



# ATELIER H

Boucher • Charcutier & Tripier !

## TARIFS\* PARTICULIERS

### Novembre 2025

\*Les tarifs sont indicatifs et susceptibles d'être ajustés en fonction des fluctuations du prix de la viande.



**LA PME ALSACIENNE**  
**mondialement connue**  
**dans le Bas-Rhin**

| Code Art.     | Désignation                 | Conditionnement                     | Tarif part TTC €/kg |
|---------------|-----------------------------|-------------------------------------|---------------------|
| <b>AGNEAU</b> |                             |                                     |                     |
| A01           | Gigot agneau a/os           | Pièce de 1,5 - 2 kg sous vide       | 20.94               |
| A02           | Gigot agneau s/os           | Pièce de 1,5 - 2 kg sous vide       | 23.00               |
| A04T          | Epaule d'agneau s/os coupée | Par kg et minimum 1 kg sous vide    | 20.95               |
| <b>BŒUF</b>   |                             |                                     |                     |
| B01.3         | Filet de bœuf + 3.0         | Pièce de 3 kg et plus sous vide     | 36.44               |
| B09           | Rumsteack cœur              | Pièce de 2 – 2,5 kg sous vide       | 18.85               |
| B20J          | Jumeau                      | Pièce de 1,5 - 2 kg sous vide       | 17.60               |
| B21           | Paleron                     | Pièce de 2 -2,5 kg sous vide        | 16.07               |
| B28P          | Rond de gîte                | Pièce de 1,5 kg sous vide           | 20.82               |
| <b>PORC</b>   |                             |                                     |                     |
| P11           | Echine de porc s/os         | Pièce de 1,5 -2 kg sous vide        | 8.93                |
| P13           | Poitrine de porc fraîche    | Pièce de 3-4 kg sous vide           | 8.82                |
| P41           | Filet de porc s/os          | Pièce de 2,5 -3 kg sous vide        | 8.82                |
| S24           | Sparips - Travers de porc   | Pièce de 0.500 – 0.700 kg sous vide | 9.44                |
| <b>VEAU</b>   |                             |                                     |                     |
| V02R          | Rondin de veau              | Pièce de 1-1,5 kg sous vide         | 23.81               |
| V06D          | Carré de veau s/os          | Pièce de 1,5 - 2 kg sous vide       | 27.96               |
| <b>DIVERS</b> |                             |                                     |                     |
| F01           | Filet de dinde              | Pièce de 1,5 - 2 kg sous vide       | 12.18               |
| F05           | Blanc de poulet             | Paquet sous vide de 2 kg            | 12.81               |

# Viandes piécées

| Code Art.    | Désignation                                    | Conditionnement                               | Tarif part TTC €/kg |
|--------------|------------------------------------------------|-----------------------------------------------|---------------------|
| <b>BOEUF</b> |                                                |                                               |                     |
| B04          | Côte de bœuf parée coupée                      | Pièce de 0,600 – 0,800 kg sous vide           | 30.07               |
| B09T         | Rumsteack tranché                              | Paquet sous-vide de 10 pièces en 180gr env    | 24.89               |
| B23FR        | Bœuf bourguignon extra <b>Origine France</b>   | Par kg et minimum 1 kg sous vide              | 16.07               |
| B25FR        | Emincé de bœuf (à cuire) <b>Origine France</b> | Par kg et minimum 1 kg sous vide              | 16.07               |
| <b>PORC</b>  |                                                |                                               |                     |
| P01E         | Escalope de porc échine                        | Paquet sous-vide de 10 pièces en 0.170 kg env | 9.56                |
| P01F         | Escalope de porc filet                         | Paquet sous-vide de 10 pièces en 0.170 kg env | 9.71                |
| P27          | Sauté de porc                                  | Par kg et minimum 1 kg sous vide              | 8.93                |
| P29          | Mignon de porc                                 | Pièce de 0.700 – 0.800 kg sous vide           | 13.85               |
| <b>VEAU</b>  |                                                |                                               |                     |
| V03          | Escalope de veau                               | Paquet sous-vide de 10 pièces en 0.180 kg env | 27.18               |
| V13          | Emincé de veau                                 | Par kg et minimum 1 kg sous vide              | 18.56               |

