NÉGOCE ET DISTRIBUTION DE PRODUITS FRAIS

Catalogue

GEPHI

Impasse du Mélèze 13013 MARSEILLE - France

TEL 04 91 06 64 44 - **FAX** 04 91 61 23 76

E mail : *contact@gephi.fr*

www.gephi.fr

S.A.R.L. au capital de 40 000 € – 334 861 333 RCS Marseille – APE 4690Z – N° Agrément sanitaire 13.213.05
TVA FR 19 334 861 333 / SIRET 33486133300014

NÉGOCE ET DISTRIBUTION DE PRODUITS FRAIS

Présentation de la société

Implantée à Marseille depuis 1986, la société GEPHI est spécialisée dans la commercialisation et la distribution de produits frais auprès d'une clientèle constituée de : cuisines centrales, restaurants scolaires, lycées, collèges, sociétés de restauration, maisons de retraite, réseaux de vente traditionnels.

Le partenariat avec les grands groupes agroalimentaires français nous assure une **gamme complète de produits frais de qualité** : volailles, viandes, charcuterie, pâtes fraîches, quenelles, pomme de terre et ovoproduits.

Notre **implantation locale** nous permet également des partenariats avec des **fournisseurs régionaux**.

Enfin, soucieuse de la qualité des produits qu'elle propose depuis sa création, la société GEPHI se veut précurseur dans la proposition de **produits labellisés, respectueux du travail des éleveurs et de leur environnement** : produits issus de l'**Agriculture Biologique**, volailles **fermières Label Rouge**, volailles **certifiées**, ou encore gamme de **produits Bleu Blanc Cœur** riches en oméga 3.

A tous les stades de la filière, **nos partenaires assurent la traçabilité complète** ascendante et descendante de chaque produit, du lieu de production au consommateur final.
Chaque produit commercialisé possède **sa fiche technique complète** mise à la disposition de la clientèle sur demande auprès de notre service commercial ou administratif.

Dans la lutte contre les dépenses d'énergie nous sélectionnons en priorité les fournisseurs pouvant produire au niveau régional afin de raccourcir les distances dans le transport.

De ce fait, nous sommes en mesure d'assurer **les livraisons entre 24 et 72 heures**, avec nos propres véhicules réfrigérés, ou via des transporteurs partenaires. Le rapprochement des sites de production limite les problèmes de rupture de produits.

Notre entrepôt frigorifique permet de stocker l'ensemble des marchandises.
=> Contrôle qualitatif : température, visuel produit, agréments sanitaires, lots.
=> Contrôle quantitatif : palettisation, colisage, quantité.

Les engagements *GEPHI*

Produits certifiés **origine France** (hors veau et agneau)
Traçabilité des produits
Contrôle qualité en entrée et sortie d'entrepôt
Livraison garantie entre **24 et 72 heures**

NÉGOCE ET DISTRIBUTION DE PRODUITS FRAIS

Prestations de service

QUALITE DES PRESTATIONS

- Entrepôt frigorifique GEPHI d'une capacité totale de 300m^2, dont :
  - **3 frigos indépendants** d'une capacité de 50m^3 chacun
  - **1 espace de circulation et de préparation des commandes** de 150m^2
- Transport des produits par nos propres **véhicules frigorifiques**

- Livraisons **du lundi au vendredi**
- Délai passation des commandes :
  - **48 heures** avant jour de livraison
  - **Dépannage 24 heures** avant jour de livraison
- **En cas de rupture de produit** chez un fournisseur retenu, nous honorerons la commande avec un produit identique provenant d'un autre fournisseur

JOURS DE LIVRAISON

Les bureaux sont ouverts du **lundi au vendredi** de **8h00 à 12h00** et de **14h00 à 18h00.**

L'entrepôt est ouvert du **lundi au vendredi de 5h00 à 12h00** et le **samedi de 5h à 8h** pour les réceptions et les expéditions de marchandises.

Nous livrons sur les **Bouches-du-Rhône et les départements limitrophes** :

- Zone Marseille et Est Bouches-du-Rhône : **lundi / mercredi / jeudi**

⇨ *Marseille / Aix-en-Provence / Aubagne*

- Zone Marseille et Ouest Bouches-du-Rhône : **mardi / vendredi**

⇨ *Fos-sur-Mer / Martigues / Salon de Provence*

CONDITIONS DE LIVRAISON

- Prix franco de port **à partir de 20kg**
- **En dessous de 20kg**, des frais de livraisons seront appliqués selon les zones

Qualité & Traçabilité

CONTRÔLE QUALITE

La société GEPHI suit la **méthode HACCP** pour garantir une qualité et une hygiène optimale des produits livrés à ses clients finaux.

Chaque produit réceptionné dans nos entrepôts fait l'objet d'un **contrôle qualité rigoureux** :

- ⇨ Aspect visuel
- ⇨ Emballage des produits
- ⇨ Relevé température
- ⇨ Conformité entre le bon de livraison et la marchandise réceptionnée
  - DLC
  - N° lot de chaque produit

	Modalités de contrôle	Fréquences de contrôle	Actions correctives en cas de non-conformité
Qualité organoleptique	Contrôle visuel / odeur / toucher des emballages	Quotidienne	Rejet immédiat et émission d'une fiche de non-conformité
Qualité sanitaire	Contrôle température	Quotidienne	Rejet immédiat et émission d'une fiche de non-conformité

Tous les produits non conformes font l'objet d'un rejet immédiat et de l'envoi d'une fiche de non-conformité au fournisseur concerné.

TRACABILITE

Après la réception des marchandises dans nos entrepôts frigorifiques, nous avons mis en place un **processus de traçabilité** validé par la Direction des Services Vétérinaires pour assurer une parfaite traçabilité des produits que nous livrons à nos clients :

- ⇨ Chaque bon de livraison client indique le n° de lot des produits livrés.
- ⇨ Chaque bon de livraison présente un code unique changé quotidiennement, propre à la société GEPHI, qui permet une réactivité optimale en cas d'alerte sanitaire sur un lot livré.

Tout lot non-conforme est repris par nos services et fait l'objet, soit d'un échange sous 24h, soit d'un avoir.

En cas de **réclamation client**, la société GEPHI a mis en place une **procédure de réponse adaptée** :

1. **Emission d'une fiche d'incident à l'attention du client**
2. **En cas de non-conformité de la marchandise livrée :**

   ⇨ Récupération de la marchandise non conforme

   ⇨ Emission d'un avoir

   ⇨ Re-livraison à J+1 maximum

3. **En cas d'incident sanitaire :**

   ⇨ Emission d'une fiche d'incident fournisseur transmise dans les 2h au service qualité du fournisseur concerné, avec demande d'une autorisation de destruction de la marchandise

   ⇨ Récupération de la marchandise incriminée chez le client

   ⇨ Emission d'un avoir

   ⇨ Re-livraison à J+1 maximum

   ⇨ Transmission au client des résultats d'analyses et recommandations du fournisseur

CERTIFICATIONS

La société GEPHI est certifiée **distributeur BIO** par l'organisme CERTIPAQ BIO et référencée comme distributeur agréé auprès de l'agence BIO.

NÉGOCE ET DISTRIBUTION

GEPHI

DE PRODUITS FRAIS

Notre gamme de produits

Volaille Biologique ..... page 7

Volaille Fermière Label Rouge ..... pages 8/9/10

Volaille Certifiée ..... page 11

Volaille Bleu Blanc Cœur ..... page 12

Volaille Bien-Etre ..... page 13

Poulet ..... pages 14/15

Dinde ..... pages 16/17

Canard & Autres Volailles ..... pages 18/19

Bœuf ..... page 20/21

Veau ..... page 22

Agneau ..... page 23

Porc ..... page 24

Autres Viandes ..... page 25

Charcuterie ..... pages 26/27

Pâtes Fraîches & Quenelles ..... pages 28/29

Pommes de Terre ..... page 30

Ovoproduits ..... page 31

Produits Traiteurs/Snacking ..... page 32/33

Protéines Végétales ..... page 34

NÉGOCE ET DISTRIBUTION DE PRODUITS FRAIS

Notre gamme de produits / La Volaille

BON A SAVOIR !

