



ATELIER H

Boucher • Charcutier & Tripier !

TARIFS PARTICULIERS

Juin 2025



LA PME ALSACIENNE
mondialement connue
dans le Bas-Rhin

Code Art.	Désignation	Conditionnement	Tarif part TTC €/kg
AGNEAU			
A01	Gigot agneau a/os	Pièce 1,5 - 2 kg	19.94
A02	Gigot agneau s/os	Pièce 1,5 - 2 kg	21.90
A04T	Epaule d'agneau s/os coupée	Par kg	19.95
A09S	Souris d'agneau congelé	Pièce - 400g	16.49
BŒUF			
B01.2	Filet de bœuf + 2.7	Pièce 2,2 - 2,7 kg	29.90
B09	Rumsteack cœur	Par kg	17.95
B20J	Jumeau	Pièce 1,5 - 2 kg	13.69
B21	Paleron	Pièce 2 -2,5 kg	13.60
B28	Rond de gîte	Pièce 2 -2,5 kg	13.50
PORC			
P11	Collet de porc s/os Origine France	Pièce 1,5 -2 kg	8.50
P13	Poitrine de porc fraîche	Pièce 3-4 kg	8.40
P41	Filet de porc s/os	Pièce 2,5 -3 kg	8.40
S24	Sparips - Travers de porc	Pièce 0,350-0,550 kg	8.99
VEAU			
V02R	Rondin de veau	Pièce 1-1,5 kg	17.95
V06D	Carré de veau s/os	Pièce 1,5 - 2 kg	23.50
V15S	Osso Bucco surgelé	Par 5 pièces	11.59
DIVERS			
F01	Filet de dinde	Pièce 1,5 - 2 kg	11.60
F05	Blanc de poulet	Poche de 2 kg	12.20

Viandes piécées

Code Art.	Désignation	Conditionnement	Tarif part TTC €/kg
BOEUF			
B04	Côte de bœuf parée coupée	Pièce	21.90
B09T	Rumsteack tranché	Paquet sous-vide de 10p	18.99
B23FR	Bœuf bourguignon extra Origine France	Par kg	13.70
B25FR	Emincé de bœuf (à cuire) Origine France	Par kg	12.95
PORC			
P01E	Escalope de porc échine	Paquet sous-vide de 10p	9.10
P01F	Escalope de porc nature filet	Paquet sous-vide de 10p	9.25
P04F	Côte de porc filet	Paquet sous-vide de 10p	8.40
P27	Sauté de porc	Par kg	8.50
P29	Mignon de porc	Pièce	11.60
VEAU			
V03	Escalope de veau	Paquet sous-vide de 10p	23.25
V13	Emincé de veau	Par kg	15.95

Code Art.	Désignation	Conditionnement	Tarif part TTC €/kg
VOLAILLE			
F08P	Pilons de poulet	Pièce	6.95
F02	Escalope de dinde	Paquet sous-vide de 10p	12.60
F02E	Escalope de dinde marinée barbecue	Sous-vide par 10 pièces - 160 g	13.70
F03P	Cordon bleu dinde pané	Vrac par 10 pièces - 170 g	12.95
F05E	Émincé de blanc de poulet	Par kg	12.30

Produits élaborés



Code Art.	Désignation	Conditionnement	Tarif part TTC €/kg
PRODUITS CRUS			
C60	Chipolatas	Vrac au kg ou à la pièce	9.99
C61	Saucisse de Toulouse	Vrac au kg ou à la pièce	9.99
C62	Merguez	Vrac au kg ou à la pièce	13.19
C70B	Farce Salée bœuf	Vrac au kg	11.20
C70M	Farce mélange bœuf+porc salée	Vrac au kg	9.99
P01EB	Escalope échine de porc Bonanza	Paquet sous-vide de 10p de 150 g	11.08
P01EE	Escalope échine de porc barbecue	Paquet sous-vide de 10p de 150 g	11.08
P10	Rôti de porc persillade	Par kg	10.60
S22	Cotis salé	Sous-vide au kg	6.70
PRODUITS CUIITS			
C75S	Boulettes orientales cuites Surg	Vrac pièce	10.50
C88	Baeckoffe au Riesling (portion)	Portion sous-vide - 850 g (légumes - bœuf porc agneau)	8.25 La portion
C90	Petit salé aux lentilles d'alsace (portion)	portion sous-vide - 400 g (lentilles - collet - potrine - saucisse fumé)	5.50 La portion
C88C	Baeckoffe de canard au Riesling (portion)	Portion sous-vide - 600 g (légumes - cuisse de canard)	8.25 La portion
C89	Sauce/Bouchée à la reine kg	Sous-vide - 1,8 kg	11.60
C86	Fleischschnaka cuit entier	Pièce entière sous-vide de 1,3 kg	9.40
AGNEAU - CUIT			
A09CC	Souris d'agneau confite cuite s/v	Par 2 pièces	19.95

Produits élaborés



ATELIER H
Boucher • Charcutier & Tripiier !