| Code Art.       | Désignation                        | Conditionnement                               | Tarif part TTC €/kg |
|-----------------|------------------------------------|-----------------------------------------------|---------------------|
| <b>VOLAILLE</b> |                                    |                                               |                     |
| F08P            | Pilons de poulet                   | Paquet sous vide de 10 pièces                 | 7.74                |
| F02             | Escalope de dinde                  | Paquet sous-vide de 10 pièces en 0.160 kg env | 14.02               |
| F02E            | Escalope de dinde marinée barbecue | Paquet sous-vide de 10 pièces en 0.160 kg env | 14.39               |
| F03P            | Cordon bleu dinde pané             | Sachet par 10 pièces en 0.170 kg env          | 14.02               |
| F05E            | Émincé de blanc de poulet          | Par kg et minimum 1 kg                        | 13.50               |
| F08EM           | Steak de poulet mariné barbecue    | Sachet par 5 pièces de 0.180 kg sous vide     | 11.62               |

# Produits élaborés



| Code Art.              | Désignation                                 | Conditionnement                                                                  | Tarif part TTC €/kg |
|------------------------|---------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| <b>PRODUITS CRUS</b>   |                                             |                                                                                  |                     |
| C60                    | Chipolatas                                  | Barquette de 10 pièces en 0.050 kg env                                           | 10.49               |
| C61                    | Saucisse de Toulouse                        | Paquet de 10 pièces en 0.120 kg env                                              | 10.49               |
| C62                    | Véritable Merguez                           | Barquette de 10 pièces sous atmosphère en 0.050 kg                               | 13.85               |
| C70B                   | Farce Salée bœuf                            | Par kg et minimum 1 kg sous vide                                                 | 16.56               |
| C70M                   | Farce mélange bœuf+porc salée               | Par kg et minimum 1 kg sous vide                                                 | 11.79               |
| P01EB                  | Escalope échine de porc Bonanza             | Paquet sous-vide de 10 pièces en 0.170 kg env                                    | 11.63               |
| P01EE                  | Escalope échine de porc barbecue            | Paquet sous-vide de 10 pièces en 0.170 kg env                                    | 11.63               |
| P10                    | Rôti de porc persillade                     | Par kg et minimum 1 kg                                                           | 11.13               |
| S22                    | Cotis salé                                  | Sous-vide à la pièce de 1kg                                                      | 7.04                |
| <b>PRODUITS CUIITS</b> |                                             |                                                                                  |                     |
| C88                    | Baeckoffe au Riesling (portion)             | Portion sous-vide – 0.650 kg env (légumes - bœuf porc agneau)                    | 7.85<br>La portion  |
| C90                    | Petit salé aux lentilles d'alsace (portion) | Portion sous-vide – 0.400 kg env (lentilles -collet - poitrine - saucisse fumée) | 5.78<br>La portion  |
| C88C                   | Baeckoffe de canard au Riesling (Portion)   | Portion sous-vide – 0.600 kg env (Légumes - cuisse de canard)                    | 8.66<br>La portion  |
| C89                    | Sauce/Bouchée à la reine                    | Paquet Sous-vide de 1,8 kg env                                                   | 12.18               |
| C86                    | Fleischschnaka cuit entier                  | Pièce entière sous-vide de 1-1,3 kg                                              | 9.87                |
| <b>AGNEAU - CUIT</b>   |                                             |                                                                                  |                     |
| A09CC                  | Souris d'agneau confite cuite s/v           | Paquet sous vide par 2 pièces 0.600 – 0.800 kg les 2 pièces                      | 20.95               |