*Le label **Agriculture Biologique** offre des garanties d'élevage uniques aux consommateurs : élevage des animaux au sol, dont 50% du temps en extérieur, sur des terrains herbeux garantis sans produits chimiques. Leur alimentation 100% végétale doit contenir au minimum 90% d'aliments également issus de l'agriculture biologique. Enfin, elles doivent avoir une durée de vie de 81 jours minimum.*

VOLAILLES BIOLOGIQUES

Code	Désignation	Conditionnement	Calibre	Dlc
	POULET BIO			
3400	POULET ENTIER BIO	x 4	1,5/1,8 kg	6j
	LES DECOUPES			
3402	CUISSE DE POULET BIO	s/v x 40	250/320g	8j
3403	FILET DE POULET BIO	s/v x 48	140/180g	8j
3404	HAUT DE CUISSE DE POULET BIO	s/v x 32	200/250g	8j
3405	SAUTE DE POULET BIO S/OS S/PEAU	s/v x 2,5kg	30/60g	8j
3406	ESCALOPE POULET BIO	s/v x 48	90/120g	8j
3407	PILON DE POULET BIO	s/v x 40	120/160g	8j
3409	EMINCE CUISSE POULET BIO	s/v x 5kg	15/30g	8j
	DINDE BIO			
	LES DECOUPES			
3501	ESCALOPE DE DINDE BIO	s/v x 48	80/120g	8j
3503	SAUTE DE DINDE BIO S/OS S/P	s/v x 120	30/60g	8j
	LES SAUCISSES			
3504	MERGUEZ DE VOLAILLE BIO NATURE	s/v x 84	60g	8j
3505	SAUCISSE DE VOLAILLE BIO NATURE	s/v x 84	60g	8j
	ELABORES BIO			
3550	CORDON BLEU BIO A L'EMMENTAL FONDU	s/v x 32	125g	12j
3551	NUGGETS DE POULET BIO	s/atm	20g	12j

Notre gamme de produits / La Volaille

BON A SAVOIR !

*Label le plus connu des consommateurs, le **LABEL ROUGE** suit un cahier des charges strict, commun à l'ensemble des régions de production : comme pour le label AB, la durée de vie des volailles est de 81 jours minimum. Les volailles doivent être élevée en plein air pendant une durée minimum chaque jour et leur alimentation est 100% végétaux, minéraux et vitamines.*

VOLAILLES FERMIERES LABEL ROUGE

Code	Désignation	Conditionnement	Calibre	Dlc
	POULET de BRESSE *AOP*			
2512	POULET ENTIER AOP DE BRESSE PAC	x 4	1,3/1,6 kg	7j
	POULET FERMIER de BOURGOGNE			
2513	POULET ENTIER FERMIER NOIR	x 4 / x 8	1,2/1,5 kg	7j
2513/1	POULET ENTIER FERMIER NOIR	x 4 / x 8	1,5/2,0 kg	7j
	POULET FERMIER d'ARDECHE			
2501/13	POULET ENTIER FERMIER JAUNE	x 8	1,2/1,5 kg	7j
2501/14	POULET ENTIER FERMIER JAUNE	x 8	1,5/1,8 kg	7j
2501/15	POULET ENTIER FERMIER JAUNE	x 4	+1,8 kg	7j
	POULET FERMIER de la DROME/ des CEVENNES			
2501/10	POULET ENTIER FERMIER JAUNE	x 8	1,2/1,5 kg	9j
2501/11	POULET ENTIER FERMIER JAUNE	x 6	1,5/1,8 kg	9j
2501/12	POULET ENTIER FERMIER JAUNE	x 6	+1,8 kg	9j

Volailles Label Rouge effilées disponible sur demande

Notre gamme de produits / La Volaille

VOLAILLES FERMIERES LABEL ROUGE

Code	Désignation	Conditionnement	Calibre	Dlc
	POULET FERMIER du VAL DE LOIRE			
2501/16	POULET ENTIER FERMIER JAUNE	x 4 / x 8	1,2/1,6 kg	7j
2501/17	POULET ENTIER FERMIER JAUNE	x 4 / x 8	1,6/1,8 kg	7j
2501/18	POULET ENTIER FERMIER JAUNE	x 4	+1,8 kg	7j
2502	POULET ENTIER FERMIER BLANC	x 4 / x 8	1,2/1,5 kg	7j
2502/1	POULET ENTIER FERMIER BLANC		1,5/2,0 kg	7j
	POULET FERMIER du GERS			
2501/20	POULET ENTIER FERMIER JAUNE	x 10	1,2/1,5 kg	7j
2501/21	POULET ENTIER FERMIER JAUNE	x 8	1,5/1,8 kg	7j
2501/22	POULET ENTIER FERMIER JAUNE	x 6	+1,8 kg	7j
	POULET FERMIER du PERIGORD/SUD-OUEST			
2501/7	POULET ENTIER FERMIER JAUNE	x 10	1,2/1,5 kg	7j
2501/8	POULET ENTIER FERMIER JAUNE	x 8	1,5/1,8 kg	7j
2501/9	POULET ENTIER FERMIER JAUNE	x 6	+1,8 kg	7j
	POULET FERMIER du PAYS OCCITAN			
2501/1	POULET ENTIER FERMIER JAUNE	x 10	1,2/1,5 kg	7j
2501/2	POULET ENTIER FERMIER JAUNE	x 8	1,5/1,8 kg	7j
2501/3	POULET ENTIER FERMIER JAUNE	x 6	+1,8 kg	7j

Volailles Label Rouge effilées disponible sur demande

Notre gamme de produits / La Volaille

VOLAILLES FERMIERES LABEL ROUGE

Code	Désignation	Conditionnement	Calibre	Dlc
LES DECOUPES DE POULET FERMIER *(Origines : Périgord / Ardèche / Pays de la Loire)*				
2503	SAUTE DE POULET FERMIER S/OS S/P	s/v x 2,5kg	30/50g	9j
2504	CUISSE DE POULET FERMIER BLANC OU JAUNE	s/v x 20	200/250g	9j
2505	EMINCE DE CUISSE DE POULET FERMIER	s/v x 2,5kg	20/30g	9j
2506	SUPREME DE POULET FERMIER	s/v x 20	200/260g	9j
2507	FILET DE POULET FERMIER	s/v x 40	130/150g	9j
2508	HAUT DE CUISSE DE POULET FERMIER	s/v x 40	150/200g	9j
2509	PILON DE POULET FERMIER	s/v x 40	100/150g	9j
DINDE FERMIERE *(Origine : Pays de la Loire)*				
	LES DECOUPES			
2520	SAUTE DE DINDE FERMIERE S/OS S/P	s/v x 2,5kg	50/70g	8j
2521	EMINCE HAUT CUISSE DE DINDE FERMIERE	s/v x 2,5kg	15/25g	8j
2523	ROTI FILET DE DINDE FERMIERE	s/v x 4	2kg	8j
2524	ESCALOPE DE DINDE FERMIERE	s/v x 50	70/90g	8j
2525	ESCALOPE DE DINDE FERMIERE	s/v x 50	90/110g	8j
2526	ESCALOPE DE DINDE FERMIERE	s/v x 50	110/130g	8j
PINTADE FERMIERE *(Origines : Ardèche / Pays de la Loire)*				
2540	PINTADE ENTIERE FERMIERE	x 4	1,4/1,6 kg	7j
	LES DECOUPES			
2541	CUISSE DE PINTADE FERMIERE	s/v x 40	220/260g	7j
2542	SUPREME PINTADE FERMIERE	s/v x 40	200g	7j

Notre gamme de produits / La Volaille

BON A SAVOIR !

*Il existe plusieurs types de volailles **CERTIFIEES**, les certifications répondant à différents cahiers des charges et étant soumises à la vérification d'un centre certificateur agréé. Chez GEPHI, les volailles certifiées que nous proposons ont une alimentation 100% végétaux, minéraux et vitamines, elles ont une durée de vie de 56 jours minimum (poulet) et 85 jours minimum (dinde), elles sont élevées au sol selon des pratiques respectueuses de l'animal et offrent une traçabilité complète de l'éleveur au consommateur.*

VOLAILLE CERTIFIEE

Code	Désignation	Conditionnement	Calibre	Dlc
	POULET CERTIFIÉ *(Origine : Bourgogne)*			
2402	POULET PAC CERTIFIÉ JAUNE	nu x 8	1,3/1,5kg	7j
	LES DECOUPES			
2404	CUISSE DÉJOINTÉE POULET CERTIFIÉ	s/v x 20	180/220g	10j
2403			220/240g	
2403			240/260g	
2405	HAUT DE CUISSE DE POULET CERTIFIÉ	s/v x 40	140/180g	10j
2406	PILON DE POULET CERTIFIÉ	s/v x 40	100/130g	10j
2407	FILET DE POULET CERTIFIÉ	s/v x 40	130/150g	10j
	DINDE CERTIFIEE *(Origine : Pays de la Loire)*			
	LES DECOUPES			
2420	SAUTE DE DINDE CERTIFIEE S/OS S/P	s/v x 5kg	50/80g	8j
2421/1	ESCALOPE DE DINDE CERTIFIEE	s/v x 40	70/90g	8j
2421			90/110g	
2422			110/130g	
2423			130/150g	
2424	EMINCE DE CUISSE DE DINDE CERTIFIEE	s/v x 5kg	15/25g	8j
2425	ROTI FILET DINDE CERTIFIEE	s/v x 5kg	50/80g	8j

NÉGOCE ET DISTRIBUTION DE PRODUITS FRAIS

Notre gamme de produits / La Volaille

BON A SAVOIR !

