

OFFRE VALABLE
JUSQU'AU
30 SEPTEMBRE
2022



SPÉCIAL BARBECUE

PRÉPARÉ DANS NOTRE
ATELIER



- 40 chipolatas traditionnelles* Le Kg : **8€90**
- 40 merguez traditionnelles* Le Kg : **8€90**
- 40 chipolatas aux herbes traditionnelles* Le Kg : **8€90**
- 50 chipolatas..... Le Kg : **8€30**
- 50 chipolatas aux herbes Le Kg : **8€30**
- 50 merguez Le Kg : **8€30**
- 25 chipolatas + 25 merguez..... Le Kg : **8€30**
- 25 merguez
+ 25 chipolatas aux herbres..... Le Kg : **8€30**
- 25 chipolatas
+ 25 chipolatas aux herbes..... Le Kg : **8€30**
- 25 saucisses blanches de veau (sous vide)..... Le Kg : **9€35**
- 7 côtes de porc
+ 15 chipolatas + 15 merguez Le Kg : **7€65**
- 12 brochettes de boeuf
+ 15 chipolatas + 15 merguez Le Kg : **10€95**
- 12 brochettes de porc
+ 15 chipolatas + 15 merguez Le Kg : **9€90**
- 12 brochettes de dinde
+ 15 chipolatas + 15 merguez Le Kg : **9€35**
- Assortiment 10 brochettes de bœuf
+ 10 brochettes de porc
+ 10 brochettes de dinde Le Kg : **13€85**
- 25 chipolatas natures + 25 espelettes Le Kg : **9€95**
- 25 merguez + 25 chipolatas thym citron Le Kg : **9€95**
- 25 chipolatas + 25 méditerranéennes..... Le Kg : **9€95**
- 5 cuisses de poulet épicées + 15 chipolatas
+ 15 merguez..... Le Kg : **7€55**

* En chapelets, poids unitaire plus important



QUI SOMMES-NOUS ?

Découvrez l'Atelier de Gustave, un atelier entièrement dédié à la découpe de la viande. Installée à Rumilly depuis 2008, notre équipe de 60 personnes sélectionne, découpe et conditionne une viande à la traçabilité garantie et vous offre la meilleure qualité et la plus grande fraîcheur.

COMMENT ÇA MARCHE ?

1 COMMANDEZ VOTRE VIANDE

de 9h à 17h du lundi au vendredide 9h à 10h30 le samedi



04 50 10 65 00

(en caissette de 3 kg environ)

2 RETIREZ VOTRE COMMANDE

48H APRÈS

à l'accueil Horaire défini lors de la commande

de 14h à 17h le lundi
de 9h à 17h du mardi au vendredi
de 8h à 10h30 le samedi



3 RÉGLEZ SUR PLACE

par CB ou par chèque.



VIANDE D'ORIGINE
**100 %
FRANÇAISE**

DÉCOUPÉE ET
CONDITIONNÉE
**DANS NOTRE
ATELIER**



RETRAIT
SUR PLACE

ATELIER DÉCOUPE DE VIANDE ZA DE BALVAY - RUMILLY SUD
43 Avenue Arcalod - 74150 RUMILLY - Tél. : 04 50 10 65 00

Suivez-nous sur



Texte : 04 50 52 28 59 - © Texte : © Fotolia.com - © Tailard / Photocuisine - Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière. www.mangerbouger.fr. Ne pas jeter sur la voie publique.



**VENTE
DIRECTE**
VIANDES DE QUALITÉ AU MEILLEUR PRIX



**SPÉCIAL
BARBECUE**



**Nouveau ! Vous pouvez passer
votre commande directement sur
atelierdegustave.fr**

PORTES OUVERTES LUNDI 18 AVRIL 2022 DE 9H À 12H00

VISITE GUIDÉE • PRÉSENTATION DE LA GAMME • CONSEILS

**OFFRE
SPÉCIALE UN ASSORTIMENT CHIPOLATAS/MERGUEZ OFFERT***

pour toute commande passée ou retirée LE 18/04/22 * Offre limitée à une seule caissette par foyer, dans la limite des stocks disponibles.

À CHAQUE RECETTE SA CAISSETTE !

Pour vos barbecues, faites la différence avec **NOS PIÈCES DE VIANDE 100 % D'ORIGINE FRANÇAISE !** Découpées et travaillées sur place par nos bouchers, elles vont vous faire fondre de plaisir. Notre viande de bœuf est notamment sélectionnée parmi les meilleures races dont la Charolaise ou la Limousine.



