



SICA VIANDE DU BEAUFORTAIN

35 éleveurs et 4 restaurateurs du Beaufortain se sont unis pour vous proposer une viande de qualité.

VIANDE DE BOVIN

Composition et répartition par catégorie des morceaux à titre indicatif et approximatif (suivant découpe) des caisses de 12 Kg

La caisse avant	5 Kg pot au feu 4 Kg braisé 3 Kg bourguignon	
La caisse normale	4 Kg pot au feu 2 Kg braisé 2 Kg bourguignon	4 Kg steak, entrecôte, rosbif 1 plat cuisiné au choix
La caisse sans pot au feu	4 Kg braisé 3 Kg bourguignon	5 Kg steak, entrecôte, rosbif 1 plat cuisiné au choix
La caisse supérieure	steak, entrecôte, rosbif, filet 1 plat cuisiné au choix	

Nous respectons toutes les réglementations sanitaires en vigueur. Nos animaux sont abattus et transformés à l'intérieur de l'abattoir du Beaufortain.

Tous nos produits sont livrés sous-vide (steaks conditionnés par 2, autres morceaux pour 4 à 6 personnes) en caissettes, la livraison est effectuée par nos soins en véhicule frigorifique.

Les prix indiqués ci-dessous comprennent les frais de livraison.

✂

BON DE COMMANDE - VIANDE DE BOVIN

Tarifs 2011

Nom : Prénom :

Adresse :

☎

Caisse avant de 12 Kgcaisse(s) x 6,20 euros TTC / Kg
Caisse normale de 6 Kgcaisse(s) x 12,60 euros TTC / Kg
Caisse normale de 12 Kgcaisse(s) x 11,40 euros TTC / Kg
Caisse normale de 25 Kgcaisse(s) x 10,50 euros TTC / Kg
Caisse sans pot au feu de 6 Kgcaisse(s) x 15,90 euros TTC / Kg
Caisse sans pot au feu de 12 Kgcaisse(s) x 13,70 euros TTC / Kg
Caisse sans pot au feu de 25 Kgcaisse(s) x 13,10 euros TTC / Kg
Caisse supérieure de 6 Kgcaisse(s) x 18,60 euros TTC / Kg
Caisse supérieure de 12 Kgcaisse(s) x 17,30 euros TTC / Kg

Choisissez votre plat cuisiné de bourguignon sauce :
 (pour les caisses normales, sans pot au feu et supérieures) Roquefort Vigneronne
 Forestière Poivre vert
Ce plat cuisiné est une option, vous pouvez le remplacer par son poids en viande.

Coupon à compléter et à retourner à votre Coop



SICA VIANDE DU BEAUFORTAIN

VIANDE DE VEAU

5 éleveurs et 4 restaurateurs du Beaufortain se sont unis pour vous proposer une viande de qualité.

Composition et répartition par catégorie des morceaux à titre indicatif et approximatif (suivant découpe) des caisses de 12 Kg

▪ La caisse normale

Blanquette	2,600 Kg
Collier	1,600 Kg
Côte	1,400 Kg
Epaule	1,400 Kg
Escalope ou filet	1,000 Kg
Osso bucco (jarret)	0,800 Kg
Rôti (poitrine quasi)	1,200 Kg
Noix (pâtissière, sous-noix)	1,000 Kg

Abats (foie, pieds, tête, rognons) Uniquement sur demande et suivant les disponibilités

▪ La caisse supérieure

Même répartition mais sans blanquette.

Nous respectons toutes les réglementations sanitaires en vigueur. Nos animaux sont abattus et transformés à l'intérieur de l'abattoir du Beaufortain.

Tous nos produits sont livrés sous-vide (escalopes, côtes conditionnées par 2, autres morceaux pour 4 à 6 personnes) en caissettes, la livraison est effectuée par nos soins en véhicule frigorifique.

Les prix indiqués ci-dessous comprennent les frais de livraison.

✂

BON DE COMMANDE - VIANDE DE VEAU Tarifs 2011

Nom : Prénom :

Adresse :

☎

Caisse normale de 6 Kgcaisse(s) x 14,80 euros TTC / Kg

Caisse normale de 12 kgcaisse(s) x 14,30 euros TTC / Kg

Caisse supérieure de 6 Kgcaisse(s) x 18,90 euros TTC / Kg

Caisse supérieure de 12 Kgcaisse(s) x 17,50 euros TTC / Kg

Coupon à compléter et à retourner à votre Coop Savoie