



ATELIER H

Boucher • Charcutier & Tripier !

TARIFS

JANVIER 2024

D'Alsace et d'audace



Tarifs particuliers

Code Art.	Désignation	Conditionnement	Tarif HT €/kg	Tarif TTC €/kg
AGNEAU				
A01	Gigot agneau a/os	Pièce 1,5 - 2 kg	13,99	14,76
A02	Gigot agneau s/os	Pièce 1,5 - 2 kg	17,49	18,45
A04T	Epaule d'agneau s/os coupée	Par kg	14,9	15,72
A09	Souris d'agneau	Pièce	14,99	15,81
BŒUF				
B01.2	Filet de bœuf + 2.7	Pièce 2,2 - 2,7 kg	26,9	28,38
B09	Rumsteack coeur	Par kg	14,9	15,72
B20J	Jumeau	Pièce 1,5 - 2 kg	10,9	11,5
B21	Paleron	Pièce 2 -2,5 kg	9,9	10,44
B28	Rond de gite	Pièce 2 -2,5 kg	11,9	12,55
PORC				
P11	Collet de porc s/os	Pièce 1,5 -2 kg	7,5	7,91
P13	Poitrine de porc fraiche	Pièce 3-4 kg	7,5	7,91
P41	Filet de porc s/os	Pièce 2,5 -3 kg	7,5	7,91
S24	Sparips - Travers de porc	Pièce 0,350-0,550 kg	7,95	8,39
VEAU				
V02R	Rondin de veau	Pièce 1-1,5 kg	15,5	16,35
V06D	Carré de veau s/os	Pièce 1,5 - 2 kg	20,5	21,63
V15	Osso Bucco	Par 5 pièces	10,99	11,59
V16	Onglet de veau	Poche de 2 kg	12,95	13,66
DIVERS				
F01	Filet de dinde	Pièce 1,5 - 2 kg	10,99	11,59
F05	Blanc de poulet	Poche de 2 kg	10,99	11,59

Viandes piécées

Code Art.	Désignation	Conditionnement	Tarif HT €/kg	Tarif TTC €/kg
BŒUF				
B04	Côte de bœuf parée coupée	Pièce	18,9	19,94
B09T	Rumsteack tranché	Paquet sous-vide de 10p	16,9	17,83
B23	Bœuf bourguignon extra	Par kg	11,9	12,55
B25	Emincé de bœuf (à cuire)	Par kg	11,9	12,55
PORC				
P01E	Escalope de porc échine	Paquet sous-vide de 10p	8,53	9
P01F	Escalope de porc nature filet	Paquet sous-vide de 10p	8,75	9,23
P04E	Côte de porc échine	Paquet sous-vide de 10p	7,15	7,54
P27	Sauté de porc	Par kg	7,5	7,91
P29	Mignon de porc	Pièce	10,5	11,08
VEAU				
V03	Escalope de veau	Paquet sous-vide de 10p	21,9	23,1
V13	Emincé de veau	Par kg	14,5	15,3
VOLLAILE				
F08P	Pilons de poulet	Pièce	6,5	6,86
F02	Escalope de dinde	Paquet sous-vide de 10p	10,89	11,49
F02E	Escalope de dinde marinée barbecue	Sous-vide par 10 pièces - 160 g	12,45	13,13
F03P	Cordon bleu dinde pané	Vrac par 10p - 170 g	12,25	12,92
F05E	Emincé de blanc de poulet	Par kg	10,45	11,02

