

auvergneviande

DÉTAIL • GROS • DEMI-GROS
BOUCHERIE • CHARCUTERIE • TRAITEUR • SALAISONS

Riom, le 27 avril 2020

Madame,

Veillez trouver ci-joint une liste de nos produits.

A votre disposition pour plus de renseignements au 04 73 38 21 69.

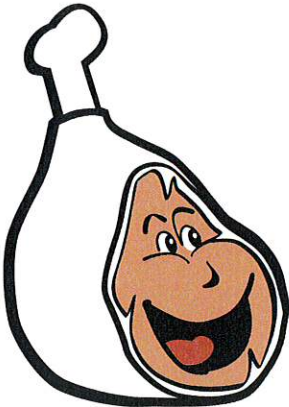
Merci pour votre initiative.

Cordialement

Nathalie Blachon



FICHE D'INFORMATION AUVERGNE VIANDE



ORIGINE DE NOS VIANDES : France
(Né, élevé, abattu)

ABATTEUR : AUVERGNE VIANDE A L'ABATTOIR DE BRIOUDE (43)

LIEU DE DECOUPE : AUVERGNE VIANDE A RIOM (63)

VIANDE BOVINE

IDENTIFICATION : LOTS N° : B16 2252/2254

RACE : VIANDE

ELEVEURS : AUVERGNE VIANDE CHEZ MR PERRON A CHAMEANE (63)
GAEC DE L'AMETHYSTE A CHAMEANE (63)

VEAU - MARCHE DE COSTAROS (43)

IDENTIFICATION : LOTS N° : V17 6823/6798

RACE : VIANDE

ELEVEURS : MERCIER THIERRY A LANGEAC (43)
FOURNIER JEAN PIERRE A BONNEVAL (43)

Veau : age de l'abattage moins de 8 mois

auvergneviande

BOUCHERIE • CHARCUTERIE • TRAITEUR • SALAISONS



Jean De
Auvergne
Viande



32, faubourg de la bade - 63200 RIOM Tél : 04 73 38 21 69 - Fax : 04 73 38 86 28
www.auvergneviande.com auvergne-viande@wanadoo.fr

PROMOTION

du
23 MARS
au
4 ^{Mai}
2020

VOTRE AGNEAU PASCAL NÉ ET ÉLEVÉ EN AUVERGNE

Entier ou demi
10,90 € le Kg

DÉCOUPE GRATUITE
FRAÎCHEUR
QUALITÉ
SERVICE

**«OUVERT TOUTE L'ANNÉE,
DU LUNDI AU SAMEDI 12H30»**

VIANDE BOVINE

BASSE COTE SANS OS BRAISE OU A GRILLER
BIFTECK *
BIFT HACHE
BOURGUIGNON - DAUBE
BŒUF HACHE
COEUF
FOIE
FONDUE BOURGUIGNONNE
JARRET/RONDIN BŒUF
JOUE
LANGUE
PALERON
POT AU FEU AVEC OS
POT AU FEU SANS OS
QUEUE
ROGNON ENTIER OU EN MORCEAUX
ROSBIF*
ROSBIF CUIT
TRIPE CRUE
TRIPE PRECUIE

*macreuse, tranche, rumsteak, poire, rond de paris.....

VIANDE DE VEAU

COTE
ESCALOPE
FILET MIGNON
FOIE
JARRET/RONDIN
PAUPIETTE
PIED
ROTI EPAULE BASSE-COTE AVEC OU SANS OS
ROTI SANS OS NOIX-SOUS NOIX-QUASI
ROTI FARCI
SAUTE AVEC OU SANS OS
TENDRONS DE VEAU
TETE DE VEAU DESOSSEE

VIANDE D'AGNEAU

CARRE
COTE SIMPLE OU DOUBLE
GIGOT (avec os, en mx sans os ou en roti)
GIGOT EN TRANCHE
EPAULE (avec os, en mx sans os ou en roti)
SAUTE MELANGE AVEC OS (collier poitrine)

