

OFFRE VALABLE
JUSQU'AU
31 MARS 2025



SÉLECTION SPÉCIALE

JAMBON ENTIER AVEC OS
VPF origine : France - 10 Kg environ Le Kg: **4€85**

JAMBON SAUMURÉ
VPF origine : France - 11 Kg environ Le Kg: **7€60**

ÉPAULE ENTIÈRE AVEC OS
VPF origine : France - 6 Kg environ Le Kg: **3€90**

POITRINE ENTIÈRE AVEC OS
VPF origine : France - 6 Kg environ Le Kg: **4€90**

DEMI PORC AVEC TÊTE
VPF origine : France - 45 Kg environ Le Kg: **3€95**

LONGE ENTIÈRE AVEC FILET
MIGNON ET AVEC OS : côtes
premières et échine + un rôti
VPF origine : France - 10 Kg environ Le Kg: **7€15**

GORGE
VPF origine : France - 3 Kg environ Le Kg: **4€90**

FOIE DE PORC
VPF origine : France - 3 Kg environ Le Kg: **2€95**

BARDIÈRE
VPF origine : France - 3 Kg environ Le Kg: **3€65**

BOYAUX : DROIT DE BŒUF
POUR SAUCISSON À CUIRE
(longueur de 9 m) La pièce: **10€90**

BOYAUX : MENU DE PORC
POUR DIOTS DE SAVOIE
(pour 18 Kg de fabrication).....La pelote double: **6€40**

ASSAISONNEMENT :
SPÉCIAL DIOTS DE SAVOIE
(pour 50 Kg de fabrication) Le paquet: **19€85**

ÉCHINE ENTIÈRE AVEC OS
3Kg environ Le Kg: **7€90**

COUENNE
3Kg environ Le Kg: **2€60**



* Les prix peuvent être modifiés en fonction de l'évolution des cours de la viande.

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.



COMMANDEZ SUR [ATELIERDEGUSTAVE.FR](https://www.atelierdegustave.fr)

OU AU **04 50 10 65 00**

de 8h30 à 17h30 du lundi au vendredi - de 8h30 à 10h30 le samedi
(en caissette de 3 kg environ)



RETIREZ VOTRE COMMANDE À L'ATELIER DE GUSTAVE

48H APRÈS

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



RÉGLEZ SUR PLACE

par CB ou par chèque

Crédits photos : © AdobeStock - Photos non contractuelles • Ne pas jeter sur la voie publique.



VENTE DIRECTE
VIANDES DE QUALITÉ AU MEILLEUR PRIX

VIANDE D'ORIGINE
**100 %
FRANÇAISE**

DÉCOUPÉE & CONDITIONNÉE
**DANS NOTRE
ATELIER**

RETRAIT
SUR PLACE



Suivez-nous sur



ATELIER DE GUSTAVE

43 AVENUE ARCALOD - 74150 RUMILLY - 04 50 10 65 00

POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE. WWW.MANGERBOUGER.FR



PORTES OUVERTES

18 OCTOBRE 2024 9H-12H

VISITE GUIDÉE • PRÉSENTATION DE LA GAMME • CONSEILS

**UNE CAISSETTE DE
8 DIOTS DE SAVOIE OFFERTE ***

OFFRE
SPÉCIALE

*pour toute commande passée ou retirée le 18/10/24
* Offre limitée à une seule caissette par foyer, dans la limite des stocks disponibles.*

PLAISIRS D'HIVER & D'AUJOURD'HUI

Pour vos viandes rôties, pierrades et petits plats mijotés, nous vous proposons des pièces

100 % D'ORIGINE FRANÇAISE.

Découpées et travaillées sur place dans le respect de la tradition bouchère, nos viandes sont particulièrement tendres et savoureuses. Elles proviennent de races réputées pour leur excellence, comme par exemple la Charolaise ou la Limousine pour le bœuf.



SPÉCIAL PLANCHA - 3kg environ

- Assortiment tranchés fins : 1,5 kg de pièce à fondue** + 1,5 kg de filet de dinde..... Le Kg: **14€ 90**
- Assortiment tranchés fins : 1 kg de pièce à fondue** + 1 kg de filet de dinde + 1 kg de filet de veau Le Kg: **16€ 90**
- Assortiment tranchés fins : 1 kg de pièce à fondue** + 1 kg de filet de dinde + 1 kg de filet de canard Le Kg: **18€ 90**