LE VEAU - 3kg minimum

100 % Veau des Frères Devon élevé en région Rhône-Alpes

- Rôti épaule 1,5 kg + 10 côtes** Le Kg : **14€90**
- Blanquette 1,5 kg + 12 escalopes*** Le Kg : **14€90**
- Blanquette sans os*** Le Kg : **12€90**
- Rôti noix 1,5 kg + 10 Osso Bucco*** Le Kg : **16€90**
- 3 rôtis épaule** de 1kg Le Kg : **13€90**
- 20 côtes*** Le Kg : **15 €90**



L'AGNEAU - 3kg minimum

100 % Agneau de nos terroirs

- ¼ avant agneau (1 épaule, 1 poitrine, ½ collier + 5 côtes) Le Kg : **10€45**
- ¼ arrière agneau (1 gigot + 12 côtes) Le Kg : **12€45**
- ½ agneau (1 gigot + 1 épaule + ½ collier + 1 poitrine + 18 côtes) Le Kg : **11€45**
- 30 côtes d'agneau** ou 15 tranches de gigot*** avec os Le Kg : **16€40** (selon disponibilité)
- Assortiment collier 1,5 kg / poitrine 1,5 kg** Le Kg : **6€45**



LE PORC - 3kg minimum

100 % Viande de Porc Français

- 20 côtes de Porc 1^{ère} Le Kg : **5€45**
- 10 côtes de Porc 1^{ère} et 7 côtes échine Le Kg : **5€45**
- 15 côtes de Porc échine Le Kg : **5€45**
- Côtes de Porc 1^{ère} et échine marinées provençal Le Kg : **7€99**
- Rôti de Porc sans os (filet / échine) Le Kg : **7€55**
- ½ Longe (13 côtes + rôti 1 kg) Le Kg : **6€50**
- 25 escalopes Le Kg : **7€60**
- 8 filets Mignons Le Kg : **13€50**
- Sauté de Porc Le Kg : **5€75**
- Rouelle de Porc (jambon) Le Kg : **5€45**
- 50 tranches de poitrines de porc nature Le Kg : **8€30**
- 40 tranches de poitrines de porc marinées Far West (Paprika) . Le Kg : **9€35**
- Travers épais Le Kg : **7€25**

Date de validité : 30/09/2022



LA SAUCISSERIE - 3kg minimum

- 30 saucisses ménage (porc / bœuf) Le Kg : **5€40**
- Farce 100% naturel Le Kg : **7€45**
- Chair 100% naturel Le Kg : **6€50**
- 30 diots de Savoie Le Kg : **8€30**
- 6 saucissons à cuire Le Kg : **8€30**

PRODUITS ÉLABORÉS

- 4 rôtis de veau farcis de 800 g Le Kg : **15€70**
- 20 paupiettes de veau e Kg : **16€70**



LA VOLAILLE - 3kg minimum

100 % Volaille française

- 20 escalopes de dinde Le Kg : **9€95**
- 2 cuisses de dinde + 12 escalopes Le Kg : **7€25**
- 3 filets de dinde Le Kg : **8€95**
- 3 cuisses de dinde Le Kg : **5€75**
- Filet de canard Le Kg : **15€95**
- 12 cuisses de poulet marinées Far West (Paprika) Le Kg : **5€50**
- 30 pilons de poulet marinés Far West (Paprika) Le Kg : **7€40**
- 30 pilons de poulet marinés Curry coco Le Kg : **7€40**
- 12 blancs de poulet marinés Curry coco Le Kg : **11€50**



LA VOLAILLE RHÔNE-ALPES

- 12 blancs de poulet Le Kg : **10€90**
- 12 cuisses de poulet Le Kg : **4€90**
- 30 pilons de poulet Le Kg : **5€95**
- 20 hauts de cuisse de poulet Le Kg : **5€95**

SPÉCIAL PLANCHA - 3kg minimum

- Assortiment tranchés fins : 1,5 kg de pièce à fondue** + 1,5 kg de filet de dinde Le Kg : **12€40**
- Assortiment tranchés fins : 1 kg de pièce à fondue** + 1 kg de filet de dinde + 1 kg de filet de canard Le Kg : **14€20**



LE BŒUF - 3kg minimum

100% viande bovine française

- 4 côtes de bœuf de 800 g Le Kg : **19€50**
- 15 entrecôtes*** Le Kg : **19€50**
- 20 faux Filet*** Le Kg : **17€50**
- 18 pavés rumsteak*** Le Kg : **16€95**
- 20 pavés en tournedos** Le Kg : **15€95**
- 15 basses côtes** Le Kg : **11€50**
- Pièce à Fondue** Le Kg : **14€90**
- 3 rosbifs** de 1 kg Le Kg : **14€90**
- 22 steaks** Le Kg : **14€90**
- 15 steaks** + rosbif** 1 kg Le Kg : **14€90**
- Braisé** Le Kg : **9€95**
- Bourguignon*** Le Kg : **7€95**
- Pot au Feu* A/Os Le Kg : **6€95**
- 20 hachés de boeuf pour burger de 120 g Le Kg : **10€90**



CATÉGORIE ET TYPE RACIAL INDIQUÉS SUR LE LIEU DE VENTE

Les 1, 2 ou 3 étoiles correspondent au potentiel de qualité. Le nombre de pièces indiqué est donné à titre indicatif, sur la base de colis de 3 kg environ.