

Tarif Rôtisserie

Découvrir notre gamme de viandes Rôties spécialement sélectionnées pour satisfaire pleinement vos papilles.

Vous trouverez aussi accompagnements froids ou chauds, ainsi que des sauces.

- Fabrication à partir de produits frais sur toutes nos viandes
- Matière première de 1er choix, origine France, en privilégiant les circuits courts

*N'hésitez pas à nous joindre pour toute demande complémentaire ou explication

Les viandes rôties



Deux formules

Pièce de viande crue entière, sans cuisson ni préparation.

Viande cuite et découpée dans nos locaux.
Mise à disposition en bacs isothermique chauffant.

Porcelet entier : viande française issue de l'élevage fermier de l'un de nos fournisseur.

15kg crue = jusqu'à 30 pers	16,00 € le kg	380,00 € pièce
20kg crue = 40 pers maxi.	15,00 € le kg	420,00 € pièce
25kg crue = 50pers maxi.	14,00 € le kg	450,00 € pièce
32kg crue = 70 pers maxi.	13,00 € le kg	480,00 € pièce

Cuissot de cochon de lait : Pièces plus petites et plus tendre que le porcelet. Porc français.

pièce de 2,8kg environ soit 8 /10 pers maximun.	19,00 € le kg	110,00 € pièce
--	---------------	----------------

Jambon entier de porc Nature ou Braisé : meilleurs rentabilité, viande française issue de l'élevage fermier de l'un de nos fournisseur. Le jambon est saumuré (salé) puis précuit au court bouillon afin qu'il ne désèche pas, puis braisé .
Nous pouvons aussi vous fournir un jambon non salé à cuire uniquement à la broche .

10/12kg pièce = 40/45 pers.	12,00 € le kg	Nature : 220,00 € pièce
		Braisé : 250,00 € pièce
Cru, non salé 9/12kg pièce	10,50 € le kg	pas de prestation



Deux formules

Pièce de viande crue entière,
sans cuisson ni préparation.

Viande cuite et découpée
dans nos locaux.
Mise à disposition en bacs iso-
thermique chauffant.

Longe entière avec os : viande française issue de l'élevage fermier de l'un de nos fournisseur.

9/11kg pièce = 30/35 pers.

12,50 € le kg

220,00 € pièce

Longe entière avec peau et os : viande française issue de l'élevage fermier de l'un de nos fournisseur.

10/12kg pièce = 30/35 pers.

11,20 € le kg

220,00 € pièce

Porchetta : poitrine farci au pesto et garni d'un filet mignon. Viande de porc Français.

Pièce de 6kg = 20 pers.
Possibilité d'adapter le poids au
nombre de convives

15,00 € le kg

160,00 € pièce

Carré de bœuf : côtes et entrecôtes avec os. Viande d'origine Française

Environ 6 kg = 20/25 pers.

45,00 € le kg

380,00 € pièce

Culotte d'agneau entière : 2 gigots d'agneau , origine France

7,5kg environ = 20/25 pers.

28,00 € le kg

290,00 € pièce

Pour accomoder vos viandes nous vous proposons :

Assortiment de salades composées : 200gr/ pers : 3,00€ la part

Choisir une à quatre recettes dans la liste suivante : Taboulé à la volaille, perles d'orges aux fruits de mer, Piémontaise, Niçoise, Quinoa aux légumes confits, Pâtes aux petits légumes et saumon, Lentilles au chorizo, Harengs pomme à l'huile, Museau de bœuf à la Lyonnaise, Pieds de veau vinaigrette, Cervelas sauce blanche, Tête de cochon persillé, Riz aux fruits de me, tomate mozarella Antipasti de légumes d'été, Poivrons grillés à l'huile..

Assortiment de crudités : 150gr/ pers : 2,20€ la part

Choisir une à quatre recettes dans la liste suivante : Carottes râpés, Céleri rémoulade, Macédoine de légumes, Coleslaw, Tzatziki de concombre, Courgettes à la Thaï, salade de papaye verte à la Thaï, Tomates au basilic, Betteraves aux dès de Comté, Champignons à le Grecque,

Garnitures : 3,00€ la part

Choisir une à deux garnitures dans la liste suivante : Pomme de terres sautées à la Lyonnaise, poêlé de légumes d'été, poêlé forestière, gratin Dauphinois, ratatouille, riz pilaf, jardinière de légumes de saison.

Sauces : 1,50€ la part

Choisir une ou deux sauce dans la liste suivante : Madère, marchand de vin, forestière, rôtisseur, poivre vert, moutarde.

Conditions générales de vente :

- Matière première de 1er choix , origine France, en privilégiant les circuits courts
- Liste des allergènes sur demande
- * Demande de devis minimum 1 mois avant la prestation.
- * Validation du devis selon date maximum inscrite sur devis.
- * Chèque d'acompte de 800€ , non encaissé et rendu lors du retour du matériel en cas de cuisson par nos soins, sinon chèque d'acompte de 200€ si uniquement viande fraîche.
- * Règlement de la facture lors de l'enlèvement ou de la livraison de la marchandise
- * Possibilité de livraison, à définir lors de la demande de devis . Forfait si hors secteur.
- Possibilité de modifier l'offre à votre convenance selon vos envies

SAS au capital de 3000€ rcs de vienne : 820 811 271 - 105 rue du 8 mai 1945 , 38540 VALENCIN