Code Art.	Désignation	Conditionnement	Tarif part TTC €/kg
BŒUF - CUIT			
B21C	Paleron cuit en sauce S/V	Pièce 1,5 - 2,5 kg	16.90
B29C	Roulade de bœuf cuite	Sous-vide - 230 g par 6	11.30
C70BOH	Préparation bolognaise cuite Hallal	Boyaux - à la pièce de 1 kg	10.50
VEAU - CUIT			
C72CG	Galettes de veau cuites	Par 20 pièces en 80 g	12.60
C72CP	Pain de viande veau cuit	Sous-vide par 2 kg	11.60
V02RC	Rond de veau cuit	Sous-vide 1,1 kg	24.90
V14C	Poitrine de veau farcie cuite	Sous-vide par 2 kg env	11.10
PORC - CUIT			
C01	Jambon à l'os cuit	Sous-vide 12 kg environ	9,20
C02M	Jambon tradition a/c maison	Sous-vide 8 kg environ	10.90
C02TR	1/2 Jambon tradition	Sous-vide 4 kg environ	10.95
C02MT	Jambon cuit tranché A/C	S/V x 10 tranches de 40 g environ	12.70
C70EC	Pain de viande de porc cuit	Sous-vide par 2 kg	9.90
S05CT	Côte cuite s/os coupée	Sous-vide - par 10t - 160 g	11.30
S22C	Cotis salé cuit	Sous-vide au kg	7.30
S12C	Palette à la diable cuite	Sous-vide - 2kg env	8.95
S12PC	Palette a la provençale cuite	Sous-vide - 2 kg env	8.95
S24C	Sparibs-Travers porc salés cuit	Sous-vide - 300 g	10.30
S28C	Sparibs-Travers porc cuit tex-mex	Sous-vide - 300 g	11.12
S32C	Joue de porc cuite en sauce s/v	Sous-vide - 2 kg	14.40

Produits élaborés

Code Art.	Désignation	Conditionnement	Tarif part TTC €/kg
VOLAILLE - CUIT			
F05CB	Filet de poulet entier cuit	Sous-vide par 1,5 kg	12.63
F08C	Cuisse de poulet farcie cuite s/os	Sous-vide par 5 pièces	10.99
F13CONF	Cuisse de canard confite	Sous-vide par 5 pièces - env 2 kg	15.40
PRODUITS CHOUROUTE			
S13	1/2 Poitrine salée s/os	Pièce de 1,5 - 2 kg	9.95
S13C	1/2 Poitrine salée cuite s/os	Pièce de 1,5 - 2 kg	10.50
S14	1/2 Poitrine fumée crue	Pièce de 1,5 - 2 kg	9.95
S14C	1/2 Poitrine fumée cuite s/os	Pièce de 1,5 - 2 kg	11.30
S14P	1/2 Poitrine paysanne	Pièce de 1,5 - 2 kg	13.95
S16	Collet de porc salé Origine France	Pièce de 2 - 2,5 kg	8.60
S16C	Collet de porc s/os salé cuit ent Origine France	Pièce de 2 - 2,5 kg	9.20
S16CT	Collet sale cuit coupé Origine France	Par 10 tranches de 50 g	8.60
S18	Collet fumé à cuire Origine France	Pièce de 2 - 2,5 kg	9.70
S18C	Collet fumé cuit Origine France	Pièce de 2 - 2,5 kg	11.30
S19	1/2 Kassler fumé filet à cuire	Pièce de 2 - 2,5 kg	9.50
S19C	1/2 Kassler fumé filet cuit	Pièce de 2 - 2,5 kg	11.30
S20	Palette fumée s/os à cuire Origine France	Sous-vide 1,3 kg env	10.95
S20C	Palette fumée cuite s/os Origine France	Pièce de 1,5 kg	10.95
S30	Jarret porc salé	Vrac pièce	4.15
S30C	Jarrets salés cuits	Par 2 pièces	6.90
S30CT	1/2 Jarret de porc salé cuit x 2	Sous-vide - 300 g/p	7.15
S30N	Jarret arrière braisé cuit	Par 6 pièces	5.80 la pièce
S35	Choucroute Alsace	Vrac au kg	1.95
S35C	Choucroute Alsace cuite	Vrac au kg	3.05

Produits élaborés



ATELIER H
Boucher • Charcutier & Tripiier !