*Le label **BLEU-BLANC-CŒUR** est un nouveau standard de qualité reconnu par les Ministères de la Santé et de l'Agriculture. Il allie bien-être des animaux via une réduction de la densité des élevages et meilleure alimentation en garantissant une nourriture **sans OGM** et en y introduisant de la **graine de lin**, céréale naturellement riche en Oméga 3.*

VOLAILLE BLEU BLANC CŒUR

Code	Désignation	Conditionnement	Calibre	Dlc
	POULET			
2650	POULET BLEU BLANC CŒUR PAC BLANC	nu x 4 ou x 8	1,2/1,4kg	7j
	LES DECOUPES			
2651/1	CUISSE POULET DÉJOINTÉE BLEU BLANC CŒUR	s/v x 20	180/200g	10j
2651			200/220g	
2652	FILET DE POULET BLEU BLANC CŒUR	s/v x 40	100/120g	10j
2653		s/v x 40	120/140g	10j
2654	HAUT DE CUISSE DE POULET BLEU BLANC CŒUR	s/v x 40	130/160g	10j
2655	PILON DE POULET BLEU BLANC CŒUR	s/v x 40	80/120g	10j
2656	SAUTE DE POULET BLEU BLANC CŒUR	s/v x 2,5kg	60/80g	10j
2657	EMINCE DE POULET BLEU BLANC CŒUR	s/v x 2,5kg	20/30g	10j
2657/1	EMINCE DE POULET BLEU BLANC CŒUR MARINE	s/v x 2,5kg	20/30g	10j
2658	AIGUILLETTE DE POULET BLEU BLANC CŒUR	s/v x 2,5kg	20/30g	10j
	LES ELABORES			
2660	CHIPOLATAS DE POULET BLEU BLANC CŒUR	s/atm x 40	50g	10j
2660/1	SAUCISSE DE POULET BLEU BLANC CŒUR	s/atm x 10	120g	10j
2661	PAUPIETTE DE POULET BLEU BLANC CŒUR	s/atm x 10	150g	10j
2662	BOULETTE DE POULET NATURE BLEU BLANC CŒUR	s/atm x 42	30g env.	10j
	DINDE			
	LES DECOUPES			
1360	SAUTE DE DINDE BLEU BLANC CŒUR	s/v x 2,5kg	50/70g	10j
1361	EMINCE DE CUISSE DE DINDE BLEU BLANC CŒUR	s/v x 2,5kg	20/30g	10j
1361/1	EMINCE DE BLANQUETTE DE DINDE BLEU BLANC CŒUR	s/v x 2,5kg	20/30g	10j
1361/2	EMINCE DE FILET DE DINDE BLEU BLANC CŒUR	s/v x 2,5kg	20/30g	10j
1362	ESCALOPE DE DE DINDE BLEU BLANC CŒUR	s/v x 10	100g	10j
1362/1			120g	10j
1362/2			140g	10j
1363	FILET DE DINDE BLEU BLANC CŒUR	s/v	1,5kg	10j
1365	PAVE DE ROUGE DE DINDE BLEU BLANC CŒUR	s/vide x 10	80/100g	10j
1365/1			110/130g	
	CANARD			
	LES DECOUPES			
1001/1	SAUTE DE CANARD SS OS SS PEAU BLEU BLANC CŒUR	s/v x 2,5kg	50/80g	10j
1003/2	CUISSE DE CANARD BLEU BLANC CŒUR	s/v x 10	280/330G	10j
1004/1	FILET DE CANARD BLEU BLANC CŒUR	s/v x 10	300/350g	10j

NÉGOCE ET DISTRIBUTION DE PRODUITS FRAIS

NOUVEAUTE

Notre gamme de produits / La Volaille

BON A SAVOIR !

*Le poulet **BIEN-ETRE** est une nouvelle marque de qualité élevée dans le Sud-Ouest. Il allie bien-être des animaux via une réduction de la densité des élevages, une part plus importante de lumière naturelle et une non-utilisation des antibiotiques. Également une meilleure alimentation en garantissant une nourriture **sans OGM** et des céréales **exclusivement produites dans le Sud-Ouest de la France**.*

VOLAILLE BIEN-ETRE *(Origine : Périgord)*

Code	Désignation	Conditionnement	Calibre	Dlc
2417	POULET PAC BIEN-ETRE JAUNE	nu x 10	1,2/1,5kg	7j
2418		nu x 8	1,6/1,8kg	7j
2419	CUISSE DE POULET BIEN-ETRE JAUNE	s/v x 8	-	10j

NÉGOCE ET DISTRIBUTION DE PRODUITS FRAIS

Notre gamme de produits / La Volaille

BON A SAVOIR !

Les volailles standards et produits à base de volaille que nous vous proposons sont sélectionnés chez des fournisseurs français reconnus pour leur savoir-faire. Les volailles sont élevées au sol sur litières de paille ou de copeaux pendant un minimum de 40 jours, dans des bâtiments aux conditions d'hygiène strictement contrôlées.

POULET

Code	Désignation	Conditionnement	Calibre	Dlc
2612	POULET PAC BLANC	nu x 10	1,1/1,2kg	7j
			1,2/1,3kg	
2613	POULET PAC JAUNE	nu x 10	1,1/1,2kg	7j
			1,2/1,3kg	
	LES DECOUPES *(poulet blanc - tarifs en jaune sur demande)*			
2600	FILET POULET S/OS S/PEAU	s/v x 50	100/120g	10j
2600/1			120/140g	
2600/2			140/160g	
2600/3			180/210g	
2601/3	MANCHON DE POULET	s/v x 5kg	50/60g	7j
2604	PAUPIETTE DE POULET SS BARDE SS FICELLE **NOUVEAUTE**	s/atm x 16	130g	10j
2607	COEUR DE POULET	s/v x 5kg	-	7j
2608	FOIE DE POULET	s/v x 5kg	-	7j
2609	GESIER DE POULET	s/v x 5kg	-	7j
2611	PILON DE POULET	s/v x 40	100/130g	10j
2614	CUISSE DE POULET DÉJOINTÉE	s/v x 20	180/200g	10j
2616			200/220g	
2617			220/240g	
2619			280/300g	
2621/2	CUISSE DE POULET DEJOINTEE MARINEE TEX MEX OU PAPRIKA **NOUVEAUTE**	s/v x 20	200/240g	10j
2621	CUISSE DE POULET APD SCIEE	s/v x 20	180/220g	10j
2621/1			220/260g	
2622	HAUT DE CUISSE DE POULET	s/v x 40	130/160g	10j
2623	AIGUILLETTES DE POULET	s/v x 5kg	30/40g	10j
2623/1	AIGUILLETTES DE POULET MARINÉES THYM/CITRON **NOUVEAUTE**	s/v x 5kg	30/40g	10j
2626	EMINCE DE CUISSE DE POULET	s/v x 5kg	10/30g	10j
2626/2	EMINCE DE CUISSE DE POULET MARINÉ **NOUVEAUTE**	s/v x 5kg	10/30g	10j
2627	EMINCE DE FILET DE POULET	s/v x 5kg	15/35g	10j
2628	SUPREME DE POULET	s/v x 10	160/220G	10j
2630/2	PANE FACON MILANAISE CITRONNE **NOUVEAUTE**	s/atm x 10	100g	10j
2631	SAUTE DE CUISSE DE POULET S/OS S/PEAU	s/v x 5kg	30/60g	10j
2631/1	SAUTE DE CUISSE DE POULET S/OS S/PEAU MARINÉ **NOUVEAUTE**	s/v x 5kg	30/40g	10j
2632	SAUTE DE FILET DE POULET S/OS S/PEAU	s/v x 5kg	30/60g	10j
2637	TRANCHE DE CUISSE DE POULET S/OS S/PEAU **NOUVEAUTE**	s/v x 20	60/90g	10j
2637/1		s/v x 20	90/110g	10j
2638	CUISSE DE POULET DESOSSEE FACON "ARAIGNEE" **NOUVEAUTE**	s/v x 10	200/240g	10j

