

AVANTAGES



PROMOTIONS JANVIER

DU 29 DÉCEMBRE 2025 AU 30 JANVIER 2026

MEILLEURS VŒUX
2026



Lasagne bolognaise avec raviers
5 kg

-



Jambon sup. «la miche au bouillon
aux légumes frais» a.c. - 8,5 kg env.

-

Jambon sup «La miche nature» AC
La Référence - 8,5 kg env.

-



Boudins noirs oignons à l'ancienne
portions - 8 x 125 g

-

Boudins noirs pommes à l'ancienne
brasse - 1,5 kg

-

Boudins noirs oignons à l'ancienne
brasse - 1,5 kg

-



Langue de bœuf, sauce piquante
2,4 kg

-

LA SÉLECTION DU MOMENT

Choucroute party!

Pommes de terre vapeur 2 kg	-
-	-
Choucroute crue En seau	-
-	-
Choucroute cuite En seau	-
-	-
Choucroute cuite Boîte 5/1	-
-	-
Choucroute garnie 10 pers. 1 kit - (300 g choucroute + 170 g garniture) - 4,7 kg	-
-	-
Choucroute garnie 2 pers.	-
-	-
Mini saucisse de Morteau cuite IGP Barquettes de 12 pièces	-
-	-
Saucisse de Montbéliard IGP Barquette de 12 pièces	-
-	-
Saucisse de Montbéliard cuite IGP Barquette de 24 pièces	-
-	-
Saucisse de Morteau IGP	-
-	-

Saucisse jurassienne ou chevillée (Morteau) 3 x 300 g - sv	-
-	-
Saucisse fumée à cuire 250 g - 8 pc/pqt	-
-	-
Saucisse fumée à cuire 120 g - 15 pc/pqt	-
-	-
Saucisse fumée 60 g	-
-	-
Saucisson à cuire de Lyon sachet 350 g x 4	-
-	-
Knack de Strasbourg BN 80 g	-
-	-
Échine fumée cuite sans os S/vidé - 2,2 kg env.	-
-	-
Knack de veau viennoise BN 80 g	-
-	-
Francfort BN 80 g	-
-	-
Francfort BN orange 80 g	-
-	-

Saucisse de Francfort BA 50 g	-
-	-
Saucisse de Strasbourg BA 50 g	-
-	-
Saucisson cuit ail choix BA blanc ou fumé 1 kg	-
-	-
Saucisson cuit ail supérieur BN blanc ou fumé 1,2 kg	-
-	-
Filet de bacon 2 kg	-
-	-
1/2 filet de bacon fumé S/V	-
-	-
1/2 palette fumée avec os	-
-	-
Échine fumée s/vidé 2 kg	-
-	-
Échine fumée cuite sans os	-
-	-
Kassler fumé sans os 2 kg	-
-	-
Poitrine fumée Déli 1/2 S/V	-
-	-

Poitrine fumée entière vrac extra Vrac	-
-	-
Poitrine fumée paysanne 1 x 1,5 kg - sv	-
-	-
Poitrine cuite	-
-	-
Lardons fumés S/at	-
-	-
Carré de côte sans os nat/fumé 2,5 kg	-
-	-
Jambonneau cuit dans jus a/os 4 x 600 g - s/v	-
-	-
Jambonneau cuit s/os Non formé - 4 x 600 g - s/v	-
-	-
Carré cuit bruni choix sans os 2,5 kg	-
-	-
Côtes fumées cuites 1/2 2 kg	-
-	-
Côtes nature cuites 1/2 2 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