| Code Art.          | Désignation                         | Conditionnement                                      | Tarif part TTC €/kg |
|--------------------|-------------------------------------|------------------------------------------------------|---------------------|
| <b>BŒUF - CUIT</b> |                                     |                                                      |                     |
| B21C               | Paleron cuit en sauce S/V           | Pièce de 1,5 - 2,5 kg                                | 19.82               |
| B29C               | Roulade de bœuf cuite               | Paquet sous-vide par 6 pièces de 0.230 kg            | 11.87               |
| C70BOH             | Préparation bolognaise cuite Hallal | Boyaux - à la pièce de 1 kg                          | 13.03               |
| <b>VEAU – CUIT</b> |                                     |                                                      |                     |
| C72CG              | Galettes de veau cuites             | Paquet sous vide de 20 pièces en 0.080 kg env        | 14.64               |
| C72CP              | Pain de viande veau cuit            | Pièce sous-vide par 2 kg env                         | 14.64               |
| V02RC              | Rond de veau cuit                   | Pièce sous-vide par 1,1-1.5 kg                       | 32.90               |
| V14C               | Poitrine de veau farcie cuite       | Pièce Sous-vide par 2 kg env                         | 13.53               |
| <b>PORC – CUIT</b> |                                     |                                                      |                     |
| C01                | Jambon à l'os cuit                  | Pièce sous-vide 12 kg env                            | 11.07               |
| C02M               | Jambon tradition a/c maison         | Pièce sous-vide 8 kg env                             | 11.45               |
| C02TR              | 1/2 Jambon tradition                | Pièce sous-vide 4 kg env                             | 11.84               |
| C02MT              | Jambon cuit tranché A/C             | Paquet sous vide par 10 tranches en 0.040 kg environ | 13.34               |
| C70EC              | Pain de viande de porc cuit         | Pièce sous-vide par 2 kg env                         | 10.40               |
| S05CT              | Côte cuite s/os coupée              | Paquet sous-vide - par 10 pièces en 0.160 kg         | 11.87               |
| S22C               | Cotis salé cuit                     | Sous-vide à la pièce de 1kg env                      | 7.67                |
| S12C               | Palette à la diable cuite           | Paquet sous-vide 1,5- 2kg env                        | 9.40                |
| S12PC              | Palette a la provençale cuite       | Paquet sous-vide 1,5- 2 kg env                       | 9.40                |
| S24C               | Sparibs-Travers porc salés cuit     | Paquet sous-vide 0.500 – 0.700 kg env                | 10.82               |
| S28C               | Sparibs-Travers porc cuit tex-mex   | Paquet sous-vide 0.500 – 0.700 kg env                | 11.68               |
| S32C               | Joue de porc cuite en sauce s/v     | Paquet sous-vide - 2 kg env                          | 15.12               |

# Produits élaborés

| Code Art.                  | Désignation                          | Conditionnement                                   | Tarif part TTC €/kg |
|----------------------------|--------------------------------------|---------------------------------------------------|---------------------|
| <b>VOLAILLE - CUIT</b>     |                                      |                                                   |                     |
| F05CB                      | Filet de poulet entier cuit          | Paquet sous-vide par 1,5 kg environ               | 13.50               |
| F08C                       | Cuisse de poulet farcie cuite s/os   | Paquet sous-vide par 5 pièces de 0.210 kg env     | 12.61               |
| F13CONF                    | Cuisse de canard confite             | Sous-vide par 5 pièces – env 2 kg                 | 16.17               |
| <b>PRODUITS CHOUCROUTE</b> |                                      |                                                   |                     |
| S13                        | 1/2 Poitrine salée s/os              | Pièce de 1,5 - 2 kg sous vide                     | 10.45               |
| S13C                       | 1/2 Poitrine salée cuite s/os        | Pièce de 1,5 - 2 kg sous vide                     | 11.03               |
| S13CT                      | Poitrine salée cuite tranchée        | Paquet sous vide par 10 tranches de 0.050 kg      | 11.23               |
| S14                        | 1/2 Poitrine fumée crue              | Pièce de 1,5 - 2 kg sous vide                     | 10.45               |
| S14C                       | 1/2 Poitrine fumée cuite s/os        | Pièce de 1,5 - 2 kg sous vide                     | 11.87               |
| S14CT                      | Poitrine fumée cuite tranchée        | Paquet sous vide par 10 tranches de 0.050 kg      | 13.59               |
| S14P                       | 1/2 Poitrine paysanne                | Pièce de 1,5 - 2 kg sous vide                     | 14.65               |
| S16                        | Echine de porc salé                  | Pièce de 2 - 2,5 kg sous vide                     | 9.03                |
| S16C                       | Echine de porc s/os salé cuit entier | Pièce de 2 - 2,5 kg sous vide                     | 10.02               |
| S16CT                      | Echine sale cuit coupé               | Paquet sous vide par 10 tranches de 0.080 kg      | 12.28               |
| S18                        | Collet fumé à cuire                  | Pièce de 2 - 2,5 kg sous vide                     | 10.75               |
| S18C                       | Collet fumé cuit                     | Pièce de 2 - 2,5 kg sous vide                     | 11.87               |
| S19                        | 1/2 Kassler fumé filet à cuire       | Pièce de 2 - 2,5 kg sous vide                     | 10.13               |
| S19C                       | 1/2 Kassler fumé filet cuit          | Pièce de 2 - 2,5 kg sous vide                     | 11.42               |
| S20                        | Palette fumée s/os à cuire           | Pièce de 2 – 2,5 kg sous-vide                     | 10.45               |
| S20C                       | Palette fumée cuite s/os             | Pièce de 2 – 2,5 kg sous vide                     | 11.45               |
| S30                        | Jarret porc salé                     | Sachet par 2 pièces 0.650kg la pièce              | 4.65                |
| S30C                       | Jarrets salés cuits                  | Paquet sous vide par 2 pièces de 0.600kg          | 7.25                |
| S30CT                      | 1/2 Jarret de porc salé cuit x 2     | Paquet sous vide par 2 pièces de 0.300kg la pièce | 7.51                |
| S30N                       | Jarret arrière braisé cuit           | Paquet sous vide la pièce de 0.800kg              | 6.25 la pièce       |
| S35                        | Choucroute Alsace                    | Sachet minimum 1 kg                               | 2.05                |
| S35C                       | Choucroute Alsace cuite              | Sachet minimum 1 kg                               | 3.20                |