Code Art.	Désignation	Conditionnement	Tarif HT €/kg	Tarif TTC €/kg
PRODUITS CRUS				
B10TE	Steack maître d'Hôtel	Paquet sous-vide de 10p de 150g	14,95	15,77
C60	Chipolatas	Vrac au kg ou à la pièce	8,75	9,23
C61	Saucisse de Toulouse	Vrac au kg ou à la pièce	8,75	9,23
C62	Merguez	Vrac au kg ou à la pièce	9,99	10,54
C70B	Farce Salée bœuf	Vrac au kg	9,99	10,54
C70M	Farce mélange bœuf+porc salée	Vrac au kg	8,9	9,39
P01EB	Escalope échine de porc Bonanza	Paquet sous-vide de 10p de 150g	9,95	10,5
P01EE	Escalope échine de porc barbecue	Paquet sous-vide de 10p de 150g	9,95	10,5
P10	Rôti de porc persillade	Par kg	9,75	10,29
S22	Cotis salé	Sous-vide au kg	5,5	5,8
PRODUITS CUIITS				
C75S	Boulettes orientalescuites SURG	Vrac pièce	9,95	10,5
C88	Baekoffe au Riesling (portion)	Portion sous-vide - 850g (légumes -bœuf porc agneau)	6,75	7,12
C89	Sauce/Bouchée à la reine kg	Sous-vide - 1,8kg	9,85	10,39
C86	Fleischschnaka cuit entier	Pièce entière sous-vide de 1,3kg	7,5	7,91
AGNEAU - CUIT				
A09CC	Souris d'agneau confitecuite s/v	Par 2 pièces	17,95	18,94
BŒUF - CUIT				
B21C	Paleron cuit S/V	Pièce 1,5 - 2,5kg	13,75	14,51
B29C	Roulade de bœuf cuite	Sous-vide - 230g par6	9,45	9,97
C70BOH	Préparation bolognaise cuite Hallal	Boyau - à la pièce de 1kg	8,95	9,44

Code Art.	Désignation	Conditionnement	Tarif HT €/kg	Tarif TTC €/kg
VEAU - CUIT				
C72CG	Galettes de veau cuites	Par 20 pièces en 80g	10,95	11,55
C72CP	Pain de viande veau cuit	Sous-vide par 2kg	10,95	11,55
V02RC	Rond de veau cuit	Sous-vide 1,1kg	18,95	19,99
VI4C	Poitrine de veau farcie cuite	Sous-vide par 2kg env	9,9	10,44
PORC - CUIT				
C01	Jambon à l'os cuit	Sous-vide 12kg environ	9,99	10,54
C02M	Jambon tradition a/c maison	Sous-vide 8kg environ	9,5	10,02
C02TR	1/2 Jambon tradition	Sous-vide 4kg environ	9,99	10,54
C02MT	Jambon cuit tranché A/C	S/V x 10 tranches de 40g environ	10,99	11,59
C70EC	Pain de viande de porc cuit	Sous-vide par 2 kg	8,5	8,97
S05CT	Côte cuite s/os coupée	Sous-vide - par 10t - 160g	9,99	10,54
S22C	Cotis salé cuit	Sous-vide au kg	5,99	6,32
S12C	Palette à la diable cuite	Sous-vide - 2kg env	7,49	7,9
S12PC	Palette a la provençale cuite	Sous-vide - 2 kg env	7,49	7,9
S24C	Sparips-Travers porc salés cuit	Sous-vide - 300g	9,25	9,76
S28C	Sparips-Travers porc cuit tex-mex	Sous-vide - 300g	9,95	10,5
S32C	Joue de porc cuite en sauce s/v	Sous-vide - 2kg	12,55	13,24
VOLAILE - CUIT				
F05CB	Filet de poulet entier cuit	Sous-vide par 1,5kg	11,35	11,97
F08C	Cuisse de poulet farcie cuite s/os	Sous-vide par 5 pièces	9,55	10,08
F13CONF	Cuisse de canard confite	Sous-vide par 5 pièces/env 2kg	14,5	15,3