-



Champignons à la grecque

2,5 kg

-

Champignons à la grecque

1,5 kg

-



Roesti - 2 x 120 g

-

Roesti aux lardons & emmental - 20 x 120 g

-



Rognons de porc, sauce madère

2,4 kg

-



Andouillette de Troyes royale

env. 180 g x2

-

Andouillette de Troyes royale terrine

2,520 kg

-



Aligot Thérondels

2 kg

-

Aligot Thérondels

500 g

-



Cordons bleu poulet

Barquette de 12 - 1,5 kg

-

Cordons bleu dinde

Barquette de 10 - 4 x 125 g

-



Wedges à rôtir

2 kg

-



Tripes tomate - 3 kg

-

Tripes mode de Caen

3 kg

-



Nuggets de poulet

Barquette de 50 - 1 kg

-



Gratin dauphinois

2 kg

-



Jambon cuit supérieur ac a la fleur de sel - le Guérinoy 6,5 kg	-
-	-
Jambon cuit supérieur ac 3 noix tl le Genoy 6,5 kg	-
-	-
Sauce Madère 1 kg	-
-	-



Jambon sec 6 mois - 5,5 kg	-
-	-



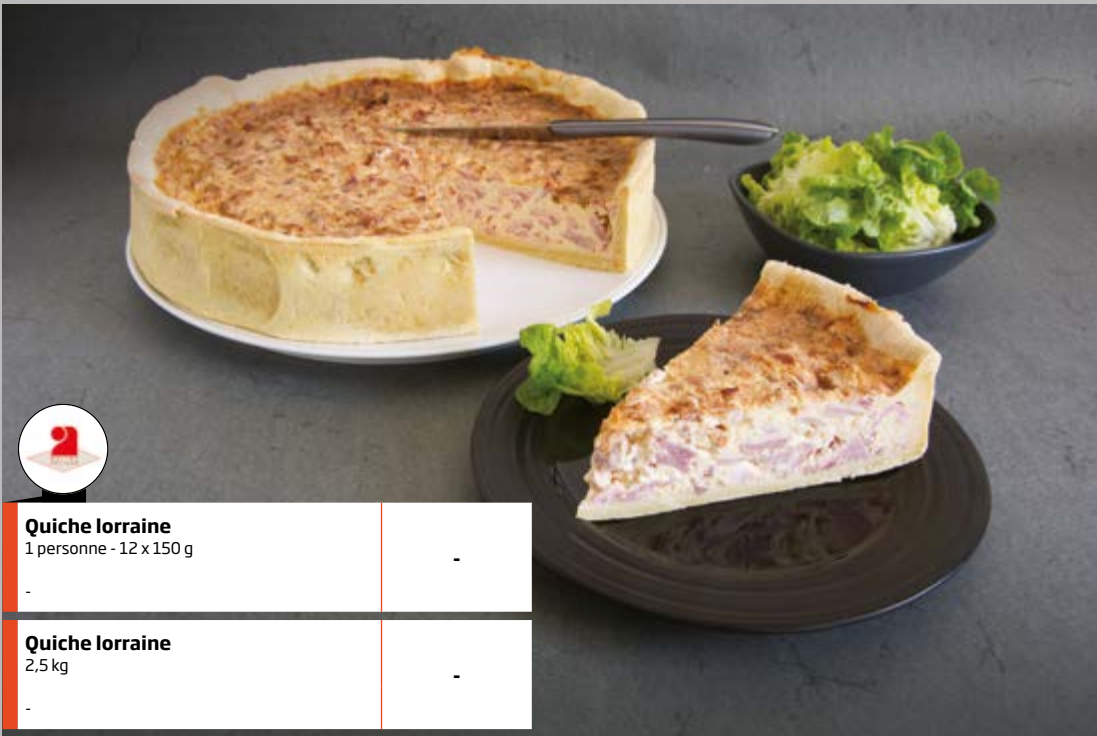
Rillettes pur porc - 1,2 / 2 kg	-
-	-



Rosette 2,8 kg environ	-
-	-
Rosette «la Référence» 2,8 kg	-
-	-



Pavé nature 250 g	-
-	-
Pavé Espelette 250 g	-
-	-



Quiche lorraine 1 personne - 12 x 150 g	-
-	-
Quiche lorraine 2,5 kg	-
-	-



Rouleau au jambon 8 x 170 g	-
-	-
Rouleau au jambon 2 x 170 g	-
-	-

