

LA CATILLONNAISE

CHARCUTERIE & TRAITEUR

TRANSFORMATION GIBIER

DÉPEÇAGE SANGLIER, CHEVREUIL 15€

DÉCOUPE, DÉOSSÉ 1€/KG

(carcasse sans peau)

DÉPEÇAGE CERVIDÉ 25€

2 FORMULES

1. DÉCOUPE BOUCHÈRE
au détail ou caissette

CHARCUTERIE 1€/KG DE MÊLÉE
viande parée, triée après découpe

GRAS DE PORC 3€/KG

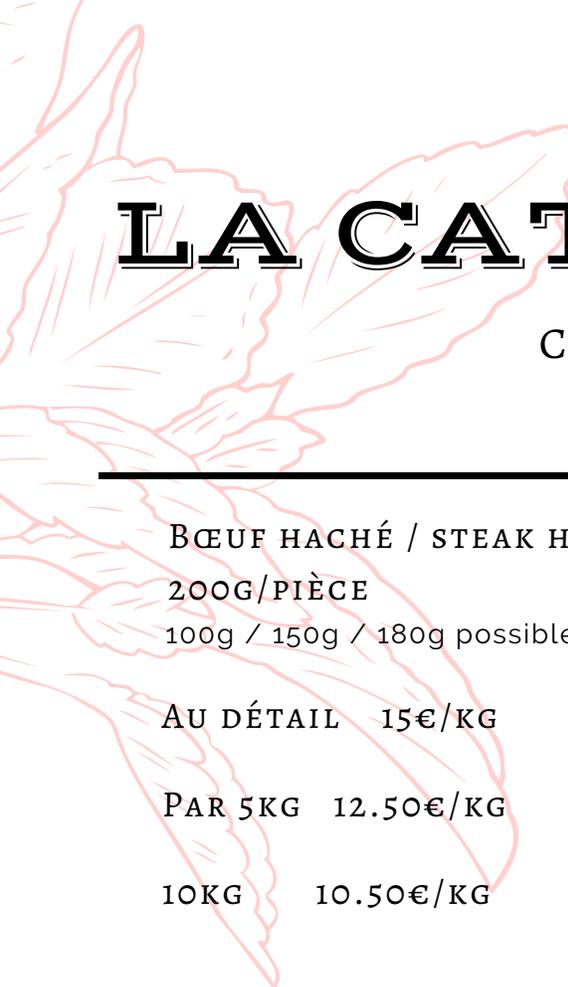
FACULTATIF RAJOUT DE PORC
4€/KG

2. CHARCUTERIE, SAUCISSON, CHIPO,
MERGUEZ

BOYAUX SAUCISSONS 1€/PIÈCE

ÉPICES 15€/KG

MISE SOUS-VIDE ENTRE 10 À
50CTS/PIÈCE



LA CATILLONNAISE

CHARCUTERIE & TRAITEUR

CAISSETTES

BŒUF HACHÉ / STEAK HACHÉ

200G/PIÈCE

100g / 150g / 180g possible

AU DÉTAIL 15€/KG

PAR 5KG 12.50€/KG

10KG 10.50€/KG

AGNEAUX FERMIERS :

POIDS CARCASSE ENTRE 18 ET 23

KG ENVIRONS 12.50€/KG

Possibilité de mise sous vide entre 10
et 80 cts/pièce selon taille des sacs