - réf : 2067

LA PERCHE DE L'AVEYRON
280 g - réf : 2056

FICELLE DE L'AVEYRON
450 g - réf : 2676



POUR PASSER COMMANDE



Via Messenger



40 50 99 50



commandes@charcuteriedupacifique.pf

Horaires d'ouverture :

Lundi au Vendredi : 7h à 16h

Samedi : 8h à 11h

Fermé les dimanches et jours fériés