

COLIS N° 1 80 EUROS	COLIS N° 2 80 EUROS	COLIS N° 3 80 EUROS	COLIS N° 4 80 EUROS	SPECIAL BŒUF 80 EUROS	SPECIAL PORC 80 EUROS	SPECIAL VOLAILLE 80 EUROS
1x 10 Bavettes Aloyaux (pièces en 180 grs)	1x 10 Bavettes Aloyaux (pièces en 180 grs)	1x 10 Bavettes Aloyaux (pièces en 180 grs)	2 Côte de Bœuf (800/900 grs)	1x 10 Bavettes Aloyaux (pièces en 180 grs)	2 kg Noix de Joue de porc	1 Pintade Fermière (environ 1.2 kg)
1 Cœur de Rumsteak (Plat environ 1.50 kg) (Rosbeef/steak/fondue)	1 Gigot d'agneau (façon bouchère)	1 kg de Paleron 1 kg de Gîte (pot au feu / Bourguignon)	2 kg Echine de Porc pour brochettes	2 kg Viande bœuf Pour Bourguignon	2 Kakos ½ sel (environ 1.2 kg)	6 Cuisses de Poulet (environ 270gr/pièce)
Sauté de Veau (1.2 kg)	10 Côtes de Porc	Sauté de Porc (1 kg)	1 Pavé de Rumsteak (environ 1.5/1.6kg pour brochette)	1 Cœur de Rumsteak (environ 2.500 kg) (Rosbeef/steak/fondue)	1 Travers ½ sel (environ 1.5 kg)	4 Filets de Canard (environ 300 gr/pièce)
1 Poulet Fermier (environ 1.500 kg)	2 Filet Mignon Porc	Rôti de Porc (1.5 kg)	10 Brochettes Dinde (Poivron)		½ Poitrine Fumée (environ 1.6 kg)	2 kg Blanc de Poulet (escalope/sauté/ Emincé/brochette)
10 Escalopes de Dinde	1 Paquet de Saucisse Couteau	1 Poulet Fermier (environ 1.5 kg)			1 Saucisse Couteau (environ 1.2 kg)	10 Escalopes de Dinde
4 Côtes de Porc		4 Cuisse de Canard confites			5 Saucisses Monbelliard (environ 650 grs)	1 poulet Fermier (environ 1.8 kg)
					1 Carré de Porc Etalonné (environ 2.5 kg)	

LES COLIS A PRIX TTC