Code Art.	Désignation	Conditionnement	Tarif part TTC €/kg
S57RS	Garniture choucroute royale Cong.Ind.(p/20) - prix à la portion 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	5.80 la portion
CHARCUTERIE FUMÉE			
S15SII	Lardons Cong 2 kg - congelé	En vrac - sachet	9.40
SAUCISSERIE CUITE			
C14	Saucisse de Strasbourg 110 g. Origine France	Sous-vide par 20p - 120 g p	9.95
C14P	Saucisse de Strasbourg 60 g. Origine France	Sous-vide par 20p - 60 g p	9.95
C15	Saucisse cocktail Origine France	Sous-vide par 1 kg - 15 g/p	12.65
C15PD	Saucisse petit-déjeuner	Sous-vide par 500 g	11.05
C171	Saucisse fumée cuite 50 g Origine France	Sous-vide par 20p	9.30
C174	Saucisse fumée cuite 120 g Origine France	Sous-vide par 10p	9.30
C52P	Saucisse mexicaine 50 g Origine France	Sous-vide par 20p	9.50
C571	Saucisse blanche à griller 50 g. Origine France	Sous-vide par 20p	9.50
C571I	S. à griller à l'italienne 50 g - en saison estivale Origine France	Sous-vide par 20p	9.50
C57I	S. à griller à l'italienne 120 g - en saison Estivale Origine France	Sous-vide par 10p	9.50
C574	S. blanche à griller 120 g Origine France	Sous-vide par 10p	8.80
C581	S.paysanne à griller 50 g Origine France	Sous-vide par 20p	9.30
C584	Sauc paysanne à griller 120 g Origine France	Sous-vide par 10p	9.30
C57F	Sauc blanche à griller au fromage 120 g	Sous-vide par 10p	8.93
C641	Boudins alsaciens 50 g	Sous-vide par 20p	6.90
C644	Boudins alsaciens 120 g	Sous-vide par 10p	6,90
<i>*Attention : en saison estivale, les boudins sont uniquement dispos en congelé.</i>			

Produits élaborés

Code Art.	Désignation	Conditionnement	Tarif part TTC €/kg
CHARCUTERIE CUITE			
C07T	Rosette tranchée	Barquette par 40 tranches	15.50
C08T	Jambon fumé tranché	Barquette 30 tr - 500 g	17.90
C11T	Bacon fumé tranché	Barquette par 40 tranches	17.90
C25	Saucisse à l'ail pur porc	En boyau de 1,2 kg	9.50
C29	Saucisse de viande Origine France	Pièce de 700 g	9.40
C29BE	Bloc saucisse de viande émincé Origine France	1 kg sous-vide	8.95
C30	Cervelas boyau naturel	Sous-vide par 10	8.45
C31	Saucisse de ménage	Boyau 800 g	8.45
C33	Terrine de campagne braisée	Barquette sous-vide 1 kg	8.95
C35	Pâté de campagne	Boyau 1,8 kg	8.95
C37	Pâté forestier	Barquette sous-vide 1 kg	8.95
C38	Saucisse de foie	Boyau 1,15 kg	8.95
C41	Mousse de canard (Maison)	Boyau 500 g	14.30

Produits élaborés

Code Art.	Désignation	Conditionnement	Tarif part TTC €/kg
C43	Presskopf à l'ancienne	Boyaux 1,8 kg	8.40
C43G	Presskopf grand-mère	Boyaux 1,8 kg	8.65
C47T	Charcuterie coupée Origine France	Assortiment Jambon - Viande - bière - Lyon / 20 tr 500 gr environ	11.40
C55	Cervelas bernois	Sous-vide x10 - 160 g/p	11.20
W01	Jambon en croûte	Vrac au kg	13.20
W03	Filet mignon porc en croûte	Vrac au kg	12.65
W04	Tourte vigneronne	Pièce de 1kg env	9.95
W05	1/2 Pâté en croûte	Pièce de 1,800 kg	9.95
W05M	1/2 Pâté croûte medail.(Mousse Canard)	Pièce de 1,800 kg	10.50
W05P	1/2 Petit pâté en croûte	Pièce de 0,700 kg	11.30
W06	Friand Origine France	Vrac pièce	1,95
W07	Feuilleté comtois	Pièce de 1, 5 kg	10.90
W09BS	1/2 Tarte à l'oignon bande 12 cm cg	Pièce de 1 kg	7,99
W16	Kassler en croûte	Pièce de 2 kg env	11.20
W19	Carré de veau Wellington (précul)	Pièce de 2 kg env	25.90
W22	Filet de bœuf Wellington précul	Pièce de 2 kg env	24.90

