

OFFRE VALABLE
JUSQU'AU
30 SEPTEMBRE
2023



SPÉCIAL BARBECUE

PRÉPARÉ DANS NOTRE
ATELIER



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.



- 50 chipolatas..... Le Kg : **8€90**
- 50 chipolatas aux herbes Le Kg : **8€90**
- 50 merguez Le Kg : **8€90**
- 40 chipolatas traditionnelles* Le Kg : **9€90**
- 40 merguez traditionnelles* Le Kg : **9€90**
- 40 chipolatas aux herbes traditionnelles* Le Kg : **9€90**
- 25 chipolatas + 25 merguez Le Kg : **8€90**
- 25 merguez
+ 25 chipolatas aux herbes Le Kg : **8€90**
- 25 chipolatas
+ 25 chipolatas aux herbes Le Kg : **8€90**
- 25 saucisses blanches de veau (sous vide) Le Kg : **9€90**
- 7 côtes de porc
+ 15 chipolatas + 15 merguez Le Kg : **8€90**
- 12 brochettes de boeuf
+ 15 chipolatas + 15 merguez Le Kg : **11€50**
- 12 brochettes de porc
+ 15 chipolatas + 15 merguez Le Kg : **9€90**
- 12 brochettes de dinde
+ 15 chipolatas + 15 merguez Le Kg : **9€90**
- Assortiment 10 brochettes de bœuf
+ 10 brochettes de porc
+ 10 brochettes de dinde Le Kg : **13€95**
- 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 : **8€55**

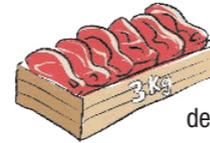
* En chapelets, poids unitaire plus important

COMMENT ÇA MARCHE ?

1 COMMANDEZ VOTRE VIANDE
SUR **ATELIERDEGUSTAVE.FR**

OU AU **04 50 10 65 00**

de 9h à 17h du lundi au vendredi - de 9h à 10h30 le samedi
(en caisse 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



Suivez-nous sur



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

text:0 - 04 50 52 28 59 - Crédits photos : © Texb - © Fotolia.com - © Tailleur / 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



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

PORTES OUVERTES VENDREDI 14 AVRIL 2023 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 14/04/23 * Offre limitée à une seule caisse 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 : **15€90**
- Blanquette 1,5 kg + 12 escalopes*** Le Kg : **15€90**
- Blanquette sans os*** Le Kg : **13€90**
- Rôti noix 1,5 kg + 10 Osso Bucco*** Le Kg : **17€90**
- 3 rôtis épaule** de 1kg Le Kg : **14€90**
- 20 côtes*** Le Kg : **16€90**



L'AGNEAU - 3kg minimum

100 % Agneau de nos terroirs

- ¼ avant agneau (1 épaule, 1 poitrine, ½ collier + 5 côtes) Le Kg : **11€50**
- ¼ arrière agneau (1 gigot + 12 côtes) Le Kg : **13€70**
- ½ agneau (1 gigot + 1 épaule + ½ collier + 1 poitrine + 18 côtes) (7 kg) Le Kg : **12€60**
- 30 côtes d'agneau** ou 15 tranches de gigot*** avec os Le Kg : **16€90** (selon disponibilité)
- Assortiment collier 1,5 kg / poitrine 1,5 kg** Le Kg : **7€50**



LE PORC - 3kg minimum

100 % Viande de Porc Français

- 20 côtes de Porc 1^{ère} Le Kg : **6€90**
- 10 côtes de Porc 1^{ère} et 7 côtes échine Le Kg : **6€90**
- 15 côtes de Porc échine Le Kg : **6€90**
- Côtes de Porc 1^{ère} et échine marinées provençal Le Kg : **7€99**
- Rôti de Porc sans os (filet / échine) Le Kg : **8€50**
- ½ Longe (13 côtes + rôti 1 kg) Le Kg : **7€15**
- 25 escalopes Le Kg : **8€50**
- 8 filets Mignons Le Kg : **13€90**
- Sauté de Porc Le Kg : **6€50**
- Rouelle de Porc (jambon) Le Kg : **5€90**
- 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€90**



LA SAUCISSERIE - 3kg minimum

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

PRÉPARÉ DANS NOTRE

ATELIER



PRODUITS ÉLABORÉS

- 4 rôtis de veau farcis de 800 g Le Kg : **16€90**
- 20 paupiettes de veau Le Kg : **17€90**

LA VOLAILLE - 3kg minimum

100 % Volaille française

- 20 escalopes de dinde Le Kg : **11€95**
- 2 cuisses de dinde + 12 escalopes Le Kg : **9€25**
- 3 filets de dinde Le Kg : **10€70**
- 3 cuisses de dinde Le Kg : **7€35**
- 12 cuisses de poulet marinées Far West (Paprika) Le Kg : **6€90**
- 30 pilons de poulet marinés Far West (Paprika) Le Kg : **8€40**
- 30 pilons de poulet marinés Curry coco Le Kg : **8€40**
- 12 blancs de poulet marinés Curry coco Le Kg : **12€90**



LA VOLAILLE RHÔNE-ALPES

- 12 blancs de poulet Le Kg : **11€90**
- 12 cuisses de poulet Le Kg : **5€90**
- 30 pilons de poulet Le Kg : **6€95**
- 20 hauts de cuisse de poulet Le Kg : **6€95**



SPÉCIAL PLANCHA - 3kg minimum

- Assortiment tranchés fins : 1,5 kg de pièce à fondue** + 1,5 kg de filet de dinde Le Kg : **13€90**
- Assortiment tranchés fins : 1 kg de pièce à fondue** + 1 kg de filet de dinde + 1 kg d'escalope de veau Le Kg : **15€90**



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€90**
- 18 pavés rumsteak*** Le Kg : **17€90**
- 20 pavés en tournedos** Le Kg : **16€75**
- 15 basses côtes** Le Kg : **12€90**
- Pièce à Fondue** Le Kg : **15€90**
- 3 rosbifs** de 1 kg Le Kg : **15€90**
- 22 steaks** Le Kg : **15€90**
- 15 steaks** + rosbif** 1 kg Le Kg : **15€90**
- Braisé** Le Kg : **10€90**
- Bourguignon*** Le Kg : **9€90**
- Pot au Feu* A/Os Le Kg : **7€50**
- 20 hachés de boeuf pour burger de 120 g Le Kg : **11€45**



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.

Date de validité : 30/09/2023