# Produits élaborés

| Code Art.                                                                                                                     | Désignation                                                                        | Conditionnement                                                                                                                                                                                                  | Tarif part TTC €/kg |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| S57RS                                                                                                                         | Garniture choucroute royale individuelle                                           | Sous-vide par 0.480 kg :<br>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 | 6.09 la portion     |
| S57S                                                                                                                          | Garniture choucroute individuelle                                                  | Sous-vide par 0.300 kg :<br>collet salé cuit - poitrine salée cuite - poitrine fumée cuite - Saucisse de Strasbourg - Saucisse fumée - Quenelle de foie cuite -                                                  | 4.11 la portion     |
| <b>SAUCISSERIE CUITE</b>                                                                                                      |                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                  |                     |
| C14                                                                                                                           | Saucisse de Strasbourg                                                             | Paquet sous vide par 10 paires en 0.120 kg la paire                                                                                                                                                              | 10.45               |
| C14P                                                                                                                          | Saucisse de Strasbourg                                                             | Paquet sous vide par 20 paires en 0.060kg la paire                                                                                                                                                               | 10.45               |
| C15                                                                                                                           | Saucisse cocktail                                                                  | Paquet sous-vide par 1 kg en 0.015 kg la saucisse                                                                                                                                                                | 12.65               |
| C15PD                                                                                                                         | Saucisse petit-déjeuner                                                            | Paquet sous-vide env 20 saucisses en 0.030 kg                                                                                                                                                                    | 12.71               |
| C171                                                                                                                          | Saucisse fumée cuite                                                               | Sous-vide par 20pièces en 0.050 kg                                                                                                                                                                               | 9.77                |
| C174                                                                                                                          | Saucisse fumée cuite                                                               | Sous-vide par 10pièces en 0.120 kg                                                                                                                                                                               | 9.77                |
| C521                                                                                                                          | Saucisse mexicaine                                                                 | Sous-vide par 20pièces en 0.050 kg                                                                                                                                                                               | 10.25               |
| C524                                                                                                                          | Saucisse mexicaine                                                                 | Sous-vide par 10pièces en 0.120 kg                                                                                                                                                                               | 10.25               |
| C571                                                                                                                          | Saucisse blanche à griller <b>Origine France</b>                                   | Sous-vide par 20pièces en 0.050 kg                                                                                                                                                                               | 9.98                |
| C574                                                                                                                          | Saucisse blanche à griller <b>Origine France</b>                                   | Sous-vide par 10pièces en 0.120 kg                                                                                                                                                                               | 9.98                |
| C571I                                                                                                                         | S. à griller à l'italienne - en saison estivale** <b>Origine France</b>            | Sous-vide par 20pièces en 0.050 kg                                                                                                                                                                               | 10.74               |
| C574I                                                                                                                         | S. à griller à l'italienne - en saison Estivale** <b>Origine France</b>            | Sous-vide par 10pièces en 0.120 kg                                                                                                                                                                               | 10.74               |
| C581                                                                                                                          | Saucisse paysanne à griller <b>Origine France</b>                                  | Sous-vide par 20pièces en 0.050 kg                                                                                                                                                                               | 9.77                |
| C584                                                                                                                          | Saucisse paysanne à griller <b>Origine France</b>                                  | Sous-vide par 10pièces en 0.120 kg                                                                                                                                                                               | 9.77                |
| C571F                                                                                                                         | Saucisse blanche à griller au fromage - en saison Estivale** <b>Origine France</b> | Sous-vide par 20pièces en 0.050 kg                                                                                                                                                                               | 9.44                |
| C574F                                                                                                                         | Saucisse blanche à griller au fromage - en saison Estivale** <b>Origine France</b> | Sous-vide par 10pièces en 0.120 kg                                                                                                                                                                               | 9.44                |
| C641                                                                                                                          | Boudins alsaciens                                                                  | Sous-vide par 20pièces en 0.050 kg                                                                                                                                                                               | 7.47                |
| C644                                                                                                                          | Boudins alsaciens                                                                  | Sous-vide par 10pièces en 0.120 kg                                                                                                                                                                               | 7.47                |
| *Attention : en saison estivale, les boudins sont uniquement dispos en congelé.<br>** Uniquement produite en période estivale |                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                  |                     |



