



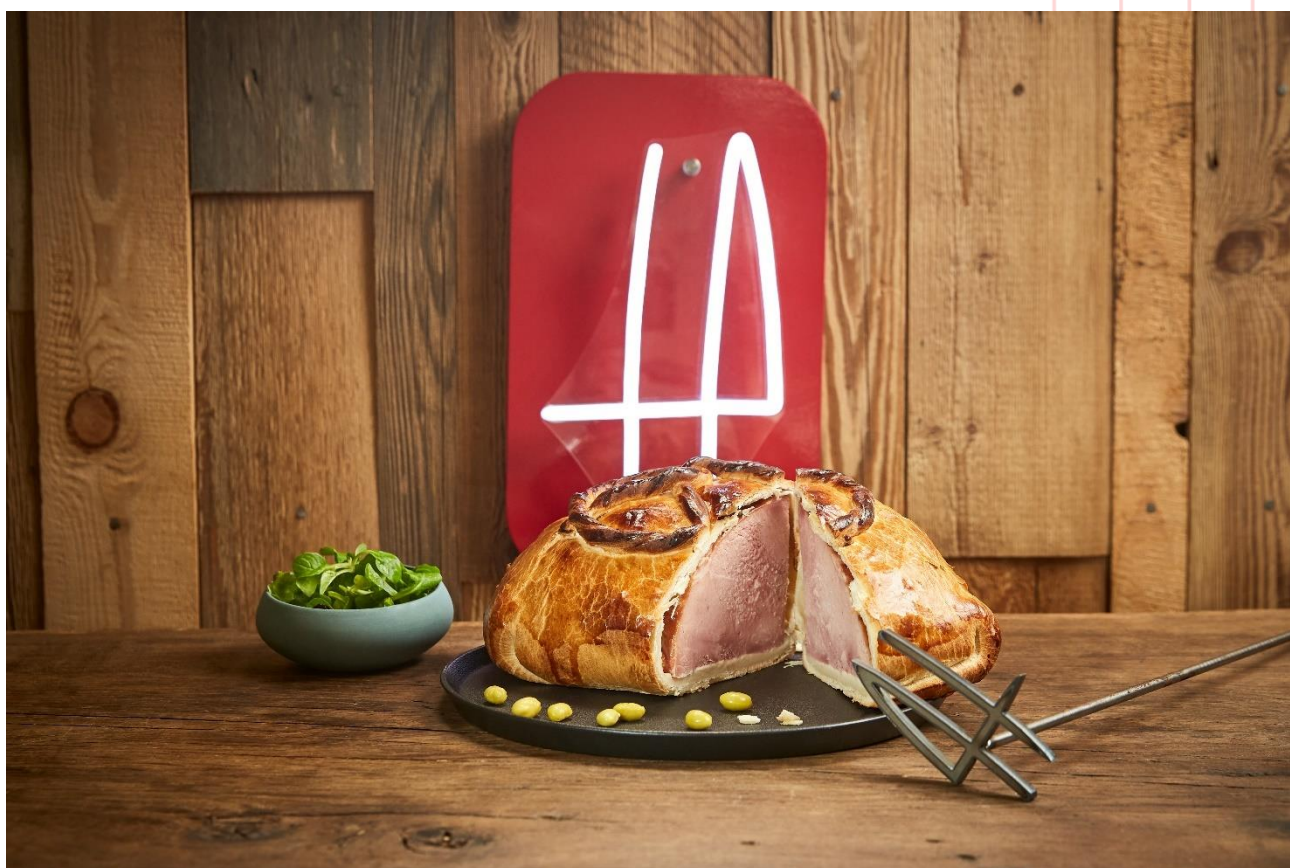
# ATELIER H

Boucher • Charcutier & Tripier !

## TARIFS\* PARTICULIERS

Avril 2026

\*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>			
B01.2FR	Filet de bœuf Origine France	Pièce de 2.7 kg env 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
B28	Rond de gîte	Pièce de 1,5 kg sous vide	20.83
<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
C62B	Véritable Merguez	Barquette de 10 pièces sous atmosphère en 0.070 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 CUITS</b>			
C88	Baeckoffe au Riesling (portion)	Portion sous-vide – 0.650 kg env (légumes - bœuf porc agneau)	7.85 La portion
C90	Petit salé aux lentilles d'alsace (portion)	Portion sous-vide – 0.400 kg env (lentilles -collet - poitrine - saucisse fumée)	5.78 La portion
C88C	Baeckoffe de canard au Riesling (Portion)	Portion sous-vide – 0.600 kg env (Légumes - cuisse de canard)	8.66 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	12.90
<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

# Produits élaborés

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	32.89
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	Sparips-Travers porc salés cuit	Paquet sous-vide 0.500 – 0.700 kg env	10.82
S28C	Sparips-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

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 CHOUROUTE</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 (en décongélation)	Sous-vide par 0.480 kg : 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 ( en décongélation)	Sous-vide par 0.300 kg : 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. ** 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	13.90
W03	Filet mignon porc en croûte	Pièce de 2 kg en sachet	13.60
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 (précuit)	Pièce de 2 kg env en sachet	29.54
W22	Filet de bœuf Wellington précuit	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 3 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)**

