

OFFRE VALABLE
JUSQU'AU
31 MARS 2026*



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**

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 70 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**

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

**VIANDE D'ORIGINE
100 %
FRANÇAISE**

**DÉCOUPÉE & CONDITIONNÉE
DANS NOTRE
ATELIER**



**RETRAIT
SUR PLACE**



ATELIER DE GUSTAVE

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

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

Suivez-nous sur



Tel 04 50 10 65 00 Crédits photos : © AdobeStock - Photos non contractuelles • Ne pas jeter sur la voie publique.



**VENTE
DIRECTE**

VIANDES DE QUALITÉ AU MEILLEUR PRIX



PORTES OUVERTES

17 OCTOBRE 2025 9H-12H

VISITE GUIDÉE • PRÉSENTATION DE LA GAMME • CONSEILS

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

pour toute commande passée ou retirée le 17/10/25
* Offre limitée à une seule caissette par foyer, dans la limite des stocks disponibles.

**OFFRE
SPÉCIALE**

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

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 : 15€95
- Assortiment tranchés fins : 1 kg de pièce à fondue** + 1 kg de filet de dinde + 1 kg de filet de veau.....Le Kg : 18€50
- Assortiment tranchés fins : 1 kg de pièce à fondue** + 1 kg de filet de dinde + 1 kg de filet de canardLe Kg : 19€95

LE BŒUF - 3kg environ

100% viande bovine française

- Bourguignon***.....Le Kg : 11€60
- Pot au Feu* A/Os (plat de côte).....Le Kg : 8€65
- Assortiment 1,5 kg de jarret + 1,5 kg de plat de côteLe Kg : 9€65
- Braisé** (paleron ou jumeau ou basse côte à préciser).....Le Kg : 12€40
- 20 faux-filets***.....Le Kg : 20€40
- 18 pavés rumsteak***.....Le Kg : 20€80
- 20 pavés en tournedos**Le Kg : 19€50
- 15 entrecôtes***.....Le Kg : 22€50
- 4 côtes de bœuf de 800g.....Le Kg : 22€50
- 15 steaks** + rosbif**1kg.....Le Kg : 18€40
- 3 rosbifs** de 1kg.....Le Kg : 18€40
- 22 steaks**.....Le Kg : 18€40
- 15 basses côtes**.....Le Kg : 14€95
- Pièce à Fondue**Le Kg : 18€40
- 20 hachés de boeuf de 120 gr.....Le Kg : 12€95



LE VEAU - 3kg environ

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

- Rôti épaule 1,5 kg + 10 côtes**.....Le Kg : 17€50
- Blanquette 1,5 kg + 12 escalopes***.....Le Kg : 17€50
- 20 côtes***.....Le Kg : 18€40
- Blanquette sans os***.....Le Kg : 15€50
- Rôti noix 1,5 kg + 10 Osso Bucco***.....Le Kg : 19€95



L'AGNEAU

100 % Agneau de nos terroirs

- ¼ avant agneau (1épaule, 1poitrine, ½ collier + 5 côtes) 3,5kg environ.....Le Kg : 14€45
- ¼ arrière agneau (1 gigot + 12 côtes) 3,5kg environ.....Le Kg : 16€90
- ½ agneau (1 gigot + 1 épaule + ½ collier + 1 poitrine + 18 côtes) 7kg environLe Kg : 15€65
- 30 côtes d'agneau** 3kg environ.....Le Kg : 20€50
- 15 tranches de gigot*** avec os 3kg environLe Kg : 20€50 (selon disponibilité)
- Assortiment collier 1,5 kg / poitrine 1,5 kg**.....Le Kg : 9€65



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€95



LA VOLAILLE RHÔNE-ALPES - 2,5kg 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 poulet.....Le Kg : 6€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 poitrineLe 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 : 7€95
- 50 chipolatas / ou 50 merguez / ou 25 chipolatas + 25 merguez.....Le Kg : 9€95
- 30 diots de Savoie.....Le Kg : 8€95

100% INGRÉDIENTS D'ORIGINE NATURELLE

LA SAUCISSERIE - 3kg environ

- 6 SAUCISSONS À CUIRE.....Le Kg : 8€95
- CHAIR.....Le Kg : 6€95
- FARCE.....Le Kg : 7€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

