

ORCA - COLIS DE VIANDE

| COLIS N° 1 - 80 EUROS | COLIS N° 2 - 80 EUROS | COLIS N° 3 - 80 EUROS | COLIS N° 4 - 80 EUROS | SPECIAL BŒUF - 80 € | SPECIAL PORC - 80 € | SPECIAL VOLAILLE - 80 € |
|---|--|---|---|---|---|--|
| 1x 10 Bavettes d'Aloyau (pièces en 180 grs) 1 Cœur de Rumsteak (Plat environ 1.50 kg) (Rosbeef/steak/fondue) Sauté de Veau (1.2 kg) 1 Poulet Fermier (environ 1.500 kg) 10 Escalopes de Dinde (pièces en 140 grs) 4 Côtes de Porc | 1x 10 Bavettes d'Aloyau (pièces en 180 grs) 1 Gigot d'agneau (façon bouchère) 10 Côtes de Porc 2 Filet Mignon Porc 1 Saucisse Couteau (environ 1.2 kg) | 1x 10 Bavettes d'Aloyau (pièces en 180 grs) 1 kg de Paleron 1 kg de Gîte (pot au feu / Bourguignon) Rôti de Porc (environ 1.5 kg) 1 Poulet Fermier (environ 1.5 kg) 6 Cuisses de Canard confites | 2 Côte de Bœuf (800/900 grs) 2 kg Echine de Porc pour brochettes 1 Pavé de Rumsteak (environ 1.5/1.6kg) (brochette/fondue/steack) 10 Brochettes Dinde (Poivron) | 1x 10 Bavettes d'Aloyau (pièces en 180 grs) 2 kg Viande bœuf Pour Bourguignon 1 Cœur de Rumsteak (environ 2.500 kg) (Rosbeef/steak/fondue) | 2 kg Noix de Joue de porc 2 Kakos ½ sel (environ 1.2 kg) 1 Travers ½ sel (environ 1.5 kg) ½ Poitrine Fumée (environ 1.6 kg) 1 Saucisse Couteau (environ 1.2 kg) 5 Saucisses Monbelliard (environ 650 grs) 1 Carré de Porc Etalonné (environ 2.5 kg) | 1 Pintade Fermière (environ 1.2 kg) 6 Cuisses de Poulet (environ 270gr/pièce) 4 Filets de Canard (environ 300 gr/pièce) 2 kg Blanc de Poulet (escalope/sauté/ Emincé/brochette) 10 Escalopes de Dinde 1 poulet Fermier (environ 1.8 kg) |

| SPECIAL - GRILLADES COLIS N° 1 - 80 EUROS | SPECIAL - GRILLADES COLIS N° 2 - 80 EUROS | COLIS SPECIAL ETE 80 EUROS | COLIS 40 EUROS | SPECIAL BŒUF SALERS 120 € |
|--|---|--|---|---|
| 1 Paquet de Merguez (environ 2.50 kg) 1 Paquet de chipolatas Herbes ou nature (environ 1.50 kg) 20 tranches de poitrine de Porc 2 kg Viande de Bœuf (pour brochettes) 1 Saucisse sèche (300 grs) | 1 kg Blanc de Poulet (escalope/sauté/ Emincé/brochette) 2 kg Faux Filet (pièces) 2kg Cœur de Gigot Agneau (désossé- Brochette) 1 Paquet de Merguez (environ 2.50 kg) | 6 Côtes de Porc échine (environ 1 kg) 1 paquet de Chipolatas Herbe ou nature (environ 2.50 kg) 12 Côtes d' Agneau (environ 1 kg) 1 Côte de Bœuf (800/900 grs) | 1 x 10 Bavettes d'Aloyau (pièces en 180 grs) 1 Tournedos de Bœuf (environ 1.20 kg) | 1 Côte de Bœuf (environ 1 kg) 1 Rosbeef (environ 1.60 kg) 10 Steaks (pièces en 180 grs) 1.5 kg Viande de Bœuf extra Maigre (pour Emincé ou Tartare) 1.5 kg Viande de Bœuf Bourguignon |

SUPPLEMENTS POSSIBLES

| CHARCUTERIE | VIANDES |
|--|---|
| * 1 Paquet de Chipolatas natures ou herbes (environ 1 kg) 12 € | * 1 paquet de Blanc de Poulet (environ 2.5 kg) 23€ |
| * 1 Paquet de Merguez (environ 2.50 kg) 23 € | * 10 Bavettes d'Aloyau 30€ |
| * 1 Paquet de Saucisse Couteau (environ 1.20 kg) 12 € | * 1 Tournedos de Bœuf (environ 1.2 kg) 15€ |
| * 1 Paquet d'Andouillette de Troyes (s/v par 7) (environ 1.30 kg) 18 € | * 10 Lampshops d'Agneau (environ 2 kg) 30€ |
| | * 1 paquet de Blanquette de Veau (environ 3 kg) 30€ |
| | * 1 paquet de 6 cuisses de canard confites (environ 1kg700) 20€ |

Tous les tarifs sont TTC – Chèque à l'ordre de : SARL Archenault