

# AVANTAGES



PROMOTIONS JANVIER

DU 01 AU 28 JANVIER 2024



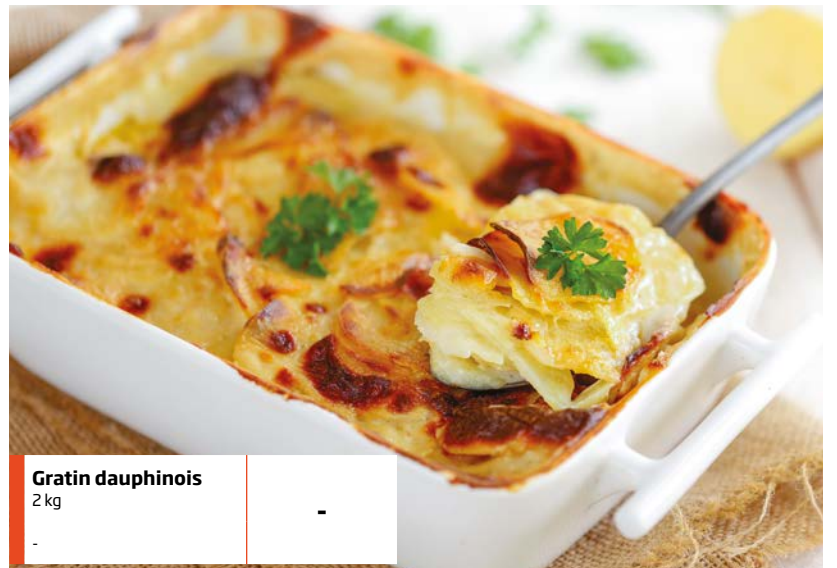
**Langue de bœuf sauce piquante**  
2,5 kg

-



**Lasagnes Bolognese**  
5 kg

-



**Gratin dauphinois**  
2 kg

-

Meilleurs vœux  
2024

LA SÉLECTION DU MOMENT

# Choucroute party !



<b>Choucroute garnie 10 personnes</b> (300 g de choucroute + 170 g de garniture - 4,7 kg	-	<b>Échine cuite fumée</b> 1,7 kg	-	<b>Lardons fumés</b> 2 x 500 g	-	<b>Saucisson cuit ail boyau naturel nature</b> 1,8 kg	-
<b>Choucroute garnie 2 personnes</b> 800 g net	-	<b>Poitrine fumée «Deli» - 1/2</b> 2 kg	-	<b>Saucisse chevillée fumée</b> 950 g env.	-	<b>Saucisson cuit à l'ail supérieur à l'ancienne - BN blanc</b> 1,2 kg	-
<b>Francfort BC</b> 1 kg net	-	<b>Poitrine fumée entière vrac</b> 3 kg	-	<b>Saucisse fumée à cuire sup.</b> 15 x 120 g	-	<b>Saucisson cuit à l'ail supérieur à l'ancienne - BN fumé</b> 1,2 kg	-
<b>Strasbourg BC</b> 1 kg net	-	<b>Poitrine fumée paysanne</b> 1 x 1,5 kg	-	<b>Saucisse de Montbéliard fumée IGP a/scellé</b> 14 x 180 g	-	<b>Saucisson de Lyon à cuire</b> 350 g	-
<b>Saucisse de Francfort BN</b> 20 x 80 g	-	<b>1/2 palette fumée s/vide</b> 1 kg	-	<b>Saucisse De Morteau IGP</b> 3 pc/pqt	-	<b>Côtes nature cuites 1/2</b> 2 kg	-
<b>Saucisse de Strasbourg BN</b> 20 x 80 g	-	<b>Jambonneau cuit dans son jus a/os</b> 4 x 0,6 kg	-	<b>Mini Montbéliard IGP</b> 2 kg	-	<b>Choucroute crue</b> 5 à 10 kg	-
<b>Saucisse Viennoise BN</b> 20 x 80 g	-	<b>Jambonneau cuit s/os</b> Non formé - 4 x 600 g	-	<b>Mini Saucisse De Morteau IGP</b> 12 x 160 g	-	<b>Choucroute cuite</b> 5 à 10 kg	-
<b>Knack Bn</b> 20 x 80 g	-	<b>Kassler fumé s/os</b> 1 kg	-	<b>Saucisse De Morteau IGP Label Rouge</b> 4 pc	-	<b>Choucroute LS</b> 1 kg	-
<b>Échine fumée crue</b> 2,5 kg	-	<b>1/2 filet de bacon fumé</b> 2 kg	-	<b>Saucisson cuit ail boyau naturel - fumé</b> 1,8 kg	-	<b>Pommes de terre vapeurs</b> 2 kg	-