Notre gamme de produits / La Volaille

POULET

Code	Désignation	Conditionnement	Calibre	Dlc
	LES FARCIS			
2635	BALLOTINE DE POULET FARCIE *LEGUMES / MOUTARDE / MEDITERRANEENNE*	s/atm x 32	120/140g	9j
	LES PANES			
2640	CORDON BLEU DE POULET	s/v x 48	100g/125g	10j
2641	NUGGETS DE POULET	s/v x 200	20g	10j
2642	PEPITE DE POULET / Morceau de cuisse pané	s/v x 200	20g	10j
2643	AIGUILLETTES POULET PANEES	s/v x 2,4Kg	30/40g	10j
2644	TENDERS DE POULET **NOUVEAUTE**	s/v x 3,2Kg	30/40g	10j
	LES PRODUITS ROTIS ET LA CHARCUTERIE			
4008	ROTI DE POULET CUIT 100% FILET	s/v x 3	2,5kg	40j
4009	FILET ENTIER DE POULET CUIT S/PEAU	s/v x 48	130/140g	10j
4010	CUBE DE POULET CUIT NATURE	s/v x 2kg	8x8	15j
4011	EMINCE DE CUISSE DE POULET ROTI	s/v x 2kg	-	30j
4024	CUISSE POULET ROTI NATURE	s/v x 16	210g	10j
4022	MANCHON POULET RÔTI – NATURE	s/v x 4kg	60g	10j
4022/1	MANCHON POULET RÔTI – MEXICAIN	s/v x 4kg	60g	10j
4022/2	MANCHON POULET RÔTI – INDIEN	s/v x 4kg	60g	10j
4023	GRIGNOTTES POULET NATURE	s/v x 6kg	30g	10j
4027	PILON DE POULET ROTI	s/atm x 6kg	90/110g	15j
4030	BALLOTIN DE POULET MARINE CUIT **NOUVEAUTE**	s/vide x 36	160/200g	15j

NÉGOCE ET DISTRIBUTION DE PRODUITS FRAIS

Notre gamme de produits / La Volaille

DINDE

Code	Désignation		Conditionnement	Calibre	Dlc
	LES DECOUPES				
1302	BROCHETTE	ORIENTALE MARINEE	s/atm x 40	130g	8j
1302/1		KEBAB	s/atm x 40	140g	
1302/2		TEX MEX	s/atm x 40	130g	6j
1302/3		PROVENCALE	s/atm x 40	130g	6j
1304/1		PURE VIANDE	s/atm x 40	100/120g	8j
1304				130/150g	
1305/1		POIVRONS	s/atm x 40	100/120g	8j
1305				130/140g	
1309	COTELETTE DE DINDE NATURE	NOUVEAUTE	s/atm x 40	110/130g	8j
1309/1	COTELETTE DE DINDE MARINEE PAPRIKA	NOUVEAUTE			
1322	MEDAILLON DE FILET DE DINDE	NOUVEAUTE	s/atm x1,2kg	40g	8j
1315	CUISSE DE DINDE		s/v x 6kg	1,2kg	8j
1316	OSSO BUCCO DE DINDE		s/atm x 40	140/180g	8j
1317	SAUTÉ DE DINDE S/OS S/P		s/v x 10kg	60/80g	8j
1317/1				30/50g	
1317/2	SAUTÉ DE DINDE FINANCIERE			20/30g	
1318	STEAK DE DINDE		s/v x 40	140g	8j
1320	TOURNEDOS VIANDE ROUGE DE DINDE S/BARDE		s/v x 36	110/130g	8j
1321	ÉMINCÉ	HAUT DE CUISSE	s/v x 5kg	10/30g	8j
1321/2		DE FILET DE DINDE			
1321/3		BLANQUETTE DE DINDE			
1321/4	EMINCE DE CUISSE DE DINDE MARINÉ	NOUVEAUTE	s/v x 5kg	10/30g	8j
1322	FILET DE DINDE		s/v x 4	1,2kg	8j
1322	PAVE DE FILET DE DINDE	NOUVEAUTE	s/v x 40	120g	8j
1325	ESCALOPE DE DINDE		s/v x 50	90/120g	8j
1324			s/v x 40	120/150g	
1323				150/170g	
1326	RÔTI	FILET DE DINDE	s/v x 3	2kg	8j
1327		MIXTE DE DINDE			
1328	RÔTI	AUX OLIVES NOUVEAUTE	s/v x 6	750/800g	8j
1328/1		AUX CHAMPIGNONS NOUVEAUTE			
1329	SOT L'Y LAISSE DE DINDE		sv x 5kg	20/30g	8j
	LES SAUCISSES				
1310	SAUCISSE DE DINDE 100% VOLAILLE		s/v x 5kg	110g	8j
1311	CHIPOLATAS	DE DINDE NATURE SANS PORC	s/v x 5kg	50/70g	8j
1311/1		DE DINDE AUX HERBES			
1312	MERGUEZ DE VOLAILLE		s/v x 5kg	50/70g	8j

NÉGOCE ET DISTRIBUTION DE PRODUITS FRAIS

Notre gamme de produits / La Volaille

DINDE

Code	Désignation		Conditionnement	Calibre	Dlc
	LES FARCIS				
1313	PAUPIETTES DINDE SANS BARDE NATURE		s/atm x 32	120/150g	9j
1330	FARCE A LA VOLAILLE		s/v x 5kg	-	8j
	LES PANÉS				
1350	CORDON BLEU DE DINDE		s/v x 40	100g	9j
1351			s/v x 32	125g	9j
1352	ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE		s/v x 32	125g	10j
1354	NUGGETS DE DINDE		s/v x 4kg	20g	10j
1358	CROUSTILLANT DE DINDE TOMATE MOZZARELLA	**NOUVEAUTE**	s/v x 32	150g	10j
	LES CONFITS				
1356	JAMBONNETTE DE DINDE CONFITE		s/v x 24	220/240g	25j
	ELABORES CUITS DE DINDE				
4001	ROTI DE DINDE CUIT	100% FILET DINDE	s/v x 2	4,5kg	25j
4001/1		100% FILET DINDE TRANCHE	s/atm x 20	60g ou 90g	25j
4003	POITRINE DE DINDE CUITE		s/v x 2	2,8kg	40j
4005	JAMBON DE DINDE CUIT ENTIER		s/v x 6	3,10kg	50j
4005/1	JAMBON DE DINDE CUIT TRANCHE		s/v	-	
4006	CUBE DE DINDE CUIT	NATURE	s/at x 2kg	10x10x10	15j
1123	TERRINE DE VOLAILLE		s/v	1,7kg	45j
1124	MOUSSE DE FOIE DE VOLAILLE		s/v	1,7kg	45j
4017	ROULADE VOLAILLE	OLIVES	s/v x 2	3kg	40j
4028	EMINCE DE DINDE CUIT KEBAB	**NOUVEAUTE**	s/atm x 1kg	-	12j

Notre gamme de produits / La Volaille

CANARD ET AUTRES VOLAILLES

Code	Désignation		Conditionnement	Calibre	Dlc
	CANARD				
1002	CANARD PAC		x 4	2,5/3kg	7j
1011	CANETTE PAC		x 6	1,3/1,7kg	7j
	LES DECOUPES				
1000	SAUTÉ CANARD S/OS S/P		s/v x 5kg	40/60g	10j
1003	CUISSE	CANARD	s/v x 16	320/360g	10j
1009		CANETTE	s/v x 24	180/220g	
1003/1	CUISSE CANARD DE BARBARIE		s/v x 8	280/380g	10j
1004	FILET	CANARD	s/v x 16	320/360g	10j
1008		CANETTE	s/v x 24	200/220g	
1006	MANCHON CANARD		s/v x 5kg	160g	10j
1012	AIGUILLETTE CANARD		s/v x 6kg	assorti	10j
1018	TOURNEDOS FILET CANARD		s/v x 16	150g	10j
	LES CONFITS				
1019	MANCHON CANARD MAIGRE CONFIT		s/v x 48	100/150g	10j
1021	GÉSIERS CANARD CONFITS		s/v x 4kg	-	10j
1024	CUISSE CANARD CONFITE		s/v x 24	250/300g	10j
	LES GOURMETS				
1005	MAGRET DE CANARD		s/v x 10	350/450g	10j
1015	FOIE GRAS FRAIS EXTRA		s/v x 10	-	10j
1016	BLOC FOIE GRAS 30% MX		x 10	-	7j
1017	MOUSSERELLE PUR CANARD		s/v x 5,1kg	1,7kg	30j
1022	MAGRET DE CANARD FUME TRANCHÉ		s/v x 2,3kg	-	20j