Produits élaborés

Code Art.	Désignation	Conditionnement	Tarif HT €/kg	Tarif TTC €/kg
PRODUITS CHOUCRUTE				
S13	1/2 Poitrine salée s/os	Pièce de 1,5 - 2 kg	8,5	8,97
S13C	1/2 Poitrine salée cuite s/os	Pièce de 1,5 - 2 kg	9,5	10,02
S14	1/2 Poitrine fumée crue	Pièce de 1,5 - 2 kg	8,95	9,44
S14C	1/2 Poitrine fumée cuite s/os	Pièce de 1,5 - 2 kg	9,99	10,54
S14P	1/2 Poitrine paysanne	Pièce de 1,5 - 2 kg	11,5	12,13
S16	Collet de porc salé	Pièce de 2 - 2,5 kg	7,99	8,43
S16C	Collet de porc s/os salé cuit ent	Pièce de 2 - 2,5 kg	8,45	8,91
S18	Collet fumé à cuire	Pièce de 2 - 2,5 kg	8,95	9,44
S18C	Collet fumé cuit	Pièce de 2 - 2,5 kg	9,99	10,54
S19	1/2 Kassler fumé filet à cuire	Pièce de 2 - 2,5 kg	8,95	9,44
S19C	1/2 Kassler fumé filet cuit	Pièce de 2 - 2,5 kg	9,99	10,54
S20	Palette fumée s/os à cuire	Sous-vide 1,3 kg env	7,9	8,33
S20C	Palette fumée cuite s/os	Pièce de 1,5 kg	8,9	9,39
S30	Jarret porc salé	Vrac pièce	3,95	4,17
S30C	Jarrets salés cuits	Par 2 pièces	5,7	6,01
S30CT	1/2 Jarret de porc salé cuit x2	Sous-vide au kg - 300g/pièce env	5,95	6,28
S30N	Jarret arrière braisé cuit - la pièce	A la pièce	4,75	5,01
S35	Choucroute Alsace	Vrac au kg	1,7	1,79
S35C	Choucroute cuite Alsace	Vrac au kg	2,85	3,01
S57RS	Garniture choucroute royale Cong.Ind. (p/20) - Portion de 480g	Sous-vide 300g x 20p - collet salé cuit - poitrine salée cuite - poitrine fumée cuite - S Strasbourg - S fumée - S à griller paysanne - Quenelle de foie cuite - boudin noir - 1/4 jarret de porc salé cuit	4,75	5,01
CHARCUTERIE FUMÉE				
S15SII	Lardons Cong 2 kg - Négoce - congelé	En vrac - sachet	8,5	8,97

Produits élaborés

Code Art.	Désignation	Conditionnement	Tarif HT €/kg	Tarif TTC €/kg
SAUCISSERIE CUITE				
C14	Saucisse de Strasbourg 110 g	Sous-vide par 20p - 110 g p	8,75	9,23
C14P	Saucisse de Strasbourg 60 g	Sous-vide par 20p - 60 g p	8,75	9,23
C15	Saucisse cocktail	Sous-vide par 1 kg - 15 g/p	9,5	10,02
C15PD	Saucisse petit-déjeuner	Sous-vide par 500 g	9,99	10,54
C171	Saucisse fumée cuite 50 g	Sous-vide par 20p	8,25	8,7
C174	Saucisse fumée cuite 120 g	Sous-vide par 10p	8,25	8,7
C52P	Saucisse mexicaine 50g	Sous-vide par 20p	8,75	9,23
C52	Saucisse mexicaine 140g	Sous-vide par 10p	8,75	9,23
C57II	S.à griller à l'italienne 50g - ÉTÉ	Sous-vide par 20p	8,95	9,44
C57I	S.à griller à l'italienne 120g - ÉTÉ	Sous-vide par 10p	8,85	9,34
C571	Saucisse blanche à griller 50g	Sous-vide par 20p	7,5	7,91
C574	Sauc blanche à griller 120g	Sous-vide par 10p	7,5	7,91
C581	Sauc paysanne à griller 50g	Sous-vide par 20p	7,75	8,18
C584	Sauc paysanne à griller 120g	Sous-vide par 10p	7,75	8,18
C57F	Sauc blanche à griller au fromage 120g	Sous-vide par 10p	7,75	8,18
C641	Boudins alsaciens 50g*	Sous-vide par 20p	6,25	6,59
C644	Boudins alsaciens 120g *	Sous-vide par 10p	6,25	6,59
* Attention : en saison estivale, les boudins sont uniquement dispos en congelé				