Code Art.	Désignation	Conditionnement	Tarif part TTC €/kg
BŒUF			
B12	Onglet de bœuf	Sous vide au kg - UE - Semi Paré	13.50
B12SIM	Onglet de bœuf Simmenthal	Sous vide au kg - UE - Semi Paré	15.50
T09	Foie de bœuf entier	Vrac au kg	4
T09T	Foie de bœuf tranché	Vrac au kg	5.20
T01	Cœur de bœuf	Vrac au kg	4.50
T07	Rognon de bœuf entier	Vrac au kg	4.65
T07T	Rognon de génisse coupé	Vrac au kg	5.30
B31	Os à moelle	Vrac au kg	4.50
B31T	Os à moelle gouttière	Vrac au kg	4.50
B32	Joue de bœuf	Vrac au kg	15.90
B33	Queue de bœuf	Vrac au kg	12.50
S01FF	Langue de bœuf fraîche	Vrac au kg	9.90
PORC			
T11	Foie de porc entier	Vrac au kg	3.20
T11T	Foie de porc tranché	Vrac au kg	4.20
T14	Cœur	Vrac au kg	2.50
T08	Rognon de porc entier	Vrac au kg	3.90
T08T	Rognon de porc dégraissé coupé	Vrac au kg	4.90
T19	Cervelle - X 2 pièce	2 pièces en barquette	1.90
P40	Pied de porc entier	Vrac au kg	3.40
S26F	Joue de porc fraîche	Paquet sous-vide 2 kg	13.95
T18	Mou et cœur	Vrac au kg	3.50
S03F	Langue de porc fraîche	Vrac au kg	6.95
P80	Estomac de porc	La pièce	3.20
VEAU			
T10	Foie de veau UE au cours	Vrac au kg	18.88
T10T	Foie au cours	Vrac tranché par 10 - 160g/tr env	20.99
T02	Cœur	Vrac tranché par 10 - 160g/tr env	5.95
T22	Pied de veau	Vrac au kg	7.90
S02F	Langue de veau fraîche	Vrac au kg	13.95

Code Art.	Désignation	Conditionnement	Tarif part TTC €/kg
T06G	Rognons de veau en graisse (pièce)	Sous-vide à la pièce	4.25
T03	Cervelle OF - UE (pièce)	La pièce	4.50
T21	Ris de veau	La pièce	36.90
T04B	Tête veau blanche roulée a/l salée	Vrac au kg	11.90
FRAV	Fraise de veau	Au kg sur commande	9.39
CHARCUTERIE TRIPIERE			
C05	Quenelles à potage	Barquette 1 kg	7.95
C80	Estomac de porc farci cuit	Pièce entière 1,2 kg env.	10.95
C81G	Saucisse de pomme de terre Origine France	Sous-vide par 10 pièces - 180 g/p	8.80
C82C	Quenelles de foie cuites	Sous-vide par 30p de 40 g	7.95
C83	Pâte à quenelle de foie fraîche	Barquette de 550 g	6.95
S01	Langue de bœuf salée	Pièce sous-vide 1,5 kg env	11.75
S01C	Langue de bœuf cuite	Pièce sous-vide 1 kg env.	14.45
S02V	Langue de veau salée	Pièce sous-vide 1 kg env.	11.95
S02VC	Langue de veau salée cuite	Pièce sous-vide 800 g env.	14.95
S26	Joue de porc salée	Paquet sous-vide 2 kg env	13.50
S26C	Joue de porc cuite s/v	Paquet sous-vide 1,5 kg env	15.95
S32C	Joue de porc cuite en sauce s/v	Sous-vide - 1,5 kg	14.40
S03P	Langue de porc salée	Sous-vide 2 kg env.	6.54
T12	Museau de bœuf - paquet 2,5 kg env	Paquet sous-vide 2,5 kg	6,95
T12B	Museau de bœuf cuit émincé vinaigré - barquette 500g	Paquet sous-vide 2,5 kg	8.50
B32C	Joue de bœuf cuite	Paquet sous-vide - 1,5 kg	18.90
T17	Tripes cuites entières	Sous-vide - 3,5 kg env	6.90
T17T	Gras double émincé vinaigré - 2,5kg	Paquet sous-vide 2,5 kg	7.50
T17B	Gras double émincé vinaigré - 500g	Barquette de 500 g	7.95
T16	Tripes tomates	Tripes tomate rouleau 2.5 kg	6.95
T16RR	Tripes au Riesling	Rouleau 2,5 kg	6.95
T04TC	Tête de veau cuite tranchée	Paquet de 2 tranches sous vide	16.90
T23	Tétine entière cuite	Sous-vide 2 kg env	8.97
T24	Tétine tranchée	Sous-vide par 10 tranches env - 1,5 kg	10.02



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