Notre gamme de produits / La Volaille

CANARD ET AUTRES VOLAILLES

Code	Désignation		Conditionnement	Calibre	Dlc
	AUTRES VOLAILLES				
1600	**LAPIN**	CUISSE	s/at x 24	180/220g	10j
1601				200/250g	
1603		ENTIER	nu x 10	1,3/1,7kg	7j
1604		RÂBLE ENTIER	s/at x 4	320/380g	10j
1605		DÉCOUPE 6 MORCEAUX	s/at x 36	150/200g	10j
1606		SAUTE VRAC S/OS	s/v x 2,5kg	50/90g	10j
1606/1		SAUTÉ DE RABLE S/OS	s/v x 2,5kg	50/90g	10j
1608		GIGOLETTE	s/at x 48	120/150g	10j
1610		RÂBLE PORTION	s/at x 32	160/180g	10j
1611			s/at x 48	100/120g	
1612		EMINCE S/OS	s/v x 2,5kg	-	10j
1612/1		EMINCE S/OS A LA MOUTARDE	s/v x 2,5kg	-	10j
2001	**PINTADE**	SAUTÉ S/OS S/PEAU	s/v x 2,5kg	40/60g	10j
2005		PAC STANDARD	nu x 10	1,1/1,2kg	7j
2006		SUPRÊME	s/v x 20	160/200g	10j
2008		CUISSE	s/v x 20	180/220g	10j
2302	**COQ**	PAC	nu x 4	2,5/3kg	6j
2310		DÉCOUPE	vrac x 5kg	150/200g	6j
2303	**COQUELET**	PAC	nu x 10	500/600g	7j
2305	**POULE**	PAC	nu x 8	1,2/1,4kg	7j
2306	**CAILLE**	PAC AVEC TÊTE	nu x 10	200g	7j

NÉGOCE ET DISTRIBUTION DE PRODUITS FRAIS

Notre gamme de produits / Le Bœuf

BŒUF (Origine France)

Code	Désignation		Conditionnement	Calibre	Dlc
3300	ROTI TENDRE (TT/RTK) SOUS FILET		s/v x 1	1,5/2kg	7j
3301	ROTI MACREUSE SOUS FILET		s/v x 1	1,5/2kg	7j
3302	ALOUETTES		s/v	80/120g	7j
3303	STEAK TENDRE (TT / RTK)		s/v x 10	140/160/180g	9j
3304	FAUX-FILET TRANCHE		s/v x 5	140/160/180g	9j
3304/1	FAUX-FILET PAD		s/v	+4kg	9j
3308	SAUTE BŒUF	MAIGRE (COLLIER/BASSE CÔTE)	s/v x 2kg	60g	9j
3308/1			s/v x 2kg	40g	9j
3309	STEACK HACHE 15%		s/at x 48	80/100/125g	7j
3309/3			s/at x 32	200g	7j
3309/5	STEACK HACHE *TRADITION BOUCHERE* 15%		s/at x 24	150g	7j
3310	VIANDE HACHEE 15%		s/v x 6kg	-	7j
3311	BAVETTE	FLANCHET	s/v x 10	140/160/180g	9j
3311/1		ALOYAU	s/v x 10	140/160/180g	9j
3313	ENTRECÔTE	TRANCHEE	s/v x 10	140/160/180g	9j
3316		PAD	s/v	+2kg	9j
3314	MACREUSE PAD		s/v	+1,5/2kg	9j
3315	PALERON PAD		s/v	+1,5/2kg	9j
3317/1	CŒUR DE RUMSTEAK	TRANCHE	s/v x 10	180/200g	9j
3317		PAD	s/v	2 à 3kg	9j
3318	NOIX DE JOUE DE BŒUF ENTIERE		s/v	2 à 3kg	9j
3318/1	SAUTE NOIX DE JOUE DE BŒUF		s/v	40/60g	9j
3321/2	EMINCE	A BRAISER	s/v	15/35g	9j
3321/1		A MIJOTER (COLLIER BASSE CÔTE)	s/v x 1kg	15/35g	9j
3321/3		DE HAMPE A POELER	s/v x 2kg	15/35g	9j
3322	PAVE MARINE **NOUVEAUTE**		s/at x 24	180g	9j
3323	HACHE TARTARE 5%		s/at x 8	180g	7j
3324	TARTARE *AUX COUTEAUX* CHAROLAIS		s/at x 8	180g	7j
3325	BOURGUIGNON PALERON		s/v x 2kg	60g	7j
3327	FILET PAD		s/v	+1,5/2kg	9j
3327/1	TOURNEDOS FILET TRANCHE		s/v x10	160/180/200g	9j
3328	BOULETTES		barquette x 15	25g	6j
3390	ROGNONS		s/v	-	9j
3391	FOIE BŒUF TRANCHE		s/v x 5	200g	9j

Notre gamme de produits / Le Bœuf

BŒUF (Origine France)

BŒUF LABEL ROUGE (ORIGINE France)

3321/4	EMINCE BŒUF LABEL ROUGE A MIJOTER	NOUVEAUTE	s/v x 2kg	20/30g	9j
3300/2	ROTI BŒUF TT/RTK LABEL ROUGE	NOUVEAUTE	s/v x 1	2kg	9j
3303/4	STEAK TENDRE TT/RTK LABEL ROUGE	NOUVEAUTE	s/v x 10	140g	9j
3305	SAUTE BŒUF MAIGRE LABEL ROUGE	NOUVEAUTE	s/v x 2kg	60/80g	9j

BŒUF BIO

3301/1	ROTI DE BŒUF BIO (TT/RTI	NOUVEAUTE	s/v	50g	9j
3303/5	STEAK TENDRE BIO (TT/RTK)	NOUVEAUTE	s/v x 10	130g	9j
3307	SAUTE DE BŒUF BIO		s/v	50g	9j
3309/4	STEACK HACHE BIO		s/at x 30	100/125/150g	7j
3310/1	VIANDE HACHEE BIO 20%		s/v x 6kg	-	7j
3321	EMINCE DE BŒUF A BRAISER BIO		s/v x 2kg	15/35g	9j

Notre gamme de produits / Le Veau

VEAU (ORIGINE UE)

Tarifs veau origine France sur demande

Code	Désignation		Conditionnement	Calibre	Dlc
3326	PAUPIETTE VEAU		s/v	130g	9j
3329	FOIE DE VEAU	TRANCHE	s/v	-	9j
3329/1		ENTIER	s/v	-	9j
3330	NOIX VEAU PATISSIERE SP		s/v	-	9j
3331	ROTI VEAU EPAULE	SS OS	s/v	2kg	9j
3332	SAUTE VEAU EPAULE B/C SS OS		s/v	40/80g	9j
3333	BLANQUETTE POITRINE		s/v	60g	9j
3334/1	COTE DE VEAU		s/v	160/180/200g	9j
3335	EPAULE VEAU SP		s/v	-	9j
3336	EMINCE VEAU		s/v	-	9j
3336/1	HACHE DE VEAU	NOUVEAUTE	s/v	400g	9j
3336/3	BOULETTE DE VEAU	NOUVEAUTE	s/v	30g	9j
3336/4	FARCE DE VEAU	NOUVEAUTE	s/v	1,2kg	9j
3337	OSSO BUCCO VEAU		s/v	200g	9j
3337/1	ESCALOPE VEAU MILANAISE	NOUVEAUTE	s/v	110/130g	9j
3339	ESCALOPE VEAU (CUISSEAU)		s/v	120/140/160g	9j

VEAU LABEL ROUGE (ORIGINE France / IGP AVEYRON ou SEGALA)

3339/3	ESCALOPE VEAU	NOUVEAUTE	s/v x 10	140g	9j
3331/3	ROTI VEAU EPAULE/BAS CARRE	NOUVEAUTE	s/v x 1	2kg	9j
3332/6	SAUTE VEAU EPAULE	NOUVEAUTE	s/v x 2kg	60/80g	9j

VEAU BIO (ORIGINE France)

3332/4	SAUTE DE VEAU BIO (EPAULE/BAS CARRE)	NOUVEAUTE	s/v	40/80g	9j
3331/2	ROTI VEAU BIO (BAS CARRE/EPAULE)	NOUVEAUTE	s/v	1,5kg	9j
3338/3	ESCALOPE VEAU BIO (NOIX/QUASI)	NOUVEAUTE	s/v x 10	130g	9j
3337/2	OSSO BUCCO VEAU BIO	NOUVEAUTE	s/v	180/200g	9j

Notre gamme de produits / L'Agneau

AGNEAU (ORIGINE UE)

Tarifs agneau origine France sur demande

Code	Désignation	Conditionnement	Calibre	Dlc
3340	SAUTE BROUTARD AVEC OS	s/v	60/80g	9
3341	SAUTE BROUTARD SS OS	s/v	60/80g	9j
3341/1	SAUTE/NAVARIN AGNEAU SS OS	s/v	60/80g	9j
3342	NAVARIN AGNEAU AVEC OS (COLLIER)	s/v	60/80g	9j
3343	GIGOT AGNEAU SS OS FICELE	s/v	1,8kg	9j
3344	CÔTE AGNEAU	s/v x 10	100/130g	9j
3344/1	CARRE AGNEAU 13 COTES	s/v	600g	9j
3345	EPAULE AGNEAU SS OS	s/v	0,8/1,2kg	9j
3346	SOURIS AGNEAU	s/v	-	9j