Produits élaborés

Code Art.	Désignation	Conditionnement	Tarif HT €/kg	Tarif TTC €/kg
CHARCUTERIE				
C07T	Rosette tranchée	Barquette par 40 tranches	13,5	14,24
C08T	Jambon fumé tranché	Barquette 30 tr - 500 g	14,5	15,3
C11T	Bacon fumé tranché	Barquette par 40 tranches	14,5	15,3
C19P	Saucisse de jambon x300 g	En boyau 300 g - la pièce	3,3	3,48
C22P	Saucisse de Lyon x300 g	En boyau 300 g	3,3	3,48
C25	Saucisse à l'ail pur porc	En boyau de 1,2 kg	8,5	8,97
C29	Saucisse de viande	Pièce de 700 g	7,75	8,18
C29BE	Bloc saucisse de viande émincé	1 kg sous-vide	7,25	7,65
C30	Cervelas boyau naturel	Sous-vide par 10	7,25	7,65
C31	Saucisse de ménage	Boyau 800 g	7,25	7,65
C33	Terrine de campagne braisée	Barquette sous-vide 1 kg	7,75	8,18
C35	Pâté de campagne	Boyau 1,8 kg	7,75	8,18
C37	Pâté forestier	Barquette sous-vide 1 kg	7,75	8,18
C38	Saucisse de foie	Boyau 1,15 kg	7,75	8,18
C38P	Saucisse de foie x200 g	En boyau 200 g	3	3,17
C41	Mousse de canard (Maison)	Boyau 500 g	12,99	13,7
C43	Presskopf à l'ancienne	Boyau 1,8 kg	7,45	7,86
C43G	Presskopf grand-mère	Boyau 1,8 kg	7,45	7,86
C47T	Charcuterie coupée	Assortiment Jambon - Viande - bière - Lyon/20 tr 500 gr environ	9,75	10,29
C55	Cervelas bernois	Sous-vide x10 - 160 g/p	9,5	10,02
W01	Jambon en croûte	Vrac au kg	10,9	11,5
W03	Filet mignon porc en croûte	Vrac au kg	11,75	12,4
W04	Tourte vigneronne	Pièce de 1 kg env	8,6	9,07
W05	1/2 Pâté en croûte	Pièce de 1,800 kg	8,95	9,44
W05M	1/2 Pâté croûte medail. (MousCanard)	Pièce de 1,800 kg	9,25	9,76
W05P	1/2 Petit pâté en croûte	Pièce de 0,700 kg	9,5	10,02
W06	Friand	Vrac pièce	1,75	1,85
W07	Feuilleté comtois	Pièce de 1,5 kg	8,5	8,97
W09BS	1/2 Tarte à l'oignon bande 12 cm cg	Pièce de 1 kg	7,35	7,75

Tarifs particuliers

Produits élaborés

Code Art.	Désignation	Conditionnement	Tarif HT €/kg	Tarif TTC €/kg
W11BS	1/2 Quiche lorraine bande 12cm Cg	Pièce de 1 kg	7,8	8,23
W16	Kassler en croute	Pièce de 2 kg env	9,99	10,54
W19	Carré de veau Wellington (pré-cuit)	Pièce de 2 kg env	22,68	23,93
W22	Filet de bœuf Wellington précuit	Pièce de 2 kg env	22,68	23,93

Tarifs particuliers

Code Art.	Désignation	Conditionnement	Tarif HT €/kg	Tarif TTC €/kg
BŒUF				
T09	Foie de bœuf entier	Vrac au kg	3,75	3,96
T09T	Foie de bœuf tranché	Vrac au kg	4,9	5,17
COBF1	Cœur de bœuf	Vrac au kg	6,5	6,86
T07	Rognon de bœuf entier	Vrac au kg	4,4	4,64
T07T	Rognon de génisse coupé	Vrac au kg	5	5,28
B31	Os à moelle	Vrac au kg	3,75	3,96
B31T	Os à moelle gouttière	Vrac au kg	3,75	3,96
B32	Joue de bœuf	Vrac au kg	13,9	14,66
B33	Queue de bœuf	Vrac au kg	11,6	12,24
S01FF	Langue de bœuf fraîche	Vrac au kg	8,99	9,48
PORC				
T11	Foie de porc entier	Vrac au kg	2,9	3,06
T11T	Foie de porc tranché	Vrac au kg		-
COPC1	Cœur	vrac au kg		-
T08	Rognon de porc entier	Vrac au kg	3,25	3,43
T08T	Rognon de porc dégraissé coupé	Vrac au kg	4,2	4,43
T19	Cervelle - X 2 pièce	2 pièces en barquette	1,5	1,58
P40	Pied de porc entier	Vrac au kg	3,2	3,38
S26F	Joue de porc fraîche	Paquet sous-vide 2 kg	11,9	12,55
MOUPC2	Mou et cœur	Vrac au kg	3,3	3,48
S03F	Langue de porc fraîche	Vrac au kg	6,5	6,86
P80	Estomac de porc	La pièce	3	3,17