# Produits élaborés

| Code Art.                | Désignation                    | Conditionnement                    | Tarif part TTC €/kg |
|--------------------------|--------------------------------|------------------------------------|---------------------|
| <b>CHARCUTERIE CUITE</b> |                                |                                    |                     |
| C07T                     | Rosette tranchée               | Barquette par 40 tranches          | 17.86               |
| C08T                     | Jambon fumé tranché            | Barquette 30 tr – 0.500 kg         | 19.90               |
| C11T                     | Bacon fumé tranché             | Barquette par 40 tranches          | 19.77               |
| C25                      | Saucisse à l'ail pur porc      | En boyau de 1,2 kg                 | 10.02               |
| C29                      | Saucisse de viande             | Pièce de 0.700kg                   | 10.13               |
| C29BE                    | Bloc saucisse de viande émincé | Paquet sous-vide 1 kg              | 9.44                |
| C30                      | Cervelas boyau naturel         | Sous-vide par 10 pièces de 0.105kg | 8.91                |
| C31                      | Saucisse de ménage             | Boyau 0.800 kg                     | 8.91                |
| C33                      | Terrine de campagne braisée    | Barquette sous-vide 1 kg           | 9.44                |
| C35                      | Pâté de campagne               | Boyau 1,8 kg                       | 9.44                |
| C37                      | Pâté forestier                 | Barquette sous-vide 1 kg           | 9.71                |
| C38                      | Saucisse de foie               | Boyau 1,15 kg                      | 9.44                |
| C41                      | Mousse de canard (Maison)      | Boyau de 0.500 kg                  | 15.51               |