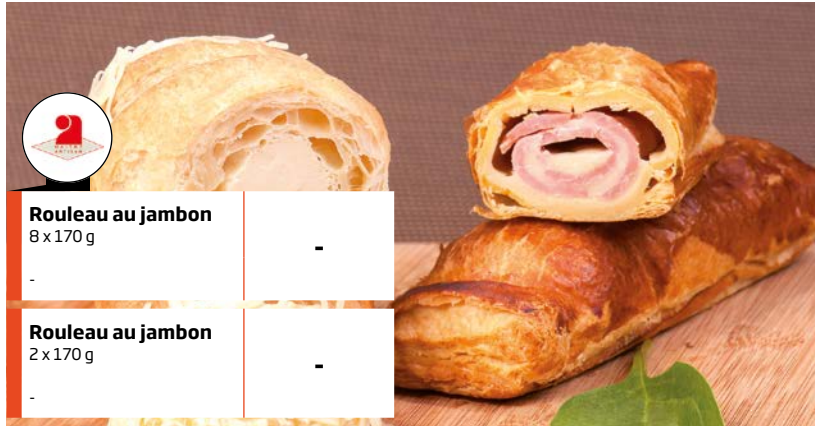
<b>Champignons à la grecque</b> 2,5 kg	-
-	-

<b>Champignons à la grecque</b> 1,5 kg	-
-	-



<b>Quiche lorraine 1 personne</b> 12 x 150 g	-
-	-

<b>Quiche lorraine</b> 2 x 150 g	-
-	-



<b>Rouleau au jambon</b> 8 x 170 g	-
-	-

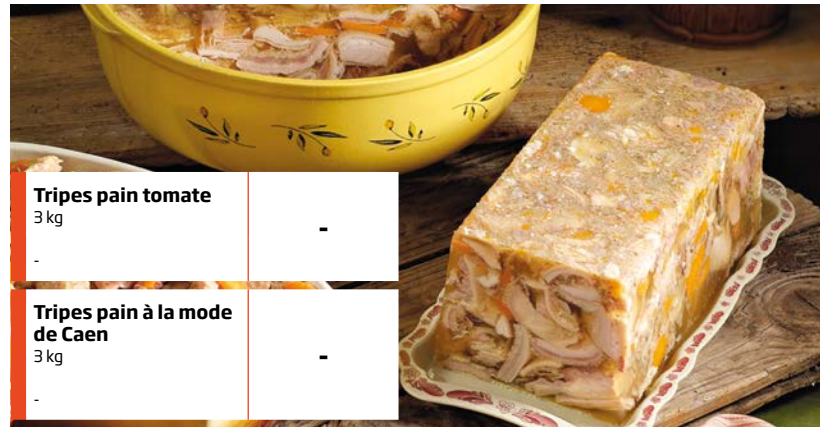
<b>Rouleau au jambon</b> 2 x 170 g	-
-	-