PORC

ARAIGNEE
COTE PIECEE
COTES SALEES
FILET MIGNON
GRILLADE PIECEE OU ESCALOPE
JAMBONNEAUX FRAIS OU SALES
PIEDS FRAIS OU SALES
POITRINE SALEE
POITRINE NATURE
PALETTE SALEE
ROTI LONGE AVEC OU SANS OS ECHINE OU FILET
SAUTE SANS OS
TENDRONS/TRAVERS/RIB'S
TETE DE PORC

VOLAILLE

POULET FERMIER AUVERGNE PAC LABEL ROUGE

POULET CLASSE A PAC

FILET DE POULET

CUISSE DE POULET

CUISSE DE POULET FARCIE CHORIZO

AILE DE POULET NATURE OU MARINE

POULE PAC

SUPREME DE POULET

PILON POULET NATURE OU MARINE

PINTADE FERMIERE AUVERGNE PAC LABEL ROUGE

CUISSE DE PINTADE

SUPREME DE PINTADE

COQ VIEUX

MORCEAUX COQ VIEUX

COQUELET PAC

PIGEON

CAILLE PAC

ROTI DINDONNEAU

ROTI DE DINDE FILET

FILET DE DINDE (BLOC)

ESCALOPE DE DINDE

BROCHETTE DE DINDE NATURE OU MARINE

CUISSE DE DINDE

BLANQUETTE DINDE SANS OS

AILE DE DINDE

MIGNON DE DINDE

PAUPIETTE DE VOLAILLE

FOIE VOLAILLE

CORDON BLEU MAISON

CANARD PAC

FILET DE CANARD

FILET CANARD FUME TRANCHE

CUISSE DE CANARD

CUISSE DE CANARD CONFITES

CANE PAC

FILET DE CANE

LAPIN PAC

CUISSE DE LAPIN

RABLE DE LAPIN

CHARCUTERIE FABRICATION MAISON

ANDOUILLETTE
BACON
BOUDIN NOIR
CERVELAS
CHAIR A SAUCISSE
CHAIR A TOMATE
CHORIZO
CHOUCROUTE CUITE
CHOUCROUTE CRUE
COPPA
COTE CUITE
EPAULE CUITE
GALANTINE DE VOLAILLE AUX NOISETTES
HURE DE LANGUE
JAMBON BLANC
JAMBON CUIT A L'OS
JAMBON SEL SEC SANS OS ENTIER, QUART OU DEMI
JAMBON SEL SEC SANS OS TRANCHE
JAMBONNEAU CUIT
MERGUEZ
PATE CAMPAGNE EN TR OU BARQUETTE
PATE DE TETE - PATE FIN
PATE CROUTE RICHELIEU
PIED DE PORC CUIT
POITRINE CUITE
POITRINE FUMEE
POITRINE SECHE
RILLETTE PORC, CANARD OU OIE
ROSETTE PUR PORC
ROTI PORC CUIT
SALAMI
SAUCISSE FRAICHE (CHIPOLATAS)
SAUCISSE DE TOULOUSE
SAUCISSE DE STRASBOURG/FRANCFORT
SAUCISSE FUMEE
SAUCISSON A CUIRE
SAUCISSON PUR PORC
SAUCISSON LE SALERS
SAUCISSON MELANGE
SAUCISSE SECHE
TETE DE PORC CUITE
TRIPE CUISINEE TOMATE OU VIN BLANC

TOUS NOS PRODUITS DE CHARCUTERIE ET SALAISONS SONT DE FABRICATION MAISON*

* à l'exception du salami, mortadelle et bacon, rillettes d'oie et de canard

PÂTISSERIE CHARCUTIERE (liste non exhaustive) MAISON

BOUCHEE A LA REINE

CROQUE MONSIEUR

FEUILLETE AU JAMBON / ANDOUILLETES / AU CHEVRE/BLEU ET NOIX/SAUCISSE

FRIAND JAMBON/EMMENTAL

PATE A LA VIANDE

PATE AUX POMMES DE TERRE

PIZZAS DIVERSES (tomates champignons, thon, anchois, chèvre etc..)