# Produits élaborés

| Code Art. | Désignation                               | Conditionnement                                                   | Tarif part TTC €/kg |
|-----------|-------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|---------------------|
| C43       | Presskopf à l'ancienne                    | Boyaux 1,8 kg                                                     | 8.82                |
| C43G      | Presskopf grand-mère                      | Boyaux 1,8 kg                                                     | 9.08                |
| C47T      | Charcuterie coupée                        | Assortiment Jambon - Viande - bière - Lyon / 20 tr 500 gr environ | 11.97               |
| C55       | Cervelas bernois                          | Sous-vide x10 pièces – 0.160 kg                                   | 11.76               |
| W01       | Jambon en croûte                          | Pièce de 2 kg en sachet                                           | 13.86               |
| W03       | Filet mignon porc en croûte               | Pièce de 2 kg en sachet                                           | 13.61               |
| W04       | Tourte vigneronne                         | Pièce de 1kg env sous vide                                        | 10.55               |
| W10       | Tourte Forestière au Poulet               | Pièce de 1kg env sous vide                                        | 12.50               |
| W05       | 1/2 Pâté en croûte                        | Pièce de 1,800 kg sous vide                                       | 11.25               |
| W05M      | 1/2 Pâté croûte médaillon (Mousse Canard) | Pièce de 1,800 kg sous vide                                       | 11.34               |
| W05P      | 1/2 Petit pâté en croûte                  | Pièce de 0,700 kg sous vide                                       | 11.97               |
| W06       | Friand Origine France                     | Sachet par 10 pièces                                              | 2.16 la pièce       |
| W07       | Feuilleté comtois                         | Pièce de 1, 5 kg en sachet                                        | 11.45               |
| W09B      | 1/2 Tarte à l'oignon bande 12 cm          | Pièce de 1 kg en sachet                                           | 8.81                |
| W11B      | 1/2 quiche lorraine bande 12cm            | Pièce de 1 kg en sachet                                           | 9.33                |
| W16       | Kassler en croûte                         | Pièce de 2 kg env en sachet                                       | 11.92               |
| W19       | Carré de veau Wellington (pré-cuit)       | Pièce de 2 kg env en sachet                                       | 29.54               |
| W22       | Filet de bœuf Wellington pré-cuit         | Pièce de 2 kg env en sachet                                       | 29.54               |

| Code Art.   | Désignation                    | Conditionnement                               | Tarif part TTC €/kg |
|-------------|--------------------------------|-----------------------------------------------|---------------------|
| <b>BŒUF</b> |                                |                                               |                     |
| B12         | Onglet de bœuf                 | Sous vide au kg - UE - Semi Paré              | 19.25               |
| B12SIM      | Onglet de bœuf Simmenthal      | Sous vide au kg - UE - Semi Paré              | 20.99               |
| T09         | Foie de bœuf entier            | Vrac au kg                                    | 4.38                |
| T09T        | Foie de bœuf tranché           | Vrac au kg                                    | 5.70                |
| T01         | Cœur de bœuf                   | Vrac au kg                                    | 4.73                |
| T07         | Rognon de bœuf entier          | Vrac au kg                                    | 5.12                |
| T07T        | Rognon de génisse coupé        | Vrac au kg                                    | 5.86                |
| B31         | Os à moelle                    | Vrac au kg                                    | 4.73                |
| B31G        | Os à moelle gouttière          | Vrac au kg                                    | 4.73                |
| B32         | Joue de bœuf                   | Vrac au kg                                    | 18.62               |
| B33         | Queue de bœuf                  | Vrac au kg                                    | 13.82               |
| S01FF       | Langue de bœuf fraîche         | Vrac au kg                                    | 10.44               |
| <b>PORC</b> |                                |                                               |                     |
| T11         | Foie de porc entier            | Vrac au kg                                    | 3.38                |
| T11T        | Foie de porc tranché           | Vrac au kg                                    | 4.59                |
| T14         | Cœur                           | Vrac au kg                                    | 2.63                |
| T08         | Rognon de porc entier          | Vrac au kg                                    | 4.11                |
| T08T        | Rognon de porc dégraissé coupé | Vrac au kg                                    | 5.15                |
| T19         | Cervelle - X 2 pièce           | 2 pièces en barquette                         | 2.00                |
| P40         | Pied de porc entier            | Vrac au kg                                    | 3.75                |
| S26F        | Joue de porc fraîche           | Paquet sous-vide 2 kg                         | 14.65               |
| T18         | Mou et cœur                    | Vrac au kg                                    | 3.85                |
| S03F        | Langue de porc fraîche         | Vrac au kg                                    | 7.54                |
| P80         | Estomac de porc                | La pièce                                      | 3.50                |
| <b>VEAU</b> |                                |                                               |                     |
| T10         | Foie de veau UE au cours       | Vrac au kg                                    | 19.82               |
| T10T        | Foie au cours                  | Vrac tranché par 10 – 0.160 kg la tranche env | 22.04               |
| T02         | Cœur                           | Vrac tranché par 10 – 0.160 kg la tranche env | 6.25                |
| T22         | Pied de veau                   | Vrac au kg                                    | 8.30                |
| S02F        | Langue de veau fraîche         | Vrac au kg                                    | 15.51               |

