OFFRE VALABLE JUSQU'AU 31 MARS 2027

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

LE PORC FRANÇAIS



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 échines + 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

TexTO | 04 50 32 28 39 Crédits photos : © Adobestock - Photos non contractuelles • Ne pas jeter sur la voie publique.

VIANDE D'ORIGINE 100 % FRANÇAISE | **DÉCOUPÉE & CONDITIONNÉE** DANS NOTRE ATELIER | **RETRAIT** SUR PLACE

L'ATELIER de GUSTAVE

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

L'ATELIER de GUSTAVE
LE PLAISIR DE LA VIANDE FRANÇAISE DE TRADITION

VENTE DIRECTE

Viandes de qualité au meilleur prix !



VIANDES DE FRANCE

PORTES OUVERTES
14 OCTOBRE 2026 9H-12H
VISITE GUIDÉE • PRÉSENTATION DE LA GAMME • CONSEILS

OFFRE SPÉCIALE

UNE CAISSETTE DE 8 DIOTS DE SAVOIE OFFERTE*
pour toute commande passée ou retirée le 14/10/2026
* Offre limitée à une seule caissette par foyer, dans la limite des stocks disponibles.

L'HIVER SE SAVOURE

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 - 3 kg 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 canard ..... Le Kg : **19€95**

Le bœuf - 3 kg environ

100% viande bovine française

- Bourguignon*** ..... Le Kg : **11€60**
- Pot au Feu* avec os (plat de côte) ..... Le Kg : **8€65**
- Assortiment 1,5 kg de jarret + 1,5 kg de plat de côte ..... Le 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**
- 25 hachés de boeuf de 120 g ..... Le Kg : **12€95**

Date de validité : 31/03/2027, les prix peuvent être modifiés en fonction de l'évolution des cours de la viande.
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 EST DONNÉ À TITRE INDICATIF, SUR LA BASE DE COLIS DE 3 KG ENVIRON.





Le veau - 3 kg 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** environ ..... Le Kg : **15€65**
- 30 côtes d'agneau** **3kg** environ ..... Le Kg : **20€50**
- 15 tranches de gigot*** avec os **3kg** environ (selon disponibilité) ..... Le Kg : **20€50**
- Assortiment collier** **1,5kg** / poitrine* **1,5kg** ..... Le Kg : **9€65**

Le porc - 3 kg environ

100 % Viande de Porc Français

- 20 côtes de Porc 1ère ..... Le Kg : **7€90**
- 10 côtes de Porc 1ère et 7 côtes échines ..... Le Kg : **7€90**
- 15 côtes de Porc échines ..... 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 - dinde - 3 kg 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 - poulet - 3 kg environ

100 % Volaille française

- 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

PRÉPARÉ DANS NOTRE ATELIER

- 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**
- 30 saucisses blanches de veau (5 lots de 6 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**
- 30 diots étuvés (5 lots de 6 sous vide) nature - fumé - vigneron - ail des ours - campagnard ..... Le Kg : **9€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**
- 30 crépinettes ..... Le Kg : **10€95**

NOUVEAU!

LE COLIS HIVER 35€ Le colis

3,5 kg environ

- 600 g de côtes de porc
- 600 g d'escalopes de dinde
- 700 g de rôti de porc
- 600 g de steaks*
- 1 kg de diots

• LE NOMBRE DE PIÈCES EST DONNÉ À TITRE INDICATIF, SUR LA BASE DE COLIS DE 3 KG ENVIRON.