AGNEAU BIO (ORIGINE France)

3340/1	SAUTE BREBIS BIO	NOUVEAUTE	s/v	60/80g	9j
3347/3	SAUTE AGNEAU BIO	NOUVEAUTE	s/v	60/80g	9j
3343/5	GIGOT AGNEAU BIO SS OS	NOUVEAUTE	s/v	1,6kg	9j
3346/1	GIGOT AGNEAU BIO TRANCHE	NOUVEAUTE	s/v x10	130g	9j

Notre gamme de produits / Le Porc

PORC

PORC (ORIGINE France)

3350	ROTI PORC	ECHINE	s/v x 1	2kg	9j
3351		CARRE FILET	s/v x 1	2kg	9j
3352	COTE PORC 1ERE FILET		s/v x 10	130/180g	9j
3353	COTE PORC ECHINE		s/v x 10	130/180g	9j
3355	SAUTE PORC		s/v x 2kg	40/80g	9j
3356	FILET MIGNON		s/v x 10	300/400g	9j
3357	ESCALOPE PORC ECHINE		s/v x 10	110/130g	9j
3358	EMINCE PORC		s/v x 2Kg	20/30g	9j
3368/1	TRAVERS DE PORC ENTIER		s/v x 1	3/4kg	9j

PORC *DE MONTAGNE* (ORIGINE Locale - *ALPES DE HAUTE PROVENCE*)

3350/3	ROTI PORC ECHINE *DUO D'ALBION*	NOUVEAUTE	s/v x 1	2kg	9j
3351/1	ROTI PORC FILET *DUO D'ALBION*	NOUVEAUTE	s/v x 1	2kg	9j
3352/2	COTE PORC FILET *DUO D'ALBION*	NOUVEAUTE	s/v x 10	130/180g	9j
3353/2	COTE PORC ECHINE *DUO D'ALBION*	NOUVEAUTE	s/v x 10	130/180g	9j
3355/3	SAUTE PORC *DUO D'ALBION*	NOUVEAUTE	s/v x 2kg	40/80g	9j

PORC LABEL ROUGE (ORIGINE France)

3350/5	ROTI PORC LONGE	NOUVEAUTE	s/v x 1	2kg	9j
3357/5	ESCALOPE PORC LONGE	NOUVEAUTE	s/v x 10	140g	9j
3358/2	EMINCE PORC	NOUVEAUTE	s/v x 2kg	20/30g	9j
3353/3	COTE PORC ECHINE	NOUVEAUTE	s/v x 10	140/160g	9j
3355/4	SAUTE PORC EPAULE	NOUVEAUTE	s/v x 2kg	60/80g	9j

PORC BIO (ORIGINE France)

3350/2	ROTI PORC LONGE BIO	s/v x 1	2kg	9j
3350/6	ROTI PORC EPAULE BIO	s/v x 1	2kg	9j
3352/1	COTE PORC 1ERE/FILET BIO	s/v x 10	130/170g	9j
3353/4	COTE PORC ECHINE BIO	s/v x 10	130/170g	9j
3355/2	SAUTE PORC BIO	s/v x 5kg	40/60g	9j

Notre gamme de produits / Les Autres Viandes

AUTRES VIANDES

Code	Désignation		Conditionnement	Calibre	Dlc
TAUREAU (ORIGINE France)					
3320/2	GARDIANNE TAUREAU	AOP CAMARGUE	s/v	60/80g	9j
3320		Origine France			
VIANDES CUITES					
3373	ROTI BŒUF CUIT (MACREUSE)		s/v	1,8/2,5kg	13j
3373/1	ROTI BŒUF CUIT TRANCHE		s/v	-	13j
3374	RÔTI EPAULE VEAU CUIT		s/v	1,8/2,2kg	13j
3374/1	RÔTI POITRINE VEAU FARCI AUX OLIVES CUIT		s/v	1,8/2,2kg	13j
3375	GIGOT AGNEAU CUIT		s/v	0,9/1,2kg	13j
3375/1	ROTI AGNEAU FARCI AUX HERBES CUIT		s/v	1,8/2,2kg	13j
3376	RÔTI PORC FILET CUIT		s/v	1,6/1,8kg	13j
3376/1	RÔTI PORC FILET CUIT TRANCHE		s/v	-	13j
VIANDES CUITES LABEL ROUGE (ORIGINE France)					
3373/2	ROTI BŒUF CUIT LABEL ROUGE	NOUVEAUTE	s/v	2kg	13j
3374/2	RÔTI VEAU CUIT LABEL ROUGE	NOUVEAUTE	s/v	2kg	13j
3376/3	RÔTI PORC CUIT LABEL ROUGE	NOUVEAUTE	s/v	2kg	13j
GIBIERS : CERF / CHEVREUIL / SANGLIER / …					
Disponibles sur demande et selon quantités					

NÉGOCE ET DISTRIBUTION DE PRODUITS FRAIS

Notre gamme de produits / La Charcuterie

CHARCUTERIE

Code	Désignation	Conditionnement	Calibre	Dlc
	PRODUITS FRAIS			
1100	CHAIR A SAUCISSE	s:v	-	10j
1103	MERGUEZ BŒUF/MOUTON	s/v	50/70g	10j
1104	SAUCISSE FUMEE	s/v	120g	10j
1105	SAUCISSE DE MÉNAGE 70% MAIGRE PORC	s/v	120g	10j
1105/1	SAUCISSE DE TOULOUSE	s/v	120g	10j
1106	SAUCISSE CAMARGUAISE	s/v	120g	15j
1107	CHIPOLATA 60% MAIGRE PORC	s/v	50/70g	10j
1108	CHIPOLATA AUX HERBES PROVENCE	s/v	50/70g	10j
1110	ANDOUILLETTE PROVENCALE	s/v	130g	10j
1110/1	ANDOUILLETTE TRADITIONNELLE	s/v	130g	10j
1110/2	ANDOUILLETTE PANEE	s/v	130g	10j
1118	DES LARDONS NATURES	s/v	-	10j
1118/1	DES LARDONS FUMES	s/v	-	10j
1310/1	SAUCISSE ITALIENNE A GRILLER	s/v	120g	10j
	PRODUITS CUITS			
1101	ÉPAULE CUITE DD	s/v	5kg	60j
1102	JAMBON CUIT SUPÉRIEUR DD	s/v	6,7kg	60j
1102/1	JAMBON CUIT SUPÉRIEUR TRANCHE	s/v x 10	40g	60j
1102/3	DES DE JAMBON CUIT	s/v	-	10j
1102/4	JAMBON CUIT A GRILLER	s/v	120g	10j
1102/5	JAMBON ROTI AUX HERBES	s/v	-	10j
1102/6	JAMBONNEAU SS OS	s/v	400/500g	10j
1109	PATE EN CROUTE RICHELIEU	s/v	2,5kg	12j
1109/1	PATE EN CROUTE RICHELIEU TRANCHE	s/v x 20	80g	12j
1111	BOUDIN DE CAMPAGNE AUX OIGNONS	s/v	100g	18j
1114	JAMBON CUIT AVEC SON OS	s/v	7,5kg	30j
1115	PATE DE CAMPAGNE SUPERIEUR	s/v	1,5kg	30j
1116	PATE DE FOIE SUPERIEUR	s/v	2,1kg	30j
1117	FIGATELLI CORSE	-		10j
1121	SAUCISSE DE FRANCFORT	s/v x 20	50g	30j
1122	SAUCISSE DE MORTEAU IGP	s/v x 12	140g	30j
1128	CHORIZO CULAR	s/v	-	60j
1128/1	CHORIZO TRANCHE	s/v	-	60j
1128/2	CHORIZO DOUX	s/v	225g	60j
1130	MORTADELLE PISTACHEE	s/v	3,5kg	60j
1133	CERVELA/SAUCISSON A L'AIL	s/v	-	30j
1138	FROMAGE DE TÊTE	s/v	5,5kg	18j
	PRODUITS SECS			
1112	ROSETTE SUPERIEURE	-	3kg	45j
1112/1	ROSETTE SUPERIEURE TRANCHEE	s/v x 50	10g	45j
1119	SAUCISSON SEC PUR PORC	-	1kg	45j
1125	JAMBON SEC	-	5kg	45j
1125/1	JAMBON SEC TRANCHE	s/v x 20	1,5/2kg	45j
1131	COPPA ITALIENNE S/FILET	-	1,5/2kg	45j
1132	PANCETTA ITALIENNE S/FILET	-	1,5/2kg	45j

Notre gamme de produits / La Charcuterie

BON A SAVOIR !