LE BŒUF -3kg environ

100% viande bovine française

- Bourguignon*** Le Kg: **10€ 20**
- Pot au Feu* A/Os (plat de côte) Le Kg: **7€ 65**
- Assortiment 1,5 kg de jarret + 1,5 kg de plat de côte Le Kg: **8€ 65**
- Braisé** (paleron ou jumeau ou basse côte à préciser) Le Kg: **10€ 90**
- 20 faux-filets*** Le Kg: **17€ 95**
- 18 pavés rumsteak*** Le Kg: **18€ 35**
- 20 pavés en tournedos** Le Kg: **17€ 20**
- 15 entrecôtes*** Le Kg: **18€ 95**
- 4 côtes de bœuf de 800g Le Kg: **18€ 95**
- 15 steaks** + rosbif**1kg Le Kg: **16€ 25**
- 3 rosbifs** de 1kg Le Kg: **16€ 25**
- 22 steaks** Le Kg: **16€ 25**
- 15 basses côtes** Le Kg: **13€ 20**
- Pièce à Fondue** Le Kg: **16€ 25**
- 20 hachés de boeuf de 120 gr Le Kg: **11€50**



LE VEAU - 3kg environ

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

- Rôti épaule 1,5 kg + 10 côtes** Le Kg: **15€95**
- Blanquette 1,5 kg + 12 escalopes*** Le Kg: **15€95**
- 20 côtes*** Le Kg: **16€95**
- Blanquette sans os*** Le Kg: **13€95**
- Rôti noix 1,5 kg + 10 Osso Bucco*** Le Kg: **17€95**



L'AGNEAU - 3kg environ

100 % Agneau de nos terroirs

- ¼avant agneau (1épaule, 1poitrine, ½ collier + 5 côtes) .. Le Kg: **13€15**
- ½ agneau (1 gigot + 1 épaule + ½ collier Le Kg: **15€35**
- ¾ arrière agneau (1 gigot + 12 côtes) Le Kg: **14€25**
- + 1 poitrine + 18 côtes) Le Kg: **18€65**
- 30 côtes d'agneau** Le Kg: **18€65**
- 15 tranches de gigot*** avec os Le Kg: **18€65**
- (selon disponibilité)
- Assortiment collier 1,5 kg / poitrine 1,5 kg** Le Kg: **8€75**



LE PORC - 3kg environ

100 % Viande de Porc Français

- 20 côtes de Porc 1ère Le Kg: **7€90**
- 10 côtes de Porc 1ère et 7 côtes échine Le Kg: **7€90**
- 15 côtes de Porc échine Le Kg: **7€90**
- Rôti de Porc sans os (filet / échine) Le Kg: **8€95**
- Rouelle de Porc Le Kg: **6€20**
- ½ Longe (13 côtes + rôti 1 kg) Le Kg: **8€10**
- 25 escalopes Le Kg: **8€95**
- 8 filets mignons Le Kg: **13€95**
- Sauté de Porc Le Kg: **6€95**
- Travers / Ribbs Le Kg: **8€30**



LA VOLAILLE - 3kg environ

100 % Volaille française

- 20 escalopes de dinde Le Kg: **11€95**
- 2 cuisses de dinde + 12 escalopes Le Kg: **9€50**
- 3 filets de dinde Le Kg: **10€95**
- 3 cuisses de dinde Le Kg: **7€85**



LA VOLAILLE RHÔNE-ALPES - 3kg environ

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



PRODUITS ÉLABORÉS - 3kg environ

- 4 rôtis de veau farcis de 800 g Le Kg: **16€95**
- 20 paupiettes de veau Le Kg: **17€95**

DEMI-SEL - 3kg environ

- Assortiment : 1 poitrine + 1 jambonneau + 1 palette + 1 cotty Le Kg: **7€95**
- Assortiment : 1 kg de choucroute + 6 diots fumés + 1 jambonneau + 1 poitrine Le Kg: **7€95**

LA SAUCISSERIE - 3kg environ

- 40 saucisses viennoises (4 lots de 10 sous vide) Le Kg: **7€95**
- 25 saucisses blanches de veau (5 lots de 5 sous vide) Le Kg: **9€90**
- 30 saucisses ménage (porc / bœuf) Le Kg: **5€95**
- 50 chipolatas / ou 50 merguez / ou 25 chipolatas + 25 merguez Le Kg: **9€50**
- Farce Le Kg: **7€95**



INGRÉDIENTS D'ORIGINE NATURELLE -3kg environ

LA SAUCISSERIE

- 30 DIOTS DE SAVOIE Le Kg: **8€ 95**
- 6 SAUCISSONS À CUIRE Le Kg: **8€ 95**
- CHAIR Le Kg: **6€95**