| Code Art.                   | Désignation                                          | Conditionnement                                    | Tarif part TTC €/kg |
|-----------------------------|------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|---------------------|
| T06G                        | Rognons de veau en graisse (pièce)                   | Sous-vide à la pièce                               | 4.59                |
| T03                         | Cervelle OF - UE (pièce)                             | La pièce                                           | 5.26                |
| T21                         | Ris de veau                                          | La pièce                                           | 38.77               |
| T04B                        | Tête veau blanche roulée a/l salée                   | Vrac au kg                                         | 12.50               |
| FRAV                        | Fraise de veau                                       | Au kg sur commande                                 | 10.34               |
| <b>CHARCUTERIE TRIPIERE</b> |                                                      |                                                    |                     |
| C05                         | Quenelles à potage                                   | Barquette 1 kg                                     | 8.55                |
| C80                         | Estomac de porc farci cuit                           | Pièce entière 1,2 kg env.                          | 11.50               |
| C81G                        | Saucisse de pomme de terre <b>Origine France</b>     | Sous-vide par 10 pièces en 0.180 kg                | 9.24                |
| C82C                        | Quenelles de foie cuites                             | Sous-vide par 30 pièces de 0.040 kg                | 8.60                |
| QF                          | Pâte à quenelle de foie fraîche                      | Barquette de 0.550 kg                              | 7.44                |
| 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.                          | 15.17               |
| S02V                        | Langue de veau salée                                 | Pièce sous-vide 1 kg env.                          | 13.61               |
| S02VC                       | Langue de veau salée cuite                           | Pièce sous-vide 800gr env.                         | 16.25               |
| S26                         | Joue de porc salée                                   | Paquet sous-vide 2 kg env                          | 14.18               |
| S26C                        | Joue de porc cuite s/v                               | Paquet sous-vide 1,5 kg env                        | 16.75               |
| S32C                        | Joue de porc cuite en sauce s/v                      | Sous-vide - 1,5 kg                                 | 15.12               |
| S03P                        | Langue de porc salée                                 | Sous-vide 2 kg env.                                | 7.23                |
| T12                         | Museau de bœuf - paquet 2,5 kg env                   | Paquet sous-vide 2,5 kg                            | 8.08                |
| T12B                        | Museau de bœuf cuit émincé vinaigré - barquette 500g | Paquet sous-vide 2,5 kg                            | 8.93                |
| B32C                        | Joue de bœuf cuite                                   | Paquet sous-vide - 1,5 kg                          | 20.48               |
| T17                         | Tripes cuites entières                               | Sous-vide - 3,5 kg env                             | 7.44                |
| T17T                        | Gras double émincé vinaigré - 2,5kg                  | Paquet sous-vide 2,5 kg                            | 7.88                |
| T17B                        | Gras double émincé vinaigré - 500g                   | Barquette de 0.500 kg                              | 8.39                |
| T16TP                       | Tripes tomates                                       | Tripes tomate tranche sous vide 0.500 kg           | 8.57                |
| T16TR                       | Tripes au Riesling                                   | Tripes Riesling tranche sous vide 0.500 kg         | 8.57                |
| T04TC                       | Tête de veau cuite tranchée                          | Paquet de 2 tranches sous vide 0.150 kg la tranche | 17.75               |
| T23                         | Tétine entière cuite                                 | Sous-vide 2 kg env                                 | 9.42                |
| T24                         | Tétine tranchée                                      | Sous-vide par 10 tranches env - 1,5 kg             | 10.52               |



# ATELIER H

Boucher • Charcutier & **Tripier !**



**Contactez-nous :**

**+33 3 88 19 06 66**

**[commandes@atelierh-alsace.fr](mailto:commandes@atelierh-alsace.fr)**

**[info@atelierh-alsace.fr](mailto:info@atelierh-alsace.fr)**

**Et retrouvez-nous sur notre site internet**

**[www.atelierh-alsace.fr](http://www.atelierh-alsace.fr)**