<b>Boudins noirs oignons à l'ancienne brasse</b> 1,5 kg	-
-	-

<b>Boudins noirs oignons à l'ancienne portions</b> 8 x 125 g	-
-	-

<b>Boudins noirs pommes à l'ancienne brasse</b> 1,5 kg	-
-	-



<b>Tripes pain tomate</b> 3 kg	-
-	-

<b>Tripes pain à la mode de Caen</b> 3 kg	-
-	-



<b>Rognons de porc sauce Madère</b> 2,4 kg	-
-	-



<b>Gratin de choux-fleurs ultra-frais</b> 2,8 kg	-
-	-

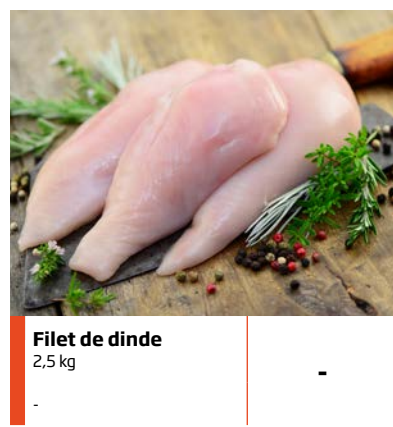


<b>Andouillette de Troyes royale</b> 7 x 180 g env.	-
-	-

<b>Andouillette de Troyes royale en terrine</b> env. 2,520 kg - neutre	-
-	-



<b>Cuisse de poulet déj.</b> 5 à 10 kg	-
-	-



<b>Filet de dinde</b> 2,5 kg	-
-	-



<b>Choux farcis cuits au four</b> 2,2 kg	-
-	-



**Jambon cuit supérieur Ac 3 noix TL - Le Genoy**  
6,5 kg

-

**Jambon cuit supérieur Ac à la fleur de sel Le Guerinoy**  
6,5 kg

-



**Rosette**  
2,8 kg env.

-

**Rosette «La Référence»**  
2,8 kg

-



**1/2 pâté croûte Richelieu traiteur au canard**  
2,31 kg

-

**Pâté croûte Richelieu traiteur au canard**  
4,68 kg

-



**Jambon sup. «La miche au bouillon aux légumes frais» A.C.**  
8,5 kg env.

-



**Jambon italien 11 mois désossé**  
5 à 18 kg

-

**Jambon italien 9 mois désossé**  
5 à 18 kg

-

**Jambon sec désossé**  
6 kg

-



**Tête roulée avec langue avec barde**  
2,6 kg

-

**Tête roulée avec langue non bardée**  
2,6 kg

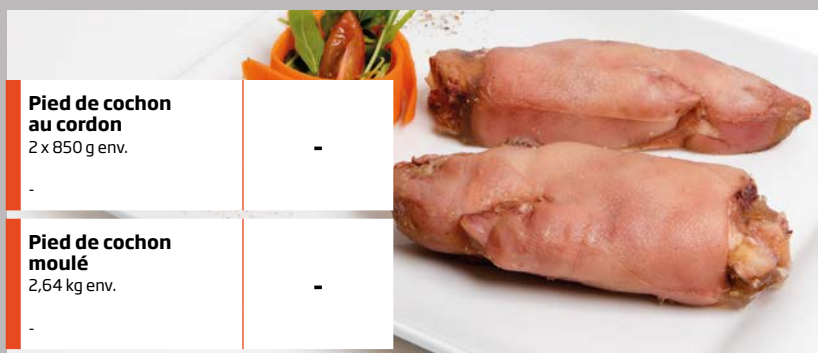
-

**Tête roulée sans langue bardée**  
2,6 kg

-

**Tête roulée sans langue non bardée**  
2,6 kg

-



**Pied de cochon au cordon**  
2 x 850 g env.

-

**Pied de cochon moulé**  
2,64 kg env.

-



**Rillettes du Mans**  
2 à 3 kg

-

**Rillettes pur porc**  
1,2 kg

-

©2024 GIE Achat Charcuterie France, tous droits réservés.  
13 rue du Pic Cendré - 60520 LA CHAPELLE EN SERVAL  
391 420 056 RCS Bernay

Les prix des produits présentés dans ce dépliant s'entendent en net H.T., nets de toutes remises et valables exclusivement sur la période indiquée.  
Conception et réalisation : Agence Malice - Rodez  
Photographies non contractuelles. Reproduction interdite.



**PARTENAIRES D'EXCELLENCE**  
13 rue du Pic Cendré • 60520 LA CHAPELLE EN SERVAL  
Tél. 03 44 69 68 96 • achats@gpgroupe.fr

[WWW.G5-LA-REFERENCE.FR](http://WWW.G5-LA-REFERENCE.FR)