Née de la passion et de l'imagination de deux bouchers marseillais, la Saucisse de Marseille© se distingue par sa recette unique aux accents locaux : avec de l'anis étoilée, quelques graines de fenouil ou encore une pointe de tapenade, toutes les saveurs du sud se mêlent à la perfection dans ces produits au goût authentique !

CHARCUTERIE

Code	Désignation	Conditionnement	Calibre	Dlc
	LASAUCISSE DE MARSEILLE©			
1139	LA VERITABLE SAUCISSE DE MARSEILLE	s/v x 25	100/120g	10j
1140	LE PATE DE MARSEILLE	s/v x 3kg	3kg	30j
1143	LA ROSETTE DE MARSEILLE	x 1	-	45j
1144	LE SAUCISSON SEC MARSEILLAIS	x 10	250/350g	45j
1145	LA SAUCISSE SECHE DE MARSEILLE	x 10	200/300g	45j
	CHARCUTERIE BIO			
1103/2	MERGUEZ BŒUF BIO	s/v x 20	50/60g	10j
1105/2	SAUCISSE DE TOULOUSE BIO	s/v x 10	120g	10j
1107/2	CHIPOLATAS PUR PORC BIO	s/v x 40	50/60g	10j

NÉGOCE ET DISTRIBUTION DE PRODUITS FRAIS

Notre gamme de produits / Les Pâtes Fraîches

BON A SAVOIR !

Toutes nos pâtes fraîches sont issues d'une production régionale

PÂTES FRAÎCHES

Code	Désignation		Conditionnement	Calibre	Dlc
1902	CAPPELLETI	VIANDE SANS PORC	s/v x 5kg		19j
1902/1		RICOTTA EPINARDS	s/v x 5kg		19j
1902/2		CHEVRE TOMATE	s/v x 6kg		19j
1903	GNOCCHI	PDT	s/v x 5kg		58j
1904		SEMOULE	s/v x 5kg		58j
1905	PANISSE		s/v x 5kg	rouleau 500g	19j
1906	FEUILLES A LASAGNES			30/25cm	8j
1907	POLENTA		s/v x 5kg	rouleau	19j
1908	RAVIOLI	VIANDE SANS PORC	s/v x 5kg		19j
1908/1		VIANDE A LA DAUBE PROVENCALE	s/v x 5kg		19j
1909		JAMBON	s/v x 5kg		19j
1909/1		RICOTTA/JAMBON	s/v x 5kg		19j
1909/2		RICOTTA/EPINARDS	s/v x 5kg		19j
1914		4 FROMAGES	s/v x 5kg		19j
1914/1		BROUSSE/RICOTTA	s/v x 5kg		19j
1914/4		PESTO/MOZZARELLA	s/v x 5kg		19j
1914/5		SAUMON	s/v x 5kg		19j
1914/6		GIROLLES PERSILLEES	s/v x 5kg		19j
1915		VOLAILLE	s/v x 5kg		19j
1915/1		CEPES	s/v x 5kg		19j
1915/2		BASILIC	s/v x 5kg		19j
1915/2		PISTOU	s/v x 5kg		19j
1915/2		GORGONZOLA	s/v x 5kg		19j
1910	TAGLIATELLE		s/v x 5kg		19j
1912	CANNELLONI	VIANDE SANS PORC	plateau x 1kg		10j
1918	RAVIOLES DU DAUPHINE *IGP*		s/v x 5kg		19j
1919	PENNE RIGATE		s/v x 5kg		19j
1920	FUSILLI		s/v x 5kg		19j
1920/1	FUSILLIS TRICOLORES (NATURE/EPINARD/TOMATE)		s/v x 5kg		19j
1925	SOLEIL BROUSSE BASILIC		s/v x 5kg		19j

PRODUITS BIO

	PATES FRAICHES				
1900/1	SPAGHETTIS BIO	NOUVEAUTE	s/v x 6kg		14j
1919/1	PENNE RIGATE BIO	NOUVEAUTE	s/v x 6kg		14j
1920/1	FUSILLI BIO	NOUVEAUTE	s/v x 6kg		14j
1922	TAGLIATELLE BIO		s/v x 6kg		14j
1923	RAVIOLI FRAIS AU BŒUF BIO		s/v x 6kg		14j
1924	MINI-RAVIOLI JAMBON FROMAGE BIO		s/v x 6kg		14j
1926	RAVIOLI FROMAGE BIO	NOUVEAUTE	s/v x 6kg		14j
1927/1	FETTUCCINIS BIO	NOUVEAUTE	s/v x 6kg		14j
1928	RAVIOLI LEGUMES BIO	NOUVEAUTE	s/v x 6kg		14j

Notre gamme de produits / Les Pâtes Fraîches

QUENELLES

Code	Désignation	Conditionnement	Calibre	Dlc
2701	QUENELLES BROCHET	s/v x 25	40g	20j
2702		s/v x 20	80g	20j
2701/1		s/v x 16	120g	20j
2703	QUENELLES NATURE	s/v x 25	40g	20j
2704		s/v x 20	80g	20j
2708		s/v x 10	120g	20j
2706	QUENELLES VOLAILLE	s/v x 25	40g	20j
2707		s/v x 20	80g	20j
2709		s/v x 16	120g	20j

	QUENELLES			
2703/1	QUENELLES NATURES VEGETALES BIO	s/v x 25	40g	20j
2703/2	QUENELLES NATURES VEGETALES BIO	s/v x 16	70g	12j

Notre gamme de produits / Les Pommes de Terre

POMMES DE TERRE

Code	Désignation	Conditionnement	Calibre	Dlc
	POMMES DE TERRE (pré-cuites / sans conservateur)			
2201	FRITES FRAÎCHES sans huile DE PALME	s/v x 10kg	7/7	19j
2202			10/10	19j
2208	FRITES FRAÎCHES *STEACK HOUSE*		10/20	19j
2204	POMMES DE TERRE CUBES		15/15	58j
2205	POMMES DE TERRE LAMELLES		-	58j
2203	POMMES DE TERRE PARISIENNES		28/40	58j
2207	POMMES DE TERRE RONDES MOYENNES		38/45	58j
2209	POMMES DE TERRE QUARTIERS AVEC OU SANS PEAU		-	58j
2211	GRATIN DAUPHINOIS		-	58j
	PRODUITS BIO			
	POMMES DE TERRE			
2214	POMMES DE TERRE PARISIENNES BIO	s/v x 10kg	28/40	58j
2206	POMMES DE TERRE CUBES BIO	s/v x 10kg	15/15	58j

Notre gamme de produits / Les Ovoproduits

ŒUFS / OVOPRODUITS

Code	Désignation		Conditionnement	Calibre	Dlc
					dlc à date de fabrication
1831	OMELETTES	NATURE	s/v x 48	70g	28j
1811				90g	28j
1812				135g	28j
1832		FROMAGE	s/v x 48	70g	28j
1813				90g	28j
1814				135g	28j
1833		BACON DE VOLAILLE	s/v x 48	70g	28j
1810				90g	28j
1815				135g	28j
1834		CHAMPIGNONS	s/v x 48	70g	28j
1824				90g	28j
1818				135g	28j
1835		FINES-HERBES	s/v x 48	70g	28j
1823				90g	28j
1819				135g	28j
1836		OIGNONS	s/v x 48	70g	28j
1837				90g	28j
1838				135g	28j
1842		PARMENTIER	s/v x 48	70g	28j
1843				90g	28j
1844				135g	28j
1816	ŒUFS DURS	ECALES	seau x 75	43/53g	35j
1817			seau x 150		35j
1821			s/v x 120		35j
1806	ŒUFS LIQUIDES	ENTIER	12 kg	2kg	35j
1807			15 kg	5kg	35j
1808		BLANC	6 kg	1kg	35j
1809		JAUNE	6 kg	1kg	35j
1820	ŒUFS POCHÉS		seau x 75	43/53	35j
1822			s/v x 48		35j
1825	ŒUFS BROUILLÉS		barquette x 1kg	1kg	35j
1826	ŒUFS AU PLAT coupelle x 2		36 barquettes		28j
1847	ŒUFS CUITS FACON COQUE		x 24		30j
1802/180	ŒUF COQUILLE MOYEN		x 180	43/53	28j
1802/360			x 360		28j
1803	ŒUF COQUILLE PLEIN AIR		x 180	-	28j

PRODUITS BIO

1828	ŒUF LIQUIDE ENTIER	5kg		18j
1829		1kg		28j
1830	ŒUF DUR ECALE	s/v x 120		35j
1801	ŒUF COQUILLE	x 180		30j
1850	OMELETTES NATURE	s/v x 48	70g	28j
1851			90g	28j
1852			135g	28j

NÉGOCE ET DISTRIBUTION DE PRODUITS FRAIS

NOUVEAUTE

Notre gamme de produits / Les Produits Traiteurs-Snacking

BON A SAVOIR !