Code Art.	Désignation	Conditionnement	Tarif HT €/kg	Tarif TTC €/kg
VEAU				
T10	Foie de veau UE au cours	Vrac au kg	17,9	18,88
T10T	Foie au cours	Vrac tranché par 10 - 160g/tr env	19,9	20,99
COVX1	Cœur	Vrac tranché par 10 - 160g/tr env	5,65	5,96
T22	Pied de veau	Vrac au kg	4,5	4,75
S02F	Langue de veau fraîche	Vrac au kg	10,99	11,59
T06G	Rognons de veau en graisse (pièce)	Sous-vide à la pièce	3,95	4,17
CEVX1	Cervelle OF - UE (pièce)	La pièce	7,15	7,54
T21	Ris de veau	La pièce	34,9	36,82
T04B	Tête veau blanche roulée a/l salée	Vrac au kg	10,5	11,08
FRAV	Fraise de veau	Au kg sur commande	8,9	9,39

Charcuterie tripière et élaborés tripiers

Code Art.	Désignation	Conditionnement	Tarif HT €/kg	Tarif TTC €/kg
VEAU				
C05	Quenelles de potage	Barquette 300g	7,35	7,75
C80	Estomac de porc farci cuit	Pièce entière 1,2 kg env.	8,95	9,44
C81G	Saucisse de pomme de terre	Sous-vide par 10 pièces - 180 g/p	7,65	8,07
C82C	Quenelles de foie cuites	Sous-vide par 30p de 40 g	7,4	7,81
C83	Pâte à quenelle de foie fraîche	Barquette de 550 g	6,55	6,91
S01	Langue de bœuf salée	Pièce sous-vide 1,5kg env	10,95	11,55
S01C	Langue de bœuf cuite	Pièce sous-vide 1kg env.	12,95	13,66
S02V	Langue de veau salée	Pièce sous-vide 1kg env.	9,9	10,44
S02VC	Langue de veau salée cuite	Pièce sous-vide 800g env.	13,95	14,72
S26	Noix de joue de porc salée	Paquet sous-vide 2kg env	10,99	11,59
S26C	Noix de joue de porc cuite s/v	Paquet sous-vide 1,5kg env	11,85	12,5
S32C	Joue de porc cuite en sauce s/v	Sous-vide - 1,5 kg	12,95	13,66
S03P	Langue de porc salée	Sous-vide 2 kg env.	6,2	6,54
T12	Museau de bœuf cuit émincé vinaigré	Paquet sous-vide 2,5kg	6,35	6,7
T12B	Museau de bœuf cuit émincé vinaigré	Barquette 500g	6,95	7,33
B32C	Noix de joue de bœuf cuite	Paquet sous-vide - 1,5 kg	14,5	15,3
T17	Tripes cuites entières	Sous-vide - 3,5 kg env	6,4	6,75
T17T	Tripes cuites émincés vinaigré - 2,5kg	Paquet sous-vide 2,5 kg	6,7	7,07
T17B	Tripes cuites émincés vinaigré - 500g	Barquette de 500 g	7,5	7,91
T16	Tripes cuisinées à la tomate	Tripes tomate rouleau 2.5 kg	6,2	6,54
TRVB2	Tripes cuisinées au Riesling	Rouleau 2,5 kg	6,2	6,54
T04TCS	Tête de veau cuite tranchée Cong		15,99	16,87
TET11	Tétine cuite entière	Sous-vide 2 kg env	6,5	6,86
TET12	Tétine cuite tranchée	Sous-vide par 10 tranches env - 1,5 kg	7,75	8,18



ATELIER H

Boucher • Charcutier & **Tripier !**



Contactez-nous :

☎ +33 3 88 19 06 66

🛒 commandes@atelierh-alsace.fr

✉ info@atelierh-alsace.fr

Et retrouvez nous sur notre site internet
www.atelierh-alsace.fr