QUICHES DIVERSES (lorraine, oignons, provençale, 3 fromages, cantal, St Nectaire, 1

ROULE AU FROMAGE

TOURTIERE / TOURTIERE AU CANARD

SALADES VARIEES MAISON

DIVERS :

ALIGOT
BRIOCHETTE (jambon, poireau, parmesan)
CHIPS
CONSERVES
CONFITURES
CORDON BLEU
MIEL
POMMES DAUPHINES
RAPEES DE POMMES DE TERRE
SOUFFLE AU PARMESAN
TRUFFADE
VINS

SPECIALITES

FILET AGNEAU MAITRE D'HOTEL
POITRINE AGNEAU FARCI RAISIN ARMAGNAC

FILET MIGNON DE PORC BACON ET CHEVRE
ROTI DE PORC AUVERGNAT : BLEU, NOIX, CREME FRAICHE
ROTI DE PORC CATALAN CHORIZO ET FROMAGE
ROTI DE PORC PROVENCALE : TOMATES OIGNONS HERBES DE PROVENCE
ROTI DE PORC ORLOFF BACON ET FROMAGE

ROTI DE VEAU FARCI
ROTI DE VEAU ORLOFF
ROTI DE VEAU PROVENCALE : FARCI JAMBON BLANC/OLIVES
ROTI DE VEAU AUVERGNAT : BLEU, NOIX, CREME FRAICHE
ROTI DE VEAU FORESTIER

IDEES BARBECUE/PLANCHA

BROCHETTE DE :

BŒUF (nature ou marinée)
DINDE (nature ou marinée)
AGNEAU (nature ou marinée)
CANARD ABRICOT
PORC (nature ou marinée)
ABATS

BROCHETTE KEFTA (agneau)

SUCETTE FILET MIGNON DE PORC

SAUCISSES :

NATURE
AUX HERBES
AU PIMENT D'ESPELETTE
AU CHORIZO (chorizette) etc....

MERGUEZ

ANDOUILLETES

COTES/ENTRECOTES/FAUX FILET DE BŒUF

COTES/TENDRONS/TRAVERS DE PORC

COTES/TRANCHES DE GIGOT D'AGNEAU

CUISSES/PILONS/AILES DE POULET (nature ou marinés)

FILET DE CANARD

POULET SEMI DESOSSE MARINE

COTES/TENDRONS DE VEAU

MARINADES DIVERSES (volaille, porc, bœuf, veau, agneau)

Eminces de dinde sauce thai

Porc au chorizo

Pavé de bœuf mariné maitre d'hôtel

Financière de veau sauce girolle

Rib's Travers ou tendrons de porc tex mex ou américaine barbecue

Pilons de poulet américaine barbecue ou méridionale

Filet mignon de porc piment d'espelette

Cote ou tranche de gigot mariné maitre d'hôtel

CREMERIE

FROMAGES

BLEU D'AUVERGNE
BLEU DE LAQUEUILLE
CANTAL ENTRE DEUX
CHEVRE LE BON BIQUET
CHEVRE DELICE DU POITOU (gris)
COMTE
EMMENTAL
EMMENTAL RAPE
FOURME D'AMBERT
FROMAGE BLANC
GAPERON
L'ESQUIROU BREBIS
SALERS
ST NECTAIRE FERMIER
TOMME FRAICHE
TOMME DE MONTAGNE
TOMETTE DE CHEVRE

CREMERIE

ŒUFS
BEURRE
CREME LIQUIDE/SEMI EPAISSE/EPAISSE
LAIT
YAOURT VANILLE/NATURE/CITRON
YAOURT SUR LIT DE FRAISE