Pour cette gamme, nous avons sélectionné des fournisseurs français reconnus dans l'élaboration de plats cuisinés. Avec eux, nous avons choisi pour vous des produits qui allient le goût, la qualité des ingrédients et évidemment, la praticité de production.

PRODUITS TRAITEURS / SNACKING

Code	Désignation	Conditionnement	Portion	Dlc
	SALADES TRAITEURS			
3900	TABOULE NATURE	s/vide x2,5kg	-	12j
3900/1	TABOULE ORIENTAL	s/vide x2,5kg	-	12j
3901	CAROTTES RAPEES	s/vide x2,5kg	-	12j
3902	CELERI REMOULADE	s/vide x2,5kg	-	12j
3903	SALADE COLESLAW	s/vide x2,5kg	-	12j
3904	SALADE RIZ A LA NICOISE	s/vide x2,5kg	-	12j
3905	MACEDOINE 5 LEGUMES	s/vide x2,5kg	-	12j
3906	SALADE DE MUSEAU	s/vide x2,5kg	-	12j
3907	SALADE LENTILLES	s/vide x2,5kg	-	12j
3908	SALADE PIEMONTAISE ŒUFS	s/vide x2,5kg	-	12j
3909	SALADE CHAMPIGNONS A LA GRECQUE	s/vide x2,5kg	-	12j
	PLATS CUISINES			
	POULET			
4100	POULET BASQUAISE	s/v x 8 (portions)	320g	12j
4101	FRICASSEE DE POULET AUX HERBES DE PROVENCE	s/v x 8	290g	12j
4102	AIGUILLETTE DE POULET A LA NORMANDE	s/v x 10	185g	12j
	DINDE			
4120	OSSO BUCCO DE DINDE ET SA SAUCE TOMATE	s/v x 8	280g	12j
	CANARD			
4140	SAUTE DE CANARD AU POIVRE VERT	s/v x 10	220g	12j
	BŒUF NOUVEAUTE			
4150	BOULETTES DE BŒUF A LA MILANAISE	s/v x 10	240g	12j
4151	BŒUF BOURGUIGNON	s/v x 10	240g	12j
	VEAU NOUVEAUTE			
4160	BLANQUETTE DE VEAU	s/v x 9	240g	12j
	AGNEAU NOUVEAUTE			
4170	NAVARIN D'AGNEAU	s/v x 10	280g	12j
4170	SOURIS D'AGNEAU DE 7H GOUSSES D'AIL ET ROMARIN	s/v x 6	300/400g	12j
	PORC NOUVEAUTE			
4180	COLOMBO DE PORC	s/v x 10	215g	12j
4181	CIVET DE PORC AUX OLIVES VERTES	s/v x 9	230g	12j
4182	SAUTE DE PORC MOUTARDE A L'ANCIENNE	s/v x 9	240g	12j

NÉGOCE ET DISTRIBUTION DE PRODUITS FRAIS

NOUVEAUTE

Notre gamme de produits / Les Produits Traiteurs-Snacking

PRODUITS TRAITEURS / SNACKING

SANDWICHES & BURGERS

	SANDWICHES			
4200	CLUB POULET RÔTI MAYONNAISE x2	s/atm x8	125g	7j
4201	CLUB POULET RÔTI CRUDITES x2	s/atm x8	145g	7j
4203	MAXI CLUB POULET CRUDITES x2	s/atm x6	200g	7j
4204	PAIN POLAIRE POULET A l'INDIENNE x2	s/atm x8	140g	7j
4205	PAIN BAGUETTE POULET TOMATE ŒUF x1	s/atm x6	160g	7j
4206	PAIN VIENNOIS POULET CORNICHON MAYONNAISE x1	s/atm x6	160g	7j
4207	BAGEL POULET LEGUMES GRILLES x1	s/atm x4	145g	7j
4209	CLUB TOMATE ŒUF MIMOSA x2	s/atm x8	125g	7j
4210	CLUB THON TOMATE MAYONNAISE x2	s/atm x8	120g	7j
4211	MAXI CLUB THON CRUDITES OEUF MAYONNAISE x2	s/atm x8	200g	7j
4212	CLUB JAMBON DE PARIS CHEDDAR x2	s/atm x8	130g	7j
4213	CLUB JAMBON DE PARIS BEURRE x2	s/atm x8	125g	7j
4214	MAXI CLUB JAMBON EMMENTAL CRUDITES x2	s/atm x8	200g	7j
4215	PAIN BAGUETTE JAMBON EMMENTAL TOMATE MAYONNAISE x1	s/atm x6	165g	7j
4216	PAIN VIENNOIS JAMBON EMMENTAL MAYONNAISE x1	s/atm x6	160g	7j
	BURGERS			
4230	CHEESE BURGER	x12	145g	7j
4231	MAXI CHEESE BURGER	x8	220g	7j
4232	HOT DOG MOUTARDE OU KETCHUP	x12	120g	7j

NEMS & BEIGNETS

1701	MINI NEM PORC 30g + SAUCE NUOC MAM 2x20g	s/atm x64	30g	15j
1702	NEM PORC 65g + SAUCE NUOC MAM 2x20g	s/atm x32	65g	15j
1703	MINI NEM POULET 30g + SAUCE NUOC MAM 2x20g	s/atm x64	30g	15j
1704	NEM POULET 65g + SAUCE NUOC MAM 2x20g	s/atm x32	65g	15j
1706	MINI NEM CREVETTE/CRABE 30g + SAUCE NUOC MAM 2x20g	s/atm x64	30g	15j
1707	NEM CREVETTE/CRABE 65g + SAUCE NUOC MAM 2x20g	s/atm x32	65g	15j
1708	BEIGNET CREVETTE 20g + SAUCE AIGRE DOUCE 20g	s/atm x36	20g	15j
1709	MINI NEM LEGUMES 30g + SAUCE AIGRE DOUCE 2x20g	s/atm x64	30g	15j

VERITABLES GALETTES & CREPES BRETONNES

1750	GALETTE ŒUF EMMENTAL	s/atm x12	140g	9j
1751	GALETTE JAMBON EMMENTAL	s/atm x12	140g	9j
1752	GALETTE LARDONS CHAMPIGNONS EMMENTAL	s/atm x12	140g	9j
1753	GALETTE POULET CHAMPIGNONS	s/atm x12	140g	9j
1753	GALETTE SAUMON	s/atm x12	140g	9j
1760	CREPE CHOCOLAT	s/atm x30	60g	9j
1761	CREPE FRAISE	s/atm x30	60g	9j

NB : sur cette nouvelle gamme, des minimums de commandes et un délai d'1 semaine sont demandés

NÉGOCE ET DISTRIBUTION DE PRODUITS FRAIS

NOUVEAUTE

Notre gamme de produits / Les Protéines Végétales

BON A SAVOIR !

*Nouveauté dans notre catalogue, cette gamme de **Protéines Végétales** est issue d'une production régionale (Alpes de Haute Provence) chez un producteur spécialisé qui nous garantit des produits frais, sans OGM et certifiés **Agriculture Biologique**. Ces produits sont une alternative aux protéines animales et permettent de répondre aux attentes des consommateurs sensibles à l'éthique et au végan.*

PROTEINES VEGETALES BIO

Code	Désignation	Conditionnement	Calibre	Dlc
	HACHES & STEAKS BIO			
4400	HACHE VEGETAL NATURE	s/v x 2kg	-	15j
4401	HACHE VEGETAL BOLOGNAISE	s/v x 2kg	-	15j
4401/1	HACHE VEGETAL TEX MEX	s/v x 2kg	-	15j
4403	STEAK VEGETAL NATURE	s/v x 2kg	90g	15j
4404	STEAK VEGETAL TOMATES/OIGNONS	s/v x 2kg	90g	15j
	GALETTES BIO			
4403	GALETTE LEGUMINEUSE Lentilles/Riz/Emmental	s/v x 2kg	90g	15j
4403/1	GALETTE LEGUMINEUSE Pois Chiche	s/v x 2kg	90g	15j
4404	GALETTE TOFU Aubergines/Parmesan	s/v x 2kg	90g	15j
4404/1	GALETTE TOFU Provençale	s/v x 2kg	90g	15j
4404/2	GALETTE TOFU Epinards/Fromage	s/v x 2kg	90g	15j
4404/3	GALETTE TOFU Indienne	s/v x 2kg	90g	15j

NB : sur cette nouvelle gamme, des minimums de commandes et un délai d'1 semaine sont demandés